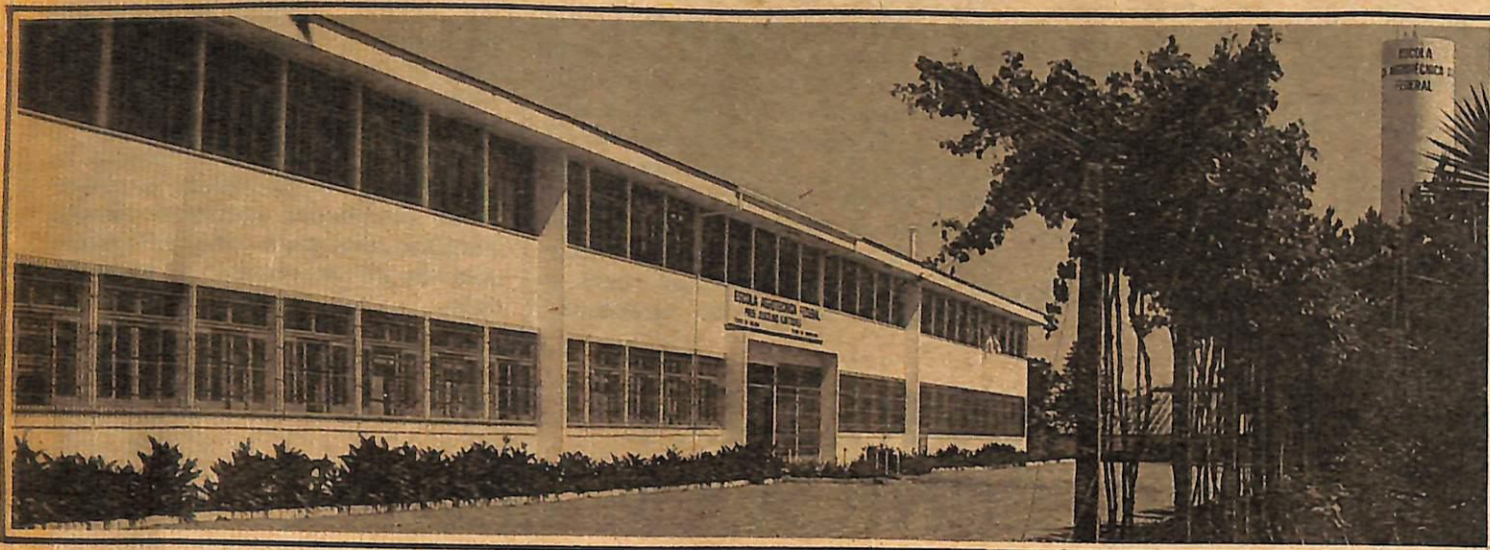




A FORMAÇÃO DOS ENÓLOGOS BRASILEIROS



Com o único curso de Formação de enólogos em todo o Brasil, a Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek conta com aproximadamente 400 alunos. Localiza-se no município de Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul, na região serrana deste Estado, onde se encontra o maior pólo produtor de uvas e vinhos do país.

O curso de formação de enotécnicos tem a duração de três anos, incluindo a formação geral do 2º grau, além de formação especial. No primeiro ano, são ministradas aulas de Viticultura na fazenda da Escola, localizada no interior do município e também são realizados experimentos, que são desenvolvidos nos laboratórios da Escola.

A área de Enologia ocupa-se principalmente com aulas práticas, dando maior ênfase às disciplinas de Química, Física e Microbiologia, podendo os alunos vivenciar estes conhecimentos nos projetos desenvolvidos pela Escola.

No segundo ano do curso os alunos aprendem as técnicas da microvinificação em laboratório e Enologia I, que confere conhecimentos enotécnicos gerais, dando um embasamento global das práticas enológicas, que inclui acabamento dos vinhos, rotulagem, expedição e uma visão da comercialização do produto no mercado, além de um mini-estágio durante o período de férias, onde acompanham nas cantinas todo o processo de vinificação, desde a chegada da uva às cantinas.

No último ano os alunos ingressam na vinificação propriamente dita, onde têm uma visão mais específica dos assuntos abordados nos anos anteriores. Neste final de curso são ministradas aulas de controle de qualidade, estabilização dos vinhos, análises rotineiras executadas nas cantinas, cursos sobre vinagres, conhaques, champanhas e outros derivados do vinho.

A escola conta com uma grande infra-estrutura, oferecendo aos estudantes regime de internato, semi-internato e externato. Embora localizada no perímetro urbano, também oferece no perímetro urbano, também oferece ao corpo discente diversos tipos de lazer, devido à variada procedência dos alunos, de quase todas as partes do país, principalmente dos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina.

O mercado de trabalho para os formados de ambos os cursos oferecidos pela Escola é praticamente imediato, sendo que 85,2% estão trabalhando na área que buscaram habilitar-se, e 31,4% estão atuando no setor produtivo, voltando à sua origem e desenvolvendo pequenos projetos de vinificação. Os técnicos em Agropecuária, nas propriedades rurais da família, implementam projetos de Apicultura, Viticultura, Piscicultura, Fruticultura de clima temperado e outros, de grande importância para a economia nacional.

Dentro da Escola, o aluno desfruta

de várias opções, além do lazer, servindo nos fins de semana à comunidade local através de prestação de serviços, controlada pelos próprios alunos da Cooperativa, que é formada por todos os estudantes. A Cooperativa, considerada modelo em todo o país, produz toda a alimentação dos alunos, além de elaborar ótimos vinhos, comercializados em todo o território nacional.

O número de vagas oferecidas é de 110, sendo que 70 se destinam ao curso de Agropecuária e 40 para o curso de Enologia. O ingresso é feito através de um exame de seleção, geralmente realizado na primeira quinzena de janeiro, dividido em exame teórico e vocacional, além de exame médico e entrevista. É necessário, para o ingresso, a conclusão do primeiro grau.

Atualmente sob a direção do professor Ivo Luiz Cignachi, a Escola vem passando por uma série de modificações, que visam a atender melhor os estudantes, através de novos projetos, que deverão aumentar seus conhecimentos a nível profissional, e também conscientizá-los de sua importância perante a sociedade e a economia nacional.

29 anos em nome dos vinhos

A Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek foi criada em 22 de outubro de 1959, estando subordinada ao Instituto de Fermentação do Ministério da Agri-

cultura. Em maio de 1967 foi transferida para o Ministério da Educação e Cultura, e em 1975, com a criação da Coordenação Nacional do Ensino Agropecuário, a Escola passou a ser subordinada à COAGRI e, atualmente, com extinção deste órgão a Escola foi transferida para a Secretaria de Ensino de Segundo Grau do Ministério da Educação, existindo um projeto de tornar a Escola, de forma gradativa, em órgão autônomo, que segundo a opinião pública traria maior flexibilidade em termos de administração e de ensino.

Tem como finalidade proporcionar formação a nível de segundo grau nas habilitações de Técnico em Enologia e Técnico em Agropecuária, sendo os formandos aptos a atuar como técnicos em todo o território nacional nestas áreas. Possui uma área de 7,4 ha no perímetro urbano e 76 ha no distrito de Tuiuty, a 16 Km da sede, no interior do município de Bento Gonçalves, onde são desenvolvidos os principais projetos agropecuários.

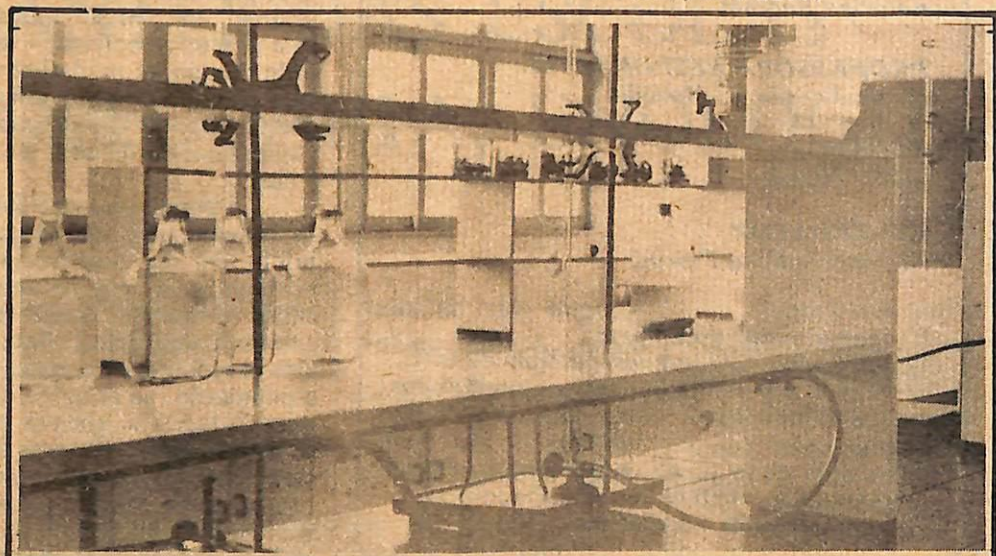
A habilitação em Enologia forma profissionais necessários ao desenvolvimento e modernização das técnicas de elaboração de vinhos, fator de progresso e destaque na economia gaúcha e nacional. Os técnicos são imediatamente absorvidos pelas cantinas de vinificação, pelos órgãos de pesquisa enológica da região e do país, de caráter oficial ou ligados a empresas privadas; como técnicos em indústrias de bebidas, para controle e fiscalização dos produtos derivados da uva e ainda do desenvolvimento de projetos, pesquisa e experimentação.

A Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek é a única escola do Brasil a oferecer a habilitação de Técnico em Enologia. Para o desenvolvimento de projetos enológicos, os alunos dispõem de uma cantina de vinificação que elabora vinhos brancos e tintos, conhaque e licor.

Orgulho de Bento Gonçalves, Capital Brasileira do Vinho, a Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek se encontra localizada no seguinte endereço: Avenida Osvaldo Aranha, 540 - Cx.P. 135 - Bento Gonçalves - RS - CEP 95700 - Fone: (054) 252-2200.



Cantina-modelo produz vinhos comercializados em todo país.



Laboratório da Escola Agrotécnica Federal.

NOSSA COOPERATIVA

Caro colega e associado, decorrido quase um ano de trabalho da atual diretoria da Cooperativa-Escola, quero levar ao conhecimento de todos um pouco do nosso trabalho e das atuais dificuldades enfrentadas pela nossa Cooperativa.

Não podendo ficar submissa à atual conjuntura econômica por que passa nosso país, a Cooperativa enfrenta sérios problemas de ordem financeira, sendo mais que nunca necessária uma participação efetiva de todos nós, associados, no sentido de superar as dificuldades, elevando ainda mais a representatividade da mesma.

Infelizmente, ainda temos associados que colocam em jogo a importância da Cooperativa dentro da Escola, não se dando conta dos da-

dos que serão citados neste precioso espaço, como:

- Assistência médica por um preço bastante acessível;
- Lavanderia praticamente gratuita;
- Convênio com uma ótica;
- Curso de datilografia;
- Aquisição de jornais e revistas para a Biblioteca da Escola;
- Apoio às demais instituições estudantis;
- Atuação direta nos projetos juntamente com a Escola, possibilitando barateamento na alimentação, além de proporcionar aprendizado prático;
- Comercialização de todo o excesso de produção;

E, o mais importante de todos os benefícios, que é nossa participação efetiva na so-

riedade cooperativa, valendo-se da democracia, para vencer idéias egoístas.

Por tudo isso, temos certeza, caro colega, que estamos cumprindo com a nossa obrigação, procurando cada vez mais melhorar nossas condições de ensino.

Adriano Antônio Fiorini
Presidente Coop-Escola

ESCOLA AGROTÉCNICA COMEMORA SEU 29º ANIVERSÁRIO

Para valorizar o árduo trabalho de nossos imigrantes e, principalmente, aqueles que, com firmeza e perseverança acreditam na terra, na Viticultura e Enologia, foi criado, no dia 22 de outubro de 1959, a Escola de Viticultura e Enologia, hoje denominada ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL PRESIDENTE JUSCELINO KUBITSCHKE, de Bento Gonçalves, única Escola brasileira destinada à formação de técnicos na arte de elaborar vinhos e que possui, a partir de 1975, outra habilitação, para a formação de Técnicos em Agropecuá-

ria.

Fazendo parte das comemorações do 29º aniversário da Escola, realizou-se o 1º Concurso de talentos da EAFPK. Também se apresentou na mesma o Grupo Internacional de Danças da Escola Bento Gonçalves, além da realização do Encontro de Ex-Alunos, no qual foi aprovado o Estatuto e eleita a 1ª Diretoria da Associação dos Ex-Alunos. As respectivas promoções obtiveram sucesso absoluto, coroando com êxito a passagem do 29º aniversário de nossa Escola.

PROFESSORES DA AGROTÉCNICA EM ISRAEL

A especialização e atualização constante dos docentes se constitui numa das propostas da atual direção da EAFPK.

As professoras Rosa Maria Milani, Sandra Faggion e o diretor-adjunto, professor Flávio Abreu de Souza, viajarão, no dia 30 de junho, com destino a Israel, para participar no XIII Curso de sistemas educacionais.

Este curso é promovido pelo Departamento Cultural do Ex-proagro-Rio que, incentivado pelo grande sucesso que vêm tendo os cursos de Sistemas Educacionais e com a finalidade de promover o interesse demonstrado por muitos educadores, obteve a concessão de bolsas de estudo junto ao governo de Israel, considerando um dos mais modernos sistemas e

centros de educação do mundo atual.

COMUNICADO

Quem deixou a Cooperativa, mais especificamente, a Seção de Divulgação e Cultura - SDC, foi o colega Everaldo Marini. Justifica-se a sua saída pelo fato de concorrer à Presidência do Grêmio Estudantil de nossa Escola.

Seguindo indicação do presidente da Cooperativa-Escola, assumiu a chefia do SDC o colega Clécio Heissler. Desejamos sucesso ao novo responsável pela Seção e que, possa ele dar continuidade ao bom trabalho que vinha sendo desenvolvido na mesma.

- A principal arte de viver consiste ordinariamente em não confessar de maneira nenhuma que se é infeliz ou se tem uma desvantagem com respeito aos outros.

Mensagem dirigida a todos os estudantes da Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek B. G. pelo aluno Everaldo Marini.

EXPEDIENTE

Órgão de divulgação da Cooperativa-Escola dos Alunos da Escola Agrotécnica Federal PJK de Bento Gonçalves.

DIRETOR DA ESCOLA
Ivo Luís Cignachi

PRESIDENTE DA COOPERATIVA-ESCOLA
Adriano Antônio Fiorini

PROF. ORIENTADOR DA COOPERATIVA-ESCOLA
Faustino Facchin

PROFESSORA RESPONSÁVEL
Maria Lourde C. Marodin

REDATOR
Clécio Heissler

CO-REDATOR
Adriano Antônio Fiorini

Tiragem - 1.000 exemplares
As publicações são responsabilidade do SDC. Permite-se a transcrição total ou parcial dos artigos deste jornal, desde que seja citada a fonte.
A redação deste jornal reserva-se o direito de corrigir suprimindo ou acrescentando termos aos originais recebidos.

SITUAÇÃO DE EQUILÍBRIO ATUALMENTE ALCANÇADO PELA BIOSFERA

A biosfera alcançou, através do tempo, um equilíbrio dinâmico que se caracteriza por uma elevada funcionalidade e uma grande estabilidade. Como resultado verifica-se um perfeito equilíbrio, tanto no número de indivíduos como no número de espécies. A manutenção deste equilíbrio depende de numerosos fatores dentre os quais citamos: densidade populacional; - suprimento de alimentos; competição intraespecífica e interespecífica; - mortalidade devido ao predatismo e outras doenças; - valor adaptativo das populações (fundo genético); - modificações do meio ambiente; - etc.

As populações que integram as comunidades da biosfera, no início de seu desenvolvimento, possuem uma taxa de natalidade maior e crescem quase em progressão geométrica. Entretanto, este crescimento retarda, quando a população, ao atingir um determinado tamanho começa a sentir as influências dos fatores limitantes. A partir desse momento, o seu tamanho passa a oscilar, aumentando ou diminuindo, mas sempre flutuando ao redor de um

valor médio. Neste caso, a população atingiu um equilíbrio que é mantido pela equivalência de suas taxas de natalidade e mortalidade. Se um dos fatores limitantes aumentar de intensidade, ele poderá tirar a população de seu equilíbrio. Supondo-se, por exemplo, que sobrevenha sobre a população uma grave doença epidêmica, tornando a taxa de mortalidade maior que a de natalidade.

Esta doença terá um caráter seletivo; no caso da população apresentar uma variabilidade genética capaz de resistir a esta pressão seletiva, a população poderá se recuperar e, depois de algum tempo, voltar a seu equilíbrio. A sobrevivência da população será mantida, porque os indivíduos com o genótipo que confere a resistência à doença vão continuar a se reproduzir e garantir a natalidade; seus filhos herdarão a resistência e poderão, também, se reproduzir e assim a população se manterá.

A instabilidade ambiental apresenta desafios aos indivíduos de uma espécie, a uma comunidade ou mesmo ao ecossistema todo. Para se manterem em harmo-

nia com um ambiente em processo de mudança (provoca por agentes bióticos ou abióticos), os organismos não só precisam ser adaptados, mas adaptáveis. As espécies além de possuírem variedade genética apresentam também capacidade de produzir variedades genéticas por mutação. Alguns variantes genéticos podem tornar-se menos frequentes ou serem eliminados; outros podem tornar-se mais frequentes e serem fixados como uma nova norma para a população de uma espécie que, por sua vez, provocará uma reação em cadeia nas comunidades das quais venha a participar, selecionando aqueles mais adaptados e conferindo ao ecossistema e a biosfera um novo equilíbrio dinâmico.

Concluindo, podemos dizer que as populações naturais, através de suas múltiplas interações com outras populações e com as condições físicas do ambiente, mantêm-se estáveis e, consequentemente a biosfera também.

Prof. João Carlos Selbach.



COOPERATIVA EM BUSCA DE RECURSOS

A Cooperativa-Escola pleiteia junto à Assembléia Legislativa do estado uma possível transformação dos tributos pagos ao estado (ICM), em recursos próprios da Cooperativa a serem revertidos em prol do processo de

ensino e aprendizagem do associado. O presidente da Cooperativa-Escola Adriano Antônio Fiorini, que já havia levantado a sugestão durante o encontro de Cooperativas-Escolas, enviou ofício ao Deputado Estadual

Limberger, solicitando ao mesmo, uma posição ao trâmite do projeto na Assembléia Legislativa. O presidente justifica esta necessidade pelo fato de a Cooperativa-Escola não mais ter acesso às subvensões econômicas,

o que a priva de recursos indispensáveis para o bom an-

damento dos projetos.

Clécio Heissler
Cfece - SDC

ASSEMBLÉIA GERAL EXTRAORDINÁRIA

No dia vinte e dois de setembro de mil novecentos e oitenta e oito, realizou-se no Salão de Atos da Escola Agrotécnica Federal PJK, mais uma Assembléia Geral Extraordinária da Cooperativa-Escola. Na oportunidade a Diretoria da

Cooperativa apresentou aos associados um relatório em que constavam as principais informações referentes à atual situação da Cooperativa-Escola.

Os associados, por sua vez, questionaram e fizeram várias sugestões no

sentido de melhorar as condições de ensino e aprendizagem na área técnica, através da implantação e melhoria de determinados projetos.

Adriano Antônio Fiorini
Presidente
Cooperativa-Escola

ENÓLOGOS

A Escola Agrotécnica Federal Presidente Juscelino Kubitschek enviou um questionário a todas as empresas vinícolas do país. O objetivo do referido questionário é apurar a futura formação dos profissionais nas empresas do setor enológico, através do curso superior de Tecnólogo em Enolo-

gia, que deverá ser implantado no próximo ano. Várias comissões da Escola estão trabalhando na preparação do currículo, tomando como base a demanda do mercado e outras necessidades, para definir o perfil dos futuros enólogos.

Folha da Serra
Agosto de 1988

I CONGRESSO DE ESTUDANTES DAS ESCOLAS AGROTÉCNICAS EM AGROPECUÁRIA, ENOLOGIA E TÉCNICAS DOMÉSTICAS

Realizou-se na Escola Agrotécnica de Sertão, o I Congresso de Estudantes das Escolas Técnicas e Agrotécnicas do RS, na oportunidade os estudantes analisaram

o atual sistema de ensino bem como a situação das Escolas, apresentando sugestões para que ocorra mudanças, visando a elevar o nível de ensino.

O GETAE se fez representar através de uma comissão de sete alunos composta por: Volnei Ramon, Everaldo Marini, Valdecir Ferrari, Carlos Carraro, Mábio Du-

tra, Clayrton G. Alves e Ricardo J. Pretto.

No próximo ano, o encontro será realizado em nossa Escola, e terá como coor-

denador do mesmo, Volnei Ramon, como orador Everaldo Marini e será secretariado pela colega Patrícia da Escola Agrotécnica de Sertão.

Esperamos que o encontro tenha pleno êxito e traga melhoras consideráveis para nosso sistema de ensino.

A GRANDE FUNÇÃO DA ESCOLA: ENSINAR E PENSAR

Os professores do 2º grau costumam encarar, como objetivo de ensino, a transmissão dos conteúdos das disciplinas. Devemos ensinar computação no 2º grau? A matemática deveria incluir uma parte intensiva sobre o cálculo integral? Onde fica a Filosofia? Quantas horas para Comunicação e Expressão? Para Gramática?

É verdade que o ensino lida com conteúdos, porém, o que conta mesmo, no final do 2º grau, é mais questão de o que foi aprendido do que o que foi estudado. Até que ponto o aluno aprendeu a pensar por si mesmo, a analisar e resolver problemas,

a tirar suas próprias conclusões? A formar uma opinião refletida sobre diversos assuntos e expressar, de forma coerente e fiel, seu próprio pensamento? A apreciar as complexidades da sociedade e do momento histórico em que vive?

Esses aspectos certamente são mais importantes do que a aprendizagem de fatos, informações ou fórmulas matemáticas isoladas. Afinal, após as centenas de aulas dadas no 2º grau, a grande maioria das informações com que o aluno teve contato tem como destino o esquecimento eterno. Os que continuam intatos são os conceitos fundamen-

tais, a atitude de questionamento e curiosidade, a capacidade de raciocinar, de definir e redefinir problemas, de dialogar de forma produtiva. Essas coisas não somem com os ventos.

Precisamos nos preocupar com os processos de aprendizagem mais do que com os conteúdos. Nas áreas das ciências, em vez de ensinarmos fórmulas matemáticas ou termos técnicos, precisamos saber criar situações em que o aluno possa explorar problemas científicos, coletar dados e formular suas próprias conclusões.

Na matemática, precisamos criar situações que possam ser investigadas pelos alunos e discutidas.

Mas nossa experiência indica que não há discussão, na maioria das salas de aula, sobre as diversas maneiras de resolver ou apresentar problemas matemáticos e científicos. Existe o método oficial, e ponto final. Quando o aluno começa a defender idéias não autorizadas (que não estão de acordo com o livro), ele é logo corrigido, e os desvios da ortodoxia, expostos e exorcizados. Não é surpreendente que muitos cheguem ao nível universitário sem a prática e a confiança necessárias para formular sua própria opinião.

O conhecimento desenvolvido pelo aluno na escola envolve uma confluência entre o conhe-

cimento escolar - fruto de descobertas e reflexões da sociedade ocidental durante séculos - e as descobertas feitas pelo aluno. Certas idéias - a teoria newtoniana da Física, por exemplo - não serão espontaneamente descobertas pelo aluno, nem o mais dotado. Mas é igualmente verdade e o aluno entenderá pouco dos conhecimentos ensinados formalmente com "cuspe e giz". Ao decorar "F.M.A", o aluno não precisa lidar com opções alternativas para representar a dinâmica dos corpos. E o domínio matemático da fórmula não significa que o aluno entenderá o conceito da força para situações apropriadas.

O vestibular, além de ser um instrumento de seleção, é um modelo, para os educadores do 2º grau, dos conhecimentos que deverão ser desenvolvidos nesse nível de ensino.

As universidades poderiam contribuir para a melhoria do ensino do 2º grau, começando pela criação de vestibulares que valorizem a reflexão e o raciocínio sobre problemas novos, em que o aluno não pode aplicar conhecimentos enlatados.

DAVID WILLIAM CARRAHER:
Prof. de Psicologia da
Universidade Federal
de Pernambuco.

VISITA À APAE

Os formandos/88, de nossa Escola, visitaram a APAE, dentro do programa alusivo à Semana do Excepcional. Na oportu-

nidade, nossos colegas assistiram a uma projeção de slides sobre as atividades desenvolvidas pela Escola Mundo Alegre, vi-

sitaram as instalações e obtiveram explicações sobre todo o trabalho desenvolvido.

ESCOLA AGROTÉCNICA INCENTIVA APICULTURA

Com o objetivo de diversificar as atividades agropecuárias e desenvolver projetos alternativos dentro do curso técnico em Agropecuária, a EAFPJK está incentivando os alunos para o desenvolvimento da Apicultura. O projeto, que visa retomar uma atividade que vem sendo pouco difundida, ao mesmo tempo em que pode ser incluída como uma das atividades de uma propriedade diversificada, é de custo baixo e sua maior exigência é o conhecimento teórico e prático.

De acordo com o diretor da Escola, professor Ivo Cignachi, a Apicultura é uma atividade viável, uma vez que se adapta à maioria das regiões, o que reforça seu incentivo dentro do curso

Técnico em Agropecuária, o qual recebe alunos de procedência diversa. Por outro lado o Diretor ainda lembrou que a Apicultura está tendo maior espaço no município, já que representa uma atividade paralela junto à Agricultura.

No ano passado, a Escola Agrotécnica, junto com a EMATER e a Secretaria da Agricultura, desenvolveu um curso sobre Apicultura, envolvendo diversos produtores da região. Atualmente mais de quatrocentos agricultores desenvolveram a atividade na região, que já conta com uma associação apícola.

Gazeta - Setembro de 1988

PARABÉNS, CTG

No mês de setembro, o CTG Cultura Sem Fronteira participou de vários eventos, tais como:

- Semanda da Pátria;
- Eventos municipais da Semana Farroupilha e regionais, em Cotiporã;
- IV Mateada de Integração, 17/09/88 e Tertúlia Livre, 18/09/88, ambos na Praça Vico Barbieri, também houve apresentação no dia 19/09/88, no Banco Banrisul;
- Participou com um representante na guarda da chama crioula regional.

No dia 23/09/88, foi realizada a eleição para a nova patronagem do CTG, sendo que concorreram cinco chapas. A chapa número um foi a vencedora, com os seguintes membros:

- Patrão: Angelo Cavalheiro;
- 2º Capataz: Jorge Schiochet;
- 1º Sota-Capataz: Vogmar Mignoni;

- 1º Agregado das Pilchas: Enio Quadros;
- 1º Conselheiro de Vaqueanos: Márcio Marsom;

No dia 01/10/88, o CTG Cultura Sem Fronteira participou do Segundo Encontro Artístico, promovido pela Cooperativa-Escola de Sertão, com o apoio do CTG Tropeiros da Cultura.

O CTG Cultura Sem Fronteira obteve destaque, conquistando, assim, vários prêmios:

- 1º lugar na dança (envernada) Roberto Brum e Marli Closs, Alcindo Iora e Jaqueline Lando; Edson Macedo e Regina Bruneto; José C. Pereira e Análise Scartazini.
- 1º lugar poesia: José C. Pereira;
- 2º lugar poesia: Flávio da Silva;
- 3º lugar trova: José C. Pereira.



RAINHA DA EAFPJK/88

FALANDO EM BELEZA

Realizou-se, no dia 22 de junho, no Salão de Atos da EAFPJK, a escolha da rainha da Escola/88. Foi escolhida pelo júri, a rainha: Consuelo Salini; 1ª princesa: Cláudia Chini; 2ª princesa: Janete Rizzi.

BELEZA II

No dia 27 de agosto de 1988, realizou-se, nas dependências do Ginásio de Esportes de Bento Gonçalves, a escolha da mais bela estudante bento-gonçalvese, onde mais uma vez a beleza feminina da EAFPJK se fez presente, através de

nossa rainha, Consuelo Salini, recebendo o título de 2ª princesa. A animação da noite ficou a cargo da Banda Casa de Fundos. Nossa Escola marcou presença com a Banda AGRO, composta por alunos do nosso colégio.

A VIDA

A vida é um caminho além do horizonte.
Um caminho imprevisível em busca ansiosa de amor.
Um caminho onde nós nos defrontamos com alegrias, tristezas, mágoas e lembranças.
Um caminho barrado pelo preconceito e pelo medo de sermos felizes.
Um caminho onde optamos pela liberdade ou pela alienação.
Um caminho que muitos percorrem e poucos chegam ao final; outros mal conseguem seguir, e alguns mal acabam de nascer e este caminho lhes é barrado.
Um caminho onde devemos pensar e refletir sobre tudo, antes de agir.
Um caminho no qual o dinheiro é posto acima de qualquer valor humano.
Um caminho movido a sentimentos e a surpresas.
Eu acho que devemos "viver" a cada segundo o que este caminho nos oferece. Mas sempre termos em mente a sinceridade, a bondade, a humildade, a compreensão, a amizade e o amor.
Tenhamos fé em Deus e agradeçamos a ELE por tudo. Pedir a ELE saúde, coragem e sabedoria, para continuarmos amando, apreciando e descobrindo as maravilhas que este "CAMINHO" nos oferece.

Marco Aurélio Prigol - 3º B.

A REALIZAÇÃO

Colegas, precisamos parar e refletir sobre nossas vidas, analisarmos a maneira como estamos vivendo.

Você fez algo para enriquecer o seu interior pessoal, ou simplesmente está se deixando manipular pela mecânica da vida.

O que devemos fazer?

Precisamos despertar e quebrar a rotina da vida, e assim encontraremos novos caminhos.

"Não sois máquina, homens é o que sois".

Mais que nunca devemos mudar. Isso depende da luta e do super esforço de cada ser. Portanto, para chegarmos ao nosso ideal, resolvemos elaborar uma receita, na qual, os ingredientes nela contidos, representam o símbolo de uma verdadeira realização.

Analise e reflita sobre cada palavra que veremos agora.

Levantar e sentir-se feliz por mais um dia que irá brilhar na vida.

Ser uma pessoa feliz, viver a realidade e encontrar a sua paz interior.

• A nossa consciência, sobretudo, é um bom dom para alcançar a liberdade.

• Ser pessoas simples.

• Precisar nos auto-observar constantemente.

• Ter sempre Jesus em nosso coração.

• Perguntar o porquê das coisas.

• Despertar e viver a realidade, não ficar pensando em fantasias e alucinações.

• Viver, não vegetar.

• Saber que não somos melhor que ninguém, e sim ver à igualdade nas pessoas.

• Não deixar o materialismo influenciar nossos atos e pensamentos.

• Transmitir paz e alegria às pessoas.

• Fazer aos outros o que quer que lhe façam.

• Não julgar os defeitos dos outros, mas procurar compreendê-los da melhor maneira.

• Não pensar no mal, mas sim ver sempre o bem em tudo o que o rodeia.

• Conhecer as pessoas interiormente e dar valor aos seus sentimentos.

• Não dar atenção ao que as pessoas pensam e dizem com objetivo de ironizar.

• Não ter preconceitos para realizar os objetivos almejados.

• Dar-se conta de que a cada segundo que passa, estamos vivendo.

• Distinguir o bem do mal.

• Não importam os passos que demos para trás, mas sim aqueles que vamos dar para a frente.

• Quem ama não aprisiona, liberta.

• Respeitar e valorizar nossos pais.

• Não deixar o demônio do álcool, do cigarro e da carne destruir o corpo físico.

• Encarar as doenças e os problemas com tranqüilidade.

• Ser sincero.

• Não recusar dar o seu tempo aos seus amigos.

• Repartir o que você tem com as pessoas.

• Fazer boas obras e sacrificar-se pela humanidade.

• Pedir a Deus saúde, coragem e sabedoria para continuarmos vivendo.

• Visitar a casa de Deus e conversar com "Ele".

• Descobrir tudo aquilo de que você é capaz.

• Não se identificar com defeitos e tempos passados e sim, com o agora.

Homem!

Conhece-se a ti mesmo e conhecerás o universo"

Agora só dependerá de ti!

Vandecir Barbosa Mognon

Marco Aurélio Prigol

OUTRAS OPÇÕES AO CONSUMIDOR DE VINHO BRASILEIRO

Firmino Splendor.

Diante da complexa realidade econômica brasileira, especialmente o setor vinícola, urge propiciar perspectivas de novas opções à população no incremento do mercado de vinho.

Baseados na realidade de uma estatística, praticamente há mais de 1/4 de século situar-se sempre no mesmo patamar de consumo "per capita", convém proporcionar modalidades de consumo reais às diferentes camadas populacionais do país.

Diante do atual mercado em voga, realizado basicamente nas modalidades engarrafado e de garrações, apresentado valores de dois extremos, isto é, um de valor do custo atual em garrações, o mais acessível ou primeiro extremo, outro, considerando o de custo mais elevado, ou o segundo extremo.

A comercialização do vinho nestas embalagens, a inúmeros populares não lhes convêm ou faltam condições financeiras, isto é, se analisado no ângulo do vinho engarrafado; 1º - por defrontar-se com uma qualidade de vinho própria aos conhecedores de vinho; 2º - pelo justo e conseqüente

preço desta bebida distanciar-se do poder aquisitivo de muitos de nossa população.

O vinho em garrações, em alguns casos, também não atinge a todas as camadas populacionais que gostariam de consumir esta bebida; 1º - pelo recente custo obtido da embalagem e seus insumos afetando-o no preço final; 2º - pela má imagem adquirida recentemente e, mesmo no passado, em muitos locais do país, sobre sua qualidade.

Vista a pequena opção para muitas das camadas populacionais de diferentes poderes aquisitivos, referentes aos atuais custos do vinho em garrações e engarrafado, é prudente oferecer o consumo do vinho em outras modalidades, dispondo opção de escolha e conseqüentemente maior escoamento, especialmente do produto e consumação corrente, isto é, vinhos comuns.

ENTRE ESTAS OPÇÕES, INDICAMOS:

1º - Venda de vinho a granel, conservado em embalagens de relativos volumes mediante gás inerte, nos locais de vendas.

2º - Introdução de vinho em embalagens de 1/4 de litro com tampa metálica ou outros fechamentos de custo inferior ao da cortiça.

3º - A existência de embalagens de papelão, Tetrabrik, a exemplo de inúmeros sucos e vinhos comercializados em outros países.

4º - Nesta ocasião, quero enfatizar o tema com primordial importância ao item primeiro, venda de vinho a granel.

Para a sua viabilização, após a sua regulamentação, devem-se preparar e instalar nos grandes centros ou locais de visitação da população, os grandes supermercados, onde afluí um freqüente fluxo de pessoal.

SUPERMERCADOS QUE TRABALHARÃO COM ESTA MODALIDADE, DEVERÃO DISPOR DE:

1º - Tanques de aço inoxidável, ou de fibra de vidro, ou de plástico.

Estes deverão ser aprovados quanto à qualidade para tal fim.

2º - Cilindros com gás inerte, so-

bretudo de Nitrogênio, e instalação própria, a fim de possibilitar o tipo de operação oferecido neste sistema.

COMPETE AO SETOR TÉCNICO VINÍCOLA:

Mediante a fabricação de embalagem plástica de 5, 10, 15 litros, introduzir o sistema padronizado a apresentar as características das mesmas, formato, cor, praticidade de uso, volumes máximos, uso exclusivo. Solicitar junto ao Ministério da Agricultura a sua aprovação e aplicação nesta modalidade específica.

É função também do setor técnico tratar das definições de normas para o estabelecimento para a venda de vinho na modalidade sugerida.

FINALIDADE DA EMBALAGEM PADRÃO:

A idealização destas embalagens padrão e do sistema faz o consumidor servir-se no próprio supermercado, onde se encontram as instalações, da quantidade que desejar, desde que munido de uma das embalagens padrão, da qual ele é proprietário, pagan-

do, desta forma, apenas o vinho ao preço por litro, ficando isento do rótulo, rolinha, embalagem, caixa de papelão e outros. Dispondo, assim, de produto mais acessível a um maior número de consumidores que, atualmente, não possuem condições para aquisição nas atuais embalagens comercializadas.

OS SERVIÇOS OFERECIDOS BASICAMENTE SÃO:

a - Vinhos de Americanas e híbridas de todos os tipos de elaboração, tintos, brancos e rosados.

b - Vinhos de cortes de Vitis-viníferas e outras, com condições para esta modalidade de venda

c - Os vinhos de classe mesa e leve.

d - O trabalho inicial pode ser feito nesta modalidade de consumo no Estado do RS, por ser o de maior produção vinícola de bebida de consumo corrente, e que posteriormente poderá ser estendida às outras unidades da Federação produtoras desta qualidade de vinho.

e - É da respon-

sabilidade dos elementos técnicos das empresas que fornecem o vinho nos locais de venda, ou seja, locais de venda, supervisionar ou encerrar as orientações ao serviço, de abastecimento quanto às condições do produto, seu funcionamento e controle das instalações quando das reposições de vinho.

VANTAGENS DO SISTEMA DE VENDA:

1º Garantia de entrega aos consumidores na qualidade elaborada pelo estabelecimento produtor.

2º Vendas de volumes de vinhos com aplicação de menos mão-de-obra na indústria e sem a necessidade de aquisição de inúmeros materiais e para esta comercialização.

3º Incremento do consumo do vinho e de outros consumidores.

4º Eficácia da modalidade pela introdução mediante condições técnicas.

OBJETO DO SISTEMA

Adaptar o tipo de vinho a diferentes mercados com conseqüente incremento de vendas.

ENVENENAMENTO POR AGROTÓXICOS

Diversos inseticidas, herbicidas e fungicidas - agrupados nos neologismos: Pesticidas ou Agrotóxicos - são usadas nas plantações para evitar a proliferação de insetos, ervas e fungos, de outra forma essas pragas inutilizariam grande parte das produções agrícolas.

Tais produtos químicos tóxicos são empregados na forma de pós, dissolvidos em solução aquosa ou em solventes apropriados; ou em estado líquido como soluções ou emulsões contendo substâncias que proporcionam adesão às superfícies. Agem por contato, ingestão ou por absorção, asfixiando insetos ou envenenando as ervas e fungos.

São classificados em orgânicos ou inorgânicos, de acordo com sua constituição química. Os inorgânicos são os ácidos Bórico e Cianídrico, e os derivados do Arsênio, Flúor e Enxofre. Os orgânicos podem ser naturais ou sintéticos. O inseticida orgânico natural mais antigo que se conhece é o piretro, fabricado a partir da trituração de flores de uma espécie de crisântemo.

Os agrotóxicos sintéticos começaram a ser produzidos na década de 40, inicialmente o DDT e depois o BHC, ambos organoclorados. Pesquisas posteriores levaram à descoberta dos carbamatos e organofosforados, todos com maior poder de extermínio.

RISCOS DO USO DE AGROTÓXICOS

Desde a proibição da fabricação do DDT, causada por revelações dos seus efeitos cancerígenos e prejudiciais à saúde, conhecemos o perigo

potencial que representam os agrotóxicos ao homem.

Muitos pesquisadores afirmam, que as pragas da lavoura só serão eficazmente combatidas por seus inimigos naturais, o que também será bom para a saúde, pois o homem sofrerá consequências, como ocorre atualmente.

Entretanto, até que se aceite comba-

ter as pragas usando apenas a luta biológica, os agrotóxicos (muito lucrativos para seus fabricantes) continuarão a ser usados. Assim, o uso indiscriminado destes, e sem o uso das medidas de proteção individual, continuarão a produzir intoxicações agudas e crônicas, que variam nos seus efeitos desde uma simples dor de cabeça

até a morte.

Portanto, é indispensável que todos os agricultores, quando utilizam agrotóxicos em suas lavouras, usem meios de proteção individual (máscaras, luvas, aventais, botas, etc...), como recomendado pelos fabricantes. Também, é necessário, que os técnicos agrícolas ensinam, orientem e fis-

calizem os agricultores que não se protegem. A prevenção é o melhor remédio frente às intoxicações por agrotóxicos.

O quadro a seguir expõe alguns, mostra seu uso, vias de absorção e os sinais e sintomas das intoxicações. O intoxicado deve ser rapidamente levado ao hospital ou pronto-socorro, providenciando

para que vomite (forçando a garganta com os dedos), nos casos de ingestão acidental; ou nos casos de envenenamento por contato de partes do corpo com o agrotóxico, trocar as roupas do mesmo por outra limpa, após lavar com água fria e sabão todas as partes atingidas, usando para tal a proteção de luvas de borracha.

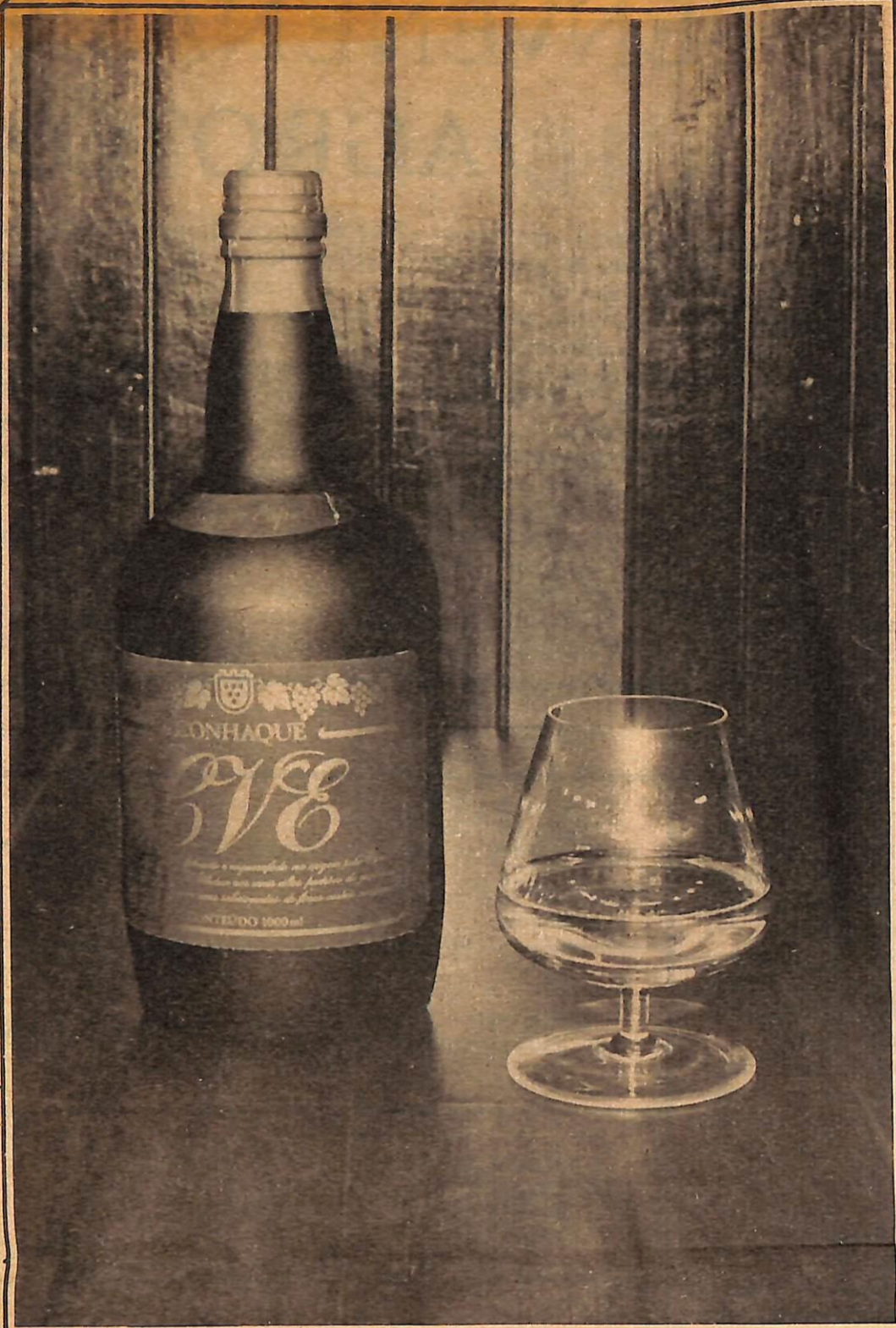
COMPOSTOS	USO	VIAS DE ABSORÇÃO	SINAIS E SINTOMAS
FOSFORADOS E CARBAMATOS Ex. PI-RIMOR 50 PM, ACTELIC, ROGOSOL (retirado do mercado)	INSETICIDAS E ACARÍCIDAS	DIGESTIVA, RESPIRATÓRIA E PELE	Salivação, suor intenso, tosse, vômitos, diarreia, confusão mental, convulsões e paralisia respiratória (morte)
CLORADOS Ex.: AMBUSH 500	INSETICIDAS E ACARÍCIDAS	DIGESTIVA, RESPIRATÓRIA E PELE	Dor de cabeça persistente, tremores, convulsões, mal estar geral, lesões no fígado e rins e pneumonite química (morte)
PARAQUAT Ex.: GRAMOXONE, GRAMOCIL, PARA-COLF	HERBICIDAS	DIGESTIVA	Vômitos, diarreia após a ingestão, cólicas, lesões no fígado e rins 2 dias após, lesão pulmonar progressiva e morte. Micose nas mãos pelo contato com as mãos.
SAIS DE COBRE	FUNGICIDAS	DIGESTIVA E RESPIRATÓRIA	Vômitos, diarreia, convulsões, febre, pneumonite química. Lesões na pele nos contatos prolongados. Na absorção aguda, se não houver vômitos, a morte ocorre em poucos dias.
ANTICOAGULANTE Ex.: RATAK, KLERAT	RATICIDAS	DIGESTIVA	Hemorragia nasal, gástrica, intestinal e renal após alguns dias.
MERCURIAIS ORGÂNICOS	FUNGICIDAS PARA USO EM SEMENTES PARA PLANTIO	DIGESTIVA, RESPIRATÓRIA E PELE	Dor de cabeça, perda de peso, lesão aos rins levando a morte.
BROMETO DE METILA	INSETICIDA (para grãos armazenados)	RESPIRATÓRIA (pouco pela pele)	Dor de cabeça, vômitos, confusão mental, visão dupla, edema do pulmão, lesão renal, convulsão e morte.
FOSFETOS METÁLICOS (fosfina)	INSETICIDA (para grãos armazenados)	RESPIRATÓRIA (pouco pela pele)	Sonolência, tremores, vômitos, diarreia, dilatação das pupilas, queda de pressão, edema do pulmão, morte.

FONTES DE CONSULTA: REVISTA POLUIÇÃO E MEIO AMBIENTE, EDITORA ABRIL S/A - PROGRAMA DE DIVULGAÇÃO SANITÁRIA, ICI DO BRASIL S/A

Roberto César Costa
CREA 12846

VAMOS DEGUSTAR OS BONS VINHOS CVE

As festas de fim de ano estão chegando. Presenteie seus amigos com os bons vinhos "C.V.E.", elaborados com uvas selecionadas de finas castas viníferas. Para tanto, basta enviar sua correspondência para COOPERATIVA-ESCOLA DOS ALUNOS DA ESCOLA AGROTÉCNICA FEDERAL DE BENTO GONÇALVES LTDA - Av. Osvaldo Aranha, 540 - Caixa postal 135 - 95.700 - Bento Gonçalves - RS ou pelo telefone (054) 252-2200.



COOPERATIVA-ESCOLA

COOPERATIVA-ESCOLA

DOS ALUNOS DA

ESCOLA AGROTÉCNICA

FEDERAL DE

BENTO GONÇALVES LTDA.

