



edição novembro | 2016

Nicolau de Souza Freitas entre os ícones da agricultura paulista

Para orgulho de Araraguara, o presidente Nicolau de Souza Freitas, do Sindicato Rural, foi homenageado no dia 28 de outubro em Guaíra/SP, por ser considerado uma das expressões históricas do agronegócio do Estado de São Paulo. Também foram homenageados outros dirigentes sindicais do interior paulista.

O Salão de Festas do Grêmio Colorado em Guaíra estava maravilhosamente decorado para receber no final de outubro, os maiores nomes da agricultura em nosso Estado. O evento serviu para comemorar os 5 anos de atividades da Revista Agro SA, de grande circulação na região.

A diretora executiva da revista, Ma-

ria Izildinha Lacativa destacou na abertura do acontecimento, que o objetivo era dar visibilidade através de uma parceria e integração, criando um laço ainda mais forte com o mundo agro. Cerca de 500 convidados participaram do jantar em que foi homenageado Nicolau de Souza Freitas e outros representantes de sindicatos do interior.

A HOMENAGEM AO NOSSO PRESIDENTE

Destacado como ícone da Agricultura Paulista, Nicolau de Souza Freitas recebeu a seguinte mensagem em seu prêmio:

"Nicolau, agradecemos a sua presença e tê-lo entre nós nesta noite de festa, é nos dar a segurança e a certeza de um encontro inesquecível.

Quem o conhece bem, sabe da sua simplicidade, do seu amor a terra e a vontade permanente de defender, aqueles que plantam esperanças e encontram a fartura como colheita.

Hoje, não é apenas o Sindicato Rural de Araraguara que tem o privilégio do seu companheirismo, pois o trabalho, o espírito idealista, o tornaram o Senhor dos Campos, disposto ao diálogo e a vontade de tornar fértil o relacionamento que renasce pelo respeito e a ética nestes novos tempos.

Obrigado, presidente!"



Os diretores executivos da Revista Agro SA, Maria Izildinha Lacativa e Lincoln Santos Ribeiro, com o recém eleito prefeito José Eduardo Lelis, o presidente homenageado Nicolau de Souza Freitas e o secretário de Agricultura do Estado de São Paulo, **Arnaldo Jardim**

CURSOS

NOVEMBRO / 2016

- TURISMO RURAL RESGATE GASTRONÔMICO (MÓDULO IX) 01/11/2016 até 03/11/2016 04/11/2016 até 06/11/2016
- APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR DE BARRAS 07/11/2016 até 09/11/2016
- LARANJA COLHEITA 07/11/2016 até 07/11/2016 08/11/2016 até 08/11/2016 09/11/2016 até 09/11/2016 10/11/2016 até 10/11/2016 11/11/2016 até 11/11/2016 14/11/2016 até 14/11/2016 16/11/2016 até 16/11/2016 17/11/2016 até 17/11/2016 18/11/2016 até 18/11/2016
- TURISMO RURAL CONSOLIDAÇÃO DO PROGRAMA (MÓDULO X) 09/11/2016 até 10/11/2016 24/11/2016 até 25/11/2016
- ROSA MANEJO E TRATOS **CULTURAIS**

10/11/2016 até 12/11/2016

- EQUITAÇÃO NOÇÕES BÁSICAS 14/11/2016 até 18/11/2016
- PROCESSAMENTO ARTESANAL DE PRODUTOS DE HIGIENE E LIMPEZA 17/11/2016 até 18/11/2016
- PUPUNHA MANEJO E TRATOS **CULTURAIS** 22/11/2016 até 24/11/2016
- EXIGÊNCIAS LEGAIS PARA A FORMALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO 29/11/2016 até 30/11/2016

REALIZAÇÕES:

Coordenador SENAR/SP Araraguara: Mário Roberto Porto









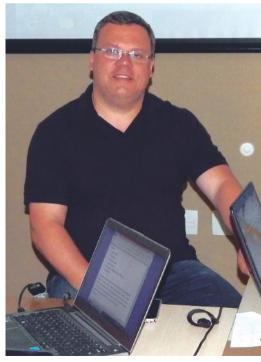
Regras práticas e seguras para o pequeno produtor vender qualidade ao consumidor

As normas são cada vez mais rígidas e o consumidor insiste com razão na qualidade do produto que compra. A Feira do Produtor Rural combina com essas exigências.

O fato do Sindicato Rural de Araraquara ser escolhido em setembro para sediar o encontro do coordenador do Programa Feira do Produtor Rural e instrutores do SENAR-SP, com o objetivo de elaborar uma cartilha sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, foi considerado pelo presidente da entidade, Nicolau de Souza Freitas, como privilégio e motivo de orgulho. A cartilha, comentou o dirigente, fará parte em 2017, da apostila a ser usada pelo SENAR-SP para capacitar no Estado de São Paulo, produtores interessados em participar da Feira do Produtor Rural.

O encontro em Araraquara foi dirigido pelo coordenador estadual do programa, Teodoro Miranda Neto e teve a participação dos instrutores Carlos Alberto Leal Rodrigues, Maria Cristina Meneghin e Roberta Zavoneli Rossini. Embora o programa já exista há dois anos, a inserção da cartilha com as boas práticas de manipulação de alimentos, neste momento, aperfeiçoa a apostila e possibilita aos participantes do curso, conhecimento mais amplo sobre a legislação.

Na verdade, diz Teodoro, o programa tem como objetivos específicos formar uma Comissão Gestora da Feira do Produtor Rural; capacitar grupo de produtores para a atuação organizada e seguir normas legais de comercialização dos produtos; capacitar para a preparação dos produtos através da Feira do Produtor Rural; promover a melhoria na gestão do negócio e estimular a consolidação da Feira do Produtor Rural. Da comissão gestora devem participar de acordo com os organizadores os membros do Sindicato Rural, SENAR-SP e do próprio município.



Segundo Teodoro, a feira busca dar oportunidade aos pequenos produtores para comercialização dos seus produtos de forma direta aos consumidores

SAIBA COMO É O PROGRAMA, SUAS FINALIDADES E ORGANIZAÇÃO

O programa tem por finalidade criar uma opção de renda para o produtor rural, através da venda direta dos produtos produzidos na sua propriedade rural, na Feira do Produtor Rural.

OBJETIVO

Capacitar o produtor rural a comercializar seus produtos diretamente ao consumidor, promovendo a relação de confiança e respeito.

DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA

- Integração/Sensibilização 16 horas
- Reunião com as lideranças locais para apresentação do Programa, definição e aprovação da implantação do Programa e dos possíveis locais de realização da Feira do Produtor Rural.
- Palestra de sensibilização com os produtores rurais interessados para apresentação e adesão ao Programa.
- Módulo I Normas e Procedimentos da Feira do Produtor 32 horas Capacitar sobre normas e procedimentos para a implantação de forma organizada da Feira do Produtor Rural.
- Módulo II Produtos rurais para comercialização 32 horas Planejar a produção e preparar os produtos adequadamente para a comercialização.
- Módulo III Construções dos estandes em bambu 64 horas Construir o estande de bambu a ser utilizado na Feira do Produtor Rural.
- Módulo IV Comercialização 32 horas
 Capacitar os participantes a comercializar seus produtos na Feira do Produtor Rural.
- Módulo V Gestão do negócio 32 horas
 Capacitar os participantes a realizarem a gestão do negócio na Feira do Produtor
 Rural.
- Módulo VI Feira do Produtor Rural 48 horas Realizar quatro Feiras do Produtor Rural
- Módulo VII Consolidação do Programa 16 horas Consolidar a Feira do Produtor Rural no município visando a sua continuidade, avaliação dos resultados e fortalecimento da Comissão Gestora.

MATERIAL DISPONIBILIZADO AO PARTICIPANTE



Identificação da banca onde o produtor rural vai trabalhar





Cartazes anunciando os dias de realização da Feira do Produtor Rural





Uso do crachá para identificar o dono da banca e seus atendentes

Sindicato Rural, SENAR e Itesp encerram o **programa Olericultura Orgância**

Encerrou-se em outubro, com muito sucesso, o programa de Olericultura Orgânica que teve início em março, sendo considerado um amplo trabalho social, visando beneficiar o pequeno produtor

No dia 10 de outubro ocorreu o módulo VIII do Programa, referente aos Custos de Produção. Neste módulo, o objetivo principal é orientar os produtores sobre os custos de produção no sistema orgânico, explicitando os custos fixos e variáveis e diversos outros aspectos referentes ao planejamento da produção. Já no dia 11 de outubro ocorreu o módulo final do programa referente à Comercialização. Nesta oportunidade, os participantes são orientados sobre as diversas formas de comercialização orgânica, bem como o processo de certificação orgânica.

Nesta etapa final, a servidora da Fundação Itesp, Dayana Portes Ramos, foi convidada para relatar a experiência de Certificação Orgânica que ocorreu no Assentamento Guarany, localizado no município de Pradópolis e Guatapará. Este trabalho também foi realizado através da parceria entre Fundação Itesp e SENAR, sendo o instrutor Marcelo Sambiase condutor das atividades nesta localidade também.

Avaliamos positivamente a impor-

Participantes do curso realizando as últimas visitas no campo para avaliar os resultados das aulas práticas do curso olericultura orgânica.

Maria Clara Piai da Silva da Fundação Itesp

tância desta troca de experiências

tância desta troca de experiências neste momento da atividade, visto que os participantes podem perceber que é possível a sequência dos trabalhos relacionados ao orgânico, de forma integrada a universidades, órgãos de assistência técnica e demais parceiros interessados.

Foi muito positiva a avaliação do Programa Olericultura Orgânica. Os participantes avaliaram muito bem a conduta do instrutor Marcelo Sambiase e todo o aparato que o SENAR e Sindicato Rural oferecem para a atividade. Alguns outros produtores que também têm interesse em realizar a transição orgânica, já indicaram seus nomes para participarem das próximas ativi-

dades no ano de 2017. Para nós do Itesp esta atividade é de suma importância. Um dos componentes de nossa missão institucional é implementar políticas públicas de desenvolvimento sustentável, desta forma a produção orgânica e agroecológica sempre será estimulada por nossa equipe técnica. Além disso, o produto orgânico é uma importante demanda de mercado na atualidade, o que agrega geração de renda ao nosso público beneficiário. O instrutor Marcelo Sambiase além de



A servidora do Itesp, Dayana Portes Ramos e o Instrutor do SENAR, Marcelo Sambiase, apresentando os resultados do trabalho de Certificação Orgânica realizado no Assentamento Guarany dominar as técnicas de produção orgânica, ainda desperta nos produtores a consciência ambiental, o que garante o sucesso da produção agroecológica.

Finalizamos a atividade no dia 11 de outubro com a presenca do sr Mário Porto, Coordenador do SENAR, que já se pronunciou sobre os projetos para o ano de 2017. Também compareceu ao encerramento da atividade, o Supervisor do Grupo Técnico de Campo de Araraguara da Fundação Itesp, Mauro Geraldo Cavichiolli, o pesquisador da Uniara, Joviro Junior, os servidores da Fundação Itesp, Carlos César Rocha da Silva, Milton Meninato e Maria Clara Piai, que acompanharam a atividade durante todo o ano.

Para o ano de 2017 já temos demandas de capacitação na área do orgânico e é um dos nossos objetivos manter uma sequência didática deste tema nos assentamentos a fim de que os produtores interessados se sintam motivados a seguir na transição orgânica. Além de atividades nesta linha, também serão solicitadas outras atividades dada a diversidade do público beneficiário da Fundação Itesp.





Encerramento do Programa Olericultura Orgânica - participantes e parceiros reunidos

Várias etapas do curso de Olericultura Orgânica com participação de vários produtores sob a instrução de Marcelo Sambiase, do SENAR-SP



Algumas fotos que relembram momentos do programa, orientações no campo e teóricas, visitas técnicas às hortas dos participantes, etc.











Araraquara se prepara para ser a **terra da Pupunha**

A novidade está chegando e graças ao Sindicato Rural, SENAR-SP e Fundação Itesp o pequeno produtor rural está sendo capacitado para produdiz e comercializar a pupunha

Durante o mês de outubro, um grupo de produtores do Assentamento Monte Alegre participou de capacitação sobre a cultura da pupunha. Esta é mais uma atividade resultado da parceria entre SENAR, Sindicato Rural de Araraquara e Fundação Itesp.

O módulo Instalação da Lavoura ocorreu nos dias 18 e 19 de outubro. O instrutor Eber Nimtz Rocha proporcionou nestes dois dias, a oportunidade de orientar os produtores sobre vários aspectos para profissionalizar este cultivo, estimulando a formarem plantios focando na produtividade e futura comercialização. O plantio experimental foi realizado no sítio do produtor Osmar Januário da Silva, que reside no Assentamento Monte Alegre III, segundo Maria Clara Piai da Silva, da Fundação Itesp. Durante a aula prática o instrutor orienta o passo a passo do plantio, passando pelo preparo e nivelamento do solo, espacamento, formação das covas corretamente, adubação, sistema de irrigação, etc.



Para nós do Itesp, a metodologia adotada pelos instrutores do SENAR é o ideal. Eles focam na orientação profissional dos participantes e concentram boa parte da aula na prática, além disso sempre visitamos várias áreas dos participantes interessados para que sejam identificados seus principais problemas e sugeridas alternativas. Os técnicos do Itesp também

acompanham a atividade visando contribuir para a adequação das atividades à realidade do público, divulgando os canais de comercialização e trocando experiências com o instrutor e participantes, afirma Maria Clara.

O instrutor Eber Nimtz Rocha focou na viabilidade desta cultura para a agricultura familiar visto que possui preço satisfatório, garantindo renda aos produtores, além das oportunidades de comercialização do produto.

Em novembro, de acordo com Mário Porto, coordenador do SENAR-SP, ocorrerá o módulo do manejo e tratos culturais e, na sequência, a colheita e comercialização. O curso completo possibilita que os produtores tenham visão ampla sobre os diversos aspectos inerentes à cultura, viabilizando sua atividade.



Nivelamento do solo

CURIOSIDADES SOBRE A PUPUNHA

Nome popular: Pupunha Nome científico: Bactrys Gasipaes Família botânica: Palmáceas



A pupunha (Bactris Gasipaes H.B.K.), da família das palmáceas, foi cultivada pelos ameríndios pré-colombianos na região neotropical úmida; hoje essa espécie encontra-se distribuída desde Honduras até a Bolívia. Ocorre na costa atlântica das Américas Central e do Sul, até São Luiz, no Maranhão e também ao longo da costa do Pacífico, do sul da Costa Rica até o norte do Peru.

O Palmito da Pupunha ou Pupunheira, vem se consolidando como um agronegócio extremamente viável sob os aspectos econômicos, sociais e ambientais.

Palmeira perene, produzindo palmito no sistema de cultivo, a pupunheira é uma excelente opção de matéria-prima para a indústria que possui demanda de aproximadamente 100.000 ton/ano (mercado interno), e que hoje depende em 80% do abastecimento do produto extrativista. O Palmito de Pupunha com apenas 18% do mercado é responsável pela preservação de pelo menos 100 milhões de Palmeiras Nativas por ano.

O palmito da Pupunheira possui uma característica única entre os demais, ele não escurece após o corte, podendo ser consumido da maneira tradicional em conserva, como também In Natura ou Minimamente Processado e Resfriado, abrindo um novo e inexplorado caminho de comercialização.

Em São Paulo, atualmente, a pupunheira está sendo plantada em praticamente todo o estado, num processo semelhante ao que ocorreu com a seringueira anos atrás. Todo esse impulso que a cultura vem recebendo é motivado pelas boas perspectivas do mercado de palmito



Aula teórica com orientações gerais sobre o plantio