

CONSELHO

em revista



CREA-RS

Um Conselho Para Todos



Impresso Especial

Nº 0064/01 DRETS

Crea-RS

...CORREIOS...

Janeiro 2007 | Ano III | Nº 29 | www.crea-rs.org.br

Edificações, o perigo do abandono

**Retrospectiva
CREA-RS 2006**

**Domissanitários podem
ser regulamentados**

ENTREVISTA

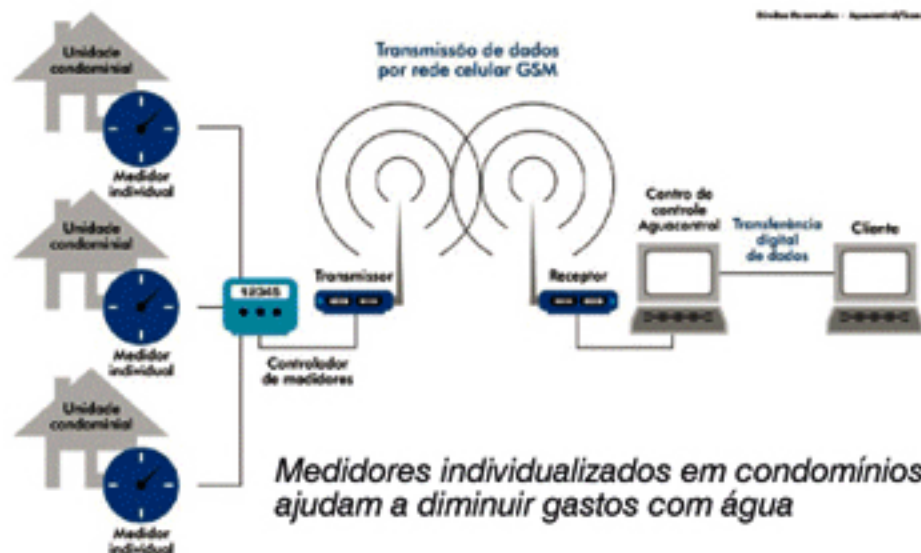
Yeda Crusius: a primeira governadora do RS

Melhor para o consumidor, melhor para a natureza

Muitos condomínios utilizam medição de água e de gás conjunta, o que causa altos gastos para os condôminos. Quando a utilização de água é compartilhada, não se conhece o consumo de cada unidade residencial, o que implica competição entre moradores. Esta, por sua vez, gera desperdício, pois muitos consideram que pagam pelos outros, e não utilizam a água com o cuidado necessário. Pensando nisso, a Aguacontrol, empresa dedicada exclusivamente à individualização de consumo de água e gás em condomínios residenciais e comerciais, presta este serviço que já teve iniciativas em vários lugares, como em São Paulo e Pernambuco, onde já existem inúmeros condomínios implantados, principalmente por força das legislações estaduais e municipais.

Como é feita

Primeiramente, a Aguacontrol equipa todos os apartamentos ou casas de um condomínio com medidores de água e/ou gás. Esses medidores são os mesmos utilizados nos ramais prediais, contudo, são dotados de sensores que permitem realizar a leitura a distância (telemetria). Os medidores são instalados de forma diferente entre condomínios de casas e condomínios de apartamentos. Nas casas, o medidor é instalado logo após o registro geral do reservatório individual ou entra-



da de água. Já nos apartamentos, os medidores individuais são instalados após os registros do próprio apartamento. A partir daí, a Aguacontrol se encarrega de fa-

zer as medições periódicas desses equipamentos e prestar contas do consumo de água e/ou gás à Administradora, que recebe o relatório discriminado com os diferentes consumos e valores a cobrar.

Vantagens

O consumidor irá pagar apenas pela água que consome e a sua parcela da área comum. Assim, apartamentos desocupados temporariamente têm uma tarifa de água muito baixa. Além disso, a medição individualizada permite a rápida detecção de vazamentos (nas medições compartilhadas os vazamentos são dificilmente identificados e muitas vezes tardiamente) e isolamento de apenas uma unidade em caso de manutenção. Foi comprovado que a implantação da medição individualizada reduz o consumo geral dos condomínios em no mínimo 20%, trazendo benefícios para o meio ambiente por demandar menos nosso recurso natural mais precioso, a água, e por ser uma grande economia no final do mês para todos do condomínio.

Leite de cabra em pó

Os arredores do campus de Florestal da Universidade Federal de Viçosa, em Minas Gerais, são ocupados por pequenas propriedades cujas famílias criam caprinos para subsistência. A carne dos animais é o principal produto de consumo, enquanto o leite é descartado. Esta situação fez os estudantes da Central de Ensino e Desenvolvimento Agrário de Florestal (Cedaf) da UFV, Charles Oliveira e Michael Willian, criarem uma máquina de baixo custo para a fabricação de leite de cabra em pó, orientados pelo professor Luiz Carlos Gouvêa. O projeto visa permitir o armazenamento para consumo e comercialização posteriores, tendo em vista que o leite de cabra em pó tem o prazo de validade de oito meses, enquanto o líquido azeda em três dias.

Entre 248 inscritos em todo o país, o projeto foi um dos cinco vencedores do Prêmio Técnico Empreendedor 2006,

que é promovido pelo Ministério da Educação e pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.

O leite passa por um processo de pré-secagem, em que 50% da água do leite é extraída. Com ajuda do compressor, o leite é jogado em um forno elétrico, onde um nebulizador transforma o leite pastoso em uma "névoa". Com uma variação de temperatura entre 150°C e 170°C, o leite cai no fundo do forno com teor de umidade de apenas 3,5%. A parte do leite que fica em suspensão é sugada por um pequeno exaustor, e após passa por um aparelho chamado ciclone, que é responsável por separar o ar das partículas sólidas de leite. Em seguida, o leite em pó é empacotado a vácuo.

A máquina, que está em fase de patenteamento, processa 10 litros de leite por hora, sendo que cada litro rende 120 gramas de pó.