

Nossa Terra, Nossa Gente



Jornal do Sindicato Rural de Pindamonhangaba
Ano 12 - Edição 113 - Julho de 2022

Sindicato Rural
de Pindamonhangaba

Propriedade em Pinda aposta na biodiversidade para geração de renda

O plantio de frutas nativas da mata atlântica e espécies para extração de óleo essencial são carros-chefes, do Sítio Guaçatonga, no bairro do Pinga. Além da produção local, os proprietários têm como objetivo criar uma rede colaborativa para formação de outros produtores.

Leia ainda...

Balaio da Roça – Produtor dá dicas para cuidar de orquídeas

SENAR - Programa oferece técnicas de plantio de Morango Orgânico

Notas – INMET prevê inverno com probabilidade de geadas no Vale

Acesse www.sindicatoruraldepinda.com.br





O período de pandemia e, agora, o pós-pandemia tem demonstrado ao mundo, cada vez mais a importância do Agronegócio brasileiro. Já há algum tempo nos referimos aqui à estimativa da FAO de que até o ano de 2050 o mundo terá que aumentar em 50% a produção de grãos e em quase 100% a produção de carnes para fazer face à demanda. Estima-se que a população mundial atinja perto de 10 bilhões de habitantes naquele ano e a migração de milhões de pessoas, que deixarão o campo e virão para a cidade, provocará enorme pressão no consumo de alimentos, pois a ascensão social dessas populações levará a um aumento do consumo desses produtos. O período da Covid-19 em que as atividades econômicas foram reduzidas, incertezas climáticas e a guerra na Ucrânia, provocaram uma redução na oferta mundial de alimentos e a situação atual é de escassez. Recentemente, a diretora da Organização Mundial do Comércio-OMC, em visita ao nosso país, solicitou que o Brasil se esforce para aumentar a sua produção agrícola para atenuar a falta mundial de alimentos. O Brasil é o único país do mundo capaz de aumentar significativamente a sua produção agrícola sem necessidade de derrubadas de novas áreas de mata. Isto porque ainda há possibilidade de aumento de produção através de aumento da produtividade e também por incorporação de áreas antes utilizadas como pastagens. A pecuária, cada vez mais intensiva, tem liberado áreas que podem ser utilizadas não só na produção de grãos, mas também no aumento da vegetação de mata natural. Isso tem ocorrido em nossa região, onde dados da EMBRAPA revelam que de 1985 a 2015 houve aumento de 80% da cobertura vegetal no trecho paulista do Vale do Paraíba, a cobertura de mata natural que era de 18% passou a 33% da área total. Esse aumento de área de cobertura vegetal representou um sequestro de carbono da atmosfera calculado em 35,4 milhões de toneladas de dióxido de carbono. No nosso município não foi diferente, pois dados do inventário florestal levantados pela Secretaria do Meio Ambiente do Estado de São Paulo, realizado em 2020, mostram que a área de cobertura florestal do município de Pindamonhangaba aumentou 22% nos últimos 10 anos. A área total do município com cobertura vegetal sobe a 30,9% o que o coloca na categoria de município verde, na qual são considerados aqueles que apresentam entre 20 e 50% de vegetação nativa em seu território. A contribuição que a zona rural tem dado à melhoria das condições ambientais é enorme pois além da questão do sequestro de carbono, existem inúmeros outros benefícios como a proteção de nascentes e cursos de água com aumento da disponibilidade dos recursos hídricos, a proteção da fauna, a conservação de espécies vegetais e a proteção dos solos dos efeitos da erosão. Tais benefícios, proporcionados gratuitamente pelos produtores rurais, deveriam ser vistos com mais atenção pelos nossos dirigentes para apoiar os produtores na busca desses objetivos, a zona rural necessita de melhorias na infraestrutura que em muito contribuiria para seu desenvolvimento. Nos próximos anos, os produtores rurais serão chamados a elaborar os planos de recuperação ambiental de suas propriedades e é justo e necessário o apoio do poder público, afinal os benefícios advindos da melhoria das condições ambientais são para toda a sociedade e, principalmente, para as próximas gerações. O Sindicato Rural de Pindamonhangaba tem procurado fazer a sua parte, iniciando o plano de recuperação ambiental da Fazenda Princesa do Norte e apoiando os produtores através de cursos, produzindo mudas e dando estímulo ao plantio de árvores.

João Bosco Andrade Pereira
Produtor Rural e Diretor do Conselho Fiscal

BENEFÍCIOS

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

SERVIÇOS

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 G'A - 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

NOVOS ASSOCIADOS

Antonio Cesar Cruz Demetrio
Juliana do Espírito Santo Costa



DIRETORIA

DIRETORIA 2022/2024

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

SUPLENTE 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

SUPLENTE DO CONSELHO FISCAL

Ricardo Lourenço Giovaneli
Rubens Andrade Vilela Junior

DELEGADOS REPRESENTANTES JUNTO À FEDERAÇÃO – EFETIVOS

Carlos Alberto Faria Raposo Lopes
Davi Taino Schmidt

SUPLENTE 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 Gonçalves da Silva - Dep. Pessoal
João Vieira dos Santos - Serviços Gerais
Bruno Anderson de Oliveira - Serviços Gerais



SALÁRIOS

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



O QUE VOCÊ PRECISA PARA SE SINDICALIZAR

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).



EXPEDIENTE

"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 | Impressão: Resolução Gráfica | Tiragem: 1.000 exemplares

A beleza das orquídeas presente no Balaio da Roça

A orquídea é um dos produtos presentes no Balaio da Roça. Em cada tempo uma espécie diferente de acordo com a florada de cada planta. As espécies são produzidas pelo Orquidário Feiticeira, que há mais de 20 anos vem desenvolvendo não apenas o plantio, mas, pesquisas que garantem melhor produção e plantas mais resistentes.

Luiz Alberto Roubaud, especialista na produção de orquídeas e proprietário do orquidário, afirma que cuidar de orquídeas não é tão difícil assim como falam. *“As orquídeas em geral aguentam muito desaforo e pedem apenas 3 cuidados essenciais: água, luz e adubação corretamente fornecidos”*, comenta. Ele explica que para dar a elas estes

três cuidados é preciso criar dentro do vaso condições mais próximas possíveis do habitat natural da maioria delas: as florestas tropicais. *“Lá elas geralmente ficam nos galhos altos, protegidas pelas folhas e como são epífitas, ou seja, usam as árvores apenas para a sua*

fixação não retirando delas absolutamente nada, as suas raízes ficam expostas ao tempo, e secam entre uma chuva e outra, e se alimentam de partículas que encontram nas ranhuras da casca das árvores depositadas pelo vento, chuva e outras ações naturais”, salienta. **Você ganhou um balaio da roça com uma orquídea e agora não sabe**

como cuidar?

O sr. Luiz dá dicas preciosas e garante que seguindo todas elas, você terá uma planta forte e florífera:

Como copiar as condições naturais da orquídea dentro de um vaso e onde colocá-lo?

Água: não há uma medida certa de quanto oferecer e de quanto em quanto tempo. O essencial é que as raízes, dentro do vaso, sequem antes de receberem outra rega. Como? Inserindo um dedo no substrato e só molhar as plantas se ele estiver completamente seco. Na dúvida se está seco ou não deixe para molhar no dia seguinte. Desta forma, nos meses mais quentes as regas serão mais frequentes do que nos meses frios. Quando molhar pode encharcar a planta, mas nunca coloque o seu vaso de orquídea num pratinho com água. Deixe ela secar.

Luz: orquídeas precisam de sol, sem isso não realizam a fotossíntese e não florescem. O orquidário precisa de proteção com telas de sombreamento, que podem ser de 50 a 70%. Não adianta deixar a planta num lugar claro, como uma varanda ou parapeito de uma janela, o sol precisa bater nela, sol filtrado. Sol direto só até as 10h e após as 16h.

Adubação: O recomendável é oferecer um adubo com nitrogênio (N), fósforo (P) e potássio (K) em iguais proporções: 10.10.10, ou 20.20.20 facilmente encontrado em “gardens” ou em casas de agricultura. Utilize a dose recomendada na bula. Considere que adubo em excesso pode matar a planta. Adube uma vez por semana nos meses quentes e a cada 15 dias nos meses frios.



Dicas:

Molhar os vasos é fácil, tirar o excesso de água não. Assim, vasos suspensos ou de argila auxiliam na remoção da água. Precisarão ser molhados com mais frequência, mas as raízes secarão mais facilmente.

Atenção! Vasos apoiados em estrados ficam mais úmidos e sujeitos ao ataque de lesmas e caracóis. Para conhecer o orquidário ou receber mais dicas, entre em contato pelo whatsapp (12) 97403-7303



ENCOMENDE O SEU BALAIO DA ROÇA

Um presente para todos
os momentos!

Encomende o seu 12 99784-1965 / 99118-5995

- Arroz preto Piagui 500g R\$15
- Balaio R\$15
- Café torrado e moído 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
- Orquídea (planta florida ou apta a florir) R\$24
- Queijo boursin de cabra 130g R\$30
- Queijo malacaxeta 500g R\$ 35
- Shimeji 200g R\$7



Propriedade em Pinda aposta na biodiversidade para geração de renda

O plantio de frutas nativas da mata atlântica e espécies para extração de óleo essencial são carros-chefes, do Sítio Guaçatonga, no bairro do Pinga

O vasto conhecimento sobre plantio de frutas nativas da mata atlântica e plantio de espécies aromáticas para extração de óleos essenciais fez o casal Hamilton Trajano Cabral e Sandra Maria Pereira da Silva, apostarem na biodiversidade para a geração de renda e, sobretudo, criar uma rede colaborativa para formação de outros produtores, no bairro do Pinga, em Pindamonhangaba. Ela é agrônoma e pesquisadora de plantas medicinais e aromáticas, ele é técnico agropecuário, especialista em sistemas agroecológicos.

No sítio, os produtores desenvolvem um sistema agroecológico já utilizado em outras regiões, em que as espécies de frutíferas são plantadas com distanciamento de seis metros uma das outras. Na parte de baixo, são plantadas as espécies aromáticas, usadas para a extração

antioxidantes e agregam valor, se transformadas em sucos, sorvetes ou geleias. *“Imagine se cada vizinho tiver um pé de Cambuci em seu quintal, o bairro pode produzir cambuci e juntos, os produtores, podem atender a uma lanchonete durante um ano inteiro, já que apenas um pé da fruta com 12 anos, chega a produzir 100 quilos”*, salienta.

Com um mercado promissor, as frutas da mata atlântica são utilizadas em larga escala em diversas áreas, mas, sobretudo, na gastronomia, somente, o cambuci está presente em cerca de 150 receitas, muitas delas de chef renomados.

De acordo com Hamilton, como o plantio de frutas é uma cultura com resultados a longo prazo, os produtores podem consorciar com o plantio de outras culturas orgânicas como alface, tomate, milho, manjerição, capim-limão, agregando valor à propriedade. *“O plantio de frutas da mata atlântica se mostra um negócio promissor, mas, o produtor precisa ter outras opções até que possa chegar à comercialização desses produtos”*, explica.

Para Sandra, a propriedade funciona também como local de observação e pesquisa. *“Muitas plantas que florescem aqui, não florescem em outras áreas. Então acabamos sendo multiplicadores de informação para que outros produtores também possam transformar suas pequenas propriedades em negócios sustentáveis”*, destaca a produtora.

A extração dos óleos essenciais é feita na propriedade e a mão de obra é, essencialmente, dos proprietários. *“Esse, inclusive, é um dos obstáculos que enfrentamos tanto na agricultura orgânica como na convencional. O Hamilton é responsável por todo o serviço de manutenção das culturas, que exige um cuidado diferenciado e eu ajudo na seleção das mudas para plantio”*, explica Sandra.

Na busca pela sustentabilidade, os produtores ainda oferecerem palestras, cursos e consultoria na área de extração de óleos essenciais, além de visitas guiadas. *“Nosso público é formado por terapeutas, que utilizam os óleos e querem conhecer as espécies, produtores rurais que desejam trabalhar com plantas aromáticas, entre outros”*, comenta Sandra. Os produtores ainda se colocam à disposição de outros produtores para oferecer consultoria no plantio das frutas no sistema agroecológico. Ela ressalta que, em breve, a propriedade também produzirá mudas de espécies frutíferas e aromáticas para distribuição e venda, o que também será uma fonte de renda para a propriedade.

Sandra e Hamilton acreditam que é possível formar uma rede de cooperação e troca de informações entre os produtores rurais do bairro. *“Hoje, a minha vizinha, que tem um hostel, compra nosso cambuci para fazer suco e servir aos hóspedes e nós, compramos o queijo produzido na propriedade dela, dessa forma, criamos um círculo de prosperidade e sustentabilidade”*, conclui Hamilton.



de óleo essencial e hidrolato. *“Essa metodologia oferece ao produtor rural uma oportunidade para prosperar, imitando o que o produtor fazia antigamente, quando, na mesma propriedade, plantava diversas culturas, criava galinhas e porcos, garantindo segurança alimentar e nutricional”*, comenta Hamilton.

O produtor explica que a biodiversidade é importante, especialmente, num país tropical para que se evite as pragas. *“Aqui na propriedade, próximo aos pés de frutas, plantamos feijão guandu, pois ele produz adubo, as flores espantam insetos e, ainda, consumimos a vagem”*, comemora. Após pesquisa de mercado, os produtores escolheram algumas frutas para o plantio, como: cambuci, uvaia, pitanga, gabiroba, araçá roxo, entre outras. As frutas, além de ricas em vitaminas, apresentam ações

Sindicato Rural de Pinda oferece Programa de Morango Orgânico

De olho no mercado de orgânicos, que cresceu cerca de 87% no segundo semestre de 2021 em relação ao mesmo período de 2020, produtores de Pindamonhangaba estão participando do Programa de Morango Orgânico oferecido pelo Sindicato Rural de Pindamonhangaba em parceria com o SENAR-SP. O Programa, que acontece até outubro no bairro do Pinga, oferece técnicas de cultivo da fruta que tem grande demanda de mercado. Durante o programa, os produtores aprendem, na prática, técnicas de manejo para que possam aplicar o aprendizado em suas propriedades. No projeto do programa, a cultura foi plantada numa área de 500 m², com 4 cultivares diferentes: Monterey, Flórida Fortuna, Cabrillo e San Andreas. De acordo com Antônio Marchiori, consultor e instrutor de agricultura orgânica do Senar-SP, cada cultivar tem uma característica diferente. “O Flórida Fortuna é uma variedade de dia curto, mais exigente em horas de frio - vai produzir antes e também parar de produzir primeiro. Os demais cultivares são de dia neutro, menos exigentes em horas de frio, que permitem que o produtor faça o cultivo em regiões e épocas em que o clima está mais quente”, explica. Marchiori salienta ainda que o comportamento das cultivares de morango pode variar bastante - umas são mais sensíveis, outras mais produtivas e, outras mais resistentes a pragas. “Cabe ao produtor escolher qual variedade ele vai cultivar, de acordo com a demanda e as preferências de mercado de sua região”, comenta. No programa os produtores aprendem

ainda a preocupação com a utilização de uma muda de qualidade e procedência, além da colocação correta de adubos e fertilizantes permitidos pela agricultura orgânica. “A agricultura orgânica utiliza tecnologia para que o produtor possa produzir de forma sustentável com maior rentabilidade. Buscamos o equilíbrio até mesmo com a adubação. Os participantes do curso aprendem como manejar a fertilidade das suas terras de forma racional, um aspecto cada vez mais importante, especialmente agora, com o grande aumento do preço dos fertilizantes. Também aprendem sobre as novas formas de controle de pragas e doenças, como por exemplo, o uso de bioinsumos a base de fungos e bactérias, além de outras práticas que são permitidas na agricultura orgânica”, explica o instrutor. Marchiori aponta ainda o uso da palha das plantas de cobertura, e a diversificação dos cultivos, como práticas importantes para a proteção das plantas e para uma melhor produção. “No sítio Guaçatonga, a presença das plantas aromáticas vai ser importante para a proteção das cultivares dos ataques de insetos”, conclui. (matéria completa no site www.sindicatoruraldepinda.com.br)



Sindicato oferece curso de Pedreiro



Teve início no mês de junho o Programa de Pedreiro em parceria com o SENAR-SP. As aulas acontecem na Fazenda do Tanque. O curso é organizado em quatro módulos de quatro aulas

mensais. O primeiro trata da locação da obra, o segundo de fundações e alicerces, o terceiro aborda paredes e lajes e o quarto e último mostra técnicas de colocação de pisos e revestimentos em geral. Ao longo do curso, os participantes receberão informações teóricas e práticas de fundação, contrapiso e alvenaria, parte elétrica, tubos de passagem, revestimento, piso cerâmico e telhado.

AGENDA DE CURSOS - JULHO

Cursos inteiramente gratuitos

VAGAS LIMITADAS! DIAS E LOCAIS
PODEM SER ALTERADOS!
INSCRIÇÕES, CONFIRMAÇÕES DAS
DATAS E LOCAIS COM A GISA NO

Tel.12 98308-0015



PROGRAMAS PONTUAIS

17 a 18 Fruticultura Básica - Podas

20 a 23 Turismo Pedagógico

26 a 29 Meliponicultura

PROGRAMAS JÁ INICIADOS

07 e 08 Florestamento - Mod V

15 e 16 Uva - Manejo e Tratos Culturais - Mod IV

19 a 22 Pedreiro - Locação de Obra - Mod II

25 26 27 Turismo Rural - Atrativos Turísticos no Meio Rural - Mod V

27 Morango Orgânico - Pragas - Mod V

27 Batata Orgânica - PRAGAS E DOENÇAS - Mod V

28 29 Olericultura Orgânica - Plantio - Mod V

Bordando e Tecendo a Arte no Meio Rural - Mod III

Jovem Agricultor do Futuro - Mod IV

Atenção: As atividades em módulos de programas que já se iniciaram são somente para alunos que já fizeram módulos anteriores.

Empresários apostam no circuito dos cafés para atrair turistas

De olho no turista de um dia, os empresários rurais de Pindamonhangaba apostam nos cafés como forma de

Café caipira no bairro do Pinga tem feijão tropeiro no fogão a lenha

E se a ideia for tomar um café reforçado, o Café da Marilsa, no bairro do Pinga é a opção. O café servido no sistema self service, oferece feijão tropeiro e farofa, além de pães artesanais, manteiga e requeijão produzidos na propriedade. O café funciona aos domingos, das 8h às 12h.

De acordo com a proprietária Marilsa Pereira, o café existe desde setembro de 2018. *“Já tinha a intenção de abrir o café e tive a oportunidade de começar o empreendimento quando minha cunhada Gabriela me fez o convite de montar o café no espaço do Restaurante Colinas”*, comenta. Em 2019, Marilsa, que é formada no curso técnico de cozinha, pela ETEC João Gomes de Araújo, transferiu o empreendimento para sua casa, para melhorar a logística. Com uma estrutura rústica e muito acolhedora, é ela quem produz tudo que é oferecido no café caipira, com a ajuda de sua filha Amanda. Segundo Marilsa, durante o período mais crítico da pandemia quando foi liberado o funcionamento, o café atendeu apenas com reservas. *“Ainda sim tivemos muita procura, pois as pessoas queriam respirar ar puro e tomar um café tranquilo. Isso ajudou que a casa sempre ficasse cheia”*, salientou. A proprietária, que também é produtora rural, afirma que a família tem planos de construir alguns chalés para hospedagem, pois já existe demanda para esse tipo de turismo também. O estabelecimento está participando do Festival Gastronômico e no dia 26 de junho, recebeu turistas, durante o café, oferecendo o seu carro-chefe, o feijão tropeiro. Até o final de julho, a proprietária pretende realizar uma festa julina. *“Eu adoro essa época do ano, então a ideia é reunir nossos clientes para comemorar”*, concluiu. O Café da Marilsa ainda recebe reservas para aniversários e casamentos.



geração de renda em suas propriedades. Conheça dois estabelecimentos que oferecem café caipira e colonial.

Com nova administração Restaurante do Paizão oferece café e almoço nos finais de semana

O Restaurante do Paizão é outra opção para moradores e visitantes do município. Localizado no bairro do Pinhão do Una, o estabelecimento funciona nos finais de semana e feriados e, oferece café colonial caipira, no sistema self service e almoço, no sistema a quilo. O estabelecimento que existe há mais de 10 anos, está sob nova administração desde maio de 2021. Os sócios Jerônimo Cuba, Adriana Evaristo Cuba (in memoriam) e Fábio de Oliveira Evaristo, apostaram na tradição do Restaurante, que havia fechado durante a pandemia, e investiram no cardápio e na estrutura do local para atrair os clientes de volta. *“Percebemos que após a pandemia, as pessoas estavam cansadas de ficar em casa e começaram a buscar opções na zona rural”*, comenta Fábio.



De acordo com o proprietário, tudo que é servido no restaurante é produzido pela cozinha. No café: pães, bolos, geleias, salgados, entre outros. No almoço, o restaurante oferece comida caipira mineira, com diversas opções.

O Restaurante oferece ainda um mini zoológico com gansos, galinhas, uma ovelha chamada Maria e passeios a cavalo para as crianças. *“A Maria é a grande sensação do restaurante, tanto para as crianças quanto para os adultos”*, comenta. Outro carro-chefe do local são as cachaças artesanais curtidas no barril de carvalho europeu, com diversos sabores como a bananinha, Gabriela cravo e canela, café, erva cidreira e ainda a cachaça gelada, muito apreciada pelos visitantes. No dia 23 de julho, o restaurante vai realizar a festa julina e os proprietários prometem novidades para o mês de agosto.

Para conhecer o espaço acesse:

Facebook: @cafedamarilsa

Entre em contato também por telefone (12) 99741-5895

Para conhecer o espaço acesse:

Instagram: @restaurante_dopaizao

Facebook: @restaurantedopaizao

Entre em contato também por telefone (12) 99614-6965



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)

**Endereço: Estrada Geraldo
Cursino de Moura (Caieira), sn°
Bairro: Registro
Taubaté/SP - CEP: 12096-000**

**Telefones: (12) 3625-4400
(12) 99177-6651
E-mail: vendas@dolomia.com.br
Site: www.dolomia.com.br**



Produtor rural deve enfrentar inverno com probabilidade de geadas no Vale do Paraíba

O inverno começou oficialmente, no dia 21 de junho, com previsão de baixas temperaturas, tempo seco e geada. De acordo com informações do Inmet, climatologicamente a estação é marcada pelo período menos chuvoso das regiões Sudeste, Centro-Oeste e parte da região Norte do Brasil. As massas de ar frio, que chegam do sul do continente, promovem o declínio da temperatura e, conseqüentemente, promovem a formação de geadas, por isso o produtor rural deve ficar atento no próximo trimestre. Os produtores devem estar atentos também com o aumento de incidência de queimadas e incêndios florestais. De acordo com especialistas, o regime de precipitação fica muito irregular no inverno (gradativamente os dias ficam mais secos), sendo controlado pelo avanço das frentes frias. A previsão é de chuvas de normal a ligeiramente abaixo do normal para a região. O Inmet não tem previsão específica para Pindamonhangaba, mas, para Taubaté a previsão é de um acumulado de 91 mm de chuva para o trimestre.

Treinamento de Combate Voluntário a Incêndio



Mais uma turma de voluntários foi formada no dia 27 de maio. As aulas aconteceram no Centro Comunitário do Bairro Bom Sucesso. O treinamento foi realizado pela Prefeitura de Pindamonhangaba com apoio do

Sindicato Rural e Corpo de Bombeiros. A parceria já garantiu uma brigada de incêndio no Bairro do Ribeirão Grande em 2021 e o objetivo é formar brigadas em outros bairros rurais do município.

Decreto regulamenta o Selo Arte e o Selo Queijo Artesanal

O governo federal publicou no dia 22 de junho, o Decreto nº 11.099, que regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 1950, que instituiu o Selo Arte, e a Lei nº 13.860, de 2019, que trata da elaboração e comercialização de queijos artesanais.



Além de criar o selo Queijo Artesanal, o objetivo do novo decreto é esclarecer as competências de fiscalização, regulamentar a ampla comercialização nacional dos produtos e garantir a prestação

de informações adequadas aos consumidores, em especial sobre saúde e segurança dos produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.

Com a mudança, os queijos artesanais elaborados por métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural serão identificados por selo único com a indicação Queijo Artesanal. *“Esse novo decreto veio para corrigir e melhorar o anterior. Ele reconhece que o procedimento para concessão do Selo Arte é o mesmo procedimento utilizado para o queijo artesanal, mas com as características do queijo artesanal, porque existem alguns pontos mais específicos. Ele também traz a novidade para o Selo Arte da concessão pelos municípios”*, explicou a coordenadora geral de Produção Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Marcella Teixeira. **(Leia matéria completa no site www.sindicatroruraldepinda.com.br)**



Aqui tem!

quartzolit

argamassas e impermeabilizantes

weber produtos
SAINT-GOBAIN **quartzolit**

BRAUNA INVESTIMENTOS **xp**

Antecipe **seus sonhos**
Unidade Pindamonhangaba

R. Cel. José Francisco, 93 - Centro

[/BraunaInvestimentos](https://www.instagram.com/BraunaInvestimentos)
braunainvestimentos.com.br

MADEIREIRA **IDEAL**

O IDEAL PARA VOCÊ EM MADEIRAS BRUTAS E BENEFICIADAS.

MADEIRAMENTO EM GERAL
TELHAS, PREGOS, PORTAS E CAIXA D'ÁGUA.

(12) 99115-6236 @MADEIREIRA.IDEAL



Luiz Soares Hungria

O nosso associado sr. Luiz Soares Hungria fez sua passagem no dia 17 de maio. Apaixonado pela terra, Luiz Soares Hungria foi o único da família a dedicar-se à agricultura, já que seu pai, tios, irmãos e sobrinhos eram todos médicos. Desde muito cedo, sabia o que queria e formou-se engenheiro agrônomo pela

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, casado com Rosa Hungria (in memoriam), deixou quatro filhos: José

Luiz, Alda, Isabel e Renato. Aposentou-se como engenheiro no DAEE – Departamento de Águas e Energia Elétrica, onde criou muitos projetos que beneficiavam os produtores rurais. Com o filho José Luiz, foi pioneiro no cultivo em estufas e de hortaliças protegidas, bem como o cultivo de frutas, principalmente, pêssegos e uva, no sítio São Clemente. Visionário, o associado defendia a organização de políticas públicas, com programas de recuperação de nascentes, para a sustentabilidade das propriedades rurais.

Aos familiares, a solidariedade da Diretoria, associados e equipe de colaboradores do Sindicato Rural de Pindamonhangaba.



Multas por atraso da DCTFWeb passarão a ser emitidas automaticamente

A partir do dia 1º de julho de 2022, a Declaração de Débitos e Créditos Tributários Federais Previdenciários e de Outras Entidades e Fundos (DCTFWeb) passará a emitir Multa por Atraso no Envio de Declaração (MAED) automaticamente quando a declaração for enviada depois do prazo. Todas as DCTFWeb originais enviadas em atraso a partir dessa data estarão sujeitas à MAED, independentemente de a quais períodos de apuração se refiram. A notificação da multa e o DARF para o pagamento serão gerados diretamente pelo sistema, no momento do envio da declaração. A MAED está prevista no art. 32-A da Lei nº 8.212 de 1991, e é devida sempre que a obrigação for entregue após o prazo legal, possuir incorreções ou não for entregue. O valor da multa pelo atraso é de 2% ao mês, sobre o total de contribuições informadas, mesmo que tenham sido pagas, limitado a 20% desse montante.

A multa mínima é de R\$ 200,00 para DCTFWeb sem movimento (quando não há fato gerador de tributos) e de R\$ 500,00 nos demais casos. Se forem identificados erros ou a declaração não for entregue (omissão), o contribuinte é intimado a corrigir os erros ou enviar a DCTFWeb, respectivamente.

Reduções

O valor da multa é reduzido em 50% se a DCTFWeb for enviada antes de qualquer procedimento de ofício, como o recebimento de intimação fiscal, por exemplo, ou em 25%, se a apresentação da declaração for dentro do prazo estabelecido na intimação. Ainda, se o contribuinte for MEI, a multa tem redução de 90% e para as micro e pequenas empresas optantes pelo Simples Nacional, o valor cai pela metade (50%).

Descontos

Se o pagamento da multa for realizado dentro de 30 dias, o contribuinte ainda conta com um desconto de 50% no DARF.

<https://www.gov.br/receitafederal/pt-br/assuntos/noticias/2022/junho/multas-por-atraso-da-dctfweb-passarao-a-ser-emitidas-automaticamente>

ANIVERSARIANTES

ASSOCIADOS

- 02 ELY DE ALMEIDA MARQUES
- 07 MICHELLE DANTAS DA GAMA SCHMIDT
- 09 MAURO DE OLIVEIRA
- 10 ABILIO FERNANDO ROZENDO DA SILVA
- 11 LEANDRO CARNEIRO LIMA
- 13 JOAQUIM FRANCISCO DA SILVA
- 13 MARIA APARECIDA DE BEM BITTENCOURT
- 15 KLAUS CHRISTIAN GROSS
- 15 ROGÉRIO FARIA RAPOSO LOPES
- 16 GISELE APARECIDA SAVIO VIEIRA
- 20 VITO ARDITO LERARIO
- 22 GERALDO LOPES PEREIRA
- 24 ARQUIMEDES NATRIELLI DE ALMEIDA
- 27 PEDRO BATISTA DE SOUZA
- 27 WAGNER ALBERTO RAMOS CESAR
- 28 CARMEM MARIA PIRES MARCONDES
- 28 ELOISA MARIA PACHECO E SILVA MARCONDES
- 28 FELIPE DOS SANTOS SOUZA
- 29 PATRICIA AUGUSTA M. C. CASIUCH
- 30 JOÃO BOSCO DE SOUZA

FUNCIONÁRIA

- 02 MILENA RIBEIRO GONÇALVES DA SILVA





A GENTE CUIDA DE QUEM AMA!
Vai perder essa chance?




CARÊNCIA REDUZIDA
Inscrição pronta, atendimento imediato!

Plano de saúde para o **produtor rural** e sua família!



VENHA FALAR COM A GENTE!
(12) 3643-2214
(12) 3643-2144
(12) 98308-0021