Letras da Terra VIRTUAL

Setembro de 2018

agptea

Vem ai o

XXXIII Encontro Estadual de Professores & VI Congresso Nacional de Ensino Agrícola

De 25 a 27 de Outubro

Hotel Klein Ville
Canela / RS

XXXIII Encontro Estadual de Professores & VI Congresso Nacional de Ensino Agrícola

Hotel Klein Ville - Canela / RS

O XXXIII Encontro Estadual de Professores & VI Congresso Nacional de Ensino Agrícola, eventos que já são uma marca da Agptea, estão com muita procura. Segundo o presidente Fritz Roloff, isso deixa a entidade feliz porque, apesar da crise que envolve os professores estaduais, a categoria está animada em participar do Encontro e do Congresso. “A presença dos professores fortalece o grupo do ensino técnico agrícola para os diversos enfrentamentos que teremos de travar”, destaca.

PROGRAMAÇÃO

25/10 | Quinta-feira

15:00 Recepção e hospedagem das Delegações (Hotel Klein Ville Canela - R. Melvin Jones, 443, Canela).
17:00 Reunião do Conselho de Diretores das Escolas Agrícolas e da Diretoria da FENEA (Hotel Klein Ville)
19:30 Ato de Abertura do Encontro (AUDITÓRIO - Hotel Klein Ville).
20:00 Palestra: Ensinar é prazer – Prof. Dr. Luiz Eduardo Valiengo Berni (USP/SP)
21:00 Coquetel

27/10 | Sábado

08:00 Saída para a Escola Agrícola Bom Pastor (Linha Brasil – Nova Petrópolis)
09:00 Visitação orientada na área técnica da Escola Agrícola Bom Pastor
13:00 Almoço e encerramento do Encontro

26/10 | Sexta-feira

08:30 Palestra – Perfil profissional perante o mundo do trabalho (Claudio Fioreze - Professor do IFRS)
10:00 Intervalo
10:15 Painel: Sucessão e Empreendedorismo Rural – Adriano Antônio Fiorini e Alexandre Meneguzzo
12:00 Almoço
13:30 Palestra: O cooperativismo na era pós moderna – EDUCREDI
15:00 Painel: Novo Conselho Profissional dos Técnicos Agrícolas e suas implicações para o ensino SINTARGS - SINTAGRI - SINTAG
16:00 **RESTANTE DO DIA E NOITE LIVRE**
ABERTURA DO NATAL LUZ

- **RESERVAS DE DIÁRIAS ALÉM DA PROGRAMAÇÃO SÃO POR CONTA DO PARTICIPANTE, E DEVEM SER FEITAS DIRETAMENTE COM O HOTEL**
- **INGRESSOS PARA SHOWS EM GRAMADO DEVEM SER RESERVADOS COM ANTECEDÊNCIA PELO SITE DO NATAL LUZ E SERÃO POR CONTA DE CADA UM**

OBS: A programação está sujeita a eventuais alterações
Mais informações no site www.agptea.org.br – (51) 32255748

INSCRIÇÃO

Os valores abaixo incluem pensão completa, com Hospedagem em apartamentos duplos e ou triplos no Hotel Klein Ville Canela. (Rua Melvin Jones, 443 – Canela - RS - Fone 54 3282-6603

SÓCIOS

Com pensão completa ..... R$ 300,00 (3 X 100,00)
Com refeições e sem hospedagem .. R$ 150,00

NÃO SÓCIOS

Com pensão completa ..... R$ 420,00 (3 X 140,00)
Com refeições e sem hospedagem ... R$ 200,00

Perfil profissional é foco de palestras nas escolas técnicas agrícolas

Agptea participa de um roteiro de eventos no segundo semestre do ano letivo com o objetivo de avançar na avaliação dos alunos

O segundo semestre do ano letivo é sempre de muita atuação da Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea), que neste ano trabalha em várias frentes. A associação participou nos meses de agosto e setembro de mostras de educação profissional, promovidas pelo Estado do Rio Grande do Sul. Neste contexto, a Agptea tem um papel importante ao fazer parte como avaliadora do processo, uma vez que a presidência da entidade ocupa uma cadeira dentro do Conselho da Superintendência da Educação Profissional.

A associação também tem um roteiro de palestras nas escolas. De acordo com o presidente da Agptea, Fritz Roloff, nestes eventos são apresentadas novas visões da parte de empreendedorismo, com enfoque no perfil profissional. Salienta que trata-se de uma proposta que tem o objetivo de levar alguns avanços, principalmente na forma como será avaliada a qualidade do aluno que está sendo formado.

Roloff destaca que a ideia é criar uma ferramenta para que as escolas se enxerguem dentro do processo e possam ver se o seu aluno está dentro daquilo que a demanda do mundo do trabalho exige ou se está muito aquém ou avançado. “Me parece que o Estado não está fazendo isso, não está preocupado em ver até que ponto o nosso técnico realmente é competitivo dentro do mundo do trabalho ou não. Então a Associação vendo esse problema está levando uma proposta diretamente às escolas para saber quem quer se envolver nessa nova caminhada”, enfatiza.

Algumas visitas já foram realizadas, como as que ocorreram no Colégio Estadual Professor Waldemar Amoretty Machado, em Bagé (RS), e na Escola Técnica Estadual Dom Pedrito, no município de mesmo nome, onde aconteceram palestras e reuniões com alunos, professores e funcionários.

Rejane Costa/AgroEffective

Desafios do ensino profissional para o campo

Um dos maiores desafios de todos nós, educadores, é saber como levar aos estudantes, além do ensino técnico, conhecimento também para a vida. Especialmente no campo, onde formamos milhares de jovens que vão para o mundo do trabalho e onde cada vez mais a régua da exigência aumenta. Afinal, o país é conhecido pela sua potencialidade agropecuária, tanto como exportador de commodities quanto exemplo de produção, produtividade e adoção de tecnologias e inovações.

Mas este conhecimento não pode ser levado apenas para a tecnificação. É preciso, diante destes cenários onde a nossa agropecuária gaúcha e brasileira evolui, que o nosso ensino agrícola também acompanhe este avanço. Mais do que nunca é fundamental que, além da formação técnica, tenhamos como preceito a formação de cidadãos que possam pensar e utilizar o conhecimento adquirido para a vida, se responsabilizando com o meio ambiente e com o sentido de cooperação e união para um bem maior.

Mais do que professores, somos formadores de opinião entre o nosso público, alunos ou as comunidades em que atuamos. São milhares de educadores em 47 escolas agrícolas do Rio Grande do Sul. Por isso, é preciso estar entre as nossas preocupações o melhor preparo destas pessoas para os desafios de um campo mais igualitário. Mesmo com as dificuldades vividas por todo o sistema, desde os problemas estruturais do Estado e da falta de recursos para a educação, é nosso papel resistir e não desistir.

E nós, da Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea), nessa atividade quase cinquentenária enquanto entidade, temos como papel provocar esta discussão entre os professores técnicos de ensino agrícola do Rio Grande do Sul. Principalmente nos últimos dez anos, viemos repensando estes paradigmas de forma a saber como preparar estes cidadãos e cidadãs. Acreditamos que a educação profissional agrícola é estratégica para a conscientização de que o desenvolvimento rural sustentável, que proporciona melhoria na qualidade de vida das populações rurais, é fundamental. Porém, para manter a educação de qualidade em todos os níveis, reconhecemos a necessidade urgente de capacitação continuada dos professores e alunos, de uma readequação curricular à realidade rural e de diretrizes políticas e pedagógicas específicas.

Ainda existem muitos problemas na educação profissional voltada ao campo, porém, precisamos ser parte ativa desta história, procurando se auto superar e vencer as dificuldades do setor. Para isso, acreditamos e defendemos o poder do associativismo, cuja união de esforços, além de agregar uma categoria, gera resultados mais efetivos.

Fritz Roloff
Presidente da Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea)

Como multiplicar as plantas de uma forma natural? Segue uma dica super fácil de uma receita que pode ser feita em casa e que ensina a maneira de estimular o crescimento das raízes.

Trata-se do enraizador de plantas que é um hormônio natural ou sintético que estimula o crescimento radicular das plantas. Ele pode ser encontrado em lojas especializadas de jardinagem na forma de pó ou líquido, mas também pode ser feito de forma caseira.

A dica de como fazer em casa o hormônio enraizador de plantas pode ser encontrada no site Assim que Faz (www.assimquefazcom/enraizador-de-plantas-caseiro):

Uma das maneiras de fazer este enraizador é com lentilha e água. Coloca-se um copo de lentilha em um recipiente e depois adiciona-se metade do copo de água para umedecer a lentilha fazendo com que germine. Depois o recipiente deve ficar encoberto por uma toalha em um lugar escuro por 4 dias.

É importante destacar a necessidade de ir mantendo a lentilha úmida. Após esse período, ocorrerá a germinação (caule branco) e é através dela que se obtém a auxina que é o fithormônio que favorece o crescimento das raízes nas estacas.

O próximo passo é triturar no liquidificador a lentilha germinada colocando de 4 a 8 copos de água, dependendo da quantidade desejada. Em seguida deve-se coar, porque o que interessa é o líquido branco, espremendo completamente a massa para aproveitar o máximo possível o líquido.

A massa que sobra na peneira pode ser utilizada em biscoitos, bolos, comida de passarinhos ou ser colocada na composteira para fazer adubo orgânico. O líquido coado, que já é o enraizador, deve ser armazenado em uma garrafa limpa.

Como usar:

Por exemplo, pegue umas estacas de Alecrim (ou a planta que desejar) limpe em, deixando somente as folhas do topo porque essa forma se exige menos esforço da planta. Depois coloque as estacas em um copo com o enraizador, deixe de 8h a 10h, e coloque em um vaso com terra.

Se quiser regar as plantas com o enraizador é necessário diluí-lo em 10 partes, ou seja, 900ml de água para 100ml de enraizador.

O enraizador de hormônio pode ser conservado em geladeira de 15 a 20 dias, no máximo. E a partir deste líquido é possível fazer a versão em pó que dura mais, descartando assim a compra de enraizadores sintéticos e caros.

Fonte: Assim que se Faz (www.assimquefazcom/enraizador-de-plantas-caseiro)

ESPECIAL EXPOINTER 2018

Ensino agrícola faz homenagem a um de seus grandes mestres

Auditório novo da Agptea abre espaço para cursos e palestras para a formação do professor do ensino agrícola no Rio Grande do Sul

Na manhã da quarta-feira, dia 29 de agosto, a casa da Associação Gaúcha dos Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea), no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio(RS), inaugurou durante a Expointer o novo auditório que leva o nome de seu fundador, Luiz Oswaldo Calvete Corrêa. A associação foi fundada em 1969 com o objetivo de reunir professores do ensino agrícola para a troca de informação, busca de atualização e para que esta área do ensino tivesse mais força diante dos governos municipal, estadual e federal. “O professor Calvete foi quem teve o feeling de reunir em assembleia geral um grupo de professores para criar a Agptea”, recordou o atual presidente da entidade”, Fritz Roloff, salientando que o novo espaço visa representar uma sala pedagógica, justamente o que o professor batalhava, e já de início dois cursos foram programados: um sobre a cultura da pitaya e outro sobre a noz-pecã.

A Agptea oferece cursos, seminários e encontros nacionais com o objetivo de estimular o crescimento profissional e promover a abertura de visão que será repassada aos alunos em suas práticas. Também desde 2000 é publicada a Revista Letras da Terra, editada de dois em dois meses com assuntos relevantes aos professores de discussão de temas, novas experiências na área e resgate da história de luta na melhoria do ensino.

Conforme Roloff, o professor Calvete, natural de Santa Vitória do Palmar (RS), dedicou parte de sua vida nesse projeto que já tem 49 anos de estrada. Ele foi um dos principais defensores das propostas de formação de cooperativas nas escolas rurais, assim como sobre a importância da instalação de escolas-fazendas no Rio Grande do Sul. Roloff ressaltou que as ideias de Calvete eram que estes espaços de ensino pudessem comercializar os produtos resultado das aulas práticas sem terem que enviar o valor arrecadado para o Tesouro do Estado. “Para ele, os estudantes deveriam receber um salário de acordo com o número de horas desempenhadas nestas situações”, observou o presidente da Agptea.

Roloff afirmou ainda que existe um trabalho incansável por parte de todos os professores associados para que o ensino seja valorizado e estimulado em todas as regiões onde a agricultura está. Disse que é preciso mostrar ao produtor que o olhar deve estar além, da porteira para fora, ou seja, oferecer o mundo do trabalho. “Dois são os pilares, o do empreendedorismo, para que o produtor rural saiba gerir sua propriedade, e o da cooperação, para que juntos, tenham força e promovam o crescimento”, destacou.

O tema sucessão familiar da propriedade rural também foi abordado por Roloff durante a inauguração da Sala Professor Calvete. De acordo com o dirigente, a sucessão tem sido um problema para várias famílias que perdem seus jovens para o sonho da cidade e da vida urbana, como se a vida no campo valesse menos, pois não veem perspectivas. As causas são diversas, mas as escolas tradicionais também contribuem para este fenômeno, pois segundo Roloff, as crianças devem ter ideia de gestão e conhecimento sobre as questões agrícolas desde muito pequenas e isso não acontece. “Elas não são ensinadas a valorizar sua propriedade ou o trabalho no campo porque não vivem na sala de aula a realidade de suas casas. São poucas as escolas no meio rural que fazem um trabalho voltado ao ensino agrícola. E as que fazem obtém sucesso porque os alunos se sentem estimulados a seguir no campo, pois se sentem capazes. E os professores com formação dirigida a esta realidade têm um papel fundamental”, concluiu.

O professor Heitor Tomé da Rosa, ex-presidente da Agptea, também fez um relato da história e das principais ações desenvolvidas pela Associação até hoje. Destacou, principalmente, a luta incansável pela busca de melhoria do processo de ensino aprendizagem, onde a entidade sempre se balizou como apoiadora e promotora de cursos de educação profissional não formal. “Até hoje a Agptea continua em busca de parcerias e ações que venham qualificar os professores através da capacitação”, afirmou o professor.

Lúcia Achutti e Larissa Mamouna/AgroEffective

Agptea homenageia personalidades importantes para o ensino agrícola do Estado

No dia 30 de agosto, a Agptea realizou na Sala Professor Calvete uma sessão de homenagens a pessoas que ajudaram a dar visibilidade à entidade. Uma delas foi o ex-presidente da entidade, Antônio Ilha, que disse ter sido muito ligado ao professor Calvete. “ Fui um dos seus alunos. Ele respirava ensino agrícola, conhecia todas as escolas e formou muitos professores. Para mim, foi um pai do ensino agrícola”, contou.

Também foram homenageados o subsecretário do Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, Sérgio Bandoca Foscarini, e o ex-secretário Estadual da Agricultura, Ernani Polo. Prestigiaram a solenidade diversas autoridades, como o superintendente de Educação Profissional (Suepro), Mauro Rosso, o deputado federal, Giovani Cherini (PR/RS), e o presidente do PDT no Rio Grande do Sul, Pompeu de Mattos, entre outros.

Sala Verde itinerante incentiva educação ambiental em escolas gaúchas

Lançado na Expointer, projeto da Educredi percorrerá instituições de ensino da região metropolitana com oficinas sobre energia renovável, conservação da água e saneamento básico

Com o objetivo de reunir teoria e prática e inspirar crianças e adolescentes a adotarem hábitos para preservar o meio ambiente, a Educredi, em parceria com a Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea), lançou oficialmente no sábado, 1º de setembro, a Sala Verde Padre Amstad. Espaço lúdico e itinerante, o projeto percorrerá escolas da região metropolitana com oficinas sobre energia renovável, conservação de água e saneamento básico, entre outros temas relacionados à sustentabilidade.

O tema e o formato serão definidos caso a caso pelas instituições de ensino e pelas instituições promotoras, que avaliarão em conjunto o melhor meio de disseminar o conhecimento aos alunos, de acordo com a faixa etária e oportunidade de aplicação do conteúdo no dia a dia. A ação integra o Projeto Salas Verdes do Ministério do Meio Ambiente, que contempla espaços semelhantes em todo o Brasil. Atualmente, existem 638 salas verdes no País, sendo 44 delas no Rio Grande do Sul.

A iniciativa foi anunciada durante o Seminário de Apresentação dos Resultados do 1º semestre de 2018 da Educredi, realizado no auditório Sala Professor Calvete, da Agptea. Na ocasião, o diretor presidente da Educredi, Elson Costa, destacou aos associados e público presente o aumento do quadro social da entidade, que mais que duplicou em relação a 2010. Os números também mostram crescimento significativo na carteira de empréstimos, patrimônio líquido e resultados.

O presidente da Agptea, Fritz Roloff, enfatizou a importância de se construir cooperações pensando no futuro. “Temos sempre de olhar adiante e perceber o quanto podemos contribuir em termos de preparação educacional”, afirmou, citando como exemplo a pedagogia de projetos, que auxilia os alunos a analisar adequadamente situações e hipóteses no mercado de trabalho.

Andréia Odriozola/AgroEffective

Noz Pecã é aposta para investimentos futuros

A casa da Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea) no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS), deu espaço para a noz pecã durante a Expointer. Sendo uma cultura de fácil produção, a Associação agendou com a empresa Divinut um mini curso para produtores interessados em entrar nessa cadeia produtiva. Durante a manhã do dia 28 de agosto, foram relatadas as inúmeras possibilidades de venda e comercialização da fruta que hoje está presente em diversos produtos e pode ser processada para utilização na indústria de alimentos. Até a casca da pecã é aproveitada. Quanto mais triturada melhor o aproveitamento de suas propriedades, principalmente como antioxidante, segundo o técnico presente.

Além da noz, a madeira da nogueira é muito valorizada, pois equivale ao pau-marfim, com fibras resistentes, ideal para móveis vergados e torneados. Mesmo os galhos que são retirados no raleio já podem ser usados como madeira, de acordo com seu desenvolvimento. E a Divinut produz mudas de nogueiras de quatro espécies, selecionadas de acordo com a qualidade do fruto e do resultado que se busca. Todas as mudas produzidas por eles, por enxerto, são protegidas de fungos, manchas e doenças comuns em outras qualidades das nogueiras.

O produtor interessado pode se cadastrar na empresa (www.divinut.com.br) e na compra das primeiras mudas recebe toda a orientação e assistência, tendo a venda da produção garantida. As nozes vendidas pela Divinut são consumidas por mercados atacadistas, supermercado, varejo, restaurantes, docerias, fábricas de bolachas e biscoitos. É um produto que o mundo inteiro se interessa, pois além das propriedades nutricionais riquíssimas ainda deixa as receitas com um sabor especial e requintado, destacou o técnico da empresa.

Lúcia Achutti/AgroEffective

Pitaya vira opção de cultivo para grandes e pequenos produtores

Especialista na área falou sobre o cultivo e deu dicas para interessados durante palestra na casa da Agptea na Expointer

Em palestra na Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea) durante a Expointer, o professor da Universidade Federal de Pelotas (UfPel) e engenheiro agrônomo, Djalma Nolasco Prestes, falou das vantagens do plantio da Pitaya que tem sua origem na floresta tropical, nas Américas Central e do Sul, mas hoje o país que lidera a produção mundial é a Índia. Com bom cuidado, principalmente no início do cultivo, a dedicação do produtor resulta em melhores efeitos do que qualquer adubo, segundo ele. O segredo é plantar de forma correta, cuidando detalhes, fazer as podas necessárias e permitir boa oxigenação das raízes, pois são elas que vão buscar os nutrientes necessários e no caso da Pitaya, as raízes ficam em parte expostas. A planta responde com rapidez ao bom trato e pode durar até 20 anos. É possível chegar a 40 toneladas por hectare da fruta.

A planta gosta de sombra e água fresca em temperatura controlada, pois originalmente cresce em rochas e árvores. Para fazer o plantio controlado em estacas, o material deve ser forte e resistente, nada de bambu, segundo o professor Djalma, pois são três mudas por palanque e ela deve crescer até 1,40 metros. É neste ponto que o produtor deve fazer a primeira poda, cortando a ponta para indicar que não deve mais crescer e sim aumentar suas raízes para produzir os frutos. São cerca de três anos de colheita farta até colocar as novas mudas. Se não realizar esta primeira poda que determina a altura, ela vai dar no primeiro ano e nos próximos vai atrasar sua produção. “Não é plantando para ver, é estudar para plantar”, observa.

Para o professor universitário, o que vai determinar o sucesso do cultivo será o conhecimento de todos os detalhes da planta e da fruta. Ele deu algumas dicas básicas durante a palestra. A primeira é a análise do solo, depois a correção do pH que deve estar acima de 6,0 porque é preciso ter um alto nível de nutrientes e logo após vem a fixação dos palanques, onde em cada um deve ser colocado 10 quilos de matéria orgânica. As mudas devem ficar na vertical com a ponta que vai ser enterrada previamente seca para que não acumule fungos na parte suculenta. “Muita atenção com o espaçamento, pois o sol é fundamental para a doçura da fruta e o desenvolvimento com força de toda a planta”, enfatizou.

A Pitaya tem tido uma demanda grande e a tendência é aumentar. É de fácil cultivo se bem tratada e pode substituir em pouco tempo outras culturas, como o fumo, por exemplo. Quem está plantando está satisfeito, conforme o especialista. Da fruta são feitos vários produtos que já estão no mercado, de acordo com o sabor e a cor da pitaya, como geleias, sorvetes, bebidas, sucos, cosméticos e até cerveja. Ela é rica em nutrientes como poucas frutas oferecidas no mercado.

O atraso no pagamento dos precatórios no Rio Grande do Sul

Primeiramente, esclarece-se que o precatório é uma requisição de pagamento, expedida através de uma determinação judicial, oriunda de um processo judicial transitado em julgado, em que a Fazenda Pública foi condenada no pagamento de valores à parte vencedora.

Portanto, o precatório é simplesmente a declaração judicial de que o ente público possui uma dívida com a parte autora do processo. Ele é expedido pelo magistrado, após o término da ação judicial, e o autor, sendo o detentor deste título, o encaminhará ao Tribunal de Justiça para o devido prosseguimento dos trâmites necessários e para que seja realizado o pagamento pela Fazenda Pública. Com o protocolo do precatório perante o Tribunal de Justiça, abre-se um procedimento administrativo, através do qual será feito o pagamento desta dívida pública.

Os precatórios possuem dois tipos de natureza, os quais modificam a sua ordem de pagamento. Existe o precatório de natureza alimentar, que provém de ação judicial que teve como objeto de pagamento salário, pensão, aposentadoria e indenizações por morte ou invalidez, e o de natureza não alimentar, o qual é referente às ações de outras espécies, tais como as alusivas a desapropriações e tributos.

Registra-se que o pagamento dos precatórios deverá ser liquidado na ordem cronológica de autuação dos procedimentos administrativos, conforme determinação expressa no artigo 100 da Constituição Federal.

Relativamente à ordem de pagamento dos precatórios, a Emenda Constitucional de nº 94/2016 estabeleceu preferência para pessoas maiores de 60 anos, portadores de doença grave e deficientes, contanto que sejam beneficiários de um crédito de natureza alimentar.

Estes beneficiários poderão receber seu crédito de forma antecipada, porém, apenas até o valor equivalente ao triplo do fixado em lei para pagamento da Requisição de Obrigação de Pequeno Valor - RPV (atualmente o valor da RPV é de 10 salários mínimos nacional vigente). O valor remanescente do crédito constante do precatório será pago na ordem cronológica de apresentação do mesmo.

Oportuno citar a Resolução de número 115 do Conselho Nacional de Justiça (CNJ), a qual prevê a relação de doenças que serão consideradas para os credores fazerem parte da lista de preferência, tais como: tuberculose ativa, alienação mental, neoplasia maligna, cegueira, esclerose múltipla, hanseníase, paralisia irreversível e incapacitante, cardiopatia grave, doença de Parkinson, espondiloartrose anquilosante, nefropatia grave, estado avançado da doença de Paget (osteíte deformante), contaminação por radiação, síndrome da deficiência imunológica adquirida (AIDS), hepatopatia grave e moléstias profissionais.

Em relação ao pagamento efetivo dos precatórios, foi instituído em 10 de dezembro de 2009 um regime especial, através da Emenda Constitucional de nº 62. Consequentemente, o Estado do Rio Grande do Sul, por meio do Decreto nº 47.063, de 08 de março de 2010, regulamentou o regime especial e se comprometeu a disponibilizar o equivalente a 1,5% da Receita Corrente Líquida (RCL) para o pagamento de precatórios vencidos e vincendos, conforme informação disponível no site da Fazenda.

Logo, o Estado vem disponibilizando mensalmente o valor de 1,5% de sua Receita Corrente Líquida (RCL) para o pagamento dos precatórios, sendo o pagamento de 50% para os precatórios preferenciais e 50% para os demais, respeitando a ordem cronológica.

Este regime especial foi declarado inconstitucional pelo Supremo Tribunal Federal em 2013, no julgamento das ações diretas de inconstitucionalidade nº 4357 e nº 4425, no entanto, conservou a sua vigência até o final do ano de 2020.

Além disso, tendo em vista que os Estados estão em crise financeira no Brasil, possuindo dívidas vencidas, foi promulgada a Emenda Constitucional de nº 99/2017 pelo Congresso Nacional, em 14 de dezembro de 2017, proporcionando um prazo para quitação dos precatórios vencidos e que vencerão dentro deste prazo, o qual vai até 31 de dezembro de 2024.

Outrossim, informa-se que o Estado somente poderá sofrer sequestro dos valores quando não liberar tempestivamente os recursos destinados ao pagamento de precatórios, além de outras sanções previstas na Emenda Constitucional nº 94/2016.

Assim sendo, o Estado do Rio Grande do Sul tem até 31 de dezembro de 2024 para pagamento integral de todos os precatórios vencidos e que vencerão dentro deste período, podendo-se dizer, quiçá, que há uma luz no fim do túnel para os credores destes títulos.

Por Flora Volcato da Costa
Advogada, sócia do escritório Fortini e Volcato Advogados

Diz uma parábola judaica que certo dia a mentira e a verdade se encontraram.

A mentira disse para a verdade:

- Bom dia, dona Verdade.
E a verdade foi conferir se realmente era um bom dia. Olhou para o alto, não viu nuvens de chuva, vários pássaros cantavam e vendo que realmente era um bom dia, respondeu para a mentira:
- Bom dia, dona mentira.

- Está muito calor hoje, disse a mentira.
E a verdade vendo que a mentira falava a verdade, relaxou.

A mentira então convidou a verdade para se banhar no rio. Despiu-se de suas vestes, pulou na água e disse:
-Venha dona Verdade, a água está uma delícia.

E assim que a verdade sem duvidar da mentira tirou suas vestes e mergulhou, a mentira saiu da água e vestiu-se com as roupas da verdade e foi embora.
A verdade por sua vez recusou-se a vestir-se com as vestes da mentira e por não ter do que se envergonhar, saiu nua a caminhar na rua.

E aos olhos de outras pessoas era mais fácil aceitar a mentira vestida de verdade, do que a verdade nua e crua."

Texto adaptado do original: "La tristeza y la furia", do autor Jorge Bucay, no livro "Cuentos para pensar"

Cooperativas gaúchas faturam R$ 43 bilhões em 2017

Com informações da assessoria do Sistema Ocergs/Sescoop-RS

O Rio Grande do Sul é um Estado cooperativista. Está na sua essência, no seu DNA. São 2,8 milhões de associados, distribuídos em 426 cooperativas. E os números divulgados no relatório "Expressão do Cooperativismo Gaúcho 2018" confirmam a posição de destaque do movimento. O presidente do Sistema Ocergs-Sescoop/RS, Vergilio Perius, falou sobre o crescimento do setor cooperativista no Estado. Participaram do evento os diretores da Ocergs, Darci Hartmann, Irno Pretto, Margaret Garcia da Cunha, Valdir Feller e Irineo Hennemann, o presidente da Fecoagro/RS, Paulo Pires, o diretor executivo do Sicredi, Gerson Seefeld, o conselheiro de ética da Ocergs, Adelar Steffler, além de autoridades e dirigentes cooperativistas.

O balanço publicado pela Ocergs no mês de julho aponta o faturamento recorde de R$ 43 bilhões das cooperativas do Rio Grande do Sul, com incremento de 4,3% em relação ao período anterior. Em sua explanação, Perius demonstrou a força e a contribuição do cooperativismo para o desenvolvimento econômico e social do Rio Grande do Sul, destacando seu aumento no número de sócios, geração de novos empregos, investimento das cooperativas em capacitação, novos hospitais e novas agroindústrias, faturamento, sobras, dentre outros.

"Tivemos um ano de resiliência econômica, imposta pela recessão. Reconhecemos também que nossas cooperativas tomaram decisões importantes para projetar o seu futuro em um cenário difícil. Por serem sociedades constituídas por pessoas, e não por capital financeiro, as cooperativas constroem e projetam seus investimentos numa proposta de crescimento com base na mútua colaboração. É nisso que acreditamos. É isso que fortalece e sustenta o setor cooperativista", afirmou o presidente do Sistema Ocergs-Sescoop/RS, Vergilio Perius.

Diferente do modelo capitalista, que visa lucros, as cooperativas geram sobras. E nesse indicador de desempenho, a eficiência econômica das cooperativas gaúchas também se evidencia através do crescimento de 21,97% nas sobras apuradas, atingindo o valor de R$ 1,8 bilhão. E mais do que gerar e distribuir riquezas de forma proporcional ao trabalho de cada associado, as sobras permanecem nas comunidades nas quais as cooperativas estão inseridas.

A solidez do sistema cooperativista estadual se comprova na evolução do patrimônio líquido, que alcançou R$ 14 bilhões. Em relação aos ativos, o cooperativismo gaúcho registrou um acréscimo de 13,78%. Nos últimos cinco anos houve crescimento de 94,4% no total desses ativos, que em 2017 atingiu o valor de R$ 69,3 bilhões. Com importante papel econômico e social em suas comunidades e respectivas regiões, as cooperativas do Estado contribuem com expressiva geração de tributos. Somente em 2017, foram R$ 2,2 bilhões, uma expansão de 4,8% na geração de impostos em relação ao ano anterior.

Mesmo diante de um cenário de retração econômica, as cooperativas aumentaram seus postos de trabalho no Estado, com geração de 61,8 mil empregos diretos. Desses, 90,8% concentra-se nos ramos Agropecuário, Saúde e Crédito. A participação da população gaúcha envolvida no cooperativismo é de 74,3%, considerando que a família de cada associado se constitui, em média, de três pessoas.

O ramo Agropecuário registrou um faturamento de R$ 25,6 bilhões em 2017, representando um aumento de 26,22% nos últimos cinco anos. Atualmente, 51 cooperativas do Rio Grande do Sul possuem planta agroindustrial, onde processam a matéria-prima e agregam valor em mais de 131 produtos diferentes. Nas exportações, o volume de negócios movimentado pe-

las cooperativas do ramo Agropecuário alcançou R$ 164,9 milhões.

No que se refere ao ramo Crédito, este registrou um faturamento de R$ 8 bilhões em 2017, valor que representa um crescimento de 129,93% em um comparativo com os últimos cinco anos. As cooperativas de Crédito são responsáveis pela geração de R$ 1,2 bilhão de sobras, valor que indica uma expansão de 26,5% em relação a 2016. Na captação de recursos, o crescimento de 32,3% dos depósitos a prazo no período de 2015 a 2017 demonstra a confiança dos associados no sistema cooperativista, ampliando a credibilidade do Sistema Nacional de Crédito Cooperativo.

Quanto ao ramo Saúde, em 2017 as cooperativas gaúchas registraram um faturamento de R$ 6,4 bilhões, o que representa um crescimento de 8,5% em relação a 2016. Dos 3,39 milhões de beneficiários de planos de saúde do Rio Grande do Sul (dados da ANS), 50,15% são de cooperativas gaúchas. Em relação à cobertura, as cooperativas deste ramo estão presentes em todos os municípios do Rio Grande do Sul.

Segundo a Confederação Nacional das Cooperativas de Infraestrutura (Infracoop), 39% da energia distribuída por cooperativas no Brasil é proveniente de 15 cooperativas do RS. Ao todo, 369 municípios do Rio Grande do Sul são atendidos pelas cooperativas de Infraestrutura.

Caros Associados AGPTEA!

Dia 26/09 às 12h abriremos a venda de pacotes da Casa da Praia

Atentem para algumas recomendações

- Neste ano não será necessário cadastro prévio ou senha para compra;
- Cada sócio poderá comprar somente 01 pacote na temporada 2018/2019;
- Somente sócios com as mensalidades em dia poderão comprar. (Se não estiver em dia a compra será cancelada);
- Após clicar em comprar, finalize seu pedido em até 30 minutos ou o seu pacote sairá do seu carrinho e voltará para lista de pacotes disponíveis;
- O pagamento poderá ser feito com transferência bancária (1+3 parcelas) ou com cartão de crédito (pagseguro) em até 4 vezes sem juros ou até 12 vezes com juros da operadora;
- É obrigatória a presença do sócio no dia do check-in na pousada;
- Divulgaremos o link para compra no momento de abertura das vendas.

Agptea defende formação técnica para alcançar modelo sustentável

Para o presidente da entidade, projeto pedagógico deve buscar alternativas à atual forma de produção agrícola

Os professores, ligados diretamente à formação de pessoas que estarão envolvidas com a produção de alimentos, precisam ter clareza quanto ao projeto pedagógico de estimular as boas práticas no campo, especialmente na formação de técnicos agrícolas que possam contrapor aos modelos de produção apresentados atualmente. A avaliação é do presidente da Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea), Fritz Roloff.

Segundo o dirigente, é preciso buscar uma forma de diminuir a utilização de produtos químicos que impactam negativamente a vida no planeta. Para Roloff, é necessário ter o entendimento de que o aluno deve ser orientado para que possa compreender o comportamento da natureza como metodologia capaz de indicar uso, utilização e campo de beneficiamento. “Muito se fala em desenvolver uma cultura de preservação que impacte diretamente no meio social e que possa contribuir para preservar o meio ambiente, com vistas a melhores condições de sobrevivência para o futuro”, observa.

Para o presidente da Agptea, a preservação dos recursos naturais tornou-se quase que um “modismo” da sociedade. Salienta que as grandes empresas, sejam do setor primário, ou não, procuram mascarar sua “pegada ecológica” com ações isoladas do tipo “bom moço” que fomenta projetos sociais e aparece como exemplo de preocupação com a sustentabilidade. “De acordo com a visão das empresas ligadas ao agronegócio, a agricultura convencional sozinha não é capaz de produzir alimentos suficientes para uma população em torno de dez bilhões de pessoas estimada para o ano de 2050. Os transgênicos e os venenos, sutilmente chamados de defensivos agrícolas, vem sendo apresentados, especialmente aos países pobres, como alternativa de aumento, tanto da produção como do valor nutritivo dos alimentos”, destaca.

Conforme Roloff, muitos agricultores se tornaram reféns da tecnologia e dos financiamentos e perderam totalmente sua autonomia de criar soluções e de buscar os saberes tradicionais que colocam em primeiro lugar a preocupação com a saúde e a biodiversidade nativa. Avalia que os trabalhos desenvolvidos a partir de sistemas agroflorestais têm apresentado várias vantagens e benefícios para a preservação do meio ambiente, sustentabilidade e renda para as famílias que integram os sistemas. “A permacultura aplicada na agricultura ajuda na preservação da biodiversidade. Na Permacultura existe rotatividade de cultivo e a fertilização do solo é trabalhada a partir da reciclagem de restos orgânicos que se transformam em adubo. Além disso, é trabalhado o conceito de desenvolver tecnologias de baixo impacto ambiental por meio de métodos que funcionam a favor da natureza”, ressalta.

O presidente da Agptea exemplifica que existem muitos estudos e grandes pesquisadores, inclusive no Rio Grande do Sul, que provam que é possível dispensar o uso de inseticidas e herbicidas e demais componentes químicos disponíveis nas prateleiras das lojas ligadas ao setor primário. “Produzir sem venenos é possível sim e não precisa custar mais caro, pois a economia virá em mais saúde e mais qualidade de vida e isso, por sua vez, fará com que o produto final apresente além da qualidade esperada, segurança para os consumidores, com produtos sem adição de elementos químicos”, explica.

Roloff reforça que é preciso ter em mente que a metodologia empregada no processo produtivo interfere diretamente na qualidade do produto final. Uma vez utilizada a cultura de preservação e biodiversidade, a tendência é garantir a sustentabilidade no campo, satisfação dos consumidores e respeito à terra. Para o dirigente, por isso é importante levar em conta o tipo de agricultura a ser apoiado. “O modelo denominado pelos grandes proprietários rurais de agricultura “forte”, baseado na monocultura para exportação, com certeza, como podemos verificar na história, poderá conduzir a mais concentração, mais pobreza e mais fome. A desigualdade e a falta de acesso aos meios de produção não serão modificadas através da “flexibilização da lei dos agrotóxicos”, mas de atitudes que tornem o agricultor protagonista e com voz neste processo”, pondera.

O dirigente afirma que um conjunto de experiências com agricultura no Brasil demonstra que o modelo da agricultura familiar, baseado na produção diversificada e no reduzido uso de insumos externos, é o mais eficiente e o mais apropriado para a garantia da soberania alimentar e pode ser combinado com programas de permanência dos jovens no campo, para garantia da sucessão rural. “Programas de incentivo e de união entre as agroindústrias familiares é um bom exemplo para que isso possa acontecer, pois assim se terá escala de produção, qualidade e garantia de preço”, finaliza.

Nestor Tipa Júnior/AgroEffective

Proposta pedagógica do Curso de Tecnologia em Alimentos do IFRS Bento Gonçalves

O Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Campus Bento Gonçalves, seguindo o Plano de Desenvolvimento Institucional (2014-2018) contempla que "o ensino de graduação está compromissado com a formação de cidadãos trabalhadores, com a interculturalidade, com a democratização do conhecimento científico , tecnológico e pedagógico, com a promoção da cultura, tendo a pesquisa e extensão como princípios educativos".

O projeto pedagógico proposto tem como foco a Tecnologia em Alimentos, relacionando o setor agroindustrial com as questões tecnológicas, como forma de responder aos desafios que o sistema produtivo vem enfrentando. Preocupa-se, assim, com a inovação tecnológica e com a qualidade dos processos e dos produtos. A infraestrutura do Campus Bento Gonçalves permite o amplo desenvolvimento das práticas envolvidas na área de alimentos, a exemplo da agroindústria do Campus, que possibilita a atuação nos setores de laticínios, carnes, panificação, frutas e vegetais. O refeitório, que além de atender aos discentes nas refeições, permite que seu espaço seja utilizado com o espaço de aprendizagem e os laboratórios, que são divididos em química, alimentos, microbiologia, análise sensorial e enologia.

A agroindústria do Campus Bento Gonçalves, inaugurada em meados de 2000, tem por objetivo promover a aprendizagem profissional qualificada e multidisciplinar, construindo o conhecimento através dos processos produtivos tecnológicos, no atendimento e participação nas demandas de aulas práticas, projetos de pesquisa e extensão, desenvolvimento e melhoria de produtos e processos, e na produção de alimentos seguros e de qualidade. A área total construída de mais de 1,02 mil metros quadrados conta ainda com banheiros, vestiários e sala administrativa.

O setor de laticínios conta com uma linha industrial completa para fabricação de lácteos como leite pasteurizado, queijos, doce de leite, rapadura, iogurte, ricota, manteiga, além de um laboratório equipado para as análises de plataforma de recebimento do leite.

O setor de carnes e derivados tem em sua linha industrial potencial para recebimento refrigerado de matéria-prima, desossa com trilhagem aérea, área de processamento e equipamentos para fabricação de cortes e embutidos como salame, salsichão e outros, além de seções individuais para cura de massas, cozimento de presunto, banha, torresmo, defumação, maturação, embalagem e fatiamento, congelamento rápido, estocagem de congelados, câmara de produtos prontos, entre outras atividades.

O setor de frutas e hortaliças contempla uma estrutura para recebimento, estocagem refrigerada e seleção das matérias-primas, produção de polpas congeladas, doces de frutas, vegetais minimamente processados, conservas doces e ácidas, vegetais desidratados entre outros. O setor de panificação, localizado ao lado da cozinha da instituição, possui equipamentos como amassadeiras, fornos, cilindros, câmaras de controle de fermentação, batedeiras, mesas e outros, formando uma linha de produção completa para a fabricação de pães, bolos,

cucas, biscoitos e vários outros produtos de panificação e confeitaria.

O refeitório do Campus Bento Gonçalves do IFRS tem por intuito, oferecer uma alimentação balanceada, que atenda as necessidades nutricionais dos indivíduos e que contemple todos os grupos alimentares, bem como, favorecer o desenvolvimento de atividades de educação nutricional. Atualmente, são oferecidas três refeições principais: café da manhã (somente para alunos), almoço e jantar (alunos e servidores), totalizando uma média de 500 refeições por dia. Com uma ampla variedade de produtos, ao elaborar o cardápio, a nutricionista considera a utilização dos alimentos produzidos pela instituição, os provenientes da agricultura familiar, sazonais, orgânicos e com baixo custo de preparo, restringindo a utilização de açúcares, gorduras e sal, além de, zelar pela higiene e segurança alimentar dos alimentos. O refeitório conta com o setor de recebimento de hortifrutis, um estoque para acondicionar as matérias-primas, uma câmara fria, assim como, equipamentos e utensílios necessários para a elaboração das refeições.

De acordo com o Projeto Pedagógico Institucional a articulação entre Ensino, Pesquisa e Extensão está diretamente relacionada à organização curricular e à flexibilização dos tempos e dos espaços escolares e extraescolares. Os saberes necessários ao trabalho conduzem à efetivação de ações do ensino e aprendizagem (construção dialógica do conhecimento), da pesquisa (elaboração e reelaboração de conhecimentos) e da extensão (ação-reflexão com a comunidade). O IFRS Campus Bento Gonçalves desenvolve diversos projetos de ensino, pesquisa e extensão, favorecendo aos alunos uma aprendizagem interdisciplinar e integral.

Os estudantes do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos são estimulados a participar dos projetos e atividades na área de ensino, pesquisa e extensão. Os docentes e técnicos administrativos desenvolvem atividades de pesquisas no âmbito do grupo de pesquisa Tecnologia em Alimentos, podendo citar os seguintes processos “Elaboração de mix de farinhas para substituição do glúten em produtos de panificação”, “Aproveitamento dos resíduos bagaço de maçã e uva no desenvolvimento de produtos alimentícios”, “Obtenção de farinha a partir de Plantas Alimentícias Não Convencionais”, “Avaliação dos parâmetros físico-químicos e sensorial de hambúrguer produzido com farinha de pinhão como substituinte parcial da gordura”, entre outros temas.

Os objetivos do grupo são a caracterização das matérias-primas e produtos obtidos e o estudo das etapas do processamento de produtos de origem animal e vegetal, visando a conservação dos alimentos, ao aproveitamento de resíduos e sua utilização como fonte de nutrientes e o desenvolvimento de novos produtos. Os discentes participam das pesquisas, tendo bolsa de Iniciação Científica ou Inovação Tecnológica provenientes de fomento interno da Instituição e outros órgãos de fomento ou, até mesmo, de forma voluntária.

As atividades de extensão variam de acordo com as necessidades verificadas, estando vinculadas por vezes aos projetos de pesquisa/ensino, ou especificamente como projetos personalizados, atendendo a demandas específicas. Podemos citar, como exemplo, o projeto de extensão executado no ano de 2017, “Capacitação Técnica em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para Merendeiras de Escolas da Rede Municipal de Bento Gonçalves (RS)”. Além disso, cita-se o projeto de ensino (paralelos ao desenvolvimento das aulas), o Projeto “A experiência profissional aliada ao ensino, alunos desenvolvendo as atividades de tecnólogos em alimentos na agroindústria e no refeitório do IFRS”.

O Curso de Tecnologia em Alimentos está organizado em seis semestres mais 450 horas de estágio, totalizando 2,58 mil horas. A forma de ingresso para o referido curso é anual e ocorre no primeiro semestre letivo através do Processo Seletivo do IFRS. O Edital do Processo Seletivo dos Cursos Técnicos e Superiores do IFRS pode ser acompanhado pelo site https://ifrs.edu.br

Professora Lucia de Moraes Batista