jornal da CIDADE

Fundado em 20 de fevereiro de 2000 • Jornalista Responsável Getulio V Soares • Registro Profissional MTB 10776/PR

Terça-feira 24 de Novembro de 2020 • ANO XIX • Edição N°. 2268 • R$ 2,00

Clima

Estável

• Terça-feira com tempo seco e quente em todas as regiões paranaenses. A massa de ar seco se estabelece sobre o Paraná e deixa o tempo estável inclusive no Leste (RMC e Litoral) paranaense.

Mín: 14°C em Curitiba
Máx: 34°C em Londrina

Fonte: Simepar
Fechamento desta edição: 11:00 horas
Faça sua assinatura pelo fone (43) 3232-2568: R$ 40,00 para entrega em Sertanópolis e R$ 60,00 nos demais municípios, pelos Correios (Edição Comercial - Consultar valores para o Diário Oficial).

Cotação

SOJA - SACA 60 kg	
Dia	Preço
24/11/20	R$ 149,00

MILHO - SACA 60 kg	
Dia	Preço
24/11/20	R$ 69,00

TRIGO - SACA 60 kg	
Dia	Preço
24/11/20	R$ 75,00

Fonte: Deral/Seab

Do óleo às farinhas: como a produção de grãos chega à mesa do consumidor

Margarina, óleos, farinhas, misturas para pães e bolos, cafés. A variedade de produtos é grande e cada vez mais trazem no rótulo a marca de agroindústrias paranaenses. A produção de grãos no Paraná é historicamente destinada à exportação, mas as cooperativas do Estado têm investido cada vez mais na ampliação de unidades fabris para processar a produção primária e fornecê-lo ao consumidor como produto final.

Na série de reportagens do projeto Feito no Paraná, vamos conhecer algumas cooperativas que têm produção agroindustrial de beneficiamento de grãos. A Ocepar contabiliza 18 plantas de processamento de grãos, açúcar e café ligadas ao cooperativismo. Elas reforçam a grande cadeia da indústria paranaense de alimentos, que faz deste segmento um dos mais importantes da economia estadual.

"Por que as pessoas se juntam? Para fazer algo que não podem fazer sozinhas". É com esta filosofia sempre em mente que o presidente-executivo da Coamo, Airton Galinari, define o trabalho da cooperativa, que completa 50 anos de existência.

Além de fomentar e dar suporte ao plantio, a empresa tem investido de forma pioneira na transformação de produtos agrícolas. Com produção em Campo Mourão, Paranaguá e em Dourados (MS), a cooperativa emprega cerca de 12 mil pessoas só no processo fabril.

"O objetivo da industrialização é verticalizar o produto e trazer mais valor agregado ao que produzimos", explica Galinari. Com as marcas Coamo, Primé, Aniella e Sollos, a cooperativa vende farinhas, óleos, margarinas, massas prontas para pães e bolos, fios de algodão e café.

UNIDADES - Em Campo Mourão, a unidade fabrica margarinas, gorduras vegetais, óleo de soja, fios de algodão, tem uma torrefação de café e moinho de trigo. Em Dourados, a fábrica inaugurada em novembro do ano passado produz óleo de soja (embalagem PET) e farelos especiais. Em Paranaguá, a produção é exclusiva de óleo degomado (óleo bruto) e farelo para exportação.

A maior parte dos produtos industrializados pela cooperativa é destinada ao mercado interno, informa Galinari. "Temos compradores que levam nosso produto para a Venezuela e Paraguai. Já a soja, o farelo de soja, milho e óleo de soja, estes exportamos para o mundo todo", afirma o executivo.

FARINHAS - Em Ponta Grossa, o moinho Herança Holandesa, do grupo Unium - que reúne as cooperativas Frísia, Castrolanda e Capal - foi pensado para produzir farinhas especiais para linhas industriais do mercado B2B, como é conhecida a produção para outras marcas.

No entanto, em 2017, a empresa investiu em tecnologia, ampliou seu mix e iniciou a produção de farinhas para uso doméstico. No início do ano passado os produtos começaram a chegar às gôndolas dos supermercados da região dos Campos Gerais.

Cleonir Vitório Ongarato, coordenador de negócios da Herança Holandesa, informa que a unidade produz farinhas premium, tradicional e integral. Há ainda a linha especial, formada por farinhas para pizza, pastel e a farinha Precisa, uma segunda marca da empresa e com preço reduzido para o consumidor.

O moinho emprega cerca de 100 pessoas, de forma direta e indireta, e processa 450 toneladas de trigo por dia. A maior parte da matéria-prima usada no moinho vem dos cooperados da região dos Campos Gerais ligados à Frisia, Capal e Castrolanda.

Segundo Ongarato, o projeto da cooperativa é conquistar o mercado de dentro para fora. "Primeiro, temos que ser bons em casa e depois ir avançando, a medida que comprovamos a qualidade do nosso produto e conquistamos a confiança do produtor e dos clientes", afirma.

FEITO NO PARANÁ – Criado pelo Governo do Estado, o projeto busca dar mais visibilidade para a produção estadual. O objetivo é estimular a valorização e a compra de mercadorias paranaenses.

O projeto foi elaborado pela Secretaria do Planejamento e Projetos Estruturantes e quer estimular a economia e a geração de renda. Empresas paranaenses interessadas em participar do programa podem se cadastrar pelo site www.feitonoparana.pr.gov.br.

Fonte: http://www.aen.pr.gov.br

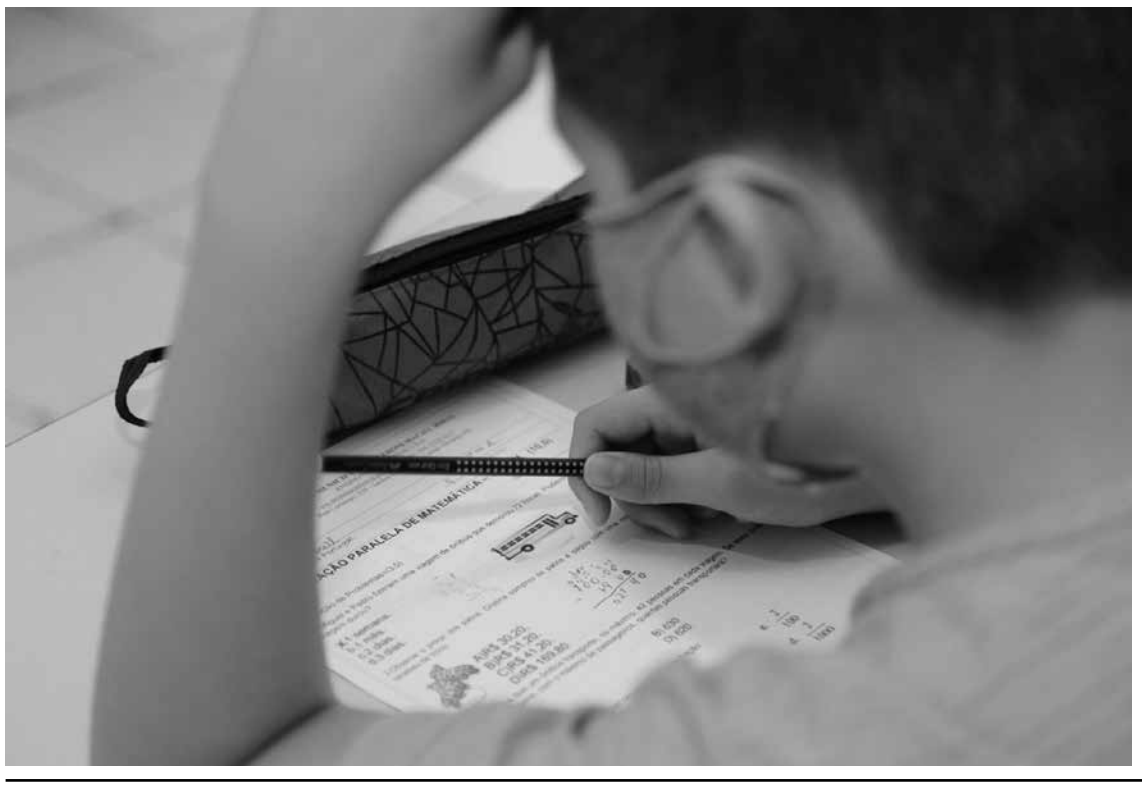
Matrícula para rede pública estadual começa nesta terça

Começa nesta terça-feira (24) o período de matrícula escolar para o ano letivo de 2021 nos colégios da Rede Estadual. A confirmação das vagas, tanto para matrícula inicial quanto para rematrícula, será online e seguirá até 18 de dezembro.

O processo, que mobilizará pais e responsáveis de cerca de um milhão de estudantes, é orientado pela Secretaria de Estado da Educação e do Esporte em parceria com os Núcleos Regionais de Educação (NREs), Secretarias Municipais de Educação e instituições de ensino.

A confirmação das vagas escolares de estudantes da rede estadual deverá ser feita online, na "Área do Aluno" — uma plataforma da Secretaria para consulta ao boletim escolar, emissão de declaração de matrícula, solicitação do histórico escolar e atualização cadastral. A "Área do Aluno" pode ser acessada em www.areadoaluno.seed.pr.gov.br.

Pais ou responsáveis legais de estudantes provenientes da rede privada, matriculados em instituições que não utilizam o Sistema Escola Web, ou de alunos que vêm de outros estados ou países, devem acessar o formulário destinado à sua região (NRE), disponível nos links abaixo. Depois do preenchimento do formulário, é preciso solicitar a geração do Código Geral de Matrícula (CGM), necessário para acessar a "Área do Aluno", onde, então, deve ser realizada a solicitação da vaga.



Somente no caso de não possuir celular e/ou acesso à internet, o pai, a mãe, o responsável legal ou o próprio estudante, maior de 18 anos, deverá comparecer na instituição de ensino para realizar esse processo online em computador por ela disponibilizado.

Orientações relacionadas ao processo de matrícula para outras ofertas de ensino disponibilizadas pela Secretaria da Educação podem ser verificadas na Instrução Normativa nº 002/2020 – SEED/DPGE, disponível neste link.

DOCUMENTOS — Na hora de preencher o formulário, será necessário ter em mãos a certidão de nascimento ou carteira de identidade do estudante (se houver), declaração de vacinação, declaração ou histórico escolar, além de um comprovante de endereço e RG do responsável.

CÓDIGO PELO CELULAR - Para efetivar a matrícula na Área do Aluno os responsáveis vão precisar preencher um código que será enviado para o celular cadastrado. Ou seja, é importante ter esse número atualizado. Quem não fez a atualização solicitada anteriormente pelos colégios, vai precisar ir até a escola atual atualizar.

MATRÍCULAS ONLINE — Em 2019, a Secretaria implementou o processo de confirmação online de vagas para a matrícula inicial e para a rematrícula no Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação Profissional. A ação visa otimizar o tempo dos pais e responsáveis legais, bem como o planejamento escolar de toda a rede pública estadual. No ano passado, cerca de metade dos responsáveis e estudantes fizeram o procedimento online.

EDITORA GRANDES SERTOES VEREDAS LTDA:04321967000126

Assinado de forma digital por EDITORA GRANDES SERTOES VEREDAS LTDA:04321967000126
Dados: 2020.11.24 15:17:56 -03'00'