

MARIADITA  
JAGUARIÚNA

REGULARIZAÇÃO DE IMÓVEIS  
URBANOS E RURAIS

- HABITE-SE (19) 99215-4852
- INSTITUIÇÃO DE CONDOMÍNIO (19) 99184-6967
- CAR - CCIR - INCRA

## Dr. Caius Godoy (Dr. da Roça) agora aqui todas as semanas



Aos que ainda não me conhecem, meu nome é Caius Godoy, advogado e administrador de empresas com atuação exclusiva no agronegócio. De uma família de produtores rurais do interior de São Paulo, a querida Duartina, tento através do meu trabalho levar informações para dentro da porteira, sendo elas envolvendo o Direito, ou não. Hoje tenho escritório nas cidades de Campinas e Jaguariúna e com muito orgulho sou conhecido e chamado carinhosamente pelos meus amigos e clientes, como o Dr. da Roça. Espero que gostem da minha coluna semanalmente falando sobre o mundo agro e agradeço pela oportunidade do Grupo O Regional de comunicação.

E como sempre finalizo, tchaaau obrigado!!

## CARTÓRIO DE NOTAS E CARTÓRIO DE REGISTRO DE IMÓVEIS: DIFERENÇAS, ATRIBUIÇÕES E SUA IMPOR- TÂNCIA NO DIREITO DE FA- MÍLIA E SUCESSÕES.

A atuação dos cartórios extrajudiciais no Brasil é essencial para garantir segurança jurídica, publicidade e eficácia a diversos atos da vida civil. No âmbito do Direito de Família e Sucessões, o Cartório de Notas e o Cartório de Registro de Imóveis desempenham papéis complementares, mas distintos, sendo imprescindível entender suas atribuições para uma correta orientação jurídica e prevenção de litígios.

Cartório de Notas: Função e Importância.

O Cartório de Notas é responsável pela lavratura de atos notariais, documentos que envolvem a manifestação de vontade das partes com fé pública, como escrituras públicas, procurações, testamentos, atas notariais, entre outros.

No Direito de Família e Sucessões, destaca-se por sua competência para:

Lavratura de escrituras públicas de divórcio, separação e partilha consensual, quando não houver filhos menores ou incapazes;  
Formalização de união estável e sua dissolução extrajudicial;  
Lavratura de testamentos públicos e aprovação de testamentos cerrados;

Inventário extrajudicial, possibilitado pela Lei nº 11.441/2007, desde que haja consenso entre os herdeiros e inexistência de testamento válido. Trata-se de um instrumento de desjudicialização, que permite a resolução célere de questões patrimoniais e familiares com segurança jurídica, evitando a morosidade do Poder Judiciário.

Cartório de Registro de Imóveis: Guarda do Domínio. Por sua vez, o Cartório de Registro de Imóveis é incumbido de realizar o registro e averbação de atos que envolvem bens imóveis,

conferindo-lhes publicidade, validade e oponibilidade a terceiros.

No campo das sucessões e partilhas, sua atuação é indispensável para:

Registrar formal de partilha ou escritura pública de inventário contendo imóveis, transferindo a propriedade aos herdeiros;  
Averbar alterações no estado civil dos proprietários (casamento, separação, divórcio, óbito);  
Registrar doações de bens imóveis, com ou sem reserva de usufruto;

Averbar cláusulas restritivas como inalienabilidade, impenhorabilidade e incomunicabilidade, previstas em testamentos ou pactos antenupciais.

O registro imobiliário não apenas regulariza a situação dominial, como também protege terceiros adquirentes de boa-fé e impede futuras contestações quanto à titularidade dos bens.

Distinções e Complementariedade. Apesar de muitas vezes confundidos, Notas e Registro de Imóveis têm funções diversas: o Tabelionato de Notas instrumentaliza a vontade das partes, enquanto o Registro de Imóveis torna pública e eficaz a transmissão ou modificação de direitos sobre bens imóveis.

Por exemplo, uma doação de imóvel entre pais e filhos é formalizada por escritura no Cartório de Notas, mas só produzirá efeitos reais, como a transferência da propriedade, com o registro no Cartório de Imóveis. Dr. Caius Godoy, Advogado Especialista em Holdings Familiares. Presidente da Comissão de Cultura, Mídia e Entretenimento da OAB Jaguariúna. e-mail: caius.godoy@adv.oabsp.org.br

## Instituto de Pesca de SP orienta manejo de espécies durante o inver- no



Com as recentes frentes frias e massas de ar polar atingindo o estado de São Paulo e os termômetros já marcando mínimas abaixo de 0°C em algumas regiões, o inverno se confirma como um período crítico para a produção aquícola paulista. E recorrente durante o inverno piscicultores procurarem o Instituto de Pesca (IP-Apta), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, buscando orientações de como cuidar das espécies que cultivam a fim de proteger a saúde e o bem-estar dos animais.

Os pesquisadores especialistas em aquicultura do Instituto dizem que, nesta época, é preciso redobrar os cuidados com os cultivos, tanto de peixes tropicais quanto de espécies típicas de clima frio.

Peixes sentem os efeitos do frio

Tilápias, pintados e pacus são alguns dos principais peixes cultivados no estado de São Paulo. Têm origem em ambientes tropicais e são altamente sensíveis à queda de temperatura. Durante o inverno, a água dos viveiros esfria rapidamente, o que desacelera o metabolismo desses animais, reduz seu apetite e os torna mais vulneráveis a doenças.

Segundo especialistas do Instituto de Pesca, os criadores devem ficar atentos a sinais de estresse nos peixes e ajustar o manejo às novas condições ambientais, conforme as orientações a seguir.

Reduzir a frequência de arraçamento conforme a resposta dos peixes à alimentação.

Monitorar diariamente a qualidade da água (oxigênio dissolvido, pH, amônia e temperatura).

Evitar manuseios desnecessários, que aumentam o estresse.

Reforçar a biossegurança dos sistemas produtivos, especialmente em viveiros escavados e tanques-rede.

De acordo com Daniela Castellani, diretora do Centro Avançado de Pesquisa e Desenvolvimento do Pescado Continental, unidade do IP em São José do Rio Preto, "os produtores precisam tomar uma série de medidas, de preferência ainda no período do verão, para evitar o estresse dos peixes, o comprometimento da saúde e, consequentemente, o aparecimento de enfermidades como a Francisella noatunensis, que pode causar grandes prejuízos

na tilapicultura, especialmente nas fases mais jovens".

Trutas: clima ideal, mas manejo exige atenção

Ao contrário das tilápias, pintados e pacus, a truta arco-íris — criada em regiões serranas como Campos do Jordão e São Bento do Sapucaí — só sobrevive em locais de águas frias e oxigenadas. A maturação das gônadas e o desenvolvimento dos embriões requerem temperaturas baixas na ordem de 10°C, o que ocorre em algumas regiões do Brasil durante o inverno.

Essa é a época que o laboratório de reprodução do Núcleo Regional de Pesquisa em Salmoicultura Dr. Ascânio de Faria, do IP, localizado em Campos do Jordão, opera intensamente na produção de ovos embrionados para atender à demanda dos criadores, desde o estado do Rio Grande do Sul até o Espírito Santo.

Nos peixes tropicais os embriões se desenvolvem e os ovos eclodem no período de um dia, enquanto que para as trutas demora um mês. A fim de prover água fria para os ovos de trutas se desenvolverem de forma saudável, a instituição utiliza um sistema de resfriamento e recirculação da água de incubação.

Diferente das demais espécies cultivadas no Brasil, os criadores recebem os ovos embrionados antes de sua eclosão. Desta forma, o transporte até os criadores pode ser realizado sem estarem imersos em água, apenas com a umidade necessária para o seu bem-estar. Uma parcela de ovos é mantida na instituição até o estágio de alevinos, para repasse aos criadores de porte artesanal.

"O inverno traz a festividade temporada de turismo a Campos do Jordão e a outras localidades de montanha, acompanhada pela renovação das gerações das linhagens de trutas no Brasil", destaca a diretora do Núcleo, Neuza Takahashi.

Instituto de Pesca  
O Instituto de Pesca é uma instituição de pesquisa científica e tecnológica, vinculada à Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, que tem a missão de promover soluções científicas, tecnológicas e inovadora para o desenvolvimento sustentável da cadeia de valor da Pesca e da Aquicultura.

## AgroNotícias

Mauricio Picazo Galhardo



### CÂMARA E SENADO

O Plenário da Câmara dos Deputados aprovou, com 383 votos favoráveis e 98 contrários, o Projeto de Decreto Legislativo, que revoga o decreto do governo que aumentou o Imposto sobre Operações Financeiras (IOF). O Plenário do Senado Federal também aprovou. O senador Efraim Filho (União-PB), destacou que a busca pelo equilíbrio e pela responsabilidade fiscal apenas pelo lado da receita, com aumento de impostos para quem produz para o país, já não é mais o caminho e alternativas precisam ser buscadas.

**OPORTUNIDADE DE EXPANSÃO**  
A integração dos Serviços de Inspeção estaduais, municipais e consórcios públicos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA) permite que os produtores rurais comercializem os produtos agropecuários em todo o território brasileiro. O Sisbi-POA padroniza os procedimentos de inspeção de produtos de origem animal, agregando valor e permitindo a abertura de novos mercados.

**CONTROLE DE JAVALIS**  
O aumento exacerbado do número de javalis no estado de São Paulo tem impactado negativamente no agronegócio. São danos, em especial, às lavouras e ainda a contaminação sanitária e abalos ambientais, uma vez que estes animais consomem diversas culturas, reviram o solo, comprometem a qualidade da água e também podem transmitir doenças para animais domésticos e para humanos.

**CARNES, OVOS E LEITE**  
A produção de carnes, ovos e leite apresentou aumento no 1º trimestre de 2025 em relação ao mesmo período do ano passado, avalia a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) em comunicado técnico publicado. O documento analisa os dados das Pesquisas Trimestrais do Abate de Animais, de Leite e da Produção de Ovos de Galinha do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divulgadas neste mês. De acordo com a CNA, houve aumento nos abates de bovinos de 5,5%, com destaque para vacas e novilhas, o que pressionou os preços do boi gordo.

**PREÇO DAS FRUTAS**  
Mamão, laranja, melancia e banana registraram queda de preços nos

principais mercados atacadistas do país analisados pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) no último mês. As quedas nas cotações das três primeiras frutas ficaram acima de 10%, enquanto a banana registrou uma redução de menor intensidade. É o que mostra o 6º Boletim do Programa Brasileiro de Modernização do Mercado Hortigranjeiro (Prohort), divulgado pela Companhia. De acordo com o levantamento da Conab, houve queda de 16,89% na média ponderada de preços do mamão.

**SAÚDE DO SOLO**  
Diante de especialistas de 22 países presentes ao Simpósio Latino-Americano e Caribenho de Pesquisa de Carbono do Solo, a presidente da Embrapa, Silvia Massruhá, defendeu a necessidade urgente de fortalecer a cooperação científica para impulsionar pesquisas voltadas à saúde do solo. Segundo ela, o evento, que aconteceu, no Museu do Amanhã, no Rio de Janeiro, foi uma plataforma de diálogo entre a ciência, formuladores de políticas públicas, setor produtivo e sociedade civil.

**PREVENÇÃO A INCÊNDIOS FLORESTAIS**  
O Serviço Nacional de Aprendizagem Rural de São Paulo (Senar-SP) lançará neste mês de julho o "Seminário – Prevenção e Combate a Incêndios Florestais" visando sensibilizar pequenos produtores e trabalhadores rurais quanto a prevenção e combate às queimadas. No início de junho, foi realizado treinamento para 13 instrutores que já ministram cursos pelo Senar-SP de Formação Profissional Rural e Promoção Social, nos títulos pertinentes a incêndio.

**TRATORES E IMPLEMENTOS**  
Com foco na modernização de máquinas no campo e no fortalecimento da agricultura familiar, o Governo de São Paulo, por meio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, firmou novos convênios com cooperativas de crédito para expansão do FEAP Pró-Trator e Implementos. As parcerias foram oficializadas com o Banco Cooperativo Sicredi, o Banco Cooperativo Sicoob e a Cooperativa Central de Crédito Cresol Baser. (Com informações de assessorias)  
Mauricio Picazo Galhardo é jornalista

# Pesquisa de SP desenvolve 'carne vegana' à base de farinha de girassol



Pesquisadores do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) e do Instituto Fraunhofer IVV, na Alemanha, se uniram para desenvolver um alimento à base de farinha de girassol que pode ser utilizado como substituto da carne.

O ingrediente é obtido após a extração do óleo das sementes da planta. Para que pudesse ser consumido por humanos, antes do início do processamento foi necessário retirar dos grãos as cascas e os compostos fenólicos, substâncias que conferem uma coloração escura à farinha e reduzem sua digestibilidade.

O próximo passo foi elaborar duas formulações das chamadas misturas alternativas à carne: na primeira foi incorporada a farinha proveniente dos grãos torrados e, na segunda, foi utilizada proteína texturizada de girassol. Ambas foram enriquecidas com tomate em pó, especiarias e uma mistura de fontes de gordura composta por óleos de girassol, oliva e linhaça.

As massas foram moldadas em formato de mini-hambúrguer e assadas. Em seguida, passaram por avaliações sensoriais e físico-químicas. O resultado das análises mostrou que a versão com proteína texturizada teve uma consistência superior e apresentou altos teores de proteínas e gorduras benéficas à saúde – os ácidos graxos monoinsaturados, por exemplo. Além disso, a opção preparada com proteína texturizada demonstrou um teor mineral significativo, especialmente de ferro, zinco, magnésio e manganês, com 49%, 68%, 95% e 89%, respectivamente, da ingestão diária recomendada.

De acordo com os autores do trabalho, que teve apoio da Fapesp, a decisão de estudar o farelo do girassol surgiu do fato de o óleo da planta ser muito utilizado na Europa e o cultivo do vegetal estar em expansão no Brasil. Outro

ponto que conta a favor do ingrediente é que ele não é geneticamente modificado.

Além disso, a farinha da planta é uma fonte promissora de proteína, o que é muito relevante diante da crescente demanda dos consumidores por opções sustentáveis e de origem vegetal.

"Também é necessário destacar que, após a retirada das cascas e dos compostos fenólicos, a farinha apresenta sabor e aroma muito neutros, principalmente em comparação às diversas proteínas vegetais presentes no mercado", diz Maria Teresa Bertoldo Pacheco, pesquisadora do Centro de Ciência e Qualidade de Alimentos (CCQA-Ital).

Ela destaca ainda que o produto tem uma composição muito favorável de aminoácidos essenciais, o que é mais um fator para ampliar sua incorporação no ramo alimentício como substituto de produtos cárneos do ponto de vista nutricional. "No aspecto funcional tecnológico, há necessidade de aplicar processos que construam proteínas fibrosas, como a extrusão, para entregar um produto de aspecto e textura mais similares aos da carne", explica Pacheco, que também é professora do mestrado em ciência e tecnologia de alimentos do Ital e docente convidada do Departamento de Alimentos e Nutrição da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas (FEA-Unicamp).

"Considero que o estudo forneceu muitas referências positivas, tanto para o aproveitamento integral do cultivo quanto para o estímulo ao consumo e à valorização da farinha. A parceria com pesquisadores alemães também foi muito relevante graças ao compartilhamento das técnicas de trabalho, da troca de conhecimentos e do intercâmbio de alunos e pesquisadores", complementa.

## AGRO CARTOON

## PICAZO



FACEBOOK.COM/MAURICE.PICAZO