

■ DIA DO AGRICULTOR

Singela homenagem aos ousados homens do campo

Foto: João Carlos



Autoridades e homenageados durante o evento realizado no dia 28 no salão de festas do Lar Nosso Ninho. No piso mais alto os homenageados: Luís Henrique Scabello de Oliveira, CATI (representada por Nestor Jamami), Isley Gianetti Napolitano, Marcelo Roberto dos Santos, Osvaldo Padovani da Silva e Mário Porto. Piso inferior as autoridades: Ivo Dall'Acqua Júnior, Paulo Roberto de Arruda, Nicolau de Souza Freitas, Damiano Barbiero Neto e Fernando Amendola Sanches.

Anualmente, Sindicato Rural, Senar e FAESP organizam em Araraquara as comemorações do Dia do Agricultor, celebrado em 28 de julho, data criada em razão de ter sido nesse dia, em 1960, a fundação do Ministério da Agricultura, no mandato de Juscelino Kubitschek. A data homenageia os profissionais que trabalham com o cultivo de "produtos

da terra", como frutas, hortaliças, vegetais e pessoas ligadas ao setor. O agricultor é um dos principais motores da economia nacional, responsável por produzir alguns dos bens essenciais para o sustento do país. Ele é um dos profissionais que mais merece ser reverenciado por todos, pois é responsável pelo nosso alimento. Além disso,

também vem assumindo responsabilidades de produzir agroenergia: renovável e limpa, e fibras. Daí, o reconhecimento de todos em torno desta data com o apoio da Canasol, Sebrae, Secretaria de Agricultura e Abastecimento, CATI e Prefeitura do Município de Araraquara.

■ CONTINUA NA PÁGINA SEGUINTE

CURSOS

AGOSTO / 2017

- **APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM PULVERIZADOR DE BARRAS**
07/08/2017 até 09/08/2017
- **FEIRA DO PRODUTOR RURAL - CONSTRUÇÃO DO ESTANDE DE BAMBU (MÓDULO IV)**
03 e 04/08/2017
- **FEIRA DO PRODUTOR RURAL - COMERCIALIZAÇÃO (MÓDULO V)**
17 e 18/08 de 2017 - 01 e 02/09/2017
- **MONITORIA NA PROPRIEDADE DE TURISMO NO MEIO RURAL**
05, 06, 26 e 27/08/2017
- **OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE TRATORES AGRÍCOLAS**
14/08/2017 até 18/08/2017
- **PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO NO CAMPO: NOÇÕES BÁSICAS**
01/08/2017 até 02/08/2017
- **PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO NO CAMPO: NOÇÕES BÁSICAS**
10/08/2017 até 11/08/2017
- **PROGRAMA PROMOVEDO A SAÚDE NO CAMPO - ANIMAIS PEÇONHENTOS, ESPÉCIES, PREVENÇÃO DE ACIDENTES E PRIMEIROS SOCORROS**
03/08/2017 até 04/08/2017
- **PROGRAMA PROMOVEDO A SAÚDE NO CAMPO - DROGAS: USO E DEPENDÊNCIA**
21/08/2017 até 22/08/2017
- **TOMATE ORGÂNICO - COLHEITA E BENEFICIAMENTO (MÓDULO VI)**
07/08/2017 e 21/08/2017
- **TURISMO RURAL - MEIOS DE HOSPEDAGEM (MÓDULO VI)**
28/08/2017 até 30/08/2017

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:
João Henrique de Souza Freitas



COMEMORAÇÕES

Reflexão, fé, esperança e alegria no Dia do Agricultor

Foi um dia bem diferente com missa sertaneja, homenagens, palestras técnicas em pontos de exposição e o almoço 'Boia da Roça', acompanhado por um show sertanejo.

Naquela manhã de 28 de julho quando indagado sobre a vida do homem no campo, o presidente do Sindicato Rural, Nicolau de Souza Freitas, parecia trazer na ponta da língua a resposta certa para o momento certo, afinal estava rodeado de gente acostumada ao árduo trabalho da roça: "Eu sei que a imagem do agricultor, em particular do brasileiro, está mais próxima da realidade. Trata-se de um dos profissionais mais respeitados, que dedica sua vida para atender a principal necessidade das pessoas: alimento de qualidade".

Mais adiante entre um cumprimento e outro pelo sucesso do evento, Nicolau encurta a fala: "É ele que trabalha muito, levanta cedo, com chuva ou frio, não tem sábado ou domingo, Natal, Ano Novo, Carnaval, etc. Que depende muito do clima, das flutuações dos valores recebidos, que tem dificuldade de acesso a crédito e seguro e, às vezes, ainda é taxado de destruidor na natureza".



Abertura da missa sertaneja com o casal Iracema e Nicolau entrando com a imagem de Nossa Senhora Aparecida



Presidente do Sindicato Rural, Nicolau de Souza Freitas na abertura do evento

Pouco tempo depois de ser aberto o acesso aos participantes da festa - cerca de 500 pessoas - os produtores rurais assistiram a tradicional missa sertaneja celebrada pelo padre Luiz Antenor Rosa Botelho, de São Carlos e o coral que o acompanha em todos os eventos.

Após as homenagens a seis profissionais envolvidos com o agronegócio regional, aconteceram as palestras técnicas na parte externa do salão onde também ocorria a exposição de produtos e implementos agrícolas.



Celebração da missa sertaneja pelo padre Luiz Antenor é uma tradição nas comemorações do Dia do Agricultor

Luís Henrique Scabello de Oliveira

Presidente da Canasol é considerado uma das maiores lideranças do agronegócio regional nos últimos cinco anos.

Nicolau de Souza Freitas homenageia Luís Henrique Scabello de Oliveira pelo Sindicato Rural de Araraquara



Luís Henrique Scabello de Oliveira, nascido em 21 de julho de 1963, foi indicado pelo Sindicato Rural para ser homenageado no Dia do Agricultor. Atualmente ocupa a presidência da Canasol e faz parte da diretoria do sindicato contribuindo com o fortalecimento da entidade.

Ele tem colhido frutos extraordinários pelo trabalho que desenvolve junto ao agronegócio brasileiro. Na verdade, dá sequência à luta no campo, iniciada pelo avô Benedito de Oliveira que foi prefeito de Araraquara nos anos 60 e pelo seu pai João Baptista de Oliveira, que faleceu em 2007. João Baptista e

sua esposa Maria do Carmo Scabello de Oliveira deram ao filho Luís Henrique além da educação, ensinamento necessário para torná-lo um respeitador cidadão que também soube com sua sabedoria, se transformar em uma liderança no agronegócio.

Engenheiro agrônomo formado pela Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” em Piracicaba e Biólogo pela UNIARA, é proprietário da Fazenda São Benedito que tem como cultura principal a cana. Essa experiência levou Luís Henrique a ser membro da Orplana (Organização de Plantadores de Cana da Região Centro-Sul do Brasil) e Secretário Geral

da FEPLANA (Federação dos Plantadores de Cana do Brasil). Também é membro da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Açúcar e do Alcool em Brasília.

Luís Henrique casou-se com Janaína Santos de Oliveira em 1999 e tem os filhos João Henrique e Miguel.

Recentemente recebeu o PID, prêmio concedido pela Associação Comercial e Industrial de Araraquara (ACIA) a profissionais de diversos segmentos e novamente indicado pelo Sindicato Rural que reconhece seu extraordinário trabalho em favor da classe, recebe merecidamente esta homenagem no Dia do Agricultor.

Mário Roberto Porto

Foi em sítios, fazendas e assentamentos que Porto descobriu em meio ao cheiro da terra, trabalhadores que lhe mostraram a importância de se viver em comunidade.

O agrônomo Mário Roberto Porto tem uma história rica em detalhes voltados para o agronegócio, pois além de diretor no Sindicato Rural desde 1999, ocupou o cargo de coordenador do Senar/SP em Araraquara por 12 anos, onde formou laços de amizade pelo seu trabalho.

Nascido em 15 de agosto de 1942 em Araraquara, o filho de Maria Eliza Rocha-Moacyr Porto, fez o primário no Grupo Escolar “Carlos Baptista Magalhães”, o ginásio no IEBA e também no Colégio Duque de Caxias. Pontuou a complementação dos seus conhecimentos na Faculdade de Agronomia Unesp em Botucatu, o que lhe garantiu trabalho na Prefeitura de São Paulo

Mário Roberto Porto recebe a homenagem de Nicolau de Souza Freitas



por 5 anos administrando o setor de Área Verde na Construtora Azevedo Travassos como diretor de produção e gerente do Ceagesp.

Casado com Maria Lúcia Pincetta tem os filhos Renata, Fernando, Fábio, Mário Roberto e Isabel, completando a família com quatro netos: Marina, Felipe, Eliza, Fernando e Luiza. Mário Porto é proprietário da Fazenda Estiva e Sítio São Paulo, com um total de 70

alqueires em Taquaritinga, produzindo lima ácida, goiaba e cana.

Em junho quando solicitou afastamento da coordenadoria regional do Senar em Araraquara, após 12 anos de trabalho pensou: Hora de dar oportunidade a outros profissionais. Cumprir é verdade sua missão, com sabedoria, dignidade e respeito, razão da homenagem que recebeu do Sindicato Rural e do Senar SP.

Oswaldo Padovani da Silva

Da vida difícil do campo ele tirou exemplos para se fazer um homem espirituoso e forte, disposto a enfrentar os desafios de uma jornada reconhecida no campo rural.

Foi na Fazenda Santa Amélia, onde hoje é o Selmi-Dei que Oswaldo Padovani nasceu em 8 de setembro de 1945. É de lá que Oswaldo traz as lembranças de uma infância plenamente feliz.

Seus pais Hermínia e Antonio de Freitas Silva envolvidos com o campo, porém vendo que o filho precisava estudar, acabaram matriculando Oswaldo no grupo escolar de Cesário Bastos. Era um tempo de muitas dificuldades, diz Oswaldo. Mas, confessa que era de satisfação; assim, cresceu trabalhando e convivendo com a natureza, como faz qualquer criança que se acostuma

com o cheiro do mato.

O tempo passou para Oswaldo. Em 1965 conheceu Lázara de Pauli Silva com quem se casou e teve duas filhas: Rosecler e Rosângela que deram aos pais a alegria hoje proporcionada por quatro netos.

A partir de 1971, com o falecimento do sogro Adamis de Pauli, Lázara e Oswaldo assumiram o Sítio São Bento que possui uma área de 46 hectares destinada ao plantio de cana e pupunha, produção totalmente direcionada para a indústria.

O casal sempre teve uma vida religiosa intensa graças ao convívio e

enorme amizade com o padre Oswaldo Baldan que faleceu recentemente, após 46 anos de sacerdócio na Matriz.

Receber a homenagem, comenta Oswaldo Padovani, é uma honra, embora aumente a nossa responsabilidade nos cuidados que devemos ter com a terra e os negócios e, principalmente com as pessoas. “Vivemos é verdade momentos e situações bem difíceis, porém é importante acreditar sempre nas palavras do Criador e entender que trabalho e família fortalecem o ser humano durante toda caminhada na terra”, ressalta o ilustre homenageado, indicado pela Canasol.



Oswaldo Padovani da Silva homenageado pelo presidente da Canasol, Luís Henrique Scabello de Oliveira

Isley Gianetti Napolitano

Indicada pelo Sebrae SP para receber a homenagem no Dia do Agricultor, Isley sente-se recompensada por ver que seu trabalho torna-se para ela motivo de intensa felicidade.

Isley Gianetti Napolitano é paulistana nascida no Tatuapé em 11 de dezembro de 1969, filha de Maria do Carmo e Waldir Luiz Napolitano (in memoriam), sendo a mais velha dos quatro irmãos (Sirley, Wagner e Denis).

Até os 15 anos residiu em São Mateus vindo depois morar com seus avós em nossa cidade. Após trabalhar na lanchonete da Companhia Paulista de Força e Luz, Isley foi contratada pelo Sincomercio e o antigo SPC, onde permaneceu por 6 anos e convidada por Ivo Dall'Acqua Junior, ingressou no Sebrae Araraquara.

**Ivo Dall'Acqua,
Iracema de
Freitas e Paulo
Arruda com Isley
Napolitano**

Passou por algumas áreas até se fixar no agronegócio onde trabalhou durante 15 anos, coordenando o SAI - Sistema Agroindustrial Integrado. Depois de 24 anos trabalhados no Sebrae-SP, dedicando-se a uma única causa, ao empresário, resolveu sair este ano e encarar outros desafios mas, com total tranquilidade de dever cumprido. Portanto, parte para mostrar que valeu a pena ensinar, mas principalmen-

te aprender, pois é no relacionamento humano que vemos brotar a esperança de sermos maiores e melhores. Tem como companheiro José Bomtempo e uma filha, Ariadny, que está cursando o segundo ano de fisioterapia.

Isley, durante todo este tempo de convivência com o Sebrae, também teve tempo de criar uma frase e forma de expressão que tornou-se uma marca de popularidade: “Pai Eterno”.



Marcelo Roberto dos Santos

Sonhar faz parte do dia a dia deste sertanejo que depois de tanto tempo de convivência com a terra, sente que a vida é bela se compreendermos a importância da natureza e das pessoas.

Marcelo Roberto dos Santos não esconde em seu interior essa louca paixão pela terra. Embora em um assentamento, ele consegue ver tudo que o rodeia como seu verdadeiro mundo. Só que nem tudo são flores nos caminhos da roça, pois os desafios brotam dia após dia, impondo para os fortes a lei para a sobrevivência. Mas o desejo de tornar realidade os seus sonhos fez de Marcelo, um caboclo forte e destemido.

Nascido em 19 de janeiro de 1965, deixou a vida de ferroviário após um plano de demissão voluntária. Era 2006 e ele sentiu-se pronto para retor-

Marcelo dos Santos homenageado por Damiano Neto

nar ao campo. Quando jovem porém, já trabalhara com o pai na Chácara Mirian Paula, em Rincão e a experiência adquirida neste período o levou a conquistar um pedaço de terra no Assentamento Monte Alegre III, depois de ser chefe de Estação em Rincão, Bebedouro e Araraquara para a Fepasa, Ferrobán e ALL

Hoje em sua propriedade, o Sítio Fartura com 13 hectares, ele planta legumes e hortaliças que são comer-

cializados em mercados e varejões da nossa região.

Casado com Fátima de Castro em maio de 1985, Marcelo estudou o primário no Grupo Escolar Antonio Joaquim de Moraes e o ginásio na Escola Estadual Comendador Pedro Morganti, em Rincão e a indicação feita pela Fundação Itesp e Coordenadoria de Agricultura de Araraquara, é um justo reconhecimento ao seu belo trabalho no campo.



A CATI comemora 50 anos de fundação

Órgão que coordena e executa os serviços de assistência técnica e extensão rural ao pequeno e médio produtor rural, é homenageado em seu cinquentenário.

O engenheiro agrônomo Nestor Jamami, diretor regional da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral representou a CATI, como é chamada, e que foi homenageada no Dia do Agricultor pelos seus 50 anos de fundação. A CATI está sediada em Campinas e foi criada em 1967, sendo um órgão da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Ela surgiu com a missão de promover o desenvolvimento rural sustentável, por meio de programas e ações participativas com o envolvimento da comunidade, de entidades parceiras e

Nestor Jamami, da CATI, recebe a homenagem de Nicolau de Souza Freitas

de todos os segmentos dos negócios agrícolas.

A CATI coordena e executa os serviços de assistência técnica e extensão rural ao pequeno e médio produtor rural, com ênfase na produção animal e vegetal, conservação do solo e da água e produção de sementes e mudas.

Hoje a CATI está presente em todos os municípios paulistas por meio das 594 Casas da Agricultura e dos

40 Escritórios de Desenvolvimento Rural, sendo dirigida em Araraquara pelo agrônomo Nestor Jamami, experiente profissional que soube ao longo do tempo, imprimir um ritmo de trabalho forte e até mesmo audacioso, cumprindo assim os projetos estabelecidos dentro deste processo de transformação que envolve o agronegócio, notadamente o pequeno e médio produtor no centro do Estado de São Paulo.





Participantes do curso realizado na Canasol em julho

■ COSTUMES DO CAMPO

Segredo da **culinária típica regional** é oferecer mais do que comida boa

A culinária brasileira é rica, saborosa e diversificada. Cada região tem seus pratos típicos, preparados de acordo com antigas tradições, que são transmitidas a cada geração.

Famosa por todos os cantos do país, seja na zona urbana ou na rural, a comidinha da roça acumula admiradores. E com o objetivo de preservar essa tradição é que o Sindicato Rural de Araraquara, o Senar SP e a Canasol decidiram organizar em conjunto um curso sobre a Culinária Típica Regional durante o mês de julho, ministrado pela instrutora

Mirna Knobloch Pikel Perez, formada em Economia Doméstica e Ciências Sociais. O programa foi dividido em duas etapas: a primeira delas, segundo o coordenador do Senar em Araraquara, João Henrique de Souza Freitas, levou as participantes do curso à produção de pratos tradicionais da zona rural com receitas do ano de 1929. O cardápio do curso contou com receitas doces e salgadas como pão aberto, panelada da roça, feijão

tropeiro, canjiquinha com costela de porco e abobrinha com molho de hortelã, pingo dourado (bolinho de arroz), nozinho da roça, pamonha de forno, bolo paulista (o verdadeiro bolo!), sagu com creme e creme de baunilha.

No segundo dia, as interessadas em aprender um pouco mais sobre a culinária regional elaboraram uma “Panelada da Roça”, aproveitando produtos facilmente encontrados nas propriedades rurais como carnes, legumes e cereais. Não bastasse, Mirna Perez reuniu as participantes na preparação de uma receita de harusame, típico macarrão japonês transparente, sem sabor e por isso precisa sempre ser temperado à base de legumes como cenoura e pepino.



▶ Primeiro passo: a leitura das receitas e a colocação dos ingredientes sobre a mesa de trabalho

▼ O presidente do Sindicato Rural, Nicolau de Souza Freitas, abriu o curso com mensagem de agradecimento a todos que estiveram presentes



A satisfação do trabalho construído e a mensagem do saber fazer a ser levada para casa



A troca de informações sobre as rosquinhas a serem feitas



Produto pronto para ir ao forno

IMPORTANTE É APRENDER

O objetivo do programa, disse o presidente Nicolau de Souza Freitas na abertura do curso, é elevar o nível técnico, social e econômico daqueles que vivem em contato com o campo e, conseqüentemente, a melhoria das suas condições de vida. As pessoas, comentou o dirigente, não apenas aprendem para complemento das suas próprias necessidades, mas também podem transformar este aprendizado em uma fonte de negócios, ampliando sua renda familiar.

A própria instrutora Mirna Perez salienta que o aprendizado simples e objetivo com o uso das tecnologias mais apropriadas, facilita o desempenho na produção dos doces e salgados. Ela considera ainda que dentre os benefícios está a criação de novas amizades e o companheirismo.



Mirna também ensinou como se fazer o cuscuz, um dos pratos mais deliciosos da culinária brasileira

Para Mirna, muita gente tem talento de sobra na cozinha, mas é preciso colocar a mão na massa como se diz na gíria, para sair tudo bem saboroso. “Mas há pessoas que sofrem quando ficam em frente ao fogão e até mesmo fritar um ovo pode ser encarado como verdadeiro desafio”, conta.

O Sindicato Rural, o Senar SP e a Canasol, mostraram durante o curso que cozinhar não é tão difícil assim.



A HISTÓRIA DO CUSCUZ

O cuscuz, que hoje é consumido por grande parte dos brasileiros, é uma herança da culinária africana trazida durante a colonização dos portugueses no século XV. No Brasil, o cuscuz tem várias versões, porém os mais conhecidos são o cuscuz paulista e nordestino.

As participantes agradecem ao Sindicato Rural, Senar e Canasol que abriram as portas à culinária regional





Aplicação de agrotóxico com pulverizador de barra



Cláudio Barbosa na São Martinho

■ CURSO NA USINA SANTA CRUZ

A prevenção de acidentes com defensivos agrícolas

O Senar SP, em parceria com o Sindicato Rural, ministrou na Usina São Martinho (Santa Cruz) o treinamento de aplicação de defensivos agrícolas tratorizado, com o objetivo de orientar os trabalhadores quanto à aplicação de agrotóxicos com pulverizador de forma precisa e segura, sem danos para a saúde do aplicador e para o meio ambiente.

“Com o aumento da população, veio a necessidade de se produzir mais alimentos. Para atender ao aumento da produção agrícola, houve a exigência de se desenvolver novas tecnologias, desde o preparo do solo até a colheita e beneficiamento dos produtos”.

Foi assim que o engenheiro Agrônomo e instrutor Cláudio Barbosa,

do Senar SP, iniciou o curso “Aplicação de Agrotóxicos com pulverizador de barras”, organizado em ensinamento apostilado que visa preparar o produtor e o trabalhador rural.

Dentre essas tecnologias, destacou o instrutor, está a aplicação de agrotóxicos, os quais podem variar de alta a baixa toxicidade; portanto, é de extrema importância que, para utilizarmos esses produtos, tenhamos o conhecimento quanto à sua escolha, mistura, aplicação e carência.

A preocupação do Sindicato Rural e do Senar SP, de forma permanente, tem sido orientar gratuitamente quem trabalha com a pulverização, pois o uso indiscriminado de agrotóxicos nas lavouras vem causando grandes prejuízos econômicos à saúde

de humana e ao meio ambiente. No ano passado, a São Martinho (antiga Usina Santa Cruz) solicitou a realização do curso para os seus colaboradores, que por três dias (3 a 5 de julho) aprenderam as técnicas teóricas e práticas.

“Os riscos mostram a necessidade de levarmos o conhecimento aos pequenos produtores e trabalhadores rurais quanto ao manejo correto de aplicação dos agrotóxicos. Desta maneira, podemos diminuir os danos à saúde do aplicador, à preservação ambiental, à qualidade dos produtos hortifrutigranjeiros e aumentar a produtividade”, disse ele aos participantes do programa.

Para João Henrique Souza Freitas, coordenador do Senar em Araraquara, que acompanhou a realização do curso, é de suma importância a capacitação de mão-de-obra para que os trabalhadores rurais obtenham melhores resultados em suas atividades profissionais, atuando corre-

Classe toxicológica - cor da faixa no frasco

I EXTREMAMENTE TÓXICO	VERMELHA
II ALTAMENTE TÓXICO	AMARELA
III TOXICIDADE MÉDIA	AZUL
IV POUCO TÓXICO	VERDE



Os cursos organizados pelo Sindicato Rural em parceria com o SenarSP são totalmente gratuitos, com a exigência que se tenha um mínimo de participantes para sua viabilização. A São Martinho (Santa Cruz) com frequência, solicita os cursos para capacitação do seu trabalhador rural. Parabéns à empresa.

tamente, de acordo com as técnicas indicadas. O coordenador lembra por sua vez que a profissionalização proporciona ao trabalhador rural o preparo para a atuação profissional e a competitividade no mercado de trabalho, estando apto para desempenhar as tarefas referentes à sua ocupação.

A LEGISLAÇÃO

Cláudio Barbosa durante o encontro comentou com os participantes do curso que de acordo com a Norma Regulamentadora 31 (NR 31), os trabalhadores em exposi-

ção 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.

Ele também lembrou que quando da publicação da NR 31 (março de 2005), o SenarSP elaborou este treinamento seguindo as exigências do Governo Federal. “Esta normativa determina que todos os trabalhadores que estão em exposição direta aos agrotóxicos, devem passar por um treinamento como previsto nesta N.R.: 31.8.8: O empregador rural ou

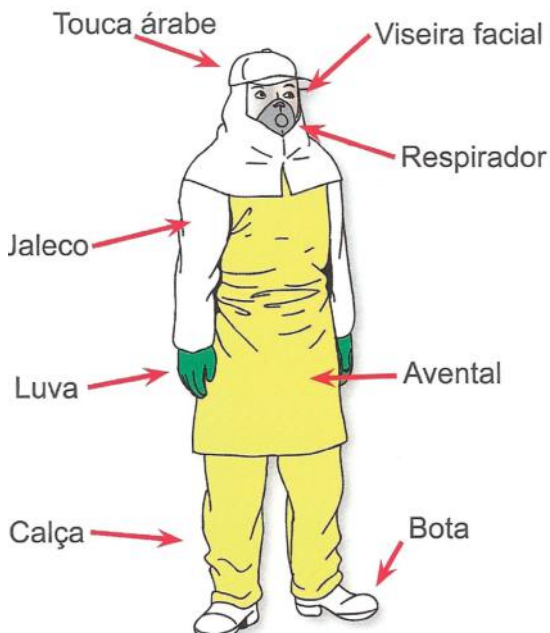
equiparado deve proporcionar capacitação sobre prevenção de acidentes com agrotóxicos a todos os trabalhadores expostos diretamente”.

Para isso, a capacitação prevista nesta norma deve ser proporcionada aos trabalhadores em exposição direta mediante programa, com carga horária mínima de vinte horas, distribuídas em no máximo oito horas diárias, durante o expediente normal de trabalho, com o seguinte conteúdo mínimo:

- a) conhecimento das formas de exposição direta e indireta aos agrotóxicos;
- b) conhecimento de sinais e sintomas de intoxicação e medidas de primeiros socorros;
- c) rotulagem e sinalização de segurança;
- d) medidas higiênicas durante e após o trabalho;
- e) uso de vestimentas e equipamentos de proteção pessoal;
- f) limpeza e manutenção das roupas, vestimentas e equipamentos de proteção pessoal.

O 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. Portanto, somente quem recebe essas informações estará apto e dentro da lei para executar as tarefas pertinentes, acentua o instrutor do SenarSP, Cláudio Barbosa.

EQUIPAMENTOS EXIGIDOS POR LEI



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.



João Henrique de Souza Freitas, coordenador do Senar Araraquara, com os participantes do curso Processamento Artesanal de Leite

■ DERIVADOS DO LEITE

Como evitar o desperdício e aprender a reciclagem

A grande maioria das propriedades rurais conta com animais para a produção do leite. No entanto, muitos agricultores não utilizam todo o produto e ele acaba se estragando antes mesmo do consumo. Para evitar este desperdício, Sindicato Rural, SenarSP e Itesp realizaram um curso com o tema "Processamento artesanal do leite".

Quando João Henrique de Freitas, coordenador do SenarSP na região de Araraquara chegou ao Monte Alegre III, lá estavam reunidos inúmeras pessoas interessadas em saber quais as melhores maneiras de se aproveitar o leite. Como foi dito, as pequenas propriedades rurais também possuem animais para a produção do leite e o Senar dispõe de uma plataforma de atividades que são consideradas de Promoção

Social, visando buscar parcerias para implantação de cursos que possam orientar quem vive no campo.

Segundo Maria Clara Piaí da Silva, da Fundação Itesp, esta plataforma de ações do Senar tem por objetivo criar condições para que as famílias possam empreender e gerenciar melhor suas atividades cotidianas, evitando o desperdício e aprendendo a reciclar, sempre

com segurança e respeito ao meio ambiente.

Uma das atividades de melhor aproveitamento para a agricultura familiar dentro desta plataforma, é o curso Processamento Artesanal do Leite que ocorreu nos dias 7, 8, 15 e 16 de julho, no Assentamento Monte Alegre III, através da parceria entre Senar, Sindicato Rural de Araraquara e Fundação Itesp - GTC Araraquara.

A instrutora Íris Parizotto ensinou aos alunos todas as etapas para a produção de alguns derivados do leite, processo muito importante para se buscar a qualidade do produto. Íris iniciou os trabalhos falando sobre



Diversidade de queijos produzidos durante o curso no Monte Alegre III



a qualidade do leite e a necessidade de cuidados rigorosos de higiene, evitando a contaminação e prezando pela qualidade dos produtos.

A partir das orientações iniciais, os participantes foram divididos em grupos, realizando etapas dos processos e aprendendo a diversificar os produtos. Desta forma, além dos tradicionais iogurte, coalhada e queijo branco, os participantes aprenderam a fazer queijos curados com damasco e nozes; gouda com cerejas ao vinho; curado ao vinho; meia cura com picles; parmesão; ricota curada com ameixa e mel; ricotas temperadas; mussarela nozinho, doces de leite pastosos e de corte e, até mesmo, leite condensado.

Para João Henrique, coordenador do Senar em Araraquara, estas são atividades que despertam a criatividade dos produtores para otimizarem a matéria-prima disponível. A maioria das participantes já produz queijos de forma artesanal e de acordo com o dirigente, eles ficaram encantadas com a capacitação. A avaliação foi super positiva, sendo que a maioria relatou que a atividade superou a expectativa pela qualidade e diversidade dos produtos, lembrou João Henrique que ao encontrar um ambiente receptivo, reafirmou a disponibilidade do Sindicato Rural e Senar em atender ao público mediante demandas que contribuam ao desenvolvimento rural de Araraquara e melhorias na renda familiar, pois a produção de queijos pode se tornar um bom negócio.



Queijo com damasco e nozes



Meia cura com picles



Queijo curado ao vinho



Íris Parizotto, instrutora do SENAR SP



Gouda com cerejas ao vinho



Queijo tipo Parmesão



Visita à área de cultivo de Derinaldo, que é produtor convencional, contudo utiliza técnicas que aprende no curso para diminuir o emprego de insumos químicos

■ TOMATE ORGÂNICO

No ponto para virar negócio

Durante os meses de junho e julho houve sequência do Programa Tomate Orgânico para os pequenos produtores rurais de Araraquara.

Orientados pelo instrutor Marcelo Sambiase, os participantes do curso sobre o plantio do tomate orgânico conduziram as plantas na área experimental localizada no Assentamento Monte Alegre VI. Elas crescem rapidamente e chegarão em breve ao ponto de comercialização nos mercados e varejões de Araraquara.

Durante o mês de 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. Já em julho, entre os dias 10 e 24, ocorreu o módulo V, Frutificação. Neste módulo, os produtores conheceram técnicas para conduzir os frutos, visando 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, sanando dúvidas e aproveitando a presença do instrutor que pode sugerir formas de otimizar as práticas nas áreas de produção dos interessados.

Desta forma, diz Maria Clara Piaí da Silva, da Fundação Itesp, “no dia 10, visitamos o produtor Derinaldo Alves dos Santos que possui sua área de produção no Assentamento Monte Alegre VI. O produtor já planta to-



Participantes realizando em junho a nutrição das plantas

mate há alguns anos no modo convencional e aproveita algumas técnicas ensinadas no Programa Tomate Orgânico a fim de diminuir o uso de insumos químicos na produção”. Segundo o instrutor Marcelo Sambiase, o produtor consegue flexibilizar os ensinamentos do curso, adaptando-os à sua realidade e conseguindo naturalmente, um aproveitamento que poderá conduzi-lo a resultados rentáveis em sua plantação.

Maria Clara com o Grupo do Programa Tomate Orgânico após mais um dia de trabalho em junho





Feirante construindo o seu próprio estande com a orientação do instrutor Celso Grecco Camargo

ALIMENTO COM QUALIDADE

Feira do Produtor Rural será inaugurada em outubro

Com o planejamento da Feira do Produtor Rural seguindo normalmente, já se anuncia a sua abertura dentro de dois meses com a comercialização de produtos de qualidade.

Durante os meses de junho e julho, houve a sequência dos trabalhos do Programa de Capacitação Feira do Produtor Rural. Uma de suas principais etapas começou no dia 22 de junho, com o início da construção dos estandes de bambu.

Para a construção dos estandes, o instrutor Celso Grecco Camargo orientou os produtores em todas as fases, além de deixar tarefas que são realizadas pelos produtores ao longo das semanas. Este módulo finalizou



Orientação para o corte do bambu

na primeira semana de agosto, com a expectativa de que todos os estandes já estejam construídos, sendo eles fabricados de maneira uniforme para proporcionar identidade à feira.

A atividade é resultado da parceria entre Sindicato Rural de Araraquara, SenarSP, Prefeitura Municipal de Araraquara, Sebrae e Fundação Itesp - GTC Araraquara que visa com a iniciativa, capacitar o pequeno produtor a plantar e se organizar para colocar produto de qualidade na

mesa do público consumidor.

A feira de acordo Ângela Nigro, instrutora do SENAR e membro da Comissão Gestora que é formada por membros dos parceiros e dos próprios produtores, contará com 25 estandes, todos seguindo o mesmo padrão.

“Vamos ter uma feira planejada, com o consumidor sabendo o que está sendo colocado em sua mesa; além disso o pequeno produtor rural fará crescer sua renda familiar”, assegura o presidente do Sindicato Rural, Nicolau de Souza Freitas, feliz com o resultado da iniciativa.



Nesse mês os estandes estarão prontos