

BOLETIM INFORMATIVO

A REVISTA DO SISTEMA

SISTEMA FAEP



Ano XXXVII nº 1570 | 06/09/2022

Tiragem desta edição 26.000 exemplares



VALORIZAÇÃO

VITRINE PARA OS QUEIJOS DO PARANÁ

Maior prêmio do país, criado pelo Sistema FAEP/SENAR-PR e outras entidades do setor lácteo, valoriza os produtos industriais e artesanais do Estado

Aos leitores

Existe um velho lema de que “a propaganda é a alma do negócio”. Descontando o exagero da afirmação, fato é que qualquer produto precisa ser conhecido pelos consumidores. Ninguém vai a uma loja, a um shopping, a um supermercado comprar algo que não sabe que existe.

Entre outros propósitos, essa é a principal função do Prêmio Queijos do Paraná, criado e recém-lançado pelo Sistema FAEP/SENAR-PR e outras três entidades, como você pode conferir nas páginas desta edição da revista. O objetivo da premiação inédita é dar vitrine para as centenas de tipos de queijos produzidos no Estado. Afinal, 5 milhões de litros de leite são transformados em queijos de qualidade diariamente por aqui. E esses produtos precisam entrar na lista de compras da população estadual.

A premiação já nasce cumprindo a proposta. Afinal, é o maior prêmio do gênero no país, com 19 categorias e quase nove meses de duração, desde o seu lançamento até o evento de premiação em março de 2023. Ao longo desse período, o consumidor vai poder conhecer outros tipos de queijos, inclusive produzidos com leite de animais como ovelha, cabra e búfala, além dos tradicionais prato e muçarela, presentes no nosso café da manhã. A propaganda está feita! Agora, basta você ter a curiosidade para entrar na alma do negócio dos queijos paranaenses.

Boa leitura!

Expediente

• FAEP - Federação da Agricultura do Estado do Paraná

Presidente: Ágide Meneguette | **Vice-Presidentes:** Guerino Guandalini, Francisco Carlos do Nascimento, Oradi Francisco Caldato, Lisiane Rocha Czech, Nery José Thome e Valdemar da Silva Melato | **Diretores Secretários:** Livaldo Gemin e Mar Sakashita
Diretor Financeiro: Paulo José Buso Júnior e Ivo Pierin Júnior | **Conselho Fiscal:** Sebastião Olímpio Santoroza, Ciro Tadeu Alcantara e Walter Ferreira Lima | **Delegados Representantes:** Ágide Meneguette, Rodolpho Luiz Werneck Botelho, Eduardo Medeiros Gomes e Gerson Magnoni Bortoli.

• SENAR-PR - Administração Regional do Estado do PR

Conselho Administrativo | Presidente: Ágide Meneguette | **Membros Efetivos:** José Amauri Denck (Fetaep), Rosanne Curi Zarattini (Senar AC), Darci Piana (Fecomércio) e Nelson Costa (Ocepar) | **Conselho Fiscal:** Sebastião Olímpio Santoroza, Paulo José Buso Júnior e Carlos Alberto Gabiatto
Superintendente Adjunto: Carlos Augusto Albuquerque.

• BOLETIM INFORMATIVO

Coordenação de Comunicação Social e Edição: Carlos Guimarães Filho | **Redação e Revisão:** André Amorim, Antonio Carlos Senkovski, Bruna Fioroni e Felipe Anibal
Projeto Gráfico e Diagramação: Fernando Santos, Helio Lacerda e William Goldbach
Colaboração: Aline Barboza
Contato: imprensa@faep.com.br

Publicação quinzenal editada pela Coordenação de Comunicação Social (CCOM) da FAEP e SENAR-PR. Permitida a reprodução total ou parcial. Pede-se citar a fonte.

Fotos da Edição 1570:

Fernando Santos, William Goldbach, Divulgação, Arquivo FAEP e Shutterstock.

ÍNDICE



QUEIJOS RECONHECIDOS

Criada pelo Sistema FAEP/SENAR-PR e outras entidades do setor lácteo, premiação vai dar visibilidade aos produtos paranaenses

PÁG. 4

ENERGIA RENOVÁVEL

Novos seminários sobre o tema acontecem em Londrina, Guarapuava, Pato Branco e Cascavel

Pág. 3

PRODUÇÃO ORGÂNICA NO CTA

Horta do Centro de Treinamento Agropecuário de Assis Chateaubriand garante autossuficiência e variedade

Pág. 12

CLIMA NA SAFRA 2022/23

Fenômeno *La Niña* mantém irregularidade de chuvas e oscilações de temperatura até 2023

Pág. 16

PRESERVAÇÃO AMBIENTAL

Série de eventos do Prosolo demonstrou benefícios de técnicas conservacionistas para o solo

Pág. 18

REDE AGROPARANÁ

Projeto conduzido no Sudoeste reúne 36 anos de estudos sobre solos a fim de comparar sistemas de manejo

Pág. 22

SUSTENTABILIDADE

Sistema FAEP/SENAR-PR promove novos seminários de energias renováveis

Eventos acontecem em Londrina, Guarapuava, Pato Branco e Cascavel, com participação de especialistas em palestras e mesa-redonda

O Sistema FAEP/SENAR-PR vai promover uma rodada do Seminário de Energias Renováveis em quatro municípios do Paraná. Os eventos com o tema “O presente e o futuro da segurança energética no campo” serão realizados em Londrina, no Norte (14/09); Guarapuava, no Centro-Sul (20/09); Pato Branco, no Sudoeste (05/10); e Cascavel, no Oeste (26/10). As inscrições podem ser feitas no site sistemafaep.org.br ou nos sindicatos rurais das quatro cidades.

“O primeiro seminário com esse tema que realizamos [em abril] mostrou como os produtores rurais estão buscando mais informações. Queremos dar continuidade ao trabalho de propagar o uso das energias renováveis dentro da propriedade, tão importantes para a redução dos custos de produção e a sustentabilidade das atividades agropecuárias”, destaca o presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR, Ágide Meneguette.

A programação dos seminários inclui três palestras e uma mesa-redonda constituída pelos palestrantes e produtores convidados. Os especialistas vão abordar o cenário e perspectivas da geração de energia elétrica no Brasil, o programa Renova Paraná e linhas de apoio dos governos estadual e federal, e o Marco Legal da Geração Distribuída (Lei 14.300/2022).

O evento é destinado a produtores rurais que utilizam o benefício do Programa Tarifa Rural Noturna (TRN) e ainda não submeteram projetos ao Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná) referentes ao Programa Paraná Energia Rural Renovável (Renova Paraná). Essa iniciativa do governo do Estado tem como objetivo apoiar a geração distribuída de energia elétrica a partir de fontes renováveis, principalmente biomassa e solar, em propriedades rurais paranaenses. O programa tem como foco atender aos produtores beneficiados pelo TRN, que termina em 31 de dezembro de 2022.



1º seminário reuniu 90 pessoas

Em abril deste ano, o Sistema FAEP/SENAR-PR promoveu a primeira edição do seminário, com o mesmo tema, em parceria com a Companhia Paranaense de Energia (Copel), Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná) e Associação Brasileira de Energia Solar Fotovoltaica (Absolar). O evento foi realizado no Centro de Treinamento Agropecuário (CTA) de Assis Chateaubriand, na região Oeste do Estado, e reuniu mais de 90 pessoas. A programação contou com três palestras e uma visita técnica à Usina Fotovoltaica Nelson Paludo, instalada dentro do CTA.



Queijos do Paraná em evidência

Recém-lançado, prêmio contempla ações que vão dar visibilidade e contribuir com o desenvolvimento do setor lácteo estadual. Quase 30 parceiros apoiam a iniciativa

Já reconhecidos internacionalmente por sua qualidade, os queijos paranaenses vão ganhar ainda mais evidência no âmbito estadual. Lançado em 31 de agosto, o Prêmio Queijos do Paraná vai condecorar os melhores desses derivados – sejam os produzidos artesanalmente ou pela indústria. Na prática, a premiação será uma vitrine para os queijos do Estado. Mais que isso: a iniciativa também prevê uma série de ações voltadas ao desenvolvimento do setor, como qualificação de produtores de leite, queijeiros artesanais e de indústrias lácteas. Além disso, estão previstos eventos promocionais e minicursos voltados ao mercado consumidor. Tudo isso para estimular e desenvolver ainda mais o setor leiteiro paranaense.

O Prêmio Queijos do Paraná é idealizado e promovido por um comitê gestor formado por: Sistema FAEP/SENAR-PR, Sebrae-PR, Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná) e Sindileite-PR. Além disso, outras 28 entidades são apoiadoras da iniciativa – incluindo órgãos públicos, associações e universidades públicas e privadas –, o que demonstra a confluência de esforços em torno do ideal de dar visibilidade aos queijos produzidos no Estado e de otimizar a cadeia, com foco no futuro.

Essa celebração em torno dos queijos não é à toa. Com mais de 100 mil produtores rurais dedicados à atividade, o leite é o quarto produto agropecuário do Paraná em Valor Bruto de Produção (VBP), movimentando R\$ 9 bilhões por ano. Segundo maior produ-

tor nacional, o Estado entrega 12 milhões de litros de leite por dia, dos quais 5 milhões são destinados à fabricação de queijos. É um derivado que agrega valor à matéria-prima, incrementando a geração de renda de produtores rurais e na agroindústria. Tudo isso, é claro, contribui de forma direta para a economia paranaense.

Presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR, Agide Meneguette aponta que a pecuária leiteira do Paraná não chegou a um patamar de excelência por acaso: foram décadas de estruturação da cadeia produtiva, que hoje tem ramificação em todos os 399 municípios paranaenses. O líder rural também mencionou os avanços sanitários consolidados recentemente – como o reconhecimento internacional do Paraná como área livre de febre aftosa sem vacinação e de peste suína clássica. Tudo isso abre espaços para que os produtos paranaenses, inclusive os derivados lácteos, tenham mais acesso a mercados internacionais que pagam mais por qualidade.

“Foi uma evolução constante para que chegássemos aonde estamos. Hoje, somos reconhecidos internacionalmente, o que nos dá condição de galgar novos mercados, recebendo por qualidade. Como questão estratégica, colocamos o queijo como prioridade. É um produto que agrega valor e abre possibilidades melhores para os nossos produtores”, observa Meneguette. “Commodities, todo mundo produz. O nosso desafio é produzir com cada vez mais qualidade. Isso temos feito. O prêmio vem a coroar esse processo”, reforça.

Mais que uma medalha

A cerimônia de premiação está marcada para 1º de junho de 2023 – no Dia Internacional do Leite (veja o cronograma nas páginas 8 e 9). Mas o prêmio vai bem além de distribuir medalhas aos queijos que atingirem pontuação estabelecida pelo regulamento. A iniciativa contempla uma série de ações que serão desenvolvidas ao longo dos próximos meses, como capacitações promovidas pelo SENAR-PR e pelo IDR-Paraná, voltados a todos os elos da cadeia produtiva e ao mercado consumidor.

“Nós já temos qualidade, temos tradição. Vamos nos tornar ainda melhores com esse ‘ano pedagógico’. Vamos aproveitar esse período para capacitar produtores e desenvolver as qualidades sanitárias do setor para que a gente tenha produtos ainda melhores, com mais qualidade e segurança jurídica”, diz o diretor-presidente do IDR-Paraná, Natalino Avance de Souza.

“Ao longo de décadas, trabalhamos sempre em parceria e em colaboração, o que permitiu atingir esse patamar de segundo maior produtor nacional de leite. Mas não abrimos mão de sermos os primeiros em qualidade. Sempre nos destacamos pela qualidade do leite. Esse prêmio vai potencializar isso. Quem ganha não é só o produtor ou a indústria, mas principalmente o consumidor”, observa o presidente-executivo do Sindileite-PR, Wilson Thiesen.



Prova de que os queijos paranaenses estão em um padrão de excelência são prêmios vencidos por queijeiros do Estado. No ano passado, o produtor Leomar Mello Martins, de Santana do Itararé, ganhou medalha de prata no *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours*, célebre concurso de lácteos realizado na França. Neste ano, Sander Verburg, de Arapoti, venceu duas categorias do prêmio CNA Brasil Artesanal e, de quebra, ficou em primeiro e em segundo lugares no “Campeão dos Campeões” – uma edição extra do concurso.

Entre as entidades que estão à frente do Prêmio Queijos do Paraná, a avaliação é unânime: os derivados paranaenses são os melhores do país. O que falta é uma estratégia para que esses produtos sejam divulgados e reconhecidos. Algumas ações já estão em curso, como o reconhecimento de Identificação Geográfica (IG) – um registro conferido pelo Sebrae-PR a determinado produto, vinculando-o à região em que foi produzido e que atesta sua qualidade. Hoje, os queijos produzidos na Colônia Witmarsum, por exemplo, já possuem esse certificado de origem. Derivados de outras localidades estão em processo de reconhecimento: de Guaraniaçu, de Palmeira e do Sudoeste do Paraná.

“Os produtos de Identificação Geográfica são produzidos de uma forma diferenciada”, define o diretor-superintendente do Sebrae-PR, Vitor Tioqueta. “Vamos trabalhar com a gestão das empresas, capacitação empresarial, mercado e marketing para levar esses queijos do Paraná para os mercados nacional e mundial. Nosso papel conjunto é fazer que todos conheçam o que produzimos, porque somos os melhores”, acrescenta.

“Os produtos de Identificação Geográfica são produzidos de uma forma diferenciada”, define o diretor-superintendente do Sebrae-PR, Vitor Tioqueta. “Vamos trabalhar com a gestão das empresas, capacitação empresarial, mercado e marketing para levar esses queijos do Paraná para os mercados nacional e mundial. Nosso papel conjunto é fazer que todos conheçam o que produzimos, porque somos os melhores”, acrescenta.



Ágide Meneguette, presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR



Luiz Dâmaso Gusí, secretário de Segurança Alimentar de Curitiba



Wilson Thiesen, presidente-executivo do Sindileite-PR



Natalino Avance de Souza, diretor-presidente do IDR-Paraná



Vitor Tioqueta, diretor-superintendente do Sebrae-PR



Ronei Volpi, presidente da CT de Bovinocultura de Leite da FAEP



Darci Piana, vice-governador do Paraná

Prêmio

O Prêmio Queijos do Paraná tem 19 categorias: 12 voltadas a variedades produzidas a partir de leite de vaca; duas de leite de cabra; duas de leite de ovelha; duas de leite de búfala; e uma categoria para criações, como queijos aromatizados ou condimentados (con-

fira os detalhes de cada categoria nas páginas 8 e 9). Um dos pré-requisitos é que os queijos participantes – artesanais e industriais – tenham sido produzidos no Paraná. A expectativa do comitê gestor é que entre 300 e 400 queijos participem do prêmio.

Um dos principais aspectos da iniciativa é que os queijos não concorrem

diretamente uns com os outros. Eles serão avaliados por uma banca especializada e receberão pontos de 0 a 20, de acordo com critérios pré-estabelecidos. Os produtos que obtiverem 18 pontos ou mais serão condecorados com a medalha de ouro. Para receber medalha de prata, é preciso fazer pelo menos 16 pontos. Quem fizer 14

pontos, fica com o bronze. A comissão julgadora pode, ainda, indicar os melhores queijos à seleção final, que podem ser reconhecidos com a medalha super ouro.

“Não vai ser você contra o seu vizinho. Vai ser você contra a sua própria qualidade. Cada queijo será avaliado por especialistas, que vão ser treinados

para fazer uma análise do ponto de vista sensorial, de questões sanitárias e demais condições de qualidade, colocando uma pontuação de acordo com os critérios estabelecidos”, explica o presidente da Comissão Técnica de Bovinocultura de Leite da FAEP, Ronei Volpi.

Além de poderem usar os selos das medalhas na embalagem de seu

produto, os produtores dos queijos condecorados também receberão outros prêmios, que vão desde consultoria de gestão e de design de embalagem até treinamentos voltados ao processo de produção. Todos os participantes receberão um relatório técnico, com apontamentos a respeito do seu produto.



Cronograma

O Prêmio Queijos do Paraná terá nove meses de duração. Veja as principais datas:

2022

31/08 Lançamento do Prêmio Queijos do Paraná

1º/09 Início das inscrições

2023

1º/03 Fim do prazo de inscrições

29 a 31/05 Entrega dos queijos inscritos

1º/06 Evento de premiação

► Confira as 19 categorias do Prêmio Queijos do Paraná



Leite de vaca



Categoria 101

Queijo fresco de coagulação enzimática (coalho), desossado ou não. Duas subcategorias: com sal ou sem sal. Exemplo: queijo frescal;

Categoria 102

Queijo láctico de massa mole e casca florida, enriquecido em creme ou não. Exemplo: brillat savarin;

Categoria 103

Queijo enzimático de massa mole e casca florida. Exemplo: camembert, brie, outros mofos brancos como *Geotrichum candidum* ou *Penicillium candidum*.

Categoria 104

Queijo de massa mole e casca lavada. Exemplo: livarot e epoisses;

Categoria 105

Massa prensada não cozida, casca não mofada. Exemplo: queijo minas artesanal e colonial;

Categoria 106

Massa prensada não cozida, casca mofada ou mista. Exemplo: reblochon ou saint-nectaire ou queijos com tratamento na casca de *Brevibacterium linens* ou *Mucor sp.* ou outros mofos autóctones;

Categoria 107

Queijo de massa prensada semi cozida. Exemplo: raclette;

Categoria 108

Queijo de massa prensada cozida. Exemplo: comté e parmesão;

Categoria 109

Queijo de mofo azul interior. Exemplo: bleu d'Auvergne ou gorgonzola com acréscimo de *Penicillium roqueforti* ou outros mofos azuis cultivados naturalmente;

Categoria 110

Queijos de massa filada fresca em água de conserva. Exemplo: queijo muçarela em água de conserva;

Categoria 111

Queijos de massa filada, desossados e curados ou não. Exemplo: queijo cacciocavallo ou muçarela;

Categoria 112

Queijo coalho;



Leite de cabra



Categoria 201

Queijo de coagulação enzimática (coalho/coagulante). Independente do estágio de cura;

Categoria 202

Queijo de coagulação lática. Independente do estágio de cura;



Leite de búfala



Categoria 401

Massa prensada não cozida;

Categoria 402

Queijos de massa filada, desossados e curados. Exemplo: queijo cacciocavallo ou muçarela;



Leite de ovelha



Categoria 301

Queijo de coagulação enzimática (coalho/coagulante). Independente do estágio de cura;

Categoria 302

Queijo de coagulação lática. Independente do estágio de cura;



Especialidades queijeiras e criações



Todos os tipos de queijos aromatizados, não importa a natureza do leite ou tecnologia de fabricação. Queijos de misturas de leite. Todos os queijos que não se encaixam em nenhuma categoria anterior. Exemplos: queijos com doces, ervas ou com café.

Lançamento

O Prêmio Queijos do Paraná foi lançado em uma cerimônia realizada no Mercado Municipal de Curitiba, em 31 de agosto. Com a participação de representantes das entidades apoiadores, de convidados e de autoridades, o evento promoveu uma degustação de queijos, dando uma pequena amostra do nível de qualidade dos produtores paranaenses. O vice-governador, Darci Piana, classificou a iniciativa como uma grande oportunidade para queijeiros e indústrias demonstrarem a qualidade de sua produção.

“Eu fico feliz com essa iniciativa. Já ganhamos prêmios em vários lugares, inclusive na França, que é a terra do queijo. Então, por que não fazer um prêmio? Por que não dar a oportunidade ao nosso produtor artesanal e a nossa indústria para que mostrem a qualidade do seu produto? Vamos aproveitar essa iniciativa”, disse Piana, no evento de lançamento.

O secretário de Segurança Alimentar de Curitiba, Luiz Dâmaso Gusi, destacou que o prêmio já causa entusiasmo entre produtores, indústrias e consumidores. Ele também ressaltou o trabalho de todos os apoiadores, que tornam a iniciativa ainda mais robusta.

“Quando a gente olha essa ação integrada de várias entidades, o depoimento e a animação dos produtores, que são os protagonistas desse processo, a gente se anima. Tudo isso, dentro do Mercado Municipal, que é o ambiente de conexão entre o mundo produtivo e o mercado consumidor. Produtores de queijo, esse prêmio é para vocês brilharem!”, apontou.



Ágide Meneguette discursa no lançamento do prêmio



Degustação deu a convidados prova de qualidade



Deltan Dallagnol na FAEP

Em 5 de setembro, o ex-coordenador da Operação Lava Jato, **Deltan Dallagnol**, candidato a deputado federal, esteve reunido com o presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR, Ágide Meneguette, na sede da entidade, em Curitiba. Na ocasião, que contou com a participação de membros da diretoria e colaboradores do Sistema FAEP/SENAR-PR, Dallagnol veio conhecer as principais demandas da agropecuária paranaense. O candidato também apresentou propostas de mandato, que são baseadas em três pilares fundamentais: justiça, prosperidade e cuidado com as pessoas.



Prêmio Produtor Rural 4.0

O Sistema FAEP/SENAR-PR vai apoiar o Prêmio Produtor Rural 4.0, realizado pelo AgroBIT Brasil, com o objetivo de reconhecer produtores rurais que utilizam inovação e tecnologia na propriedade. O concurso acontece entre 1º de setembro e 1º de novembro deste ano. Os vencedores serão anunciados no encerramento do AgroBIT Brasil, no dia 9 de novembro.

PELT 2035

O Sistema FAEP/SENAR-PR é uma das entidades que participou da construção do Plano Estadual de Logística em Transporte do Paraná (PELT) 2035. O documento traça um raio-X das obras prioritárias para o desenvolvimento do Paraná. O PELT 2035 traz o status das 97 obras listadas e insere novas obras eventualmente ainda não listadas dos modais portuário, ferroviário, rodoviário, aeroviário e dutoviário, além de um capítulo dedicado ao banco de projetos, com propostas de investimentos para o aumento da capacidade de transporte. O documento será entregue ao governo estadual.



Francischini na sede da FAEP

No dia 26 de agosto, o ex-deputado estadual Fernando Francischini esteve reunido com o presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR, Ágide Meneguette, na sede da entidade, em Curitiba. Na ocasião, Meneguette entregou os documentos “Proposta da FAEP para o novo governo do Estado” e o “O que esperamos dos próximos governantes”, da CNA, que reúne contribuições aos próximos ocupantes das cadeiras nos poderes Executivo e Legislativo nacionais.

Nova diretoria da SRP

Em 5 de setembro, o presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR, Ágide Meneguette, recebeu a visita da nova diretoria da Sociedade Rural do Paraná (SRP). Novo presidente da SRP, Marcelo Janene El-Kadre destacou que o foco de sua gestão deve ser a inovação, com destaque ao acesso à tecnologia. “É dar acesso de tecnologias digitais ao pequeno e médio produtor, desenvolvendo o setor e reduzindo custos”, disse. Para Meneguette, a aproximação do Sistema FAEP/SENAR-PR com a SRP é estratégica. “A Sociedade Rural é um polo importante, que inclui a participação de universidades, tornando-se um centro de pesquisa. Vamos caminhar juntos”, disse. Participaram da reunião, o diretor comercial da SRP, David Dechsch Neto, e o presidente da Faciap, Fernando Moraes.



Janene, Meneguette, Dechsch Neto e Moraes, na reunião



50 anos da Apasem

No dia 27 de agosto, a Associação Paranaense dos Produtores de Sementes e Mudanças (Apasem) celebrou o seu jubileu de 50 anos. O evento em Curitiba reuniu lideranças dos setores de sementes paranaense e brasileiro, representantes do agronegócio, de cooperativas e empresas parceiras. Durante a cerimônia, o presidente da Apasem, Henrique Menarim, reforçou a importância da associação para o êxito do setor de sementes. Os associados da entidade também foram homenageados.

Farta e orgânica, horta se torna “cartão-postal” do CTA de Assis

Com 16 canteiros e grande variedade de produtos, espaço garante autossuficiência em verduras, legumes e hortaliças ao Centro de Treinamento Agropecuário do Sistema FAEP/SENAR-PR



Por Felipe Aníbal

Quem vai ao Centro de Treinamento Agropecuário (CTA) do Sistema FAEP/SENAR-PR, em Assis Chateaubriand, no Oeste do Paraná, invariavelmente acaba se impressionando com a horta cultivada no local. Não é para menos: são 16 canteiros vistosos, com extensa variedade legumes, verduras e hortaliças da estação. Tudo orgânico. As cores e as dimensões do espaço chamam tanto a atenção que não é raro ver instrutores, alunos ou visitantes tirando foto. E não é de hoje. A fama da horta do CTA já tem mais de duas décadas.

“A horta é o cartão-postal do CTA. Quem vem de fora, fica admirado, quer saber, pergunta como é”, diz o auxiliar de serviços do SENAR-PR, Reginaldo Paixão, um dos responsáveis pelo espaço. “Tudo é feito com amor. Se fizer com amor, se gostar do que se está fazendo, as coisas saem bem. Assim tem sido”, acrescenta.

Além de Paixão, a horta também é mantida por outros dois colaboradores do SENAR-PR: Jackson Fábio de Almeida e João Dias de Lima. Todos são formados em diversos cursos da própria entidade. Ou seja, ao colocarem as mãos na terra para cultivar os produtos que vão parar nas mesas do refeitório do CTA, eles aplicam o conhecimento adquirido nas capacitações. O SENAR-PR aplica “em casa” as boas práticas e o saber técnico compartilhados com seus alunos. A horta do CTA é um resultado visível disso.

“Há 14 anos, quando comecei a trabalhar no CTA, eu não entendia nada de horta. Fiz os cursos e fui aprendendo. A gente está sempre aplicando, com capricho, o que aprende. O resultado está aí. Tanto que muita gente de fora vem querer tirar dúvida, aprender como faz para ter uma horta assim”, conta Dias de Lima.



Outro aspecto que causa admiração aos visitantes é o fato de a horta ser toda orgânica. A adubação é natural, feita com esterco animal. O controle de pragas e insetos ocorre apenas com produtos naturais, sem quaisquer aplicações de químicos. Aí, a dedicação e o treinamento dos servidores são determinantes. Todo esse cuidado vale a pena: é possível colher uma verdura ou uma hortaliça e comer na hora.

“Nós não passamos uma gota de produto químico. Aí, [o controle] tem que ser na mão, mesmo. Tem que ficar de olho nos insetos”, observa Almeida. “Esses dias, tivemos visita de uma escola e as crianças ficaram encantadas. Colhemos alface e elas comeram na hora. Já vai pegando amor pelo que vem da terra”, acrescenta.

Autossuficiência

A horta do CTA começou a ser cultivada em 2000. Na ocasião, no entanto, o espaço era menor: sete canteiros. Com o passar dos anos, o cultivo foi aumentando. Hoje, o CTA é autossuficiente em verduras, legumes e hortaliças. Ou seja, mesmo quando há cursos, a unidade não precisa comprar produto que venha de outras hortas. E olha que o refeitório do CTA tem capacidade para 74 pessoas. O que sai dos canteiros cultivados por Paixão, Dias de Lima e Almeida dá para alimentar um batalhão.

“Nós só compramos no mercado o que não produzimos aqui. A horta é um cartão de visitas. Nós mostramos que empregamos dentro de casa o que ensinamos o produtor a fazer em sua propriedade. É difícil quem passe por ali e não queira tirar foto. Até instrutores querem tirar foto na nossa horta”, diz, orgulhosa, a administradora do CTA, Viviane Cristina Narciso Schultz. “Na região, muita gente alega que não faz horta porque não dá para cultivar sem agroquímicos. A gente prova que é possível. Aqui é tudo orgânico”, ressalta.

E a produção orgânica do CTA dá e sobra. Tanto entre instrutores, visitantes ou funcionários, já virou praxe levar uma sacolinha para casa. A qualidade e o sabor dos produtos até ajudaram a mudar hábitos. “Como sempre sobra, eu levo um pouquinho de cada coisa. Até rabanete, que a gente não tinha costume de comer em casa, passamos a consumir. Por ser orgânico, parece que até o sabor é diferente”, aponta Viviane.

E variedade não falta. Tem de tudo: três tipos de alface, almeirão, chicória, rúcula, alho-poró, repolho, beterraba, couve-chinesa, rabanete, salsinha, jiló, cebolinha, entre outras. Entre as pessoas que fazem as refeições no CTA, sempre há quem se surpreenda ao saber que todos aqueles produtos provêm da própria horta.

“Quem vem de fora, na hora do almoço, fica admirado quando contam que é tudo produzido no CTA. A gente, que cuida da horta, também come de tudo. É uma satisfação poder comer o que a gente cultivou. Eu, particularmente, gosto muito da alface crespa e do repolho. Eu me sinto um privilegiado de fazer esse serviço”, diz Dias Lima.

Hoje, a horta serve de referência em âmbito regional. Muitas das técnicas adotadas pelos colaboradores servem de modelo para quem quer cultivar legumes, verduras e hortaliças em casa ou em sua propriedade. E são medidas simples: a rotação do local de plantio das variedades, a mudança dos canteiros e a adubação, por exemplo.

“Muita gente vem copiar o nosso modelo de irrigação. Eles vêm ver os tipos de bicos de que a gente usa e tentam implantar. É tudo coisa simples, de custo baixo, mas que dá resultado se a pessoa fizer direitinho”, observa Paixão.

Quem põe a mão na terra para deixar a horta farta desse jeito, orgulha-se do próprio trabalho. Os três responsáveis pelo cultivo não escondem a satisfação. “Eu sou suspeito para falar, mas é uma alegria imensa. O povo vem, olha, comenta, tira foto. A primeira coisa que as pessoas veem no CTA é a horta”, diz Almeida. “A gente capricha, procura deixar a horta sempre bonita. Então, a gente fica feliz quando os visitantes gostam, elogiam”, aponta Dias Lima. “A horta é mais que um trabalho. É nosso orgulho. A gente faz com muito amor”, define Paixão.

Cursos

O SENAR-PR dispõe de 14 títulos voltados à olericultura, incluindo alguns voltados ao controle biológico de pragas, identificação de doenças, boas práticas, irrigação e gestão de custos. Para mais informações sobre essas capacitações, basta acessar o site sistemafaep.org.br/cursos e pesquisar por “Hortimais”. A entidade também tem um curso sobre agricultura orgânica, voltado a apresentar os princípios básicos desse sistema de produção. Basta pesquisar por “Agricultura orgânica”.

Leite na sua forma Sólida

Apesar de ter origem indefinida, os queijos fazem parte da alimentação humana e têm inúmeros tipos, texturas, formatos e sabores para se escolher

Alimento histórico que atravessou gerações e fronteiras ganhando novas características a cada parada, o queijo é parte indissociável da cultura alimentar do Ocidente. Sua origem se mistura com a da domesticação de animais pelo ser humano. Ainda, suas propriedades já foram celebradas de diversas formas, como mantimento nutritivo e até para uso medicinal.

Existem diversos registros arqueológicos que indicam que o queijo já era fabricado há mais de 7 mil anos, conforme vestígios de elementos químicos encontrados na Europa Central e

no Oriente Médio. Em 2018 foi encontrado em um túmulo em Saqqara, no Egito, aquele que seria o queijo mais antigo do mundo, com idade por volta de 3,2 mil anos.

Existem registros do alimento na Bíblia. “Então tomou queijo fresco, e leite, e o bezerro que mandara preparar, e pôs tudo diante deles, ficando em pé ao lado deles debaixo da árvore, enquanto comiam” - Genesis 18.8. E também na obra Odisseia, de Homero, quando um dos poemas épicos da Grécia Antiga menciona que um ciclope produz e armazena queijo de ovelha e cabra.

Independentemente da versão que explique sua origem – um presente dos Deuses ou fruto da genialidade humana – o mais provável é que tenha sido resultado de um acidente: um viajante teria armazenado leite em um saco feito do estômago de um ruminante e ali, em contato com um coagulante natural, o líquido teria coagulado e separado o soro da parte sólida. Era a prova de que armazenar leite por mais tempo convertia-o em um novo produto.

Os romanos acabaram por popularizar o alimento, levando o queijo para diversas partes da Europa para alimentar suas legiões. Por ser um alimento nutritivo e de longa duração para os padrões da época, era frequentemente parte das rações dos soldados.

Alguns séculos depois, durante a Idade Média, diversas ordens monásticas religiosas passaram a desenvolver queijos. Dentre estas, o queijo Maroilles, fabricado pelos monges do mosteiro de mesmo nome, por volta do ano 962, no Norte da França. Esse provavelmente é um dos primeiros a se tornarem amplamente conhecidos.

Logo após essa época, também começaram a ser registrados formalmente os diferentes tipos de queijos. O cheddar foi registrado nos anos 1.100; o parmesão (*Parmigiano Reggiano*), criado em 1597; o gouda, em 1697; e o camembert, em 1791.

Vale lembrar que, em tempos idos, o tamanho do queijo era determinado pela quantidade de leite disponível e

pela distância do mercado onde seria comercializado. Desse modo, os queijos montanhese costumavam ser grandes, pois os produtores juntavam o leite para produzir queijos de maturação lenta, que pudessem vender no fim do verão, quando as vacas voltavam para os vales.

A produção industrial teve início no século XIX. A primeira fábrica de queijo surgiu na Suíça, em 1815. Mas foi nos Estados Unidos, em 1851, que essa produção ganhou escala, movimentando a produção de leite no Estado de Nova Iorque, confirmando que a iguaria tinha perspectivas de bons ganhos econômicos.

Hoje, os queijos industriais superam em volume os artesanais. Mas existe uma variedade gigantesca, que prova que o queijo nunca saiu de moda.

La Niña segue afetando agricultura até 2023

Prognóstico é de chuvas irregulares, temperaturas extremas e geadas tardias. Efeitos do fenômeno climático começam a desacelerar a partir do verão

Os impactos do fenômeno *La Niña* serão sentidos pelos produtores rurais até o final da colheita da safra 2022/23. Essa foi a conjectura apresentada durante a live realizada pelo Sistema FAEP/SENAR-PR, no dia 30 de agosto. A irregularidade de chuvas e oscilações de temperatura devem se manter até o verão de 2023.

“Neste intervalo, o agricultor pode ter problemas com falta ou excesso de chuvas. Teremos períodos de mais de três semanas com pouca ou nenhuma precipitação, e, outros, de uma a cinco semanas, com chuva mais intensa e constante. Também há risco de temporais mais intensos que o normal”, sinalizou Ronaldo Coutinho, engenheiro agrônomo da Climaterra Meteorologia.

Em relação às temperaturas, o especialista aponta a mesma tendência de variações, com intervalos maiores de frio, quedas bruscas de temperatura e períodos curtos de calor. No Paraná, a primavera promete ser mais fria, com chuvas irregulares. Coutinho também alerta para ocorrência de geadas tardias, com potencial de dano nas lavouras em áreas de maior altitude até novembro.

“O inverno tardio é característica de *La Niña*. Isso influencia quem quer plantar as culturas de verão mais cedo, quem tem culturas de inverno e, principalmente, a fruticultura”, afirmou. “Os meses de outubro, novembro e dezembro talvez sejam o período mais crítico nas lavouras”, acrescentou.

Diante deste cenário de instabilidade, uma das recomendações para o produtor é o escalonamento do plantio. Coutinho orienta o uso de cultivares de ciclos intermediários e que a semeadura seja feita por último em regiões de baixada, onde há maior risco de geadas. Além disso, é indispensável que o agricultor tenha seguro contra perdas por intempéries climáticas.

Com a chegada do verão, a perspectiva é que a intensidade do *La Niña* diminua, mas seus efeitos ainda poderão ser sentidos, mesmo que de forma mais branda. “Não acredito em uma situação tão ruim como a do ano passado, com base nos dados de janeiro e fevereiro de 2023, que estão mais próximos da normalidade”, avaliou Coutinho.

Monitoramento da seca

Durante a transmissão ao vivo, especialistas abordaram os principais aspectos de monitoramento da seca, que depende das características climáticas e hidrológicas da região, além dos tipos de impactos produzidos.

O Programa Monitor de Secas, sob coordenação da Agência Nacional de Águas e Saneamento Básico (ANA), é uma ferramenta para acompanhamento regular e periódico da seca. O programa, que começou em 2014 como um projeto piloto na região Nordeste do Brasil, desde então tem evoluído para alcançar cobertura nacional. Hoje, apenas seis Estados da região Norte estão de fora, que serão incluídos até 2023.

Um dos principais resultados do programa é a elaboração de mapas regionais mensais com classificação da seca por grau de severidade. “A ferramenta baseia-se na convergência de evidências, com dados meteorológicos, hidrológicos, agrícolas e observação de impactos. É importante frisar que o monitor não faz previsão de seca, mas fornece diagnósticos para que as instituições estaduais conheçam a dinâmica do fenômeno e possam tomar decisões adequadas”, apontou Priscila Monteiro Gonçalves, meteorologista da ANA.

No Paraná, o programa tem parceria com o Sistema Meteorológico do Paraná (Simepar) e Instituto Água e Terra (IAT), responsáveis por analisar os mapas e agregar informações durante a etapa de validação, com o objetivo de traçar o melhor retrato da seca no Estado.

“A seca é um fenômeno muito complexo, que afeta setores de diferentes formas. O diagnóstico é tão importante quanto dar previsões, porque se desenvolve de forma bastante lenta. Por isso, o monitoramento contínuo é essencial para ações de enfrentamento, em que a coesão interinstitucional é fundamental”, afirmou Arlan Scortegagna, hidrólogo do Simepar.

O especialista apresentou mapas de anomalias de precipitação mensais, trimestrais, semestrais e anuais, trazendo um panorama hidrológico do Paraná frente à crise hídrica. Segundo Scortegagna, a seca hidrológica, que afeta mananciais e bacias, é mais difícil de ser identificada, pois requer séries históricas longas.

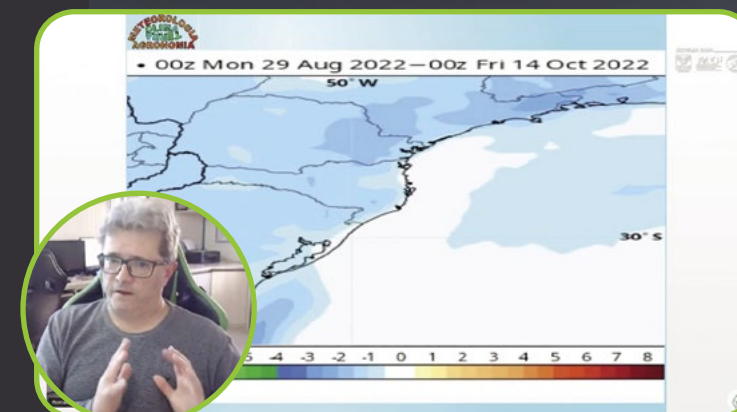
“No Paraná, há pouquíssimas séries históricas desse nível. É preciso um monitoramento sofisticado em termos de vazão para conseguirmos fazer essa previsão”, explicou. “Desenvolvemos ferramentas operacionais para isso e, agora, as experiências de um evento devem ser aplicadas nos próximos períodos de seca que vamos enfrentar, o que geralmente ocorre a cada 15 ou 20 anos”, complementou.



▶ Priscila Monteiro Gonçalves, meteorologista da ANA



▶ Arlan Scortegagna, hidrólogo do Simepar



▶ Ronaldo Coutinho, engenheiro agrônomo da Climaterra Meteorologia



CONFIRA A LIVE COMPLETA

É fácil!

• Ligue a câmera do seu celular, aponte para o QR Code, acesse o link e assista. Caso não funcione, baixe um aplicativo leitor de QR Code.

• Ou assista a live no nosso site sistemafaep.org.br



Seminário de solo e água reúne 755 pessoas em sete cidades

Série de eventos do Prosolo, promovidos pelo Sistema FAEP/SENAR-PR, passou por Umuarama, Maringá, Londrina, Ponta Grossa, Cascavel, Pato Branco e Guarapuava



Umuarama recebeu o primeiro evento, que contou com público de 95 participantes

O Paraná reforçou o time de produtores e técnicos comprometidos com o manejo da terra. Entre 23 de agosto e 1º de setembro, 755 pessoas participaram do Seminário Integrado de Conservação de Solo e Água. Os eventos do Programa Integrado de Conservação de Solo e Água do Paraná (Prosolo), promovidos pelo Sistema FAEP/SENAR-PR, passaram pelos municípios de Umuarama, Maringá, Londrina, Ponta Grossa, Cascavel, Pato Branco e Guarapuava.

Ágide Meneguette, presidente do Sistema FAEP/SENAR-PR, lembra que a conservação dos solos é de suma importância para a sustentabilidade do agronegócio a médio e longo prazos. “Nós batemos nessa tecla há décadas. Lá atrás, fomos os precursores do plantio direto no país, já servimos de exemplo

para o Brasil e para o mundo em técnicas conservacionistas. Cabe a nós continuarmos no caminho da preservação e boas práticas para garantirmos a produção de alimentos e riquezas pelas próximas gerações”, projeta Meneguette.

Em cada região, o seminário contou com uma programação personalizada, com palestrantes locais. Bruno Vizioli, técnico do Departamento Técnico e Econômico (DTE) do Sistema FAEP/SENAR-PR, explica que a medida foi tomada para atender as diferentes características das atividades agrícolas no Paraná. “O uso de dejetos, por exemplo, é algo mais presente na realidade de produtores do Sudoeste e Oeste do que no Norte. Essa foi uma preocupação, levar conhecimentos que sejam aplicáveis na rotina do produtor rural”, explica.



Em Ponta Grossa, público chegou a 88 pessoas



Um total de 127 participantes esteve em Maringá



Cascavel teve 97 pessoas no seminário



Ao todo, 95 pessoas estiveram em Londrina



Pato Branco reuniu 125 participantes



Em Guarapuava, 128 participaram do seminário

Vizioli avalia que uma das grandes lições da série de eventos foi que conservar o solo traz vantagens ambientais e financeiras. “Produzir bem é a melhor forma de conservação de solo. Quando se está produzindo bem, o solo está conservado. Quem trabalha bem seu solo, vai ter mais ganho e mais produtividade. Quem participou do seminário, sem dúvida, vai multiplicar esse conhecimento e levar adiante”, detalha o técnico do DTE.

Outro ponto dos seminários foi a demonstração do poder de mobilização do Sistema FAEP/SENAR-PR. Em todas as cidades foi preciso abrir vagas extras. “Em todos os seminários vimos produtores interessados em melhorar a forma como lidar com o solo e a água. Trabalhamos com uma linha provocativa, de fazer o produtor ver que é possível”, completa Vizioli.

Técnicos

O público-alvo dos eventos eram os produtores rurais. Em algumas regiões, no entanto, a programação atraiu também a presença de técnicos e estudantes da área agropecuária. “Apesar de termos focado no público formado por agropecuaristas, não estávamos limitando a participação de estudantes e técnicos, até porque muitos são filhos dos produtores, diretamente ligados às atividades rurais”, explica Vizioli. “Os sindicatos e regionais de todos os municípios atuaram de forma organizada e o resultado foi uma ampla participação em todos os municípios, o que contribuiu muito para a difusão do conteúdo”, complementa.



Turma do AAJ promove replantio de mudas nativas em Ibiporã

Projeto sustentável foi desenvolvido em área de lazer em construção, com apoio da Secretaria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente

A construção de um mundo mais sustentável começa a partir da educação. Para além da sala de aula, o engajamento em ações práticas contribui para mudar comportamentos e motivar atitudes em favor de uma sociedade mais colaborativa.

Nesse contexto, a turma do curso “Classificação de Grãos”, do Programa Aprendizagem de Adolescentes e Jovens (AAJ), promovido pelo Sistema FAEP/SENAR-PR, colaborou para a recomposição da Área de Preservação Permanente (APP) do Lago Beltrão Park, espaço público em construção no município de Ibiporã, na região Norte do Estado.

O Projeto Ação Sustentável aconteceu em parceria com o Genesis Group, empresa onde trabalham os aprendizes do programa, e a Secretaria Municipal da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente (SAAMA). A atividade contou com a participação de nove alunos, que realizaram o plantio de 75 mudas nativas, com supervisão da engenheira agrônoma e instrutora do SENAR-PR Lidiane Braga.

“Foi a primeira turma desde a pandemia com a qual pudemos realmente sair do ambiente de sala de aula. Foi um evento incrível, em que todos puderam ter contato com a natureza e se conscientizarem por meio da educação ambiental”, conta Lidiane, responsável pela turma.

A escolha do tema, segundo a instrutora, ficou a cargo dos estudantes. Dessa vez, a sugestão veio do aluno Guilherme Martinoti, que havia feito estágio na SAAMA. “A cidade tem esse projeto para a construção desse espaço de lazer com lago, e uma APP ao lado. Mas a área estava infestada de plantas exóticas, que não são benéficas para o nosso bioma e podem causar alguns danos”, conta. Com a aprovação dos colegas, Martinoti entrou em contato com a SAAMA, que abraçou a ideia.

A pasta disponibilizou recursos e técnicos para retirar as plantas invasoras do local, deixando o espaço pronto para receber as mudas nativas, que também foram providenciadas



Atividade contou com o plantio de 75 mudas nativas

pela secretária. A empresa Genesis Group enriqueceu a ideia, sugerindo que fosse feita a coleta de lixo na área às margens do lago. “O parque ainda está na primeira etapa, mas todos trabalharam já imaginando como ficaria depois de pronto, com aquela sensação de que estamos participando do começo de tudo. É algo que vai deixar a marca deles na cidade”, destaca Lidiane. “Se for do interesse do pessoal, dá para continuar esse projeto em uma escala maior, em outras partes do lago”, acrescenta Martinoti.

Práticas para cidadania

Para Martinoti, que está no último ano do curso de Agronomia, o projeto veio ao encontro de uma das áreas de seu interesse: recuperação ambiental. “Foi um momento para conhecer mais o agro e todo esse trabalho ambiental que existe”, afirma.

O futuro agrônomo revela sua familiaridade com o campo, o que o ajudou a desenvolver a ação junto aos colegas. “Morei no sítio e já fiz uma área de replantio de dois alqueires na propriedade”, conta Martinoti.

Na avaliação do colega Caio Henrique Hegyi, a experiência dentro do programa do Sistema FAEP/SENAR-PR permitiu agregar mais conhecimento para a futura carreira. “Nunca tinha feito algo desse tipo em nenhum programa. Estamos desenvolvendo não só o lado profissional, mas pessoal e ético”, salienta.

A instrutora Lidiane destaca, ainda, o espírito colaborativo e a transformação no comportamento dos alunos, em sua maioria, acostumados com a vida urbana. “Em uma ação dessas, trabalhamos aspectos técnicos e o lado humano. É uma oportunidade para os aprendizes ampliarem a capacidade de socialização e desenvolverem noções de cidadania”, conclui.

Memória
do Campo



Primórdios do seguro

Em 2009 – há 13 anos –, o Boletim Informativo trouxe uma reportagem de capa sobre um assunto relevante, mas que ainda começava a avançar no país: o seguro rural. Na ocasião, fazia apenas quatro anos que o governo federal tinha lançado um programa de subvenção e apenas 10% das lavouras brasileiras estavam protegidas por apólices, alcançando pouco mais de 4,8 milhões de hectares de área plantada. Segundo a reportagem, naquele ano, o governo federal havia dobrado o montante destinado à subvenção do seguro rural, chegando a R\$ 273 milhões. Na modalidade agrícola, 76 culturas anuais e permanentes estavam incluídas no programa. Apenas seis seguradoras trabalhavam com esse tipo de cobertura. Hoje, o seguro rural avançou significativamente. O programa de subvenção ao prêmio do seguro rural chegou a R\$ 3 bilhões, com mais de 107 milhões de hectares segurados. Com incentivo do Sistema FAEP/SENAR-PR, o Paraná é líder absoluto na contratação, respondendo por 38% das apólices.

Sudoeste tem estudo raro sobre solos com 36 anos de dados

Projeto do IDR-Paraná, em andamento desde 1986, foi incorporado à Rede de AgroPesquisa em 2017. Iniciativa é uma das poucas em território nacional com coleta de longo tempo

Uma das principais dificuldades no Brasil para se fazer estudos envolvendo solos é a falta de dados de um longo período para conclusões precisas. Com as dificuldades para se manter iniciativas na área científica no país, a maioria dos estudos conta com dados de um recorte temporal pequeno. Na contramão, um estudo realizado em Pato Branco, no Sudoeste do Paraná, é uma das poucas em território nacional com dados coletados nos últimos 36 anos.

O pesquisador e engenheiro agrônomo Ademir Calegari conduziu o estudo até 2014, quando se aposentou, antes ainda do surgimento da Rede de AgroPesquisa. Naquela época, a pesquisadora Lutécia Beatriz dos Santos Canalli assumiu a coleta de dados. Mais tarde, em 2017, o estudo foi vinculado a um subprojeto da Rede Paranaense de AgroPesquisa e Formação Aplicada (Rede AgroParaná) – uma parceria entre o SENAR-PR, Fundação Araucária e Secretaria de Estado da Ciência e Tecnologia.

Assim, o estudo de décadas passou a ser o subprojeto “Efeitos de longo prazo de sistemas de manejo do solo e de plantas de cobertura sobre os atributos do solo e produtividade das culturas”. Apesar dessa mudança, que representa recursos para o andamento do projeto, o princípio segue o mesmo. O objetivo da pesquisa é comparar dois sistemas de manejo de solo: plantio direto e plantio convencional. São 12 tratamentos diferentes de cobertura do solo no inverno, composto por diferentes plantas de cobertura, cultivadas isoladamente ou em consórcio, como ervilhaca, triticale, azevém, entre outros.

“São avaliados, neste experimento, os parâmetros físicos e químicos do solo, para uma análise da evolução da fertilidade do solo. Também é realizado o fracionamento da matéria orgânica do solo, para a obtenção da fração lábil [matéria orgânica mais jovem, proveniente dos resíduos vegetais frescos – palha] e da fração associada aos minerais do solo”, detalha Lutécia Beatriz dos Santos Canalli.

Segundo a pesquisadora, a separação da matéria orgânica nas frações que a compõe é um processo de suma importância nesse tipo de trabalho. “Assim, podemos definir a contribuição do aporte de resíduos [palha] ao solo por meio dos adubos verdes/plantas de cobertura e da resteva das culturas para o aumento da matéria orgânica. Quanto maior o aporte de resíduos [palhada], maior será o aumento da matéria orgânica [carbono] no solo com o passar do tempo”, ensina Lutécia.

Considerando os resultados das últimas três décadas, que já geraram inúmeros trabalhos de doutorado, mestrado e Trabalhos de Conclusão de Cursos (TCCs), os dados obtidos confirmam a superioridade do sistema conservacionista plantio direto em relação ao plantio convencional. Isso vale para atributos físicos e químicos do solo e também para a produtividade das culturas.

“O plantio direto mostrou-se também mais eficiente para recuperar e

Rede
AGROPESQUISA
PARANÁ



Experimento compara solos de diferentes plantas de cobertura, além de parcela com pousio (sem nenhum cultivo)



manter a matéria orgânica solo. Os resultados em relação às plantas de cobertura variam entre os anos, mas sempre os tratamentos com pousio, principalmente o pousio limpo [solo deixado totalmente descoberto], apresentam os piores resultados”, alerta.

Para driblar o desafio dos produtores que nem sempre conseguem abrir mão da soja, por ser uma cultura com alta rentabilidade, a pesquisadora recomenda consórcios de adubos verdes de inverno. “Mesmo que tenha soja todos os anos, quando nos períodos intercalares entra um consórcio de materiais diferenciados, leva-se para o ambiente de lavoura uma diversidade grande. Assim, melhora a fertilidade do solo, reduz os custos com uso de fertilizantes, gera um ambiente mais favorável para inimigos naturais e menos favorável a doenças e pragas, fica uma grande massa de palhada para o plantio direto das culturas de interesse comercial, além de outras vantagens”, aponta.

“Considerando os resultados das últimas três décadas, sempre os tratamentos com pousio, principalmente o pousio limpo, apresentam os piores resultados”

Lutécia Beatriz dos Santos Canalli,
pesquisadora da Rede AgroParaná



BOA ESPERANÇA

BÁSICO EM MILHO

Tendo o Sindicato Rural de Juranda e o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Boa Esperança como parceiros, este curso foi realizado nos dias 21 e 22 de junho pelo instrutor Frederico Leonneo Mahnic, para oito participantes.



CARLÓPOLIS

APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS

Entre os dias 6 e 8 de junho, foi realizado curso para 14 participantes pelo instrutor Aeslandio Figueiredo.



GOIOERÊ

CLASSIFICAÇÃO DE GRÃOS

De 13 a 15 de junho, o instrutor Marcos Domingues Pereira compartilhou conhecimento com 11 participantes.



JANDAIA DO SUL

INCLUSÃO DIGITAL

Dez participantes foram capacitados pela instrutora Aline Loise Martins. O curso foi viabilizado pelo sindicato rural em parceria com a Cooperval.



CASCAVEL

FLORICULTURA BÁSICA

Curso realizado em parceria com a Escola Tecnológica Agropecuária (Agrotec), entre 30 de maio e 1º de junho, capacitou 12 participantes, com as aulas do instrutor Geremias Cilião de Araujo Junior.



CASCAVEL

APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS

Conduzido pelo instrutor Antonio Carlos Lordani, em parceria com a Associação Regional dos Engenheiros Agrônomos de Cascavel (AREAC), 14 participantes realizaram a capacitação em 30 de maio e 1º de junho.



KALORÉ

DERIVADOS DO PESCADO

A capacitação com o instrutor Frederico Leonneo Mahnic foi viabilizada pela parceria da Regional de Campo Mourão do SENAR-PR com o CRAS da cidade, nos dias 23 e 24 de junho, com nove participantes.



MANFRINÓPOLIS

BÁSICO EM MILHO

Em turma finalizada em 14 de junho, dez participantes foram capacitados pela instrutora Claudete Teresinha Kunz Labonde. O curso foi realizado em parceria com o CRAS de Manfrinópolis.



CASCAVEL

FERTILIDADE DE SOLO

No curso encerrado em 25 de maio, 13 pessoas receberam treinamento do instrutor Jose Vescovi. A capacitação foi ofertada em parceria com o Centro Universitário FAG.



GOIOERÊ

TRATORISTA AGRÍCOLA

O instrutor Lucas David Schemberger capacitou nove participantes no curso realizado entre 6 e 10 de junho.



MARILUZ

AGRICULTURA DE PRECISÃO

Finalizado em 20 de maio, em uma parceria do sindicato rural com a unidade local da Coamo, foi realizado curso para dez participantes pelo instrutor Edson Cristiano Groff.



TERRA ROXA

OPERAÇÃO DE TRATORES AGRÍCOLAS

Conduzido pelo instrutor José Augusto, nove participantes realizaram a capacitação entre 9 e 13 de maio.

VIA RÁPIDA



Mas pode me chamar de Picasso

Você sabia que o nome de registro do famoso pintor Picasso tem 23 palavras? O nome completo do artista é Pablo Diego José Francisco de Paula Juan Nepomuceno María de los Remedios Cipriano de la Santísima Trinidad Mártir Patricio Clito Ruiz y Picasso. O motivo é um costume em Andaluzia, comunidade onde nasceu, de homenagear santos e parentes. Imagina o trauma quando precisava preencher formulários!

Autodestruição milionária

A obra "Girl with Balloon" ("Menina com Balão", em português), do famoso artista de rua Banksy, foi leiloadada por mais de R\$ 5 milhões, em 2018, na casa Sotheby's, em Londres. Imediatamente após a venda, um triturador de papel que estava instalado dentro da moldura foi ativado pelo artista. A pintura, que deveria ter sido cortada em pedaços por completo, foi autodestruída de forma parcial, devido a uma falha no sistema do mecanismo. A intenção de Banksy era criticar a mercantilização da arte, mas, ironicamente, o que restou da obra – que passou a se chamar "Love is in the Bin" ("Amor está no Lixo", em português) – foi leiloadada por cerca de R\$ 139 milhões em 2021.



Grupo diversificado

Os morcegos são o segundo grupo mais diverso de mamíferos, com mais de 1,1 mil espécies catalogadas. Desta forma, é comum encontrar algumas inusitadas, como o morcego-cabeça-de-martelo. Maior espécie de morcego da África, embora possua, em média, 25 centímetros de comprimento, os machos podem ter uma envergadura de quase um metro. Apesar da aparência assustadora, são animais frugívoros, com uma dieta a base de figos, bananas, goiabas e mangas. Apenas os machos possuem a característica que dá nome a espécie, sendo as fêmeas parecidas com os demais morcegos.



Agora é wafer!

O famoso bombom Sonho de Valsa trocou de embalagem. Apesar de a Lacta afirmar que a nova embalagem "garante o sabor, o aroma e a crocância por mais tempo", na verdade, a alteração ocorreu para atender uma nova classificação na Tabela de Incidência de IPI (TIPI). Assim o Sonho de Valsa passou a se encaixar como "produto de padaria, pastelaria ou da indústria de bolachas e biscoitos", o que acarreta em uma tributação menor do que quando estava classificado como "chocolate". Com a mudança, a empresa reduziu o imposto de 5% para 0%.

Pão-duro

Jacó estava com seu filho, Jacózinho, passeando em uma feira, quando o garoto se encantou por um passeio de avião.

O pai achou o preço muito caro. Percebendo isso, o piloto do avião, muito espertamente propôs:

- O senhor e seu filho podem fazer o passeio de graça, desde que não soltem um único grito.

Jacó, diante da insistência do filho, concorda. O pequeno monomotor sobe com os três a bordo e começam as manobras aéreas.

O piloto faz manobras ousadas, mas sem arrancar um pio da dupla.

Já no chão, o piloto foi falar com o homem que parecia ter nervos de aço.

- O senhor não teve vontade de gritar?

- Sim, quando Jacózinho caiu eu quase gritei.



UMA SIMPLES FOTO



Churras ensinado na escola

No Rio Grande do Sul, a Universidade do Vale do Taquari (Univates), localizada na cidade de Lajeado, possui um curso de extensão chamado "Técnicas para preparo do churrasco". Nele, os alunos aprendem a origem do churrasco, as técnicas de preparo e os temperos para diversos tipos de carne. Se mesmo assim o churrasqueiro queimar a carne, melhor optar por encomendar um frango assado aos domingos.



BOLETIM NO RÁDIO

O PODCAST DO SISTEMA FAEP/SENAR-PR

*PODCAST É UM
PROGRAMA
DE RÁDIO VIA
INTERNET QUE
VOCÊ PODE OUVIR
NAS SEGUINTE
PLATAFORMAS:*



Facebook

Sistema Faep



Youtube

Sistema Faep



Spotify

Sistema Faep



Aplicativo

Sistema Faep



Site

sistemafaep.org.br

SISTEMA FAEP



Acesse a versão digital deste informativo:

sistemafaep.org.br

• **FAEP** - R. Marechal Deodoro, 450 | 14º andar | CEP 80010-010 Curitiba-PR | F. 41 2169.7988 |
Fax 41 3323.2124 | sistemafaep.org.br | faep@faep.com.br

• **SENAR-PR** - R. Marechal Deodoro, 450 | 16º andar | CEP 80010-010 Curitiba - PR | F. 41 2106.0401 |
Fax 41 3323.1779 | sistemafaep.org.br | senarpr@senarpr.org.br

Endereço para devolução:

Federação da Agricultura do Estado do Paraná
R. Marechal Deodoro, 450 - 14º andar
CEP 80010-010 - Curitiba - Paraná

EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS



- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se | <input type="checkbox"/> Falecido |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido | <input type="checkbox"/> Ausente |
| <input type="checkbox"/> Recusado | <input type="checkbox"/> Não Procurado |
| <input type="checkbox"/> Endereço Insuficiente | |
| <input type="checkbox"/> Não existe o nº indicado | |
| <input type="checkbox"/> Informação dada pelo porteiro ou síndico | |

REINTEGRADO AO SERVIÇO POSTAL

Em ____/____/____
Em ____/____/____ Responsável

Siga o Sistema FAEP/SENAR-PR nas redes sociais



06/09/22