

Correio do Papagaio

Veículo de Integração Regional 30 ANOS de Seriedade e Compromisso

Circulação Bissemanal

Diretor Presidente: Márcio Muniz

jornalcp@correiodopapagaio.com.br

ANO XXXI - Nº 1869 - R\$ 5,00

São Lourenço, sexta-feira, 28 de junho de 2024

Telefone: 35 9.9965-4038

Avanços inéditos em políticas de desenvolvimento social são destaques da Sedese no Assembleia Fiscaliza



Foto: Alexandre Netto / ALMG

O Governo de Minas avança em políticas públicas que garantem a mais pessoas em vulnerabilidade social direitos fundamentais. O resultado foi apresentado pela Secretária de Estado de Desenvolvimento Social de Minas Gerais (Sedese-MG), nesta quarta-feira (26/6), durante o Assembleia Fiscaliza, oportunidade em que secretários de Estado prestam conta de suas respectivas pastas aos deputados estaduais.

A secretária de Estado de Desenvolvimento Social, Alê Portela, apresentou as realizações da Sedese que tiveram impacto social no último ano, com destaque para promoção dos direitos das mulheres, política que contou com ações inéditas, como o lançamento e ampliação do Protocolo Fale Agora, a realização do Plantão Integrado Acolhe Minas, durante o Carnaval, e a expansão do atendimento do Centro Risoleta Neves de Atendimento às Mulheres (Cerna).

“Não tem como falar da Sedese sem falar, prioritariamente, da Subsecretaria de Política dos Direitos das Mulheres, que foi uma alteração da última reforma administrativa que mostra a preocupação do Estado com a defesa dos

direitos da mulher mineira”, pontuou Alê Portela.

Durante o encontro, a secretária anunciou a proposta do Governo de reajustar em 40% o Piso de Assistência Social. Segundo ela, a proposta foi avalizada pelo governador Romeu Zema e será enviada para aprovação junto ao Conselho Estadual de Assistência Social (Ceas), nesta quinta-feira (27/6). Alê Portela ainda ressaltou que o Governo de Minas regularizou o pagamento do Piso Mineiro de Assistência Social e colocou as contas em dia, ao divulgar o segundo aumento do repasse estadual para os municípios.

“É uma demanda antiga que tínhamos no estado e estamos ampliando ainda mais esse aumento, porque sabemos que todo recurso destinado à assistência é necessário”, salientou Alê Portela. Em 2023, o Piso Mineiro já tinha sido reajustado em 50%, alcançando o repasse de R\$ 81 milhões. Com o novo reajuste, o cofinanciamento estadual passará para R\$ 115 milhões.

Avanços inéditos

Em 2023, o Governo de Minas lançou o Protocolo Fale Agora de enfrentamento à violência sexual em espaços de

lazer e turismo. O documento, inédito no estado e um dos primeiros do Brasil, alcançou mais de mil pessoas, em 92 municípios, com orientação para o acolhimento e encaminhamento adequado da vítima.

Já em 2024, o protocolo foi expandido, sendo adaptado para ser aplicado durante o Carnaval, quando mais de 600 pessoas foram capacitadas. E, também, para ser utilizado para a capacitação de mais de 180 atletas e funcionários de estádios de futebol.

O Plantão Integrado Acolhe Minas, organizado pela Sedese, articulou, com diversas secretarias e instituições, o atendimento especializado às mulheres vítimas de violência no Carnaval da Liberdade, em Belo Horizonte. A ação teve impacto positivo, resultando em uma redução de 36,8% nas ocorrências de assédio sexual durante a folia na capital, considerada a festa mais segura do Brasil.

Outro avanço apresentado foi a institucionalização da Política para a Primeira Infância. O Governo de Minas criou os programas Kit Maternidade e Leite para a Primeira Infância que vão beneficiar famílias em vulnerabilidade com a oferta de kits para ges-

tantes e leite, promovendo o desenvolvimento integral de crianças de 0 a 6 anos.

Incentivos históricos

As políticas esportivas desenvolvidas alcançaram marcas históricas no último ano. O ICMS Esportivo, por exemplo, terá um aumento de 500% no repasse em 2024, chegando a R\$ 70 milhões de incentivo para municípios implementarem políticas públicas e programas esportivos.

“O esporte é uma pasta que atinge a todos, crianças, idosos, pessoas com deficiência e, inclusive, povos indígenas”, acrescentou a secretária.

Outra ação significativa foi a expansão do projeto Trajeto Moda, que já atendeu 448 mulheres em 34 municípios e, ainda este ano, vai alcançar a marca de 596 beneficiadas, em 51 municípios.

A apresentação da Sedese durante o Assembleia Fiscaliza destacou ainda o robusto conjunto de iniciativas voltadas para o desenvolvimento social, com foco em pautas da segurança alimentar e nutricional, do acesso à habitação, dos direitos humanos, do trabalho, emprego e renda.

Chamadas

Epamig organiza concurso internacional da Expoqueijo em Araxá

Página 02

Senac Móvel em São Lourenço: Cursos gratuitos de gastronomia

Página 03

Arraiá em Aiuruoca: Música, diversão e comidas típicas na Vila Dr. Julinho

Página 03

Período de credenciamento das instituições de ensino do Trilhas de Futuro já começou

Página 04

Uma dupla pra lá de premiada

Ranking Cúpula da Cachaca*

2022 2018 • 2020 • 2022

*No Ranking Cúpula da Cachaca, premiação mais importante da categoria

CACHACATIE.COM.BR
f / CACHACATIE
@ / CACHACA_TIE

SEJA PROPRIETÁRIO DE UMA LINDA POUSADA EM SÃO THOMÉ DAS LETRAS - MG

Valor do Investimento: R\$ 4.300.000,00
18 apartamentos, piscina, sauna, garagem, etc.

Compra e venda de hotéis é com Luiz Fernando Moreira de Azevedo - Consultor Imobiliário - CRECI/SP 121,418
luizfernando@compraevendadehotéis.com.br
(11) 99102-5332 www.compraevendadehotéis.com.br

Loja Bodevan

Na Loja Bodevan você encontra embalagens, descartáveis, artigos para festa, bomboniere, produtos de confeitaria e muito mais.

Entregamos em toda a região

Estamos na Rua Dr. Olavo Gomes Pinto, 38, Centro, São Lourenço - MG

☎ 35 3332-4257
☎ 35 9 9812-6859

ANUNCIE AQUI

(35) 99965-4038

WWW.CORREIODOPAPAGAIO.COM.BR

JORNAL IMPRESSO E ON-LINE - SITE OFICIAL - REDES SOCIAIS

Exportações do agro mineiro atingem US\$ 6,6 bilhões de janeiro a maio



Fotos: Diego Vargas / Seapa

As exportações do agropêlo mineiro alcançaram o valor de US\$ 6,6 bilhões e 7,1 milhões de toneladas, no período de janeiro a maio deste ano, com aumento de 13% tanto na receita quanto no volume em relação ao mesmo período de 2023. Os produtos agropecuários responderam por 38,3% do valor total das vendas externas do estado.

Na avaliação do secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, o cenário positivo aponta para novo recorde.

“Pela primeira vez, Minas Gerais sustentou a marca de mais de US\$ 1 bilhão exportado mensalmente. Se as vendas se mantiverem aquecidas, a estimativa é de que as exportações do agropêlo alcancem o valor recorde US\$ 16 bilhões ao final deste ano”, avalia.

Principais destinos

Apauta exportada englobou um mix de 505 diferentes produtos agropecuários, que foram enviados para 157 países, evidenciando a abrangência global das

operações.

A China continua sendo o principal destino (US\$ 2 bilhões), seguida pelos Estados Unidos (US\$ 705 milhões), a Alemanha (US\$ 474 milhões), a Bélgica (US\$ 305 milhões) e a Itália (US\$ 296 milhões).

As vendas de café lideraram o ranking de produtos enviados para fora do Brasil, representando 44% da receita total das exportações do setor. Complexo soja (26%), complexo sucroalcooleiro (10%), carnes (9%) e produtos florestais (7%) vêm logo em seguida.

Café

O principal item da pauta exportadora alcançou a receita de US\$ 2,9 bilhões, com o volume de 13 milhões de sacas exportadas para 83 países.

Todos os principais mercados importadores registraram aumentos superiores a 30%, com destaque para a China, que aumentou as aquisições do café mineiro em 142%, totalizando 2,5 milhões de sacas adquiridas.

Complexo soja

Composto pelas vendas do grão, óleo e farelo de soja, o segmento totalizou US\$ 1,7 bilhão e 3,9 milhões de toneladas.

Houve diminuição de 14% na receita e decréscimo de 7% no volume. O cenário de retração já era esperado, devido à menor oferta do grão, provocada pela safra reduzida. A China seguiu como o principal destino da soja mineira, com a fatia de 85%.

Complexo sucroalcooleiro

As vendas externas do açúcar de cana, álcool e demais açúcares totalizaram US\$ 689 milhões, com a comercialização de 1,4 milhão de toneladas.

O açúcar, principal componente do segmento, registrou aumento de 55% no valor, 32% no volume e 17% no seu preço médio comercializado, resultando no melhor desempenho já obtido pelo setor no período.

Carnes

As carnes bovina, suína

e de frango apresentaram crescimento de 15% no volume embarcado, registrando 186 mil toneladas. A receita foi de US\$ 581 milhões, com aumento de 14%. Os principais mercados da carne bovina mineira são China, Estados Unidos, Emirados Árabes Unidos e Hong Kong.

Já a carne de frango registrou queda de 13% no valor e 7% no volume, alcançando US\$ 147 milhões e 79 mil toneladas, respectivamente. A carne suína manteve desempenho positivo com acréscimo de 1% no valor e 16% no volume, totalizando US\$ 16,5 milhões e 9 mil toneladas, respectivamente.

Produtos florestais

As exportações de celulose, madeira, papel e borracha somaram US\$ 478 milhões e 738 mil toneladas. Pela primeira vez neste ano, a celulose, principal item de comercialização do segmento, apresentou arrefecimento nas vendas e registrou o total de US\$ 465 milhões 713 mil toneladas.

“Dentro da minha toca eu sou soberano”

Por Juez Alvarenga

Sabemos que nosso interior é nossa morada definitiva. É necessário ser um lugar sublime e arejado. É, onde descansamos dos outros e do mundo e congratulamos com a vida.

Um lugar amaldiçoado, não nos leva a felicidade plena. Nossa caverna, deve ser um lugar confortável, onde cabe nossos sonhos e os instrumentos para raptá-los.

Hoje, meu interior está fixado e quatro sustentáculos sólidos e capazes de suportar qualquer tempestade. É um circo, onde a cada instante faço acrobacias com os problemas vivenciais. Meu íntimo se esconde em quatro metros quadrados. Enfrentei leões ferozes, totalmente desarmados e sobrevivi. Foi uma luta desigual, mas válida. Expulsei assombração dos espaços negros. Retirei, por longos anos, luzes que clareava meu destino. A fonte geradora de satisfação foi suprimida por falta de motivação.

Este mundo de crueldade psicológica, foi fragmentado e seus pedaços, sepultados definitivamente. Hoje, num espaço invejável moro num mundo cinco estrelas. Todo amanhecer, o sol penetra, suavemente, e mim expulsa da cama, para a batalha hoje armado. A fonte suprimida renasce com abundância de otimismo. Locomovo no meu mundo íntimo, com a desenvoltura, de uma locomotiva nos trilhos da sabedoria. A

lua festeira, anuncia a cada anoitecer, que está na hora de captar estrelas. A época de caçar problemas desapareceu. Hoje, trago presa morta nas minhas investidas certa sobre a testemunha do sol latente.

E tudo mudou, para melhor, no dia em que eu mesmo resolvi reformar meu íntimo. O trabalho parecia demasiadamente agonizante. A tarefa sem solução. Como trabalhador, que aproveita a claridade solar, para agir corajosamente e destemidamente, construir o mundo de meus sonhos. À noite, sobre a escrivaninha e a luz de mercúrio, idealizo meus sonhos, como os poetas, e, de dia reafirmo meu compromisso com eles e passo a executar, pacientemente e firmemente. Este mundo atual é obra minha, mas nascido da experiência e não do estalo da criatividade. As paredes, hoje, com novos coloridos ressuscitam o prazer de viver. Por isto não tenho necessidade de sair de mim para nada, pois meu mundo íntimo, é uma barreira defensora capaz de suportar bombas atômicas. E, esta fortaleza, foi construída com fragmentos de fragilidade, absorvida no desenrolar de minha existência onde o mundo, com toda intensidade, invadiu minha caverna, em épocas em que os leões avançavam sobre mim e encontrava, totalmente, desarmado, porém ainda vivo, para buscar a distancia aquela motivação salvadora.

Epamig organiza concurso internacional da Expoqueijo em Araxá

A equipe do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), junto à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), será, mais uma vez, responsável pela realização do Araxá International Cheese Awards. O concurso, que integra a programação da Expoqueijo Brasil 2024, vai reunir queijos de diferentes partes do mundo entre os dias 27 e 30/6.

A Epamig ILCT já organiza, há 47 edições, o Congresso Nacional de Produtos Lácteos, que integra a programação do Minas Láctea, em Juiz de Fora e, ao longo dos anos, tem chancelado concursos no Brasil todo. Para esta segun-

da curadoria na Expoqueijo, a equipe preparou algumas mudanças no regulamento e na definição das 42 categorias avaliadas pelo concurso. “Realizamos, com o apoio da Seapa, várias reuniões com o objetivo de avaliar as categorias da edição anterior e adequar o regulamento para 2024. A principal intenção foi facilitar o entendimento das categorias no momento das inscrições”, explica a professora e pesquisadora da Epamig ILCT, Carolina Viana.

Concurso

Entre as novidades da edição de 2024 está a divisão do Concurso Internacional de Queijos em três diferentes fases. “Em função do expressivo número de queijos

participantes, a equipe decidiu dividir o concurso. A fase um irá classificar em ouro, prata e bronze os primeiros lugares de cada categoria. A segunda fase avaliará os medalhistas com o ouro e selecionará os 15 melhores queijos, que concorrerão ao Super Ouro, na terceira fase”, explica Carolina.

O corpo de jurados conta com cerca de 200 participantes, que avaliarão queijos de leites cru e pasteurizado, de vaca, cabra, ovelha, búfala ou mistura de espécies. A avaliação será baseada em critérios como aspecto global, cor, textura, odor, aroma, consistência e sabor.

Expoqueijo

O evento é realizado

pela Bonare Eventos, em parceria com associações de produtores de queijos e com apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária, por meio da Superintendência Federal de Agricultura de MG; do Governo de Minas, por meio da Seapa e de suas vinculadas, Epamig, Emater-MG e Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA); além do Sebrae, dos Sistemas Faemg e Ocemg e da Prefeitura de Araxá.

Serviço

Data: 27 a 30/6/2024
Horário: 8h às 22h30
Local: Tauá Grande Hotel e Termas de Araxá - Rua Águas do Araxá, S/N - Araxá (MG)

Correio do Papagaio

O Jornal Correio do Papagaio é uma publicação de:
JCP Edições de Jornais e Eventos Ltda - CNPJ: 11.458.016/0001-69

Diretor Presidente
Jornalista Márcio Muniz
MTB 0020750/MG

Diagramação
Márcio Muniz

Circulação Bissemanal
as terças e sextas-feiras

Redação
Márcio Muniz
Claudiane Landim
Gislene Vilela

Tiragem
10.000 Mês

Impressões:
O Tempo Serviços Gráficos
31-2101-3807

O Jornal Correio do Papagaio é filiado ao SINDIJORI - Sindicato dos Proprietários de Jornais, Revistas e Similares do Estado de Minas Gerais.

É expressamente proibida a reprodução integral ou parcial de quaisquer textos aqui publicados sem prévia autorização do Jornal Correio do Papagaio.

A Diretoria não se responsabiliza por conceitos, opiniões e coerência das matérias assinadas que são de inteira responsabilidade de seus autores.

Circulação no Sul de Minas:

Aiuruoca, Alagoa, Andrelândia, Arantina, Baependi, Bocaina de Minas, Bom Jardim de Minas, Carmo de Minas, Carvalhos, Caxambu, Cristina, Cruzília, Dom Viçoso, Itamonte, Itanhandu, Jesuânia, Liberdade, Lambari, Minduri, Olímipo Noronha, Passa Quatro, Passa Vinte, Pouso Alto, Santa Rita de Jacutinga, São Lourenço, São Vicente de Minas, Seritinga, Serranos e Soledade de Minas

Telefone: (35) 9.9965-4038

E-mail: comercial@correiodopapagaio.com.br

Site: www.correiodopapagaio.com.br

Rua Antônio Carlos, 234 - São Lourenço Velho - São Lourenço-MG

Senac Móvel em São Lourenço: Cursos gratuitos de gastronomia

O Senac, em parceria com o Sindicómércio e a Prefeitura Municipal de São Lourenço, traz uma excelente oportunidade para nossa comunidade: cursos 100% gratuitos na área de Gastronomia!

Aproveite para expan-

dir seus conhecimentos e habilidades com o Senac Móvel – Gastronomia.

Transforme sua paixão pela culinária em expertise profissional!

Com o Senac Móvel, você tem acesso a:

- Cursos 100% Gratuitos:

Educação de qualidade sem custos.

- Aulas Práticas e Teóricas: Aprenda técnicas modernas e tradicionais da Gastronomia.

- Instrutores Qualificados: Receba orientações de profissionais experientes.

- Certificação Senac: Valorização do seu currículo com reconhecimento nacional.

Confira a programação completa, verifique os pré-requisitos necessários e garanta sua vaga o quanto antes!



- Revisão Preventiva
- Troca de correia dentada
- Troca de óleo de motor
- Balanceamento de rodas
- Montagem de pneus
- Alinhamento
- Suspensão
- Freios

35 9 8822 5315
35 9 9222 2415

R. Presidente Arthur Bernardes, 172
Federal - São Lourenço - MG

Confira a programação, os pré-requisitos e garanta sua vaga:

Primeiros Passos na Culinária - 20h
Turma 1
02 a 08/07 | 13h30 às 17h30

Turma 2
02 a 10/07 | 19h às 22h

Pré-requisitos: ter a partir de 15 anos e Ensino Fundamental I incompleto.

Técnicas Básicas para Pizzas
Turma 1
03 a 09/07 | 7h30 às 11h30

Turma 2
11 a 19/07 | 19h às 22h

Pré-requisitos: ter a partir de 15 anos e Ensino Fundamental I incompleto.

Quitandas Tradicionais Mineiras - 20h
24 a 30/07 | 13h30 às 17h30

Pré-requisitos: ter a partir de 15 anos e Ensino Fundamental I incompleto.

Tortas, Quiches e Saladas - 40h
10 a 23/07 | 13h às 17h30

Pré-requisitos: ter a partir de 15 anos e Ensino Fundamental I incompleto.

Preparo de Pizzas - 20h
Turma 1
10 a 16/07 | 7h30 às 11h30

Turma 2
22 a 30/07 | 19h às 22h

Pré-requisitos: ter a partir de 15 anos, Ensino Fundamental I incompleto e experiência na área.

Preparo de Massas Frescas e Recheadas - 20h
24 a 30/07 | 7h30 às 11h30

Pré-requisitos: ter a partir de 15 anos, Ensino Fundamental I incompleto e experiência na área.

Preparo de Molhos e Derivados Quentes e Frios - 20h
17 a 23/07 | 7h30 às 11h30

Pré-requisitos: ter a partir de 15 anos, Ensino Fundamental I incompleto e experiência na área.

Inscrições e informações:

Sindicómércio de São Lourenço
Rua Melo Viana, 91, sala 605 – Edifício Nacional – Centro
Telefone: (35) 3331 1136
Atendimento de segunda a sexta-feira, das 14h às 17h30.

Senac em Itajubá
(31) 3057 8600 | (35) 2143 3700

Senac+
Programa de Cursos Gratuitos

Cursos 100% GRÁTIS

Sindicómércio MG
Senac Fecomércio SESC

Arraiá em Aiuruoca: Música, diversão e comidas típicas na Vila Dr. Julinho

Datas e Programação:

- 05/07 (Sexta-feira) às 22h

Show com Thiago E Rodrigo

Us Diferentes

- 06/07 (Sábado) às 22h

Show com Allycia

- 07/07 (Domingo) das 13h às 17h

Arraiá das crianças, com rua de lazer

Local:

- Praça Moukaiber Zhouri, Vila Dr. Julinho

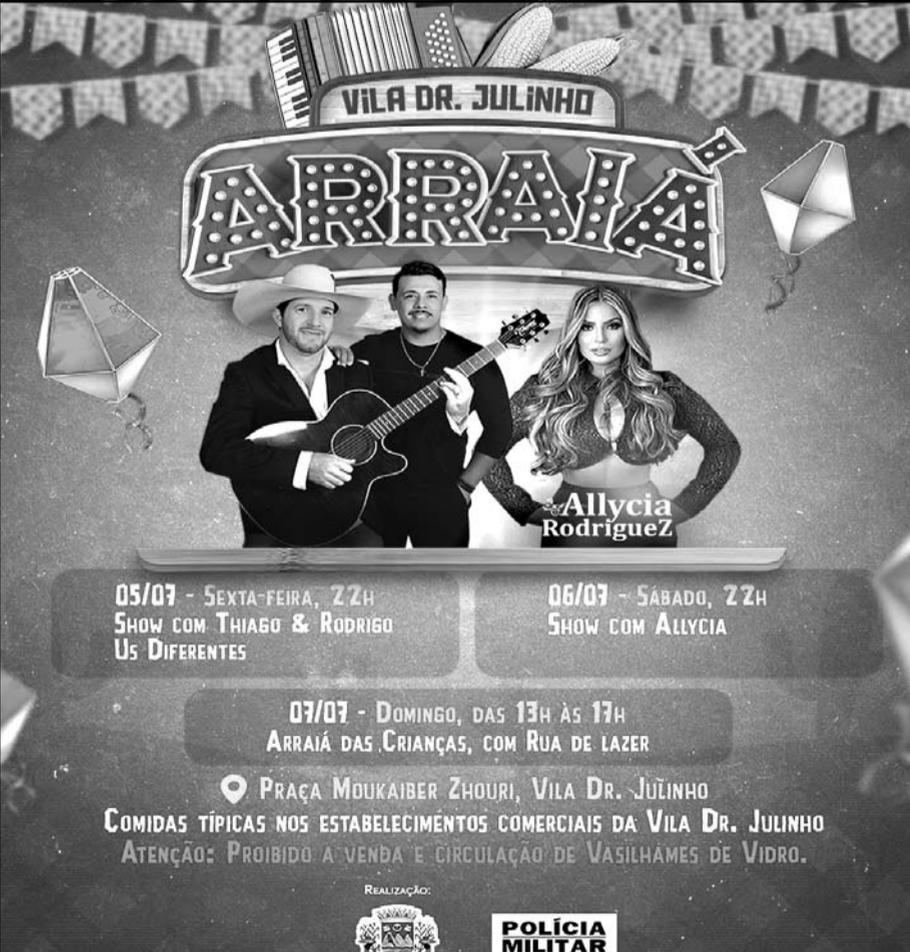
Atrações:

- Shows com Thiago E Rodrigo, Allycia, e mais atividades durante o arraiá das crianças.

Avisos Importantes:

Proibido a venda e circulação de vasilhames de vidro.

O Arraiá em Aiuruoca promete ser um evento repleto de música, diversão e gastronomia típica, trazendo alegria para toda a família.



05/07 - SEXTA-FEIRA, 22h
SHOW COM THIAGO & RODRIGO
US DIFERENTES

06/07 - SÁBADO, 22h
SHOW COM ALLYCIA

07/07 - DOMINGO, DAS 13h ÀS 17h
ARRAIÁ DAS CRIANÇAS, COM RUA DE LAZER

PRACA MOUKAIBER ZHOURI, VILA DR. JULINHO
COMIDAS TÍPICAS NOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DA VILA DR. JULINHO
ATENÇÃO: PROIBIDO A VENDA E CIRCULAÇÃO DE VASILHAMES DE VIDRO.

REALIZAÇÃO:
POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS



Sortevete - Picolé - Milk Shake - Açaí
Rua Bartolomeu Gusmão, Nº 295 - Estação - São Lourenço
3331 - 5217 / 9 9720 - 0022



21º ENCONTRO DE QUEIJOS E VINHOS DA VINÍCOLA ABN De 2 a 7 de Julho de 2024

CONHEÇA OS NOSSOS VINHOS TINTOS E BRANCOS COM QUEIJOS REGIONAIS, PALESTRAS E DEGUSTAÇÕES FEITAS COM NOSSO ENÓLOGO.

INFORMAÇÕES: 35 99114-6858 / 21 99983-9395

END.: ESTRADA ANDRELÂNDIA x SERRANOS, S/N
KM 2,8 - ANDRELÂNDIA - MG

@vinicola_abn

www.vinicolabn.com.br

Exótica e nutritiva, fisális atrai consumidores e mercado gastronômico

A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) realiza, no Sul do estado, pesquisas para avaliar o cultivo de fisális.

A fruta, pouco comum nos pontos de venda, tem conquistado mercado pelo potencial nutritivo, para o consumo in natura, e pelo uso na culinária, tanto para a decoração quanto em forma de sucos, molhos e geleias.

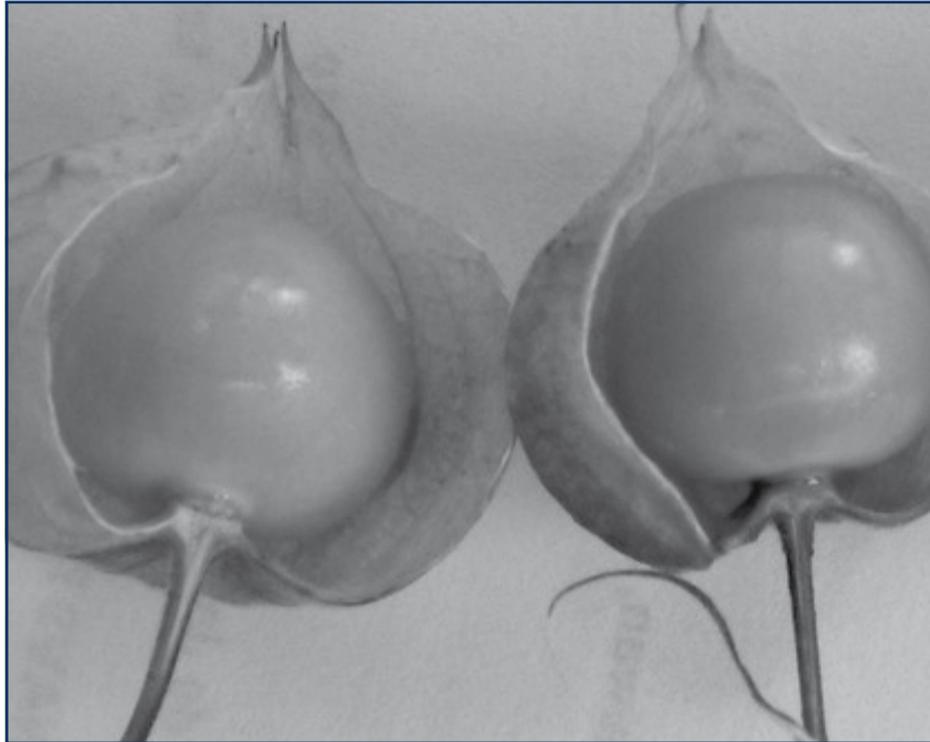
O pequeno fruto, envolto por um cálice de folhas finas (capulho), faz parte do grupo de Plantas Alimentícias não Convencionais (Panc). Encontrada em regiões temperadas, quentes e subtropicais, a fisális se reproduz em diferentes solos e climas.

“As plantas se adaptam a temperaturas que variam entre 15°C e 25°C e uma amplitude térmica de 6°C ou 7°C. São tolerantes a geadas leves, mas apresentam problemas com temperaturas noturnas inferiores a 10°C. O calor entre 27°C e 30°C não afeta a produção”, informa o pesquisador da Epamig Emerson Gonçalves.

A depender das condições climáticas da área, o plantio pode ocorrer em qualquer época do ano. “Para regiões onde ocorrem períodos de inverno rigoroso com risco de geadas recomenda-se o plantio em outubro ou novembro”, orienta o pesquisador.

A planta, que pertence à família das solanáceas, não deve ser cultivada em áreas ocupadas anteriormente por outras solanáceas como batata, tomate e berinjela, dentre outros.

Outro cuidado importante



Fotos: Emerson Gonçalves / Epamig

é com a sustentação. “A fisális (*Physalis sp.*) é uma planta arbustiva de crescimento indeterminado que atinge uma altura de 1,5 a 2,0 metros, necessitando de tutoramento para que não tombe ao solo”, indica Emerson Gonçalves.

Trata-se de uma alternativa interessante para produtores de pequeno e médio porte pelo rápido retorno econômico, pelo interesse crescente do público consumidor e pela pouca oferta no mercado interno.

Os frutos de fisális são ricos em vitaminas A e C, fósforo, ferro e fibras. As folhas e raízes das plantas possuem componentes biologicamente ativos benéficos à saúde, como alcaloides, flavonoides, carotenoides e

compostos bioativos.

O rápido desenvolvimento da planta atraiu a atenção da produtora Anie Gomez Nagamine, proprietária do Abraço da Floresta, no município de Dom Viçoso, no Sul de Minas.

“Iniciei a produção de pequenos frutos em outubro de 2021. Minha motivação foi o rápido retorno econômico. Comecei a produzir quatro meses após o estabelecimento do pomar. Tenho uma pequena área, muito fria e que fica em grande altitude (começa a 1.650 metros), que não é própria para qualquer cultura”, afirma.

A produção, que inclui ainda amora e mirtilo, é vendida in natura e congelada. “Forneço para quitandas, mercados de rede, restau-

rantes e principalmente confeitarias. Vendo com a associação (venda solidária) e em parceria com outro agricultor. Sozinha, acredito que seria muito mais difícil”, diz.

Anie já percebe uma mudança na busca pela fisális. “Hoje, existe uma procura por parte do público preocupado com o consumo de alimentos saudáveis. A fruta, também, é muito buscada pela alta culinária para geleia, molhos como o chutney, ou adorno de pratos e saladas especiais, e ainda como confeito para doces e bolos. O suco de fisális é incrivelmente saboroso e saudável”, finaliza.

A Epamig disponibiliza uma cartilha sobre cultivo de fisális para download gratuito.

AGROLÂNDIA
AGROPECUÁRIA
(35) 3325-1867
A Agropecuária do Arnaldo

Rações para pequenos e grandes animais, adubos, medicamentos, ferragens, peixes vivos, material para pesca e muito mais

Av. José Bernardino, 187
35 9 9967 1869
Rua Aiuruoca, 374, bairro Areão a
35 3325 2331

MARMORARIA CRISTAL

Arte em Pedras
Projetos Personalizados
Requite no acabamento

Mármore e granitos nacionais e importados

(35) 9 9905 6085 / 3332 6085
Rua Santo Elói, 460 - Federal
37470-000 - São Lourenço/MG

Apec São Lourenço

35 3341-5152

Rua Marechal Floriano, 57 - São Lourenço-MG

Uma dupla pra lá de premiada

Ranking Cúpula da Cachaça*

2022 2018 • 2020 • 2022

*No Ranking Cúpula da Cachaça, premiação mais importante da categoria

CACHACATIE.COM.BR
F / CACHACATIE
I / CACHACA_TIE

Período de credenciamento das instituições de ensino do Trilhas de Futuro já começou

O Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais (SEE/MG), iniciou o processo de credenciamento das instituições de ensino profissional interessadas em oferecer cursos na 5ª edição do projeto Trilhas de Futuro. As instituições têm até 5/7 para se credenciar.

As instituições interessadas devem apresentar a solicitação de credenciamento e a proposta de cursos acompanhadas da documentação especificada no edital, exclusivamente em formato eletrônico, no Sistema Eletrônico de Informações (SEI). Em seguida, devem preencher o formulá-

rio disponível aqui.

“É importante que as instituições se organizem para fazerem seus pedidos e participem de mais uma edição. Dessa forma, dão oportunidade mais uma vez para todos os candidatos, principalmente nossos estudantes do ensino médio, ingressarem no projeto”, afirma a subsecretária de Desenvolvimento da Educação Básica, Kellen Senra.

Nesta edição do Trilhas de Futuro serão disponibilizadas 40 mil vagas para estudantes da rede pública estadual de ensino.

Este processo representa uma oportunidade única para as instituições contribuírem



Foto: SEF/MG / Divulgação

significativamente para a educação em Minas Gerais.

Para acessar o edital, publicado nesta quarta-feira (26/6), acesse: <https://www.jornal-minasgerais.mg.gov.br/index.php?dataJornal=2024-06-26>

Resultado do credenciamento

O resultado do credenciamento também será divulgado por meio do SEI, e a homologação será publicada no Diário Ofi-

cial Eletrônico de Minas Gerais.

A habilitação das instituições está sujeita à apresentação completa dos documentos e ao cumprimento dos critérios

estabelecidos no edital atual.

Esclarecimentos sobre a adesão ao projeto poderão ser obtidos pelo e-mail sb.credenciamento.trilhasdefuturo@educacao.mg.gov.br.