

Correio do Papagaio

Veículo de Integração Regional 32 ANOS de Seriedade e Compromisso

Circulação Bimestral

ANO XXXII - Nº 1967 - R\$ 5,00

Diretor Presidente: Márcio Muniz

São Lourenço, 22 de janeiro de 2026

jornalcp@correiodopapagaio.com.br

Telefone: 35 9.9965-4038

Financiamentos em inovação superam R\$ 300 milhões pelo segundo ano e consolidam novo patamar no BDMG

Em dois anos, Banco de Desenvolvimento de Minas liberou R\$ 700 milhões para iniciativas inovadoras em empresas como a Sabor da Serra Laticínios em Lima Duarte

O Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais (BDMG) encerrou mais um ciclo com resultados expressivos nas linhas de crédito para inovação em 2025. Pelo segundo ano seguido, os financiamentos a esses projetos ultrapassaram a marca de R\$ 300 milhões. Somando 2024 e 2025, são R\$ 700 milhões em créditos liberados para inovação.

Segundo o presidente do BDMG, Gabriel Viégas Neto, o desempenho demonstra que as empresas mineiras estão cada vez mais dispostas a investir em diferenciação e competitividade.

"Mesmo em um ambiente mais restritivo, conseguimos ampliar o alcance das linhas de inovação e apoiar projetos que efetivamente transformam negócios e fortalecem a economia do Estado", destaca.

As liberações ocorreram por meio de 13 linhas de crédito, refletindo a diversidade e a robustez do portfólio do BDMG para inovação, que inclui financiamentos a projetos para criação de novos produtos, serviços ou tecnologias, máquinas e equipamentos da indústria 4.0.

Os créditos são oferecidos ao mercado após



Heliton Ronaldo de Paula e o filho Robson Paula Valle, da Laticínios Sabor da Serra, em Lima Duarte

captação de recursos com parceiros como Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (Fapemig), Financiadora de Estudos e Projetos (Finep) e Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES).

Linha impacta produção de laticínios

Entre as empresas atendidas está a Laticínios Sabor da Serra, em Lima Duarte, na Zona da Mata. A empresa atende grandes redes varejistas no Estado e contratou uma operação de R\$ 5 milhões para a transformação digital de seu processo produtivo.

O financiamento viabilizou a automação da coleta de dados, a integração de sistemas e a modernização de equipamentos, que permitiram aumentar a produção e dar maior eficiência operacional, com

novos clientes e aumento de 40% no faturamento no ano passado.

Segundo o diretor-presidente Robson Paula Valle, esse investimento marca um divisor de águas na história da empresa e o apoio do BDMG foi decisivo para transformar planejamento em realidade. "A inovação nos permitiu ganhar eficiência, melhorar o controle da produção e preparar a empresa para um novo ciclo de crescimento", resume o executivo, filho de um dos fundadores, que prevê 15% de crescimento no faturamento também neste ano.

A experiência do Laticínios Sabor da Serra evidencia como a inovação deixa de ser um custo e se transforma em valor agregado para o negócio, para a cadeia produtiva e para o território. O investimento realizado impulsionou cres-

cimento sustentável e gerou impactos econômicos relevantes na Zona da Mata.

Robson Paula Valle destaca a ampliação de emprego e geração de renda local. Ele conta que a empresa aumentou em 75% o quadro de colaboradores diretos e indiretos. "A inovação planejada é estratégica, na medida em que integra processos e melhora a alocação de recurso preparando a empresa para expandir em escala e competir em novos mercados", afirma o empresário.

Para ele, o BDMG tem papel estratégico para elevar a competitividade das empresas mineiras ao oferecer crédito de longo prazo com condições adequadas. "Isso permite que empresas de Minas Gerais entrem em outros estados e também no mercado internacional", conclui Robson.

CHAMADAS

Hospital Unimed Circuito das Águas é acreditado pela Organização Nacional de Acreditação – ONA

Páginas 2

Passa Vinte vence torneio de inclusão digital do Governo de Minas

Páginas 3

Na véspera do Dia Mundial do Queijo, Emater divulga dados inéditos da produção familiar em Minas

Página 3

Exposição Ateliê Arte Lavrinha retorna à Serra da Mantiqueira após circular por Minas e pelo Rio de Janeiro

Página 4



Hospital de Aiuruoca

Dr. Júlio Sanderson

infraestrutura completa

atendimento humanizado

médicos especialistas

equipamentos e exames modernos

Venha conhecer as vantagens de ter no nosso CARNÉ DE DOAÇÃO

Telefones e contatos direto em cada Setor - WhatsApp
Marcação de Consulta: 35-99861-7152 | Setor de Carnês: 35-3344-1861
Consultórios Médicos: 35-99822-3978 | Laboratório: 35-99885-6611
Centro de Imagens: 35-3344-1862 | Telefone Geral: 35-3344-1234

Loja Bodevan

Na Loja Bodevan você encontra embalagens, descartáveis, artigos para festa, bomboniere, produtos de confeitoria 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



35 9 8822 5315
35 9 9222 2415

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

R. Presidente Arthur Bernardes, 172
Federal - São Lourenço - MG

Apec São Lourenço



Rua Marechal Floriano, 57 - São Lourenço-MG

Hospital Unimed Circuito das Águas é acreditado pela Organização Nacional de Acreditação – ONA

O Hospital Unimed Circuito das Águas recebeu em 15 de janeiro a acreditação ONA - que avalia a segurança do paciente e a qualidade da assistência prestada, considerando os recursos disponíveis e sua complexidade. Na microrregião atendida pela cooperativa, o Hospital Unimed é o primeiro a ter a acreditação ONA, reconhecidamente um marco de qualidade para as organizações de saúde no Brasil.

Com foco na segurança do paciente, o Hospital Unimed passou por uma avaliação detalhada através de uma Instituição Acreditadora Credenciada e também uma equipe de avaliadores habilitada pela ONA, que buscou evidências de conformidade com os padrões do Manual Brasileiro de Acreditação nas diversas áreas, incluindo a gestão



organizacional, a segurança na assistência e as áreas de apoio.

Segundo o Superintendente Técnico da ONA, Dr. Péricles Cruz, a certificação de uma organização de saúde através da acreditação é um reconhecimento de que a instituição atende aos rigorosos padrões que a metodologia exige. "A acreditação é válida por dois anos e será acompanhada por



nossos avaliadores por meio de visitas periódicas de manutenção. O processo de acreditação é de caráter voluntário e

educativo, não configurando uma fiscalização. No decorrer da avaliação todas as áreas da instituição são visitadas e mais de 1,7 mil requisitos verificados antes da homologação da acreditação", explica Dr. Péricles.

"Agradeço sinceramente a todos os colaboradores, médicos e parceiros pelo empenho, dedicação e compromisso demonstrados na conquista da Acreditação ONA do Hospital Unimed Circuito das Águas. Esse resultado reflete o trabalho em equipe, a busca contínua pela qualidade e a segurança no cuidado aos nossos pacientes. Parabéns a todos por esse importante marco em nossa história.", relata Dr. Musse José Matuck, Presidente da Unimed Circuito das Águas.

"A preparação para a certificação começou ao menos um ano antes, com a implantação de muitos processos de qualidade e segurança, consultoria especializada e a dedicação diária de colaboradores e cooperados altamente comprometidos, que têm todo o reconhecimento e gratidão da Diretoria Executiva", completou o Superintendente Marcio Dias Vieira.

Unimed Circuito das Águas

www.unimedcircuito.coop.br
Av. Antônio Junqueira de Souza, 476
37470-000 - Centro - São Lourenço - MG
T. (35) 3695-8500
T. 0800 035 8500

EDITAL DE CONVOCAÇÃO DA ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA DIGITAL (VIRTUAL)

Unimed de São Lourenço Cooperativa de Trabalho Médico

CNPJ: 25.471.574/0001-79 - NIRE 3140000340-1

O Presidente da UNIMED DE SÃO LOURENÇO COOPERATIVA DE TRABALHO MÉDICO, com sede na Av. Antônio Junqueira de Souza, 476, Centro, São Lourenço/MG, no uso das atribuições que lhe confere o Estatuto Social, convoca os senhores sócios cooperados, nos termos da Lei n.º 5.764/1971 (com redação dada pela Lei n.º 14.030/2020), para se reunirem de forma digital (virtualmente) em Assembleia Geral Ordinária, a ser realizada no dia 24 de MARÇO DE 2026 às 17 horas para a 1ª (primeira) convocação, com a presença de 2/3 (dois terços) do nº de sócios cooperados; em 2ª (segunda) convocação, às 18 horas, com a presença da metade mais um dos sócios cooperados ou, ainda, em 3ª (terceira) convocação, às 19 horas, com a presença de, no mínimo, 10 (dez) sócios cooperados para deliberarem à distância sobre a seguinte pauta:

ORDEN DO DIA DA ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA:

1 – Prestação de contas dos Órgãos de Administração, acompanhada do Parecer do Conselho Fiscal, compreendendo: a) Relatório de Gestão; b) Balanço Geral; c) Demonstrativo das sobras apuradas, Parecer do Conselho Fiscal e Parecer da Auditoria Externa Contratada; d) Plano de atividade da Cooperativa para o exercício seguinte;

2 – Destinação das sobras apuradas deduzindo as parcelas para os fundos obrigatórios;

3 – Fixação dos honorários, das gratificações e das cédulas de presença para os componentes da Diretoria Executiva, do Conselho de Administração, do Conselho Técnico-Ético e do Conselho Fiscal;

4 – Eleição e posse dos componentes da chapa para Diretoria Executiva e Conselho de Administração e eleição e posse dos membros individuais do Conselho Técnico Ético e do Conselho Fiscal;

A participação e a votação na referida Assembleia Geral Ordinária serão garantidas a todos os sócios cooperados, observado o art. 6º do Estatuto Social, mediante atuação remota, via sistema eletrônico que será realizada através do aplicativo ZOOM CLOUD MEETINGS e a cooperativa enviará para todos os sócios cooperados, via e-mail, até o dia 17/03/2026, um link para acesso e participação na AGO. Nesta mesma data, ou seja, 17/03/2026, um outro e-mail será enviado para a empresa contratada pela cooperativa para realizar o escrutínio, com um link de acesso para cada médico cooperado e senha individual para votação para Diretoria Executiva/Conselho de Administração através de chapa, e individualmente Conselho Técnico Ético e Conselho Fiscal. Será garantido o anonimato dos votantes e sigilo na escolha. Para os esclarecimentos e dúvidas e/ou, ainda, caso o sócio cooperado não receba os emails com os link's de participação e/ou de votação até o dia 17/03/2026, deverá entrar em contato com a UNIMED DE SÃO LOURENÇO COOPERATIVA DE TRABALHO MÉDICO nos seguintes canais de acesso: (35) 3695-8517 (Sr.º Paula) e e-mail paula.lage@unimedcircuito.coop.br; (35)3695-8522, (Sr.º Christiane) e e-mail diretoria@unimedcircuito.coop.br. Para participar e deliberar na AGO on line pelo aplicativo Zoom, o equipamento do cooperado deverá ser munido de câmera e, quando ingressar na reunião virtual, deverá ser registrado o seu nome completo na tela e a câmera permanecer ligada para a identificação e votação, sem o que não será computado o seu voto. Para os efeitos legais e estatutários, declaro que o número de associados da cooperativa, nesta data, é de 228 (duzentos e vinte e oito).

São Lourenço, 22 de janeiro de 2026.

Dr. Musse José Matuck
Presidente

Membro da Aliança Cooperativa Internacional

ANS - nº 370088



Ouro, petróleo e poder

Por Que o Mundo Girou e a Venezuela Parou?

*Por Mauro Falcão

Você já se perguntou por que o dólar exerce tamanho domínio sobre a economia global? Ou por que um país que possui a maior reserva de petróleo do mundo, como a Venezuela, em vez de prosperar, parece sempre em crise? Para compreender a economia contemporânea — e até conflitos recentes, como a invasão americana na Venezuela — é preciso voltar no tempo e observar três engrenagens fundamentais: ouro, petróleo e poder.

Durante décadas, o dinheiro tinha lastro. Cada nota emitida correspondia, ao menos em teoria, a uma quantidade de ouro guardada em cofres estatais. Esse sistema, conhecido como Padrão Ouro, impunha limites claros à emissão de moeda. Governos não podiam simplesmente imprimir dinheiro sem respaldo físico. Contudo, em 1971, os Estados Unidos romperam essa lógica. O dólar deixou de ser conversível em ouro e passou a existir sustentado apenas pela confiança.

Essa mudança criou um problema estratégico: como manter a centralidade global do dólar sem lastro metálico? A resposta veio poucos anos depois, em uma jogada silenciosa e extremamente eficaz: o Petródólar. Os Estados Unidos firmaram acordos bélicos de proteção com grandes produtores de petróleo para que a principal fonte de energia do planeta fosse negociada majoritariamente em dólares. A consequência foi direta e profunda.

Os países, para manterem suas economias aquecidas, passaram a precisar primeiro comprar dólares. Criou-se, assim, uma demanda permanente e global pela moeda americana.

É nesse ponto que ocorre uma transformação essencial. Após o fim do pa-

drão ouro e a consolidação do petrodólar, o dólar deixou de ser apenas uma moeda fiduciária e passou a operar, na prática, como uma commodity estratégica global, cuja demanda é sustentada por energia, poder e geopolítica. No funcionamento do sistema internacional, passou a se comportar como um insumo indispensável — tão estratégico quanto o próprio petróleo.

É nesse tabuleiro que entra a Venezuela. O país não é apenas uma nação em crise política e social; ele abriga a maior reserva de petróleo do planeta. Quando um governo como o de Nicolás Maduro tenta vender petróleo fora do circuito do dólar — utilizando outras moedas ou instrumentos alternativos — não está apenas tomando uma decisão econômica interna. Está desafiando um dos pilares centrais da ordem financeira global.

A recente invasão americana, apresentada sob o discurso de ajuda humanitária e defesa da democracia, carrega uma dimensão econômica inescapável. O controle sobre o destino do petróleo venezuelano garante dois objetivos estratégicos: segurança energética e proteção do sistema que sustenta o dólar há mais de meio século.

No fim, a economia global não se resume a gráficos ou teorias abstratas. Ela é feita de energia, armas, recursos e poder. Quando entendemos que o dinheiro no nosso bolso está conectado ao petróleo que sai do solo de outros países, fica claro que a política externa é, muitas vezes, a luta pela preservação de um padrão de vida. E, até hoje, a estabilidade do dólar ainda depende de quem controla as torneiras de óleo do planeta.

*Mauro Falcão, pesquisador e escritor brasileiro - advfalcão@hotmail.com - WhatsApp: 51 99548-3374

Correio do Papagaio

Veículo de Integração Regional 32 ANOS de Seriedade e Compromisso

O Jornal Correio do Papagaio é uma publicação de: MM Comunicação e Eventos Ltda - CNPJ: 59.345.874/0001-23

Diretor Presidente
Jornalista Márcio Muniz
MTB 0020750/MG

Circulação Bimestral
Terças e sextas-feiras

Redação
Márcio Muniz, Claudiene Landim e Gislene Vilela

Tiragem
10.000 Mês

Diagramação
Márcio Muniz

Impressões:
O Tempo Serviços Gráficos
31-2101-3807

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 das Minas, Carvalhos, Caxambu, Cruzília, Dom Viçoso, Itamonte, Itanhanda, Liberdade, Minduri, 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

Na véspera do Dia Mundial do Queijo, Emater divulga dados inéditos da produção familiar em Minas

Agroindústrias familiares produziram 43 mil toneladas de queijos em 2025

Às vésperas do Dia Mundial do Queijo, celebrado em 20 de janeiro, a Emater-MG divulga dados inéditos sobre a produção de queijos pela agroindústria familiar de Minas Gerais. O levantamento elaborado pela empresa aponta que, em todo o estado, foram produzidas 43 mil toneladas em 2025, confirmado a força econômica e cultural do setor.

Os dados foram consolidados a partir de informações fornecidas pelos escritórios da Emater-MG em mais de 800 municípios do estado e revelam não apenas o volume expressivo da produção de queijos pelas indústrias familiares, mas também a diversidade da iguaria no meio rural.

"A produção de queijos artesanais representa um salto estratégico para a diversificação econômica e agregação de valor ao leite

produzido nas propriedades. Esse modelo fortalece o desenvolvimento sustentável das famílias e das comunidades rurais. A Emater-MG atua na capacitação e organização desses produtores, buscando a melhoria da qualidade do produto e a inserção dos queijos em mercados formais", explica Rayanne Soalheiro de Souza, coordenadora técnica da Emater-MG na área de Queijos Artesanais.

Mais de 12 mil empreendimentos

O levantamento mostra que a agroindústria familiar mineira conta com 12,5 mil empreendimentos individuais que produzem uma ampla variedade de queijos. Entre os produtos elaborados com leite pasteurizado estão o queijo minas frescal, muçarela, queijo minas padão, parmesão, prato, provolone, requeijão e ricota,



além de derivados de leite de cabra e de búfala, como boursin e burrata.

Mas são os queijos artesanais, produzidos a partir de leite cru, que concentram a maior parte da produção familiar em Minas Gerais. Em 2025, esse segmento alcançou 32,1 mil toneladas, o que representa aproximadamente 74,6% de todo o queijo produzido pela agroindústria familiar no estado.

Minas Gerais reúne 8,8 mil agroindústrias familiares dedicadas à produção de queijos artesanais, distribuídas por diferentes regiões reconhecidas pela história, tradição e identidade própria de produção, transmitida entre gerações.

Queijo Minas Artesanal

Dentro do universo dos queijos artesanais, o Queijo Minas Artesanal (QMA) se destaca como o principal

produto da agroindústria familiar mineira. Em 2025, o QMA atingiu uma produção estimada de 18,4 mil toneladas. A atividade envolve 3,5 mil agroindústrias familiares espalhadas por diversas regiões de Minas Gerais.

No final de 2024, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram incluídos na lista do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco. Existem dez regiões no estado caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Castra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

Além dessas, há mais seis regiões caracterizadas como produtoras de outros tipos de queijos artesanais: Alagoa, Mantiqueira de Minas, Serra Geral do

Norte de Minas, Vale do Jequitinhonha (Queijo Cabacinha), Vale do Suacuí e Vale do Mucuri (Requeijão Moreno).

Números da produção familiar de queijos em Minas Gerais

*Produção total da agroindústria familiar: 43 mil toneladas

*Total de agroindústrias familiares produtoras de queijos: 12,5 mil

*Produção de queijos artesanais (leite cru): 32,1 mil toneladas

*Agroindústria familiares de queijos artesanais: 8,8 mil

*Participação dos queijos artesanais na produção familiar: 74,6%

*Produção de Queijo Minas Artesanal (QMA): 18,4 mil toneladas

*Agroindústria familiares produtoras de QMA: 3,5 mil

Passa Vinte vence torneio de inclusão digital do Governo de Minas

Município do Sul de Minas, conquistou 225 certificados na plataforma digital TecPop; iniciativa visa a inclusão digital e a capacitação profissional a partir de cursos on-line

O município de Passa Vinte, no Sul de Minas, foi o ganhador do torneio "TecPop Minas entre Municípios", com 225 certificados emitidos durante a competição. A ação é parte do programa TecPop Minas, iniciativa do Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico (Sede-MG), que visa garantir a inclusão digital e a capacitação profissional dos cidadãos.

O torneio teve o objetivo de incentivar e reconhecer os esforços dos municípios mineiros em promover a qualificação, por meio da emissão de certificados do programa TecPop Minas, aumentando o engajamento desses participantes e fortalecendo o processo de capacitação dos mineiros. O torneio aconteceu entre julho e novembro de 2025.

Participaram do torneio cem municípios mineiros selecionados no edital de Chamamento Público de Apoio a Ações Municipais de Inclusão Digital e Capacitação Profissional no âmbito do Programa Acelera Minas. A avaliação levou em consideração o número de habitantes e a quantidade de certificados emitidos.

Desde 2022, início das ações do TecPop Minas, Passa Vinte teve 953 alunos matriculados e emitiu 693 certificados de conclusão dos cursos TecPop. Desse total, 225 foram emitidos durante o torneio. Santa Margarida e Rubelita alcançaram, respectivamente, o segundo e o terceiro lugar.

Alinhado a essa propos-



ta, e como parte do edital do TecPop, o Governo de Minas selecionou cem municípios mineiros para receberem notebooks e um gabinete de recarga, possibilitando o acesso aos conteúdos e a realização das aulas. Ao todo, foram distribuídos 2 mil computadores.

"Essa é mais uma iniciativa do Governo de Minas que busca ampliar a geração de oportunidades, viabilizando emprego e renda de qualidade para cada cidadão mineiro", destaca o subsecretário de Ciência, Tecnologia e Inovação da Sede-MG, Lucas Mendes.

Conhecimento, capacitação e oportunidades

O coordenador da equipe do projeto TecPop Minas em Passa Vinte, Pablo Gonçalves Pereira, destaca que,

por meio da iniciativa, os jovens, além de adquirirem conhecimento, tornaram-se mais competitivos para o mercado de trabalho.

"O programa conta com uma grande diversidade de cursos, o que promove mais qualidade de vida aos cidadãos de Passa Vinte e amplia as oportunidades de empregabilidade", afirma.

De acordo com Pablo, os cursos oferecidos também proporcionaram a oportunidade de aprendizagem aos idosos. "Tivemos a oportunidade de ensinar esse grupo, promovendo aprendizado e auxiliando no desenvolvimento motor e intelectual, o que refletiu positivamente na saúde mental dos participantes", completa o coordenador.

O TecPop Minas ajuda

a fortalecer as políticas públicas e os programas municipais de inclusão digital incentivando a qualificação da força de trabalho e o desenvolvimento social.

TecPop Minas

Com foco na democratização da tecnologia, do empreendedorismo e do conhecimento como estratégia para o desenvolvimento econômico e social de Minas Gerais, o TecPop Minas oferece, por meio de uma plataforma digital, cursos gratuitos de conteúdos tecnológicos para capacitação profissional da população.

A plataforma também abriga cursos de capacitação vinculados a programas do Governo de Minas, como o Minas Livre para Crescer e Cidades do Futuro.

CAPOTARIA DO JAPA

- Insulfilm - Ar condicionado - Piso em vinil
- Capas de volante - Hidratação em couro
- Lavagem interna de carro e higienização
- Instalação de som - Envelopamento
- Reformas de bancos, sofás e cadeiras
- Estoafados em geral

Rodovia Israel Pinheiro, 605 - Andrelândia/MG | (35) 9 9198-0606



Rações para pequenos e grandes animais, adubos, medicamentos, ferramentas, peixes vivos, material para pesca e muito mais

Av. José Bernardino, 187
35 9 9967 1869
Rua Aiuruoca, 374, bairro Areão a 35 3325 2331



ALAN PEREIRA BARROS
CONSULTOR AMBIENTAL | ENGENHEIRO AGRÔNOMO

- Cadastro Ambiental Rural - CAR
- Licenciamento / Regularização ambiental
- Certidão de não passível de licenciamento ambiental
- LAS - Cadastro / LAS - RAS
- Projetos técnicos (PTRF, PRAD)
- Projetos de reflorestamento
- Outorga e cadastro de uso insignificante de água

35 9 9997-2552 | 35 99818-9985
Escritórios em Cruzília / Andrelândia
alanpereirabarros@yahoo.com.br

••• @terraelarimoveis

Conheça nossos serviços!

Acesse www.terraelar.imb.br



35 99775-0954

Rua Felipe Senador, 1231 A
Aiuruoca - MG - Brasil


Terra e Lar IMÓVEIS

Exposição Ateliê Arte Lavrinha retorna à Serra da Mantiqueira após circular por Minas e pelo Rio de Janeiro

Depois de percorrer diferentes espaços culturais e institucionais em Minas Gerais e no Rio de Janeiro, a exposição Ateliê Arte Lavrinha volta ao seu ponto de partida: o próprio ateliê, localizado na Serra da Mantiqueira, em Bocaina de Minas (MG). A mostra, que leva o mesmo nome do espaço onde foi criada, reúne obras produzidas por artistas com deficiência atendidos pelo Ateliê Arte Lavrinha, em diálogo com as APAEs da região e com a comunidade do entorno.

Antes de retornar à Mantiqueira, a exposição ocupou a Estação Jaqueira, em Itaipava (RJ), onde foi indicada ao Prêmio Maestro Guerra-Peixe, a sede da Secretaria da Pessoa com Deficiência de Petrópolis (RJ) e o Centro de Atendimento ao Turista (CAT) de Liberdade (MG), ampliando o alcance do trabalho desenvolvido no ateliê e promovendo encontros entre arte, inclusão e território.

Para Nietta Lindenberg do Monte, mantenedora da RPPN Ave Lavrinha e idealizadora do projeto, o retorno tem um significado especial. "Essa volta da exposição à sua casa, por assim dizer, é



muito simbólica. É aqui que tudo começa: os vínculos, os processos, as descobertas. Receber o público no ateliê é compartilhar todas as obras que aqui estão, mas também o ambiente onde elas nascem", afirma.

Deni, responsável pela condução das oficinas, realizadas às sextas-feiras, e pelo acompanhamento direto dos artistas das APAEs, comenta que a exposição no próprio ateliê também apresenta o percurso criativo por trás das obras.

"Quando as pessoas visitam o Ateliê Arte Lavrinha, elas conseguem entender melhor como cada trabalho é construído, respeitando o tempo, as habilidades e a expressão de cada um. É um encontro mais próximo, mais verdadeiro, entre quem cria e quem visita", explica.

A exposição se destina a alunos do sistema de ensino, moradores da comunidade do entorno, usuários e equipes das APAEs, amigos do projeto e visitantes em

geral. Ao percorrer o Ateliê Arte Lavrinha, o público tem a oportunidade de conhecer pinturas, desenhos, esculturas e trabalhos em papier-maché que dialogam com a paisagem da Serra da Mantiqueira, com o cotidiano dos artistas e com suas formas singulares de expressão.

As visitas ao Ateliê Arte Lavrinha podem ser agendadas de segunda a sexta-feira pelos telefones (32) 98417-1934 (Deni) ou (32) 98419-2441 (Luzia). Serviço - Exposição Ate-



liê Arte Lavrinha

Local: Ateliê Arte Lavrinha, Fazenda Lavrinha / RPPN Ave Lavrinha, s/n – Bocaina de Minas (MG).

Visitação gratuita: de segunda a sexta-feira, mediante agendamento: (32) 98417-1934 - Deni ou (32) 98419-2441 - Luzia.

CHEGA

DE VIOLENCIA CONTRA A MULHER



ACESSE O QR CODE
E SAIBA COMO
SE PROTEGER.
[almg.gov.br/
semprevivas](http://almg.gov.br/semprevivas)



**AS DEPUTADAS E OS DEPUTADOS ESTADUAIS
ESTÃO NA LUTA PELA VIDA DAS MULHERES.**

**ASSEMBLEIA
LEGISLATIVA
DE MINAS GERAIS**
Poder e voz do cidadão
[YouTube](#) [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

LIGUE 190 E PROCURE A DELEGACIA MAIS PRÓXIMA.

Fonte: Anuário Brasileiro de Segurança Pública – 2025 (págs.135 e 144)

casablanca