

Etec de Jundiaí é destaque na Festa da Uva

A Festa da Uva, evento anual da prefeitura de Jundiaí, tem uma atração especial para o público: a minifazendinha, montada por professores e alunos da Escola Técnica Estadual (Etec) Benedito Storani. Pelo segundo ano consecutivo, o estande no Parque Comendador Antônio Carbonari (Parque da Uva), local do evento, funciona como vitrine das atividades acadêmicas, produtos e serviços desenvolvidos pela escola agrícola do Centro Paula Souza, instalada na cidade desde 1945.

FOTOS: ROGERIO MASCIA SILVEIRA



Animais no estande são criados na Etec Benedito Storani; oportunidade para muitas crianças que nunca os viram conhecê-los de perto

Minifazendinha ensina o visitante a plantar morangos e hortaliças de modo sustentável, além de apresentar animais criados na Escola Técnica Estadual de Jundiaí

Há mais de 15 anos, a Etec participa da Feira e, em 2014, ano do 80º aniversário do evento, ampliou a divulgação de suas atividades com a minifazendinha. Nela, o visitante pode aprender a fazer horta hidropônica, plantar morangos e hortaliças de modo sustentável e saber mais sobre técnicas de inseminação em animais e se informar sobre apicultura (criação de abelhas). Além de degustar e comprar algumas das

frutas, verduras e alimentos produzidos na Etec, como pão caseiro, mel, queijos e doces de leite e compotas.

O Vale Verde, convênio entre a prefeitura de Jundiaí e a Etec, repassa verduras produzidas na Etec para a merenda de creches e de escolas da rede pública com alunos até a quarta série. Os gêneros também integram

o cardápio do refeitório da Etec, que atende funcionários, alunos e professores nos três períodos letivos. Quando há excedentes, a cooperativa dos alunos da Etec comercializa esses produtos em uma banca em frente à escola, às quintas-feiras.

Circuito das Frutas – O agrônomo e professor João Paulo Lopes, coordenador de Agropecuária e responsável pelo estande, comenta que o destaque principal é a interação do público, sob supervisão dos alunos, com minipônei, bezerro, cabras, coelhos e porcos. Os animais do estande nasceram e são criados na Escola. “Eles significam uma oportunidade para muitas crianças, que nunca viram nenhum desses animais. Além de ver os bichinhos pela primeira vez, elas podem conhecer parte das delícias do chamado Circuito das Frutas paulista”, explica João Paulo.

Jundiaí é uma das dez cidades que compõem o circuito, ao lado de Atibaia, Itatiba, Indaiatuba, Itupeva, Jarinu, Louveira, Morungaba, Valinhos e Vinhedo. “A feira divulga o nosso trabalho e também favorece o turismo regional, valoriza o produtor rural e destaca as frutas típicas da região, como o morango e a uva”, finaliza o docente.

Rogério Mascia Silveira
Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial

Quase 70 anos de ensino

Criada em 1945 e instalada no pé da Serra do Japi, um dos trechos remanescentes de Mata Atlântica do Estado, a Etec Benedito Storani ocupa grande área verde de 364 hectares (cada hectare equivale ao tamanho de um campo oficial de futebol). Localiza-se na altura do quilômetro 62 da Rodovia dos Bandeirantes, e é vizinha do Aeroporto de Jundiaí.

Atualmente, estão matriculados 780 alunos nos períodos manhã, tarde e noite e tem 65 professores e 24 funcionários. Mantém mais 400 estudantes em classes descentralizadas, com cursos de Administração e de Logística nas cidades vizinhas de Valinhos, Vinhedo e Cabreúva. É a única escola da macrorregião de Campinas a oferecer curso técnico integrado em Agropecuária, que tem duração de três anos e oferece alojamento e refeições para os estudantes durante o período letivo.

A Etec Benedito Storani também dispõe de cursos modulares de dois anos (quatro semestres), para quem concluiu ou ainda cursa a partir da segunda série do ensino médio. As formações são nas áreas de: Administração; Alimentos; Nutrição e Dietética; e Turismo Receptivo. A seleção para os cursos de todas as Etecs é semestral e é feita por meio do Vestibulinho do Centro Paula Souza.

Melhor vinho, melhor suco

Dados da Confederação de Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) estimam que, em 2013, o agronegócio faturou R\$ 1 trilhão. O total representou 22,8% do PIB nacional. Neste sentido, o zootecnista Eduardo Alvarez, diretor da Etec Benedito Storani, destaca a grande procura do mercado pelos formandos em Agropecuária.

“A maioria deles já sai empregada pela cadeia de negócios do campo. Durante o curso, aprendem as tecnologias mais recentes e também noções de topografia rural, produção vegetal, animal e agroindustrial e de sanitização e de inseminação animal, entre outros conteúdos”, comenta.

Segundo o professor, para os próximos anos, a tendência é a de aumentar ainda mais a procura pelos cursos da Etec. Um dos motivos é a previsão de início das aulas,



Professores Eduardo e João Lopes

em 2015, do curso de Viticultura e Enologia, formação inédita e pioneira no Estado.

A proposta do curso será oferecer formação capaz de alavancar a qualidade do vinho e do suco de uva produzidos na região. As obras de construção de prédios, laboratórios e da cantina prosseguem. O projeto inclui também apoio para produtores rurais familiares de uvas, visando à produção de bebidas como espumantes e outras.



Na minifazendinha, o visitante aprende a fazer horta hidropônica, com alunos da Etec



Alunos do curso de agropecuária participam de atividade prática

SERVIÇO

- Festa da Uva (prossegue nos dias 7, 8, 9, 14, 15 e 16)
- Av. Jundiaí, s/nº
- Sextas-feiras, das 18 às 22 horas
- Sábados, das 10 às 22 horas
- Domingos, das 10 às 20 horas
- Entrada franca
- Links
- Etec Benedito Storani – www.etcbest.com.br
- Festa da Uva – <http://festadauva.jundiai.sp.gov.br>
- Vestibulinho Etec – www.vestibulinhoetec.com.br