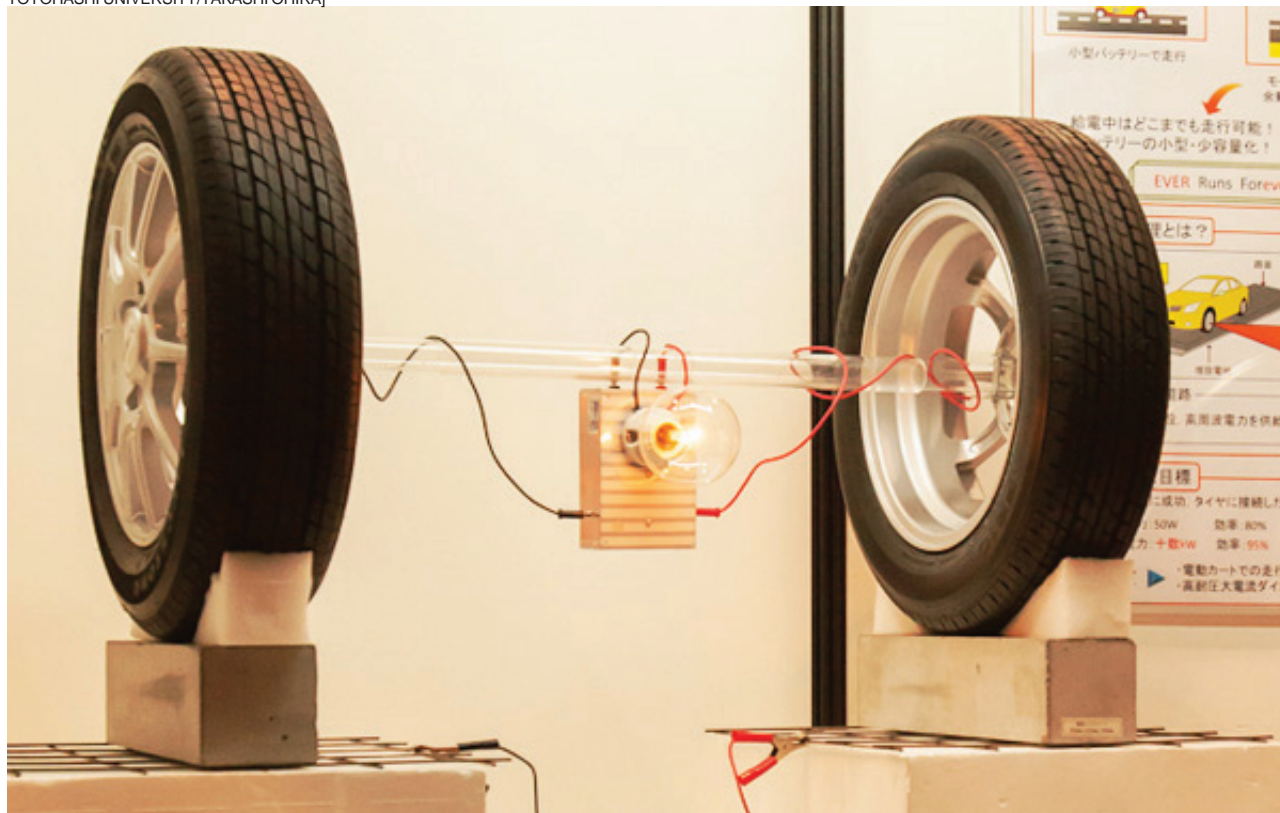


Carro elétrico recebe energia pelos pneus

TOYOHASHI UNIVERSITY/TAKASHI OHIRA



Buscando meios de fazer com que os carros continuem rodando por longas distâncias sem poluir o ambiente, cientistas japoneses da Universidade Toyohashi encontraram um jeito de recarregar as baterias de veículos elétricos através do movimento de suas rodas.

Usando do aço presente dentro dos pneus, o carro poderia capturar eletricidade disponibilizada por eletrodos instalados embaixo do asfalto. Com o movimento das rodas, os pneus se transformariam em bobinas que enviariam energia para o motor.

O estudo foi testado em uma escala de 1/32, mostrando resultados satisfatórios para os cientistas japoneses. O carro circulou sem problemas, com uma eficiência de captura de eletricidade de até 75%, sem usar qualquer tipo de fios.

Os planos são de que, no futuro, estradas estejam preparadas para abastecer carros elétricos, diminuindo o número de baterias dentro dos veículos. Essas baterias seriam ativadas somente em vias em que não existisse o abastecimento de energia sem fio.

2012: um dos anos mais quentes da história

A Nasa e a Administração Nacional Oceânica e Atmosférica (Noaa) divulgaram conjuntamente dois relatórios sobre as temperaturas globais em 2012.

A Nasa apontou o ano passado como o nono mais quente desde o início dos registros, em 1880, enquanto a Noaa avaliou-o com o décimo mais quente.

A diferença nos dois rankings pode se dever ao fato de a Nasa ter feito extrapolações das temperaturas em áreas onde não há estações meteorológicas, especialmente perto dos polos.

A temperatura da superfície global em 2012, incluindo terra e água, foi 0,56° C superior à média registrada entre 1951 e 1980. Isso foi suficiente para causar um aumento nas máximas extremas do ano passado.

2012 foi também o 36° ano consecutivo com temperaturas superiores à média do século 20 no planeta, segundo cientistas das duas agências.

Apesar dos indícios de que as emissões humanas de dióxido de carbono seriam a principal causa do aquecimento global, alguns céticos insistem que o fenômeno é natural, e há quem questione inclusive se as temperaturas estão subindo.



A hora de ser mais eficiente

Quando a presidenta Dilma anunciou, em cadeia nacional, a redução das contas de energia elétrica muitos empresários respiraram aliviados com a boa notícia.

A maioria dos brasileiros tem em mente que esta redução vai tornar as empresas mais competitivas, o que pode ser uma verdade, mas "aí é que mora o perigo": se não houver um conhecimento de como esta energia está sendo utilizada e principalmente se não está sendo monitorada a próxima fatura pode vir maior do que o esperado.

Isto porque a tendência das empresas é relaxar nos controles internos e gastar sem perceber.

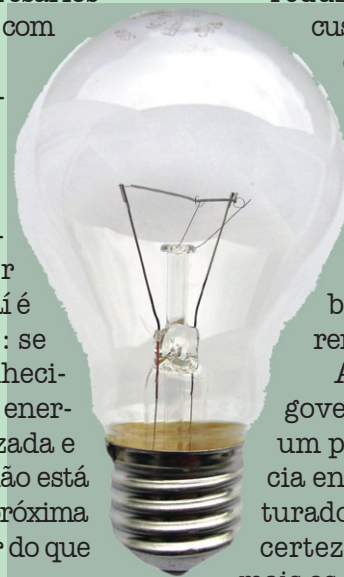
Neste momento tão importan-

te para o crescimento do Brasil o ideal para as empresas é buscar ser o mais eficiente possível, reduzindo ainda mais os custos de insumos, principalmente com a energia elétrica.

E como fazer isto? Criando um Programa de Gestão Energética e estimulando todos os colaboradores a participarem deste esforço.

A soma do projeto do governo em conjunto a um programa de eficiência energética bem estruturado e monitorado, com certeza irá reduzir ainda mais os custos dos produtos e serviços tornando a empresa mais rentável.

E aí, empresário, não é isto que você quer?



Eficiência Máxima
Soluções Energéticas

Produtos e Serviços Ecológicos

Saiba mais www.eficienciamaxima.com.br

ou pelo telefone ⁽³¹⁾ 3275-4358

Estruturação de Programas de Economia de Energia

Avaliações Energéticas e Monitoramento

Análise de Viabilidade de Alternativas Energéticas

Capacitação de Comissões Internas de Economia de Energia - CICE



Microsoft lança Office 365



OFFICE 365 HOME PREMIUM

5 PCs/Macs mais dispositivos selecionados*
Acesso permanente a atualizações



OFFICE HOME AND STUDENT 2013

para um pc



OFFICE HOME AND BUSINESS 2013

para um pc



OFFICE PROFESSIONAL 2013

para um pc

Em sua mais recente versão, a tradicional suíte de aplicativos da Microsoft traz algumas novidades em relação ao antigo modelo de distribuição do software.

Entre elas está a venda da "licença anual" em que será disponibilizado o uso em até cinco máquinas diferentes.

Esta foi uma forma que a empresa de Bill Gates encontrou de se manter viva no dinâmico mercado de edição de texto e planilhas que, além de gratuitas, estão em constante atualização.

Outra grande inovação do Office 365 está na integração com os serviços de armazenamento na nuvem. O usuário que comprar o novo pacote de aplicativos, que custará U\$ 179, terá 27 GB disponíveis no SkyDrive, além de 60 minutos mensais de crédito no Skype.

Agora, o novo produto segue os passos das últimas novidades Microsoft e entra de vez no ambiente online e móvel.

Facebook quer prevenir suicídios

O Facebook anunciou uma parceria com o grupo Save.org, grupo de prevenção ao suicídio, com o objetivo de monitorar sintomas de comportamento suicida através de dados postados na rede social.

Basicamente, o site vai pesquisar a vida online de suicidas meses antes de sua morte. O objetivo é detectar comportamentos que indiquem ao Save.org pessoas que precisem de tratamento.

O diretor executivo da Save.org, Dan Reidenberg, conta que o método atual

para identificar esses sinalizadores não é 100% confiável, pois eles se baseiam em memórias da família e dos amigos de pessoas que se suicidaram.

No entanto, os sentimentos dessas pessoas podem alterar sua impressão dos fatos. Então, ao analisar dados da rede social, a organização teria um material mais preciso e seria capaz de identificar tendências mais facilmente.

Durante o primeiro ano da parceria, espera-se que sejam analisadas as vidas de 20 suicidas dos EUA.

YouTube planeja cobrar por vídeos

Para atrair mais produtores de conteúdo para o YouTube (atores, comediantes, diretores), o site de vídeos pode lançar canais pagos.

Apenas assinantes poderiam acessar os vídeos desses canais especiais - e o dinheiro seria revertido aos autores dos vídeos.

Inicialmente, as assinaturas iriam ter valores simbólicos - de 1 a 5 dólares por canal (não pelo conteúdo todo do YouTube).

Os usuários, no entanto, não ficariam muito felizes em pagar por conteúdo que eles têm de graça agora. Mas, se os produtores de conteúdo aprovarem a ideia, talvez eles não tenham escolha.

Ceilux promove curso de iluminação por computador

O curso vai abordar os principais conceitos e técnicas de iluminação utilizadas em ambientes internos e externos, instruções para a utilização do software DIALux para elaboração de projetos luminotécnicos com o uso de computadores, além de temas como sustentabilidade e economia de energia em todos os módulos.

Ministrado pelo engenheiro eletricista João Gabriel Pereira de Almeida (Accredited DIALux Trainer), o treinamento terá a carga horária de 16 horas/aula e é indicado para engenheiros, arquitetos, lighting designers e profissionais de áreas correlatas.

O curso será realizado de 04 a 07 de

março de 2013, das 19h às 22h40, no centro de treinamento da Templuz, em Belo Horizonte (MG).

O investimento é de 830 reais, incluindo o certificado de participação para quem tiver mais de 75% de presença. Para outras informações acessar o site do curso.

Veja a **DIFERENÇA** que sua Doação faz

Conheça nosso trabalho no site www.operacaosorriso.org.br



Mineirão Solar: as obras já começaram



A vencedora da licitação para a implantação da Usina Solar Mineirão, a Martifer Solar, já iniciou as obras para a instalação de uma usina fotovoltaica na cobertura do estádio que sediará jogos da Copa das Confederações, em 2013, e da Copa do Mundo Fifa 2014. A primeira etapa, de impermeabilização, já está em andamento. Na semana passada, tiveram início a preparação e a limpeza da cobertura de concreto. A previsão é que a impermeabilização seja concluída ainda neste mês.

A iniciativa faz parte do programa Minas Solar 2014, da Cemig. Após a montagem dos módulos fotovoltaicos no Mineirão, a Cemig dará início ao processo de licitação para implantação de uma usina fotovoltaica de 1,1 MWp no Mineirinho.

De acordo com o gestor do programa e engenheiro da Cemig, Alexandre Heringer Lisboa, a empresa portuguesa Martifer Solar é responsável pela implantação da Usina Solar Mineirão, incluindo a elaboração dos projetos executivos estrutural e elétrico, impermeabilização da cobertura de concreto, aquisição dos componentes necessários à montagem da usina (módulos fotovoltaicos, inversores, transformadores, cabos, sistema de supervisão e controle, sistema de proteção), montagens mecânicas e elétricas, conexão à rede, comissionamento, operação e manutenção por 24 meses.

A montagem mecânica (estruturas e módulos) da usina solar deverá ser finalizada em janeiro de 2013. Logo após a montagem, tem início a fase de comissionamento e testes. A

operação comercial está prevista para março do ano que vem.

CAPACIDADE

A capacidade nominal da Usina Solar Mineirão é de 1,42 MWp, energia suficiente para atender, aproximadamente, mil residências de consumo médio.

A usina solar será composta de módulos fotovoltaicos montados sobre a cobertura de concreto do Mineirão. A radiação solar que incidir sobre esses módulos será convertida em energia elétrica que, por sua vez, será injetada na rede de distribuição da Cemig. O Mineirão receberá uma parcela de, no mínimo, 10% da energia gerada na usina.



IMAGE
ESCOLA DE FOTOGRAFIA
Saia do stress ...
Faça um curso de Fotografia ou Photoshop.
www.studioimage.com.br 31-3281-2405



Medicina Empresarial
A Solução para evitar problemas com o INSS, Ministério do Trabalho e Justiça do Trabalho
e-mail: comercial@mel-net.com.br
engemel@mel-net.com.br
e-mail: franquia@mel-net.com.br
Rua dos Timbiras, 3055 - 2º e 3º andares - Barro Preto
Cep. 30.140-062 - Belo Horizonte - MG // Telefax: (31) 3349-7500
www.mel-net.com.br



Portal alemão promove troca de alimentos para evitar desperdício

CADA ALEMÃO JOGA FORA, EM MÉDIA, 80 QUILOS DE ALIMENTOS POR ANO. UMA PLATAFORMA RECÉM-LANÇADA NA INTERNET TENTA MUDAR ESSA REALIDADE, INCENTIVANDO A PARTILHA DE MERCADORIAS QUE, DE OUTRA FORMA, TERMINARIAM NO LIXO.

**DW-WORLD.DE
DEUTSCHE WELLE**

Cada alemão joga fora, em média, 80 quilos de alimentos por ano. Uma plataforma recém-lançada na internet tenta mudar essa realidade, incentivando a partilha de mercadorias que, de outra forma, terminariam no lixo.

O homem é uma máquina de jogar coisas fora. A maioria das pessoas cozinha em grandes quantidades, acumula alimentos para o futuro incerto, compra demais e não reaproveita sobras. Cada alemão joga fora cerca de 80 quilos de alimento por ano. A nova plataforma online foodsharing.de tem como objetivo levar as pessoas a repensar o problema. A nova tendência é compartilhar alimentos com estranhos.

A economia da partilha está em ascensão, seja em se tratando de carros, bicicletas, imagens e até mesmo escritórios. Pensando que essa tendência pode também ser estendida para os alimentos, os criadores do foodsharing.de lançaram a plataforma há pouco mais de um mês. Um dos fundadores da ideia é o renomado documentarista Valentin Thurn.

Seu filme Taste the Waste, de 2011, aborda os problemas de uma sociedade acostumada a viver em abundância e que não consegue mais reconhecer o valor de uma maçã, por exemplo. “Quando o filme foi lançado nos cinemas, mui-

tas pequenas padarias nos ligaram para nos perguntar o que poderíamos fazer com os muitos pãezinhos que não são vendidos”, lembra Thurn. Assim nasceu a foodsharing.de.

Todos, sejam indivíduos ou empresas, podem simplesmente se registrar online e criar uma cesta de alimentos, descrevendo os itens que não pode mais usar e que gostaria de oferecer a outros de graça. Com ajuda de um mapa interativo, é possível saber que alimentos há para serem recolhidos e em que cidade. Em seguida, é só trocar e-mails e combinar um ponto de encontro para que a troca se complete.

Quem não deseja convidar estranhos para sua casa ou estabelecimento, pode deixar a mercadoria em um dos chamados foodsharing-hotspots. Soa moderno, mas trata-se apenas de armários comuns no meio da cidade, em que as pessoas podem pegar e depositar alimentos.

“Se tenho que atravessar a cidade só para pegar um quilo de batatas, o sentido ecológico da coisa se perde”, destaca Thurn. “Por isso, queremos ter dez vezes mais membros do que agora, para que a coisa possa, talvez, funcionar entre vizinhos.” A meta pare-

ce ser possível. Afinal, após quatro semanas de vida, a plataforma já contava com mais de 5 mil membros.

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS PREJUDICA O CLIMA

“Uma vez comprei pó de própolis, produzido por abelhas e considerado um remédio natural. Infelizmente, logo descobri que sou alérgica ao produto”, conta a funcionária pública Ute Kos. “O pó foi muito caro. Por isso, decidi oferecê-lo na foodsharing.de. Caso contrário, seria uma pena ter que jogar fora.” Foi a primeira vez que ela ofereceu algo através da plataforma – e provavelmente não foi a última. “Eu não ofereceria um bolo que sobrou de um aniversário, mas certamente vou usar esse serviço mais vezes e, talvez, até pegar algo de outras pessoas.

Thurn também disponibiliza cestas de alimentos na plataforma. “Sempre tive consciência ecológica, mas antes de lidar mais intensamente com o tema, eu substituíva o impacto ambiental dos alimentos”, afirma o documentarista, acrescentando ser muito grande a quantidade de energia utilizada na

produção de alimentos. “A produção do que comemos é responsável por 30% de todas as emissões de gases do efeito estufa. Claro que temos que viver de alguma forma, mas não temos que jogar fora a metade.”

Thurn acredita ser importante que as pessoas tomem consciência do esforço necessário para a produção dos alimentos e acha que a raiz do problema está na distância que existe atualmente entre produtores e consumidores. “Estamos tão longe da vida no campo, da terra, que nos esquecemos do que é bom e do que é ruim. Os que crescem no campo confiam em seus sentidos e sabem dizer quando o leite estragou. O consumidor moderno não. Ele acredita na data de validade”, observa Thurn. Ele critica a “ânsia de perfeição cosmética”, segundo a qual, na maioria das vezes o que interessa não é o gosto, mas a aparência e o preço.

DATA DE VENCIMENTO COMO JUSTIFICATIVA

“Na verdade, ninguém gosta de jogar comida fora. Há algo em nossa natureza humana que nos faz nos

sentirmos desconfortáveis com isso, pois alimento é a base de nossas vidas”, comenta o cineasta.

Mesmo assim, continuamos desperdiçando. “Sim, eu jogo fora alimentos quando a data de validade venceu. Isso é errado, eu sei disso”, admite a atriz Anna Lumpe, moradora de Colônia. “Sei que a data é apenas uma justificativa para para mim mesma para jogar fora algo que, na verdade, comprei em excesso.” Por isso, Lumpe se alegra em ter descoberto a foodsharing.de. “É uma ótima ideia oferecer às pessoas uma alternativa para o desperdício e que não requer muito trabalho.”

Thurn e sua equipe planejam agora desenvolver um aplicativo para smartphones. A meta é que a pessoa possa, no caminho entre o trabalho e a casa, ver rapidamente se alguém em sua vizinhança está oferecendo uma cesta de alimentos. Pelo jeito, esses jovens empresários ainda têm muito trabalho pela frente. “Eu quero continuar sendo cineasta, mas atualmente o foodsharing.de está tomando todo o meu tempo”, ri Thurn.

Autor: Henrik Böhme (md)

