

Revista IF Sertão-PE

Edição nº 06
Julho de 2016

Publicação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano

ISSN 2446-7421



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

Aposentadoria com qualidade de vida

Sem tempo para o ócio: servidores aposentados do IF Sertão-PE relatam as principais mudanças nessa fase da vida



Sumário

- 03 **Editorial**
- 04 **ENSINO**
IF Sertão-PE
oferta único curso de
Viticultura e Enologia
da região
- 10 **EXTENSÃO**
Além dos muros
- 14 **INOVAÇÃO**
**Sabor e qualidade à
mesa, com certeza!**
- 20 **ESPORTE**
**Nas mãos, mais que
um símbolo olímpico**
- 24 **ALUNOS**
Estágio transforma
estudantes em
profissionais
- 28 **EXTENSÃO RURAL**
**Por uma agricultura
mais saudável**
- 34 **ARTIGO**
O dilema da alta
do preço do feijão
- 36 **SERVIDORES**
Aposentadoria:
momento de crise
ou de liberdade?

Revista IF Sertão-PE

Informativo trimestral produzido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano.

Coordenação de Comunicação e Eventos

João Bosco Miranda Coelho

Assessoria de Comunicação

Tito Souza

Textos

Dionísia Santos

Felipe Piauilino

Gabriela Lapa

Inês Guimarães

Larissa Lins

Ricardo Brandão

Tito Souza

Colaboração

Rosemary Melo

Jeane Silva

Revisão

Larissa Lins

Tito Souza

Projeto Gráfico

Miro Borges

Fotos

Naelton Goes e arquivo IF Sertão-PE

Tiragem 1.000 exemplares

ISSN 2446-7421

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia

do Sertão Pernambucano - Reitoria

Rua Coronel Amorim, 76, Centro, CEP 56.302-320

Petrolina-PE

Fone: (087) 2101-2350

www.ifsertao-pe.edu.br

comunicacao@ifsertao-pe.edu.br

Permitida a reprodução total ou parcial desta obra,
desde que citada a fonte.



Foto de capa

O Prof. Rildo, aposentado, apreciando o coco
por ele cultivado. Foto: Naelton Goes.

Editorial

É com grande alegria e satisfação que apresento a sexta edição da **Revista IF Sertão-PE**. Nela, é possível conhecer algumas de nossas ações que demonstram o potencial da Instituição e o seu compromisso de fortalecimento do ensino, da pesquisa, da extensão e da inovação, por meio da interiorização e da democratização do acesso à educação. Nesta edição, vamos acompanhar de perto diferentes projetos desenvolvidos pelo **IF Sertão-PE** em diversas áreas de atuação, para além de outras atividades e iniciativas realizadas por nossos alunos e servidores.

No campo do ensino, destacamos o papel desempenhado pelo curso de Tecnologia em Viticultura em Enologia do campus Petrolina Zona Rural na formação de profissionais altamente qualificados, sendo o primeiro (e único, até o momento) curso de graduação desta área oferecido na região Nordeste. Em termos de inovação tecnológica, os alunos e professores do curso de Tecnologia em Alimentos, do campus Petrolina, dão uma excelente demonstração de criatividade – e sabor, diga-se de passagem – ao firmar parcerias de sucesso com produtores e empresários locais para a elaboração de produtos alimentícios criados a partir de matérias-primas da região. E como não poderia ser diferente, os diversos projetos de extensão, hoje em andamento nos campi, propõem uma aproximação ainda maior da Instituição com a comunidade, buscando romper barreiras e estreitar laços a favor da construção do conhecimento.

Sabemos, porém, que a formação de profissionais qualificados e comprometidos com a transformação social depende não apenas de conhecimentos teóricos, mas, também, da aplicação prática desses saberes, proporcionada pela realização do estágio. Além disso, outro fato que contribui para o enriquecimento do aprendizado é a participação em eventos científicos e encontros acadêmicos, motivo que levou uma comitiva composta por alunos e servidores de diversos campi do **IF Sertão-PE** a percorrer milhares de quilômetros até o sul de Goiás, onde acompanharam a programação da 14ª Agro Centro-Oeste Familiar, realizada no mês de abril.

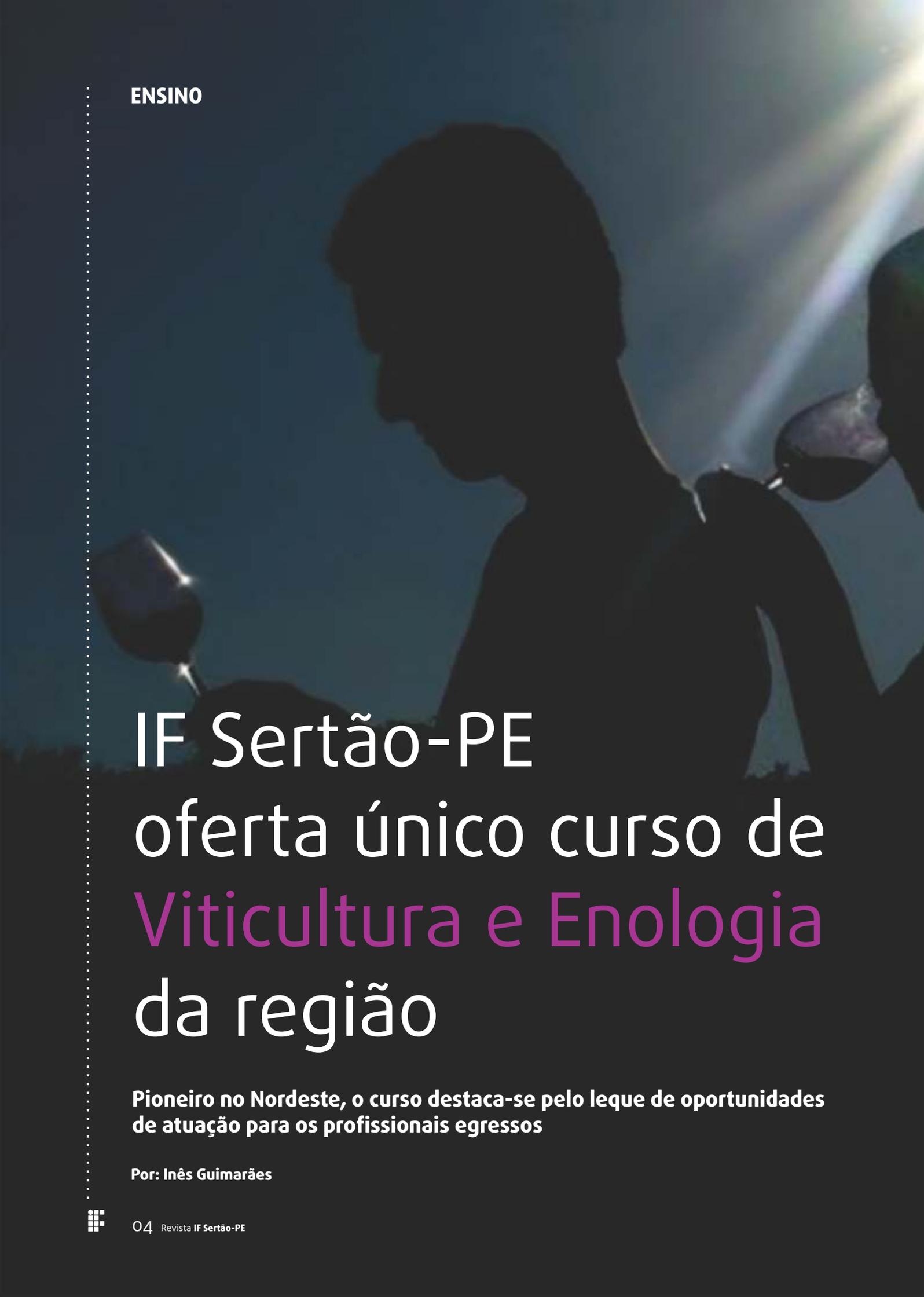


Leopoldina Veras, Reitora do IF Sertão-PE

Em um momento histórico, quando o País celebra, pela primeira vez, a realização dos Jogos Olímpicos em território nacional, foi com grande orgulho que testemunhamos a condução da tocha olímpica por duas alunas e uma servidora do **IF Sertão-PE**, durante a passagem da simbólica chama do esporte pelo Sertão Pernambucano. Também registramos, com a mesma satisfação, a contribuição deixada pelos nossos ex-servidores – hoje aposentados – durante os anos de dedicação ao trabalho e, sobretudo, pelos valiosos serviços prestados a esta Instituição. Ainda agradecemos a colaboração especial das professoras Rosemary Melo e Jeane Silva nesta edição da **Revista IF Sertão-PE**, que assinam juntas um artigo sobre um dos assuntos mais comentados no momento: a alta do preço do feijão.

Também não poderíamos deixar de agradecer à nossa equipe de comunicadores por idealizar e concretizar este belo projeto, que nos permite compartilhar nossas ações com a comunidade acadêmica e com a sociedade. Por fim, convido a todos e todas para desfrutar de uma boa leitura e despeço-me na certeza de que as próximas edições da **Revista IF Sertão-PE** trarão registradas em suas páginas, cada vez mais, bons resultados – frutos do trabalho coletivo da nossa comunidade acadêmica, que vem transformando, com profissionalismo e carinho, o Sertão Pernambucano.





IF Sertão-PE oferta único curso de Viticultura e Enologia da região

Pioneiro no Nordeste, o curso destaca-se pelo leque de oportunidades de atuação para os profissionais egressos

Por: Inês Guimarães

A background image showing the silhouettes of two people drinking wine. The sun is bright in the upper left corner, creating a lens flare effect. The person on the right is in the foreground, holding a glass of wine to their lips. The person on the left is slightly behind and to the side, also holding a glass. The overall scene is set against a bright, hazy sky.

Quem ouve a enóloga Ana Paula Barros falar sobre sua profissão não tem dúvidas: ela é apaixonada pelo que faz. No entanto, sua trajetória profissional curiosamente teve início por um acaso, com o incentivo do irmão que a inscreveu, em 2005, para o vestibular no Centro Federal de Educação Tecnológica (Cefet) de Petrolina. Naquele ano, Ana Paula desistia de estudar para Medicina ao ingressar na primeira turma do curso superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia. Desde então, não teve dúvidas de que havia escolhido o caminho certo.

Calor excessivo e poucas chuvas. Foram essas as condições que fizeram chegar ao Vale do São Francisco um segmento que, hoje, vem consolidando-se como um dos mais promissores da região: a produção de uvas e de vinhos. Tais características, aliadas a modernas técnicas de irrigação, foram essenciais para que fosse possível escalonar a produção, escolher a época de colheita e obter até três safras anuais de uvas – em outras regiões do Brasil, e até mesmo no exterior, o mais comum é a produção de uma única safra.

O então Cefet, hoje Instituto Federal do Sertão Pernambucano (**IF Sertão-PE**), enxergou para além do aquecimento econômico, não desprezou essa potencialidade e acreditou na formação de pessoas que pudessem trabalhar na área, caso fossem qualificadas para ocupar o mercado que nascia forte, além de estimular a produção tecnológica. Mais do que perceber o desenvolvimento ao seu redor, a Instituição ousava em ser a primeira e única do Nordeste, até o momento, a ofertar o curso de graduação em Viticultura e Enologia.

Os primeiros profissionais egressos da graduação, que possui duração de três anos, formaram-se em 2008, cheios de sonhos e expectativas. Entre eles, estava Ana Paula, que teve como um de seus principais incentivadores o professor Luciano Manfroi, também enólogo e um dos idealizadores do curso. “Minha relação com a Enologia é muito forte. O professor Manfroi mostrou a paixão que ele tinha e conseguiu passar aquilo. É uma relação íntima demais que a gente cria com o vinho, com a videira em si”, revela Ana Paula.



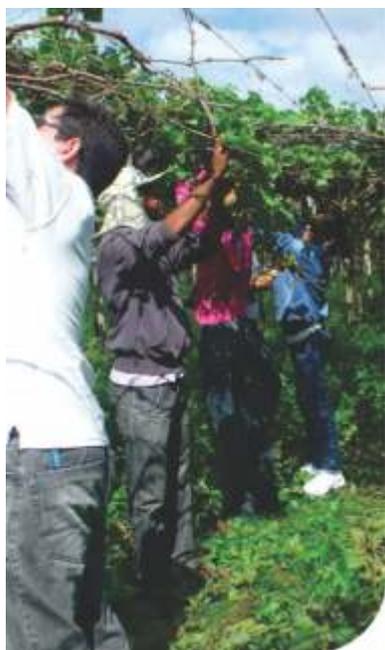


O curso de Viticultura e Enologia proporciona a formação tecnológica para atuação no setor vitivinícola, compreendendo desde a produção de uvas para consumo in natura até a elaboração de produtos e subprodutos derivados da uva e do vinho. O profissional formado pode trabalhar em diversos setores da indústria, incluindo tarefas como planejar, gerenciar, implantar e avaliar as etapas de produção (as quais envolvem a escolha das variedades, o plantio e a colheita da uva; elaboração de vinhos, espumantes, sucos e derivados; envase, armazenamento e comercialização de produtos etc.), além de atuar no ensino, na pesquisa, nas atividades de gestão ambiental e no controle de qualidade, pragas e doenças. Há, também, a possibilidade de exercer a atividade de sommelier, trabalhando diretamente com o serviço de vinho e com a enogastronomia.

Escola do Vinho
Foto: Daynara Aparecida

Ao longo de sua trajetória acadêmica e profissional, Ana Paula conheceu um pouco de cada área. De olho nas oportunidades, ainda durante a graduação estagiou em vinícolas e restaurante, sempre encantada com a relação de proximidade existente entre o profissional e o produto. “Quem trabalha com vinho tem uma relação de amor. Para produzir o champanhe, tem uma pessoa que vai durante três meses fazer um quarto de volta em cada garrafa. Acho que a Enologia começou a me conquistar nessas coisas. Lógico que existem empresas que produzem em escala industrial, sem se importar muito com a qualidade do produto, mas no geral Enologia não é isso. É algo bem mais pessoal”, afirma. Em 2010, já formada, a ex-estudante ingressou novamente no **IF Sertão-PE**, mas desta vez como professora. Hoje, à frente da coordenação de Viticultura e Enologia, no campus Petrolina Zona Rural, ela acredita que o curso prossegue no caminho certo.

Para o estudante Luiz Gonzaga Neto, o curso possui naturalmente um potencial para tornar-se referência. “Ele não é apenas um grande fomentador de mão de obra especializada, mas também um centro de pesquisas voltado para descobertas de novos produtos, novas tecnologias e novas técnicas de cultivo em agricultura de semiárido tropical irrigado”, observa. Além disso, os estudantes têm ainda a oportunidade de expor o resultado de suas práticas em importantes eventos da região, como a Feira Nacional da Agricultura Irrigada (Fenagri) e a Vinhuva Fest, esta realizada na cidade de Lagoa Grande (PE).



Prática dos estudantes nos parreirais

Perfil do curso

Quem ingressa no curso de Viticultura e Enologia, ofertado pelo campus Petrolina Zona Rural do **IF Sertão-PE**, tem a oportunidade de vivenciar a área por meio do ensino, da pesquisa e da extensão. Para além das disciplinas teóricas, o estudante tem contato direto com a elaboração de produtos relacionados à uva e ao vinho, incluindo seus subprodutos e derivados. Assim, ainda no decorrer da graduação, os alunos acompanham o desenvolvimento de produtos diversos em aulas práticas e projetos de pesquisa, como sucos, geleias, licores, produtos desidratados, destilados, espumantes, vinagres e cervejas artesanais. Para isso, o **IF Sertão-PE** dispõe de uma ampla estrutura de laboratórios conhecida como “Escola do Vinho”, onde são realizadas as atividades práticas.

Mas, é no campo que começa todo o processo vitivinicultor. Os estudantes entendem a importância dele desde o preparo do solo até o plantio e a colheita, para que se obtenha um resultado satisfatório. “Entendemos que a matéria-prima, a uva, é o personagem principal na elaboração de seja qual for o produto final, compreendendo que no campo começa um dos processos mais importantes para a qualidade do produto”, comenta a estudante Lorena Eugênia. Segundo a professora Ana Paula, é importante compreender essa relação desde o início. “Falo muito com os alunos da importância do profissional enólogo para o bom produto, pois qualquer deslize na elaboração pode comprometer todo o processo”, explica.



Professora Ana Paula Barros - de estudante à coordenadora do curso

Foto: Silvio Stanislaw





No Brasil, o curso está disponível em apenas duas universidades e três institutos federais: Universidade Federal do Pampa (Unipampa) – Campus Dom Pedrito; Universidade Federal de Pelotas (UFPEL); Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Bento Gonçalves-RS (IFRS); Instituto Federal de São Paulo (IFSP), em São Roque, e Instituto Federal do Sertão Pernambucano (IF Sertão-PE), campus Petrolina Zona Rural.

Egressos

O mundo do trabalho para o tecnólogo em Viticultura e Enologia é amplo. O exemplo de Ana Paula, que retornou para o **IF Sertão-PE** como professora, foi seguido também por duas ex-alunas, que passaram a integrar o corpo docente do curso: Mariana Barros e, mais recentemente, Elis Nogueira.

Outros ex-estudantes seguiram caminhos bem diversos. É o caso do egresso William Santos, que vem se destacando profissionalmente e chegou a ajudar a compor um personagem de uma novela da Rede Globo de Televisão, ao falar sobre a produção de vinho, desde o maquinário utilizado até a degustação da bebida. William formou-se em 2012 e trabalha como sommelier na Cooperativa Vinícola Aurora, no município de Bento Gonçalves (RS). “O curso de Enologia foi de grande importância para eu conseguir ingressar no mercado de trabalho. Estou muito satisfeito com a minha profissão”, afirma.

Para Euclides Netto, formado em 2015, o curso de Viticultura e Enologia é mais que uma profissão, pois permite a realização de sonhos. “Já pude conhecer regiões produtoras de tirar o fôlego, interagir com pessoas que, assim como uvas, eram completamente diferentes e cheias de personalidade. Pude provar novas castas, vender grandes vinhos, narrar boas histórias e ensinar a arte da Enologia através de uma simples conversa regada a vinho”, conta. Atualmente, Euclides trabalha em uma loja especializada de vinhos em Petrolina e compartilha os conhecimentos adquiridos por meio do site “Vinho Honesto” (vinhohonesto.com). “É outra prova de que a Enologia faz parte de minha vida e está sempre me transformando. Estou satisfeito com todas as conquistas e espero que elas sirvam de estímulo para novas ideias e realizações”, declara.



Estudantes em visita técnica em São Paulo
Foto: profa. Ana Paula



Foto: Sílvio Stanislaw

Estudantes em prática na Escola do Vinho



Foto: Daynara Aparecida

A experiência de esmagar as uvas com os pés, como antigamente



Foto: Inês Guimarães

Estudantes expõem produtos e divulgam o curso na Vinhuva Fest em Lagoa Grande (2015)

Outro exemplo é o da tecnóloga Juliane Barreto. Egressa da segunda turma, que concluiu em 2009, Juliane atuou na área desde então. “O curso contribuiu para minha carreira profissional. O mercado de trabalho é abrangente, sinto-me realizada, apesar das dificuldades que enfrentamos inicialmente, o que acontece em qualquer curso. Desde a formação, estou dedicada às pesquisas [na Embrapa Semiárido]. É gratificante contribuir com o acervo bibliográfico em Enologia da região”, afirma. Hoje, Juliane é estudante de doutoramento em Engenharia Alimentar com linha de pesquisa em Enologia, no Instituto Superior de Agronomia em Lisboa, Portugal.

Na avaliação de Ana Paula, ainda há muito espaço no mercado a ser explorado na região do Vale do São Francisco. Aos que ainda são estudantes, ela dá uma dica: empreender. “Tem um mercado que está esperando ousadia, que está esperando produtos. Tem algumas pessoas que veem o vinho como coisa chique, então vamos fazer algo para quebrar essa ideia. Vamos colocar uma bike vendendo taças de vinho, vamos levar para as pessoas de uma maneira mais despojada”, incentiva a professora, lembrando que existem muitas possibilidades além do vinho ainda pouco exploradas, como a uva passa, a geleia de vinhos e a enogastronomia. Sim, o curso pode oferecer muita coisa.

O curso superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia é ofertado no campus Petrolina Zona Rural. Com duração de três anos e carga horária de 2.820 horas, inclui estágio e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). O ingresso de novos estudantes é feito anualmente por meio do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem).





Além dos muros

Projetos de extensão aproximam o IF Sertão-PE da comunidade externa e possibilitam a troca de experiências em diversas localidades do sertão pernambucano

Por: Dionísia Santos e Felipe Piauilino

Assim como os diversos campi do **IF Sertão-PE**, o campus Petrolina tem buscado interagir cada vez mais com a realidade em seu entorno, socializando conhecimentos e estreitando as relações entre a comunidade e a própria Instituição. Para além dessa aproximação, os diversos projetos de extensão, hoje em andamento no campus, têm possibilitado a compreensão dos anseios, dos valores e das especificidades culturais dessas comunidades, propiciando ações ainda mais efetivas de participação e intervenção social.

Um deles é o projeto “Subindo Degraus para o Sucesso Profissional”, que, desde 2015, busca contribuir com a formação e a inserção de discentes e profissionais no mercado de trabalho, através da realização de rodas de conversas e ciclos de palestras voltadas para o desenvolvimento de competências técnicas e comportamentais exigidas pelas empresas.



Coordenado pela pedagoga Anne Rose Rodrigues e pela bolsista Jamillys Lorena, o projeto vem realizando suas ações principalmente em escolas públicas das cidades de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA), contemplando os jovens moradores dessas comunidades. Temas como marketing pessoal, currículo, entrevista, dinâmica de grupo, relações interpessoais, entre outros, vêm sendo abordados nos encontros.

O projeto “Subindo Degraus” já foi, por exemplo, à Escola Professora Wilma Wzely Cunha Coelho, no Projeto de Irrigação Senador Nilo Coelho, na zona rural de Petrolina. Os alunos do Ensino Médio participaram da palestra Marketing Pessoal na sua Trajetória Profissional. “É um projeto excelente. Traz informações valiosas e fundamentais aos jovens estudantes neste momento importante da vida deles que é o ingresso no mercado de trabalho e a busca pelo sucesso profissional. São tantas as dicas não só de bom comportamento profissional, mas também para a vida pessoal, sempre destacando os valores ético e morais”, avalia a professora da Escola, Socorro Luz.

Todas as palestras são ministradas gratuitamente por profissionais da região do Vale do São Francisco, que aceitam compartilhar seus conhecimentos.



Palestrantes utilizam dinâmicas como técnicas de desenvolvimentos de competências organizacionais

“É uma iniciativa muito boa, que me ajudou bastante sobre como produzir um bom currículo e o mais importante: me ajudou a ter autoconfiança para participar dos processos de seleção de ingresso no mercado de trabalho. As palestras superaram minhas expectativas”, conta o estudante André Gomes, que participou de um dos ciclos de palestras realizado pelo projeto.



“Um possível mundo melhor”

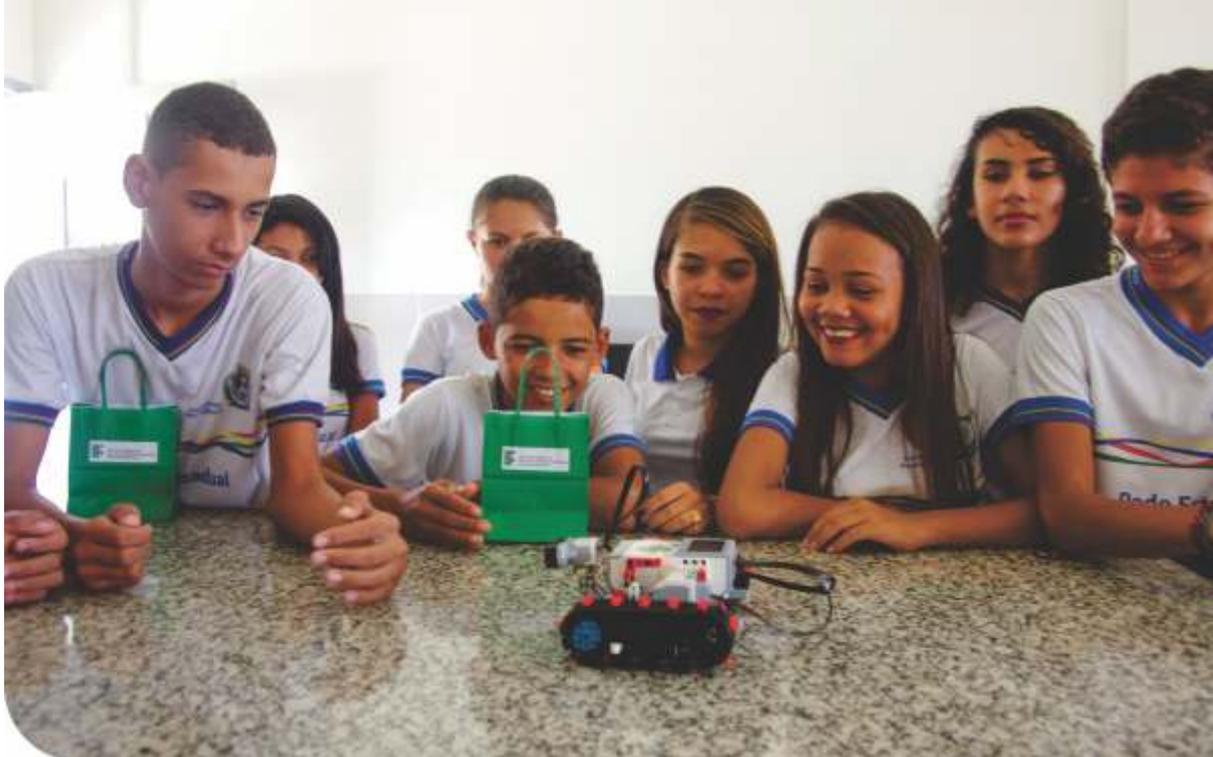
O projeto de extensão “Fórum Socioeducativo: Um Possível Mundo Melhor” é também um dos projetos de extensão do campus Petrolina do **IF Sertão-PE** que possibilitam o diálogo da Instituição com as demandas sociais. Coordenado pela professora Nizete Menezes, com o apoio da bolsista Tamaily Graça, o projeto tem como propósito desenvolver ações socioeducativas voltadas para as necessidades sociais emergentes.

Uma das ações do projeto foi a realização da mesa-redonda “Prevenção e Orientação”, que abordou temas como relações interpessoais, drogas e violência. Cerca de 60 adolescentes das escolas estaduais Eneide Coelho Paixão Cavalcanti e Dom Antônio Campelo, localizadas no bairro João de Deus, participaram do momento. Os debates foram conduzidos pela psicanalista Eliane Sicsú, a major Cristiane Moura e o diretor da Associação Ágape de recuperação de dependência química, Gilson Oliveira. De acordo com Nizete, o projeto “Fórum Socioeducativo” tem várias ações programadas ao longo do ano, como palestras, rodas de conversas e intervenções artísticas.

Ações Contemplaram à Escola Professora Wilma Wzely Cunha Coelho Amorim, localizada no Projeto Senador Nilo Coelho. Os Alunos do Ensino Médio participaram da palestra Marketing Pessoal

“Ainda existem muitas comunidades em situação de vulnerabilidade social. Nosso objetivo é contribuir com essas pessoas, realizando atividades de conscientização e orientação, interligadas às demandas dessa comunidade, como educação, saúde, violência, drogas, relacionamentos interpessoais, entre outras. É um trabalho contínuo, por meio do qual objetivamos a integração dessas pessoas na comunidade como um todo, incentivando-as a se tornarem cidadãs atuantes e conscientes de seus direitos”, afirma Nizete.





Em Ouricuri, projeto de extensão dialoga com alunos e professores das escolas estaduais do Araripe



Além da professora Cristiane, o projeto conta com a colaboração de alunos egressos do curso de Licenciatura em Química do campus Ouricuri, Andreia Delmondes, Thiago Patrício e Leomacia Nunes, dos técnicos do Laboratório de Química, Marinaldo Júnior e Edinaria Deodato, dos coordenadores dos cursos e de professores das diferentes áreas de formação.

Com o objetivo de promover uma aproximação dialógica entre as comunidades escolares da rede estadual e o **IF Sertão-PE**, que recebe visitas de estudantes, professores e pessoas da comunidade na Instituição, a professora das disciplinas de Pedagogia do campus Ouricuri, Cristiane Marinho, criou o projeto de extensão “Escola no Campus”. O projeto, que integra o Programa Institucional de Bolsas de Extensão (Pibex), propõe-se não apenas a divulgar a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, como também possibilitar o diálogo e despertar o sentimento de pertencimento da comunidade com o campus.

A professora relata como surgiu a ideia de submeter o projeto. “Foi a partir das experiências vivenciadas ao longo de minha atuação profissional e acadêmica, o fato de ter vindo de uma instituição de ensino que ainda hoje é referência na área da extensão universitária, a Universidade Federal de Viçosa, certamente influenciou meu interesse pela extensão numa perspectiva dialógica”, afirma.





Ao todo, 245 alunos e professores já estiveram no campus Ouricuri. Um deles foi Ewerton Soares, estudante do nono ano da Escola Coronel Chico Romão, que aprovou a vinda ao IF Sertão-PE. “Não conhecia o campus Ouricuri, gostei bastante da visita e, no futuro, pretendo fazer um curso aqui”, declarou o estudante. O projeto “Escola no Campus” prevê a realização de visitas orientadas de escolas estaduais dos dez municípios pertencentes à área de abrangência do campus (Ouricuri, Araripina, Exu, Bodocó, Santa Cruz, Santa Filomena, Trindade, Ipubi, Granito e Moreilândia).

O projeto teve início em agosto de 2015 e, desde então, foram realizadas sete visitas orientadas à Instituição. O campus recebeu duas turmas da Escola Dom Idílio José Soares, duas da Escola Nossa Senhora de Fátima, ambas localizadas no município de Ouricuri, duas da Escola Coronel Chico Romão, situada em Moreilândia, e uma da Escola Nossa Senhora do Bom Conselho, de Granito.

Nas visitas orientadas, os alunos e professores conhecem o laboratório de Química e produzem detergente. Em seguida, é a vez do laboratório de Informática e são realizadas palestras sobre os cursos de Edificações, Agropecuária e Agroindústria.





Sabor e qualidade à mesa, com certeza!

Curso de Tecnologia em Alimentos do IF Sertão-PE auxilia produtores locais a desenvolver e comercializar alimentos inovadores com matérias-primas da região

Texto e fotos: Gabriela Lapa



A textura e a ardência da pimenta dedo-de-moça, combinadas com a doçura da manga e a acidez do abacaxi, em geleias e sobremesas, parece uma combinação interessante, não é? Mas, que medidas usar para obter a receita ideal? Como aproveitar o máximo de sabor e qualidade das frutas sem prejudicar uma produção em série? De que maneira, enfim, adequar a composição nutricional do produto às exigências do mercado?

Para o pequeno produtor, acostumado a um método de trabalho praticamente artesanal, é difícil encontrar a resposta para essas questões. Porém, desde junho de 2015, um grupo de alunos do campus Petrolina do **IF Sertão-PE** vem ajudando a solucionar o dilema por meio de dois projetos de inovação tecnológica, cujos resultados já começam a dominar as prateleiras dos supermercados.

“Consultoria abriu nossa mente para o universo do tecnólogo em Alimentos”, afirma estudante

Quando o petrolinense Normandio Guimarães pensou em abrir a própria empresa, seis meses atrás, a ideia era investir na produção industrial de geleias e molhos exóticos a partir de matérias-primas da região, como rapadura, pimenta, manga, cajá e abacaxi. A receita que ele usava em experiências anteriores com restaurantes era certeza de sucesso. Já o aumento da produção, um desafio. Como, então, adequar proporções e otimizar o serviço?





Bolsistas fizeram análises físico-químicas nos laboratórios do campus

“São detalhes que parecem simples, mas fazem toda a diferença no resultado final. Antes da consultoria, tudo era feito de maneira artesanal, não havia padrão, por exemplo, para o ponto das geleias. Algumas ficavam mais consistentes que outras, mais doces ou apimentadas. Agora é diferente, o consumidor vai poder encontrar as mesmas características em todas as unidades”, explica Yasmin Gomes.

A partir de então, a habilidade do empresário somou-se ao conhecimento técnico e científico do grupo. O projeto, que começou em junho do ano passado, contempla desde análise das condições de higiene da fábrica até a criação do fluxo de produção e estabilização das receitas, incluindo testes e reajustes. “Procurei o **IF Sertão-PE** por ser uma instituição associada à qualidade do ensino e dos serviços que presta à comunidade. A facilidade de estabelecer parceria com a empresa também foi um atrativo”, explica Guimarães.

Todo o processo levou seis meses para ser concluído. “Abriu nossa mente para o universo do tecnólogo em Alimentos”, afirma Yasmin Gomes. “Na graduação, aprendemos cada etapa do trabalho e tivemos a oportunidade de conhecer diferentes áreas de atuação, mas, um projeto desse tipo nos faz perceber, de fato, a importância e o papel do tecnólogo no mercado. Amadurecemos muito com essa experiência”, avalia a estudante.

Na primeira etapa das atividades, a dupla visitou as instalações da fábrica, fez análise microbiológica para atestar as condições de higiene e capacitou os funcionários sobre o uso do equipamento de proteção necessário, como luvas e toucas. As receitas que já eram utilizadas em molhos e geleias foram padronizadas para a escala industrial e, em seguida, melhoradas com aditivos que conservam a cor, aroma e sabor de cada produto.

Rótulo de solidariedade

Outro projeto desenvolvido pelo curso de Tecnologia em Alimentos é resultado de uma parceria entre o **IF Sertão-PE** e o Centro Público de Economia Solidária (Cesol) de Juazeiro (BA). Com a orientação da professora Luciana Cavalcanti, os bolsistas Amanda Angel e Mateus Tenório analisam a composição nutricional de 40 tipos de produtos feitos por cooperativas e produtores locais ligados ao Cesol. O objetivo é ajudá-los a fazer o registro para comercialização no mercado.

“Os bolsistas realizam análises físico-químicas, nos laboratórios do campus Petrolina, com a finalidade de conhecer os teores dos componentes nutricionais dos alimentos estudados como proteína, gordura, carboidratos, fibras, minerais, valor calórico, etc. Os resultados compõem a tabela nutricional no rótulo e o laudo analítico, para registro de produto no órgão competente”, explica Luciana.

A iniciativa beneficia diretamente uma média de 20 pequenas empresas sociais que trabalham com matérias-primas da região, fabricando produtos como queijo e iogurte de leite de cabra, doces de goiaba e tamarindo, geleia de acerola, polpa de umbu, paçoca de gergelim, sequilhos de maracujá e de coco. Depois de registrados e devidamente rotulados, os produtos são comercializados na sede do Cesol, em Juazeiro.

Importância do rótulo nutricional

“O uso das informações nutricionais, obrigatórias nos rótulos dos alimentos embalados, está regulamentado no Brasil desde 2001. A rotulagem dá o direito ao consumidor de conhecer e selecionar os produtos que farão parte de sua alimentação. Para chegar a resultados confiáveis, vários cuidados devem ser tomados para se garantir a correta declaração e compreensão dos dados apresentados, como a necessidade de cálculos elaborados a partir de dados analíticos e de boas tabelas de composição dos alimentos, metodologias analíticas atualizadas e aprovadas pelas instâncias de fiscalização”, informa Luciana Cavalcanti.





Pesquisas beneficiam a comunidade, os estudantes e todo o IF Sertão-PE

A análise físico-química, que faz parte das atividades desenvolvidas na graduação de Tecnologia em Alimentos, sempre despertou o interesse dos bolsistas Amanda e Mateus – não por acaso, ambos foram monitores dessa disciplina. Quando a oportunidade de participar do projeto com o Cesol apareceu, nenhum deles pensou duas vezes.

“Sempre gostei muito das análises de laboratório e nutricionais. É um trabalho que traz um benefício enorme para a comunidade, pois a maioria dos pequenos produtores não tem conhecimento sobre a importância do rótulo, o que acaba complicando a comercialização das mercadorias”, conta Amanda. “A maioria dos produtos que chegaram para nós, por exemplo, não tinha informações básicas que são obrigatórias por Lei. A produção é muito artesanal, nossa contribuição é no sentido de informar também, para que eles saibam a importância de obter esses dados”, reforça Mateus.



Molhos e geleias exóticas tiveram as fórmulas estabilizadas pelos bolsistas



Amanda e Mateus avaliaram a composição nutricional dos produtos

Economia Solidária

Fonte: www.setre.ba.gov.br

Os **Centros Públicos de Economia Solidária (Cesol's)** são espaços multifuncionais públicos, de caráter comunitário, que se destinam a articular oportunidades de geração, fortalecimento e promoção do trabalho coletivo baseado na economia solidária. Consistem em estruturas criadas e mantidas por meio de parceria entre o poder público e a sociedade civil organizada, tendo a Secretaria Nacional de Economia Solidária do Ministério do Trabalho e Emprego (Senaes/MTE) e a Rede Brasileira de Gestores Públicos da Economia Solidária como seus principais difusores.

A unidade de Juazeiro-BA está localizada na rua 15 de Novembro, Centro. Além de alimentos, também é possível encontrar artesanato de vários tipos feitos por cooperativas e pequenos produtores associados. Mais informações sobre as atividades e produtos oferecidos pela entidade podem ser encontradas na página do Facebook intitulada “CESOL Sertão do São Francisco”.



Todos os projetos foram desenvolvidos por meio de parceria entre as empresas solicitantes e o **IF Sertão-PE**, através do Núcleo de Inovação Tecnológica (NIT) e da coordenação do curso de Tecnologia em Alimentos. Além deles, também há outros trabalhos inovadores em desenvolvimento, mas no âmbito da pesquisa. “O curso possui uma dinâmica dentro de algumas disciplinas de estimular a criação de novos produtos, principalmente daqueles elaborados com matérias-primas regionais, como sopa em pó (de peixe e caprina), produtos do licuri, umbuzada em pó, blend de uísque com água de coco, aguardente de manga e de outras frutas da região”, destaca Luciana.

Na avaliação da professora, além de fortalecer o desenvolvimento econômico e social da região, essas iniciativas trazem grande contribuição à formação dos estudantes e ao Instituto como um todo. “Os alunos constatarem na prática, dentro de uma vivência real, a importância dos conteúdos aprendidos em sala de aula. Temos a oportunidade de contribuir com a comunidade externa, levar o nome do **IF Sertão-PE** ao empresariado local e possibilitar a inserção de nossos profissionais no mercado de trabalho. Os Institutos Federais possuem ‘DNA’ para a pesquisa aplicada, e isso tem sido intensivamente estimulado aqui”, finaliza.



A servidora do campus Floresta do IF Sertão-PE, Sandra Nascimento

Nas mãos, mais que um símbolo olímpico

Servidores e alunos do IF Sertão-PE protagonizam a passagem da tocha olímpica pelas cidades de Juazeiro (BA) e Petrolina (PE) e relatam a emoção de carregar o símbolo máximo do esporte

Por: Gabriela Lapa
Fotos: Naelton Goes



O desafio era fazer a diferença, e assim fizeram. Gleice da Mata Silva, aluna do campus Petrolina, Ruth Santos, do campus Salgueiro, e Sandra Nascimento, servidora do campus Floresta do **IF Sertão-PE**, estiveram entre os 12 mil condutores que participaram do revezamento da tocha olímpica pelo país, desde a chegada do fogo em solo nacional até o início da cerimônia de abertura dos jogos, no Rio de Janeiro. Em um momento único e marcante, elas acompanharam a passagem do símbolo máximo do esporte pelas cidades de Juazeiro (BA) e Petrolina (PE).

Escolhidas em concursos de redação promovidos pelo Comitê Olímpico Brasileiro (COB) e patrocinadores, as garotas tiveram o desafio de mostrar, com as palavras, que faziam a diferença no esporte ou nas suas comunidades. “Meu texto era sobre ser atrevida. Falei que sempre tive o sonho de jogar futebol profissional, que mesmo a modalidade feminina desse esporte tendo tão pouca visibilidade, era uma atividade que eu admirava e que não queria desistir de tentar. Foi um texto sobre persistir e ter fé no próprio potencial”, explica Ruth, aluna do curso técnico em Edificações, modalidade Proeja, do campus Salgueiro, que já representou a Instituição nos Jogos dos Institutos Federais (JIFs) de 2014.

Para ela, a condução da tocha representa mais do que o espírito de fraternidade e união das Olimpíadas: é uma metáfora da vida. “Ser condutor era o sonho de milhares de brasileiros, inclusive o meu, e muitos de nós conseguiram realizá-lo. Assim são todos os nossos desejos, tudo é possível desde que haja fé e força de vontade”, afirma.

A persistência também foi o que garantiu a Sandra uma vaga como condutora da tocha. Em seu texto de candidatura, ela falou sobre o sonho de assistir aos jogos no Rio, muito antes de a Cidade Maravilhosa ser escolhida como sede. “Pensava em estar lá desde que as campanhas começaram, em 1998. Fui atleta de handebol e sonhava em participar das Olimpíadas, mesmo sabendo que não tinha talento para isso (risos)”, lembra a servidora.

Em solo baiano

A chama olímpica chegou a Juazeiro no dia 26 de maio, por volta das 10h da manhã. Responsáveis pelo revezamento naquela cidade, Ruth Santos e Sandra Nascimento fizeram o percurso entre as avenidas Adolfo Viana e Pedro Calmon.

De acordo com as orientações do comitê organizador, cada condutor faria um percurso médio de 300 metros, mas, na ocasião, uma multidão de curiosos tornou quase impossível tirar o pé do chão. Centenas de pessoas aglomeraram-se na rua para ver a tocha passar, tentando registrar o momento com câmeras e celulares. As selfies, evidentemente, não ficaram de fora: antes mesmo de a chama olímpica chegar à cidade baiana, Sandra e Ruth, com as tochas ainda apagadas nas mãos, eram procuradas pelos curiosos para tirar fotos.

“Na véspera eu já não consegui dormir direito, estava muito ansiosa. Acordei às 6h30 e fui ao local informado pela comissão organizadora para participar de uma breve reunião, entrega de uniformes e da tocha. Depois, quando cheguei no local do revezamento, mesmo, a emoção tomou conta de mim”, lembra Ruth.



“Quando 2014 chegou, fiquei com o orçamento apertado e sem condições de custear os ingressos e a viagem, então, decidi fazer trufas para vender. Já fazia tortas e doces para eventos do IF Sertão-PE aqui em Floresta, passei a divulgar o meu trabalho nas redes sociais, e as encomendas foram aparecendo. Vendi bijuterias e até aceitei o desafio de ensinar em um curso de montador de bijuterias do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), a 46 km da cidade. Peguei carona em pau de arara, mototáxi, enfrentei muita estrada de terra para ensinar, mas tudo valeu a pena, pois consegui o dinheiro e vou realizar mais um sonho. Conduzi a tocha com esta história, e ela agora vai me levar aos estádios para acompanhar as Olimpíadas bem de perto”, comemora Sandra.



“Vi aquela multidão doida para pegar na tocha e tirar foto comigo. Foi ali que caiu a ficha do que ia acontecer, pois até então eu não tinha noção de qual era a emoção e a importância daquele dia” – Ruth Santos, condutora em Juazeiro (BA).



A aluna do IF Sertão-PE, Gleice Silva, participou do cortejo que recebeu a Tocha em Petrolina

“Sou uma pessoa muito ansiosa, fiquei na maior expectativa desde a inscrição para a escolha dos condutores. Cheguei a sonhar com a chegada da tocha, e no dia 26, mal consegui dormir. Acordei à 1h da manhã e fiquei ouvindo música para relaxar até a hora de viajar. Tive de sair de Floresta às 4h para estar em Juazeiro no horário combinado pela comissão organizadora”, conta Sandra.

“Quando o carro da comissão organizadora me deixou no ponto do revezamento, as pessoas começaram a gritar, batendo palmas, me puxando para tirar foto e parabenizar. Então, chegou o momento mais esperado: quando abri a tocha e aconteceu o ‘beijo da Chama’, o beijo mais lindo e emocionante que já senti na minha vida. Comecei a correr com a tocha acesa, as pessoas gritando, batendo palmas, e então não consegui segurar: chorei. O melhor choro, o mais feliz da minha vida, com a minha irmã ali do meu lado, vivendo comigo o momento único”, descreve Ruth.

No mesmo dia, em Petrolina, a chama olímpica foi recebida com festa. Um cortejo formado pela aluna Gleice Silva e dois estudantes do Colégio Militar acompanhou o primeiro revezamento feito do lado pernambucano. Nas semanas seguintes, as condutoras chamaram a atenção nos respectivos campi, e a experiência de conduzir a tocha tornou-se o principal assunto das conversas.

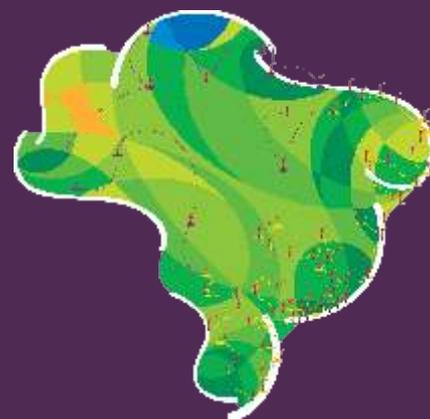
Partilhando conhecimento

A vontade de dividir a experiência vivida naquele 26 de maio foi geral. Tanto Ruth como Sandra desejam levar a tocha aos campi do **IF Sertão-PE** para que outros alunos e servidores possam conhecê-la. “Quero dedicar a tocha aos atletas, especialmente às mulheres que, como eu, sonham com o esporte, e à minha mãe, que sempre acreditou em mim. O meu revezamento terminou, mas a emoção continua, pois sou uma condutora olímpica e guardarei essa experiência para sempre, principalmente porque a tocha usada no revezamento é minha, cada condutor pôde ficar com a sua. Espero poder contar essa emoção para muitas pessoas, ainda”, afirma Ruth.

Fora do Instituto, a intenção é a mesma. Em junho, Sandra Nascimento começou um projeto de visita a escolas de Floresta (PE), onde reside e trabalha, por meio do qual vem fazendo palestras sobre a origem dos jogos olímpicos e levando a tocha para mais pessoas conhecerem. “Estou sendo bem recebida e várias pessoas aprovaram a iniciativa. Os alunos têm a oportunidade de saber curiosidades e informações interessantes sobre a história das Olimpíadas e da tocha, entender o porquê deste símbolo ser tão importante em todo o mundo, e claro, pegá-la e tirar fotos com ela”, explica a servidora do **IF Sertão-PE**.

Rio 2016

Mapa de cidades do revezamento da tocha



“As pessoas estão tendo uma imagem muito negativa das Olimpíadas, associando-as à corrupção, e não veem o quanto este evento pode ser bom para o país. Quero tentar mudar essa imagem, fazer com que os nossos jovens torçam pelo Brasil nos jogos e entendam que o esporte é importante para suas vidas”, avalia Sandra.



“É emocionante ver que um ritual histórico e mundial, como a condução da tocha olímpica, continua emocionando as pessoas e sendo realizado tal qual a tradição, ainda hoje”, avalia a professora de História do campus Salgueiro, Márcia Farias. Para ela, além do significado relacionado ao esporte e à cooperação entre os povos, a passagem da tocha pelo Brasil deixa uma mensagem importante para a educação. “Nós temos estudantes de escolas públicas, de regiões semiáridas, protagonizando este momento único e tão almejado por todo o mundo. É uma lição de valor”, afirma.



Sandra Nascimento participou do revezamento em Juazeiro-BA

Como tudo começou?

Fonte: Página oficial das Olimpíadas 2016

Essa é uma história de quase três mil anos. Na Grécia Antiga, os gregos consideravam o fogo um elemento divino e, por isso, mantinham chamas acesas em frente a seus principais templos – como o santuário de Olímpia, palco dos jogos olímpicos da antiguidade. Para assegurar sua pureza, as chamas eram acesas por meio de uma “skaphia” – espécie de espelho côncavo que converge os raios do sol para um ponto específico.

Para manter a tradição, esse ritual é realizado até hoje. De 90 a 100 dias antes de cada edição dos jogos, a chama olímpica é acesa nas ruínas do Templo de Hera, na cidade de Olímpia, na Grécia. O cenário original é recriado para a solenidade, com mulheres caracterizadas como “sacerdotisas” para acender a chama.

Uma vez acesa, a chama é conduzida por meio de tochas, em um grande revezamento, até a cidade-sede dos jogos. Na rota, uma série de festividades anunciam a chegada do evento. O revezamento termina com o acendimento da pira olímpica na cerimônia de abertura.



Estágio transforma estudantes em profissionais

Dentre os benefícios da prática, está a oportunidade de aprofundar conhecimentos e desenvolver novas habilidades

Textos e Fotos: Larissa Lins

Existem muitas formas de aprender algo novo, mas talvez a mais efetiva delas seja aliar o conhecimento teórico do assunto com a oportunidade de exercitá-lo no dia a dia. Uma das muitas situações em que é possível comprovar esta realidade é a prática, por estudantes, do famoso estágio. Afinal, que atire a primeira pedra quem nunca: a) foi estagiário e assim acumulou importantes experiências ou b) conviveu com um (ou vários) deles no ambiente de trabalho!

Em 25 de setembro de 2008, foi sancionada a Lei nº 11.788, que regula esta prática, definindo direitos e deveres tanto para o estagiário quanto para as instituições de ensino e os ofertantes de vagas. Em seu artigo primeiro, a Lei define o estágio como “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos”.

De acordo com a Lei, existem duas modalidades de estágio: obrigatório e não obrigatório. Elas classificam-se conforme determinação das diretrizes curriculares da etapa, modalidade e área de ensino e do projeto pedagógico do curso. O estágio obrigatório é aquele definido como tal no projeto do curso, cuja carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma; já o estágio não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, acrescida à carga horária regular e obrigatória (à parte do projeto pedagógico do curso).



José Inácio

Tornando-se estagiário, o aluno pode reforçar o aprendizado dos conteúdos vistos em sala de aula, adquirindo maturidade, responsabilidade, segurança, novos conhecimentos e experiências profissionais. Outra vantagem é a possibilidade de preparar-se melhor para o mercado de trabalho, podendo encontrar no estágio uma porta de entrada para o mundo profissional.



Caio Lima

De acordo com a lei nº 11.788, podem ofertar estágio pessoas jurídicas de direito privado e os órgãos da administração pública de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional.

Ainda de acordo com o regulamento de estágio da Instituição, o **IF Sertão-PE** pode ser considerado concedente de estágio quando tiver condições de proporcionar ao educando atividades que possibilitem aprendizagens social, profissional, científica e cultural; dessa forma, o Instituto pode oferecer também estágio a estudantes de outras instituições de ensino. Essa possibilidade é regida pela Orientação Normativa nº 04/2014, da Secretaria de Gestão Pública do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (Segep/MPOG), que estabelece orientações sobre a aceitação de estagiários no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

A seleção de estudantes externos para estagiar no **IF Sertão-PE** é realizada por meio de editais divulgados periodicamente no site e redes sociais da Instituição. Foi devido a um deles que o estudante do 7º período de Direito da Universidade do Estado da Bahia (Uneb), José Inácio Pereira, 28 anos, tornou-se estagiário na Diretoria de Orçamento e Finanças (DOF) da Reitoria. “Esse estágio tem me dado um suporte muito grande na união de teoria e prática, especialmente por ser um setor bastante complexo, que envolve contratos e licitações. O aluno que não faz estágio não atinge o mesmo nível de aprendizado daquele que tem essa experiência”, comenta Inácio.

No **IF Sertão-PE**, o regulamento que orienta a prática de estágio foi aprovado pelo Conselho Superior da Instituição em sua Resolução nº 12, de 14 de maio de 2015. O documento trata majoritariamente sobre as regras do estágio obrigatório, ou seja, aquele que seus estudantes realizam em empresas ou com profissionais liberais que tenham firmado convênio de estágio com o Instituto, sendo a Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (Proext) responsável por firmar tais convênios. Hoje, mais de 200 empresas ou profissionais liberais de toda a região estão aptos a receber alunos do Instituto para estágio obrigatório.

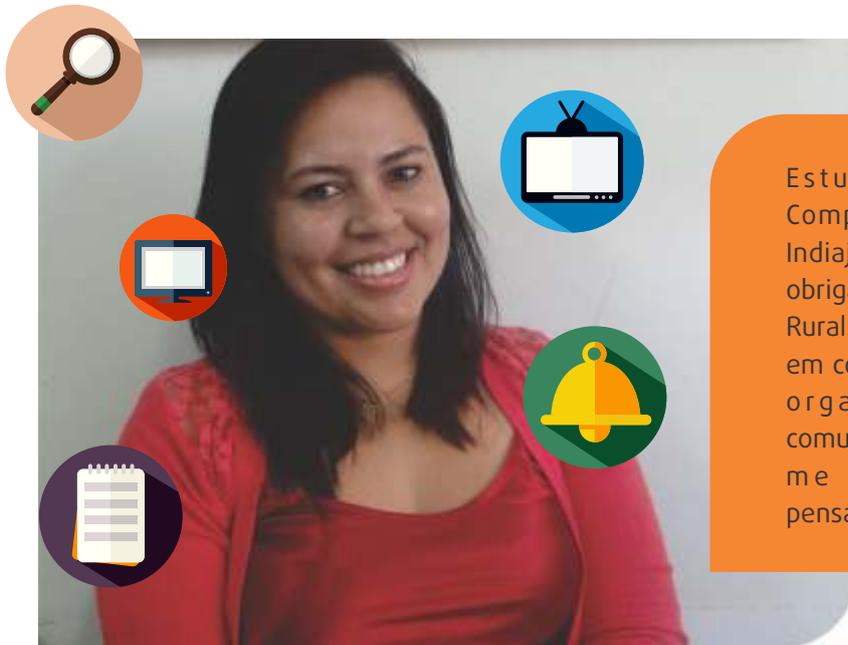
Estudante do 3º período do curso Técnico Subsequente em Edificações do campus Santa Maria da Boa Vista, Julio Leal, de 19 anos, faz estágio obrigatório em sua área na Prefeitura do município. Para ele, a principal vantagem é aplicar na prática os conhecimentos teóricos aprendidos em sala de aula. “O conhecimento prático é fundamental. Como tenho planos de continuar estudando e fazer o curso superior de Arquitetura, acho que estou adquirindo uma ótima base”, avalia o aluno.

Já o estudante Caio Lima, 20 anos, do curso Gestão da Tecnologia da Informação do campus Floresta, faz estágio obrigatório no próprio campus. “A gente consegue vivenciar o ambiente de trabalho, aprende a resolver problemas, ter jogo de cintura e assumir responsabilidades. Isso contribui muito para nossa vida profissional”, aponta. Sua colega Adriane Santos, 21 anos, registra ainda outro aspecto importante. “Como nosso curso é de Gestão em TI, durante o estágio estamos aprendendo não só a lidar com as máquinas, mas também a gerenciar documentos e pessoas”, observa Adriane.



Julio Leal





Estudante de Licenciatura em Computação no campus Petrolina, Indijara dos Anjos faz estágio não obrigatório no campus Petrolina Zona Rural. “O estágio tem me acrescentado em conhecimento, trabalho em equipe, organização e capacidade de comunicação. Lá na frente, quando eu me formar, já vou ter outro pensamento”, afirma a estagiária.

Indijara dos Santos. Foto: Inês Guimarães

Além do regulamento de estágio, da Lei nº 11.788/08 e da Orientação Normativa nº 04/2014, estudantes do **IF Sertão-PE** e as partes concedentes interessadas em obter mais informações sobre o tema contam com o Manual do Estagiário, lançado pelo Instituto para orientar de forma didática essa prática educativa. O manual está disponível no site da Instituição. Em cada campus, existe também um setor próprio para tratar de questões relacionadas a estágio: a Coordenação de Estágios e Egressos, que é responsável, dentre outras ações, por contatar o responsável na empresa concedente, definir orientadores, elaborar documentos necessários e encaminhar os estudantes para seleção, auxiliando, de maneira geral, o processo de contratação.



“O estágio é a experimentação do ser profissional. É nele que o aluno passa a ter noção das responsabilidades e de seu papel como protagonista na empresa. Neste momento, o estudante precisa ter uma postura responsável com o que lhe é exigido, mas nunca no sentido apenas operacional, de subserviência. O mundo do trabalho exige cada vez mais um profissional que possa exercer a liderança, atuar em equipe e, principalmente, que saiba seu lugar estratégico para o sucesso da empresa”, afirma o pró-reitor de Extensão e Cultura do **IF Sertão-PE**, Ricardo Bitencourt. Assim, aproveitando ao máximo o ambiente no qual atua como estagiário, o estudante adquire, de fato, as ferramentas necessárias para transformar-se em um profissional completo.



Adriane Santos

Dúvidas frequentes sobre estágio

Fonte: Nova Cartilha Esclarecedora sobre a Lei do Estágio - Ministério do Trabalho e Emprego (MTE)



1) Qual o objetivo do estágio?

O estágio visa ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e a contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

2) Quem pode ser estagiário?

Estudantes que estiverem frequentando o ensino regular, em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

3) O estágio é uma relação de emprego?

Não. O estágio não caracteriza vínculo de emprego de qualquer natureza, desde que observados os requisitos legais, não sendo devidos encargos sociais, trabalhistas e previdenciários.

4) Quais requisitos devem ser observados na concessão do estágio?

a) Matrícula e frequência regular do educando público-alvo da lei; b) Celebração de termo de compromisso entre o educando, a parte concedente do estágio e a instituição de ensino; c) Compatibilidade entre as atividades desenvolvidas no estágio e as previstas no termo de compromisso.

5) Como deve ser definida a jornada de atividade do estagiário?

A jornada de atividade do estagiário deve ser definida de comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o estudante ou seu representante ou assistente legal, devendo constar do Termo de Compromisso de Estágio, e ser compatível com as atividades escolares observando a duração máxima prevista na lei.

6) Qual a duração máxima da jornada de atividade de estágio?

a) Quatro horas diárias e 20 horas semanais, no caso de estudantes de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental na modalidade profissional de educação de jovens e

adultos; b) Seis horas diárias e 30 horas semanais, no caso de estudantes do ensino superior, da educação profissional de nível médio e do ensino médio regular; c) 40 horas semanais, no caso do estágio relativo a cursos que alternam teoria e prática, nos períodos em que não estão programadas aulas presenciais, desde que previsto no projeto pedagógico do curso e da instituição de ensino.

7) Qual o prazo máximo de duração do estágio na mesma concedente?

Até dois anos, para o mesmo concedente, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

8) Quando o estágio deve ser obrigatoriamente remunerado (com concessão de bolsa ou outra forma de contraprestação)?

No caso do estágio não obrigatório, é compulsória a concessão de bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada no Termo de Compromisso do Estágio. Somente no caso de estágio obrigatório é que a concessão de bolsa ou outra forma de contraprestação é facultativa.

9) O estagiário tem direito a recesso?

Sim. É assegurado ao estagiário, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a um ano, período de recesso de 30 dias. Nos casos em que o estágio tem duração inferior a um ano, os dias de recesso serão concedidos de maneira proporcional. O recesso poderá ser concedido em período contínuo ou fracionado, conforme acordado entre as partes, preferencialmente nas férias escolares.

10) A estudante gestante pode estagiar?

Sim. Não há nenhum empecilho para a estudante gestante estagiar. Como todo programa de estágio, a estagiária gestante também se sujeita às regras da Lei 11.788/2008.





EXTENSÃO RURAL

Por uma agricultura mais saudável

Estudantes, docentes e técnicos em educação do IF Sertão-PE percorreram até 3.800 quilômetros para participar, no sul de Goiás, da 14ª Agro Centro-Oeste Familiar e ampliar os conhecimentos sobre produção agroecológica e sustentabilidade no âmbito da agricultura familiar

Texto e Fotos: Ricardo Brandão

Pé na estrada em busca de conhecimentos

Para ampliar os conhecimentos sobre agricultura familiar e compreender como a Agroecologia tornou-se uma alternativa sustentável de produção agrícola, estudantes, docentes e técnicos em educação dos campi Floresta, Ouricuri, Petrolina Zona Rural, Petrolina, Salgueiro e Santa Maria da Boa Vista do **IF Sertão-PE** participaram, de 27 a 29 de abril, no campus Urutaí do IF Goiano, da 14ª Agro Centro-Oeste Familiar, evento que reuniu agricultores familiares e representantes de Institutos Federais, universidades, organizações não governamentais e centros de pesquisa em extensão rural.

O tema deste ano foi “Agroecologia” – num momento em que testemunhamos a exploração ininterrupta e muitas vezes predatória dos recursos da natureza. Nas malas, além da vontade de aprender cada vez mais, a delegação sertaneja levou conhecimentos acumulados nos cursos técnicos de Química e Agropecuária e superiores de Tecnologia em Alimentos e Agronomia. Levou também expectativas em torno da troca de experiências com colegas e professores dos diversos campi do IF Sertão-PE.

Ainda na estrada, a professora do curso de Agropecuária do campus Floresta, Fabiana Dantas, destacou que o processo de ensino e aprendizagem nessas viagens começa antes mesmo do ônibus chegar ao destino final, na observação da geografia que surge ao longo do trajeto. “Vimos campos de produção de soja, implementos usados na irrigação e assuntos que as alunas estudaram recentemente. Elas mesmas atentaram para esse fato e comentaram comigo aqui no ônibus”, relatou, referindo-se às estudantes Jocelma Silva e Larissa Feitosa, ambas do curso médio integrado de Agropecuária.

Agricultura familiar: alimentando 70% dos lares brasileiros

Ao contrário do que alguns imaginam, não são as monoculturas extensivas que garantem alimentos para a maioria da população, mas a diversidade produtiva no campo, com variedades de frutas, verduras, tubérculos, carnes, leite e derivados, que possibilita o abastecimento com refeições saudáveis e balanceadas, a um custo menor, para a maioria das pessoas. A agricultura familiar é a maior responsável por essa diversidade, o que a posiciona como principal indutora da segurança alimentar e da soberania alimentar do País. Alguns números impressionam: 87% da mandioca, 70% do feijão e 58% do leite são provenientes da produção familiar no campo. Em média, a atividade agropecuária de base familiar fornece cerca de 70% dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros, de acordo com dados do Censo Agropecuário 2006.

A atividade congrega objetivos comuns em torno do sustento familiar e da produção de excedentes para o abastecimento de feiras livres e mercados locais, gerando renda e desenvolvimento rural. Existe ainda a possibilidade de agregar valor à produção por meio do processamento em agroindústrias familiares ou associativas. Mas, ao interagir com os processos industriais, o produtor deve reduzir eventuais danos ao meio ambiente, através do reaproveitamento de resíduos, eficiência no uso de energia, conservação dos solos e outras práticas preservativas, pois a sustentabilidade ambiental, social e econômica é um dos princípios da Política Nacional de Agricultura Familiar.



A Agroecologia propõe uma produção agropecuária em sinergia com a natureza e respeito aos limites dos agroecossistemas. Olhar para a natureza não apenas pelo viés quantitativo e economicista revela que há algo mais com o que se preocupar



Estudantes Jocelma Silva (à esquerda) e Larissa Feitosa (à direita) reforçaram o aprendizado em atividade de extensão. Ao centro, a professora Fabiana Dantas e a servidora Maria Lúcia completaram a delegação florestana, que percorreu a maior distância para participar do evento: 3.800 quilômetros de ida e volta



Marcelo Silvestre, do Ministério do Desenvolvimento Agrário (atualmente extinto) e representantes da Emater, explicaram aos produtores familiares como funcionava a certificação da produção orgânica (livre de agrotóxicos) e a fiscalização que era exercida para controle dessa produção e comercialização

As indústrias de agrotóxicos e insumos minerais impuseram soluções tecnológicas externas para eliminar pragas e aumentar a produtividade, disfarçando interesses prioritários de lucro, relegando a segundo plano a saúde das pessoas e a preservação ambiental dos países consumidores, localizados, em sua maioria, na América Latina, Ásia e África, pois a Europa e os Estados Unidos já baniram muitos dos agrotóxicos ainda comercializados em países como o Brasil. A Agroecologia propõe uma mudança nesse paradigma





Modelo de produção rural inspirado no sistema mandala, a Produção Agroecológica Integrada e Sustentável (PAIS) foi uma das 12 estações apresentadas no Dia de Campo Agroecológico. A estrutura foi montada pelo Sebrae, que disponibilizou técnicos para explicar o sistema integrado com rotação de culturas e aproveitamento do esterco das galinhas, contemplando ainda plantas medicinais e fitoterápicos



Dailane, Simone e Bruna, alunas do curso superior de Tecnologia em Alimentos explicaram como se dá o processo de seleção, processamento e conservação dos alimentos, sob a ótica da segurança alimentar

Atentas a essas questões, as alunas Bruna Farias, Dailane Silva e Simone Leite, do curso superior de Tecnologia em Alimentos do campus Salgueiro, levaram para o evento produtos como o doce do xique-xique (cactácea abundante no semiárido e ainda pouco aproveitada na alimentação humana), e outros que priorizam a sustentabilidade em seus processos produtivos, como explica a professora Cristiane Ayala, orientadora das alunas nos Programas de Iniciação Científica (Pibic) e de Iniciação à Docência (Pibid) do campus. “Trouxemos produtos feitos à base de carne de caprinos com idade avançada. São animais que se encontram em situação de descarte, devido ao aroma e ao sabor pronunciados e à textura pouco macia da carne, inviabilizando a comercialização por restaurantes. Porém, ao se incorporar nessa carne o soro residual da produção de queijo e transformá-la em hambúrgueres, patês, apresuntados e linguças, obtém-se alimentos saborosos e o produtor volta a gerar renda”, argumentou a professora.

Ainda de acordo com Cristiane, “o processo também evita que um resíduo agroindustrial altamente impactante, que é o soro do queijo, polua o meio ambiente, já que esse rejeito possui muita proteína e gordura e se for despejado em mananciais, pode destruí-los, por apresentar uma demanda bioquímica de oxigênio muito alta”.

Entendendo o conceito de agricultura familiar

O conceito de agricultura familiar tem relação direta com o tamanho da terra cultivada. A referência utilizada pela Lei 11.326/2006, marco legal da agricultura familiar, é o chamado “módulo fiscal”, unidade de medida agrária que varia de 5 a 110 hectares, conforme a vocação agropecuária do município. O módulo fiscal é estabelecido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra) e determina a extensão de terras necessária para que a produção agropecuária seja economicamente viável. Assim, o empreendimento rural é considerado familiar ao atender, simultaneamente, a quatro requisitos básicos: a) o tamanho máximo não exceda a quatro módulos fiscais; b) a mão de obra seja, predominantemente, da própria família; c) as

atividades econômicas gerem um percentual mínimo da renda familiar; d) o estabelecimento rural seja administrado pela própria família. São ainda considerados agricultores familiares, nos termos da Lei, os silvicultores, aquicultores, pescadores, os povos indígenas, os quilombolas e os extrativistas (exceto garimpeiros e fiscoadores). O associativismo e o cooperativismo são formas opcionais de organização da produção que podem ajudar os agricultores familiares a socializar melhores técnicas e métodos de cultivo, reduzir custos, economizar energia e combustível, além de otimizar investimentos em tecnologia e matéria-prima, através do uso consorciado. Unidos, os agricultores familiares também negociam mais promissoramente com os mercados.



Palestra sobre Manejo de Solos em Sistemas Agroecológicos foi proferida pela pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Flávia Alcântara, doutora em Ciência dos Solos, que apontou a salinização e o empobrecimento dos solos como consequências do depósito de agrotóxicos e da ausência de rotatividade nas monoculturas extensivas

O modelo difusionista de Extensão Rural retirou dos camponeses o protagonismo do processo produtivo, reservando às populações rurais o papel de coadjuvantes na relação com a natureza. Não por acaso, nos manuais da Revolução Verde, o termo agrotóxico foi substituído por defensivo agrícola, um eufemismo usado pela indústria na tentativa de ofuscar os efeitos dessas substâncias tóxicas, tanto para o meio ambiente como para a saúde dos agricultores e consumidores. As multinacionais também se associaram às universidades, patrocinando centros de pesquisa atrelados aos ditames da Revolução Verde.

Como alternativa ao modelo difusionista, surgiu nos anos 1980 a extensão rural agroecológica, que une a ecologia, o conhecimento empírico da agricultura tradicional e os recursos tecnológicos da agricultura convencional. Trata-se, portanto, de um modelo extensionista com enfoque na agrobiodiversidade, que se traduz pela sinergia e o respeito entre o elemento humano e a natureza. Em outras palavras, a Agroecologia não nega os recursos científicos e tecnológicos aplicados à produção rural, apenas defende que eles sejam usados de forma prudente e racional, associados ao cultivo com sementes nativas, à adoção de adubos orgânicos, ao cultivo rotativo, ao manejo preservativo dos solos e à conservação da biodiversidade. Por outro lado, opõe-se radicalmente ao uso de agrotóxicos, que ameaçam os ecossistemas e a saúde de agricultores e consumidores.

Agroecologia: um caminho natural para a agricultura familiar

“Se houver um caminho melhor do que o outro, podes ter certeza de que esse caminho é o da natureza”. A frase é de autoria de Aristóteles (384-322 a.C.) e foi citada pela engenheira agrônoma e doutora em Ciências do Solo, Flávia Alcântara, durante sua palestra sobre Manejo de Solos em Sistemas Agroecológicos, proferida no segundo dia do evento. Para Flávia, que também é pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, com sede em Goiás, “a afirmação do filósofo grego é super atual”. De fato, a resposta da natureza ao modelo produtivo do agribusiness não tem sido positiva e tem ensejado reflexões sobre a importância da Agroecologia para o desenvolvimento sustentável e a preservação da biodiversidade, posto que o estágio atual de exploração da natureza caminha para o esgotamento dos recursos não renováveis do planeta.

Infelizmente, porém, o modelo de extensão rural implantado no Brasil em meados do século XX foi o difusionista, que ganhou esse nome exatamente por difundir informações pré-selecionadas pela indústria de agrotóxicos e motomecânica. Essas informações eram geradas no meio urbano e destinadas ao meio rural, num processo de comunicação unidirecional e não dialógico, que tinha como pretexto a retirada dos camponeses do suposto atraso em que viveriam. Nesse modelo, os conhecimentos inerentes às populações rurais – oriundos do cotidiano no campo, da observação, da prática diária e da convivência com os antepassados – foram desqualificados ou subestimados pelos extensionistas rurais.

O difusionismo seguiu à risca a cartilha da chamada Revolução Verde, ao pregar a modernização imediata da agricultura e o uso extensivo de fertilizantes sintéticos de origem mineral, agrotóxicos e sementes modificadas. No afã de conquistarem o mercado latino-americano, as indústrias contrataram técnicos e engenheiros extensionistas para os seus quadros, com o intuito de prestar assistência técnica em troca da adesão dos agricultores aos produtos da Revolução Verde. De acordo com o pesquisador norte-americano Stephen Gliessman, crítico da agricultura convencional e um dos principais teóricos da Agroecologia, “o sistema de produção da agricultura industrial moderna é insustentável porque deteriora as próprias condições que possibilitam a prática da agricultura”.



Fazenda Vivá, no campus Urutai do IF Goiano possui 13 hectares e 12 estações de cultivo agroecológico. A Agroecologia preconiza a relação sustentável entre pessoas, cultivos, solos, água, animais e fontes de energia.





Banner apresentado pelo técnico em Alimentos e Laticínios do campus Ouricuri, Thiago Coelho (ao centro), faz parte do projeto de extensão Pibex, que tem como bolsista o aluno Jonyes Rodrigues, do curso de Agropecuária. Rejeitos da feira livre de Ouricuri são reaproveitados na produção de adubo orgânico e a compostagem produzida (rica em nutrientes) é destinada às hortas comunitárias da cidade



Professores e técnicos em Educação do IF Sertão-PE participaram da reunião que tratou sobre a organização do Congresso Brasileiro de Agroecologia

O professor Thiciano Leão, do curso técnico de Agropecuária e superior de Tecnologia em Alimentos do campus Salgueiro, presente ao evento, afirma que essa realidade ainda persiste. “Os representantes das lojas agrícolas visitam as unidades familiares e oferecem assistência técnica em troca do consumo dos produtos. Os agricultores, então, tornam-se reféns do sistema capitalista, e depois de entrarem, fica difícil sair, pois eles se acostumam com esse sistema produtivo”, analisa. Ele observa ainda que é comum a salinização de solos e lençóis freáticos no Vale do São Francisco, região onde predominam as monoculturas extensivas. “A médio prazo, esse modelo inviabiliza a utilização do solo na agricultura”, avalia.

O técnico em Educação do campus Ouricuri, Thiago Coelho, apresentou no evento um banner referente ao projeto de extensão que reaproveita resíduos orgânicos da feira livre da cidade. “É feita uma compostagem orgânica com restos de verdura que seriam descartados em lugares impróprios e provocariam a proliferação de vetores e pragas, aumentando o risco de doenças. Essa compostagem é destinada às hortas comunitárias, desenvolvendo a educação ambiental e fortalecendo a agricultura familiar. Os movimentos sociais e o setor acadêmico são fundamentais para que essas ações tornem-se uma realidade no presente e possam se expandir no futuro”, avalia.

Efeitos deletérios para o homem e a natureza

O Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo. A quantidade de pesticidas por área plantada mais que dobrou entre 2000 e 2012, passando de três para sete quilos por hectare, segundo dados do IBGE. Essas substâncias são absorvidas por via oral, respiratória ou dérmica e seus efeitos afetam agricultores e consumidores, com alto potencial cancerígeno e teratogênico (causador de malformações fetais). Contudo, a legislação brasileira ainda é condescendente em relação ao uso dessas substâncias, principalmente em função do lobby das multinacionais que financiam campanhas políticas em troca de modelos regulatórios alinhados aos interesses da grande indústria. Diversas pesquisas na área das ciências da saúde associam o uso de substâncias agrotóxicas à incidência de câncer nas populações. Algumas utilizam o Vale do São Francisco para observação, confirmando a incidência dos carcinomas, proporcional ao consumo de agrotóxicos. Esses estudos associam os cânceres de mama, pâncreas, rins, linfomas, neurológicos, câncer na infância e no sistema endócrino, como endométrio, ovário, testículos, próstata e tireoide, constatação que alerta para a necessidade de uma agricultura menos agressiva à saúde humana e menos predatória para a natureza. Os agrotóxicos também eliminam predadores naturais, gerando desequilíbrios nefastos para os ecossistemas, a exemplo do extermínio de abelhas, além de salinizar e exaurir os solos e contaminar os mananciais.

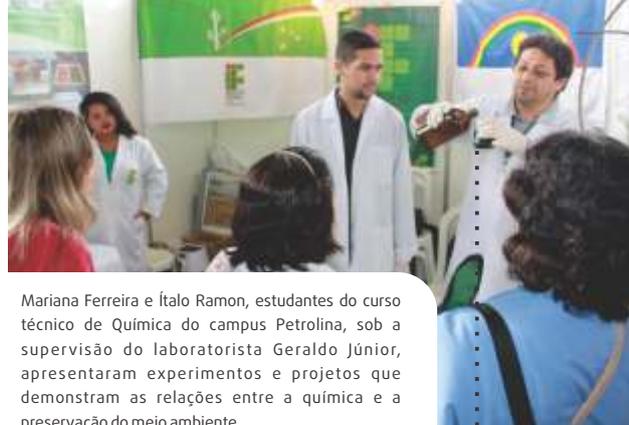
O cientista chileno Miguel Altieri afirma que o objetivo da Agroecologia não é a maximização da produção de uma atividade particular, mas a otimização do agroecossistema como um todo, o que significa a necessidade de uma maior ênfase no conhecimento, na análise e na interpretação das complexas relações existentes entre as pessoas, os cultivos, o solo, a água e os animais". Já os autores espanhóis Sevilla Guzmán e González Molina revelam que a dimensão local exerce um papel central nesse processo, ao ser portadora de um potencial endógeno, rico em recursos, conhecimentos e saberes que facilitam a implementação de estilos de agriculturas com ênfase na biodiversidade ecológica e na diversidade sociocultural.



Comitiva do IF Sertão-PE observa o Dia de Campo e demais detalhes do evento. Informações colhidas poderão subsidiar eventos da mesma natureza no sertão pernambucano

Aprendendo com a natureza

O aluno Ítalo Ramon, do curso técnico de Química do campus Petrolina, levou ao evento um experimento que transforma óleo de frituras em barras de sabão. O processo é simples e pode ser feito em casa. Durante as demonstrações, supervisionadas pelo laboratorista Geraldo Júnior, do campus Petrolina, Ítalo explicou que um litro de óleo é capaz de contaminar um milhão de litros de água. “O óleo que seria despejado no meio ambiente gera renda para pessoas com poucos recursos. Misturamos 800 mililitros de óleo e 150 mililitros de soda cáustica. Em quarenta minutos, já é possível tirar da forma, e em 12 horas o sabão está pronto”, ensina Ramon. O experimento é parte de um projeto maior, em parceria com um restaurante de Petrolina, que fornece cerca de 50 a 70 litros de óleo residual para serem transformados em sabão no laboratório do campus.



Mariana Ferreira e Ítalo Ramon, estudantes do curso técnico de Química do campus Petrolina, sob a supervisão do laboratorista Geraldo Júnior, apresentaram experimentos e projetos que demonstram as relações entre a química e a preservação do meio ambiente.

Destaque da 14ª Agro Centro-Oeste Familiar, o Dia de Campo Agroecológico teve a participação de estudantes e servidores do IF Sertão-PE, que vivenciaram a rotina produtiva de uma fazenda agroecológica e perceberam as vantagens em relação à produção convencional.

Jocelma Silva, aluna do curso técnico de Agropecuária do campus Floresta, afirma que ampliou seus conhecimentos sobre biofertilizantes e defensivos orgânicos. “Conheci um defensivo para controle de formigas feito a partir do sumo da mamona e do angico, duas espécies comuns no Nordeste, que eu nunca imaginei que poderiam ter essa utilidade. As formigas costumam atacar as plantações, principalmente em períodos de chuva, e essa solução é muito boa”, ressaltou Jocelma. “Foram vários conhecimentos novos pra mim e eu pretendo aplicar todos nos projetos lá do campus Floresta, onde eu já desenvolvo estudos sobre a Agroecologia”, concluiu.

Outra aluna que aprovou o controle alternativo de formigas apresentado no Dia de Campo Agroecológico, foi Mariana Ferreira, do curso técnico de Química do campus Petrolina. Filha de produtor rural, ela disse que aplicaria a tecnologia na propriedade da família. “Meu pai

gasta muito dinheiro com veneno para formigas e o método que aprendi aqui diminui esse custo, sem agredir o meio ambiente”, afirmou Mariana, que levou para o evento uma aguardente feita de manga, cujo aroma é obtido da própria casca do fruto. A degustação do produto foi um sucesso em termos de aceitação.

Jaciane Vasconcelos, aluna do curso técnico de Agropecuária do campus Santa Maria da Boa Vista, destacou a receptividade do público. “Ficaram surpresos com nossa vinda de tão longe, lá do sertão pernambucano. Elogiaram nosso doce de goiaba sem aditivos, que tem um sabor diferente do doce industrializado, e também a banana chips, que dura mais de três meses, além do doce de banana cremoso. Usamos o limão como conservante, que substitui o ácido cítrico industrial, pois o doce é básico e deteriora-se muito rápido. O ácido cítrico ajuda a conservar o alimento por mais tempo”, ensina.



Jocelma, Jaciane e Larissa, alunas de Agropecuária dos campi Floresta e Santa Maria da Boa Vista, conheceram a realidade da agricultura familiar no centro-oeste e aprenderam mais sobre extensão rural agroecológica

Por mais utópico que pareça, o manejo agroecológico e a transição agrícola das monoculturas para os modelos rotativos e sustentáveis são formas de se evitar o ocaso dos recursos finitos do planeta. É o que asseveram cientistas e pesquisadores que se debruçam sobre as questões ambientais e as vantagens da Agroecologia, sua conceituação e metodologia. Ao retornar para casa, apesar de alguns terem percorrido quase 3.800 quilômetros para participar do evento, como foi o caso da delegação de Floresta, o sentimento de todos os participantes foi um só: o de que valeu a pena ir tão longe em busca de novos conhecimentos.





O dilema da alta do preço do feijão

Foto wikimedia.org

Neste artigo, as professoras de Agronegócios do campus Petrolina Zona Rural do IF Sertão-PE, Rosemary Melo e Jeane Silva, explicam as razões da alta do preço de um dos alimentos mais populares na mesa do brasileiro

Por: Rosemary Melo e Jeane Silva

O feijão é um grão típico da culinária do país, fonte de proteína vegetal, vitaminas do complexo B, sais minerais, ferro, cálcio e fósforo. O consumo desse alimento, em média, chega a 19 quilos por pessoa anualmente. De acordo com a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), os maiores produtores desse grão são os estados do Paraná, de Minas Gerais, do Mato Grosso, da Bahia e de Goiás. Apesar de ser um grande produtor de feijão, chegando a liderar o ranking de produção mundial em 2010, o Brasil importa entre 100 e 300 mil toneladas por ano para atender à sua demanda. Se as projeções realizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) se confirmarem, pelo menos até 2025 continuaremos a ter de importar o grão.

A preferência do brasileiro é pelo feijão carioca, pois, de cada dez quilos vendidos do grão, sete são desse tipo, e foi justamente esse que mais subiu. De acordo com o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (Dieese), o feijão teve alta em 26 capitais brasileiras, uma vez que apenas Florianópolis não registrou alta (e sim uma queda de 2,86%). Para o feijão cariocinha, pesquisado na região Norte, Nordeste, Centro-Oeste e nas cidades de Belo Horizonte e São Paulo, foram registradas elevações entre 1,36% (Brasília) e 20,43% (Belém),

Desde o início do ano, o feijão tem sido considerado o grande vilão da cesta básica, mas esse cenário já vinha sendo sinalizado desde 1998, quando o Conselho Monetário Nacional (CMN) apontava, em suas avaliações, o crescimento da demanda e a incapacidade de atendimento dela por nossos produtores. Ainda naquele ano, foram aprovadas algumas medidas emergenciais para estimular o cultivo do feijão irrigado nas regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste e no estado de Minas Gerais – as quais seriam válidas para as operações de custeio contratadas para o plantio.

por exemplo. Na tentativa de economizar, a busca do brasileiro pelo feijão preto aumentou consideravelmente (já que ele costuma ser 40% mais barato), mas isso tem provocado a alta dos preços em diversas cidades, como Vitória (12,32%), Curitiba (6,12%) e Porto Alegre (5,48%).

Hoje, no entanto, esse cenário ficou mais evidenciado com o salto de preço do feijão nos meses de maio e junho. Assim, o aumento que estamos enfrentando no momento é oriundo desse déficit entre oferta e demanda, que foi agravado por fatores climáticos como a seca no Centro-Oeste e as fortes chuvas no Sul e Sudeste, trazendo prejuízos para as lavouras de feijão e culminando na quebra de safra, com a conseqüente alta de preços. Vale ressaltar, ainda, a ocorrência de seca em estados como Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás – locais de onde sai a maior parte do feijão consumido no Brasil –, contribuindo para a queda da oferta em quase 80% do grão.

Nessas zonas de produção, os preços seguem firmes, oscilando de acordo com a qualidade do grão, que, devido à pouca disponibilidade de boa qualidade, têm provocado substancial alta nas cotações, chegando a atingir a cifra de R\$ 410,00/60 kg, no Paraná, e R\$ 420,00/60kg, em Minas Gerais (na mesma época do ano passado, o grão valia em torno de R\$ 140,00/ 60kg). No caso do estado do Paraná, cerca de 95% da área plantada na “safrinha” foi colhida e o restante ainda em maturação. Em Minas Gerais e, principalmente no Mato Grosso, a deficiência hídrica está influenciando, negativamente, no potencial produtivo das plantas. Já no Mato Grosso, na segunda safra predomina o cultivo do feijão caupi, com aproximadamente 85% do total cultivado. Embora seja uma cultivar mais resistente às intempéries climáticas, o forte calor no decorrer do ciclo vegetativo prejudicou o desenvolvimento das lavouras, ocasionando uma expressiva queda no rendimento.

No estado de Pernambuco, os supermercados e feiras livres também apresentam alta expressiva dos preços do feijão devido à escassez de chuvas no Nordeste, para além dos motivos mencionados nas outras regiões produtoras. Na cidade de Petrolina, no sertão pernambucano, podemos encontrar o feijão cariocinha de R\$ 10,29 a R\$ 13,00 e o preto de R\$ 6,79 a R\$ 7,29. Entretanto, o consumidor pode notar uma grande diferença de preço de um ponto de venda a outro do mesmo ramo de negócios. Por isso, é importante seguir a velha dica de pesquisar e comparar os preços.

O ideal seria diminuir o consumo dos produtos que tiveram uma alta muito grande nos preços, mas como tirar da alimentação diária o feijão? Além de ficar sempre de olho na oscilação de preços, uma alternativa para o consumidor em tempos de alta de preços seria comprar o feijão macassar, que custa em média R\$ 4,12 em Petrolina. Ao que tudo indica, o preço tende a continuar subindo até o próximo plantio e só há perspectiva de queda a partir de agosto ou setembro.

Já em 2013, a Confederação de Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) apontava que o volume importado não seria suficiente para atender a 10% da demanda nacional. Como se não bastasse, o produto importado não é apreciado por grande parte dos brasileiros, que preferem o feijão carioca ou marrom (na maior parte das vezes, o produto importado é o feijão preto). Na ocasião, a CNA defendeu a revisão do preço mínimo do feijão como uma das medidas para “garantir o equilíbrio do quadro de oferta e demanda” do grão. Na avaliação da entidade, a decisão da Câmara de Comércio Exterior (Camex) de zerar o imposto de importação sobre o feijão, até novembro de 2013, apenas amenizaria a alta de preços por pouco tempo e, por isso, tornou a defender a adoção de medidas que incentivassem a produção nacional de feijão de forma definitiva. Para a CNA, a decisão temporária da Camex de zerar a alíquota de importação do feijão “difícilmente ia conseguir amenizar a elevação dos preços do produto no mercado interno”, fato que se concretizou desestabilizando o consumidor, ao receber esse aumento de forma abrupta e, assim, amargar com o prejuízo.

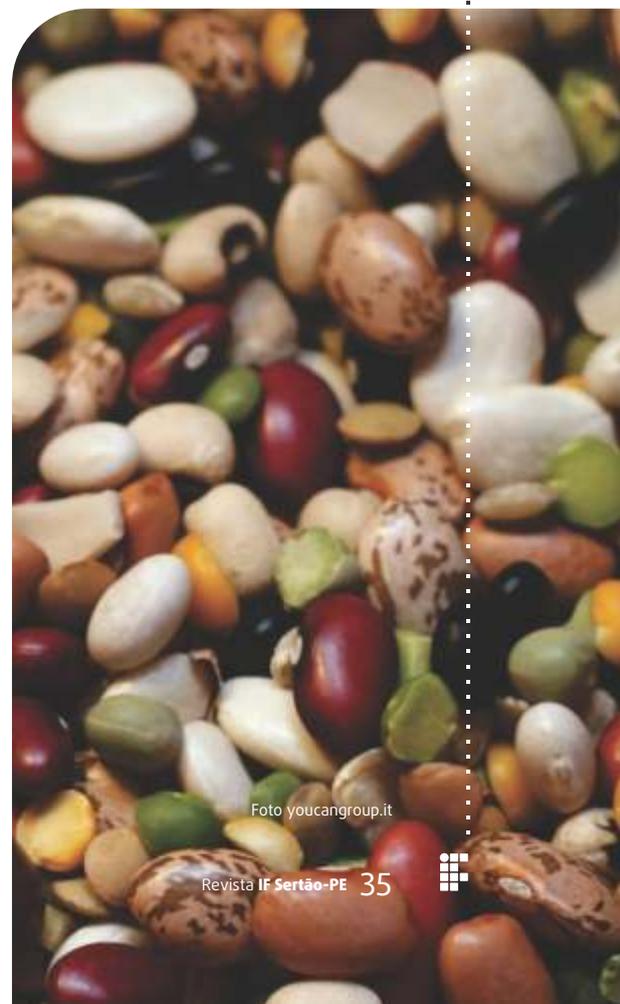


Foto youcangroup.it



Aposentadoria: momento de crise ou de liberdade?

Servidores aposentados do IF Sertão-PE relatam as principais mudanças na rotina após o fim da carreira no serviço público

A aposentadoria é uma experiência vivenciada de formas bastante diversas pelos trabalhadores. Se para alguns ela representa a coroação de uma trajetória profissional bem-sucedida, após anos de dedicação ao trabalho, para outros ela pode significar uma fase de conflitos e incertezas, sobretudo quando se deparam com certas dificuldades de adaptação à nova rotina. Assim, enquanto algumas pessoas associam a aposentadoria à ideia de inatividade, perda dos laços de amizade ou rompimento de uma rotina estabelecida ao longo da carreira profissional, outras se adaptam mais facilmente a ela, não vivenciando essa etapa com sofrimento ou angústia – e sim como um novo ciclo de desafios e possibilidades.

Na percepção de Elisabet Moreira, aposentada desde 2008 do cargo de professora de língua portuguesa no **IF Sertão-PE**, essa etapa pode ser vivida com o mesmo entusiasmo e vigor da juventude, ainda que, por vezes, haja algumas limitações. “A aposentadoria para mim é prazerosa, deixar a rotina obrigatória de acordar pela manhã com um despertador a lhe dizer ‘seu dia começa agora, levanta, levanta, corre, mostre trabalho, ganhe seu pão com o suor de seu rosto...’”, comenta de forma bem-humorada. “Então, continuo a desafiar os dias, mas muito mais ‘solta’, sem a obrigação [de] ‘ter de fazer’. Rio muito, brinco, me divirto. É certo que às vezes fico chateada com a condição física que me trava nestas sete décadas de vida, mas compreendo e vou por outros atalhos”, afirma com otimismo.

Elisabet Moreira em sua casa

Por: Tito Souza

Bet, como é carinhosamente chamada pelos familiares e amigos, coleciona um vasto currículo de atividades. Ao longo de sua trajetória acadêmica e profissional, atuou como jornalista, escritora, crítica literária, tradutora, pesquisadora da cultura popular e militante feminista, para além dos anos de dedicação ao magistério, em diferentes níveis de ensino. Embora nunca tenha abandonado completamente essas atividades (frequentemente, é convidada a participar de eventos e bancas examinadoras de trabalhos de conclusão de curso), nos últimos anos passou a ocupar-se também com outras tarefas, como a jardinagem, a pintura e outras artes. “Agora que estou aposentada, eu tenho muito mais atividades porque eu me diversifiquei, me abri para novas possibilidades”, ressalta. “Claro que temos nossas crises, mas elas não são maiores do que minha atuação no mundo, nesta relação de alteridade, de inter-relações além das pessoas”, reflete.

Opinião semelhante é compartilhada por outra servidora aposentada do **IF Sertão-PE** e ex-auxiliar em administração, Maria das Graças Pinto. Ao final de 2014, após 26 anos de exercício no serviço público e outros seis no setor privado, ela decidiu que era o momento de deixar a carreira profissional para permanecer mais tempo com a família. A escolha, porém, ocorreu de forma planejada e contou com o apoio do esposo e dos filhos, de maneira a não comprometer o orçamento familiar. “Em nenhum momento eu me arrependo de ter me aposentado, pois eu já vinha amadurecendo essa decisão há muito tempo e, por isso, foi super tranquila a minha adaptação”, revela.

Ao falar da sua nova rotina, Maria das Graças – ou simplesmente “Graça”, como gosta de ser chamada – não esconde o sentimento de liberdade que a aposentadoria lhe proporciona. “Eu não tenho mais preocupação com horários. Tanto que nem carro eu tenho mais. Faço o meu Pilates [método de exercício físico desenvolvido pelo alemão Joseph Pilates] tranquila, vou a pé, volto a pé. Paro numa quitanda, compro uma fruta...”, relata. Além dessas atividades, ela preenche boa parte do tempo com um pequeno negócio de fabricação de pão de mel artesanal e sobremesas, ideia que surgiu há pouco mais de seis meses e tem conquistado o paladar de uma clientela fiel e cada vez maior. Com o crescimento das encomendas, Graça foi presenteada pelo marido com uma bicicleta e, assim, aderiu à tendência das food bikes, uma alternativa para quem deseja investir em gastronomia e diminuir custos.

Porém, encerrar uma trajetória profissional construída ao longo de décadas não é uma experiência tão simples para alguns servidores. O professor aposentado e ex-reitor do **IF Sertão-PE**, Rildo Diniz, conta que ainda está em processo de adaptação a essa nova fase, pois somente nos anos finais da carreira começou a se preparar de fato para a aposentadoria. Aposentado há menos de um ano, é de maneira saudosa que o primeiro reitor da história do **IF Sertão-PE** se refere ao período em que esteve à frente do cargo, entre 2009 e 2013. “Eu tive o prazer de liderar uma equipe que fez um excelente trabalho em educação profissional e tecnológica no sertão de Pernambuco. Foi graças às pessoas que se doaram que pudemos chegar aonde chegamos”, avalia Rildo.

Mesmo após afastar-se daquela função, permaneceu em atividade na Instituição por mais um ano e voltou às salas de aula como professor. “Foi um ano muito bom [como docente], mas quando eu resolvi deixar a sala de aula e me dedicar à roça, foi um impacto muito grande”, revela.



Depois de encerrar a carreira no serviço público, Maria das Graças decidiu empreender



Após a aposentadoria, Rildo passou a se dedicar também à produção de coco em sua propriedade rural

Hoje, aos 62 anos, Rildo dedica-se principalmente ao trabalho no campo, uma das ocupações que escolheu para preencher o tempo livre, logo após a aposentadoria. “A qualidade de vida é outra coisa, não resta a menor dúvida. Mas, [a aposentadoria] não foi como eu pensei, porque eu comecei a sentir uma falta muito grande do Instituto Federal do Sertão Pernambucano. Quando estava na ativa, todo dia eu recebia uma ideia nova de alguém, e isso renova qualquer ser humano. Nesse ponto, eu estou sentindo uma falta incrível, porque eu sinto que eu recebia, hoje eu não recebo mais”, compara Rildo. “De resto, eu tenho uma ótima qualidade de vida. Posso praticar atividades físicas livremente e ler os livros que eu quero”, exemplifica.





Em exercício na Instituição desde 1991, Maria já atuou em diversos setores do campus e, em janeiro de 2015, foi contemplada com o abono de permanência (incentivo financeiro equivalente ao valor da contribuição previdenciária oficial, concedido ao servidor que se enquadrar nas regras de aposentadoria voluntária, mas optar por permanecer na ativa).



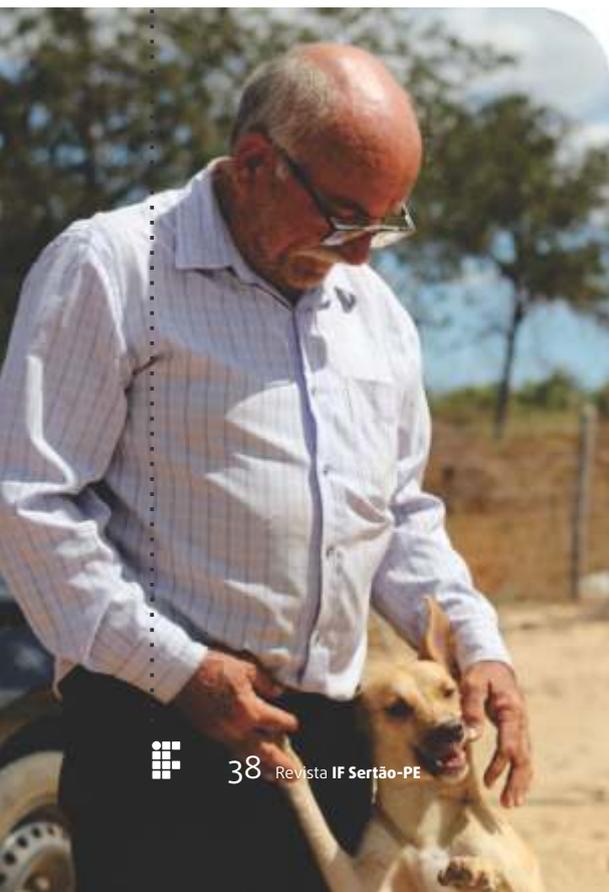
Rildo contemplando as águas do Rio São Francisco em sua propriedade rural, localizada nas cercanias do Distrito de Maniçoba, em Juazeiro (BA)

Há também aqueles servidores que, mesmo preenchendo os requisitos legais para a aposentadoria voluntária, optam por continuar em atividade por mais tempo. Esse é o caso da assistente em administração Maria Lino de Oliveira, que decidiu continuar trabalhando na Instituição e atualmente faz parte da equipe da Coordenação de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação do campus Petrolina. “Além de me sentir bem na Instituição e ter reconhecimento pelo meu trabalho, eu ainda me sinto produtiva e muito útil. Aqui, eu estou interagindo o tempo inteiro, tanto com os alunos como com os colegas, e me sinto muito bem por isso”, afirma.

Sempre com um sorriso no rosto, ela não esconde a satisfação que sente por continuar fazendo parte da equipe de servidores do **IF Sertão-PE**. “Eu trabalho como se fosse sempre o meu primeiro dia. Não é porque estou em abono de permanência ou já tenho 32 anos de serviço que eu vou relaxar”, garante. “No momento em que eu me aposentar, vou procurar ser voluntária em um hospital, numa casa de apoio a idosos, em alguma coisa que preencha o meu tempo. Eu pretendo fazer voluntariado porque quero permanecer ativa. A vida é maravilhosa e eu quero viver cada dia da melhor maneira possível”, conclui.

Aposentadoria com qualidade de vida

Sem dúvida, a estabilidade financeira é um dos aspectos que mais preocupa a maioria dos trabalhadores quando se aproxima o período da aposentadoria. Entretanto, além do equilíbrio das finanças, a preparação para essa fase envolve diversos fatores que devem ser considerados no momento de tomar tal decisão. Como qualquer mudança significativa, a aposentadoria exige planejamento e, por isso, deve ser pensada o quanto antes – de preferência, ainda no início da carreira, como defendem alguns profissionais especializados em educação para a aposentadoria.





Elisabet durante viagem a San Antonio, no Texas (EUA), em 2015.

Para a psicóloga da Universidade de Brasília (UnB), Cristineide Leandro-França, essa etapa pode ser marcada tanto por sentimentos ambíguos de liberdade, a exemplo da possibilidade de realizar atividades prazerosas e concretizar antigos projetos, quanto de conflito, muitas vezes provocado pela dificuldade em aceitar a condição de aposentado. “Algumas pessoas ficam inseguras, ansiosas e até depressivas com a proximidade da aposentadoria. Em geral, as pessoas que apresentam esses sentimentos percebem a aposentadoria como algo negativo. Em

outras palavras, elas associam a aposentadoria à ociosidade e à finitude”, explica Cristineide, que atualmente investiga o desenvolvimento e a implementação de programas de educação para aposentadoria na Administração Pública. “Por outro lado, as pessoas que se dizem preparadas para a aposentadoria, que não temem esse período da vida, demonstram atitudes mais otimistas. Isso pode ocorrer em função dos modelos positivos que tiveram ou por estarem se planejando já há algum tempo”, observa.

Segundo Cristineide, quando ocorre de forma não planejada, a aposentadoria pode causar impactos significativos na qualidade de vida dos servidores que entram para a chamada “inatividade” – termo utilizado no serviço público para se referir à situação do profissional aposentado. “O primeiro passo é ter segurança na tomada da decisão. A aposentadoria deve ocorrer de forma voluntária, sem influência de outros fatores. Em outras palavras, não é aconselhável aposentar porque mudou de chefia ou por estar com problemas com os colegas de trabalho”, ressalta. Ainda de acordo com ela, fatores emocionais, como depressão e ansiedade, também podem contribuir para agravar esse quadro, que pode estar associado a sentimentos de tristeza, medo do futuro ou insegurança.

Por outro lado, a adoção de estratégias que facilitam a adaptação e a qualidade de vida na aposentadoria contribui para atenuar o sentido de conflito e, conseqüentemente, possibilita a busca da tão sonhada liberdade. “Planejar este período da vida é o primeiro passo. Questões como ‘O que vou fazer quando me aposentar? Vou continuar trabalhando em outra atividade ou não? Vou investir em um hobby?’, entre outras, são algumas perguntas a serem respondidas durante este planejamento. Quanto mais cedo o servidor se preparar para esta fase da vida melhor, especialmente no campo financeiro e nos cuidados com a saúde”, sugere Cristineide.



De fabricação caseira, o pão de mel artesanal de Graça Pinto tem feito sucesso e conquistado uma clientela fiel





Aposentada, Elisabet Moreira aproveita parte do tempo livre para se dedicar às artes plásticas, uma de suas paixões

Na avaliação da psicóloga e professora da Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf), Verônica Côrtes, a construção de projetos de vida para essa fase também é vista como um dos fatores que reforçam a percepção da aposentadoria como um momento de liberdade e não de crise. “A aposentadoria pode ser vista como um momento de crise quando não nos organizamos para viver com uma determinada renda e não planejamos o que iremos fazer com o tempo livre. Neste caso, sentimentos de inutilidade, de vazio e de solidão podem surgir”, argumenta. “Quando nos preparamos, definimos ações, estruturamos um projeto para este novo momento, a aposentadoria pode representar um momento de libertar-se das amarras do emprego e investir em atividades que tragam mais prazer e qualidade de vida”, destaca Verônica.

Com experiência na área de Psicologia Organizacional e do Trabalho, Verônica considera salutar a inserção de programas de educação para aposentadoria tanto no serviço público como na iniciativa privada. “A educação para aposentadoria vem representando uma ação de prevenção de doenças e promoção de saúde do trabalhador, reduzindo as ansiedades e permitindo um processo mais tranquilo. As instituições, sejam elas públicas ou privadas, precisam identificar nesta ação uma proposta de geração de bem-estar e de melhoria da qualidade de vida no trabalho”, defende Verônica. “Preocupar-se com a saúde do trabalhador no período pós-aposentadoria representa uma forma de reconhecimento da instituição pelos anos de dedicação e serviços prestados”, conclui.

Estratégias que facilitam a adaptação e qualidade de vida na aposentadoria

Adaptado de: FRANÇA, Cristineide Leandro. Aposentadoria: crise ou liberdade. In: MURTA, Sheila Giardini [et al.] (Org.). Educação para aposentadoria: promoção de saúde e desenvolvimento na Administração Pública Federal. Brasília: Cead/FUB, 2014.

Atividade física – Pratique atividades físicas regularmente, seja ao ar livre, em clubes ou espaços próximos à sua residência.

Alimentação – Tenha uma alimentação saudável e equilibrada, buscando o acompanhamento de especialistas sempre que necessário.

Lazer – Procure atividades de lazer com as quais se identifique ou sinta prazer. Viajar, dançar, ir ao cinema, praticar um hobby são opções para preencher o tempo com prazer.

Voluntariado – Engaje-se em atividades de voluntariado em escolas, hospitais, casas de repouso ou outras instituições semelhantes.

Empreendedorismo – Participe de cursos que estimulem suas competências e habilidades na criação de projetos para o pós-carreira, como os de Formação Inicial e Continuada (FIC) oferecidos pelo **IF Sertão-PE** ou outras instituições de ensino.

Família – Trace planos com o seu cônjuge para o futuro e estimule a autonomia e independência de filhos e netos.

Apoio social – Procure resgatar ou formar novas amizades por meio de telefonemas, redes sociais na internet, encontros e participação em grupos na comunidade.

Finanças – Busque o seu equilíbrio financeiro, fazendo investimentos para o futuro (como cadernetas de poupança, previdência complementar, etc.) e incluindo a família no controle das finanças.

Moradia – Assegure condições adequadas de moradia e acessibilidade para o futuro.

Planejar-se com antecedência – Não deixe para pensar na aposentadoria apenas no final da sua carreira; o quanto antes se programar, melhor.



Reforma previdenciária: o que mudou para os servidores públicos civis?

Nas últimas décadas, ocorreram diversas alterações no Regime Próprio de Previdência Social (RPPS), modelo previdenciário aplicado aos servidores públicos titulares de cargos efetivos. De filiação obrigatória, o RPPS é um regime de caráter contributivo e solidário, previsto no art. 40 da Constituição Federal (CF) de 1988 e posteriormente modificado pelas Emendas Constitucionais nº 20/1998, nº 41/2003, nº 47/2005, nº 70/2012 e nº 88/2015 – sem falar nas diversas legislações infraconstitucionais existentes que também regulamentam a aposentadoria no serviço público.

Por essa razão, existem hoje diferentes regimes de previdência em vigor no país, que variam de acordo com o tipo de vínculo empregatício do trabalhador, conforme esclarece a coordenadora de Legislação e Normas da Diretoria de Gestão de Pessoas (DGP) do **IF Sertão-PE**, Ana Aglaê Araújo. “Além do RPPS, a previdência social no Brasil compõe-se de mais dois regimes: o Regime Geral de Previdência Social (RGPS), de filiação obrigatória para os trabalhadores regidos pela CLT [Consolidação das Leis do Trabalho], e o Regime de Previdência Complementar (RPC), operado por entidades abertas e fechadas de previdência complementar, em regime privado, de filiação facultativa, criado com a finalidade de proporcionar uma renda adicional que complemente a previdência oficial do trabalhador”, informa Ana.

No caso dos servidores públicos civis, as principais mudanças no RPPS estão relacionadas aos requisitos legais que estabelecem as condições para a aposentadoria, seja esta voluntária, compulsória ou por invalidez. “A primeira grande mudança da previdência ocorreu a partir da Emenda Constitucional nº 20/1998, sendo resultado da constatação de que o sustento do sistema previdenciário até então adotado seria inviável, devido ao crescente déficit financeiro desse sistema”, explica Ana. Era o início da chamada reforma previdenciária, que prosseguiu ao longo dos anos como forma de recuperar o alegado déficit financeiro provocado pelo sistema previdenciário – embora sob intensos protestos de trabalhadores em todo o país, que criticavam a progressiva redução e extinção de direitos até então conquistados.

Modalidades de aposentadoria

Voluntária – É a aposentadoria concedida a pedido do servidor que completou o número de anos de contribuição e que atingiu a idade exigida pela norma, conforme cada caso.

Compulsória – Aposentadoria obrigatória do servidor que completou setenta e cinco anos de idade, conforme estabelece a Lei Complementar nº 152, de 3 de dezembro de 2015.

Invalidez – É a aposentadoria concedida ao servidor que, após vinte e quatro meses (no máximo) de afastamento por motivo de saúde ou por acidente em serviço, for considerado definitivamente incapacitado para o trabalho.



Desde 5 de novembro de 2015, uma orientação normativa da Secretaria de Gestão Pública do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (Segep/MPOG) instituiu a inscrição automática, na Funpresp, dos trabalhadores com remuneração acima do teto estabelecido pelo RGPS e que ingressaram no serviço público federal a partir dessa data. Mas, se desejar, o servidor tem a opção de requerer o cancelamento da inscrição e, assim, se desvincular posteriormente.

Porém, essa adesão automática tem sido bastante criticada por diversas entidades sindicais, a exemplo do Sindicato Nacional dos Servidores Federais da Educação Básica, Profissional e Tecnológica (Sinasefe). Em sua página oficial na internet, o Sinasefe questiona a forma como a Funpresp tem sido imposta aos servidores. “A Funpresp significa a troca de uma aposentadoria líquida e certa por um ponto de interrogação sem garantias de retorno: ela só nos permite saber qual valor de contribuição, mas não qual o retorno ao final dos longos anos de tributos arremetidos”, adverte a assessoria de comunicação do sindicato.

Polêmicas à parte, algumas regras de transição também foram instituídas, com o objetivo de “resguardar a possibilidade dos servidores mais antigos, que já estavam na ativa quando se iniciou a reforma previdenciária, se aposentarem com alguns direitos já conquistados”, lembra Ana. Segundo ela, um desses direitos é a aposentadoria com paridade, que visa garantir a estabilidade e o equilíbrio financeiro do servidor inativo na mesma proporção que é aplicada ao servidor ativo, na forma da lei. “Entretanto, nem todas as regras de transição possibilitam a paridade”, ressalta.

Assim, para minimizar os efeitos de eventuais perdas financeiras, Ana recomenda que o servidor comece a pensar na aposentadoria desde a sua admissão no serviço público, “a fim de garantir contribuições que tragam vantagens no cálculo dos seus proventos na inatividade”, explica. “Para aqueles que foram admitidos antes de 1998 ou de 2003, deverão dar preferência ao preenchimento dos requisitos pelas regras que garantem a paridade e a última remuneração do cargo em que se der a aposentadoria”, acrescenta.

Em todo caso, planejamento é a palavra de ordem para quem deseja aposentar-se com qualidade de vida e sem qualquer tipo de crise, seja ela financeira, emocional ou familiar. “Não adianta pensar ou planejar apenas a situação financeira, pois se você não tiver atenção à saúde, gastará sua renda apenas com remédios e seus planos de viajar com o(a) companheiro(a) na aposentadoria não serão concretizados”, alerta Cristineide. “Assim, deve-se pensar em todos os fatores determinantes do envelhecimento ativo: econômico, fortalecimento dos vínculos familiares e de amizade, lazer, saúde física e psíquica, entre outros”, exemplifica.



Elisabet "brincando" de caboclo-de-lança no Recife

“A reforma da previdência, iniciada em 1998, atingiu não só os requisitos para a aposentadoria, mas também a forma de cálculo e o valor dos proventos na inatividade”, avalia Ana. Segundo ela, com a instituição do Regime de Previdência Complementar (RPC), criou-se a possibilidade de fixação do valor estabelecido para os benefícios do Regime Geral de Previdência Social (RGPS) como limite máximo para os proventos de aposentadoria dos servidores. “Pensando no interesse do servidor em receber na inatividade proventos além desse teto, foi criada a Fundação de Previdência dos Servidores Federais (Funpresp), entidade de previdência complementar que tem a finalidade de administrar e executar planos de benefícios de caráter previdenciário complementar para os servidores públicos”, destaca.



O pão de mel artesanal de Graça Pinto

Presidente da República em exercício
Michel Miguel Elias Temer Lulia

Ministro da Educação
José Mendonça Bezerra Filho

Secretário de Educação Profissional e Tecnológica
Marcos Antônio Viegas Filho

Reitora do Instituto Federal do Sertão Pernambucano
Maria Leopoldina Veras Camelo

Pró-Reitora de Ensino
Maria Marli Melo Neto

Pró-Reitor de Extensão e Cultura
Ricardo Barbosa Bitencourt

Pró-Reitora de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação
Débora Santos Carvalho dos Anjos

Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional
Alexandre Roberto de Souza Correia

Pró-Reitor de Orçamento e Administração
Jean Carlos Coelho de Alencar

Diretor-Geral do Campus Petrolina
Fabiano de Almeida Marinho

Diretora-Geral do Campus Petrolina Zona Rural
Jane Oliveira Perez

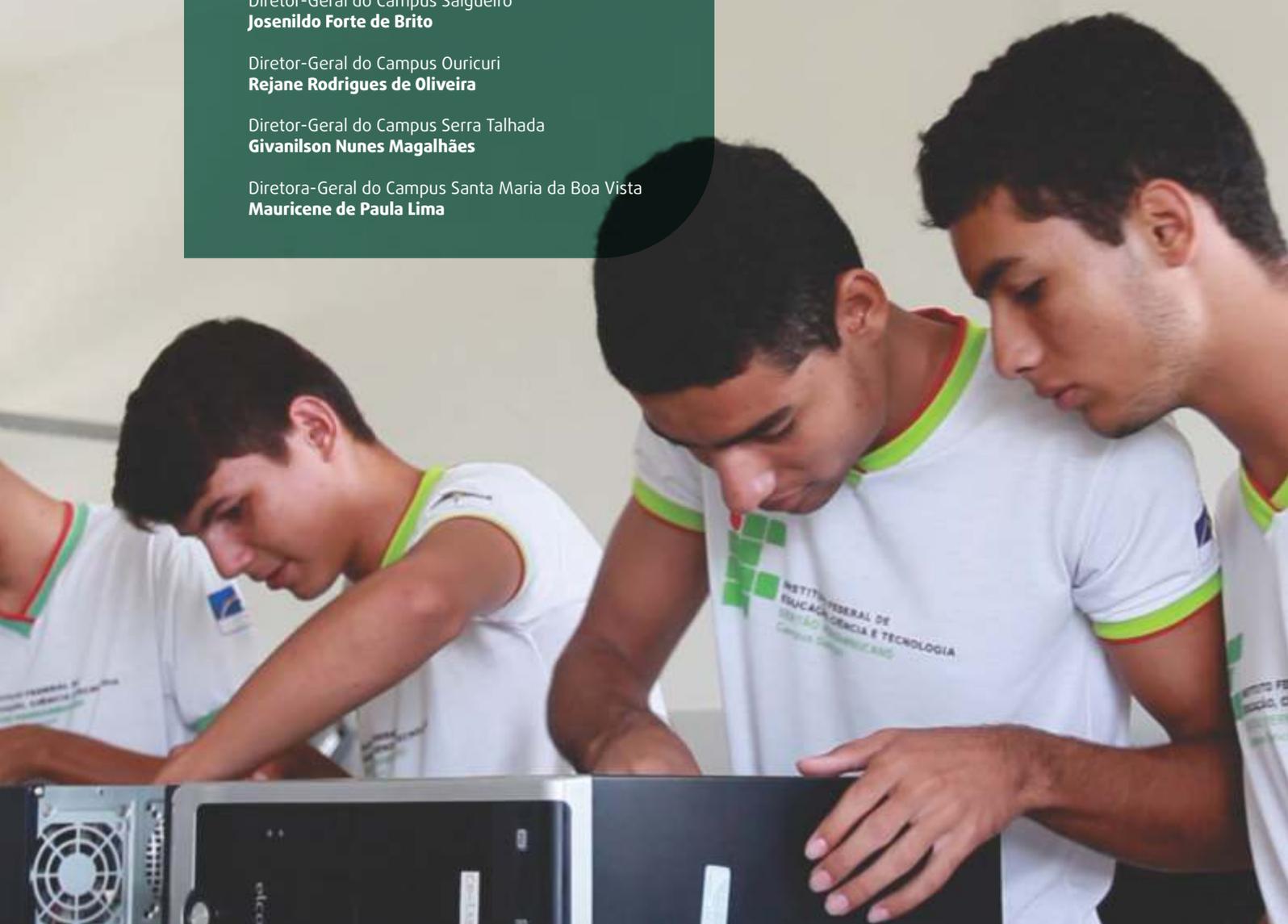
Diretora-Geral do Campus Floresta
Vera Lúcia da Silva Augusto Filha

Diretor-Geral do Campus Salgueiro
Josenildo Forte de Brito

Diretor-Geral do Campus Ouricuri
Rejane Rodrigues de Oliveira

Diretor-Geral do Campus Serra Talhada
Givanilson Nunes Magalhães

Diretora-Geral do Campus Santa Maria da Boa Vista
Mauricene de Paula Lima



ÇUIDAR BEM DA SAÚDE DE CADA UM

FAZ BEM PARA TODOS. FAZ BEM PARA O BRASIL.



Milton Santos Silva
Historiador

Felipe Pinheiro
Ativista

Marcelo Lima de Menezes
Pedagogo

Os homens gays e bissexuais, em todas as fases da vida, têm direito à saúde integral, humanizada e de qualidade, como qualquer usuário do SUS. **A Portaria nº 2.836, de 1º de dezembro de 2011**, instituiu a Política Nacional de Saúde Integral LGBT, garantindo o atendimento aos homens gays e bissexuais, em suas diversas formas de viver a sexualidade. Respeitar a orientação sexual contribui para que os usuários se sintam acolhidos nos serviços de saúde.

Para saber mais, conheça também a Política Nacional de Atenção Integral à Saúde do Homem (Portaria nº 1.947, de 27 agosto de 2009) e acesse www.saude.gov.br/saudeigbt