



Jornal do Sertão

EM CIRCULAÇÃO DESDE 2006

Sertão de Pernambuco - De 01 a 31 de Dezembro de 2020

Ano XIV - Número 213

EDUCAÇÃO

Polo educacional do Sertão possui unidades de formação acadêmica e profissional em diversos níveis de graduação.

Página >> 11



TURISMO

No Vale do São Francisco a força da gastronomia, unida à enologia local, alicerça a produção de vinhos.

Página >> 17

O Sertão Exportador



Foto: Divulgação



ECONOMIA

Responsável por 86% de toda a exportação de mangas e por 99% de uvas do Brasil, o Sertão do São Francisco, responde por mais de 40% da balança comercial de frutas no país.

Página >> 3

POLÍTICA

Cientistas políticos e especialistas da área, analisam o novo cenário político no Sertão após as últimas eleições municipais.

Página >> 11



Foto: Divulgação

CULTURA

O Museu Cais do Sertão projeta para o mundo, a memória do Sertão, mostrando o acervo histórico de Luiz Gonzaga. O Rei do Baião.

Página >> 13





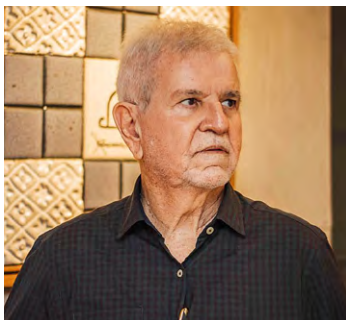
Foto: Divulgação



Fotografe o QR code ao lado e acesse nosso site:
www.jornaldosertaope.com.br

marketing@jornaldosertaope.com.br
Fone: 81.9.9974.8312 | 81.9.9927.6863
g3midiaurbana@hotmail.com
Fone: 81.9.9908.1248

 [jornaldosertao](https://www.facebook.com/jornaldosertao)
 [jornaldosertaope](https://www.instagram.com/jornaldosertaope)



■ Apesar das incertezas chegamos ao último mês do ano. Vimos no ano de 2020 um instrumento catalizador de processos. Ele nos ensinou a conviver com adversidades e incertezas. Talvez estivéssemos necessitando desse aprendizado. As transformações foram necessárias. Saímos da área de conforto em busca de superação. Oportunidade de exercer competência e refazimento. Quanta experiência nos trouxe, inclusive, mostrar do que somos capazes. Com circulação ininterrupta desde fevereiro de 2006, em 2021 o JS estará debutando. Nosso quadro de experts conta com mais um conselheiro editorial, Professor Aloisio Sotero, profundo conhecedor do comportamento do consumidor na Web e com longa experiência na área editorial. Sendo assim o JS ingressa definitivamente no mundo digital. Nossas edições já estavam em plataformas digitais e agora ganharam corpo. Uma readaptação para levar o Sertão além de suas fronteiras. O poder e força econômica do Sertão são evidentes, com a chegada à região, do Aeroporto Santa Magalhães, o Shopping Center Serra Talhada, o Shopping Center Arcoverde (em construção), o hospital Geral do Sertão, o Atacadão, o Assai, o Novo Atacarejo, entre outros. Uma demonstração evidente e inequívoca da força de um povo que não é de esperar a chuva estiar, se molha na certeza que ela passará. Nesta edição você verá essa pujança. A educação como polo indutor de cultura e desenvolvimento, o transporte aéreo aproximando ainda mais o Sertão dos grandes centros internacionais. Nossos agradecimentos a todos que nos ajudaram chegar até aqui, renovamos nosso compromisso de levar o sertão ao lugar que lhe pertence. Feliz Natal, Boas Festas.

Antônio Bezerra de Melo
Editor

FIQUE POR DENTRO

RECONHECIMENTO Univasf ganha prêmio

■ A Universidade Federal do Vale do São Francisco (Univasf) ganhou em primeiro lugar a primeira edição do Prêmio Alpha Lumen na categoria Mentoria, com a experiência do Desalinizador de baixo custo. Essa tecnologia, que custa em média R\$ 50, transforma água salobra em água potável. Dessa forma, as famílias especialmente da área rural que sofriam com a falta de água potável, poderão ter acesso ao recurso, inclusive livre de bactérias e microorganismos. A tecnologia foi desenvolvida sob a coordenação da professora de Química e Iniciação Científica da Escola Estadual Quilombola de São Tomé em Campo Formoso, no estado da Bahia, Keiliane Oliveira, formada pelo curso de Licenciatura em Ciências da Natureza, turma 2010.1, no campi Senhor do Bom Fim, na Bahia. Ao vencer na categoria mentoria, a experiência da Univasf receberá financiamento para aperfeiçoar e replicar a tecnologia na comunidade de forma efetiva.

DADOS

Mortalidade infantil diminui

■ De acordo com o estudo Tábuas Completas de Mortalidade Infantil 2019, elaborado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Pernambuco alcançou em 2019, a nona taxa mais baixa de mortalidade infantil do país e menor taxa do Nordeste, em comparação com os dados divulgados no ano passado. Em 2019, 11,4 bebês para cada grupo de mil nascidos vivos no estado de Pernambuco não conseguiram completar um ano de vida. No Brasil, este número, em período semelhante, chega a 11,9 bebês para cada grupo de mil nascidos vivos. Especialistas indicam que as campanhas de vacinação em massa, o aumento de acesso ao pré-natal e ao saneamento básico justifiquem essa redução.

VIVA A MAGIA DO NATAL Prêmios e Solidariedade

■ Com a campanha “Viva a Magia do Natal”, a Associação Comercial de Arcoverde (ACA), vem mostrar as vantagens para você e para o município.

Além de estimular as vendas no comércio local, a campanha tem a função de assistir famílias carentes com a doação de cestas básicas. As empresas que integram a campanha vão fazer a doação dos alimentos.

O comércio estará funcionando o dia inteiro nas datas 12 e 19 de dezembro. Para que os consumidores aproveitem as promoções e façam suas compras de natal. A cada 50 reais em compras, o cliente recebe um cupom para concorrer a prêmios.

“Vale a pena comprar no comércio local, além de concorrer a muitos prêmios, você está ajudando às famílias carentes a ter um natal feliz”, ressaltou o presidente da ACA, Rodrigo Henrique.



OBSERVATÓRIO JS

José Artur Paes Vieira de Melo
jartur1205@gmail.com
blogdojartur.wordpress.com

HISTÓRIA DO BANORTE (2)

Dando sequência ao texto publicado na edição anterior, tenho a satisfação de registrar agora o quanto o Banorte se projetava numa área focada em novas tecnologias bancárias e com a intercomunicação das agências. Nem bem a IBM se instalou em Pernambuco e o Banorte tratou logo de adquirir o primeiro computador dessa “moderníssima” empresa. A evolução tecnológica promovida por essa iniciativa foi de tal forma impactante no mercado nacional que o IBM 1401 foi chamado de “Cérebro Eletrônico”, já que modernizava e ge-

renciava os Serviços Bancários, Contas Correntes e Folhas de Pagamentos. Vale destacar que mesmo com essa alta qualificação, o seu líder maior, Jorge Baptista da Silva, era de uma discricção absoluta. Dispensava motorista, transitava pela sede do banco e agências sem seguranças especiais, falando com todos. Porém era totalmente avesso a entrevistas ou fotos para colunas sociais. A família era o forte. Foi casado com Rosa Colaço da Silva Oliveira e teve quatro filhas: Thereza Baptista da Silva, casada com Antônio Machado Guimarães; Cecília Baptista da Silva, esposa de Frederico Alencar; Regina Baptista da Silva, casada com Sér-

gio Clemente; e Ângela Baptista da Silva, esposa de Mariano Teixeira. Respeitado no mercado e no cenário político, Jorge Baptista esteve, por três mandatos, no Conselho Monetário Nacional e a marca Banorte era sinônimo de confiança para quem desejasse fazer aplicações financeiras. Graças a um forte trabalho de marketing (que ainda engatinhava naquela época), o Banorte apresentou inovações e ousadias em campanhas publicitárias, sempre tendo o case “O Amigo da Praça” como peça-chave. O futebol também teve um papel importante na vida do banco, porque “Seu” Jorge decidiu que o Banorte seria patrocinador

dos três clubes (Sport, Santa Cruz e Náutico), para não deixar nenhuma torcida magoada. Artistas como Luiz Gonzaga e Quinteto Violado também eram patrocinados pelo banco. Para finalizar esses saudosismos, destacamos que o Banorte fez parte do seleto grupo de empresas genuinamente pernambucanas cujos sucessos alcançaram todo o país, a exemplo de: Baterias Moura, Rapidão Cometa, Queiroz Galvão e Nordeste Segurança. E com esses destaques, encerro essas reminiscências, lembrando que tudo isso veio de um texto de autor desconhecido, sobre a História do Banorte.

Abraço a todos.

JS

Em circulação desde 2006
Ano XIV - Nº 213
De 01 a 31 de Dezembro 2020

O **Jornal do Sertão** é uma publicação mensal da Edicom Editora Comunicação/Jairo Rocha Participações.

Av. João Gomes de Lucena, 4421, sl 3, Distrito São Cristovão Serra Talhada - PE - CEP: 56.909-000
Fones: 81 9.9927.6863 | 81 9.9974.8312

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Os textos, fotos ou ilustrações nos espaços das colunas são de inteira responsabilidade dos respectivos colaboradores.

Prezado leitor,

Estamos tomando as medidas necessárias para contribuir com o combate e a prevenção ao COVID-19, buscando proteger a saúde e o bem-estar de todos os envolvidos em nossas atividades operacionais. Por este motivo, pela primeira vez em 14 anos, o **JORNAL DO SERTÃO** terá apenas a versão digital. Agradecemos a compreensão de todos e desejamos dias melhores para humanidade.

jornaldosertaope.com.br

Circulação: Sertão de Pernambuco | Arcoverde, Sertânia, Custódia, Cabobró, Serra Talhada, São José do Egito, Afogados da Ingazeira, Floresta, Petrolândia, Salgueiro, Araripina, Venturosa, Pedra, Petrolina, Triunfo, Santa Cruz da Baixa Verde, Juazeiro, Bahia, Recife, Olinda | Governo do Estado - Assembléia Legislativa - Secretárias de Estado | Brasília-DF | Ministério da Integração Nacional.

Distribuição gratuita.

Atendimento Comercial | Agências

Cláudio Monteiro | Grupo G3 Mídia | SSC g3midiaurbana@hotmail.com
Fone: 81 - 9 9908.1248

EDITOR

Antônio José Bezerra de Melo | antonio@jornaldosertaope.com.br
Fone: 81 - 9 9974.8312

CONSELHO EDITORIAL

Antônio José, Prof. Aloisio Sotero, Héliada Henes, Prof. Israel Silveira

REDAÇÃO

Adriana Amâncio - Jornalista - DRT/PE 5561 | redacao@jornaldosertaope.com.br
Héliada Henes | marketing@jornaldosertaope.com.br
Fone: 81 - 9 9927.6863

CRIAÇÃO E DIAGRAMAÇÃO

Eliseu Nascimento Saraiva | eliseusaraiva@gmail.com

COLABORADORES

Janko Moura, Antônio Faria, Wagner Miranda, José Artur Paes,

Tikinha Albuquerque, Flávio Adriano

E-mail: jornaldosertaope@jornaldosertaope.com.br

www.facebook.com/jornaldosertao | @jornaldosertaope

Foto: Divulgação



A Força do Sertão exportador corresponde a quase 50% da balança comercial de frutas do país

Manga, uva e vinhos são os produtos que conduzem esta engrenagem, que alimenta os mercados americano, argentino, japonês e europeu

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertaope.com.br

■ O Brasil e o mundo rendem louvores ao Sertão de Pernambuco, a região do Vale do São Francisco em Petrolina, é protagonista no setor de exportação de uva, manga e vinhos e responsável por 40% de toda exportação da balança comercial do país. Especialmente durante esta pandemia, momento em que foi registrado um aumento no consumo de frutas, como a manga, em mercados como o Europeu e norte-americano, os quais agradeceram ao país que, diferente de outros mercados exportadores, conseguiu manter a produção e a venda do produto ao longo de todo o ano. O setor de exportação gera diretamente 250 mil empregos, sendo 950 mil empregos indiretos. No Brasil, o Sertão é responsável por 99,9% de toda a exportação de uva. Esse setor tem tanta força na região que, mesmo em meio à pandemia, não só manteve, como supe-



Foto: Divulgação

■ Vale do São Francisco

rou as próprias marcas de exportação.

A manga é outro ícone do setor de exportação na região. Sozinho, o Sertão do São Francisco é responsável por 86% de toda exportação nacional. Durante a pandemia, este setor também mostrou força estratégica. Apenas entre janeiro e novembro deste ano, a região exportou 141 mil toneladas das 163.758 toneladas exportadas em todo o Brasil. Esse resultado se comparado ao mesmo período em 2012, quando o volume de exportação alcançou 94.309 toneladas, o aumento registrado foi de quase 80%.

“O Brasil conseguiu manter um bom ritmo de produção da fruta, por dificuldades encontradas em outros países concorrentes, para produzir, que abriram janelas para o nosso mercado, assim como pelo aumento da demanda, que ocorreu nos países compradores, que consumiram mais fruta. O Brasil já faz algum tempo

que vem sendo competitivo via câmbio. A manga brasileira possui um custo de produção muito mais alto do que o de outros países concorrentes, mas a possibilidade de produzir durante todos os meses do ano, aliado ao câmbio, favorece as exportações”, explica o doutor em Economia Aplicada e pesquisador da Embrapa Semiárido, João Ricardo Lima.

Em relação aos lucros alcançados durante período, a região também se saiu bem, contando com a ajuda da alta do dólar. Sozinho, o Vale do São Francisco lucrou US\$ 142,5 milhões no período entre janeiro e novembro de 2020. Os principais compradores da manga do Vale de São Francisco, são a Holanda, Alemanha, França, Portugal e Espanha. Sendo que a Holanda, recebe todo o produto e, é responsável por distribuí-lo para os demais países da Europa. Os Estados Unidos são o segundo maior comprador.

Packing Houses: facilidade, valor agregado e geração de emprego

Na cadeia de exportação de frutas, os Packing House, ou seja, embalagem em tradução livre, são grandes facilitadores e agregadores de valor às frutas. O local é apropriado para realizar a limpeza, qualificação de acordo com o tamanho, sabor e outras características da fruta, que irá determinar o mercado para o qual esse produto será destinado. Nesta estrutura, as frutas são preparadas tanto para atender o mercado interno quanto o mercado externo. Esses locais possuem câmaras frias, nas quais as frutas são acondicionadas até que sejam encaminhadas para o mercado de destino. Também são feitos tratamentos fitossanitários, que visam atender mercados bastante rigorosos como o americano, o japonês, o sulcoreano, o argentino. Resumindo: a não existência dos Packing Houses, inviabilizariam a exportação de frutas no Sertão. Apenas a cadeia de exportação de manga, contrata cerca de duas pessoas por hectare, sendo que as Packing Houses absorvem a maior parte desta produção. No caso da produção de uva, são cinco pessoas por hectare.

“As frutas do Vale do São Francisco escoam especialmente por meio dos Portos de Salvador, Pecém e de Natal. Por meio de via aérea, o volume de ex-

portação atinge apenas 15% devido ao custo elevado desta modalidade. Os produtos que seguem via aeroportos atendem a mercados que absorvem o custo do frete, neste caso, um pouco mais caro. O transporte marítimo possui uma capacidade maior e, com isso, cobra um frete mais barato. Aqui em Petrolina temos um voo que ocorre uma vez por semana, o Cargolux, que possui capacidade para transporte 120 toneladas de frutas. Há períodos em que este voo ocorre duas vezes por semana”, pondera o gerente Comercial da Valexport, Tássio Lustoza,

A uva produzida no Vale do São Francisco também possui um papel importante na balança comercial brasileira. Ela corresponde a 99% de toda exportação de uva brasileira. Comparando o volume exportado no período entre janeiro e outubro de 2020, com o período semelhante em 2014, identificamos aumento de 43% em toneladas, ou seja, passou de 20,1 mil para 28,8 mil. A comparação entre as receitas geradas durante esses mesmos períodos aponta que houve um crescimento de 32%, passando de 46,6 milhões de dólares para 61,6 milhões. Na comparação com 2019, os valores são muito próximos.

Perspectivas para o setor no novo normal

Caso a vacina contra à Covid-19 seja descoberta, a tendência é que com a imunização em massa, os demais países produtores de manga retomem o ritmo de produção também, fechando as janelas para o Brasil. Diante deste possível cenário, a aposta é que a demanda pelo produto permaneça e que o câmbio continue trabalhando em defesa do Vale do São Francisco. “Em relação ao futuro, se espera que a demanda por fruta permaneça elevada e que o câmbio continue favorecendo as exportações. No entanto, se espera também um maior volume produção do produto em outros países, reduzindo as janelas para o Brasil,” prevê João Ricardo Lima, pesquisador da Embrapa Semiárido.

A Sicredi Pernambucred tem um presente para você

Neste fim de ano, realize
seus sonhos e ganhe um
fôlego a mais com o
nosso **Empréstimo
Consignado.**

**Taxas a partir
de 1,02%**

**Até 90 dias para
começar a pagar**

 **0800 400 9110**

Sicredi
Pernambucred **20** anos

* Sujeito a análise de crédito



Expansão do número de vinícolas no Vale do São Francisco



Foto: Divulgação

Adriana Amâncio

redacao@jornaldosertaope.com.br

■ O Vale do São Francisco abriga atualmente 10 vinícolas: Botticelli, Bianchetti, Garziera, Mandacaru, Rio Sol, São Braz, São Jorge, Ouro Verde, Gran Vale, Vinum Sancti Benedictus; com mais uma em implantação, a Campo Largo. Neste contexto de exportação destaca-se a Rio Sol, que exporta 5% de sua produção por ano. Deste total, 5%, ou seja, 100 mil garrafas são exportadas por meio de tráfego marítimo para o Reino Unido, Portugal, Estados Unidos e Alemanha. Diretamente 120 famílias mantêm o seu sustento proveniente destas atividades. Indiretamente o número chega a 400 empregos indiretos.

Em meio a um vasto mercado que conta com diversas marcas e variedades de vinhos e espumantes, o vinho do Vale de São Francisco, que tem como ponto forte a pesquisa e inovação, oferece um produtos diferenciados com características peculiares que não costumam ser encontradas em outras marcas, a exemplo de frescor e aroma, assegurados pela qualidade do solo e o tipo de uva produzida na região. Grande premiações mundiais têm reconhecido a qualidade do vinho da região. Por exemplo, em 2006, O Prêmio Finepe reconheceu, na categoria processo a vitivinícola Rio Sol como a melhor empresa em inovação e tecnologia. Naquele ano, esse foi o único prêmio conquistado pelo Nordeste. O Concurso Mundial de Bruxelas também premiou o vinho do Vale do São Francisco em diversas categorias nas duas últimas edições, que contaram com a participação da Rio Sol.

Curiosamente, ao longo da pandemia, o consumo de vinho aumentou e tornou-se ainda mais valorizado. “Registramos um aumento no consumo de 2 litros de vinho per capita para 3

litros de vinhos per capita durante a pandemia. No setor produtivo não foi registrado nenhum impacto da pandemia da Covid-19”, analisou diretor Técnico da Rio Sol, Ricardo Henriques.

O Instituto do Vinho e a força a pesquisa e inovação



O Vale do São Francisco é a única região no Brasil que consegue produzir uva o ano todo. Essa condição é devidamente explorada pelas áreas de pesquisa e inovação, desenvolvidas pelo Instituto do Vinho do Vale do São Francisco (Vinhovaf). Fundação privada sem fins lucrativos, que tem por objetivo promover e ordenar as questões institucionais da cadeia produtiva da vitivinicultura do Vale do São Francisco, o Instituto do Vinho atua estimulando a pesquisa, o desenvolvimento de novas espécies, bem como a sua produção. Desde 2002, ano da sua criação, o Vinhovaf pesquisou e desenvolveu 50 variedades de uvas, das quais 29 foram avaliadas, testadas, aprovadas e introduzidas no mercado.

“Foi feita uma análise dessas 50 variedades criadas e identificamos 12 variedades aptas a serem produzidas com mais ênfase. A nossa parceria com a Embrapa Uva e Vinho do Grande do Sul é muito rica e tem trazido resultados significativos pa-

ra a nossa produção”, explica o professor do curso de Enologia do Instituto Federal de Pernambuco campus Petrolina e um dos fundadores do Instituto do Vinho, Francisco Amorim.

A atuação do Vinhovaf está inserida em uma estrutura organizacional ligada ao setor de pesquisa. O trabalho se desenvolve no âmbito do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). A gestão deste projeto conta com organizações como a Embrapa Uva e Vinho, que em parceria com as Embrapas Semiárido, Clima Temperado e outras organizações coordenam o projeto. O Vinhovaf representa o setor produtivo do Vale do São Francisco neste organograma de instituições.

Apoiado nesta estrutura, o Instituto do Vinho se debruça em pesquisar e desenvolver novas espécies de uva que agreguem valores e diferenciem os produtos do Vale do São Francisco dos demais oferecidos no mercado de vinhos e uvas. Além disso, o Vale do São Francisco pode abastecer o mercado de vinhos o ano inteiro, ao contrário dos demais produtores que concentram a oferta de vinhos nos primeiros três meses do ano, período em que têm matéria prima disponível para trabalhar. “Os vinhos da região possuem sabores diferentes diferenciados, tropicalidade, jovialidade, frescor e um frutado que o vinho expressa. O espumante mais vendido no Brasil é produzido na região do Vale do São Francisco. Com esta condição favorável, somos obrigados a fazer uma produção diferenciada e não simplesmente copiar o que é feito em outras regiões. Por isso, pesquisamos, estudamos e analisamos a produção e a melhor forma de apresentá-la ao mercado, construindo a melhor imagem sobre o vinho no Vale do São Francisco diante do mundo”, explica Francisco Amorim.

As condições climáticas do Vale do São Francisco são diferenciadas das demais regiões produtoras de uvas. Na região, é possível produzir uva o ano inteiro, independente do mês. A produção está concentrada especialmente nos municípios de Lagoa Grande, Santa Maria da Boa Vista e Casa Nova, pode-se colher uva semanalmente, o que permite às produtoras parcelarem a remessa dos produtos ao longo do ano. As demais produtoras brasileiras, que não dispõem dessa infraestrutura, precisam concentrar a produção de vinhos nos primeiros meses do ano devido ao acesso à matéria prima, que ocorre em momentos específicos do ano.

Coluna Jurídica

Antônio Faria de Freitas Neto

Advogado

antoniofaria@antoniofaria.com.br

A LEI DA DECLARAÇÃO DE DIREITOS DA LIBERDADE ECONÔMICA

No ano passado houve a publicação da Lei da Declaração de Direitos da Liberdade Econômica, com o objetivo de fomentar o exercício das atividades econômicas, essenciais para o crescimento e desenvolvimento do nosso país, inclusive com ferramentas de desburocratização da máquina pública e na busca do menor intervencionismo estatal no dia-a-dia empresarial.

O particular passa a gozar de boa-fé perante o poder público, bem como se torna presumidamente vulnerável frente ao Estado, lhe sendo garantida plena liberdade no exercício de sua atividade econômica e tratamento isonômico em todos os órgãos da administração pública.

Como pilar desta liberdade, dentre outros existentes, podemos pontuar que os empreendedores nacionais poderão definir, livremente, os preços dos produtos e serviços, exceto em mercados regulados, de acordo com as ofertas e demandas da economia. Poderão executar atividades de baixo risco independentemente de prévia liberação estatal, inclusive em qualquer horário ou dia da semana, respeitadas as normas do sossego público, poluição sonora e regramentos trabalhistas. No caso das atividades que demandem liberação da atividade econômica, o Estado deverá apresentar ao empreendedor o prazo máximo de conclusão do processo de autorização, sob pena de sua aprovação tácita, em regra. Poderão se utilizar de documentos digitais que serão equiparados a documentos físicos no trato com o poder público.

O direito da livre iniciativa, trazida na Lei, afasta o abuso do poder regulatório estatal, evitando a reserva de mercado em prejuízo dos demais concorrentes, bem como de atos que impeçam a entrada de novos competidores no mercado, inclusive estrangeiros, como também de novas tecnologias, ou que tragam limites às novas sociedades e ainda os que criam demandas artificiais.

Outra importante mudança foi no Código Civil, no que toca à partição legal dos patrimônios dos sócios e das sociedades, enfatizando a autonomia patrimonial como instrumento lícito de segregação de riscos como forma de estimular os empreendimentos, trazendo maior segurança jurídicas aos sócios e também às sociedades.

Ainda, houve o estabelecimento de regras claras aos fundos de investimentos e seu alcance jurídico. Houve a permissão da constituição da sociedade limitada unipessoal.

Na seara trabalhista foi criada a CTPS eletrônica, com o aumento do prazo para sua anotação – de 48 h. para 05 dias úteis –, bem como a exigência de registro de ponto a partir de 20 empregados – e não mais de 10 –, o estabelecimento de ponto por exceção e não mais regularmente e, por fim, a simplificação do e-Social e do Sistema Bloco K, da Receita Federal.

PARA O FINAL DO ANO, A GENTE ESCOLHE VER O LADO DOCE DA VIDA.

2020 foi um ano desafiador para todos nós. Com certeza, nos tornamos mais fortes, unidos e cheios de esperança. Para 2021, desejamos mais doçura, sabor e alegria. Que a leveza de enxergar sempre o lado doce da vida seja nosso presente todos os dias. Estaremos juntos!



O Sertão que pesquisa e produz conhecimento e forma profissionais

A tradição dos jovens que viajavam para as capitais em busca da realização do sonho do ensino superior; deu lugar à tradição na oferta de uma diversidade de cursos e na produção de soluções científicas que contribuem com o desenvolvimento da região

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertaope.com.br

■ A Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) foi uma das primeiras instituições de Ensino Superior à chegarem no Sertão do Pajeú, descentralizando este serviço, que antes, só poderia ser acessado por quem deixava a região e fixava moradia no Recife e Região Metropolitana. Isso aconteceu em 2006. A instituição oferece 720 vagas anuais distribuídas entre os cursos de Bacharelados em Administração, Agronomia, Ciências Biológicas, Ciências Econômicas, Sistemas de Informação, Engenharia de Pesca e Zootecnia, além das Licenciaturas em Química e em Letras. Na área de especialização, a instituição possui dois Programas de Pós-Graduação - Produção Vegetal e Biodiversidade e Conservação.

As pesquisas desenvolvidas pela instituição são voltadas à realidade local. Um dos exemplos são as pesquisas desenvolvidas nas áreas de ecologia, conservação e uso da biodiversidade de ambientes aquáticos e terrestres; ecologia de anfíbios e répteis; bioprospeção molecular e bioquímica toxicológica. Eventos de disseminação das tecnologias produzidas pela instituição também são realizados na região, entre eles o workshop virtual “O Plástico Verde do Sertão”, que vai até dezembro de 2020, que tem divulgado tecnologias referentes ao desenvolvimento de bioplásticos com palma forrageira, amplamente encontrada na Caatinga. Além das pesquisas, a formação acadêmica oferecida pela UFRPE e Serra Talhada contribui com o desenvolvimento local e o acesso aos mercados de trabalho.

“A presença de uma universidade federal pública, gratuita e com qualidade reconhecida é a oportunidade para os jovens da região de ampliar horizontes, de mudar destinos e atingir conquistas antes improváveis. Segundo a gestora, a Unidade tem como missão exercer ações integradas de ensino, pesquisa e extensão e alcançar a qualidade acadêmica, a promoção do desenvolvimento e inovação científica. “Destaca-se o foco na formação



■ Campus Afogados da Ingazeira — IFPE Instituto Federal de Pernambuco

profissional de cidadãos e cidadãs com visão técnica, científica, humanística e inovadora e empreendedora, capazes de enfrentar desafios e atender as demandas da sociedade. Acreditamos que o desenvolvimento humano é proveniente do conhecimento e da educação, além de contribuir efetivamente para o crescimento regional”, salienta a diretora Geral e Acadêmica da unidade, Katya Sousa.

O Pólo educacional do Sertão também construiu referência no campo da excelência em educação reconhecida por premiações, publicações e rankings nacionais e internacionais com a Universidade do Vale do São Francisco (Univasf), que possui 18 anos de atuação. Atualmente em seus cinco campi, a instituição desenvolve 30 cursos de graduação, pós - graduação, mestrado e doutorado. Nesse universo, o curso de Engenharia Elétrica, por exemplo, alcançou o conceito cinco estrelas do Guia do Estudante Elaborado pelo jornal Folha de São Paulo e o Instituto Quero Bolsa. É deste curso que vem uma experiência consolidada com empreendedorismo nas áreas de produção de energia eólica e fotovoltaica, com diversas empresas e projetos desenvolvidos por alunos do curso.

“Em 2009, a Univasf mostrou pioneirismo ao criar o primeiro curso de licenciatura em Ciências da Natureza da região do Vale do São Francisco. Ainda pensando em atender as demandas locais, a instituição criou em

2019, o Doutorado em Agroecologia, um curso bastante inovador e que reúne conceitos ligados à agricultura e ao meio ambiente”, explica o pró-Reitor da Univasf Manoel Messias.

No campi da Univasf em Petrolina, no Sertão do São Francisco, são oferecidos sete cursos, já em Salgueiro, no Sertão Central, são oferecidos dois cursos. Nos campi do estado da Bahia, em Juazeiro, são ofertados nove cursos, em Senhor do Bom Fim três cursos e em Paulo Afonso um curso.

Sob a governabilidade estadual, a Universidade de Pernambuco (UPE) atua em três grandes cidades sertanejas Salgueiro, Serra Talhada e Petrolina. Nestas unidades, são oferecidos cursos de graduação em Licenciatura em Letras, Pedagogia, Ciências Biológicas, Matemática, Ciências Sociais, Geografia, História; além dos bacharelados em Direito, Administração, Enfermagem, Fisioterapia, Nutrição, Medicina e Odontologia.

Em relação ao Instituto Federal de Pernambuco, campus Afogados da Ingazeira, no Sertão do Pajeú, são oferecidas a população dez modalidades de ensino que vão desde o nível médio, Educação de Jovens e Adultos, Técnicos, Superiores e Especialização. Os dois cursos técnicos integrados ao ensino médio (Informática e Saneamento), três subsequentes, pós-ensino médio (Agroindústria, Eletroeletrônica e Saneamento), cursos superiores (Li-

cienciatura em Informática e Bacharelado em Engenharia Civil) e uma especialização em Educação do Campo.

Na unidade, o tripé ensino, pesquisa e extensão estão associados. Vários pesquisadores e professores locais têm projetos aprovados em editais de fomento, trabalhando especialmente que como produção alimentícia, recursos naturais e tecnologia. Há pouco tempo, o Campus ganhou o edital da Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (Setec), do Ministério da Educação, e terá a implantação de um laboratório IFMaker, que busca o desenvolvimento da Cultura Learning by Doing (do inglês, aprender fazendo), como suporte ao processo de ensino-aprendizagem de todas as áreas do conhecimento. Serão investidos R\$ 82.800,00 na aquisição de equipamentos para montagem do Lab IF Maker, com equipamentos como canetas 3D, scanners e impressoras 3D, além de notebooks, smartTVs e kits de robótica.

“Com a pandemia, o IFPE decidiu suspender as aulas presenciais como medida de contenção à disseminação do coronavírus e passou a se organizar internamente para que pudesse ofertar o ensino remoto, com uma série de iniciativas de acolhimento e inclusão da comunidade acadêmica, tais como: empréstimo de tablets; editais de auxílio financeiro aos estudantes e de recursos para compra de chips de internet e de equipamentos e disponibilização de material impresso para estudantes que não dispõem do sinal de internet. O próximo vestibular será feito em um novo formato (análise curricular), para que a gente possa ofertar a possibilidade de os estudantes ingressarem no IFPE mesmo nesse contexto de pandemia. Todas as ferramentas tecnológicas que nos foram impostas por esse contexto acabaram servindo como uma experiência exitosa para que as continuemos utilizando mesmo depois que voltamos à normalidade das atividades”.

Oferecendo cursos técnicos, superiores, pós - Graduação, EAD, Pronatec e Proeja, o Instituto Federal Sertão

Pernambucano, criado em 2008 pela 11.892, atua com sete campi, Petrolina, Petrolina Rural, Floresta, Salgueiro, Ouricuri, Santa Maria e Serra Talhada, atendendo a 9 mil alunos e 1.118 servidores. No campus Petrolina, por exemplo, são oferecidos 21 cursos, alinhados com as demandas da região, e que estão distribuídos da seguinte maneira Médio Integrado (Edificações, Eletrotécnica, Informática e Química), Subsequente (Edificações, Eletrotécnica e Informática), Subsequente EAD (Agente Comunitário de Saúde, Logística, Manutenção e Suporte em Informática e Segurança no Trabalho), Proeja (Edificações, Eletrotécnica, Informática) e Superior (Licenciaturas em Computação, Física, Música, Química e Tecnologia em Alimentos). Na unidade, também é possível encontrar pós- Graduação Lato Sensu (Tecnologia de Produção de Derivados de Frutas e Hortaliças, Tecnologia Ambiental e Sustentabilidade nos Territórios Semiáridos e Tecnologias Digitais Aplicadas à Educação).

O diretor do IF Sertão campus Petrolina área urbana, Fabiano Almeida Marinho, comenta a relação entre a instituição e o Vale do São Francisco ao longo destes doze anos de atuação.



Nossos cursos são reconhecidos e credenciados pelo MEC e estamos dispostos a contribuir com o desenvolvimento do Vale do São Francisco e regiões circunvizinhas, formando cidadãos e profissionais capacitados, seja para ingresso nas universidades, exercício da formação técnica ou diretamente para o mercado de trabalho. Só temos orgulho em estarmos localizados aqui e mudar vidas em mais de três décadas”, pondera.

O conhecimento é o seu maior movimento.

Mude seu futuro com AESA!

Graduação e Pós-Graduação em diversas áreas.

Saiba mais sobre a instituição que está sempre ao seu lado:

www.aesa-cesa.br

f @aesaoficial
☎ (87) 3821-1579

Rua, Av. Gumercindo Cavalcante, 420 - São Cristóvão, Arcoverde - PE



Ensino privado oferece infraestrutura e aparato tecnológico

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertaope.com.br

■ No ensino privado, o Sertão do Moxotó viveu uma grande alegria, cercada de limitações. Um sonho antigo da população, a chegada do curso de Medicina finalmente aconteceu, com o início das atividades na Faculdade de Medicina do Sertão, que ocorreu em agosto deste ano, em Arcoverde. Os alunos da região, ainda assim, se uniram para realizar as atividades acadêmicas respeitando as restrições necessárias para prevenir a Covid-19, entre elas controle da entrada de pessoas na escola, fornecimento de equipamentos de proteção individual, uso de dispensadores de álcool gel, respeito às sinalizações adequadas, entre outras medidas.

“Iniciar o curso de graduação em medicina da Faculdade de Medicina do Sertão em meio à pandemia de COVID-19 foi um grande desafio para toda a comunidade acadêmica, haja vista que o curso médico se caracteriza por um componente prático bastante expressivo e que requer a presença física dos estudantes e professores. Porém, julgo que a abertura do curso de medicina em Arcoverde e Região foi bem muito bem sucedida e que, muito em breve, toda a população perceberá as mudanças positivas do sistema de saúde regional.

No que se refere às demandas da saúde apresentadas por Arcoverde e região, o presidente da Faculdade de Medicina acredita que a medicina da família e comunidade, a pediatria, a ginecologia e obstetria, a psiquiatria, a cirurgia geral e a clínica médica sejam mais comuns. O curso chegou com equipamentos e infraestrutura para garantir formação superior de ponta: simuladores de última geração, laboratórios bem equipados, amplo acervo bibliográfico, corpo docente qualificado e mentoria durante todo o curso, na qual professores experientes dão apoio



Foto: Divulgação

■ Universidade Federal Rural de Pernambuco – Unidade Acadêmica de Serra Talhada (UFRPE-UAST)

aos estudantes durante toda a sua formação médica. Além disso, estão inseridos no Sistema Único de Saúde desde o primeiro período do curso.

Em 2007, a população de Serra Talhada e de outros 50 municípios do Sertão do Pajeú, de outras microrregiões sertanejas e de municípios de outros estados que fazem fronteira com a capital do Xaxado, eram obrigados a viajar até as capitais para realizar o sonho do Ensino Superior. Foi neste ano que a Faculdade Integrada do Sertão (FIS), chegou à região, trazendo, inicialmente, os cursos de Direito, Ciências Contábeis, Enfermagem e Administração de Empresas. Antes disso, eram comuns apenas as Autarquias. Hoje, treze anos depois, os cursos aumentaram e já somam 12 e envolvem as áreas de Ciências Sociais, Humanas, Saúde e Exatas.

No cenário profissional, a FIS já formou mais de 10 mil alunos em cursos de graduação e pós-graduação, entre eles Juizes de Direito, Administradores, Odontólogos, Engenheiros, que fomentam o desenvolvimento regional com capacidade técnica qualificada. A instituição gera cerca de 300 empregos diretos e 2 mil empregos indiretos, transformando o cenário da região com o calçamento de ruas e a construção

do bairro Tancredo Neves, que se desenvolveu no entorno da unidade educacional.



“Pernambuco começou de forma tardia a vivenciar os processos migratórios das instituições de ensino superior para o Sertão. Antes eram comuns apenas as autarquias. Cursar o Ensino Superior era um sonho no Sertão, que só poderia ser realizado em outros locais. A FIS surge em limbo, atendendo a necessidade da região. Ela surge como papel de fixar o jovem na região e capacitá-lo tecnicamente para atuar no mercado e na produção científica”, explica o diretor Acadêmico da Faculdade Integrada do Sertão (FIS), Luiz Melo.



Coaching & PNL

Tíkinha Albuquerque
Diretora Executiva

O QUE É A INTELIGÊNCIA EMOCIONAL?

Muito se fala sobre IE, mas afinal, o que é a Inteligência Emocional? Existem vários conceitos e definições, eu particularmente, gosto desse: “É a capacidade que possuímos de gerenciar e controlar nossas próprias emoções.”

Existem 5 pilares na IE:

1. Autoconsciência / autoconhecimento;
2. Autorregulação / pensar antes de agir ou falar;
3. Empatia: capacidade de se colocar no lugar do outro;
4. Habilidades Sociais: habilidades de se relacionar, comunicar e construir laços com o outro;
5. Motivação: construção interna que nos leva a ação e decisão.

Sinais que evidenciam falta de Inteligência Emocional:

1. Incapacidade de controlar as próprias emoções;
2. Não conseguir ter empatia pelos outros;
3. Guardar ressentimentos;
4. Ter medo ou vergonha de expressar suas emoções;
5. Culpar os outros pelos seus sentimentos e resultados;
6. Não respeitar opiniões diferentes.

Compartilho agora 5 dicas para desenvolver Inteligência Emocional:

1. Seja assertivo na sua comunicação: Desenvolva o dom da comunicação, encontrando, com naturalidade, as palavras certas para os momentos oportunos. Quando for questionado ou ouvir algo que não lhe agrade, busque entender o motivo pelo qual o outro está tomando tal postura, muitas vezes, perdemos a razão pela maneira de falar, usando tom alto e ríspido, bem como, palavras duras. Qual é o seu maior gargalo na comunicação?
2. Ouça as outras pessoas num nível profundo: Na maioria dos casos de atritos, o que de fato acontece é que escutamos o outro e não ouvimos, como assim? Enquanto, estamos escutando... estamos deletando as palavras ouvidas e já construindo a devolutiva, ao invés de nos preocuparmos com o assunto central que o outro está nos falando, gerando assim, distorções e ruído no diálogo.
3. Desenvolva a autoconsciência: O que de fato você tem feito por você? Em qual área da sua vida é importante que você mude algum conceito? O que talvez, tenha sido muito positivo no seu passado e que hoje é o seu maior empecilho?
4. Seja empático: Empatia é a nossa capacidade de se colocar no lugar do outro. Sabe aquele ditado popular: “não faça com os outros, aquilo que não gostaria que fizessem com você”? É bastante válido para exemplificar a empatia. O melhor caminho para praticar a empatia é: escute abertamente. Pessoas empáticas são ótimas ouvintes, realmente prestam atenção no que o outro diz, na expectativa de compreender as suas necessidades.
5. Mantenha-se motivado: A motivação é o passo número 1 para a conquista dos nossos objetivos, pois é ela a base sólida para enfrentarmos os desafios que surgem durante a nossa caminhada. Que em 2021 VOCÊ possa escolher fazer o melhor por VOCÊ: Desenvolva a sua Inteligência Emocional e mude radicalmente os seus resultados.



A OAB-PE está na plataforma nacional do Programa Anuidade Zero.

São diversas lojas virtuais para você pontuar sem sair de casa.



www.anuidadezero.oab.org.br



"Foi pensando em você que, juntamente com a OAB nacional, ampliamos os horizontes do programa Anuidade Zero."

Bruno Baptista - Presidente da OAB/PE



"O Anuidade Zero é um programa de sucesso que permite que a advocacia diminua ou até mesmo zere o valor da sua anuidade."

Fernando Ribeiro - Presidente da CAAPE

Como devo realizar a minha inscrição para acessar as ofertas nacionais?

Advogado(a), se você não é inscrito(a) no programa, acesse o site anuidadezero.oab.org.br e aproveite as ofertas das nossas lojas em todo o Brasil. Caso você já esteja inscrito(a) no Anuidade Zero, não precisa realizar outra inscrição.

Se já era inscrito no Programa Anuidade Zero Pernambuco, continuo pontuando?

Sim, os pontos acumulados nas duas plataformas serão utilizados para o cálculo do valor a ser descontado de sua anuidade da OAB/PE de 2021.

Como acompanhar a minha pontuação?

As compras realizadas nos parceiros do Programa Anuidade Zero de Pernambuco devem ser acompanhadas através do site anuidadezero.oabpe.org.br. Se as compras foram feitas no site do programa nacional, acesse anuidadezero.oab.org.br. Usando seu login e senha, você consegue visualizar toda a sua pontuação.

www.anuidadezero.oabpe.org.br



Autarquias deram o primeiro passo na educação superior e consolidam história

Adriana Amâncio

redacao@jornaldosertaope.com.br

■ Há 51 anos, a Autarquia de Ensino Superior de Arcoverde (Aesa), chega ao Sertão do Moxotó e fazia história como a primeira instituição do tipo a ser instalada na região. Os cursos até então estavam restritos às licenciaturas e assim permaneceram ao longo de 45 anos. A turma que inaugurou o curso de bacharelado foi Enfermagem. Hoje, atende 32 municípios envolvidos entre as regiões do Moxotó, do Agreste de Pernambuco e de algumas regiões limítrofes do estado da Paraíba com quinze cursos de graduação e doze especializações. Após mais de meio século de atuação, a Aesa tornou-se responsável pela formação de 80% de todos os profissionais que atuam na Gerência Regional de Educação (GRE).

“A Aesa incorporou outros cursos baseada nas demandas da região. Inclusive, atender as necessidades da região sempre foi uma estratégia da nossa atuação, que se pauta por um olhar mais holístico. Nessa direção, estaremos implementando em breve cursos nas áreas de Gestão da Informação e cursos tecnólogos, pois sabemos que o pólo econômico que se desenvolve em Arcoverde e em toda a região tem apresentado esta demanda”, avalia o presidente da Aesa Roberto Coelho.

Avançando rumo à fronteira de Pernambuco com o



FOTO: PORTAL JORNAL DO SERTÃO

■ Autarquia de Ensino Superior de Arcoverde

estado da Bahia, no Sertão do São Francisco, encontramos outra autarquia que desenvolve atividades na área de ensino superior há 44 anos: a Facape. A instituição possui oito cursos de graduação e nove de pós - Graduação. Um das graduações mais fortes é a de Comércio Exterior, existente há 14 anos. Desde a sua criação, o curso formou profissionais que atuam em diversos países do mundo, a exemplo dos Estados Unidos, que possui doze profissionais do Sertão atuando por lá, Japão e alguns países da Europa.

Ao longo desses quase 50

anos de atuação, a Facape implementou cursos novos, alinhados a evolução da economia no Sertão do São Francisco, entre eles o de Ciências da Computação, que possui 20 anos de atuação na região e que desenvolveu algumas

soluções tecnológicas voltadas à ajudar os pequenos empresários do Vale do São Francisco e a população local durante a pandemia. A autarquia também desenvolve projetos sociais, que aproximam o conhecimento produzido na

instituição da sociedade. Um desses projetos é a Faculdade da Melhor Idade que atende pessoas acima de 60 anos com oficinas de artesanato e de trocas de experiências, além de acompanhamento na área de saúde.

**Obra mais rápida,
menor custo e
sonho concretizado.**

A PREMOCIL trouxe para Serra Talhada a 1ª Usina de Concreto da Região.



PREMOCIL
Construindo sonhos

Av. João Gomes de Lucena, 3762 | Bairro: São Cristóvão - Serra Talhada - PE | Fone: 3831.1288 | 3831.6149

◦ **TODO DIA**
É DIA ×



Vem aproveitar
NOSSAS OFERTAS



/lojasatan



@lojasatan

Museu Cais do Sertão projeta a cultura sertaneja para o mundo

No local, é possível conferir um acervo com peças raras pertencentes à Luiz Gonzaga e percorrer uma linha do tempo sobre a carreira do Rei do Baião, um dos primeiros a difundir o Sertão para o mundo

Adriana Amâncio

redacao@jornaldosertaope.com.br

A memória sertaneja, presente nos gibões e chapéus de couro, nas casas de taipa, nas painéis de barro, nas colheiras de pau, nos brinquedos de madeira e, claro, na música de Luiz Gonzaga são reverenciados no Centro Cultural Cais do Sertão, um espaço, inaugurado no ano de 2014 em um dos Armazéns da Zona Portuária do Recife, no bairro do Recife Antigo, dedicado à preservar e projetar a cultura sertaneja para o mundo. Fundado em 2014, o espaço surgiu inicialmente com o propósito de celebrar o centenário de Luiz Gonzaga, comemorado no ano de 2012. De uma forma lúdica e interativa, o espaço conduz o público por sete espaços que refletem as várias dimensões da vida do sertanejo. Viver, Trabalhar, Migrar, Cantar, Ocupar, Crer e Criar são os sete territórios nos quais está dividido o espaço. No território trabalhar, por exemplo, é possível conhecer ferramentas utilizadas pelos sertanejos no seu dia a dia. Mesmo tendo tido o seu conceito ampliado, o Cais do Sertão ainda concentra em Luiz Gonzaga toda a força da sua narrativa.

“Luiz Gonzaga é o fio condutor de toda obra, de todo acervo do Cais do Sertão. Isso ocorre devido à relevância deste artista e de tudo o que o cerca para a cultura e a história sertanejas. Luiz Gonzaga é um verdadeiro embaixador do Sertão, em um tempo remoto”, explica a diretora do Cais do Sertão, Maria Rosa.

O Cais do Sertão é um Centro Cultural, que congrega salas temporárias, auditório multiuso, lojas e restaurante. Inicialmente, estava lotado na Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico, fazendo parte do circuito da economia criativa do estado e cujo pólo de desenvolvimento se concentra no Recife Antigo, representado pelo Porto Digital. Hoje, o Cais do Sertão está ligado à Secretaria de Turismo e Lazer. Nos meses de janeiro e junho, meses de férias no Brasil, o Museu recebe o seu maior fluxo de visitantes, em sua maioria estudantes das redes pública e privada de ensino, turistas nacionais e internacionais.

“Com essa diversidade de público que recebemos, nós vemos que os estigmas acerca do Sertão são desconstruí-



Reprodução de uma casa de taipa em um dos ambientes do Cais do Sertão

dos e as pessoas podem ter uma real visão das riquezas e dos valores do Sertão. No próximo dia 13, celebraremos o aniversário de 108 anos do nascimento de Luiz Gonzaga com uma programação adaptada ao período de pandemia,

que será exibida exclusivamente pelas redes sociais do Cais. Já temos confirmada uma live show do Quinteto Violado em homenagem ao Rei do Baião”, complementa Maria Rosa.

Números e conquistas do Cais do Sertão

Em 2019, considerando o número de visitas acumuladas no período entre janeiro e novembro, o Cais do Sertão recebeu 86 mil visitantes. No espaço, foram realizadas 70 ações, envolvendo empresas públicas e privadas. O espaço cultural recebeu o Prêmio Obra do ano, da ArchDaLLy; a honraria Gubbio, que homenageia equipamentos da América Latina e Caribe; e a Dedalo Minosse, na Europa. Em todas essas premiações, o Cais do Sertão representou o Brasil.

Visitas e programação online

O espaço está funcionando de acordo com as normas de biossegurança nas quintas e sextas-feiras, das 10h às 16h; sábados, domingos e feriados, 11 às 17h, permitindo a entrada de 50 pessoas por vez. Nas redes sociais do museu, está sendo realizada uma programação cultural com lives, playlists temáticas, vídeos edu-

cativos, debates e interlocução com artistas, gestores culturais e acadêmicos, que tem como propósito garantir a prevenção dos visitantes contra à Covid-19, mantendo o contato desse público com o conteúdo do museu. Confira os eventos nos perfis do Cais do Sertão no Instagram, Spotify e YouTube.

Luiz Gonzaga, um embaixador do Sertão



Luiz Gonzaga mais do que o Rei do Baião é o Embaixador do Sertão

No dia 13 de dezembro, o cantor e compositor Luiz Gonzaga, considerado o Rei do Baião, se estivesse entre nós, celebraria 108 anos. Natural do município de Exu, localizado no Sertão do Araripe. Por sua genialidade e ousadia, Gonzaga é considerado um Embaixador do Sertão, por que, por meio da sua música, apresentou ao Brasil e ao mundo um Sertão até então reduzido à seca e à migração. Com clássicos como Asa Branca, Xote Ecológico, Xote das Meninas, Numa Sala de Reboco e tantas outros, Gonzaga fez um mundo refletir com versos, rimas e um ritmo contagiante sobre o jeito de ser e a visão de mundo sertanejas. Luiz Gonzaga morreu no dia 2 de agosto de 1989, mas deixou outros representantes do seu reinado, a exemplo de Dominginhos, Marinês e toda a sua gente, que ampliaram o legado do forró para o Brasil e o mundo.



Cultura

Wagner Miranda Lima
Escritor, músico, compositor e cineasta
Fundador do grupo Matingueiros
matingueiros@gmail.com


Morreu de quê?

Praticamente todo brasileiro sabe o que significa a expressão ‘bater as botas’. Uma estranha forma de dizer que alguém morreu. Esta expressão idiomática, assim como diversas outras, não tem uma identificação de origem precisa e conseqüentemente seu sentido também adquire várias concepções. Elas são criadas normalmente em pequenos grupos e em algum momento extrapolam essas fronteiras e ganham uso extensivo pelo seu povo. Neste caso específico não temos tantas versões. Escritores consagrados da literatura brasileira como Machado de Assis, Raul Pompeia e Lima Barreto utilizaram em suas obras a expressão para se referir ao falecimento de alguns personagens. Usando a lógica imagina-se que quando alguém morre torna-se obrigatório que se junte os pés calçados para caber no caixão. Encontrei até uma solitária versão que um certo senhor Austério foi bater as botas na janela do seu sobrado, com o intuito de tirá-lhes a poeira, desequilibrando-se e caindo fatalmente no chão. Há também um sentido catalogado em 1935 pela Revista do Instituto Histórico e Geográfico Pernambucano onde significa apenas ‘ir embora’. Contudo sabemos notoriamente que não foi esse significado que se popularizou. A expressão provavelmente surgiu durante a guerra do Paraguai, o maior conflito armado acontecido na América do Sul entre o referido país contra a Tríplice Aliança composta pelo Brasil, Argentina e Uruguai. A guerra começou em 1864 e durou 6 anos com a vitória dos países aliados, onde cerca de 70% da população paraguaia foi dizimada e deu-se o início da dívida externa brasileira através de empréstimos estrangeiros para custear a batalha. Já que o nosso país não tinha um exército consolidado, precisou da ajuda de senhores escravistas que temiam perder suas terras no conflito. Estes emprestaram seus escravos ao governo brasileiro com intuito de aumentar a tropa e garantir a vitória. Conta-se que como os africanos e seus descendentes não tinham o costume de correr com o fardamento militar era comum bater uma bota na outra e assim tropeçar, caindo no chão, sendo facilmente abatidos pelos Paraguaiois. E assim quando alguém dizia que algum soldado havia batido as botas, não só deixavam claro que tinha morrido, mas a causa da morte. Que Deus os tenha!

37
Anos

**Construindo qualidade
e confiança.**

Pensou em Vidros? Acesse
casasbandeirantes.com.br
e saiba mais!

TELEVENDAS: 0800 081 9500 | FONE: 87 9 9620-0077 



CASAS BANDEIRANTES
CAMPEÃ EM QUALIDADE E PREÇOS BAIXOS



FRANQUEADO

Agricultura digital se consolida na produção de manga e uva no Vale do São Francisco

Na região já existem áreas experimentais que desenvolvem bioestimulantes e biopesticidas que reduzem os resíduos químicos nas frutas agregando valor ao produto no mercado europeu

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertaope.com.br

Segundo pesquisa realizada pela Embrapa em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e o Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe), 84% dos agricultores brasileiros já usam algum tipo de tecnologia digital em suas atividades. Isso mostra que mais de oito em cada dez pessoas já praticam a agricultura digital lançando mão da conexão de internet, aplicativos de celular, drones, além de outras tecnologias. Segundo produtores de frutas na região do Vale do São Francisco, a pandemia da Covid-19 não gerou impactos na agricultura da região. Entretanto, os usos de recursos digitais tem se consolidado como uma ferramenta que torna a produção mais precisa e eficiente além de agregar valor à produção de uvas no Vale do São Francisco.

Na Fazenda Área Nova, localizada no bairro Nilo Coelho, em Petrolina, no Vale do São Francisco, a produção de uva anual chega a 30 toneladas por hectare. Já em relação à manga, a produção é de 50 toneladas por hectare. Tanto o volume, quanto a qualidade dessa produção são garantidas por um arcabouço de recursos tecnológicos utilizados no local.

“Os nossos tratores são rastreados por GPS, com isso conseguimos acompanhar a velocidade desenvolvida por cada veículo e o cumprimento rigoroso das áreas delimitadas para circulação, entre outras exigências. Também adotamos a leitura via drones que nos permitem aferir, por



Vista panorâmica de produção de uva e manga na Fazenda Área Nova com estrutura de pesquisa em bioestimulante

exemplo, a capacidade fotossintética da planta, que nos casos de estresse provocados por um processo de aquecimento, a sua produtividade cai. Ao identificarmos essas situações via leitura de imagens enviadas por sensores instalados pelos drones, somos notificados e podemos atuar diretamente na planta corrigindo o problema. Também adotamos o sistema de monitoramento e pulverização via satélite visando o controle de pragas e doenças na produção”, explica o agrônomo, pesquisador em tecnologia da Agricultura e proprietário da Fazenda Área Nova, Nilton Matsunaga.

O uso da tecnologia também favorece o cumprimento de exigências dos mercados compradores das frutas do Vale do São Francisco, especialmente o europeu. Esse mercado em especial exige um nível baixo de resíduos químicos nas frutas. Este nível é medido pelo Limite Máximo de Resíduos (LMR). Para se ter uma ideia o LMR exigido na Europa é 100 vezes mais baixo do que o exigido no Brasil. Neste sentido, tem sido adotada a implementação de Centros de Pesquisas e Desenvolvimento de Bioestimulantes e Biopesticidas para reduzir o percentual de resíduos presentes nas frutas, atendendo com isso ao mercado europeu.

“As nossas pesquisas desenvolvidas com um suporte de diversos recursos tecnológicos já identificou e aprovou o uso, por exemplo, de extratos de algas, como bioestimulantes, e o uso de extratos vegetais como biopesticidas. Esses insumos naturais não apenas ampliam a performance da planta como também reduzem a quantidade de resíduos químicos nas frutas agregando valor ao produto, em mercados como o europeu, que trabalha com um conceito forte de agrotóxico zero”, explica Matsunaga.

Olhando para o futuro e pensando em ampliar o aparato tecnológico utilizado na produção de uva e manga, o produtor e pesquisador costuma acompanhar os avanços da ciência na área de agricultura digital. Nessa direção ele já aguarda com ansiedade a chegada de equipamentos que permitam a identificação de espécies de uva, via satélite, tendo como suporte, o uso de aplicativos de celular, recurso que pode baratear o custo com pesquisa. Outra perspectiva futura que pode impactar na redução do custo com irrigação, é a adoção de satélites que realizam leitura de indicadores de unidades do solo para acionar a irrigação inteligente, de acordo com as necessidades do solo.

Geoprocessamento facilita o mapeamento de áreas produtivas e sob o risco de desertificação

Na área de agropecuária, a caprinovincultura é o ponto forte do Sertão. As políticas de crédito agrícola voltadas ao fomento deste setor, além de outras ações governamentais, contam com o zoneamento georeferencial dessas áreas mais adequadas para o cultivo com base nas condições de água, clima e solo realizadas por meio do mapeamento e geoprocessamento de dados realizado pela Embrapa Semiárido. De forma precisa esse mapeamento indica quais as áreas mais favoráveis à criação de animais e à realização de cultivos de sequeiro, a exemplo do feijão e do arroz direcionando as ações dos pequenos produtores e especialmente definindo as áreas e os critérios dos editais de financiamento agrícola.

“Nós iniciamos este trabalho em 1985, desde então, até 2019, temos dados atualizados sobre todo o Semiárido incluindo o Sertão pernambucano. Para chegar a esse mapeamento cruzamos imagens de satélites americanos e europeus que atendem a nossa área de abrangência, informações do site Climatempo e os dados do Mapbiomas, uma plataforma do Ministério do Meio Ambiente que disponibiliza estes mapas a cada ano”, explica o engenheiro Florestal e responsável pelo Laboratório de Geoprocessamento da Embrapa Semiárido, Iêdo Sá.

O Mapbiomas é uma plataforma gratuita localizada no site do Ministério do Meio Ambiente, que recebe esses dados produzidos pela Embrapa Semiárido anualmente e que pode ser acessado por qualquer pessoa gratuitamente. Pequenos produtores da região que desejam desenvolver experiências agrícolas ou de cultivo animal terão acesso às informações sobre o nível de cobertura vegetal do solo, áreas de pastagens presentes e áreas de sequeiro, que servem de base para planejar o seu empreendimento rural.

“Esses dados ajudam o empreendedor rural a investir com o menor risco possível da sua produção fracassar. Também pode ajudar a captar créditos juntos às instituições que normalmente tendem a destinar recurso para aquelas áreas cujos mapas si-



nalizam como mais favoráveis à produtividade”, explica Iêdo Sá.

Ao longo do período da pandemia a tecnologia desempenhou um papel crucial no trabalho de pesquisa agrícola desenvolvido pela Embrapa Semiárido. Por meio de teletrabalho, os profissionais do órgão deram andamento à pesquisa, Zoneamento das Áreas Suscetíveis à Desertificação do Estado de Pernambuco, que, agora, está na fase final de diagramação. Esta pesquisa traz dados atualizados com um recorte entre os anos de 2003 a 2019 e georeferenciados, por município das áreas suscetíveis à desertificação, ou seja, a perderem as suas condições produtivas, do Semiárido.

“O processo de levantamento de dados, que envolveu idas à campo e análises de imagens de satélites levou em consideração três principais variáveis: as condições do solo, a cobertura vegetal e a atividade socioeconômica predominante de cada região. Neste último caso são levados em conta os impactos causados por atividades econômicas predominantes, a exemplo da produção de gesso do Araripe, responsável por 95% de toda a produção de gesso do Brasil e que demanda extração de minério e, uso de energia para o processo de beneficiamento” conclui Iêdo Sá.

Em 1985, quando a Embrapa começou o trabalho com geoprocessamento de dados, os custos para a aquisição de imagens de satélites eram 70% mais caros do que é atualmente. Além disso as imagens demoravam a serem fornecidas às instituições. Atualmente, as tecnologias de monitoramento via satélites ligadas aos aplicativos permitem ter acesso às imagens de forma barata, rápida, prática e mais fáceis de serem auditadas.





**QUANDO O ASSUNTO É
ALUGUEL, COMPRA OU VENDA DE IMÓVEIS
CONTE COM ESPECIALISTAS!**

FALE COM A JAIRO ROCHA

WWW.JAIOROCHA.COM.BR
81 2122.9393
81 99258.9544
RUA GENERAL EDSON AMÂNCIO RAMALHO, 49 - BOA VIAGEM RECIFE - PE

Cresce procura pela casa própria no Sertão

Redução da taxa de juros, absorção do custo dos insumos impulsionaram essa busca

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertaope.com.br

■ Apesar dos efeitos da pandemia sobre o setor imobiliário, o volume de vendas registrado no mês de setembro pode ser considerado positivo. O relatório Índice de Velocidade de Vendas (IVV) elaborado pelo Sistema Fiepe com base no mês de setembro, aponta que de todos os imóveis vendidos em Pernambuco, 61,72% estavam nos estágios de planta e fundação e foram financiados por diversos tipos de recursos, desde as linhas de crédito bancários e outras fontes. Segundo o mesmo documento, no mês de julho, às vendas de imóveis nestes mesmos estágios foi de 47,74%, ou seja, houve um aumento de 13,98%. Esses números são confirmados pelo diretor de Obras e Relações Institucionais do Sindicato das Indústrias da Construção em Pernambuco (Sinduscon-PE), que atua em Petrolina, Albanio Venâncio.

“Houve um aumento na busca pela casa e apartamento próprio em Petrolina. Esse aumento, que se expressa em plena a pandemia, é fruto da redução



Foto: Reprodução Investidor de Sucesso

■ Segundo dados do Sinduscon-PE todos os apartamentos de Petrolina com preços entre R\$ 2mi e 2mi 7000 foram vendidos

histórica nas taxas de juros operadas pela Caixa Econômica Federal e pelo fato de muitas construtoras e incorporadoras estarem lançando mão de estratégias para não repassar os reajustes nos preços dos insumos para o preço final do imóvel”, explica Venâncio.

O presidente da Associação das Empresas do Mercado Imobiliário de Pernambuco (Ademi-PE), Avelar Loureiro, sinaliza que o cenário favorável deve con-

solidar uma perspectiva de crescimento de 10% do setor imobiliário. “Houve uma redução da taxa Selic de 5,5% para 2%,

o que fez com que esperássemos essa redução de juros. Outra iniciativa que ajudou bastante o setor foi a redução de meio ponto percentual na taxa de juros do crédito imobiliário. Atualmente, a Caixa trabalha com o piso de 6,25% mais taxa referencial (TR) e o teto que foi reduzido de 8,5% para 8% mais TR.

Segundo dados do Sinduscon-PE, em Petrolina, por exemplo, o custo do metro quadrado está em torno de R\$ 3.500 a R\$ 6.500, dependendo do formato de acabamento implementado. Todos os apartamentos com valores em R\$ 2 mi e R\$ 2,7 mi estão vendidos. Para o diretor de obras e relações institucionais do Sinduscon-PE, Libânio Venâncio, o maior gargalo do setor está na produção e na oferta de insumos, o que depende da retomada do setor de produção para ser normalizado. “Embora tenha acontecido a flexibilização dos decretos de prevenção à Covid-19, o setor industrial leva um tempo para retomar a sua produtividade normal. A nossa expectativa é de que o setor retome o seu ritmo normal de produção apenas a partir de fevereiro. Enquanto isso não acontecer, vamos ter que conviver com a escassez e o aumento no preço desses insumos,“ reflete Venâncio.

NÃO DÊ CHANCE

AO PERIGO



Jornal do Sertão
#SertãoUnidoContraCovid

SERVENTIA NOTARIAL E REGISTRAL
Maria Pia Barros da Costa
 Tabeliã, Oficial do Registro de Imóveis e demais anexos.
Bel. Robson Barros da Costa
 Substituto

Praça José Caldas Cavalcanti, n.º 553 - Centro, Cabrobó/PE
 Fone/Fax: 0xx87 - 3875 - 1134
 E-mail: cartoriocabrobó@hotmail.com
 CNPJ/MF: n.º 11.411.642/0001-08

Estado de Pernambuco
 Município de Cabrobó

Comarca de Cabrobó
 Distrito de Cabrobó

EDITAL DE LOTEAMENTO

MARIA PIA BARROS DA COSTA, Oficial do Registro de Imóveis da Comarca de Cabrobó/PE, na forma da lei etc.

FAZ Público, para ciência dos interessados, em cumprimento ao disposto no artigo 19, parágrafo 3.º da Lei n.º 6.766, de 19/12/1979, que pela Empresa: **CABROBO EMPREENDIMENTOS IMOBILIÁRIOS SFE LTDA**, inscrita no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda - CNPJ/MF n.º 22.892.666/0001-34, estabelecida na Rua Estanislau Luiz Bione, s/n.º - Centro, nesta Cidade de Cabrobó/PE, representada por seus sócios administrativos: **SIZENANDO FREIRE DA SILVA FILHO**, portador do Registro Geral (RG) n.º 2.282.546/SDS/PE e CPF/MF n.º 295.029.854-00, brasileiro, casado em comunhão parcial de bens, advogado, residente e domiciliado na Rua Coronel Amorim, n.º 225 - Centro, na Cidade de Petrolina/PE e **WANUSA CHRISTINE FREIRE DE SA**, portadora do Registro Geral (RG) n.º 3.188.449/SDS/PE e CPF/MF n.º 522.122.544-15, brasileira, solteira, dentista, residente e domiciliada na Travessa Frei Caneca, n.º 70 - Cercado Coelho, na Cidade de Petrolina/PE; fez o depósito neste Cartório à Praça José Caldas Cavalcanti, n.º 553 - Centro, Cabrobó/PE; do Projeto e demais documentos relativos ao imóvel de sua propriedade, situado na Fazenda Caçoira, Zona de expansão do Perímetro urbano deste Município; loteado com a denominação **"Loteamento Residencial Vereador Djalmir Freire de Sá"**, com área total de 206.320,00m² (duzentos e seis mil, trezentos e vinte metros quadrados); limitando-se ao Norte: com a área remanescente de propriedade de Sizenando Freire da Silva Filho e outros; ao Sul: com a BR-428; ao Leste: com o lote n.º 885 e ao Oeste: com o lote n.º 886; composto dito loteamento de 31 quadras, totalizando 674 lotes. Assim especificados: "Quadra 01" composta com 04 (quatro) lotes; "Quadra 02" composta com 08 (oito) lotes; "Quadra 03" composta com 08 (oito) lotes; "Quadra 04" composta com 04 (quatro) lotes; "Quadra 05" composta com 08 (oito) lotes; "Quadra 06" composta com 43 (quarenta e três) lotes; "Quadra 07" composta com 47 (quarenta e sete) lotes; "Quadra 08" composta com 24 (vinte e quatro) lotes; "Quadra 09" composta com 11 (onze) lotes; "Quadra 10" composta com 20 (vinte) lotes; "Quadra 11" composta com 35 (trinta e cinco) lotes; "Quadra 12" composta com 32 (trinta e dois) lotes; "Quadra 13" composta com 16 (dezesseis) lotes; "Quadra 14" composta com 02 (dois) lotes; "Quadra 15" composta com 10 (dez) lotes; "Quadra 16" composta com 38 (trinta e oito) lotes; "Quadra 17" composta com 22 (vinte e dois) lotes; "Quadra 18" composta com 27 (vinte e sete) lotes; "Quadra 19" composta com 14 (quatorze) lotes; "Quadra 20" composta com 38 (trinta e oito) lotes; "Quadra 21" composta com 39 (trinta e nove) lotes; "Quadra 22" composta com 13 (treze) lotes; "Quadra 23" composta com 05 (cinco) lotes; "Quadra 24" composta com 22 (vinte e dois) lotes; "Quadra 25" composta com 44 (quarenta e quatro) lotes; "Quadra 26" composta com 44 (quarenta e quatro) lotes; "Quadra 27" composta com 22 (vinte e dois) lotes; "Quadra 28" composta com 12 (doze) lotes; "Quadra 29" composta com 18 (dezoito) lotes; "Quadra 30" composta com 27 (vinte e sete) lotes; "Quadra 31" composta com 15 (quinze) lotes; conforme Alvará de Aprovação do Loteamento, emitido pela Prefeitura Municipal de Cabrobó, em data de 21/08/2020. Havendo impugnações, estas deverão ser apresentadas dentro do prazo de quinze (15) dias, contados da terceira e última publicação deste, no Jornal do Sertão do Estado de Pernambuco, durante o expediente neste Cartório.

FAZ e passando nesta Cidade e Comarca de Cabrobó, Estado de Pernambuco, aos Vinte e Oito (28) dias do mês de Outubro do ano de Dois Mil e Vinte (2.020). E, para a ciência dos interessados, Tabeliã Pública e demais anexos desta Serventia Notarial e Registral, banner digital e subscrição.

Maria Pia Barros da Costa
 Oficial do Registro de Imóveis de Cabrobó/PE

A Força da gastronomia sertaneja

Peixes, plantas e a cadeia da vitivinicultura desencadearam, favoreceram o desenvolvimento da gastronomia no Vale do São Francisco

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertaope.com.br

■ Rico em uma diversidade de peixes, plantas comestíveis e outras espécies animais que servem à gastronomia com carnes especiais, o Vale do São Francisco também goza de privilégios na área gastronômica, que o consolidaram como uma potência no setor. Tudo isso, claro, é alavancado pela presença imponente do rio São Francisco que oferta água e possibilidade de cultivos de espécies. Tais atrativos criaram uma cadeia forte em torno desta atividade. Um conjunto de restaurantes se estruturou na região explorando as mais diversas possibilidades de culinária. Apenas em Petrolina, considerada a capital do Sertão, possui 33 restaurantes de referência nas culinárias regionais e híbrida, além de bares e hotéis que servem pratos que são sucesso na região.

“Temos restaurantes de cozinha internacional a regional, todos com abordagens particulares, uns seguindo tradições, outros com releituras. Tem muito mercado aqui na região ainda. A cadeia de restaurantes na região é muito promissora! Temos muita coisa a explorar gastronômica-mente falando”, avalia a coordenadora de um dos Cursos de Gastronomia realizado em Petrolina, Rô Gonzaga.

Essa pulsação forte da gastronomia no Sertão do São Francisco levou à construção de uma agenda de eventos que movimentam o setor. No calendário gastronômico, entre os em 2012, o Sebrae iniciou o evento gastronômico Food Truck Na Estrada, que também aportou no Sertão do Estado. Em 2018, o UmbuPancs, outra iniciativa do Sebrae, voltada a divulgação de pratos típicos da culinária sertaneja preparados à base Plantas Alimentícias Não-Convencionais, que são abundantes e de qualidade na região.

Em 2019, o Festival Gastronômico de Petrolina realizado pela Prefeitura Municipal com o apoio do Sebrae também foi uma importante vitrine da gastronomia local, contando com a presença de dez chefes de cozinha. Mostrando a capacidade criativa do setor, este ano, em plena pandemia, aconteceu o 1º Festival Gastronômico Delivery. Realizado pelo Sebrae, o evento, totalmente online, contou com as presenças de chefes de cozinha de Caruaru, Garanhuns e Petrolina, que puderam expor e comercializar pratos por meio de plataforma online.



Foto Reprodução Blog Meu Terroir

■ Prato preparado por restaurante gourmet de Petrolina e harmonizado com vinho local

“Algo que tem alavancado o setor é processo de associativismo que vem crescendo na região. Os donos dos restaurantes atentaram para a força da organização, que pode trazer benefícios para o setor. A região já pode contar com Associação de Bares e Restaurantes do Vale do São Francisco (Adervale), que possui 50 membros cadastrados e que está sob a presidência do empresário do ramo gastronômico Normando Guimarães”, explica a analista do Sebrae Petrolina, Kátia Souza

Para alinhar o conhecimento popular que é um patrimônio dos praticantes da culinária sertaneja, os cursos de gastronomia aportaram na região. Criado há um ano e meio, o curso Superior de Tecnologia e Gastronomia do Senac prepara o profissional para atuar nos seguintes campos de atuação: empresas relacionadas aos diversos segmentos da alimentação e gastronomia, tais como restaurantes, hotéis, indústrias de produção alimentícia, buffets e empresas de organização de eventos. A formação é dividida em cinco módulos e possui carga horária de 2.220 horas, ministradas com professores com nível acadêmico de mestrado.

A região do Vale do São Francisco é responsável por 15% da produção de vinho do mercado nacional. Dentre as vinícolas encontradas estão a Botitcheria, Bianchetti, que produz vinhos orgânicos desde 2004, Vinícola Mandacaru, Terroá do São Francisco, Rio Sol, Vitivinícola São Braz, em Lagoa Grande e Quintas de São Braz, em Petrolina. Em 1990, foi dada ênfase a produção das uvas sem sementes, uvas de mesa, voltadas para o consumo in natura e para a produção de sucos e a uvas viníferas, cultivadas para serem transformadas em vinhos. Os investimentos seguintes melhoraram a infraestrutura da produção do vinho, consolidando a região na exportação de uva e dos vinhos nos anos 2000. As uvas mais comuns utilizadas na produção dos vinhos são Syrah, Petit Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Chenin blanc e Tannat.

É neste cenário crescente da produção do vi-

nho no Vale do São Francisco que surge a enogastronomia. Enogastronomia consiste na junção da gastronomia com a enologia, ressaltando o vinho e a comida. Para isso, é necessário levar em consideração o tipo do alimento, o seu preparo, os temperos, os ingredientes utilizados, além do gosto individual de cada pessoa. Esta atividade vem crescendo em larga escala na região. Com isso, restaurantes especializados em comidas típicas e na fusion cuisine tem investido na qualificação de profissionais especializados em harmonização dos vinhos locais com os alimentos do cardápio da casa. Normalmente as casas optam por capacitar profissionais que já fazem parte da equipe ou contratam consultorias que montam cardápios de harmonização.

“Grande parte das rotas turísticas da região foram refeitas, incorporando pontos de enogastronomia. O passeio Vapor do Vinho, por exemplo, que é realizado há mais de 10 anos, valoriza o cardápio local em suas experiências. Dessa maneira, os Guias turísticos locais estão reciclando os seus conhecimentos e se capacitando em enogastronomia para indicar locais nos passeios que conduzem”, explica a Enóloga e professora Acadêmica, Daynara Gonçalves.

Harmonizar não é uma tarefa tão difícil

A técnica da gastronomia nos recomenda harmonizar alimentos por similaridade, combinando sabores fortes com vinhos encorpados e marcantes. Por contraste, unindo vinhos doces com alimentos salgados. Podemos ainda harmonizar por aproximação, combinando vinhos produzidos em determinadas regiões com alimentos oriundos de determinadas regiões. Outra dica é ler os rótulos dos vinhos, que normalmente trazem recomendações de harmonização.

Na região do Vale de São Francisco, a carne de carneiro é bastante apreciada e, por isso, harmoniza com a Syrah. Devido a proximidade geográfica de Petrolina com Juazeiro da Bahia, o Acara-jé é um prato bastante apreciado na região. Esta iguaria pode harmonizar com espumante Brut. Os peixes típicos da região, a Tilápia, o Carit e o Surubim, que vão bem com vinho branco de uma uva Chenin Blanc. Já as sobremesas mais servidas por aqui como o Bolo de Rolo, a Cartola e o Bolo de Noiva Pernambucano combinam com vinhos Delissetti, que são vinhos mais licorosos de colheita tardia, ou seja mais doces. Flor de Mandacaru, Carrancas, Berro D’água estão entre os que trabalham bem a harmonização dos vinhos com pratos típicos da culinária sertaneja.

CARTA DE ABANDONO DE EMPREGO

Exmo. Sr. **MARCIO ROBERIO ARAUJO RAMALHO**

Rua Onze, nº 89 – Bairro Massangano – Petrolina/PE. CEP. 56.353-700

REF: ABANDONO DE EMPREGO

Prezado Senhor,

Informamos que desde o dia 14 de julho de 2020, data do término do seu afastamento para repouso domiciliar, conforme determinado em Atestado Médico emitido em 14/05/2020, que V. S.Sa, não retornou as atividades, causando problemas e transtornos na realização dos tratamentos culturais.

Em razão disso, venho por meio desta solicitar o retorno imediato ao trabalho, no prazo de 05 (cinco) dias a partir do recebimento desta, sob o risco de se caracterizar o abandono de emprego, motivando a rescisão do contrato de trabalho por justa causa.

Atenciosamente,

Petrolina/PE, 10 de novembro de 2020

SERTANEJA AGRÍCOLA IMP E EXP LTDA
Hédio Ferreira de Souza
Coord. Administrativo

Creme Brûlée de Umbu, uma sobremesa que mostra a habilidade do Sertão em dialogar com a culinária francesa

Acidez do Umbu imprime personalidade sertaneja a esta sobremesa que é a cara da França

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertoape.com.br

■ O amor e o desafio sempre moveram a culinária da chef Sandrine Scherer. Esses dois elementos a desafiaram a criar um prato que combinasse a leveza da tradicional culinária francesa com a simbologia e o sabor marcante do Umbu. Assim nasceu o Creme Brûlée de Umbu. A experiência de quem saboreia o prato envolve a crocância da camada de açúcar da cobertura com a combinação do doce levemente ácido do creme com o toque do Umbu. O prato é um símbolo da ousada gastronomia sertaneja, que fascina pela tradição e pelo arrojamento na hora de se permitir dialogar com

outras culinárias tradicionais. Confira a receita e incremente a sua ceia de fim de ano.

INGREDIENTES:

Geleia de Umbu – 1ª parte
300g Polpa de Umbu
50g de açúcar, se preferir mais docinho, aumente a quantidade de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo médio, mexa sempre e não deixe receita grudar no fundo. Ao longo do processo, prove a receita e veja se o ponto está ao seu gosto. Deixa chegar ponto de geleia, bem grossinha, com tamanho reduzido pela metade em comparação com a quantidade inicial. Esfrie e reserve.

INGREDIENTES

Creme doce – 2ª parte
400g creme de leite fresco
1/2 fava de Baunilha – parte interna ou as sementes – ou extrato de Baunilha
68 g açúcar
4 gemas ou 64g
60g da mistura de açúcar refinado e mascavo – vai usar por cima do creme já cozido (chama de Brulee sugar)

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o creme de leite fresco, a baunilha e 50g de açúcar. Acenda o fogo, mexa bem e, logo que a mistura ferver, desligue o fogo e tampe a panela. Esta é a etapa da infusão.

Deixe a panela tampada com a mistura tampada por 10 min. Caso você deseje que o sabor da baunilha fique mais intenso, acrescente uma quantidade maior do ingrediente e deixe de um dia para o outro na geladeira.

Após a infusão, peneire o leite para retirar as se-

mentes da baunilha, deixando apenas o leite saborizado com baunilha. Em outra panela, aqueça o creme de leite saborizado. Enquanto isso, misture as gemas e o restante do açúcar (18g).

Inicie o processo de temperar a receita, que consiste em acrescentar, lentamente, a mistura das gemas com o açúcar e a geleia do Umbu ao creme de leite saborizado, mexendo constantemente, para incorporar bem. Ao final, retire do fogo.

Use potinhos de cerâmica, ou seja, os ramequim com diâmetro de 6cm a 7cm, para servir o doce. É importante preencher o ramequim com ¾ do creme. Esta receita produz até seis porções. Coloque os ramequins sem tampa em uma assadeira coberta com água até a metade. Cozinhe em banho maria.

Coloque em um forno com temperatura de 120Cº e deixe cozinhar por 30 min. Para saber o ponto do doce, retire-o da assadeira, bata com uma colher na lateral do pote e observe se o doce treme e retorna a forma inicial. Se isso ocorrer, é sinal de que ele está cozido. O aspecto do doce

não pode ser líquido, nem muito duro.

Retire os ramequins do banho maria, seque os potes, cubra com um pano e leve à geladeira. Deixe o doce esfriar completamente. Na finalização, você coloca duas camadas da mistura de açúcar refinado e açúcar mascavo, até cobrir o doce.

Queime esse açúcar com um maçarico, deixando uma crosta caramelizada, a tradicional capinha durinha do creme e por dentro um doce com sabor leve, que neste caso, vai ganhar uma leve acidez provocada pelo Umbu.

Sandrine Scherer

A Chef Sandrine Scherer é especialista em cozinha afetiva. A paixão, principal motivação da sua culinária, vem da sua vó e da mãe, responsáveis por lhe ensinar a habilidade com os ingredientes. Fascinada pela cozinha regional, a chef faz releituras das receitas regionais como forma de homenagear a culinária sertaneja. Atua na gastronomia profissional há seis anos. Chefiou a cozinha e assinou o cardápio do restaurante Dona Salada, localizado em Petrolina, no Sertão do São Francisco, realizando diversas receitas autorais. Atualmente desenvolve um trabalho com uma cozinha intimista, preservando o amor e o sabor marcante de cada prato. Conheça mais sobre o trabalho da chef, acessando @sandrinesoares no Instagram.



Foto: Divulgação

■ **Creme Brûlée de Umbu combina, leveza do doce francês com a acidez do Umbu, fruta símbolo do Sertão**

Sicredi Pernambucured: 20 Anos promovendo o cooperativismo em PE

Uma história de sucesso voltada para valorização dos princípios do cooperativismo. Assim a Sicredi Pernambucured celebra 20 anos de existência. A história da cooperativa começou com a fusão de duas outras cooperativas pernambucanas de servidores públicos.

Atualmente, a instituição financeira conta com mais de 18 mil associados e 132 colaboradores, administra mais de 450 milhões de reais em ativos e registra crescimento anual acima de 20%. Com esse resultado, ela está posicionada como uma das maiores cooperativas financeiras do Nordeste. A Sicredi Pernambucured possui ainda 14 agências em todo o estado.

Nesses 20 anos, foram distribuídos mais de R\$ 70 milhões em resultados para os associados. A partilha se dá na proporção dos produtos utilizados. Quanto mais o cooperado usa os produtos oferecidos (conta corrente, aplicações, financiamentos, empréstimos, cartões), mais tem participação no resultado.

“A riqueza gerada fica no estado, trazendo renda, incrementando e valorizando a economia local. E esse é um diferencial das cooperativas financeiras, que deixam os recursos nas cidades onde estão sediadas”, destaca Luís Aureliano de Barros Correia, Presidente do Conselho de Administra-

ção da Sicredi Pernambucured.

O trabalho colaborativo sério e comprometido colocou a Sicredi Pernambucured entre as melhores empresas do Brasil para trabalhar, em 2019, quando integrou, pela primeira vez, o ranking nacional, na categoria de Instituições Financeiras, do “Great Place To Work - GPTW”. Além disso, pela quinta vez consecutiva, ganhou o GPTW Pernambuco, em 2020.

Dentro das ações para a preservação do Meio Ambiente, a Sicredi Pernambucured lançou seu Comitê de Sustentabilidade. “Temos consciência de que os atuais e futuros associados serão cada vez mais éticos, buscando por empresas transparentes e comprometidas em promover um impacto positivo para a sociedade”, conta Luís Aureliano. Também recebeu o Certificado de Neutralização de Emissão de Gases da Biofílica, que atesta a neutralização de 70,58 toneladas de CO2 equivalentes por meio de créditos de carbono certificados pelo selo Verified Carbon Standard.

O novo cenário político nos municípios do Sertão

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertaope.com.br

■ No último dia 15 de novembro, o sertanejo definiu nas urnas um novo cenário político para a região. Em Arcoverde, no Sertão do Moxotó, sai Madalena Brito do PSB e entra Wellington LW do MDB. A diferença de votos entre o candidato eleito e o segundo colocado foi de pouco mais de 2%, ou seja, Wellington teve 48,21% dos votos válidos contra 45,98% de Zeca Cavalcanti. Na Terra onde nasceu Lampião, o Poder Executivo municipal, pela primeira vez, será chefiado por uma mulher e de esquerda. A candidata Márcia Conrado (PT), que disputava a prefeitura de Serra Talhada com outra mulher, Socorro de Carlos Evandro, obteve uma votação expressiva nas urnas, 60,54% dos votos contra 22,27% de Socorro.

O jornalista e comentarista político de Arcoverde Muriê Moraes reforça que o prefeito eleito possui um perfil diferenciado. “Wellington LW é um outsider; não é um político tradicional. Começou ajudando o pai numa banca de cereais no Mercado Público de Arcoverde e, hoje, comanda uma rede de lojas. A mudança de gestão, embora a prefeita Madalena Brito tenha conquistado uma boa aprovação popular, indica que Wellington representa a agilização do novo distrito industrial, implantação da guarda municipal, entre outras ações. Wellington também se propôs a investir no setor de serviços, que é forte na cidade”, analisa.



■ No período de 2021 a 2025, o município de Serra Talhada, no Sertão do Pajeú, será governado pela primeira vez por uma prefeita mulher

Avançando pelo Sertão, pela primeira vez, a cidade de Serra Talhada terá uma mulher à frente do governo municipal. Márcia Conrado do PT assumirá o poder, a partir de janeiro de 2021, após conquistar uma vitória esmagadora apadrinhada pelo atual prefeito Luciano Duque. Um detalhe importante é que na Câmara de Vereadores o PT conta com apenas dois parlamentares, porém, a maioria dos eleitos são do PP, sigla que incorporou a base petista.

“Eu temo pela manutenção de um mesmo grupo político há tantos anos. A ideia é que haja uma quebra de paradigmas e que a política municipal seja oxigenada. Surjam novas ideias, nova cultura. Dentre as demandas urgentes, temos desenvolvimento local e atração de novos investimentos e parcerias público-privadas, que atraiam turistas para a região, gerando emprego.

A prefeita terá o grande desafio de lidar com as vaidades dos grupos políticos existentes na região para manter o crescimento econômico de Serra Talhada, referência para todo o Pajeú. Desta forma, o governo democrático será voltado para aqueles que a elegeram e para aqueles que não a elegeram, “pondera o diretor Acadêmico da Faculdade Integrada do Sertão (FIS), Luiz Melo.

A vitória de Miguel Coelho não surpreendeu tanto, uma vez que as pesquisas já apontavam o candidato a reeleição pelo MDB como favorito. Certamente a surpresa vem da votação expressiva alcançada pelo candidato, 76,19% dos votos, o que equivalente a 121.300 votos e números absolutos. Em seu programa de governo, Miguel Coelho, enfatiza a área social, envolvendo a saúde, educação, formação da juventude. O cientista político

Marcelo Henrique avalia comenta a atuação da gestão nessas áreas básicas.

“Antes de tudo, é importante enfatizar que a votação expressiva obtida por Miguel Coelho lhe confere o que chamamos em Ciência Política de hegemonia. Certamente ele deverá formar uma bancada majoritária na Câmara de Vereadores, devido a coligação formada por 15 partidos ainda na campanha. Em relação às políticas públicas,

o candidato reeleito não foi bem avaliado na área da saúde devido as suas medidas de combate à pandemia, que sofre dificuldades em relação às pressões econômicas e ao descuido da população com as medidas preventivas. Certamente ele deverá buscar dar respostas essa área neste novo mandato. Na área de economia, é natural que ele incentive a agricultura irrigada, a atividade econômica de maior impacto na cidade”, avaliou.

Eleições ainda são dominadas pelos homens

■ Segundo dados fornecidos pela a cientista política, Tássia Rabelo, que já atuou na Universidade do Vale do São Francisco (Univasf) em Petrolina e no campi Juazeiro, Bahia, nestas eleições, o percentual de mulheres eleitas como prefeitas passou de 11,6% para 12,1% se comparado ao ano de 2016. Já em relação aos cargos de vereadora, o percentual de mulheres eleitas este ano foi de 16% contra 13,5% nas eleições 2016. O número de mulheres que se candidataram e não tiveram sequer voto delas próprias, foi de 3.454. A cientista política avalia que apesar dos avanços, as eleições 2020 foram marcadas pela baixa representatividade das mulheres.

“O que chama a atenção é um dado de que 64,2% dos candidatos sem votos nestas eleições são mulheres. Isso sinaliza que parte dessas candidaturas podem ser laranjas. Outro ponto a se destacar é em relação às candidaturas à prefeitura. Em linhas gerais, tivemos um leve aumento no que tange às candidaturas como cabeça de chapa, que fechou em apenas 13%. Dentre as 96 maiores cidades com até 200 mil habitantes apenas oito mulheres foram eleitas. Nas capitais, apenas uma mulher foi eleita”, analisa.

Tássia



Eu temo pela manutenção de um mesmo grupo político há tantos anos. A ideia é que haja uma quebra de paradigmas e que a política municipal seja oxigenada. Surgimento de novas ideias, de nova cultura, transparência, responsabilidade fiscal, desenvolvimento local e atração de novos investimentos e parcerias público-privadas, que atraiam turistas para a região e que gere empregabilidade são demandas urgentes. A prefeita terá um grande desafio para manter o crescimento econômico de Serra Talhada, que é referência para toda a região do Pajeú, que é lidar com as vaidades dos grupos políticos existentes na região. Desta forma, o governo democrático será voltado para aqueles que a elegeram e para aqueles que não a elegeram, “pondera o diretor Acadêmico da Faculdade Integrada do Sertão, FIS, Luiz Melo.

>Oncologia
(SUS/Convênios)
>Cirurgia Bariátrica
(Obesidade)
>UTI
>Emergência 24h

Qualidade



HMA

HOSPITAL
MEMORIAL
ARCOVERDE

DIVERSOS
CONVÊNIOS.
CONSULTE:

87 **3821.8100**

Cresce a pandemia de Covid-19 no Sertão

Comparação do número de casos registrados no mês de outubro com o mês de novembro, aponta aumento de mais de 50% , segundo o relatório Análise do avanço da Covid-19 no Vale do São Francisco

Adriana Amâncio

redacao@jornaldosertaope.com.br

■ A pandemia da Covid-19 voltou a registrar aumento no Vale do São Francisco. No município de Petrolina, por exemplo, segundo o relatório Análise do avanço da Covid-19 no Vale do São Francisco, houve um aumento de 53% no número de novos casos, fazendo uma comparação entre os meses de outubro e novembro. Em outubro, Petrolina registrou 1.487 novos casos da Covid-19, enquanto que no mês de novembro o número foi de 2.270. Ainda de acordo com o documento, o número de óbitos também cresceu 58%, uma vez que foram registrados 19 óbitos em novembro, contra 12 em outubro. Considerando o número cumulativo, analisado pela evolução da taxa de óbitos, foi registrado uma redução em Petrolina de 1,48% para 1,34%.

A responsável pelo Centro de Referência da Covid e Hospital de Campanha Municipal de Petrolina, Lorena Andrade, afirma que a curva da pandemia segue em escala crescente no município. “A nossa curva continua em ascensão. Este mês de novembro tivemos o maior número de casos: 2.279. No mês anterior foram confirmados 1.569. Até o momento, Petrolina registrou 128 óbitos. A gente continua com a menor taxa de mortes entre as cida-



des acima de 200 mil habitantes no Nordeste”, declara.

O médico dermatologista e responsável pelo Hospital Universitário da Univasf reconhece que os números absolutos refletem um aumento da doença e faz uma observação quanto ao número de óbitos. “Este dado nos mostra que houve aumento nos contágios, considerando os números absolutos. Mas para direcionarmos as condutas, é preciso termos uma margem de números oriundos de um maior volume de testagens. No que se refere ao número de óbitos, podemos considerar com mais precisão, pois não se trata de amostragem, mas sim, de uma realidade. Esse número pode ser maior, considerando que podem ter ocorrido óbitos de pacientes de Petrolina em Recife, por exemplo. Casos assim devem ser computados no

sistema de Petrolina. Aqui, na realidade do Hospital Universitário, não identificamos aumento de óbito”, avalia o diretor do Hospital Universitário da Universidade Vale do São Francisco (HU-Univasf), Itamar Franco.

Ainda segundo o doutor Itamar Franco, com a liberação dos serviços não essenciais, as pessoas que estavam, há meses, presas em casa, saíram às ruas, e, em muitos casos relaxaram com as medidas básicas de segurança, a exemplo do uso da máscara e do álcool em gel e do distanciamento social. “Este aumento era de se esperar, pois as pessoas presas em casa estavam ansiosas para sair, para encontrar os afetos. Isso é uma demanda reprimida, ou seja, a população que ficou presa em casa, agora, saiu e está sendo contaminada, pois o vírus continua ativo. O isolamento evita as aglomerações e o caos no hospital.”, pondera o doutor Itamar Franco.

O relatório Análise do avanço da Covid-19 no Vale do São Francisco, que é produzido por um colegiado de professores e pesquisadores da Facape, aponta que no último dia de novembro a taxa de ocupação de leitos em Petrolina estava na casa dos 66%. Segundo o documento, o número que não era registrado desde agosto, foi impulsionado por dois fatores:

a queda no número de leitos disponíveis e o aumento no número de pessoas internadas, especialmente vindas das regiões vizinhas.

O Hospital de Campanha do Governo, que contava com 102 leitos, sendo 20 leitos de UTI, e 82 leitos intermediários, foi desativado. A diretora de Gestão Básica e responsável pelo Centro de Referência da Covid e Hospital de Campanha Municipal de Petrolina, Lorena Andrade, explica como está a estrutura de leitos atual da saúde pública de Petrolina. “Temos atualmente 31 leitos de UTI disponíveis na rede pública da cidade. Hoje, a ocupação de leitos gira em torno de 60%. Desses, menos de 30% são pacientes da cidade. A maioria vem de outras cidades da região que compõem a Rede PEBA. Além dos leitos do Hospital de Campanha, também foram fechados temporariamente 10 leitos na Policlínica do Hospital Universitário, pois tivemos uma baixa na ocupação

de leitos e não havia necessidade de utilização”, explica.

O Hospital universitário tinha 20 leitos de UTI para tratamento da Covid-19 e 10 leitos de UTI Geral. No entanto, com o confinamento, a nossa realidade de urgência e traumas continuou ativa e teve apenas uma redução de dez por cento. Hoje, nós remanejamos a proporção de leitos, ou seja, temos 30 leitos ativos, sendo 20 de UTI Geral e 10 da Covid-19. Infelizmente a chuva que danificou os equipamentos e levou a desativação dos leitos do Hospital de Campanha causou déficit e levou a uma concentração de leitos em locais específicos. De um modo geral, com base na realidade do HU, nós ainda estamos em uma realidade confortável. Além disso, temos visto que alguns leitos dos municípios próximos de Petrolina, localizados no estado da Bahia, estão sendo liberados, reforçando a infraestrutura”, declara.

Em Petrolina, segundo Lorena Andrade, as testagens estão sendo realizadas nos pacientes sintomáticos. “Já realizamos mais de 50 mil testes rápidos. Enviamos nossas equipes para fazer a testagem na casa das pessoas, o que é um diferencial. Nossa testagem diária gira em torno de 300/400 testes por dia”, informa.

O que está previsto para o Natal

A secretária Municipal de Saúde Petrolina informou que a tradicional festa de réveillon, que costuma reunir milhares de pessoas na orla do Rio São Francisco, foi cancelada por medidas de prevenção contra à Covid-19. Pensando nas festas de fim de ano, o doutor Itamar Franco orienta que é preciso usar rigorosamente a máscara, evitar a aglomeração, fazer higienização com álcool em gel, água e sabão.

A Melancolia Natalina: Por Que Acontece e Como Evitar?

O período natalino nos induz a repetir as mesmas cenas do passado, as mesmas músicas, o mesmo cardápio, as trocas de presentes, sempre obedecendo ao mesmo ritual. Esse comportamento nos remete às lembranças do passado e nos transporta à infância, quando tudo que nos envolvia era fantasia. Isso deprime porque desperta a sensação de que poucas coisas boas aconteceram. Isso mostra que a vida não é linear., muito menos estática. Ela é composta de momentos altos e baixos e tudo depende da ênfase que se dá a cada situação. Fim de ano simboliza encerramento e todo fim geran tristeza, porém, na maioria das vezes, é uma tristeza existencial e não patológica.

No mês de dezembro algumas pessoas ficam eufóricas com a possibilidade de terminar um ciclo e inaugurar um novo período cheio de possibilidades. É um mês caracterizado por alegria, celebrações e encontros de família. Por se tratar do último mês do ano, virou sinônimo de balanço de vida. Nesse balanço, em geral, a visão é sempre negativa - perdas não elaboradas e projetos não concretizados. Isso acaba levando as pessoas a esquecerem das conquistas, o que à levam à depressão. Há àqueles que normalmente percebem o fim de ano com certa melancolia. Segundo os especialistas,

esse tipo de sensação é a mais comum do que se imagina e está relacionada ao balanço pessoal para identificar o quanto avançou em relação às metas estabelecidas no início do ano. Essa reflexão é o que nos faz sentir mais ou menos pressionados, mais ou menos tristes ou melancólicos. A melancolia de final de ano tem até um nome: “Christmas Blues”.

Época tradicionalmente saudosista que trazem lembranças à tona. Sim, existe uma melancolia no ar e que a maioria das pessoas não sabem expressar de onde vem. Alguns se queixam da “obrigação” das festas familiares, onde reencontrar aquele parente. Tudo faz lembrar as situações mal resolvidas. É como colocar o dedo na ferida. Outros reclamam a ausência dos falecidos. Esse é um momento de reflexão sobre nossas limitações, ver o que pode ser melhorado e dar um novo sentido à vida, com novo recomeço e refazimento. A boa notícia é que em geral os sintomas e os sentimentos ruins desaparecem logo no começo do novo ano, quando a rotina começa a se normalizar e a vida volta aos trilhos.

Não é preciso parecer feliz e satisfeito em todos os lugares só porque é época festiva. No tradicional balanço de fim de ano consideremos os esforços e atente-

mos para os resultados que obtivemos, tanto na vida pessoal e profissional. Dar valor ao empenho de cada objetivo. Claro, é saudável lembrar de bons momentos e até sentir saudade deles. Todavia, tenhamos em mente que a cada dia temos novas oportunidades de construir novos bons momentos, para serem eternizados na memória. Não permitir que os compromissos dessa época nos afastem de nós mesmos e dos cuidados conosco é um desafio. No entanto, se a tristeza natalina se prolongar por meses tornando-se um estado permanente, procure apoio profissional de um psicanalista, psicólogo e/ou médico psiquiatra. Quando a melancolia leva ao isolamento total ele que rouba a vontade de viver, mesmo aquelas atividades que antes pareciam prazerosas, é preciso investigar. O agravamento desse quadro pode levar a doenças mais sérias, como a síndrome do pânico, os transtornos de ansiedade e até mesmo a depressão. Boas festas!

Daniel Lima Gonçalves - Psicanalista, Filósofo e Teólogo.
daniellimagoncalves.pe@gmail.com

Membro do Grupo Brasileiro de Pesquisas Sándor Ferenczi – GBPSF/ISFN; Estudo Permanente em Psicanálise no Instituto Nebulosa Marginal - INM; Especialista em Psicanálise e Teoria Analítica – FATIN; Especialista em Filosofia e Autoconhecimento – PUCRS; Extensão em Certificação Profissional em Neurociências-PUCRS.

ARTIGO





RETROSPECTIVA 2020

Carcará fez história no Pernambucano

Pela primeira vez, um time do interior do estado conquistou o campeonato de futebol profissional. A cidade de Salgueiro virou uma festa só



Foto: Marlon Costa/Pernambuco Press

Jogadores e comissão técnica do Salgueiro comemoraram bastante o título

Desde 1945, que apenas Sport, Náutico e Santa Cruz conquistavam a competição

O ano de 2020 já entrou para a história do Salgueiro. O Campeonato Pernambucano de futebol é a prova disso. Depois de um empate em 0x0 no tempo normal com o Santa Cruz, na noite do dia 05 de agosto, no Arruda, veio uma nervosa disputa de pênaltis. Mas, pela primeira vez na história, o torcedor do Carcará pôde finalmente soltar da garganta o grito de “É campeão” do Estadual ao vencer a disputa dos penais por 4x3. Vale a pena lembrar que o primeiro jogo da decisão, realizado no Cornélio de Barros, terminou empatado em 1x1. O título também foi o primeiro para uma equipe do interior do Estado. Além disso, desde 1945, que apenas Sport, Náutico

e Santa Cruz conquistavam a competição. Ou seja, um tabu foi quebrado para alegria dos sertanejos. Sem dúvida alguma, o Carcará fez jus ao título. Tanto é que terminou a primeira fase da competição em segundo lugar, despachou o rival Afogados na semifinal e conquistou o título em cima do todo poderoso Tricolor do Arruda. Mister do Sertão – O técnico português Daniel Neri, contratado em abril de 2019, recolocou o Carcará no posto de principal clube do interior de Pernambuco. Por conta do sucesso no trabalho, ele também passou a ser conhecido como o Mister do Sertão, em referência ao também português Jorge Jesus, ex-técnico do Flamengo.

COVID-19 AMEAÇOU ATÉ OFUTEBOL



Foto: Clédiston Ancelino

Os jogos de futebol passaram a ser realizados sem a presença do público

O ano de 2020 também vai ficar marcado por conta da Covid-19. Depois da paralisação de quatro meses, Salgueiro e Afogados tiveram que se readaptar à nova realidade. Além de jogos com os estádios vazios, os times foram obrigados a seguir protocolos de segurança. Mesmo assim, no Carcará, houve oito casos de contaminação. Já na Coruja, foram nove, incluindo o técnico Higor César.

NA SÉRIE D, CARCARÁ FAZ BONITO



Foto: GE.com

Salgueiro passou para a 2ª fase

O atual campeão pernambucano Salgueiro também vem fazendo uma bela campanha no Campeonato Brasileiro da Série D. O Carcará terminou a primeira fase da competição em segundo lugar no grupo 3 e, com isso, vai enfrentar, no mata-mata, o Vitória da Conquista, que ficou em terceiro colocado do grupo 4, tendo o direito de decidir em casa. Já o Afogados decepcionou a sua torcida ao não conseguir a tão sonhada classificação para as oitavas.

CORUJA NA COPA DO BRASIL

O Afogados fez história em 2020 ao desclassificar o Atlético/MG pela segunda fase de Copa do Brasil. O Galo era o favorito, mas não confirmou o status e foi derrotado pela Coruja (que não completou nem o sétimo ano de vida). No tempo normal, empate por 2x2. Já nos pênaltis, após 18 cobranças, melhor para os donos da casa sertanejos que comemoraram a classificação inédita e ainda colocaram R\$ 1,5 milhão nos cofres.

O ADEUS DE DIEGO MARADONA



Foto: Reprodução/Instagram

Dieguito foi campeão do mundo em 1986

O Jornal do Sertão não poderia terminar esta retrospectiva de 2020 sem fazer uma justa homenagem ao gênio do futebol argentino Diego Armando Maradona. O ex-jogador campeão do mundo de 1986 morreu aos 60 anos de idade, no seu país, no dia 25 deste mês, de insuficiência respiratória. Os amantes do futebol estão de luto.

O Sertão é digital e possui a primeira startup do Nordeste a fechar parceria com a Coca-Cola

Pede Aí é um marketing place, que reúne marcas de diversos segmentos; começou em Petrolina, no Sertão do São Francisco, criando a cultura do delivery em alguns lugares, com a formação de frotas de entregadores

Adriana Amâncio
redacao@jornaldosertoape.com.br

■ Uma revolução digital já toma conta do Sertão do São Francisco e ela se chama Pede Aí. O marketing place, criado em 2017, por um grupo de alunos dos cursos de Engenharia de Produção e da Computação, possui mais de meio milhão de usuários ativos, atende aos municípios de Petrolina, no estado de Pernambuco, Juazeiro, no estado da Bahia, e mais 160 cidades distribuídas em todos os estados do Nordeste, e nas regiões Norte e Centro - Oeste do Brasil. O grande ponto de virada da empresa se deu em 2019 com um aumento de dez vezes do seu tamanho inicial. Esse crescimento chamou a atenção da multinacional Coca-Cola, que fechou uma parceria com a empresa. Com isso, o Pede Aí se tornou a primeira start up do Nordeste a fechar uma parceria com a Coca-Cola. Por meio desta parceria, os pequenos empresários ganham descontos na compra de produtos e vantagens em promoções. Atualmente a empresa gera 40 empregos diretos e mais de 500 indiretos. Trinta e seis por cento do quadro é formado por mulheres. Até o momento, já foram realizados 700 mil downloads do app. Mais de 8 mil estabelecimentos comerciais



Foto: Divulgação

estão cadastrados no app.

Em Petrolina e Juazeiro, locais onde o Pede Aí surgiu, foi criada uma frota de entregadores de delivery com 600 motoboys. Em alguns casos, a empresa criou tendência e mudou a cultura da cidade, fazendo jus ao conceito de inovação. No município de Casa Nova, no estado da Bahia, por exemplo, a marca implantou o serviço de delivery e criou uma nova cultura no município. “O e-commerce se tornou uma tendência forte no Sertão do São Francisco. Durante esta pandemia, houve um aumento no número de clientes on-

line e uma demanda por empresas interessadas em aderir ao marketing place para manterem as suas vendas. Quando as pequenas empresas da região aderiram ao Pede Aí em Casa Nova, não existia delivery. Nós montamos uma frota de entregadores e instituímos o serviço no local. Em vários outros municípios, nós montamos as frotas e agregamos este serviço ao app, facilitando ainda mais a vida do pequeno empresário e do consumidor final”, explica o gerente de Marketing do Pede Aí, João Pereira.

A expansão da empresa se deu

por meio de termo de licenciamento, que permite a atuação em regime de franquia, cuja captação de empresas acontece localmente. Esta estratégia de expansão tem agregado valor ao produto, pois o licenciado que representa a marca localmente, garante a personalização do serviço de acordo com as demandas do empresário. Dessa forma, o pede aí realiza campanhas vinculadas aos calendários culturais e comemorativos da região, além de outras especificidades, diferenciando-se de outros players que possuem sede no Sudeste do país e atendem de forma 100% digital. As cidades onde o serviço está implantado têm em média entre 20 mil e 150 mil habitantes. Em alguns casos, foram montadas frotas de entrega, que agregaram valor às praças atendidas. O pacote de produtos oferece assistência e suporte digital às pequenas empresas, molduras para atender às marcas que não possuem identidade visual, espaços de exposição para as marcas que já possuem identidade visual, além de campanhas de marketing e promoções prontas realizadas dentro da plataforma e que podem ser aderidas pelas empresas.

“O nosso grande diferencial é que tanto a nossa assistência técnica ini-

cial, quanto o nosso suporte são humanos, ou seja, não são 100% digitais. Isso não é comum nos demais marketing places. Nós temos atendentes humanos que, inicialmente, ensinam os clientes a manusearem o e-commerce, e em seguida, dão suporte para a gestão do negócio”, explica

O segmento mais forte da plataforma é o de food services, embora seja possível encontrar por lá, segmentos como distribuição de bebidas, almoço, mercado, gás, farmácia, recarga de celular. De acordo com o diretor - Executivo da plataforma, João Neves, o Pede Aí representa uma oportunidade de descentralizar a produção tecnológica no Sertão.




Antes era muito comum os estudantes da área de tecnologia viajarem para o Recife, São Paulo ou Fortaleza em busca de incubadoras digitais para pesquisar e desenvolver empresas digitais. O Pede Aí se consolida como uma oportunidade de experiência local para pesquisadores e estudantes do Sertão produzirem experiência tecnológica e startups localmente”, reflete João Neves.

A Maior Rede Digital Out Of Home em Lotéricas do Brasil, mais de 350 telas em 9 Estados e 55 Cidades;

GRUPO G3 MÍDIA QUERO UM ORÇAMENTO AGORA

Mídia Exterior: **Backbus, Street Mídia, Táxi-door, Relógio de rua e Projetos Especiais.**



BASTIDORES
Janko Moura

Sintonize
Petrolina FM 98,3
SEG. A S6X - 11h às 12h
petrolinafm.com

bastidoresJm
moura.janko@gmail.com
55 (87) 9 8818.7618



Foto: Divulgação

As comunicadoras **Karine Paixão** e **Neya Gonçalves** após a realização do importante debate com os prefeituráveis da cidade de Petrolina-PE.



Foto: Divulgação

Visita cordial. As três autoridades recém eleita a futura prefeita de Juazeiro-BA, **Suzana Ramos** e vice-prefeito, **Leonardo Bandeira**, ladeando o prefeito reeleito **Miguel Coelho** em recente encontro na sede da prefeitura na cidade de Petrolina-PE.



Foto: Arquivo pessoal

Encontro de emissoras, **João Barbosa** da afiliada Rede Globo em Petrolina-PE e **Edísia Santos**, da afiliada Sbt do Recife-PE, durante o processo eleitoral na principal cidade do sertão pernambucano.



Foto: Arquivo pessoal

O cantor florestano, **Hermes Sá** e o pequeno **Pedro Lucas**, ex-The Voice Kids, após gravação de uma canção na cidade de Petrolina-PE.



Foto: Arquivo pessoal

O estudante de medicina e promissor produtor de eventos **Igor Fernandes** em momento social no Vale do São Francisco.

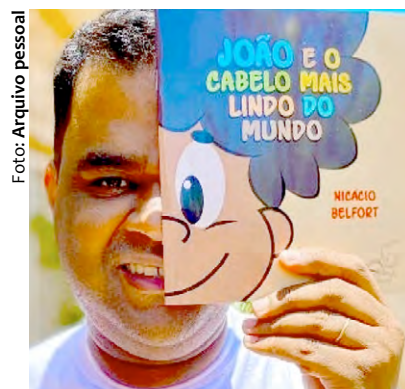


Foto: Arquivo pessoal

João e o 'Cabelo Mais lindo do Mundo', é o primeiro livro infantil de autoria de **Nicácio Belfort**, esposo de **Eveline Pires**, pai de **Benjamim** e **Lucas**, ativista social e

criador do instagram @amordepairreal. O livro traz a reflexão da temática da não aceitação em uma história de amizade e superação.



Foto: Divulgação

Este colunista com os comunicadores **Waldiney Passos**, **Felipe Pereira** na apresentação da decoração de Natal 2020 do shopping. Na foto ladeados pela marketing **Monique Almeida**, o superintendente **Welto Carvalho** e pelos atores **Lara Rabelo** e **Gustavo Sá**!

SHOPPING
SERRA TALHADA

natal
encantado
DE PRESENTE

 [shoppingserratalhadape](https://www.instagram.com/shoppingserratalhadape)