

Correio do Papagaio

Veículo de Integração Regional 30 ANOS de Seriedade e Compromisso

Circulação Bissemanal

Diretor Presidente: Márcio Muniz

jornalcp@correiodopapagaio.com.br

ANO XXXI - Nº 1861 - R\$ 5,00

São Lourenço, terça-feira, 04 de junho de 2024

Telefone: 35 9.9965-4038

Prorrogadas as inscrições para o Concurso Internacional da Expoqueijo 2024



Foto: Paula Machado / Seapa

As inscrições para o Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo Brasil 2024 foram prorrogadas até domingo (9/6), pelo site www.expoqueijobrasil.com.br. O evento acontece entre 27 e 30/6, no Grande Hotel e Termas de Araxá, no Alto Paranaíba.

Para o secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Thales Fernandes, a prorrogação das inscrições é também uma nova chance de o queijeiro agregar valor à sua produção, sob a chancela do julgamento de equipes gabaritadas.

"O evento conta com um corpo de jurados altamente capacitado, que passa por treinamento de pesquisadores do Instituto de Laticínio Cândido Tostes, vinculado à Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). Isso faz dele ainda um concurso com metodologia genuinamente mineira, o que é motivo de orgulho para a Seapa e o Governo de Minas", diz o secretário.

Em 2023, pela primeira vez no país, a curadoria do

Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo foi totalmente brasileira, feita pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Mais de 200 jurados foram treinados pela instituição para avaliarem as amostras concorrentes.

Em 2024, a expectativa é de que pelo menos 1,1 mil queijos concorram às medalhas de ouro, prata e bronze nas cerca de 45 categorias e ao Super Ouro.

Oportunidade

Competir pelo título de campeão não é a única razão para o produtor José Liberato de Sá Moraes se inscrever. "O primeiro motivo é fazer uma avaliação especializada da qualidade do nosso queijo. O segundo é comparar com colegas produtores e o terceiro, como o nome do evento diz, é expor o nosso produto para consumidores e mercados que se interessam, abrir fronteiras para a nossa produção", afirma.

Produtor do laticínio há quatro gerações, esta não é a primeira vez que José Moraes leva o queijo

de São Sebastião do Rio Preto para o concurso internacional de Araxá. No ano passado, ele estreou na competição e, embora não tenha conquistado prêmios, avalia que os resultados foram positivos.

"Na última Expoqueijo, dentro da categoria em que concorremos, com 97 participantes, ficamos em nono lugar. Apesar de não termos alcançado medalha, tivemos uma primeira participação muito honrosa", diz José Moraes, que colocará na disputa queijos de casca lavada e florida, com 30 dias a seis meses de maturação.

Enquanto a premiação ainda é um sonho, o produtor já comemora os avanços conquistados. "Chegar a um queijo certificado, com todas as adequações sanitárias do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e o Selo Arte, não se consegue sozinho. Contei com o apoio da Emater-MG, com inspeções, sugestões das primeiras adequações e orientações sobre o projeto, e com a Seapa, que nos acolheu com toda a paciência", relata José Moraes.

Queijo artesanal em Minas

Em Minas, a caracterização de regiões como produtoras de Queijos Minas Artesanais (QMA) e Queijos Artesanais de Minas (QAM) é prerrogativa do Estado. Atualmente, elas somam 15 no total.

Desde 2019, foram caracterizadas como produtoras de QMA: Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça. Além delas, duas novas regiões foram reconhecidas como produtoras de outros tipos de queijos artesanais, a Alagoa e a Mantiqueira.

Todo Queijo Minas Artesanal (QMA) é considerado Queijo Artesanal de Minas (QAM). Porém, para serem caracterizados como QMA, são necessários alguns procedimentos específicos dessa receita tradicional, obrigatoriamente: produção própria, com utilização de fermentação natural (pingo), com prensagem manual, sem aquecimento da massa e com maturação.

Esses passos não são exigidos para a caracterização como QAM.

Chamadas

Ipsemg irá promover curso de orientação ao paciente diabético

Página 02

Programação do 1º Festbeer em Andrelândia

Página 03

Bombeiros atendem ocorrência de colisão de automóvel com poste de iluminação em São Lourenço

Página 03

Corpo de Bombeiros Militar anuncia concurso com 329 vagas

Página 04

Show de ofertas

Pisos e revestimentos

clube da casa rive

Revestimento Branco Brilhante 32x59cm



R\$ 24,50 à vista o m²

Argamassa ACI Interno 20kg



R\$ 14,50 à vista

ENTREGAMOS EM TODA REGIÃO!

(35) 3325-1607

SEJA PROPRIETÁRIO DE UMA LINDA POUSADA EM
SÃO THOMÉ DAS LETRAS - MG



Valor do Investimento: R\$ 4.300.000,00

18 apartamentos, piscina, sauna, garagem, etc.

Compra e venda de hotéis é com Luiz Fernando Moreira de Azevedo - Consultor Imobiliário - CRECI/SP 121,418

luizfernando@compraevendadehotéis.com.br

(11) 99102-5332 www.compraevendadehotéis.com.br

Loja Bodevan

Na Loja Bodevan você encontra embalagens, descartáveis, artigos para festa, bomboniere, produtos de confeitaria e muito mais.

Entregamos em toda a região

Estamos na
Rua Dr. Olavo Gomes Pinto, 38,
Centro, São Lourenço - MG

35 3332-4257

35 9 9812-6859



ANUNCIE AQUI

(35) 99965-4038

WWW.CORREIODOPAPAGAIO.COM.BR

JORNAL IMPRESSO E ON-LINE - SITE OFICIAL - REDES SOCIAIS

Projeto Conexão Mata Atlântica entrega resultados em Minas superando metas

Coordenado em Minas Gerais pelo Instituto Estadual de Florestas (IEF), o Projeto Conexão Mata Atlântica finaliza seus trabalhos após sete anos, com execução que superou expectativas e beneficia a preservação ambiental no estado.

O objetivo de promover a recuperação e a preservação dos serviços ecossistêmicos associados à biodiversidade e aumento do estoque de carbono em áreas prioritárias do corredor Sudeste da Mata Atlântica brasileira segue com efeito para esta e futuras gerações.

O Conexão Mata Atlântica finaliza as ações propostas em Minas com o atendimento de 175 propriedades rurais da Zona da Mata Mineira, atendidas com cerca de mudas e plantio, além da capacitação de mais de 1 mil pessoas entre produtores e sindicatos rurais, técnicos de prefeituras e alunos de escolas rurais.

Estrutura

A iniciativa contou com ações estruturadas nos estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, promovidas pelos governos federal e estaduais, com apoio financeiro do Fundo Global para o Meio Ambiente (Global Environmental Facility – GEF).

O projeto tem o Banco Interamericano de Desenvolvimento (BID) como agência implementadora e a Fundação de Empreendimentos Científicos e Tecnológicos (Finatec) como executora financeira.

Nesse período, foram destinados ao Governo de Minas Gerais US\$4,33 milhões de dólares para execução das atividades. Em

Minas, ele é executado pelo Sistema Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (Sisema), por meio do IEF; pela Secretaria de Estado de Educação (SEE) e pela Universidade Estadual de Minas Gerais (Uemg).

Alcance

As ações envolveram a restauração de florestas nativas e de áreas produtivas nas sub-bacias do Rio Pomba e Muriaé e dos rios Preto e Paraibuna, localizados na Zona da Mata.

Essas sub-bacias hidrográficas foram priorizadas devido à importância na contribuição de água na Bacia Hidrográfica do Rio Paraíba do Sul, sendo utilizadas para o abastecimento urbano.

A meta era a recuperação ambiental de 1.005 hectares, mas a expectativa foi superada com a entrega, em 2024, de 1.542 hectares recuperados.

“Por meio do projeto foi possível atuar na Zona da Mata Mineira, onde tivemos recuperação ambiental de propriedades com o plantio de mudas nativas e exóticas, a implementação de sistemas agroecológicos e agroflorestais, e capacitações em uso sustentável da água e do solo”, disse o coordenador do projeto Conexão Mata Atlântica em Minas e analista ambiental do IEF, Marcelo Araki.

Resultados

Em reunião realizada nesta semana em Brasília, os técnicos do IEF e o coordenador do projeto, Marcelo Araki apresentaram os bons resultados que coroam esse encerramento.

“O Conexão foi um grande desafio. Logo no início



Foto: Evandro Rodney / Divulgação

da execução veio uma pandemia, mas o projeto nunca parou e o sucesso e os bons resultados só foram possíveis pelo intenso envolvimento dos técnicos do IEF e das propriedades inscritas no projeto”, ressaltou Araki.

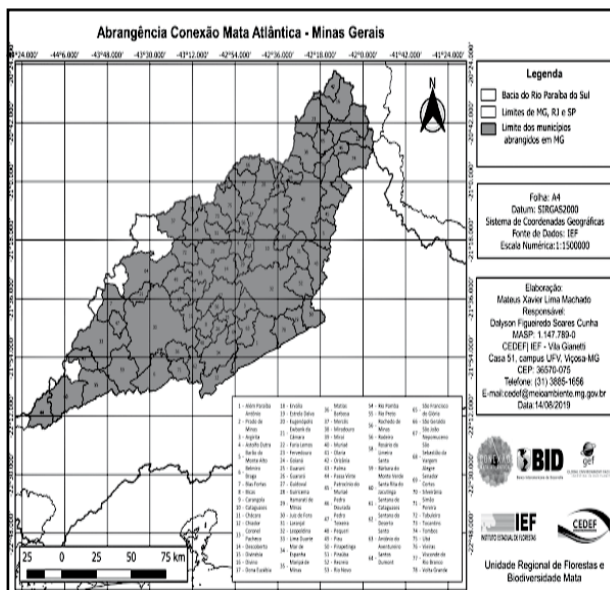
Além dos representantes do IEF, foram ao encerramento os produtores rurais Jorge Augusto de Faria Filho e Luzia Eleno, Ricardo Faria e André Amaral.

Para a diretora de Conservação e Recuperação de Ecossistemas do IEF, Marina Dias, o Projeto Conexão Mata Atlântica representou um marco para o Minas Gerais.

“Por meio dele foi possível colocar em prática técnicas de conservação e restauração ambiental considerando, além dos aspectos ambientais, as questões sociais e econômicas das propriedades fomentadas pelo projeto”.

Animada com os resultados, Marina já pensa em novos desafios.

“Essa experiência é muito indicada para outras regiões do estado. Agora é o momento de buscarmos novas parcerias e desenvolvermos novos projetos que esperamos que sejam tão bem-sucedidos como o Conexão”, finalizou.



Ipsemg irá promover curso de orientação ao paciente diabético

A área de Promoção da Saúde do Instituto de Previdência dos Servidores do Estado de Minas Gerais (Ipsemg) irá promover em junho o Curso Diabetes, em quatro encontros semanais consecutivos, realizados de forma remota, pela plataforma Google Meet.

O curso é aberto a todos os beneficiários do Ipsemg interessados no tema, desde familiares, pacientes com diabetes, profissionais da saúde e pessoas dispostas a adquirir conhecimento sobre o assunto.

Para participar, as pessoas têm que se inscrever pelo site do Ipsemg, preenchendo este formulário,

Foto: Ipsemg / Divulgação

ou pelo WhatsApp, enviando uma mensagem para o número (31) 3247-3350.

A programação começa no dia 6/6 e contará com palestras e informações sobre os últimos avanços no tratamento e gerencia-

mento da diabetes. Os demais encontros ocorrerão nos dias 13, 20 e 27/6, sempre das 9h às 10h.

“Essas informações são essenciais para que o paciente possa se implicar em seu tratamento,

entendendo sobre sua própria condição, cuidados importantes e sabendo como agir em situações emergenciais ligadas a doença”, explica a psicóloga do Ipsemg, Priscilla Bicalho.

“Ao amanhecer”

Por Juez Alvarenga

Saímos da cama para a vida, quando o amanhecer nos traz a realidade transformadora de sonhos e renovadora de novas esperanças, a cada novo dia que se inicia.

Os projetos da noite, nascidos com a chegada das estrelas devem ser edificados com a entrada do sol que nos traz luz, esperança e renovação de vida.

Ao amanhecer devemos sentir o impacto da realidade, descobrindo novas fontes, para que o fluxo das águas encontre novos caminhos. Agredir a realidade como faz um boxeador em seu adversário, tomando posições ativas diante do real, dominando seus ímpetos e construindo, com valentia, os projetos idealizados.

A vida nos afigura como um jogador a bater o tiro de meta, não sabemos quais serão as jogadas, mas de qualquer forma, em algum momento será atingido o gol do adversário.

Com o amanhecer, as coisas iniciam a mostrar que o sucesso é um processo contínuo. O conjunto de manhãs vitoriosas transformam em realizações os mais contidos dos sonhos. É, em verdade,

um jogo de dominó, onde cada peça busca o seu correspondente.

Se na noite idealizamos, é nas manhãs que devemos realizar, colocando o pino na tomada, eletrizando nossos sonhos, com energias novas e potentes, incendiando nossos atos com realizações, onde jogamos na fogueira novos sonhos capazes de nos mobilizar para desejados projetos.

Pela manhã estamos mais distantes do anoitecer ou da novela das seis, e tal distância, nos traz a consciência de que a vida nos impõe obstáculos durante o dia, para nos proporcionar fantasias ao anoitecer. É preciso caminhar firme e determinado, enfrentando todos os obstáculos diários, mergulhando na realidade e clareando o fundo, de onde nos será permitido tomar atitudes sábias e refletidas.

Se existe novas manhãs deverá existir sempre novas esperanças, cujo o sonho bem trabalhado poderá transformar-se em novas realidades.

Se a cada manhã tem-se o início de novas oportunidades, ao sairmos da cama, para a vida, devemos instrumentalizar, com sabedoria, sonho e realidade, de modo de equilibrar e nivelar estes opostos.

Correio do Papagaio

Veículo de integração regional | 24 Anos de Seriedade e Compromisso

O Jornal Correio do Papagaio é uma publicação de:
JCP Edições de Jornais e Eventos Ltda - CNPJ: 11.458.016/0001-69

<p>Diretor Presidente Jornalista Márcio Muniz MTB 0020750/MG</p>	<p>Diagramação Márcio Muniz</p>
<p>Redação Márcio Muniz Claudiane Landim Gislene Vilela</p>	<p>Circulação Bissemanal as terças e sextas-feiras</p>
	<p> Tiragem 10.000 Mês</p>
	<p>Impressões: O Tempo Serviços Gráficos 31-2101-3807</p>

O Jornal Correio do Papagaio é filiado ao SINDIJORI - Sindicato dos Proprietários de Jornais, Revistas e Similares do Estado de Minas Gerais.

É expressamente proibida a reprodução integral ou parcial de quaisquer textos aqui publicados sem prévia autorização do Jornal Correio do Papagaio.

A Diretoria não se responsabiliza por conceitos, opiniões e coerência das matérias assinadas que são de inteira responsabilidade de seus autores.

Circulação no Sul de Minas:

Aiuruoca, Alagoa, Andrelândia, Arantina, Baependi, Bocaina de Minas, Bom Jardim de Minas, Carmo de Minas, Carvalhos, Caxambu, Cristina, Cruzília, Dom Viçoso, Itamonte, Itanhandu, Jesuânia, Liberdade, Lambari, Minduri, Olímpio Noronha, Passa Quatro, Passa Vinte, Pouso Alto, Santa Rita de Jacutinga, São Lourenço, São Vicente de Minas, Seritinga, Serranos e Soledade de Minas

Telefone: (35) 9.9965-4038
 E-mail: comercial@correiodopapagaio.com.br
 Site: www.correiodopapagaio.com.br
 Rua Antônio Carlos, 234 - São Lourenço Velho - São Lourenço-MG

Programação do 1º Festbeer em Andrelândia

FESTBEER ANDRELÂNDIA
07 A 09 DE JUNHO | 2024
REALIZAÇÃO: Prefeitura de Andrelândia
Entrada: Franca

PROGRAMAÇÃO COMPLETA

CERVEJARIAS GASTRONOMIA COMPETIÇÃO WORKSHOP PASSEIO CONCURSO SHOWS

Local: Praça Visc. de Arantes | Centro | Andrelândia - MG
PROIBIDA VENDA DE BEBIDAS PARA MENORES DE 18 ANOS

FESTBEER ANDRELÂNDIA
07 A 09 DE JUNHO | 2024
REALIZAÇÃO: Prefeitura de Andrelândia
Entrada: Franca

PROGRAMAÇÃO 07/06 | SEXTA

- 9h | Abertura do evento
- 11h | Concurso Cervejeiro | Edital
com os Sommeliers Davi Jardim, Cláudio Botelho, Marco Ferraz, Jefferson Brandão, Fabrício Sayão e Leonardo Couto
- 13h às 14h | Apresentação das cervejarias convidadas com o Clube das Cervejas Especiais
- 15h | Show
- 15h às 17h | Concurso Cervejeiro - Julgamento
- 18h às 19h | Competição Levantamento de Canecos
- 20h | Show
- 21h | Concurso Cervejeiro - Premiação
- 22h à 00h | Show
- 02h às 04h | Show
- 04h | Encerramento

Local: Praça Visc. de Arantes | Centro | Andrelândia - MG
PROIBIDA VENDA DE BEBIDAS PARA MENORES DE 18 ANOS

FESTBEER ANDRELÂNDIA
07 A 09 DE JUNHO | 2024
REALIZAÇÃO: Prefeitura de Andrelândia
Entrada: Franca

PROGRAMAÇÃO 08/06 | SÁBADO

- 9h | Café da manhã com produtores locais
- 9:40h | Visita guiada ao jardim de lúpulos UAI HOPS
- 12h | Almoço na Papai Bifes com Sommelier Léo Couto
- 13 às 14h | Workshop - Off Flavors com Davi Jardim
- 15h às 17h | Show
- 18h às 20h | Show
- 20h às 23h | Show
- 23h à 1:30h | Show
- 1:30h às 4h | Show
- 04h | Encerramento

Local: Praça Visc. de Arantes | Centro | Andrelândia - MG
PROIBIDA VENDA DE BEBIDAS PARA MENORES DE 18 ANOS

FESTBEER ANDRELÂNDIA
07 A 09 DE JUNHO | 2024
REALIZAÇÃO: Prefeitura de Andrelândia
Entrada: Franca

PROGRAMAÇÃO 09/06 | DOMINGO

- 11h | Abertura do Evento
- 11:30h | Apresentação de Produtos Locais
- 12 às 16h | Show
- 14 às 15:30h | Palestra - Realidade do Lúpulo no Brasil com Jefferson Brandão - no Teatro Clória.
- 16h às 20h | Show
- 20:30h | Apresentação das Cervejarias
- 21:30h | Entrega de Certificados

Local: Praça Visc. de Arantes | Centro | Andrelândia - MG
PROIBIDA VENDA DE BEBIDAS PARA MENORES DE 18 ANOS

Se prepare para a celebração máxima do 1º Festbeer em Andrelândia, MG!
Um evento que prome-

te agitar os amantes das cervejas artesanais e de uma ótima gastronomia!
• Programe-se para não perder nenhum momento

desta festa inesquecível
• Ambiente familiar e diversão garantida para todos
• Não fique de fora

dessa experiência única! Reúna os amigos, venha brindar a vida e celebrar a cultura cervejeira no 1º Festbeer Andrelândia!

Oficina do Tadeu

- Revisão Preventiva
- Troca de correia dentada
- Troca de óleo de motor
- Balanceamento de rodas
- Montagem de pneus
- Alinhamento
- Suspensão
- Freios

35 9 8822 5315
35 9 9222 2415
R. Presidente Arthur Bernardes, 172 Federal - São Lourenço - MG

SORVETERIA KI-GELO
Com fabricação Própria
Sortevete - Picolé - Milk Shake - Açaí
Rua Bartolomeu Gusmão, Nº 295 - Estação - São Lourenço
3331 - 5217 / 9 9720 - 0022

MARMORARIA CRISTAL

Arte em Pedras
Projetos Personalizados
Requite no acabamento
Mármore e granitos nacionais e importados

(35) 9 9905 6085 / 3332 6085
Rua Santo Elói, 460 - Federal
37470-000 - São Lourenço/MG

LIDER AUTO CENTER

35 3332 8927
35 9 8806 7019
Av. Damião Junqueira de Souza, 238 Federal - São Lourenço-MG

João Carlos
Alinhamento e balanceamento
Suspensão • escapamento
troca de óleo • mecânica

Tripoli RESTAURANTE

Comida mineira • comida árabe
alacarte-pratos • refeições marmiteix

35 3332 5133
35 9 8898 5133
35 9 9150 1285
Entrega em domicílio
Rua Dr. Ribeiro da Luz, 231 Centro - São Lourenço - MG
Lian: lianmatar@yahoo.com.br

Bombeiros atendem ocorrência de colisão de automóvel com poste de iluminação em São Lourenço



Fotos: bombeiros



Na noite desta quinta-feira, às 21:30, o Corpo de Bombeiros foi acionado via COBOM 193 para atender a uma ocorrência envolvendo a colisão de um automóvel com um poste de iluminação pública na Rua Joaquim Ribeiro Franqueira, no bairro Vila Espe-

rança em São Lourenço. O incidente resultou no tombamento do poste, com fios de alta tensão caindo sobre o veículo. Felizmente, não houve vítimas. Ao chegar ao local, a equipe de bombeiros constatou que o condutor havia evadido, conforme relato

de testemunhas. Diante dessa situação, a Polícia Militar e a CEMIG foram prontamente acionadas para fornecer o suporte necessário. Durante o atendimento, a área foi isolada com fita zebra para garantir a segurança dos transeuntes e

evitar acidentes adicionais. A Polícia Militar compareceu rapidamente e ficou responsável por acionar a perícia técnica. Poucos minutos depois, a equipe da CEMIG chegou ao local e iniciou os trabalhos para solucionar os problemas relacionados à rede elétrica.

Apec São Lourenço

35 3341-5152

Rua Marechal Floriano, 57 - São Lourenço-MG

Terra e Lar MÓVEIS

Conheça nossos serviços!

Acesse www.terraelar.imb.br

(35) 99775-0954
Rua Felipe Senador, 1231 A
Aiuruoca - MG - Brasil

Azeites de Minas conquistam prêmios e paladares

Os azeites produzidos em Minas Gerais na safra de 2024 seguem conquistando prêmios em concursos internacionais. Caracterizados pelo frescor e complexidade de sabores, os produtos têm acumulado, nos últimos anos, medalhas e menções em premiações realizadas em regiões produtoras tradicionais como Espanha, Grécia, Portugal e Itália.

A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), responsável pela primeira extração de azeite extravirgem no Brasil, tem acompanhado essa evolução na cadeia produtiva e buscado meios de atender às novas demandas dos olivicultores.

“A gente vem aprendendo com a cultura a cada ano, desenvolvendo técnicas de manejo, estudando o controle de pragas e doenças, a indicação de

cultivares, o aumento na produtividade, já que a qualidade vem se firmando cada vez mais. Também temos evoluído na parte da agroindústria e nos serviços de processamento e análises da curva de maturação, para a indicação do ponto de colheita da azeitona, e da qualidade dos azeites”, afirma o pesquisador Pedro Moura.

Sobre as premiações, que ano após ano, colocam os azeites nacionais entre os melhores do mundo, o pesquisador aponta as características das regiões e os cuidados dos produtores como diferenciais. “Aqui na região da Serra da Mantiqueira temos a questão da altitude que oferece à planta as horas de frio necessárias, proporcionando um bom desenvolvimento e a produção de um azeite de qualidade. Outro fator é o processo produtivo

empregado, o manejo, o cuidado que o produtor tem com as plantas”.

Para concluir, o pesquisador afirma que os prêmios conquistados apontam que a pesquisa está no caminho certo. “Ficamos muito felizes com o sucesso dos azeites do município e da região, porque isso é um reconhecimento do trabalho que está sendo feito. Quando um azeite é premiado, podemos identificar o sucesso da pesquisa, nas recomendações de plantio, na escolha das cultivares, no manejo. É claro que ainda temos muitos desafios, mas há muito a se comemorar”.

Melhor azeite do mundo na categoria até 2500 litros

O azeite Mantikir Summit Premium, produzido em Maria da Fé, conquistou, entre outros prêmios internacionais, o primeiro lugar

na categoria “Produção Limitada”, até 2.500 litros, no Evooleum 2024. O guia dos 100 melhores azeites do mundo é organizado pela editora espanhola Mercacei e pela Associação Espanhola de Municipios Olivais (Aemo).

A edição limitada deriva de azeitonas colhidas no olival mais alto do Brasil (1900 metros). “O Summit Premium é nosso ‘Especial no Topo’, um blend de azeitonas Arbequina, Coratina, Grappolo 541 e Koroneiki, que tem conquistado pela complexidade de sabores. Além do Evooleum, obtivemos êxito em concursos em Portugal, na Grécia e na Itália, também com azeites varietais e outros blends. É o terroir de Maria da Fé, dos produtos de Minas Gerais, trazendo prêmios de outros continentes para o Brasil”, comemora Herbert Sales, proprietário

da Fazenda Tuiuva, em Maria em Fé, onde fica o pomar premiado, e do Espaço Essenza, em Santo Antônio do Pinhal (SP).

O produtor conta que iniciou na atividade em 2015, quando plantou as primeiras oliveiras em Santo Antônio do Pinhal. “Em 2019, chegamos a Maria da Fé, nesta propriedade que tem uma altitude variando entre 1700m e 1900m. E já no ano passado, conseguimos um azeite espetacular. Neste ano, tivemos uma produção três vezes maior que em 2023, e produzimos este lote especial de altitude”.

A extração dos azeites foi realizada no lugar dos Olivais de Quelemém, também em Maria da Fé. “Fizemos a análise da qualidade do nosso azeite na Epamig e, além da baixa acidez, a complexidade de aromas chamou a atenção

da equipe, e posteriormente, de azeitólogos, degustadores e avaliadores no mundo todo”, afirma Herbert Sales.

Para as próximas safras, o olivicultor projeta aumentar a produtividade sem incremento da área de cultivo. “O objetivo é na mesma área, com as mesmas plantas, produzir mais com manejo e adubação corretos. A altitude aqui favorece na suplementação de frio para as oliveiras e a metodologia que usamos se mostrou adequada”.

Os azeites Mantikir, inclusive o Summit Premium, podem ser adquiridos na Fazenda Tuiuva e na Associação dos Olivicultores do Contrafortes da Mantiqueira, em Maria da Fé (MG) e no Espaço Essenza, em Santo Antônio do Pinhal (SP), ou encomendados pelo telefone (12) 99687-3643.

Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais anuncia concurso com 329 vagas



Foto: CBMMG / Divulgação

Homens e mulheres interessados na carreira do Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais (CBMMG) devem ficar atentos: os editais para o novo concurso da corporação já foram publicados.

O prazo para as inscrições será aberto no próximo mês, a partir de 22/7, e vai até 23/8/2024. O processo será realizado via site: www.idecan.org.br.

Vagas

Os editais são para os cursos de Formação de Oficiais (CFO), Formação

de Soldados e de Soldados (CFSd) e Especialistas (CFSd Especialistas).

Também foi publicado o edital para o Estágio Preparatório de Saúde (EPOSau).

Ao todo, serão oferecidas 329 vagas para atuar como bombeiro militar em Minas Gerais.

De forma geral, o ingresso na instituição exige requisitos comuns para todos os editais, como possuir idoneidade moral; ter aptidão física; ser aprovado em avaliação psicológica; ter sanidade física e mental.

Atualmente, em cumprimento a Lei Complementar nº 168/23, também é exigido o nível de escolaridade superior e CNH ou permissão para dirigir, no mínimo categoria B.

O que muda neste ano?

Para o concurso do CFO 2025, será exigido a titulação de nível superior de escolaridade, na modalidade de bacharelado ou de licenciatura, ou seja, não há restrição de curso.

Já para o CFSd 2025 será exigido a titulação de

nível superior de escolaridade, sendo o curso superior bacharelado, licenciatura, tecnólogo, sequencial.

Para o CFSd Esp (mecânicos, desenvolvedor e técnico em telecomunicações), os candidatos deverão possuir curso de nível superior em qualquer área, e também, o curso técnico na área da especialidade a qual concorre.

Para o cargo de músico, os candidatos deverão possuir apenas curso de nível superior em qualquer área.

Finalmente, para o EPOSau, o interessado deve ter curso de graduação relacionado à categoria profissional para qual concorre, e possuir inscrição ativa da categoria Enfermeiro no Conselho Regional de Enfermagem ou na categoria de Psicologia no Conselho Regional de Psicologia da respectiva unidade federativa vinculada.

Inscrição

O valor da inscrição é R\$ 220 para o CFO 2025 e EPOSau 2025 e

as provas ocorrerão no dia 22/9/2024.

O CFSd e CFSd Especialista têm a inscrição no valor de R\$ 101 e as provas serão aplicadas no dia 29/9/2024.

Ampla concorrência

Outra novidade é a ampla concorrência em todos os três concursos, ou seja, não haverá delimitação para as vagas femininas. Contudo, as provas físicas permanecem com tabelas diferenciadas para homens e mulheres.