

**SISTEMA FAEP**



# BOLETIM

INFORMATIVO

**A revista do Sistema**

Ano XXVII n° 1233 - 16/09/2013 a 22/09/2013

Tiragem desta edição 24.000 exemplares



# PROPOSTA DA FAEP: SILOS NA PROPRIEDADE

**CACHAÇA**

.....  
Não é pinga,  
nem aguardente

**HISTÓRIA**

.....  
A E.F. Curitiba -  
Paranaguá

**CONSTRUÇÃO**

.....  
Pedreiro e  
Azulejista Rural

# Aos Leitores



“O produto é teu, a hora que você achar melhor, carrega e vende”. A observação é de um produtor de Castro, nos Campos Gerais, que há pouco mais de um ano instalou um silo em sua propriedade, completando o circuito: planta, colhe, armazena e vende quando achar que é o melhor momento. A FAEP apresentou à Secretaria da Agricultura e ao governador Beto Richa um estudo de viabilidade econômica e financeira para a implantação de sistemas de armazenagem em pequenas e médias propriedades rurais. Os detalhes dessa proposta estão nesta edição. Nos Centros de Treinamentos do SENAR-PR (CTAs) de Assis Chateaubriand e de Ibiporã, em outubro e novembro, respectivamente, será ministrado o curso de pedreiro e azulejista rural. Boa opção e boa renda. E para quem gosta ou tem curiosidade, uma matéria com belas fotos mostra a qualidade da cachaça paranaense. E prova que a bebida não é só especialidade de mineiro. Com um recado: cachaça não é pinga, nem aguardente. Consuma a partir da pg. 10.

## Índice

Safras .....	03
Silos e Armazéns .....	04
Cachaça .....	08
Delfim Neto .....	12
Defensivos .....	16
Agrinho .....	19
História .....	20
Azulejo Rural .....	22
Notas .....	25
Eventos Sindicais .....	26
Via Rápida .....	30

Fotos: Divulgação, Fernando Santos, Milton Dória 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](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 Olímpio 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 Olímpio 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 e Revisão:** Hemely Cardoso, Katia Santos, André Amorim e Tatiano Maviton | **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.

# Safra de recordes

O 12º levantamento de safras 2012/2013 da Conab

Gilda M. Bozza – Economista – DTE/FAEP



A produção brasileira de grãos na safra 2012/13 foi reavaliada para 187,09 milhões de toneladas, ou seja, 12,6% superior à safra 2011/12 (166,20 milhões de toneladas).

A área plantada é de 53,34 milhões de hectares contra 50,89 milhões de hectares cultivados em 2011/12, um aumento de 4,8%. É o que apontam os dados do décimo segundo levantamento de safras divulgado na última terça-feira pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

Na cultura da soja, a produção é recorde de 81,45 milhões de toneladas e produtividade média de 2.937 kg por hectare. O aumento da produção foi de 22,7% sobre a produção da safra 2011/12 (66,38 milhões de toneladas). No Paraná, segundo produtor nacional, a produção foi de 15,91 milhões de toneladas e produtividade média de 3.348 kg/ha.

A produção brasileira de milho (verão + safrinha) tem estimativa de produção de 81,34 milhões de toneladas, com um aumento de 11,5% em relação à safra 2011/2012 (72,97 milhões de toneladas). A produção milho 1ª safra ou verão deverá alcançar 35,16 milhões de toneladas e produtividade média de 5.091 quilos por hectare. O milho 2ª safra, ou safrinha, tem estimativa de 46,17 milhões de toneladas, um aumento de 21,1% sobre a safra 2011/12 (38,11 milhões de toneladas). A produtividade mé-

dia calculada é de 5.132 kg/ha.

O Paraná, segundo produtor de milho do país, após Mato Grosso, tem previsão de produção total (verão e safrinha) de 17,64 milhões de toneladas e produtividade de 5.790 quilos por hectare. Para o milho 1ª safra, a produção prevista é de 7,15 milhões de toneladas e produtividade média de 8.150 kg/ha. Já o milho 2ª safra tem previsão de 10,48 milhões de toneladas e produtividade média de 4.834 kg/ha.

Quanto ao trigo, a produção brasileira está prevista em 4,59 milhões de toneladas e uma produtividade média 2.272 quilos por hectare. A produção brasileira deverá ser 13% superior à safra 2012/13 (4,37 milhões de toneladas).

O Paraná cedeu lugar para o Rio Grande do Sul, em virtude do excesso de chuvas em junho e julho e geadas em agosto. Com isso, a perda estimada é de 1,0 milhão de toneladas e a produção retificada para 1,96 milhão de toneladas e produtividade de 2.011 quilos por hectare.

Para o feijão total (1ª, 2ª e 3ª safra) a produção brasileira estimada foi de 2,83 milhões de toneladas e produtividade média de 910 kg/ha. O Paraná, principal produtor tem produção prevista em 658,4 mil toneladas e produtividade média de 1.372 kg/ha.



# Armazém em casa

Estudo da FAEP mostra que possuir um pequeno silo de armazenamento na propriedade, além de viável, é um bom negócio

Por André Amorim/ Fotos Fernando Santos



O gargalo da armazenagem de grãos no Paraná chegou a 30% da safra 2012/13. O Estado tem potencial para produzir 37 milhões de toneladas, mas só consegue armazenar 27 milhões. Sobram 10 milhões de toneladas desprotegidas. Contando a necessidade de segregar os grãos, esse déficit é ainda maior.

Oferecem mais condições aos produtores do Estado para estocar sua produção de forma adequada e não sofrer a pressão de atravessadores, a Federação da Agricultura do Estado do Paraná (FAEP) apresentou ao governador Beto Richa e ao secretário de Estado da Agricultura, Norberto Ortigara, um estudo de viabilidade econômica e financeira sobre a implantação de sistemas de armazenagem em pequenas e médias propriedades rurais.

No Paraná, um pequeno número de produtores pos-

suem silos de armazenagem em suas fazendas. A maioria deles produtores de grande porte, que possuem equipamentos com capacidade para estocar mais de 10.000 sacas. No entanto, a maior parte dos estabelecimentos rurais do Estado é de pequeno e médio porte, com colheitas de 3.000 a 5.000 sacas por safra. Portanto teriam dificuldade de arcar com o alto investimento de um silo destas dimensões em suas propriedades.

O estudo, elaborado pelo Departamento Técnico e Econômico da FAEP, coloca na ponta do lápis as vantagens e riscos de instalar um silo de armazenagem de pequeno ou médio porte dentro da propriedade rural. Também aponta quais medidas deveriam ser encampadas pelos governos federal e estadual a fim de tornar a aquisição destes equipamentos mais viável e seguro para os produtores paranaenses.

## Incentivo

Uma das ações que tornariam as aquisições de silos de pequeno porte mais acessíveis no estado, seria a redução da taxa de juros do financiamento do Programa para Construção e Ampliação de Armazéns (PCA) do governo federal, operado através do BNDES, passando dos atuais 3,5% ao ano para 2,75%.

Outra opção de financiamento é através do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), que tem taxa de juro de 2% ao ano e um limite de R\$ 150 mil por beneficiário. Nas duas modalidades de financiamento (PCA e Pronaf) o prazo para pagamento é de 15 anos, com três anos de carência.

Na esfera estadual, a FAEP propõe a criação de um Programa Estadual de Incentivo à Armazenagem, com parcerias dos agentes financeiros e dos fabricantes desse tipo de armazém. Também seria necessária a isenção do Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) que incide sobre estes equipamentos, que hoje é de 12%.

O estudo da FAEP analisou três modelos de silos, com capacidade para 1.800, 3.250 e 5.150 sacas de 60 Kg, com valores entre R\$ 110 e 274 mil. Essas propostas são voltadas a um perfil de produtor que colhe entre 1.800 a 5.100 sacas por safra, que representam a grande maioria dos agricultores do estado. A análise também leva em conta os equipamentos que compõe o sistema de armazenagem, incluindo elevadores de grãos, máquinas de pré-limpeza e secadores, além das obras necessárias para a instalação e adequação.

## Dono da própria produção

Uma das grandes vantagens de possuir um silo na propriedade é a independência para comercializar a produção no melhor momento. “O produto é teu, a hora que você achar melhor, você carrega e vende”, observa o produtor Fredy Kugler, de Castro, que comprou há um ano um silo de médio porte, com capacidade para 400 toneladas para sua propriedade. “A facilidade de trabalho melhorou muito, consigo me programar mais, fazer o plantio escalonado”, afirma.

Essa também é a percepção do produtor Roberto Vantropa, de Palmeira. Proprietário de um pequeno silo em sua propriedade, ele conta que ficou com trigo estocado entre outubro de 2012 a junho de 2013, aguardando o melhor momento para vender o cereal. “O preço bom ou ruim depende da hora que você vende”, avalia.

## Vantagem na negociação

Além da independência para vender no melhor momento – evitando a depreciação dos preços e a alta dos fretes que ocorre durante a colheita -, o investimento em um silo também se reflete no preço pago pelo grão, que sai do equipamento já limpo e seco. “Hoje a soja paga até oito reais a mais por saca”, diz Vantropa. Antes de adquirir o silo, ele entregava sua produção diretamente a terceiros. “Mas judiavam demais da gente com aquela tabelinha”, afirma, ao referir-se à tabela de preços pagos aos produtores por cooperativas, tradings e cerealistas.

Agora, segundo ele, a quebra é bem menor, e a qualidade do grão muito melhor. “Dá gosto de ver! Vieram uns amigos de Santa Catarina que levaram uma saca de milho pra fazer fubá, de tão cheiroso que estava o grão”, diz.

Kugler também notou um poder maior de negociação para vender a produção seca e limpa. O feijão, segundo ele, chegou a receber até R\$ 10,00 a mais por saca na safra passada. “Além do preço, muda a relação com o comprador, ele não faz mais tanta pressão, não deprecia o produto”, observa.





## Menos pedra, mais lucro

Um dos pontos mais importantes da análise elaborada pela FAEP é o percentual de despesas que ocorre quando o produtor recorre ao sistema de recepção de produtos por terceiros. Levando-se em conta transporte, custo de secagem, descontos de umidade e impurezas, entre outros, chega-se a um desconto estimado de 5,45% para a soja e 11,65% para o milho. Esses percentuais tomam por

base dados obtidos pela EsalqLog em parceria com a FAEP. Outra vantagem de ter um silo de armazenagem na propriedade é a possibilidade de comercializar os produtos residuais (grãos quebrados, etc.) como ração animal. Quando vende sua produção para cooperativas, cerealistas ou tradings, o produtor geralmente perde esta possibilidade, que pode transformar-se em uma fonte extra de renda. Outra fonte de renda pode ser o aluguel do silo para terceiros, seja para secar ou mesmo para estocar grãos.

Safra de grãos:

# 37.350

mil toneladas.

Déficit de Armazenagem:

# 10.048

mil toneladas | 30% da produção  
fica desprotegida

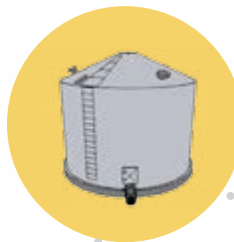
Capacidade de Armazenagem:

# 27.302

mil toneladas.

A FAEP realizou uma pesquisa junto a várias fabricantes de silos de pequeno e médio porte, adequados ao perfil da maioria dos produtores do Estado. Foram elencados três projetos, os valores levam em conta o custo total com equipamentos e obras necessárias para a instalação:

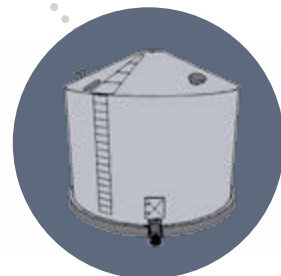
## PROJETO 2



Capacidade para 3.250 sacas

**R\$ 260 mil**

## PROJETO 3



Capacidade para 5.150 sacas

**R\$ 274 mil**

## PROJETO 1



Capacidade para 1.800 sacas

**R\$ 110 mil**

Nem todos os modelos de silo funcionam exatamente da mesma forma. Trata-se de um equipamento bastante versátil, que pode ser montado de acordo com a necessidade de cada produtor. De maneira geral eles operam assim:



**3** - Do limpador o grão sobe através de outro elevador para o topo do silo



**1** - O caminhão despeja o produto na moega.



**2** - Através de um elevador o material é levado ao limpador, que separa o grão de outras impurezas.



**4** - Dentro do silo o grão é seco com ar quente. Outro equipamento, chamado mesclador, traz os grãos que estão embaixo para cima, para evitar que queimem



**5** - Depois de secar dentro do silo, o produto é retirado por baixo, sendo lançado em um elevador que leva a produção para o caminhão.

# Cachaça não é pinga. Nem aguardente

Com todo respeito: É a hora e a vez da cachaça paranaense

Do litoral ao norte do Estado, dos alambiques trazidos por imigrantes italianos às certificações internacionais de qualidade orgânica, a cachaça produzida no Paraná mostra que tem qualidade e merece respeito.

Para o engenheiro químico e consultor de cachaças, Sérgio Teixeira, a bebida, que é produzida em praticamente todas as regiões do Estado, não perde em nada em qualidade para as famosas cachaças mineiras. “O que elas têm a mais é o marketing em cima da marca, algo que nós ainda estamos bem atrasados”, argumenta. De fato, um dos principais obstáculos que devem ser vencidos pelo destilado paranaense é cair no gosto do consumidor. “Se ele experimentar uma cachaça de alambique feita no Paraná com certeza vai gostar. Temos que fazer esse primeiro contato acontecer”, avalia o especialista.

Segundo ele, o destilado tipicamente brasileiro encontra no Paraná – literalmente – um terreno próspero para crescer e se desenvolver. O solo basáltico, conhecido como “terra roxa”, produz uma cana-de-açúcar menos ácida, que confere à nossa cachaça um paladar mais suave. Além disso, o clima frio ajuda a formar os açúcares da cana, tor-

“Seja da branca ou da amarela, a bebida de alambique produzida no Paraná alcança alto nível de qualidade. Falta agora conquistar o mercado”, Sergio Teixeira.





nando o produto mais saboroso.

Outra característica da cachaça paranaense de alambique são suas certificações orgânicas, que garantem uma produção alinhada com as prerrogativas ambientais, como a ausência do uso de agrotóxicos, e também sociais, com funcionários registrados e trabalhando em acordo com as normas de segurança. “É um padrão de qualidade”, explica. Por cachaça dita “de alambique”, entende-se a bebida que é feita em pequena escala em alambiques de cobre, que produzem a cada “batelada” entre 100 e 700 litros do destilado.

## Capacitação

Durante sete anos, Sérgio rodou o Paraná em um projeto do Sebrae-PR para capacitar centenas de pequenos alambiques em todas as regiões do Estado, que produziam aguardente de cana de forma artesanal. O resultado foi um salto de qualidade. Muitos destes pequenos fabricantes – chamados “cachaceiros” – se profissionalizaram, passaram a produzir um produto de alta qualidade e se organizaram em associações e cooperativas para ganhar força comercial e encontrar seu lugar no mercado.

Uma das iniciativas que surgiram através deste trabalho foi a Cooperativa Agroindustrial de Cana-de-açúcar de Nova Aurora (Coopercana), que posteriormente mudou de nome para Cooperativa Sagra, para valorizar o nome do produto que comercializa, a cachaça orgânica Sagra.

Com 78 associados, a cooperativa entrou no mercado em 2009. Em 2011 sua produção foi de 80 mil litros da bebida.

A cana usada no processo vem de uma área de 363 hectares, que é dividida entre seus associados no modelo de arrendamento. Característica deste agronegócio, o canavial não pode ficar longe do alambique, por uma questão de custo (o transporte inviabilizaria o negócio) e também para manter o padrão orgânico de qualidade, bem como a colheita, que é feita de forma manual.

## Custo e qualidade

Para o presidente da Cooperativa Sagra, Júnior Motter, o padrão orgânico garante a qualidade dos produtos, mas também eleva custos. “Para competir com uma Jamel, por exemplo, que tem grande escala de produção, você tá morto”, afirma o dirigente. Diferente das cachaças de alambique, os destilados fabricados em grande escala industrial são

produzidas em colunas de destilação, usando aditivos como açúcar para acelerar o processo. O resultado alcançado, nem de longe se compara ao de uma cachaça artesanal. “Se você concentrar mais a cachaça de coluna vira álcool”, explica Teixeira.

Para vencer essa competição, a cachaça paranaense de alambique deve apostar na linha dos produtos ditos “premium”, para paladares que levam em conta outros fatores além da graduação alcoólica. “A cachaça artesanal é uma bebida suave e aromática, que tem personalidade”, observa Teixeira.

A saída para essa barreira também passa pelo investimento em marketing, trabalhando o nome da cachaça paranaense junto aos consumidores desse produto. “Tem uma questão cultural, uma resistência do consumidor que você só consegue quebrar quando a pessoa degusta a cachaça”, afirma Motter. Segundo ele, no entanto, essa não é uma questão simples. “Mais ou menos 20% a 30% do faturamento se investe em marketing, mas no momento não estamos conseguindo investir nem 1%”, afirma o dirigente da Sagra. Depois de realizar altos investimentos na qualidade do produto, serão necessários alguns ajustes financeiros para posteriormente reservar uma fatia maior para o marketing.



## Ressaca tributária

Ao lado do marketing, outro grande entrave para o desenvolvimento da indústria de cachaças de alambique no Paraná é a alta carga tributária. Hoje a alíquota de ICMS incidente sobre a bebida é de 12%. Segundo o presidente da Associação Paranaense dos Produtores de Cachaça de Alambique (Aprocapar), Fulgêncio Torres, esse percentual tira a competitividade do produto paranaense. Para efeito de comparação, em Minas Gerais, o ICMS da bebida é de apenas 3%.

Este cenário era ainda pior até o meio do ano. Em junho, o governo do Estado baixou três decretos alterando a incidência de ICMS em diversos produtos, entre eles a cachaça, que baixou de 29% para os atuais 12%. “Isso mostra que o governo tem sensibilidade, mas é preciso ir além. Esse é um setor que, se estimulado, vai crescer”, avalia Torres.

Segundo ele, os impostos pesados estão ligados ao alto grau de informalidade no setor. Existem no Paraná apenas 15 marcas legalizadas de cachaça de alambique e cerca de 300 produtores informais, que juntos produzem, em média, 6 milhões de litros do produto – que circulam sem pagar um centavo em imposto. “O governo não arrecada nada desses produtores”, observa Torres.

## Reconhecimento internacional

A cachaça brasileira conquistou este ano sua “denominação de origem”, deixando de ser conhecida no exterior como “brazilian rum” (rum brasileiro), por tratar-se de um destilado de cana-de-açúcar semelhante ao produzido na América Central. Assim como o champanhe francês ou a tequila mexicana, só pode ser chamado “cachaça” o destilado produzido no Brasil com certas especificações de fabricação.

O reconhecimento veio em boa hora. A bebida brasileira vem despertando interesse de grandes grupos estrangeiros, como apontam as aquisições da cachaça Sagatiba pela multinacional Campari, em 2011, e a compra da Ypióca pelo grupo britânico Diageo, dono da marca de vodka Smirnoff e do whisky Johnnie Walker, em 2012.

O mercado externo é o destino de boa arte da produção de cachaça de alambique paranaense. O presidente da Aprocapar, Fulgêncio Torres, diretor da cachaça Porto Morretes, afirma que exporta 60% da sua produção anual de 70 mil litros. Os principais destinos são os Estados Unidos e o Canadá.

Também o diretor da cooperativa Sagra, de Nova Aurora, observa na exportação a grande oportunidade de expansão de mercado. Ele já exporta para a França e hoje está em negociação com os Estados Unidos “É uma mina de dinheiro”, afirma.

## Info

O processo de fabricação da cachaça exige conhecimento, mas não se trata de algo muito complexo. É comum encontrar no interior do Estado pequenos produtores individuais (os cachaceiros), que utilizam velhos alambiques trazidos por imigrantes italianos originalmente para produzir graspa – destilado feio a partir da casca da uva.

- **1-** A fabricação da cachaça começa com a moagem da cana, de onde é extraída a garapa. A cana não pode ser colhida muito tempo antes, por isso o alambique deve estar próximo da plantação.
- **2-** A garapa é filtrada e segue para as dornas e mistura onde vai receber as leveduras (pode ser fubá, farelo e arroz ou outro fermento), que farão a fermentação, formando o álcool.
- **3-** O mosto fermentado é levado ao alambique de cobre onde é aquecido. O vapor passa por um duto de resfriamento e volta ao estado líquido. Conforme as etapas de destilação, o líquido divide-se em cabeça, coração e cauda. O produto final é composto quase exclusivamente do coração, as parcelas que serão adicionadas da cabeça e da cauda irão determinar o sabor da cachaça.
- **4-** Depois de destilada a cachaça é levada para o armazenamento para descansar. Essa etapa pode acontecer em barris de madeira (carvalho, etc.), que lhe conferirão a coloração amarelada e um gosto característico, ou em tonéis de aço inox, ou resina, de onde sairá a cachaça branca.



## Branca e amarela

Outra diferença que deve ser levada em conta é entre a cachaça branca e a amarela. “As pessoas pensam que a cachaça amarela tem mais qualidade, não é verdade, é uma questão de paladar”, explica o consultor de cachaça, Sérgio Teixeira. A diferença na coloração se deve ao tipo de madeira que é usada no envelhecimento da cachaça. Madeiras como o carvalho, por exemplo, costumam deixar a bebida mais escura, outras como a umburana, tem coloração mais clara. Nestes casos, a madeira (ou as madeiras) escolhida influencia o sabor final do produto. A cachaça branca é aquela que repousou em tonéis de aço inox ou resina, não tendo influencia externa de sabor.



## Pinga, aguardente e cachaça

Guarde bem: cachaça não é igual a pinga, muito menos aguardente. Apesar de serem usadas muitas vezes como sinônimos, estas três designações não se equivalem. Segundo o consultor Sérgio Teixeira, cachaça é o produto feito de forma artesanal em alambique, com as especificações técnicas próprias. Já a aguardente é qualquer destilado feito de cana de açúcar. A pinga, por sua vez, é um nome popular que se aplica geralmente à aguardente de cana. Para balizar essa divisão, um Projeto de Lei (nº 1187/2007) atualmente em trâmite no Congresso Nacional, está trazendo critérios claros. A aguardente, por exemplo, seria o destilado de cana com graduação alcoólica entre 48% e 54%. Já a cachaça teria graduação mais suave, entre 38% a 48%.

## Um pouco de história

A história da cachaça se mistura com a história da colonização do Brasil. Nos primórdios, ela era exclusividade dos escravos, que bebiam o caldo que desandava da produção de rapadura e fermentava. Considerado impróprio para adoçar os produtos ele era chamado “cagaça” e deixava os escravos mais “entusiasmados” para o trabalho. O nome pinga vem daí, pois o produto condensava no teto e pingava nos trabalhadores.

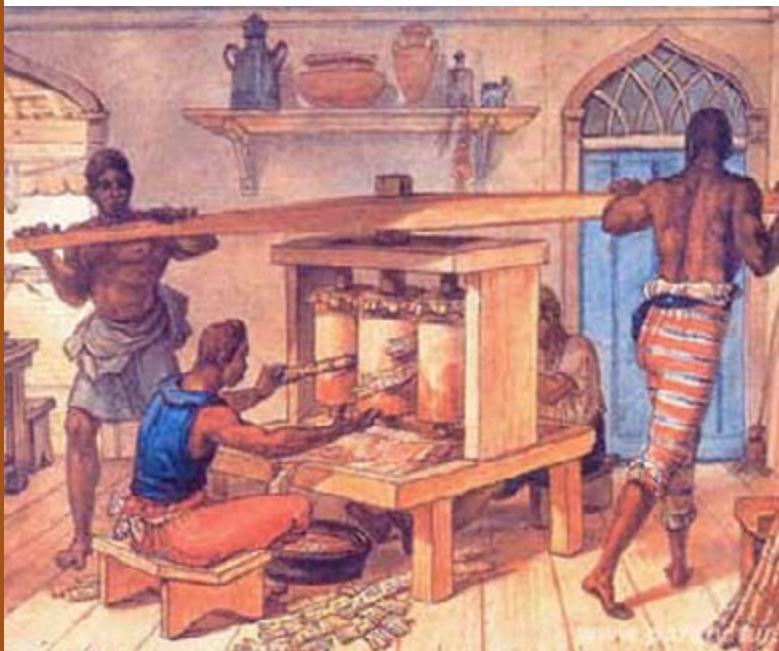
A beberagem também era usada para amolecer a carne de porco, que era muito dura. O nome cachaça pode vir daí, uma vez que os porcos eram chamados “cachaços”.

Por volta da metade do século XVI, os senhores de engenho, percebendo a potencialidade comercial da bebida, passaram a destilá-la em alambiques de cobre e comercializá-la. A atividade chamou a atenção do império de Portugal, que viu no destilado brasileiro um concorrente para a sua “Bagaceira”, bebida típica feita de bagaço de uva, passando a proibir seu consumo na Colônia de além-mar.

A proibição da cachaça causou revolta entre os brasileiros, que responderam boicotando o consumo do vinho português. Para driblar a situação, o império liberou o consumo e passou a taxar o destilado. A receita obtida com a comercialização da bebida foi fundamental para a reconstrução de Lisboa, destruída após o terremoto em 1755.

Sempre ligada ao nacionalismo, a bebida também foi imortalizada no último pedido de Tiradentes: “Molhem minha goela com a cachaça da terra”.

Fonte: [www.alambiquedacachaca.com.br](http://www.alambiquedacachaca.com.br)





# Delfim defende regulação em commodities

Entrevista ao "Valor econômico" - 09/09/13



Para Delfim, incentivo do governo brasileiro à concentração na área de frigoríficos é um grave erro, porque cria oligopsônio (\*) na compra e oligopólio (\*) na venda.

O processo de globalização da economia resultou em uma estrutura perversa no mercado de commodities, em que pouco mais de uma dezena de tradings agrícolas controlam bilhões de produtores rurais. Em escala global, as tradings atuam como um oligopsônio na aquisição de produtos agrícolas, limitando o poder de negociação dos agricultores, e como um oligopólio na venda desses produtos.

Para equilibrar esse processo, o Estado, que de algum modo aceitou e até promoveu a consolidação dessa estrutura, terá de agir e lançar mão de instrumentos de regulação, tais como agências específicas para isso. Essa é a avaliação do economista

Antônio Delfim Netto, professor emérito da Universidade de São Paulo (USP) e ex-ministro da Fazenda, do Planejamento e da Agricultura. Em entrevista ao Valor, Delfim, aos 85 anos, diz que a política de concentração dos frigoríficos brasileiros, capitaneada pelo Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES), foi um "grave erro", e é parte desse processo global da oligopolização da produção global de alimentos. "Mesmo quando há grandes economias de escala, estruturas oligopsônicas e oligopolísticas são contra o aumento da produtividade", afirma.

Na entrevista, Delfim tratou de algumas das principais discussões da economia agrícola. Em meio ao debate sobre a desaceleração da China, ele não crê que haverá uma "debacle" (queda) nos preços agrícolas. O período de forte alta nas cotações, porém, já passou e o Brasil, segundo Delfim, não soube aproveitar o boom para investir em infraestrutura.

Sobre a política agrícola nacional, o ex-ministro elogia o último Plano Safra, válido para o ciclo 2013/14. De acordo com ele, o plano ataca aquele que talvez seja o principal gargalo da agricultura atualmente: a política de seguro rural. Para Delfim, a ausência de uma política de seguro agrícola consistente foi responsável pela pecha (falha) de caloteiros - externada até mesmo pelo então presidente Fernando Henrique Cardoso (PSDB) - que os agricultores ganharam.

O ex-ministro ressalta, ainda, o papel que a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) tem no desenvolvimento da agricultura nacional. Segundo ele, a estatal continua a ser um elemento "distintivo" do país. Na opinião de Delfim, a perda de participação da Embrapa em mercados cobiçados como os de sementes de soja e milho não é um problema. "A Embrapa não foi feita para substituir o setor privado", diz.

Na seara política, Delfim diz que a bancada ruralista no Congresso Nacional também cumpre sua função de maneira adequada. Em questões polêmicas, como a indígena e a ambiental, o papel de árbitro cabe ao Estado, afirma. Nos casos de exploração de trabalho análogo à escravidão no campo, não há como tergiversar (resetar), diz Delfim. "Só pondo na cadeia", afirma. A seguir, os principais trechos da entrevista:



## Explosão chinesa

**Valor:** O Brasil foi beneficiado na última década pela explosão da demanda chinesa. Esse ciclo acabou?

**Antônio Delfim Netto:** A demanda por produtos agrícolas depende, no fundo, do crescimento da população e da urbanização. Mas eu não vejo que você vai ter uma redução muito importante da taxa de crescimento da demanda de produtos agrícolas nos próximos anos. O que vai mudar, seguramente, é a estrutura da demanda. Você vai caminhar mais para produtos proteicos, porque o mundo está melhorando seu nível de renda. Mas não vejo nenhuma razão para imaginar uma “debacle” nos preços agrícolas. Teremos, no fundo, uma relativa estabilização. Os preços, provavelmente, vão voltar a declinar lentamente como sempre acontece, o que não significa que a demanda global vai diminuir.

**Valor:** Mas o maior salto já foi?

**Delfim:** O principal salto foi o avanço espetacular da China, que não vai se repetir. Mas imaginar que a China vai reduzir a sua demanda dramaticamente é um erro. Ela vai continuar crescendo 4,5%, 5% ao ano. E mais importante: vai aumentar muito a urbanização, o que reduz a oferta de produtos agrícolas de um lado e aumenta a demanda de outro, porque aumenta a renda.

**Valor:** O sr. acha que o Brasil aproveitou bem o boom da China?

**Delfim:** O Brasil não aproveitou bem o boom das commodities. Durante dez anos, tivemos um crescimento das relações de trocas importante, o que significa que a renda crescia mais do que o PIB. Teria sido o momento para fazer as mudanças estruturais que nós precisamos. Mas optamos por um caminho um pouco diferente. Usamos muito mais desses recursos na redistribuição de renda do que no aumento da eficiência produtiva, o que é compensado por um

aumento do bem-estar visível. Mas um dos aspectos mais difíceis de entender é que você sacrificou uma parte das vantagens da melhoria das relações de troca para valorizar o câmbio e para combater inflação - ou seja, você jogou fora uma parte desses recursos.

## A eficiência agrícola



**Valor:** De algum modo, o Brasil é refém da “maldição” dos recursos naturais, se é que ela existe?

**Delfim:** Não tem maldição nenhuma. O Brasil aproveitou esses recursos e desenvolveu um setor agrícola extremamente eficiente. A

agroindústria, que talvez seja um quarto do PIB, é um setor altamente eficiente. É um setor sofisticadíssimo, mas muito prejudicado por falta de estrutura, de transportes, de portos, por falta de armazenagem e por falta de uma política importante, que é a política de seguro de safra.

**Valor: O último Plano de Safra avançou na questão do seguro?**

**Delfim:** Evoluiu muito. Esse último plano de safra é dos melhores que já foram produzidos no Brasil. Ele atentou para algumas coisas críticas. Está começando a haver uma consciência de que o país não tem conseguido fazer chegar a essa gente o progresso da tecnologia na pequena propriedade. No fundo, se abandonou um sistema de assistência técnica que já foi muito eficiente no Brasil e esse plano começou a reconstruí-lo. Se você conseguir mobilizar a pequena agricultura com os avanços da tecnologia que estão na gaveta, vai produzir uma revolução.

**Valor: Num artigo de 2004, o sr. dizia que, depois do completo desastre que foi a política agrícola do governo Collor e da “pecha” de caloteiros no governo FHC, o relação do governo com o setor começava a melhorar. Isso se comprovou?**

**Delfim:** Melhorou. O problema da agricultura é que ela é uma atividade de altíssimo risco. A agricultura depende da vontade de São Pedro. Como a agricultura precisa de crédito, o fato de a receita ser altamente influenciada pelas variações climáticas coloca uma dificuldade gigantesca. Por que? Quando, por efeito do clima, há uma queda da oferta de produtos, os preços não sobem para suprir a renda. O agricultor vê seu patrimônio desaparecer. Como não há seguro de safra, ele fica devendo. Na próxima vez, você tem um acordo com o governo. Mas o governo é pior do que o pior dos banqueiros. Cada negociação de dívida é uma tragédia, ou foi uma tragédia no passado. Você embutia custos espantosos, taxas de juros gigantescas. Desse ponto de vista, houve uma avanço muito grande. Já começou no Fernando Henrique e veio avançando. Para a agricultura funcionar tranquilamente, ela tem que ter seguro de safra. Ou seja, se houver um acidente, a tua renda é complementada e você pode honrar os seus compromissos.

## O Estado no setor



**Valor: Nesse sentido, qual é o papel do Estado na política agrícola?**

**Delfim:** Provavelmente, a pesquisa não se sustenta simplesmente com financiamento privado. O Estado produziu, ou pelo menos divulgou, todas as grandes invenções, da internet até a semente do milho transgênico.

**Valor: Como o senhor vê a atuação da Embrapa. É natural que ela perca participação nos mercados mais cobiçados como soja e milho?**

**Delfim:** A Embrapa não foi feita para substituir o setor privado. Ela é um instrumento de pesquisa. O mundo se aproveita das pesquisas da Embrapa. Quando você diz que a Embrapa reduziu participação, ela não reduziu o seu papel. Ela está se sofisticando e é claro que os ganhos são menores, na margem. A base é muito mais alta. Mas a Embrapa foi e é um instrumento distintivo, que distingue a economia brasileira do resto do mundo. O que você não pode é pensar que essas coisas acontecem por acaso. E não é só no Brasil, não. A soja nos EUA também dependeu do Departamento de Agricultura [USDA]. O Estado é um fator importante no processo de desenvolvimento.

**Valor: O sr. acha que o Estado deve intervir nos preços agrícolas?**

**Delfim:** O Estado precisa de um estoque regulador por causa da flutuação da agricultura, da oferta. A política de estoques é fundamental. Não para perturbar, mas para regular o mercado quando há um acidente climático.

**Valor: O Estado brasileiro incentivou uma concentração entre frigoríficos? O sr. concorda com isso?**

**Delfim:** Isso é um grave erro, porque cria organismos que são oligopsônios na hora de comprar e oligopólios na hora de vender. Você não pode ter milhões de produtores e dois sujeitos comprando tudo o que eles produzem. Aliás, essa é uma tragédia que está acontecendo no mundo. O número de empresas que transacionam commodities se reduziu dramaticamente. O monopólio é muito ruim. Estruturas oligopsônicas e oligopolíticas são contra o aumento da produtividade, mesmo quando se diz que há grandes economias de escala. A estrutura em que você reduz a quantidade de oferta ou reduz a quantidade de compradores é uma estrutura perversa.

**Valor: Mas uma das alegações, no caso dos frigoríficos, é que a concentração ajudaria a melhorar a sanidade da cadeia produtiva.**

**Delfim:** A política sanitária é coisa do governo. Você não



precisa de gente grande para comprar gado bom. Você pode ter gente pequena comprando gado da melhor qualidade do ponto de vista da sanidade.

## Política equivocada

**Valor:** E o que fazer para combater esse processo de concentração?

**Delfim:** O Estado não pode deixar que se formem monopólios. Quando existir um monopólio, ele tem que ter uma agência reguladora independente e que ele não possa se apropriar dela.

**Valor:** No caso do Brasil, o Estado escolheu os vencedores?

**Delfim:** Isso não importa. A política em si é que está equivocada. Não é que se escolheu A ou B. Pode até ter escolhido pessoas ou empresas que vão progredir. Mas o que está errado é a política.

**Valor:** Na área política, como o sr. vê o papel da bancada ruralista? Existem polêmicas na questão ambiental, na questão indígena...

**Delfim:** A bancada ruralista faz o seu papel. A questão indígena está definida na Constituição. Sempre há dois lados. Se você entrega tudo para antropólogos, vai para um lado. Se você entrega para empresários agrícolas, vai para o outro. É por isso que tem que ter o Estado para arbitrar.

**Valor:** E como conciliar produção agrícola e preservação ambiental?

**Delfim:** Não há contradição entre a preservação do meio ambiente a agricultura. Só um agricultor muito burro não preservava o meio ambiente. O que há é uma certa contradição entre algumas pessoas que gostariam muito de voltar para a Idade da Pedra e aqueles que acham que não têm que tomar conhecimento de nada, e querem colocar um trator onde puder. De novo: por isso é que existe o Estado, Deus meu!

**Valor:** E o que fazer com os frequentes casos de exploração de trabalho análogo à escravidão?

**Delfim:** Pondo na cadeia.

**Valor:** O que o senhor acha da proposta de expropriar a terra de quem fizer esse tipo de exploração?

**Delfim:** Não é uma solução, mas seguramente é uma forma de impedir que isso aconteça. Tem que ser uma punição draconiana (severa).

*Entrevista ao "Valor econômico" - 09/09/13*



## Oligopsônio / Oligopólio

O oligopsônio é um mercado onde não existem vários compradores, mas um número pequeno nos quais se deposita o controle e o poder sobre os preços e as quantidades de um produto.

O oligopólio é a prática de mercado em que a oferta de um produto ou serviço, que tem vários compradores, é controlada por pequeno grupo de vendedores. Podem ser citados como exemplos de setores oligopolizados no Brasil o automobilístico e o de fumo.

# Acerte o alvo: olho na hora de aplicar o agrotóxico

Programa pretende capacitar 24 mil produtores e aplicadores de agrotóxicos até 2018

Por Hemely Cardoso



Nelson Harger: "O nosso objetivo é orientar na hora de aplicar o produto que, muitas vezes, é aplicado de forma desnecessária."

Os produtores já começaram o planejamento do plantio da safra do ano que vem e este é o momento da aplicação de agrotóxicos para limpar o terreno contra pragas e ervas daninhas. Por isso, o cuidado deve ser redobrado na hora de aplicar o defensivo agrícola. O uso incorreto é sinônimo de prejuízo, além de provocar desperdício, pode aumentar a resistência das pragas e provocar riscos de contaminação das pessoas e do ambiente.

Para orientar o produtor, o governo estadual anunciou no último dia 5 de setembro um pacote de medidas para expandir o Programa Estadual de Melhoria da Qualidade das Aplicações e Combate das Derivas de Agrotóxicos – "Acerte o Alvo" - uma iniciativa entre instituições públicas e privadas, associações e gestores de microbacias. O objetivo é capacitar 24 mil produtores e aplicadores

de agrotóxicos e 2.400 profissionais ligados à assistência técnica e extensão rural, até 2018.

O engenheiro agrônomo Nelson Harger, do Instituto Paranaense de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) de Londrina, um dos gestores do programa, observa que o uso inadequado desses produtos e o problema da deriva - quando a pulverização em uma lavoura "escapa" para a outra - voltaram a ser um problema no Paraná. Segundo ele, desde 2011 um grupo de instituições públicas e privadas – SENAR-PR, Emater, Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar), Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia do Estado do Paraná (CREA-PR) e Federação dos Engenheiros Agrônomos do Paraná (Feap) - trabalham juntas para negociar e elaborar propostas em relação à aplicação correta de

agrotóxicos. O SENAR-PR vai trabalhar com a capacitação técnica através dos cursos na área de aplicação de agrotóxico.

## Cartilha

Neste ano, o grupo lançou uma cartilha sobre os aspectos práticos na tecnologia de aplicação de agrotóxicos. “O nosso objetivo é orientar na hora de aplicar o produto que, muitas vezes, é aplicado de forma desnecessária. A aplicação correta significa economia ao produtor. Os procedimentos são simples e qualquer produtor pode adotar na propriedade. Aplicação bem feita garante um alimento com maior qualidade, além disso, fortalece a diversificação de culturas no Estado”, garantiu Harger.

Ele explica que é fundamental ajustar os componentes da máquina às características da cultura e produtos a serem utilizados, por exemplo, ajuste da velocidade, tipos de pontas, espaçamento entre bicos, altura da barra e outros. “Quando o assunto é pulverização, o produtor deve ter em mente que fatores como o alvo a ser atingido, as características do produto utilizado, a máquina, o momento da aplicação e as condições ambientais não estarão agindo de

forma isolada. A interação destes fatores é a responsável direta pela eficácia ou ineficácia do controle”.

Outro ponto apontado por Harger é o jeito de calibrar o equipamento para a aplicação. “Tem que verificar a vazão e o tamanho das gotas que queremos produzir pelas pontas, assim como a pressão e a velocidade da máquina. É muito comum os aplicadores ignorarem a regulagem e realizarem apenas a calibração, o que pode provocar perdas significativas de tempo e de produto”.

## Projeto “Mais”

A Cooperativa Integrada de Londrina anunciou o projeto “Mais” para orientar 7.000 cooperados em relação à aplicação correta de agrotóxicos. A cooperativa integrada vai oferecer treinamento aos produtores e para 90 engenheiros agrônomos e técnicos. Inicialmente, um projeto piloto foi realizado com 80 fruticultores cooperados nos municípios de Uraí e Rancho Alegre. Os produtores participaram de treinamentos e palestras sobre técnicas corretas na aplicação de agrotóxicos. A cooperativa está instalada em 42 municípios do Paraná com um faturamento de R\$ 1,5 bilhão por ano.

## Siga as recomendações abaixo na hora da aplicação de agrotóxicos

A tecnologia na aplicação de agrotóxicos consiste no uso dos conhecimentos para que seja feita a colocação do produto no alvo, na quantidade correta e com o mínimo impacto ambiental da atividade. De forma simples, você pode gerenciar o tamanho das gotas e o volume de calda pretendido, o qual pode ser modificado para acompanhar o aumento da área foliar da cultura, com o objetivo de manter o nível de cobertura:

Objetivo	O que fazer?
Para melhorar a cobertura dos alvos	Utilizar gotas finas ou maior volume
Para usar menor volume e manter a cobertura	Utilizar gotas mais finas
Para usar gotas maiores e manter a cobertura	Utilizar maiores volumes
Para pragas ou doenças de baixo nível	Utilizar gotas finas à médias e maior volume de calda

- Fique de olho nas condições do clima na hora de aplicar o produto. A umidade relativa do ar deve estar acima de 55%, a temperatura ambiente menor que 30° e a velocidade do vento entre 3 e 12 km/hora.

- O tamanho da gota na pulverização deve ser ajustado de acordo com a velocidade do vento e do alvo a ser pulverizado. Por exemplo, no uso de herbicida sistêmico com vento até 12 km/hora utilizar padrão de grossa a muito grossa. No caso do uso de fungicida e inseticida com vento até 8 km/hora, o padrão da gota deve ser fina a média e a ausência total de vento pode dificultar a deposição de gotas pequenas pela inversão térmica.

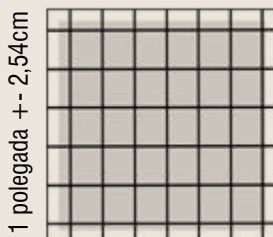
Tipo de ponta	Tamanho de gota	Vento Máximo
Indução de ar	Grossas/Muito grossas	12 km/h
Pré-orifício	Grossas/Médias	8 km/h
Leque comum	Médias/Finas	5 km/h

- Durante a aplicação observar a velocidade do pulverizador e altura da barra. Quanto maior a velocidade e a altura da barra, maior a possibilidade de falhas na pulverização e conseqüentemente deriva; ajustar a velocidade de trabalho de acordo com as condições do terreno; maiores comprimentos de barra normalmente necessitam de menor velocidade da máquina.
- Preste atenção nos filtros e peneiras, que evitam as sujeiras no bico do pulverizador. Bicos entupidos demandam paradas para limpeza, perdas na qualidade e eficiência na hora da aplicação. Os bicos podem ser de malha 30,50,80 e 100 mesh e quanto maior o número da peneira, menores são os furos ou mesh.

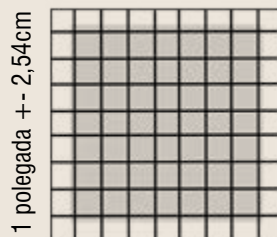


**Malha 30 Mesh**

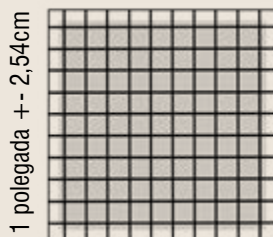
1 polegada +- 2,54cm

**Malha 50 Mesh**

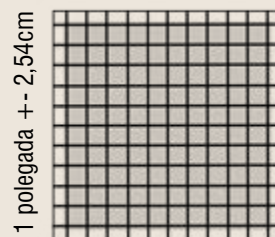
1 polegada +- 2,54cm

**Malha 80 Mesh**

1 polegada +- 2,54cm

**Malha 100 Mesh**

1 polegada +- 2,54cm



- Utilizar água de boa qualidade durante a pulverização; as malhas dos filtros de linha e do bico devem ser iguais; ajustar a malha de acordo com a ponta e o produto a ser utilizado; pode ser utilizada malha mais grossa (30 ou 50) para bicos com indução a ar ou pré-orifício (antideriva); preferir malha 80 ou 100 para bicos comuns (leque simples ou duplo) que podem entupir com maior facilidade; utilizar malha 30 ou 50 para formulações pó-molhável (PM) ou suspensão concentrada (SC).
- O manômetro é um instrumento obrigatório e deve ser usado na máquina. Na escolha do equipamento, observe a faixa de pressão usual de trabalho. Quando se deseja usar pontas que

apresentem o melhor resultado entre 25 e 75 lb/pol<sup>2</sup> (maioria dos casos), utilize manômetro com pressão máxima de 100 lb/pol<sup>2</sup>. Prefira aparelhos com escala expandida. Durante a aplicação, o manômetro deve estar fechado.

- Fique atento na pressão utilizada durante a aplicação. Pressão abaixo do recomendado pelo fabricante da ponta causa distribuição não uniforme ao longo da barra de pulverização gerando uma aplicação ineficiente. Pressões acima do que é recomendado aumentam o risco de deriva e o desgaste das pontas de pulverização.

**Fonte: Cartilha Acerte o Alvo**



# Conferidos e digitalizados

## Os trabalhos do Programa Agrinho 2013



Os trabalhos inscritos e enviados até o dia 30 de agosto no Programa Agrinho 2013 estão sendo conferidos e digitalizados, num processo de validação. Para esse trabalho foi contratada uma equipe terceirizada de seis pessoas.

Cada trabalho é aberto e conferido se a inscrição corresponde a uma categoria indicada pelo participante. O Programa Agrinho recebe trabalhos das redes de ensino públicas e particular.

### Na rede pública existem as categorias:

- Educação Especial/desenho;
- Ensino Fundamental 1º ano/desenho;
- Ensino Fundamental 2º ao 9º/redação;
- Experiência Pedagógica;
- Escola Agrinho;
- Município Agrinho;

### Na rede particular as categorias são:

- Ensino Fundamental 1º ano/desenho;
- Ensino Fundamental 2º ao 9º/redação;
- Experiência Pedagógica;
- Escola Agrinho;

Os trabalhos que não se encaixam nas categorias ou não foram inscritos de forma adequada, conforme determina o Regulamento do Concurso são descartados pela equipe. O trabalho de digitalização está sendo coordenado pela pedagoga e técnica do SENAR-PR, Regiane Hornung.

De 16 setembro a 02 de outubro começa a análise pela banca examinadora composta por professores da Universidade Federal do Paraná, Pontifícia Universidade Católica (Puc-PR), funcionários das empresas e instituições parceiras do programa e equipe de técnicos do Sistema FAEP/SENAR.



## SENAR Detran, Novo Programa

Dois cursos do novo programa SENAR-PR/DETRAN foram realizados em parceria com a Usina Santa Terezinha. De 20 a 21 de agosto, o Sindicato Rural de Paracity, promoveu o curso Atualização de Condutores de Veículos de Transporte Rodoviário Coletivo de Passageiros, com 20 produtores sob as instruções de Bruno Bove Vieira. E de 26 a 30 de agosto, o Sindicato Rural de Terra Rica realizou o curso para Condutores de Veículos Rodoviários Transportadores de Produtos Perigosos (Mopp). Essa turma teve 22 produtores e foi coordenada pelo instrutor Marcos Antônio Rezende.



## NAS CURVAS DA

# SERRA

A Estrada de Ferro Curitiba-Paranaguá é uma das mais famosas no Brasil e mesmo no mundo. Foi uma obra construída sobre a Serra do Mar, vencendo obstáculos que pareciam intransponíveis no final do século XIX.

Ocorre que naquele tempo, pelos registros existentes, as obras eram autorizadas e construídas rapidamente, ao contrário do que vemos no Brasil de hoje, recheado de promessas e obras empacadas por constantes falcaturas. A estrada de ferro Norte-Sul, por exemplo, começou em 1987 e até agora não está pronta.

Pois em 1º de maio de 1875, portanto há 138 anos, D. Pedro II assinou o decreto imperial autorizando a construção da Ferrovia Curitiba – Paranaguá. Foram feitos os estudos, projetos e o início da construção ocorreu em fevereiro de 1880, dividida em três seções: a primeira, com 42 km, entre Paranaguá e Morretes; a segunda, com 38 km, ligando Morretes a Roça Nova e a terceira, com 30 km, entre Roça Nova e Curitiba. Os trabalhos foram iniciados quase que simultaneamente em todas as frentes.

Enfrentar a mata bruta, escarpas e penhascos da Serra do Mar para ligar o litoral paranaense ao primeiro planalto exigiu muito sacrifício e determinação para concretizar a ideia original dos irmãos-engenheiros Antônio e André Rebouças, que acabariam comandando a obra.

Engenheiros europeus consideraram o projeto impraticável, mas cerca de 9 mil operários (5 mil faleceram), muitos de origem alemã, polonesa, italiana e africana, executaram a obra. Embora o país ainda convivesse com o regime de escravidão, essa mão de obra foi proibida na EF Curitiba-Paranaguá.

O primeiro trecho foi inaugurado em 19 de dezembro de 1883, na baixada, e no início de 1885 alcançava Curitiba, tendo sido esta a primeira ferrovia do Estado do Paraná, prolongada apenas em 1891 a partir de Curitiba. A viagem inaugural





# DO MAR



entre Paranaguá e Curitiba durou nove horas e ao chegar à capital os primeiros passageiros deram de cara com dezenas de manifestantes- os carroceiros que dominavam o transporte de cargas, principalmente a da erva-mate. Eles temiam perder o emprego para o “cavalo de ferro”.

Em 1892, um ramal partindo de Morretes levou o trem até outro porto, o de Antonina.

Em seus 110 quilômetros de extensão, a ferrovia guarda centenas de obras de arte da engenharia: são 13 túneis ativos e 1 desativado, 30 pontes e inúmeros viadutos de grande vão. Os destaques são a Ponte São João, com 55 metros de altura, e o Viaduto do Carvalho, que liga os túneis 4 e 5, assentado sobre cinco pilares de alvenaria na encosta da rocha - a passagem por esse trecho provoca a sensação de uma viagem pelo ar, como se o trem estivesse flutuando. Foi a primeira obra com essas características a ser construída no mundo.

EF Curitiba-Paranaguá foi incorporada à extinta RVPSC (Rede Viação Paraná-Santa Catarina), passou ao controle federal da RFFSA (Rede Ferroviária Federal) em 1957. Quarenta anos depois, em 1997, foi incorporada na privatização pela FSA - Ferrovia Sul Atlântico, que em 1999 tornou-se a ALL - América Latina Logística.

A estrada de ferro entre o litoral, a capital e posteriormente com as demais regiões paranaenses, veio alterar positivamente, a vida econômica, social, cultural e política do Estado. Seus trilhos testemunharam os principais ciclos econômicos do Paraná – erva-mate, madeira, café, e agora quase um século e meio depois que D. Pedro II bateu o martelo, ainda garante boa parte das exportações de grãos e a importação de fertilizantes dos estados produtores..

## Primeiro acidente

Em 28 de junho de 1884 que ocorreu o primeiro acidente no trajeto. O vagão que conduzia cinco pessoas voltava para a estação de Engenheiro Lange quando, na altura do quilômetro 59, bateu contra um cachorro e saiu dos trilhos. Ninguém ficou ferido.

# Da Fundação ao acabamento final

Novidade no campo: SENAR-PR e Instituto da Construção lançam curso de pedreiro e azulejista rural

Por Katia Santos



O número de trabalhadores empregados com carteira assinada no período de 2009 a 2013 no mercado de construção civil cresceu 31% no Paraná, segundo o Sindicato da Indústria da Construção Civil.

A percepção de que também nas áreas rurais há um mercado de trabalho que está se expandindo – a exemplo do que ocorre nas cidades, levou o SENAR-PR a suprir essa demanda. Em parceria com o Instituto da Construção, o SENAR-PR está oferecendo um novo curso – o de Trabalhador de Estruturas de Alvenaria – pedreiro com azulejista rural, com 80 horas de carga horária, sendo oito horas de aulas teóricas e 72 de prática.

O diretor comercial do Instituto da Construção – Formação Profissional, Arilton Ferreira Borges, lembra que “para os bons profissionais não falta trabalho. Um pedreiro

tem agenda cheia e o cliente precisa entrar na fila que as vezes pode ultrapassar os 30 dias. Um trabalho bem executado, com cuidados de limpeza e acabamento são as melhores propagandas para o profissional”.

O coordenador do Instituto da Construção esclarece que no curso oferecido em parceria com o SENAR-PR o enfoque será o acabamento. “Nas instalações das propriedades rurais uma das grandes exigências é o acabamento dos pisos e paredes, que está relacionado com as questões de higiene e sanidade. Por isso vamos enfatizar muito esse ponto”.

O mercado oferece materiais diferenciados que exigem qualificação para colocação. “Do que adianta adquirir um produto de primeira linha se a mão de obra não é capacitada? Dominar a técnica de aplicação de acabamento é essencial”, afirma Borges.



Arliton Ferreira Borges - Diretor Comercial do Instituto da Construção

## Alvos

O público-alvo desse curso é o funcionário do produtor rural que já trabalha na função de auxiliar de serviços gerais ou mesmo como trabalhador rural e poderá se especializar. “Ter um profissional qualificado na área da construção civil dentro da propriedade é muito importante para que as instalações físicas voltadas para a produção agropecuária estejam adequadas e atendam às exigências legais, como por exemplo, em uma leiteria”, explica o médico-veterinário e técnico do SENAR-PR, Alexandre Lobo Blanco.

Com esse curso, o SENAR-PR contribui com o processo de levar qualidade para o meio rural. A qualificação oferecida pelo novo curso deverá ser aplicada dentro da propriedade rural em vários segmentos como: construção de galpão para armazenagem de equipamentos, sementes, insumos e animais; sala para ordenha e demais instalações para ordenhadeiras e resfriadores de leite. “Outro objetivo do SENAR-PR é fazer com que esse conhecimento se transforme em economia para o produtor rural. Fazendo bem feito ele fará uma vez só”, completa Lobo Blanco.

Esse curso complementa a grade do SENAR-PR na área de apoio à manutenção de estrutura física das propriedades – cerqueiro e eletricitista. Nessa linha deverão ser acrescentados mais três cursos: de encanador, carpinteiro e telhadista.

## Como se inscrever

O novo curso de Trabalhador de Estruturas de Alvenaria – pedreiro com azulejista rural será oferecido nos dois Centros de Treinamento Agropecuário (CTA's). Em Assis Chateaubriand no período de 07 a 18 de outubro e em Iporã de 18 a 29 de novembro. As inscrições devem ser feitas com exclusividade nos CTA's. Cada turma terá 15 vagas. O curso é dividido em três grandes temas. Confira alguns itens que serão abordados nesses conteúdos:

### 1. Norma Regulatória 18 – Segurança do Trabalho (8 horas)

- Medidas de proteção contra quedas de alturas;
- Uso de EPI - Equipamento de Proteção Individual;
- Prevenção de acidentes;
- Onde começa a proteção do trabalhador;
- Prevenção contra incêndios.

### 2. Pedreiro Rural (48 horas)

- Demarcação de obra;
- Assentamento de tijolos comuns;
- Espera e preparação da laje;
- Revestimento argamassado embolço/reboco.

### 3. Azulejista Rural (24 horas)

- Esquadrejamento para assentamento do azulejo;
- Revestimentos argamassados, decorativos e cerâmicos;
- Paginação cerâmica;
- Saída para assentamento de: azulejo, piso e pastilhas.







# Mestre Joel

A experiência do mestre de obras que virou professor e agora instrutor

Luiz Joel Domingues, 54 anos, nasceu na pequena Rio Azul, no sudeste paranense, 14 mil habitantes (IBGE 2010). Foi lá que aprendeu com o pai Walfrido, as diferentes habilidades para as tarefas na construção civil. Aos 18 anos, Joel como é conhecido, já era encarregado e aos 20 começou sua jornada como mestre de obras. Aprendeu, que para trabalhar com obra é necessário boas noções de matemática.

“O azulejista, por exemplo”, diz, “deve entender de nível, alinhamento, esquadro, calcular direitinho a cerâmica para que os recortes fiquem embaixo e atrás das portas. Nessa e nas outras tarefas o bom pedreiro deve calcular o material a ser usado: concreto, alvenaria, e materiais de acabamento”.

Na sua trajetória profissional Joel, que nunca ficou desempregado e tem dificuldades de tirar férias, já correu o trecho. No início da carreira, por quatro anos, esteve em Rondônia, onde gerenciou uma equipe de 200 operários na construção de um hospital de 6 mil m<sup>2</sup>, barracões industriais, conjuntos de casas, apartamentos e sobrados. Atividades em cidades do Paraná, perdeu a conta.

Não deixou os canteiros de obras, mas sua experiência o transformou em professor da peãozada que deseja aprender as artes

dos ofícios de mestre e pedreiro de obras no Instituto da Construção, em Curitiba. “Atualmente tenho na turma do curso de mestre de obras um engenheiro civil e uma pedagoga. O que eu vou ensinar para um engenheiro? O que ele quer aprender é a prática para ensinar seus funcionários. Para mandar tem que saber fazer”, simplifica.

## A parte mais difícil

A formação escolar de Joel não passou da 5ª série do Ensino Fundamental, mas ele não sente falta do diploma. “Um mestre de obras deve ter na cabeça tudo sobre o projeto que vai executar e isso a gente só aprende com prática e compromisso com o que se faz”, ensina.

Mas o grande problema de mestre Joel é a segunda-feira. “No fim de semana o dono da obra chama os parentes e amigos para visitarem o que foi feito e aí chove palpite... quer mudar tudo, quer que a gente refaça as coisas, diz que a parede não está alinhada, dá trabalho”.

Joel será o instrutor do novo curso do SENAR-PR Trabalhador de Estruturas de Alvenaria – pedreiro com azulejista rural.

## 2º Ovinotec

No dia 25 de setembro acontece a 2º Ovinotec em Guarapuava. O efeito da homeopatia no controle da verminose em ovinos, a importância da nutrição no desempenho reprodutivo, estratégias reprodutivas para intensificar a produção e a

criação de ovinos no sistema de integração lavoura-pecuária, estão entre os temas do encontro promovido pela Cooperativa Agroindustrial Aliança de Carnes Nobres Vale do Jordão (Cooperaliança). Para se inscrever basta acessar o site [www.cooperalianca.com](http://www.cooperalianca.com) ou pelo telefone (42) 3622-2443.



## CSAs em Cornélio Procópio

Os Conselhos de Sanidade Agropecuária (CSAs) se reuniram no dia 05/09 durante a 16ª Exposição Agropecuária, Industrial e Comercial de Cornélio Procópio (Expocop). Além da troca de experiências entre conselheiros, o encontro estabeleceu parcerias para fortalecer o papel dos CSA's e da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar) no uso, manejo e conservação do solo agrícola no Paraná. O CSA de Cornélio Procópio apresentou um balanço das atividades de dois anos de trabalho e as metas até o final desse ano. "Vamos iniciar o combate ao borrachudo, que vai beneficiar vários produtores e um projeto de erradicação da murta, hospedeira de uma praga na produção de citrus da nossa região", informou Cristiano Leite Ribeiro, médico veterinário, membro da diretoria do sindicato rural e presidente do CSA. O encontro foi promovido pela Adapar, Instituto Emater e Sociedade Rural da região

## Tire dúvidas sobre o ITR 2013

Fique atento (a) para não perder o prazo para declarar o Imposto Territorial Rural (ITR). Termina no dia 30 de setembro e quem não fizer a declaração paga uma multa de R\$ 50,00. O técnico Altevir Getúlio de Goes, do Departamento Sindical do Sistema FAEP, tira as suas principais dúvidas na hora de fazer a declaração.

**BI – Para a Receita Federal o que é considerado gleba? E o que acontece, por exemplo, se o produtor tiver duas propriedades de 10 e 15 hectares, respectivamente, nesta gleba? Há isenção do ITR ao dois imóveis?**

*Altevir* - A gleba é uma área que soma 30 hectares. Embora o somatório destas áreas não ultrapasse o limite dessa pequena gleba rural, os dois imóveis são tributados, uma vez que, para efeito de isenção, leva-se em conta o conjunto de imóveis rurais. Neste caso, tendo em vista o arrendamento de um dos imóveis foi descumprido para o conjunto de imóveis rurais o requisito da linha "a" do inciso II do artigo 3º da lei nº 9393, de 1996. Portanto, o contribuinte deve apurar o ITR em relação aos dois imóveis rurais.

**BI – As áreas não tributáveis do imóvel rural devem se referir a que época do ano para efeito do ITR?**

*Altevir* – As áreas do imóvel rural enquadradas como não tributáveis devem se referir à situação existente em 1º de janeiro do ano de ITR.

**BI - É necessário o Ato Declaratório Ambiental (ADA) para excluir as Áreas de Preservação Permanente (APPs), de Reserva Legal (RL) e as demais áreas não tributáveis da incidência do ITR?**

*Altevir* – Sim, as áreas declaradas como não tributáveis devem ser obrigatoriamente informadas em ADA, a cada exercício.

## CIANORTE



## De Olho na Qualidade

O Sindicato Rural de Cianorte realizou de 1º de julho a 05 de agosto o Curso Trabalhador na Administração de Empresas Agrossilvipastoris - De Olho na Qualidade – Usinas de Bionergia – Ordem Mantida I. O curso com 56 horas de duração foi realizado na Companhia Melhoramento Norte do Paraná, em Jussara. Participaram 25 colaboradores da empresa e a instrutora foi Ellen Karine Roco Piffer.

## RIBEIRÃO CLARO



## Geleias e doces

Nos dias 22 e 23 de agosto o Sindicato Rural de Ribeirão Claro e o SENAR-PR, realizaram o curso Produção Artesanal de Alimentos - Conservação de Frutas e Hortaliças - Geleias, Doces de Corte e Doces Pastosos. Participaram 13 produtoras e trabalhadoras rurais com a instrutora Maria Luzinete Pina Zanin.

## MARINGÁ



## Culinária oriental

O Sindicato Rural de Maringá ofereceu um curso piloto de Produção de Alimentos com foco na Culinária Oriental em Maringá e na extensão de base Itambé. Em Maringá as aulas aconteceram nos dias 02 e 03 de setembro e em Itambé nos dias 04 e 05, com participação de 15 produtoras em cada turma. O instrutor das duas turmas foi Sergio Kazuo.

## PALOTINA



## Corte e costura

O Sindicato Rural de Palotina ofereceu o curso de Artesanato de Tecidos - confecção básica de vestuário (corte e costura), com duração de 100 horas, em agosto último. Participaram 12 produtoras rurais, com a instrutora Sueli Somensi.



## ALTAMIRA DO PARANÁ



### JAA

Uma ação conjunta envolvendo a Regional do SENAR-PR de Campo Mourão, o Sindicato Rural de Campina da Lagoa e a Prefeitura de Altamira através das secretarias da Educação e Agricultura montaram duas turmas para o Programa Jovem Agricultor Aprendiz (JAA), em Altamira. O curso aconteceu de 22 de abril a 13 de julho com a participação de 37 jovens com o instrutor Francisco Leite Santos Junior. Na formatura estiveram presentes o presidente do sindicato rural Orlando Alexandre Vieira, a prefeita de Altamira do Paraná Elza Aguiar e outras autoridades.

## KALORÉ



### Derivados de leite

A Regional do SENAR-PR de Campo Mourão realizou em parceria com a Prefeitura de Kaloré, através do Centro de Referência em Assistência Social (Cras), o curso Produção Artesanal de Alimentos – derivados de leite. Participaram um grupo de 13 produtores rurais e a instrutora foi Renata Andrade Sá.

## SANTA ISABEL DO IVAÍ



### Mulher Atual

O Sindicato Rural de Santa Isabel do Ivaí realizou no dia 30 de agosto o encerramento do Programa Mulher Atual. Foi a primeira turma a realizar as aulas no período noturno com 20 produtoras rurais. A instrutora foi Adriana Cabianchi Garcia Torrezan.

## CORNÉLIO PROCÓPIO



### Cargas perigosas

O Sindicato Rural de Cornélio Procópio ofereceu em agosto dois cursos na área de transporte de cargas perigosas. O primeiro foi de formação e o segundo de atualização. O curso de Condutores de Veículos – DETRAN - movimentação e operação de produtos perigosos – MOPP aconteceu em parceria com o SENAT. O instrutor das duas turmas foi Sérgio Guilherme da Silva.

## TIBAGI



## Armazenista

O Sindicato Rural de Tibagi realizou o curso de Armazenista no período de 19 a 23 de agosto para um grupo de nove produtores e trabalhadores rurais. O curso foi ministrado pelo instrutor Ramon Ponce Martins.

## PIRAÍ DO SUL



## Expointer

O Sindicato Rural de Pirai do Sul, em parceria com a FAEP realizou dia 30 de agosto uma viagem técnica para a feira Expointer 2013 na cidade de Esteio – RS. Participaram da viagem um grupo de 20 produtores rurais, seus familiares e estudantes.

## CAMPINA DA LAGOA



## Tratores agrícolas

O Sindicato Rural de Campina da Lagoa realizou o curso Trabalhador na Operação e Manutenção de Tratores Agrícolas (Tratorista Agrícola) - Tratorista Polivalente - Básico (Tratorista) nos dias 22 e 23 de agosto. O curso teve 10 participantes, entre eles produtores rurais, filhos de produtores e trabalhadores rurais. O instrutor foi Xisto Roque Pazian Netto.

## QUERÊNCIA DO NORTE



## Manejo de gado de leite

O SENAR-PR, Banco do Brasil, Emater local e o Sindicato Rural de Querência do Norte ofereceram o curso de Trabalhador na Bovinocultura de Leite - manejo de gado de leite – CTP no período de 19 a 23 e de 26 a 30 de agosto. O curso faz parte de uma agenda do Programa Desenvolvimento Regional Sustentável (DRS) que condiciona a liberação de créditos à conclusão dos cursos do SENAR-PR.



**GODOY MOREIRA**



**Frutas e hortaliças**

O Sindicato Rural de São João do Ivaí e a Prefeitura de Godoy Moreira realizaram o curso de Produção Artesanal de Alimentos - conservação de frutas e hortaliças - conservas molhos e temperos. O curso aconteceu nos dias 07 e 08 de agosto para um grupo de 15 produtoras rurais com a instrutora Ivete Doneda. O município de Godoy Moreira é extensão de base de São João do Ivaí.

**ABATIÁ**



**Artesanato**

Em 19, 20 e 21 de agosto aconteceu o curso de Cestaria e Trançados - Artesanato em Palha de Milho – Flores, numa iniciativa do Sindicato Rural de Abatiá. Participaram nove produtoras rurais, como instrutora Silvana Baul de Azevedo.

**MANDAGUAÇU**



**Artesanato/PER**

Com a Emater e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Mandaguaçu, o O Sindicato Rural de Mandaguaçu ofereceu o curso de Cestaria e Trançados - Artesanato em Palha de Milho – Flores nos dias 21, 22 e 23 de agosto. As aulas foram ministradas pela instrutora Marli de Freitas Malacrida. A maioria das participantes pertence ao Projeto Mulher Rural de Mandaguaçu e a Associação dos Artesãos de Mandaguaçu (Arteman). E em 21 de agosto o sindicato organizou a palestra “Eucaliptos Clonados”, com a engenheira florestal Sueli Sato Martins aos participantes do Programa Empreendedor Rural 2013.

**CARTAS**

**Umuarama**

Caro Editor, na reportagem sobre demografia da Revista nº 1231 constam os municípios com mais de 100.000 habitantes e não constou da relação o município de Umuarama-PR, que, segundo os dados estatísticos do IBGE, conta hoje com 106.387 habitantes. Como Umuaramense conto com sua colaboração para correção da omissão informada.

Elvis Neiva - Umuarama- PR  
**NR.** Grato pela correção, Elvia.

**ERRAMOS**

Na pg 32, do BI 1232, por erro de digitação, na abertura do texto “Controvérsias sobre a Independência”, foi grafado que a Proclamação da República ocorreu em 1989 e não em 1889, como é o correto.



## Churrasco

O maior churrasco do mundo consumiu 12 toneladas de carne e foi realizado em 2008, em Montevídeu (Uruguai). Segundo livro de recordes, o Guinness, superou o churrasco no México, em 2006, com 8 toneladas de carne. Foram montados 1500 metros de churrasqueiras por 1250 uruguaios, onde queimaram 6 toneladas de carvão, para atender 20 mil ávidas bocas. A carne foi fornecida por 2 mil bois.



## O bolo

As festas de aniversário surgiram no Ocidente. Desde a Antiguidade, os romanos já comemoravam o dia do nascimento de uma pessoa, conhecido como “dies sollemnis natalis”. Os tradicionais bolos de aniversário surgiram na civilização grega, quando os adoradores da deusa da fertilidade, Ártemis, passaram a oferecer em seu templo um preparado de mel e pão, no formato de uma lua.

## Velinhas

As velas colocadas em cima do bolo também surgiram na época dos deuses antigos, pois as pessoas acreditavam que a fumaça das velas levava as preces dos fiéis até o céu, além de proteger o aniversariante de espíritos ruins e garantir sua proteção para o ano vindouro.



## Osso duro de roer

O BOPE do Estado do Rio de Janeiro foi criado em 1978, inicialmente chamado de Núcleo da Companhia de Operações Somente em 1991. Através do Decreto nº 16.374 é que o Batalhão de Operações Especiais (BOPE) foi criado, extinguindo-se assim a CIOE. Os policiais do BOPE utilizam veículos blindados, os chamados “caveirões”, para realizar suas operações, em especial as que ocorrem dentro das favelas. Os BOPEs se repetiram em outras PMs dos Estados, inclusive no Paraná, e são temidos porque atuam pesado. O Batalhão foi celebrado pelo capitão Nascimento nos filmes “Tropa de Elite” I e II.



## Curtas

1 - Mamãe, mamãe... na escola me chamaram de mentiroso. Cale-se que você nem vai à escola ainda... | 2 - O condenado à morte esperava a hora da execução, quando chegou o padre: Meu filho, vim trazer a palavra de Deus para você. Perda de tempo, seu padre. Daqui a pouco vou falar com Ele, pessoalmente. Algum recado? | 3 - Um electricista vai até a UTI de um hospital, olha para os pacientes ligados a diversos tipos de aparelhos e dispara: Respirem fundo, vou trocar o fusível.



## Vai um cocoroco?

A concentração máxima de álcool que pode ser obtida por meio da destilação é de 96% (tentar destilar álcool 96% resulta apenas em mais álcool 96%). A cocoroco é uma bebida produzida artesanalmente da cana-de-açúcar pela comunidade indígena aymara e é consumida pura (arre!) ou com chá. É legalizada na Bolívia, mas proibida na maioria dos países vizinhos, incluindo o Brasil. É a bebida mais forte do mundo seguida do espírito retificado na Polônia 95,6%, aguardente de cereais nos EUA 95% e Poitín na Irlanda 90%



## Vida longa

O leite UHT (Ultra High Temperature), também conhecido como Longa Vida, é obtido pelo processo de Temperatura Ultra Alta de Pasteurização. O Leite é homogeneizado e submetido a uma temperatura de 130 a 150°, entre 2 e 4 segundos e imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C. Esse choque térmico elimina as bactérias, mas as propriedades do leite são conservadas sem a necessidade de refrigeração, daí o nome “longa vida”.

## Poluído

Dizem que em uma nota de R\$ 2,00 existem cerca de 247,25 micróbios por centímetro quadrado. Desses micróbios, 42% são do tipo estafilococo, uma bactéria que pode causar inflamações nos ouvidos e intoxicação alimentar. E quantos existem na nota de R\$ 100,00? Cartas para a redação.



## Bolachões

O LP de vinil apareceu em 1948 e nele estavam normalmente gravadas 12 músicas. O vinil dominou a segunda metade do século 20, até ser desbançado pelo CD, em 1982. Hoje, ele é mais usado por DJs e colecionadores, que juram de pés juntos que a qualidade do som dos bolachões dá de dez em qualquer CD ou arquivo de MP3.

## Um pouco de história

**1** - Os primeiros escravos foram trazidos para o Brasil no ano de 1538. Até a Lei Áurea (1888), entraram no país algo em torno de 15 milhões de escravos. | **2** - O primeiro comandante da Marinha de Guerra brasileira foi um almirante inglês chamado Alexander Cochrane (abaixo), em 1823. **3** - A primeira mulher a obter um mandato público no Brasil foi Alzira Soriano, em 1928. Ela foi eleita prefeita do município de Lajes, no Estado do Rio Grande do Norte.



## As pororocas

Pororoca é um fenômeno formado no encontro das águas do mar com as águas do rio. Na região Amazônica, ocorre esta elevação de água que chega a seis metros de altura a uma velocidade de 30 quilômetros por hora. Pode-se prever a pororoca com duas horas de antecedência, pois a força da água vinda da cabeceira provoca um barulho muito forte e inconfundível. Surfistas malucos adoram “cavalgar” nelas.





# Tudo mudou...

O rouge virou blush  
O pó-de-arroz virou pó-compacto  
O brilho virou gloss

O rímel virou máscara incolor  
A Lycra virou stretch  
Anabela virou plataforma  
O corpete virou porta-seios  
Que virou sutiã  
Que virou lib  
Que virou silicone

A peruca virou aplique, interlace,  
megahair, alongamento  
A escova virou chapinha  
“Problemas de moça” viraram TPM  
Confete virou MM

A crise de nervos virou estresse  
A chita virou viscosa.  
A purpurina virou glitter  
A brilhantina virou mousse

Os halteres viraram bomba  
A ergométrica virou spinning  
A tanga virou fio dental  
E o fio dental virou anti-séptico bucal

Ninguém mais vê...

Ping-Pong virou Babaloo  
O à-la carte virou self-service  
A tristeza, depressão  
O espaguete virou Miojo pronto  
A paquera virou pegação  
A gafeira virou dança de salão  
O que era praça virou shopping  
A areia virou ringue  
A caneta virou teclado  
O long play virou CD

A fita de vídeo é DVD  
O CD já é MP3  
É um filho onde éramos seis  
O álbum de fotos agora é  
mostrado por email

O namoro agora é virtual  
A cantada virou torpedão  
E do “não” não se tem medo  
O break virou street

O samba, pagode  
O carnaval de rua virou Sapucaí  
O folclore brasileiro, halloween  
O piano agora é teclado, também

O forró de sanfona ficou eletrônico  
Fortificante não é mais Biotônico  
Bicicleta virou Bis  
Polícia e ladrão virou counter strike

Folhetins são novelas de TV  
Fauna e flora a desaparecer

Lobato virou Paulo Coelho  
Caetano virou um chato  
Chico sumiu da FM e TV  
Baby se converteu  
RPM desapareceu  
Elis ressuscitou em Maria Rita?

Gal virou fênix  
Raul e Renato,  
Cássia e Cazuza,  
Lennon e Elvis,  
Todos anjos  
Agora só tocam lira...

A AIDS virou gripe  
A bala antes encontrada agora é perdida  
A violência está coisa maldita!

A maconha é calmante  
O professor é agora o facilitador  
As lições já não importam mais  
A guerra superou a paz  
E a sociedade ficou incapaz...

... De tudo.

Inclusive de notar essas diferenças

*Esse texto é creditado ao gaúcho Luis Fernando Veríssimo, mas ele já afirmou que há muitas coisas escritas em que usam seu santo nome.*

**Sabe como é...tudo mudou.**



#### 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)