

## Sebrae/RS incrementa atuação na Expointer

O Sebrae/RS ampliou sua participação na Expointer com um estande de 800 metros quadrados, no Pavilhão Internacional. O espaço procurou demonstrar e integrar os setores trabalhados pela entidade: Agronegócios, Indústria, Comércio e Serviços. No espaço dedicado ao agronegócio, foram apresentados os setores trabalhados pela entidade por meio do Programa Juntos para Competir. O Programa é uma parceria entre Sebrae/RS, Senar-RS e Farsul, e busca organizar e desenvolver as principais cadeias produtivas do Estado por meio da capacitação e de uma maior integração e organização dos setores, melhorando a qualidade dos produtos e agregando valor à produção. Os segmentos priorizados são: bovinocultura de corte, suinocultura, ovinocaprinocultura, fruticultura, floricultura, vitivinicultura, apicultura e a cultura da cana-de-açúcar e derivados.

O segmento de agrone-



Local sediou vários eventos, como assinatura de convênios

gônio também recebeu atenção especial no Espaço Gestão, onde os visitantes tiveram a possibilidade de conhecer as soluções para gestão da empresa rural disponibilizadas pela entidade, como palestras, cursos, consultorias e outras capacitações para tornar o produtor rural também um empresário. Neste espaço foram realizados mais de 430 atendimentos, sendo distribuídas mais de 2.700 publicações. Outro destaque foi a área destinada às empresas integrantes dos projetos do Sebrae/RS para ex-

porem seus produtos. Neste espaço foram comercializados doces de Pelotas, flores, vinhos, mel, confecções, cachaça, jóias, correaria, artesanato e pães. Assim, os empresários alcançaram mais de 18 mil unidades comercializadas, representando um volume acima de R\$ 80 mil.

A entidade ofereceu oficinas gratuitas durante todos os dias do evento, com o objetivo de estimular as pessoas a conhecerem técnicas e experimentarem as atividades apresentadas. Os temas abordados foram: ar-



Estande da instituição contou com 800 metros quadrados

ranjos florais, fiação de lã pura, tecelagem (fios e tramas), desfile da coleção primavera-verão, coleção de jóias e apresentações culturais. No estande, foram realizados alguns lançamentos e apresentações de ações que a entidade vem realizando, entre elas, o lançamento dos vinhos da Cooperativa Vinoeste, da Cartilha Boas Práticas Ambientais na Suinocultura, do Programa Cordeiro de Qualidade Arco, a apresentação do Programa de Qualidade do Morango de Bom Princípio, da Cooperativa Apícola do Pampa

Gaúcho (Coapampa), a premiação do 2º Concurso da Cachaça Gaúcha.

Outro evento que de destaque foi a abertura oficial do estande com presença de diversas autoridades, entre elas, a governadora Yeda Crusius, o presidente da Assembleia Legislativa, Frederico Antunes, o presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Nacional, senador Adelmir Santana, o presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae/RS e do Sistema Farsul, Carlos Rivaci Sperotto.

## Aproveitamento integral de alimentos é grande atração do Senar

A cozinha escola do Senar-RS foi uma das maiores atrações da Expointer 2007 para o público do meio rural. Quase mil pessoas foram beneficiadas diretamente com as oficinas de receitas de aproveitamento integral dos alimentos, que aconteceram no estande do Senar durante a feira.

Diariamente, foram preparados pratos doces e salgados,

além de chás e sucos. As instrutoras do Senar também prestaram informações nutricionais sobre alimentos que geralmente são descartados. “Os visitantes aprenderam, na prática, a utilizar partes de alimentos que geralmente são descartadas por falta de informação, mas que contêm significativa concentração de nutrientes”, ressalta o superintendente do Senar-RS,

Eduardo Delgado.

Os pratos preferidos pelo público foram pão de feijão, bolo de erva-mate, bife de casca de banana, maionese de tomate e doce em calda com casca de mandioca. Conforme a nutricionista Graziela Di Napoli, 60% da maioria dos alimentos são desperdiçados. “Alguns legumes e frutas possuem maior concentração de nutrientes nas

cascas e folhas, como a abóbora. A casca é 300 vezes mais nutritiva do que a polpa”, afirma. No término de cada encontro, o público degustou os alimentos e recebeu um livro de receitas.

O curso Aproveitamento In-

tegral de Alimentos é um dos mais procurados pelo público do Senar. Desde o início deste ano, já foram realizadas 105 edições. A carga horária é de 24 horas e o requisito para se inscrever no curso é ter mais de 16 anos.



Quase mil pessoas participaram da ação ao longo dos nove dias de Expointer

### Bolo doce de feijão

#### Ingredientes:

**4 ovos, 1 pitada de sal, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de feijão cozido em forma de purê (cozinhar bem o feijão na água, sem sal, separar a parte que vai ser usada e liquidificá-la), 1½ xícara de farinha de trigo e 1 colher (sopa) de fermento em pó**

#### Modo de fazer:

Bater as claras em neve com a pitada de sal. Juntar as gemas, uma a uma, e continuar a bater. Acrescentar o açúcar e bater até ficar um creme fofo. Juntar o óleo, em fio, e continuar a bater. Acrescentar raspa de limão e farinha de trigo, bater mais um pouco e acrescentar o feijão. Parar de bater e acrescentar o fermento em pó, mexendo lentamente. Untar uma forma com furo no meio e enfarinhar; despejar a massa na forma. Assar em forno pré-aquecido por, mais ou menos, 40 minutos.