

## UEM acolhe cerimónia de lançamento das comemorações do Mês do Estudante

A UEM acolheu, na segunda-feira, a cerimónia central de lançamento das comemorações do Dia Internacional do Estudante, que se assinala a 17 de Novembro. Na ocasião, o Magnífico Reitor, Prof. Doutor Orlando Quilambo, destacou o papel desempenhado pelos estudantes na consolidação dos processos de ensino, investigação, extensão e gestão universitária. Este ano, o Dia realiza-se sob lema “Estudantes engajados na iniciação científica para o desenvolvimento do País”. O Reitor considera que o lema escolhido concorre em grande medida para a reflexão sobre os desafios da UEM no quadro do Plano Estratégico (2018-2028). Num ano em que a Associação dos Estudantes Universitários (AEU) assinala 30 anos de sua fundação, o Reitor disse que esses anos foram marcados por uma evolução positiva no que concerne à actuação louvável dos estudantes, tanto para a defesa de seus interesses como para incrementar a sua contribuição no desenvolvimento da instituição. Por sua vez, o Presidente da AEU, Gimésio Cândido, reconheceu que apesar dos desafios que se impõem, existe nos jovens uma força capaz de trazer mudanças e de contribuir para o desenvolvimento da UEM e de outras instituições de ensino superior. Por ocasião do lançamento das comemorações, a AEU procedeu também ao lançamento do Mural Eduardo Mondlane. O vasto leque de actividades do Mês inclui a realização do 1º Fórum do Estudante da Pós-graduação. Participaram na cerimónia estudantes da UEM, UP, A Politécnica, ISCTEM, UJC, entre outras.



### Estudante do Instituto Confúcio ganha prémio internacional sobre a língua chinesa

Armando Fernando Chilaúle, estudante do 3º ano do curso de Licenciatura em Língua e Cultura Chinesa no Instituto Confúcio da UEM, foi o grande vencedor da 20ª edição do Concurso Internacional de Proficiência Chinesa, tendo arrecadado o Prémio Excelência e popularidade na internet ao conseguir ocupar o 1º lugar no continente africano e 2º classificado ao nível do mundo. O concurso destinado a estudantes universitários estrangeiros juntou este ano 125 concorrentes de 101 países e decorreu no formato online através da Plataforma “Chinese Bridge Club” onde os candidatos inseriam vídeos de até 3 minutos mostrando as suas habilidades da cultura e proficiência na língua chinesa, com votação do público. Armando Chilaúle obteve 115.500 votos. Com este prémio, beneficiou de uma bolsa de estudos, “Bolsa Internacional para Professores de Língua Chinesa” para frequentar cursos adicionais da cultura e língua chinesa durante 6 meses naquele país asiático. Visivelmente satisfeito, o vencedor disse à nossa reportagem que a proeza alcançada resulta de trabalho árduo de dedicação no aprendizado da língua chinesa com o apoio dos professores. Para o Director Executivo do Instituto Confúcio da UEM, Dr. Chen Míngkun, o prémio

conquistado deixa toda a equipa satisfeita porquanto simboliza o reconhecimento internacional do trabalho que a instituição tem vindo a desenvolver. “Espero que o Armando sirva como espelho para outros estudantes da UEM, em especial os que frequentam o mesmo curso”, disse.

### Investigador produz farinha à base de vagens de moringa

O Investigador da UEM, Eng. Vicente Pinto, da área de tecnologia de alimentos da Faculdade de Engenharia está a produzir farinha com recurso a vagens de moringa. O produto pode ser usado para produzir pão, biscoitos, bolos, entre outros. O investigador explicou as etapas para a produção da farinha de moringa, nomeadamente, a colheita e a pré-seleção, depois a lavagem das amostras para a retirada das impurezas, a retirada da película verde (descasque),

seguinte-se ao corte das vagens em tamanhos de 30 mm, 40 mm e 50 mm. Depois segue-se a fase do branqueamento das vagens, que consiste na imersão das amostras na água quente. Segundo o investigador, nesta fase também se procede a retirada da toxicidade. Na sequência, segue-se ao arrefecimento brusco das amostras na água fria a uma temperatura de 4 graus celsius. Após avaliação de análises físico-químicas efectuadas, o estudo concluiu que a farinha de vagem de moringa pode ser consumida de forma moderada, sendo recomendável misturar com a farinha de trigo para garantir maior nutrição do produto final, uma vez que a farinha de moringa é rica em vitaminas e possui propriedades medicinais. No acto da mistura com a farinha de trigo, recomenda-se uma proporção de 30% de farinha de moringa e 70% de farinha de trigo a e 70 por cento farinha de trigo.

### UEM realiza Reunião com Parceiros de Cooperação

A Universidade Eduardo Mondlane realiza, no dia 16 de Novembro, a Reunião com os seus Parceiros de Cooperação. A decorrer sob lema “UEM e seus Parceiros: juntos na busca de soluções para o desenvolvimento institucional”, o evento tem como objectivo apresentar o estágio actual da instituição e impulsionar o estabelecimento de parcerias para a implementação das iniciativas empreendedoras e dos projectos estruturantes da UEM.