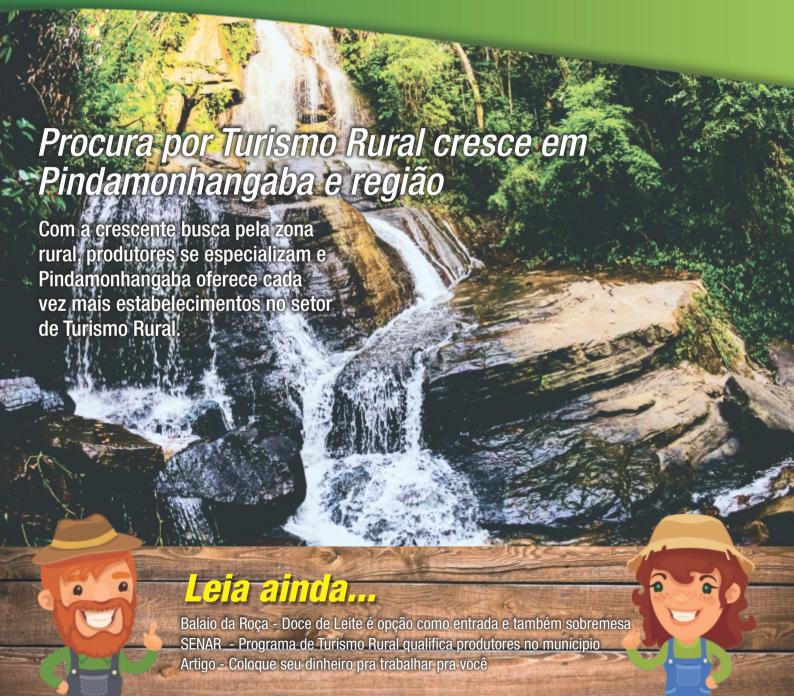
Nossa Terra, Nossa Gente



Jornal do Sindicato Rural de Pindamonhangaba Ano 12 - Edicão 112 - Junho de 2022 Sindicato Rural de Pindamonhangaba



Acesse www.sindicatoruraldepinda.com.br



Pouco mais de dois meses se passaram das últimas eleições em nosso Sindicato e os resultados das ações da nova diretoria já podem ser sentidos. As comissões constituídas para tratar de assuntos específicos têm mostrado seu trabalho e o entusiasmo dos novos diretores é evidente. A comissão, que trata dos assuntos relativos ao convênio com o Senar para atividades de treinamento de produtores, trabalhadores rurais e familiares, tem acompanhado mais de perto as atividades desenvolvidas e dado um maior suporte à responsável pela coordenação.

A programação elaborada ao final do ano passado tem sido cumprida à risca com boa repercussão junto aos participantes, os programas desenvolvem-se normalmente nos seus vários módulos e tivemos em abril, o início do Programa Jovem Agricultor do Futuro, versão 2022. Alunos da Escola Pedro Silva, do bairro das Campinas, têm demonstrado participação entusiasmada e já realizaram uma primeira atividade de visita técnica, desta vez no Capril do Beto, onde puderam acompanhar todas as etapas na produção de leite de cabra. Infelizmente não conseguimos ainda assinar, com a Prefeitura Municipal, um ajuste ou convênio que permitisse a sua coparticipação efetiva no projeto e possibilitasse arcar com parte dos custos relativos ao transporte dos alunos. Como se sabe, os alunos são transportados diariamente da Escola até o Centro de Treinamento localizado no Parque da Juventude onde recebem aulas e, após o almoço, são transportados de volta à Escola onde recebem o ensino formal no período da tarde. Esses custos têm sido arcados por nossa entidade desde o início da primeira turma em março de 2021. A comissão de investimentos também tem se reunido periodicamente e procurado assessoria para que os recursos do Sindicato sejam investidos de modo a obter a melhor rentabilidade com o menor risco possível. A comissão que trata da realização da ExpoPinda 2022 está iniciando contato com possíveis patrocinadores e entendimentos com a Prefeitura Municipal visando unir esforcos para que o evento esteja à altura que nossa cidade merece. A ExpoPinda deverá ser realizada no início do mês de novembro e, além de sediar a Exposição Nacional de Cabras, terá ainda um torneio leiteiro, atividade tradicional em nossos eventos e exposição de animais. A comissão que trata das obras, tem acompanhado de perto a construção do Centro de Formação Profissional na Fazenda Princesa do Norte, que entra agora em fase final pois as construções já se encontram totalmente cobertas e em fase de acabamento do interior. A comissão em breve deverá iniciar o planejamento do nosso Parque de Exposições no mesmo local, onde possivelmente será realizada a ExpoPinda. Também está trabalhando na reformulação do Plano de Adequação Ambiental, que colocará nossa propriedade rigorosamente dentro das exigências do Código Florestal. Assim, continuamos preparando nossa Fazenda Princesa do Norte para ser não só um espaço para realização de eventos, mas que possa também contribuir para o aprimoramento do conhecimento profissional de nossos colaboradores e o conhecimento técnico e gerencial de nossos associados. Além disso, a fazenda será em breve uma propriedade modelo no que diz respeito a obediência à legislação ambiental que possa servir de estímulo aos produtores à regularização de suas propriedades. Também o bosque dos associados que está sendo formado, atenderá não só à questão da legislação ambiental, mas será também um espaço que registrará dados sobre as árvores plantadas e a história de cada associado que a plantou. Com o trabalho de todos, esperamos logo obter os resultados esperados e proporcionar maiores benefícios aos nossos associados.

João Bosco Andrade Pereira Produtor Rural e Diretor do Conselho Fiscal

- Colégio Objetivo
 S.P.A. Saúde (Sistema de Promoção Assistencial, plano a partir de R\$ 138,44* *(Variação de acordo com a faixa stária do associado e tipo de plano)
 Uniodonto (Convênio Odontológico)

BENEFÍCIOS

Departamento Pessoal: Admissão e demissão de funcionários, Folha de pagamento, Férias; FGTS, INSS, Seguro e FETAESP.

Departamento Fiscal: Regularização e declaração de ITR, Inscrição de produtor no CNPJ, Regularização de talão de notas e outras assistências jurídicas. Prioridade de vagas nos cursos do SENAR, Entrada franca nos eventos promovidos pelo Sindicato Rural, Cadastro e emissão de GTA - Guia de transporte animal. **Departamento Contábil:** Declaração do informe de imposto de renda e Assessoria Jurídica



SEJA ASSOCIADO DO SINDICATO RURAL

Aqui você tem muitos benefícios e convênios. Aqui o nosso foco é o produtor rural. Informe-se! 12 3643-2144

Alexandre Valise Siqueira Jubenilson de Freitas Costa Pedro da Silva





DIRETORIA 2022/2024

Diretor Presidente: Carlos Alberto Faria Raposo Lopes Diretor Secretário: Damião Caetano Rodrigues Diretor Tesoureiro: Thiago Cesar Ribeiro

SUPLENTES DA DIRETORIA

Felipe Francisco César Costa Filho Rafael Luis Ribeiro Vilela Felipe Augusto da Silva Garcia

CONSELHO FISCAL - EFETIVOS

João Bosco Andrade Pereira Sergio Marcondes Guimarães Carlos Maximo Moura Marcondes Junior

SUPLENTES DO CONSELHO FISCAL

Ricardo Lourenco Giovaneli Rubens Andrade Vilela Junior

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO À FEDERAÇÃO - EFETIVOS

Carlos Alberto Faria Raposo Lopes Davi Taino Schmidt

SUPLENTES JUNTO À FEDERAÇÃO

Claudio Salgado de Macedo Natalia Aparecida Pereira Lopes Muassab



NOSSA EQUIPE

Sandra Mendes Wolff - Diretora Administrativa Gisleyne Cristina de Alvarenga Monteiro - Coord. SENAR Eduardo Samuel da Silva Claro - Dep. Financeiro Pedrina Fátima Garcia Minari - Dep. Fiscal Charliane dos Santos Silva - Dep. Pessoal Wellida Marques Melo - Dep. Pessoal Milena Ribeiro Goncalves da Silva - Dep. Pessoal João Vieira dos Santos - Servicos Gerais Bruno Anderson de Oliveira - Serviços Gerais



Salário Mínimo Federal R\$ 1.212.00 Salário Mínimo Estadual (SP) R\$ 1.284.00 Salário Mínimo Rural R\$ 1.459,00 *De acordo com o dissídio fevereiro 2022



Trazer cópia: RG e CPF do titular e dependentes; comprovante de endereço; documento que comprove vínculo com imóvel rural (escritura ou contrato de arrendo); último ITR. Valor da mensalidade: R\$ 84,00 + taxa administrativa de R\$ 15,00 para quem utiliza o departamento pessoal (a taxa é cobrada por funcionário registrado).



"Nossa Terra, Nossa Gente" - Boletim Informativo do Sindicato Rural de Pindamonhangaba - Rua Dr. Frederico Machado, 65 - Centro - 12410-040 - Pindamonhangaba -SP. Tel. 12 3643-2214 | 3643-2144 email: sr pinda@yahoo.com.br | Produção: Oficina da Comunicação | Jornalista responsável: Maura Lídia do Vale - MTB 25727 | Colaboração: Sandra Mendes Wolff , Cristiane Hungria e João Bosco Andrade Pereira I Impressão: Resolução Gráfica | Tiragem: 1.000 exemplares

😝 a no conserved displaced (Light classes and passing the 😝 and conserved depind a conserve

Doce de Leite – opção para entrada ou sobremesa

O Doce de Leite Dom Fafe, produzido artesanalmente pelo casal Lais Magalhães Pereira e Tiago João da Silva Matos Vieira Mendes, é um dos produtos que fazem parte do Balaio da Roça. Excelente escolha de presente, o doce é opção tanto para a tradicional sobremesa, como, também entrada. O mais interessante é que o doce possui apenas 15% de adição de açúcar e é feito com a coleta da primeira ordenha, do Rancho Mantiqueira, leite que passa por um rigoroso processo de avaliação, em que são aferidos níveis de gordura e acidez. Por ser natural, pode ser utilizado em pequenas quantidades por esportistas no pré-treino.

O doce de leite é produzido em três versões: clássico, com café e com flor de sal. "O doce de leite com flor de sal foi pensado como opção para quem não gosta muito de doce, assim

conseguimos atender uma demanda maior de clientes", ressalta Lais. Vale destacar que o produto foi criado durante a pandemia, aproveitando a facilidade do acesso



ao leite de qualidade e depois do casal participar de um curso de produção de derivados do leite, oferecido pelo Sindicato Rural em parceria com o SENAR.

Receitas:

Entrada

O doce de leite é versátil! A gente sempre imagina como sobremesa, mas ele também pode fazer parte das entradas! Principalmente o doce de leite de flor de sal. Nessa receita enrolamos cuidadosamente o queijo brie na massa folhada e colocamos na airfryer ou forno até dourar. Depois é só abusar do seu Dom Fafe com flor de sal em cima e caprichar nas castanhas.



Na sobremesa

Cavoque o sorvete de creme e coloque o doce de leite Dom Fafe tradicional. Em seguida, com o sorvete restante, cubra e volte ao congelador. Posteriormente é só tirar da forma, decorar de acordo com a sua preferência. Para acompanhar faça uma paçoca com castanhas que combina muito bem. Depois é só fatiar e se deliciar.



ENCOMENDE O SEU BALAIO DA ROÇA Presenteie o seu amor! ncomende o seu 12 99784-1965 / 99118-5995

- Arroz preto Piagui 500g R\$15
- Balaio R\$15
- Café torrado e moido 250g R\$10
- Cachaça Vera Cruz R\$20
- Copa lombo 200g R\$15
- Doce de leite 220g R\$16
- Doce da Tia Lu R\$15
- Mel 300g R\$18
- Óleo essencial 10ml R\$28
- · Ovos caipiras R\$15 a dúzia
- · Orquidea (planta florida ou apta a florir) R\$24
- Queijo boursin de cabra 130g R\$30
- Queijo malacaxeta 500g R\$ 35
- Shimeji 200g R\$7

Turismo Rural cresce e novos estabelecimentos se adequam para atender o setor

Em Pindamonhangaba a área rural do município é rica em estabelecimentos que atendem o Turismo Rural. Em quase todos os bairros da zona rural é possível encontrar um ou outro estabelecimento que ofereça café, almoço, lanches, ou tudo isso e mais hospedagem de qualidade.

Com a pandemia e a dificuldade de viagens mais longas, "o turismo de um dia" ganhou mais espaço e com ele o turismo rural também. Ficar em locais mais abertos, próximos à natureza foi um destino escolhido pela maioria dos brasileiros e na nossa região não foi diferente. Tanto assim que em abril de 2021, o Sebrae-SP, por meio do escritório regional de Guaratinguetá, desenvolveu um treinamento para proprietários de estabelecimentos do

ramo de turismo em Pindamonhangaba. A jornada de seis dias abordou assuntos como: Desafios do Turismo; Inovando nas Vendas; Possibilidades de Crédito; Legislação aplicada aos negócios, entre outros. O produtor rural viu no turismo, uma atividade em que pode agregar valor em sua propriedade, atraindo não apenas o morador local, mas, o turista que passa pela região.

O informativo Nossa Terra, Nossa Gente, vai apresentar aqui, alguns desses estabelecimentos durante as próximas edições. Na edição de Junho, apresentamos o Chalé e Recanto das Águas, no Ribeirão Grande e o Café Parada Pouso Frio, no bairro Pouso Frio.

Parada Pouso Frio oferece café da manhã para turistas da região

Com grande área rural, Pindamonhangaba oferece muitas opções para todos os tipos de turistas, especialmente aqueles que gostam de um café ao ar livre. Aproveitando essa natureza, o produtor rural Alexandre Moreira Nogueira, abriu o café Parada Pouso Frio, em dezembro de 2021. O estabelecimento fica há 18km do centro da cidade, no bairro do Pouso Frio.



Para Alexandre, o objetivo com o café é oferecer aos

clientes um lugar diferente junto à natureza. "Queremos dividir com eles o que já vivemos há muito tempo na roça", comentou. Por ter excelente localização e próximo ao asfalto, o café é procurado por grupos de ciclistas de Pinda e região.

O café completo é servido aos sábados, domingos e feriados, das 8h às 11h e das 15h às 18h. No café, é produzido grande parte dos produtos que vão para a mesa do cliente, o que garante um diferencial para o estabelecimento. "Podemos dizer que 85% do que é servido no café é produzido por nós, assim podemos ter produtos frescos que atraem ainda mais os clientes", salientou.

No verão, o café realizou um dia com a presença do músico Mozart e para os próximos meses, o Parada Pouso Frio também receberá clientes para eventos noturnos, como noite de caldos e rodízio de pizzas. O estabelecimento também recebe reservas para casamentos e aniversários.

Para conhecer acesse: Instagram: @parada.pousofrio / Facebook: Pouso.frio Entre em contato também por telefone: (12) 997984982 - (12) 997499485.

Espaço para relaxar no Chalé e Recanto das Águas

Felipe Francisco César Costa Filho é produtor rural e propriet ário dos empreendimentos Chalé e Recanto das Águas, no bairro do Ribeirão Grande. De acordo com Felipe, o investimento surgiu primeiro com o Chalé das Águas, uma pequena casa às margens do rio, que passou por uma reforma e começou a ser alugada para os fins de semana, com estrutura rústica e acesso para o rio. Ele explica que o chalé começou a ser



alugado em abril de 2021. "Como a beleza do local chama atenção, resolvemos melhorar o espaço em volta para que o público em geral também pudesse passar algumas horas junto à natureza", salienta. Com o Chalé em funcionamento, surgiu a ideia de aproveitar também o amplo espaço do entorno, que oferece churrasqueiras e banheiros, dando início o Recanto das Águas. "No local, funciona também uma lanchonete, onde servimos bebidas, pastel e porcões, para os clientes que passam o dia no local", explica. Para Felipe, a pandemia fez com que as pessoas buscassem lugares próximos à natureza. "Acredito que todos resolveram buscar mais qualidade de vida, olhar para as coisas que talvez ficaram esquecidas, mas, que eram de grande importância", comenta. O empreendedorismo no campo está sempre em evolução e o proprietário já pensa em novos projetos, como um espaço para camping que será oferecido em breve para as famílias que quiserem pernoitar no local. "No período de inverno estamos tentando trazer boa música, aulas de voga e algumas noites temáticas", conclui.

Para conhecer o espaço acesse: Instagram: @recantoechaledasaguas Entre em contato também por telefone: (12) 99787-0955.

Programa de Turismo Rural qualifica produtores e empresários do ramo

O Programa de Turismo Rural realizado pelo Sindicato Rural em parceria com o SENAR tem formado muitos produtores rurais e empresários do ramo em Pindamonhangaba. Este ano, o programa está sendo

realizado no Espaço Querência, no bairro do Bom Sucesso. O Programa tem como objetivo fazer com que os participantes ampliem o olhar sobre as propriedades rurais. "Dentre os assuntos abordados, orientamos os participantes no sentido de melhorar a eficiência dessas propriedades, agregando valor

aos produtos e serviços oferecidos", informa o instrutor Alexandre da Silva Gomes. Alexandre explica que durante as atividades do programa, os participantes têm informação sobre implantação de hospedagem, formatação de produtos e serviços, como trilhas e caminhadas, além de outros assuntos.

De acordo com o instrutor, com a pandemia, o turismo rural

ganhou força, já que as pessoas se voltaram para as áreas mais distantes dos grandes centros. "A dificuldade para as viagens mais longas, criou uma demanda grande para o turismo rural, criando assim novas oportunidades para os empresários do setor", comentou.

Para o participante e empresário do ramo de turismo rural Marcos Theotônio da Silva, o curso tem sido um grande aprendizado. "Estou aplicando os conhecimentos na minha propriedade, que está em processo de implantação como opção de turismo rural", explicou. Marcos também salientou a importância das visitas técnicas. "As visitas ajudam a fazer melhorias, especialmente, quando elas acontecem na minha propriedade", ressaltou.

O Programa de Turismo Rural é realizado em dez módulos e, em junho, será realizado o módulo IV, em que os participantes terão contato com a formatação de produtos e atividades em áreas naturais. O programa termina em novembro, com a realização do Festival de Turismo Rural, em que os alunos apresentam o resultado do trabalho desenvolvido durante o ano.

Aproveitamento Integral dos Alimentos

Em maio, o Sindicato Rural em parceria com o SENAR, ofereceu um importante curso para moradores do Vale das Acácias e região — Aproveitamento Integral dos Alimentos. Um estudo da FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, realizado em 2018, para a América Latina e o Caribe, apontou que em âmbito mundial, cerca de 1.300 bilhões de toneladas de alimentos produzidos por ano para o consumo humano, se perde ou é desperdiçado. A FAO calcula que de tudo o que é jogado fora, apenas 25% já seria suficiente para abastecer a população com fome.

Dessa forma, o curso oferecido é tão importante, pois o intuito é alertar os participantes para o consumo sustentável, garantindo a segurança alimentar. "O objetivo do curso é ensinar aos participantes a evitarem o desperdício, especialmente, das cascas e talos, aproveitando

os alimentos de forma integral, por meio de novas receitas e técnicas", explica a instrutora Márcia Moura. Durante o curso, os alunos produziram diversos pratos, destaque para o biscoito de banana com passas e aveia, sem utilização de açúcar, bolo de cascas de banana e o doce de chuchu com abacaxi.



coco e especiarias. Com aulas práticas, o curso atendeu as expectativas das participantes. "O curso foi muito bom, vai ser muito proveitoso pra mim e pra minha família. Eu nunca tinha feito um curso como esse e estou muito feliz porque superou minhas expectativas", comentou a aluna Sueli Santos Luciano. Para a aluna Maria Cristina Liberado de Souza, o curso também está sendo muito importante. "As aulas foram excelentes e eu gostaria de ter mais oportunidades como essa para fazer outros cursos", concluiu.



Coloque seu \$\$\$ pra trabalhar pra você

A volta da inflação

Nos últimos meses, estamos vendo a volta da inflação nos preços dos alimentos, combustíveis, remédios, aluguéis e no custo de vida de uma maneira geral. Quem se lembra das "maquininhas" remarcando preços diariamente nos supermercados? Nessa época o valor do dinheiro era consumido pelo tempo e tínhamos a obrigação de aplicar esse dinheiro, senão ao final do mês já não conseguíamos comprar as mesmas coisas.

A volta da inflação não está ocorrendo somente no Brasil. Nos EUA a inflação é a mais alta dos últimos 40 anos. Os países da União Européia, Japão e China também estão sofrendo com a desvalorização das suas moedas. Nossos vizinhos também estão nessa

situação. A Argentina, por exemplo, teve 58% de inflação em 12 meses.

No final de 2020 e começo de 2021, o Brasil teve sua menor taxa de juros fixada pelo BACEN, 2% ao ano, a famosa Selic. Hoje, a taxa Selic está em 12,75% ao ano e com viés de alta, podendo chegar a 13,25% ao ano.

Agora vamos ao que interessa. Então, o que devemos fazer para não perder nosso poder de compra? Ok, precisamos aplicar nosso dinheiro, mas onde?



Produtos Agrícolas Calcário Agrícola Dolomítico: comercializado a granel, big bags e sacos de 25kg e 50kg Produtos para Construção Civil Pedra britada: cascalho, pó de pedra, pedrisco, pedras 1,2,3 e 4, rachão 1000 macadame e brita graduada simples (BGS) Endereco: Estrada Geraldo Telefones: (12) 3625-4400 Cursino de Moura (Caieira), snº **(12)** 99177-6651 Bairro: Registro E-mail: vendas@dolomia.com.bi Taubaté/SP - CEP: 12096-000 Site: www.dolomia.com.br



A Poupança não é mais um produto que corrija o poder de compra, pois paga 6% ao ano, muito abaixo da taxa Selic. Isso quer dizer que se você tem \$\$\$ na poupança está perdendo dinheiro? Sim, com certeza e precisa rever sua aplicação. É importante escolher algum investimento seguro, com o mesmo risco da poupança e que pague pelo menos 12,75% ao ano. Isso existe e está ao seu alcance. Você pode abrir conta em uma corretora, para ter mais opções de investimentos e acompanhamento profissional e hoje isso é possível sem tarifas e sem custo de assessoria.

Fico à disposição para qualquer dúvida a respeito.

Um forte abraço!

Filipe Marçon Guimarães Administrador com MBA em Agronegócio e Agente Autônomo de Investimentos pela XP Investimentos. Email - filipe.guimaraes@braunainvestimentos.com.br





Festival de Inverno vai movimentar o turismo em Pinda



Nos meses de junho e julho, Pindamonhangaba recebe o 2º Festival Gastronômico de Inverno do Piracuama e Ribeirão Grande. Iniciativa dos empresários destes bairros, o festival tem apoio da Prefeitura de Pindamonhangaba, por meio da Secretaria de Cultura e Turismo e Departamento de Comunicação. O festival também tem o apoio do Comtur - Conselho Municipal de Turismo. O início do Festival acontece no dia 3 de junho e o encerramento será no dia 31 de julho. A iniciativa tem o apoio da Prefeitura pois, segundo o ponto de vista da Secretaria de Cultura e Turismo, retornando agora com os eventos na cidade após o período mais crítico da pandemia, iniciativas como essas, dos empresários, são muito bem-vindas para o fomento do turismo em nossa cidade. Esse formato de festival dá visibilidade aos empreendimentos e opcões aos turistas locais e externos, que podem retornar em outras ocasiões a essas regiões, colaborando também para o aquecimento da economia como um todo em Pindamonhangaba. O Festival certamente será uma ótima oportunidade para os moradores de Pinda explorarem esse lado do município e também uma atração para os visitantes da cidade e região. E, quem sabe, poderão inspirar iniciativas de empresários de outras regiões da cidade. Confira programação completa no site: www.sindicatoruraldepinda.com.br.

Fonte: Maria Fernanda Munhóz – Assessoria de Comunicação da Prefeitura de Pindamonhangaba Recorde: óvulo de égua é vendido por R\$ 4.500.000,00



A venda de um óvulo de uma égua árabe de criação brasileira bateu um recorde durante um leilão realizado no Qatar, no Oriente Médio, nesta semana. O leilão no Katara International Arabian Horse Festival (KIAHF) estabeleceu um recorde mundial com um embrião da égua campeã internacional e campeã mundial FT Shaella (Shael Dream Desert x Soul Pretty TGS). Vendida por 3,2 milhões Riyals (moeda local), equivalente a R\$ 4,5 milhões, o óvulo pertencente a égua FT Shaella, de criação de Flávia Torres, do Haras FT, de Boituva, no interior de São Paulo. A proprietária Flávia Torres diz que a égua FT Shaella foi vendida ao Dubai Stud, durante a juventude, onde se tornou campeã mundial. E com isso produziu filhos e netos também campeões. Leia mais em: https://www.comprerural.com/ovulo-de-egua-e-vendido-por-mais-r-45-milhoes-veja/

Fazenda Princesa do Norte

E segue o plantio de espécies nativas no Bosque da Fazenda Princesa do Norte. Desta vez foi o associado Sr. José Roberto Marcondes Aguiar.







No dia 13 de junho será comemorado o "Dia do Ruralista", a data foi instituída no dia 22 de maio de 1957. Lei assinada pelo Dr. Francisco Romeiro de Oliveira.

Classificados



E se você, associado, está vendendo algum equipamento agrícola, utilize o nosso classificado. Publicamos seu anúncio sem custo. Lembrando que as informações devem ser enviadas pelo email: sr_pinda@yahoo.com.br, até o dia 20 do mês vigente para que sejam publicadas no mês seguinte.

Oportunidades

O Informativo Nossa Terra, Nossa Gente oferece mais um espaço voltado a inclusão de oportunidades de vagas de empregos ou busca de profissionais para o setor rural. As informações devem ser enviadas pelo email: sr_pinda@yahoo.com.br, até o dia 20 do mês vigente para que sejam publicadas no mês seguinte.

Curiosidades da Roça

Neste espaço vamos divulgar algumas curiosidades da roça. E começamos muito bem, com a imagem da flor do Pau-Brasil. A foto foi enviado pelo diretor Sérgio Marcondes Guimarães. A árvore floresce de setembro a outubro. As flores amarelas, levemente perfumadas, fazem um belo contraste com o verde das folhas. É uma planta típica do interior de florestas primárias densas e prefere os terrenos secos. As flores do Pau-Brasil são tão especiais que permanecem pouco tempo abertas. A sua beleza acaba se mostrando apenas por, no máximo, 15 dias, o que torna a espécie muito mais interessante. Às vezes, a abertura das pétalas pode durar por dez dias no mínimo, considerando o florescimento por apenas 24 horas. Seu aroma cítrico e adocicado acaba atraindo algumas espécies como abelhas e borboletas, que podem realizar a polinização.

(fonte: https://flores.culturamix.com/flores/naturais/tudo-sobre-a-flor-do-pau-brasil)



foto: Sérgio Marcondes Guimarães

Lançado portal de notícias do FGTS Digital

eSocial A Subsecretaria de Inspeção do Trabalho -SIT, em nome do Ministério do Trabalho e Previdência, lançou o portal de notícias e documentação técnica do sistema FGTS DIGITAL. No endereço www.gov.br/fgtsdigital, os empregadores encontrarão notícias sobre o andamento do desenvolvimento desse sistema, além de encontrar perguntas frequentes, manual do usuário, legislação e outras informações para conhecer melhor a nova forma de recolhimento do FGTS e se preparar para a mudança, que ocorrerá em breve. As informações declaradas pelos empregadores via eSocial serão utilizadas como base de dados do novo sistema. Dessa forma, a partir da competência referente ao mês de implantação do FGTS Digital, o empregador irá emitir o documento de arrecadação do FGTS com base nas informações declaradas no eSocial. Portanto, para fins de cumprimento de sua obrigação e recolhimento do FGTS, o empregador não mais dependerá do processo de prestação/transmissão de informações via sistemas CAIXA (SEFIP/CONECTIVIDADE SOCIAL/GRRF). Confira a reportagem completa em: https://www.gov.br/esocial/pt-br/noticias/lancadoportal-de-noticias-do-fgts-digital

ANIVERSARIANTES

ASSOCIADOS

03 HELIO DONIZETE SANDRETE 04 JOÃO GUILHERME SANTOS DE PAULA 10 EDUARDO TADASHI YAMADA 13 SERGIO MARCONDES GUIMARÃES 19 JOSÉ MARIA BORGES DA SILVA

19 LUCAS PERRENOUD ARESE
19 JOILSON RODRIGUES CARVALHO

20 JOSE MARIA BATISTA JUNIOR

21 ANTONIO CARLOS MARCONDES DE ARAUJO

23 YOSHIAKI ODAN

29 THIAGO CESAR RIBEIRO



