

Letras da Terra

Fechamento Autorizado,
Pode ser aberto pela ECT

Mala Direta
Básica

9912356193/2012-DR/RS
Associação Gaúcha Prof

Correios



ANO XXII - Nº 66
MARÇO 2023



saber FAZENDO

Com ênfase na fruticultura, o Centro de Qualificação Profissional da Agptea, em Minas do Camaquã, incentivará o desenvolvimento da agricultura sustentável no Rio Grande do Sul.

Ensino

Desafios e conquistas no processo de formação do Instituto Estadual de Educação Nossa Senhora Imaculada, de Tapera. Pág. 04

Entrevista

Presidente do Ibraoliva destaca a importância do Selo Premium para marcas de azeite. Pág. 14

Estiagem

Mais uma vez a estiagem prejudica a produção agropecuária e afeta as escolas agrícolas. Pág. 16

Páscoa é muito mais que ovos de chocolate. Chegando a esta época de celebração que é a Páscoa, os sons dos sinos, do Aleluia, são abafados pelos ruídos dos papéis que embrulham os ovos de chocolate sendo rasgados.

Essa e tantas outras distrações, mais ou menos doces, fazem a maioria das pessoas se esquecerem do verdadeiro significado da Páscoa.

Pois celebrar a Páscoa é celebrar o amor de Cristo pela humanidade, que entregou a própria vida por todos nós. É celebrar a vida, o triunfo de Jesus sobre a morte.

Páscoa é alegria, é época de renascimento, de renovação. Páscoa é tempo de cultivar a fraternidade e o amor, de renovar sentimentos bons e puros nos corações de cada um.

Páscoa é comemoração em família. É olhar o próximo e ser altruísta, pois esse foi o ensinamento maior do filho de Deus.

Feliz Páscoa!



Crédito: Adobestock

DIRETORIA AGPTEA

PRESIDENTE
Fritz RoloffVICE-PRESIDENTE
ADMINISTRATIVO
Celito Luiz LorenziVICE-PRESIDENTE DE ASSUNTOS
EDUCACIONAIS
Daniilo Oliveira da SouzaVICE-PRESIDENTE DE ASSUNTOS
SOCIAIS
Henrique S. Reis NoronhaTESOUREIRO
Ivanoí da Fontoura BritoSECRETÁRIO GERAL
Gilberto Sidnei dos SantosPRIMEIRA SECRETÁRIA
Denise Oliveira da SilvaCONSELHO FISCAL
Francisco R. Pereira Neto
Dauri Ferreira Vaggetti
Mário Ubaldo BarcelosCONSELHO FISCAL / SUPLENTES
Getúlio de Souza Antunes
César Jose P. dos Santos
Elenice M. D. C. IuhnisekiPRODUÇÃO DE CONTEÚDO
AGROEFFECTIVE COMUNICAÇÃO E
AGRONEGÓCIO

JORNALISTAS RESPONSÁVEIS

Rejane Costa
(MTB 00.807/81)**Nestor Tipa Júnior**
(MTB 9836)REDAÇÃO
Larissa Mamouna
Andréia Odriozola
Ieda RiscoFOTO DE CAPA
Adobe Stock
DIAGRAMAÇÃO E ARTE
Marca Mídia
www.marcamidia.com.brIMPRESSÃO
Sônia David
Multicomunicação
51 99982.7534TIRAGEM DESTA EDIÇÃO
4 mil exemplaresAv. 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

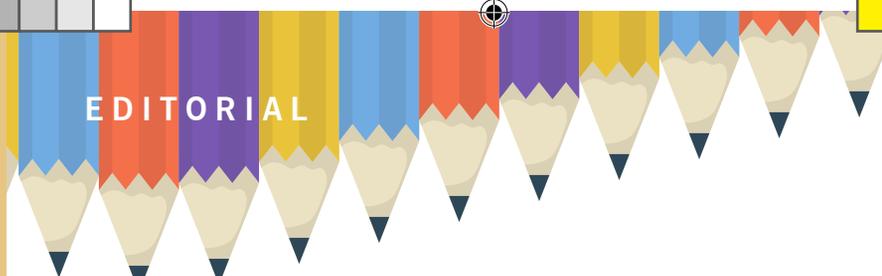
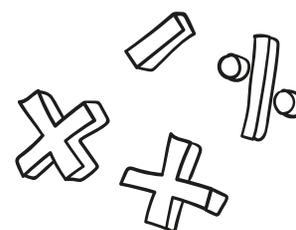
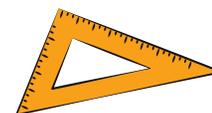
Em mais um início de ano letivo, as Escolas Agrícolas do Rio Grande do Sul se deparam com uma série de desafios que precisam ser enfrentados e superados. Em primeiro lugar, está a velha luta para que se tenha um quadro de pessoal específico e adequado para a nossa necessidade, aliás, uma reivindicação antiga que entra e sai ano e continua sem ser atendida.

Outro problema que, infelizmente, afeta as escolas envolvidas no setor primário da economia é a estiagem que atinge todo o Estado e, por consequência, as nossas Unidades Educativas de Produção (UEPs). Apesar do enorme desafio que vamos enfrentar para gerir toda essa situação em relação à produção para a manutenção tão necessária das UEPs, principalmente nas instituições com internato, devemos destacar que a cada ano que passa a procura por vagas nas escolas agrícolas é crescente. Isto se deve, certamente, à excelência e qualidade do ensino ofertado graças ao esforço de cada comunidade escolar.

A Agptea está sempre pronta para apoiar as boas iniciativas e demandas advindas de cada uma das referidas escolas. Esperamos, sinceramente, que tenhamos as nossas demandas junto ao governo do estado minimamente atendidas. No mais, desejamos um ótimo ano de trabalho e realizações para os nossos associados e suas respectivas escolas.



Celito Luiz Lorenzi
Vice-presidente de Assuntos
Administrativos da Agptea


Volta às Aulas

Desafios e conquistas no processo de formação na escola de Tapera

Instituto Estadual de Educação Nossa Senhora Imaculada oferece aos seus alunos diferentes ambientes de práticas pedagógicas e visitas técnicas orientadas aliando teoria e prática

“Educar é Humanizar: o cuidado de si, do outro e do mundo”. Com este tema, o Instituto Estadual de Educação Nossa Senhora Imaculada, situado no município gaúcho de Tapera, propõe um currículo voltado à formação de um sujeito comprometido com o desenvolvimento pessoal e coletivo. A escola tem por objetivo proporcionar, em uma linha de ação conjunta, o aprofundamento e a vivência do seu projeto político pedagógico, em busca de uma formação humana integral.

A diretora Luciana Maria Schmidt Rizzi destaca que o instituto busca desenvolver o senso crítico do aluno, possibilitando a análise da realidade e tornando-o capaz de agir e interagir no meio em que vive, como cidadão responsável, para uma sociedade mais justa, humana e democrática. “A escola propicia a construção de novos conhecimentos e a formação de sujeitos pesquisadores, críticos e reflexivos, assim como oportuniza a apropriação adequada da realidade, nas suas diferentes expressões. Além disso, o instituto considera que a pesquisa pressupõe a interação crítica com a realidade local a partir do curso em realização, relacionando-o com as diferentes técnicas e tecnologias presentes nos processos produtivos locais”, explica.

O Instituto Estadual de Educação Nossa Senhora Imaculada conta com 446 alunos, matriculados nas diferentes modalidades de ensino. Atualmente a escola apresenta diversas realidades, conforme relata Luciana. “Atendemos alunos do Ensino Fundamental, Ensino Médio, Curso Normal, Cursos de qualificação profissional de curta duração, ofertados através do Núcleo de Inovação para o Trabalho (NIT), coordenado pela Secretaria de Trabalho, Emprego e Renda e a Fundação Gaúcha do Trabalho e Ação Social (FGTAS)”, informa a diretora. A escola também oferta os Cursos Técnicos Pós-Médio, noturno, em Agronegócio, Informática e Contabilidade.



ENSINO

De acordo com a diretora, a escola possui um total de 55 servidores, sendo 47 professores e oito funcionários. Desses, 15 professores e três funcionários atuam especificamente nos cursos técnicos. Salienta que, atualmente, uma das demandas do Instituto é um Técnico Agrícola para auxiliar no planejamento e manejo das práticas de produção nas Unidades Pedagógicas que “são fundamentais para o desenvolvimento das habilidades propostas no curso Técnico em Agronegócio”.

UEPs como Espaços de aprendizagem

O Instituto Estadual de Educação Nossa Senhora Imaculada possui diferentes ambientes de práticas pedagógicas, ou Unidades Educativas de Produção (UEPs), tais como: Laboratório de Ciências, Laboratório de Informática e Contabilidade, sala Maker, biblioteca, pomar, jardinagem, compostagem, plantas medicinais e produção de hortaliças na estufa, a qual contribui para a merenda escolar nos três turnos. Além disso, proporciona aos alunos visitas técnicas orientadas em propriedades e empresas parceiras, a fim de aliar teoria e prática, bem como a ampliação de práticas voltadas a cada curso.



Diferenciais

Com o objetivo de oportunizar ao aluno a utilização de tempos e espaços para integração entre teoria e prática por meio de suas aprendizagens e do seu fazer, são realizadas práticas pedagógicas orientadas, como visitas técnicas, palestras, rodas de conversas com agricultores e profissionais de outras áreas, bem como o Trabalho de Conclusão de Curso, desenvolvidos no decorrer de cada curso. Conforme a diretora, todas estas atividades configuram-se como etapa de efetiva vivência na qual os alunos podem articular o conhecimento teórico e, a partir de hipóteses, responder às demandas que se apresentam no exercício da profissão. “A escola busca proporcionar a construção de sujeitos capazes de realizar diversas inserções laborais, culturais e sociais”, explica.

Outra atividade promovida é o Encontro dos Cursos Técnicos, que ocorre no mês de novembro, para discutir temáticas de relevância social. “Este evento mobiliza alunos, professores e comunidade em geral”, conta Luciana.



A diretora avalia que o ano de 2022 foi de desafios e conquistas, que contribuíram para o processo de formação dos alunos. “Além de todas as atividades já citadas que envolveram alunos, professores e comunidade em geral, vale salientar a participação e o desenvolvimento de outras ações importantes”, lembra Luciana, destacando a Mostra das Escolas Técnicas Agrícolas do Rio Grande do Sul (Meta), organizada pela Agptea durante a Expointer 2022, a Mostra de Tecnologia e Inovação Pública da EPT, promovida pela Superintendência de Educação Profissional do Estado (Suepro/RS), e os cursos de formação de professores promovidos pela Agptea.

Luciana também destaca que o Instituto Estadual de Educação Nossa Senhora Imaculada foi uma das escolas selecionadas como Núcleo de Inovação para o Trabalho (NIT), pela Suepro/RS em parceria com a Seduc, a instalação e início do processo de cultivo de uma estufa agrícola, e a realização de uma aula magna, aberta à comunidade em geral, com o tema “Ética e prática profissional”, desenvolvido pelo professor doutor Angelo Cenci, da Universidade de Passo Fundo (UPF), além do 13º Encontro dos Cursos Técnicos que teve como tema “O Agronegócio e a Agricultura Familiar: Desafios e Perspectivas”.

De acordo com Luciana, o Encontro proporcionou uma oportunidade de análise e reflexão com relação à importância da agricultura familiar e o agronegócio, em que foi destacado como maior desafio a questão da rentabilidade dentro da propriedade rural. “Tanto o agronegócio quanto a agricultura familiar no Brasil são de extrema importância, pois são responsáveis pela produção de alimentos que chegam à mesa da população todos os dias”, enfatiza.

Um pouco da história...

O Instituto Estadual de Educação Nossa Senhora Imaculada foi criado pelo decreto nº 23.190 de 10/07/1974, com o nome de Escola Estadual de 2º Grau, e denominada, em 18/01/1978, de Escola Estadual de 2º Grau Nossa Senhora Imaculada pelo decreto nº 26.605. O nome da escola surgiu a partir de uma votação no ano de 1978 entre alunos e professores, que nominaram de Escola Nossa Senhora Imaculada. Dessa forma, homenageava-se a antiga escola das freiras que, neste mesmo espaço, no ano de 1933, deram início à obra da educação. No ano de 1994 foi implantado o Curso Técnico em Contabilidade, o que atendeu o desejo e demanda da comunidade de Tapera e região, com readequação no ano de 2022 para Técnico Pós-Médio.



Sala de Aula



Plantio



Laboratório



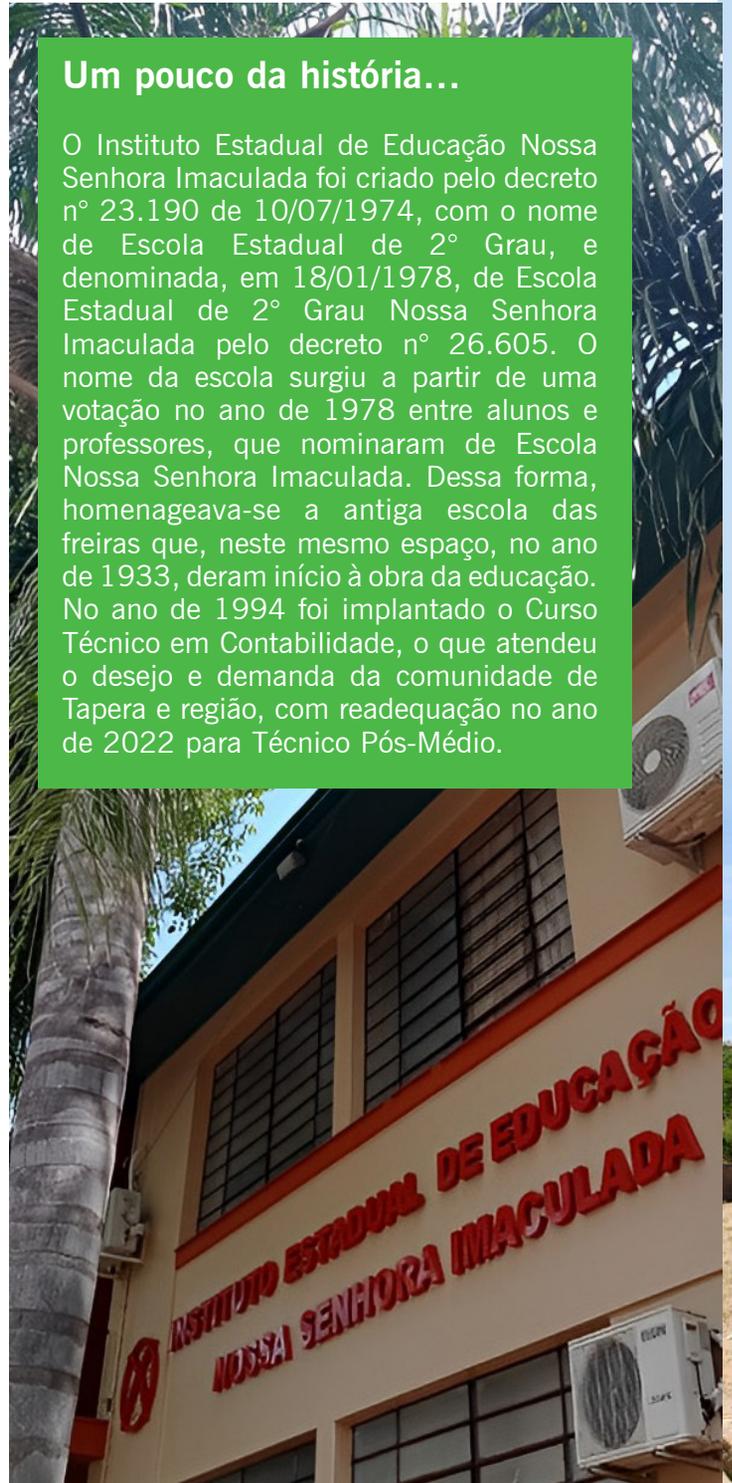
Trabalho Energia Solar



Sala de Aula



Meta



Crédito: Escola N. Senhora Imaculada

Curso de Técnico em Agronegócio em Lavras do Sul

O Instituto Estadual de Educação Dr. Bulcão, de Lavras do Sul, em breve, irá se integrar ao grupo de escolas técnicas com curso voltado para a questão agrícola. Será oferecido o curso de Técnico em Agronegócio que, segundo a diretora Simone Fernandes Prestes, pode ser de grande importância para o desenvolvimento do município e região. “Isso porque o agronegócio é um setor de renda econômica fundamental para o país e, sobretudo, a região da campanha, e está entre as principais fontes de emprego no meio rural”, afirma.

De acordo com Simone, ao oferecer este curso, Lavras do Sul pode capacitar os moradores locais para trabalharem no setor, seja em empresas rurais, cooperativas ou até mesmo em pequenas propriedades agrícolas. Além disso, ressalta a diretora, o curso pode ajudar a desenvolver novas tecnologias e práticas voltadas para a produção, contribuindo para a melhoria da produtividade e da qualidade dos produtos agrícolas. “Também pode ajudar a aumentar a competitividade do município e da região no mercado”, observa.



Simone coloca que um curso técnico de agronegócio pode contribuir, também, para o crescimento de setores como a produção de alimentos diversos, a agroindústria e o comércio de insumos e produtos agrícolas, além de ajudar para a segurança alimentar da região, ao garantir o abastecimento de alimentos frescos e saudáveis à população local. “Por todas essas razões, um curso técnico de agronegócio é uma excelente oportunidade para o município de Lavras do Sul e a comunidade investirem no desenvolvimento econômico e social da região”, finaliza.





CAPA

Solo muito fértil em Minas do Camaquã

Centro de Qualificação Profissional propõe ressignificar o ensino agrícola nas culturas de olivas, uvas e noz-pecã.



CAPA

O presidente da Agptea, Fritz Roloff, detalha os objetivos com a instalação e a releitura das atividades agrícolas, com vistas à atividade agropecuária familiar individual, com apoio ao associativismo e às práticas agrícolas sem agrotóxicos, com o uso de tecnologias cada vez mais avançadas. “Em 2022, passamos a investir na diversificação dos nossos projetos. A aquisição de uma área de terras em Minas do Camaquã, onde já existe um hotel, é um desses exemplos, pois sabendo das dificuldades das escolas de enfatizar e fazer uma culminância de culturas que não fazem parte do seu dia a dia, a Agptea resolveu inovar nesse sentido, criar um campo de experimentos, não apenas como demonstração, mas também como qualificação profissional que possa servir de base para cursos, alunos de escolas e também a comunidade, os sindicatos e as associações de produtores rurais”, explica.

Sobre as iniciativas para a área, Roloff esclarece, ainda, que Minas do Camaquã tem uma peculiaridade para determinadas culturas de plantio, especialmente a noz-pecã e as oliveiras, destacando a prática da fruticultura integrada e respeitando a

biodiversidade da região. “Estamos fazendo uma pesquisa para a possibilidade de implantar a vitivinicultura”, adianta, complementando que o Centro de Qualificação Profissional será um espaço para “dialogar com a comunidade e estará à disposição dos produtores para gerar renda e servir de base de estudos e experimentos, inclusive com pequeno laboratório e uma máquina para a extração do azeite de oliva”, afirma, lembrando que trata-se de um projeto-embrião em parceria com empresas.

O presidente da Agptea antecipa que está em análise “o projeto de Escola/Pedagogia por Alternância, onde os filhos dos produtores ou mesmo os próprios possam ter um tempo-escola e um tempo-propriedade de forma que os cursos possam ser efetuados por módulos com certificações individuais em fruticultura. “Estamos desenhando várias alternativas, junto com o turismo e também a meliponicultura. Será um projeto de médio e longo prazo. A natureza é algo que demora para se estabelecer, tem seus tempos e nós precisamos respeitar. Temos que preparar o solo para isso, nessa área de dez hectares de campo experimental. Estamos plantando uma semente”, comemora.



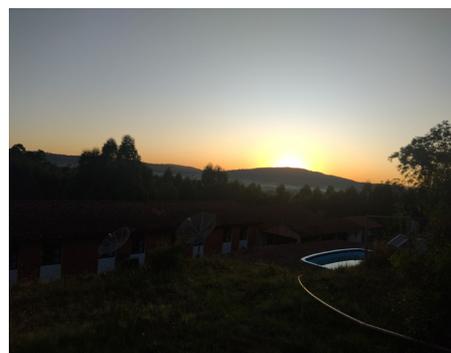


Mãos à obra

A tarefa de estruturar o funcionamento do Centro de Qualificação Profissional está a cargo do integrante do Conselho Consultivo da Agptea, Paulo Benites. Segundo ele, diversas obras estão em andamento no complexo. Entre as benfeitorias já realizadas, está a antena para climatologia. Pela parte pedagógica está em elaboração o referencial teórico, a base curricular e o plano de cursos. “O cronograma é que a comunidade escolar, produtores rurais, pesquisadores, bem como os profissionais da área agrícola tenham acesso ao Centro de Qualificação Profissional no início de 2024. É uma luta contra o tempo, mas acreditamos que neste período as instalações já estejam em condições de receber os participantes do projeto”, adianta. “Sendo um projeto ousado, inovador a nível de Brasil, é cedo para falarmos em dinâmica e como funcionará, pois ainda estamos elaborando a parte pedagógica do projeto e quais demandas serão atendidas no primeiro momento”, esclarece.

Benites, entretanto, afirma que muitas disciplinas novas serão ofertadas, como Climatologia e Operação e Manejo em Lagares. “Com certeza o aluno terá acesso a todo o ciclo de cultivo, até o pós venda do produto beneficiado”, complementa, esclarecendo que os estudantes serão avaliados em provas descritivas, aulas práticas realizadas nos pomares e, através de seminários, vão relatar as vivências realizadas no tempo propriedade/comunidade. “Atualmente, é difícil uma estimativa mas, como o projeto prevê diversos módulos, creio que em quatro anos podem ser beneficiados cerca de 200 alunos/produtores ano. A demanda de profissionais para a área de fruticultura é grande.”

O integrante do Conselho Consultivo da Agptea antecipa, ainda, que a iniciativa prevê tornar o Centro de Qualificação Profissional autossustentável em breve período. “Mas, para isto, precisamos criar mecanismos e ferramentas, já que, na verdade, iniciamos do zero. Mas os alimentos produzidos no local serão utilizados na alimentação dos participantes e usuários do complexo. Está em estudo a rotulagem própria para os alimentos produzidos que, quando houver excedentes, com certeza serão comercializados e os valores arrecadados revertidos à manutenção e melhoria das instalações”, justifica, complementando que a Agptea tem a convicção de que ações como estas, beneficiando não somente a área agrícola, mas contribuindo no desenvolvimento local e regional, produzindo com práticas que preservem o meio ambiente, estará proporcionando qualidade de vida ao produtor rural e exercendo seu papel de entidade comprometida com o bem-estar social.



Parcerias de sucesso

O campo está se preparando para uma nova era de inovação e sustentabilidade e, para tornar o Centro de Qualificação Profissional uma realidade, a Agptea conta com a ajuda de parceiros de peso, incluindo 26 escolas agrícolas do Rio Grande do Sul, Ibraoliva, Divinut, Geoparque e prefeituras locais. Essas parcerias são fundamentais para o sucesso do projeto, pois permitem que a expertise e os recursos de cada parceiro sejam combinados para atingir objetivos em comum.

Em conjunto com o Ibraoliva, será criado um pomar de oliveiras que incluirá variedades de cultivares para a produção de azeite de oliva e azeitonas. A empresa auxiliará com a indicação das necessidades da cadeia produtiva para a formação de técnicos em cultivo de oliveiras, e os associados estarão presentes tanto para assessorar o currículo quanto para participar de cursos, seminários e outras atividades.

A expectativa com o projeto, para a diretora do Ibraoliva, Rosane Abdala, é alta: “Sentimos grande necessidade de termos profissionais com conhecimento em olivicultura, ainda não existem cursos sendo oferecidos para a formação de técnicos. Só temos a agradecer à Agptea por esta visão de trabalho para os alunos formados pelas escolas técnicas”, afirma. O plantio tem início previsto entre os meses de julho e

agosto, e a primeira colheita deve ocorrer a partir do quinto ano.

Já a parceria com a Divinut prevê o plantio de variedades de noqueiras-pecã para atender a crescente demanda nacional e mundial. Conforme o diretor da divisão de Nozes e Castanhas da empresa, Edson Ortiz, o objetivo é ter um módulo que seja, ao mesmo tempo, de demonstração para produtores e que sirva para treinamentos.

Serão trabalhadas quatro variedades: Barton, Shawnee, Choktaw e Stuart, para atender produtores da região e escolas agrícolas. Ficará a cargo da Divinut a doação das mudas e o repasse de técnicas, e a produção também poderá ser comprada. “Queremos colaborar para que tudo seja cuidado da melhor maneira possível, para tornar esse Centro de Qualificação um ponto de referência para o cultivo da noqueira-pecã”, afirma o dirigente. O plantio deve ser realizado no inverno deste ano.

As iniciativas não param por aí. A Agptea também criará um pomar de videiras e outras culturas. Para isso, estão em andamento conversas com outras entidades e instituições, como Emater, Secretarias da Educação, Agricultura e Desenvolvimento do RS, UFSM, Unipampa, Embrapa, IFFs e MAPA.



O potencial crescente da noz-pecã

A noz-pecã tem ganhado cada vez mais espaço no mercado global devido ao aumento da demanda por alimentos saudáveis e naturais. No Brasil, ela deixou de ser um produto sazonal e passou a ser consumida no dia a dia devido à sua praticidade, qualidade nutricional e sabor.

O consumo mundial de castanhas, nozes e frutas secas cresce cerca de 6% ao ano, de acordo com a International Nut Council (INC). O Brasil já ocupa o 2º lugar como produtor na América do Sul, ficando atrás somente da Argentina. O país exporta noz-pecã para diversos países, como Estados Unidos, Canadá, Europa, Ásia e Oriente Médio.

O Rio Grande do Sul é responsável por cerca de 70% da produção nacional de noz-pecã. Cachoeira do Sul, o maior polo produtor gaúcho e do país, teve um aumento de 660% nas vendas externas de janeiro a outubro de 2022, em comparação com o volume de 2021, segundo dados do Comex Stat, portal de dados do comércio exterior brasileiro vinculado ao Ministério da Economia. Em valores atuais, o crescimento passou de US\$ 88 mil para US\$1,6 milhão. Além de Cachoeira do Sul, os municípios de Montenegro, Vale do Sol, Venâncio Aires e Santa Cruz do Sul são as principais regiões produtoras de noz-pecã no Estado.

Crédito: Adobestock



CAPA

Azeite de oliva: produção impulsiona a economia local

O cultivo de oliveiras tem sido cada vez mais importante para a economia do Rio Grande do Sul. Alguns dos motivos incluem:

Crescimento da demanda: A demanda por azeite de oliva de qualidade tem aumentado no Brasil e no mundo, e o Rio Grande do Sul tem se beneficiado como um dos principais produtores do país. Isso tem contribuído para a expansão da produção de oliveiras na região e para o crescimento da economia local.

Diversificação da produção agrícola: O cultivo de oliveiras é uma atividade agrícola diversificada que complementa a produção de outros produtos agrícolas na região, ajudando a reduzir a dependência de uma única cultura.

Cadeia produtiva: A produção de azeite de oliva envolve uma série de atividades econômicas, desde o plantio e a colheita da fruta até a produção e distribuição de azeites finais. Isso significa que o cultivo de oliveiras tem o potencial de gerar empregos e oportunidades de negócios em vários setores econômicos.

Exportação: A produção de azeite de oliva no estado tem aumentado a presença da região no mercado internacional, com a exportação de azeites para outros países. Isso tem contribuído para a geração de divisas e para a promoção do estado como um importante produtor de azeites de qualidade.



Crédito: Adobestock

CARACTERÍSTICAS DE MINAS DO CAMAQUÃ

A região de Minas do Camaquã (RS), é conhecida por sua produção de azeite de oliva de alta qualidade. Conheça algumas das principais características da região:

Solo e clima: O município possui solos férteis e clima ameno, propício para a produção de azeite de oliva. As condições climáticas contam com invernos suaves e verões quentes.

Variedades: São produzidas diversas variedades de azeitonas, como a Leccino, a Frantoio e a Coratina, que são reconhecidas por seu sabor e aroma distintos.

Tecnologia: A produção de azeite de oliva utiliza tecnologias modernas e avançadas, garantindo a qualidade e a consistência do produto final.

Tradição: A produção de azeite de oliva em Minas do Camaquã é uma tradição local, com muitas famílias e empresas que há gerações dedicam-se à sua produção.

Certificações: A maioria das empresas produtoras de azeite de oliva em Minas do Camaquã possuem certificações de qualidade, como a certificação de produção orgânica e de produção sustentável.





Hospitalidade na porteira

Um sorriso, uma conversa amigável e um café fresco também farão parte da completa experiência dos usuários, professores e produtores no Centro de Qualificação Profissional. Já está em operação um hotel no local, benefício para ser desfrutado também para sócios da Agptea e turistas a lazer ou a negócios.

O primeiro tesoureiro da Agptea, Ivanoi da Fontoura Brito, está à frente do meio de hospedagem, que manterá o tradicional bem receber do campo, marcado pelo acolhimento simples mas generoso na cultura e na gastronomia. “Em termos de infraestrutura, realizamos algumas reformas, com o aumento de um apartamento adaptado à acessibilidade para cadeirantes, nova lavanderia e a construção de uma piscina. Melhorias para acomodar e atender maior número de hóspedes”, conta.

De acordo com Brito, o hotel reúne 13 apartamentos, todos suítes, com aparelhos de televisão, frigobar, ar condicionado, podendo acomodar até 30 pessoas ao mesmo tempo. “Nós estamos localizados em uma região riquíssima em pontos turísticos, com lugares com uma beleza incomparável. A caminho do hotel, por exemplo, temos a região das Guaritas, muito linda, que está nas últimas instâncias para ser transformada em um geoparque com a chancela da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (Unesco)”, destaca, lembrando que há cerca de dez quilômetros está o rio Camaquã - considerado um dos mais limpos do Estado, com águas cristalinas e mornas.

Crédito Fotos: Ivanoi F. Brito



Na avaliação de Brito, Minas do Camaquã é um tesouro a ser (re)descoberto. Ele recordou que a região, por exemplo, possui cactus, sem similaridade com nenhuma outra espécie do mundo e que a geologia local também é muito diferenciada. “O turista que procura a tranquilidade, a paz, o contato com a natureza e os esportes de aventura, pode desfrutar desses atrativos todos aqui”, pontua, destacando as trilhas ecológicas e as vistas panorâmicas das montanhas da região, habitadas ainda por fauna e flora singular.





Rio Grande do Sul deve produzir 500 mil litros de azeite extra virgem em 2023

Em entrevista à Letras da Terra, o presidente do Instituto Brasileiro de Olivicultura (Ibraoliva), Renato Fernandes, falou sobre o Selo Premium conferido a 29 marcas de azeite e celebrou o investimento da Agptea em Minas do Camaquã que prevê formação profissional para o setor.

Letras da Terra - Em fevereiro, os produtores gaúchos celebraram a safra de oliveiras com a 11ª Abertura Oficial da Colheita das Oliveiras, em Encruzilhada do Sul. Quantas são as propriedades que produzem o fruto hoje, e quantas já estão extraindo azeite? Qual a previsão de litros de azeite a serem produzidos no estado a partir desta safra 2022/2023?

Renato Fernandes - Em 2022, a Secretaria Estadual da Agricultura, juntamente com a Emater, catalogou 321 produtores, em 108 municípios, com aproximadamente 6 mil hectares plantados, dos quais em torno de 4 mil hectares estão em produção. A maioria dos olivais encontra-se na Metade Sul do Rio Grande do Sul. Os principais municípios produtores são Encruzilhada do Sul, Canguçu, Pinheiro Machado, Caçapava do Sul, São Sepé, Cachoeira do Sul, Santana do Livramento, Bagé, Barra do Ribeiro, Sentinela do Sul, entre outros. Para esta safra, a previsão de crescimento está em torno de 10% em relação a 2022, ou seja, poderemos ter a produção de 550 mil litros em 2023.

LT - Fale um pouco sobre o histórico do cultivo no Rio Grande do Sul. Houve erros no passado? O que foi importante para esta virada e o crescimento no número de olivais no estado? O que o nosso solo e/ou clima possui? É isso que chama a atenção de novos entrantes no cultivo e produção de azeites?

Renato Fernandes - Após algumas experiências comerciais no cultivo da oliveira no século XX, ocorreu uma retomada nos últimos 20 anos, com um crescente desenvolvimento no setor olivícola. Nesta retomada, quando produtores iniciaram o cultivo, muitos foram os problemas com solo, tipo de mudas, falta de assistência técnica, entre outros. Estes produtores tiveram muitas perdas e este foi o custo da aprendizagem. Vários desistiram no meio do caminho, porém, os que permaneceram foram buscar conhecimento. As políticas públicas desenvolvidas pela Secretaria da Agricultura através dos Programa Pró-Oliva e da Câmara Setorial, com o apoio da Emater, foram fundamentais para o crescente resultado do setor, o que resultou em muitas melhorias nas mudas ofertadas, no tratamento adequado do solo e sua manutenção. Em 2017 o estado produziu 57.873 mil litros de azeite. E, recentemente, fechamos 2022 em 448 mil litros, com um crescimento em torno de 700% em relação ao primeiro cadastro.

LT - Qual o contexto da oliveira e dos seus produtos na conjuntura da economia gaúcha? Qual o perfil de empresário que investe no setor? São produtores rurais diversificando, profissionais de diversos segmentos buscando alternativas de renda ou ainda quem busca uma virada na vida? E o tamanho das propriedades? Quem planta busca empreender para a extração de



ENTREVISTA

azeite ou comercializa a produção? Há espaço para pequenos agricultores também abraçarem a oliva?

Renato Fernandes - No mercado gaúcho, o setor da olivicultura está se destacando sob vários aspectos como geração de empregos, tecnologia, desenvolvimento de cultivares adequados ao solo gaúcho (pesquisas), divulgação do Rio Grande do Sul em diversos certames internacionais levando a imagem da excelência do produto gaúcho para consumidores globais. Podemos definir a olivicultura gaúcha como uma “neo” atividade agrícola no estado, com um longo caminho a percorrer, subsidiada em disponibilidade de terras, conhecimento técnico e participação no mercado de azeite brasileiro, consolidando cada vez mais a sua presença. A grande maioria dos nossos produtores são empresários não ligados ao agronegócio, profissionais liberais que buscaram um novo nicho de atuação. Alguns produtores trabalham com áreas acima de 200 hectares plantados, porém grande parte gira em torno de 20 a 40 hectares.

LT - O Ibraoliva lançou uma campanha educativa que alerta sobre azeites que chegam de fora do país com classificação equivocada, ou seja, se dizem extra virgem, mas não o são. O quanto isso prejudica o setor e qual a fatia de mercado que se pode vislumbrar? Há solução, no momento, que possa barrar esta distorção? E o Selo Premium, já conquistado por 29 marcas, como se encaixa nesta busca pelo destaque dos produtos gaúchos?

Renato Fernandes - O produto produzido no Brasil é o azeite extra virgem o qual ainda tem um alto custo de produção. Ele concorre com os azeites importados que entram no Brasil com preços muito abaixo do mercado. Destes, 92,5% que foram fiscalizados estão rotulados erroneamente, ou seja, não são extra

virgens e sim virgens. Os azeites produzidos no mercado externo e que são realmente extra virgens são vendidos a um preço maior e justo. A solução será o Ministério da Agricultura aumentar a fiscalização. Precisamos que os azeites que são importados estejam adequados quanto às informações ao consumidor. Este assunto é uma questão de saúde pública, pois o consumidor está sendo lesado.

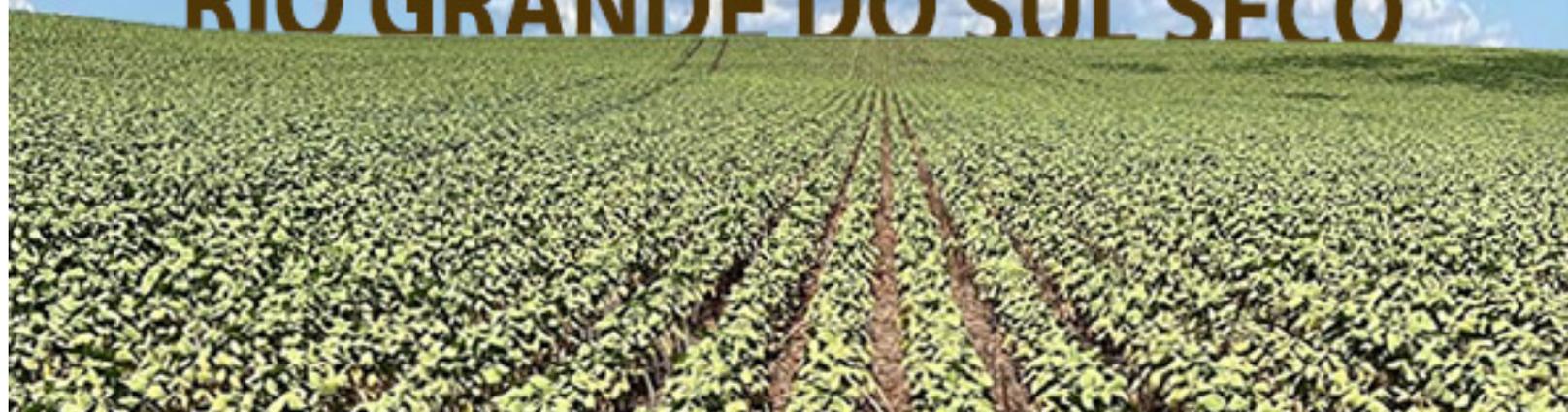
O Selo Premium é uma grande conquista do Ibraoliva em parceria com a Secretaria de Inovação, Ciência e Tecnologia. A certificação reforça e leva ao consumidor a informação da qualidade do nosso produto. Há um grande mercado a ser explorado, precisamos criar ferramentas que possam levar esta cultura à população, a mudança de hábitos se constrói. Porém, a nossa produção ainda é muito incipiente diante do consumo brasileiro. O Brasil é o 2º maior importador do mundo de azeite de oliva.

LT - A Agptea está investindo em uma propriedade em Minas do Camaquã e quer levar o cultivo das oliveiras para o contexto das escolas técnicas agrícolas. Além de plantar e produzir azeite, o Centro de Qualificação Profissional que lá será implantado, objetiva qualificar profissionalmente para a cultura, o manejo e o processo de extração. Como o Ibraoliva vê este tipo de investimento?

Investimentos em educação sempre são louváveis. Quando isto reflete em formação profissional especializada e qualificada para o setor da olivicultura, não tem como o Ibraoliva não celebrar. É de extrema importância para o setor que, tanto na mão de obra quanto futuros produtores, com preparo e conhecimento, possam chegar para se juntar aos que já estão trabalhando no cultivo de oliveiras e extração de azeite de oliva extra virgem, oportunizando que pequenos produtores sintam-se seguros para participar dessa futura força econômica de nosso estado. Temos um grande potencial no Rio Grande do Sul para a cultura das oliveiras e no mercado nacional para o consumo dos nossos azeites que têm sido reconhecidos internacionalmente por sua qualidade.

Crédito: Divulgação/Ibraoliva

RIO GRANDE DO SUL SECO



Mais um ano que se passou com a estiagem assolando o campo no Rio Grande do Sul. As perdas nas culturas diversas assim como também em criações pecuárias assustaram novamente os produtores rurais gaúchos que novamente devem amargar prejuízos no campo.

Os últimos números divulgados pela Rede Técnica Cooperativa (RTC/CCGL), até o fechamento desta edição, mostravam que no milho, o número de quebra era de 56%, enquanto no levantamento anterior, na primeira quinzena de janeiro, era de 53%. Já na soja, a quebra estimada era de 43%, enquanto em janeiro a estimativa era de 16%. Segundo o presidente da Federação das Cooperativas Agropecuárias do Estado do Rio Grande do Sul (FecoAgro/RS), Paulo Pires, os valores representam um grande impacto para o setor. “É mais uma grande quebra de produção no Rio Grande do Sul. Havia uma previsão de vinte e dois milhões de toneladas na soja e uma quebra de 43%, portanto, é um impacto muito forte”, destaca.

Em termos financeiros, a estimativa, de acordo com o presidente da FecoAgro/RS, considerando uma quebra de 9,46 milhões de toneladas com preço de R\$ 3 mil a tonelada, a perda seria de R\$ 28,38 bilhões, ou seja, valor este que deixa de circular na economia gaúcha. As perdas no milho também refletem na produção de leite. Conforme o presidente da Associação dos Criadores de Gado Holandês do Rio Grande do Sul (Gadolando), Marcos Tang, a estiagem causou grandes perdas nas lavouras. O principal alimento para o gado leiteiro está com lavouras secas. “Ao invés de ensilar milho com grão, os produtores estão ensilando palha com espiga que tem praticamente só sabugo”, conta o dirigente. Ele ressalta que isto não é choro de produtor, mas uma constatação que tem como consequência tornar muito mais caro o custo da produção de um litro de leite.

Pecuária também sofre

Na pecuária de corte não foi diferente. Gado emagrecendo, campos praticamente queimados e falta de políticas públicas de prevenção à seca. Este é o roteiro de um filme que parece se repetir em mais um verão com predominância da estiagem causada pela incidência do fenômeno La Niña. Os produtores já consideram os danos no rebanho, irreversíveis. Mas, o impacto não será apenas da porteira para dentro. O Instituto Desenvolve Pecuária alerta que haverá reflexo também nas contas públicas, com redução no Produto Interno Bruto (PIB) gaúcho.

O presidente do Instituto Desenvolve Pecuária, Luis Felipe Barros, reclama de uma total falta de incentivo por parte do poder público para auxiliar os produtores. “O Estado ainda tem que melhorar a questão das leis ambientais, que é extremamente rígida, tem que melhorar a questão de subsídios para que se possa fazer as barragens, para que se possa fazer as contratações dos pivôs e não sofrer tanto com a estiagem”, afirma. Barros não deixa de criticar seu segmento ao ressaltar que se está discutindo estiagem há três anos. “Os produtores poderiam ter tomado movimentos estratégicos em relação à seca, porque ela tinha sido prevista, se sabia dela, e então poderiam algumas ações terem sido realizadas e não foram. As pessoas ficaram estáticas”, avalia o dirigente.



Gado na Seca - Crédito: Instituto Desenvolve Pecuária/Divulgação

Associado da Agptea relata perdas na região de Soledade

A estiagem na região de Soledade, no Norte do Estado, também foi muito grave, informa o produtor rural Vinicius Ottoni, associado da Agptea. As perdas foram grandes nas lavouras de verão, no milho e na soja. “No milho, que já foi colhido, a perda foi de 90%, e na soja que está em fase reprodutiva, as perdas passam de 80%. Na localidade do Rincão do Bugre por exemplo, onde fica a minha propriedade, de novembro do ano passado a fevereiro deste ano, tivemos somente 120 milímetros de chuva, o que é pouca umidade em quatro meses”, informa.

Somando com a falta de chuva, apareceram as altas temperaturas, o que “cozinhou as plantas”. A perda na cultura da soja é irreversível, de acordo com Ottoni. “Estou preocupado com a falta de água, pois muitos riachos e nascentes da região secaram. Este é o terceiro ano consecutivo de seca com forte diminuição da água no solo, subsolo e vertentes”, coloca, ressaltando, ainda, que os financiamentos estão caros e escassos. “A falta de recursos será um outro problema que vamos enfrentar nas próximas safras”, pontua o produtor.



Folhas Milho Secas - Crédito/Divulgação



Soja Seca - Crédito: Juliano Matoso/Divulgação

Estiagem deixa Escola Cruzeiro do Sul em “modo sobrevivência”

A forte seca que atinge pela segunda vez consecutiva as Missões, é sem precedentes. A afirmação é do diretor da Escola Técnica Estadual Cruzeiro do Sul, localizada em São Luiz Gonzaga, Ayrton Avila da Cruz. “É uma seca muito intensa que há muito tempo não se via na região e afetou diretamente os setores de aprendizagem de produção da escola, assim como os agricultores do Noroeste e Fronteira Oeste do Estado, além dos países vizinhos como Argentina, Paraguai e Uruguai”, observa.

Segundo Cruz, desde dezembro do ano passado choveu muito pouco, impactando a escola que tem 289 hectares de terra com 18 setores de aprendizagem em produção. “Nós temos uma área de campo nativo que envolve várzeas e que está seca. Com isso, o nosso gado vem sofrendo muito com a falta de alimentação. No entanto, devido a um trabalho que a escola faz há bastante tempo, não tivemos dificuldade de água para os animais porque temos vertentes protegidas”, informa, colocando que o calor muito acima

da média também contribuiu para o agravamento da situação, com vários dias atingindo temperaturas acima de 40 graus.

Outro setor da escola muito prejudicado é o da alfafa, conforme Cruz. “Temos 9 hectares de alfafa e 5 estão praticamente perdidos. Tivemos ainda perdas na lavoura de milho. Colhemos 32 sacos por hectare e isso não atende a demanda da escola para alimentação dos animais porque utilizamos em torno de 100 a 130 sacos de milho por mês para manter os setores de avicultura, ovinos, suínos e bovinos de leite”, destaca.

Sobre a soja, o diretor informa que a escola tem uma área de 115 hectares e não sabe o que vai conseguir colher. “Na seca passada, colhemos 4,3 sacos de soja por hectare numa área de 110 hectares. Este ano, apesar de uma área maior, achamos que se for possível colher, será algo em torno de 2 sacos por hectare. A crise é muito forte na escola”, diz, pontuando que os quatro açudes e 12 tanques para a

criação de peixes estão secos, com apenas um açude pela metade.

“O modo sobrevivência foi ligado. A gestão da propriedade rural da escola, neste momento, mudou o enfoque, caindo um pouco a questão da pesquisa e da produção para manter os setores funcionando. Como instituição de ensino, temos a função de contribuir para achar alternativas, discutir, problematizar essa situação com os nossos estudantes que também são filhos de agricultores e que sofrem em suas propriedades com a falta de chuva”, conclui o diretor.



Milho Seco Estiagem - Crédito/Divulgação

Veranistas aprovam melhorias na Casa da Praia e celebram momentos de lazer na temporada 2022/2023

A Casa da Praia da Agptea, localizada em Itapeva, ao lado de Torres (RS), contou com melhorias para a temporada 2022/2023. Celebrada pelos usuários, tanto pelos pais quanto pelas crianças que aproveitaram os espaços, a nova pracinha e a quadra de futebol foram um diferencial. “São várias as atividades que estão programadas para melhorias, como as do salão, para ser utilizado, a partir de abril, para festas, com capacidade para 80 pessoas. Entre abril e maio, iniciaremos as obras para implantação de novos apartamentos”, anunciou o presidente da entidade, Fritz Roloff.

Veja alguns depoimentos de associados que prestigiaram a Casa da Praia neste verão:

Carina Dapper - Gostamos muito de tudo por lá, tudo muito bem organizado, limpo, sempre com o rapaz à disposição para qualquer coisa que precisássemos. Foram dias maravilhosos. Parabéns!

Grasiele Gasparetto Zavacki - Para nós tudo está perfeito! Só elogios à diretoria!

Karen Aline da Rosa Achilles - Passei dias excelentes na casa da Agptea, todos os ambientes são ótimos, sempre limpos, organizados e aconchegantes. A recepção feita pelo caseiro Júnior foi excelente, muito atencioso e simpático. Só no aguardo para o próximo veraneio em Itapeva.

Rosele Fialho Gonçalves - Adorei toda a área, sendo que foi uma grata surpresa, pois foi a primeira vez que fui. Gostaria de dar os parabéns para os responsáveis.

Cibele Andersen dos Santos - Nota 10 em tudo! Os novos quiosques ficaram ótimos. A pracinha e a quadra de futebol também ficaram perfeitas. Sai de lá hoje e já estou com saudades.

André Paulo Manfio - Recepção da Pousada: 10. Júnior ativo, prestativo, atencioso, mudança ótima. Limpeza e organização: 10. Estacionamento: 10. Melhorias em geral: 10. Estão de parabéns, nota 1000. Grande abraço.



NOTÍCIAS DA AGPTEA

Maria Angelica Giroto - Foi a primeira vez que tive a oportunidade de desfrutar 10 dias na Casa da Praia de Itapeva. A recepção realizada pelo Júnior foi excelente. O apartamento é muito bom, limpo, arejado, utensílios necessários para a cozinha, micro-ondas, liquidificador, TV (pequena.) Quiosque com churrasqueira/pia/mesa, academia, campo de areia, estacionamento coberto. Ou seja, o necessário para podermos desfrutar de tranquilidade e merecido descanso para nossas férias, numa ótima praia, água limpa e quentinha e próxima a praia mais linda do RS (Torres). A equipe diretiva da AGPTEA está de parabéns!

Sandra Vanusa Gregório - Adoramos as novidades. Nossa filha adorou a pracinha e o Júnior cuida muito bem de tudo.

Angela Cristina de Oliveira - Como relatei esses dias, foi a primeira vez que fui à casa de praia. AMAMOS!! Tudo maravilhoso...Infraestrutura de modo geral... tudo ótimo!!! Apartamentos bem equipados, tv, ventiladores, eletrodomésticos também a área do salão com disponibilidade de freezer, fornos etc... Quiosques aconchegantes e extremamente limpos. Ampla área para estacionamento e uma excelente área de lazer, quadra de areia, pracinha muiiiiiiiiiito bom (mate-amos lá atrás à noite, muito agradável). Pra mim está tudo perfeito. Equipe maravilhosa, todos muitos atenciosos e prestativos.

Fabiane Charão Malzoni - Quiosques ficaram ótimos, ar no salão também, praça muito legal. Júnior, o caseiro, extremamente atencioso e prestativo.

Evanir Mendes Silva - Estava maravilhoso, os espaços estão bem equipados. As churrasqueiras em ambientes adequados com ótima estrutura para socializar com a família e amigos. Os apartamentos com todo o conforto necessário para a nossa permanência. A praça para as crianças foi algo que não tinha e que proporcionou muita diversão às crianças. Só gratidão por nos dar a oportunidade de desfrutar de um ambiente acolhedor de todos, inclusive agradecer seu Júnior por ser muito atencioso com todos.

Rodrigo Pollet Mello - Tudo muito bom!



Agptea na Abertura da Colheita do Arroz em Viamão

Os vice-presidentes de Assuntos Educacionais, Danilo Oliveira de Souza, e de Assuntos Sociais, Henrique dos Santos Reis Noronha, da Agptea, estiveram presentes na segunda edição da Abertura Municipal da Colheita do Arroz em Viamão (RS), no dia 24 de fevereiro. O evento ocorreu na Fazenda Catavento, na Estrada da Varzinha, no distrito de Itapuã, e contou com exposição de equipamentos, produtos e serviços ligados ao agro, além de pratos da culinária, como o carreteiro com carne de búfalo, promovido pela Associação Sulina de Criadores de Búfalos (Ascribu), e o arroz de leite da ETA Viamão.

Viamão é um dos maiores produtores de arroz do Rio Grande do Sul com mais de 20 mil hectares plantados, e, atualmente, a cultura é o principal produto do PIB do agronegócio no município. Noronha, que também é o secretário municipal de Agricultura e Abastecimento, lembrou que mesmo com a estiagem afetando a produção, o arroz ainda é o carro-chefe de Viamão. A abertura da colheita foi uma realização da Prefeitura de Viamão, Emater/RS e Irga, com apoio do Sindicato Rural de Viamão, Coperav, Apavi, Ascribu e ETA.



Agptea prepara programação intensa para a próxima Fenasul Expoleite

Feiras serão realizadas na segunda quinzena de maio, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio

Desde o ano passado, no calendário de professores e alunos do ensino técnico agrícola, constam marcados os dias entre 17 e 21 de maio como as datas de realização da 44ª Expoleite e 17ª Fenasul. O tradicional evento conjunto que reúne o que há de melhor na produção leiteira do Estado, também é palco para atividades da Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea), na casa da entidade, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS).

Na edição passada, a Agptea marcou presença com o curso destinado aos professores e que resultou na 1ª Mostra das Escolas Técnicas Agrícolas (Meta) realizada durante a 45ª Expointer. Também sediou palestras sobre o consórcio entre floresta e bovinocultura, e manejo de búfalos leiteiros e qualidade do leite e desenvolvimento de produtos. Esta última em parceria com a Associação Sulina dos Criadores de Búfalos (Ascribu).

Para este ano, a Agptea pretende seguir com uma intensa programação. Os associados já estão convidados a acompanhar, em suas redes sociais, a agenda de palestras e/ou cursos que serão oferecidos na semana de realização da Fenasul Expoleite 2023.

Errata:

Na edição 65 da Revista Letras da Terra o nome da Escola Estadual Técnica Agrícola Desidério Finamor, localizada em Lagoa Vermelha (RS), não saiu corretamente. Estamos fazendo a correção nesta edição.

Encontro de Professores em 2023 promete olhar para o passado com foco no futuro

O Encontro de Professores do Ensino Agrícola deste ano já está sendo preparado pela Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola (Agptea). O evento vai mesclar passado e futuro, levando os participantes à região das Missões. A data, ainda a ser confirmada, deverá ser nos dias 8, 9 e 10 de novembro.

O presidente da Agptea, Fritz Roloff, adianta que o encontro terá uma programação bem diversificada. Para olhar o passado, serão visitados o Sítio Arqueológico de São Miguel Arcanjo e parte do Caminho das Missões Jesuítico Guarani, por onde os peregrinos percorrem 338 quilômetros, em 14 dias de caminhadas, e passam pelos Sítios Arqueológicos de São Nicolau, São Lourenço, São João Batista e São Miguel.

Já com o olhar para o amanhã, os professores serão recepcionados na Faculdade Santo Ângelo (Fasa), onde participarão de palestras e vivências. A Fasa possui cursos de Agronomia e Medicina Veterinária, entre outros. “Está em estudo a possibilidade da realização de um curso de formação de professores em ensino agrícola e ciências agrárias. É importante passarmos um dia lá”, explica Roloff.

Além da programação diversificada, está sendo organizado o encerramento do encontro com uma visita à Escola Estadual Técnica Guaramano, em Guarani das Missões.



COMUNICADO AOS ASSOCIADOS

Para aproveitar todos os benefícios de sócio, a partir deste ano, será exigido o uso da carteira de identificação física ou virtual.

Caso você não tenha, entre em contato e atualize seus dados.

CARTÃO DO ASSOCIADO
Associação Gaúcha de Professores Técnicos de Ensino Agrícola
Promovendo Educação Profissional

agptea

NOME DO ASSOCIADO

Missão: Representar os associados, promovendo a formação e capacitação permanente

CARTEIRINHA FÍSICA E DIGITAL

Coleção Letras da Terra publica novo livro: “ETEC Pós-Pandemia: Sentimentos & Emoções”

Com o objetivo de incentivar o desenvolvimento da escrita e a posterior publicação, a Agptea lançou e mantém ativa a Coleção “Letras da Terra” que possibilita às escolas técnicas agrícolas, professores e até mesmo alunos registrarem para o “mundo”, o resultado dos seus trabalhos. E é a partir desta iniciativa que a Escola Técnica Estadual Canguçu, do município de Canguçu (RS), lança o livro ETEC Pós-Pandemia: Sentimentos & Emoções, organizado pela professora Ângela Maria Oliveira Corrêa.

A diretora Juline Fernandes da Silva afirma que recebeu como uma alegre surpresa a ideia da professora Ângela em criar um livro com os alunos de terceiro ano, sobre este período de

retorno à vida social e escolar após o isolamento causado pela pandemia. “Ao ler o material, vi a qualidade daquilo que foi trabalhado em sala de aula e percebi o quanto são expressados aqueles sentimentos difíceis de externalizar com palavras. Foi por este motivo que buscamos a Agptea para publicarmos esta obra de grande valia, que retrata as emoções vivenciadas por nossos estudantes em cada verso”, salienta.

Conforme Juline, foi algo feito exclusivamente por alunos que em grande parte vem do meio rural. “É uma publicação que materializa o trabalho crítico, social e humano feito nas escolas, que muitas vezes não são postos em evidência nas feiras de conhecimento”, observa.



O presidente da Agptea, Fritz Roloff, ressalta a importância das escolas registrarem suas ações pedagógicas, no sentido de dar valor às manifestações de seus alunos. “Esta iniciativa dá ao educando um real valor à sua participação, gerando o incentivo necessário para que o mesmo seja participativo, proativo, desenvolva o senso crítico e de cooperação e, principalmente, a boa comunicação. A prática pedagógica é a “construção” do aprendizado”, destaca.

Agptea marcou presença na Abertura da Colheita da Oliva

A Agptea prestigiou a solenidade de Abertura Oficial da Colheita da Oliva que ocorreu em fevereiro na cidade de Encruzilhada do Sul (RS), na sede da Biome Pampa, um evento muito importante para o setor olivícola do Brasil. O presidente da entidade, Fritz Roloff, estava acompanhado do professor e conselheiro da Agptea, Paulo Roberto de Oliveira Benites, do professor e vereador de Caçapava do Sul, Silvio Tolfo Tondo, e da diretora Gisele Pereira Rodrigues, do Colégio Estadual Técnico Agropecuário Zeno Pereira Luz, de Encruzilhada do Sul. Também estava ao seu lado o chefe do Escritório Municipal da Emater, Gustavo Rodrigues de Lima.

Atualmente, a produção gaúcha de azeite de oliva representa 80% no cenário nacional e vem se destacando, cada vez mais, pela qualidade e importância econômica. A expectativa é de que sejam produzidos este ano pelo menos 500 mil litros de azeite de oliva. A 11ª edição da Abertura da Colheita da Oliva foi realizada pelo Ibraoliva, Governo do Estado do Rio Grande do Sul por meio da Secretaria da Agricultura, Prefeitura de Encruzilhada do Sul e Ministério da Agricultura.



RECEITAS DA TERRA

6 BENEFÍCIOS DO AZEITE DE OLIVA PARA A SUA SAÚDE

Na hora de temperar saladas, carnes e massas, muitas pessoas gostam de recorrer ao azeite - opção saudável para incrementar diferentes pratos. Mas você sabia que, além de saboroso, o azeite acrescenta muito em termos nutricionais? Para aprender mais sobre esse ingrediente, nós preparamos uma matéria sobre os benefícios do azeite de oliva para a saúde. Você vai descobrir que esse condimento faz toda a diferença para o nosso organismo!

1. Azeite de oliva ajuda a controlar os níveis de colesterol

Feito a partir da prensagem de azeitonas, o azeite de oliva é um tipo de condimento saboroso e altamente nutritivo. Por ser fonte de ácidos graxos (como o ômega 9), por exemplo, ele ajuda a reduzir o colesterol “ruim” (LDL) e a aumentar o “bom” (HDL). Além disso, o azeite auxilia na absorção de vitaminas (A, D e E) que são fundamentais para o metabolismo e, conseqüentemente, para o controle do colesterol.

2. Ajuda na saúde do coração e do cérebro

O azeite de oliva é muito conhecido por ter propriedades benéficas para o coração e para o cérebro - afinal, é fonte de ácidos graxos (gorduras “do bem”), antioxidantes (que previnem a degeneração dos neurônios), minerais e vitaminas importantes para o sistema circulatório. Por isso, esse tipo de azeite é muito indicado para proteger o coração e o cérebro contra possíveis doenças.

3. É fonte de antioxidantes importantes para a imunidade

Caso o objetivo seja manter o sistema de defesa do corpo fortalecido, consumir azeite de oliva no dia a dia faz todo o sentido. Esse condimento tem alto teor de vitamina E e polifenóis (tipos de antioxidantes) que fortalecem a imunidade e evitam o envelhecimento das células. Essas substâncias também fazem bem para a saúde da pele, dos cabelos, unhas e ajudam no processo de desintoxicação do organismo.

4. Atua como anti-inflamatório natural

Você sabia que o azeite de oliva também possui propriedades anti-inflamatórias? Isso porque ele é fonte de ácidos graxos monoinsaturados que ajudam a impedir a formação de inflamações. Interessante, né? Quando consumido no dia a dia, o azeite ajuda no processo de perda de peso, na eliminação de toxinas e no fortalecimento do sistema imunológico. A nossa dica é sempre usar esse condimento para temperar as folhas da salada - será um verdadeiro detox para o organismo, pode apostar!

5. Azeite garante saciedade e auxilia na digestão

Outro ponto interessante do azeite de oliva é que ele ajuda a aumentar a sensação de saciedade, sendo indicado para quem precisa diminuir a quantidade de comida consumida. Ele também ajuda a reduzir a quantidade de açúcar no sangue, contribui para a digestão e evita o acúmulo de gordura na região abdominal.

6. Por ser fonte de cálcio e vitamina K, ajuda a manter a saúde dos ossos

Muita gente não sabe, mas o azeite de oliva também é ótimo para manter a saúde da estrutura óssea. Isso porque ele é fonte de cálcio e de vitamina K, que atuam na formação dos ossos e dentes do corpo. Além disso, o azeite de oliva é fonte de oleuropeína - composto que apresenta ação antioxidante, anti-inflamatória e que previne a osteoporose (doença caracterizada pelo enfraquecimento do tecido ósseo).

E aí, viu como o azeite de oliva traz uma série de benefícios para a saúde? A nossa dica é usá-lo no preparo de marinadas, molhos e como tempero para saladas, massas e outros pratos. O ideal, inclusive, é consumir cerca de duas colheres de sopa desse condimento por dia.

Crédito: Adobe stock



O Azeite de oliva é fonte de polifenóis e ácidos graxos importantes para a saúde do coração e do cérebro

Educredi moderniza processos e encerra 2022 com liquidez

A Educredi, Cooperativa de Economia e Crédito Mútuo dos Professores Estaduais da Região Metropolitana de Porto Alegre, lançou recentemente seu Relatório Anual da Administração, referente a 2022. Foi um ano repleto de desafios, com inflação, câmbio elevado e desequilíbrio no fornecimento de insumos, decorrente da Guerra da Rússia, além de um ano eleitoral que agitou o mercado.

No entanto, a Educredi conseguiu manter seus juros e taxas inalterados, mostrando que é possível manter um ciclo virtuoso mesmo em momentos turbulentos. Além disso, conseguiu um indicador positivo em relação à inadimplência, graças às campanhas de atualização de cadastro e negociações de dívidas, bem como estimulando o contato pessoal em aniversários dos associados.

Apesar dos desafios, a Cooperativa encerrou o ano com liquidez, pagando Juros ao Capital e dividindo as sobras entre os associados. Contudo, o número de associados vem diminuindo ano após ano, refletindo a realidade de salários baixos, falta de condições de trabalho e poucas perspectivas de crescimento para os professores.

Mesmo diante dessas dificuldades, a Educredi segue otimista e acredita cada vez mais no crescimento do Cooperativismo de Crédito Brasileiro. A Cooperativa agradece a todos que estiveram com ela neste ano desafiador e espera um número ainda maior de envolvidos para fortalecer os princípios que tanto a encantam. E não se esqueça: a Educredi oferece bonificações de estudo para seus associados, com um valor que pode chegar a 50% do custo da mensalidade. Fique atento que em breve serão divulgadas mais informações.

Confira as realizações:

- Distribuição de seis bolsas de estudos, totalizando um custeio de R\$ 43,2 mil através do Programa de
- Auxílio Bonificação;
- Mais de 11 mil pessoas impactadas com o programa socioambiental Sala Verde - Padre Amstad;
- Celebração de seus 20 anos de história em evento com a presença de associados, fundadores, parceiros e colaboradores;
- Atualização de manuais de controles internos;
- Participação em congressos e treinamentos para manter colaboradores e conselheiros capacitados;
- Adequação dos processos em caso de sinistros e novos requisitos de segurança cibernética para atendimento à Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD;
- Eleições para o Conselho de Administração e
- Diretoria, dando posse a novos membros



QUER SAIR DO SUFOCO E ORGANIZAR SUA VIDA FINANCEIRA?

A FACTA TEM O QUE VOCÊ PRECISA!

- ANTECIPAÇÃO SAQUE DE ANIVERSÁRIO
- ATENDE APOSENTADOS PENSIONISTAS
- ATENDE NEGATIVADOS
- SERVIDORES DO ESTADO



Fale com um de nossos consultores e veja o melhor convênio para seu perfil

LIGUE AGORA: (51)3021.78.33

Atendimento também via Whatsapp 
Ou acesse: www.facta.com.br

 **facta**
promotora