

ANGLO AMERICAN

CONTRIBUI PARA AVANÇOS NO ESTADO



Os municípios de Conceição do Mato Dentro e Alvorada de Minas, passaram por incríveis mudanças no âmbito socioeconômico, desde que foram iniciadas as atividades da operação Minas-Rio, pertencente à mineradora britânica Anglo American. O empreendimento extrai e beneficia o minério de ferro, que posteriormente é transportado por um mineiro de 529 km até o Porto do Açu, em São João da Barra, no Rio de Janeiro.

O Minas-Rio é considerado o maior mineiro do mundo e atravessa 33 cidades mineiras e fluminenses. A operação abastece o mercado mundial de pelotas de minério de ferro, com dois tipos de pellet feed* de alto teor de ferro (67 - 68%) e baixo teor de impurezas. Além disso, possui a capacidade de produção nominal de 26,5 milhões de toneladas de minério de ferro por ano. Atualmente a Anglo American emprega na região, cerca de 2,4 mil pessoas. O escritório corporativo se localiza em Belo Horizonte.

RESULTADOS QUE SUPERAM EXPECTATIVAS

A produção total da Anglo American cresceu 2%, no segundo trimestre de 2019, tendo como maior destaque o desempenho da operação Minas-Rio, que produziu 5,9 milhões de toneladas de minério de ferro. O crescimento foi de 61% em relação ao mesmo período de 2018, quando havia extraído 3 milhões de toneladas. A

previsão é de que a produção total do ano fique entre 18 e 20 milhões de toneladas de minério de ferro.

O resultado financeiro da multinacional nos municípios mineiros contribuiu, no primeiro semestre de 2019, com US\$ 700 milhões para o Ebtida (sigla em inglês Earnings before interest, taxes, depreciation and amortization; traduzida em português para "Lucros antes de juros, impostos, depreciação e amortização"). A produção alcançou 11,8 milhões de toneladas de minério de ferro, acima da margem prevista para o ano.

INVESTIMENTO EM EDUCAÇÃO



A Anglo American firmou convênio entre a prefeitura de Conceição do Mato Dentro e a Universidade Federal de Viçosa (UFV) para a criação do polo de Ensino Superior à Distância no município e cidades do entorno. A empresa investiu R\$ 6,5 milhões para construção do prédio numa área à margem da MG-010, além da compra dos equipamentos didáticos e mobiliário.

Os cursos que serão inicialmente oferecidos foram definidos por um grupo técnico multidisciplinar com integrantes das três partes envolvidas no convênio – Secretaria Municipal de Educação, corpo docente da UFV e Anglo American. Inicialmente, o polo de Ensino à Distância irá oferecer as seguintes modalidades: Técnico

Pós-Médio em Administração, Pós-graduação lato sensu em Administração Pública, curso de educação continuada em Cooperativismo e Patrimônio Histórico. O acesso aos cursos será por meio de processo seletivo.

O coordenador de Investimentos Institucionais da Anglo American, Roberto Guimarães, garante que este convênio possibilitará o acesso ao conhecimento e, consequentemente, possibilidades econômicas para todos. "A consolidação da parceria com o município de Conceição do Mato Dentro e a Universidade Federal de Viçosa para a implantação do polo universitário, é um passo importante para o fomento da diversificação econômica da cidade e região", concluiu Guimarães.

EM PROL DA QUALIDADE NO SERVIÇO DE SAÚDE



O Hospital Imaculada Conceição, localizado em Conceição do Mato Dentro, que atualmente realiza atendimentos de clínica médica, ginecologia/obstetrícia e internações de média complexidade; poderá realizar cirurgias eletivas por meio do Centro Cirúrgico. Foi possível viabilizar esta importante ampliação no atendimento médico, devido aos investimentos feitos pela Anglo American, que subsidia 70% do custo operacional do hospital, desde dezembro de 2015. Por meio destes recursos, foi regularizado em 2018, o Alvará Sanitário da instituição, que estava vencido desde 2011.

Em 2017 a Anglo American doou equipamentos essenciais para auxiliar no funcionamento adequado da instituição de saúde, como: um gerador de energia; carro de atendimento à parada cardiopulmonar; reanimador, desfibrilador cardíaco, bombas de infusão e monitores, dentre outros. "A Anglo American não poupa esforços para ajudar a melhorar constantemente as condições de atendimento no Hospital. Esperamos que esses recursos possam dotar a instituição de uma infraestrutura cada vez melhor, que o permita oferecer um atendimento de qualidade e diversificado aos moradores da cidade", declara o coordenador de Saúde da Anglo American, João Evaldo Massahud.

DIÁLOGOS ENTRE A COMUNIDADE



O envolvimento com a comunidade é um dos maiores focos da Anglo American. A multinacional contribui, desde 2013, para o desenvolvimento de pequenas e médias empresas locais, por meio do Programa Crescer. O objetivo desta iniciativa é estimular o empreendedorismo na região em cadeias de negócios para além da mineração. Nas primeiras fases de implantação, o Programa Crescer ofereceu oficinas de capacitação e assessoria presencial para que os produtores locais pudessem aperfeiçoar suas técnicas e processos de negócios. Esta iniciativa já beneficiou mais de 240 produtores urbanos e rurais da região.

A terceira fase do programa, em 2017, buscou o aprimoramento dos produtores rurais das cadeias produtivas de leite e queijo, horticultura, apicultura e turismo. O investimento foi de US\$ 2 milhões, dos quais US\$ 1 milhão pela Anglo American Foundation e outro US\$ 1 milhão pelo do Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID), via projeto inscrito pela parceira com a Techonserve.

No primeiro semestre de 2019, a Anglo American lançou o terceiro "Edital de Apoio a Projetos e Iniciativas Sociais & Programa Crescer", com o intuito de prestar apoio às ações realizadas nos municípios de Conceição do Mato Dentro, Alvorada de Minas, Dom Joaquim e Serro. A iniciativa propõe fomentar o empreendedorismo para geração de emprego e renda nos âmbitos: desenvolvimento socioeconômico; associativismo e cooperativismo; turismo; laticínios; horticultura e apicultura. O valor de aporte para cada participante pode chegar a R\$ 40 mil, com até R\$ 350 mil de recursos próprios da empresa.

"A melhor forma de contribuir para a criação de comunidades mais prósperas é incentivá-las a terem uma participação ativa, como protagonistas do seu próprio desenvolvimento", declara a empresa por meio do Edital. A Anglo American ainda afirma que esta ação incentiva projetos e iniciativas sociais, além de "transformar cenários de adversidade em oportunidades de melhoria da qualidade de vida de milhares de pessoas." ■

*O fino do minério de ferro

TIRADENTES

RECEBE A MAIOR FESTA DA GASTRONOMIA BRASILEIRA

A cidade histórica de Tiradentes foi palco, entre os dias 23 de agosto a 1º de setembro, da 22ª edição do "Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes". O evento recebeu cerca de 50 mil pessoas de todo o país e contou com mais de 200 atrações gastronômicas e culturais que incluíram: pratos principais, espaço para degustação, petiscos, sobremesas, aulas teóricas e interativas com chefs renomados, cozinhas ao vivo, apresentações musicais e cênicas.

A programação do festival dividiu-se em três ambientes: Praça da Rodoviária, Praça Campo das Vertentes e Praça do Conhecimento. A Praça da Rodoviária e a Praça Campos das Vertentes apresentaram pratos variados e sediaram o espaço "Origem ao Prato", onde os convidados prepararam receitas em tempo real. A Praça do Conhecimento apresentou o espaço "Interativo", onde o público teve a oportunidade de cozinhar com os chefs; a praça ainda contou com o espaço "Degustação", com palestras dos mais importantes especialistas da gastronomia.

De acordo com o Secretário Municipal de Turismo e Cultura de Tiradentes, Henrique Rohmann, o festival foi um dos eventos mais esperados do ano e que recebeu turistas de todo o Brasil: "Por meio desta iniciativa pudemos fomentar a economia e destacar o turismo em nossa cidade. Também cumprimos um dos nossos principais objetivos, que é a valorização da cultura local."

O "Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes" foi organizado pela plataforma Fartura - Comidas Brasil em parceria com Ministério da Cidadania, Governo do Estado de Minas Gerais, Banco Bradesco e Cielo. Além disso, foi executado por meio da Lei Estadual de Incentivo a Cultura de Minas Gerais. O intuito do festival foi valorizar e transmitir a diversidade presente nos deliciosos pratos da culinária brasileira, com destaque para a cultura gastronômica de cada região do país.

OS DESAFIOS E AVANÇOS

NO LEGISLATIVO MINEIRO



Em seu quarto mandato enquanto deputado estadual, Agostinho Patrus Filho (PV) foi eleito, por unanimidade, ao cargo de presidente da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) no início deste ano. Com vasto currículo na política mineira, é autor de mais de 30 leis; já atuou como secretário de Estado de Turismo, entre 2011 e 2013; e em 2018 assumiu a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social.

O deputado acredita que a política é um instrumento de transformação e que um trabalho bem feito, atuante em prol dos cidadãos, é a alternativa para inserir Minas Gerais de volta aos trilhos do progresso. Seu principal objetivo, no papel de representante dos municípios mineiros, é atender as demandas nas áreas da educação, saúde, segurança pública e desenvolvimento social.

Em uma entrevista exclusiva à Revista Cidades de Minas, Agostinho Patrus Filho aborda questões referentes às melhorias de cada região do estado; os obstáculos para tirar Minas Gerais do vermelho; o consenso entre os parlamentares; bem como as metas de responsabilidade do Poder Legislativo.

REVISTA CIDADES DE MINAS | Quais os desafios enfrentados ao assumir a presidência da ALMG?

AGOSTINHO PATRUS FILHO | É um grande desafio que traz consigo uma enorme responsabilidade. O Parlamento é um grande retrato da sociedade. Somos 77 deputados eleitos democraticamente por diversos nichos sociais. Esse formato heterogêneo permite uma grande representatividade, exigindo da Mesa Diretora a promoção do diálogo e do entendimento entre os pares para que projetos de interesse dos mineiros sejam trabalhados de forma eficiente pela Casa.

RCM | Quais são seus principais feitos enquanto deputado estadual em Minas Gerais?

APF | Sou autor de 32 novas leis. Sempre priorizei projetos que representam entregas à população, principalmente, aqueles que mais precisam do poder público. Nesse sentido, propus, por meio de projeto de lei, o atendimento prioritário às famílias que residem em áreas de risco. A lei aprovada assegura que a população mais vulnerável tenha prioridade no acesso às moradias populares do Governo do Estado.

Na área da segurança pública, sou autor da lei que determina que o Poder Executivo deve destinar, no mínimo, 20% dos recursos orçamentários de criação de novas vagas no sistema prisional para construção e ampliação de unidades com métodos alternativos de cumprimento de pena, como as Associações de Proteção e Assistência ao Condenado (Apacs). Ainda nas proposições na área da segurança pública, sugeri a concessão de benefícios às empresas que contratarem menores infratores egressos do sistema socioeducativo do Estado.

Mais recentemente, já como presidente da ALMG, implementamos o "Assembleia Fiscaliza", por meio de PEC de minha autoria. Essa é uma iniciativa inédita para ampliação e aprimoramento da função fiscalizadora do Poder Legislativo. A norma estabelece que os secretários de Estados e presidentes de organizações diretas e indiretas compareçam à ALMG a cada quatro meses para prestarem contas de suas gestões.

Como representante dos municípios mineiros na Assembleia Legislativa, procuro trabalhar para que as demandas dos gestores das nossas cidades sejam atendidas, seja na área da educação, da saúde, de segurança pública ou no desenvolvimento social. O principal objetivo que nós, gestores e agentes da política, devemos perseguir é o de entregar à população de Minas serviços públicos de qualidade. Minha luta é essa.

RCM | Como a área política entrou em sua vida profissional? Quais as maiores dificuldades enfrentadas nesse meio?

APF | Sou graduado em Administração e pós-graduado em Gestão Empresarial e em Logística e, ao lado dos meus irmãos, atuo desde os 18 anos nos setores de Agronegócio e de Transportes. O gosto pela política veio naturalmente com o exemplo e inspiração que tive dentro de casa. Meu pai, Agostinho Patrus, foi um grande homem público. Acredito que a política feita com responsabilidade é uma das formas mais legítimas de melhorar a vida da população.

RCM | Qual conselho o senhor dá para quem pretende seguir a carreira política?

APF | Acredito que a política é um instrumento de transformação. É isto que todos aqueles que pretendem seguir nessa carreira precisam ter em mente: a ideia de proporcionar melhorias coletivas. Nosso país e, consequentemente, nosso Estado, passam por um momento difícil no cenário político, mas se eu pudesse deixar um conselho é que nunca percam a esperança de que uma política bem feita, em prol dos cidadãos, é a alternativa para resolvermos os problemas e colocarmos Minas Gerais de volta aos trilhos do progresso.

RCM | Enquanto esteve à frente das Secretarias de Turismo e Desenvolvimento Social de Minas Gerais, quais foram as ações de maior destaque?

APF | Durante minha gestão na Secretaria de Estado de Turismo e também na Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social, tive a satisfação de participar ativamente na implantação das principais políticas públicas vigentes no Estado nessas áreas. Priorizamos ações de fomento ao turismo religioso, como a estruturação do Caminho Religioso da Estrada Real (Crer), e de promoção da gastronomia mineira, tanto em pequenas comunidades quanto em festivais internacionais. Também trabalhamos por obras de infraestrutura turística, importantes para o desenvolvimento socioeconômico de Minas, que beneficiaram os mineiros gerando renda e emprego. Na área de desenvolvimento social, o esforço foi tão grande quanto. Levamos os Centros de Referência de Assistência Social (Cras) para todo o Estado, projetos

de melhorias de renda, políticas voltadas para infância, juventude e terceira idade, além de obras de melhorias em entidades de assistências. Buscamos, de fato, a melhoria da qualidade de vida das pessoas.

RCM | Na busca pelo desenvolvimento das regiões Sul, Central, Rio Doce, Zona da Mata, Jequitinhonha e Mucuri, quais as prioridades estabelecidas?

APF | Cada região do Estado tem suas especificidades. Os deputados são os maiores conhecedores das necessidades dos municípios, justamente porque são aqueles que estão em contato direto com as lideranças locais e suas bases eleitorais, ouvindo as demandas da população. É importante destacar aqui a relevância das emendas parlamentares positivas ao orçamento do Estado. A Emenda 100, recentemente promulgada na Assembleia, traz aos municípios a segurança que receberão os recursos indicados pelos parlamentares em tempo hábil para investirem nas áreas essenciais à sua população. A nova lei também traz a novidade das emendas de bancadas partidárias e de blocos parlamentares. O objetivo é que agrupamentos de deputados possam indicar uma pequena fatia do orçamento do Estado para grandes projetos, de alto impacto na qualidade de vida, que necessitam de maior investimento. É preciso ressaltar que ela não cria novas despesas. Por outro lado, busca cumprir o mínimo de repasses constitucionais para a saúde e educação e assegura o desenvolvimento de projetos prioritários definidos pela sociedade civil.

RCM | Qual segmento de atuação é o seu forte no atual mandato?

APF | Temos priorizado as matérias que têm como objetivo a superação da crise em Minas Gerais e a melhoria das condições sociais para os mineiros, sempre pautados no diálogo e no entendimento entre os demais parlamentares da Casa. Também temos trabalhado em projetos setoriais que contemplam áreas essenciais como saúde, educação e segurança pública. ■

MINAS TÁ NA MODA?



Minas Gerais nos encanta e nos inspira não apenas nas suas belezas naturais, nas cidades históricas, na culinária típica e na simplicidade de um povo acolhedor. O jeitinho mineiro é singular também quando se fala em moda; sendo o estado reconhecido em todo o país e até internacionalmente, por meio de marcas renomadas que valorizam a cultura local, unindo simplicidade e o requinte em vestuários únicos. A moda feita em Minas Gerais tem o artesanato como carro-chefe, no que a diferencia das produções realizadas em outras regiões do país. "Minas é conhecida por uma moda sofisticada, feita à mão, rica em detalhes e de bons acabamentos", relata o estilista mineiro Ronaldo Fraga, um dos nomes mais respeitados no cenário fashion brasileiro.

A jornalista de moda, Heloisa Aline, garante que a indumentária mineira sempre foi reconhecida lá fora por sua qualidade: "Posso dizer também que ficamos conhecidos por usarmos técnicas tradicionais no estado relacionadas ao 'feito à mão', como o tricô, o

bordado, o crochê e determinados tipos de pontos. Heloisa Aline, que atua há mais de 30 anos no Caderno Feminino do jornal Estado de Minas e comanda a agência Salamandra Comunicação & Marketing, ainda ressalta que a forma em que mineiros recebem seus clientes e turistas é o que mais encanta neste meio: "Somos carinhosos, hospitaleiros, prestativos no tratar e isto envolve os lojistas, de maneira geral".

O artesanato utilizado nas confecções dos looks reflete a identidade da cultura mineira e resgata o regionalismo presente nos costumes do estado. O tradicionalismo vigente nas cores, texturas, estampas e confecções das peças reflete a imagem de Minas Gerais mundo afora. Além de representar um mix entre o luxo das passarelas e o trabalho manual dos nossos artesãos.

ESTAMPAS QUE RETRATAM A CULTURA

A estampa é apontada como um símbolo, uma identidade de uma marca. Nos anos 80, considerado o primórdio da moda em Minas Gerais, as estampas



mais predominantes eram as artesanais, quadro a quadro, com muita serigrafia e baticks (processo de tingimento de tecido). Nos dias atuais, os computadores aperfeiçoaram o ofício da estamparia. "Minas possui o trabalho que já é conhecido de estampa de superfície em têxtil style. Temos grandes estamparias aqui e também os designers têxteis. E muito da identidade da marca vem daí", afirma Ronaldo Fraga.

Não apenas em Minas Gerais, mas "a estamparia é vital no processo de criação de qualquer marca, em qualquer lugar do mundo. É uma espécie de marca registrada, aquilo que dará exclusividade a uma coleção", garante a jornalista. Heloisa Aline ainda afirma que "os prints se relacionam com o tema de trabalho de cada label e se desdobram para contar uma história" por meio do vestuário.

Cada vez mais, os estilistas se inspiram na cultura de Minas e do Brasil para criar suas coleções. Estas manifestações podem ser vistas claramente nos desfiles de moda, que alcançam um público significativo, com repercussão intensa. "Sempre cito o exemplo de Ronaldo Fraga, que é o nosso fashion designer mais conhecido. Ele sempre tem levado temas mineiros para a passarela, como, por exemplo, as bonecas do Vale do Jequitinhonha, o Rio São Francisco e a história de Zuzu Angel", explica a jornalista.

Para Ronaldo Fraga a moda é influenciada pela cultura e sempre defendeu o cenário fashion dentro do segmento sociocultural. "A moda acaba sendo um reflexo da cultura de um país. Minas Gerais, por exemplo, provoca desejo no Brasil. Quando fala que é de Minas, as pessoas abrem um sorriso imenso; pois é sinônimo de comida boa, de boa receptividade, de cidades lindas, de clima bom." Apesar do estado mineiro ter representatividade lá fora, Ronaldo lamenta que "a moda já teve seus dias melhores, hoje nem tanto. Mas o Estado deveria trabalhar a moda de Minas Gerais enquanto cultura".

Em consenso com o estilista, a jornalista garante que a moda pode possuir viés político, engajado, social e transformador. "A moda está sempre contando histórias de países, cidades, regiões, hábitos, costumes, comportamentos. E isto sempre repercute na

cultura de qualquer local."

OSCILAÇÃO NO MERCADO DA MODA

Segundo a Federação das Indústrias de Minas Gerais – FIEMG, no primeiro semestre de 2019, a área da moda representa o segundo setor que mais gera empregos no estado, principalmente na contratação de mulheres. Ainda de acordo com a instituição, há em Minas Gerais 9.750 empresas da indústria da moda incluídas nos ramos de vestuário, têxtil, bolsas e calçados, joias e bijuterias.

O número de empresas mineiras representa 13,5% do segmento em todo o país e empregam atualmente mais de 125 mil pessoas. "Minas Gerais tem um parque fabril importante, traz divisas para o Brasil com suas exportações. Embora, no momento, esta modalidade de comércio tenha caído devido à contingência econômica do país", afirma Heloisa Aline.

O estilista Ronaldo Fraga já chegou a possuir um galpão com 200 costureiras contratadas. "Hoje eu tenho 10 costureiras na equipe e terceirizo tudo. Eu falo isso com uma certa tristeza, mas é a realidade dos dias de hoje", declara. Heloisa Aline lembra que nas décadas de 1980, 1990 e 2000 a produção de uma empresa do ramo era feita nas próprias fábricas em todos os seus processos, da criação à distribuição. "Com a crise, veio a prática da terceirização por meio de facções, hoje muito usada porque é mais econômica, embora envolva uma logística fabulosa e um controle de qualidade apurado de quem contrata esse tipo de serviço", afirma.

Mesmo com os altos e baixos no mercado, a moda mineira não perde a força. O bairro Prado, por exemplo, possui mais de 200 showrooms de moda. Há diversas marcas/empresas no Norte, Triângulo Mineiro e Sul de Minas. Além disso, o estado sedia o Minas Trend que se trata do maior salão de negócios da cadeia produtiva da América Latina, que possibilita a aproximação entre fabricantes e lojistas. O Minas Trend também promove o intercâmbio de conhecimento e a integração de profissionais, estimulando assim o crescimento e a organização do setor no estado. Confiante, Heloisa Aline afirma: "A moda mineira continua sendo uma referência! Minas Gerais nunca



saiu de moda.”.

UM POUCO DE HISTÓRIA

Ao resgatarmos as antigas memórias do estado, é possível notar, ainda no século XIX, influências no modo de vestir vindos dos costumes da Europa. Ronaldo Fraga relata que partes das referências presentes na moda local vieram dos tempos em que a cidade de Ouro Preto era a capital de Minas Gerais. “Na época, todos os modistas da então capital mineira copiavam a corte do Rio de Janeiro. Aqui em Minas, todos também queriam ser europeus e isso atravessou o tempo”, afirma.

Apesar do tradicionalismo das confecções ser um ponto forte no vestuário mineiro, a moda em Minas Gerais (e também no Brasil) é praticamente nova. “Historicamente, se fomos comparar com a moda francesa ou italiana, somos muito jovens. Mas já caminhamos bastante”, relata Heloisa Aline.

O advento da moda em Minas Gerais iniciou nos anos 80, quando dez grifes se uniram e formaram o Grupo Mineiro de Moda, um movimento emblemático que chamou a atenção do país inteiro a respeito das criações realizadas em Belo Horizonte. Graças a este coletivo de estilistas, Minas Gerais passou a ser inserido na esfera da moda nacional, com uma força criativa e de vanguarda.

O cenário da moda passou por diversas transformações para se tornar o que é hoje. “No início dos anos 1980, não se contratava estilista, por exemplo. Quem criava as roupas eram as donas das confecções. Não havia o mercado das modelos, nem stylists, ou fotógrafos especializados”, recorda a jornalista. Atualmente, a valorização de cada profissional passou a ser uma das maiores conquistas na cena. “A moda passou a ser vista como atividade séria e seus profissionais mais respeitados. Claro que o próprio desenvolvimento do segmento juntamente com a mídia proporcionou isto”, declara a jornalista de moda.

ESTAR NA MODA É SER VOCÊ MESMO

Vale ressaltar que nos dias de hoje, a moda não se influencia no que a maioria das pessoas distingue como “tendência”: as cores da estação, o hit da temporada ou os looks do momento. O cenário fashion na atualidade pode ser considerado libertador. Heloisa Aline salienta que a moda contemporânea “se tomou democrática, o que significa que não escraviza mais ninguém”, ou seja, cada indivíduo pode se vestir de acordo com seu estilo e gosto pessoal. Ronaldo Fraga ainda destaca que “estar na moda é, na verdade, estar atento com o tempo que a gente está vivendo. E esse tempo não quer dizer o tempo das tendências; e sim o tempo relacionado ao diálogo com todas as questões que estamos vivenciando”.

MARCAS DE SUCESSO

Sempre atendida no mundo da moda, a jornalista Heloisa Aline listou, para a Revista Cidades de Minas, algumas marcas de maior destaque do universo fashion em Minas Gerais: “Ronaldo Fraga é, pelo seu protagonismo, o mais conhecido nacionalmente. Mas temos marcas como a Skazi que possui um ótimo marketing, tem crescido bastante e aparecido no mercado. Temos marcas antigas como a Graça Ottoni, Alphorria e Bárbara Bela, que continuam sendo referências. Temos o bom tricô da Gig e da Coven. Temos a Patrícia Bonaldi e Pat Bo, de Uberlândia, cujo grupo adquiriu a Apartamento 03, muito especial. Temos Fabiana Millazzo na roupa de festa. Temos a Led, bem vanguarda e jovem, que já está no line up da São Paulo Fashion Week. Temos a Printing também, que é mais antiga; mais muito cool. Ah! A Unity Seven, com apenas seis anos de mercado, e já está dando o que falar... O mercado mineiro é bem rico em opções!”.

Sonha em trabalhar com moda?



Se liga nas dicas destes experts no assunto!⁵

“Estude, pesquise, se atualize sempre. Escute pessoas competentes e experientes ou, seja, eleja mentores. E encare o setor, glamouroso sim, como um trabalho como outro qualquer, que exige demais dos seus profissionais pelas características de sazonalidade e efemeridade, que lhe são implícitas.” Heloisa Aline, jornalista de moda do Estado de Minas e diretora da

Salamandra Comunicação & Marketing.



“O conselho para quem deseja seguir carreira na área da moda, é trabalhar muito como empregado para os outros, em confecções diferentes, para poder entender que nem tudo é só glamour. Tem boleto bancário e tem um monte de coisa envolvido nisso aí. E também tem o olhar descentralizado da moda. Focar na história da cultura geral.” Ronaldo Fraga, designer de moda e proprietário do Grande Hotel Ronaldo Fraga.

RECONHECIMENTO

Devido ao trabalho repleto de personalidade, que carrega um viés artístico e social nas suas criações, o fashion designer, Ronaldo Fraga, foi condecorado com cerca de 30 prêmios durante seus 20 anos de carreira. As honrarias de maior destaque para o estilista foram: o prêmio “Faz a Diferença” do Jornal O Globo e o “Trip Transformadores”. Grande parte do portfólio do artista realça as tradições da cultura mineira e os prêmios conquistados, reconhecem as ações que fazem a diferença no país, além da possibilidade em transformar o Brasil em um lugar melhor para se viver.

Você sabia?

Por meio de iniciativa da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte, em parceria com a Fundação Municipal de Cultura – FMC. A capital mineira sedia, desde 2016, o Museu da Moda (MUMO), considerado o primeiro museu público voltado para o resgate da história da moda no Brasil. O museu representa um importante marco para o reconhecimento do cenário fashion mineiro, assim como bem cultural de Belo Horizonte. A moda de Minas é conhecida atualmente por meio do patrimônio nacional.

Segundo a prefeitura de Belo Horizonte, em pronunciamento na plataforma digital, “o MUMO tem

como missão preservar, pesquisar e difundir acervos referentes à moda na capital mineira, em suas múltiplas facetas, dialogando com a contemporaneidade e estimulando o pensamento crítico. Seu objetivo é ser uma instituição de referência em memória, conservação e pesquisa de moda, indumentária e comportamento”.



JANUÁRIA VARGAS E VIVIAN LEITE

PRATOS MINEIROS

QUEM EXPERIMENTA NÃO ESQUECE NUNCA MAIS



Foto: Januária Vargas

“O h! Minas Gerais, quem te conhece não esquece jamais.” Esse verso da valsa composta por José Duda de Moraes e Mariosinho Araújo é bem popular, mas dentre tantos sentidos da palavra conhecer, está a gastronomia. Quando turistas pensam em Minas Gerais logo lhes vem à mente os famosos: pão de queijo, frango com quiabo, tutu de feijão, frango ao molho pardo, feijão tropeiro, angu, couve e não podemos nos esquecer do delicioso doce de leite. Receitas que fazem história, passadas de geração em geração.

Os sabores e os aromas marcantes; o tradicionalismo e a simplicidade são uns dos muitos aspectos presentes nesta culinária que carrega o jeitinho que só o mineiro tem. Outra característica notável na gastronomia de Minas é a regionalidade. Carlos Araújo, chef de cozinha, que atua no Nicolau – Bar da Esquina (situa-

do em um dos bairros mais boêmios de Belo Horizonte), ressalta que “a regionalidade no prato mineiro é tão forte que não se vê isso em outros estados do país.” O gastrônomo ainda completa que as receitas de Minas Gerais, sobretudo os queijos e as cachaças, possuem Denominação de Origem Controlada – D.O.C, que se trata de uma certificação que assegura a singularidade e a identificação de origem, presentes na fabricação de um alimento de determinada região.

O torresmo de barriga com caramelo missô (feito com melado de cana) e pimenta dedo de moça, acompanhado de limão capeta, é um dos pratos mais pedidos no Nicolau - Bar da Esquina. O gastrobar é um empreendimento do chef Léo Paixão e é onde são feitas releituras das delícias da comida mineira e de vanguarda, com um toque autoral, que valoriza a simplicidade da comidinha da roça.



O mineiro Pablo Oazen venceu a segunda temporada do Masterchef em 2017.

Foto: Divulgação/Band

O também gastrônomo e vencedor da segunda temporada do Masterchef, Pablo Oazen, acredita que pela posição geográfica, o estado é favorecido. “Minas faz divisa com outros 6 estados e o Distrito Federal, por estes e outros fatores temos uma gama de ingredientes e receitas incríveis.” Para ele temos um trio de temperos queridinhos “o alho e cebola sem dúvidas estão presentes em quase todas as receitas, e claro o nosso cheiro verde. Nas sobremesas, uma herança portuguesa é a dupla cravo e canela.” Oazen, que atualmente é dono do restaurante Garagem Gastrobar em Juiz de Fora, garante que para ter sucesso no ramo “é preciso utilizar somente produtos frescos e de qualidade, preferencialmente orgânicos, caipiras e não adaptar às receitas clássicas”.



Foto: arquivo pessoal Pablo Oazen

Sorvete de goiaba recheado de goiaba e gergelim. Prato de maior sucesso do chef, fez parte do menu campeão.

HISTÓRIA

Historicamente falando, a culinária mineira começou entre o final do século XVII e início do século XVIII. Foi nesse período que surgiram as primeiras cidades: Mariana e Ouro Preto — na época já habitadas por índios. Essa fase foi o auge do ciclo do ouro, com a descoberta de riquezas em Minas Gerais. As influências na culinária vieram em seu início principalmente de três povos: nativos indígenas, escravos africanos e colonizadores portugueses. A formação da cozinha mineira que conhecemos surge de forma mais profunda na ligação afro-indígena. As duas culturas tinham traços muito similares em relação ao preparo e hábitos alimentares. Neste primeiro momento eram usados a mandioca, o inhame, o milho, a caça e a pesca em utensílios feitos de barro.

Já a cozinha nas fazendas eram fartas, em que eram utilizados alimentos advindos do próprio quintal e usavam-se a criatividade para fazer as misturas. A comida feita em fogão a lenha tem um sabor especial, e dali vinha sempre um frango com quiabo, tutu de feijão, couve e o angu. Os pratos são mais molhados, ensopados, caudalosos e com abundância em relação a verduras, já que colhiam direto da horta, tudo fresquinho. Em contrapartida as comidas dos tropeiros eram mais secas, para que durassem mais. Eles usavam brotos que colhiam durante a viagem, usavam e abusavam de farinha e conservavam as carnes em sal e gordura. A cachaça era combustível para continuar seguindo por longas estradas. Em síntese, a culinária mineira é um misto da herança cultural de variados povos que ajudaram a formar o estado.

COMIDAS TÍPICAS EM CADA CANTO DO ESTADO

No Norte de Minas temos grandes fazendas de gado de corte e com isso a famosa carne de sol. E como estão às margens do rio São Francisco também

se consome muito peixe. No triângulo temos o chamado "ouro em penca", o nosso milho que gera o curau, mingau, bolos e a deliciosa pamonha. Por lá também é comum o uso de açafreão, para dar aquele amarelado aos pratos. Outro corante assim é o urucum tão usado no Nordeste de Minas, na região do Cerrado onde o queridinho é o pequi. Na zona da Mata temos a cana de açúcar aos montes e na cidade de Ponte Nova são as goiabadas que sobressaem. Na região do Sul de Minas temos a riqueza agrícola por solos tão férteis, os laticínios e os doces finos.

QUEIJOS DE MINAS: DAS FAZENDAS MINEIRAS PARA O MUNDO



Foto: Freepik

A história do queijo mineiro é relacionada à descoberta de ouro na então Capitania de Minas Gerais, no século XVIII, quando os portugueses precisavam de um alimento duradouro e que perdurasse às extensas jornadas, enquanto exploravam as riquezas da região. O termo "queijo minas" se refere a quaisquer tipos de queijos produzidos em Minas Gerais com leite de vaca fresco. Cada queijo tem características próprias advindas de cada região, seja na temperatura, tipos de solo, umidade do ar, dentre outros fatores. São eles: padrão, artesanal, frescal e canastra.

O queijo produzido em Minas Gerais conquistou não apenas o paladar dos mineiros, o sabor inestimável desta iguaria vem ganhando espaço na gastronomia internacional. No Concurso Mundial dos Queijos realizado na cidade de Tours, na França, os queijos mineiros conquistaram, em junho de 2019, o número de 50 medalhas adquiridas, sendo: 3 superouros, 5 ouros, 20 pratas e 22 bronzes. "Lá fora, o queijo de Minas é um insumo que está sendo muito valorizado. Os queijos mineiros não perdem qualidade nenhuma em comparação a um queijo francês ou italiano e tem participado cada vez mais de campeonatos internacionais. Sempre há uma notoriedade em nossos queijos", declara o chef Carlos Araújo.

QUEIJO CANASTRA: PATRIMÔNIO CULTURAL DO BRASIL

O queijo Canastra é produzido artesanalmente com leite cru há mais de duzentos anos, tem qualidade incomparável provavelmente devido a quali-

dade dos pastos, das águas, da altitude e do clima da Serra da Canastra. A maneira que o queijo é feito até hoje iniciou no ciclo do ouro e se assemelha ao queijo português da Serra da Estrela. O Queijo Canastra ganhou o registro de bem imaterial do país, por decisão do conselho consultivo do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), em maio de 2008. A lei estadual 14.185, de janeiro de 2002, considera como queijo-de-minas artesanal o queijo fabricado de acordo com a tradição histórica e cultural da região onde for produzido, a partir do leite integral da vaca, fresco e cru, sem nenhum tratamento térmico, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corante e conservantes. O início do processamento deve ser até noventa minutos após o início da ordenha e devem ser utilizados como ingredientes culturas lácticas naturais como pingo (espécie de fermento líquido, extraído da produção do dia anterior), soro fermentado, coalho e sal grosso. São necessários dez litros de leite para produzir um queijo Canastra com aproximadamente 1300 gramas. O queijo Canastra deve ser degustado curado ou meio curado (cerca de sete dias de maturação, pelo menos).

GASTRONOMIA & TURISMO: UMA PARCERIA QUE DÁ CERTO

Segundo dados do Observatório do Turismo de Minas Gerais (2017), a gastronomia mineira é a principal peculiaridade para quase 30% dos turistas que vem ao estado. Delícias como pão de queijo, doce de leite, queijo, café, cachaça e a tradicional comida caseira, são algumas das referências que fazem parte do roteiro de muitos visitantes. "Nossa riqueza de sabores, proporciona ao turista experiências diversas. Somos um dos principais produtores de café de todo o mundo, temos qualidade reconhecida na produção de cachaça, queijo, azeite, vinho, cerveja artesanal e vários de nossos produtos são premiados internacionalmente", afirma a subsecretária de Turismo da Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Marina Simião.

A gastronomia mineira é uma referência para todo o país. "Em todos os estados brasileiros é possível encontrar restaurantes especializados neste segmento gastronômico, além de empórios, mercados e pontos de comercialização que contam com a oferta de produtos da nossa gastronomia", declara Marina. Nos últimos anos, foi possível notar o destaque de diversos profissionais mineiros, como chefs de cozinha, agricultores familiares, mestres cervejeiros, baristas, dentre outros; que atualmente reforçam a completude e a relevância do setor em Minas Gerais. A cadeia produtiva da gastronomia mineira contribui com cerca de 1/3 do PIB, em que é considerável entender toda sua extensão, da produção, ao descarte, passando pelo beneficiamento, pesquisa, distribuição, comercialização e consumo.

Ações importantes que levam a expandir a imagem da gastronomia mineira no Brasil e no mundo são os festivais gastronômicos realizados nos diversos

municípios de Minas Gerais. Estes festivais têm o papel de ser uma grande instrumento para promoção e divulgação de produtos, profissionais, receitas, além de difundir os tradicionais pratos que seguem as gerações. "Durante a realização destes eventos, os participantes têm a oportunidade de conhecer a diversidade gastronômica do estado e também vivenciar a hospitalidade do mineiro, um dos encantos elogiado pelos turistas que por aqui passam", afirma a subsecretária de Turismo.

Marina Simião ainda enfatiza que "além de fortalecer a identidade mineira, a atividade turística também contribui para a valorização dos produtos locais e para a inclusão de novos atores na cadeia produtiva do turismo. Faz com que a atividade contribua cada vez mais com o desenvolvimento territorial do estado e avigora a importância das pessoas, dos lugares, sua cultura e memórias."

De acordo com Marcos Boffa, diretor de Políticas de Turismo e Inovação da Empresa Municipal de Turismo de Belo Horizonte - Belotur, "a capital mineira pode ser considerada a porta de entrada à Minas Gerais, e como porta de entrada se torna a primeira opção para que o turista tenha acesso a essa gastronomia." Boffa ainda completa que "os festivais

gastronômicos são momentos de promoção dessa vitrine e se tratam de ocasiões onde se concentram os produtores, chefs e especialistas que se dedicam para que os turistas tenham, em apenas um fim de semana, uma experiência abrangente do setor". Dentre os festivais de gastronomia realizados na capital mineira, se destacam: Comida Di Boteco, Expocachaça, Projeto Aproxima, Feira de Cervejas Artesanais e Gastronomia - Experimental, Festival Botecar e Festival do Queijo Minas Artesanal.

Uma conquista recente no âmbito do turismo gastronômico em Belo Horizonte, considerada a Capital Mundial dos Botecos, é a candidatura ao título de Cidade Criativa da Gastronomia pela Unesco (Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura). O objetivo do programa é promover a cooperação internacional entre as cidades que investem na cultura e na criatividade como fatores de estímulo ao desenvolvimento sustentável. Devido às riquezas tradicionais presentes na culinária mineira, que reflete a história do estado e do povo, a Prefeitura de Belo Horizonte, por meio do site oficial, afirma que a capital mineira tem grandes chances de garantir este prêmio, pois "BH trabalha e promove a cultura alimentar como alavanca de desenvolvimento local e como política pública municipal". ■

DE OLHO NA RECEITA:

Claro que você quer a receita da sobremesa campeã do Pablo Oazen, não é? Então a gente te passa:

Sorvete de goiaba recheado de goiaba e gergelim

MODO DE PREPARO

Tire a casca da goiaba, triture no liquidificador. Faça uma calda com 250 ml de água e 250g de açúcar e adicione a mistura. Bata tudo. Ao final, coe.

Para fazer o sorvete, utilize o nitrogênio na sorveteria. Coloque o sorvete em formas de meia esfera e leve ao congelador. Reserve.

Enquanto isso, faça um creme de goiabada. Derreta uma goiabada com água até atingir uma textura cremosa. Salteie com semente de gergelim branco e envolva com o creme. Reserve.

Tire um pouco do interior do sorvete, recheie com creme de goiaba e feche as duas meias esferas. Guarde no congelador.

Derreta um pouco de manteiga de cacau com chocolate branco e corante alimentício amarelo para dar a cor da casca da goiaba. Quando estiver em torno de 40°, banhe rapidamente a bola de sorvete no chocolate branco. Quando gelar, vai formar uma casca. Coloque no congelador.

Para fazer o crumble, coloque 100g de farinha de castanha do Pará, 100g de açúcar e 100g de farinha. Envolva tudo isso com mamão e leve ao forno até

ficar bem crocante.

Coloque o crumble já frio no fundo do prato, a goiaba por cima, umas pontas de requeijão e lascas de queijo canastra. Em cima da goiabada, utilize traço para decorar.

Tempo de preparo 2h

Por Pablo Oazen

Ingredientes

1 kg de goiaba

250 ml de água

350 g de açúcar

Goiabada

Nitrogênio

Semente de

gergelim branco

Manteiga de ca-

cau

Chocolate branco

Corante ali-

mentício amarelo

100 g de farinha

de castanha do

Pará

100 g de manteiga

100 g de farinha

Mamão

Requeijão

Queijo canastra

Trapoeraba

VALE

GERENCIAMENTO DE CRISES EM MEIO À DEVASTIDÃO DE LAMA



O estado de Minas Gerais, reconhecido por suas belezas naturais, riqueza cultural e pela simplicidade de um povo hospitaleiro, teve parte de sua história manchada pelo “mar de lama”, devido aos crimes ambientais cometidos pela mineradora Vale. Em apenas três anos, a empresa foi responsável pelas duas maiores tragédias socioambientais do Brasil: Mariana e Brumadinho. Além de centenas de mortes, milhares de pessoas perderam seus familiares, seus lares e seu modo de vida.

As vidas humanas foram ceifadas pela lama densa e tóxica, assim como a fauna, a flora e os rios, que sofreram impactos irreparáveis. As tragédias causaram comoção mundial, sendo considerado um dos eventos mais devastadores nos âmbitos ambiental, corporativo, econômico e, sobretudo, humano. A imagem da Vale, perante a sociedade, também ficou mancha-

da em meio à devastação de lama. Falar o nome da Vale, considerada uma das maiores mineradoras do mundo, tornou-se atualmente difícil, em relação à ocorrência do ocorrido.

A Missão de “transformar recursos naturais em desenvolvimento sustentável”; a Visão “ser a empresa de recursos naturais global número um, em criação de valor de longo prazo, com excelência, paixão pelas pessoas e pelo planeta”; e como um dos seus valores “a vida em primeiro lugar”; retratam um contraste exacerbado diante das imprudências cometidas, que poderiam evitar estes acontecimentos irreparáveis.

RECONSTRUIR

Com mais rapidez e dimensão do que em 2015, a Vale trabalha atualmente para reconstruir as impressões que causavam antes de todo o lamaçal e para

reparar os danos das tragédias ocorridas. Para isso, conta atualmente com a Diretoria de Reparação e Desenvolvimento, que coordena as ações de reestabelecimento socioeconômico e ambiental dos municípios impactados. Também divulga suas ações em portais online como vale.com/prestacaodecontas e vale.com/brumadinho. A Vale, realizou a criação do Centro de Monitoramento Geotécnico, com profissionais dedicados 24h, que acompanham de perto 25 barragens com uso de radares, células robóticas e drones. Além disso, possui um canal no Youtube com publicações semanais e contratou uma equipe da Agência de Comunicação InPress para cuidar do gerenciamento de crise. “Ao longo dos cinco meses pós-Brumadinho, estamos executando um pacote de obras para contenção, remoção e destinação adequada dos rejeitos, além de limpeza e recuperação ambiental, especialmente do Ribeirão Ferro-Carvão. O objetivo é recuperar de forma rápida o que foi danificado”, diz a empresa no site.

GERENCIAR CRISE

Para o jornalista Maurício Lara, autor do livro “As sete portas da comunicação – como enfrentar desafios de uma assessoria”, ressalta que parece ser difícil para os gestores da Vale “tentar defender o que é quase indefensável no auge da crise”. Ele ainda enfatiza que “a Vale sempre foi muito autoritária na relação com as comunidades de risco, porém em meio à crise, assume uma postura mais humilde e faz longos comunicados que acabam se revelando extensos, cansativos.” Mesmo diante dos comunicados, ainda

conforme o autor do livro, a Vale sempre será questionada pela sociedade, pois “houve muitas perdas, especialmente de vidas humanas”.

Maurício explica ainda que uma equipe de gerenciamento de crise de qualquer empresa deve ter profissionais com perfis adequados para traçar estratégias em todos os meios. Porém, ele ressalta que é fundamental que a equipe tenha acesso a quem toma as decisões. “A equipe, que não vai fazer milagre, tem de participar das decisões de comunicação e tentar mensurar seu alcance. É importante também que a empresa entenda que fato, depois de criado, é como água de morro abaixo. Ninguém vai impedir que essa água desça pelo morro. O que pode ser feito é tentar organizar a descida da água para que a erosão e o estrago sejam menores. Então, gerenciar crise é tentar organizar a informação e não impedir que ela circule”, disse o jornalista. ■

TERCEIRIZAÇÃO:

PRATICIDADE PARA GESTORES E DIREITOS DOS TRABALHADORES ASSEGURADOS

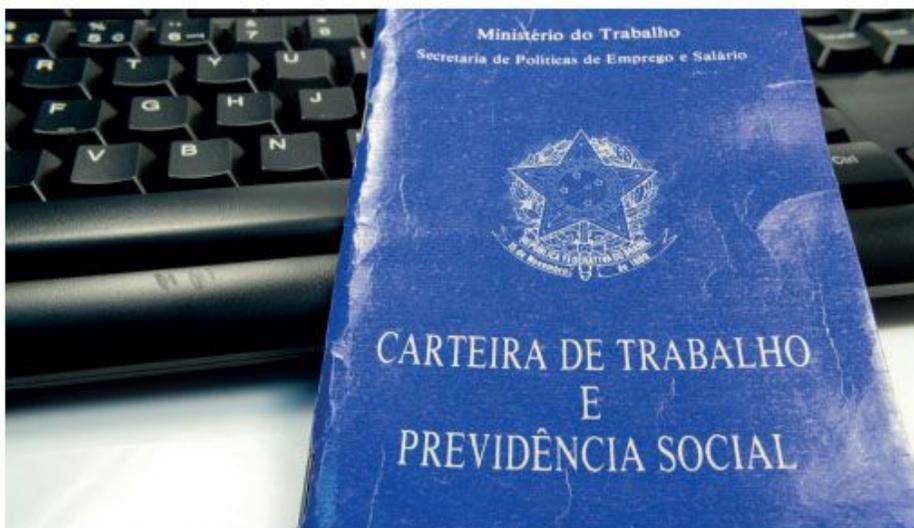


Foto Marcos Santos - Banco de imagens da USP

Em algum momento da vida, órgãos públicos ou empresas já tiveram dificuldades em desempenhar suas funções principais, pois tinham que dividir o tempo e dedicação com atividades fundamentais, como limpeza, manutenção, segurança, entre outros. Com isso, terceirizar essas atividades para outras empresas tem se tornado uma boa alternativa.

Muito se ouve falar em terceirização, principalmente há cerca de dois anos, quando entrou em vigor a Lei da Terceirização (Lei nº 13.429 de março de 2017) que dividiu opiniões na sociedade e causou preocupações aos trabalhadores no que diz respeito aos seus direitos. A compreensão social acerca deste sistema de prestação de serviços, muitas vezes é traduzida de forma errônea ou imprecisa,

no que resulta da falta de compreensão do real intuito da terceirização no país.

O serviço terceirizado possui como finalidade reduzir as preocupações dos gestores em relação à organização da empresa, seja nos setores de limpeza, segurança privada, dentre outros. Não se trata apenas de reduzir os custos do empregador, como muito se tem falado, mas é uma forma de proporcionar à empresa maior disponibilidade para realização da sua atividade-fim, que se refere às atividades primordiais da corporação.

Assim, de um modo geral podemos entender que o setor de serviço terceirizado, é fundamental para cobrir as atividades-meio de determinada empresa, que fica concentrada em exercer a sua atividade princi-



pal. "Os desafios para o setor é a sociedade perceber que terceirização, mais do que redução de custo, é na verdade, redução do tempo empregado desnecessariamente naquilo que não é sua finalidade básica", afirma o assessor jurídico do Sindicato das Empresas de Segurança e Vigilância do Estado de Minas Gerais (Sindesp-MG), Dr. José Costa Jorge.

Em Minas Gerais, esse setor teve uma alta de 4,8% em fevereiro deste ano, na comparação com igual período em 2018, de acordo com dados divulgados pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Mas em junho, o índice reduziu em -3,5%, se comparado ao mesmo período no ano anterior.

O QUE MUDA COM A LEI

A Lei da Terceirização, 13.429/2017, muda de forma significativa a relação entre empresas e trabalhadores terceirizados. Em resumo, trata-se de passar a ser permitido a terceirização da força de trabalho para atividades-fim das empresas e não apenas para as atividades-meio, como já acontecia. "Esta virada é de fato um divisor no processo de implementação da terceirização no país", declara Dr. José Costa. Antes não havia uma legislação clara quanto a esse tema. Existiam apenas as chamadas súmulas vinculantes, que são decisões do Supremo Tribunal Federal que disciplinam determinado tema e que podem ser utilizados como base para a decisão de outras instâncias da justiça.

O assessor jurídico do Sindicato das Empresas de Asseio e Conservação do Estado de Minas Gerais (Seac-MG), Giordano Adjunto Teixeira, explica que apesar dessa mudança, para a categoria, houve pouco impacto, pois já seguiam a Súmula 331 do Tribunal Superior do Trabalho (TST). "Desde quando não havia lei regulamentada, por muitos anos, a Súmula 331 tratou a terceirização, incluindo os setores de asseio, conservação, vigilância e demais atividades-meio. Então já estávamos autorizados a atuar", destacou.

Atualmente, o Seac-MG tem 5 mil empresas sindicalizadas, com 111 mil trabalhadores. Pela nova lei, o trabalhador terceirizado pode ser sindicalizado, mas o sindicato ao qual ele pertencerá não será o mesmo da profissão à qual ele pertence. E sim um que seja voltada a trabalhadores terceirizados.

Giordano acrescenta que é fundamental a atuação do sindicato para que o terceirizado tenha direitos cumpridos e as empresas possam seguir a legislação. "Fomentar a terceirização não é precarizar um

serviço, mas facilitar a administração de empresas e órgãos públicos, cumprindo a legislação. Nosso sindicato busca valorizar a categoria, com fiscalização para que sejam cumpridas as leis e se tenham avanços e conquistas sociais. É interessante que o trabalhador tenha seus direitos cumpridos. Não só para ele, mas também para as empresas, pois quanto mais ganhos e benefícios, a empresa também terá maior lucro e participação", explicou o assessor.

Segundo Dr. José, "a terceirização cria cada vez mais uma dimensão de ser um fenômeno indispensável nas relações econômicas e consequentemente nas relações de trabalho". Além disso, em relação à reforma tra balhista, esclarece que "já veio tarde e não resolve todas as questões de imediato. São várias iniciativas que somadas a médio e longo prazo vão começar a dar resultados". O assessor jurídico do Sindesp-MG reconhece também que a reforma contribuiu positivamente na "redução absurda do número de ações trabalhistas, pois anteriormente era 'festa' e haviam bobagens pleiteadas na justiça do trabalho, que hoje são regulamentadas".

INCLUSÃO SOCIAL

Giordano destaca ainda o papel social da terceirização de mão de obra, pois são serviços especificamente operacionais que colocam milhares de pessoas no mercado de trabalho, sem exigir grande nível técnico. "É o setor que mais contribui para a previdência social. Não tem uma formação específica, então inclui muitas pessoas, nesses segmentos, com milhões de trabalhadores. Vale ressaltar essa importância, ainda mais no cenário atual de grande desemprego e recessão econômica", enfatiza.

O RIGOR DA SEGURANÇA PRIVADA

O segmento de segurança privada, onde o Sindesp-MG atua, é especificamente regulamentado. "Uma empresa séria e comprometida com seus deveres, tem que ter autorização da polícia federal, e, inclusive, não podem exercer a profissão sem passar pelo curso de formação, além de possuir a carteira profissional de vigilante", afirma o assessor jurídico Dr. José Costa.

O setor de segurança privada no Brasil vem se consolidando paulatinamente, crescendo, e ampliando o marco institucional. Atualmente, o setor possui em Minas Gerais, 127 empresas regulamentadas, destas, 24 são associadas ao Sindesp-MG. Ao todo são 33 mil vigilantes que atuam nos municípios mineiros. ■

TERRA SECA

DO VALE FRUTIFICA OPORTUNIDADES



Durante todo o ano, costuma chover apenas nos meses de novembro a março no Vale do Jequi. São oito meses de aridez contrapondo-se com quatro meses de período chuvoso; período este que por sua vez, acalenta os anseios daqueles que prezam por chuva. Porém, mesmo nas fases chuvosas, há períodos de estiagem que podem durar até 30 dias, que são conhecidos como veranicos.

IRRIGAÇÕES QUE TRANSFORMAM A VIDA NO AGRESTE MINEIRO

Para resolver o problema do baixo índice pluviométrico e altas temperaturas, e com isso, garantir o sustento de muitas famílias jequitinhonhenses, a Emater - MG (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais) orienta aos produtores rurais a utilização dos sistemas de irrigação. Estes sistemas são essenciais para que a água provinda das chuvas seja aplicada de forma controlada nas plantações, até mesmo nos períodos de seca. Os tipos de irrigação mais utilizados no Vale do Jequitinhonha são por gotejamento e microaspersão.

Em termos de melhor produtividade, a irrigação por gotejamento vem ganhando destaque. Nesta técnica, a água é utilizada em forma de gotas que infiltram diretamente no solo, em que se torna possível a maior absorção de nutrientes, evita o desperdício, inibe a formação de barro, minimiza a evaporação da água, além de reduzir a proliferação de ervas daninhas. Neste sistema, a água é levada sob pressão por tubos até os pomares. Depois, é aplicada no solo por meio de emissores na raiz da planta, frequentemente, e em baixa intensidade.

A irrigação por microaspersão contém vazão e áreas de aplicação maiores que o sistema de gotejamento e opera com microaspersores semelhantes a "asas giratórias" que lançam jatos de água nas plantações. Além disso, esta técnica permite controlar o uso da água utilizada. Os emissores de sistemas de irrigação localizada, gotejadores e microaspersores, são encartados por aplicar água no solo a ser utilizada no plantio. Existem, basicamente, três formas de instalar as mangueiras ou linhas laterais nas culturas para se fazer a irrigação: uma linha lateral por fileira de plantas; duas linhas laterais por fileira de plantas; ou uma linha lateral para duas fileiras de plantas.

A eficácia desse processo chega a 95% e não ocorre o desperdício de água, bem mais valioso do nordeste mineiro. "A irrigação é uma forma de conseguirmos produzir frutíferas nesta região que sofre com problemas

de déficit hídrico. Através desta técnica que podemos garantir a salvação para propiciar grandes produções no Vale do Jequitinhonha", declara o coordenador técnico regional da Emater, Robspierre de Sousa. Além de assegurar a economia da água utilizada, com este sistema também é possível controlar os gastos de energia elétrica: "normalmente os sistemas de irrigação são programados para funcionar das 22h às 6h, pois é um horário que possui uma tarifa de energia mais barata. Outra vantagem é que irrigar à noite garante menor perda de água devido à evaporação", completa.

De acordo com o técnico agropecuário com experiência em Agroecologia, Decanor Nunes, é importante ressaltar que estas irrigações vindas das tecnologias sociais de captação de águas de chuvas enriquecem, fortalecem e multiplicam atividades de fruticultura camponesa, e as mais variadas plantações por toda região. É o melhor, sem fertilizantes e venenos químicos. São produtos naturais e agroecológicos. "Com isso, já é possível perceber que ninguém combate a seca, e sim, aprendemos a conviver com ela. As medidas encontradas vão melhorando as condições do solo e também melhoram a vida dos moradores, garantindo assim mais conhecimento e água suficiente para continuar vivendo e resistindo nesse chão do semiárido mineiro chamado de Vale do Jequitinhonha."

PERSPECTIVA DE ÁGUA NO TEMPO SECO

O abastecimento de água é feito por meio de poços artesanais. "A maioria dos nossos rios são intermitentes, ou seja, em determinadas partes do ano eles secam bastante. A saída encontrada é perfurar os poços artesanais e captar água por meio dos lençóis freáticos", afirma o coordenador técnico regional da Emater, Robspierre de Sousa. Há muita dificuldade para chegar aos lençóis freáticos no agreste mineiro, com isso, a solução encontrada pelos fruticultores, é a construção de poços artesanais de até 100 metros de profundidade.

CONTRASTES QUE MARCAM PERÍODOS DE SECA E CHEIA

Surpreendentemente, quando chove no Vale, costuma causar fortes cheias em toda bacia do Rio Jequitinhonha, deixando marcas de erosão e desproteção nos ecossistemas. As águas descem em solos mais elevados e desprotegidos de vegetação, podendo levar tudo abaixo. Com isso, as organizações de movimentos e pastorais sociais ligadas a Articulação do Semiárido Mineiro - ASAMinas, em sintonia com a ASABrasil (referência na construção da convivência com o semiárido no país), desenvolve programas de capacitação com experiências de convivência com o clima, através de tecnologias sociais adaptáveis e sustentáveis de captação de águas de chuvas para beber, cozinhar, para produção rural, escolas, dentre outras finalidades.

Segundo o técnico agropecuário com experiência em Agroecologia, Decanor Nunes, a junção de ações práticas e métodos apropriados geram bons resultados. Como exemplo, ele cita o processo de pequenas irrigações associadas às práticas de conservação de solo, para mantê-lo mais protegido, juntamente com os vegetais e animais. São citados também os sistemas agro-

florestais, casas de sementes com gestão comunitária e individuais, sementes nativas, crioulas ou antigas, conforme são conhecidas na região. "Todas essas técnicas apropriadas para a convivência com a seca, vem sendo necessárias para o cultivo de fruticultura diversificadas em roçados e fundo de quintais, mais precisamente, nas propriedades de base camponesa do povo do meio rural", pontua Decanor.

FRUTICULTURA GARANTE ALIMENTO, RENDA E QUALIDADE DE VIDA

Desde a década de 1970, a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) desenvolve trabalhos junto às propriedades de fruticultura do semiárido mineiro - com especial atenção à cultura de banana. Em 2012, a área foi responsável por 23% dos quase 2,5 milhões de toneladas de frutas produzidas em Minas Gerais, o que faz da fruticultura a grande atividade geradora de emprego e renda na região. Desse total, o destaque vai para a bananicultura, que responde por 60,7% da colheita.

Segundo a pesquisadora e coordenadora de Fruticultura, da Epamig, Maria Geralda Vilela, muitos cultivos não tecnificados são observados na região, com grande potencial de melhoria de rendimento caso sejam melhor trabalhados, mas de importância social inquestionável, tanto para alimentação quanto para comercialização em menor escala, às vezes no comércio local. Um exemplo é a cultura do abacaxi na microrregião de Berilo, com reduzido uso de tecnologia, mas muito bem adaptado às condições da localidade. Segundo a prefeitura e Emater locais, esta foi a única cultura que resultou em ganho econômico nos últimos anos de agravamento da seca.

"A escolha de espécies e/ou variedades adaptadas ao cultivo em condições de baixa precipitação é fundamental. Ou o uso de irrigação, que também deve ser ajustado às condições locais. Uma terceira alternativa é a soma das duas técnicas, com a utilização de espécies e/ou variedades que tenham reduzida exigência hídrica, mas que responde bem à irrigação de salvamento, que é aquela feita apenas nos momentos mais críticos e ainda assim não é exigida em grande quantidade" explica Maria. A pesquisadora diz ainda que um grupo de ferramentas fundamentais à convivência com a seca é a melhoria da capacidade de infiltração de água no solo, reservatórios de água da chuva, cobertura vegetal do solo que reduza as perdas.

Por incrível que pareça, devido à ausência de chuva na região, a qualidade do solo é mantida. Segundo Robspierre, devido à pouca precipitação; há pouca perda de nutrientes pelas águas. "Como estamos numa região em que as terras têm precipitação baixa, nossos solos são muito bons, pois a água em abundância faz com que o solo perca nutrientes. Nossas terras são muito boas, porém falta-se umidade. Então, quando temos um sistema de irrigação utilizando as nossas terras férteis, na maioria dos casos, toma-se um sucesso", afirma.

Quem também vê potencial de desenvolvimento na região é o engenheiro agrônomo Luis Carlos Estolano: "O médio Jequitinhonha, tem um bom potencial para

"Féliciz é o sertão quando a nuvem chora" - Este verso do poema "Paisagem pintada de verde", do poeta mineiro Cláudio Bento, retrata bem a realidade vivenciada por muitos moradores do Vale do Jequitinhonha. Sob um sol escaldante em meio às terras secas, a população jequitinhonhense anseia constantemente pelo cair da chuva, para que germinem os frutos de esperança e que garanta o alimento de cada dia.

O Vale do Jequitinhonha, em contraste ao clima semiárido característico da região, é banhado pelo Rio Jequitinhonha, que possui uma área de 70.315 km². A origem de seu nome, na língua indígena, significa "no largo com muitos peixes". Localiza-se no nordeste de Minas Gerais, sendo bastante conhecido por suas características semelhantes às do sertão nordestino. É composto por 51 municípios e se subdivide em cinco microrregiões: microrregião de Diamantina, microrregião de Capelinha, microrregião de Araçuaí, microrregião de Pedra Azul e microrregião de Almenara.

O clima semiárido se define por ser quente e seco. A temperatura, por exemplo, chega a medir mais de 32°C.

