

**SISTEMA FAEP**



**Mala Direta  
Postal**  
9912271704-DR/PR  
**SENAR**

---CORREIOS---

# BOLETIM

INFORMATIVO

**A revista do Sistema**

Ano XXVII nº 1222 - 01/07/2013 a 07/07/2013

Tiragem desta edição 24.000 exemplares

**ENCONTRO DAS COMISSÕES  
TÉCNICAS E LIDERANÇAS  
SINDICAIS DO SISTEMA FAEP**

**EVENTO**

# CADÊ A LOGÍSTICA?

**CERVEJAS**

Malte, lúpulo e  
Fermento

**GALÃ DE PALMITAL**

De leiteiro a modelo

**CAR**

Os embarços  
do cadastro

# Aos Leitores



## “Um País mudo, não muda”

Entre os milhares de cartazes levantados nas manifestações de protesto que se espalharam pelas pequenas, médias e grandes cidades brasileiras, talvez um tenha resumido o espírito que baixou na população: “Um País mudo, não muda”. Descontados os vândalos e marginais que se aproveitaram dos protestos com diferentes alvos, foi preciso a voz e os gritos das ruas para fazer o governo e o Congresso se coçarem. Dilma Rousseff criou e descreveu, em 24 horas, a ideia da Constituinte ao ouvir juristas sobre o descabimento da proposta. Os parlamentares, num “vapt-vupt”, derrubaram a PEC 37, que eliminava as ações do Ministério Público, e aumentaram – para um futuro determinado pelos fundos do oceano com o Pré-Sal – os investimentos em saúde e educação. Busca-se saídas para uma reforma política, mas o povo brasileiro coloca em primeiro lugar o fim da corrupção e ética na administração pública, como o fim do absurdo de 39 ministérios. O debate político escondeu, momentaneamente, os problemas econômicos com seus enormes erros e poucos acertos. Um deles são os fantasiosos R\$ 240 bilhões em investimentos na infraestrutura/logística. Aliás, esse é o principal tema desta edição.

## Índice

Meio MAambiente .....	03
Tecnologia .....	04
Vencedores .....	07
Cervejas .....	08
O galã de Palmital .....	14
Capa .....	16
Cadastro Ambiental Rural .....	22
CaFé .....	24
Conseleite .....	25
Eventos Sindicais .....	26
Via Rápida .....	30

Fotos: Fernando Santos, Arquivo FAEP e Divulgação

## Expediente

### FAEP - Federação de Agricultura do Estado do Paraná

R. Marechal Deodoro, 450 | 14º andar | CEP 80010-010 Curitiba | Paraná |

F: 41 2169-7988 | Fax: 41 3323-2124 | [www.sistemafaep.org.br](http://www.sistemafaep.org.br) | [faep@faep.com.br](mailto:faep@faep.com.br)

**Presidente:** Ágide Meneguette | **Vice-Presidentes:** Guerino Guandalini, Nelson Teodoro de Oliveira, Ivo Polo, Francisco Carlos do Nascimento, Ivo Pierin Júnior e Paulo Roberto Orso | **Diretores Secretários:** Livaldo Gemin e Lisiane Rocha Czech **Diretores Financeiros:** João Luiz Rodrigues Biscaia e Julio Cesar Meneguetti | **Conselho Fiscal:** Sebastião Olimpio Santarozza, Lauro Lopes e Ana Thereza da Costa Ribeiro | **Delegados Representantes** Ágide Meneguette, João Luiz Rodrigues Biscaia, Francisco Carlos do Nascimento e Renato Antônio Fontana

### SENAR-PR | Administração Regional do Estado do PR

R. Marechal Deodoro, 450 | 16º andar | CEP 80010-010 Curitiba | Paraná |

F: 41 2106-0401 | Fax: 41 3323-1779 | [www.sistemafaep.org.br](http://www.sistemafaep.org.br) | [senarpr@senarpr.org.br](mailto:senarpr@senarpr.org.br)

**Conselho Administrativo | Presidente:** Ágide Meneguette - FAEP | **Membros Efetivos:** Ademir Mueller - FETAEP, Rosanne Curi Zarattini - SENAR AC, Darci Piana - FECOMÉRCIO e Wilson Thiesen - OCEPAR | **Conselho Fiscal:** Sebastião Olimpio Santarozza, Paulo José Buso Junior e Jairo Correa de Almeida | **Superintendência:** Humberto Malucelli Neto

**Boletim Informativo | Coordenação de Comunicação Social:** Cynthia Calderon  
**Editor:** Hélio Teixeira | **Redação:** Hemely Cardoso, Katia Santos e Valtemir Soares Jr. |  
**Projeto Gráfico e Diagramação:** Diogo Figuel

Publicação semanal editada pelas Assessorias de Comunicação Social (ACS) da FAEP e SENAR-PR. Permitida a reprodução total ou parcial. Pede-se citar a fonte.

# Readequação da Escarpa Devoniana



Reunião da diretoria da FAEP com representantes do governo do Paraná

O presidente da FAEP Ágide Meneguette, no dia 24 de junho, entregou ao chefe da Casa Civil, Reinhold Stephanes, e ao presidente do Instituto Ambiental do Paraná (IAP), Luiz Tarcísio Mossato Pinto, mapas com imagens de satélite indicando as áreas produtivas e não produtivas dentro do perímetro da Escarpa Devoniana (\*), que tem parte do seu território classificada como Área de Preservação Ambiental (APA). Os mapas serão analisados por técnicos do governo e contribuirão para a readequação do perímetro da área.

Criada pelo decreto estadual nº 1.231, em 1992, a Escarpa Devoniana abrange 12 municípios: Lapa, Balsa Nova, Porto Amazonas, Palmeira, Campo Largo, Ponta Grossa, Carambeí, Castro, Tibagi, Piraí do Sul, Jaguariaíva e Sengés. Na ocasião, o mapeamento foi feito com base em cartas e mapas cartográficos existentes na Sema/IAP. Para viabilizar a implementação de um plano de manejo que não entre em conflito direto com as atividades desempenhadas na Área de Preservação Ambiental APA, foi elaborado um diagnóstico das suas condições naturais.

A região da Escarpa Devoniana apresenta como principal atividade econômica a agricultura, pecuária e áreas de reflorestamento, além de atividades nos setores industrial e de serviços. Como não existem mais remanescentes de campo ou áreas do arenito e furnas, foi proposta uma revisão de seus contornos mediante decreto governamental.

O próprio decreto 1.231 já previa que as áreas efetivamente antropizadas (com atividades do homem, como agricultura, pecuária e reflorestamento) e consolidadas ao longo

das últimas décadas naquela região deveriam ser excluídas da APA.

De acordo com o mapa elaborado pela empresa Engesat, a área total identificada com características geológicas da Escarpa Devoniana é de 38.996,77 hectares; a cobertura vegetal é de 62.850,90 ha; a mancha urbana de 665,97 ha; a mata ciliar de 49.903,83 ha; não identificadas de 54.586,36 ha; reflorestamento de 60.241,87 ha; represas de 518,36 ha e áreas agrosilvopastoris 146.858,37 ha. Após estudo do Conselho Gestor, devem ser excluídas da APA a área correspondente às áreas agriculturáveis e de reflorestamento.

Também estiveram presentes na reunião o diretor financeiro da FAEP, João Luiz Rodrigues Biscaia; o assessor técnico da diretoria da FAEP, Carlos Augusto Cavalcanti Albuquerque, e os presidentes dos sindicatos rurais e das cooperativas da região dos Campos Gerais.

**(\*) Conceito de escarpa: é uma elevação súbita do solo, superior a 45 graus, caracterizada pela formação de um penhasco ou uma encosta íngreme. As escarpas são geralmente formadas pela erosão de rochas sedimentares ou pelo movimento vertical da crosta terrestre, ao longo de uma falha geológica.**



## Reunião do Nurespar

O Núcleo Regional dos Sindicatos Rurais do Norte e Noroeste do Paraná (Nurespar) esteve reunido no último dia 22, na casa da Cultura, sede do Sindicato Rural de Colorado, onde esteve presente o presidente da FAEP, Ágide Meneguette, sindicatos da região, outras autoridades e associados do sindicato.



# Em busca de conexão

Inclusão digital do SENAR-PR enfrenta barreiras no acesso à internet



Conexão à internet ainda está distante de se tornar realidade no campo

Ninguém escapa: de uma forma ou de outra, o mundo digital entra, com ou sem licença, na vida das pessoas. Está na tela da TV, no pagamento do mercado, no celular ou no preço da saca de milho cotada da Bolsa de Mercadorias. A internet pode causar dissabores aos políticos, como nas manifestações de protesto em todo o Brasil, ainda ser uma grande “mão na roda” nas atividades profissionais. É o que pode e deve acontecer na gestão da propriedade rural, aumentando sua eficiência e, consequentemente, sua rentabilidade.

Ocorre que, para a grande maioria dos agropecuaristas brasileiros, o uso do computador é considerado totalmente dispensável. Para uns, por falta de interesse em conhecer e usar a ferramenta, e, para outros, porque dispõem de suporte de outras pessoas, como os técnicos das cooperativas, por exemplo. E, diante desse quadro, o setor rural vai ficando atrasado em relação ao meio urbano e em relação aos seus congêneres de outros países nas várias aplicações da informática (veja ao lado). “Falta demonstrar ao produtor a importância, o valor que a informática tem no processo gerencial”, afirma o professor doutor Antônio

Marcio Buainain, coordenador do Núcleo de Economia Agrícola e Meio Ambiente da Unicamp, de Campinas (SP).

Segundo o especialista, atualmente, há três fatores que dificultam a utilização da informática, principalmente pelos pequenos produtores: 1) O baixo nível de instrução, que gera o receio de usar uma nova tecnologia na administração da propriedade – um cenário que está mudando com a troca de geração na administração das propriedades, pois um jovem busca o uso da tecnologia, mesmo estando na área rural; 2) A falta de tempo para alimentar o sistema, o que atinge diretamente os pequenos produtores, que diante da escassa mão de obra na propriedade e dificuldades de operar o equipamento, acabam deixando de lado a tecnologia; 3) A falta de estímulo por parte dos parceiros como o governo, das cooperativas, associações e órgãos de assistência técnica.

## Internet cara

Esse distanciamento do mundo digital é agravado

ainda mais nos dias de hoje, quando a internet passa a ser uma importante ferramenta no mundo dos negócios, pois ela não chega à grande maioria dos produtores do país. Segundo um estudo do Ministério das Comunicações, 55% dos domicílios rurais têm telefone, mas apenas 6% são contemplados com internet. “Mesmo com o lançamento do Plano Nacional de Banda Larga (PNBL), em 2010, a medida ainda está no papel, não decolou. As operadoras estão focando na área urbana, mas não estão dando conta nem do que tem para fazer nas cidades como é o caso da conexão de alta velocidade 4G”, informa José Orlando Witzler, presidente da Associação Brasileira de Telecomunicações Rurais (Abrater).

De acordo com a Abrater, o acesso à internet na área rural ainda é caro e inacessível ao pequeno produtor. Uma das formas que o sinal chega atualmente ao campo é via rádio. A mensalidade é semelhante ao que se paga na cidade (cerca de R\$ 100,00), mas o custo do investimento para a conexão até a propriedade pode variar de 10 a 50 mil reais. “As operadoras não investem por conta da complexidade da área rural: são grandes distâncias e poucos usuários”, explica Witzler.

Um projeto, ainda em fase experimental, para ampliar a oferta de sinal de internet no campo foi apresentado na quarta edição da Rural Max - Congresso Brasileiro de Telecomunicações

Rurais, realizado em São Paulo em maio passado, mas o fator preço continua sendo a grande barreira a ser superada. O acesso por essa alternativa custaria, hoje, ao produtor 100 dólares ao mês (cerca de R\$ 215,00). Um tanto salgado, já que na conta entra mais uma taxa de instalação, com valor ainda em estudo.

## Inclusão digital

Enquanto não ocorre uma mudança desse cenário no campo, algumas iniciativas isoladas vão tentando diminuir a distância entre o produtor e o computador. Um exemplo disso é a política de inclusão digital do SENAR nacional, que através das suas unidades estaduais vem oferecendo cursos nesta área desde 2001, quando começou com um módulo de informática básica. Inclusive, na avaliação do professor Buainain, a entidade “está um pouco sozinha nessa empreitada junto ao produtor rural”.

O esforço nesse sentido pode ser dimensionado pela mais recente ação do SENAR, que consiste em aparelhar os estados com novos recursos tecnológicos. No SENAR-PR, por exemplo, as 12 regionais distribuídas pelo interior do Paraná estão recebendo kits de informática (notebooks, modems 3G, DVD-roms, roteadores, que ficam na sede do SENAR - TI) e são disponibilizados conforme a demanda para disseminar ainda



mais os cursos de inclusão digital. Segundo, Henrique de Salles Gonçalves, gerente de Planejamento do SENAR-PR, o primeiro kit no estado começou a ser usado em 2011. “Nesse mesmo ano alteramos a nomenclatura dos cursos de informática básica para inclusão digital. Juntos esses cursos já formaram 19.200 produtores”, relata.

Além dos laboratórios itinerantes, o SENAR-PR está utilizando um DVD-rom, para driblar a falta de acesso à internet nas áreas mais remotas do estado. O material foi elaborado pelo SENAR nacional e reproduz as páginas da internet, permitindo que os produtores rurais aprendam a utilizar o computador e a internet. Assim, através de acessos simulados, eles vão se familiarizando com a navegação na rede de computadores e se capacitando para buscar informações que melhorem resultados na gestão de seus negócios quando tiverem a oportunidade de usar uma conexão real.

## Educação à distância

O trabalho realizado na inclusão digital visa também preparar o homem do campo para outra ação do SENAR-PR, que está empenhado na difusão dos cursos de Educação à Distância (EAD). Hoje, a entidade atende o produtor rural de forma presencial, levando até onde ele está o conhecimento, a informação e o instrutor. Mas com uso da internet popularizado, o produtor poderá participar de um número maior de cursos, pois o local da capacitação será a tela do computador e ele poderá decidir quando e onde participará das aulas.

“Queremos usar os kits para deixar o produtor rural à vontade no ambiente virtual. Com isso, poderemos ampliar e melhorar ainda mais o nível dos cursos oferecidos na modalidade EAD e será possível multiplicar o acesso do produtor rural a palestras com especialistas, nas inúmeras áreas de atuação do agronegócio”, detalha Eduardo Gomes de Oliveira, da Gerência Técnica do SENAR-PR.

## Produtor melhora negócio com informática



Com três propriedades somando 106 hectares e muitas atividades diferentes para controlar no dia a dia, o agropecuarista Jeovani Félix Correa, do pequeno município de Flor da Serra, no Sudoeste do estado, encontrou na informática uma grande aliada para administrar a sua produção. “Vacas de leite é um

negócio e soja, milho, trigo, são outros... Sem falar nas despesas da casa... Mas cada item tem uma planilha específica no computador, que me permite ver o andamento de cada coisa”, explica ele, contando que somente há quatro descobriu o mundo digital.

Antes da informatização, ele, que se reconhece como um obcecado por organização desde quando era menino, fazia o controle dos custos da propriedade na caderneta. “Quando o computador chegou tudo ficou mais fácil. Eu controlo todas as despesas na planilha eletrônica e, assim, consigo visualizar o retorno e a rentabilidade”, relata, completando: “Não fiz curso de informática, aprendi sozinho com uma ajudinha do meu filho adolescente, mas gostei de saber que o SENAR-PR está investindo nessa área”.

Mas não é só na gestão dos negócios que a informática se faz presente na vida do produtor. Ele também é adepto da agricultura de precisão (AP), um sistema de cultivo que faz uso de equipamentos eletrônicos e programas de computadores, cujo uso tem lhe proporcionado bons resultados. “Depois que adotei essa tecnologia, minhas culturas melhoraram ainda mais, ao ponto dos vizinhos me perguntarem o que eu faço para a soja ficar tão vistosa... É que nem mulher bonita, todo mundo quer ter”, diz brincando.

Com apenas a 6ª série do ensino fundamental, Correa, que está com 45 anos, é a prova de que gestão bem feita e o uso da tecnologia são o caminho para organizar e tornar rentável a atividade rural. Este ano, por exemplo, sua propriedade foi vencedora do “Prêmio Propriedade Referência”, da região de Francisco Beltrão. O concurso foi realizado nos 23 municípios que compõe essa regional da Secretaria Estadual de Agricultura (Seab) e as propriedades foram avaliadas pelo critério de sustentabilidade, sendo observados indicativos econômicos, sociais e ambientais.

### Cursos de Inclusão Digital e softwares de gerenciamento da propriedade oferecidos pelo SENAR-PR

Inclusão Digital • avançado 24 h / Inclusão Digital • básico 16 h /  
Inclusão Digital • integral 40 h / Software Rural - Pro



# Os vencedores do Sudoeste

Premiados por reduzir perdas fazem circuito em Curitiba e Paranaguá



Produtores do Sudoeste em visita à sede da FAEP

Um grupo de 40 produtores rurais, técnicos da Emater e secretários municipais da Agricultura de 23 municípios da região Sudoeste do estado estiveram na sede da FAEP, em Curitiba, no dia 13 de junho. A visita fez parte da premiação do “Programa de Redução de Perdas na Colheita da Soja”, que reúne operadores de colheitadeiras, e do “Prêmio Propriedade Referência Regional”, que envolve municípios da região Sudoeste. Além da FAEP, eles estiveram também na Secretaria Estadual de Agricultura (Seab) e Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), e, no dia 14, foram ao Porto de Paranaguá.

Na FAEP, os produtores participaram de duas palestras. A primeira sobre Sistemas Logísticos de Transporte do Paraná, com o engenheiro agrônomo Nilson Hanke Camargo, do Departamento Técnico Econômico da federação, que falou sobre rodovias, ferrovias e portos. Já a segunda, proferida pela técnica do SENAR-PR Adriana Terezinha Salvadori, abordou o Programa Empreendedor Rural, pois o grupo está sendo motivado a fazer esta capacitação em suas cidades.

Entre os premiados, estava o produtor de leite Ari Rizati, 67 anos, de Francisco Beltrão. A propriedade dele, que é de

médio porte, foi uma das premiadas por ter um diferencial na questão da sucessão familiar. “Minhas duas filhas – Jeane, de 40 anos, e Cristiane, de 33 – já assumiram grande parte do gerenciamento da propriedade junto com os maridos”, revela ele, com um toque de orgulho em saber que o futuro da propriedade está garantido.

O produtor rural do município de Enéas Marques, Hermes Guadain, 32 anos, também foi um dos finalistas do concurso, já que sua propriedade de 300 hectares apresentou os seguintes pontos fortes: produtividade, organização e cuidados ambientais (reserva legal, plantio direto, destinação correta de dejetos dos suínos e limpeza geral da propriedade). “Já fiz alguns cursos do SENAR-PR que me ajudaram,

mas você precisa observar bons exemplos e ir aplicando na sua propriedade tudo para alcançar a rentabilidade, se não você não fica no campo”, recomenda.

E os bons exemplos já estão sendo assimilados pela nova geração, como é o caso da filha de produtor rural Franciele Zamboni, 18 anos, de Francisco Beltrão, que vai participar do “Programa Empreendedor Rural” do SENAR-PR. “Eu gosto da área rural e quero continuar, junto com a minha família, na propriedade de 12 hectares, onde produzimos leite e grãos. Mas, para manter a sustentabilidade, temos que diversificar mais e, para isso, precisamos planejar sempre com foco na renda”, analisa.

## Entidades que participam do programa

Seab, Emater, Sistema FAEP/SENAR-PR, Colégio Agrícola de Francisco Beltrão, Associação dos Secretários Municipais de Agricultura (Assema), Prefeitura de Francisco Beltrão, Itaipu Binacional, Embrapa, Companhia de Desenvolvimento Agropecuário do Paraná (Codapar) e Associação Regional das Casas Familiares do Sul do Brasil (Arcafar-Sul).

# Do que é feita uma cerveja especial

Cervejeiros artesanais driblam restrições a matérias-primas nacionais e crescem

Por Valtemir Soares Jr.



Teste de degustação durante o encontro das Acervas

Água, cereal maltado, fermento e lúpulo... Quatro ingredientes e uma infinidade de possibilidades de sabores, aromas e texturas para se obter a bebida alcoólica mais consumida no mundo: a cerveja. Mas, se as combinações são muitas, conforme a criatividade dos mestres cervejeiros e suas secretas receitas, o mesmo não se pode dizer das fontes das matérias-primas usadas no seu preparo, principalmente dos três últimos. Estes insumos têm sua produção nacional restrita ou só chegam ao país via importação, mas mesmo assim não tem sido uma barreira para o crescimento das chamadas cervejas artesanais ou gourmets.

Uma prova disso foi o 8º Encontro Nacional das Associações de Cervejas Artesanais (Acervas), realizado em Curitiba no início deste mês e que reuniu cerca de 240 cervejeiros caseiros de todo o país, além de um público de duas mil pessoas ao longo de três dias, quando foram degustados 3.500 mil litros de “loiras geladas” especiais. Além disso, na parte competitiva da mostra, cervejeiros de 13 estados envia-

ram 400 rótulos para serem julgados por especialistas do Brasil, Canadá e Estados Unidos dentro do Concurso Nacional da Cerveja Artesanal. “É um segmento em franca expansão, com um crescimento de 80% ao ano, mesmo com o desafio de ter que importar quase toda matéria prima”, analisa Anuar Tarabai, presidente da Acerva-PR.

Esse universo das cervejas especiais é dividido em produtores caseiros ou “homebrewers”, que produzem em panelões no fundo do quintal e só podem distribuir a bebida em feiras e concursos, e as microcervejarias, que comercializam seus produtos em pontos especializados. No entanto, como explica Tarabai, há uma forte ligação entre os dois segmentos, com as chamadas “cervejas ciganas”, que são elaboradas pelos “paneiros” mas que, pela originalidade de receita e potencial de mercado, acabam sendo levadas à linha de produção nas microcervejarias através de parcerias e associativismo (veja pág.13).



## Corpo da cerveja

Porém, é do encontro desses dois grupos que, aos poucos, vai se trilhando o caminho para a formação de uma identidade cervejeira tipicamente nacional, pois o Brasil é conhecido como o país das “largers” amareladas e fraquinhas – 99% das vendas no país são desse tipo de cerveja. “Até aqui temos copiado o estilo das grandes escolas de cervejas como Alemanha, Inglaterra, Bélgica e Estados Unidos, variando algumas características como sabor ou cor. Mas o desafio é ter insumos com características locais para se obter um produto único”, explica Ronaldo Flor, presidente da Procerva-PR – a associação que representa as microcervejarias – e um dos sócios da Gaudenbier, empresa localizada em Curitiba e que produz 25 receitas de cervejas em diferentes tipos, subtipos e estilos (veja pág.10).

Nesse sentido, segundo Flor, o Paraná tem dado uma grande contribuição à medida que a Cooperativa Agrária, localizada em Entre Rios, é uma das quatro únicas empresas do país especializadas em produzir malte-base, abastecendo o mercado com 240 mil toneladas anuais. Essa matéria-prima – que é principalmente a cevada cervejeira ou trigo germinados, secos e torrados – é responsável por fornecer os açúcares que serão fermentados pela levedura na produção da cerveja. A qualidade do malte é de primordial importância para a excelência de uma cerveja, visto que é a partir dele que a bebida formará seu corpo (cor, aroma, espuma, paladar etc.). Os maltes claros conferem aromas que lembram cereais e pão e os torrados dão



Ronaldo Flor: “Insumos locais ajudarão a encontrar a cerveja brasileira”.

às cervejas, principalmente as de coloração âmbar e escuras, aromas de caramelo e café.

Atualmente, o cultivo de cevada é restrito aos três estados do Sul do país e a produção anual gira perto das 290 mil toneladas. A quantidade, no entanto, só representa 30% do cereal exigido pela indústria cervejeira nacional, que importa o restante da Argentina, Uruguai, Rússia e Alemanha. E o mesmo ocorre com os cervejeiros artesanais, que contam com o malte-base nacional (compõe de 70 a 95% da receita de uma cerveja),



Cevada, lúpulo e leveduras são os insumos básicos da cerveja

## O mito da água

Para se fazer uma boa cerveja é fundamental que se tenha água limpa e pura. Mas, além disso, ela precisa ter as quantidades de sais minerais ideais para cada tipo de cerveja. Constituindo aproximadamente 92% da cerveja, dependendo do teor alcoólico da mesma, a água é um elemento essencial no processo de fabricação. Atualmente, o mito de que a qualidade da cerveja depende da qualidade da água nela utilizada não é mais verdadeiro, pois existem recursos técnicos que deixam praticamente qualquer água em condições de se produzir boas cervejas.

mas que precisam dos maltes especiais importados – com um leque superior a 100 tipos distintos – para obter aromas, cores e sabores diferenciados.

## Levedura paranaense

Na busca de um terroir (pronuncia-se terruar e significa características da natureza local, como propriedades da terra e clima) tipicamente brasileiro para a cerveja, outra contribuição paranaense é o trabalho desenvolvido pela Bio 4, de Curitiba, que desde 2011 fornece ao mercado levedura líquida cervejeira. A empresa de biotecnologia, em parceria com um centro de pesquisa de Minas Gerais, está estudando microrganismos que poderão resultar na primeira levedura nacional. “A meta é disponibilizar esse insumo em um ano, contribuindo para determinar a identidade única da cerveja brasileira”, comenta



As **LAGERS** são as cervejas mais consumidas no mundo. Originárias da Europa Central no século 14, elas são de baixa fermentação ou fermentação a frio (de 6 a 12°C), com graduação alcoólica geralmente entre 4 e 5%. As cervejas industriais dessa categoria muitas vezes usam como malte o arroz ou milho para baixar custos e aumentar a suavidade do sabor. Com inúmeros subtipos e estilos, o mais conhecido e o Pilsener – cerveja criada no século 19 na cidade de Pilsen, região da Boêmia da República Tcheca, e que por isso muitas vezes é chamada de Pilsen ou Pils. Um exemplo é a Gauden Bier Pilsen, que é indicada para acompanhar peixes, frutos do mar, aves, salsichas, saladas e queijos fortes.



As **ALES** são fermentadas em temperaturas mais altas (15 e 24°C) e estão distribuídas em três dezenas de subtipos e estilos, sendo os mais conhecidos o pale ale e o weissbier (trigo). É um processo antigo de fabricação, o que fez com que as cervejas desse tipo fossem as únicas disponíveis até meados do século 19, quando foi inventada a baixa fermentação (lager). Dada essa antiguidade, aliada principalmente à fermentação a quente, os sabores complexos, maltados e lupulados desse tipo de cerveja são muito perceptíveis, sendo uma bebida mais encorpada e vigorosa. Um exemplo Wee Heavy, que é indicada para acompanhar carnes vermelhas, queijos fortes e frutos do mar.

Marcelo Barga, sócio-gerente da empresa.

A atuação da Bio 4 ganha ainda mais destaque sabendo-se a importância da levedura no processo de produção da cerveja. Responsável pela transformação dos açúcares do malte em álcool e gás carbônico através da fermentação, esse microrganismo unicelular – o popular fungo – dá alma à cerveja ao marcar os seus cheiros. Assim, existem leveduras de alta e baixa fermentação, definindo o estilo: “ale” (alta fermentação) ou “lager” (baixa fermentação). O fermento de baixa fermentação contribui de forma moderada para os aromas presentes na cerveja, sendo que, nesse caso, os do malte e do lúpulo se destacam mais. Já no de alta fermentação, a contribuição é definitiva para o estilo da cerveja, já que como resultado do processo, as leveduras liberam substâncias com aromas frutados, condimentados e de especiarias.

Dentro desse trabalho realizado pela empresa, dois

aspectos – o econômico e de qualidade do produto final – são relevantes, já que as mais de 150 microcervejarias do país consomem 600 kg/mês de leveduras secas importadas principalmente da Alemanha e dos Estados Unidos. Para utilizar essa matéria-prima, os cervejeiros precisam reidratá-la, correndo o risco de perder os elementos originais por contaminação. Além disso, como lembra Barga, a levedura líquida e fresca acelera o processo de fermentação, possibilitando uma maior produtividade por ganho de tempo. Atualmente, a Bio 4 fornece 100 litros/mês desse insumo para o Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina e Paraná.

## Lúpulo brasileiro

Outro ingrediente que persegue a “nacionalização” é o lúpulo. Hoje, tanto a indústria quanto os artesanais dependem



As cervejas do tipo **LAMBIC** são consideradas um tipo porque têm fermentação espontânea. São feitas de trigo, porém não são adicionadas leveduras ao mosto, ficando a fermentação a cargo dos agentes naturais, os quais são encontrados somente numa pequena área ao redor de Bruxelas (Bélgica). Trata-se de um tipo muito peculiar de cerveja, dotada de uma gama extremamente numerosa de aromas, os quais vão do frutado (como framboesa, cereja ou banana) ao extremamente cítrico (como vinho branco ou vinagre). É o tipo mais antigo de cerveja feito no mundo. Um exemplo é a Faro Lambic, que é indicada para acompanhar sobremesas a base de frutas, tortas doces suaves e massa folhada.



As **NB** (nomenclaturas diversas) são cervejas que não se enquadram em um tipo específico, mas que possuem estilos próprios. Entre elas estão as trapistas (produzidas por monges católicos com origem controlada), as abbey (produzidas em abadias) e as fruit beer (recebem mistura de frutas, mas são diferentes das fruit lambic). Faz parte também dessa classificação o popular chopp, que nada mais é que uma cerveja não pasteurizada. Por isso, o produto dura dentro do barril cerca de 10 dias e, após aberto, não mais que 24 horas. Um exemplo é a Cerveja do Amor, da Bodebrown, que é indicada para acompanhar frutos do mar, queijos fortes e leves e comidas asiáticas.



100% da planta produzida e processada nos Estados Unidos, República Checa, Inglaterra e Nova Zelândia, fazendo do Brasil o terceiro maior importador mundial com 3,5 mil toneladas anuais de cones, pellets e extrato de lúpulo. Para quebrar essa dependência, pesquisadores e agricultores autônomos no Paraná e no Rio Grande do Sul já se movimentam para aclimatar variedades dessa espécie imprescindível nas receitas dos cervejeiros.

Considerado o “tempero” da cerveja por proporcionar o seu amargor, o lúpulo é uma flor verde em forma de cone, que nasce em trepadeiras e é originária de países que tenham inverno rigoroso e verões de dias quentes e noites frias. Mas sua contribuição vai muito além do gosto, sendo responsável também por uma série de aromas especiais, que lembram notas cítricas (limão), florais, frutadas e condimentadas. Outra função importante do lúpulo é a de equilibrar a cerveja, quebrando o doce proveniente do malte de cevada. Para completar, a planta também torna a cerveja refrescante, estimula o apetite e age como um conservante natural.

“Por esse conjunto de insumos rurais, a gente pode dizer que a cerveja é uma extensão do campo. Só conseguimos fazer boas cervejas à medida que os produtores tenham boas safras em suas culturas”, diz Samuel Cavalcanti, mestre cervejeiro e proprietário da microcervejaria Bodebrown de Curitiba. Um dos pioneiros no movimento cervejeiro artesanal do Brasil, ele avalia que essa relação cidade-campo ajudará a formação de um público apreciador de cervejas especiais. “Com produtos gourmets bem acabados, a nossa intenção é fazer as pessoas beberem menos e melhor, resgatando o hábito de reunir familiares e amigos para apreciar os bons momentos da vida”.

## Capital da cerveja

Todo esse empenho, das lavouras ao fundo de quintal, já apresenta um reflexo positivo no mercado paranaense de cervejas artesanais. Os cervejeiros locais têm se tornado referência como produtores de qualidade e conquistado reconhecimento nos concursos nacionais e internacionais de cerveja. O próprio Cavalcanti é detentor de três das quatro medalhas distribuídas para América do Sul no prestigiado “Festival Mondial de la Biere” de Montreal, Canadá. Além disso, o Paraná ficou com 25% de todos os prêmios do último Festival Brasileiro da Cerveja, realizado em Blumenau no início do ano.

E, pelo visto, a qualidade tem sido um resultado da quantidade. Segundo a Acerva-PR, há 500 cervejeiros caseiros em todo o Paraná e, conforme a Procerva-PR, são 19 microcervejarias espalhadas em diferentes regiões do estado, com uma produção total dos dois segmentos estimada em



Cavalcanti é exemplo de como as cervejas paranaenses conquistam prêmios

pouco mais de 200 mil litros mensais. Em termos de Brasil, hoje as artesanais representam 0,5% do mercado total da bebida contra 0,1% em 2010, mas com uma perspectiva de chegar a 2% nos próximos cinco anos, num cálculo da Associação Brasileira de Bebidas (Abrabe).

Por toda essa dimensão, Cavalcanti relata que há uma intenção de transformar Curitiba, que conta sozinha com nove microcervejarias e 250 cervejeiros caseiros, na capital da cerveja artesanal da América do Sul. “É possível criar aqui um ambiente para a produção e o consumo das cervejas especiais à medida que produtores, associações e consumidores estão atuando para desenvolver esse mercado”, informa ele, que já formou 1.200 cervejeiros amadores na escola anexa a sua microcervejaria.

Enquanto o campo e os cervejeiros artesanais movimentam as suas atividades, o maior beneficiário tem sido o consumidor brasileiro, que forma o terceiro maior contingente de apreciadores da bebida no mundo. Por aqui, são consumidos 140 milhões de hectolitros por ano, atrás apenas dos Estados Unidos e da China, mas o volume, contudo, está ligado diretamente às cervejas industriais.

É nesse cenário que as cervejas especiais têm sido um oásis para os paladares mais exigentes, possibilitando novas experiências gustativas e sensações diversas às pessoas. “A grande diferença entre as duas categorias é que nas artesanais há a mão de um artífice buscando novas possibilidades. São vários aromas e sabores que proporcionam uma concepção totalmente distinta da bebida. Quem acha que não gosta de cerveja por conhecer somente um tipo pode mudar totalmente de opinião quando saborear uma cerveja especial”, sentencia Cavalcanti.

# Do Campo ao Copo

Do momento em que o cereal (cevada ou trigo) é colhido até a cerveja chegar aos pontos de venda, são gastos cerca de 60 dias. Veja as etapas

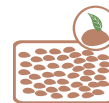


## MALTARIA



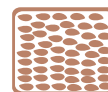
### ANÁLISE

Os grãos são testados, para ver tamanho, umidade, teor de proteína e porcentagem de germinação. Depois vão à produção do malte



### GERMINAÇÃO

Os grãos recebem água e oxigênio. Num ambiente especial, a umidade e temperatura são controladas para que possam germinar



### SECAGEM

Ao atingir os teores ideais de enzimas na germinação, é necessário secar para interromper a atividade biológica nos grãos



### MOAGEM

Na cervejaria, o malte é moído e levado para um tanque de água inicialmente a 65 °C para iniciar a fabricação da bebida



### BRASSAGEM

Com temperaturas alternadas, para transformar o amido em açúcar fermentável, obtém-se um líquido chamado de mosto



### CLARIFICAÇÃO

O volume passa por uma filtração para separar a parte insolúvel do filtrado (mosto). A purificação se dá com adição de água



### FERVURA

O mosto é levado à ebulição durante 2 horas. A fervura ajuda a definir a cor e o sabor da cerveja. Aqui é adicionado o lúpulo



### WHIRLPOOL

Após a ebulição, é necessário separar o precipitado protéico dos componentes do lúpulo não solubilizados do mosto quente



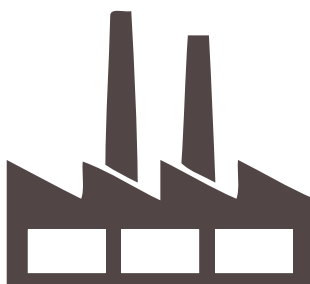
### RESFRIAMENTO

Antes de o mosto entrar para as cubas de fermentação, ele é arrefecido até uma temperatura de cerca de 9 °C de forma estéril



### FERMENTAÇÃO

O mosto é mantido em tanques onde a levedura transforma o açúcar em álcool e CO<sub>2</sub>. A temperatura é controlada e dura 7 dias



## CERVEJARIA



### MATURAÇÃO

A maturação vai permitir a liberação dos componentes voláteis e a cerveja é finalizada, concluindo o seu sabor, aroma e corpo



### FILTRAGEM

É a operação que dá à cerveja a sua limpeza, eliminando os últimos elementos de turvação ainda em suspensão via terra filtrante



### ENVASE

A etapa final da produção é o envase, podendo a cerveja ser acondicionada em diferentes embalagens (garrafa, barril, lata)



### PAUSTERIZAÇÃO

Depois do envase é preciso proceder à estabilização biológica da cerveja via pasteurização (aquecimento a 60 °C e resfriamento)



### SAÚDE

A cerveja está disponível para consumo. Abra aquela que mais condiz com seu paladar, harmonização de comida e beba com moderação

## Cacau na cerveja

Por mais que a cerveja seja feita com quatro insumos básicos, o grande diferencial de uma produção para outra são os ingredientes extras e os percentuais de cada um deles nas receitas dos cervejeiros. Um exemplo disso é a Petroleum, da cervejaria caseira

Dum, de Curitiba, que na sua composição leva cacau belga para se chegar a uma cerveja preta de 12% de teor alcoólico, densa, licorosa, com aromas marcantes (chocolate, café e toffee) e sabor amargo.

A história da sua elaboração, segundo o próprio “autor”, o homebrewer Murilo Henrique Marecki Foutran, se deu de forma curiosa. Profissional da área de tecnologia da informação (TI) de uma multinacional com sede na Inglaterra, o cervejeiro viaja cons-

tantemente à Europa e, no retorno de uma delas em 2012, trouxe chocolates belgas para presentear os amigos. Porém, o sabor da iguaria não agradou o paladar do pessoal e, para não ficar com o estoque do doce em casa, veio a ideia de acrescentá-lo à receita de cerveja que estava em fase de criação. “Um tempo depois, o famoso cervejeiro norte-americano Pete Slosberg, experimentando a cerveja, sugeriu o uso do cacau e não do chocolate”, relembra.

O caso da Petroleum, porém, vai além do inusitado e revela como receitas criativas estão se tornando realidade no mercado das cervejas gourmets. Enfrentando restrições do Ministério da Agricultura, que proíbe a comercialização das cervejas caseiras, Foutran encontrou na parceria com a microcervejaria Wäls, de Belo Horizonte, uma forma de tirar a produção dos painéis de fundo de quintal para uma linha industrial. Com uma produção mensal de 2 mil litros na unidade de Minas Gerais, a Petroleum terá seu volume aumentado agora em julho, quando entra em vigor a parceria com a microcervejaria Gauden Bier, de Curitiba, para a produção de uma versão mais tradicional.



# O galã de Palmital

De entregador de leite a modelo fotográfico de grandes empresas

Por Hemely Cardoso



Miro na lida leiteira com sua mãe e em uma campanha publicitária

Na pequena Palmital, região Centro-Oeste do Paraná, Joaquim Zaiatz – o Miro – é motivo de orgulho para a população de pouco mais de 14 mil habitantes. Olhos verdes, cabelos castanhos claros e com 1,78 metro de altura, ele chamava a atenção das meninas mesmo no lombo de um cavalo, que também sustentava litros de leite entregues de casa em casa, quando isso ainda era possível. Hoje, embora não tenha esquecido suas raízes, Miro anda por outras paragens e é considerado um galã na cidade. Tudo porque, de leiteiro, o moço virou modelo e suas fotos costumam estampar anúncios publicados em grandes revistas semanais ou o seu rosto aparecer em campanhas publicitárias do Boticário, do Banco Itaú e da Microsoft.

Aos 27 anos, ainda solteiro, os olhares não se restringem apenas em enxergá-lo como orgulho local, mas também escondem um pouco de inveja pelo sucesso conseguido em terras distantes. Desde 2010, ele mora em São Paulo, onde é demandado para atuar como modelo, ator e até autônomo da área de

design gráfico. Contudo, o fascínio da cidade grande nem sempre afasta a saudade da família, que vive na propriedade de 96 hectares, a cinco quilômetros do centro de Palmital. A mãe, Zeli Zaiatz (o pai Antônio faleceu) continua na lida da atividade leiteira, contando com a ajuda dos irmãos mais velhos Edson e Fernando. Já a primogênita Cristiane e o caçula Rodrigo tomaram outros rumos e não se interessaram pelo trabalho na propriedade.

Do período em que trabalhou como entregador de leite – dos 10 aos 16 anos –, Miro lembra que usava roupas simples, longe da elegância dos figurinos que desfila nas passarelas, e que a mãe costurava um tecido nas duas pontas, para servir de alforje, onde eram colocados os litros de leite para serem distribuídos nas casas de domingo a domingo. “Naquele tempo, como eu queria tirar folga nesse dia, fiz a proposta aos clientes de entregar dois litros de leites aos sábados ao invés de apenas um. Como concordaram com a ideia, meus pais compraram uma charrete para eu fazer a entrega”, conta, com um jeito simples e sotaque do interior.



## “Jeito para a coisa”

Na época, a mãe pagava a Miro um salário de R\$ 15,00 e, às vezes, ele ganhava uns trocos a mais por garrafa de leite que conseguia vender por fora. Atualmente, recebe uma média de R\$ 3 mil por trabalho, dependendo da campanha publicitária. Sempre incentivado pelos pais, acabou se formando em informática há sete anos e foi justamente nesse período que surgiu a oportunidade de iniciar a carreira de modelo. “Sempre ouvia que eu tinha jeito para a coisa e aí resolvi fazer um book fotográfico”, relata.

Assim, no começo, tentou a sorte em Curitiba, enviando o material fotográfico para várias agências de modelo. No entanto, a nova carreira só viria a deslanchar quando foi parar em São Paulo. E, como normalmente ocorre nessas mudanças de vida, ele também entrou em situações que popularmente são chamadas de “frias”. “Eu fui pego por um anúncio de uma agência que cobrava R\$ 600,00 para ser figurante de

novelas da Globo, SBT e Record. Eu nem sabia o que era ser figurante na época, mas fiz o pagamento em duas parcelas. Até hoje não me chamaram para nada e estou tentado reaver o dinheiro na Justiça”, recorda.

Mesmo vivendo o glamour do mundo da moda, Miro afirma que as suas ligações com o campo continuam fortes. Tanto que, quando o Boletim Informativo entrou em contato na segunda quinzena de junho para agendar esta matéria, ele estava descansando da vida agitada de São Paulo no sítio da família. “Sempre gostei do mato e quando sobra um tempo venho para cá”, diz.

De volta à rotina na metrópole, o ex-leiteiro faz novos planos para crescer na carreira. Entre os projetos, por exemplo, está o início de um curso no mês que vem para se tornar apresentador de televisão. “Tenho que continuar estudando para conquistar melhores trabalhos nesse mercado”, revela, lembrando que a dureza do trabalho braçal ficou no passado. De leite, agora, só a caixinha nos cafés da manhã.



## Celebridades investem no campo

Ao contrário do que muita gente imagina, ter uma casa de campo no mundo das celebridades é muito mais do que ter um lugar de lazer e passa tempo. Muitos artistas, da música à televisão, descobriram no setor rural boas oportunidades de negócios. Este é o caso do ator global Tarcísio Meira, que possui fazendas em São Paulo, onde cria gado de leite, e no Pará, onde tem um confinamento de cruzamento industrial.

Outro ator que divide o tempo entre os holofotes das câmeras e o campo é Marcos Palmeira, que há anos vem se dedicando à produção de frutas, legumes e hortaliças orgânicas na região Serrana do Rio de Janeiro. No início de março passado, ele abriu o seu próprio armazém de produtos orgânicos – o Vale dos Palmeiras – na capital fluminense.

Quem também está ligado ao campo é o global Mu-

rilo Benício. Ele investe em um plantel de nelore e gir leiteiro em parceria com Tico Cardoso e o pecuarista Felipe Picciani, um dos principais investidores da raça e atual presidente da Associação dos Criadores de Nelore do Brasil (ACNB). Juntos, eles formam o grupo Agrocopa, que no ano passado promoveu o seu primeiro leilão e, logo na estreia, comercializou 36 novilhas gir, faturando R\$ 1,45 milhão. Recentemente, o ator participou da campanha Time Agro Brasil, da Confederação Nacional da Agricultura (CNA).

Para muitos artistas, a vida rural vai além do negócio e tornou-se uma paixão, como foi o caso da atriz Regina Duarte. Casada com um pecuarista, os dois criam gado da raça brahman em uma fazenda em Barretos (SP). Outra desse time é apresentadora Ana Maria Braga, que acabou sendo contagiada por Regina e, desde 2004, é titular do plantel Sexy Brahman, com cerca de 500 cabeças.

# O país vai produzir, mas vai transportar?

Especialistas apontam problemas de logística no encontro da FAEP



Agronegócio corre risco, segundo Marcos Jank

Se o Brasil não começar a tirar agora o atraso de mais de 30 anos sem investimentos substanciais na área logística, o país irá pôr em risco o futuro promissor que o agronegócio nacional tem pela frente nos próximos 40 anos. As contas nacionais perderão gradualmente sua grande e positiva mola propulsora e os produtores, que já estão pagando caro os custos fora das porteiras, serão os principais atingidos.

Em resumo, essa é a avaliação apresentada nos dois principais painéis do Encontro das Comissões Técnicas e Lideranças Sindicais do Sistema FAEP, realizado no último dia 24, em Curitiba. O evento reuniu cerca de 350 participantes, entre presidentes de sindicatos rurais, produtores e especialistas de diferentes cadeias produtivas (veja fotos nas próximas páginas).

Segundo Marcos Sawaya Jank, apresentador do painel “Apagão da Logística Agrícola no Brasil” e professor doutor da Faculdade de Economia da Universidade de São Paulo (FEA/USP), as commodities agrícolas brasileiras podem vir a atender a forte demanda planejada pela China até 2050,

quando o país pretende importar 70% do milho consumido, 75% do açúcar, 58% do algodão, 46% dos óleos vegetais e 38% da soja. “Mas, para aproveitar esse potencial, precisaremos encurtar o caminho até lá”, diz, lembrando que a chave dessa oportunidade é implantação de uma logística integrada e eficiente em território nacional.

O especialista alerta que o tema passa a ser crucial porque a produtividade agregada (terra, mão de obra e capital) da agropecuária brasileira vem crescendo anualmente a 5,6% desde 2000, sem, contudo, o país fazer grandes investimentos nos diferentes segmentos logísticos, como modais de transporte (ferrovias, hidrovias, rodovias e portos), armazenagem e sistemas de informação. Enquanto China e Índia vêm investindo entre 7 e 8% do PIB em logística na última década, o Brasil ficou preso na mínima de 1,7%. O resultado é que o país aparece nas últimas posições em recente pesquisa feita em 145 países sobre a qualidade dos modais de transporte.

## Arco Norte

Para se ter uma ideia do tamanho do gargalo enfrentado, basta ver o caminho percorrido pela safra de grãos 2012/2013: de um total de 185 milhões de toneladas produzidas, sendo 56% no Centro-Oeste e 44% na Sul-Sudeste, mais da metade do que é destinado à exportação foi escoada somente por Paranaguá e Santos. Daí que mais uma vez se viu a formação de filas de caminhões nas rodovias da Baixada Santista e aumento dos dias de espera para que os navios atracassem e carregassem – 67 dias no porto paranaense e de 41 dias no porto paulista. “Por isso, a grande pergunta que a gente houve hoje no exterior não é mais o quanto o Brasil vai produzir, mas o quanto o país conseguirá efetivamente transportar para outras partes do mundo”, diz Jank, lembrando que o mundo cada vez mais vai precisar do Brasil no fornecimento de alimentos.

A solução para o apagão logístico vivido pelo Brasil, na opinião do professor, passa por três pontos. O primeiro, de curto prazo, é melhorar a gestão da infraestrutura existente, eliminando a burocracia nos portos e planejando o escoamento da safra. O segundo é criar marcos regulatórios que garantam a segurança jurídica dos contratos, pois há inúmeras empresas privadas interessadas em investir em logística no país. E, por último, criar uma política pública de investimento em infraestrutura. “O que temos até aqui são boas intenções quando a gente houve o governo anunciar R\$ 240 bilhões de investimentos nos próximos anos. Papel aceita tudo, mas, na prática, a gente sabe que a capacidade do poder público é pequena. Esses R\$ 240 bi são fantasiosos”, avalia.

Um exemplo de como a lição de casa está atrasada nessa área é o chamado Arco Norte – um conjunto de obras englobando rodovias, ferrovias, hidrovias e portos fluviais para escoar a safra do Centro-Oeste via Bacia Amazônica, encurtando caminho para o Canal do Panamá e dali para Ásia – que tem projetos parados há anos e outros que nem ficarão prontos na próxima década. “Assim, vemos que o Brasil deixa para fazer tudo no último minuto, a um custo elevado e com a sociedade pagando a conta, como é o caso do agronegócio que sofre com a precariedade da logística existente”, argumenta.

## Custo Elevado

A falta desses investimentos só vai piorando a situação do que já está em operação, lembra a pesquisadora Priscilla Biancarelli Nunes, apresentadora do painel “Estudos sobre

Logística Agroindustrial no Paraná” e coordenadora do Grupo de Estudo Esalq-Log. “Como todo o escoamento da safra nacional acaba em dois portos, mas principalmente em Paranaguá, a infraestrutura é deficitária para atender os usuários mais próximos, como é o caso dos produtores do próprio Paraná”, ressalta.

O resultado de tanto atraso se materializa em perdas financeiras porteira adentro. Enquanto nos países concorrentes, como Estados Unidos e Argentina, o produtor gasta entre 10 e 15% do valor dos grãos com transporte, o brasileiro tem visto esta fatura chegar à insuportável casa dos 30 ou 40%. Além disso, segundo a pesquisadora, que está coordenando três projetos para estudar os gargalos logísticos no Paraná, numa parceria entre o Grupo Esalq-Log e FAEP, a armazenagem é outro fator que compromete a rentabilidade do agricultor, já que, hoje, não há regras padronizadas para esse serviço e cada operador cobra a tarifa que quiser, em forma de taxas e descontos, para guardar a produção.

Diante desse quadro, os dois especialistas são unânimes em afirmar que é chegada a hora da sociedade brasileira saber a importância do agronegócio para a economia nacional e passar a valorizar o setor, já que é o único que vem conseguindo garantir o crescimento do PIB nos últimos anos e mantendo a balança comercial positiva (sem o agro, o resultado em 2012 seria negativo em US\$ 69 bilhões) diante da perda de competitividade e estagnação do setor industrial. “Mas como continuaremos vendendo os nossos produtos agropecuários para outros países sem logística?”, indaga Marcos Jank.



Priscilla Nunes destaca custos com a armazenagem para o produtor











SISTEMA FAEP



Neri Geller, secretário de Política Agrícola do Ministério da Agricultura



Norberto Ortigara, secretário estadual de Agricultura





Comissão Técnica de Avicultura



Comissão Técnica de Cereais, Fibras e Oleoginosas



Comissão Técnica de Bovino de Corte



Comissão Técnica de Ovinos e Caprinos



Comissão Técnica do Leite

# Os embarços do Código Florestal

As ações da FAEP na regulamentação das normas ambientais

O decreto presidencial que regulamenta o Programa Regularização Ambiental e a instrução normativa que regulamenta o Cadastro Ambiental Rural (CAR) ainda não foram publicados.

Os dois instrumentos estão em discussão na Casa Civil e a Ministra do Meio Ambiente Izabella Teixeira foi chamada pela Comissão de Agricultura da Câmara dos Deputados, para prestar esclarecimentos sobre a regulamentação da lei do novo Código Florestal no dia 3 julho.

A pauta de discussão será a formalização de dois novos instrumentos criados pelo governo: o Plano de Recuperação de Área Alterada ou Degradada (Prada) e o Comprovante de Regularidade Ambiental (CRAM), que, segundo a Frente Parlamentar Agropecuária, são ilegais e não estavam previstos na lei do Código Florestal.

A Comissão de Agricultura pede que o Ministério do Meio Ambiente não publique a portaria criando os novos instrumentos, antes da audiência com ministra Izabella Teixeira.

## Atuação da FAEP

### Suspensão do Sisleg

Como até agora o CAR não foi regulamentado, o Instituto Ambiental do Paraná (IAP) e a Secretaria do Meio Ambiente e Recursos Hídricos (Sema) divulgaram nova resolução no último dia 21, prorrogando a suspensão do Sistema Estadual de Registro da Reserva Legal (Sisleg) até a implantação do CAR no Paraná.

A medida foi tomada pelo governo estadual atendendo uma solicitação conjunta da FAEP, Ocepar e Fetaep. As três entidades haviam enviado requerimento ao IAP, em 19 de junho.

### Alertas sobre o CAR

A FAEP enviou novo ofício ao Ministério do Meio Ambiente alertando sobre os equívocos do CAR e solicitando a



atenção da equipe técnica da pasta na análise do tema. O mesmo documento também foi enviado às bancadas federais do Paraná, à Casa Civil e ao Ibama. Os pontos questionados são:

### Situação fundiária do imóvel

No quadro de detalhamento do imóvel, abrem-se três possibilidades na titularidade: posse a justo título, posse de simples ocupação e propriedade.

A FAEP questionou sobre a necessidade de detalhamento da situação fundiária. A situação fundiária não é fundamental do ponto de vista ambiental, sendo apenas uma referência e, portanto, avalia-se que as exigências para detalhar



a situação do imóvel não devam ser obrigatórias, bastando o produtor anexar a cópia do documento para posterior análise, se for necessário.

## Averbação da Reserva Legal

A FAEP questionou como fica a situação do produtor que tem a reserva legal averbada e não a tem implantada. No item sobre situação da Reserva Legal, o CAR pede informações sobre a sua situação: se está averbada, se foi compensada em



outra propriedade, se já foi aprovada pelo órgão ambiental etc. Faltou incluir uma situação bastante comum, que é a Reserva Legal averbada na matrícula do imóvel, mas não existente na propriedade, porque deixou de ser feita ou ainda está em processo.

## Dimensões de APP e Reserva Legal

Pela segunda vez a FAEP solicita a revisão desse item. Quando da elaboração do croqui georeferenciado de imóveis consolidados, no resultado final, dado pelo programa do CAR, os limites de APP e RL obedecem às dimensões previstas respectivamente nos artigos que não contemplam áreas consolidadas. Ou seja,

mesmo para uma propriedade menor do que quatro módulos fiscais consolidados é requerida a exigência de Reserva Legal.

## PRA

Na atual versão do programa foi adicionada a opção de aderir a algum programa de recuperação ambiental. Se o produtor optar por “sim”, abrem-se quatro janelas nas quais ele terá que detalhar como será a recuperação (causas da degradação, métodos de recuperação, técnicas de atividades de recuperação e infrações). A FAEP entende que essa decisão é muito precipitada e depende da orientação de um técnico capacitado. Neste caso, o CAR quer se adiantar ao PRA.

## Recibo

O recibo é uma das preocupações mais importantes. Quando o produtor envia o compromisso do cadastro on line, aparece uma janela dando a seguinte mensagem: “Ao enviar o compromisso, o cadastro será encerrado e bloqueado para modificação/retificações”. A FAEP questionou essa situação, pois entende que é injusto bloquear qualquer modificação/retificação, ponderando que o produtor tenha condições de retificar ou modificar a qualquer tempo. Esta posição drástica levará as instituições privadas a negarem auxílio no preenchimento do CAR, temerosos de cometerem equívocos, prejudicando, assim, os produtores rurais.

## Propostas indevidas de Ongs

Advogados de organizações não governamentais (ONGs) estão propondo ações civis públicas que obrigam os produtores a recompor a reserva legal em suas propriedades ou determinando que eles assinem termos de ajustamento de conduta para a recomposição dessas áreas.

A ONG que está propondo o maior número de ações é a Associação de Estudos e de Defesa do Contribuinte (ADEC), cujo CNPJ está baixado junto à Receita Federal desde 2008, o que a impede de qualquer medida judicial.

Tais ações não têm sentido porque o novo Código Florestal trouxe modificações substanciais nas exigências para o cumprimento das normas ambientais, eliminando a obrigatoriedade de averbação da reserva legal na matrícula do imóvel.

Se o produtor rural for intimado a responder alguma ação obrigando-o a recompor a reserva legal, recomendamos que procure um advogado ou o seu sindicato rural, que lhe dará orientação a respeito da defesa.



# Mais de R\$ 3 bi para o café

É preciso agilizar a liberação, mas há outros problemas



Setor cafeeiro quer recomposição dos estoques para evitar superoferta

Para incentivar a cultura do café, no último dia 18, o Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé) anunciou um aporte de recursos de R\$ 3,16 bilhões. Segundo o produtor e presidente da Comissão Técnica Cafeeira da FAEP, Walter Ferreira Lima, o Waltinho, essa medida só será eficaz se o produtor tiver como acessar de forma rápida o financiamento, em especial os recursos destinados às operações de estocagem, num montante de R\$1,14 bilhão.

Tais recursos, porém, segundo Breno Mesquita, presidente da Comissão Nacional do Café da Confederação Nacional da Agricultura (CNA) não serão suficientes. “Foram liberados R 3 bilhões, mas não se destinam apenas ao produtor. A indústria terá acesso, a exportação terá sua fatia e as cooperativas também”, explica.

Com grande oferta de café, lembra Waltinho, os pequenos produtores precisam ter acesso rápido a esta linha de crédito para conseguir estocar sua safra e comercializá-la em um período em que os preços estejam mais altos. “Só assim eles terão condições de cobrir o custo de produção, que hoje está estimado em R\$ 408,00 por saca de 60 quilos de café beneficiado”, explica, completando: “Enquanto o preço mínimo estipulado pelo governo para a saca de 60 quilos de café beneficiado, na safra 2013/14, é de R\$ 307,00”.

Além de o preço referência ser baixo, os estoques públicos do grão estão quase zerados e os que existem no mercado são dos exportadores. “É uma situação de risco, pois, caso haja uma geadada, o governo não terá como agir para suprir o mercado interno”, argumenta Waltinho. O ideal, acrescenta ele, seria que o governo interviesse no mercado e adquirisse 10 milhões de sacas para recompor seus estoques, inibindo uma superoferta do produto.

Segundo Waltinho, tem produtor no Paraná que, para pagar suas contas, está vendendo o café em coco a menos de R\$ 200,00 a saca. “Agora, vamos mobilizar a FAEP para buscar junto a Superintendência do Banco do Brasil uma forma de agilizar os financiamentos de estocagem. Em termos de volumes, os valores são satisfatórios. O

problema agora é resolver a equação entre preço mínimo, custo de produção e oferta de mercado”, finaliza.

## A distribuição dos R\$ 3,160 bilhões

- Operações de custeio: até R\$ 650 milhões.
- Operações de estocagem: até R\$ 1,14 bilhão.
- Financiamento para aquisição de Café: até R\$ 500 milhões.
- Financiamento de Contratos de Opções e de Operações em Mercados Futuros: R\$50 milhões.

### Financiamentos de Capital de Giro para a Indústria de Café Solúvel e de Torrefação de Café:

- a) Indústrias de solúvel: até R\$ 150 milhões.
- b) Indústrias de torrefação: até R\$ 200 milhões.
- c) Cooperativas de produção: até R\$ 450 milhões.
- d) Financiamento para Recuperação de Cafezais Danificados: até R\$ 20 milhões. Esses recursos são destinados a regiões que foram atingidas por granizo.

# CONSELHO PARITÁRIO PRODUTORES/INDÚSTRIAS DE LEITE DO ESTADO DO PARANÁ – CONSELEITE–PARANÁ

## RESOLUÇÃO Nº 06/2013

A diretoria do Conceleite-Paraná reunida no dia 18 de junho de 2013 na sede FAEP na cidade de Curitiba, atendendo os dispositivos disciplinados no Capítulo II do Título II do seu Regulamento, aprova e divulga os valores de referência para a matéria-prima leite realizados em maio de 2013 e a projeção dos valores de referência para o mês de março de 2013, calculados por metodologia definida pelo Conceleite-Paraná, a partir dos preços médios e do mix de comercialização dos derivados lácteos praticados pelas empresas participantes. Os valores de referência indicados nesta resolução correspondem a matéria-prima leite denominada “Leite CONSELEITE IN62”, que se refere ao leite analisado que contém 3% de gordura, 2,9% de proteína, 600 mil células somáticas /ml e 600 mil ufc/ml de contagem bacteriana.

### VALORES DE REFERÊNCIA DA MATÉRIA -PRIMA (LEITE)

#### POSTO PROPRIEDADE\* - MAIO/2013

Matéria Prima	Valor projetado em maio/2013	Valor Final maio 2013	Diferença (final-projetado)
Leite CONSELEITE IN62**	0,8175	0,8325	0,0150

**Observações:** (\*) Os valores de referência da tabela são para a matéria-prima leite “posto propriedade”, o que significa que o frete não deve ser descontado do produtor rural. Nos valores de referência está incluso Funrural de 2,3% a ser descontado do produtor rural. (\*\*) Os valores de referência para o “Leite CONSELEITE IN62” corresponde ao valor da matéria-prima com 3% de gordura, 2,9% de proteína, 600 mil uc/ml de células somáticas e 600 mil uc/ml de contagem bacteriana.

### VALORES DE REFERÊNCIA DA MATÉRIA -PRIMA (LEITE)

#### POSTO PROPRIEDADE\* - MAIO/2013 E PROJETADOS PARA JUNHO/2013

Matéria Prima - Valores finais	Valor final maio/2013	Valor projetado junho/2013	Diferença (projetado-final)
Leite CONSELEITE IN62**	0,8325	0,8621	0,0296

**Observações:** (\*) Os valores de referência da tabela são para a matéria-prima leite “posto propriedade”, o que significa que o frete não deve ser descontado do produtor rural. Nos valores de referência está incluso Funrural de 2,3% a ser descontado do produtor rural. (\*\*) Os valores de referência para o “Leite CONSELEITE IN62” correspondem ao valor da matéria-prima com 3% de gordura, 2,9% de proteína, 600 mil uc/ml de células somáticas e 600 mil uc/ml de contagem bacteriana.

**Para o leite pasteurizado o valor projetado para o mês de junho de 2013 é de R\$ 1,6019/litro.**

Visando apoiar políticas de pagamento da matéria-prima leite conforme a qualidade, o Conceleite Paraná disponibiliza um simulador para o cálculo de valores de referência para o leite analisado em função de seus teores de gordura, proteína, contagem de células somáticas e contagem bacteriana. O simulador está disponível no seguinte endereço eletrônico: [www.sistematicaep.org.br/conceleite](http://www.sistematicaep.org.br/conceleite)

Curitiba, 18 de junho de 2013

**RONEI VOLPI** Presidente

**WILSON THIESEN** Vice - Presidente

## CAMPINA DA LAGOA



## Básico em milho

O Sindicato Rural de Campina da Lagoa ofereceu o curso Produção Artesanal de Alimentos - Beneficiamento e Transformação Caseira de Cereais - Básico em Milho. A capacitação aconteceu nos dias 15 e 16 de maio e contou com a participação de 14 produtoras rurais. A instrutora foi Cleidimar Rocha de Oliveira.

## IRATI



## Cultivo Pinus

Uma parceria entre o Centro Estadual Florestal de Educação Profissional Presidente Costa e Silva, Sindicato Rural de Irati e o SENAR-PR possibilitou a realização de mais um curso sobre Trabalhador em Reflorestamento - Cultivo de Pinus. O curso aborda tópicos sobre o cultivo e as técnicas adequadas, visando otimizar a produção. O instrutor do grupo de 15 alunos do colégio foi Emerson Massoqueto Batista.

## IBIPORÃ E ASSIS



## Módulo Rural e Fiscal

A FAEP, em parceria com os sindicatos rurais, ofereceu o curso sobre Declaração de Propriedade do Incri - Módulo Rural e Fiscal. Duas turmas, cada uma com 13 funcionários dos sindicatos, participaram da capacitação. Em Assis Chateaubriand, o curso aconteceu nos dias 7 e 8 de maio e, em Ibiporã, nos dias 14 e 15 do mesmo mês. Essa declaração deve ser feita para que o produtor obtenha o Certificado de Cadastro de Imóvel Rural (CCIR). Os instrutores das turmas foram os técnicos da FAEP Altevir Getúlio de Góes e Maurinei Benedito Igerski.

## SERTANEJA



## Cultivo de flores

Desenvolver a atividade de produção de flores e outras plantas ornamentais é o objetivo do curso Trabalhador na Floricultura – básico com carga horária de 24 horas. O treinamento foi realizado em parceria entre o Sindicato Rural de Cornélio Procópio e a Secretaria Municipal da Agricultura de Sertaneja. A instrutora do grupo de 12 participantes foi Maria de Fátima Cavalheiro Marcondes.



## REALEZA



### Mulher Atual

Através de uma parceria entre o Sindicato Rural de Realeza, o Grupo Atitude - A Força da Mulher no Campo e o SENAR-PR, foi montada mais uma turma do Programa Mulher Atual. As aulas aconteceram no período de 05 de março a 07 de maio com a participação de 25 produtoras rurais. A instrutora foi Sandra Cardoso Dias.

## CAMPO MOURÃO



### JAA

Informar os jovens rurais sobre suas oportunidades no campo, qualificando-os profissionalmente, e despertar uma visão empresarial e capacidade empreendedora são alguns dos objetivos do programa Jovem Agricultor Aprendiz (JAA). A organização de uma turma para este curso foi feita em parceria entre o Sindicato Rural, Colégio Estadual São Judas Tadeu e a Secretaria Municipal de Educação de Quinta do Sol, e está atendendo a duas turmas no contra-turno escolar. As aulas acontecem na Biblioteca Cidadã e são ministradas pelo instrutor Geremias Silião de Araújo Junior.

## PEROBAL



### Bovino de leite

O Sindicato Rural de Perobal realizou entre os dias 21 e 25 de maio o curso de Trabalhador na Bovinocultura de Leite - manejo de gado de leite – CTP. Logo após a conclusão, os participantes se prepararam para participar do curso do SENAR-PR Inseminação Artificial na bovinocultura de leite - 32 h. O instrutor do grupo de 12 produtores foi Juliano Botter.

## CIANORTE



### Tratores agrícolas

No período de 20 a 24 de maio, o Sindicato Rural de Cianorte realizou, em parceria com a SENAR-PR, o Curso Trabalhador na Operação e Manutenção Tratores Agrícolas, 40 horas. As aulas aconteceram na Fazenda Água do Índio, em Cianorte. O instrutor foi Mauro Moreira dos Santos e houve a participação de 10 trabalhadores e produtores rurais.

## PALOTINA



## Produtos perigosos

Perceber a importância da condução de veículos de cargas perigosas, com eficácia, responsabilidade e segurança – esse é o conteúdo do curso Atualização de Condutores de Veículos Rodoviários Transportadores de Produtos Perigosos. O treinamento foi oferecido pelo Sindicato Rural de Palotina, no período de 20 a 24 maio, e as aulas foram dadas por instrutores do Sest/Senat. Participaram do curso 20 produtores e trabalhadores rurais.

## IVAIPORÃ



## Tratores agrícolas

O Sindicato Rural de Ivaiporã, em parceria com o SENAR-PR e o Instituto Federal do Paraná (IFPR) - Campus de Ivaiporã, realizou, no período de 20 a 24 de maio, dois cursos de Trabalhador na Operação e Manutenção de Tratores Agrícolas - tratores e implementos - 40 h. As turmas, com 27 participantes no total, tiveram como instrutores José Augusto Adaghinari Olzewski e Claudio José Zunta.

## MARILUZ



## Agrinho

No dia 24 de maio, a secretária municipal da Educação Roseneide Vacílio Arruda e a professora Ivanete de Souza Nascimento receberam do Sindicato Rural de Mariluz, através da secretária executiva Verônica Macedo, o material pedagógico do Programa Agrinho 2013. As apostilas, cartilhas e livros serão distribuídos para as escolas públicas e particulares inscritas no programa promovido pelo SENAR-PR.

## TIBAGI



## Motosserra

O Sindicato Rural de Tibagi, em parceria com o SENAR-PR, promoveu o curso de Trabalhador na Operação e na Manutenção de Motosserra - corte polivalente de árvores. As aulas práticas aconteceram na Fazenda Cachoeira, na localidade Campina Alta, em Tibagi, entre os dias 20 e 24 de maio, com uma carga horária de 40 horas. O curso tem como foco ensinar o emprego de técnicas corretas de operação de motosserra no corte de toras. A turma, composta por produtores (as) e trabalhadores (as) rurais, teve como instrutor o Laércio Jorge Kubiak.



## MARINGÁ



### Plantas Medicinais

O Sindicato Rural de Maringá ofereceu o curso de Trabalhador no Cultivo de Plantas Medicinais - plantas medicinais, aromáticas e condimentares. As aulas aconteceram nos dias 6 e 7 de junho. O grupo de 12 produtores e produtoras rurais tiveram como instrutora Mary Silvia Cobra Ferro. O curso é dividido em 50% de aulas teóricas e 50% de aulas práticas. Nas aulas teóricas são desenvolvidos conceitos de plantas medicinais e princípios ativos, sistemas de cultivo, manejo da fertilidade do solo, controle de doenças, além de indicações de uso das principais espécies cultivadas no Paraná. Nas práticas, são expostas as preparações das mudas para o plantio, além da produção de fitopreparados.

## DOIS VIZINHOS



### Equideocultura

O Sindicato Rural de Dois Vizinhos, em parceria com a Cabanha São João Bento, ofereceu o curso de Trabalhador na Equideocultura – Rédeas. O curso aconteceu no período de 21 a 25 de maio e teve a participação de nove produtores e trabalhadores rurais. O instrutor do grupo foi Paulo Santos Schwab Filho.

## FOZ DO IGUAÇU



### Classificação de grãos

O SENAR-PR realizou o curso de classificação de grãos no período de 14 a 17 de maio, no Colégio Estadual de Educação Profissional Manoel Moreira Pena, em Foz do Iguaçu. O curso foi direcionado aos alunos do último ano do curso Técnico em Agropecuária. Participaram deste treinamento 15 filhos de agricultores paranaenses que moram no Paraguai e na região Oeste do Paraná. A instrutora do grupo foi Ivonete Teixeira Rasêra.

## MANDAGUAÇU



### Produção de alimentos

O Sindicato Rural de Mandaguaçu realizou, nos dias 22 e 23 de maio, o curso de Produção Artesanal de Alimentos - beneficiamento e transformação caseira de cereais – básico em milho. O curso foi ministrado pelo instrutor Roberto Silveira Borges, como uma das atividades pré-Festa do Milho de Ourizona, que está na sua 10ª edição e acontece em junho. O evento é tradicional na região.



## The book is on the table

Estudiosos acreditam que línguas menos faladas tendem a desaparecer. Por isso, baseado em estimativas, os cientistas acreditam que, daqui a 100 anos, só existirão três idiomas: inglês, espanhol e mandarim – línguas que são utilizadas em mais de dois países. Assim, para dizer que o livro está sobre a mesa, você poderá escolher: the book is on the table, el libro está sobre la mesa ou 書在桌



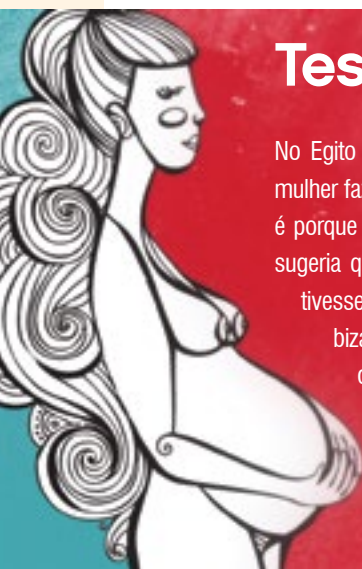
## Branco total caseiro

Existem algumas maneiras de clarear os dentes de forma caseira:

- Usando casca de laranja: a parte branca da casca deve ser usada para esfregar nos dentes.
- Folhas de salva: do mesmo modo que a casca de laranja, esfregar folhas de salvas nos dentes ajuda a branqueá-los.
- Limão: bochechar ou escovar os dentes com limão algumas vezes na semana.
- Bicarbonato de sódio: dissolver uma colher de sopa de bicarbonato de sódio em água e passar nos dentes uma vez por semana.

## Testes de gravidez

No Egito e na Grécia antigos o teste de gravidez era feito com a mulher fazendo xixi sobre um saco de trigo. Se o cereal germinasse, é porque ela estava grávida. Hipócrates, um dos pais da medicina, sugeriu que a mulher tomasse água com mel antes de dormir. Se tivesse cólicas, o teste era positivo. Mas um dos testes mais bizarros era o dos coelhas, desenvolvido em 1927. A urina da dama supostamente grávida era inserida no útero das coelhas. Se os ovários das roedoras respondessem, é porque um certo hormônio estava presente e a gravidez, confirmada. A coisa melhorou: hoje, basta ir à farmácia e pedir o kit do teste de gravidez.



## Apocalipse?

Escrita por São Malaquias, bispo irlandês do século 12, a suposta “Profecia dos Papas” afirma que Francisco será o último papa da história. Não é exatamente uma previsão do apocalipse - apenas que o novo líder da Igreja Católica irá governar na “desolação do mundo” e que Roma será destruída. A profecia é formada por 112 lemas em latim. Segundo São Malaquias, o atual papa “alimentará seu rebanho entre muitas turbulências, e, então, a cidade das sete colinas será destruída e o formidável juiz julgará o seu povo”. A cidade seria Roma, onde fica o Vaticano.





**34** = 1 PRÉDIO DE 11 ANDARES  
METROS

## Gigantes

O extremo Sul da América, em especial, é um pesadelo para navegadores. No Estreito de Drake, sopros de até 60 km/h provocam elevações que atingem 7 metros. Mas isso ainda é pouco perto do recorde anotado no Pacífico Sul em 1933, quando uma tormenta atingiu o navio americano Ramapo. Em meio a ventos de 110 km/h, que sopravam há uma semana, a tripulação teve sangue frio para calcular a altura das ondas: 34 metros!

## Veja que interessante...

Se todos os filmes nos quais a raça humana é aniquilada viessem a tornar-se realidade, a Terra seria dizimada cinco vezes por ano nos próximos três séculos. Em um ano, uma pessoa normal come 1 tonelada de alimentos. Os CDs foram concebidos para comportar 72 minutos de música porque essa é a duração da Nona Sinfonia de Beethoven. Astronautas não podem comer feijão antes de suas viagens, pois os gases podem danificar as roupas espaciais. Na noite de núpcias, Napoleão Bonaparte foi mordido pelo cachorro da mulher.



## Pauzinhos de fogo

Falando em chineses, eles utilizavam “pauzinhos de fogo” no ano 1.000, mas somente em 1826 o químico inglês John Walker apresentou os palitos de fósforo, então com 8 centímetros de comprimento. Na verdade, ele estava usando um palito para misturar potássio e antimônio, que se incendiou quando foi raspado ao chão de pedra.



## A grande família

A família Ziona, da aldeia Baktwang, no estado indiano de Mizoram, vive numa casa de quatro andares, com 100 quartos para seus 167 membros. Para jantar são necessários 30 frangos inteiros, 60 quilos de batatas e mais de 100 quilos de arroz. O indiano Ziona Chana, que é considerado o chefe da maior família do mundo, tem orgulho de sua vida e garante estar muito satisfeito e abençoado por ter 39 esposas.



## A crise é grave

O povo da Venezuela tem sofrido um bocado com a crise de abastecimento de papel higiênico. Não que seja uma sugestão, mas diversos materiais já foram usados com a mesma finalidade: trapos, peles, grama, folhas de coco ou de milho e até alface. No passado, os gregos optavam por pedaços de argila e pedra, enquanto os romanos preferiam esponjas embebidas em água salgada, que eram amarradas a uma vara para facilitar o uso. A realeza francesa utilizava rendas e sedas para essa função (que, de nobre, não tem nada).





# “TENHA IDADE... MAS NÃO SEJA VELHO!”

Poupe um pouco para sempre ser independente financeiramente... Não precisa ser muito, mas não comprometa o prazer que o dinheiro pode lhe dar em razão de um tempo maior de velhice, que pode até não acontecer, se você morrer em breve.

Além disso, um idoso não consome muito além do plano de saúde e dos remédios. Provavelmente, você já tem tudo e mais coisas só lhe darão trabalho.

Pare também de se preocupar com a situação financeira de filhos e netos, não se sinta culpado em gastar consigo mesmo – o que é seu de direito. Provavelmente, você já lhes ofereceu o que foi possível na infância e juventude, assim como uma boa educação. Portanto, a responsabilidade agora é deles.

Tenha uma vida saudável, sem grandes esforços físicos. Tenha a sua própria condução – pelo menos até quando não houver perigo.

Nada de estresse por pouca coisa. Na vida tudo passa. Namore sempre, independente da idade, com sua “velha” companheira de caminhada. Esteja sempre limpo, seja vaidoso, frequente barbeiro, pedicure, manicure, dermatologista, dentista... Use perfumes e cremes com moderação... E por que não uma plástica? Já que você não é mais bonito, seja pelo menos bem cuidado.

Leia livros, revistas e jornais, ouça rádio, veja bons programas na TV, acesse a internet, mande e responda e-mails, ligue para os amigos. Mantenha-se sempre atualizado.

Não use jamais a expressão “no meu tempo”, pois o seu tempo é hoje.

Seja o dono da sua casa por mais simples que ela possa ser, pelo menos lá você é quem manda. Não caia na besteira de morar com filhos, netos ou seja lá quem for.

Cultive um “hobby”: caminhar, cozinhar, pescar, dançar, criar gato, cachorro, cuidar de plantas, jogar baralho, golfe, velejar ou colecionar algo.

Fale pouco e ouça mais: a sua vida e o seu passado só interessam a você mesmo.

Fale baixo, seja gentil e educado, não critique nada, aceite a situação como ela é. As dores e as doenças estarão sempre presentes; não as torne mais problemáticas do que são falando sobre elas.

Não fique se apegando em religião depois de velho, rezando e implorando o tempo todo como um fanático. O bom é que, em breve, seus pedidos poderão ser feitos pessoalmente a Ele.

Ria, ria muito, ria de tudo: você é um felizardo! Você teve uma vida, uma vida longa e a morte será somente uma nova etapa incerta, assim como foi incerta toda a sua vida.

**Se alguém disser que você nunca fez nada de importante, não ligue. O mais importante já foi feito: você!**

## Endereço para devolução:

Federação da Agricultura do Estado do Paraná  
Av. Marechal Deodoro, 450 - 14º andar  
CEP 80010-010 - Curitiba - Paraná

## EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS



- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se                                 | <input type="checkbox"/> Falecido      |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido                             | <input type="checkbox"/> Ausente       |
| <input type="checkbox"/> Recusado                                 | <input type="checkbox"/> Não procurado |
| <input type="checkbox"/> Endereço insuficiente                    |  |
| <input type="checkbox"/> Não existe o nº indicado                 |  |
| <input type="checkbox"/> Informação dada pelo porteiro ou síndico |  |

## REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL

Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_  
Em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Responsável \_\_\_\_\_

SISTEMA FAEP



A versão digital deste informativo está disponível no site:

[sistemafaep.org.br](http://sistemafaep.org.br)