BOLETIM INFORMATIVO

A REVISTA DO SISTEMA

SISTEMA FAEP

SENAR PARANÁ

FAEP FEDERAÇÃO DA AGRICULTURA DO ESTADO DO PARANÁ

SINDICATO RURAL

Ano XXXVIII nº 1581 | 02/03/2023

Tiragem desta edição **26.000 exemplares**

SANIDADE

ALIMENTO SEGURO

Selos dos serviços oficiais de inspeção garantem qualidade dos produtos de origem animal e ajudam produtor a conquistar mercados

Aos leitores

É fato que as pecuárias do Paraná são referência internacional em produção, exportação, qualidade e sanidade. Neste último quesito, o reconhecimento do Estado como área livre de febre aftosa sem vacinação e território livre de Peste Suína Clássica (PSC), ambos pela Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), atesta a excelência das cadeias produtivas.

Se dentro da porteira as produções animais estão certificadas, no pós, quando a carne e/ou o leite são utilizados para a produção de alimentos como embutidos e queijos, também é preciso atestar segurança alimentar. Afinal, as licenças sanitárias são a garantia de que os processos de produção estão de acordo com a legislação e o consumidor terá alimentos de qualidade.

Há uma infinidade de licenças e alvarás emitidos pelos mais diversos órgãos. Parece até um emaranhado, sem fim, de siglas e títulos. É complexo e confuso, mas necessário! Por isso, a matéria de capa desta edição da revista **Boletim Informativo** explica como funciona cada uma, finalidades, benefícios e, principalmente, como o produtor faz para tirar a licença que melhor se adequa ao seu negócio. Afinal, segurança alimentar é para o bem de quem produz e quem consume!

Boa leitura!

Expediente

• FAEP - Federação da Agricultura do Estado do Paraná

Presidente: Ágide Meneguette | Vice-Presidentes: Guerino Guandalini, Francisco Carlos do Nascimento, Oradi Francisco Caldato, Lisiane Rocha Czech, Nery José Thome e Valdemar da Silva Melato| **Diretores Secretários:** Livaldo Gemin e Mar Sakashita **Diretor Financeiro:** Paulo José Buso Júnior e Ivo Pierin Júnior| **Conselho Fiscal:** Sebastião Olimpio Santaroza, Ciro Tadeu Alcantara e Walter Ferreira Lima | **Delegados Representantes:** Ágide Meneguette, Rodolpho Luiz Werneck Botelho, Eduardo Medeiros Gomes e Gerson Magnoni Bortoli.

• SENAR-PR - Administração Regional do Estado do PR

Conselho Administrativo | Presidente: Ágide Meneguette | **Membros Efetivos:** José Amauri Denck (Fetaep), Rosanne Curi Zarattini (Senar AC), Darci Piana (Fecomérico) e Nelson Costa (Ocepar) | **Conselho Fiscal:** Sebastião Olímpio Santaroza, Paulo José Buso Júnior e Carlos Alberto Gabiatto
Superintendente: Carlos Augusto Albuquerque.

• BOLETIM INFORMATIVO

Coordenação de Comunicação Social e Edição: Carlos Guimarães Filho | **Redação e Revisão:** André Amorim, Antonio Carlos Senkovski, Bruna Fioroni e Felippe Anibal **Projeto Gráfico e Diagramação:** Fernando Santos, Helio Lacerda e William Goldbach **Colaboração:** Aline Barboza e Mylena Caroline da Silva
Contato: *imprensa@faep.com.br*

Publicação quinzenal editada pela Coordenação de Comunicação Social (CCOM) da FAEP e SENAR-PR. Permitida a reprodução total ou parcial. Pede-se citar a fonte.

Fotos da Edição 1581:
Fernando Santos, William Goldbach, Hélio Lacerda, Evandro Monteiro, Gilson Abreu/AEN, Divulgação, Arquivo FAEP e Shutterstock.

ÍNDICE

SANIDADE
Serviços oficiais de inspeção de alimentos trazem segurança ao consumidor e oportunidades de negócio aos produtores
PÁG. 14

INSUMO
Saiba como conservar as sementes salvas para o plantio na safra seguinte
Pág. 4

LÁCTEOS
Inscrições para o Prêmio Queijos do Paraná são prorrogadas até 31 de março
Pág. 6

PLANO SAFRA
FAEP e entidades do agro paranaense pedem mais recursos e juros menores no PAP 2023/24
Pág. 8

INOPERÂNCIA
Problemas no sistema do Cadastro da Agricultura Familiar podem deixar produtores sem crédito
Pág. 10

CERCA NA PROPRIEDADE
Curso do SENAR-PR auxilia produtos na construção da estrutura para evitar fuga de animais
Pág. 24

ARTIGO

União feminina a favor do campo

VEJA O VÍDEO EM HOMENAGEM AO DIA DA MULHER

A participação das mulheres dentro e fora da porteira tem ganhado força nos últimos anos. É incontestável que elas vêm conquistando espaços e demonstrando competência para atuar em diversos segmentos do setor agropecuário. Alguns números corroboram. São quase 1 milhão de mulheres comandando propriedades rurais no Brasil, sendo 104 mil na região Sul, conforme dados do Censo Agropecuário 2017 (último realizado). Essa mesma pesquisa mostra que, a cada dez lideranças no campo pelo menos duas são mulheres. Como se refere a uma realidade de seis anos atrás, podemos apostar que esses números cresceram ainda mais.

No Paraná, esse movimento ganhou ainda mais força quando, em 2021, a FAEP identificou a necessidade de promover um espaço específico para impulsionar a presença das mulheres no setor agropecuário, criando a Comissão Estadual de Mulheres da FAEP (CEMF). Desde então, podemos constatar que o espírito de liderança entre as mulheres está avançando a passos largos no meio rural paranaense.

Nos eventos promovidos pela FAEP, esse cenário feminino já é uma realidade irrefutável. Na série de encontros "Liderança Rural – Cultivando Conexões", que reuniu mais de 2,5 mil participantes em dez municípios do Paraná, em junho de 2022, 46% do público eram formados por mulheres. No Encontro Estadual de Líderes Rurais, em dezembro do ano passado, mais de 70% eram mulheres, entre os 4 mil participantes que vieram a Curitiba.

A Comissão Estadual de Mulheres da FAEP também tem objetivos locais, como a criação de grupos femininos nos sindicatos rurais do Paraná. Desde a criação, foram formadas 50 comissões locais, que já somam mais de 1,7 mil mulheres engajadas no sistema sindical. Com essa estratégia, elas estão mais organizadas e determinadas a assumirem papéis importantes na tomada de decisões.

Mas o trabalho não para, já que essas mulheres têm sede de desenvolvimento e conquista. Em 2023, as nossas coordenadoras da Comissão Estadual vão acompanhar de perto as comissões locais já consolidadas, além de incentivar a criação de novos grupos. Participação em eventos técnicos e feiras também estão na lista de ações. E, como sabemos que conhecimento é fundamental para o crescimento, capacitações técnicas também estão no radar das nossas mulheres do agro.

Todo esse trabalho tem resultado em reconhecimento além dos limites do Paraná. A Comissão Estadual de Mulheres da FAEP foi citada pela revista *Forbes* na lista "50 Grupos de Mulheres do Agro do Brasil". Ao longo de 2023, diversas federações estiveram na nossa sede para conhecer o nosso trabalho, com a intenção de formar a sua comissão de mulheres. Recentemente, a própria Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) decidiu criar uma comissão nacional de mulheres inspirada no trabalho que temos realizado aqui. Resumindo, essa é mais uma marca que o Paraná está deixando na agropecuária brasileira.

Esses reconhecimentos nos enchem de orgulho e, sem dúvida, motivam ainda mais a mobilização feminina no Paraná. Sabemos que ainda há um longo caminho a ser percorrido, com desafios e obstáculos. Mas, diante do que vimos até agora, podemos esperar muitas conquistas e iniciativas inspiradoras por parte destas mulheres do campo. Essa é a virada de chave que a agropecuária precisa para se tornar ainda mais competitiva e robusta. Pois, como as nossas mulheres reverberam com seu grito de guerra a cada encontro: "O Paraná precisa de nós!"

Ágide Meneguette,
presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR

INSUMO

Semente salva exige cuidados com a armazenagem

Reserva de grãos para o uso próprio passa por regulagem dos equipamentos de colheita e monitoramento constante de umidade e temperatura

Reservar parte da produção de grãos para o uso próprio como semente no plantio seguinte é um direito do produtor rural. Mas a opção exige cuidados com o insumo, para que essa escolha não se converta em prejuízo. Afinal, o beneficiamento e o armazenamento adequados são fundamentais para um bom resultado futuro.

Além de questões técnicas, há exigências legais atualizadas pela Portaria 538/2022 do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), que estão valendo desde 1° de março. Salvar sementes sem declarar previamente ao Mapa ou desobedecer o regramento vigente pode trazer complicações legais (confira a nota técnica no site ***sistemafaep.org.br*** ou no **QR Code** ao lado).

Os produtores rurais paranaenses têm tradição em salvar semente. O Estado é o que mais realiza o procedimento no país, de acordo com os dados de Declaração de Uso Próprio no Sistema de Gestão da Fiscalização (Sigef). “Salvar semente é uma prática em muitas propriedades do Paraná. O produtor apenas precisa seguir as regras de declaração e tomar os cuidados necessários com a armazenagem”, destaca Ana Paula Kowalski, técnica do Departamento Técnico e Econômico (DTE) do Sistema FAEP/SENAR-PR.

De acordo com o diretor-executivo da Associação Paranaense de Produtores de Sementes e Mudas (Apasem), Jhony Möller, o beneficiamento deve ocorrer dentro da propriedade. “Para que se possa utilizar e ter qualidade [nas sementes], é preciso que haja um bom beneficiamento feito dentro da propriedade. Não pode ser feito em terceiros”, afirma o executivo.

Möller explica que o beneficiamento feito por produtores autorizados de sementes é diferente daquele realizado por produtores que reservam sementes para uso próprio. No primeiro caso, trata-se de um processo altamente tecnificado que envolve várias etapas, como limpeza e determinação de tamanho para garantir, entre outros parâmetros, o nível de germinação e as características genéticas daquele cultivar. No caso das sementes salvas, deve haver um cuidado especial com a qualidade na colheita, para que patógenos, impurezas e outras sementes de plantas daninhas não venham junto às sementes da cultivar. Dessa forma, manter a colheitadeira bem regulada e a lavoura sadia são fundamentais para reservar bons grãos. Após a colheita, as sementes devem passar por um processo de secagem e limpeza dentro da propriedade.

O armazenamento é outro ponto-chave para manter a qualidade. As sementes devem ser acondicionadas em local fechado, protegido das intempéries. Podem ser colocadas em sacas ou *big-bags*, que devem ficar sobre pallets de madeira, para evitar o contato direto com o chão. As novas regras para sementes salvas exigem que as embalagens de armazenamento sejam identificadas com o nome da cultivar e o peso. Também se recomenda que esses sacos não fiquem encostados nas paredes nem no teto da estrutura para facilitar a circulação de ar.

Ainda, é preciso verificar se o galpão não tem goteiras ou problema similar, pois a umidade é inimiga da longevidade das sementes.

Tradição

Todos esses preceitos estão incorporados na rotina do engenheiro agrônomo e produtor rural Jacob Rickli, de Prudentópolis, na região dos Campos Gerais, que semanalmente monitora os *bags* de sementes que salvou durante a colheita para o plantio seguinte. Essa prática já é tradição na propriedade, pois a família salva sementes há 25 anos. Atualmente, para as futuras lavouras de soja, feijão e trigo. “Os principais cuidados são com a temperatura e umidade relativa dos grãos. Quanto mais alta a umidade e a temperatura, mais rápido ela vai se degradar”, adverte Rickli.

A umidade ideal deve ser de 14%. Em relação à temperatura, algo entre 20˚C e 25˚C, nunca ultrapassar os 45˚C. Para facilitar esse monitoramento, o produtor mantém os *bags* espaçados entre si. Além de facilitar a movimentação de pessoas, a estratégia permite melhor circulação de ar.

Na hora de realizar a secagem dos grãos também é preciso cuidado especial, afinal as temperaturas elevadas podem danificar as sementes. “Principalmente cultivares um pouco mais sensíveis, como o trigo”, alerta o produtor.

Rickli também aconselha a eliminação dos grãos muito pequenos, que podem estar contaminados por fungos. “Esse monitoramento é importante para o fungo não proliferar dentro dos bags e contaminar os grãos bons”, explica.

Outra dica é promover o controle efetivo de ratos e outros intrusos no local onde estão armazenadas as sementes.

Uso de semente pirata resulta em prejuízos financeiros

As regras descritas na legislação vigente, trazidas recentemente pela Portaria 538/2022 do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), devem ser seguidas corretamente, sob o risco de o produtor ser enquadrado no crime de pirataria.

“Produzir, comercializar, transportar, ou utilizar semente sem procedência comprovada, semente pirata, é crime”, alerta o diretor executivo da Apasem, Jhony Möller.

Em fevereiro, a entidade lançou a campanha de combate à pirataria de sementes no Paraná: “Não conte com a sorte! Produzir, comercializar, transportar e utilizar semente pirata é crime”. A utilização de sementes piratas traz inúmeros malefícios ao campo e à atividade agrícola, como a redução do incentivo à pesquisa, prejudicando o desenvolvimento de novas tecnologias e cultivares; contribuição para a disseminação de doenças, insetos e ervas daninhas; aumento do custo de produção, exigindo mais entradas de defensivos na lavoura, mais manejo e mão de obra.

Inclusive, a prática de uso de sementes piratas é crime passível de sanções administrativas, como responder a processo administrativo nas esferas federal ou estadual, apreensão do produto irregular e o pagamento de multas que podem chegar a até 250% do valor comercial desse produto. Por sua vez, as sanções judiciais envolvem ações movidas por empresas detentoras de biotecnologia, no caso do uso não autorizado de cultivares transgênicos e que são protegidos pela Lei de Patentes.

Denúncias de prática ilegal podem ser feitas no site ***apasem.com.br***. A identidade do denunciante é mantida em sigilo.

LÁCTEOS

Prêmio Queijos do Paraná tem inscrições prorrogadas

Até 31 de março queijeiros e indústrias podem formalizar a participação na premiação, que conta com 19 categorias

Lançado para promover e valorizar os derivados lácteos produzidos no Estado, o Prêmio Queijos do Paraná teve suas inscrições prorrogadas. Agora, queijeiros artesanais e as indústrias têm até o dia 31 de março para se inscrever, habilitando-se para o concurso. A avaliação e a premiação ocorrerão em cerimônia no 1º de junho – Dia Internacional do Leite –, no Museu Oscar Niemeyer, em Curitiba. Conforme avaliação sensorial e critérios técnicos, os vencedores podem ganhar medalha de bronze, prata, ouro ou super ouro.

A prorrogação ocorreu para que produtores de queijos – artesanais e industriais – que estão em processo de regularização finalizem sua inscrição. O lançamento do Prêmio Queijos do Paraná, em agosto do ano passado, provocou um movimento entre queijeiros e pequenas indústrias, que buscaram obter certificados de inspeção, de fiscalização e de órgãos regulatórios. Muitos desses produtores iniciaram o processo e aguardam resposta das autoridades.

O Prêmio Queijos do Paraná é idealizado e promovido por um comitê gestor formado por: Sistema FAEP/SENAR-PR, Sebrae-PR, Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná) e Sindileite-PR. Além disso, outras 28 entidades são apoiadoras da iniciativa – incluindo órgãos públicos, associações e universidades públicas e privadas –, o que demonstra a confluência de esforços em torno do ideal de dar visibilidade aos queijos produzidos no Estado e de otimizar a cadeia com foco no futuro.

Para abranger o maior número possível de produtores e indústrias, o Prêmio Queijos do Paraná tem 19 categorias: 12 voltadas a variedades produzidas a partir de leite de vaca; duas de leite de cabra; duas de leite de ovelha; duas de leite de búfala; e uma categoria para criações, como queijos aromatizados ou condimentados. Um dos pré-requisitos é que os queijos participantes – artesanais e industriais – tenham sido produzidos no Paraná. A iniciativa vai se consolidar como uma vitrine dos lácteos produzidos no Estado.

Metodologia

Outro ponto que merece destaque é a metodologia no prêmio. Os queijos serão avaliados por uma banca especializada e receberão pontos de 0 a 20, de acordo com critérios pré-estabelecidos. Os produtos que obtiverem 18 pontos ou mais serão condecorados com a medalha de ouro. Para receber medalha de prata, é preciso fazer pelo menos 16 pontos. Quem fizer 14 pontos, fica com o bronze. A comissão julgadora pode, ainda, indicar os melhores queijos à seleção final, que podem ser reconhecidos com a medalha super ouro.

Os medalhistas poderão usar a condecoração como selos na embalagem de seu produto, referendando que se trata de um queijo premiado. Os vencedores também receberão outros prêmios, que vão desde consultoria de gestão e de design de embalagem até treinamentos voltados ao processo de produção. Todos os participantes receberão um relatório técnico, com apontamentos a respeito do seu produto.

Vitrine

O Prêmio Queijos do Paraná faz jus à importância que o setor lácteo tem para a economia do Estado. São mais de 50 mil produtores paranaenses dedicados à atividade, com a produção diária de 12 milhões de litros de leite – dos quais 5 milhões são destinados à fabricação de queijos. Com isso, o leite é o quarto produto agropecuário do Paraná em Valor Bruto de Produção (VBP), movimentando R$ 9 bilhões ao ano. A produção de queijos agrega valor à matéria-prima, incrementando a geração de renda de produtores rurais e da agroindústria.

Prêmio QUEIJOS do Paraná 2023

Serviço

Prêmio Queijos do Paraná
Inscrições: até 31 de março
Premiação: 1º de junho
Regulamento e inscrições:
www.sistemafaep.org.br/premio-queijos-do-parana/

PREOCUPAÇÃO

FAEP reforça a necessidade de segurança jurídica no meio rural

Invasões no Estado de São Paulo durante o feriado de Carnaval acenderam o sinal de alerta no setor agropecuário paranaense

Frente Nacional de Luta Campo e Cidade invadiu fazendas em São Paulo

A invasão de fazendas na região de Presidente Prudente, no Oeste do Estado de São Paulo, por cerca de mil famílias ligadas à Frente Nacional de Luta Campo e Cidade (FNL), no dia 19 de fevereiro, acendeu o sinal de alerta no meio rural do Paraná. Diante do ocorrido, a FAEP demostra preocupação em relação à segurança jurídica para que os agricultores e pecuaristas paranaenses possam continuar produzindo em suas propriedades.

Em relação à manifestação do movimento intitulado de "Carnaval Vermelho", realizado pela FNL, que consiste em ocupações rurais e urbanas, a FAEP repudia a invasão a propriedades públicas e/ou privadas.

"O produtor rural do Paraná ou de qualquer Estado precisa de segurança jurídica para poder trabalhar e produzir o alimento para os mercados interno e externo. Os recentes episódios ocorridos geram apreensão em uma escala geral", destaca Ágide Meneguette, presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR. "Um país referência no agronegócio mundial e que exporta para centenas de outras nações não pode ter a sua imagem prejudicada por invasões ilegais. Precisamos que os governos federal e estadual e os órgãos responsáveis garantam o direito à propriedade privada e inibam, dentro da lei, qualquer forma irregular de invasão", complementa.

Segundo Meneguette, a FAEP, que representa 168 sindicatos rurais e quase 80 mil produtores, vai continuar acompanhando a situação no Paraná e em outros Estados para evitar que os produtores rurais tenham prejuízos por não poderem tocar o próprio patrimônio e tê-lo destruído por eventuais invasões.

Paraná pede R$ 403 bi e juros menores no PAP 2023/24

Documento elaborado pela FAEP, Fetaep, Ocepar, IDR-Paraná e Seab-PR reúne principais pleitos da agropecuária paranaense para a temporada que começa em julho deste ano

O setor agropecuário do Paraná espera o Plano Agrícola Pecuário (PAP) 2023/24 mais robusto. O pedido é de R$ 403 bilhões para crédito de custeio, comercialização e investimentos, R$ 2,5 bilhões para o seguro rural e redução nas taxas de juros (para algo em torno de 9%), conforme documento elaborado em conjunto pela FAEP, Fetaep, Ocepar, IDR-Paraná e Seab-PR. As propostas para o Plano Safra foram encaminhadas, no dia 27 de fevereiro, ao Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa).

O presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR, Ágide Meneguette, celebrou o fato de diversas entidades representativas do agronegócio paranaense terem se debruçado para sinalizar os principais pleitos para os agropecuaristas do Brasil. “Cada instituição mobilizou suas bases nos municípios do Estado e o resultado é um documento sólido, com propostas que, se adotadas, farão a diferença na vida dos produtores rurais no próximo ciclo”, enfatiza Meneguette.

O pedido de R$ 403 bilhões representa um acréscimo de R$ 63 bilhões (+18,5%) em relação ao disponibilizado na temporada 2022/23. O setor produtivo paranaense sugere a destinação de R$ 292 bilhões para custeio e comercialização, divididos da seguinte forma: R$ 37 bilhões para o Pronaf, R$ 45 bilhões para o Pronamp e R$ 210 bilhões para demais produtores. Os outros R$ 111 bilhões seriam para investimentos.

Em relação aos juros, o pleito é para que fique entre 4% e 5% no Pronaf, 7% no Pronamp e 10% para as demais linhas. Na média, o pleito é para que as taxas fiquem em torno de 9%, principalmente nas linhas de investimento. O custeio é o crédito tomado de um ano a ser pago no outro. Já os valores usados para investimento têm taxas que comprometem o bolso do produtor a médio e longo prazos, por envolverem cifras maiores.

O coordenador do Departamento Técnico e Econômico (DTE) do Sistema FAEP/SENAR-PR, Jefrey Albers, detalha que as taxas de juros efetivas ao produtor só são possíveis porque o governo auxilia no pagamento dos juros. Em uma situação hipotética na qual os bancos captam recursos de mercado pagando 12% ao ano ao investidor e o produtor paga 9% de juro ao ano, o governo federal banca a diferença de 3% mais os custos operacionais de cada instituição financeira e impostos. A grande discussão, portanto, é quanto de dinheiro o governo tem disponível para desembolsar ao crédito rural para pagar essas diferenças praticadas em cada linha de financiamento.

“Na safra anterior, a CNA [Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil] fez um levantamento de que havia a necessidade de um desembolso próximo a R$ 20 bilhões para o ano 2022/23. Na prática, tivemos algo próximo a R$ 12 bilhões disponíveis. A taxa de juros no PAP tem relação direta com isso. É óbvio que sempre pedimos uma redução na taxa de juros para que o produtor não tenha esse custo tão impactante na sua produção”, detalha Albers.

Programas

Dentro do item investimento estão recursos previstos para a construção e reforma de armazéns (PCA), estruturas de irrigação (Proirriga), inovações tecnológicas (Inovagro) e Programa ABC+. Especialmente para esses programas, o setor pleiteia maior volume de recursos, a taxas pré-fixadas, prazos para reembolso superiores aos demais programas e taxas de juros menores.

Há também sugestões de aprimoramento das políticas de gestão de riscos, como o seguro rural e o Proagro. O documento solicita a liberação de R$ 2,5 bilhões para o Programa de Subvenção ao Prêmio do Seguro Rural (PSR), o que seria mais do que o dobro do praticado nos últimos anos (em torno de R$ 1 bilhão). Para o Proagro, a solicitação é que haja aumento de R$ 335 mil para R$ 500 mil por produtor e por safra.

Pecuária

Apesar da maior parte do volume de dinheiro do PAP ser destinado à agricultura, a pecuária também integra as propostas elaboradas. Um dos pedidos é a elevação dos limites para custeio de R$ 240 mil para R$ 300 mil para as atividades de avicultura, suinocultura e piscicultura, exploradas sob regime de integração, que não sejam classificadas como cooperativa de produção agropecuária. Além disso, está na lista de pleitos a alteração do prazo máximo para reembolso dos créditos de custeio, de seis meses para um ano, no financiamento para aquisição de bovinos e bubalinos para engorda em regime de confinamento.

ATUAÇÃO

SISTEMA FAEP

CONFIRA O DOCUMENTO COMPLETO NO SITE

SISTEMA INOPERANTE

Pane no CAF pode deixar agricultores sem acesso a crédito

Falhas no sistema impedem produtores de se inscreverem no cadastro digital. FAEP tem pressionado ministérios a solucionar problemas

Uma série de problemas operacionais no sistema digital têm impedido que pequenos produtores se inscrevam no Cadastro da Agricultura Familiar (CAF). Com isso, eles podem ficar sem acesso a programas do governo federal, inclusive a linhas de financiamento. No interior do Paraná, proliferam casos de produtores que não conseguiram efetivar a inscrição no CAF. Diante deste cenário, a FAEP tem atuado junto aos órgãos responsáveis para tentar resolver e/ou minimizar esses problemas (leia ao lado).

O CAF foi criado no ano passado para substituir a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP). Ou seja, quando a DAP de um pequeno produtor vencer, ele não pode renová-la: deve se cadastrar no CAF. A inscrição no cadastro é imprescindível para que os produtores de pequeno porte sejam enquadrados como agricultores familiares.

O Ministério do Desenvolvimento Agrário e da Agricultura Familiar (MDA) reconhece as dificuldades operacionais no sistema do CAF e ampliou por um ano a validade das DAPs que venceriam entre 8 de fevereiro de 2023 e 31 de janeiro de 2024. O problema é que a prorrogação não vale para as declarações que venceram antes de 8 de fevereiro deste ano. A determinação do MDA é para que esses produtores se inscrevam no CAF. No entanto, como os problemas de funcionamento têm impedido a inscrição no cadastro, esses agricultores permanecem numa espécie de limbo.

"O pequeno produtor, que tem até quatro módulos fiscais, está desamparado. Sem conseguir se cadastrar no CAF, ele não vai ter acesso a crédito do Pronaf [Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar]. Ao mesmo tempo, ele não consegue ir para o Pronamp [Programa Nacional de Apoio ao Médio Produtor Rural], porque os juros são maiores, o que dificulta o pagamento", explica Bruno Vizioli, técnico do Departamento Técnico e Econômico (DTE) do Sistema FAEP/SENAR-PR. "Não foi criado um programa complementar. É um problema grave. Vai começar o plantio da safra de inverno e os produtores estão com risco de ficar sem acesso ao crédito", aponta.

Dificuldades

Para se inscrever no cadastro, o produtor precisa procurar o sindicato rural de seu município ou uma entidade integrante da Rede CAF, como o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR). Além de fornecer dados pessoais de todos os dependentes e da propriedade, o agricultor familiar precisa anexar documentos que comprovam as informações prestadas, como notas fiscais de compra e venda e comprovante de endereço. Os dados são cruzados com mais de 30 bancos de dados, incluindo o da Receita Federal e do Cadastro Único (CadÚnico).

Em Cianorte, no Noroeste do Estado, há três processos parados, porque o sistema não consegue carregar os documentos a serem anexados. O técnico do sindicato rural do município, Henrique Carlos Fazio Conrado Lima, perdeu as contas de quantas horas já gastou diante do computador, esperando, sem sucesso, o cadastro ser finalizado.

"Eu comecei a preencher o cadastro de manhã e fiquei até às 18h30... e nada! O sistema fica carregando, dá erro e cai. Fico tentando todo dia, mas sem êxito", relatou Lima. "O produtor está com os documentos, mas o sistema não deixa anexar. O produtor está sendo prejudicado, porque o sistema está inoperante", afirma.

Em Três Barras do Paraná, na região Oeste do Estado, já são nove cadastros estagnados, em razão da inoperância do sistema. A secretária do sindicato rural Sandra Bibiano da Silva acumula *prints* das telas travadas, por motivos diversos – de falha no carregamento a problemas na autenticação. Ela conta que tem conversado com sindicatos de outros municípios, que também não têm conseguido efetivar os cadastros.

"O sistema está judiando da gente e dos produtores. Nós precisamos que o Ministério [o MDA] nos dê uma solução. Aparecem tantos tipos de erros no sistema que a gente nem acredita", relata Sandra. "Os problemas estão generalizados. O ruim é que cada processo parado é um produtor que vai ter dificuldade lá na frente", observa.

Em Campo Largo, na Região Metropolitana de Curitiba (RMC), o diretor do sindicato rural local, Hugo Ruthes, até conseguiu concluir dois cadastros, mas a duras penas. Em ambos os casos, ele começou o processo antes das 8h30 e só conseguiu finalizar perto das 19 horas. Ele diz que tem demorado uma hora apenas para se conectar ao sistema, cuja conexão cai constantemente – principalmente quando chega à fase de anexar os documentos.

"Fica girando, girando e a gente ali, esperando", relata. "Nós, que trabalhamos na linha de frente, passamos vergonha. O produtor pensa que a gente está fazendo corpo mole ou que está de má vontade. Eu estou quase colocando um projetor, para que o produtor acompanhe que o sistema simplesmente não funciona. Somos vítimas de um sistema inoperante. E essa prorrogação é só um calmantezinho. Não vai adiantar nada se esses problemas não forem consertados definitivamente", define.

FAEP pressiona ministérios

Ao longo de fevereiro, a FAEP recebeu reclamações diárias de sindicatos de todas as regiões do Estado, relatando falhas operacionais que impedem a inscrição de agricultores familiares no CAF. A Federação enviou ofícios ao MDA, ao Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) e ao Banco Central, alertando sobre os problemas no sistema e a provável dificuldade de acesso a crédito de produtores em razão das panes no CAF.

"Os nossos produtores não podem ser penalizados por dificuldades técnicas de responsabilidade dos ministérios. É um problema que deve ser solucionado com bom senso e agilidade. Juntamente com outras federações, estamos cumprindo nosso papel institucional de cobrar respostas", destaca o presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR, Ágide Meneguette.

O Paraná não é o único Estado em que os produtores não conseguem se inscrever no CAF. Em uma reunião realizada em 23 de fevereiro pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), representantes das 27 Estados relataram os mesmos problemas operacionais. Apesar disso, não há previsão para que o sistema seja normalizado e nem que as DAPs voltem a valer.

Entenda as diferenças entre DAP e CAF

A DAP é uma declaração simples, em que o produtor presta informações que o enquadram na Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais – conforme estabelecido na Lei 11.326 de 2006. O CAF dá um passo além: o produtor rural precisa preencher as informações do cadastro e já anexar os documentos que a comprovem.

"O DAP era declaratório. O agricultor familiar fazia sua declaração em papel. Se tivesse alguma inconformidade, ele era pego lá na frente. Agora, as informações do CAF são cruzadas com outros bancos de dados. Se tiver inconsistências, o cadastro não é concluído", explica Bruno Vizioli, do Sistema FAEP/SENAR-PR.

Na avaliação do técnico da entidade, o conceito que embasa a criação do CAF é positivo, já que impede fraudes ou enquadramentos imprecisos de produtores como agricultores familiares. Entretanto, ele questiona o fato de a iniciativa ter sido tirada do papel sem que o sistema estivesse em plenas condições de funcionamento, com o agravante da demora na definição de soluções efetivas.

"A ideia é boa. O problema é que o sistema foi mal desenhado e, agora, as falhas operacionais têm impedido que as inscrições sejam feitas", resume. "Precisamos de soluções rápidas, até porque o plantio da safra já está aí e o produtor não pode ser mais penalizado", conclui.

O HOMEM MACABRO DAS TELONAS

Com seu personagem Zé do Caixão, o cineasta José Mojica Marins trouxe o terror ao Brasil e foi celebrado por várias gerações

Pode até ter sido uma coincidência. O paulistano José Mojica Marins nasceu em uma Sexta-Feira 13, em março de 1936. A trajetória profissional que seguiu faz parecer, no entanto, se tratar de destino. Como cineasta, ele criou e interpretou o personagem que o tornaria famoso no Brasil e no mundo e que se confundiria com a sua própria imagem: o icônico e macabro Zé do Caixão. Diretor de quase 40 filmes, Mojica se consagrou como "o pai" do gênero terror no Brasil, cujos filmes são, hoje, celebrados como cults.

Filho de imigrantes espanhóis, Mojica passou a infância lendo gibis, inventando peças de teatro com fantasias que fazia com papelão e assistindo a filmes na sala de projeção de cinema em que seu pai trabalhava. Aos 12 anos, ganhou uma câmera V-8, passando a fazer filmes artesanais. Não deu outra: apaixonou-se pelo cinema. Chegou a montar uma academia amadora de atores, recrutando amigos do bairro. Logo se profissionalizou.

Mojica, no entanto, estreou no faroeste. O que o levou a apostar no terror foi um pesadelo: em 1963, aos 27 anos, sonhou que era arrastado para uma cova por um homem vestido de preto, que tinha o seu rosto. Assim que despertou, ainda apavorado, criou o personagem Josefel Zanatas, um coveiro conhecido pelo apelido Zé do Caixão. Em seguida, Mojica correu atrás de negativos para filmar "À meia-noite levarei sua alma", que, em 1964, levou à telona pela primeira vez o ilustre Zé do Caixão.

"O nome Josefel veio de um cara que eu conhecia e que mexia com defuntos, um agente funerário chamado Josef. Zanatas era uma brincadeira com Satanás", explicou Mojica, em entrevista ao jornal "O Globo". Sucesso de bilheteria, o filme foi visto por mais de 1 milhão de pessoas no ano de sua estreia.

Zé do Caixão é um personagem complexo. Niilista e cruel, ele se considera superior aos outros, e é temido e odiado pela população de sua cidade. O tema principal da saga é sua obsessão por se tornar pai da "criança superior", a partir da "mulher perfeita" – alguém que ele considera intelectualmente superior à média. Para isso, o agente funerário está disposto a matar quem cruzar seu caminho. A concepção do personagem remete aos personagens Drácula e Nosferatu – que provavelmente inspirou Mojica na caracterização de Zé do Caixão com as unhas grandes.

Último filme da trilogia de Zé Caixão, "Encarnação do Demônio" só foi lançado em 1989, em razão de uma série de problemas. Apesar de ter tido baixa bilheteria – com pouco mais de 25 mil pagantes – o longa-metragem ganhou o prêmio de melhor filme do Festival de Paulínea. Outro fato curioso é que Mojica teve quatro filmes censurados pela ditadura militar, incluindo "Encarnação do Demônio".

Na década de 1990, Mojica apresentou o programa "Cine Trash", na Band, e passou a ser celebrado pelas novas gerações, que revisitaram sua filmografia. "Exorcismo Negro", de 1974, foi considerado sua obra-prima e alçado ao panteão dos clássicos. Com seu caricato personagem, o cineasta arrebanhou uma legião de fãs. Nos anos 2000, seus filmes chegaram aos Estados Unidos, com o nome do agente funerário adaptado para Coffin Joe. Por lá, o cineasta ganhou o apelido de "Freddy Krueger Brasileiro".

Em 2020, aos 83 anos, José Mojica Marins faleceu, vítima de uma broncopneumonia. Já o Zé do Caixão, esse permanece vivo e horripilante, com lugar cativo na história do cinema brasileiro.

Foto: Evandro Monteiro

CURIOSIDADE

José Mojica chegou a ficar 35 anos sem cortar as unhas, que mediam mais de 20 centímetros. Em 1998, ele subiu ao palco em um show da banda Sepultura – que fazia sucesso internacional – e cortou as unhas. Uma delas foi leiloada e o dinheiro revertido a uma instituição de caridade. As outras, foram dadas a amigos, entre os quais, o apresentador Faustão.

Registros atestam qualidade do alimento e abrem mercados

Serviços de inspeção oficiais garantem segurança para o consumidor final. Outras certificações conferem valor agregado e oportunidades de negócios

12 produtos

O Paraná é o terceiro Estado com mais registros de IGs no país, segundo o Inpi

Por Bruna Fioroni

O produtor rural sempre teve o compromisso de colocar alimento seguro na mesa da população. Além do processo de produção, que passa por etapas de controle e implementação de boas práticas, existem a vigilância e inspeção fora da porteira. Licenças sanitárias e alvarás de funcionamento, emitidos pela Agência de Vigilância Sanitária (Anvisa), vinculada ao Ministério da Saúde, são indispensáveis a qualquer estabelecimento com atividades no ramo de alimentos. No entanto, a comercialização de produtos de origem animal precisa atender a mais um conjunto de regras e exigências.

"Seguir as regras necessárias para atender aos requisitos sanitários é para todos, tanto para o mercado artesanal quanto para o industrial. Ter e manter a qualidade requer cuidados, para garantia da saúde do consumidor", explica Luciana Matsuguma, técnica do Departamento Técnico (Detec) do Sistema FAEP/SENAR-PR. "O sabor, aroma e textura são as experiências que os produtos alimentícios podem proporcionar. Isso depende da qualidade da matéria-prima produzida no campo, do seu processo produtivo, até a mesa do consumidor. O registro sanitário é uma segurança, uma forma legal de comunicar que estamos produzindo da melhor forma. Por ser um importante produtor de proteína animal, o Paraná tem a tradição neste ramo de alimentos, que muitas vezes ganham mercado fora do Estado e até mesmo fora do país. Por conta disso, é preciso estar de acordo com a legislação", pontua.

Para garantir produtos de origem animal que estejam aptos ao consumo, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), vinculado ao Ministério de Agricultura e Pecuária (Mapa), realiza ações de inspeção com respaldo na legislação. O Dipoa conta com o Serviço de Inspeção Federal (SIF), que, há mais de 100 anos, assegura a qualidade de produtos nacionais de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados aos mercados interno e externo. Até receber o carimbo do SIF, o produto passa por diversas etapas de fiscalização e inspeção, assim como as agroindústrias e os estabelecimentos que produzem e processam.

Os selos dos serviços de inspeção oferecem oportunidades de ampliação de mercado e reconhecimento pelo cliente, no entanto, é necessário entendimento das normas para realização das implementações para obter o registro. "As vantagens só serão usufruídas se vierem em paralelo com a responsabilidade de conhecer a legislação, adaptar os processos e entender o que isso implica em custos", afirma Andréia Claudino, consultora da Bioqualitas-PR.

Diante do emaranhado de siglas e regras, a revista **Boletim Informativo** desembaraça o que é cada serviço, suas exigências e os benefícios, principalmente sanitários e financeiros, em obtê-los. Apesar de, no primeiro momento, parecer complicado entender os processos e os seus desdobramentos para fora da porteira, é fundamental para estar em dia com a legislação e para ampliar as vendas.

Segurança alimentar

A inspeção de produtos de origem animal no país não é exclusividade do Mapa. Os Estados e municípios também possuem legislações específicas e serviços próprios de inspeção, caso do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e do Serviço de Inspeção do Paraná para Produtos de Origem Animal (SIP/POA). Desta forma, o Dipoa promove a integração entre os serviços.

"Cada instância tem as suas particularidades. O que não podemos fazer é fugir da legislação federal. O registro estadual é de responsabilidade da Adapar [Agência de Defesa Agropecuária do Paraná], que fiscaliza e emite a chancela para o estabelecimento e os produtos comercializados dentro do Estado", explica Elza de Morais, médica veterinária da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Gipoa) da Adapar.

Ainda no âmbito da Adapar, outra possibilidade é o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi/POA), parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), que padroniza os procedimentos de inspeção, conferindo equivalência entre os serviços estadual e federal. Com o Sisbi/POA, o estabelecimento pode fazer a comercialização dos seus produtos em todo o território nacional.

Mas, diferentemente do que acontece no SIF e no SIP/POA, cuja solicitação de registro deve partir do próprio empreendedor, o Estado, município ou consórcio municipal em questão deve solicitar a adesão ao Sisbi/POA. Para obtê-la, é necessário comprovar que possui condições de avaliar a qualidade e garantir a segurança dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do Mapa. No caso do Paraná, onde já existe a adesão do Estado ao Sisbi/POA, os estabelecimentos precisam possuir registro do SIM ou do SIP/POA para conquistar a nova chancela.

"Os estabelecimentos devem ter programas de autocontrole implantados, apresentar documentos, projetos e passar por vistorias. Os produtos comercializados também precisam estar registrados na Adapar, antes mesmo de começar a produção, com regulamentos técnicos de identidade e qualidade. A fiscalização é periódica, determinada pela análise de risco", esclarece Elza.

Antes de uma construção ou alteração na infraestrutura da agroindústria, é preciso aprovar o projeto na Adapar. Após a vistoria e a liberação, o estabelecimento deve apresentar os programas de autocontrole, que, ao serem aprovados, têm o prazo de seis meses para serem implantados. Posteriormente é dado o registro definitivo do SIP/POA. Se houver interesse em aderir ao Sisbi/POA, o processo é feito de forma conjunta.

"O Sisbi chegou para desburocratizar o processo para empresas que desejam comercializar seus produtos para o Brasil. É um serviço de equivalência ao âmbito estadual, portanto os critérios são basicamente os mesmos", elenca Luana de Assis, consultora da Bioqualitas-PR.

Oportunidade

Em outra esfera de equivalência, existe o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (Susaf), que unifica os procedimentos de registro, inspeção e fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de origem animal, abrindo oportunidades para a comercialização em todo o Paraná.

"O Susaf é uma possibilidade para o pequeno produtor do SIM conseguir vender no Estado. Para isso, o município precisa estar cadastrado no Susaf, que será chancelado ao estabelecimento pela Secretaria Municipal de Agricultura", explica Luana.

O SIM é destinado à comercialização de produtos de origem animal apenas dentro do município em que foi concedido. No entanto, é preciso que a Secretaria de Agricultura tenha o serviço de inspeção implantado. O selo do SIM beneficia diretamente o produtor rural, que poderá vender seus produtos legalmente para comércios locais.

Uma saída para as prefeituras que desejam expandir a comercialização utilizando apenas o SIM é o consórcio público municipal, que firma parcerias entre os municípios de uma determinada região, com o objetivo de criar oportunidades para ampliação de mercado dos produtos locais.

Desta forma, os produtos com SIM podem alcançar o comércio regional, quando esse serviço estiver vinculado ao consórcio público. Esse comércio é autorizado nos territórios dos municípios consorciados, após cumpridos os requisitos legais adicionais estabelecidos. O Consórcio Intermunicipal para Desenvolvimento Rural e Urbano Sustentável da Região Central do Estado do Paraná (CID Centro), por exemplo, promove a harmonização dos serviços de inspeção de 19 municípios participantes.

Segundo Emanuella Aparecida Pierozan, médica veterinária da Prefeitura de Turvo e diretora-coordenadora dos serviços de inspeção do CID Centro, a equipe técnica do consórcio é formada por profissionais das prefeituras dos municípios integrantes. Ainda, os municípios passam por avaliação e auditoria.

Casal Haselbauer ampliou as vendas da Queijaria Rancho Fundo graças aos Selos Arte, primeiros do Paraná

"O município precisa atender a uma série de critérios, além de passar por aprovação em assembleia. Os estabelecimentos que desejarem comercializar na região precisam estar devidamente regularizados no serviço de inspeção do seu município e, a partir disso, fazer as adequações exigidas pelo consórcio", esclarece Emanuella. "O município detém a responsabilidade do serviço de inspeção, mas temos um controle à parte para aqueles que queiram ampliar essa comercialização no consórcio. É uma hierarquia: o estabelecimento solicita ao SIM, que solicita ao consórcio", complementa.

No entanto, os consórcios funcionam como um pré-requisito para a adesão ao Sisbi/POA. Conforme o Decreto 10.032/2019, regulamentado pela Instrução Normativa (IN) 29 do Mapa, o consórcio de municípios tem o prazo de três anos para aderir ao Sisbi/POA.

No final de 2021, o Consórcio CID Centro obteve o título de adesão ao Sisbi/POA. Com o reconhecimento, os produtos registrados pelo SIM vinculado a esse consórcio podem ser comercializados no Brasil, atestando a mesma qualidade de inspeção do SIF. Porém, da mesma forma que o processo anterior, o estabelecimento consorciado precisa formalizar sua adesão ao Sisbi/POA, se assim o desejar, cumprindo os requisitos necessários.

"Desde a criação do consórcio, abriram-se as possibilidades de comercialização, garantindo mais renda aos produtores", destaca Osny Pelegrinelli, médico veterinário da Prefeitura de Manoel Ribas, município consorciado ao CID Centro.

Na avaliação das especialistas, a harmonização do entendimento técnico entre os diferentes âmbitos de sistemas de inspeção tem se expandido na última década, o que auxilia na desburocratização da regularização para empreendimentos de pequeno porte. "Os consórcios possibilitam essa mobilidade técnica para ampliar a comercialização, principalmente em municípios menores", aponta Roberta Züge, consultora na área de certificação de produtos agropecuários. "O município sem um sistema de fiscalização deixa de tributar aquele produto. É uma economia que gira e que também gera recursos para o município. As empresas têm mais capacidade para crescer e oportunidade de vender para outros locais. Em resumo, a inspeção vai dar visibilidade", reforça.

"Antes do selo, a maioria das vendas era no município. Agora estamos comercializando pela internet e alcançando outros Estados"

Franciele Haselbauer, produtora com dois Selos Arte

Selo Arte abre mercados para produtos artesanais

Além dos serviços de inspeção obrigatórios para os produtos de origem animal, outros registros e certificações podem atestar características específicas ao processo de produção e produtos comercializados. O Selo Arte, criado pela Lei 13.680/2018, está vinculado ao Mapa e autoriza a comercialização interestadual de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal, com características e métodos tradicionais ou regionais próprios. Ou seja, possui fabricação individualizada e genuína, preservando a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais. O registro comprova que o produto tem garantia de qualidade e segurança alimentar, respeitando os procedimentos de fabricação considerados artesanais e de acordo com as Boas Práticas Agropecuárias (BPAs) e sanitárias.

"O Selo Arte não é complexo como o SIF e dá abertura para a comercialização para outros Estados, enquanto mantém a inspeção no âmbito municipal. Exige controle e monitoramento, tomando as proporções em conformidade com o produto que está sendo produzido", explica Roberta. "Um produto artesanal não é caseiro. As características do processo de produção são específicas, mas outros requisitos de higiene permanecem os mesmos, com controle de matéria-prima", esclarece. O Selo Arte não retira a obrigatoriedade de registro no SIM ou no Susaf.

Em 2021, a produtora Franciele Rechembach Haselbauer conquistou os dois primeiros selos Arte do Paraná, por meio da Adapar, pelo queijo colonial e queijo colonial ao vinho da Queijaria Rancho Fundo, do município de Salgado Filho, na região Sudoeste. Os produtos são produzidos com leite cru que provém de animais criados na propriedade, mantendo as características tradicionais da região, feitos desde a início da colonização. Diariamente, são transformados 250 litros de leite em 25 quilos de queijo.

A Queijaria Rancho Fundo foi construída em 2019, após dois anos de investimento em gado leiteiro. No mesmo ano, Franciele participou de um curso na área de manejo de bovinos de leite, do SENAR-PR, para melhorar a qualidade do leite produzido na propriedade. O rebanho, inicialmente pensado para alta produção, hoje está com genética voltada para sanidade e qualidade do leite.

"Em 2020, implantamos o programa de autocontrole na agroindústria e, como o município já tinha o Susaf, fomos nos adequando ao que o Estado estava pedindo para o Selo Arte. Temos uma rede de parceiros na Aprosud [Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná] que ajudaram a gente no processo", relata.

Segundo Franciele, após a conquista do selo, foi possível agregar mais valor aos produtos, que, agora, possuem reconhecimento fora do Estado. "A procura aumentou. Antes do selo, a maioria das vendas era no município. Agora estamos comercializando pela internet e alcançando Rio Grande do Sul, Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro", conta. Além do *e-commerce*, os queijos também são vendidos em feiras e para empórios e lojas especializadas.

Vinculados ao Mapa, Adapar e/ou secretarias de Agricultura

Confira, em detalhes, como funcionam, quais os benefícios e como conseguir cada registro

SIF

Serviço de Inspeção Federal

O que é

Vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), é responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal destinados aos mercados interno e externo.

Todos os produtos de origem animal que realizem comércio interestadual* ou internacional precisam do SIF.

benefícios

É a única forma de um estabelecimento conseguir exportar suas mercadorias para outros países.

Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do Mapa são registrados e aprovados pelo SIF, visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro, respeitando as legislações nacionais e internacionais vigentes.

como obter

A solicitação é feita no Mapa, por meio do pedido de registro do estabelecimento junto ao Dipoa. Após isso, há uma inspeção para avaliar as condições da agroindústria.

Uma fiscalização constante investiga os locais de abate e os frigoríficos. Além do ambiente em que é produzido, o próprio produto passa por etapas de análise e inspeção, para garantir ao consumidor a certificação sanitária e tecnológica.

SIP/POA

Serviço de Inspeção do Paraná para Produtores de Origem Animal

O que é

Registro de produtos de origem animal no âmbito estadual.

Os estabelecimentos com comércio intermunicipal devem passar pela fiscalização do SIP/POA.

benefícios

Os benefícios equivalem ao serviço no âmbito federal, embora a comercialização seja restrita ao Estado.

como obter

No caso do Paraná, a Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (Seab) centraliza o registro dos estabelecimentos e de produtos por intermédio da Adapar.

SIM

Serviço de Inspeção Municipal

O que é

Os produtos podem ser produzidos e comercializados somente no município.

benefícios

Os benefícios equivalem aos serviços nos âmbitos federal e estadual, embora a comercialização seja restrita ao município.

como obter

Por ser vinculado às secretarias municipais de Agricultura, o primeiro passo é procurar a entidade da cidade, para fazer o requerimento formal.

SISBI/POA

Sistema Brasileiro de Inspeção

O que é

O Sisbi/POA, que faz parte do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (Suasa), padroniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal para garantir a segurança alimentar.

benefícios

Equivalência dos serviços de inspeção estadual e municipal ao serviço federal, em que os produtos podem ser produzidos e comercializados no território nacional, mas não exportados.

como obter

A Solicitação é feita pelo Estado, município ou consórcio municipal. Deve-se comprovar que há condições de avaliar a qualidade e a inocuidade dos produtos de origem animal com a mesma eficiência do Mapa.

No Paraná, que possui adesão ao Sisbi/POA, o estabelecimento pode solicitar o registro simultaneamente ao SIP/POA junto à Adapar.

SELO ARTE

O que é

Permite que produtos artesanais possam ser vendidos livremente no território nacional, eliminando entraves burocráticos.

A Lei 13.680 determina que os produtos sejam submetidos à inspeção do órgão sanitário do respectivo Estado, no caso do Paraná, a Adapar.

benefícios

Comercialização interestadual de produtos e diminuição da burocracia para registro.

como obter

A agroindústria artesanal deve ter registro no serviço de inspeção oficial do Dipoa. Deve-se protocolar a solicitação de certificação no Sistema de Gestão do Selo Arte (SGSA) ou procurar a Adapar.

*outros registros, como o Sisbi/POA e o Selo Arte, também permitem a comercialização interestadual, sem necessidade de SIF.

IMPORTANTE: esses registros são **obrigatórios** para a comercialização dos produtos de origem animal

Vinculados ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (Inpi)

Confira alguns dos registros que podem agregar valor à produção

INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

O que é

O registro é conferido a produtos ou serviços característicos do local de origem.

O marco legal é a Lei da Propriedade Industrial (9.279/1996), que regula os direitos e obrigações sobre propriedade industrial e intelectual no Brasil.

Conforme a lei, a IG se constitui sob duas formas: a **Indicação de Procedência (IP)** e a **Denominação de Origem (DO)**.

IP

refere-se a regiões reconhecidas pela produção dos alimentos registrados.

DO

refere-se a regiões onde os produtos apresentam características específicas oriundas daquela área de cultivo.

benefícios

Os produtos apresentam características específicas devido a sua origem, em função de recursos naturais como solo, vegetação e clima e saber fazer. A proteção concedida por uma IG, além de preservar as tradições locais, pode diferenciar produtos e serviços, melhorar o acesso ao mercado e promover o desenvolvimento regional.

como obter

É necessário cumprir requisitos conforme o Caderno de Especificações Técnicas. Os detalhes sobre a documentação necessária podem ser acessados no Manual de Indicações Geográficas do Inpi. A solicitação também pode ser feita pela internet junto ao Inpi.

MARCA DE PRODUTO OU SERVIÇO

O que é

Sinal presente em produtos ou serviços que permite aos consumidores identificá-los e diferenciá-los em relação a similares.

benefícios

Diferenciação do produto ou serviço em relação aos demais disponíveis no mercado em sentido amplo (lojas, supermercados, comércio local, feiras, redes de fornecedores).

como obter

É preciso fazer seu registro no Inpi. Antes, fazer uma busca na base de dados, pois não é possível registrar marcas parecidas. A documentação necessária pode ser acessada no Manual de Marcas do Inpi. A solicitação também pode ser feita pela internet junto ao Inpi.

MARCA COLETIVA

O que é

Definida como aquela utilizada para identificar produtos ou serviços provenientes de membros de uma determinada entidade, cooperativa e que colaboram para a intercooperação.

benefícios

Fortalecimento das organizações locais, organização dos elos da cadeia produtiva, articulação com os consumidores, estratégias de comunicação e marketing dos produtos e valorização da cultura e mercado locais.

como obter

Similar ao de um produto ou serviço. No entanto, a marca coletiva deve estar vinculada a uma organização coletiva formal e exige um regulamento de utilização.

Infografia: Sistema FAEP/SENAR-PR

"Um produto artesanal não é caseiro. Os requisitos de higiene permanecem os mesmos, com controle de matéria-prima"

Roberta Züge, consultora de certificação de produtos agropecuários

“As vantagens só serão usufruídas se vierem em paralelo com a responsabilidade de conhecer a legislação, adaptar os processos e entender o que isso implica em custos”

Andréia Claudino, consultora da Bioqualitas-PR

Registro garante uso exclusivo da marca

No âmbito do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), existem registros que conferem a garantia de direitos de propriedade intelectual para a indústria. Um registro de marca individual ou coletiva, por exemplo, concede o direito de uso exclusivo no território nacional, dentro e fora da internet, protegendo a marca de possíveis fraudes. Ainda, confere segurança jurídica no caso de algum concorrente tentar copiar ou confundir os consumidores com nomes ou logotipos similares.

Segundo Andréia Claudino, consultora da Bioqualitas-PR, uma marca registrada demonstra profissionalismo, cria credibilidade no consumidor e constrói consolidação no mercado. “O produtor que tem viés de beneficiamento e processamento de alimentos e deseja encarar o mercado de maneira mais direta e sem informalidade deve registrar sua marca”, aconselha.

Em 2021, a Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Sudoeste do Paraná (Aprosud) protocolou junto ao INPI a solicitação da marca coletiva “Queijo do Sudoeste” para os derivados de lácteos artesanais produzidos na região. A iniciativa visa projetar os produtos da região, protegendo a origem, a cultura, a história e a tradição dos municípios produtores. Para fazer uso da marca coletiva é necessário ser associado à Aprosud e seguir as especificações quanto à forma de produção e à qualidade.

“A marca coletiva ajuda o posicionamento do produto no mercado. Os produtores continuam vendendo em suas queijarias, mas como grupo vão se posicionar, demonstrando organização e conceito de territorialidade. É um produto que tem contexto e história”, destaca Andréia.

Qualquer produtor pode requerer o registro de uma marca individual ou coletiva, desde que esteja em conformidade com as questões legais e burocráticas daquela produção.

Indicação Geográfica

Já a Indicação Geográfica (IG), outra categoria de registro no INPI, cumpre características mais específicas, pois é conferido apenas a produtos ou serviços característicos do seu local de origem. “Qualquer produtor que faça aquele produto em condições de acordo com o caderno de especificações apresentado pode fazer uso da IG”, diz Andréia.

As IGs podem ser registradas na modalidade Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). O registro de IP garante a tradição histórica da produção em determinada região geográfica, enquanto a DO indica propriedades de qualidade e sabor ligadas ao ambiente, incluindo fatores naturais e humanos.

Segundo o Inpi, o Paraná é o terceiro Estado com mais registros de IGs no país, com 12 produtos: erva-mate de São Mateus do Sul, cafés especiais do Norte Pioneiro, goiaba de mesa de Carlópolis, mel do Oeste do Paraná, queijo colonial de Witmarsun, uvas finas de mesa de Marialva, mel de Ortigueira, melado de Capanema, bala de banana de Antonina, barreado do Litoral, morango do Norte Pioneiro e vinhos de Bituruna. Outros dois produtos aguardam a aprovação: cachaça de Morretes e camomila de Mandirituba.

“O resultado disso é que outros Estados passaram a prestar mais atenção no Paraná, pois posiciona de uma maneira mais profissional, ampliando oportunidades de mercado, de apoio e de parceria, e, sem dúvidas, o cliente começa a ter um olhar diferente para o produto”, salienta Andréia.

Assim como o selo Arte, o registro de IG não exclui a obrigatoriedade de um Serviço de inspeção oficial.

Zarc do milho safrinha inalterado

O período de plantio do milho safrinha, indicado pelo Zoneamento Agrícola de Risco Climático (Zarc), permanece inalterado este ano. O pedido de prorrogação foi negado ao Paraná pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa). Os produtores rurais solicitavam a prorrogação do prazo estipulado pelo Zarc, devido às chuvas e alta umidade que atrasam a colheita da soja em algumas regiões. Desde 28 de fevereiro, 182 municípios estão com o Zarc encerrado. Outros 32 permanecem com janela de plantio até 10 de março, 43 até 20 de março e 142 até 31 de março. Caso o plantio seja realizado fora do período indicado pelo Zarc, o produtor rural perde acesso ao Proagro e ao seguro rural. No caso do milho safrinha, o plantio fora do Zarc acarreta riscos maiores de perdas quantitativas e qualitativas em função de geada, baixas temperatura e umidade elevada na colheita.

Palestra sobre SST e eSocial

No dia 17 de fevereiro, o analista do Departamento Jurídico do Sistema FAEP/SENAR-PR Eleutério Czornei realizou palestra sobre Saúde e Segurança no Trabalho (SST) e suas repercussões no eSocial, na sede do Sindicato Rural da Lapa, na Região Metropolitana de Curitiba (RMC). A palestra solicitada pela entidade da Lapa reuniu 47 associados e produtores rurais.

Paulinelli em Guarapuava

O ex-ministro da Agricultura Alysson Paulinelli visitou o estande do Sindicato Rural de Guarapuava, em parceria com o Sistema FAEP/SENAR-PR, durante o Dia de Campo de Verão Agrária, no dia 15 de fevereiro, em Guarapuava. Paulinelli foi recepcionado pelo presidente da entidade, Rodolpho Botelho, a gerente do sindicato, Luciana Bren, e a jornalista Geyssica Reis, que entregaram a edição 90 da Revista do Produtor Rural do Paraná, que conta com uma entrevista do ex-ministro. O evento reuniu produtores rurais, profissionais do setor e estudantes de mais de 50 cidades do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e São Paulo.

Paraná na Comissão Nacional de Mulheres

Em fevereiro, a Comissão Nacional de Mulheres do Agro, organizada pela Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), definiu sua diretoria. A engenheira agrônoma Stéphanie Ferreira, do Mato Grosso do Sul, foi escolhida como presidente. A Comissão terá duas vice-presidente: Geni Schenkel, do Mato Grosso, e Simone de Paula, do Paraná. Simone é pecuarista em Rondon e faz parte da coordenação da Comissão Estadual de Mulheres da FAEP.

Pai e filho abrem negócio após curso do SENAR-PR

Em Japurá, José Antônio e Leonardo Meneguello investiram em cozinha industrial para expandir a produção de conservas, que começou como hobby

Muitas atividades que se iniciam como hobby acabam se tornando uma fonte de renda extra para a família. Mas para transformar uma atividade em negócio é preciso mais do que talento. A capacitação profissional é determinante para a viabilidade do investimento. Isso aconteceu com o servidor público e produtor José Antônio Meneguello que, a partir de cursos do SENAR-PR, passou a investir na produção de conservas.

O que começou como passatempo na cozinha para consumo próprio deu origem à empresa Dolleo Conservas Artesanais, em Japurá, na região Noroeste do Estado. Meneguello produzia conservas de gengibre, principalmente porque o filho pedia. Com a ideia de aprender novas receitas, o servidor público participou de duas capacitações do SENAR-PR, uma voltada para produção artesanal de conservas, molhos e temperos, e outra com foco em geleias, doces pastosos e de corte.

"Com o curso, adquiri conhecimento e coloquei em prática. Deu mais confiança naquilo que eu fazia. Aprendi técnicas novas, como pasteurização, fechamento a vácuo das embalagens, para fazer a produção ser mais eficiente. Com isso, fui aumentando a quantidade e a variedade das conservas", conta.

Após passar pelas capacitações, seu filho, Leonardo Meneguello, deu um empurrão nos negócios da família. Ele trabalhava em uma indústria no município de São Tomé, ao lado de Japurá, e começou a levar conservas de gengibre para os colegas. "O pessoal adorou e começou a pedir mais", relembra José Antônio.

Vieram então as conservas de alho e de quiabo, geleias de abacaxi com pimenta e sunomono (pepino fatiado agridoce). Com o sucesso dos produtos, veio a ideia de comercializá-los. Pai e filho tornaram-se sócios, com José Antônio no comando da cozinha e, Leonardo, responsável pela parte comercial. O nome, inclusive, surgiu em referência ao filho – os colegas de trabalho chamavam de "conservas do Leo". "Ele foi o maior incentivador dessa história", diz José Antônio.

Na esteira do cardápio mais diversificado, também veio a regularização do negócio. Os Meneguello investiram em uma cozinha industrial, criaram rótulo e código de barras para os produtos e fizeram o licenciamento junto à vigilância sanitária.

"Uma coisa foi levando a outra. Com a regularização, conseguimos aumentar a clientela porque podemos vender em todo o comércio. Entregamos para mercados, açougues, padarias, também temos vendedores que trabalham para a gente", afirma.

Hoje, o cardápio da empresa conta com 13 produtos, entre conservas, geleias, compotas e temperos. A pimenta e o pepino utilizados na fabricação provêm de cultivo próprio da família, que mora no campo. O objetivo, segundo José Antônio, é expandir a produção, tanto das matérias-primas quanto dos produtos artesanais. "Ainda é um negócio paralelo, mas o plano é focar nisso", almeja.

A venda dos produtos da Dolleo Conservas Artesanais, da família Meneguello, também é feita pelo e-mail ***l.meneguello@hotmail.com*** e pelo WhatsApp (44) 99844-1268 / 99996-5310.

Campanha contra cigarrinha do milho

A FAEP, cooperativas, sindicatos rurais e órgãos de governos lançaram, em março, a campanha "Paraná contra a cigarrinha-do-milho". A proliferação da praga é uma preocupação crescente entre os produtores do cereal no Paraná, pois sua infestação é capaz de reduzir em mais de 70% a produção de grãos nos cultivares suscetíveis. A campanha busca alertar o agricultor para a crescente presença desse inseto nas lavouras paranaenses e orientar sobre as boas práticas de manejo para reduzir os problemas causados pela infestação da praga. As peças levam em conta cada fase de cultivo do milho.

Estímulo ao uso de hidrogênio renovável

Em breve, o Paraná deve contar com uma Política Estadual do Hidrogênio Renovável. No dia 1º de março, a deputada estadual e segunda secretária da Assembleia Legislativa do Paraná, (Alep), Maria Victoria, apresentou o Projeto de Lei 53/2023 que vai estimular o uso do hidrogênio renovável em suas diversas aplicações e, em especial, como fonte energética (combustível) e na produção de fertilizantes agrícolas. O hidrogênio renovável ao ser combinado com gás carbônico gera a produção de ureia, utilizada como fertilizante pelos produtores rurais. Atualmente, o Brasil é o quarto maior consumidor de fertilizante no mundo, sendo que importa 80%, de acordo com o Ministério de Minas e Energia.

Apoio a pessoas com síndromes e doenças raras

No dia 27 de fevereiro, o governo do Paraná lançou o projeto Sidora, um sistema online de informações sobre síndromes e doenças raras, com o objetivo de identificar, mapear e conhecer a realidade das pessoas, famílias e associações relacionadas a essas enfermidades no Estado. A ferramenta reúne dados de pacientes diagnosticados, facilitando o acesso da população a informações sobre tratamentos, além de ampliar e aperfeiçoar políticas públicas no Estado. No Brasil, a estimativa é que existam 13 milhões de pessoas afetadas por essas enfermidades, sendo que parte delas já conta com tratamento específico.

Parceria com a Embrapa Soja

O pesquisador da Embrapa Soja Décio Gazzoni esteve na sede do Sistema FAEP/SENAR-PR, em Curitiba, no dia 28 de fevereiro, para alinhar uma parceria entre as duas entidades. O objetivo é reforçar a divulgação dos resultados do projeto de pesquisa que relaciona a integração entre o cultivo de soja e a apicultura e as vantagens econômicas. A pesquisa está sendo desenvolvidas nas unidades da Embrapa em Maringá (PR), Dourados (MS) e São Gabriel (RS). Em maio, com o apoio do Sistema FAEP/SENAR-PR, ocorrerá um workshop para apresentação dos resultados e um treinamento sobre os protocolos de boas práticas agrícolas e apícolas.

PREVENÇÃO

Cerca com parâmetros técnicos evita acidentes e fuga de animais

Após fazer curso de cercas elétricas do SENAR-PR, jovem pecuarista leva capacitação a funcionários

Em meados do ano passado, o jovem pecuarista **Pedro Vatrin**, de 20 anos, ficou sabendo de um curso sobre cercas elétricas, que seria oferecido pelo SENAR-PR em Guarapuava, na região Centro-Sul do Estado. Vatrin e o irmão mantêm cerca de 50 vacas para cria, em uma propriedade arrendada, e vinham tento problemas recorrentes com o cercamento dos animais, inclusive com casos de fuga. O produtor queria fazer a coisa da forma correta.

"Foi a oportunidade que eu queria. Tínhamos muito problemas com pontos em que a cerca não dava o choque. Nós não sabíamos fazer direito", conta Vatrin.

Com carga horária de 24 horas, o curso foi ministrado na fazenda do presidente do Sindicato Rural de Guarapuava, Rodolpho Botelho. De cara, Vatrin percebeu que havia muitos pontos errados nas cercas elétricas da propriedade que arrenda, mas que poderiam ser corrigidos facilmente, a partir do conhecimento a que teve acesso na capacitação. Eram mudanças simples de serem feitas e que não demandavam grandes investimentos.

"A gente pensava que estava fazendo certo, mas errava bastante no que diz respeito ao aterramento, altura dos fios, regulagem e material. Antes, minha cerca tinha cinco fios, mas que não seguravam os animais. Hoje, com as mudanças, tenho dois fios e nenhum problema", comemora Vatrin.

O pecuarista gostou tanto da capacitação, que levou uma turma para sua propriedade. "Temos dois ajudantes e queria que eles também fizessem o curso", relembra. Com seis participantes – o número de alunos foi reduzido em razão do isolamento social por conta da pandemia –, as aulas teóricas ocorreram na sede da empresa de reflorestamento do pai de Vatrin. A parte prática foi realizada na propriedade dele.

"Ao longo do curso, fizemos 150 metros de cerca elétrica. Depois, mudei toda a propriedade para cerca elétrica. Até o piqueteamento está com cerca elétrica. Mudei tudo. Os investimentos são baixos e com uma qualidade superior à cerca convencional. Meu campo é na beira da estrada e nunca mais tive problemas", acrescenta.

Erros recorrentes

O instrutor Juliano Antunes da Silva conduz o curso "Cercas elétricas" há 12 anos, desde que a capacitação passou a fazer parte do catálogo do SENAR-PR. Ele nunca encontrou uma propriedade rural em que as cercas elétricas estivessem 100% em conformidade com os parâmetros técnicos. Tudo isso, por falta de conhecimento, por não fazer a instalação correta dos componentes.

"Às vezes, o produtor comprou o aparelho, as mangueirinhas, as peças certas e de material bom. Mas na hora de instalar, não fez da forma certa. O máximo que eu encontrei foi lugares em que as cercas estavam 60% de acordo com o correto. Com tudo certo, eu nunca vi", destaca Antunes da Silva.

Desde que ministra o curso, o instrutor já viu de tudo: aterramentos feitos de forma errônea, isoladores mal instalados e, principalmente, muitos componentes improvisados – a famosa "gambiarra". "Tudo que você imaginar, as pessoas usam. O produtor, às vezes, quer a saída mais barata. Aí, vai economizar num material que custa poucos reais e compromete o funcionamento de todo o sistema", diz Antunes da Silva.

O instrutor aponta que o conhecimento técnico também evita acidentes, que podem ser fatais. Ele menciona o caso de um produtor que mantinha o aparelho de eletrificação na sala de casa. "É um risco enorme. Se der um raio, a descarga vem pelo fio, para dentro de casa. Teve uma mulher que deixou o aparelho na lavanderia. Pouco depois de ela ter saído dali, caiu um raio. Ela escapou por pouco", diz Antunes da Silva.

Como principais orientações, o instrutor ensina que o aparelho de eletrificação deve ser mantido em uma casinha de madeira, construída para isso, a pelo menos dez metros de distância da residência. Além disso, o aterramento deve ser feito com aço galvanizado ou cobreado – e não com ferro. O produtor também deve ter atenção com as emendas e nos isoladores. "Tem muitas coisas que, feitas erradas, podem 'roubar' carga elétrica da cerca. Com isso, ela deixa de cumprir seu papel, que é manter os animais no espaço delimitado", aponta Antunes da Silva.

Realizado ao longo de três encontros, o curso "Cercas elétricas" do SENAR-PR é gratuito. O conteúdo aborda desde a escolha dos materiais até as instalações do energizador e aterramento, além de noções básicas de segurança.

CONFIRA DETALHES DO CURSO

• Ou acesse o nosso site *sistemafaep.org.br*

Memória do Campo

Ovinos em evidência

O aumento da procura pela carne de sabor delicado e de fácil digestão fez com que o cordeiro passasse a ter relevância crescente no mercado nas últimas décadas. Há 12 anos, o **Boletim Informativo** trouxe uma reportagem de capa sobre o aumento da produção na cooperativa Castrolanda, em Castro, na região dos Campos Gerais, que reunia, então, 30 produtores e um plantel de 4 mil matrizes.

Além da Castrolanda, outras cooperativas como a Cooperaliança, de Guarapuava, e a Coopercapanna, de Londrina, também trabalhavam para expandir o mercado de carne de cordeiro. As três juntas colocavam no mercado cerca de 11 mil animais por ano. "O consumo está aumentando, mas nós não estamos conseguindo atender a procura. Queremos organizar a cadeia e estimular o produtor para garantir o abastecimento da carne no mercado", disse, na ocasião, o coordenador de ovinocultura da Castrolanda, Tarcísio Bartmeyer.

A estruturação da cadeia começou em 2003, quando o governo do Paraná lançou o Programa Paranaense de Estruturação das Cadeias Produtivas dos Ovinos e Caprinos, com apoio do Sistema FAEP/SENAR-PR e com ações de entidades do Emater e Iapar – hoje, Instituto de Desenvolvimento Rural (IDR-Paraná).

CAMPINA DA LAGOA

OPERAÇÃO DE COLHEDORA TANGENCIAL

Conduzido pela instrutora Silvana de Fátima Ribeiro Olzewski, sete participantes realizaram a capacitação entre 24 e 28 de outubro de 2022.

SÃO JORGE D'OESTE

TÉCNICAS DE NEGOCIAÇÃO

Tendo a Emater e a prefeitura como parceiros, o curso foi realizado, de 10 a 12 de agosto do ano passado, pelo instrutor Carlos Mesquita de Vasconcelos, para dez participantes.

CASCAVEL

BÁSICO EM MANDIOCA

Nos dias 23 e 24 de setembro do ano passado foi realizado o curso pelo instrutor Sergio Kazuo Kawakami, para 12 participantes.

ANDIRÁ

SUPERVISOR EM ESPAÇO CONFINADO

Em parceria com a empresa Sementes Sorria, foi realizado o curso para dez participantes pelo instrutor Clovis Michelim, entre 31 de outubro e 5 de dezembro de 2022.

CASCAVEL

APICULTURA BÁSICA

O instrutor Angelo Daniel Valoto capacitou 12 participantes, entre 3 e 6 de outubro de 2022. O curso foi viabilizado em parceria com a Agrotec.

ASTORGA

RÉDEAS

Em turma finalizada em 11 de novembro de 2022, dez participantes foram capacitados pelo instrutor Rodrigo Augusto Bittencourt Pereira.

SÃO JORGE D'OESTE

PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS

Em 22 e 23 de junho do ano passado, a instrutora Veralice Werle Molossi compartilhou conhecimento com 12 participantes. A capacitação ocorreu em parceria com a Emater e a prefeitura.

CASCAVEL

MANEJO E ORDENHA

O instrutor Euler Marcio Guerios capacitou 11 participantes no curso realizado entre 16 a 18 de agosto de 2022, em parceria com o Centro FAG.

SÃO JORGE DO OESTE

DERIVADOS DE LEITE

O instrutor Ednilza Godoy Vieira capacitou 12 participantes, em 3 e 4 de outubro de 2022. A turma foi ofertada em parceria com a Emater e Clube dos Idosos Albino Corti.

CASCAVEL

PROGRAMA MULHER ATUAL

Conduzido pela instrutora Fabiola Bocalon Weiss Ferrari, 16 participantes realizaram a capacitação de 23 de junho e 11 de agosto de 2022.

CAMPO MOURÃO

ABELHAS SEM FERRÃO

O curso realizado entre 3 e 11 de novembro do ano passado preparou 13 participantes, com auxílio do instrutor Ramon Ponce Martins.

SÃO JOÃO

BÁSICO EM MANDIOCA

Neste curso com a instrutora Ednilza Godoy Vieira, realizado em parceria a APMI de São João, 12 participantes foram treinados nos dias 17 e 18 de novembro de 2022.

SÃO JORGE D'OESTE

RÉDEAS

Finalizado em 26 de agosto de 2022, este curso foi viabilizado pelo produtor rural Jair Nogueira. Foram capacitados oito participantes pelo instrutor Rodrigo Augusto Bittencount Pereira.

CAMPO MOURÃO

CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS

O curso realizado em parceria com o Centro Universitário Integrado, de 25 a 27 de outubro de 2022, capacitou 14 participantes, com as aulas do instrutor Mauro Cesar Barbosa.

PALOTINA

OPERAÇÃO DE COLHEDORAS AXIAIS

Tendo a Equagril como parceira, nove participantes foram capacitados pela instrutora Silvana de Fátima Ribeiro Olzewski, de 14 a 18 de novembro de 2022.

CASCAVEL

PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS

Em parceria com a comunidade Rio do Salto, o sindicato rural local viabilizou turma com nove participantes, em 5 e 6 de outubro de 2022, com a instrutora Margarida Maria Bocalon Weiss.

SÃO JORGE DO OESTE

COMUNICAÇÃO E ORATÓRIA

Finalizado em 21 de junho de 2022, em uma parceria do sindicato rural local, Emater e prefeitura, o curso preparou 13 participantes com auxílio da instrutora Vandressa Michele Mackievicz.

CAMPINA DA LAGOA

COMUNICAÇÃO E ORATÓRIA

A instrutora Tania Dirlene Ratz Gerstner repassou seu conhecimento para dez participantes, nos dias 27 e 28 de outubro de 2022.

BARRA DO JACARÉ

PRODUÇÃO ARTESANAL DE ALIMENTOS

Viabilizado pelo Sindicato Rural de Andirá e Fazenda Coqueiralzinho, nos dias 21 e 22 de novembro de 2022, 11 participantes foram treinados pela instrutora Maria Luzinete Pina Zanin.

SÃO JORGE D'OESTE

MULHER ATUAL

No curso encerrado em 19 de outubro de 2022, 13 mulheres receberam treinamento da instrutora Marisa Mior Acorsi. A capacitação foi ofertada em parceria com a prefeitura e Emater da cidade.

PALOTINA

OPERAÇÃO DE DRONES

Em parceria com o Colégio Agrícola Estadual Adroaldo Augusto Colombo, o curso com o instrutor Arnaldo Antunes dos Santos Neto preparou oito alunos, entre 3 e 5 de outubro de 2022.

CASCAVEL

JAA

Em curso viabilizado em parceria com o Colégio Agroinovação, de 1º de agosto a 12 de dezembro de 2022, 15 jovens foram capacitados pela instrutora Mariana Cabral Hetka Bczuska.

SÃO JORGE D'OESTE

QUALIDADE DE VIDA

Foram capacitados 13 participantes pela instrutora Ednilza Godoy Vieira, em 26 de setembro de 2022. O curso foi realizado em parceria com comunidade Nossa Senhora Consoladora.

CAMPO MOURÃO

OPERAÇÃO DE DRONES

A capacitação com o instrutor Arnaldo Antunes, entre 10 e 12 de novembro de 2022, reuniu nove participantes.

VIA RÁPIDA

Avenida mais larga

Com seus 140 metros de largura, a Avenida 9 de Julio, em Buenos Aires, é considerada a mais larga do mundo. Seu nome homenageia a Declaração Independência Argentina, no dia e mês de 1816.

Mergulhe corretamente

- Por que os mergulhadores se jogam de costas no mar?

- Porque se eles pularem para a frente, caem dentro do barco.

Pense rápido!

João tem 18 anos. Se ele nascesse oito anos atrás, ele teria quantos anos?

a) 24
b) 18
c) 10
d) 8

*Resposta: oito!

O náufrago

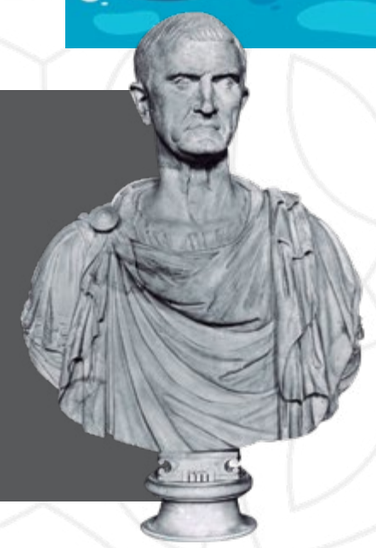
O diretor James Cameron domina a técnica de desenho com carvão. Ele quem desenhou Rose seminua, na icônica cena do filme Titanic (1996). Praticamente todos os desenhos mostrados no filme feitos pelo personagem Jack foram, na verdade, desenhados pelo próprio Cameron.

Queijo de alce

Na Suécia é feito um queijo exclusivo e único, com leite de alce. Esses animais amamentam de maio a setembro e produzem cerca de cinco litros de leite por dia. Também é um dos queijos mais caros do mundo: custa 980 euros o quilo.

Erro crasso

O termo é bastante utilizado quando a pessoa comete um erro. Mas você sabe como surgiu a expressão? Marco Licínio Crasso foi um comandante militar e político romano que, na ânsia da glória de conquistar o Império Parta, seguiu por atalhos, cometendo uma série de erros grosseiros de planejamento e estratégia. Os erros conduziram à sua derrota e morte na Batalha de Carras, em 53 a.C., muito embora tivesse um exército numericamente superior.



Que trapalhada!

Os nomes dos Trapalhões surgiram de formas inusitadas. Renato Aragão inventou o nome completo de seu personagem, Didi Mocó Sonrisal Colesterol Novalgina Mufumbo, durante uma esquete. Manfried Sant'Anna, o Dedé, recebeu o apelido de um irmão. Antônio Carlos foi chamado de Mussum, um peixe preto e escorregadio, por Grande Otelo. E Mauro Gonçalves foi batizado de Zacarias em homenagem a um galo.

FOTO DO CLIMA

Quer ver sua foto do clima publicada no Boletim? É fácil! Basta entrar na seção **Clima**, do site ***sistemafaep.org.br*** ou pelo ***app*** Sistema FAEP/SENAR-PR.

Foto: Clovis Roberto de Souza - Cianorte (PR)

INSCRIÇÕES PRORROGADAS

Confira o regulamento e faça a sua inscrição **até 31 de março** para colocar seu queijo na vitrine.

Informações: ***www.sistemafaep.org.br/premio-queijos-do-parana*** ou no **QR Code**.

Endereço para devolução:
Federação da Agricultura do Estado do Paraná
R. Marechal Deodoro, 450 - 14º andar
CEP 80010-010 - Curitiba - Paraná

EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS

- ☐ Mudou-se
- ☐ Desconhecido
- ☐ Recusado
- ☐ Endereço Insuficiente
- ☐ Não existe o nº indicado
- ☐ Informação dada pelo porteiro ou síndico
- ☐ Falecido
- ☐ Ausente
- ☐ Não Procurado

REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL

Em ____/____/_____
Em ____/____/_____

_____
Responsável

Acesse a versão digital deste informativo:

sistemafaep.org.br

• **FAEP** - R. Marechal Deodoro, 450 | 14º andar | CEP 80010-010 Curitiba-PR | F. 41 2169.7988 | Fax 41 3323.2124 | sistemafaep.org.br | faep@faep.com.br
• **SENAR-PR** - R. Marechal Deodoro, 450 | 16º andar | CEP 80010-010 Curitiba - PR | F. 41 2106.0401 | Fax 41 3323.1779 | sistemafaep.org.br | senarpr@senarpr.org.br

Siga o Sistema FAEP/SENAR-PR nas redes sociais