

INFORMATIVO

# AGRO NEGÓCIOS



Edição: Julho/2018

28 de Julho

## DIA DO AGRICULTOR

Em julho comemora-se o Dia do Produtor Rural, data que simboliza o reconhecimento ao trabalho de quem tem participação importante na economia brasileira e de quem leva o alimento à mesa da população. Também vemos como um dia de reflexão.

É certo que não vivemos mais os reflexos do século passado. Com as mudanças comportamentais, há uma grande preocupação sobre os tipos de unidades produtivas e de agricultores que serão necessários para garantia da segurança alimentar e nutricional das populações no futuro. Afinal, sem agricultores e sem sítios, fazendas, não há sistema alimentar.

Durante décadas o produtor rural tem vivido as dificuldades causadas por planos econômicos, política e crises que desestimulam investimentos. Ainda assim, ele tem dado sustentação à economia e à cadeia alimentar, gerando empregos e riquezas, o que não tem ocorrido com a mesma intensidade em outros setores.

Sempre, os pequenos produtores serão neste Brasil uma maioria importante para o futuro da segurança alimentar, mas tudo vai depender de apoio e políticas públicas relacionadas à propriedade da terra e à sucessão, além de exigir acesso ao conhecimento, à tecnologia e ao financiamento. Enfim, uma política que seja de bom tamanho para todos.

Nicolau de Souza Freitas  
Presidente do Sindicato Rural de Araraquara  
Membro da Câmara Setorial da Citricultura



# Lançado em Araraquara o selo do SIM para inspecionar o setor

O SIM, que inspeciona e fiscaliza produtos de origem animal, deixa a Secretaria de Saúde e será vinculado à Secretaria do Trabalho e de Desenvolvimento Econômico, por meio da Coordenadoria de Agricultura Câmara Federal e defendeu a implantação das mudanças.

O Sindicato Rural de Araraquara sediou na primeira semana de junho, importante encontro dos agentes ligados ao setor agro para oficializar o lançamento do Serviço de Inspeção Municipal, o chamado SIM. Na oportunidade, o sindicato foi representado pelo seu diretor Secretário, Marcelo Xavier Benedetti. Do encontro participaram também o prefeito Edinho Silva, o secretário municipal de Desenvolvimento Econômico, Damiano Barbiero Neto, a coordenadora de Agricultura, Silvani Silva, o presidente da Canasol, Luís Henrique Scabello de Oliveira, o médico veterinário, Ivan Moura Lopera e a coordenadora da Vigilância em Saúde, Joice Nogueira.

O veterinário Ivan Moura Lopera, integrante do SIM, disse na abertura que uma nova legislação está sendo finalizada (e será enviada à Câmara Municipal) e irá modernizar o SIM, que será transferido da Secretaria de Saúde para a Secretaria do Trabalho e de Desenvolvimento Econômico, por meio da Coordenadoria de Agricultura.



Silvani Silva (Coordenadora da Agricultura), Marcelo Xavier Benedetti (Sindicato Rural), Luís Henrique Scabello de Oliveira (Canasol), Edinho Silva (prefeito de Araraquara) e Damiano Barbiero Neto (secretário de Desenvolvimento Econômico)

Além disso, uma série de adequações será feita para que o SIM consiga adesão ao SISBI-POA (Serviço Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), o que viabilizaria às empresas cadastradas no SIM, que seus produtos sejam vendidos em todo o País, ampliando o mercado.

“O SIM garante, por meio do selo, a qualidade dos alimentos e evita o comércio clandestino de produtos que podem trazer risco à saúde pública. Ele é um instrumento de fomento ao desenvolvimento econômico e um estímulo à produção rural de aves, ovos, queijos, pães, doces e outros



“Com o SIM estamos abrindo os horizontes para o pequeno produtor e torná-lo ainda mais eficiente em Araraquara, possibilitando que ele expanda sua atividade”.

Silvani Silva  
Coordenadora de Agricultura



Veterinário  
Ivan Moura  
Lopera

alimentos”, afirmou o prefeito Edinho Silva.

O secretário do Desenvolvimento Econômico, Damiano Neto, destacou que as mudanças representam um avanço na saúde pública e na economia. “Acreditamos que novas empresas poderão ser atraídas para se instalarem no município”.

A coordenadora de Agricultura, Silvani Silva, reforçou os benefícios para os produtores rurais. “É dia de celebrarmos essa conquista. Que a gente possa vender os nossos produtos de origem animal. Temos que fazer o SIM ser mais eficiente.”

Representando a secretaria de Saúde, a coordenadora da Vigilância em Saúde, Joice Nogueira, também ressaltou as melhorias do novo projeto de lei. “Tendo uma lei própria, isso vai facilitar para que os produtores locais tenham o SIM, gerando mais renda e melhorando a qualidade dos produtos”, disse.

Ivan Moura Lapera, médico veterinário e integrante do SIM, apresentou detalhes da nova proposta de legislação. “O projeto de lei é um grande avanço”, resumiu. O diretor-secretário do Sindicato Rural, Marcelo Benedetti,

Marcelo Benedetti falando em nome do Sindicato Rural de Araraquara, que sediou o encontro

ti, parabenizou a Prefeitura pela iniciativa e colocou a entidade à disposição.

Ainda participaram do evento o coordenador de Segurança Alimentar, Marcelo Mazeta; a gerente de Comércio, Turismo e Prestação de Serviços, Ana Lúcia de Oliveira; além de representantes de associações e entidades ligadas a produtores rurais.

## SOBRE O SIM

O SIM de Araraquara foi criado em 1995 e vinha sendo executado por uma equipe de veterinários e técnicos da Vigilância Sanitária. A partir da aprovação da lei, a equipe será formada, inicialmente, por um médico veterinário, um fiscal sanitário (técnico agrícola) e um auxiliar administrativo, e deverá ser ampliada conforme necessidade do órgão.



A alteração da Lei do SIM está sendo feita para atualizar o regramento da inspeção municipal e adequá-lo às exigências da legislação sanitária federal, que determina que esse serviço seja vinculado à pasta da Agricultura.

## ENTREGA DO LIVRO

No encerramento do encontro o presidente da Canasol, Luís Henrique Scabello de Oliveira, que também é diretor do Sindicato Rural, em nome das entidades, fez a entrega ao prefeito Edinho e ao secretário Damiano Barbiero Neto, de exemplares do livro “Senhores dos Verdes Campos”, de autoria do jornalista Ivan Roberto Peroni, que narra a história do agronegócio na região de Araraquara.



Joice Nogueira, coordenadora da Vigilância em Saúde no município



Prefeito Edinho Silva, Marcelo Xavier Benedetti, Luís Henrique Scabello de Oliveira, Damiano Barbiero Neto e o jornalista Ivan Roberto Peroni



“A boa fase do maracujá impulsiona o aumento da produção da fruta na região de Araraquara”.



Ensino dado para alunos da Uniara e também pequenos produtores serviu para mostrar as possibilidades de ganho oferecidos com o plantio da fruta

■ PLANTAS FRUTÍFERAS

# O curso ensinou como ter renda com plantio do maracujá

Ganhar dinheiro com o maracujá ou simplesmente tê-lo para consumo próprio, são situações bem diferentes, no entanto o plantio é um só e todas as técnicas devem ser aplicadas para que se tenha um produto de qualidade para venda e consumo.

Em junho, durante três dias, um grupo de produtores participou de capacitação sobre a cultura do maracujá, graças à parceria estabelecida entre o SENAR SP e o Sindicato Rural de Araraquara. Além da instalação da lavoura, o instrutor Ricardo Marinheiro proporcionou neste período, a oportunidade de orientar os produtores sobre vários aspectos visando a profissionalização deste cultivo.

O coordenador regional do SENAR, João Henrique de Souza Freitas, acompanhando a programação, diz que Marinheiro estimulou os participantes a formarem plantios com foco na produtividade e futura comerciali-

zação. Toda ação foi desenvolvida no sítio da Uniara, instituição de ensino que mantém o curso de Engenharia Agrônômica.

Durante a aula prática, o instrutor orientou o passo a passo do plantio, passando pela produção de mudas, preparo do solo, espaçamento, formação das estruturas para apoio do maracujá, etc. Em seguida instalou-se o módulo do manejo e tratamentos culturais como adubação e controle de pragas necessários para o maracujá. O instrutor ensinou técnicas que focaram na produtividade, a fim de garantir a renda final para os produtores.

O instrutor Ricardo Marinheiro também comentou a viabilidade desta cultura para a agricultura familiar visto que possui preço satisfatório, garantindo renda aos produtores. Além disso, orientou sobre o aprovei-



Sítio da Uniara, local do curso

tamento dos frutos que não possuem o padrão de mesa, propiciando ideias de alternativas para a comercialização dos produtos, o que amplia consideravelmente as alternativas de renda a partir do plantio.



A produção do maracujá é direcionada para o consumo in natura como também para a indústria processadora, cujos produtos finais são o suco e a polpa da fruta. Mais recentemente, observa-se que o processamento da fruta também tem sido realizado dentro de propriedades familiares, de forma artesanal, o que resulta em polpa congelada da fruta, com e sem sementes. Este produto tem sido comercializado diretamente pelos produtores, destinado a sorveterias, restaurantes, bares, merenda escolar, dentre outros.



Colombini e os alunos na fazenda Entre Rios (Citrosuco), em Boa Esperança

## ■ OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE TRATORES

# Trator, meu amigo e companheiro

**Importantes ações e indispensáveis no relacionamento entre o trabalhador, a máquina e a empresa**

Há 20 anos prestando serviços no SENAR SP como instrutor, Luís Carlos Colombini é um dos profissionais mais respeitados em ensinar como operar e manter um trator em condições de uso. Em junho durante quatro dias, foi isso que ele fez na Fazenda Entre Rios, em Boa Esperança do Sul

e ao final não escondeu sua satisfação: “Cada curso é motivo de muita alegria para mim, pois passamos o máximo de conhecimento possível para esses alunos e graças ao SENAR e ao Sindicato Rural, essa parceria vem cada vez mais aperfeiçoando o operador de máquinas”, explicou.

Durante a realização do programa, questionado sobre a finalidade do curso, Colombini foi taxativo: “Melhorar os conhecimentos deles com a máquina para que possam tirar o máximo de rendimento do qual ela foi projetada”, disse.

Segundo o instrutor do curso, professor Luiz Carlos Colombini, os produtores aprendem técnicas de manutenção preventiva, corretiva e como tornar a operação das máquinas agrícolas mais eficiente. “Os alunos aprendem os limites do equipamento e como economizar combustível e tempo”, diz ele.



O conhecimento dos componentes e sistemas do trator e sua manutenção permitem ao operador executar as diversas tarefas e operações agrícolas, tornando-o apto a exercer sua função de forma correta e segura.

Ele mesmo confessou aos alunos que “sem esse tipo de orientação, torna-se impossível encarar a tecnologia que vem cada vez mais forte, graças à Deus, exigindo o aprimoramento dos trabalhadores”.

É fundamental, como precaução, disse o instrutor, que o operador esteja familiarizado com todos os comandos e controles da máquina e que, antes de trabalhar com implementos, realize a leitura do manual de instrução fornecido pelo fabricante, pois certos instrumentos requerem técnicas especiais de operação.



### SOBRE A MANUTENÇÃO

Entende-se por manutenção o conjunto de procedimentos realizados com o propósito de prolongar a vida útil do trator, mantê-lo disponível para o trabalho, em perfeitas condições de funcionamento e, conseqüentemente, reduzir o custo operacional.

Luís Carlos Colombini  
Instrutor do SENAR SP



### AGRADECIMENTO

“Venho agradecer ao SENAR e ao Sindicato Rural pela parceria com a Citrosuco, por nos dar a oportunidade de aperfeiçoar nosso trabalho e conhecimento através de cursos, que com certeza, foram muito importantes não só para mim, mas para todos os participantes. Obrigado pela oportunidade e ao professor Luís pela dedicação e respeito para com seus alunos”.

Efraim Henrique de Oliveira  
Aluno do Curso



Belíssima horta no Assentamento que já produz verduras para os consumidores de Araraquara

■ EMPREENDEDORISMO NO CAMPO

## Só a Feira do Produtor Rural oferece tanta qualidade

A próxima Feira do Produtor Rural idêntica a já instalada em Araraquara, está sendo preparada para funcionar em Américo Brasiliense que faz parte da base territorial do Sindicato Rural.

Em um só período - maio e junho, a Feira do Produtor Rural avançou dentro dos módulos III e IV e já ganha forma de uma ação social de grande porte para beneficiar pequenos produtores rurais de Américo Brasiliense e também Araraquara.

Desta feita, explica Maria Clara Piaí da Silva, da Fundação Itesp, ocorreram os programas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e Produtos Rurais para Comercialização.

A fim de orientar sobre as exigências de boas práticas para comercia-

lização de alimentos processados, foram convidados os representantes da Vigilância Sanitária de Américo Brasiliense que responderam aos questionamentos dos produtores e sanaram as principais dúvidas relacionadas ao setor. A coordenadora da Vigilância Sanitária, Vanessa Veronesi e o Fiscal Sanitário, Júlio Cesar Zago, fizeram uma apresentação das atividades da Vigilância Sanitária.

Nos dias 5 e 6 de junho houve a continuação do módulo Produtos para Comercialização. Após visitas a alguns produtores visando verificar suas áreas produtivas, aconteceu neste período o planejamento da produção.

### PRÓXIMOS PASSOS

Foi seguindo a pauta que Luiz Felipe Cavallari, que responde pelo Agro no Sebrae e também integrante da Comissão Gestora da Feira do Produtor, apresentou a ferramenta Produza Fácil aos feirantes, que irá auxiliá-los no planejamento da produção. Foram vários dias de exercício e raciocínio lógico para ampliar o olhar dos produtores sobre a importância da organização com responsabilidade.



Durante aula prática no salão de eventos do Ramos (Assentamento Monte Alegre), os intrutores falam do benefício que as hortaliças livres de agrotóxico proporcionam. Elas duram mais, são mais saborosas, fresquinhas, tornando-se gratificante o elogio vindo do consumidor

Participantes do programa chegam a uma propriedade para conhecerem a produção de hortaliças



Complementar ao planejamento, os produtores ainda terão acompanhamento técnico nas suas áreas de produção através dos servidores da Fundação Itesp, orientando-os de acordo com a diversidade de produtos que trabalham. Este é um compromisso assumido pelo Supervisor da Fundação Itesp - GTC Araraquara e também integrante da Comissão Gestora, Mauro Cavichioli e que ficou bem explícito durante o encontro.

Para o coordenador regional do SENAR SP, João Henrique de Souza Freitas, todas as atividades ratificam o resultado da parceria que o programa vem propiciando e pode agregar novas ideias ao produtor, além de estimulá-lo a diversificar os produtos.

Após a palestra sobre planejamento da produção, que será um trabalho contínuo nos próximos meses, os produtores foram orientados sobre a higienização e apresentação dos produtos para a feira.

Assim, realizaram dinâmicas práticas sobre a higienização dos produtos e após o trabalho, dispuseram uma amostra de produtos para a avaliação da Comissão Gestora.

Foram muitos os elogios sobre a qualidade dos produtos apresentados e sugestões para diversificação da produção, como a inserção de PANCs (Plantas Alimentícias Não-Convencionais), ervas frescas, dentre outras tendências de mercado.

Nos próximos encontros de julho, haverá o início da capacitação para a construção dos estandes de bambu, onde os produtores serão orientados a construir seus estandes.

## UMA FEIRA DIFERENTE

Os consumidores de Araraquara desde o final do ano passado, têm uma boa opção para comprar hortaliças frescas e livres de agrotóxico. Graças ao SENAR SP, Sindicato Rural, Itesp, Sebrae e Prefeitura Municipal, passou a contar com uma Feira do Produtor Rural, que é resultado de uma capacitação realizada com os produtores locais, semelhante a que



Higienização dos produtos para comercialização

se realiza no momento, agora em segunda edição. Embora no início pois são apenas alguns meses de realização, os feirantes estão animados.

Organização, visual e qualidade são alguns dos pontos propostos pela organização na feira que atualmente é realizada defronte o Estádio da Ferroviária, todas as sextas-feiras, das 17h às 21h. Os expositores são produtores rurais que passaram por capacitação junto ao SENAR e Sindicato Rural.

O que se observa é uma feira diferente: "A gente se preocupa com a questão do uniforme, do visual. A ideia é ter uma feira do produtor diferenciada, com normas e procedimentos de comercialização, de gestão. A construção dos estandes de bambu foi um módulo que eles fizeram. Toda a parte de boas práticas é importante, como gestão do negócio. Então o proprietário rural tem uma outra visão de como comercializar estes produ-

tos, que é o objetivo do programa", comenta João Henrique de Souza Freitas, coordenador regional do SENAR.

## OS EFEITOS

Por outro lado, Mauro Cavichioli, supervisor do Grupo Técnico de Campo de Araraquara - Fundação Itesp, procura lembrar o que disse o patrono da Fundação Itesp "José Gomes da Silva", mesmo a pior Reforma Agrária é capaz de proporcionar Casa, Comida e Trabalho.

Ele se baseia nos dados do IBGE demonstrando que cerca de 70% dos alimentos consumidos pela população vêm da agricultura familiar.

O Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) aponta que o ramo representa 10% do Produto Interno Bruto (PIB) do Brasil. As feiras do produtor rural, além de garantir renda às famílias assentadas, contribuem para garantir a segurança alimentar do município onde essas feiras ocorrem, fixa o jovem no meio rural, minimizando o êxodo rural.

Para Mauro Cavichioli, as feiras de produtores rurais representam para as famílias assentadas, cidadania, identidade, motivação, esperança de um futuro melhor, que é possível sustentar sua família através do seu trabalho na terra.



Apresentação dos produtos à Comissão Gestora para análise e sugestões



O mel pode ser utilizado em uma grande variedade de receitas como por exemplo, na de adoçantes, chás, bolos e até mesmo na preparação de carnes.

## COMIDAS DELICIASAS

# Que venha a nós o mel

Curso organizado em junho e realizado na Canasol teve receitas maravilhosas.

Os participantes do curso que ensina técnicas e o uso do mel na gastronomia saíram empolgados com as receitas feitas com o mel, bem como sua utilização em outros pratos. A iniciativa do SENAR e do Sindicato Rural em desenvolver este programa na Canasol, premia na verdade pessoas que adoram conviver com a gastronomia.

O curso foi dado pela instrutora do SENAR SP, Mirna Knobloch Pikel Perez, onde se observou novas técnicas que facilitam o trabalho e o uso do mel. "Me interessei na hora, porque sempre tem segredos para aprender. Com as técnicas ensinadas, perce-

bi que atualmente não é tão complicado como era no passado". A frase dita durante o programa expressa o sentimento de todos que participaram, pois a gastronomia da atualidade agradece a inserção do mel como forma de tornar o alimento ainda mais nutritivo.

O tradicional pão de mel praticamente puxa a fila na preparação de doces; no entanto, bolos, bolachas, tortas e uma infinidade de guloseimas, segundo Mirna, dão ao mel, esse alimento importantíssimo, uma farta lista de coisas deliciosas. Em certos casos, existe a criatividade e vai muito do gostar de cada um ao utilizar o mel, ponderou a instrutora.



Mirna passando as técnicas no curso na Canasol



O coordenador regional do SENAR, João Henrique de Souza Freitas, acompanhando a realização do curso na Canasol

- **JOVEM AGRICULTOR DO FUTURO**  
02/07 até 25/07  
Local: Motuca
- **PROMOÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE TURISMO NO MEIO RURAL SEBRAE 2017**  
01, 02, 03, 04 e 22/07  
Local: Sítio 3 Ramos
- **FEIRA DO PRODUTOR RURAL (MÓDULO IV)**  
02, 03, 16, 17, 30 e 31/07  
Local: Sítio 3 Ramos
- **TOMATE ORGÂNICO - (MÓDULO V)**  
02/07 e 16/07  
Local: Sítio 3 Ramos e Sítio Vitória
- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR DE BARRAS**  
02/07 até 04/07  
Local: Usina São Martinho (Américo)
- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR COSTAL**  
02/07 até 04/07  
Local: Raízen
- **OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE TRATORES AGRÍCOLAS**  
02/07 até 06/07  
Local: Citrusuco (Fazenda Maringá)
- **QUALIDADE DO LEITE - SEBRAE 2017**  
02, 03 e 13/07  
Local: Fazenda Baguassu
- **BOVINOCULTURA DE LEITE - MANEJO DE CRIA E RECREIA - SEBRAE 2017**  
04/07 até 06/07  
Local: Fazenda Baguassu
- **BOVINOCULTURA DE LEITE - DIAG. E PREV. DA MASTITE - SEBRAE 2017**  
07/07 e 08/07  
Local: Fazenda Baguassu
- **MONITORIA NA PROPRIEDADE DE TURISMO NO MEIO RURAL - SEBRAE 2017**  
12, 13, 14 e 20/07  
Local: Assentamento Bela Vista
- **INCÊNDIO - PREVENÇÃO E COMBATE NO CAMPO - TÉCNICAS**  
10 e 11/07  
Local: Canasol
- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR DE BARRAS**  
16/07 até 18/07  
Local: Canasol
- **TREINAMENTO - SOBRE REPASSE DOS NOVOS TEMAS DE APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS**  
23 e 24/07  
Local: Dan Inn Hotel
- **BOVINOCULTURA DE CORTE - CONFINAMENTO**  
23 e 24/07  
Local: Canasol e Fazenda Tanquinho
- **ARTESANATO EM BAMBÚ - UTILITÁRIOS - TÉCNICAS**  
23/07 até 27/07  
Local: Sítio 3 Ramos
- **DIA DO AGRICULTOR**  
27/07  
Local: Nosso Ninho
- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR COSTAL**  
30 e 31/07 e 01/08  
Local: Sindicato Rural
- **OPERAÇÃO DE TRATORES AGRÍCOLAS COM SEMEADORA DE PRECISÃO**  
30 e 31/07  
Local: Chácara Stivaletti

Coordenador SENAR/SP Araraquara:  
João Henrique de Souza Freitas



# Os cuidados com a saúde do tomate orgânico

O tomateiro é uma das hortaliças mais importantes em todo o mundo, tanto com referência à produção quanto a valores comercializados mundialmente.

Durante o mês de junho teve sequência o Programa Tomate Orgânico, resultado da parceria entre SENAR, Sindicato Rural de Araraquara e Fundação Itesp - GTC Araraquara, nos Assentamentos Monte Alegre II e III.

Orientados pelo instrutor Marcelo Sambiasi, os participantes agora acompanham o desenvolvimento das plantas na área experimental localizada no Assentamento Monte Alegre II.

Assim, durante junho houve aula do módulo relacionado ao Controle de Pragas e Doenças. Na oportunidade, os participantes puderam aprender técnicas para evitar as pragas nos tomateiros, além de dicas sobre nutrição das plantas, que é um dos pilares da produção orgânica.

Em julho, ocorrerá o módulo V, que está vinculado à frutificação, diz o instrutor Marcelo Sambiasi. Neste módulo, os produtores aprenderão mais técnicas para conduzir os frutos, a fim de garantir melhor qualidade nos produtos.

Uma experiência enriquecedora das atividades de capacitação promovidas pelo SENAR, é a possibilidade de visitas a diversos produtores que participam do Programa, a fim de sanar dúvidas e aproveitar a presença do instrutor que pode sugerir formas de otimizar as práticas nas áreas de produção dos interessados.

Alguns produtores já plantam tomate há alguns anos no modo convencional e aproveitam algumas técnicas ensinadas no Programa Tomate Orgânico, a fim de diminuir o uso de insumos químicos na produção. Desta forma, flexibilizam os ensinamentos do curso, adaptando-os à sua realidade.

É o caso de Luís Ricardo Custódio, 24 anos de idade, que considera o curso de extrema importância, pois até então vinha plantando sem ter noções técnicas da produção. "A gente planta o tomate, uma parte para o consumo próprio e outra para comercialização, colocando a nossa



Acompanhar o crescimento da planta e o surgimento da doença

colheita no Varejão do Campo em Matão e nas feiras em Araraquara", diz o produtor.

Morando com seus pais Raquel e José Ricardo Custódio, a família consegue produzir cerca de três mil quilos de tomate em cada colheita (seis meses).

Segundo ele, com as orientações passadas pelo programa de ensinamento do SENAR SP, Sindicato Rural e Fundação Itesp, essa produção certamente será aumentada, pois vai envolver até mesmo a parte de gestão: "Estamos nos organizando, aprendendo e com certeza vamos fortalecer o nosso agronegócio", comenta.



O combate à praga exige muita técnica

Além de cultivar o tomate, o produtor precisa ser bom de conta também. No cálculo da produtividade, é preciso considerar o tamanho do tomate. No começo da safra, a maioria dos tomates são graúdos. No final da colheita, boa parte dos tomates são bem pequenos. Essa é uma das explicações para tanta oscilação no preço do tomate pago ao produtor.



Luís Ricardo Custódio em meio ao tomateiro

# Verduras saudáveis através da hidroponia

Você já imaginou ter a sua própria cultura de alface sem precisar de terra (solo)? É assim que funciona a Hidroponia, sistema de cultivo que o Sindicato Rural e o SENAR ensinam como gerar valores com ela.



Para alunos e pessoas interessadas em aprender como se realiza o plantio de hortaliças com o uso da hidroponia, o Sindicato Rural de Araquara e o SENAR SP, estabeleceram em junho uma parceria com a Uniara que mantém o curso de Engenharia Agrônômica e a regional do SEBRAE em nossa cidade.

A hidroponia, como explicou o instrutor do SENAR, Ricardo Marinho, é utilizada para cultivo de plantas sem a necessidade de nutrientes e minerais do solo: “É uma técnica que funciona graças a soluções nutritivas externas (artificiais) e adaptadas para o fornecimento de todos os minerais, água e nutrientes que a planta precisa para se desenvolver completamente”.

De fato, é um método utilizado em estufas que deixam as raízes suspensas ou quando as plantas estão apoiadas em substratos do tipo inerte, como areia lavada.

Durante o curso, o consultor do Sebrae, Luiz Felipe Cavallari falou da inovação tecnológica do sistema que segundo ele, é fundamental para a sustentabilidade da pequena propriedade. “O sistema hidropônico tem como vantagem a redução de área onde a pessoa pode estar produzindo.

Além disso, reduz a mão de obra na cultura e manejo da produção.

Luiz Felipe também procurou destacar a importância do tempo na cultura pois ele vai interferir em vários fatores e o produtor conseguirá ter um planejamento melhor das hortaliças e hoje também, legumes para fornecimento ao mercado.

## DIFICULDADES

Na cultura convencional, comenta o consultor, existe um problema muito sério que é a alta variabilidade do produto, ou seja, a inconstância, você tem o produto hoje e amanhã não, por conta de intempéries. Com o sistema hidropônico, o produtor consegue tra-

balhar estes fatores externos e diminuir o risco dessa variabilidade.

É por causa disso, destacou Cavallari, que a função do Sebrae dentro do programa é levar exatamente essa parte técnica e juntamente com o produtor, orientar no planejamento de produção e fornecer um produto adequado que atenda ao cliente e o consumidor final.

De fato, a parceria torna-se imprescindível no curso, pois dentro da propriedade rural podem ser trabalhados a tecnologia, a gestão e o mercado. “Com o Sebrae trabalhamos a questão do planejamento e do mercado, pois logo em seguida ocorrerá o módulo de comercialização visando facilitar o desempenho do produtor”.



Inicialmente é construído uma espécie de berçário ou bancada onde a planta vai se desenvolver. Para Luiz Felipe Cavallari (foto à direita), consultor de agronegócio do Sebrae, só mesmo uma parceria entre instituições pode contribuir com a capacitação do produtor

