

Exmo. Snr. Diretor da Escola Superior de Agricultura do Estado de Minas Gerais

Venho pelo presente relatório dar conhecimento a essa Diretoria das atividades escolares-profissionais ao nosso cargo durante o ano letivo de 1942.

Alunos

Ficaram sob nossa incumbência no primeiro semestre os seguintes

cursos:

Química Geral C-1
Açúcar e Alcool M-3
Tecnologia Agrícola S-7

e no segundo semestre:

Química Mineral C-2
Química analítica C-2
Tecnologia Agrícola S-8

Damos a seguir um quadro do número de aulas, alunos, aprovados, reprovados, etc.

I- Semestre

| Cursos | Matérias | N. aulas | N. alun. | N. aprov. | N. repr. | N. aban. | Frequenc. |
|--------|-----------|----------|----------|-----------|----------|----------|-----------|
| G-1 | Química | 60 | 57 | -- | -- | 2 | 85 % |
| M-3 | Açuc-Alc. | 32 | 12 | 12 | 0 | 0 | 98 % |
| S-7 | Tecnolog. | 40 | 17 | 17 | 0 | 0 | 98 % |

II- Semestre

| | | | | | | | |
|-----|-----------|----|----|----|---|----|------|
| G-2 | Quim. m. | 51 | 54 | 40 | 4 | 14 | 84 % |
| S-8 | Tecnolog. | 47 | 17 | 17 | 0 | 0 | 95 % |

Reuniões Gerais

Tivemos a oportunidade de fazer uma única preleção sobre:

" O progresso da ciência".

Extensão

Demos na Semana dos Fazendeiros um curso sobre " Fabricação de Alcool e Aguardente- Fermento Selecionado " (Curso N. 83) em 2 aulas com uma frequência de 24 pessoas.

Em 24 de Junho visitamos as instalações de aguardente e rapadura do Snr. Antônio Augusto Gomes (Tané) em Silvestre.

Em 12 de Julho visitamos instalações semelhantes do Snr. Francisco Hilário da Silva, também em Silvestre.

A 8 de Outubro visitamos a fábrica de farinha de milho do Snr. Luis Oliveira, próxima ao campo de Atlético.

Respondemos 9 cartas sobre assuntos técnicos.

Departamento

Os programas foram integralmente exgotados.

Sugerimos para o próximo ano vindouro uma ampliação pequena do programa de Tecnologia Agrícola e a inclusão de um curso optativo de Indústrias Rurais no Médio com duração de um semestre de acordo com o programa anexo.

As aulas práticas ficaram grandemente prejudicadas pela falta de gás e de material, tendo mesmo sido adquirido algum material do nosso próprio bolso para algumas delas.

Lutamos com a dificuldade de espaço, falta-nos um local apropriado para as diversas experiências de fermentação, cozimentos, etc., que, feitas no prédio, incomodam por exalar odores, gases, criar moscas, etc.

Sugerimos também o assentamento dos tachos que se acham no almoxarifado da Escola.

Com uma instalação simples a Escola poderia suprir, em parte, o Refeitório de doces, farinhas, vinagres, etc..

Em 12 de Outubro a Diretoria passou-nos a chefia interina do Departamento pelo ato N. 240, até o regresso do prof. Moacir Pavageau.

Comissões e excursões

A Diretoria nos determinou que fizessemos parte de 3 bancas examinadoras (Química no concurso de habilitação, Química oral do 1º ano complementar e Oficinas do Fundamental) e a Congregação nos indicou para a Comissão de credenciais de 1942.

Fizemos 3 ligeiras excursões e 1 visita ao Sítio do Snr. Luis Lopes, fabricante de rapadura e açúcar mascavo em Viçosa, com o M-3, no dia 22 de Abril.

No domingo, 31 de Maio, fomos com o S-7 à Usina de Açúcar Sta. Cruz de Pimentel Gomes & Cia. em S. Geraldo.

No dia 10 de Junho, visitamos com o M-3 a Usina de Açúcar e Alcool São João de M. Pinto Bouchardet em Rio Branco e também a Usina de Açúcar Rio Branco (Engenho Central) de Jacques Rochebois. Desta excursão trouxemos 2 novas variedades de cana para a Escola: POJ 2946 e CP 29.320.

No dia 16 de Junho fomos à Usina de Açúcar e Alcool Ana Florência em Ponte Nova com o S-7 e no dia seguinte à Usina de Alcool de Pontal do Snr. Manoel Maranhão Camarão, também em Ponte Nova.

As excursões constituíram pontos práticos do nosso curso de Tecnologia.

Trabalhos científicos

Temos um plano de estudo do Vinagre de álcool e de frutas.

Conseguimos em escala muito reduzida 6 diferentes vinagres que podem constituir indústria rural.

Falta-nos, no entanto, material e principalmente um local conveniente para tais experiências.

Adquerimos uma cultura pura de Acetobacter nos EEUU.

Temos também plano de estudo de Vinho, especialmente de laranja e de jaboticabas.

A Rapadura e a Aguardente de cana necessitam também de um estudo cuidadoso e orientado no sentido prático. Não possuímos alambique e as tachas de cobre não estão assentadas.

Continuamos a aumentar as nossas coleções, assim, incluímos 6 garrafas de vinagres diversos e 3 de vinhos feitos na Escola.

Publicações científicas

Publicamos 2 modestas divulgações, uma sobre a Fabricação de linguiça em Ceres e outra sobre Colorau na Seiva.

Economia do Departamento

O Departamento de Química Agrícola vendeu:

| | |
|---|---------------|
| 31 latas vazias a Cr. \$ 5,00 | Cr. \$ 155,00 |
| 35 litros de benzina a Cr. \$ 1,50 | Cr. \$ 52,50 |
| 13 litros de fermentos a Cr. \$ 10,00 | Cr. \$ 130,00 |
| 15 litros de água destilada a Cr. \$ 1,20 | Cr. \$ 18,00 |

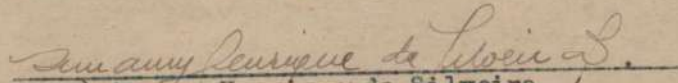
Total Cr. \$ 355,50

O Departamento forneceu ao Refeitório 62 garrafas de vinagres.

Conclusão

Ao concluirmos o presente relatório, deixamos aqui consignados os nossos agradecimentos à Diretoria desta Escola pela confiança em nós depositada.

Com protestos de elevada estima e consideração, subscrevemo-nos


a) Amaury Henrique da Silveira. /

Prof. auxiliar do Departamento de Química
(Chefe interino do Departamento)

Viçosa, 20 de Dezembro de 1942.

Os relatórios dos Professores Moacir Pavageau e Silvério de Lima Viana serão entregues separadamente pelos próprios.