



Mangaratiba

Ano IV | Janeiro a Fevereiro de 2024

Novo espaço irá contribuir para o agronegócio na região

Mangaratiba recebeu um novo espaço para o beneficiamento de alimentos cultivados na região. Com investimento de R\$701 mil, a **Agroindústria** vai ajudar a aumentar a capacidade e melhorar a qualidade da produção agroecológica da cidade e fortalecer a comercialização dos produtos da agricultura familiar.

O espaço, inaugurado há dois meses, ganhou cozinha industrial, câmara fria, salas de pasteurização, processamento e estoque. Há também banheiros e vestiários, além de diversos maquinários para os agricultores.

A **Agroindústria de Mangaratiba** fica no Horto Municipal, ao lado do Parque de Eventos, e conta ainda com uma loja para comercialização dos produtos. Além disso, oferece capacitações para profissionalizar ainda mais os cerca de 300 beneficiários do projeto.

A região de Mangaratiba tem na agricultura familiar uma importante fonte de renda e emprego para a população. Entre os alimentos mais cultivados estão aipim, caqui, hortaliças, mel e banana, um dos principais gêneros de plantio na região. “A iniciativa será um importante motor nesse processo de produção e fixação do produtor no campo”, afirma Vitor Libanio, gerente de Sustentabilidade da Vale.



Foto: Top na Mídia

A iniciativa é da Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca (SMAP) de Mangaratiba, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e associações locais, com o apoio da Vale.

Valorização das tradições por meio da culinária

Dizem que algumas pessoas são conquistadas pelo paladar. Nas operações do Terminal da Ilha Guaíba (TIG) e Companhia Portuária Baía de Sepetiba (CPBS), mais do que encantar, a culinária é uma forma de preservar a cultura negra presente na região.

Em novembro, durante as celebrações do Dia da Consciência Negra, a operação CPBS recebeu representantes dos quilombos Santa Justina e Santa Isabel, que prepararam uma tradicional feijoada. “Esse tipo de ação é importante para que

possamos perceber o quanto a culinária africana está presente no nosso dia a dia”, explica a coordenadora de Facilities, Paula André. Já na TIG, os funcionários puderam experimentar pirão de banana com peixe, preparado pelos quilombolas da Marambaia.

“Alguns funcionários não sabiam da existência dos quilombos. Falar da cultura e apresentar sua culinária é uma aproximação com essas comunidades”, explica Roberto Silva, analista de relacionamento com comunidades.



Foto: Marlon Saint

Orquestra Sinfônica Juvenil Carioca dá show de cidadania em Itaguaí e Mangaratiba

Fundada em 2017, a Orquestra Sinfônica Juvenil Carioca (OSJC) é formada por mais de 100 estudantes, de oito a 19 anos, de escolas da rede pública de diversas cidades do Rio de Janeiro. Em dezembro, Itaguaí e Mangaratiba receberam apresentações do grupo para abrilhantar ainda mais as festividades natalinas. “Celebramos o Natal e o grande trabalho educacional das nossas orquestras e formações musicais que se entrelaçam com a educação pública”, destacou Moana Martins, diretora executiva da Orquestra Sinfônica Juvenil Carioca.

A orquestra conta com o patrocínio do **Instituto Cultural Vale**, e os alunos recebem aulas de musicalização e aprendem a tocar diversos instrumentos. Além disso, crianças e jovens atendidos participam de atividades educativas para o desenvolvimento de habilidades que contribuem para a formação social de toda a comunidade.

A apresentação da OSJC contou com a regência do maestro Carlos Sarria, com participação de grande coro e dos cantores Thalita Pertuzatti e Bruno Jovita.

O **Instituto Cultural Vale** foi criado em 2020 e promove atividades para potencializar a atuação da Vale na cultura, valorizar patrimônios, democratizar o acesso e incentivar diferentes expressões artísticas.



Foto: Marlon Saint

EXPEDIENTE: Informativo sobre as ações da Vale em comunidades de atuação | Analista de Comunicação – Fernando Amaral | Produção editorial – Rede Comunicação de Resultado | Jornalista responsável – Flávia Rios – 03016 JP | Diagramação – Rede Comunicação de Resultado | Fotos: Top na Mídia e Marlon Saint | Tiragem – 500 exemplares



Você pode obter mais informações pelo site www.vale.com/reparacao ou ligando para 0800 031 0831

