

Editorial

Iniciamos o ano de 2019 apoiando o Projeto Criança Feliz porque acreditamos que a educação é fundamental para o desenvolvimento da criança e para sua formação como adultos saudáveis e responsáveis.

Também nesta edição do jornal informaremos como é realizado o nosso Monitoramento online, 24 horas por dia, de nossa chaminé com transmissão de dados à FEAM (Fundação Estadual de Meio Ambiente de Minas Gerais.).

Divulgaremos também as novidades do projeto da Horta e Pomar no CAPS que, continua em 2019, com a nossa parceria.

Espero que você goste da receita que a Virgínia Soares Barbosa, do Projeto Criança Feliz, faz para as crianças com tanto carinho e novamente, convido você para agendar uma visita em nossa empresa. As informações sobre o "Programa EcoVital de Portas Abertas" estão no final deste jornal.

Boa Leitura!!!

Paulo Márcio Simões

ECOVITAL EM PARCERIA COM A CRECHE RECANTO FELIZ - PROJETO CRIANÇA FELIZ

A EcoVital acredita que a educação infantil é muito importante para a formação das crianças em futuros adultos saudáveis e responsáveis. Por isso, estamos prestando suporte na alimentação e materiais de limpeza que a Creche e o Projeto Criança Feliz necessitam para as ações de acolhimento de crianças da comunidade.

A unidade da Creche Brasília está

localizada no bairro Brasília enquanto o Projeto Criança Feliz localiza-se no bairro Cinira de Freitas próximo ao Espaço Malongo, ambos em Sarzedo.

A EcoVital é uma empresa parceira do projeto e ao longo deste ano, serão realizadas oficinas com temas socioambientais para as crianças, entre outras atividades.



Paulo Márcio (diretor) e Lucas Bhering (gerente) com a diretoria da Creche e Espaço Criança Feliz

PROJETO HORTA COM POMAR NO CAPS (Centro de Atenção Psicossocial)

O projeto "Horta com Pomar no CAPS", parceria da EcoVital com a Emater e o CAPS continua em 2019.

No primeiro semestre deste ano será realizada palestra sobre "Reaproveitamento de Alimentos" para os funcionários do CAPS e demais participantes deste projeto. A palestra tem como objetivo ensinar o valor nutricional dos alimentos e desenvolver novas receitas reaproveitando alimentos

que geralmente são descartados.

Espera-se que após a realização desta palestra e utilizando os produtos obtidos na horta e no pomar, os participantes possam comercializar e consumir hortaliças, verduras e frutas orgânicas com muita qualidade nutricional.

Aguarde mais novidades no próximo jornal!!!!

A empresa EcoVital, iniciou em dezembro de 2018, o projeto de transmissão das médias horárias dos dados do monitoramento das emissões atmosféricas da chaminé. Para a implantação deste projeto inovador, a EcoVital desenvolveu um software em conjunto com a Gerência de Monitoramento da Qualidade do Ar e Emissões (GESAR) que pertence à Fundação Estadual do Meio Ambiente (FEAM). A FEAM recebe as informações transmitidas, ou seja, acompanha, online, todo o monitoramento, sabendo a qualquer momento como está a qualidade da emissão atmosférica da chaminé da empresa.



Portas Abertas

Venha conhecer como funciona o processo de incineração de resíduos industriais e tirar as suas dúvidas sobre a nossa empresa.

O **Programa EcoVital de Portas Abertas** está esperando por você!

Agende sua visita através do telefone: **3580 0150**.

RECEITA DE ROSQUINHA

Virgínia Soares Barbosa e Eleuda Santos de Jesus, do Projeto Criança Feliz, fazem uma rosquinha deliciosa!!!! Quer fazer esta rosquinha? A receita está ao lado:



Ingredientes

3 Kg de farinha de trigo
6 ovos
1kg de açúcar cristal
1 colherzinha de sal
600ml de leite
500g de manteiga
3 colheres de fermento amoníaco

Modo de preparo

Colocar na bacia os ovos, açúcar, manteiga e o sal. Mexer bem.

Em outra vasilha, colocar o fermento no leite quente (fervido na hora) misturar bem e deixar esfriar.

Depois que o leite esfriar, juntar todos os ingredientes da bacia com a farinha de trigo e amassar bem.

Enrolar a massa e assar em forno médio por 30 minutos.

Sua opinião...

A sua opinião é muito importante na produção do Jornal da Comunidade. Se você tiver sugestões, críticas, dúvidas e elogios colabore para construirmos um canal de comunicação transparente e que proporcione assuntos de seu interesse.

ENTRE EM CONTATO: 3580.0150