

O Paraná

COLONO & MOTORISTA

SUPLEMENTO JORNAL O PARANÁ - QUINTA-FEIRA, 25 DE JULHO DE 2019

A UNIÃO QUE FAZ A FORÇA



A herança deixada na fala

Divulgação/Prefeitura

A vinda de imigrantes para o Brasil deixou uma herança além das tradicionais sempre lembradas. Não existem números oficiais, mas a estimativa é de que no país ainda estejam em uso pelo menos 50 línguas da imigração trazidas, especialmente, por europeus. Antes de os portugueses chegarem ao Brasil, a língua falada era chamada de geral. Com a vinda dos imigrantes a partir dos séculos XVII e XVIII, o português passou a ser obrigatório e ensinado e se tornou ao longo do tempo a língua materna da maioria da população.

Com a continuidade do processo de colonização, imigrantes de vários países foram chegando ao Brasil e o contato com o português acabou dando origem a variações como talian e hunsriqueano, conforme um artigo da agência alemã Deutsche Welle. O biólogo Piter Kehoma Boll nasceu no Rio Grande do Sul, mas entrou em contato com a língua portuguesa pela televisão e depois na escola. Dentro de casa, a família usava apenas o hunsriqueano. A família de Boll veio para o Brasil em 1824 de Hunsrück, no sudoeste da Alemanha.

Assim como muitos imigrantes que chegaram ao país no século XIX, os ancestrais de Boll não falavam o alemão oficial, mas o dialeto hunsrückisch. Por aqui, após o contato com o português, nasceu o hunsriqueano, falado no Brasil há quase 200 anos.

O nascimento de outra língua, o pomerano, se deu desta forma também. O médico Ivan Seibel, nascido no Espírito Santo e hoje residente em Venâncio Aires, no Rio Grande do Sul, só foi aprender o português quando começou a frequentar a escola. A família de Seibel veio do sudoeste da Alemanha e a família materna de Hinterpommern (Pomerânia Oriental), região que hoje pertence à Polônia e da qual muitos antigos habitantes migraram para o Sul e Sudeste brasileiros.

Estimativas apontam que mais de 50 línguas de imigração sobrevivem

O município de Pomerode, localizado em Santa Catarina, tem três línguas oficiais

O pomerano, conta a linguista Neubiana Beike, pesquisadora do Inventário da Língua Pomerana no Brasil, é uma variedade linguística germânica. Na Europa, possui o status de dialeto alemão. Assim como o hunsriqueano, no Brasil, o pomerano é considerado uma língua, mais especificamente, uma língua de imigração. Segundo o Inventário Nacional da Diversidade Linguística, as Línguas Brasileiras são divididas em cinco categorias: línguas de imigração, indígenas, de sinais, crioulas e afro-brasileiras. O Instituto de Investigação e Desenvolvimento em Política Linguística (IPOL) estima que existam 56 línguas de imigração ainda em uso.

“O Brasil não é monolíngue. Além do pomerano e do hunsriqueano, o país também tem falantes do talian, do platt menonita, vêneto, suábio, vestfaliano, wolga-deutsch, húngaro, lídiche, variedades do suíço e do holandês, entre outras”, lista a pesquisadora Neubiana.



A ORIGEM DE ALGUMAS PALAVRAS

A partir de 2007, línguas de imigração se tornaram línguas cooficiais em 19 municípios, sendo ensinadas nas escolas municipais junto com o português. Em Pomerode, Santa Catarina, há três línguas oficiais: português, alemão e, desde 2017, o pomerano. Em 2012, o hunsriqueano se tornou Patrimônio Histórico e Cultural do Rio Grande do Sul. A junção do português e outras línguas deram origem a muitas palavras. Confira ao lado alguns exemplos.

■ **ENCRENCA** - Nem todos sabem que a palavra “encrenca” tem origem alemã. Quando achavam que um cliente tinha uma doença venérea, as prostitutas que chegaram ao Brasil no final do século 19 e que falavam iídiche, um dialeto alemão da Europa Central, falavam “ein krenke” (“krank” significa doente em alemão). Assim nasceu o termo “encrenca”, usado hoje no português do Brasil para designar uma situação difícil.

■ **SCHICK, CHIC E CHIQUE** - Já a palavra chique, considerada por muitos um patrimônio da língua francesa, é na verdade um termo alemão que chegou ao português através do francês. Muito antes de os costureiros franceses arrasarem nas passarelas, os alemães usavam expressões como “schicklich” ou “sich schickt” para designar apropriado ou bem arrumado. No alemão medieval, a palavra “schick” significa forma, costume.

■ **BLITZ, HAMSTER E KOMBI** - Há muitas outras palavras de origem alemã, como blitz, de “Blitz” (raio); Kombi, de “Kombinationsfahrzeug” (veículo combinado) ou hamster, de “hamstern” (juntar), devido às bochechas dos roedores que acumulam alimentos. Já o termo gás, que muitos creem ser de origem germânica, vem do holandês. A palavra foi cunhada pelo químico flamengo Jan Baptista van Helmont, a partir do termo grego “caos”.



Parabéns, colonos e motoristas!

Rua Rio Grande do Sul esquina com Uruguai, 2.601 - Cascavel - PR - Telefone Central (45) 3321-1000

O Paraná

expediente

DESDE 15 DE MAIO DE 1976

O Paraná
Jornal de Fato

Direção-Geral
Clarice Roman

Diretor
Jadir Zimmermann
diretor@oparana.com.br

Editora-chefe
Carla Hachmann
editoria@oparana.com.br
www.oparana.com.br

Jornal Oparana S/A CNPJ: 21.819.026/0001-36 Matriz

Jornal Oparana S/A CNPJ: 21.819.026/0002-17 Filial

Redação, administração, publicidade e oficinas
Rua Rio Grande do Sul esquina com Uruguai,
2.601 - Cascavel - PR
CEP 85.801.011 - Caixa Postal 761
Telefone Central (45) 3321-1000
Fax (45) 3321-1020

REPRESENTANTES NACIONAIS

Curitiba / São Paulo / Merconet
(41) 3079-4666

Brasília, Florianópolis / Central
(61) 3323-4701 / (48) 3216-0600

Porto Alegre/Expansão Brasil
(51) 3340-1408

Emails

redacao@oparana.com.br

comercial@oparana.com.br

assinaturas@oparana.com.br

Talian, Patrimônio Cultural

Talvez o caso mais curioso de línguas de imigração brasileiras seja o talian, que é, desde 2014, Patrimônio Cultural do Brasil, além de língua cooficial em oito cidades do sul brasileiro. “O talian, também conhecido como vêneto-brasileiro, se formou do contato entre as variedades do italiano faladas na região do Vêneto, na Itália, e as do português faladas na metade do século 19”, explica a linguista Rosângela Morello, coordenadora do Instituto de Investigação e Desenvolvimento em Política Linguística (IPOL).

Assim como o hunsriqueano, o talian tem dicionário e até um material de gramática, que é usado em Serafina Correa, no Rio Grande do Sul. Também há livros, jornais, cantigas e músicas no idioma. Pelo menos 200 estações de rádio brasileiras transmitem em talian. Uma delas é a Rádio Brasil Talian. “Somos uma rádio cultural e colaborativa feita por descendentes de italianos que, de forma gratuita, fazem a programação diária em talian”, explica o responsável pela RBT, Luiz Agostinho Radaelli. “O talian está no coração de nossos ouvintes, já que as primeiras

palavras que muitos deles ouviram de suas mães foram pronunciadas nesse idioma.”

A italiana Giorgia Miazzo veio ao Brasil para um intercâmbio nos anos 2000 e descobriu as comunidades “talianas”. “A minha família, assim como muitos moradores antigos do norte da Itália, não fala o italiano oficial, mas dialetos. Assim que cheguei ao Brasil, percebi que muitos falavam uma língua praticamente igual ao vêneto, dialeto que falo em casa”, conta. Desde então, Miazzo passou a pesquisar o talian e escreveu o livro didático *Cantando in Talian*, que já foi usado em algumas cidades do Brasil. “O que está nos livros escolares é uma história italiana da imigração no Brasil, mas não há nada da cultura ‘taliana’”, comenta Miazzo.

“Há uma enorme importância cultural para todos os brasileiros no ato de manter vivas as línguas de imigração, porque o Brasil não seria como é, rico e diverso, se não fosse pela presença histórica de todos esses grupos e suas línguas”, afirma Morello. A linguista considera ser urgente que o país tenha um censo linguístico para mapear com precisão todas as línguas faladas no Brasil.



Placas em Serafina Corrêa são escritas em talian

Divulgação/Prefeitura





SR
CONSTRUTORA
DESDE • 1997



Com a entrega do Edifício Thomas Jefferson a Construtora Saraiva de Rezende chega a marca de 1044 apartamentos entregues. Mais uma vez sendo motivo de orgulho para a cidade, a Construtora chega a mais um grande feito atingindo essa marca no último dia 28 de junho. Uma comprovação da força, eficiência e comprometimento que a Construtora tem com a sociedade cascavelense



Thomas Jefferson

★ EDIFÍCIO ★

Sistema garante alimentos

Os imigrantes logo que chegaram ao Brasil encontraram muitas dificuldades e aos poucos foram se adaptando e deram origem a muitas cidades. Nos tempos mais modernos, o êxodo rural se transformou em um problema para grandes centros. Em diversas partes do Brasil, contudo, pequenos produtores rurais permaneceram no campo e em diversas regiões a pobreza também ficou. Muitas famílias até têm terra, mas não sabem exatamente o que fazer com ela.

Um sistema desenvolvido pela Embrapa, conhecido como sisteminha, se constitui em um sistema integrado para produção de alimentos que garante às necessidades nutricionais de uma família de quatro pessoas, no atendimento às recomendações nutricionais da Organização Mundial da Saúde (OMS), segundo o pesquisador Tadeu Gracioli. O sisteminha pode ser ajustado conforme às necessidades, experiência e preferências do produtor e é adequado para pequenos espaços a partir de 100 metros quadrados.

O elemento central da solução tecnológica é a

criação de peixes, como tilápias, em um tanque, com sistema de recirculação e filtragem. Ele pode ser construído de forma artesanal, com materiais disponíveis na localidade (madeira, papelão, palha, pedra, pneu), de alvenaria, placas pré-moldadas ou outros materiais.

O resíduo resultante do consumo da ração pelos peixes é rico em minerais, como cálcio, fósforo e potássio. Esta água deve ser utilizada para irrigar áreas de horta para a produção de alface e tomate, por exemplo, e também para outras culturas, como a produção de forragem a partir de sementes de milho para complementar ou alimentar animais.

A criação de galinhas, que pode ser para o consumo também, garante ovos para o produtor. E as fezes das aves servem de elemento importante para o minhocário, garantindo terra fértil para o desenvolvimento das plantas na horta. A ideia do sisteminha, explica Gracioli, é garantir uma alimentação completa o ano inteiro. Por isso, no caso da horta, o plantio deve ser escalonado para que sempre haja disponibilidade.



Criação de peixes é o ponto central do sistema integrado de produção de alimentos

Dependendo do empenho do produtor e tamanho do sistema criado é possível ter sobra de alimentos que podem ser vendidos a vizinhos, garantindo uma fonte de renda. Atualmente, o sisteminha da Embrapa possui 15 módulos podendo contemplar até a criação de cabras e porcos bem como garantir água potável. O sisteminha não é uma tecnologia isolada em si, mas um “pacote” de soluções tecnológicas integradas, com muitas possibilidades de combinações. O módulo básico é a piscicultura e



cada produtor adota os módulos disponíveis de acordo com seus interesses. A Embrapa disponibiliza em seu site orientações sobre o sisteminha.

Livro de Willy Barth será lançado nesta quinta

Uma das mais aguardadas e importantes obras literárias da história de Toledo, será lançada nesta quinta-feira, dia 25 de julho de 2019, às 19h, no Museu Histórico Willy Barth, em Toledo, após mais de uma década de pesquisas, coleta de depoimentos, elaboração de textos e seleção de fotos, entre outras tarefas, pelo autor com a colaboração de membros da família e profissionais do ramo.

Trata-se do livro “Willy Barth, uma biografia”, com 360 páginas, que resgata a visão inovadora, liderança, empreendedorismo e trajetória do ex-prefeito de Toledo e dirigente da Colonizadora Maripá, que coordenou a elaboração e execução de um dos mais avançados e bem sucedidos projetos de colonização da história do Paraná e do País.

Willy Barth nasceu em 20 de junho de 1906, em Santa Cruz do Sul, no Rio Grande do Sul e faleceu prematuramente em dois de abril de 1962, aos 56 anos de idade, quando como prefeito de Toledo participava de comício em Guaraniaçu, concorrendo ao cargo de suplente de senador.

A autoria da pesquisa e da obra é do professor e historiador Ricardo Rippel, da Unioeste (Universidade Estadual do Oeste do Paraná), campus de Toledo; com colaboração na organização de textos e posfácio do escritor, poeta e jornalista Luiz Alberto M. da Costa; e prefácio dos saudosos ex-prefeito e advogado Wilson Carlos Kuhn e contador e historiador Ondy Hélio Niderauer.

SOBRE A OBRA

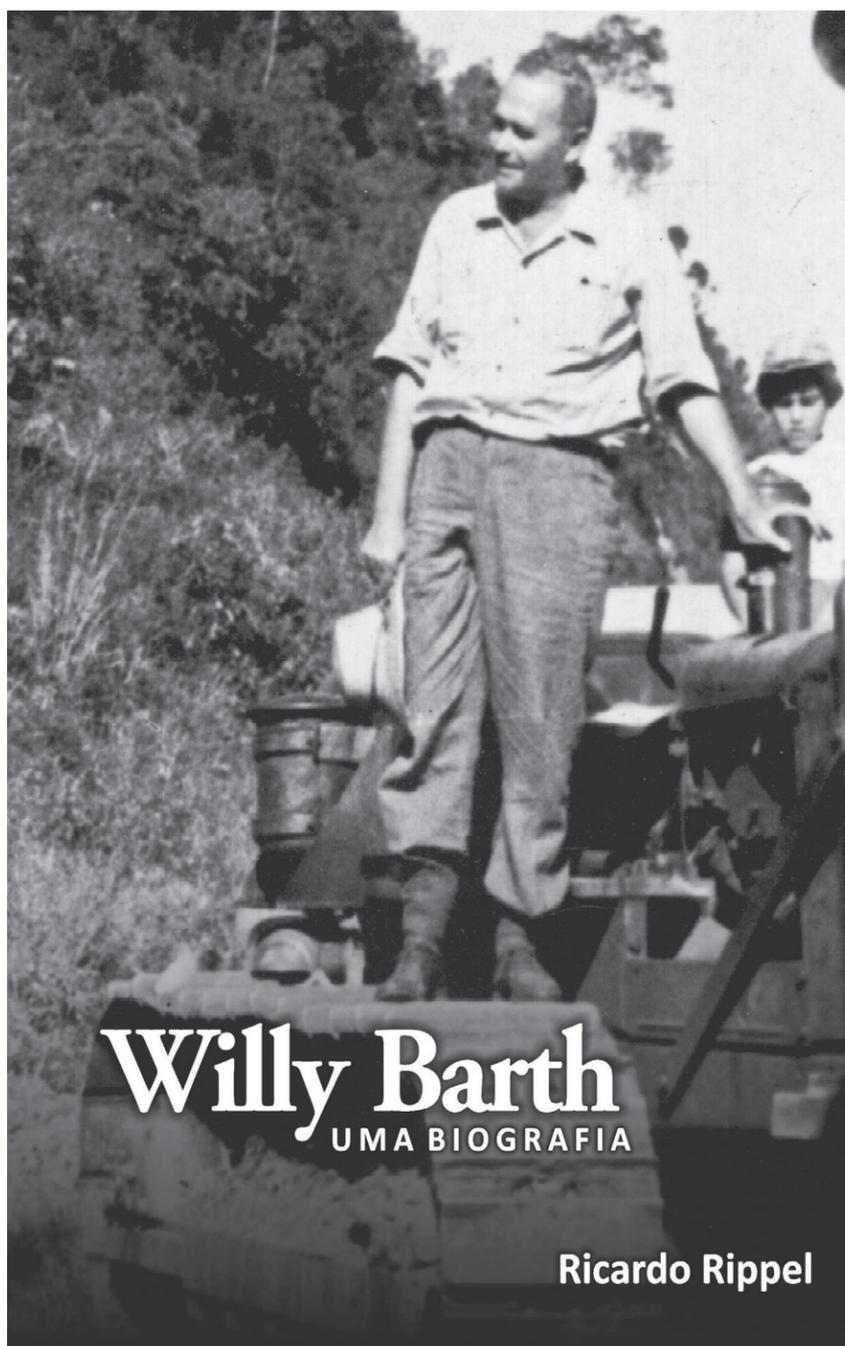
A obra também contou com a participação especial de Maria

Bernardette Barth Calleya, Betty, e Vera Regina Barth dos Santos, além de Ana Beatriz Barth Costamilan, Bea, e Maria Cristina Barth Moré, estas de saudosa memória, todas filhas de Willy e Diva Paim Barth, e do genro João Pedro Moré. As fotografias são da Família Barth.

A elaboração da capa, a diagramação, a edição e a impressão couberam à Editora e Gráfica Imagem, de Toledo e o lançamento do livro, com sessão de autógrafos, terá participação de autoridades, familiares, pioneiros, jornalistas, radialistas, convidados e apreciadores da literatura, da cidade e região.

O autor Ricardo Rippel tem graduação em Economia pela Unioeste, em 1985; especialização em Teoria Econômica pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), em 1989; mestrado em Desenvolvimento Econômico pela UFPR, em 1995; doutorado em Demografia pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), de São Paulo, em 2005, e pós-doutorado em Demografia pela Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), em 2014.

Ricardo é professor e pesquisador da Unioeste há 33 anos, desde janeiro de 1986, onde atualmente é diretor do Centro de Ciências Sociais Aplicadas (CCSA), e líder do Gepec (Grupo de Pesquisa em Desenvolvimento Regional e Agronegócio), do campus de Toledo. Além desses cargos, exerce atividades de docência e pesquisa no Programa de Pós-Graduação, Mestrado e Doutorado em Desenvolvimento Regional e Agronegócio, na graduação em Ciências Econômicas, e no mestrado em Economia, da Unioeste, campus de Toledo.



Willy Barth
UMA BIOGRAFIA

Ricardo Rippel

DIA DO AGRICULTOR

28 de Julho - Dia do nosso cliente, dia do Agricultor!

moinhoiguacu.com.br

Nossa caminhada de sete décadas no agronegócio trouxe maturidade, tradição e coragem para inovar sempre. Sabemos que nossos clientes levantam com o sol, com a chuva, enfrentam a geada e os desafios do agronegócio e mesmo assim estão sempre dispostos a derramar seu suor em prol do sustento do nosso país.

Parabéns pelo seu dia e obrigado por nos permitir fazer parte da sua história.



Uma homenagem Moinho Iguaçu

Tecnologia em foco do Show Pecuário

A tecnologia pode ser uma alternativa aos problemas enfrentados na pecuária. Por essa razão, soluções e inovações foram apresentadas aos pecuaristas que comparecem em grande número no Show Pecuário, que segue até o dia 26 de julho no Parque de Exposições Celso Garcia Cid, em Cascavel.

“Se tem alguém que se sente seguro em qualquer atividade, está enganado. Quanto mais informados ficamos, mais inseguros nos tornamos em quaisquer negócios. Precisamos acompanhar as inovações, pois tudo muda muito rápido e na pecuária de leite não é diferente”, alerta Paulo do Carmo, chefe da Embrapa Gado de Leite de Minas Gerais.

Segundo ele, a sociedade precisa começar a aprender com os jovens, fato pouco comum principalmente na agropecuária: “Os jovens têm valores diferentes da minha geração. A minha geração quer ter, a dos jovens quer ser. A minha geração quer possuir todas as máquinas, implementos e primeiro produzir para depois ver quem vai comprar. A geração jovem sabe que um produto, para ser produzido, precisa respeitar a natureza e os animais e as empresas já perceberam isso, exigindo esses cuidados aos produtores, inclusive os de leite. Precisamos estar em sintonia com o mercado consumidor”, acrescenta.

Essa modernidade tem ajudado o setor, pois os jovens têm criado startups que cabem em um celular para facilitar o dia a dia na fazenda. Para Paulo, a tecnologia no campo tem que ser vista como facilitadora, e não como um obstáculo.

CONTROLE DA MASTITE

O médico-veterinário e professor da USP (Universidade de São Paulo) Marcos Veiga mostrou por que e como usar a cultura da fazenda para controle da mastite. A técnica consiste em identificar a bactéria causadora do problema em 24 horas. “O produtor instala um minilaboratório na fazenda e faz os testes para descobrir qual bactéria está causando a doença. Algumas não têm controle, então ele só compra os medicamentos que têm certeza de que vão combater o problema. Isso gera uma economia de até 50% com tratamentos que muitas vezes nem eram



Show Pecuário trata a tecnologia como aliada para promover o desenvolvimento

necessários fazer”, explicou.

Toda a parte teórica foi desenvolvida na universidade e acompanhada pelo Qualileite.

INOVAÇÃO

Com a metodologia desenvolvida, estudantes de Medicina Veterinária criaram a startup OnFarm, que fornece o laboratório em comodato, um aplicativo para acompanhar as análises e os consumíveis, que são as placas, os tubos e outros instrumentos utilizados no processo. “Funciona com um sistema de assinatura. O produtor rural recebe todos os materiais e paga uma mensalidade de varia de R\$ 190 a R\$ 1.800, dependendo da quantidade de testes e insumos que são

utilizados”, disse um dos fundadores da empresa, o veterinário Eduardo Pinheiro.

Segundo Marcos Veiga, é importante que o produtor seja treinado para aplicar a técnica na fazenda: “Ele mesmo pode fazer. Só precisa de um treinamento e o acompanhamento da empresa”.

MAPEAMENTO

Fernando Bracht, da B&M Consultoria, apresentou fazendas trabalhadas com a ferramenta Smartlab, tecnologia semelhante à desenvolvida pela OnFarm. “Identificamos quais os agentes causadores da infecção da mastite e, com esse resultado em mãos, traçamos uma plano de ação e de tratamento para

as infecções que realmente tem taxa de cura frente a tratamentos com antibióticos. Sabemos que temos bactérias envolvidas em mastite que têm boa taxa de cura no tratamento, algumas que não apresentam cura com tratamento e algumas que apresentam cura espontânea. Com a ferramenta do laboratório na fazenda, temos a resposta do agente envolvido na mastite em 24 horas após a semeadura do leite mastítico na placa e incubadora. Com esse resultado tratamos somente os animais que apresentam bactérias que tem boa taxa de cura, as que apresentam taxa de cura espontânea não são tratadas e os animais que apresentam

bactérias que não tem taxa de cura, pensamos neles particularmente em qual será seu destino conforme o animal”, adiantou.

“O resultado da utilização desta ferramenta faz com que tenhamos menos gastos com os tratamentos mais assertivos, economizando em animais que não precisam ser tratados e que estrategicamente fazendo algum anti-inflamatório já retornariam a sua normalidade. Com esta ferramenta teremos menor utilização de antibióticos na fazenda, economia por menor custo com medicamentos e menor descarte de leite. Financeiramente para fazenda uma boa ferramenta pensando em custo benefício”, garantiu.

PROMOÇÃO
Vem poupar e ganhar

Poupe pelo aplicativo.
 É rápido, fácil e você tem muitas chances de ganhar.

R\$ 1,5 milhão em prêmios
 Mais de **300 chances de ganhar**

Saiba mais em: vempoupareganhar.com.br

Promoção válida de 01/04/2019 a 16/12/2019. Para mais informações, consulte as condições gerais, o regulamento e as características essenciais em www.vempoupareganhar.com.br. Título de pagamento único da modalidade incentivo emitido pela ICATU CAPITALIZAÇÃO S/A, CNPJ/MF nº 74.267.170/0001-73, Processo SUSEP nº 15414.901237/2017-71. Após a realização do sorteio, seu prêmio estará disponível para pagamento pelo prazo prescricional em vigor, o qual, atualmente, é de 5 anos, conforme previsto no Código Civil de 2002. SAC Promotora 0800 724 7220. SAC - 0800 724 7220 / Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525. Ouvidoria - 0800 646 2519.

Sicredi

Dpvat paga 12 mil indenizações por acidentes com caminhões

Horas em excesso ao volante e longas distâncias percorridas. A profissão de caminhoneiro é uma das mais perigosas e que envolve grande risco por conta dos acidentes. Apenas no ano passado, o Seguro Dpvat indenizou 11.996 vítimas de ocorrências com caminhões e pick-ups em todo o País. Desse total, mais de 3 mil benefícios foram pagos em casos de morte.

Segundo o Ministério da Saúde, quando analisados os acidentes de trânsito relacionados ao trabalho, os caminhoneiros são os que mais vão a óbito em atividade. Os motoristas de caminhão corresponderam a 13,2% das 16.568 mortes computadas no período de 2007 e 2016, pelo Ministério da Saúde. Os dados do Seguro Dpvat mostram que, em 2018, foram 4.587 indenizações pagas a motoristas de caminhões, sendo 1.656 vítimas fatais. Outros 1.928 (42%) ficaram com algum tipo de invalidez permanente.

Os números da Polícia Rodoviária Federal também reforçam o cenário preocupante: 57% das mortes registradas (3.034 do total de 5.269), no ano passado, nas estradas e rodovias

brasileiras, foram causadas por ocorrências com caminhões. A maioria dos casos ocorreu por falha humana, desde cansaço e falta de atenção até descumprimento das leis de trânsito.

Outro dado que chama a atenção é em relação aos acidentes envolvendo vítimas pedestres. Os veículos pesados foram responsáveis por 5.052 pagamentos do Seguro Dpvat a pessoas que se deslocavam a pé. Destes, mais de 1.600 foram por morte e 2.726 receberam o benefício por invalidez permanente. Já os passageiros de caminhões somaram 2.356 indenizações (1.219 por invalidez permanente, 680 por morte e 457 por DAMS).

“No Brasil, principalmente no interior, muitas rodovias federais cruzam os municípios, o que acaba aumentando a circulação de caminhões nessas localidades e, consequentemente, os índices de atropelamento. Outros fatores que podem influenciar no número de acidentes são o cansaço dos motoristas, que levam horas conduzindo o veículo, e a velocidade acima do permitido em função da pressão do longo tempo de viagem”, explica

o coordenador do SOS Estradas, Rodolfo Rizzotto.

REGIONALIZAÇÃO

Entre os estados, Minas Gerais foi o que registrou o maior número de pagamentos do Seguro Dpvat por acidentes envolvendo caminhões, somando 16% (1.944) do total de sinistros pagos no País. São Paulo aparece em segundo lugar, com 1.579 indenizações, seguido por Paraná (1.087), Rio Grande do Sul (893) e Santa Catarina (888).

Para o coordenador do SOS Estradas, a liderança do estado mineiro está relacionada à quantidade de rodovias localizadas na região. No Estado, são 272.062,90 km de rodovias. Desse total, 9.205 km são de rodovias federais.

“Minas tem a maior malha pavimentada e a maior malha rodoviária federal do país. Já São Paulo, apesar de ter uma malha rodoviária muito grande, a maioria é estadual. As rodovias do Sul têm malhas importantes, mas acima de tudo, são malhas com muito volume de tráfego de caminhões”, afirma Rodolfo Rizzotto.

Ainda com relação à posição das unidades federativas, o coordenador do SOS

Estradas esclarece que a maioria dos caminhões que circulam pelo País sai principalmente do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, que estão entre os cinco estados com mais pagamentos. De acordo com Rizzotto, as duas localidades são compostas por rodovias com muitas curvas, contribuindo para que os pedestres sejam surpreendidos por veículos pesados.

SOBRE O SEGURO DPVAT

O Dpvat é um seguro obrigatório de caráter social que protege os mais de 209 milhões de brasileiros em casos de acidentes de trânsito, sem apuração da culpa. Ele pode ser destinado a qualquer cidadão acidentado em território nacional, seja motorista, passageiro ou pedestre, e oferece três tipos de coberturas: morte (valor de R\$ 13.500), invalidez permanente (de R\$ 135 a R\$ 13.500) e reembolso de despesas médicas e suplementares (até R\$ 2.700). A proteção é assegurada por um período de até 3 anos.

Dos recursos arrecadados pelo seguro obrigatório, 50% vão para a União, sendo 45% para o Sistema Único de Saúde (SUS) para custeio da

assistência médico-hospitalar às vítimas de acidentes de trânsito, e 5% são para o Denatran (Departamento Nacional de Trânsito), para investimento em programas de educação e prevenção de acidentes de trânsito. Os outros 50% são direcionados para despesas, reservas e pagamento de indenizações.

ACIDENTES COM CAMINHÃO EM 2018	
MG	1.944
SP	1.579
PR	1.087
RS	893
SC	888
BA	700
GO	633
MT	538
RJ	508
CE	405
PE	404
MS	319
MA	310
PA	279
ES	265
PI	206
RO	193
TO	171
RN	135
AL	120
PB	107
SE	91
DF	64
AM	60
AC	48
RR	29
AP	20

Fonte: Seguro DPVAT

A vez dos apps de carga

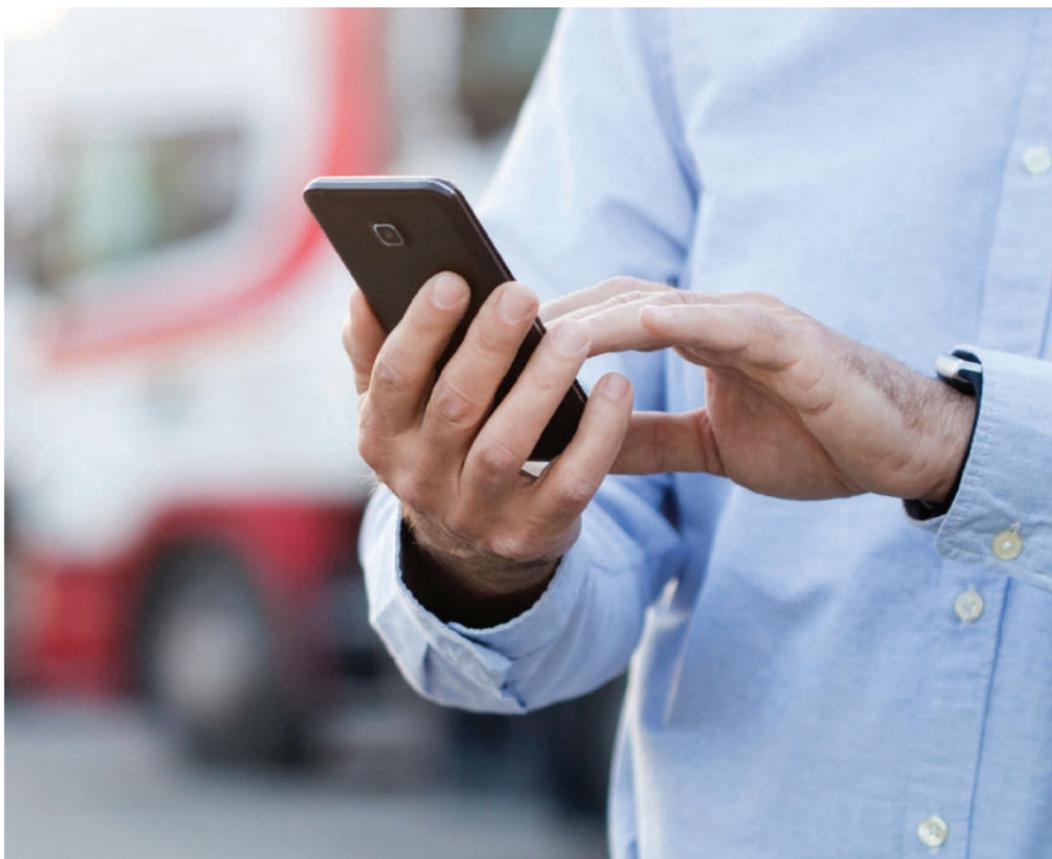
Eles já existem há alguns anos e a cada dia passam a fazer parte da vida de um número maior de caminhoneiros em todo o Brasil. Os aplicativos chegaram para ficar e para alguns motoristas é uma boa alternativa e para outros nada agradável. Antes da existência do chamado Uber do frete, as empresas precisavam correr atrás dos caminhoneiros e havia muito mais espaço para os agenciadores de carga nas estradas. Hoje, elas lançam nos aplicativos a necessidade e os motoristas avaliam e decidem se aceitam ou não.

A vantagem para os transportadores é que chegando a uma cidade não é necessário esperar dias para conseguir uma carga para retornar ou sair atrás de um agenciador. Tudo pode ser resolvido em poucos cliques. O problema, segundo o gaúcho ex-líder caminhoneiro Fábio Roque, que hoje atua como assessor na Secretária Nacional de Inclusão Produtiva e Urbana do Ministério da Cidadania, é que os caminhoneiros perderam o poder

de barganha.

A declaração dele para a revista especializada Carga Pesada, em março deste ano, gerou uma polêmica. Roque recordou que antigamente o caminhoneiro viajava dias, aguardava a descarga e depois tinha que conseguir outra para retornar. Não havia celular e fichas telefônicas eram usadas para tentar encontrar uma carga. Com a chegada dos aplicativos, embarcadoras, transportadoras e agenciadores passaram a publicar suas cargas nas redes e quem corre atrás delas é o caminhoneiro. Em fração de segundos, uma mesma carga é compartilhada por 20 mil caminhoneiros e um leilão se estabelece, muitas vezes, fazendo o preço do frete cair muito.

Ele ainda disse que os aplicativos desmotivaram as empresas de transporte a manter frota, pois ficou mais fácil encontrar um caminhoneiro. É por isso que Roque defende a tabela do frete mínimo para evitar que os caminhoneiros, a ponta mais fraca da cadeia, sejam prejudicados.



Diversos aplicativos estão disponíveis no mercado oferecendo carga

Divulgação

O CEO de uma das líderes do mercado de apps, TruckPad, Carlos Mira, entrou no debate. Segundo ele, os aplicativos chegaram para ficar e as agenciadoras vão desaparecer dos

postos de combustíveis e as transportadoras não vão querer negociar frete pessoalmente ou por telefone.

Mira argumenta que o crescimento dos aplicativos e o fim dos agenciadores vai

aumentar o poder de barganha dos caminhoneiros, pois eles poderão escolher o melhor frete nas ofertas disponíveis em diversos aplicativos que os motoristas podem ter instalados em

ALGUNS APLICATIVOS

■ **TRUCKPAD** - É um dos pioneiros no mercado e tem mais de 50 mil caminhoneiros cadastrados e tem em média mais de 20 mil ofertas de fretes e cargas. É gratuito e sem intermediários. O motorista negocia diretamente com as empresas depois de consultar as cargas disponíveis numa espécie de classificados que permite ao caminhoneiro visualizar os fretes e cargas mais próximos do local onde ele se encontra. O aplicativo está disponível para celulares com sistema operacional Android e iOS.

■ **QUERO FRETE** - Ele tem versões via navegador e aplicativo. O motorista faz o seu cadastro e uma descrição do seu veículo. Os dados ficam em uma espécie de catálogo disponível para as empresas que precisam de transportadores. A negociação é direta sem intermediários através de um bate-papo na própria aplicação e toda a conversa fica arquivada. A ferramenta também está disponível para Android e iOS.

■ **BUSCACARGAS** - O caminhoneiro se cadastra e informa a sua localização para ver uma lista com todos os fretes disponíveis na região. Já a empresa vai cadastrar sua carga e as informações ficarão disponíveis para quem estiver nas proximidades. Quem tiver interesse poderá acertar os detalhes do frete diretamente com a empresa pelo aplicativo ou fazer uma proposta e aguardar o retorno. O sistema também está disponível para ser utilizado através de um site. Quem preferir o aplicativo pode baixar as versões para Android ou iOS.

■ **CT CARGA** - Este aplicativo foi desenvolvido pela Central do Transporte. Nele, o motorista pode pesquisar todas as ofertas de fretes e cargas e escolher a mais próxima e que vai dar uma melhor rentabilidade. A CT também divulga em seu site os caminhoneiros cadastrados facilitando o contato das empresas. O aplicativo está disponível apenas para aparelhos com sistema operacional Android.

■ **SONTRA CARGO** - Ele age como intermediário entre os autônomos e empresas cadastradas. As duas partes podem fazer pesquisas. O caminhoneiro deve informar os dados do seu veículo e a região para ter acesso aos dados de cargas disponíveis. Ele informa através de notificações se algum frete correspondentes à busca surgirem. Este aplicativo informa a distância a ser percorrida, consumo estimado de combustível e pedágios para auxiliar o caminhoneiro na escolha. O app está disponível para Android e iOS e tem integração com o Waze.

MÃOS QUE
**IMPULSIONAM A
PROSPERIDADE E
ALIMENTAM O MUNDO.**

A JMalucelli parabena com carinho e gratidão todos os agricultores que, do solo fértil, produzem as riquezas que movimentam a economia, trazem progresso e desenvolvimento dia e noite.

28/07 DIA DO AGRICULTOR

UMA HOMENAGEM DA JMALUCELLI, SUA CONCESSIONÁRIA CASE

JMalucelli
Agromáquinas

CASE II
AGRICULTURE

RETHINK PRODUCTIVITY

CASCADEL/PR

Av. Brasil, 484 - Cataratas
85816-290
Cascavel, PR
Tel.: (45) 2101 6868
WhatsApp: (45) 9 9125 0605

MEDIANEIRA/PR

Tel.: (45) 3264 5678

VITORINO/PR

Tel.: (46) 3122 9000

Saúde exige cuidados

O caminhoneiro tem uma rotina desgastante e os que puxam cargas para diversas regiões do país sofrem ainda mais com o estresse do trânsito e horários. A falta de atividade física, aliada a maus hábitos de alimentação, bem como as mudanças climáticas nas viagens de uma região para outra, podem desencadear uma série de problemas de saúde.

A hidratação é um dos pontos importantes que os motoristas não podem descuidar. O médico Allan Pierre Foltz recomenda que deve fazer parte da ingestão de líquidos os sucos e bebidas ricas em sais minerais, pois elas ajudam na fixação da água ingerida. Em regiões quentes, onde o uso de ventilador e ar-condicionado não é dispensado, o cuidado deve ser maior, pois eles refrescam o corpo mas contribuem para a perda de líquido sem que a pessoa perceba.

Na estrada, outro cuidado é com a alimentação. Muitos pontos de parada oferecem refeições às vezes baratas, mas esse não é o problema.

A atenção do caminhoneiro deve estar em observar a higiene do local e no preparo dos alimentos para evitar contrair alguma patologia intestinal. Elas podem ser facilmente tratadas, mas se o quadro se agravar será necessário interromper a viagem e procurar um médico.

Cuidados com a pele também são necessários para evitar o desenvolvimento do câncer. Mãos e braços estão constantemente expostos ao sol e em horários nos quais os raios ultravioletas são mais intensos. Na boleia, então, não pode faltar o protetor solar. E ele deve ser aplicado também nas partes do corpo que ficam expostas, mesmo que não diretamente ao sol, como rosto e pescoço. O Fator de Proteção Solar (FPS) deve ser de no mínimo 30, dependendo da cor da pele, e para os mais brancos o ideal é o FPS 60.

Se no verão o calor pode causar algumas doenças, no inverno quem já tem alguns problemas de saúde, como bronquite, pode sofrer mais. Quem tem algum problema de saúde deve visitar seu



Estresse, má alimentação e falta de exercícios são prejudiciais

Thomaz Silva/Agência Brasil

médico com frequência para saber o que deve fazer na estrada no sentido de evitar alguma crise.

Um outro ponto importante para quem dirige por

muitas horas é a coluna. Os especialistas recomendam que a cada parada sejam feitos exercícios de alongamento. Eles não são benéficos apenas para a coluna,

pois ficar sentado por muito tempo dirigindo provoca dores musculares, inchaço nas pernas, tensão e também Lesão por Esforço Repetitivo (LER).

Mãos que trabalham pelo sustento e o desenvolvimento do nosso país!

Uma homenagem

ecOCATARATAS
 eCORODOVIAS

25 DE JULHO
DIA DO COLONO E DO MOTORISTA

Refeição requer atenção

Os pratos que costumam fazer parte do cardápio de quem almoça ou janta na beira da estrada nem sempre são opções saudáveis para quem segue a rotina de viagens longas. Nutricionistas alertam para os riscos que a má qualidade da alimentação traz para os caminhoneiros, que podem sofrer com doenças cardiovasculares, diabetes, colesterol alto e mau funcionamento do intestino.

“O ideal seria fazer refeições a cada três horas. A dieta não se baseia (apenas) nas refeições principais”, explica a nutricionista Pérola Ribaldo, especialista em gestão de qualidade e mestre em Ciências Médicas pela Universidade de Campinas (Unicamp). Além disso, não adianta comer poucas vezes ao dia, nem a cada refeição servir grandes quantidades ou mais de uma vez.

A advertência é reforçada pelo chefe do departamento médico do Sindicato dos Trabalhadores em Empresas de Transportes Rodoviários de Cargas (Sindicargas) de São Paulo, o médico Kleber Torres. “Eles

só procuram (atendimento médico) quando já estão com uma doença. Não buscam a prevenção, a orientação, para fazer uma tabela nutricional”, analisa.

Alguns caminhoneiros até fazem a própria comida, mas a maioria busca restaurantes de estrada, principalmente em postos de gasolina, o que dificulta na hora de manter uma dieta balanceada. Nesses lugares, geralmente predominam os alimentos fritos, de difícil digestão. Se o caminhoneiro pega a estrada logo depois de comer, o perigo está na sonolência que isso provoca. “Ocorre o que chamamos de sequestro sanguíneo. O estômago dilata e puxa o sangue do cérebro e das extremidades para auxiliar na digestão. Por isso a sonolência”, esclarece Torres.

Mas, mesmo realizando as refeições fora de casa, é possível manter uma boa alimentação. Para Torres, as refeições devem atender às necessidades de proteína e carboidratos. Arroz e feijão é a combinação básica que lidera as indicações de médicos e nutricionistas para uma



Churrasco em restaurantes de beira de estrada são muito comuns

dieta saudável. “É importante também trocar carnes gordas por magras, dando preferência a carnes brancas”, aponta a nutricionista Eliane Cristóvão.

Legumes e verduras podem ser ingeridos em grandes quantidades. Para os intervalos, beber sempre

muita água para se hidratar, e ter sempre à mão frutas, barras de cereal e biscoitos integrais.

Embutidos como salsichão, salame, mortadela e linguiça estão na lista do que evitar. É importante ainda cuidar para não exagerar no sal. E nada de tomar muito café. Eliane recomenda, no máximo,

quatro xícaras por dia.

Outro cuidado é com alimentos de fácil degradação. Pratos que tenham leite e ovo como ingredientes não devem ser ingeridos, pois a eventual má conservação pode favorecer o crescimento e a proliferação de micro-organismos que podem provocar doenças.

25 DE JULHO
Dia do Motorista

Faça chuva ou faça sol, o Brasil não pode parar. Por conta disso, nada mais justo que valorizar uma profissão tão importante para o nosso país: o caminhoneiro. Que Deus continue os guiando pelas estradas da vida!
Parabéns!

28 DE JULHO
Dia do Agricultor

O crescimento do Brasil passa por nossas mãos. Nossa homenagem e o mais puro respeito para aqueles que todos os dias, apesar das adversidades e dificuldades, trabalham para que o mundo tenha uma mesa farta.

Feliz Dia do Agricultor!

Estes são os votos do SINDICATO RURAL DE CASCAVEL a estas duas classes de trabalhadores



SINDICATO RURAL DE CASCAVEL

Culinária

Torta cremosa de tilápia Copacol

INGREDIENTES:

- ❖ 400 g de Filé de Tilápia Copacol;
- ❖ 1 dente de alho;
- ❖ 2 tomates sem sementes;
- ❖ Azeite de oliva;
- ❖ 50 g de palmito picado;
- ❖ 50 g de azeitona sem caroço fatiada;
- ❖ Sal e pimenta-do-reino a gosto;
- ❖ 200 g de requeijão cremoso;
- ❖ Salsinha a gosto.

Para a massa:

- ❖ 100 g de farinha de trigo;
- ❖ 200 g de farinha de trigo integral;
- ❖ 1/2 colher de sopa de fermento em pó;
- ❖ 1 ovo;
- ❖ 50 g de queijo parmesão;
- ❖ 120 g de manteiga;
- ❖ 200 g de creme de leite;
- ❖ 1 gema de ovo para pincelar.

MODO DE PREPARO:

- ❖ Corte o Filé de Tilápia Copacol, o dente de alho, os tomates, a e salsinha, reserve;
- ❖ Aqueça o azeite em uma panela e doure o alho, adicione o peixe, o tomate o palmito e a azeitona, tempere com sal e pimenta, deixe cozinhar por 15 minutos, junte a salsinha picada e o requeijão, misture bem, reserve;
- ❖ Coloque em uma tigela, a farinha de trigo, a farinha integral, o fermento, o ovo, o parmesão e a manteiga, amasse bem com as pontas dos dedos até obter uma farofa úmida.
- ❖ Em seguida adicione o creme de leite até dar liga. Amasse delicadamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea.
- ❖ Deixe descansar por 15 minutos na geladeira;
- ❖ Em seguida coloque pequenas porções de massa em formas para mini tortas (7 cm de diâmetro) adicione o recheio, abra o restante da massa com o rolo e corte com um cortador redondo de tamanho um pouco maior que o diâmetro das formas das tortinhas;
- ❖ Cubra-as com estas rodela de massa e pressione nas laterais para fechar, pincele com a gema do ovo batido por cima.
- ❖ Leve ao forno pré-aquecido até dourar.



PARA acessar o vídeo dessa receita posicione o leitor de QR Code do seu celular na imagem abaixo:



Coxa de frango à parmegiana

INGREDIENTES:

- 8 coxinhas de frango 1 colher de sopa de sal
- 50g de farinha
- 200g de pão ralado
- 2 colheres de chá de orégano seco
- 1 colher de chá de alho em flocos
- 1 pitada de pimenta calabresa
- 1 pitada de pimenta preta
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas picadas
- 1 dente de alho picado
- Manjericão picado
- 1 colher de sopa de orégano fresco picado
- 680g de passata
- 50g de parmesão ralado
- 250g de muçarela, cortada em 8 pedaços
- Manjericão e orégano fresco para decorar



MODO DE PREPARO:

- Pré-aqueça o forno a 200 graus e forre uma assadeira com papel manteiga. Tempere o frango dos dois lados com sal.
- Coloque a farinha, o pão, o orégano, o alho e as pimentas em um saco plástico.
- Coloque as coxas de frango no saco e cubra com a mistura de farinha.
- Coloque as coxinhas empanadas no forno por 15 a 20 minutos, até que estejam douradas.
- Enquanto o frango estiver cozinhando, faça o molho de tomate.
- Coloque o azeite em uma frigideira média e aqueça em fogo médio. Adicione a cebola e uma pitada de sal, cozinhe as cebolas até ficarem translúcidas.
- Adicione o alho e manjericão e cozinhe por mais alguns minutos. Adicione o orégano e a passata e cozinhe por mais cinco minutos, até que o molho tenha reduzido e engrossado.
- Retire as coxinhas de frango do forno, coloque em uma travessa. Despeje o molho de tomate ao redor do frango, em seguida, espalhe o queijo parmesão e muçarela por cima.
- Retorne ao forno e asse por mais 10-15 minutos até que o queijo esteja derretido.
- Espalhe com manjericão e orégano e sirva.



Quindim

INGREDIENTES:

- 24 gemas
- 500 g de açúcar
- 180 g de manteiga
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de coco ralado
- Quanto baste de sal
- 200 g açúcar

MODO DE PREPARO:

- Passar as gemas na peneira e bater na batedeira por 3 minutos, reserve.
- Misturar em uma tigela o açúcar, a manteiga derretida e o leite de coco.
- Acrescentar o coco ralado, as gemas e a pitada de sal.
- Colocar em forminhas untadas e polvilhadas com manteiga e açúcar.
- Assar em banho-maria por cerca de 50 minutos.

Peito Desfiado
Copacol...
Bom demais!

Quando o consumidor
faz a propaganda,
não tem erro.
Experimente!

www.copacol.com.br





Copacol

Apaixonados por sabor

Àqueles que dão força ao campo, obrigado.

25 de julho
Dia do Colono

COOPAVEL

VIVER É COOPERAR

