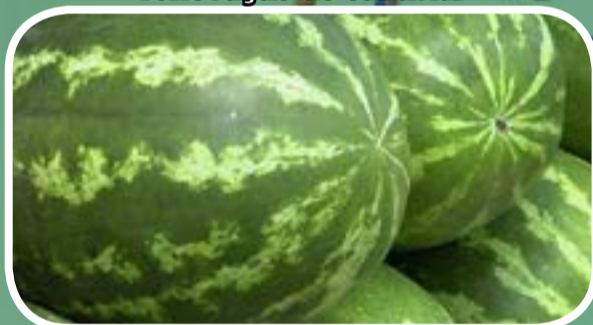


Fazenda Retiro Santo Antônio é exemplo de sustentabilidade

Propriedade pertence a Jefferson Adorno, que nutre uma paixão intensa pela preservação ambiental **PÁG. 6**

Kaynã
COFFEE
Mandala
do Café Sustentável / of Sustainable Coffee

Pesquisa estuda viabilidade do cultivo de melancia em áreas de renovação de canavial



PÁG. 5

Seca prolongada pode ter secado 50% dos açudes, minas e córregos na região



PÁG. 11

Suíños: saiba como os minerais orgânicos podem melhorar a ação antioxidante das células



PÁG. 18



Baixe um leitor de QR Code, use a câmera para acessar o nosso site.

A avicultura 4.0 e o desempenho das aves



Eric Culhari

Especialista pHi-Tech da Phi-bro Saúde Animal, zootecnista e mestre em bioclimatologia e bem-estar animal

A agroindústria vem se tornando cada vez mais competitiva e isso fez crescer a necessidade por tecnologia, aumentando o controle e a eficiência do processo produtivo. Esses processos inteligentes trazem benefícios a diferentes setores da cadeia, desde os relacionados diretamente à produção até os que promovem melhores condições de trabalho para os operadores. Este tipo de movimento ajuda a fixar os trabalhadores no campo e promovem um movimento contrário ao êxodo rural, atraindo jovens para o campo.

Empregando as tecnologias que fazem parte desse pacote chamado de "Avicultura 4.0", estamos gerando uma quantidade

de informações muito grande, com qualidade e velocidade incomparáveis aos processos anteriormente utilizados. Com a posse dessas informações, a tomada de decisão ocorre também de forma mais rápida e de maneira mais assertiva, melhorando não só o desempenho, mas a vida das aves como um todo.

Tão importante quanto o desempenho, é pensarmos na vida dos animais que estamos criando. Aspectos como comportamento, nutrição e sanidade são avaliados para determinação do grau de bem-estar dos indivíduos de uma criação. Com a utilização de tecnologias como visão computacional, bio-acústica e outras daquele pacote 4.0, é possível monitorar as condições de bem-estar animal em tempo real, além de identificar problemas e encontrar soluções de maneira mais rápida, melhorando a qualidade de vida das aves. Dessa maneira, estamos produzindo alimentos de forma responsável e eficiente.

Na avicultura este movimento anda a passos largos, promovendo a melhor utilização dos insumos, o maior controle dos processos e até mesmo a segurança alimentar. A avicultura 4.0 permite uma tomada de decisão mais ágil, evitando erros ou desperdícios – e com isso temos reduções significativas no consumo de energia, nos custos



Tecnologia: Avicultura 4.0 permite uma tomada de decisão mais ágil

com manutenção, no melhor aproveitamento das matérias-primas e, consequentemente, aumento de produtividade.

Com toda essa tecnologia, processos antes obscuros, como é o caso da vacinação intramuscular das matrizes, deixam de ser uma operação simples e passam a ser vistos como "Pontos Críticos de Controle". Sistemas de gerenciamento do processo vacinal, como a pHi-Tech, permitem uma ação corretiva em tempo real e têm o smartphone como peça fundamental na comunicação entre o equipamento e os supervisores do processo, ou mesmo com os tomadores de decisão, visto que todas as informações são armazenadas

em nuvem e podem ser acessadas pelos diferentes níveis da companhia.

Este tipo de equipamento, permite a integração do processo vacinal às rotinas de monitoramento da granja, onde podemos, por meio de painéis de controle, perceber desvios e tomar decisões com base em dados coletados no campo.

Toda esta tecnologia trouxe e continuará a trazer um aumento de desempenho e produtividade no campo. Atualmente, a conectividade ainda é um dos principais gargalos nas propriedades rurais, mas tudo isso é um caminho sem volta e, assim como a tecnologia, a conectividade será uma realidade em breve.

DIVULGAÇÃO/TEXTO ASSESSORIA

4º Festival Gastronômico da Jabuticaba será virtual

Evento trará palestras e receitas de diversos pratos que podem ser preparados com a fruta

Entre os dias 10 a 22 de dezembro, Casa Branca promoverá o 4º Festival Gastronômico da Jabuticaba. O evento é tradicional da cidade e, devido a pandemia, será totalmente virtual. Durante a programação, os participantes poderão acompanhar receitas elaboradas com a fruta, além de palestras e diversos pratos natalinos.

A abertura será na quinta-feira (10) e terá como tema "Prosa, café e jabuticaba" com a participação de José Fagan. Na sexta-feira (11) o público poderá conferir a receita de ravioli ao molho de jabuticaba pelo chef Volmar Zocche. Para o sábado (12), o evento contará com a participação da engenheira agrônoma e instrutora do Senar, Marília Oliveira, a qual abordará o tema "Jabuticaba e desenvolvimento econômico local". Já no domingo (13) será a vez do engenheiro agrônomo e produtor, José Carlos Diaulas, ministrar a palestra "Quinta das Duas Barras e a origem da fruta jabuticaba".

A programação continua na segunda-feira (14) com a receita de sabonete de jabuticaba pela Biophitos. Na terça-feira (15), o público poderá conferir as receitas de licor de jabuticaba do Nado e do lanche de pernil com jabuticaba da Parada do Crepe. Na quarta-feira (16), o evento traz as receitas de cocada



Programação: evento será entre 10 a 22 de dezembro

bahiana de jabuticaba da Regina Mel e o sorvete americano de jabuticaba da Jocylene. Para quinta-feira (17), a receita apresentada será

de geleia de jabuticaba do Caseiros Ana Maria. Na sexta-feira (18), o festival apresentará as receitas da pizza "Nossa Terra", da Pizzaria

Fervig, além do lanche "Império da Jabuticaba", do Lanches Delícia. No sábado (19), o engenheiro agrônomo e produtor Ademir Borzani realizará uma live com o tema "Frutas Raras", enquanto que no domingo (20), a Queijaria Blazzi trará a receita de ricota de jabuticaba.

RECEITAS NATALINAS DE JABUTICABA

A programação virtual do festival gastronômico prosseguirá na segunda-feira (21) com as seguintes receitas natalinas: lombo ao molho de jabuticaba com cebola caramelizada (preparado pela Delícias da Reca), fatias húngaras de maçã com jabuticaba (de Amyra, do Sítio Santo Antônio) e rabanada com geleia de jabuticaba (do chef Victor Presença).

Na terça-feira (22) a programação traz as receitas de taça de sorvete e doce de jabuticaba (da Gellu's Gelateria), do gim "Flores de Jabuticaba" (do Scaranello) e do cheesecake de jabuticaba (da Cafeteria Lili).

INFORMAÇÕES

Para acompanhar a programação do evento, assim como outras informações, basta acessar a página oficial no Facebook "Festival Gastronômico da Jabuticaba de Casa Branca".

COMERCIAL GOMES DOTA
VEÍCULOS E MÁQUINAS AGRÍCOLAS
VENDAS - COMPRAS - CONSIGNAÇÃO

Feliz Natal e um Próspero Ano Novo a todos amigos e clientes

www.comercialgomes.com
comercialgomes.cb@bol.com.br
(19) 3671-1700
ROD. SP 340 S/N KM 237 - BAIRRO INDUSTRIAL - CASA BRANCA - SP

Que neste Natal, possamos todos renovar nossa fé e nossas energias para o novo ano que se inicia! Desejamos a todos que 2021 seja um ano repleto de realizações, felicidades, esperança e, principalmente, fé! Um Feliz Natal e um Ano Novo de bênçãos para todos!

SEGUROS:
-Tratores, máquinas e equipamentos agrícolas - Carros, motos e caminhões
Residencial e empresarial -Vida, previdência e demais ramos de seguros

e-mail: bercanseg@bercan.com.br

BERCAN
Corretora de Seguros

RUA: DR. MOACIR T. PERES, 632 - CENTRO - FONE: (19) 3643-2332

Jornal do Produtor

Circulação: Vargem Grande do Sul, Aguaí, Águas da Prata, Casa Branca, Caconde, Campinas (Ceasa), Divinolândia, Espírito Santo do Pinhal, Itobi, Itapetininga, Mococa, Santa Cruz das Palmeiras, Santo Antônio do Jardim, São João da Boa Vista, Mogi Mirim, São Sebastião da Gramma, São José do Rio Pardo, Jaú, Tambaú, Tapiratiba, Porto Ferreira, Ribeirão Preto, Bauru e Lençóis Paulista. Em Minas Gerais: Sacramento, Araxá, Poços de Caldas e mais alguns municípios do triângulo mineiro.

EXPEDIENTE

O Jornal do Produtor é uma publicação mensal, editado à Rua das Mercedes, 391 - Sta Terezinha, Vargem Grande do Sul - SP.
jornaldoprodutor@gmail.com | Fone: (19) 3641-3297

Jornalista Responsável:
Bruno Manson - MTb 46.896

Diagramação: Lucas A. Barros

Publicidade e fotos:
Fernando W. Franco (19) 99310-5700

Redes sociais
Patrick de Paula Helena

Impressão: Grafica Democrata Rio Pardo

margossian
Sementes

50 anos

[f /batatamargossian](https://www.facebook.com/batataMargossian)
[@margossiansementes](https://www.instagram.com/margossiansementes)
www.margossian.com.br
tel: (19) 3835.6699

Lançamentos 2020/2021

Confira nossas novas Cultivares destinadas ao mercado fresco



Adato

Cultivar semiprecoce a semitardia

Tubérculos oval alongados, pele amarela brilhante e polpa amarela clara, alta matéria seca (20%).

Apresenta boa resistência ao fusário e ao PCN (R01&4), além disso, adequa-se a períodos médios de armazenagem.



Constance

Cultivar semiprecoce

Tubérculos oval redonda, pele amarela brilhante e polpa amarela clara, alta produtividade. Boa tolerância ao calor e resistência a vírus.

Possui dormência média e por isso, adequa-se a médios períodos de armazenagem.



Ranomi

Cultivar precoce

Tubérculos oval alongado, pele amarela, olhos superficiais e polpa amarela.

Apresenta boa resistência a sarna e um bom rendimento.



Spectra

Cultivar semiprecoce

Tubérculos oval redondo, grandes, de pele amarela e polpa amarela clara, produção homogênea e de alto rendimento.

Campanha 'Árvore Solidária' chega à 10ª edição

Ação da Sicredi União PR/SP mobilizará as 110 agências no Paraná e São Paulo e arrecadará alimentos para dezenas de entidades assistenciais nas áreas de atuação da cooperativa

Pelo décimo ano, a Sicredi União PR/SP irá realizar sua tradicional campanha 'Árvore Solidária', uma das principais iniciativas da instituição financeira cooperativa durante a época natalina e que vai ao encontro dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), Pacto Global (Global Compact) da Organização das Nações Unidas (ONU) ao qual é signatária.

Em 2020, a campanha que recolhe e doa toneladas de alimentos no Natal realizará mais uma edição e mobilizará suas 110 agências para angariar itens que ajudarão entidades assistenciais presentes nos municípios das quatro regiões de atuação da Sicredi União - Norte e Noroeste do Paraná e Centro e Centro Leste Paulista. O lançamento da campanha aconteceu com os colaboradores no dia 13 de novembro e neste ano o foco será no combate a fome. Para tanto, a ação vai recolher gêneros alimentícios não perecíveis até o dia 11 de dezembro. Em seguida, as agências terão até o dia 18 para



DIVULGAÇÃO/ENGENHO DA NOTÍCIA

Mobilização: objetivo da campanha é ajudar entidades assistenciais

realizar as entregas às entidades beneficiadas.

Além da 'Árvore Solidária' compor o ambiente natalino das agências, contribuindo com a decoração do espaço ao se empilhar os mantimentos recebidos em forma de pinheiro, a ação contribui com dezenas de entidades assistenciais e filantrópicas envolvidas em causas

sociais.

Dentro dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), a meta do Brasil, até 2030, é erradicar a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular as mais necessitadas e em situação de vulnerabilidade, incluindo crianças e idosos, produzir alimentos seguros, culturalmente adequados,

saudáveis e suficientes durante todo o ano.

"Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável são compromissos dos ODS e a Sicredi, que é signatária desse movimento, se dispõem a contribuir com a construção de um mundo mais pacífico, justo e sustentável", afirmou Rogério Machado, diretor executivo da Sicredi União PR/SP.

A COOPERATIVA

O Sicredi é uma instituição financeira cooperativa comprometida com o crescimento dos seus associados e com o desenvolvimento das regiões onde atua. O modelo de gestão do Sicredi valoriza a participação dos mais de 4,5 milhões de associados, os quais exercem papel de donos do negócio. Com presença nacional, o Sicredi está em 23 estados e no Distrito Federal, com mais de 1.900 agências, oferecendo mais de 300 produtos e serviços financeiros.

Pesquisa estuda viabilidade do cultivo de melancia em áreas de renovação de canavial

"Inclusão de arranjos produtivos que promovam a rotação de culturas, viabiliza a utilização racional da terra", explica Humberto Sampaio de Araújo, pesquisador da APTA

Pesquisa desenvolvida pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, por meio da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), teve o objetivo estudar a viabilidade do cultivo de melancia em áreas de renovação de canavial com a adoção de manejo conservacionista do solo. O trabalho foi realizado na região Oeste Paulista, que abrange 96 cidades.

Nos três anos de realização das pesquisas ficou comprovado que os sistemas de preparo conservacionista do solo (plantio direto e cultivo mínimo) sobre a palha de cana-de-açúcar em áreas de renovação de canavial mantiveram produtividades iguais ou superiores ao cultivo convencional. Em ano em que as condições climáticas foram ideais para o desenvolvimento da cultura, o plantio em sistema de cultivo mínimo teve produtividade média de 70 toneladas por hectare de frutos comerciais, o que representa 45% a mais do que o cultivo em plantio direto e 25% superior ao cultivo convencional.

O cultivo mínimo consiste em se fazer uma subsolagem na linha de plantio, por meio de uma haste



DIVULGAÇÃO/SA

Viabilidade do cultivo de melancia em áreas de renovação de canavial foi tema de estudo

rompedora de solo que promove a descompactação e ruptura das camadas no subsolo, sem que haja a movimentação, facilitando a penetração das raízes da cultura na linha de plantio.

Durante a pesquisa da APTA foi observado que tanto no plantio direto quanto no convencional, na linha de plantio em profun-

didades abaixo de 20 cm houve redução na qualidade física do solo, com aumento da resistência a penetração e da densidade quando comparados com o cultivo mínimo. "Neste sistema mais de 50% de resíduos vegetais da cana-de-açúcar permanecem na superfície do solo. As principais vantagens foram o maior controle de

plantas daninhas, o menor custo de hora/máquina, com a redução de operações agrícolas, além do melhor controle da erosão e aumentando o armazenamento de água no solo", afirma o pesquisador da APTA, Humberto Sampaio de Araújo.

Na região do Oeste Paulista, todo ano, milhares de hectares são disponibilizados para reforma de canavial. Segundo Araújo, a inclusão de arranjos produtivos que promovam a rotação de culturas, viabiliza a utilização racional da terra, tanto para geração de produtos agroenergéticos como para a produção de alimentos, garantindo renda e manutenção da segurança alimentar.

Os pesquisadores buscam financiamento para a realização de novos estudos visando a inclusão de outros tipos de hortaliças de ciclo curto em áreas de renovação de canavial ou em reforma de pastagens, conciliando o retorno econômico com a preservação da capacidade produtiva do solo e garantindo a sustentabilidade do sistema produtivo. A pesquisa foi realizada pelo Polo Regional de Andradina da APTA em conjunto com o Instituto Agrônomo (IAC).

O melhor presente de

Natal

é estarmos Juntos

Que as realizações alcançadas este ano, sejam apenas sementes plantadas, que serão colhidas com maior sucesso no ano vindouro. Boas festas!

PRAÇA CAPITÃO JOÃO PINTO FONTÃO, 137 - 36415450

NATAL

Sustentável

Campanha

ARRECADAÇÃO DE BRINQUEDOS

"O brinquedo que já te fez sorrir, pode fazer outra criança sorrir também!"

Participe Conosco!

Você pode doar nos seguintes locais:

Pedágio Solidário
Dia 12 de Dezembro, na praça do Mercado.

Feliz Natal

Amigo Produtor, Nós Da Irrigamais Lhe Agradecemos Pela Confiança Em Nosso Trabalho. O Ano Vai Terminando Mas Nosso Compromisso Com Você Permanece. Feliz Natal e Um Próspero Ano.

Rodovia Sp 215, km 237,5 - B. Industrial - Casa Branca - Sp.
Contato@irrigamais.net / (19) 3671-1133

Fazenda Retiro Santo Antônio é exemplo de sustentabilidade

Propriedade pertence a Jefferson Adorno, que nutre uma paixão intensa pela preservação ambiental



Produção: terreiro com café cereja produzido na fazenda



Inovação: Jefferson explica como é feita a produção sustentável de café

Bruno Manson

Localizada entre Santo Antônio do Jardim e Espírito Santo do Pinhal, a Fazenda Retiro Santo Antônio é uma referência quando o assunto é sustentabilidade. A propriedade pertence ao engenheiro eletrônico Jefferson Adorno, que nutre uma paixão intensa pela preservação ambiental. Há 19 anos ele vem desenvolvendo um trabalho totalmente dedicado à conservação da natureza,

com a preservação das nascentes e do córrego que passa pelo local, assim como o plantio de árvores – para se ter ideia são mais de 9 mil mudas de espécies nativas plantadas até hoje. A fazenda tem 123 hectares, sendo que 33 ha são destinados a produção de café e 35 ha destinados a área de preservação. “Conseguimos formar corredores ecológicos interligando as nascentes, o que aumentou a quantidade

de animais silvestres na região, como veados-campeiros, lobos-guarás e até mesmo onças-pardas”, conta o proprietário.

KAINÃ

Jefferson explica que o propósito da Fazenda Retiro Santo Antônio é focar na produção de alimentos sustentáveis e que fazem bem para a saúde. Diante disso, lançou a marca Kainã – palavra de origem tupi guarani

e que significa “morador do mato”, traduzindo perfeitamente a missão de produzir alimentos em total harmonia com a natureza. O símbolo da marca é uma coruja – uma ‘moradora do mato’ –, símbolo da sabedoria, traçando assim uma relação com o café. Uma curiosidade sobre o logotipo é que a ave foi desenhada com o corpo formado por dois grãos e os olhos por duas xícaras.

DIVULGAÇÃO/FAZ. RETIRO STO. ANTÔNIO

Jefferson foi agraciado com o prêmio Cafeicultor Destaque do Brasil em 2009

Preocupação com o meio ambiente ocorre desde a produção até a entrega do produto

A marca Kainã abrange o café especial, o fubá de moinho de pedra – com milho não-transgênico –, o mel silvestre e o silo de milho ensacado. “Adotamos em nosso dia a dia muitas ações para contribuir com o bem estar das comunidades interna (funcionários e nossas famílias) e externa (clientes, fornecedores, vizinhos e cidadãos de nosso município) e também muitas ações para a preservação ambiental, segurança alimentar e rastreabilidade minuciosa dos processos produtivos”, destacou Jefferson.

A sustentabilidade e o respeito com o meio ambiente estão desde a produção do café, como a arborização do cafezal e o manejo integrado de pragas e doenças, por exemplo. Além disso, a marca ainda desenvolve diversas ações sociais e ambientais, assim como a rastreabilidade e o enorme cuidado com a segurança alimentar.

E não é por menos que Jefferson recebeu prêmio Cafeicultor Destaque do Brasil em 2009. Até mesmo a embalagem da marca Kainã é diferenciada, pois utili-



Seleção: grãos de café passam por escolha manual após a torra

za somente Papel Kraft 100% reciclável e devidamente certificado – ou seja, produzido por meio de florestas não nativas e com manejo sustentável. A tinta usada na impressão também é

diferenciada – não tóxica e sem solventes. Isso sem contar que a marca conta com informações em braille para garantir a acessibilidade das informações às pessoas com deficiência visual.

Além disso, a marca Kainã é entregue de bicicleta no varejo da Grande São Paulo por meio da Carbono Zero Courier, evitando assim a emissão de carbono de veículos.

No campo, seja qual for a sua cultura, conte sempre com a gente.

AGROVECAL
FERTILIZANTES • DEFENSIVOS • SEMENTES

Ao lado do agricultor, cuidando da terra.

MATRIZ: Av. Brasil, 589 - Bairro Bela Vista - São José do Rio Pardo - SP
Fone: (19) 3608-1577 www.agrovecal.com.br agrovecal@agrovecal.com.br

Boas Festas

Feliz Natal e Próspero Ano Novo aos nossos clientes e amigos

C.C. LONGUINI
Comércio de Combustíveis Longuini

Rodovia SP 215, km 36, Chácara Primavera
Vargem Grande do Sul, SP - Tel: (19) 3641-1418

Amigo Agricultor,
Este ano você foi mais que um cliente, foi um amigo!
Acreditou em nosso trabalho, e nos presenteou com a sua confiança.
Nós da COPEAGRO desejamos a você um Feliz Natal e Próspero Ano Novo.
E que a nossa parceria seja sempre sinônimo de sucesso!!!

COPEAGRO

MAQUINAS - IMPLEMENTOS - PEÇAS AGRICOLAS

KREBS

Carretéis Pivôs

EQUIPAMENTOS - ACESSÓRIOS DE IRRIGAÇÃO POR GOTEJAMENTO E MICROPERSÃO - TUBOS E CONEXÕES

AV: WALTER TATONI, Nº 618 - (19) 3641-2028

Feliz Natal e um Próspero Ano Novo

Muita festa e alegria no Natal. Muito amor, sucesso, saúde e felicidade no Ano Novo. Boas Festas a todos os nossos clientes e amigos!

TERRA TRATORES

Oficina Mecânica de Tratores e Máquinas Agrícolas
Email: lupercio.dutra@gmail.com | 19 3641-2499
CLARO (19) 99254-2021 | VIVO: (19) 99285-0510
RUA JOSÉ SORIANO, 290 - B. INDUSTRIAL - CASA BRANCA - SP

Feliz Natal

QUE A COMPREENSÃO, A SINCERIDADE, O AMOR, A SAÚDE E A FELICIDADE ESTEJAM PRESENTES NESTE NATAL E NO ANO NOVO QUE SE INICIA.

www.agrossol.com.br
Fone/Fax: (19) 3671-1245 / 99930-3998
Rodovia SP 340, Km 239 - Aeroporto Municipal de Casa Branca - SP
email: agrossol@agrossol.com.br - site: www.agrossol.com.br

Grupo Agrossol

OFERTAS DIVEM

FORD RANGER XLS
4X4 DIESEL 2.2 AT 2020/2021

DE R\$ 186.590,00 POR
R\$ 166.065,10
cor azul.

5 ANOS GARANTIA

Promoção válida até 31/12/2020 ou enquanto durar o estoque. Imagens ilustrativas. Crédito sujeito a aprovação.

DIVEMFORD.COM.BR
Perceba o risco, proteja a vida.

SÃO JOÃO DA BOA VISTA
Av. Dr. Durval Nicolau, 1114
19 3635.2000 | 19 9 9652.4968

MOGI MIRIM
R. Padre Roque, 2855
19 3814.5000 | 19 9 9762.2819

ITAPIRA
Av. Castro Alves, 220
19 3863.1000 | 19 9 9764.6938

Propriedade produz fubá em moinho de pedra

Técnica garante sabor diferenciado e fez com que marca integrasse cardápio de um dos maiores restaurantes do mundo

Outro destaque da Fazenda Retiro Santo Antônio está na produção do fubá. O milho é moído em um moinho de pedra datado de 1955, o que garante um sabor diferenciado por manter o amido (maisena), sem aquecer os grãos – devido à baixa velocidade –, preservando o sabor original.

O fubá é feito com milho não transgênico plantado na própria fazenda, sem aplicação de inseticidas e fungicidas na produção e na armazenagem. Isso sem contar que os grãos são escolhidos manualmente antes da moagem.

Este diferencial fez com que o fubá Kaynã se tornasse parte do cardápio do restaurante D.O.M., do renomado chef Alex Atala, desde 2017. Vale destacar que o D.O.M. já foi apontado o 4º melhor restaurante do mundo em 2012 pelo 'World's 50 Best Restaurants', considerado o oscar da gastronomia.

MEL

Na Fazenda Retiro Santo Antônio as abelhas encontram condições propícias para a pro-



Beleza: Fazenda Retiro Santo Antônio fica em Santo Antônio do Jardim

dução de um mel de flores silvestres de excelente qualidade, utilizando como pasto apícola as muitas áreas de matas nativas e de reflorestamentos, que devido à diversidade garantem

flores durante quase todo o ano.

SILAGEM

A propriedade ainda produz silagem de milho prensada e ensacada. "Somente plantamos

sementes de milho para grão, o que resulta em uma silagem de qualidade muito superior às que são normalmente plantadas com sementes para silagem", afirmou Jefferson.

Fazenda desenvolve Projeto de Turismo Sensorial

Iniciativa é destinada aos deficientes visuais e proporciona uma experiência diferenciada por meio dos sons, do toque e do aroma

Paralelamente a todo este trabalho, a Fazenda Retiro Santo Antônio também tem oferecido várias opções de roteiro, sendo o próprio Jefferson que recebe pessoalmente todos os visitantes.

Na Tour do Café Especial e do Fubá de Moinho de Pedra, por exemplo, o público é recebido com uma degustação do café Kaynã acompanhado de um bolo de fubá da marca. Na ocasião, eles conhecem um pouco da história da fazenda e sobre as ações sociais e ambientais realizadas no dia a dia, além de adentrar a lavoura e ver todo o processo de produção sustentável. O local também recebe a visita de alunos de escolas e faculdades, além de contar uma ação especial: o Projeto de Turismo Sensorial. Esta iniciativa é destinada aos deficientes visuais e proporciona uma experiência diferenciada por meio dos sons, do toque e do aroma.

Neste projeto, os visitantes são recepcionados com um café colonial e conhecem um pouco da história da propriedade, suas ações de sustentabilidade e de responsabilidade social. Logo após, o grupo é levado para conhecer a produção de café com a audiodescrição de tudo o que tem no trajeto. Por meio do tato, eles identificam os diferentes tipos de grãos e, pela audição, reconhecem os mais secos. Há ainda uma



Turismo sensorial: visitantes conhecem a produção de café Kaynã

maquete tridimensional do logotipo da Kaynã para os turistas conhecerem a marca e seu significado. Após o passeio, o grupo participa de um almoço em um restaurante e, em seguida, conhece a torrefação de café. Na ocasião é preparada uma degustação, onde são servidos dois ou três diferentes tipos de café, para conhecer

os sabores existentes.

COMO SURTIU O PROJETO

Desde que assumiu o empreendimento de sua família, Jefferson tem procurado inovar, zelando pela sustentabilidade e responsabilidade social. Em meio às ações desenvolvidas, 1% do faturamento é doado para a Fundação Dorina No-

will para Cegos, uma organização sem fins lucrativos que há mais de seis décadas se dedica a facilitar a inclusão social de pessoas com deficiência visual. Essas ações chamaram a atenção da turismóloga Audmara Veronese, a qual contou o agricultor e idealizou o projeto para a fazenda, iniciando este roteiro em 2016.

2021
QUALICITRUS

Juntos colhemos o futuro!

LAVORO

No desejo de estar sempre ao lado do produtor levando inovação e soluções sustentáveis, a Qualicitrus se juntou ao grupo Lavoro (Pátria) para que em 2021 possamos desfrutar de mais solidez e tecnologia para o homem do campo.

A todos nossos colaboradores, fornecedores e amigos produtores, desejamos um ano novo próspero e produtivo.

Vamos colher juntos os frutos dessa forte parceria!
Feliz natal!

grupoqualicitrus
grupoqualicitrus.com.br

Feliz Natal a todos amigos e clientes

Felicidade, Paz, Harmonia são os votos que fazemos no transcorrer de um alegre Natal e no limiar de um Ano Novo repleto de esperança e realizações a todos os nossos clientes e amigos.

ASPERCAMPO
TUDO PARA IRRIGAÇÃO

IRRIGAÇÃO CONVENCIONAL E POR ASPERSÃO | TEMOS TUBOS E CONEXÕES TIGRE
PIVÔ CENTRAL E CONVENCIONAL | TUBOS PVC - AÇO - ALUMÍNIO | PROJETOS E INSTALAÇÕES

AV VERGILIO FORLIN - 230 - JD PRIMAVERA - VARGEM GRANDE DO SUL - SP
FONES: (19) 3641-5756 | 9.8143-5960 | 9.9853-8259

REPRESENTANTE
Romera Irrigação

Fiscalização Sanitária apreende 1.690 quilos de queijos clandestinos

Transportador foi autuado em R\$ 27.610 e todo o produto foi destruído no aterro sanitário de Mogi Guaçu

O trabalho integrado da equipe de fiscalização da Coordenadoria de Defesa Agropecuária (CDA) com o sistema de inteligência da Polícia Militar Rodoviária Estadual, no monitoramento de rotas de veículos, resultou na apreensão de 1.690 quilos de queijo frescal clandestino. O produto foi interceptado na madrugada de terça-feira (23) e não tinha identificação de origem e nem registro de inspeção. O transportador foi autuado em 1.000 Ufesp – o que corresponde a R\$ 27.610 e todo o produto foi destruído no aterro sanitário de Mogi Guaçu.

A ação conjunta ocorreu na rodovia SP- 342, que liga Mogi Guaçu a São João da Boa Vista. Em pouco mais de duas horas e meia de ação, a equipe realizou a abordagem de dez veículos. Em função das legislações relativas à sanidade da produção, comercialização e transporte de produtos de origem animal e vegetal, foram lavrados dois autos de infração, um termo de apreensão e um termo de condenação. Três veículos que transportavam produtos de origem animal, sem autorização para comércio no Estado de São Paulo retornaram à origem.



Fiscalização: trabalho integrado entre as equipes da SAA e Polícia Militar Rodoviária

GTA

A fiscalização também abordou um veículo transportando 18 bovinos sem a guia de trânsito animal (GTA). O proprietário dos animais e condutor foram autuados em R\$ 4.417,60 e seu retorno à origem determinado. O transporte de qualquer animal de peculiar interesse do estado deve estar acompanhando da GTA, que pode ser gerada 24 horas por dia, todos os dias da semana, de qualquer com-

putador, graças aos investimentos feitos pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) em prol do produtor rural paulista. Com a publicação da Resolução SAA 60, de 14 de outubro de 2020, em consonância com as normas federais preconizadas pela Instrução Normativa 48/2020, o período de carência para emitir a GTA para bovinos e bubalinos de qualquer idade após a vacinação contra a febre aftosa foi retirado para o

produtor poder movimentar ou comercializar os seus animais dentro de sua necessidade e compromisso. A campanha de vacinação foi até o dia 30 de novembro.

AÇÃO

“Os proprietários ou condutores dos veículos abordados, transportando produto de origem animal ou vegetal, foram instruídos sobre a importância das inspeções municipais, estaduais e federal nos produtos de origem animal e que tipo de produtos eles devem procurar para continuar com seus negócios” disse o médico veterinário João Gustavo Pereira Loureiro, que atua junto ao Serviço de Inspeção de São Paulo (SISP). Além de Loureiro, participaram da ação, os policiais da base da Polícia Rodoviária Militar de Mogi Mirim, o engenheiro agrônomo Alexandre Paloschi, os médicos veterinários Anderson Guimarães Oliveira e João Paulo Nikolaus.

A fiscalização sanitária que vem sendo realizada em todo o estado pela Secretaria, por seu órgão competente, tem como foco orientar sobre a importância da higiene e sanidade dos alimentos que chegam à mesa do consumidor.

Seca prolongada pode ter secado 50% dos açudes, minas e córregos na região

“O problema está seríssimo. Vários pivôs na região estão parados por falta de água”, alertou Rodrigo Vieira de Moraes, da Casa da Agricultura de São José do Rio Pardo

O longo período de seca ocorrido nos últimos meses tem preocupado os agricultores de toda a região. Segundo informações que alguns deles transmitiram à Casa da Agricultura de São José do Rio Pardo, a redução de açudes, minas e córregos chegou a 50%, com muitos pivôs parados pela falta de água para captar e irrigar as plantações. As chuvas desses últimos dias podem aliviar um pouco essa situação, mas o quadro ainda é considerado grave.

“O problema está seríssimo. Vários pivôs na região estão parados por falta de água. São culturas de verão irrigadas, como milho e soja principalmente, havendo locais que estão plantando e outros que não, porque falta chuva. Áreas onde não tem irrigação, todas as plantações estão paradas”, afirmou o zootecnista Rodrigo Vieira de Moraes, da Casa da Agricultura, em entrevista à rádio Difusora FM.

“Pelo comentário dos produtores, a redução das minas de água e córregos de água chega realmente à ordem de 50%. Isso é muito grave. São José do Rio Pardo deveria ser uma região produtora de água por conta de seu relevo e por termos um rio – o Rio Pardo – que abastece o



Seca: longo período sem chuvas tem gerado preocupação

município. O pessoal urbano tem que dar graças a Deus por isso porque, se não, estaríamos em desabastecimento”, observou.

CAUSAS

De acordo com ele, o volume médio de chuva é o mesmo ano após ano, mas com as queimadas, com as construções e a expansão das cidades, as matas estão sendo reduzidas e o volume de chuvas está se concentrando, cada vez mais, em períodos curtos do ano. “Este ano é um exemplo típico disso. Tivemos no início do ano muita chuva, depois de

abril até o começo de novembro pouca chuva e de agora em diante deve cair muita água. Aí quando pega a média anual, ela será a média histórica dos outros anos”, comparou.

“COLHENDO O QUE SE PLANTA” Rodrigo confirmou que isso já vem de longa data e explicou a causa. “Há um ditado popular que diz que a gente colhe o que planta. Se a gente ‘planta’ queimada ou desmatamento, não colheremos água ou um regime ideal de chuva. Então, ao longo desse tempo já havia desmatamento e sem reflorestamento. E agora há muito mais

queimadas. Colhemos agora o que já vem ocorrendo desde 20 anos atrás ou mais. Desmatamento e queimada acarretam em mais desmatamento e mais queimada”, afirmou. “Quando você faz o incêndio, aquela palhada que é rica em nitrogênio e carbono vai para a atmosfera e perde-se a fertilização do solo. Além disso, o solo nu é propício a erosão. Agora em novembro e dezembro, quando chove, aquela cinza, que é rica em nutrientes também, será levada embora pelas primeiras chuvas que vierem. Então o produtor ficará com um solo em processo de desertificação”.

ORIENTAÇÃO

Diante deste panorama, o zootecnista deu uma orientação. “Você que fez o CAR (Cadastro Ambiental Rural) e determinou sua mina d’água nele. Do ponto de saída da água, o olho d’água, você tem um raio de 50 metros que não pode mexer ali. Mas você pode ir com a trena lá, do olho d’água meia 50 metros, traça esse raio e cerque essa área. Olhando para a parte mais alta, faça uma faixa e refloreste ela para proteger sua mina d’água, que é o tesouro que você tem em sua propriedade”. (Fonte: Gazeta do Rio Pardo)

Feliz Natal e um Próspero ano Novo

São os nossos votos a todos os amigos e parceiros para que neste Natal reine a alegria e que o próximo ano seja de conquistas para todos.

MANO PNEUS
O verdadeiro amigo do seu veículo

RUA ANTÔNIO REIS DE OLIVEIRA, 47 JD. S. JOSÉ - FONE: (19) 3641-4545

Até Papai Noel precisa de uma ajudinha.

FELIZ NATAL E UM PRÓSPERO 2021

S. J. DO RIO PARDO (19) 3608-2665 | S. S. DA GRAMA (19) 3646-1705

STIHL FROZONI

Feliz Natal

A TRANSFORMAÇÃO ESTÁ PRESENTE NA ARTE, NOS MITOS, NOS SONHOS, DE TODA A HUMANIDADE E EM CADA UM DE SEUS GESTOS. BOAS FESTAS!

FERTIPLANTA

SÍTIO SÃO CAMILO - ZONA RURAL - VARGEM GRANDE DO SUL

FONES: (19) 3641-1814/3641-2485 EMAIL: FERTIPLANTA@FERTIPLANTA.COM.BR

VARFRIO

CÂMARA FRIA | SECADOR DE FEIJÃO

Feliz Natal e um Próspero Ano Novo

FELIZ NATAL A TODOS CLIENTES, EQUIPE DE TRABALHO E SEUS FAMILIARES

CONSULTE-NOS: 981947407 IVAIR - 981112500 JUNINHO

ROD. VARGEM GRANDE DO SUL (SAÍDA PARA SÃO JOÃO DA BOA VISTA)

Renault DUSTER OROCH

DESCONTOS DE ATÉ 15,5%

DESCONTOS VENDA DIRETA CNPJ

Renault MASTER CHASSI

DESCONTO A PARTIR DE 18%

Tel: 19 9 9717.5381 São João da Boa Vista

www.hazul.com.br Av. Doutor João Batista de Almeida Barbosa, 80

Condições válidas até 31/12/2020 ou enquanto durar o estoque exclusivas para Venda Direta CNPJ. Duster Oroch 1.6 Express 2019/2020 MT com descontos de 15,5% na cor branca sólida. Master Chassi com descontos a partir de 18% na cor branca sólida. Crédito sujeito a aprovação. Imagens ilustrativas.

HAZUL

RENAULT
Passion for life

Perceba o risco, proteja a vida.

NOVA NISSAN FRONTIER

VENHA FAZER UM TEST DRIVE.

NISSAN

car
AWARDS
FRANSI
2020
BEST PICK

NISSAN
INTELLIGENT
MOBILITY

SÃO JOÃO B. VISTA
19 3631.4100 @ 19 9 9750.5656
AV. TREZE DE MAIO, 729

MOGI MIRIM
19 3814.2600 @ 19 9 9761.7462
R. PADRE ROQUE, 2911

KENTONISSAN.COM.BR

Perceba o risco, proteja a vida.

KENT 健人

Café da Região Vulcânica é lançado oficialmente

Lançamento ocorreu em evento virtual durante o primeiro dia da Semana Internacional do Café

Conta-se que há milhares de anos existiu um vulcão na região onde hoje está situada a cidade de Poços de Caldas, no Sul de Minas. A história pode ser comprovada por indícios vistos do alto, como a formação rochosa, a cadeia de montanhas no entorno do município e, especialmente, as águas termais e sulfurosas que brotam do solo e tornaram a cidade conhecida, atraindo turistas de todo o Brasil.

A região abrange uma área conhecida pelas altitudes que variam entre 700 e 1.300 metros acima do nível do mar. O território é formado por 12 municípios: Andradas, Bandeira do Sul, Botelhos, Cabo Verde, Caldas, Campestre, Ibitiúra de Minas e Poços de Caldas, no Estado de Minas Gerais; Águas da Prata, Caconde, Divinolândia e São Sebastião da Gramma, no Estado de São Paulo.

A localização e suas características naturais contribuíram para o desenvolvimento de um café diferenciado, chamado de Café da Região Vulcânica, que foi lançado, oficialmente, na noite



Café vulcânico: marca coletiva é fruto de um intenso trabalho realizado há nove anos

de quarta-feira (18), em evento virtual realizado durante a Semana Internacional do Café (SIC). Participaram do lançamento o diretor técnico do Sebrae Minas, João Cruz Reis Filho; o diretor de operações, Marden Márcio Magalhães; o gerente da Regional Sul do Sebrae Minas, Rodrigo Ribeiro Pereira; o analista do Sebrae Minas da mi-

croregião de Poços de Caldas, Ivan Figueiredo; o presidente da Associação dos Produtores do Café Vulcânico, Marco Sanches; e Paulo Vischi, consultor da Be Consulting. "Realizamos um trabalho estratégico de valorização da região, dos produtores e dos seus produtos. O modelo de posicionamento vem sendo estruturado desde 2018,

com foco em tornar a marca única e verdadeira", afirmou o diretor técnico do Sebrae Minas, João Cruz Reis Filho.

SEBRAE MINAS

O projeto para a criação da marca território Cafés da Região Vulcânica começou liderado pelo Sebrae Minas e incluiu o desenvolvimento de ações voltadas para os produtores e as lideranças locais, que visaram o reconhecimento da região, a conscientização em torno de sua importância e a identificação do potencial de crescimento do setor cafeeiro. "Foi uma satisfação muito grande ter este lançamento na Semana Internacional do Café. É a culminância de um trabalho intenso e de vários anos, no sentido de traçar uma estratégia para a região expressar o que ela tem de melhor em termos de qualidade do café, cultura, sustentabilidade e trabalho dos cafeicultores, com o intuito de fortalecer os pequenos negócios e lideranças de diversas cidades de Minas e de São Paulo", relatou Ivan Figueiredo.

Marca coletiva é fruto de anos de trabalho na região

De acordo com Leandro Carlos Paiva, café produzido na Região Vulcânica se destaca pela acidez cítrica intensa

Em Poços de Caldas, produtores de café que se reuniram em torno da nova marca coletiva assistiram a live na agência de atendimento do Sebrae Minas. "Há nove anos, trabalhamos por esta marca e hoje chegamos ao ponto crucial da nossa história", comentou Marco Sanches, presidente da Associação dos Produtores do Café Vulcânico.

De acordo com o diretor da Unidade de Agroindústria do Café do Instituto Federal do Sul de Minas Gerais, campus Machado, Leandro Carlos Paiva, que participou do desenvolvimento do projeto, o café produzido na Região Vulcânica se destaca pela acidez cítrica intensa. "O sabor pode variar entre frutas amarelas, caramelo e chocolate, cuja combinação resulta em uma bebida encorpada, com textura sedosa e cremosa", explica.

EXPECTATIVAS

Ainda de acordo com o analista do Sebrae Minas, a intenção é que, em um futuro próximo, a marca coletiva alcance outros produtos da região. "A partir de agora, começa um novo trabalho para estruturar a marca e os re-



Diferenciado: grãos produzidos resultam em uma bebida encorpada, com textura sedosa e cremosa

gulamentos de uso, buscando a melhoria contínua do café da região. Em seguida, pretendemos buscar outros segmentos, como doces, vinhos, queijos e turismo, para explorar todo o potencial da região vulcânica," conclui Ivan.

O EVENTO

A Semana Internacional do Café

(SIC) é uma iniciativa do Sistema FAEMG (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais), da Café Editora, do Sebrae e do Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais (Seapa). Realizada desde 2013, em Belo Horizonte, a SIC tem como foco

o desenvolvimento do mercado brasileiro e a divulgação da qualidade dos cafés nacionais para o consumidor interno e países compradores, com o objetivo de potencializar resultados econômicos e sociais. Devido à pandemia, em 2020 a SIC está sendo inteiramente realizada em plataforma digital e totalmente gratuita.

Que nesse Natal, possamos rever o nosso passado para melhorar o nosso futuro e que Deus nos abençoe e brilhe com sua luz perante nós, abrindo-nos o caminho até ele.

Um Feliz Natal repleto de amor e paz.

E um Próspero Ano Novo!

VAZ
MATRIZES E TOUROS MELHORADORES

GIR LEITEIRO
GIROLANDO
NELORE
SINDI

+55 (19) 98141-3423 | adrianovazta@hotmail.com | @marca_vaz

MV Adriano Vaz de Lima
Jurado oficial da ABCZ

Feliz Natal

Assim, em todos os Natais esse milagre se repete. Em todos os lares, a Estrela de Belém brilha intensamente, trazendo consigo os ensinamentos do Menino da Manjedoura.

FENOS BISTURI
ALIMENTANDO CAMPEÕES

RANCHO BISTURI ROD. SP 215, KM 36 - VARGEM GRANDE DO SUL
FONES: (19) 99782-5607/99775-7329 - e-mail: pedrolemosranzani@gmail.com

Que a Paz e o Amor iluminem seu Natal e Ano Novo.
Que as bênçãos do Senhor façam renascer as esperanças na fé, no amor e na caridade no coração dos homens.

Nossos sinceros votos de Feliz Natal e Próspero Ano Novo!

FINOTTI
EPI | FERRAMENTAS | EXTINTORES

SANTA CRUZ DAS PALMEIRAS - SP	CASA BRANCA - SP
Rua Santa Cruz, 713 - Centro 19 3672 2889 / 3672 1345 vendas@finotti.net.br	Rua José Beni, 12 - Centro 19 3671 6372 vendas2@finotti.net.br

JUMA-AGRO | Parceria Confiança Compromisso Segurança

REDUTAN
Sili-4 Sili-5

www.juma-agro.com.br

Trabalhadores rurais viviam em condições análogas à escravidão

Lavradores cumpriam jornadas extenuantes, muitas vezes das 3h às 22h, de domingo a domingo e com intervalo de apenas 10 minutos para descanso e alimentação

DIVULGAÇÃO/MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO



Ação: Polícia Federal prestou apoio na operação de resgate aos trabalhadores

Uma operação realizada pelo Ministério Público do Trabalho (MPT), com apoio da Polícia Federal e Polícia Rodoviária Federal, resultou recentemente no resgate judicial de oito trabalhadores rurais de condições análogas à escravidão em Mogi Guaçu. Trazidos do interior de Minas Gerais, em fevereiro de 2020, para trabalharem no plantio e colheita de jiló, beringela e abobrinha, eles foram submetidos a jornadas exaustivas, servidão por dívida e condições degradantes, tipificando, segundo decisão proferida pela Justiça do Trabalho, exploração de trabalho humano em condições análogas à escravidão.

Seis homens trabalhavam no plantio e colheita, enquanto que duas mulheres – esposas de dois lavradores –, sem registro em carteira, eram responsáveis pela preparação de todas as refeições. Os empregadores, um casal, eram arrendatários de terras na região de Mogi Guaçu.

A vinda dos trabalhadores à cidade do interior paulista se deu em ônibus clandestino, com passagens custeadas pelos próprios empregados, em desconformidade com instrução normativa que obriga o empregador a registrar os contratos desde o local de origem e assumir o custeio do traslado.

Os trabalhadores homens foram registrados 30 dias após a sua chegada,

enquanto as cozinheiras permaneceram trabalhando na informalidade até a decisão judicial que reconheceu o vínculo empregatício.

GRAVÍSSIMAS VIOLAÇÕES

Segundo a decisão de 1º de outubro da juíza plantonista do Comitê pela Erradicação do Trabalho Escravo do Tribunal Regional do Trabalho da 15ª Região (TRT-15), provocada por ação cautelar ajuizada pelo Ministério Público do Trabalho, a prova produzida “deixa evidente a existência de gravíssimas violações a direitos fundamentais dos trabalhadores”.

Ela se baseou na ausência de registro das empregadas e no fato de que os trabalhadores receberam valores inferiores ao acertado pelo trabalho realizado entre fevereiro e junho de 2020. Também serviu de fundamento a submissão a jornadas extenuantes, muitas vezes cumprida regularmente das 3h às 22h, de domingo a domingo (portanto, sem folga semanal) e com intervalo de apenas 10 minutos para descanso e alimentação.

CONDIÇÕES DEGRADANTES

As moradias, conforme inspeção judicial realizada no local, não possuíam

condições de habitação, sujeitando os moradores – que incluíam crianças e adolescentes – a condições degradantes de vida: não possuíam forro nos tetos com muitas telhas quebradas, deixando os trabalhadores e suas famílias desprotegidos de intempéries e da presença de animais peçonhentos, como escorpiões e cobras, além de animais vetores de doenças graves, como ratos e morcegos. Uma das trabalhadoras resgatadas afirmou ter sido picada por escorpiões em duas ocasiões diferentes.

Além disso, não havia mesas, cadeiras e camas nas moradias. Os poucos móveis que foram fornecidos pelo casal-empregador (sofás e alguns colchões), eram velhos e inadequados ao uso, tendo os próprios trabalhadores adquirido geladeiras, fogões, colchões, roupas de cama e banho e utensílios domésticos.

As moradias não possuíam despejo adequado de esgoto, que era lançado no solo, próximo ao local de onde se retirava a água para uso doméstico, inclusive para o preparo dos alimentos. Portanto, a água utilizada nas moradias vinha de um lodaçal, no qual também era despejado o esgoto (e claramente inapropriada ao consumo), sem qualquer tratamento, representando um risco grave à saúde dos trabalhadores e suas famílias.

Lavradores foram submetidos a jornadas exaustivas e servidão por dívida

Trabalhadores rurais foram coagidos a assinar recibos de salários, mesmo sem receber o respectivo pagamento

DIVULGAÇÃO/MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO



Precariedade: escorpiões estavam entre os animais encontrados nas moradias

Além das condições degradantes que viviam, a Justiça do Trabalho constatou que os trabalhadores rurais eram vítimas de exploração. Conforme apurado, o pagamento previsto para o final do contrato de trabalho, referente à produção agrícola, teria o desconto dos valores “antecipados” a título de alimentação e vales, além das despesas com ferramentas agrícolas, adubo, veneno, uniformes, EPIS, marmitas, garrafas térmicas, o aluguel das moradias (R\$ 300,00 por mês, para cada moradia), valor do arrendamento da terra, despesas com a construção de barracão para seleção e armazenamento dos produtos colhidos, energia elétrica, lâmpadas das residências, instalação de chuveiros elétricos e o frete dos produtos.

Os lavradores foram coagidos a assinar recibos de salários, mesmo sem receber o respectivo pagamento, e carta de demissão, de próprio punho, cujo teor foi apresentado pelos empregadores em modelo para ser copiado.

Além disso, não foram fornecidos todos os equipamentos de proteção individual necessários e adequados, sobretudo, para a atividade relacionada ao manuseio de veneno, que foi realizada sem a

proteção de máscaras.

DECISÃO JUDICIAL

O Ministério Público do Trabalho ingressou com ação cautelar na Justiça do Trabalho, pedindo o reconhecimento de trabalho escravo e a concessão de seguro desemprego, por três meses, aos trabalhadores prejudicados, no valor cor-

respondente a um salário mínimo cada parcela; o pagamento, pelos empregadores, do equivalente a R\$ 4.586,66, a título de verbas rescisórias, para cada um dos trabalhadores; e o custeio da volta de todos eles à sua cidade de origem, incluindo alimentação. Para garantir o pagamento, o MPT pediu também o arresto dos valores e bens

dos empregadores. Também foi solicitada a entrega das carteiras de trabalho de todos os trabalhadores, devidamente registradas, inclusive das mulheres.

MULTA DIÁRIA

A juíza plantonista do Comitê pela Erradicação do Trabalho Escravo do TRT-15 proferiu a decisão, atendendo aos pedidos, impondo multa diária de R\$ 1.000 por trabalhador prejudicado, para cada obrigação descumprida.

A decisão, com força de alvará, determinou à Superintendência Regional do Trabalho em São Paulo a imediata inscrição dos trabalhadores resgatados no Programa de Seguro Desemprego Trabalhador Resgatado. Foi determinado, também, na mesma decisão, levantamento do FGTS dos empregados.

DESFECHO

Em cumprimento à ordem judicial, todos os trabalhadores e seus filhos receberam no dia 3 de outubro as verbas rescisórias, carteira de trabalho e custeio de alimentação, sendo transportados para casa em van paga pelos empregadores, que também providenciaram caminho de mudança para o transporte dos pertences.



Byteweb
TELECOM

INTERNET AO SEU ALCANCE







(19) 3631-7875
(19) 99158-0888

Rua Floriano Peixoto, 11 – Sala 1
Centro - São João da Boa Vista - SP




QUE O ANO NOVO TRAGA A **FORÇA** E A **SABEDORIA**
NECESSÁRIA PARA CORRERMOS ATRÁS DE NOSSOS
PROJETOS E **CONQUISTARMOS NOSSOS SONHOS!**



Araras (19) 3542.3806

Bragança Paulista (11) 4033.8535

Casa Branca (19) 3674.0000

Jaú (14) 3625.5652

Lençóis Paulista (14) 3263.4433

Mogi das Cruzes (11) 4721.5440

Mogi Mirim (19) 3806.74

Piracicaba (19) 3424.2995

Taubaté (12) 3681.3322

Produção de limão é símbolo de orgulho ao Estado de São Paulo

Essa cadeia de excelência gera R\$ 1.152 bilhão aos nossos cofres. Fruta também representa 98% dos envios brasileiros de cítricos ao exterior

São Paulo é o Estado que mais produz limão no Brasil, com 1.10 milhão de toneladas produzidas em 2019, seguido por Minas Gerais (com 72 mil toneladas) e pela Bahia (com 65 mil toneladas). O valor da produção no território paulista chegou a R\$ 1.152 bilhão no ano passado.

O limão é a terceira fruta mais exportada pelo Brasil em receita, garantindo US\$ 104.617 milhões ao país em 2019 e São Paulo lidera a produção, responsável por 55% dos embarques, cerca de 104 mil toneladas em 2019. A União Europeia é o principal destino da tahiti brasileira e há tendência de crescimento deste mercado.

As maiores concentrações de plantio em São Paulo ficam em Bebedouro, Matão, Limeira e Votuporanga, sendo que 90% da área corresponde ao plantio de tahiti e 9% de limão siciliano.

PESQUISAS

A Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA) foca em pesquisas agrícolas para garantir e ampliar, ainda mais, essa produtividade. O Centro de Ci-



Destaque: São Paulo é o principal produtor de limão do Brasil

tricultura do Instituto Agrônomo (IAC), da Pasta, é o principal produtor de plantas matrizes e plantas básicas de citrus para fornecimento de material de qualidade genética e com uma fitossanidade exemplar.

Segundo o pesquisador da SAA, Fernando Alves de Azevedo, responsável pela parte de melhoramento genético de limas e limões da instituição, recente-

mente foi desenvolvida a cultivar de lima ácida Tahiti IAC-10, com produtividade que chega a ser 25% superior à variedade comercial IAC-5, utilizada pelos produtores paulistas. "Esse material já foi registrado no Ministério da Agricultura e em breve estará disponível para os agricultores comprarem", destacou o pesquisador.

Ele também apresentou o novo

manejo desenvolvido com adoção da roçadeira ecológica e do consórcio de braquiária ruzizensis, que registra aumento de produtividade de 30% na produção de lima ácida tahiti. A pesquisa também demonstrou ser eficiente no controle das plantas daninhas, juntamente com a aplicação na linha dos citros de herbicida, que pode ser reduzido em 50%.

EMPREGOS

Fernando acredita que a produção de limão garante empregos e necessita de mão de obra de qualidade. "Nas cidades que possuem citros em São Paulo, a gente percebe um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) bastante alto comparado com outros municípios que tem outras culturas que não são tão exigentes em mão de obra qualificada".

Em 2019 a citricultura gerou 48 mil vagas de empregos no Estado de São Paulo. A plantação de frutas cítricas, como laranja, limão, lima e cidra, foi responsável por cerca de 26,17% das vagas geradas em todo o Estado.

DIVULGAÇÃO/SAA

Cascos e pelagem saudáveis são essenciais para equinos de alta performance

"Proprietários precisam ficar sempre atentos ao desempenho dos seus animais", recomenda Antonio Coutinho, da Vetoquinol Saúde Animal

DIVULGAÇÃO/VETOQUINOL SAÚDE ANIMAL

"Casco, pelo e pele saudáveis são características importantes para qualquer equino, mas principalmente para os animais de esporte, já que esses atributos são extremamente relevantes para provas de performance e longas cavalgadas. É essencial oferecer nutrição adequada, composta por ração balanceada e adequada à atividade dos animais, além de boa suplementação mineral e água de qualidade", afirma Antonio Coutinho, gerente de produtos para equinos da Vetoquinol Saúde Animal, proprietária da linha Equistro®, líder mundial em suplementação nutricional para equinos.

Suplementos à base de Biotina, DL-Metionina (fonte orgânica de enxofre), zinco de rápida absorção, manganês (IPALIGO®) e selênio são nutrientes valiosos para a saúde dos animais pois estimulam a produção de queratina – proteína que fortalece pelo e cascos. "Os proprietários precisam ficar sempre atentos ao desempenho dos seus animais. Caso notem perda de performance e lenta recuperação após práticas e exercícios, é o momento de avaliar a saúde. Para isso, uma boa dica é avaliar o pelo, a pele, os cascos e o peso, pois são bons indicadores", recomenda Coutinho.



Kerabol® faz com que o animal aproveite 100% do que recebe, com resultado rápido em performance e mudança de pelagem

de Quarto de Milha e embaixadora da linha Equistro®, da Vetoquinol, usa e recomenda Kerabol. "O casco do cavalo é a base de tudo. Não adianta ter um cavalo musculoso se ele tiver casco pequeno ou fraco, sem estrutura para suportar o peso. Considero imprescindível optar por um suplemento nutricional que efetivamente dê resultado. Por isso, uso e recomendo Kerabol, pois vejo no dia a dia a evolução e a diferença nos animais", afirma Petit.

LINHA

A linha Equistro® é composta por

vários suplementos nutricionais de qualidade, como Kerabol. Trata-se de uma solução com complexo de aminoácidos e minerais na forma orgânica Ipaligo®, exclusivo da Vetoquinol. Kerabol® faz com que o animal aproveite 100% do que recebe, com resultado rápido em performance e mudança de pelagem. Os cascos ficam mais saudáveis e menos quebradiços, proporcionando animais mais resistentes a lesões e fadiga. Com isso, os equinos se recuperam muito mais rápido após os exercícios, mostrando que estão prontos para as provas.

"Aqui na Universidade do Cavalo, em Sorocaba (SP), Kerabol está presente há quase 20 anos e é um dos produtos mais usados porque, além da confiabilidade e credibilidade, gera resultados certos", ressalta Aluísio Marins, especialista em cavalo, proprietário da Universidade do Cavalo e também embaixador da linha Equistro® em 2020.

APROVAÇÃO

Kerabol® também é doping free, tem aprovação da Federação Equestre Internacional (FEI) e para uso nas Olimpíadas. "Kerabol® faz parte do programa Clean Sport, da Vetoquinol, que garante a qualidade dos ingredientes e composição dos seus produtos, apoiando o esporte limpo. Respeitamos a saúde dos animais e trabalhamos com ética e transparência, respaldadas por organismos internacionais, como a FEI", destaca Coutinho.

"Kerabol é o escolhido de forma unânime para minha tropa de cavalos, porque além do custo benefício e da nítida diferença estética dos animais ele também gera bem-estar, e consequentemente, melhor desempenho", complementa Steve Bezerra, zootecnista e embaixador da linha Equistro® no Nordeste.



Feliz Natal e um Próspero Ano Novo a todos amigos e clientes!



NOVA SAFRA

NOVA SAFRA
COMÉRCIO DE CEREAIS LTDA

CREDIBILIDADE E CONFIANÇA NA COMPRA E ARMAZENAGEM DO SEU MILHO, SOJA E SORGO.



CASA BRANCA - SP

Rod. Casa Branca - Mococa
Distrito Industrial - Cx. Postal 07
Fone/Fax: (19) 3671-1457

Sim.

Nós, da Cooperbatata, podemos dizer que seguimos vencendo. Que conquistamos ainda mais espaço e reconhecimento no agronegócio brasileiro. Que diariamente o nosso cooperado recebe o nosso suporte e o nosso apoio. E assim, juntos, continuamos crescendo.

Mas, não podemos negar. Que neste ano de 2020 perdemos pessoas que amamos. E essa dor é incalculável.

Por todos aqueles que partiram, vamos seguir em frente. E por todos aqueles que confiam em nós, vamos fazer ainda mais, por merecê-lo.

Cooperado, que você e sua família tenham um Feliz Natal e um Próspero Ano Novo!



COOPERBATATA

Juntos para você crescer.

Suínos: saiba como os minerais orgânicos podem melhorar a ação antioxidante das células

Na forma orgânica, estes elementos possuem maior biodisponibilidade levando a melhor estabilidade no trato gastrointestinal, segurança e eficácia

Os radicais livres são moléculas formadas a partir da atuação do oxigênio dentro das células dos animais. Eles possuem funções importantes nos suínos, entre elas o processo chamado pró-oxidante, que estimula, no próprio organismo, uma resposta antioxidativa natural. Entretanto, quando estão em excesso podem causar efeitos negativos como envelhecimento, degradação e morte celular no animal, devido aos chamados estresses oxidativos. Sendo assim, é extremamente importante buscar o equilíbrio.

Para isso, a médica veterinária Sarah Antunes, gerente de vendas para suinocultura da Alltech, orienta atenção à produção de enzimas que participam da proteção de células perante os radicais livres, minimizando os efeitos negativos. "O processo normal de síntese dessas enzimas depende de minerais como selênio, cobre, zinco e manganês. Com isso, eles são essenciais para a ação antioxidante celular. Na deficiência dos microminerais, todo o processo fica comprometido e os efeitos dos radicais livres e do estresse oxidativo são visivelmente observados", afirma. Dentre as



Saúde animal: micromineral melhora a imunidade do leitão pré-desmame

principais consequências, segundo a especialista, estão o comprometimento do crescimento e da função reprodutiva, problemas respiratórios e cardíacos, como também a imunossupressão.

Além de manter o nível ideal destes elementos, a médica veterinária destaca que o tipo de mineral suplementado também é um ponto

importante nesse processo. "Formas orgânicas encontradas em soluções naturais apresentam maior biodisponibilidade dos minerais e, conseqüentemente, levam a melhor estabilidade no trato gastrointestinal, segurança e eficácia", defende.

Especialmente sobre o selênio, a médica veterinária explica que o

fornecimento do micromineral na forma de selênio-levedura, para fêmeas em reprodução, possibilita também aumentar a concentração do elemento no colostro, transferindo essa ação antioxidante do selênio para os leitões, além de melhorar a imunidade do leitão pré-desmame. De acordo com Sarah, estudos ainda mostram que, em fêmeas submetidas a altas temperaturas ambientais, a suplementação com selênio orgânico promoveu melhora dos níveis de imunoglobulinas no colostro e redução na mortalidade de leitões na maternidade.

"Um trabalho recente mostrou que animais em crescimento e terminação desafiados a estresse calórico, quando suplementados com fontes orgânicas de selênio, apresentaram maior resposta frente a radicais livres, e conseqüentemente, redução das perdas zootécnicas. Portanto, além de todas as funções dos minerais orgânicos, a ação antioxidante celular é crucial para a manutenção das atividades biológicas normais, promovendo incremento nos índices produtivos e mantendo a sanidade do plantel", finaliza.

Feliz Natal e um Próspero Ano Novo

QUE A SERENIDADE E A ALEGRIA DO ESPÍRITO NATALINO ESTEJAM PRESENTES NO ANO NOVO!

APORE
CORRETORA DE SEGUROS

FACEBOOK.COM/APORESEGUROS
APORE@APORESEGUROS.COM.BR
19 3641-1299
RUA CEL. MARIANO PARREIRA, 342, CENTRO

Feliz Natal

Que a compreensão, a sinceridade, o amor, a saúde e a felicidade estejam presentes neste Natal e no Ano Novo que se inicia.

MADEIREIRA
PAU BRASIL

IPÊ, JATOBA, CUMARU, TAMARINDO, GARAPEIRA, PEROBA DO NORTE, TACOS, FORROS, DECKS, ASSOALHOS, PERGOLADOS, VIGAMENTOS

JOSÉ RODOLFO - 3643-2597 | 99891-6553

RUA JOAQUIM ANTÔNIO DA SILVA, 681 - JD. SÃO JOSÉ - VARGEM GRANDE DO SUL

- Seguro Agrícola
 - Grãos: soja, milho, trigo...
 - Frutas: Morango, Citrus...
 - Hortaliças
- Seguro Animais
 - Bovinos.
 - Equinos.
 - Suínos.
 - Caprinos.
- Seguro de Equipamentos
 - Tratores.
 - Colheadeiras.
 - Equipamentos de Irrigação

JCFLORIANO
Corretora de Seguros

Sua tranquilidade é o nosso compromisso.

RICARDO SANTANA

(19) 99620-7083 (19) 99437-9240
(19) 3056-6604 (19) 98137-5756