



edição junho | 2017

■ A FEIRA DO AGRONEGÓCIO

Produtores rurais de Araraquara visitaram a Agrishow 2017

Dois ônibus levaram até Ribeirão Preto em maio, os produtores rurais de Araraquara que foram conhecer as tendências do agronegócio na mais importante feira do setor agropecuário do mundo. O Sindicato Rural e a Canasol com o apoio do Senar, disponibilizaram o transporte dos ruralistas.



Em sua visita à Agrishow em companhia de produtores rurais de Araraguara, o presidente Nicolau de Souza Freitas disse que a cada ano a feira se modifica e mostra o potencial do agronegócio: "Tenho ressaltado o papel da feira como vitrine de inovações tecnológicas e indutor para o desenvolvimento de toda a cadeia produtiva do agronegócio, daí o nosso interesse e até mesmo dever em participar de um acontecimento deste porte", ressaltou. E concluiu: "Temos que manter este padrão de feira e buscar sempre uma saída para não perdermos esse capital que é o conhecimento do produtor".

CONTINUA NAS PÁGINAS SEGUINTES

Superando as expectativas dos expositores, a Agrishow 2017 – 24ª Feira Internacional de Tecnologia Agrícola em Ação, demostrou seu grande potencial de negócios para diferentes segmentos do setor agrícola, oferecendo diversos produtos e serviços para o produtor rural. O evento realizado em maio apresenta as tendências do agronegócio e envolve produtores rurais de todo o país e até mesmo do exterior que vão conhecer as novidades do setor.

O presidente do Sindicato Rural de Araraquara, Nicolau de Souza Freitas durante a visita que fez ao stand do Senar SP, onde ele faz parte do Conselho Fiscal





Na abertura da Agrishow o seu presidente e também presidente do Sistema FAESP-. SENAR/SP. Fábio Meirelles (um dos membros-fundadores da feira), destacou que a prioridade é propiciar o acesso dos pequenos e médios produtores e trabalhadores rurais ao conhecimento sobre as novas tecnologias do mundo do agronegócio, assim como das mais modernas máquinas e implementos garícolas para incremento das atividades desenvolvidas nas propriedades rurais.

A FEIRA DO AGRONEGÓCIO

Agrishow supera expectativas e negócios alcançam **R\$ 2,2 bilhões**

Delegação de Araraquara foi recebida no dia 8 de maio na Agrishow levada pelo Senar/SP, Sindicato Rural e Canasol onde os produtores conheceram as inovações que vêm ocorrendo no setor.

A Agrishow 2017 - 24ª Feira Internacional de Tecnologia Agrícola obteve um resultado positivo, com a realização de negócios da ordem de R\$ 2.204 bilhões, superando expectativas iniciais. O resultado significa uma recuperação de 13% em relação à edição anterior. Por segmento, o crescimento na intenção de compra de máquinas e equipamentos é: armazenagem (11%), grãos (12%), pecuária (11%), irrigação (20%) e outros (19%). Segundo Fábio Meirelles, Presidente da Agrishow, "contando os fechamentos dos bancos, bem como os negócios iniciados em Ribeirão Preto, mas finalizados nos próximos meses, a expectativa é que o valor será maior. O número de visitantes também obteve crescimento, além da alta qualificação destacada pelos expositores".

A 18ª Rodada Internacional de Negócios reuniu fabricantes brasileiras de máquinas, implementos agrícolas, pecuária e equipamentos de irrigação, com compradores (importadores, distribuidores e representantes) proceden-

tes da Argélia, Chile, Colômbia, Egito, Etiópia, EUA, Nicarágua, Nigéria e Peru. Foram 12 compradores estrangeiros, que durante três dias reuniram-se com 38 empresas brasileiras, em uma ação de promoção comercial que resultou em cerca de 300 reuniões e mais de US\$ 17 milhões, entre negócios fechados e futuros para os próximos 12 meses. Denominada Projeto Comprador, a Rodada Internacional de Negócios foi organizada pelo Programa Brazil Machinery Solutions, uma parceria entre a Agência Brasileira de Promoção de Ex-



Público presente na feira deste ano superou o ano passado. Foram cerca de 159 mil pessoas portações e Investimentos (Apex-Brasil) e a ABIMAO.

Em relação ao número de visitantes da Agrishow 2017, também apresentou um crescimento, chegando a 159 mil pessoas ante 152 mil do ano anterior. "Além da elevação de 4,6% na quantidade de público, as mais de 800 marcas expositoras nacionais e internacionais ressaltaram a qualificação desses visitantes, formada, sobretudo, por compradores e produtores rurais de pequeno, médio e grande portes do Brasil e do exterior".

PRÓXIMO PRESIDENTE

As entidades realizadoras da Agrishow (Abag - Associação Brasileira do Agronegócio; Abimaq - Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos; Anda - Associação Nacional para Difusão de Adubos; Faesp - Federação da Agricultura e da Pecuária do Estado de São Paulo e SRB - Sociedade Rural Brasileira), já anunciaram a nova presidência da Agrishow para o biênio 2018-2019.

O vice-presidente da Abag, Francisco Matturro, passa a ser o presidente da Agrishow, nas edições 2018 e 2019. O cargo, até o final da edição 2017 continua sendo exercido pelo presidente da Faesp, Fábio Meirelles, que está à frente da maior feira de tecnologia agrícola da América Latina desde 2015.

Matturro reforçou o compromisso em continuar a excelente gestão feita por Meirelles e ressaltou que exercerá a função de presidente da Agrishow com muita responsabilidade e juízo. "Estou presente desde a primeira edição e garanto que é uma missão muito importante, que exige muito trabalho e esforço. Mas, ao mesmo tempo, é uma satisfação estar nesta correria porque representa o desenvolvimento, a tecnologia e a pujança do agronegócio brasileiro", disse. "Agradeço ainda a confiança das entidades realizadoras", acrescentou.

O presidente do Conselho de Administração da Abimaq, João Carlos Marchesan, da Marchesan Implementos e Máquinas Agrícolas "TATU" S.A, enfatizou a importante contribuição de Mei-



Fábio Meirelles e Nicolau de Souza Freitas no stand do Sistema FAESP/SENAR/SP

relles como presidente da Agrishow. A feira tem recebido, nos últimos anos, um público cada vez mais qualificado, interessado em realizar muitos negócios. Temos, também, sempre a parti-

cipação de lideranças governamentais para discussão de políticas públicas que contribuam com o desenvolvimento do setor no país, avaliou João Carlos Marchesan.



Produtores de Araraquara e região visitando a exposição através do SENAR/SP

NOVIDADES NA AGRISHOW 2017

Fotos: Érico Andrade/G1



Equipamentos e máquinas de última geração valorizam a Agrishow





Enfardadora exposta na Agrishow facilita o armazenamento dos fardos



Visitantes conferem novidades lançadas no mundo do agronegócio



Instrutora Ângela Nigro e os participantes do curso degustam goiaba da área de produção de José Gaino e que estará à disposição do consumidor durante as feiras

■ FEIRA DO PRODUTOR RURAL

Futuros feirantes visitam áreas de produção em mais um módulo

Do campo eles conhecem quase tudo, porém querem saber e se capacitam para se transformar em feirantes até o final do ano, movimentando a sua economia familiar. Em maio, cumpriu-se mais uma etapa do curso dado pelo Sindicato Rural, Senar SP, Sebrae SP, Fundação Itesp e Prefeitura de Araraguara.

Durante o mês de maio teve continuidade o Programa Feira do Produtor Rural. Com metodologia participativa e envolvendo os integrantes do curso em todas as decisões, durante dois dias, eles foram capacitados em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. Este método foi complementação da palestra do médico veterinário da Vigilância Sanitária, que esteve presente ao encontro, retirando dúvidas e reconhecendo as demandas dos produtores.

Nos dias 11 e 12 de maio, orientados pela instrutora Ângela Barbieri Nigro, os futuros feirantes tiveram contato com os assuntos pertinentes ao módulo Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. A instrutora trabalhou com os participantes todos os aspectos relacionados à higienização dos alimentos; os hábitos e práticas necessários para garantir ao consumidor produtos de qualidade e com garantia de procedência. "Este módulo é fundamental a todos que comercializam alimentos, visto que a qualidade de vida e satisfação do consumidor são os objetivos primeiros de qualquer tipo de comercialização", ressaltou Maria Clara Piaí da Silva, da Fundação Itesp.

AS BOAS PRÁTICAS

O módulo foi trabalhado através de orientações teóricas minuciosas, tratando de aspectos relacionados à responsabilidade do produtor ao comercializar diretamente com seu consumidor. "Seu produto é seu cartão de visita, bem como os aspectos de higiene do estande e tudo a ele relacionado; assim, foram realizadas dinâmicas que

O Programa Feira do Produtor Rural é totalmente gratuito e tem o objetivo de preparar pessoas que atuam em pequenas propriedades rurais no plantio de frutíferas e hortaliças que com qualidade, serão comercializadas em feiras permanentes na cidade. Vinte e seis produtores estão sendo preparados para esta missão.



Produtor José Gaino mostra sua área produtiva aos demais participantes do curso

possibilitaram aos produtores, perceber de forma clara a importância das boas práticas", concluiu Maria Clara.

Tais dinâmicas podem ser observadas nas fotos destacando a importância de lavar as mãos e como fazê-lo de forma correta e profissional, evitando a contaminação do alimento.



Participantes do programa reunidos em visita aos colegas do Assentamento Bueno de Andrada



Em visitas às propriedades, uma parada para explicações técnicas da instrutora

Já nos dias 25 e 26 de maio teve início o módulo Produtos para Comercialização. Além da apresentação da possibilidade de comercialização de produtos exóticos, estimulando a diversidade, ainda foram realizadas visitas a alguns produtores visando verificar nas suas propriedades, produtos que não se está habituado a comercializar, mas que podem gerar bons lucros, como flores, plantas medicinais, mudas em vasos, etc. A instrutora Ângela Nigro afirma que foi uma bela oportunidade de se verificar a capacidade de produção do público selecionado para o Programa Feira do Produtor Rural, em sua primeira edição.

DIA DE VISITA

No dia 25 de maio houve visita aos produtores José Angelo Gaino e José Rodrigues, residentes e produtores dos Assentamentos Monte Alegre V e I, respectivamente. No dia 26, conta Maria Clara, "visitamos no Assentamento Bueno de Andrada, as produtoras Madalena Fagundes e Nilza Fernandes e no Monte Alegre II, Luiz Ricardo Custódio".

Na sequência desta atividade, que segue no mês de junho, haverá palestra sobre planejamento e otimizaçação da produção bem como serão apresentadas as técnicas para que cada participante do curso possa construir o seu estande com bambu, mostrando que também há a inserção de questões ambientais no espaço a ser ocupado na feira, que deverá estar em funcionamento já no final do ano em pontos a serem definidos pela Prefeitura.

Esta atividade é resultado da parceria entre Sindicato Rural de Araraquara, Sebrae SP e Fundação Itesp - GTC Araraquara. Todos os servidores envolvidos estão presentes buscando contribuir com o sucesso dos trabalhos.



JUNHO / 2017

• APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR DE BARRAS

05/06/2017 até 07/06/2017

- APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR COSTAL MANUAL 15/06/2017 até 17/06/2017
- APROVEITAMENTO DE ALIMENTOS 07/06/2017 até 08/06/2017
- FEIRA DO PRODUTOR RURAL -CONSTRUÇÃO DO ESTANDE DE BAMBU (MÓDULO IV)

22/06/2017 até 04/08/2017

- FEIRA DO PRODUTOR RURAL • PRODUTOS RURAIS PARA COMERCIALIZAÇÃO (MÓDULO III) 25/05/2017 até 09/06/2017
- OLERICULTURA BÁSICA INSTALAÇÃO DA LAVOURA 22/06/2017 até 23/06/2017
- OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE ROÇADORA LATERAL
 19/06/2017 até 20/06/2017
- TOMATE ORGÂNICO CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS (MÓDULO IV) 05/06/2017 até 26/06/2017
- TURISMO RURAL ATRATIVOS TURÍSTICOS NO MEIO RURAL (MÓDULO IV)

26/06/2017 até 28/06/2017

Faesp, Senar SP e Sindicato Rural de Araraquara antecipadamente agradecem os participantes dos cursos, bem como enaltecem o trabalho dos seus instrutores pela dedicação e empenho na consolidação e fortalecimento dos programas de capacitação.

REALIZAÇÕES: Coordenador SENAR/SP Araraquara: Mário Roberto Porto







Em breve, ele estará na sua mesa

O mercado orgânico é um segmento em franca expansão e tem muito a crescer. Embora sejam grandes as dificuldades de produção, trata-se de um mercado aquecido, promissor e com concorrência restrita. Um grupo de pequenos produtores rurais em Araraguara enfrenta os desafios e comemora a espera pela safra até o final.

Pacientemente os produtores rurais dos Assentamentos Monte Alegre vão entrando no mercado dos orgânicos, motivados por alguns fatores essenciais. Um deles, é saber que o futuro indica o consumo de produtos com qualidade, onde o consumidor procurará saber a procedência do alimento e o que está saboreando sem que sua saúde seja prejudicada com o decorrer dos anos. Para isso os pequenos plantadores estão se capacitando com a ajuda do Sindicato Rural de Araraquara, Senar SP e Fundação Itesp, alertados para a fonte de negócios que deve prosperar com a colheita de produtos orgânicos.

O tomate saudável, produzido num sistema mais simples e econômico, cada dia mais, começa a ganhar espaco nas pequenas lavouras dos assentados em Araraquara diz Maria Clara Piaí da Silva, da Fundação Itesp.

O saber plantar é a garantia para cada um dos participantes do



Os tomates orgânicos podem ser menores do que os convencionais, mas são mais nutritivos e de acordo com pesquisas, as versões livre de agrotóxicos têm cerca de 55% mais vitamina C e 139% mais compostos fenólicos (que ajudam a combater doenças como o câncer). Uma teoria: plantas produzem altos níveis de fitoquímicos quando não estão protegidas por pesticidas, o que resulta em frutos mais ricos em





produtores que o tipo de solo é o fator mais importante a ser considerado para a produção. O solo deve ser encarado como um organismo vivo, que interage com a vegetação em todas as fases de seu ciclo de vida. Devem ser analisados os aspectos físico, químico e biológico dos solos.

CONDUÇÃO DA PLANTA QUE EXIGE 24 HORAS DE CAPACITAÇÃO

O tomate orgânico hoje está na pauta dos pequenos lavradores pois não se usa adubo químico ou agrotóxico, produtos muitas vezes responsáveis por danos provocados nas plantações e no meio ambiente e que atacam a saúde dos produtores e dos consumidores, ressalta Maria Clara.

O cultivo em nossa região ainda é incipiente, mas começa a crescer nestes espaços rurais por meio de projetos experimentais orientados por técnicos e os resultados começam a aparecer com tomates mais saborosos, saudáveis, com preço melhor e mercado consumidor garantido.

O CURSO EM MAIO

Plantar tomate orgânico é o que vem sendo feito através de curso distribuído em módulos, resultado da parceria do Sindicato Rural com o Senar SP e a Fundação Itesp. Entre os dias 1° e 8 de maio ocorreu nos Assentamentos Monte Alegre o terceiro módulo do programa, referente a condução da planta. Os participantes foram orientados pelo instrutor Marcelo Sambiase a implantar as estruturas para condução da planta, a fim de que seu crescimento tenha a sustentação necessária para uma boa produção. Neste módulo também, foram orientados sobre os cuidados iniciais para evitar a aproximação de pragas, visto que cada fase de desenvolvimento da planta possui um cuidado necessário. As etapas são conduzidas por Marcelo Sambiase que realiza um passo a passo com os participantes possibilitando a visualização das etapas práticas e permitindo uma aprendizagem dinâmica e intensa.

Além dos produtores rurais, também há técnicos extensionistas da Fundação Itesp e profissionais da Uniara envolvidos com o trabalho, a fim de compreender melhor as técnicas de produção orgânica e multiplicar o conhecimento. O trabalho deste módulo pode ser acompanhado nas fotos que demonstram as condições do plantio, preparando o passo a passo das estruturas que servem como sustentação aos tomateiros, bem como realizando as amarrações necessárias.

TERCEIRO MÓDULO

O Programa Tomate Orgânico tem uma carga horária de 88 horas (96 horas com a Sensibilização) envolvendo em módulos: Sensibilização (8h), Preparo do solo (16h), Plantio (16h), Condução da planta (24h), Frutificação (16h), Colheita e beneficiamento (16h).



Colocação dos bambus, início da estrutura para o tomateiro no assentamento



Passagem do arame entre um bambu e outro para sustentar a fiação





Preparação das linhas sendo acompanhada pelo instrutor e participantes do curso



O espaço está preparado para passagem dos fios que sairão do tomateiro



Forma de se amarrar o pé que seguirá por um fio na forma vertical, explicada pelo instrutor



Ainda no solo o cuidado com amarração do pé para não prejudicar o crescimento



Os pés estão amarrados do chão ao teto; agora é aguardar o crescimento e a produção



As delícias do **milho** para uma **festa junina**

Curso realizado em maio pelo Sindicato Rural e SENAR SP, na Canasol, mostrou a variedade de produtos que podem ser feitos com o milho, ainda mais neste período de festas juninas e julinas.



Na abertura do curso o presidente do Sindicato Rural, Nicolau de Souza Freitas, agradeceu os diretores da Canasol - Jorge Luiz Piquera Lozano, Romualdo Luiz Vanalli Polez, Tatiana Caiano Teixeira Campos Leite e Luís Henrique Scabello de Oliveira, pela feliz iniciativa

Nos dias 16 e 17 de maio, a instrutora Mirna Perez ensinou de forma prática, interessadas em aprender a trabalhar com o milho. O encontro organizado pelo Sindicato Rural e SENAR SP aconteceu no Espaço Gastronômico da Associação dos Fornecedores de Cana, que planejou a capacitação pouco antes da chegada do período de festas juninas e julinas, disse o seu presidente Luís Henrique Scabello de Oliveira.

O curso de Processamento Artesanal de Milho faz parte da grade curricular do SENAR SP e é oferecido gratuitamente para que através da capacitação, os participantes também possam transformar o conhecimento em um processo de comercialização.

O presidente do Sindicato Rural de Araraquara, Nicolau de Souza Freitas, abriu oficialmente o curso realizado na Canasol agradecendo a presença das inscritas e ao presidente da Canasol, Luís Henrique Scabello de Oliveira pela iniciativa

Para o melhor aproveitamento de nosso milho, este curso ministrado pela instrutora Mirna Perez, do SENAR SP, lembrou as utilidades do milho, e, no processamento artesanal do milho para alimentação humana, ensinou passo a passo seu processamento em inúmeras receitas, lembrando que em quase todas as regiões do Brasil, pelo menos um prato típico é preparado com ele.

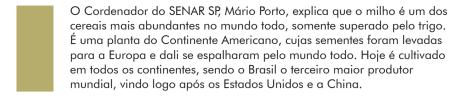
Na verdade, disse Mirna, entre os mais conhecidos estão o curau, a pamonha, o bolo de milho, a polenta, o cuscuz salgado, a canjicada e a broa, pratos estes ensinados passo a passo, além de outros, como o creme de milho verde, suflê de milho verde, panquecas de milho verde, bolo salgado com milho verde, strogonof com milho verde, suco de milho verde, sorvete de milho verde, muffins de milho verde, brigadeiro de milho verde, bolo de bagaço de milho verde.

No segundo dia, o curso prosseguiu com a elaboração de um delicioso almoço à base de milho verde e seus subprodutos. No cardápio estavam a canjiquinha com carne de porco, polenta de tábua, bolinho de arroz com milho, frango assado tratado no milho, salada, pamonha e arroz branco.



Participantes do curso de Processamento Artesanal de Milho acompanhando a aula teórica da instrutora Mirna Perez, na Canasol e já se preparando para fazer delícias com o milho e seus subprodutos durante o período de festas juninas

Os cursos organizados pelo SENAR SP e Sindicato Rural de Araraquara são gratuitos e constam de uma programação publicada mensalmente no site: http://www. faespsenar.com.br



Dona Célia aprendeu a fazer a cobertura no bolo de fubá



arroz e milho, recheado com queijo (receita premiada da Mirna)



Beijinho de milho aclamado como um dos mais apreciados durante o curso

OS PASSOS DADOS PARA FAZER A PAMONHA



A primeira etapa da pamonha





Preparando a pamonha



Temperando o caldo da pamonha



Máquina pronta para costura do saquinho



Preparação da embalagem feita com a palha



A pamonha finalizada após dois dias de curso

CURIOSIDADE

As pamonhas de Piracicaba ganharam notoriedade na década de 1960, quando o município fabricava mais de 5.000 pamonhas diariamente, para serem distribuídas por todo o estado de São Paulo. Em Araraquara era comum o vendedor desfilar com sua Belina ou Variant gritando por ruas e avenidas: "Pamonhas, pamonhas, pamonhas fresquinhas, pamonhas de Piracicaba. É o puro creme do milho verde"...