Letras da Terra

agptea
ANO XX - Nº 61
JULHO 2021

Mercado garantido para a árvore da vida

Produção gaúcha de oliveiras é destaque no cenário nacional e internacional
Pág. 08

RENOVAÇÃO

Instituições de ensino recebem máquinas e equipamentos agrícolas de emenda parlamentar.
Pág. 20

EDUCAÇÃO

Escola Estadual Técnica Encruzilhada: Participação e inovação nos processos pedagógicos
Pág. 04

SUSTENTABILIDADE

Energia solar fotovoltaica ganha espaço entre pequenos produtores
Pág. 18

Foto: Embrapa / Paulo Lanzetta

letrasdaterra61.indd 1 22/07/2021 11:51:23

AMOR DE PAI

O amor de pai é
indiscutível:
mão calejada, camisa
suada, pressa, canseira,
doação, o pai é avalista
dos erros na contramão.

O amor de pai é visível:
joelhos dobrados, prece
escondida, braços abertos,
olhar de ternura, perdão.

Pai é alguém muito especial:
produtor, diretor, ator,
figurante do filme, ao vivo,
em cores, com o roteiro da
vida escrito nas linhas de
sua mão.

Ivone Boechat

FELIZ DIA DOS PAIS!
agptea

letrasdaterra61.indd 2 22/07/2021 14:51:25

Letras da Terra

PUBLICAÇÃO QUADRIMESTRAL DA ASSOCIAÇÃO GAÚCHA DOS PROFESSORES TÉCNICOS DO ENSINO AGRÍCOLA - AGPTEA

DIRETORIA AGPTEA

PRESIDENTE
Fritz Roloff

VICE-PRESIDENTE ADMINISTRATIVO
Celito Luiz Lorenzi

VICE-PRESIDENTE DE ASSUNTOS EDUCACIONAIS
Danilo Oliveira da Souza

VICE-PRESIDENTE DE ASSUNTOS SOCIAIS
Sérgio Luiz Crestani

TESOUREIRO GERAL
Carlos Fernando Oliveira da Silva

PRIMEIRO TESOUREIRO
Ivanoi da Fontoura Brito

SECRETÁRIO GERAL
Élson Geraldo Sena

PRIMEIRA SECRETÁRIA
Denise Oliveira da Silva

CONSELHO FISCAL
Mário Ubaldo
Dauri Ferreira Vaghetti
Francisco Rosa Pereira Neto

CONSELHO FISCAL / SUPLENTES
Nestor Jorge Ortolan
Meri Terezinha Marmilitz
Getúlio Antunes

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO AGROEFFECTIVE COMUNICAÇÃO E AGRONEGÓCIO

JORNALISTAS RESPONSÁVEIS
Rejane Costa
(MTB 00.807/81)
Nestor Tipa Júnior
(MTB 9836)

REDAÇÃO
Larissa Mamouna
Andréia Odriozola

FOTO DE CAPA
Embrapa/Paulo Lanzetta

DIAGRAMAÇÃO E ARTE
Marca Mídia
www.marcamidia.com.br

IMPRESSÃO
Sônia David Multicomunicação
51 99982.7534

TIRAGEM DESTA EDIÇÃO
4 mil exemplares

Av. Getúlio Vargas, 283
Fone/Fax 51 3225.5748
Menino Deus - 90150-001
Porto Alegre - Rio Grande do Sul
adm@agptea.org.br
www.agptea.org.br

EDITORIAL

Sempre é um renovar de esperanças o lançamento de uma nova edição da nossa Letras da Terra, onde temos a oportunidade de refletir sobre as ações que estamos desenvolvendo, e principalmente, os objetivos que precisam ser repensados e reavaliados. Muitas são as ações que tiveram que ser replanejadas e readequadas frente a esta pandemia que insiste em não passar totalmente.

Muitos desafios tiveram que ser enfrentados e paradigmas quebrados para levar adiante o trabalho de ensinar e aprender. Infelizmente os profissionais, principalmente da rede pública, muitas vezes, são colocados em segundo plano e até como vilões pelos poderes constituídos no nosso país. Os políticos das diversas esferas, tanto daqui como de lá, só falam em privatização e tentam, sempre de novo, transferir suas responsabilidades e se escondem atrás de slogans, fake news, ou mesmo discursos negacionistas. Parece que o caráter público está sendo linkado apenas às moedas de troca...

A pandemia mostrou o quanto os serviços públicos do país dispõem de uma estrutura precária, pois quase tudo depende do privado e, na hora da crise, se empurram as responsabilidades de um lado para o outro. Neste momento teríamos uma excelente oportunidade para rediscutir nosso país, mas apenas ficamos jogando os holofotes nos discursos e na demagogia.

Apesar disto tudo, com a vacinação, mesmo lenta, começa a surgir uma luz no fundo do túnel, e é fundamental que cada comunidade, cada grupo social, se envolva na discussão de temas transversais para que possamos caminhar com mais solidariedade e vencer nossas mazelas e conflitos históricos.

Também quero convidar a todos os professores que procurem se inteirar da legislação que envolve a educação básica do nosso país. Especialmente tudo que envolve as mudanças que a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) propõe para transformar o Ensino Médio, o dito "Novo Ensino Médio". Muitas das propostas, ditas inovadoras como solução para a educação, são totalmente desconhecidas pelos professores e não contemplam uma educação integral com visão holística e humana.

Discutir os rumos da gestão da escola é sempre positivo quando se tem a participação dos profissionais da educação e de todos os envolvidos no processo. Através de ações claras e inclusivas, a Letras da Terra quer, isto sim, propor um ambiente que contribua para o processo da aprendizagem, voltado à construção do conhecimento e à formação dos alunos, onde se possa continuar a acreditar no bom senso e na valorização do ser humano. A história sempre prova que em todos os tempos a sociedade só evoluiu seus valores quando investiu na formação de indivíduos de princípios, com elevada autoestima, onde educar não é simplesmente alfabetizar quem não sabe ler e escrever para ser "jogado na lógica do mercado".

Temos, pois, muitos desafios e um deles é ver a possibilidade de realizar nosso 36º Encontro Estadual de Professores e 9º Congresso Nacional de Ensino Agrícola deste ano de 2021 no final de novembro, já de forma presencial, pois todos os professores terão tomado a segunda dose da vacina. Para isso, estamos vendo locais, e uma das tendências é fazer um evento mais integrado com o bem-estar, lazer e entretenimento. Estamos acompanhando de perto a diminuição dos casos de covid para tomar a decisão correta. Tão logo tenhamos uma definição, vamos divulgá-la amplamente.

Desde já queremos reforçar nosso convite para que você, prezado(a) associado(a), continue usufruindo dos nossos serviços, fazendo uso das parcerias, das nossas redes sociais e do nosso site.

Nos traga suas contribuições e opine, pois juntos somos fortes e teremos sempre mais condições de fazer frente às dificuldades que o sistema nos impõe.

Boa leitura!
Fritz Roloff
Presidente da Agptea

letrasdaterra61.indd 3 22/07/2021 14:51:26

PARTICIPAÇÃO E INOVAÇÃO NOS PROCESSOS PEDAGÓGICOS

Escola Estadual Técnica Encruzilhada, em Maçambará, desenvolve diversas atividades para os alunos que estão na instituição. Em meio à pandemia, buscou alternativas como a viabilização de palestras em suas redes digitais

A Escola Estadual Técnica Encruzilhada está localizada no 3º Distrito de Maçambará, entre os municípios de São Borja, Itaqui, Unistalda, Manoel Viana, Itacurubi e São Francisco de Assis. A instituição de ensino iniciou suas atividades no ano de 1962, conforme o decreto de criação n.º 13892 de 11 de julho de 1962, D.O. de 24/07/1962, com a denominação de Escola Rural Isolada de Encruzilhada. No ano de 1978, com o decreto n.º 26.632 de 20/01/1978, publicado no D.O de 28/01/1978, passou a chamar-se Escola Estadual de 1.º Grau Encruzilhada e, em 1991, com a publicação do decreto n.º 34.086 de 01/11/1991, foi denominada Escola Estadual de 1.º e 2.º Graus Encruzilhada, e passou a ter o curso Técnico em Agropecuária.

Segundo o vice-diretor, Luiz Carlos de Santis Alves, a área pertencente à escola é de 52 hectares, sendo que dois estão destinados aos setores administrativos e salas de aula, e os outros 50 são destinados às aulas práticas do Curso Técnico. “No local, estão inseridas 10 Unidades Educacionais Produtivas (UEPs). São espaços pedagógicos instrumentalizados para desenvolver as atividades práticas, projetos e experimentos do curso”, ressalta.

As unidades estão divididas em Olericultura, Fruticultura, Culturas Anuais, Silvicultura, Suinocultura, Avicultura, Ovinocultura, Bovinocultura, Agroindústria e Apicultura. Alves também destaca a oficina de máquinas e implementos agrícolas, que oferece suporte para as aulas práticas de mecanização agrícola.

O vice-diretor salienta, ainda, que a Escola conta com biblioteca, laboratórios de ciências e informática, sala de multimeios, salão de eventos e quadra poliesportiva para a prática de esportes. Junto ao pátio, encontra-se a Unidade Básica de Saúde Amabelia da Cruz Figueiredo, que é administrada pela prefeitura municipal, mas integra a rede de atendimento aos alunos, oferecendo serviços de enfermagem, médico e odontológico.

CORPO DOCENTE, ALUNOS E FUNCIONÁRIOS

Atualmente, a Escola Estadual Técnica Encruzilhada conta com 290 alunos matriculados, distribuídos em toda a Educação Básica Regular e mais o Ensino Médio Integrado à Educação Profissional com o Curso Técnico em Agropecuária. A Educação Infantil (pré-escolar) é oferecida pela rede municipal, entretanto, ocupa o espaço físico da escola através de um convênio entre a prefeitura Municipal de Maçambará e o Estado do Rio Grande do Sul. São 98 alunos no Ensino Fundamental, 22 no Ensino Médio Regular e 170 no Ensino Médio Integrado – Curso Técnico em Agropecuária.

Alves informa que hoje o quadro docente está completo, constituído de 30 profissionais de todas as áreas do conhecimento trabalhadas na Educação Básica e mais as relacionadas à agropecuária em função do Curso Técnico (zootecnista, veterinário, engenheiro agrônomo, engenheiro agrícola, gestor ambiental, licenciado em agricultura). Todos os professores possuem especialização, sendo que quatro em nível de mestrado nas áreas de educação, zootecnia e agronomia. “Contamos, ainda, com 25 funcionários distribuídos entre manutenção e infraestrutura, administrativos, alimentação, monitoria e técnicos em agropecuária”, observa.

letrasdaterra61.indd 4 22/07/2021 14:51:27

POLO CULTURAL

De acordo com Alves, a escola fica em uma localidade rural de difícil acesso a 65 quilômetros da sede do município, onde localiza-se um povoado denominado Encruzilhada, que é o terceiro distrito de Maçambará, onde residem cerca de 80 famílias. “Neste sentido, a escola torna-se um polo cultural para essas pessoas. Para atender as demandas da comunidade, as dependências da instituição tornaram-se espaços de atividades múltiplas, culturais, recreativas, artísticas e esportivas. Entretanto, procuramos inserir um componente pedagógico em todo evento que ocorre, seja um baile ou um jogo de futebol”, frisa.

O vice-diretor informa que a escola desenvolve muitos projetos internos e externos, isto é, com a possibilidade da participação de pessoas da comunidade sem um vínculo formal. Exemplos dessas atividades são a Gincana Cultural e a FECOE, Festa Comunitária da Encruzilhada, realizadas anualmente. “Em função da escola estar inserida em uma região geográfica onde predomina a matriz produtiva agropecuária, existem muitos eventos como feiras agropecuárias e similares na região. Por isso, viabilizamos o máximo possível a participação do curso técnico nestes eventos, buscando a troca de experiências e aprendizagens e a integração dos discentes com a comunidade”, observa.

Em São Borja, os alunos participam da Feira Agropecuária da Fronteira Oeste do Rio Grande do Sul (Fenaoeste), inclusive, com a exposição de animais da escola. No vizinho município de Unistalda, eles também comparecem à Fenovinos, uma feira anual direcionada à ovinocultura. Além disso, também é viabilizada a presença dos alunos do curso técnico em eventos agropecuários em nível estadual como a Expointer, em Esteio, e a Expodireto no município de Não-me-Toque.

MOMENTO DE SE REINVENTAR

Alves explica que, em 2020, a exemplo do que aconteceu em todo o país, a escola sofreu os impactos da necessidade das aulas remotas e distanciamento social. Isso influenciou muito no trabalho pedagógico, pois foi necessário que a instituição de ensino se reinventasse com novos procedimentos didáticos. “Procuramos aprofundar as questões teóricas relacionadas ao curso, estabelecendo parcerias e buscando profissionais externos à escola, através de conferências e palestras on-line”, pontua.

O maior impacto, entretanto, ocorreu em função da ausência das aulas práticas do curso técnico, que foram substituídas por atividades orientadas à distância e experimentos individualizados”, lembra Alves, acrescentando que em 2021 os processos pedagógicos já estão fluindo com mais naturalidade, uma vez que alunos e professores adquiriram maior desenvoltura nas ferramentas da educação à distância. “Além disso, já estamos conseguindo realizar algumas atividades presenciais, sempre respeitando os protocolos de segurança estabelecidos pelas autoridades sanitárias”, complementa.

PROJETOS DESENVOLVIDOS

Na parte local, a escola participa, ao longo de cada ano, de muitos “dias de campo” agropecuários. “Sempre que convidada, a instituição comparece a estes eventos, pois entende que são momentos ricos de aprendizagem em que se podem observar na prática os conhecimentos teóricos explorados em sala de aula. Atualmente, entre os projetos desenvolvidos, destacam-se os da área da pecuária: Identidade Funcional de Ovinos Ideal e Avaliação do desempenho econômico do confinamento de bovinos na escola”, reforça Alves.

Em ovinocultura, a escola trabalha a produção genética de ovinos da raça Ideal a partir de um rebanho puro de origem (PO) com assistência da Associação Brasileira dos Criadores de Ovinos (Arco). A raça Ideal foi um dos maiores rebanhos do Rio Grande do Sul e tem um papel fundamental na produção de lã fina, cuja valorização no mercado vem agregando uma importante contribuição nas margens de ganho por área na atividade na Fronteira Oeste. “A perspectiva nessas avaliações é apresentar animais com destaque em ganho de produtividade nas condições de campo (rústicos), e, assim, ofertar à comunidade animais para reprodução com alinhamento genético compatível à adaptabilidade, conformação de corte e possibilidade de maior renda na ovinocultura, a considerar que a lã é um subproduto rico na atividade”, enfatiza o vice-diretor.

EQUIPE DE GESTÃO ATUAL

Diretor: Prof. José Ari Nunes Carvalho
Vice-diretor: Luiz Carlos de Santis Alves
Coordenadora Pedagógica: Prof. Luiza Wachholz Rosa
Coordenação do Curso Técnico: Prof. Rodrigo Polet Mello
Coordenação de Estágios: Professor Júlio César Camargo Lima
Assistente Financeiro: Liane Maria Dorneles Guerra

letrasdaterra61.indd 5 22/07/2021 14:51:27

O TÉCNICO AGRÍCOLA É PROTAGONISTA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

O técnico agrícola Luís André Sasso assumiu no início deste ano a presidência do Sindicato dos Técnicos Agrícolas no Estado do Rio Grande do Sul (Sintargs). Profissional da Secretaria da Agricultura, foi superintendente da Suepro recentemente e agora está à frente da entidade que trabalha pela categoria. Na entrevista fala sobre os ofícios do profissional e a sua importância na produção de alimentos, sendo fundamental no crescimento das safras no Rio Grande do Sul.

Foto: Sintargs Divulgação

Letras da Terra: Quais são as principais áreas de atuação do técnico agrícola?

Luís André Sasso: O técnico agrícola está inserido em todo o setor da agropecuária, no desenvolvimento da produção de alimentos. É uma vasta área e aqui no Rio Grande do Sul existem técnicos atuando no setor público, no setor privado, nas cooperativas, na aviação, agroindústrias e assim por diante. Todo o setor produtivo tem um técnico agrícola como um braço e uma mente trabalhando junto com a comunidade, levando sua colaboração neste tema que é essencial: a transformação da produção em alimento. Onde tem produção existe um técnico agrícola.

LT: E qual o trabalho do técnico agrícola nas propriedades e instituições e até mesmo dentro das escolas que formam este profissional? De que forma o produtor é orientado sobre o desenvolvimento da sua atividade?

Sasso: O técnico agrícola tem a função de levar a tecnologia ao produtor. Ele planeja, acompanha e fiscaliza os projetos agropecuários, administra propriedades rurais, realiza levantamentos topográficos, elabora e monitora programas preventivos na parte de sanidade animal e vegetal. Também atua na indústria e nos programas de assistência técnica e extensão rural, como, por exemplo, os da Emater. Está presente, ainda, na Secretaria Estadual da Agricultura e no Instituto Riograndense do Arroz (Irga).
Portanto, presta atendimento tanto na iniciativa privada quanto na esfera pública. Estas são algumas das principais responsabilidades dos técnicos agrícolas.

LT: Como se dá a formação destes profissionais?

Sasso: A profissão, no Brasil, é regulamentada por lei e existem cursos de formação. O curso técnico pode ser oferecido nas modalidades integrada, que é junto ao Ensino Médio, ou subsequente, após a conclusão do mesmo, e também pode ser presencial ou à distância. Estes cursos têm uma duração de três anos e conferem certificado de nível médio. Entre as disciplinas ofertadas podemos citar administração, agroindústria de alimentos, avicultura, apicultura, bovinos de corte e bovinos de leite, ou seja, é todo um aprendizado para dar suporte aos produtores e às empresas. Também temos os cursos de pós-graduação, assim como especializações em diversos setores da agricultura e da pecuária.

LT: Falaste na legislação em relação ao técnico agrícola. O que ela traz?

Sasso: Temos uma legislação que dá embasamento à nossa categoria que é a lei 5.524, de novembro de 1968. Além disso, existem os decretos, como o 4.560 de novembro de 2002 e o 90.992 de fevereiro de 1985, que criam a profissão e fixam as atribuições da categoria, sendo uma delas a conclusão de projetos. Uma das nossas grandes vitórias e que o Sintargs ajudou a impulsionar, foi que os técnicos agrícolas podiam desenvolver projetos até R$ 150 mil e, agora, já não há mais limites para a execução de projetos. São vitórias

letrasdaterra61.indd 6 22/07/2021 14:51:28

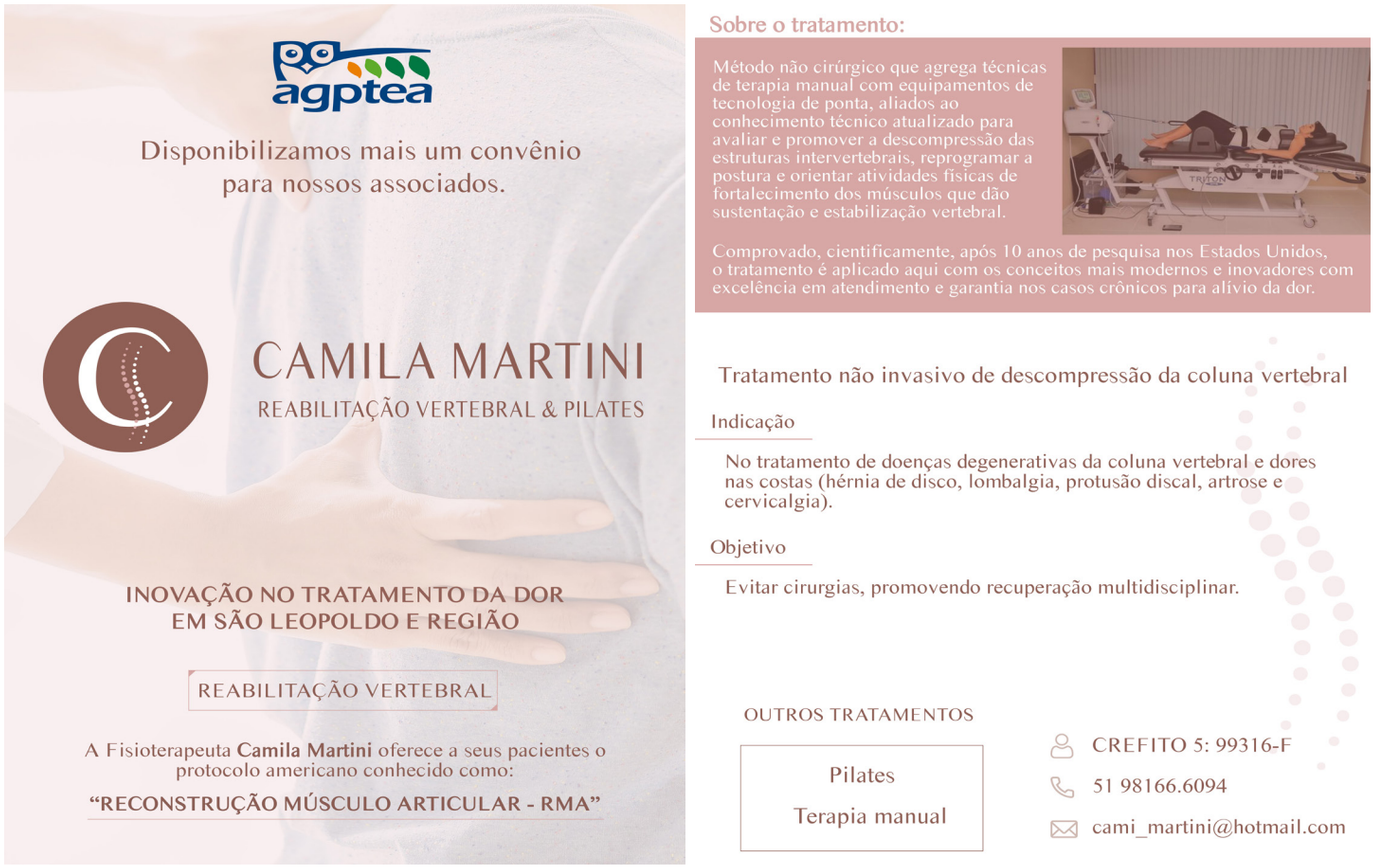
que a categoria comemora, assim como a criação do Conselho dos Técnicos Agrícolas. Éramos ligados ao Crea e hoje temos o próprio conselho. Isso nos embasa e nos dá credibilidade e potencialidade de colocarmos nosso trabalho em maior evidência.

LT: Tivemos um cenário difícil com a pandemia, isso trouxe reflexos no mercado de trabalho?

Sasso: A pandemia foi muito negativa na questão da nossa saúde e das nossas preocupações. O país vinha em um bom desenvolvimento e tivemos essa situação que ninguém esperava. Mas, em relação ao agronegócio, não trouxe prejuízos, mas muita lição de fortalecimento e superação das nossas demandas. Os nossos produtores foram heróis e levaram o Estado e o país nas costas. Os profissionais das mais diversas áreas da agricultura sentiram a necessidade de estar mais atentos às tendências do setor, o que foi superado com supremacia, haja visto que a nossa safra gaúcha foi grande e nos revelou um orgulho imenso por estarmos inseridos nesta faixa juntamente com os produtores. Tivemos destaques como a soja e o arroz, além da pecuária com grande valor agregado. Nosso produtor rural é um herói porque consegue fazer do limão uma limonada. Lá nos Estados Unidos, o governo paga para o produtor produzir. Aqui não precisava disso, mas imagina se tivéssemos melhores condições e programas mais efetivos, assim como condições de taxas de juros mais acessíveis. São exemplos que mostram que o produtor pode produzir sempre mais a cada ano e a pandemia não os prejudicou neste sentido, e nem ao nosso técnico agrícola que esteve na linha de frente trabalhando. Há uma exigência maior de um profissional mais qualificado e atualizado. As tecnologias de precisão já são uma realidade e proporcionam as grandes safras, o que nos leva, como profissional da área, a buscar oportunidades para agregar tecnologias a fim de suprir a produção de alimentos.

LT: Podemos falar agora sobre as principais ações do Sintargs junto aos técnicos agrícolas? Quais são elas?

Sasso: O Sintargs tem o papel de representar e defender a categoria e seus associados junto aos órgãos, conselhos, instituições e empresas. Buscamos assegurar o efetivo cumprimento dos direitos dos profissionais e uma remuneração justa. Firmamos também contratos, acordos, convênios e dissídios junto às empresas e às cooperativas. Portanto, um dos papéis fundamentais do Sintargs é a defesa da categoria, é a procura por espaços no mercado de trabalho. Aos jovens profissionais que estão começando a pensar em entrar nesta área de trabalho, ressalto tratar-se de um bom caminho esta ciranda da vida que é produzir alimentos.



letrasdaterra61.indd 7 22/07/2021 14:51:31

MERCADO GARANTIDO PARA A ÁRVORE DA VIDA

Produção gaúcha de oliveiras é destaque no cenário nacional e internacional

Foto Estância das Oliveiras

Num pequeno ramo de oliveira cabem muitos significados: o símbolo da paz, a abundância, a prosperidade, a vitória e honrarias olímpicas. Imaginem, então, quantas qualidades divinas são contempladas pela árvore da vida. Sagrada para os helenos, é praticamente impossível desassociar a história da Grécia e da oliveira e, consequentemente, do mais famoso ancestral óleo vegetal do mundo.

Trata-se de uma parceria de origem mitológica, com várias versões. Em uma delas, o deus do mar, Poseidon, e a deusa da sabedoria, Palas Atena, disputavam a preferência das orações e cultos dos habitantes de uma cidade recém-fundada naquele país. O primeiro presenteou o povo local com um belo cavalo. Já a segunda criou a oliveira, ensinou como saborear seus frutos e a extrair o azeite. A oliveira esteve presente desde a mesa e até mesmo para cicatrizar as feridas dos guerreiros com suas propriedades curativas. Por conta deste singular presente, a deusa foi escolhida como protetora local e nomeou aquela que viria tornar-se a atual capital da Grécia - Atenas.

Descrito como ouro líquido por Homero, poeta heleno que teria vivido no século VIII a.C, essa longeva e próspera ligação entre a Grécia e a oliveira seguiu até os dias atuais. Em Neapoli, no leste da ilha de Creta, a família Vassilakis é um exemplo dessa bem-sucedida sinergia. Desde 1865, produz azeite usando métodos tradicionais de cultivo e colheita manual.

Em Neapoli, com cerca de 2,8 mil habitantes, os segredos do cultivo são transmitidos a cada geração, assim como em muitos outros locais em toda a Grécia. Na fábrica da família Vassilakis, mais de 400 olivicultores da região levam sua colheita de azeitonas para transformá-la em azeite extra virgem. Os produtores obtêm o óleo gratuitamente e mantêm 90% do produto para comercializarem ou para uso doméstico.

letrasdaterra61.indd 8 22/07/2021 14:51:32

Mas, direto do panteão dos deuses helênicos, esta rica parceria entre a oliveira e seus produtores também navegou do mar Mediterrâneo até o Atlântico. Em um passado bem mais recente, atracou no Brasil despertando, principalmente, os gaúchos e os mineiros para o empreendedorismo por oportunidade.

O presidente da Associação Riograndense de Olivicultores (Argos), Guajará J. Oliveira, conta que um dos primeiros registros da cultura no Rio Grande do Sul foi um livro escrito pelo técnico agrícola Celeste Gobbato, em 1945. Especificamente com propósitos de pesquisa, em 1948 a Embrapa iniciou o plantio da oliveira. Mas a atividade se findou no início da década de 80, sendo retomada em 2005.

O ressurgimento do interesse de especialistas e produtores comerciais voltados para a indústria, segundo o presidente da Argos, teve como marco o plantio na chácara Cerro dos Olivais, em 1996, em Caçapava do Sul. Naquela ocasião, foram cultivadas 30 mudas provenientes do Horto Florestal de Rio Grande, trazidas por portugueses no início do século passado, mas somente cinco árvores se desenvolveram.

Por conta e risco particular, em 2002 a cultura começou a ser impulsionada com objetivos profissionais em Cerro dos Olivais, propriedade do presidente da Argos. Foram plantadas 500 mudas de oliveira das variedades espanhola arbequina, arbosana, manzanilla e picual, mais a grega koroneiki. “Importamos o primeiro moinho de Milão, na Itália, e o primeiro azeite de oliva do Brasil é o Cerro dos Olivais, que a chácara produz artesanalmente desde 2008, da variedade arbequina. Isso ninguém sabe, mas os rótulos foram pensados já naquele ano para refletirem as cores da bandeira do Rio Grande do Sul - verde, amarelo e vermelho. No início, fomos chamados de loucos, por trazer uma cultura que muitos disseram não ser possível”, recordou.

BEM PRECIOSO

O azeite de oliva se forma por pequeninas gotículas em algumas células da polpa das azeitonas. É constituído por ácidos graxos, seus maiores componentes (97% a 99%), e o ácido oleico predomina em maior quantidade. Sua cor pode ser verde quando rica em clorofilas ou amarela quando abundante em carotenos.
Países banhados pelo Mediterrâneo possuem expertise de mais de seis mil anos de cultivo da oliveira. Além dos conhecidos Grécia, Espanha, Itália e Portugal, Tunísia e Marrocos também são produtores mundiais. O chefe de Transferência e Tecnologia da Embrapa em Pelotas, Enilton Coutinho, explica que existem cerca de 2 mil cultivares de oliveiras catalogadas em todo o planeta pelo Banco Mundial de Germoplasma em Córdoba, na Espanha - fundado com incentivo da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e do Conselho Internacional das Oliveiras.

Segundo Coutinho, dependendo da cultivar, completando o terceiro ano do seu plantio algumas já começam a ter os primeiros frutos. Na maioria dos casos são necessários cinco anos de desenvolvimento das plantas. Cada árvore fornece, em média, três quilos de azeitonas. “A maturidade, a alta produção, ocorre entre sete e oito anos e essa capacidade segue até os 50 anos. Depois é feita uma poda de renovação e a oliveira segue produzindo até os 100 anos, quando então é feita outra poda de renovação para mais outros 50 anos. Mas conheci oliveiras na Espanha, Portugal e Itália com 600 anos e produzindo normalmente. Por isso, é a árvore da vida. É uma planta espetacular”, acrescentou. Os exemplares podem atingir até oito metros de altura.

Em breve, conforme Coutinho, o Banco Mundial de Germoplasma deverá ampliar a sua coleção de registros. A Embrapa vai lançar as quatro primeiras cultivares genuinamente brasileiras no próximo ano. “Estamos terminando os detalhes técnicos junto ao Ministério da Agricultura de decodificação genética. Enviamos o material para Córdoba e as nossas cultivares não são ‘parentes’ de nenhuma outra catalogada”, comemorou, lembrando que para chegar a esse resultado foram 18 anos de pesquisa em equipe.

A oliveira é considerada uma espécie que se adapta a diversos climas e solos mas as condições climáticas mais adequadas encontram-se na bacia do Mediterrâneo. Coutinho explica, no entanto, que foram introduzidas na pesquisa cultivares de locais mais semelhantes aos nossos, como sul da Espanha, norte de Portugal, centro-sul da Itália e as regiões mais frias da Grécia. “Também resgatamos exemplares que estavam presentes nas praças das nossas cidades e em casas, pois são materiais que estão há 50/60 anos e que tiveram uma adaptação natural e mutação genética espontânea, apresentando resistência a pragas e doenças, e que ainda produzem azeite de altíssima qualidade, o que é procurado pelo setor produtivo”, sublinhou.

Foto: Pixabay

letrasdaterra61.indd 9 22/07/2021 14:51:33

NOBRE CLASSIFICAÇÃO

O Brasil é o segundo maior comprador de azeites do mundo. No ano passado, o país importou 110 mil toneladas de azeite, em 2019 foram 91 mil toneladas e este ano, até maio, 42 mil toneladas, conforme dados do sistema de estatística do Ministério da Indústria, Comércio Exterior e Serviços. "O azeite brasileiro sempre será caro. Não temos como produzir em escala para concorrer com azeites do exterior, pois nossa produção é insignificante frente aos grandes produtores mundiais e ao nosso consumo", reforçou o presidente da Argos. No Rio Grande do Sul, em torno de 200 produtores se dedicam ao plantio da oliveira. O Estado é o maior produtor de azeites do Brasil, e os olivais concentram-se na região da Campanha, Serra e Sudeste. Em segunda posição está a Serra da Mantiqueira, em Minas Gerais.

Segundo o engenheiro agrônomo e coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Luiz Fernando de Oliveira Silva, a instituição mantém seu próprio Banco Germoplasma com cerca de 60 cultivares, incluindo brasileiras que foram desenvolvidas ao longo de anos de estudo. "Atualmente, oito encontram-se protegidas pelo Ministério da Agricultura", destacou.

Para aqueles que desejam iniciar no cultivo, Silva orientou que é importante entender as necessidades da planta, clima e solo. "A partir daí verificar se a propriedade apresenta condições satisfatórias para que os exemplares se desenvolvam e produzam. Deve-se realizar um bom planejamento da quantidade de plantas, espaçamento, cultivares utilizadas e sua distribuição e um bom preparo de solo e plantio. Vale destacar que a oliveira precisa de temperaturas frias para que floresça. A quantidade de frio depende da cultivar escolhida, sendo algo em torno de 200 a 300 horas com temperaturas abaixo de 12 graus ao longo do ano", explicou.

Foto: Pixabay

Embrapa
Foto: Paulo Lanzetta

Categorias

Estabelecidas por legislação específica de cada país e por padrões internacionais

Extra virgem: altíssima qualidade, pode ser comercializado direto ao consumidor. Não sofre nenhum refino químico. Grau de acidez até 0,8%;
Virgem: pode ser vendido diretamente ao consumidor e misturado a outros tipos. Principal uso culinário. Acidez entre 0,81% e 2%;
Virgem lampante: impróprio para o consumo. Acidez acima de 3,3%. Comercializando misturado com outros azeites ou óleos de sementes;
Azeite refinado: o azeite de oliva virgem lampante pode ser refinado quimicamente. Acidez próxima a 0,5%. Não faz mal à saúde e destina-se à utilização industrial. Recebe mistura de outros azeites de oliva (virgem ou extra virgem). Acidez até 1,5%;
Azeite composto: produto de uso popular e com grande venda no mercado, de baixa qualidade. É resultado da mistura do azeite de oliva virgem lampante (15%) e óleo de soja (85%).

FONTE: Epamig/Circular Técnica nº 40/Setembro/2008

No total, o país soma 77 rótulos de azeite de oliva. Para chegar a esse resultado, basicamente, a azeitona é moída, depois batida para separar as moléculas do azeite da polpa. O processo inclui a passagem por um decanter que isola a água, o bagaço e o azeite um dos outros. "Método de prensagem é um dos muitos mitos do azeite de oliva", alertou o chefe de Transferência e Tecnologia da Embrapa em Pelotas.

O azeite de oliva tem uma série de tabus. "Para ser considerado extra-virgem ele não pode ter nenhum tipo de defeito. A acidez de até 0,8% é apenas um dos parâmetros", corrigiu Coutinho, salientando que a Instrução Normativa nº 1 de 30 de janeiro de 2012 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento define o padrão oficial de classificação do azeite de oliva e do óleo de bagaço de oliva - considerando qualidade, apresentação e rotulagem. Ranço, borras, mofo e avinagrado são esclarecidos por especialistas como defeitos.

O coordenador do Programa Estadual de Pesquisa Olivicultura da Epamig, reforçou ainda que tudo que se realizar na planta terá influência na qualidade final do produto. "Deve-se fazer um bom manejo no campo, controlando pragas e doenças e uma boa colheita e transporte rápido até a agroindústria para que as azeitonas cheguem em bom estado de conservação. A partir daí cabe ao mestre lagareiro - responsável técnico pela agroindústria - realizar toda regulagem nos equipamentos definindo os parâmetros para que o processo seja otimizado, tanto em termos quantitativos como qualitativos", complementou.

Florada de oliveira
Foto Erasmo Pereira

letrasdaterra61.indd 10 22/07/2021 14:51:36

SOLO FÉRTIL

Pomar mais próximo de Porto Alegre, há apenas 28 quilômetros da capital dos gaúchos, a Estância das Oliveiras é resultado bem sucedido de uma insistência teimosa de Lucídio Goelzer. A redundância na frase é proposital e ilustrativa. Segundo seu filho e diretor de Relacionamento da propriedade, Rafael Goelzer, o interesse do pai pelo cultivo começou em 2004, ao fazer visitas técnicas em vários locais do mundo dedicados à cultura.

"Em 2006, meu pai insistiu muito com a Embrapa, que na época estava buscando alguns pontos no Brasil para unidades de pesquisa. Naquele momento, estávamos fora do mapa nacional de olivais por Viamão ser considerada uma área não propícia. Então a Embrapa colocou 35 árvores diferentes na propriedade e nós 2 mil. Depois de quatro/cinco anos percebeu-se que éramos uma das melhores unidades de pesquisa do país e o mapa das áreas propícias para a olivicultura mudou", recordou.

Conforme Goelzer, a produção atual na Estância das Oliveira são 14 toneladas de azeitona e cerca de 1,8 mil litros de azeite, provenientes de 5 mil árvores. "A previsão para 2022 é aumentarmos para 18 toneladas, gerando 2,2 mil litros de azeite extra-virgem", adiantou. As principais variedades cultivadas são koroneiki, arbequina, galega, koratina, arbosana e pictual.

A combinação de atividade produtiva associada ao turismo passou a ser considerada combo certeiro pela Prefeitura Municipal de Viamão. O secretário de Agricultura, Henrique Noronha, explicou os motivos. "Viamão é uma cidade que tem uma extensão de terra, com mais de 80% de área rural, sendo o maior município em extensão de toda região Metropolitana de Porto Alegre, com características muito peculiares de solo e microclima", defendeu.

De acordo com Noronha, atualmente Viamão concentra oito produtores, em diferentes estágios de plantio e desenvolvimento. "Nós, como Poder Público, entendemos que a oliva é uma cultura bem interessante especialmente para as propriedades de médio porte. Ela exige um certo recurso inicial porque precisa ser realizada uma correção bem importante no solo para adaptar a oliveira, principalmente quanto ao calcário e a acidez de solo, mas é com certeza uma cultura extremamente lucrativa para o município", ponderou.

Nesse sentido, a Estância das Oliveiras também vislumbrou uma oportunidade de agregar valor aos negócios da propriedade familiar. Meses depois de conquistar, em maio do ano passado, a categoria Melhor Azeite de Oliva Blend do Hemisfério Sul, na 6ª edição EVO iOOC, realizada na Itália, abriu as porteiras para visitantes. Com blends, sabores e boas receitas, a recepção começou em dezembro do ano passado, em plena pandemia. "É importante ressaltar que fomos o primeiro local do Brasil, em abril de 2020 a receber o selo Turismo Responsável, do Ministério do Turismo, e o selo Safe Travel, do Conselho Mundial de Viagens e Turismo (WTTC) pela adoção de protocolos de biossegurança contra o novo Coronavírus. Nós buscamos no mundo inteiro, fizemos pesquisas sobre o que tinha de mais moderno sobre prevenção e aplicamos mais de 120 protocolos", detalhou.

A Estância das Oliveiras oferece uma experiência para os visitantes interessados sobre as cultivares, manejo, processo de produção do azeite e técnicas próprias de poda. "Somos a primeira estância de olivoturismo no Brasil exclusiva para membros, com um calendário de experiências a cada mês. Uma espécie de confraria que sempre tem relação com o olivoturismo, levando a questão da educação de paladar como já ocorreu com o vinho, o espumante e está acontecendo em relação ao café, a cerveja e o chocolate", explicou.

Ousada, a Estância também já desenvolveu um tempero com a folha da oliveira e aproveita matéria-prima para alguns cosméticos. Mas essas não são as únicas inovações do negócio. "Estamos realizando uma pesquisa relacionada a polinização do olival com abelhas nativas brasileiras, sem ferrão. Queremos nos certificar se teremos uma maior incidência de pegamento de floração. O estudo começou há um ano", finalizou.

Foto Estância das Oliveiras

letrasdaterra61.indd 11 22/07/2021 14:51:39

NOVOS MERCADOS PARA O QUEIJO SERRANO

Selo Arte chega para abrir caminhos a este produto que traz em sua bagagem mais de 200 anos de história

letrasdaterra61.indd 12 22/07/2021 14:51:40

Acessar novos mercados, abrir portas para todo o país. São algumas das vantagens que o Selo Arte proporciona aos produtores. E, para o consumidor, garante que o produto que está adquirindo tem inspeção, passou por boas práticas de fabricação, assim como também por boas práticas agropecuárias. O queijo serrano, produzido no Rio Grande do Sul, na região dos Campos de Cima da Serra, pode, a partir de agora, ter este reconhecimento. Instrução Normativa publicada pela Secretaria estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (Seapdr) viabiliza os produtores do queijo artesanal serrano a aderirem ao Selo Arte nos seus produtos.

Definido pelo governo federal por meio da portaria 9.918/19, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), o Selo Arte garante que o produto é artesanal, emprega mão de obra familiar e leva em conta o saber fazer, a tradição e a geografia local. O decreto autoriza os Estados onde existem leis específicas para produtos artesanais tradicionais regionais, que este selo seja concedido automaticamente. E foi o caso do queijo artesanal serrano, que já tem lei estadual, decreto que o regulamenta e Instrução Normativa específica.

O médico veterinário João Carlos Santos da Luz, especialista em Desenvolvimento Rural e assistente técnico da regional Caxias do Sul da Emater/Ascar, explica que a lei que criou este selo define o que é um produto artesanal, ou seja, diz que é feito com um saber tradicional, técnica própria, de forma manual e com matéria prima da propriedade, possuindo características únicas. “O leite utilizado para a produção do queijo artesanal tem que ser 100% da propriedade que o está fabricando e, isso, é um dos elementos que define o regulamento de identidade e qualidade do queijo serrano”, obseva.

COMO É PRODUZIDO O QUEIJO SERRANO

O queijo serrano possui um sistema de produção totalmente diferente. Ele é feito apenas com leite cru, coalho e sal, não recebendo nenhum tipo de aditivo. É produzido à base de vacas de raças de carne que vivem basicamente em campo nativo. A ordenha é realizada apenas uma vez ao dia, pela manhã. A vaca é solta depois com o terneiro para ele mamar. No final da tarde e noite ambos ficam separados e o terneiro permanece em um pequeno piquete até o dia seguite.

O especialista ressalta que a maneira tradicional de fazer este queijo foi trazida pelos açorianos, quando ocorreu a colonização da região dos Campos de Cima da Serra. ***“As pessoas que ocuparam as primeiras sesmarias amansaram o gado e começaram a tirar leite. E com o saber fazer queijo que trouxeram dos Açores, começaram a desenvolver este queijo típico, diferente, que não utiliza gado de leite”***, conta Santos da Luz.

FOTOS: Fernando Kluwe Dias

letrasdaterra61.indd 13 22/07/2021 14:51:42

QUEM PRODUZ

O queijo serrano é produzido em 16 municípios do Rio Grande do Sul e 18 de Santa Catarina. Entre os dois estados são cerca de 3 mil produtores. De acordo com Santos da Luz, a maioria deles não são de mercado, produzem apenas para consumo próprio e vizinhos. “Em torno de 25 destes produtores de queijo serrano, já estão se regularizando dentro do Serviço de Inspeção Municipal e têm um horizonte a curto prazo para acessar ao Selo Arte. São produtores com pequena quantidade de produção de queijo serrano por dia, algo na ordem entre 500 Kg e uma tonelada, no máximo, por ano”, informa.

A produção é limitada e atualmente a comercialização é basicamente regional, mas deve ser ampliada com o Selo Arte que permite a venda para fora do Estado. O assistente técnico da Emater lembra que o queijo serrano é bastante conhecido, mas possui uma demanda reprimida. Para ter acesso ao selo é necessário cumprir algumas exigências da Seapdr:

- Declaração do veterinário do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de que o produto de origem animal é produzido de forma artesanal, ter comprovada a qualidade através de análises laboratoriais e elaborar um manual de boas práticas de fabricação e boas práticas agropecuárias que serão seguidas pelo produtor;

- Título do Registro do SIM assinado pelo veterinário do SIM com memorial descritivo do produto, rótulo aprovado e declaração de tempo de maturação;

- Análises microbiológicas e físico-químicas, conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do queijo artesanal serrano;

- Declaração de Responsabilidade do Produtor pelo queijo produzido.

A documentação deve ser encaminhada para o Departamento de Agricultura Familiar e Agroindústria (DAFA) da Seapdr.

Santos da Luz ressalta que em março deste ano foi comemorado um ano de aniversário da certificação que o queijo serrano recebeu do Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi), de Indicação Geográfica (IG) na modalidade Denominação de Origem: IG Campos de Cima da Serra para 16 municípios gaúchos e 18 catarinenses. “Trata-se da primeira indicação geográfica da Denominação de Origem no queijo artesanal brasileiro. Portanto, é o único com essa denominação no Brasil. Além disso, o saber-fazer queijo artesanal serrano está em processo de análise pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado (Iphae) para obter o reconhecimento como patrimônio imaterial”, afirma o especialista.

VALORIZAÇÃO

Todos estes movimentos valorizam o queijo artesanal serrano, que passa para um outro patamar, enfatiza o médico veterinário e assistente técnico regional de Caxias do Sul da Emater/Ascar. “Passaremos a comercializar não só um queijo de sabor e aroma característicos, mas também uma região, uma cultura, uma história que tem mais de 200 anos e que vem com este produto”, coloca.

Santos da Luz diz, ainda, que a globalização é um processo irreversível. “Houve uma aceleração do uso das redes sociais, principalmente na comercialização dos produtos durante este período de pandemia. Então, hoje, muitos produtores já estão fazendo contatos com redes de comércio e vendendo por meio da internet. E agora com o Selo Arte, o produtor de queijo serrano poderá ter seu produto circulando livremente e acompanhando este movimento das redes sociais”, conclui.

letrasdaterra61.indd 14 22/07/2021 14:51:44

RECEITAS DA TERRA

QUEIJO SERRANO

Firme por fora, com massa macia e cremosa e pouco salgada, o queijo serrano é uma das especialidades do Rio Grande do Sul e pode ser incorporado em vários pratos da nossa culinária.

Seja em lanches simples ou em um cardápio mais elaborado, a presença deste ingrediente com sabor marcante é sucesso à mesa.

Polenta de milho crioulo com queijo serrano e cogumelo porcini

Ingredientes
500 gramas de farinha de milho crioulo
1,5 litros de água
Sal
Pimenta-do-reino
100g de manteiga
150g de queijo serrano
500g de cogumelos porcini em lâminas
2 dentes de alho picados
1 colher de chá de gengibre picado
1 colher de chá de cebolinha picada
50ml azeite de oliva
100g de queijo pecorino ralado

Como Fazer
Diluir a farinha de milho na água e levar ao fogo médio até ferver.
Baixar o fogo e deixar cozinhar + ou – 1 hora mexendo de vez em quando.
Após 1 hora corrigir os temperos, adicionar o queijo e a manteiga. Misturar bem. Reservar quente para servir.
Em uma frigideira bem quente, colocar os cogumelos a tostar até ficarem bem dourados com um fio de azeite.
Adicionar e refogar o alho e o gengibre no azeite de oliva, temperar com sal e pimenta.
Finalizar com salsa e cebolinha. Reservar quente para servir.
Em um prato de serviço, fazer uma cama da polenta.
Colocar uma colher de cogumelos porcini bem no meio e regar com azeite de oliva.
Colocar o queijo ralado e decorar com ervas frescas.

Pão de queijo serrano

Ingredientes
1/2 xícara de queijo serrano picado
1/2 xícara de queijo parmesão ralado
1 xícara de polvilho azedo
1 colher (café) de sal
1 ovo
4 colheres (sopa) de leite
2 colheres (sopa) de óleo

Como Fazer
Em um processador, bata os queijos, o sal e o polvilho.
Adicione o ovo e bata mais um pouco.
Passe para uma tigela e acrescente o leite e o óleo.
Sove a massa até que fique homogênea.
Faça bolinhas no tamanho desejado e distribua em uma assadeira, deixando espaço entre elas.

Notas
* Se não tiver processador, misture os queijos já ralados. * Se quiser um sabor menos intenso, use apenas 1/4 de queijo parmesão e 3/4 de queijo serrano.

Croquetes de salame italiano e queijo serrano

Ingredientes
½ litro de leite
100g de salame italiano
100g queijo serrano ralado
1 cebolla
50g de manteiga
2 colheres de sopa de azeite
50g de farinha
2 Ovos
Farinha de rosca para empanar
Óleo para fritar

Como Fazer
Picar a cebola e salame em pedaços pequenos.
Em uma frigideira colocar a manteiga e algumas colheres de azeite, adicionar a cebola e deixar cozinhar até ficar bem transparente e começar a ganhar um pouco de cor.
Junte o salame, mexa e junte imediatamente a farinha, misture tudo e deixe a farinha cozinhar alguns minutos.
Adicone o leite aos poucos mexendo sem parar a mistura e coloque também o queijo serrano.
Mexer até a massa ficar cremosa ao ponto que solte da frigideira.
Colocar a massa em um refratário, quando estiver fria colocar na geladeira por algumas horas ou durante a noite.
Fazer bolinhas com a massa e passar pelo ovo batido e depois pela farinha de rosca, dando o formato de um croquete.
Fritar em azeite bem aquecido.
Servir enquanto estiver quente.

letrasdaterra61.indd 15 22/07/2021 14:51:45

O papel do Conselho Profissional dos Técnicos Agrícolas, CFTA e a situação dos profissionais técnicos

Foto: freepik

O Sindicato dos Técnicos Agrícolas do Rio Grande do Sul (Sintargs) trabalhou arduamente, juntamente com a Atabrasil, Fentec e Oitec, pela criação do Conselho Profissional dos Técnicos Agrícolas e Industriais, profissão regulamentada pela Lei nº 5.524/68. De acordo com Luiz Roberto Dalpiaz Rech, membro efetivo do Conselho Consultivo do Sintargs, a entidade sempre acreditou que um Conselho único poderia melhor representar a categoria no âmbito profissional, pois haveria mais recursos e força política para garantir o pleno exercício e a devida valorização do técnico. “Portanto, somos todos ‘filhos’ da mesma Lei”, salienta.

No entanto, conforme Dalpiaz, o Conselho acabou sendo dividido em dois após uma manobra no Senado, quando o PL 145/17 estava prestes a ser votado. Técnicos Industriais ficaram de um lado e técnicos agrícolas de outro. Com a sanção da Lei nº 13.639/18, os Técnicos Industriais, por serem mais numerosos, instalaram imediatamente o Conselho Federal e, logo na sequência, os seus Conselhos Regionais, que já estão funcionando plenamente em todo o Brasil. “O grupo de técnicos agrícolas, que manobrou a divisão da categoria, promoveu a eleição de seus membros para o Conselho assumindo, mesmo diante de inúmeras controvérsias, a responsabilidade pela instalação, organização e administração do Conselho Federal dos Técnicos Agrícolas (CFTA)”, lembra o representante do Sintargs, colocando que a ação está sendo contestada na Justiça.

letrasdaterra21.indd 16 22/07/2021 14:51:47

A partir de 17 de fevereiro de 2020, os técnicos agrícolas, em todas as habilitações, deixaram de fazer parte do Sistema Confea/Crea e passaram a fazer parte do Sistema CFTA. “Particularmente defendemos que o CFTA aumente a sua estrutura e operacionalidade, reduza o valor da anuidade que não levou em consideração a remuneração média que um Técnico Agrícola recebe, realize eleições dos Conselheiros Federais, conforme previsto em lei, e apoie o Projeto de Lei nº 1710/19, que estabelece o salário profissional de R$ 4.990 mil para os técnicos agrícolas e os técnicos industriais, explica Dalpiaz.

No momento da aprovação da lei faziam parte do Sistema Confea/Crea mais de 636 mil Técnicos Industriais e Agrícolas, que representavam 43% de todos os profissionais registrados. Eram quase 555 mil técnicos da área da indústria e 82 mil técnicos da área agrícola. Dalpiaz destaca os motivos pelos quais os técnicos defendiam o seu Conselho próprio:

- **Valorização profissional**
- **Representação Legal:** o Sistema Confea/Crea não respeitava as atribuições profissionais, discriminava, obrigava os técnicos a pagar a anuidade sem direito à voz e nem permitia que os mesmos fossem votados
- **Exercício Profissional:** não eram observadas e nem respeitadas as atribuições profissionais fixadas na Lei Nº 5.524, de 05 de novembro de 1968
- **Ensino Técnico de Qualidade**
- **Trabalho e Renda**

Linha do Tempo

Em **2013**, a Fentec, a Atabrasil e a Oitec, entidades representativas dos Técnicos Industriais e Agrícolas, representadas pelos Técnicos Wilson Vanderlei Vieira, Carlos Dinarte Coelho e Ricardo Nerbas, e dirigentes do Sintargs, lideradas pelo deputado federal Giovani Cherini, reuniram-se com o ministro do Trabalho, Manoel Dias, com a proposta de Criação do Conselho Profissional dos Técnicos Industriais e Agrícolas (início da luta pela Lei 13.639/2018).

Em **2014**, o ministro publicou a Portaria nº 59, instituindo o Grupo de Trabalho para avaliar a conveniência do desmembramento dos Técnicos Industriais e Agrícolas do Sistema Confea/Crea’s. São realizadas inúmeras audiências públicas regionais nos Estados de Goiás, Maranhão, Rio de Janeiro, São Paulo, Pernambuco e Minas Gerais para ouvir a categoria. Foi apurada a total ausência de representação da categoria dos Técnicos nos órgãos diretivos e deliberativos do Sistema Confea/Crea’s, quando o Ministério do Trabalho definiu pela criação do Conselho dos Técnicos Industriais e dos Técnicos Agrícolas.

Em **2015**, a Fentec, a Atabrasil e a Oitec, lideradas pelo deputado federal Giovani Cherini, em audiências com os ministros da Educação, da Casa Civil, das Comunicações, do Planejamento, com a Secretaria-Geral da Presidência da República, Secretaria de Relações Institucionais, presidências do Senado e da Câmara, com a liderança do governo no Senado e na Câmara, e com diversos senadores e deputados federais, buscaram apoio para o encaminhamento do Projeto de Lei, que visava a criação do Conselho dos Técnicos Industriais e Agrícolas.

Em **2016**, depois de dezenas de reuniões realizadas com os mais diversos órgãos e ministérios, o ministro do Trabalho, Miguel Rossetto, acompanhado dos deputados Marco Maia (RS) e Paulão (AL), dá aval ao projeto. No dia 4 de maio de 2016, a proposta foi enviada à Câmara dos Deputados onde transformou- se no Projeto de Lei Nº 5.179/2016. No dia 20 de setembro, o Projeto foi aprovado por unanimidade na Comissão do Trabalho, de Administração e Serviço Público (Ctasp) com parecer favorável da deputada federal Flávia Morais (GO).

Em **2017**, a Fentec, a Atabrasil e a Oitec atuam incansavelmente e o Projeto de Lei nº 5.179/16 é aprovado por unanimidade na Comissão de Finanças e Tributação (CFT), com parecer favorável do deputado federal Mauro Pereira (RS), no dia 17 de maio. No dia 20 de setembro, o projeto foi aprovado na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania (CCJC) com parecer favorável do deputado Giovani Cherini (RS). O Projeto de Lei nº 5.179/16 segue para o Senado Federal como Projeto de Lei da Câmara (PLC) 145/2017, tramitando na Comissão de Agricultura e Reforma Agrária (CRA) onde foi aprovado com o parecer do senador Lasier Martins (RS), no dia 14 de novembro.

Em **2018**, no dia 28 de fevereiro, o Plenário do Senado Federal aprovou o PLC 145/2017, criando dois Conselhos Profissionais: o Conselho Federal e Regionais dos Técnicos Industriais e o Conselho Federal e Regionais dos Técnicos Agrícolas. O texto foi remetido para o presidente Michel Temer que sancionou a Lei Nº 13.639/2018, no dia 26 de março.

letrasdaterra61.indd 17 22/07/2021 14:51:47

ENERGIA SOLAR FOTOVOLTAICA GANHA ESPAÇO ENTRE PEQUENOS PRODUTORES

Projetos desenvolvidos pela Emater/RS ajudam a ampliar a produção de energia renovável reduzindo custos de forma sustentável

A busca por energia através da luz solar vem ganhando um número expressivo de consumidores nos últimos anos no Rio Grande do Sul. Entre os principais motivos está o alto custo da energia elétrica, que aumenta cerca de 12,5% ao ano e, para 2021, a previsão é de que ocorra uma elevação ainda maior, de 14,5%. Portanto, conforme destaca o engenheiro agrônomo Alex da Silva Corrêa, da diretoria técnica da Emater/RS-Ascar, trata-se de um fator importante no custo de produção em qualquer atividade que dependa de energia elétrica.

Entre as fontes alternativas está a energia solar fotovoltaica. De acordo com levantamento da Agência Nacional de Energia Elétrica (Aneel), foram instaladas, no Rio Grande do Sul, 28,7 mil novas unidades de geração fotovoltaica em 2020. No ranking brasileiro de potência instalada, o Estado ocupa a terceira posição, atrás de Minas Gerais e São Paulo.

Os benefícios diretos na utilização deste tipo de energia são o fato de ser ambientalmente sustentável por se tratar de uma energia renovável e, ao mesmo tempo, gerar um ótimo retorno econômico. Atualmente, o custo com energia elétrica é um dos que mais onera as propriedades rurais. “Por estes fatores, cada vez mais a energia fotovoltaica é procurada para a agroindústria, irrigação, consumo familiar, avicultura, dentre outras inúmeras atividades rurais”, informa Corrêa, destacando, ainda, o fato de ser o único investimento dentro de uma propriedade rural que se paga por si só.

Corrêa explica que os geradores de energia fotovoltaica reduziram os preços nos últimos anos através de políticas de incentivos fiscais, tornando menor os custos por Kw instalado. “É um fator importante dentro de uma propriedade rural a redução de seus custos de produção e geração de renda, juntamente com a possibilidade de acesso ao crédito rural com taxas subsidiadas e carência para o pagamento”, salienta. Segundo o engenheiro agrônomo, o investimento em energia fotovoltaica tornou-se viável e com um ótimo retorno econômico, sendo muitas vezes totalmente pago antes mesmo da primeira parcela a vencer.

A Emater/RS-Ascar vem desenvolvendo projetos de implementação de geração de energia solar fotovoltaica no interior gaúcho. A instituição auxilia os produtores no desenvolvimento dos projetos e no acesso ao crédito de bancos e programas de financiamento. Normalmente, o interessado disponibiliza uma conta de luz e os técnicos calculam a necessidade de quantos Kw a propriedade vai precisar por meio de um projeto de dimensionamento do sistema. A partir deste cálculo, são feitos orçamentos em, pelo menos, três empresas e, junto com o menor valor, a Emater/RS-Ascar encaminha um projeto de crédito, com até 12 anos para pagar, 5 anos de carência e juros a partir de 3,5% ao ano, conforme o enquadramento do produtor e a linha de crédito.

letrasdaterra61.indd 18 22/07/2021 14:51:48

COMO FUNCIONA

A energia solar fotovoltaica não utiliza baterias, mas sim injeta a energia gerada na rede elétrica, em um sistema de compensação. Ou seja, as placas solares captam a energia solar e transformam em energia elétrica que, juntamente com um inversor, é colocada na rede, podendo ser utilizada no momento em que está sendo produzida. O excedente é lançado na rede elétrica e contabilizado como crédito, cujo uso se dará quando a energia não é gerada, por exemplo, à noite.

BENEFICIADOS

O funcionamento deste sistema já ocorre em vários municípios gaúchos por meio dos projetos da Emater/RS-Ascar. Entre eles estão Palmares do Sul e Tapes. O engenheiro agrônomo Alex Corrêa enfatiza que um dos primeiros impactos na utilização da energia alternativa é a redução de um dos principais custos de produção, “não tendo os agricultores mais surpresas ao final do mês em suas contas de luz”.

Pescador profissional que está há mais de 20 anos na atividade, Daniel da Veiga Oliveira, morador da Praia do Rei do Peixe, no balneário de Quintão, pertencente a Palmares do Sul, conta que resolveu participar do projeto para não pagar mais luz. Proprietário de uma agroindústria familiar de pescados, afirma que não se arrepende do investimento feito por meio do Pronaf para garantir luz elétrica e o fornecimento de energia para a câmara fria e cinco congeladores. “As placas solares são uma maravilha”, observa.

Outro exemplo é do produtor Mauro Govêa, que mora na localidade de Flor do Araçá, em Tapes. Ele também instalou a energia solar fotovoltaica em sua agroindústria de queijo orgânico.

Agroindústria de Queijo Orgânico Tapes RS.
Fotos: Divulgação/Emater

Agptea investe em energia renovável

A Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea) investiu no mês de maio deste ano R$ 78 mil em energia fotovoltaica na casa da entidade na praia de Itapeva, no Litoral Norte. A partir de julho o empreendimento já passou a gerar energia abastecendo tanto a casa quanto a sede da Associação, em Porto Alegre.

O presidente da Agptea, Fritz Roloff, informa que no mês de agosto será possível perceber os valores que serão abatidos na conta de luz. “A partir desta percepção, poderemos ter uma avaliação melhor”, explica, destacando que a meta estipulada é de que, no máximo, em sete anos o investimento feito se pague. Conforme o dirigente, a garantia do fabricante é de 20 anos de uso.

Roloff coloca que a Agptea, dentro da lógica de preservar os recursos naturais, está apostando firmemente nesta alternativa de gerar energia a partir do Sol. “Estamos muito entusiasmados e o sistema está funcionando normalmente”, observa.

letrasdaterra61.indd 19 12/07/2021 11:51:32

ESCOLAS AGRÍCOLAS GAÚCHAS RECEBEM EQUIPAMENTOS DE EMENDA PARLAMENTAR

O presidente da Associação Gaúcha dos Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea), Fritz Roloff, esteve presente à cerimônia de entrega oficial das máquinas e equipamentos agrícolas, que irão complementar o processo pedagógico das instituições de ensino. A solenidade ocorreu em maio na Secretaria de Educação do Estado do Rio Grande do Sul. A compra foi realizada com recursos provenientes de emenda parlamentar que destinou R$ 30 milhões para esta ação.

Segundo Roloff, estão chegando às escolas tratores, caminhonetes, equipamentos em geral que vão desde energia solar até computadores, notebooks e centrais de multimídia. “Estes materiais vão ajudar a otimizar e relacionar melhor os conteúdos entre professores e alunos”, observa.

O presidente do Conselho dos Diretores das Escolas Estaduais Agrícolas, Luiz Carlos Cosmam, salientou a importância da entrega destes materiais e o suporte que darão para as instituições. “Nossas escolas tinham esse déficit de equipamentos e, com essa emenda, obtivemos a possibilidade de renovação. Além de modernizar as escolas, teremos a melhoria da qualidade do processo de ensino e aprendizagem. O agronegócio está cada vez mais tecnificado e as escolas com equipamentos sucateados. A partir dessa conquista, as instituições escolares poderão também ter acesso a essa tecnologia já utilizada nas propriedades rurais”, observa.

A verba foi aprovada no dia 30 de outubro de 2018. Desde então, era esperada a resolução de detalhes burocráticos para que os recursos pudessem chegar até as escolas agrícolas do Estado.

PROJETO QUER VIABILIZAR ORGANIZAÇÃO DE COOPERATIVAS NAS ESCOLAS AGRÍCOLAS GAÚCHAS

Tramita na Assembleia Legislativa o Projeto de Lei 164/2019, que dispõe sobre a gestão democrática no ensino público por meio de livre organização em cooperativas. A proposta altera a Lei 10.576, de 14 de novembro de 1995, sobre a Gestão Democrática do Ensino Público. A ideia é apoiar a criação de cooperativas escolares que promovam a gestão de atividades produtivas e a geração de renda nas respectivas unidades educativas de produção.

Representantes das Escolas Técnicas Agrícolas estiveram na Assembleia Legislativa para reforçar a importância da proposta na melhoria da gestão das instituições de ensino técnico no Rio Grande do Sul. Segundo o presidente da Agptea, Fritz Roloff, este é um pleito antigo da entidade, que foi encaminhado antigamente e agora foi reapresentado pelo deputado Paparico Bacchi. “Já temos o parecer favorável da Comissão de Constituição e Justiça da casa e agora estamos aguardando a votação”, destaca.

Para Roloff, a aprovação desta proposta será um outro grande marco para o ensino agrícola gaúcho, podendo dar para as instituições uma gestão mais compartilhada, harmônica e participativa. “É fundamental que haja uma legislação que permita que a escola possa fazer convênios e gerir suas economias internas”, salienta. O dirigente reforça que as escolas, com seus setores produtivos, poderão viabilizar o processo de comercialização da sua produção e, com isso, agregar renda para investimentos nas suas estruturas.

TECNOLOGIA NAS ESCOLAS AGRÍCOLAS DEVE SER ALIADA DO CONHECIMENTO PEDAGÓGICO

Em live que debateu a importância da modernização dos equipamentos agrícolas utilizados no ensino técnico agrícola, o presidente da Agptea, Fritz Roloff, avaliou como prioritária a atualização dos professores, salientando que o conhecimento pedagógico é necessário para a aplicação das tecnologias. “É importante a tecnologia na vanguarda. Não poderíamos ter simplesmente os equipamentos, contratar uma empresa e dizer como a máquina deve ser usada. Nós estamos falando de uma escola. Não queremos a técnica pela técnica, mas a técnica a serviço do ser humano. Por isso é fundamental que o professor seja bem preparado”, observou.

Participaram também do encontro virtual Agropauta Web Talks, realizado no mês de julho no canal da Agência de Comunicação AgroEffective no YouTube, o presidente do Sindicato dos Técnicos Agrícolas no Estado do Rio Grande do Sul (Sintargs), Luís André Sasso, e o presidente do Conselho dos Diretores das Escolas Técnicas Agrícolas Estaduais do Rio Grande do Sul, Luiz Carlos Cosmam.

Para Sasso, a atualização das tecnologias é importante para a formação do futuro técnico agrícola, já que hoje a realidade do mercado é de um ambiente cada vez mais tecnificado e com equipamentos modernos. Nessa linha, Cosmam salientou que nas propriedades rurais, mesmo as pequenas, já há máquinas novas, e os alunos encontram equipamentos ultrapassados ao chegarem nas escolas, o que se torna um problema para a formação.

letrasdaterra61.indd 20 22/07/2021 14:51:53

ASSOCIAÇÃO APRESENTA DEMANDAS DAS ESCOLAS AGRÍCOLAS

A Agptea esteve reunida em 28 de junho com o novo superintendente da Superintendência da Educação Profissional do Estado (Suepro), Frederico Guedes. Além de ouvir o novo dirigente, os representantes da Associação apresentaram as principais pautas de reivindicações das escolas técnicas agrícolas gaúchas. Participaram o presidente Fritz Roloff, o vice-presidente Celito Lorenzi, e o presidente do Conselho dos Diretores das Escolas Técnicas Estaduais, Luiz Carlos Cosmam.

AGPTEA INVESTE EM CENTRO DE FORMAÇÃO CONTINUADA

Com a aquisição de um terreno na praia de Itapeva, em Torres, onde a Agptea já possui uma pousada para os associados, a entidade está investindo em um projeto de construção de um centro de capacitação e formação continuada no local. A ideia inicial está sendo elaborada, mas de acordo com o presidente Fritz Roloff, existe a vontade de viabilizar um centro de eventos e local para cursos, a fim de fomentar estudos e encontros dentro de um espaço coletivo. “Devemos ter, também, alojamentos, no sentido de promover nossos pilares, que são o cooperativismo, o ensino técnico e a sustentabilidade”, afirma. O dirigente conta que ainda está no plano a utilização de plantas medicinais para pesquisas na área de saúde.

Outro terreno adquirido pela Agptea se localiza em Cambará do Sul, na região da Serra, onde poderá ser construída uma nova pousada. A construção dependerá da evolução do turismo na região, a partir do crescimento dos parques privatizados recentemente.

BIBLIOTECA VIRTUAL DA AGPTEA ALCANÇA QUASE MEIO MILHÃO DE CONSULTAS EM 2021

A Agptea criou há dois anos em seu site uma Biblioteca Virtual que disponibiliza livros, artigos, periódicos e documentos, assim como vídeos produzidos por universidades, professores e estudiosos em geral. Neste período, a ferramenta recebeu um grande número de acessos e, de janeiro a junho deste ano, alcançou quase meio milhão de consultas, superando as visitas registradas ao longo de 2020. O material está organizado por campos de estudo, seguindo os componentes curriculares, e dividido em três áreas: agricultura, zootecnia e administração rural e projetos.

A ideia é que a Biblioteca Virtual também possa servir como um portal onde os educadores postem seus materiais, formando, assim, um banco de dados que promova uma maior interação entre todos os professores da área técnica agrícola do Estado. “Entendemos que o conhecimento quanto mais amplo, melhor. Não existem barreiras para este espaço, trata-se de um acesso universal”, salienta o presidente da Agptea, Fritz Roloff.

O acesso à Biblioteca Virtual pode ser feito no link: https://www.bibliotecaagptea.org.br/.

letrasdaterra61.indd 21 22/07/2021 14:51:57

Emagrecimento progressivo de um bovino tuberculoso

Fotos: Renan Lazzaretti

TUBERCULOSE BOVINA:
IMPACTOS ECONÔMICOS E PREVENÇÃO

Renan Lazzaretti
Médico Veterinário e mestrando em Bioexperimentação da UPF

A tuberculose bovina é uma doença infectocontagiosa crônica, causada por Mycobacterium bovis, que acomete principalmente bovinos e bubalinos, porém, outras espécies de animais domésticos e silvestres também podem ser infectadas. Esta doença afeta diretamente a produtividade dos animais. Os prejuízos econômicos estão diretamente relacionados à queda na capacidade produtiva de leite e carne, descarte de animais doentes de forma precoce, perdas na indústria devido à condenação de carcaça ao abate e baixa nas exportações de carne bovina ao mercado mundial.

Além da importância econômica, a doença também tem relevante impacto na Saúde Pública por ser considerada uma zoonose, ou seja, trata-se de uma infecção que pode ser transmitida dos animais para os humanos. Estima-se que o Mycobacterium bovis seja responsável por 5% a 10% dos casos de tuberculose em humanos.

O bovino infectado pode eliminar a bactéria através de gotículas na respiração, secreções corporais e excreções. Desta maneira, a mais provável e principal forma de transmissão entre bovinos ocorre pela via respiratória, por meio da inalação de aerossóis infecciosos eliminados pela tosse ou secreção nasal de um animal com tuberculose. A transmissão, entretanto, também pode ser pela via digestiva, com a ingestão de leite contaminado, o que é a forma mais comum em animais jovens devido à amamentação.

Apesar da tuberculose bovina ser caracterizada como uma doença crônica, também pode apresentar-se na forma aguda. Nos bovinos, a doença causa lesões granulomatosas (nódulos), afetando diferentes órgãos, como pulmões, fígado e intestino. Lesões em carcaças e úberes de vacas também podem ser encontradas. Em infecções recentes, geralmente os sinais clínicos não estão presentes, porém, com a evolução da doença, podem aparecer sinais bem característicos como emagrecimento acentuado, queda na produção de leite e tosse. Existem casos em que as manifestações clínicas são levemente alteradas, tornando-se imperceptíveis aos produtores.

A infecção no homem, na maioria dos casos, ocorre pela ingestão ou manipulação de leite contaminado e seus derivados, sendo esta a forma extrapulmonar. No entanto, se a infecção for adquirida pela via respiratória, através da inalação de aerossóis, esta desenvolve a forma pulmonar, causando graves problemas respiratórios ao paciente.

Existem casos em que a doença permanece sob a forma latente durante toda a vida, ou seja, não apresenta sinais clínicos, passando despercebida. Atualmente, o diagnóstico oficial para a tuberculose em bovinos é realizado através de testes alérgicos de tuberculinização. Nesse teste, um derivado proteico purificado (PPD) é inoculado por via intradérmica, produzindo uma reação de hipersensibilidade retardada, podendo causar um "inchaço" no local da inoculação. E os resultados do teste dependem do tamanho da reação na pele.

O tratamento nos humanos é realizado através da administração de antibióticos específicos. A doença pode se tornar crônica e evoluir para uma piora clínica se o paciente não for tratado adequadamente. Por este motivo é fundamental que procure ajuda de um profissional da saúde o mais rápido possível. Por ser um tratamento longo, com duração média de seis meses, podendo se estender até um ano, alguns pacientes abandonam o tratamento antes do seu término, causando uma cura incompleta e isso faz com que haja a reativação da doença, assim, essas recidivas surgem de forma mais grave, comprometendo a melhora clínica do indivíduo.

Para os bovinos o tratamento não é recomendado, visto que os métodos utilizados não respondem de forma eficaz, permitindo a presença do microrganismo no rebanho, favorecendo o desenvolvimento de bactérias resistentes, além do alto custo com medicamentos e descarte de leite. Como não existe vacina em bovinos, a prevenção e o controle se baseiam no diagnóstico e monitoramento dos rebanhos, a partir da identificação e sacrifício dos animais positivos. Quanto à aquisição de novos animais, estes devem ser testados e a quarentena também se torna eficaz tanto na prevenção da tuberculose, como de diversas outras doenças.

Como medida de prevenção ao ser humano, é fundamental evitar o contato direto ou indireto com os animais infectados e priorizar consumo de leite, queijos, manteigas e iogurtes produzidos a partir do processo de pasteurização. Também é importante evitar o consumo de carnes cruas (mal assadas). Como regra geral, consumir somente produtos de origem animal, que tenham sido inspecionados por médicos veterinários. Portanto, a educação sanitária é fundamental no combate e prevenção das doenças.

Linfonodo bovino com lesões granulomatosas, característica sugestiva de tuberculose.

Pulmão apresentando lesões nodulares, de cor amarelada, causando comprometimento do órgão.

letrasdaterra61.indd 22 22/07/2021 14:51:58

Cooperativa de Professores da Região Metropolitana de Porto Alegre

Educredi participa de Drive-Thru Coooperativo em escola de Nova Santa Rita

Como parte das comemorações do Dia C, a Educredi participou, dia 2 de julho, de ação promovida pela cooperativa de alunos Coopluz, da Escola Municipal Alfredo A. Amorim, de Nova Santa Rita (RS). No evento, realizado no formato de drive-thru, foram distribuídas máscaras confeccionadas pelos estudantes e mudas de árvores. Como intercooperação, a Educredi forneceu cofrinhos e máscaras para doação. O presidente da Educredi, Elson Sena, acompanhou a iniciativa. "A nossa participação foi de incentivo à cooperativa escolar e aos seus projetos", ressalta.

O Dia Internacional do Cooperativismo é celebrado mundialmente no primeiro sábado de julho.

Fotos enviadas pela escola

*Imagem meramente ilustrativa

Campanha de doação de alimentos leva cestas a comunidades carentes

Até o final do ano, através de seus associados, a Educredi realiza campanha para doação de alimentos, que serão distribuídos por seus colaboradores e sócios a comunidades carentes. Serão disponibilizadas cerca de 70 cestas de alimentos, montadas com os recursos do FATES e doações de cooperados. Para participar, basta o associado levar sua contribuição na sede da Cooperativa, em Porto Alegre. Contamos com sua participação!

Responsabilidade socioambiental

Como cooperativa, a Educredi acredita na construção de um mundo melhor, realizando ações transformadoras. Criada há apenas dois anos, a Sala Verde Padre Amstad promove atividades de educação ambiental e implementação de projetos a longo prazo em sala de aula. Seminários, formações e participação em eventos relacionados ao saneamento básico, resíduos sólidos (lixo zero), mudanças climáticas e conservação do meio ambiente também fazem parte da rotina e expandem conhecimento para além das fronteiras do Estado.

Mesmo em tempos de pandemia, impactamos nesse período mais de 3.800 pessoas diretamente e 8.500 pessoas indiretamente. Foram mais de 250 professores formados em cursos específicos, duas cartilhas de educação ambiental e diversos vídeos didáticos, disponíveis no site para consulta.

A Cooperativa integra ainda campanhas em prol da saúde da mulher, como a Tampinha Legal, que recolhe tampinhas plásticas de refrigerantes, sucos, águas, produtos de higiene e limpeza, em benefício do Instituto da Mama do Rio Grande do Sul (Imama).

letrasdaterra61.indd 23 22/07/2021 14:51:58

QUER SAIR DO SUFOCO E ORGANIZAR A VIDA EM 2021?

A FACTA TEM O QUE VOCÊ PRECISA!

ATENDE CLIENTES NEGATIVADOS

DINHEIRO NA MÃO EM ATÉ 24H

AMPLO LIMITE DE CRÉDITO

LIGUE AGORA: (51)30217833

Atendimento também via Whatsapp

Ou acesse: www.facta.com.br

facta

empréstimo rápido e fácil

1ctrasdaterra61.indd 24 22/07/2021 14:32:00