

ENCONTRO NO SINDICATO RURAL

SENAR elabora apostila que vai preparar pequenos produtores para uma grande feira



O coordenador estadual do programa Teodoro Miranda Neto e os instrutores Carlos Alberto Leal Rodrigues, Maria Cristina Meneghin e Roberta Zaveloni Rossini, na sede do Sindicato Rural de Araraquara, durante a finalização da apostila sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para capacitação dos produtores rurais

CURSOS

OUTUBRO / 2016

- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR DE BARRAS**
03/10/2016 até 05/10/2016
- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR COSTAL MANUAL**
03/10/2016 até 05/10/2016
- **OLERICULTURA ORGÂNICA - COMERCIALIZAÇÃO (MÓDULO IX)**
11/10/2016 até 11/10/2016
- **OLERICULTURA ORGÂNICA - CUSTO DE PRODUÇÃO (MÓDULO VIII)**
10/10/2016 até 10/10/2016
- **PUPUNHA - INSTALAÇÃO DA LAVOURA**
18/10/2016 até 19/10/2016
- **TURISMO RURAL - ATENDENDO E ENCANTANDO O CLIENTE (MÓDULO VIII)**
03/10/2016 até 17/10/2016
13/10/2016 até 27/10/2016

Araraquara poderá reivindicar no ano que vem ao SENAR-SP, através do Sindicato Rural, a realização da Feira do Produtor Rural. A cartilha sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos foi elaborada em setembro.

Durante alguns dias no mês passado no Sindicato Rural de Araraquara, o coordenador estadual do Programa Feira do Produtor Rural, Teodoro Miranda Neto se reuniu com os instrutores do SENAR-SP para elaboração de uma cartilha sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, que fecha a apostila para capacitação em 2017, de pequenos produtores rurais interessados em vender seus produtos na feira. O programa já existe há dois anos, organizado pelo SENAR-SP.

Segundo Teodoro, a feira busca dar oportunidade aos pequenos produtores para comercialização dos seus produtos de forma direta aos consumidores. Na verdade, explica o coordenador, o evento tem o objetivo de melhorar a relação de oferta e demanda de produtos e proporcionar a expansão do agronegócio, levando em consideração a estrutura para comercialização dos mais diversos produtos disponíveis na propriedade rural.

O contato direto do Produtor Rural com o consumidor final é importante para a valorização do seu trabalho e de seus produtos, permitindo assim, a troca de experiências com seus clientes.

Neste ano o programa está em 33 municípios do Estado de São Paulo e em 2017 já há sinalização do Sindicato Rural em implantar a feira dentro dos padrões de qualidade exigidos pelo SENAR-SP.



■ RIQUEZAS DO CAMPO

A instrutora Ângela Barbieri Nigro ensina os pontos corretos de cozimento do tomate

Pequenos produtores aprendem o processamento artesanal do tomate

Através dos recursos e benefícios disponibilizados pelo Sindicato Rural, SENAR-SP e Fundação Itesp, os pequenos produtores rurais recebem curso de capacitação para conhecerem as técnicas de processamento do tomate.

O tomate é um ingrediente muito comum na alimentação do dia a dia. Geralmente utilizado em molhos e saladas, a variedade de uso do fruto na produção de receitas vai muito além disso. Desde um simples ketchup natural sem conservante até doces em calda, o processamento caseiro do tomate é uma forma de reutilizar os frutos que não entram na classificação para serem comercializados.

Para estimular essa atividade, o SENAR-SP, juntamente com o Sindicato Rural de Araraquara e a Fundação Itesp, ofereceram capacitação em Pro-

cessamento Caseiro do Tomate nos dias 18 e 19 de agosto; esta atividade reuniu alguns produtores de tomate do Assentamento Monte Alegre III, além de produtores envolvidos com a manipulação e comercialização de alimentos.

A instrutora Ângela Barbieri Nigro ensinou diversas receitas de molhos, compotas, tomate seco e diversos outros produtos derivados do tomate que geram alternativas para parte da produção excedente das estufas de tomate. Além disso, focou a atividade na questão das boas práticas e higienização para o processamento de alimentos. Esta ati-

vidade ocorreu na cozinha comunitária do Assentamento Monte Alegre III, onde os pequenos produtores têm demonstrado grande interesse nos cursos realizados, visando a capacitação no segmento.



Participantes do curso acompanham as receitas e o passo a passo na apostila



▼
O tomate é alimento altamente perecível, com aproximadamente 90% de água. A elaboração de tomate seco apresenta-se como boa alternativa para o aproveitamento do excedente de produção de tomates maduros descartados durante o beneficiamento, evitando desperdício, além de estar disponibilizando ao consumidor, um produto de sabor diferenciado e que, por ser menos perecível, pode ser comercializado em qualquer período do ano.

Na verdade, diz Angela, o objetivo do curso é produzir derivados do tomate por meio dos processos de transformação e desidratação. Por essa razão, é que no curso são utilizados tomates que não entram na classificação para comercialização e, assim, é possível fazer total reaproveitamento do fruto. “É importante evitar o desperdício. Quando o fruto está feio ou com rachadura, acaba não sendo comercializado, e aqui nós podemos reutilizá-lo de várias maneiras”, ressalta.

Dentre os produtos normalmente fabricados estão: ketchup natural, molho, doce pastoso, doce em calda, geleia, tomatada (doce de tomate de corte, tipo goiabada), molho agridoce, tomate seco e massa de tomate. Para alguns produtores e participantes do curso, as receitas doces causam muito estranhamento e curiosidade nos alunos. Segundo eles, “o doce é uma receita que ninguém espera que pode ser feita a partir do tomate. É sempre uma ótima surpresa para os alunos do curso”, relatam.

De acordo com Mário Porto, coordena-

dor do SENAR-SP em Araraquara, a atividade partiu da demanda de diversos produtores de tomate do Assentamento que buscaram alternativas para destinar os frutos que muitas vezes não possuem padrão para comercialização nas feiras e varejões.

Os instrutores do SENAR possuem metodologia que chama atenção para diversos aspectos da atividade, destacam as questões relacionadas à higienização dos alimentos, à seleção dos frutos em condição de uso, os pontos corretos de cozimento, à qualidade nutricional dos produtos que estão desenvolvendo, à importância do aproveitamento dos alimentos, etc.

Os participantes avaliaram positivamente e se surpreenderam com a diversidade de produtos que podem ser preparados a partir do tomate. Todos se envolvem na atividade; divididos em grupos, participaram de todas as etapas do processo, tendo a oportunidade

de aprender na prática. As atividades são muito dinâmicas e isso desperta atenção e envolvimento do público com a atividade.

O curso é muito procurado por pequenos produtores e donas de casa, que buscam novos conhecimentos culinários e possibilidade de renda extra com a comercialização dos produtos fabricados. “Tudo o que é produzido é natural. É uma alternativa aos produtos industrializados que possuem aditivos químicos. O sal e o açúcar utilizados nas receitas são conservantes naturais”, afirma Mário Porto.

O tomate é rico em licopeno, substância anticancerígena, antioxidante e que melhora a saúde cardiovascular. Além disso, também é rico em potássio e um excelente agente anti-inflamatório. Os estudos sobre o consumo do tomate explicam que “o ideal é consumir o tomate após o cozimento, pois libera maior quantidade de licopeno.



A instrutora divide o grupo e distribui as tarefas envolvendo todos na atividade



Os tomates são levados ao fogo para cozimento

Controle de pragas na produção dos orgânicos

Os cursos do SENAR-SP, com o apoio do Sindicato Rural e da Fundação ITESP, têm mostrado que a agricultura orgânica visa harmonizar as atividades humanas com os processos naturais de vida, existentes em cada lugar que atuamos. Não cabe nestes espaços maquinaria pesada, agrotóxicos, fertilizantes químicos e outros adubos trazidos de fora do sistema.

Dando sequência às atividades do Programa Olericultura Orgânica, durante o mês de agosto ocorreu o módulo VI sobre Controle de Pragas. O curso organizado pelo Sindicato Rural de Araraquara, SENAR-SP e Fundação Itesp, teve sequência nos dias 22 e 23 de agosto, quando o instrutor Marcelo Sambiasi discorreu sobre controles orgânicos de pragas, orientando sobre diversas receitas de caldas e defensivos orgânicos que podem ser utilizados para controlar as pragas, principalmente nas hortaliças.

“Um dos principais focos da Olericultura Orgânica é a nutrição da planta, visto que quando desenvolvida em condições saudáveis, esta fica imune ao ataque de pragas. As pragas são indicadores das deficiências nutricionais das plantas, e é neste enfoque que o instrutor deve orientar os produtores, a fim de que preparem bem o solo, adubação verde e compostagem, fortalecendo a oferta de minerais para os vegetais crescerem saudáveis”, disse o instrutor Marcelo Sambiasi aos seus alunos.

Nestes dois dias os produtores tiveram a oportunidade de anotar várias receitas de caldas orgânicas que podem ser utilizadas para o controle de pragas, explorando o material disponibilizado pelo SENAR, bem como pesquisas na internet.

Nos dias 6 e 13 de setembro ocorreu o módulo VII referente a colheita e beneficiamento dos produtos. Na oportunidade, os produtores foram orientados sobre os principais aspectos referentes a este módulo, com vistas aos diversos modos de comercialização possíveis para os produtores orgânicos.

A felicidade é incontida quando o pequeno produtor rural vê sua horta desenvolver e mostrar o trabalho de alguns meses. O curso de Olericultura Orgânica mostrou isso aos participantes de um importante programa de trabalho e agora ao chegar o momento da colheita, vemos a alegria na produção de um alimento plenamente saudável, sem riscos de prejuízo à saúde



Marcelo Sambiasi, instrutor do SENAR-SP durante aula teórica no Assentamento Monte Alegre



Desde o começo do ano, o curso de Olericultura Orgânica vem ensinando o produtor rural a trabalhar com o alimento saudável



cos, já entrando nas discussões finais relacionadas ao programa iniciado em março passado. Desta forma, puderam conhecer mais sobre o planejamento da colheita com relação ao mercado; ponto de colheita das hortaliças, padronização, classificação, frequência de entrega e custo de produção.

Nesta fase, salientou Maria Clara Piaí da Silva, da Fundação Itesp, as atividades são mais teóricas, visando a retirada de dúvidas, exploração do material e anotações, além de visitas aos produtores para retirada de dúvidas.



O pequeno produtor agora está capacitado para preparar a propriedade rural na obtenção de um alimento orgânico

O APOIO DO SINDICATO

Para o presidente do Sindicato Rural de Araraquara, Nicolau de Souza Freitas, mais uma etapa foi vencida: “O curso que é realizado em 9 módulos, começou em março ensinando na prática todas as etapas para o produtor adequar uma área de produção ao sistema orgânico. Todas as etapas foram seguidas com muita seriedade e agora vemos que eles comemoram este sucesso pois há uma colheita a ser feita”, ressaltou o dirigente.

▶ A VISÃO DO ARTISTA



Marcos Palmeira, no ar em *Velho Chico*, novela da Globo

Em “Velho Chico”, novela da Globo, o jagunço Cícero não estava nem aí para as questões ambientais. Já o seu intérprete, Marcos Palmeira, é um ativista, defende não só o meio ambiente como as causas indígenas, além de ser empresário do ramo da agricultura orgânica, dono de um armazém e de uma fazenda especializada. Por isso, o ator comemora o alcance que a novela deu ao alertar a população para os danos ao meio ambiente e se orgulha de ter participado de uma obra artesanal, como ele gostava de dizer. “Acho que a novela tomou um caminho interessante, de valorizar o pequeno produtor e abordar o tema sobre a necessidade da agroecologia se popularizar. “Acho que falta política mesmo, uma bancada ambiental mais forte no Congresso. Como cidadão, vou fazendo a minha parte, junto com as pessoas com quem me relaciono, promovendo a agricultura orgânica, discutindo a importância de você saber de onde vem o alimento, o que você está comendo. As pessoas ainda têm muita confusão em relação ao orgânico, muita gente ainda fala: “mas eu não estou de dieta”. Não é um produto diet, nem light, é só um produto que tem qualidade”, explica.





A Sangra d'Água faz o plantio de mudas ornamentais e nativas



Execução ou reforma de jardins

■ PREVENÇÃO

Curso capacita trabalhadores na aplicação correta e segura de defensivos agrícolas

Expansão das suas atividades e a necessidade de qualificar ainda mais seus profissionais, leva a Sangra d'Água Ambiental e Paisagismo a solicitar ao Sindicato Rural e SENAR-SP, a organização do curso "aplicação de agrotóxicos com pulverizador costal manual", realizado em setembro.

"De acordo com a Norma Regulamentadora 31 (NR 31), os trabalhadores em exposição direta são os que manipulam os agrotóxicos, adjuvantes e produtos afins, em qualquer uma das etapas de armazenamento, transporte, preparo, aplicação, descarte, e descontaminação de equipamentos e vestimentas".

Foi com estas palavras que o engenheiro agrônomo e instrutor do SENAR SP, Claudio Camargo Barbosa, abriu o curso sobre aplicação de agrotóxicos com pulverizador costal manual, em setembro, no auditório do Sindicato Rural de Araraquara. O curso desti-

nado aos trabalhadores da Sangra d'Água Ambiental e Paisagismo, teve a duração de três dias, sendo uma solicitação da empresa com o objetivo de capacitar ainda mais os seus profissionais.

Segundo Claudio Barbosa, quando da publi-

cação da NR 31 (março de 2005), o SENAR-SP elaborou este treinamento seguindo as exigências do Governo Federal. "Esta norma determina que todos os trabalhadores que estão em exposição direta aos agrotóxicos, precisam passar por um treinamento, devendo o empregador rural ou empresa proporcionar capacitação para prevenção de acidentes com os defensivos agrícolas àqueles trabalhadores expostos diretamente aos riscos", salientou.

O coordenador do SENAR-SP em Araraquara, Mário Porto, diz que a capacitação prevista nesta norma deve ser proporcionada com carga horária mínima de vinte horas, distribuídas em

▶
O instrutor do SENAR-SP, Claudio Camargo Barbosa, durante o curso realizado no auditório do Sindicato Rural para atender os trabalhadores da Sangra d'Água



CURIOSIDADE

A Sangra d'Água (Croton urucurana) é uma planta nativa brasileira, pertence à família Euphorbiaceae, presente em matas ciliares em quase todas as regiões do país. Além do mel da polinização de suas flores, a Sangra d'Água possui madeira própria para a construção de canoas, obras hidráulicas, obras externas (como dormentes e esteios), além de ser usada em carpintaria e marcenaria.



Nicolau de Souza Freitas, presidente do Sindicato Rural de Araraquara; Mário Porto, coordenador do SENAR-SP em nossa cidade e Claudio Camargo Barbosa, na abertura do curso

no máximo oito horas diárias, durante o expediente normal de trabalho.

Dentro do tempo previsto pelo programa, os trabalhadores da Sangra d'Água tiveram conhecimento sobre os agrotóxicos, sinais e sintomas de intoxicação, medidas de primeiros socorros, rotulagem e sinalização de segurança, medidas higiênicas durante e após o trabalho, uso de vestimentas e equipamentos de proteção pessoal, limpeza e manutenção das roupas, vestimentas e equipamentos de proteção pessoal.

Claudio Barbosa também explicou aos participantes do curso que para a realização de uma boa aplicação, é

necessário conhecer os agrotóxicos, conhecer sobre a utilização do equipamento de proteção individual (EPI), conhecer aspectos sobre o uso dos agrotóxicos e conhecer sobre o pulverizador.

Este treinamento teve como objetivo, levar as informações necessárias aos trabalhadores conforme as recomendações do Ministério do Trabalho e Emprego, para que os agrotóxicos sejam manipulados de forma correta e segura, evitando colocar em risco a vida do trabalhador.

Portanto, somente quem recebe essas informações estará apto e dentro da lei para executar as tarefas pertinentes.

A SANGRA D'ÁGUA

Foi em 2008 que a engenheira agrônoma Ana Claudia Gratão criou a Sangra d'Água, empresa especializada em paisagismo e serviços ambientais, como análise de solo, roçagem, gradeamento e sulcamento de áreas para plantio de árvores.

Segundo Ana Gratão, a empresa conta atualmente com 80 colaboradores e atuação em várias empresas como mão-de-obra para EMBRAER (reflorestamento, desbrota e roçada), na Usina São Martinho (Usina Santa Cruz) onde executa serviços em toda parte verde, jardins, podas e plantio; a Sangra d'Água também é responsável pela manutenção e paisagismo do Shopping Jaraguá, Tonin Supermercados e residências particulares.



Profissionais da Sangra d'Água: Douglas Felisberto (Técnico Ambiental), Bruno Fávero (Técnico de Obra), Renan Campos (Engenheiro Ambiental), Ederson Martins (Técnico de Segurança do Trabalho) e Paulo Henrique Costa (Técnico de Obra)



Projeto da Sangra d'Água