

SISTEMA FAEP



BOLETIM

INFORMATIVO

A revista do Sistema

Ano XXVII nº 1229 - 19/08/2013 a 25/08/2013

Tiragem desta edição 24.000 exemplares

ERVA-MATE EM ALTA

EXCELÊNCIA

O mel de
Ortigueira

QUALIDADE

Porque o IDH de
Quatro Pontes

PECUÁRIA

Novos Rumos

Aos Leitores



Embora o chimarrão simbolize o gaúcho, a melhor erva-mate, segundo os especialistas, é a colhida no sul do Paraná, porque é nativa e viceja às sombras dos pinheirais. E os ervateiros paranaenses estão felizes porque seguindo a realidade do mercado, este ano a procura ficou maior do que a oferta. Logo, 2013 tem sido de recuperação do preço da arroba que chegou a triplicar.

A erva-mate, que fez um dos ciclos econômicos do Paraná, não esquenta apenas as conversas de quem cultiva cuias e bombas, serve também de matéria-prima para o chá quente, bebidas geladas, e também cosméticos ou bolachas. De quebra, com o novo Código Florestal, seu plantio pode se transformar (parcialmente) em Reserva Legal.

Além da erva-mate, esta edição trata também de uma simpática cidadezinha de 3.800 habitantes do oeste paranaense: Quatro Pontes. Mais de 90% de seus habitantes são ou descendem de alemães e a cultura germânica criou hábitos e comportamentos que a elevaram a ser a terceira cidade do Paraná com melhor IDH, atrás apenas de Curitiba e Maringá. Com belas imagens, Quatro Pontes é outro tema nestas páginas.

Índice

O Palácio	03
Opinião	04
Apicultura	06
Quatro Pontes	08
Segredos Fora da Porteira	13
Erva-mate	14
Balanço	18
Pecuária	20
Conseleite	22
USDA	24
Cartas/Notas	25
Eventos Sindicais	26
Via Rápida	30

Fotos: Divulgação, Fernando Santos, Agência Estadual de Notícias (AEN) e Arquivo FAEP

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 | 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 Santoroza, 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 | 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 Santoroza, 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 André Amorim | **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.

Diretoria da FAEP se reúne com o governador

A diretoria da Federação de Agricultura do Paraná (FAEP) esteve no último dia 12 no Palácio Iguazu, sede do governo paranaense, onde foram agradecer a assinatura do decreto 8680, que revogou o Sistema de Manutenção, Recuperação e Proteção da Reserva Legal e Áreas de Preservação Permanente (SISLEG). A medida tornou desnecessária a averbação (registro em cartório) da Reserva Legal nas propriedades. “Não foi apenas pela assinatura do decreto que extinguiu o Sisleg, mas pelas repetidas decisões de interesse dos produtores rurais e por consequência da economia do Estado, motivaram nossos agradecimentos ao governador”, afirmou Ágide Meneguette, presidente do Sistema FAEP.



Na foto: Beto Richa com a edição 1228 do Boletim Informativo da FAEP, o presidente Ágide Meneguette; o diretor financeiro, João Luiz Rodrigues Biscaia, o diretor secretário Livaldo Gemin; e o secretário de Indústria, Comércio e Assuntos do Mercosul, Ricardo Barros.

A terceirização e as centrais sindicais

Por *José Pastore



As centrais sindicais vêm desferindo uma campanha sistemática contra o Projeto de Lei (PL) n.º 4.330/2004, que busca disciplinar a contratação de serviços terceirizados. O argumento básico é que o projeto vai revogar direitos dos trabalhadores e precarizar ainda mais as relações do trabalho.

Tais bandeiras têm grande apelo popular. São fáceis de serem comunicadas. E, assim entendidas, criam grave insegurança entre os trabalhadores. Como todo slogan, elas mexem mais com o emocional do que com o racional. Ao examinar o PL 4.330 com isenção, porém, verifica-se o contrário. O projeto

busca exatamente “desprecarizar” o que ainda está precarizado. Trata-se de um projeto de proteção, e não de desproteção dos trabalhadores. Alinho, aqui, os principais mecanismos que garantem a proteção:

- Como terceirização é uma atividade de parceria entre contratante e contratada, o PL coloca os dois lados como reais parceiros. A contratante será corresponsável pelo pagamento de todas as verbas trabalhistas e previdenciárias dos empregados da contratada referentes ao contrato firmado;

- Além disso, os contratos de prestação de serviços contarão com um fundo de garantia (4% a 6% do valor do contrato) para fazer frente ao pagamento das verbas trabalhistas e previdenciárias aos empregados da contratada no caso de eventual dificuldade. Os recursos desse fundo só serão liberados à contratada após a comprovação de que todas as obrigações com seus empregados foram devidamente cumpridas;



- A contratante será diretamente responsável por criar um ambiente de trabalho que garanta condições de higiene e segurança para todos os empregados da contratada, respeitadas as normas regulamentadoras nesse campo;

- A contratante terá responsabilidade direta de atender os empregados da contratada nos seus ambulatórios, assim como será obrigada a oferecer a estes as facilidades de alimentação e transporte que destina aos seus próprios empregados;

- A contratada terá de ser uma empresa especializada na prestação do serviço, não podendo ser do tipo “faz-tudo”, como ocorre hoje. O PL estabelece uma importante distinção entre terceirização (permitida) e intermediação de mão de obra (proibida).

É falso, portanto, o argumento de que a nova lei, se aprovada, precarizará mais a contratação de serviços terceirizados. Nenhuma das exigências acima mencionadas existe na situação atual. A contratante não é definida como parceira da contratada nem tem o conjunto de responsabilidades que passará a ter com o novo diploma legal. E nenhum direito trabalhista será revogado.

Com todo respeito que tenho pelo importante papel das centrais sindicais no processo de modernização das relações do trabalho no Brasil, não entendo como elas podem passar uma mensagem distorcida para os trabalhadores. Sei que os seus dirigentes vêm acompanhando a evolução do PL 4.330/2004 passo

a passo e, por isso, estão a par dos avanços ali incluídos. Sua insatisfação com uma eventual fragmentação das bases sindicais (que no meu entender inexistente) não pode ser motivo para desfigurarem as propostas de melhoria do projeto aos olhos de seus filiados.

Lamentavelmente, a grande imprensa tampouco se interessou em detalhar para o grande público o esforço que os parlamentares vêm fazendo no sentido de melhorar substancialmente a situação dos trabalhadores que participam dos processos de terceirização de serviços. O PL 4.330/2004, se aprovado pela Comissão de Constituição e Justiça da Câmara dos Deputados, onde está agora, terá um curso longo, tendo de passar pelo plenário daquela Casa e, em seguida, pelo Senado Federal.

Por isso, a desinformação reinante não pode continuar. Trabalhadores, empresários, magistrados, advogados, auditores fiscais e outros profissionais precisam conhecer bem o que está sendo discutido. É isso que me levou a escrever este artigo.



* José Pastore é Doutor Honoris Causa em Ciência e Ph. D. em sociologia pela University of Wisconsin (EUA). É professor titular da Faculdade de Economia e Administração e da Fundação Instituto de Administração, ambas da Universidade de São Paulo. É pesquisador da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas e consultor em relações do trabalho e recursos humanos.

*Publicado pelo “O Estado de São Paulo”
(13.08.2013)*

A excelência do mel de Ortigueira

Os cursos de manejo adequado das abelhas, pelo SENAR-PR; a organização empresarial dos produtores, pelo Sebrae; a pesquisa do Iapar, o empenho da prefeitura e da Associação dos Produtores. Esta sinergia está colocando o mel de Ortigueira como referência mundial.

Por Osvaldo Petrin



A região de Ortigueira, que concentra a maior produção de mel do Estado do Paraná, também é a que oferece o produto de melhor padrão. Uma pesquisa de análises físico-química e sensoriais do mel, já em fase de conclusão, aponta para o fator qualidade ao identificar atributos como aroma, sabor e textura, próprios do mel da região. Ao comentar os dados da pesquisa e das análises do mel de Ortigueira, Maria Brígida S. Scholtz, pesquisadora do Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR), observa que o produto apresenta coloração clara e sabor suave, indicadores, segundo ela, da alta qualidade.

A origem deste mel – muito demandado pelo mercado – são as flores das espécies capixingui (árvore nativa) e assa-peixe

(arbusto nativo), plantas encontradas nas pastagens apícolas, abundantes na região. O mel de Ortigueira fez jus ao selo de denominação de origem, uma certificação que atesta o alto padrão do produto, segundo a pesquisadora. O selo é outorgado pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). A pesquisa científica do e os cursos do SENAR-PR fazem parte do projeto “Mel do Município de Ortigueira – fase 2”.

De acordo com o consultor do SEBRAE, Fabrício Pires Bianchi, o objetivo é agregar valores à apicultura e meliponicultura, fazendo do município uma referência nacional na produção e comercialização de mel de qualidade. O projeto atende diretamente 45



Maria Brígida S. Scholtz

apicultores do município. Indiretamente o número de beneficiados é maior porque inclui produtores envolvidos em outras ações, como os eventos técnicos, ricos em aprendizado e troca de experiências. “Realizamos eventos como as “clínicas tecnológicas” e outras iniciativas no decorrer do ano, que atendem a mais de 250 pessoas”, informa Bianchi.

Segundo do Brasil

Ortigueira é o primeiro município na produção de mel no Estado do Paraná e o segundo no Brasil (IBGE 2010). Até 2009, Ortigueira não figurava nem entre os vinte maiores do Brasil e não

liderava no Paraná. Hoje, além da rápida ascensão no ranking, já conta com a aprovação prévia do SIF para implantar a Unidade de Beneficiamento de Mel Coletiva (UBM). Bianchi lembra que o município tem uma história de “apicultura notável”, como a condição de produzir mel monofloral, uma particularidade de poucas regiões no Brasil, assim como a existência de pastos apícolas. Por isso os apicultores que já ganham a vida produzindo mel, sejam eles grandes, médios ou pequenos, sempre vão conseguir maior rentabilidade. Segundo Fabrício, a expectativa é que o município seja reconhecido - nacional e internacionalmente – através do seu mel com qualidade e portador certificado.

Segundo Rodrigo Machado Moreira, integrante de uma ONG e que atua em conjunto com o SENAR-PR, os apicultores de Ortigueira sempre estão presentes na grade de cursos do SENAR-PR desde que haja demanda local, diagnosticada através do Sindicato Rural e entidades parceiras. Já foram ministrados cursos como o “De Olho na Qualidade” e os que incluem manejo com meliponídeos (abelhas sem ferrão), beneficiamento e outros.

Seminário

No dia 1º de novembro, durante o 2º Seminário de Apicultura de Ortigueira e Região, haverá palestras sobre vários assuntos relacionados a apicultura como Análise Sensorial do Mel - que beneficia tirar dessa pesquisa. O programa prevê ainda discussões sobre oportunidades oferecidas pela apicultura no Estado; certificação, indicação geográfica e marca coletiva para o mel do Paraná. O evento ainda vai analisar a situação da apicultura no Brasil e no exterior. Haverá rodada de perguntas para quem pretende entrar na atividade.

Referência

A presidente da Associação dos Produtores de Mel de Ortigueira, Ana Mozuski Kutz, julga que o impulso dado à produção, através da qualificação dos produtores colocará a região como referência na produção de mel de qualidade. Ela disse que o Canadá está interessado em negociar a compra em sachês, mas em grande volume. Outro grande comprador é o mercado interno brasileiro. Ana Mozuski está satisfeita com “grande apoio” dos órgãos parceiros (Sebrae, SENAR-PR, Emater, Iapar e prefeitura) mas reclama da obra da hidrelétrica de Mauá. A inundação pelo lago da usina, segundo ela provocou o desaparecimento, sob o lago formado, de grande variedade de espécies que proporcionavam os melhores tipos de mel do mundo.





Por Katia Santos e Arivonil Policarpo (fotos)

Todos os dias, pontualmente às 6h10min, o cenário pacato da pequena Quatro Pontes, no oeste paranaense, é quebrado pelo badalar do sino com exatos 499 quilos plantado na torre da igreja dedicada à N. Senhora da Glória. O sino é movimentado pelo aposentado Claudino Tomás, 73 anos, e acorda os 3.800 habitantes, numa rotina que se repete também às 12 e às 18 horas, alertando sobre o encerramento do expediente. “Seu Claudino”, como é conhecido, só altera esse ritual quando se vê obrigado a alterar o número de badaladas anunciando o falecimento de algum morador. Nesse caso, o número de badaladas é idêntico à idade do falecido.

A tranquilidade de seus moradores, além do tocar diário do sino, foi alterada no início de agosto, quando alvoroçados jornalistas de emissoras de TV movimentaram a cidade. Foram constatar porque, afinal, Quatro Pontes, é a terceira cidade com o maior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) do Paraná, de 0,791. Apenas Curitiba (0,823) e Maringá (0,808) a superaram no

Atlas 2013 divulgado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNDU), que mediu a longevidade, educação e renda dos 5.564 municípios brasileiros. Quanto mais próximo de zero o índice, pior o desenvolvimento humano e quanto mais próximo de um, melhor.

Estilo germanico

Ruas asfaltadas, limpas, arborizadas, a maioria das casas sem grades ou muros, prédios públicos e estabelecimentos com arquitetura da cultura germânica – estilo enxaimel, demonstram as raízes da maioria da população de Quatro Pontes. O alemão continua sendo uma espécie de segundo idioma de boa parte da população, da mesma forma a música e a dança dos pioneiros são cultivadas principalmente na Casa da Cultura da cidade.

São acentuados os cuidados com a limpeza e preservação da cidade que se estendem pela coleta de lixo orgânico

QUATRO PONTES, Um sotaque alemão



três vezes por semana, coleta seletiva de lixo dos consultórios odontológicos, clínicas, farmácias e o centro de saúde.

Duas escolas, uma municipal com educação infantil ao 5º ano do Ensino Fundamental, e outra estadual do 6º ao 9º ano (EF) ao 2º grau, atendem a cerca de 800 alunos e, segundo a chefe do Departamento de Educação, Ruth dos Reis, não faltam vagas, nem na creche. O município está se estruturando para implantar o ensino integral e para isso estão sendo construídas mais cinco salas de aula.

As escolas têm espaços modernos; todos os professores possuem o 3º grau completo; oferecem materiais didáticos entre livros e apostilas; as salas são climatizadas e as escolas possuem laboratórios de informática. Além das aulas regulares, há aulas de inglês e alemão. A prefeitura garante o acesso com bolsa de estudos e transporte para um grupo de 30 alunos cursarem o ensino técnico regular no Senai, em Marechal Cândido Rondon.





A fábrica das fábricas

Um visitante mais distraído com a tranquilidade da cidade e das ruas limpas e quietas de Quatro Pontes pode não perceber a presença de uma das grandes alavancas da economia do município junto com as atividades agropecuárias. Com 117 funcionários, a EBS responde por 90% dos equipamentos para fabricação de amido de mandioca no Brasil, lidera o mercado nacional e exporta para 10 países. No final da avenida principal da cidade, os 12 mil metros quadrados da EBS – a fábrica das fábricas, como se autodenomina, é resultado do trabalho de Walfried Schurt, 68 anos, que iniciou a indústria em 1980 “com um molde que estava todo na minha cabeça. Essa e muitas outras foram feitas a mão, eu cortava as peças na tesoura industrial. A produção demorou 60 dias, mas foi um sucesso”, revela. Filho de um operário alemão Schurt melhorou sua infraestrutura ao saber que a Cooperativa C. Vale tinha planos de montar uma indústria de processamento de amido em Terra Roxa. Fez contato com a empresa e se ofereceu para apresentar um projeto. Fez, viu e venceu baseado na filosofia que legará aos três filhos: “deve-se ter organização e determinação de fazer sempre a coisa bem feita. A empresa tem que crescer, progredir, mas continuar no caminho certo”,

História

Os primeiros colonos de Quatro Pontes vieram, como a maioria das localidades do oeste e sudoeste paranaense, do Rio Grande do Sul e Santa Catarina, trazidos pela empresa colonizadora Maripá, na década de 50. A extração madeireira foi uma das primeiras atividades comerciais, que permeou a ocupação da região e favoreceu o surgimento de indústrias de beneficiamento de madeira. A Maripá realizou uma divisão de terra em propriedades com área média de 25 hectares. Quatro Pontes pertencia primeiramente a Toledo e, após a emancipação do município de Marechal Cândido Rondon passou a ser seu distrito.

Em 24 de março de 1990 aconteceu um plebiscito votando pelo desmembramento de Marechal Cândido Rondon e em 13 de setembro desse mesmo ano foi criado o município de Quatro Pontes, instalado oficialmente em 1993.



Segurança/Saúde

O registro das ocorrências policiais comprovam o clima de paz, tranquilidade e a vocação para o trabalho da população. O efetivo da Polícia Militar na cidade é composto por seis policiais e uma viatura, comandados pelo sargento Delcio José Toneli, 39 anos, nascido na cidade. Os registros são de pequenos delitos “geralmente de forasteiros e desrespeito no trânsito”, conta ele, “e o último homicídio ocorreu em 2007”.

O catarinense Luis Hawerth, 56 anos, é integrante do Sindicato de Marechal Cândido Rondon, mas tem suas atividades dedicadas à produção de leite em Quatro Pontes. Não vê lugar melhor para se viver. “Quando a gente vê na TV ou nos jornais a violência que ocorre nas grandes e médias cidades, a gente percebe o quanto é bom viver na nossa cidade”.

O município tem um centro de saúde com quatro médicos que atendem a população - clínicos gerais, pediatria e ginecologia. As outras especialidades e internamentos são encaminhados para as vizinhas Marechal Cândido Rondon ou Toledo. O município dispõe de duas ambulâncias e mais uma unidade de saúde será construída.



Agricultura

A agricultura é responsável por 66% da economia do município, com uma área cultivada de 11 mil hectares divididas em 1.030 propriedades sendo 849 lotes rurais com uma média de 25 hectares e 181 chácaras. Essas propriedades têm como características: alto nível de tecnificação e grande produtividade. Nessa área são desenvolvidas as seguintes atividades:

- suinocultura (9 mil matrizes + 81 animais para abate e 76 de recria)
- bovinocultura de leite (rebanho de 5 mil cabeças que produzem 20 milhões de litros/ano);
- avicultura (400 mil cabeças);
- bovinocultura de corte 4.500 cabeças;
- aquicultura (20 produtores/400 mil quilos/ano);
- cultivo em 10 mil hectares destinados ao plantio de grãos, frutas, mandioca e hortaliças.

Existem quatro agroindústrias na cidade (três vinícolas e uma cooperativa).



Melhor Idade

O município oferece aos idosos várias atividades entre elas cursos de artesanato; inclusão digital; produção de alimentos em parceria com o SENAR-PR; atividades esportivas (vôlei, vôlei gigante, academias ao ar livre e os grupos de dança divididos entre: dança sênior e dança alemã). Todas as roupas utilizadas nas apresentações - que são inúmeras ao longo do ano - são confeccionadas no Centro de Referência em Assistência Social (CRAS) onde a maioria das aulas acontece.



Claudio Tomás e o "seu sino"



Na escola, curso de alemão e inglês

Paraná

O Paraná foi um dos motores da melhoria de vida na média das cidades brasileiras durante as duas últimas décadas. Entre 1991 e 2010, o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) do Brasil cresceu 47,5%, enquanto o paranaense subiu 47,7%. O avanço fez o estado chegar à quinta colocação entre as 27 unidades da federação, ultrapassando o Rio Grande do Sul. O Paraná não tem mais nenhuma cidade com IDH-M muito baixo, que é faixa que vai de 0 a 0,499.

Circuito de palestras

“Os segredos fora da porteira” percorre dez regiões do Paraná

As perspectivas para a comercialização agrícola da safra 2013/2014 foi o tema do circuito de palestras dos seminários “Os segredos fora da porteira”, que percorreu as regiões do Paraná entre os dias 5 a 9 de agosto. O evento foi dirigido a produtores rurais, técnicos, engenheiros agrônomos, jornalistas e interessados em agronegócio. Promovido pelo Sistema FAEP, o circuito de palestras trouxe ao Paraná o especialista em mercado agrícola de Chicago (EUA), Pedro H. Dejneka. Durante os seminários foram abordados temas relacionados à comercialização de grãos, gerenciamento de riscos, tendências de preços e um panorama sobre a situação econômica global e a sua interferência nas commodities agrícolas. Além disso o Economista Pedro Loyola, coordenador do DTE/FAEP, e o engenheiro agrônomo Nilson Hanke Camargo avaliaram as questões do seguro rural e da infraestrutura, respectivamente. **Confira as fotos dos eventos em: Umuarama, Maringá, Londrina, Cornélio Procópio e Arapoti.**



Arapoti



Cornélio Procópio



Londrina



Umuarama



Maringá



Maringá

Erva-mate recupera preço e anima produtores no Paraná

Planta nativa também pode ser usada para recuperação da reserva legal nas propriedades

Por André Amorim



Planta símbolo do Paraná, ao lado da araucária, a erva-mate já não está mais tão amarga para o produtor paranaense. Pelo contrário. Depois de passar um longo período de muita oferta, que fez seu preço despencar para R\$ 8,36 a arroba da erva verde em 2012, ela recuperou sua rentabilidade em 2013, atingindo no mês julho o preço de R\$ 15,16 a arroba, segundo dados do Departamento de Economia Rural (Deral) da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento (SEAB).

Em alguns casos o preço chegou a triplicar, como observa o produtor Clóvis Bütenbender, que produz e industrializa erva-mate na região de São Mateus do Sul, “Ano passado estava R\$ 0,50 o quilo. Agora conseguimos vender a R\$ 1,45 o quilo da erva crua”, observa. Segundo ele, a retomada do preço deve-se à escassez do produto no

mercado. “Hoje tá faltando, todo mundo está sem estoque”, diz.

A ampla oferta ocorrida na década de 1990 e no começo da década de 2000, fez com que o preço do mate diminuísse, levando muitos produtores a substituir os ervais por lavouras de outras culturas, como a soja e o milho. Com a diminuição do cultivo, a disponibilidade diminuiu e o mercado passou a pagar mais pelo produto, que alimenta não apenas a indústria do chimarrão, do chá quente e das bebidas geladas, mas também migra para produtos como cosméticos e alimentos sólidos, como bolachas.

Em 2012 a produção de erva-mate no Paraná foi de 337,4 mil toneladas, um aumento de 9% em relação ao ano anterior. Os ervais estão presentes em 151 cidades do Paraná, sendo os maiores produtores de 2012 os municípios de Cruz Machado, São Mateus

do Sul, Bituruna, Paula Freitas, General Carneiro, Inácio Martins, Prudentópolis, que juntos responderam por 60% da renda gerada pela erva-mate no Estado.

Nos últimos anos a oferta da erva vem seguindo uma trajetória estável, que pode mudar num futuro próximo com o bom preço que vem sendo pago aos produtores atualmente. Porém, aqueles que decidirem adotar esta cultura terão que planejar seus investimentos com cuidado, pois a planta demora, em média, seis anos para estar boa para a colheita das folhas.

Reserva legal

Outra boa notícia que vem dos ervais é a possibilidade aberta pelo novo Código Florestal de utilizar espécies exóticas e nativas, como a erva-mate, para realizar a recuperação da Reserva Legal e sua exploração econômica. Esta medida ainda depende da regulamentação do Instituto Ambiental do Paraná (IAP).

A planta também pode ser usada na recomposição das Áreas de Proteção Permanente (APPs) das propriedades enquadradas na categoria de agricultura familiar.

À sombra dos pinheirais

Uma das características que fazem da erva paranaense uma das melhores do mundo é que muitos dos ervais do Estado são nativos. Erva boa é aquela que cresce à sombra de árvores mais altas, como a araucária. Essa condição também ajuda a proteger a planta de pragas como a broca-da-erva-mate, ou corintiano. Os pássaros presentes nas árvores ao redor do mate se encarregam de combater esse besouro, que perfura o caule e mata a planta.

Por conta disso, o engenheiro agrônomo da Empresa de As-

sistência Técnica e Extensão Rural (Emater-PR), Jorge Mazuchowski, recomenda que os produtores que entrarem nesta cultura trabalhem com sombra em pelo menos metade da área do erval.

O mate não demanda muitos cuidados com fertilização. A princípio não é preciso fazer a calagem, pois a planta é adaptada ao PH ácido da terra (até 5). Como adubo, Mazuchowski recomenda apenas o esterco suíno curtido (velho), que pode ser aplicado já na cova onde a muda será plantada. "Adubo químico na fase inicial não ajuda em quase nada", afirma.

A colheita das folhas da erva-mate, é realizada entre os meses de maio e agosto, quando o frio faz a planta entrar em dormência e a seiva circula menos. Cada três quilos da erva verde (crua) produzem um quilo de erva seca. O processo de industrialização do mate inclui a sapecagem e posterior secagem das folhas, que então podem ser destinadas à fabricação de chimarrão, onde a erva é moída, ou então torrada, para produção do chá mate. Cada quatro quilos e meio de erva verde rende um quilo de chá.

Exportação

Além dos consumidores tradicionais, como Uruguai, Argentina e Chile, hoje o Japão e a China também vem demonstrando interesse pela erva-mate paranaense, usada como alternativa saudável para bebidas geladas e chá quente. Nesse contexto, o mate tem boas perspectivas de expansão do seu consumo, uma vez que o público consumidor está cada vez mais preocupado com a saúde e mais consciente dos malefícios causados por outras bebidas industrializadas. Um bom exemplo desta tendência foi a compra da Matte Leão pela Coca-cola em 2008, com objetivo de diversificar os produtos da empresa com opções mais saudáveis.



Mão de obra cara

Diferente da Argentina, onde a colheita da erva-mate é feita de forma mecanizada, no Brasil as características do terreno exigem que este processo seja manual, com o uso de tesouras de poda, ou então semi-mecanizado, utilizando pequenas motosserras, processo que exige grande quantidade de trabalhadores e mão de obra altamente qualificada.

Para o produtor Waldemar Geteski, de Guarapuava, este

foi um dos fatores - aliado ao baixo preço – que desanimaram os produtores a continuar apostando na erva-mate. “O Ministério do Trabalho aplicava multas altas para aqueles que não tinham trabalhadores atuando de acordo com as normas de segurança”, afirma. A medida a que ele se refere é a Norma Reguladora 31, que estabelece as condições de segurança e saúde no trabalho na agricultura, pecuária, silvicultura, exploração florestal e aquicultura. possam contratar crédito rural nas novas condições do PAP 2013/14.



Erva com raízes históricas

Ciclo da erva mate mudou a realidade socioeconômica e política do Paraná

A erva mate (*Ilex paraguariensis*) era um componente básico da alimentação dos índios guaranis, que se desenvolveram nas proximidades dos rios Paraná, Uruguai e Paraguai. Outras tribos distantes, onde não havia disponibilidade da planta, promoviam intenso comércio com estes índios, levando o mate para Bolívia, Peru e Chile.

No Brasil, a erva-mate foi responsável pelo mais importante ciclo econômico do Paraná, com seu período áureo ocorrido no século XIX, quando a atividade ervateira chegou a responder por 85% da economia do Paraná, que nesta época era a quinta comarca da província de São Paulo.

A ascensão do mate paranaense também alavancou outros setores econômicos. Ela foi responsável pelo desenvolvimento da indústria de barricas de madeira (pinho principalmente) utilizadas para acondicionar a erva, consideradas estratégicas na época para aumentar a competitividade da erva paranaense nos mercados externos. Também trouxe transformações no campo social, com a criação de uma nova classe no Paraná: a burguesia, formada pelas ricas famílias de empresários ligados à atividade ervateira.

Na esteira do desenvolvimento econômico proporcionado pela indústria do mate foram criadas a estrada da Graciosa, a ferrovia ligando Curitiba a Paranaguá e a Universidade Federal do Paraná. Também se desenvolveram neste período grandes centros urbanos no Estado, levando o Paraná a se emancipar de São Paulo, conquistando sua autonomia política em 1853.

Na esteira do desenvolvimento econômico proporcionado pela indústria do mate foram criadas a estrada da Graciosa, a ferrovia ligando Curitiba a Paranaguá e a Universidade Federal do Paraná. Também se desenvolveram neste período grandes centros urbanos no Estado, levando o Paraná a se emancipar de São Paulo, conquistando sua autonomia política em 1853.



O Corintiano

Este é o maior inimigo dos ervais, a broca-da-erva-mate (*Hedypathes betulinus*), também conhecido como “corintiano”, em razão de suas cores alvinegras. Trata-se de um besouro preto e branco que coloca seus ovos dentro da planta. As larvas constroem galerias dentro do caule, prejudicando a circulação da seiva e levando o pé de erva-mate à morte.

Se os torcedores do Corinthians se julgarem ofendidos, podem argumentar que o apelido da praga não tem o “h” nem é “mano”.

Erva afrodisíaca

A erva-mate também é conhecida como poderoso estimulante sexual. Seu consumo melhora a libido tanto feminina quanto masculina. O segredo está nas saponinas encontradas no chá e no chimarrão, que ajudam a aumentar os níveis de testosterona no organismo.

Um dos casos mais pitorescos em que a erva mostrou seu poderio foi narrado pelo produtor Waldemar Geteski, de Guarapuava. Segundo ele, um bugre da região casou-se 15 vezes e teve 17 filhos. Seu segredo para tamanha disposição era a ingestão de folhas verdes moídas com água quente. “O pessoal chegou a chamar um padre para conversar com ele, pois os vizinhos estavam ficando incomodados”, disse.



Cursos

Atento às demandas do produtor paranaense, o SENAR-PR disponibiliza quatro cursos de formação profissional rural voltados à atividade ervateira. Este ano já foram realizados 21 cursos que beneficiaram 256 pessoas.

Com duração de 16 horas, o curso Produção de Erva-Mate tem como objetivo Implantar sistema de cultivo da erva-mate, de forma sustentável. No curso Pragas e Doenças da Erva-Mate, com oito horas de duração, os participantes aprenderão a identificar e controlar os agentes que podem trazer prejuízos ao produtor.

Também são oferecidos cursos para conduzir corretamente os sistemas de cultivo dos ervais, no que se refere à adubação, trato cultural e poda, com duração de oito horas, e, finalmente, o curso Integrado, com duração de 32 horas, que abrange todos os conteúdos dos demais cursos.

Quem quiser fazer estes ou outros cursos oferecidos pelo SENAR-PR pode procurar o sindicato rural da sua região.

Prejuízos de R\$ 1,26 bilhão na agricultura

Clima causa perda de 5% na produção de grãos, mas não afasta recorde paranaense



O clima chuvoso em junho e as fortes geadas da segunda quinzena de julho prejudicaram principalmente as lavouras de trigo, café e a segunda safra do milho, no Paraná. Os prejuízos representam R\$ 1,26 bilhão. O Departamento de Economia Rural (Deral), da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento, avaliou que a geada do fim de julho, foi considerada a mais rigorosa desde 2000, reduziu a produção em 33% da lavoura de trigo e 8% da segunda safra de milho. O maior estrago das geadas ocorreu na cultura do café, que comprometeu cerca de 62% das lavouras para a safra de 2014.

Outro fator que também influenciou parcialmente esses números foi a seca em abril e maio na região Norte do Paraná, que também acabou afetando e retardando em parte a produtividade

das plantações.

Os agricultores paranaenses esperavam colher mais de 38,3 milhões de toneladas de grãos, somadas as três safras – de verão, outono/inverno e de inverno. Na avaliação do Deral com as geadas esse valor deve ficar entorno de 36,3 milhões de toneladas. “Teremos redução de cerca de 5% do estimado. Mesmo assim, ainda teremos a maior produção da história do Estado”, disse o secretário da Agricultura e do Abastecimento, Norberto Ortigara.

“Muitos produtores do Estado foram protegidos e beneficiados pelo seguro rural. Neste ano o programa de subvenção foi ampliado para 29 culturas. Isso deverá amenizar parte do impacto financeiro dessas perdas”, informou o secretário.

CAFÉ – A safra 2013 do café, estimada 1,7 milhão de sacas, não deverá ter prejuízos significativos em função das geadas. “Do volume esperado para a safra 2014, de 1,54 milhão de sacas, haverá redução de 62% ocasionadas pelas geadas deste ano”, explica o economista Francisco Carlos Simioni, diretor do Deral. A Seab estima também que ocorra uma erradicação de cerca de 19% da área cafeeira, que equivale a 16 mil hectares.

Na avaliação do Deral, a produção de 2014 será reduzida a 582 mil sacas, que provocará prejuízo de R\$ 253 milhões aos produtores no próximo ano. As perdas foram intensas em todo o Estado, mas as regiões mais atingidas foram Sul e Oeste, onde as geadas foram mais fortes. “Esse fator deve aumentar a concentração da produção cafeeira no Norte do Paraná”, avalia o diretor do Deral.

TRIGO – A safra paranaense estava praticamente plantada até 22 de julho. Da área, 47% da plantação estavam em fases não suscetíveis aos efeitos negativos das geadas. O prejuízo aos produtores, considerando os preços de mercado, está estimado em R\$ 728,8 milhões.

Pelos números levantados pelos técnicos do Deral, estima-se que 954 mil toneladas de trigo serão perdidas principalmente em função das geadas. Também a seca ocorrida em maio, e as doenças ocasionadas pelo excesso de chuva em junho, prejudicaram parte da cultura. Com isso, a produção paranaense de trigo terá redução de 33% em relação à previsão de 1,94 milhão de toneladas.

No dia anterior às geadas, 22 e 23 de julho, o preço médio praticado no período estava em R\$ 42,06 para a saca de 60 quilos. Na cotação de terça-feira (13), a saca estava cotada em R\$ 45,39. Este incremento de 8% nos preços faz da cotação atual o recorde nominal da pesquisa.

MILHO – Diferente do trigo, os danos causados na lavoura de milho pela geada de julho foram menos significativos. A maior parte das plantações de milho estava na fase de maturação, e apenas 25% das lavouras no campo, cerca de 388 mil hectares, na etapa mais suscetível ao efeito das baixas temperaturas. O agricultor que optou em plantar o milho mais tarde foi mais afetado, com parte do potencial produtivo da lavoura comprometido principalmente na região Norte do Estado.

O Deral estimou que 960 mil toneladas da segunda safra 2012/2013 de milho serão perdidas em função das variações climáticas, deixando prejuízo estimado de R\$ 278 milhões aos agricultores. Isso inclui as geadas, a estiagem e as doenças ocasionadas pelo excesso de chuvas em junho. Com isso a produção paranaense do milho safrinha, estimada em 10,6 milhões de toneladas, teve perda de 8% em relação ao potencial produtivo que era de 11,6 milhões de toneladas.

As regiões mais atingidas na cultura do milho foram Londrina, Jacarezinho e Cornélio Procópio, com mais de 20% de redução

em relação à produção inicialmente prevista. As três regiões respondem por 24% da área semeada no estado. O que mais preocupa os agricultores paranaenses é a baixa qualidade do produto colhido, principalmente no Oeste do Paraná. Apesar da redução prevista, a produção de milho segunda safra continua sendo a maior da história do Estado.



PROTEÇÃO

As regras da subvenção ao prêmio do seguro rural variam de acordo com a cultura. O governo do Estado subvenciona 50% do que cabe ao produtor. No caso do milho da segunda safra, trigo e demais grãos, o governo federal paga até 70% do valor do prêmio e o governo do Estado arca com 15% do valor do prêmio. No café, o governo federal paga 40%, o estado 30% e o produtor 30%. Nas frutas, o governo federal entra com 60%, o Estado com 20% e o produtor 20%.

Até 2011, a subvenção ao prêmio de seguro rural amparava apenas o milho da segunda safra, o trigo nas modalidades sequeiro e irrigado e o café. Agora, está sendo ampliada para amparar mais 26 culturas - abacaxi, algodão, alho, arroz, batata, cebola, cevada, feijão de primeira e segunda safra, tomate, ameixa, caqui, figo, goiaba, kiwi, laranja, maçã, melancia, morango, nectarina, pêra, pêssego, tangerina, uva e floresta cultivada, além da pecuária.

Uma nova cara para a pecuária no Paraná

FAEP, Crmv e Crea-PR: juntas para inovar a pecuária



Uma parceria entre o Sistema FAEP, o Conselho Regional de Medicina Veterinária do Paraná (Crmv-PR) e o Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (Crea-PR) promete mudar a cara da pecuária no Paraná. As instituições estão trabalhando juntas para desenvolver um projeto que envolve várias ações para dar um novo rumo à atividade que está a cada dia perdendo espaço para outras culturas. “Precisamos agir para mudar a situação da pecuária paranaense”, observa um dos coordenadores do projeto, o professor e doutor Paulo Rossi Júnior, do Laboratório de Pesquisas em Bovinocultura (Lapbov) da Universidade Federal do Paraná (UFPR).

A primeira etapa do plano começa no dia 29 de agosto e envolve um ciclo de encontros com técnicos e produtores para debater os rumos da pecuária estadual. A maratona começa em Paranavaí e segue para Pato Branco, Guarapuava, Santo Antônio da Platina, Ponta Grossa, Londrina e Umuarama, terminando em Cascavel, no dia 22 de novembro. “O objetivo é extrair o máximo de informações sobre a atividade durante as reuniões. Assim, faremos um raio-x da pecuária paranaense para elaborarmos um plano de ação”, explica Rossi. Com o diagnóstico do cenário da atividade, o próximo passo é montar um grupo técnico para definir as ações. Entre elas, a ideia de ampliar o sistema de avaliação de carcaças no Paraná. “A gente quer ampliar o projeto de classificação de carcaças para conhecer a carne que está sendo entregue aos frigoríficos. A nossa ideia é identificar os frigoríficos que possuem infraestrutura,

sistema de controle de dados e volume de abate compatível com as expectativas do projeto”, diz, acrescentando que desde 2010, três frigoríficos paranaenses utilizam o sistema de classificação de carcaças através do Lapbov.

Outra ação é melhorar a profissionalização do setor que, na maioria dos casos, não segue um padrão. “Na lavoura, por exemplo, o agricultor segue um planejamento para não perder produtividade. Já na pecuária, o produtor pode ter um boi gordo em 14 meses, 36 meses ou até mesmo em 40 meses. Ou seja, não há um padrão definido como na agricultura, o que provoca perdas na produtividade da atividade”, compara.

Segundo ele, a meta é que o plano de ações esteja pronto a partir do segundo semestre do ano que vem. “Temos muita coisa a fazer pela frente, não é um plano que se consegue executar da noite pro dia, mas com as três instituições juntas podemos chegar longe”.

ENCONTROS

Para participar dos encontros da primeira etapa do plano pecuário procure o sindicato rural mais próximo. Mais informações pelo telefone (41)3218-9463 ou mande a sua dúvida para o email economico@faep.com.br

Veja mais detalhes na página ao lado.

PECUÁRIA DE CORTE

DO PARANÁ

ONDE ESTAMOS E PARA ONDE VAMOS?

CICLO DE REUNIÕES

A pecuária de corte no Estado do Paraná, nos últimos anos, vem perdendo espaço para outras atividades, fazendo com que postos de trabalho sejam extintos e diminuindo a renda do campo. Pensando nisso, o Conselho de Medicina Veterinária do Paraná (CRMV) e a Federação da Agricultura do Estado do Paraná (FAEP), uniram-se para promover uma série de reuniões para profissionais das ciências agrárias (veterinários, agrônomos e zootecnistas) e pecuaristas, com o objetivo de discutir os entraves e perspectivas da produção de carne bovina.

AS REUNIÕES ACONTECERÃO NAS SEGUINTE CIDADES, DATAS E LOCAIS

Paranavaí	29 e 30 de agosto	Núcleo dos Médicos Veterinários de Paranavaí
Pato Branco	18 e 19 de setembro	Parque de Exposições na Sociedade Rural
Sto. Antonio da Platina	02 e 03 de outubro	Parque de Exposições na Sociedade Rural
Ponta Grossa	17 e 18 de outubro	Auditório da Associação dos Agrônomos (em frente ao Sindicato Rural de Ponta Grossa)
Guarapuava	24 e 25 de outubro	Sindicato Rural de Guarapuava
Londrina	06 e 07 de novembro	Parque de Exposições Governador Ney Braga
Umuarama	20 e 21 de novembro	Sindicato Rural de Umuarama
Cascavel	21 e 22 de novembro	Sindicato Rural de Cascavel

No primeiro dia de cada evento a reunião é para os profissionais e acontece às **19 horas** e no segundo dia a reunião é para pecuaristas e acontece às **9 horas**.

Venha discutir o rumo da pecuária de corte no Paraná.

Mais Informações: leandra@crm-v-pr.org.br - 41.3218.9463 ou economico@faep.com.br - 41.2169.7923

Realização:



SISTEMA FAEP



Apoio:



A boa rentabilidade para o leite

Há tendência de alta em razão de fatores climáticos



Na reunião mensal do Conselho Paritário Produtores/ Indústria de Leite do Estado do Paraná (Conseleite-PR), ocorrida no último dia 13/08, na sede da FAEP, em Curitiba foi aprovado o valor de julho para o “Leite Conseleite IN 62” em R\$ 0,8884 e o valor projetado para o primeiro decênio de agosto foi de R\$ 0,9267. De acordo com as pesquisas feitas pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), que elabora os estudos do mercado para o conselho, os números do mercado lácteo nesse período são recordes se comparados com os do mesmo período do ano passado.

O mercado, de acordo com as pesquisas da UFPR, está apresentando tendência de alta devido a fatores climáticos. “Teremos que aguardar a próxima quinzena para avaliarmos as consequências das fortes geadas que atingiram o Estado no mês de julho e como ela afetou a produção de alimento para o gado e a produção leiteira”, avalia o professor José Roberto Canziani.

Durante a reunião foi apresentada também uma alteração no mês de julho no comportamento do consumidor paranaense em relação aos produtos lácteos: a migração de parte dos consumidores do leite UHT (caixinha) para o leite pasteurizado (saquinho).

Já no mercado internacional o preço do leite em pó, de acordo com levantamento do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), vem apresentando estabilidade. Nas últimas três quinzenas o valor da tonelada estava cotado a U\$ 5.550, caindo para U\$4.700 na segunda quinzena e U\$4.800 na última quinzena.

“Apesar do bom momento do mercado nossa reco-

mendação ao produtor de leite é que ele fixe sua atenção em três pontos essenciais: absoluto controle de custos já que somos tomadores de preços e não formadores; ganhos de produtividade e escala”, recomenda o presidente do Conseleite-PR, Ronei Volpi.

Esse ano está sendo um ano atípico na questão dos preços pagos ao produtor. “Nesse período a série histórica de 11 anos de acompanhamento de mercado apontam para uma estabilidade nos preços, o que não vem ocorrendo. A causa é uma conjuntura de vários fatores oferta/demanda tanto internacionalmente como no mercado interno”, finaliza.

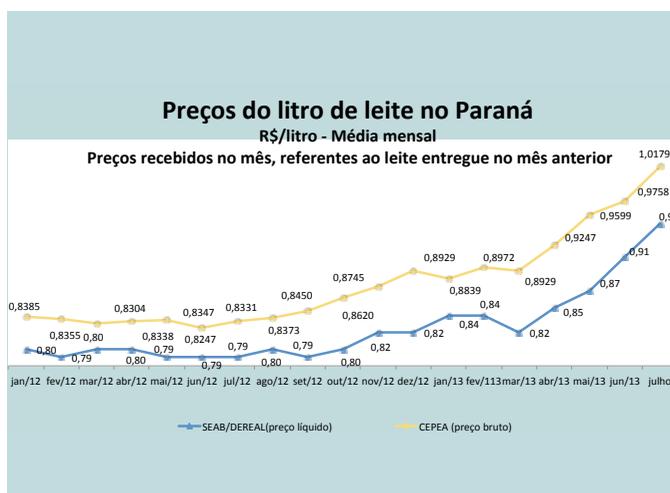
O CONSELEITE?

O Conseleite é um Conselho Paritário, que reúne produtores e indústrias. São 22 representantes, 11 da indústria e 11 dos produtores cada um com um suplente. Dois representantes da UFPR são os técnicos responsáveis pelo tratamento estatístico das informações. O Conseleite-PR é assessorado por uma Câmara Técnica e Econômica (CAMATEC), composta por 8 membros, sendo 4 indicados pelos produtores (via FAEP) e 4 pelas indústrias (via Sindileite). O objetivo é determinar preços de referência para a matéria-prima, a partir dos preços de comercialização do leite e derivados que são divulgados à sociedade.

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

RESOLUÇÃO Nº 08/2013

A diretoria do Conseleite-Paraná reunida no dia 13 de Agosto 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 Julho de 2013 e a projeção dos valores de referência para o mês de Agosto de 2013, calculados por metodologia definida pelo Conseleite-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* - JULHO/2013

Matéria Prima	Valor projetado em julho/2013	Valor Final julho/2013	Diferença (final-projetado)
Leite CONSELEITE IN62**	0,8754	0,8884	0,0130

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* - JULHO/2013 E PROJETADOS PARA AGOSTO/2013

Matéria Prima - Valores finais	Valor final julho/2013	Valor projetado agosto/2013	Diferença (projetado-final)
Leite CONSELEITE IN62**	0,8884	0,9267	0,0383

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 Agosto de 2013 é de R\$ 1,6512/litro.

Visando apoiar políticas de pagamento da matéria-prima leite conforme a qualidade, o Conseleite-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.sistemafaep.org.br/conseleite

Curitiba, 13 de agosto de 2013

RONEI VOLPI Presidente

WILSON THIESEN Vice - Presidente

O que dizem os americanos

Departamento de Agricultura revisa produção de soja e milho

Por Gilda Bozza



O relatório do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA), de agosto de 2013, trouxe novos números para a safra de soja 2013/2014. O relatório revisou a produção norte americana de soja, passando de 93,08 milhões de toneladas para 88,60 milhões de toneladas, um recuo de 4,48 milhões de toneladas, acima das expectativas do mercado.

Consequentemente, alterou a produção mundial do grão de 285,89 milhões de toneladas para 281,72 milhões de toneladas, um corte maior do que o esperado pelo mercado. O consumo mundial foi estimado em 268,72 milhões de toneladas e um estoque final de 72,27 milhões de toneladas. Nos Estados Unidos, além da reavaliação da produção, as exportações ficaram em 37,69 milhões de toneladas e estoques finais norte-americanos de 5,99 milhões de toneladas.

Para o Brasil, o USDA manteve os números de produção, esmagamento e exportação, em 85,0 milhões de toneladas, 37,0 milhões de toneladas e 41,50 milhões de toneladas, respectivamente. Com esse volume de exportação, o Brasil permanece como primeiro exportador mundial do grão. Para a Argentina, o relatório ratificou os números de produção e esmagamento em 53,50 milhões e 37,0 milhões de toneladas. As exportações passaram para 13,70 milhões de toneladas. A produtividade prevista é de 48 sacas por hectare.

A projeção de preços para 2013/14, de acordo com USDA

é de US\$ 22,82 por saca a US\$ 27,23 por saca (de US\$ 10,35 a US\$ 12,35 por bushel).

Milho

Conforme o USDA a produção mundial de milho está avaliada em 957,15 milhões de toneladas, corte de 2,69 milhões de toneladas. O relatório indicou também estoques mundiais menores, previstos em 150,17 milhões de toneladas. Já para os Estados Unidos o relatório retificou a produção para 349,60 milhões de toneladas, corte de 4,75 milhões de toneladas. Os estoques finais norte-americanos foram previstos em 46,67 milhões de toneladas. Contrariamente, o mercado aguardava aumento na produção e nos estoques finais norte-americanos.

Para o Brasil o USDA manteve os dados do relatório anterior ou seja: produção de 72,0 milhões de toneladas, consumo doméstico em 54 milhões de toneladas e exportações de 18 milhões de toneladas. O relatório manteve inalterada produção argentina do grão em 27,0 milhões de toneladas. A União Europeia (28) deverá produzir 65,03 milhões de toneladas. Já a China tem produção inalterada em 211,00 milhões de toneladas e consumo interno de 224,00 milhões de toneladas.



Custos do milho

Li e assisti várias reportagens sobre a perda dos ganhos com frangos e suínos devido a alta do milho. Agora, quem vai pagar o prejuízo do agricultor que plantou o milho safrinha? A FAEP deveria fazer uma reportagem sobre isso para que possa pelo menos deixar interrogações a quem pretende plantar milho no ano que vem, porque a cada safra se produz mais com menos lucro ou se empata. Dou uma sugestão ao título da matéria: “O agricultor que plantar milho nesta situação de preço e custo assina e reconhece em cartório sua falência”.

Darci Ambrosio

Goioerê - Pr

R. Prezado Darci. Nas páginas 18,19 e 20 da edição 1218 deste Boletim, os economistas do Departamento Técnico Econômico da FAEP, Pedro Loyola e Tânia Moreira, fizeram uma análise dos custos de produção, não só do milho, mas de outras culturas como a soja, trigo e feijão. Avaliaram os economistas: “Para demonstrar que os custos de produção dos agricultores estão em patamares preocupantes e obter um referencial de comparação, foram utilizados dados oficiais de inflação medidos pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA e o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC) do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

A evolução dos custos de produção agrícola no Paraná foi analisada com dados oficiais da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) e da Secretaria da Agricultura do Estado do Paraná (SEAB/PR)”. Você e os leitores poderão ver a íntegra da análise na edição impressa do BI 1218 ou pelo link: <http://issuu.com/sistemafaep/docs/1218a?e=2771171/2559479>. Historicamente a FAEP vem defendendo e informando os produtores em todos os sentidos e setores, mas a decisão sobre o que, como e por que plantar é uma decisão pessoal.

Notas



Bunge se rende à Yara

A participação da multinacional norueguesa Yara no mercado brasileiro de fertilizantes deverá saltar de 10% para 25% depois da conclusão da aquisição do negócio de adubos da Bunge no Brasil, numa operação fechada dia 09.08 por US\$ 750 milhões. Com isso, a companhia vai assumir a liderança do segmento no país e sua comercialização de fertilizantes deverá aumentar de 3 milhões para 8 milhões de toneladas por ano. A maior parte do faturamento da Yara no país vem dos produtos NPK (adubos tradicionais), mas a empresa também comercializa micronutrientes e produtos diferenciados. A Bunge revelou ainda que, por meio de um contrato de fornecimento de longo prazo firmado com a Yara, continuará a vender adubos aos agricultores brasileiros em troca de futuras colheitas como parte de suas operações. (Valor Econômico)

Erramos: Na edição BI 1228, pg 18 (“Os Segredos fora da Porteira”) e na seção “Aos Leitores” foi equivocadamente colocado a palavra “fronteira” em parte dos textos, em vez de “porteira”.

RONDON



Artesanato

O Sindicato Rural de Rondon ofereceu o curso Artesanato de Madeira - artesanato em bambu - básico em bambu. As aulas aconteceram nos dias 17 e 18 de julho com a instrutora Cleide Ferreira Mattos e participaram 12 produtores e produtoras rurais.

RIBEIRÃO DO PINHAL



Derivados de leite

Nos dias 15 e 16 de julho foi realizado no Sindicato Rural de Ribeirão do Pinhal o curso de Produção Artesanal de Alimentos - Derivados de Leite. Participaram das aulas 13 produtoras rurais com a orientação da instrutora Celeste de Oliveira Mello.

SÃO JORGE D'OESTE



Mandioca

O Sindicato Rural de São Jorge D'Oeste em parceria com a Prefeitura municipal local ofereceu o curso Produção Artesanal de Alimentos - beneficiamento e transformação caseira de mandioca. A pedido da nutricionista Simone Pollermann as aulas ocorreram na Escola Municipal de São Jorge e participaram do curso 13 produtoras rurais e merendeiras da rede municipal com a instrutora Ines Wietozikoski.

SÃO JOÃO



JAA

O Sindicato Rural de São João realizou em 08 de julho o encerramento de mais duas turmas do Programa Jovem Agricultor Aprendiz (JAA) Vila Paraíso e São João. Foi organizado um almoço de confraternização e além dos jovens participaram o presidente do sindicato Arceny Bocalon, a instrutora Marcia Fernanda Franquin, o assessor do prefeito Ivan Carpenedo e a diretora do Colégio Tancredo Neves Tânia Hupps.

PITANGA



Mulher Atual

O Sindicato Rural de Pitanga e a comunidade de Barra Bonita organizaram no dia 04 de julho o encerramento do Programa Mulher Atual, iniciado em maio. As aulas aconteceram nas dependências do Colégio Estadual Zélio Dziubat com a instrutora Alana Paula de Melo Mamus. Participaram 21 produtoras rurais.

GUAPOREMA



Empreendedor rural

A Regional do SENAR-PR de Umuarama ofereceu o Programa Empreendedor Rural no município de Guaporema com início em fevereiro e conclusão em julho. Participaram 20 produtores e produtoras rurais e o instrutor foi Clovis Palozzi.

CIANORTE



Culinária básicas

De 19 a 20 de julho o Sindicato Rural de Cianorte, realizou o curso Produção Artesanal de Alimentos – Culinária Básica - no município de Cianorte. O instrutor do grupo de 14 participantes foi Sergio Kazuo Kawakami. As aulas aconteceram na cozinha do sindicato rural.

CORNÉLIO PROCÓPIO



Frutas e hortaliças

Em Santa Cecília do Pavão, o Sindicato Rural de Cornélio Procópio promoveu o curso de Produção Artesanal de Alimentos - conservação de frutas e hortaliças - compotas e frutas desidratados. Foi ministrado em junho pela instrutora, Maria de Fátima Bueno Bittencourt com a participação de 10 mulheres integrantes do Núcleo Feminino da Cooperativa Integrada, grupo formado por cooperadas, esposas e filhas de cooperados.

ASSIS CHATEAUBRIAND



Mulher Atual

Em parceria com a COAMO - Cooperativa Agroindustrial o Sindicato Rural de Assis Chateaubriand organizou mais uma turma de produtoras rurais para participarem do Programa Mulher Atual no Distrito de Bragantina. O curso contou com a participação de 26 mulheres sob a orientação da instrutora Neuci Cicheroli Dias.

CAMPINA DA LAGOA



Eucalipto

O Sindicato Rural de Campina da Lagoa realizou o curso de Trabalhador em Reflorestamento (matas homogêneas) - cultivo de eucalipto nos dias 25 e 26 de julho. O curso teve a participação de 10 produtores rurais com o instrutor Christopher Cristiano Carnelos de Azevedo.

PIRAÍ DO SUL



Suinocultura e Ovinocultura

O Sindicato Rural de Pirai do Sul em parceria com o SENAR-PR, no período de 23 a 25 de julho ofereceu para produtores rurais e estudantes da região o curso de Trabalhador na Suinocultura - manejo com inseminação artificial de suínos. E nos dias 26 e 27 de julho realizou o curso de Trabalhador na Ovinocultura - manejo de ovinos de corte para 15 participantes em parceria com a Associação dos Produtores de Ovinos (Apisco). Os dois cursos foram ministrados pelo instrutor Clodoaldo da Silva.

RONDON



Derivados de leite

O Sindicato Rural de Rondon realizou nos dias 22 e 23 de julho o curso de Produção Artesanal de Alimentos - derivados de leite. A instrutora do grupo de 14 produtoras rurais foi Sílvia Lucia Neves

NOVA CANTÚ



Olericultura

O Sindicato Rural de Nova Cantú ofereceu o curso de Trabalhador na Olericultura - Olerícolas de talos, folhas e flores - agrião, alface, brócolis, cebolinha, couve, couve-flor, escarola ou chicória, repolho, salsa que ocorreu no período de 22 a 24 de julho. Participaram do curso 11 produtores rurais com a instrutora Karina Calil Caparroz.

UBIRATÃ



Artesanato

O Sindicato Rural de Ubitatã ofereceu o curso Artesanato de Tecidos - confecção básica de vestuário (corte e costura). O curso aconteceu em parceria com Centro de Convivência para os Idosos e com a Associação de Mulheres Rurais no Distrito de Yolanda no período de 15 de julho a 16 de agosto com a Marlene Radecki.

MARUMBI



Equideocultura

O Sindicato Rural de Jandaia do Sul realizou, entre os dias 22 e 25 de julho, na cidade de Marumbi, o curso Trabalhador na Equideocultura, Avaliação de Aprumos, Casqueamento e Ferrageamento Equino, promovido em parceria com a Prefeitura. Rodrigo Augusto Bittencourt Pereira foi o instrutor do curso para 12 produtores e trabalhadores rurais.

GUARAPUAVA



Aplicação agrotóxicos

No dia 22 de julho o Sindicato Rural realizou em parceria com a empresa Masisa Brasil o curso de Trabalhador na Aplicação de Agrotóxico - integrado de agrotóxicos - costal manual e tratorizado de barras - NR 31. O instrutor do grupo de 14 trabalhadores rurais foi Daniel Giorno do Nascimento. As aulas aconteceram no Distrito do Guará



Teste tua mente

Fique junto ao fogão olhando para o leite ferver e não derramar. Enquanto você olhar o leite não ferve. Em compensação basta você virar as costas que, na hora, o leite ferve e derrama. É batata, digo, é leite fervido. Experimente também olhar o leite pelo espelho. Se ele perceber, não ferve.

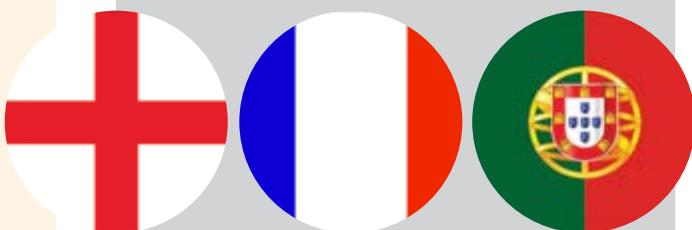
Deu no jornal

Cientistas britânicos acharam nas profundezas de Londres uma rede subterrânea de fios de cobre.

Deu no jornal inglês: cientistas britânicos descobrem que há 2 000 anos atrás a Inglaterra já tinha uma rede de telefonia!

Os arqueólogos franceses, para não ficarem atrás, escavaram Paris e acharam um monte de filamentos de vidro enterrados, datados de 4.000 anos atrás. **Deu num jornal de Paris:** Cientistas franceses descobrem que em Paris, 4.000 anos atrás, já se utilizavam de fibras óticas!

Cientistas portugueses resolvem escavar Lisboa. Procuram numa camada de 5 000 anos atrás, 6 000 anos, 10 000 anos, 20000 anos, 1 milhão de anos, e não acham nada. **Deu num jornal de Lisboa:** Cientistas portugueses descobrem que há 1 milhão de anos atrás já usávamos telefones celulares.

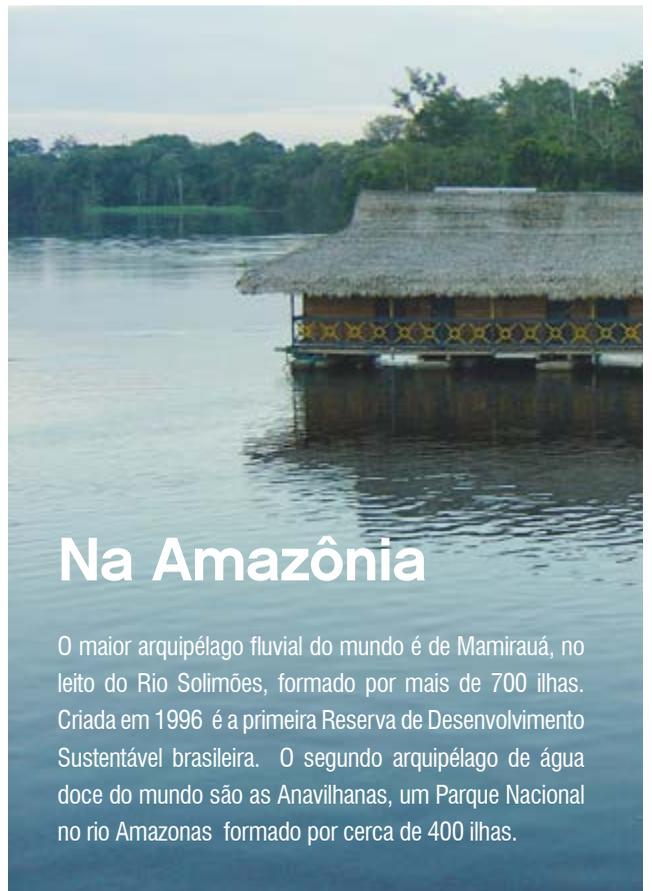


A marca do jacaré

A marca La Coste foi fundada pelo tenista René Lacoste juntamente com André Gillier em 1933. O tenista tinha sido apelidado de “Le Crocodile” pela imprensa americana durante a Davis Cup em 1927, por causa de uma aposta que valia uma pasta de pele de crocodilo. O animal acabou virando o símbolo da marca. Ela está presente em mais de 100 países, são elegantes mas muito caras.

Advertências

- O problema da inteligência artificial é a burrice natural.
- Nunca empreste dinheiro a um geólogo. Eles consideram um milhão de anos como um intervalo curto de tempo.



Na Amazônia

O maior arquipélago fluvial do mundo é de Mamirauá, no leito do Rio Solimões, formado por mais de 700 ilhas. Criada em 1996 é a primeira Reserva de Desenvolvimento Sustentável brasileira. O segundo arquipélago de água doce do mundo são as Anavilhanas, um Parque Nacional no rio Amazonas formado por cerca de 400 ilhas.

Resultados do pão

Pesquisadores encontraram diversas evidências de que o pão é muito maléfico para a sua saúde! Veja algumas:

- 98% dos criminosos comem pão.
- 50% das crianças que crescem comendo pão apresentam baixo desempenho escolar.
- Mais de 90% dos crimes violentos são cometidos no intervalo de 24 horas após o assassino ingerir pão.
 - 85% dos acidentes de trânsito são cometidos por pessoas que comeram pão antes de causar a confusão.



Eles não morrem

- Biólogos não morrem; fermentam.
- Matemáticos não morrem; perdem as funções.
- Físicos óticos não morrem; tornam-se incoerentes.
- Químicos não morrem; só param de reagir.
- Engenheiros eletricitistas não morrem; perdem contato.
- Gênios da informática não morrem; são deletados.

Equívocos históricos

1 - O Institute for the Future previu em 1974 que em 1985 não existiriam mais pessoas obesas.

2 - “Todos os casais serão felizes em 1990.

John Haberton, 1893

3 - “Por volta de 1960 o trabalho será limitado a três horas por dia.” - John Langdon-Davies, A Short History of the Future, 1936

4 - “Em 2000, políticos simplesmente desaparecerão. Não veremos mais nenhum partido político.”

R. Buckminster Fuller, 1966

5 - “Não há nenhuma razão para que alguém queira ter um computador em casa” - Ken Olson, presidente e fundador da Digital Equipment Corp., 1977



شبكة الجزيرة

Al Jazeera

Quando a BBC inglesa encerrou as atividades no Oriente Médio, devido a censura a um documentário sobre execuções judiciais na Arábia Saudita, surgiu a TV Al Jazeera. Foi em 1º de novembro de 1996, no Catar, iniciativa do Sheikh Hamad bin Khalifa, que investiu inicialmente US\$ 150 milhões. Mesmo com níveis de liberdade de expressão e de oposição raramente vistos no mundo árabe, americanos e israelenses não engolem a Al Jazeera. Os primeiros a acusam de anti-semitismo e os americanos de antiamericanismo.

Pérolas dos vestibais

- O nervo ótico transmite ideias luminosas ao cérebro.
- O vento é uma imensa quantidade de ar.
- O problema fundamental do terceiro mundo é a superabundância de necessidades.
- O petróleo apareceu há muitos séculos, numa época em que os peixes se afogavam dentro d'água.
- A principal função da raiz é se enterrar.
- Os ruminantes se distinguem dos outros animais porque o que comem, comem por duas vezes.
- Quando um animal irracional não tem água para beber, só sobrevive se for empalhado.
- A insônia consiste em dormir ao contrário.
- O batismo é uma espécie de detergente do pecado original.

O CHURRASCO

VISÃO MASCULINA

- 1 - Nenhum churrasqueiro é tonto o suficiente para pedir à mulher para fazer as compras para um churrasco, pois ela vai trazer no máximo meia dúzia de latinhas da cerveja Beladona, um monte de bifes, asas de frango e uma peça de picanha de 4,8 kg que o açougueiro disse ser "ótima", pois não conseguiu empurrar para nenhum homem.
- 2 - Salada, arroz, farofa, vinagrete e a sobremesa... Ela prepara isto só para as mulheres comerem. O homem come só a carne.
- 3 - Temperar carne??? Na carne só se joga sal grosso na hora de assar e pronto. Bandeja com talheres? Só se for para as frescas. Homem que é homem, come com as mãos.
- 4 - Coloca a carne no fogo??? A carne vai para a grelha ou para um espeto que tem que ser virado a toda hora.
- 5 - Legumes??? Só as mulheres comem isso.
- 6 - Carne queimando??? O homem só deixa a carne queimar quando a mulher reclama: "Não quero comer sangue"; "Isto está muito cru..."; "Deixa passar um pouquinho mais" (após a décima vez que você oferece o mesmo pedaço, que estaria no ponto uma hora antes). Ou seja, elas acabam comendo carne em forma de carvão, tão mole e succulenta quanto o espeto.
- 7 - Ainda bem que somos nós que tiramos a carne do fogo, pois se fossem elas, comeríamos carvões como os descritos no item anterior.
- 8 - Pratos? Só se for para elas mesmas!
- 9 - Sobremesa? Só se for mais uma Skol. Lavar louça? Só usei meus dedos!!! (limpei nas calças).
- 10 - Realmente, ninguém nunca vai entender as mulheres... Nem elas nunca vão entender o que é um churrasco! Traz a décima saideira...



VISÃO FEMININA

O churrasco é o único prato que um homem faz. Quando um homem se propõe a realizar um, a cadeia dos acontecimentos é a seguinte:

- 1 - A mulher vai ao supermercado comprar o que é necessário.
- 2 - A mulher prepara a salada, arroz, farofa, vinagrete e a sobremesa.
- 3 - A mulher tempera a carne, coloca-a numa bandeja com os talheres necessários, enquanto o homem está deitado junto à churrasqueira, bebendo uma cerveja.
- 4 - O homem coloca a carne no fogo. Volta para a cerveja.
- 5 - A mulher vai para dentro de casa pôr a mesa e verificar o cozimento dos legumes. O homem abre mais uma cerveja.
- 6 - A mulher diz ao marido que a carne está queimando.
- 7 - O homem tira a carne do fogo. Abre mais uma.
- 8 - A mulher arranja os pratos e coloca-os na mesa.
- 9 - Após a refeição, a mulher traz a sobremesa e lava a louça.
- 10 - O homem pergunta à mulher se ela apreciou não ter que cozinhar e perante o ar aborrecido da mulher, conclui que elas nunca estão satisfeitas. E vai para a décima saideira.

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