



Livia Pinzon de Carvalho
DERIVADOS DO ARROZ
“Uma visão do futuro”

DERIVADOS DO ARROZ

“Uma visão do futuro”

2012

Em minha propriedade rural em Palmares do Sul no ano de 2012, durante um “Dia de Campo” regional do IRGA, vislumbrei as possibilidades da farinha e derivados do arroz.







DERIVADOS DO ARROZ

“Uma visão do futuro”

2015

Um grupo de produtores no qual eu fazia parte resolveu fundar a Associação dos Arrozeiros.



“Acreditei ser o momento de iniciar um trabalho de incentivar a utilização destes produtos no dia a dia das pessoas, na merenda escolar e também ser uma forma de geração de renda para a agricultura familiar.”

Líria Pinson Carvalho



“Acreditei ser o momento de iniciar um trabalho de incentivar a utilização destes produtos no dia a dia das pessoas, na merenda escolar e também ser uma forma de geração de renda para a agricultura familiar.”

Livia Pinzon Carvalho



METAS DO PROJETO

Cooperar

Capacitar

Incluir

Produzir

Gerar Renda

Divulgar

METAS DO PROJETO



Cooperar

Unir pessoas em torno de um objetivo comum para alcançar os resultados almejados

Valorização do Arroz- valorização do Produtor – tornar a farinha de Arroz um produto social como é o Arroz. “Alimento saudável para o do Povo”

Capacitar

Através de cursos, oficinas, material de divulgação impresso, redes sociais, vencer preconceitos e ensinar a utilizar a farinha de arroz e derivados na alimentação diária da população

Incluir

Requerer junto aos órgãos competentes dos municípios, estados e federação a inclusão da Farinha de Arroz e derivados na cesta básica, merenda escolar e compras do governo federal.

METAS DO PROJETO



Produzir

Incentivar através do MDSA aquisição de maquinário para produção da farinha do arroz nos municípios. Para que com esta matéria prima, num segundo momento agroindústrias familiares produzam para merenda escolar.

Gerar Renda

Que produtores familiares e artesãos utilizem o produto in natura farinha de arroz para produzir alimentos industrializados para a merenda escolar e o turismo local, aumentando a renda das famílias.

Produto Regional Arroz – Derivados

Divulgar

Confraria do Arroz – mulheres arroteiras unindo forças para a valorização do seu produto “Arroz” através da confecção de um livro de receitas que ensine e propague de forma simples, com ingredientes facilmente encontrados e com baixo custo.

Capacitar

Oficinas

Oficinas e cursos oferecidos pela Confraria do Arroz, para capacitação do público incentivando o uso da farinha do arroz.





Capacitar



2018
18 de maio

Oficina de receitas para preparação do curso SENAR com arroz e derivados.





Nutricionistas Instrutoras:

Marjana de Mattos Favin

Denize Vogg



Capacitar



2018
16 de agosto

Segundo curso do SENAR
Alimentos a base de arroz e derivados

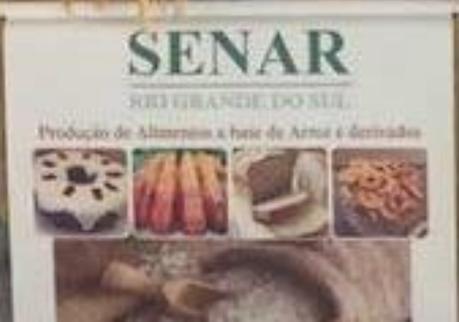
Bacupari/ Palmares do Sul







PALMAS DO SUL, CAPIVARI DO SUL, OSÓRIO,
RAPIVAZINHA, PALNEIRO, PALMAREZ



Capacitar

2018
30 de agosto

Coquetel de lançamento do Curso de Produção de Alimentos a Base de Arroz e Derivados. SENAR/RS - EXPOINTER





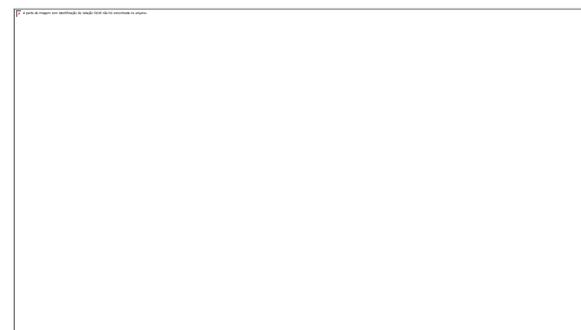
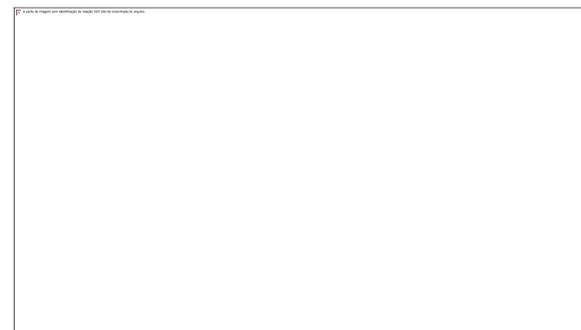




Incluir



2016
06 de junho

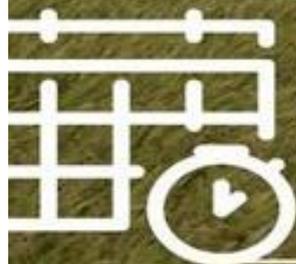


06/06
14H

AUDIÊNCIA PÚBLICA

**Benefícios da utilização
da Farinha de Arroz e
seus coprodutos na
alimentação humana**

**Sala João Neves
da Fontoura - Plenarinho
Assembleia Legislativa - 3º andar**



Gabriel
SOUZA
DEPUTADO ESTADUAL

2016
31 de agosto

Na EXPOINTER foi formulado pedido para o secretário do MDSA, Caio Rocha, por intermédio do Deputado Alceu Moreira para a Associação dos Arrozeiros de Palmares do Sul, receber uma máquina beneficiadora de farinha de arroz, para a agricultura familiar.





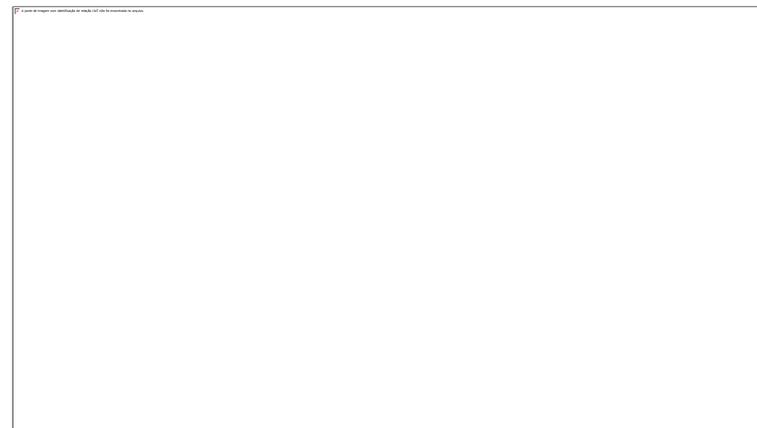


2016
24 de novembro

Entregue ao Sr. Caio Rocha secretário nacional de segurança alimentar e nutricional do MDSA.

Projeto para aquisição de uma máquina para beneficiamento e ensaque da Farinha de Arroz pela Agricultura Familiar.

Futuras Agroindústrias Familiares.

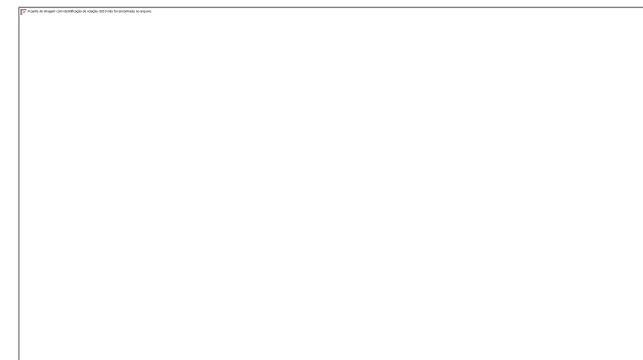
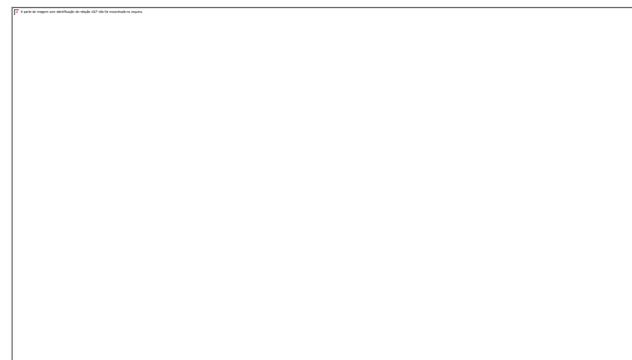






2016
24 de novembro

Audiência Pública da Farinha de Arroz em Brasília, solicitado aqui a inclusão da farinha de arroz e derivados nas compras do Governo Federal.





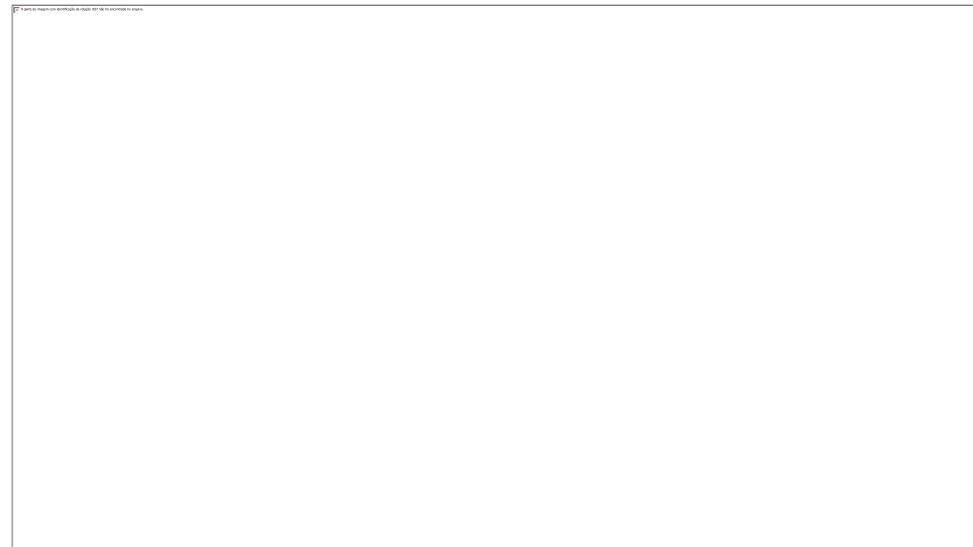




2017
13 de janeiro

Reunião com o Secretário da Fazenda, Giovane Feltes
Pauta: Inclusão da Farinha de Arroz na Cesta Básica do Estado
com redução de ICMS de 12% para 7%.

Dep. Gabriel





GOVERNO DO ESTADO
DO RIO GRANDE DO SUL

TODOS
PELO RIO GRANDE

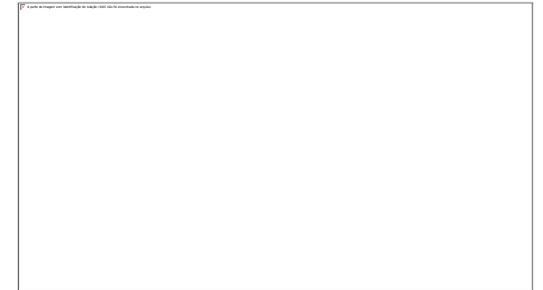
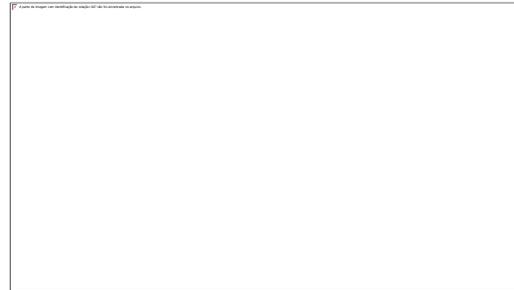
SECRETARIA
DA FAZENDA

FISCALIA
RECEITA
www.sefaz.rs.gov.br



2017
29 de agosto

Governador José Ivo Sartori sanciona Lei que inclui a Farinha de Arroz na Cesta Básica do Estado com redução de ICMS de 12% para 7%. Projeto de Lei 25/2017 do Dep. Gabriel Souza.
Hoje Lei 15.031/2017





O CAMPO CRIA O FUTURO

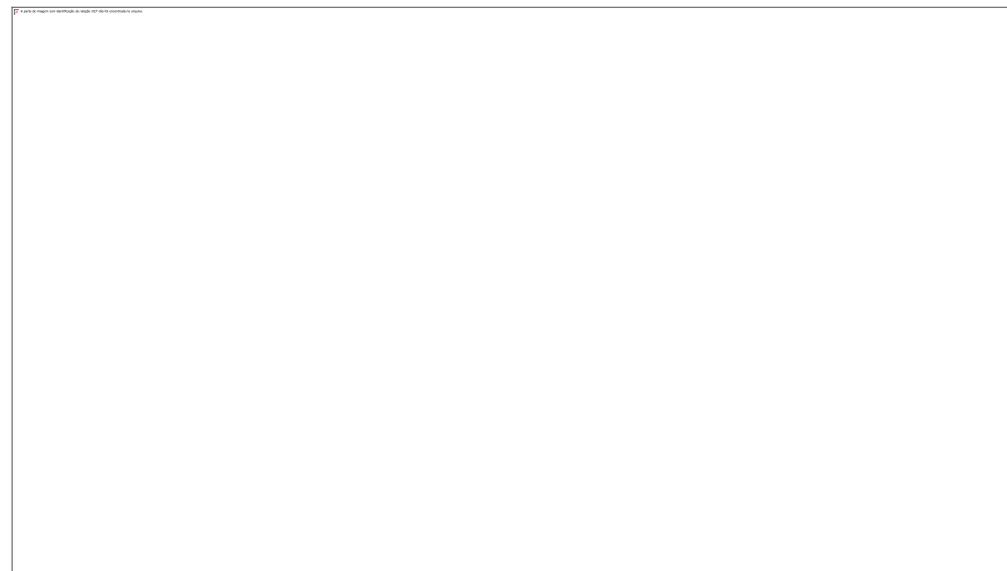






2017
18 de setembro

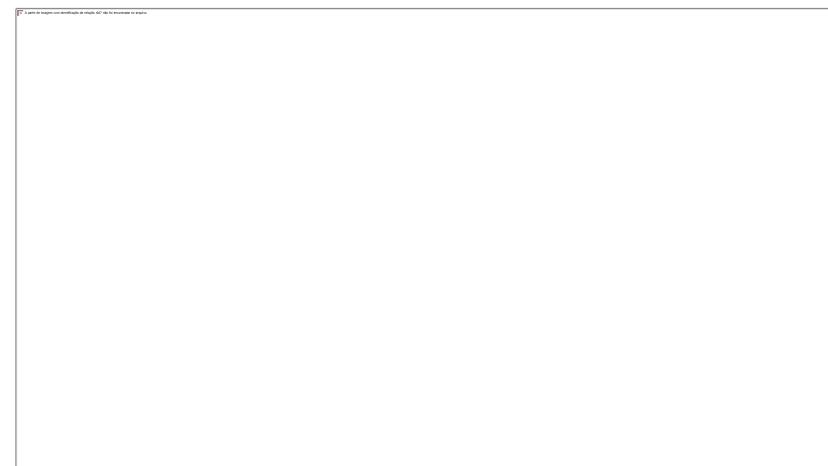
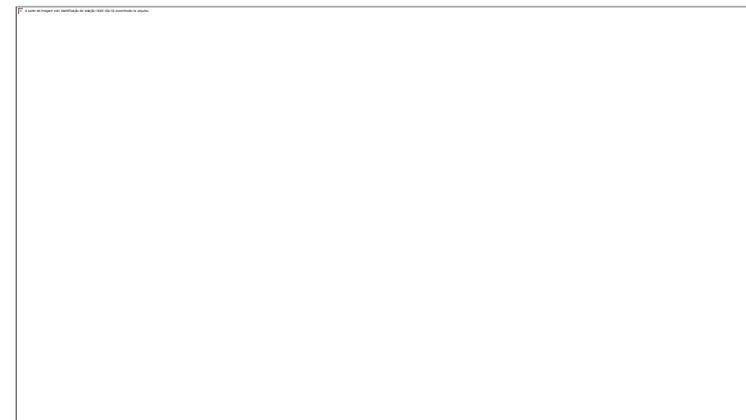
PL 8600/2017 Do Deputado Alceu Moreira, pela Inclusão da Farinha de Arroz e derivados de arroz no Programa Nacional de Alimentação Escolar e Programas de Aquisição de Alimentos.







2017
13 de outubro





**Mais saúde para
os pequenos!**

Produtos sem glúten
na merenda escolar

Saiba mais sobre o
PL 179/2017

Gabriel
SOUZA
DEPUTADO ESTADUAL

Inclusão da Farinha de Arroz e Produtos sem glúten produzidos no Rio Grande do Sul na merenda escolar do Estado.

WEBINÁRIO: PRODUTOS SEM GLÚTEN

OS BENEFÍCIOS DA FARINHA DE ARROZ NA CESTA BÁSICA

Hoje vivo
facebook

25/09
19h30

Debatedores:



Ester Benatti

Vice-presidente da ACELBRA/RS



Livia Carvalho

Associação de arroseiros de Palmares do Sul



Jacira Santos

Nutricionista

Mediador:



Gabriel Souza

Deputado Estadual (PMDB/RS)

Participe conosco!

ACESSE:

facebook.com/gabrielsouza15000

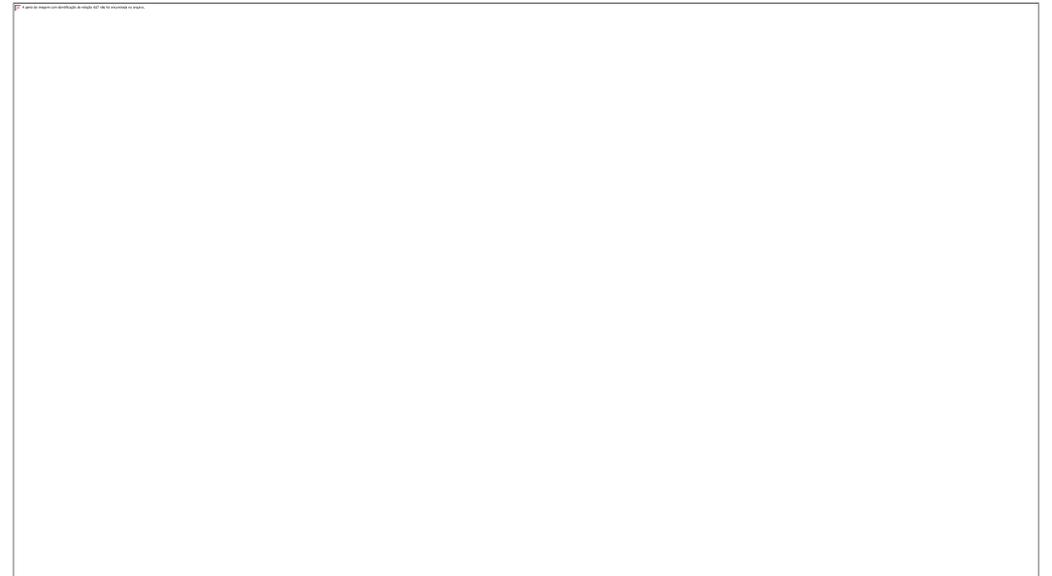
Gabriel
SOUZA
DEPUTADO ESTADUAL

Produzir



2019
08 de março

Projeto Granja Vargas





Gerar Renda

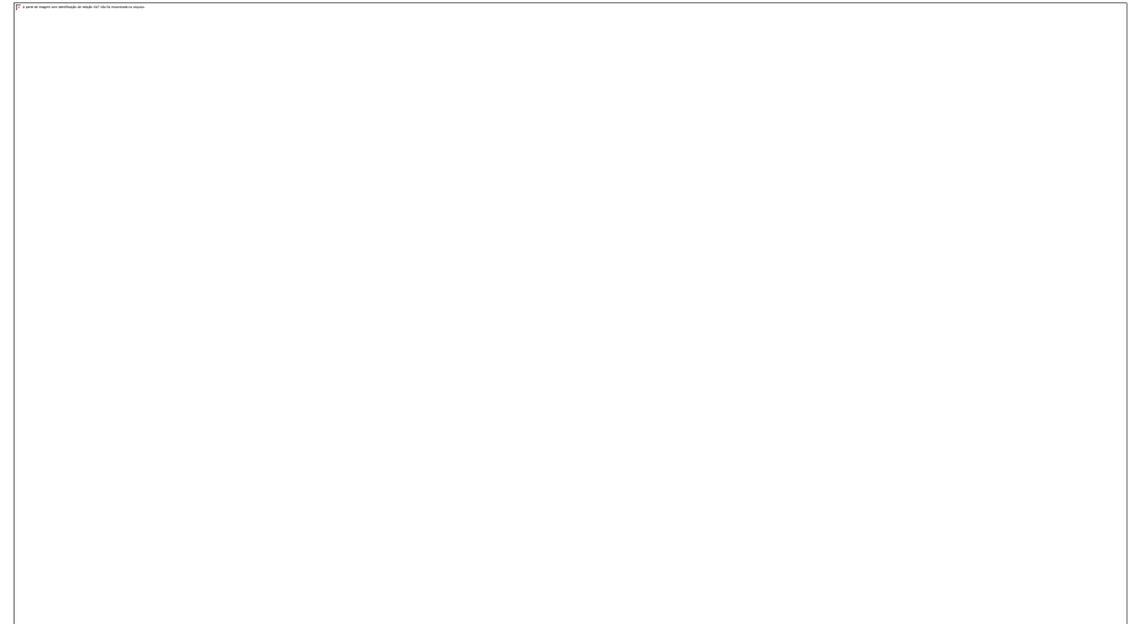


Eventos (Feiras, Seminários...)

2018

23 de fevereiro

Participação na Abertura Oficial da Colheita do Arroz
Palestra Câmara Setorial



**28^a Abertura Oficial da
Colheita do**

ARROZ

**21 a 23
FEV
2018**

Cachoeirinha | RS
Estação Experimental
do Arroz - IRGA

Gerar Renda



Eventos (Feiras, Seminários...)

2018

23 de fevereiro

Microempresárias de Palmares do Sul.

Ana Maria, Lieje, Beth, Therezinha.



Microempresárias de Osório, OH Céus Iguarias
Funcionais, Andreia, Marilei e Gabriela Portela.

Prefeitura de Capivari do Sul nos visitou durante a
feira, Secretária de Educação Nora Nunes,
Professoras e Merendeiras.

Agradecimentos:

IRGA

FEDERARROZ





100g
R\$ 2,50

Doce
de leite
R\$ 1,50

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Assado de leite de leite
Ana Maria de Oliveira
Palmeiras do Sul/RS
(11) 99688-2396

Brownie	6,00
Bolo cenoura	8,00
Bolo cacau	8,00
Pé de pão	10,00
Biscoito	7,00
Dois tomate	6,00



Evento Setorial



Eventos (Feiras, Seminários...)

2018

28 de agosto

Arena Canal Rural – EXPOINTER

“Mulheres no Comando”



EXPOINTER
2018

POR ISSO

A AGRICULTURA EVOLUIU:
PRODUZ MAIS COM A MESMA ÁREA DISPONÍVEL



Valorização



**Supermercados
2015
25 de julho**



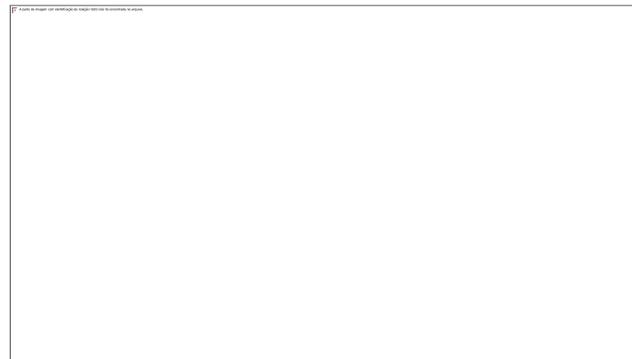


LANG

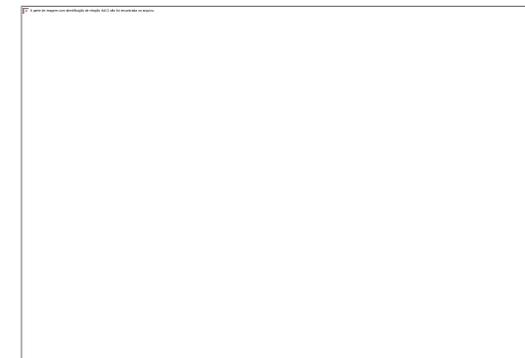
Valorização



Supermercados 2015 25 de julho



Na pagina do Facebook, a Associação faz um agradecimento ao comércio local por aderir ao nosso projeto.







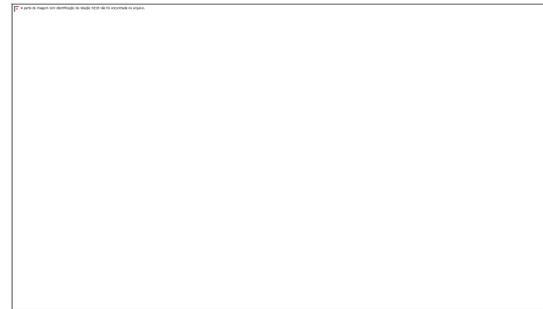
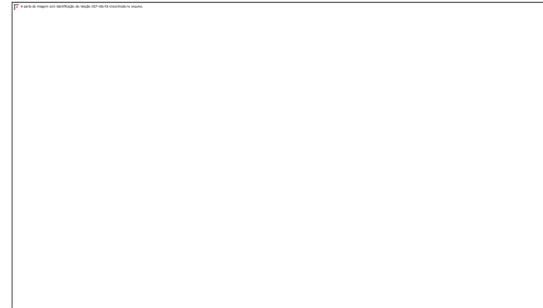
Supermercados Moura

Valorização



Escolas 2015 07 de agosto

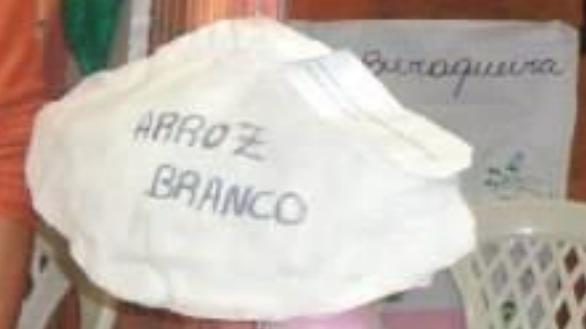
Mulheres da Associação dos Arrozeiros Visitam a FEPSUL



A convite da EMEF Domingos Saraiva, visitamos a feira de ciências de Palmares do Sul para assistir à apresentação dos alunos do pré-escolar e sexto ano, com o tema “ARROZ NOSSA RIQUEZA”.



Animais que camoem a
falta de lavete de arroz



CONSTRUINDO E
MERCANDO COM
RUCATAS

2017 - 2018

CON TR
E

Arroz
Alto valor nutritivo
Possui alto teor de amido
essenciais ou seja, nutrientes
diversos pelo organismo
O arroz é hipocalórico
Pico e S
e S
No

ARROZ FONTE
RIQUEZA



TORTA SALGADA



Divulgar

Ações da Confraria do Arroz, para divulgar o projeto.



Valorização



Visita ao Governador

A confraria do Arroz presenteou o Governador Eduardo Leite com uma cesta com produtos feitos com derivados de arroz e solicitando a urgência na sanção do PL 179/2017 que inclui a Farinha do Arroz na Merenda Escolar do Estado do RGS, projeto do Dep. Gabriel Souza







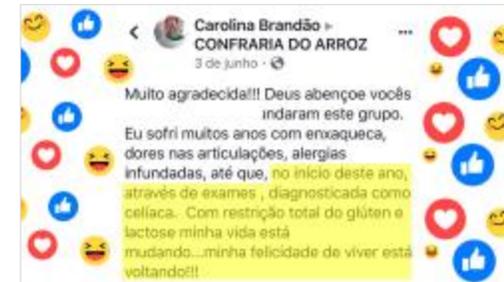




Valorização



Agradecimentos e Comentários Redes Sociais





Francimar Maia ...

CONFRARIA DO ARROZ

15 de junho · 🌐

Não sei de quem foi à ideia de criar essa Confraria do Arroz, mas eu quero mto agradecer. Conheci por um comentário

MARAVILHADA é a palavra!

Há quase 5 anos sem comer pizza!

Peguei essa receita e fiz!! Não sabia se chorava ou ria, pulei de alegria.

um ano e meio, não aceitava. Sofri mto, ainda sofro, mas agora , hj meu coração se encheu de alegria, por saber que reascendeu o desejo em cozinhar. Mto obrigada de coração e Deus os abençoe!!!! Feliz por demais!! — 🥰
sentindo-se grata.



Lita Flor

Obrigada por me aceitar no grupo, a poucos meses descobrir que minha filha é celíaca, e agora com o grupo irei fazer várias receitas para ela, gratidão é a palavra do meu coração por vocês 🙏❤️

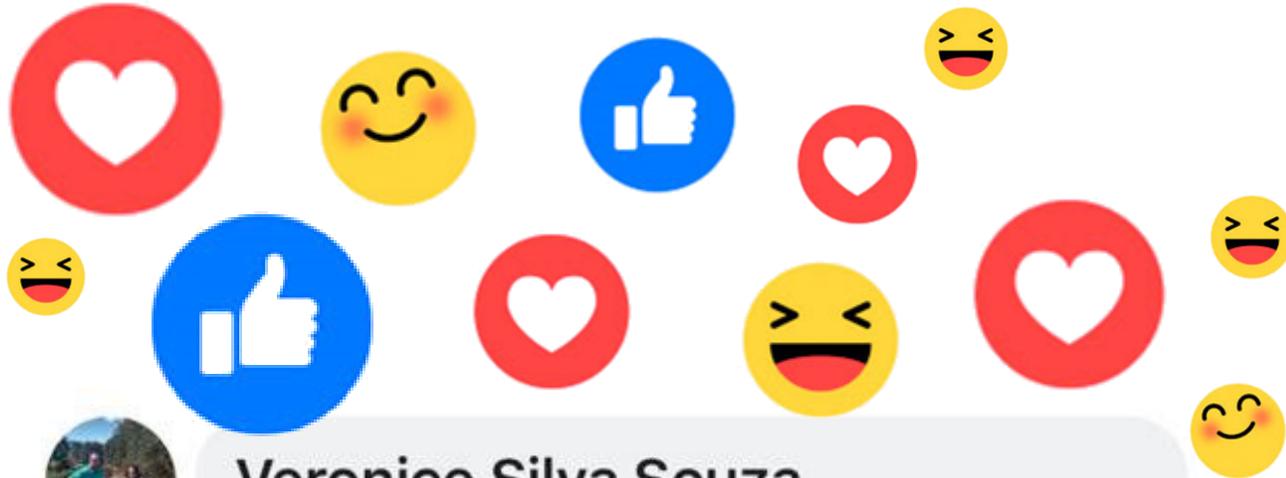
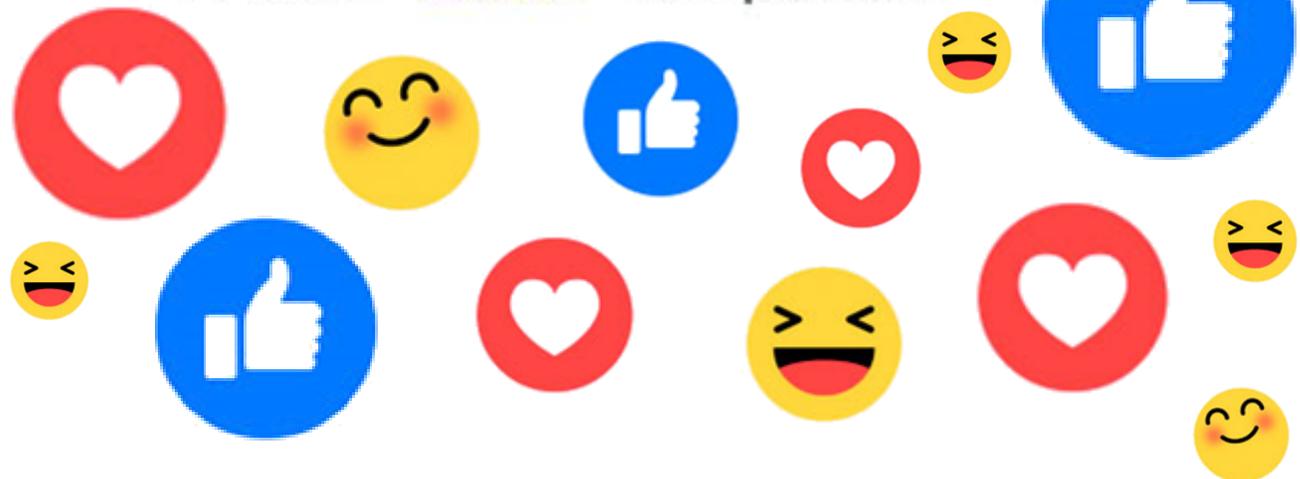
11 sem Curtir Responder



Veronice Silva Souza

Eu q agradeço por poder participar desse grupo q com certeza vai ajudar a enriquecer mais minhas receitas e meu conhecimento e também espero contribuir positivamente p esse grupo muito obrigada.

11 sem Curtir Responder





Carolina Brandão ▶
CONFRARIA DO ARROZ

3 de junho · 🌐

Muito agradecida!!! Deus abençoe vocês
indaram este grupo.
Eu sofri muitos anos com enxaqueca,
dores nas articulações, alergias
infundadas, até que, no início deste ano,
através de exames , diagnosticada como
celíaca. Com restrição total do glúten e
lactose minha vida está
mudando...minha felicidade de viver está
voltando!!!



Rômuloeleila Gama
CONFRARIA DO ARROZ



8 de junho · 🌐



Gostaria de agradecer a vocês, pelas

Hoje pela primeira
vez deu certo meu pão. Receita de
vocês, pão de aipim!!!
Muito agradecida!!!

recomendo a desenvolverem essas
receitas!! 🙏👍👍 — 😊 sentindo-se feliz.





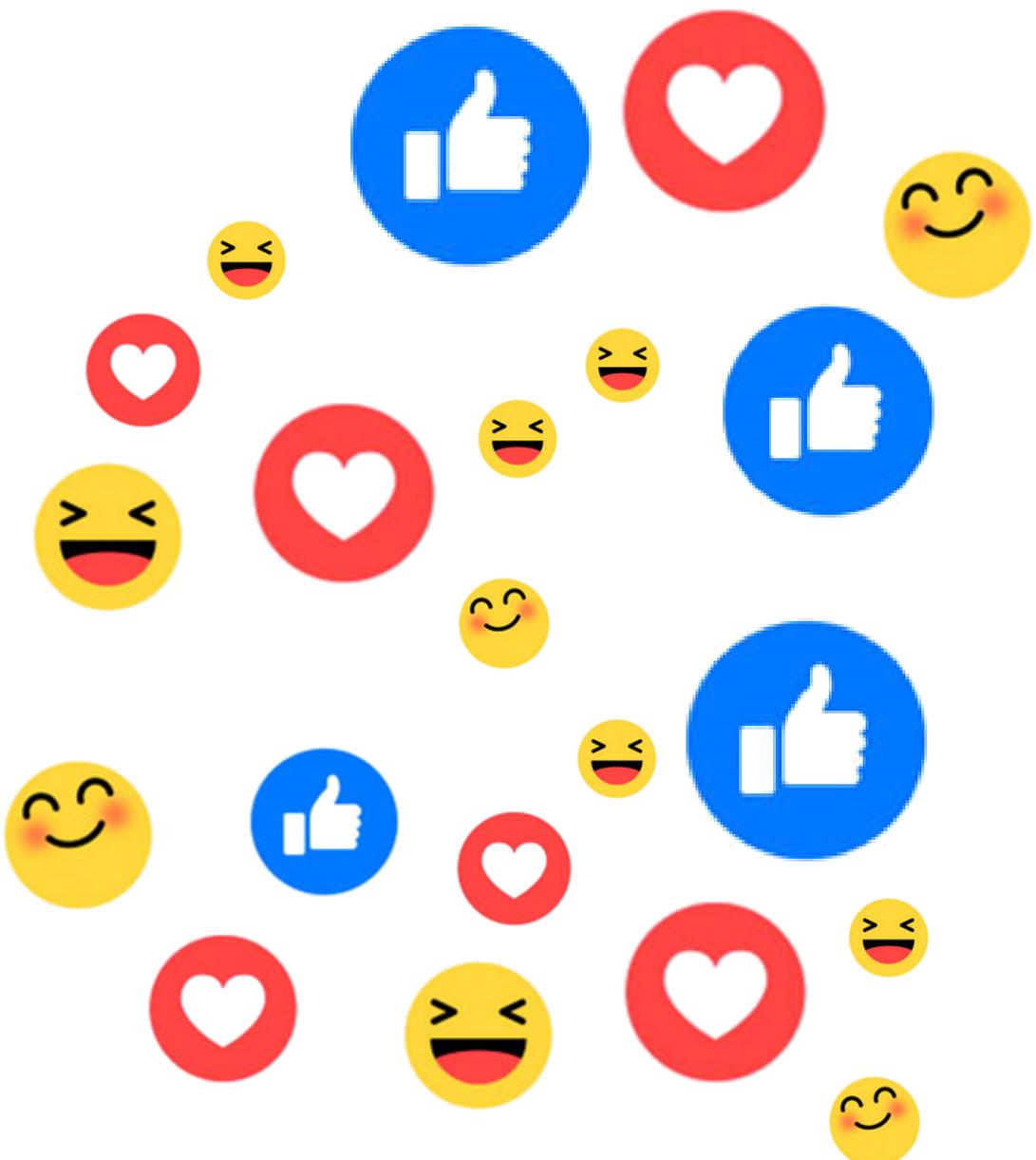
Aninha Santos está com **Vera Mattos** e outras 4 pessoas.

6 de agosto às 21:27 · 🌐

Hoje tivemos um momento gratificante de aprendizagem em nossa escola. Uma oficina com farinha de arroz realizada pela Confraria do Arroz. Foi uma experiência maravilhosa e rica em conhecimentos que levaremos para toda vida.

Muito obrigada **Livia Carvalho**, Vera Mattos, Marlene Meyer e Alemoa.

Todos adoramos as delícias feitas por nós!





Elisabeth Sasse Müller

Tenho muito que agradecer a vocês, pois por casa desse livrão meu filho vai poder dormir e passar os finais de semana na casa dos amiguinhos dele. E algumas pessoas me pediram a receita para fazermos junto com as crianças. Muito obrigada pelo maravilhoso trabalho de vocês.

9 sem **Amei** Responder



3



Elisane Lopes

Obrigada, por me aceitarem no grupo, eu adoro receitas, conhecer novos assuntos, ...estou encantada com o grupo, e ele vai me ajudar muito sou celíaca, e com hipotireoidismo. Muitíssimo obrigada 🙏🙏🙏

11 sem **Curtir** Responder



4



Bolos Da Ju

Eu que agradeço por deixarem eu participar deste grupo abençoado!!! Que Deus abençoe e ilumine sempre todos! Bjoss

11 sem **Amei** Responder



3



Livia Pinzon de Carvalho



DERIVADOS DO ARROZ

“Uma visão do futuro”



Confraria do Arroz

[https://www.facebook.com/groups/
591719917636234/](https://www.facebook.com/groups/591719917636234/)



Associação dos Arrozeiros

[https://www.facebook.com/
associacaodosarrozeiros/](https://www.facebook.com/associacaodosarrozeiros/)



DERIVADOS DO ARROZ

“Uma visão do futuro”



Livia Pinzon de Carvalho

Produtora Rural

Presidente da Associação de Arrozeiros de Palmares do Sul, Capivari do Sul, Osório e Balneário Pinhal



EMAIL

Livia.pinzon@hotmail.com



FONE

51 9 97020966