

Último dia para visitar a feira de azeites nacionais e internacionais

Termina hoje, às 18 horas, no espaço Anhembi, na capital, o 5º Encontro da Cadeia Produtiva da Olivicultura no Brasil e no Mundo. Promovido pela Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta), órgão da Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (SAA), o evento integra a Expo Azeite, feira com expositores brasileiros e estrangeiros do alimento. Quem quiser conferir, o ingresso custa R\$ 25 e a entrada é pelo portão principal, na Avenida Olavo Fontoura, 1.209, bairro Santana. Os portões abrem às 10 horas.

5º Encontro da Cadeia Produtiva da Olivicultura no Brasil e no Mundo, promovido pela Apta, da SAA, é realizado no Anhembi, na capital

O encontro tem a coordenação do Grupo Oliva SP, equipe multidisciplinar formada por 24 pesquisadoras da Apta e de centros científicos ligados à SAA, como os institutos Agrônomo (IAC), de Tecnologia de Alimentos (Ital) e o Biológico (IB). “A partir de 2009, os pedidos de informações técnicas dos produtores sobre a oleicultura não pararam de crescer e o grupo criado exclusivamente para atendê-los foi constituído em 2011”, revela sua coordenadora, a engenheira agrônoma Edna Bertoncini, pesquisadora do Polo Regional de Piracicaba da Apta (ver serviço).



Cristina – Produtora, de São Bento do Sapucaí



Olivicultura – Encontro realizado na capital indica os passos para quem pretende iniciar a produção



Edna Bertoncini, pesquisadora e coordenadora do Grupo Oliva SP

Promissor – No território nacional, são cultivados atualmente cerca de 4 mil hectares de oliveiras e o plantio está em constante expansão. “Há grande potencial para essa cultura no Brasil. O desafio é ampliar a produção e possibilitar ao azeite ganhar escala”, destaca Edna. A maioria desse tipo de óleo consumido no País é estrangeira – no ano passado, desembarcaram no País 70 mil toneladas de azeites de oliva e 114 mil toneladas de azeitonas em conserva, de acordo com o Conselho Oleícola Internacional. “Estamos atrás apenas dos Estados Unidos, o maior importador mundial, com 300 mil toneladas de azeite no ano passado”, informa Edna.

Atualmente, o Estado de São Paulo tem 45 produtores, a maioria instalada em

áreas com altitude superior a 900 metros. Apoiados pelo Grupo Oliva SP, tiveram seus azeites avaliados em teste cego e premiados com troféus, ontem, 10, no primeiro dia do 5º Encontro. Hoje o território paulista tem seis unidades industriais de produção de azeite, com capacidade de extração de 3 mil quilos por hora. O plantio total é de 140 mil oliveiras, distribuídas em cerca de 500 hectares de 24 cidades, em especial São Bento do Sapucaí, Santo Antônio do Pinhal, São Sebastião da Gramma e Pedra Bela.

Evolução – “A qualidade do azeite paulista é muito boa e vem evoluindo ano após ano. O destaque é a sua origem: azeitonas frescas, colhidas e extraídas em prazo não superior a seis horas, uma

vantagem em comparação aos produtos importados”, afirma Edna. Para quem tem a propriedade, o custo de produção do olival por hectare é estimado entre R\$ 10 mil e R\$ 15 mil.

Em três anos, é possível colher azeitonas e, a partir do sétimo ano, a planta entra na fase adulta, considerada escala comercial. “Produtor interessado em esclarecer dúvidas sobre mudas, preparo do solo, espécies, cultivares, pragas deve contatar o Grupo Oliva SP (ver serviço). Esse apoio ao produtor é gratuito”, destaca Edna.

De acordo com o coordenador da Apta, Orlando Melo de Castro, um passo importante foi o lançamento, em novembro, do *Mapa de Zoneamento Climático para Cultura de Oliveira no Estado*. Resultado de intensa pesquisa na área, trata-se de material de consulta obrigatória para o produtor interessado em iniciar um olival. “No Brasil, apenas São Paulo e Rio Grande do Sul têm esse levantamento. Além disso, somente é aprovado financiamento agrícola, como o do Fundo de Expansão do Agronegócio Paulista (Feap), se o futuro cultivo estiver em área indicada no Mapa”, informa (ver serviço).

A olivicultora Maria Cristina Vicentin, de São Bento do Sapucaí, foi uma das premiadas no concurso de qualidade do Grupo Oliva SP. Ela iniciou sua produção em 2003, a partir da compra de mudas no núcleo de produção da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (Cati), órgão da SAA, na cidade. Depois, em 2009, uniu-se à Associação dos Olivicultores dos Contrafortes da Mantiqueira, um grupo cujo propósito foi criar um selo de qualidade para o azeite e assegurar a produção de seus associados dentro de processos certificados. “O apoio do Grupo Oliva SP foi fundamental em todas as etapas. Hoje, quem quiser conhecer os azeites da associação pode procurá-los nos melhores supermercados”, diz, orgulhosa.

Rogério Mascia Silveira
Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial

SERVIÇO

Grupo Oliva SP – <http://goo.gl/VjvhvDH>
Telefone (19) 3421-5196, ramal 343
E-mail ebertoncini@apta.sp.gov.br
Feap – <http://goo.gl/HHLLtP>

Interior de São Paulo ganha duas Fatecs e uma Etec

O Executivo paulista assinou, na sexta-feira, 7, decreto de criação de duas Faculdades de Tecnologia (Fatecs), localizadas em Araraquara e Araras, e uma Escola Técnica Estadual (Etec) em Porto Feliz. O texto foi publicado na edição do *Diário Oficial* do Estado, sábado, dia 8.

As aulas das duas Fatecs terão início em agosto. A nova Etec de Porto Feliz já funcionava como classe descentralizada – unidade que oferece um ou mais cursos sob a administração de uma Etec.

Com as novas unidades, o Centro Paula Souza (CPS) passa a administrar 68 Fatecs, distribuídas em 62 cidades paulistas, e 221 Etecs, presentes em 163 municípios.

Fatec Araraquara – A faculdade recém-criada participou do processo seletivo para o segundo semestre oferecendo 40 vagas no período noturno para o curso de graduação tecnológica de gestão comercial. O interesse da comunidade pelo curso é demonstrado pela demanda no vestibular, que teve 9,4 candidatos disputando uma das vagas. O Estado de São Paulo investiu mais de R\$ 23 milhões na construção da sede da nova Fatec.

Fatec Araras – Na parceria para criação da nova faculdade coube à prefeitura ceder as instalações físicas para abrigar a Fatec. O Centro Paula Souza é responsável pela elaboração do projeto pedagógico



Araraquara – Mais de R\$ 23 milhões na construção

do curso, o acompanhamento do vestibular, a contratação de professores e compra de mobiliário e equipamentos.

No vestibular para o segundo semestre, 84 inscritos disputaram uma das 40 vagas para o curso superior de tecnologia de sistemas para internet. As aulas da 11ª Fatec localizada na Região Administrativa de Campinas também terão início no próximo mês.

Etec de Porto Feliz – Enquanto funcionava como classe descentralizada, sob a administração da Etec de Cerquilha, a atual Escola Técnica já oferecia os cursos técnicos de administração, administração integrado ao médio e segurança do trabalho.

No vestibulinho para este semestre, o curso de administração teve o maior índice de candidatos por vaga – 3,55.

A prefeitura de Porto Feliz ficou responsável pelas obras de adequação do prédio instalado na Região Administrativa de Sorocaba, que passa a ter 18 Etecs além das seis Fatecs.

Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial
Assessoria de Comunicação do Centro Paula Souza