

# Parceria entre Agricultura e Centro Paula Souza rende bons resultados

**C**ooperação firmada entre a Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (SAA) e o Centro Paula Souza (CPS), com base no Processo SAA nº 15.185/2015, possibilita a difusão de conhecimentos produzidos nos centros de pesquisa ligados à SAA, como, por exemplo, a Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA) e a Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (Codeagro).



Marcia Dias, diretora da Etec Camargo Aranha...



...na degustação preparada pelo professor Gomes

**Desde o ano passado, cursos ministrados pela APTA apresentam tecnologias desenvolvidas pelos institutos de pesquisa paulistas para professores de Escolas Técnicas Estaduais**

Desde o ano passado, essas informações científicas e tecnológicas vêm sendo transmitidas por meio de cursos para professores e servidores de 35 Escolas Técnicas Estaduais (Etecs) agrícolas, administradas pelo Centro Paula Souza, vinculado à Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia e Inovação.

De acordo com o responsável da secretaria pelo planejamento de atividades, Daniel Gomes, esses cursos são rápidos (têm até 36 horas de duração) e abordam temas agropecuários varia-

dos. As capacitações são ministradas na sede da APTA, em Campinas, e nos 14 polos regionais, localizados em Adamantina, Andradina, Assis, Bauru, Capão Bonito, Colina, Mococa, Monte Alegre do Sul, Pariqueira-Açu, Pindamonhangaba, Pindorama, Piracicaba, Presidente Prudente e Ribeirão Preto.

**Temas** – “Nesses treinamentos a proposta é apresentar aos docentes das Etecs os mais recentes avanços aprimorados no campo”, observa Gomes, do Polo Regional Leste Paulista, da APTA de Monte Alegre do Sul. Segundo ele, são destacadas tecnologias referentes à área agropecuária e características e possibilidades de consumo de ingredientes de alta qualidade. “Muitos deles estão disponíveis. São o resultado desses esforços



Café – Novo curso na Etec

as variedades especiais de batatas, cogumelos, cachaças e hortaliças orgânicas, entre outros trabalhos desenvolvidos”, informa.

Os temas dos cursos incluem fruticultura tropical, piscicultura, integração lavoura-pecuária, suinocultura, vitivinicultura, tecnologia de produção de cachaça, qualidade de azeites, de pescado, de carnes, plantas aromáticas, medicinais e óleos essenciais, entre outros. Mais informações no site da APTA (*ver serviço*).

**Potencial** – Agrônomo especialista em pós-colheita e doutor em engenharia agrícola, Gomes classifica como fundamental o retorno dado pelos professores das Etecs nos cursos. Ele explica que, no campo, a meta da APTA é avaliar características agronômicas, como resistência a pragas, secas e produtividade, e demais questões. Com os docentes, o propósito da agência é saber deles qual é o potencial mercadológico das tecnologias aprimoradas para adequar as pesquisas às necessidades apresentadas.

“Testamos mais de 23 variedades de batata em plantios nas regiões de Itararé, Mococa e Monte Alegre do Sul e descartamos 17 delas. As restantes são as mais indicadas, por exemplo, para fritar; uma ou outra tem a consistência perfeita para preparar purê; e a terceira é capaz de resistir mais tempo estocada”, relata.

Desse modo, ressalta, é possível vislumbrar para o futuro produção capaz de aten-

der consumidores em busca de um alimento saboroso, de baixo custo, com alto rendimento e valor nutricional recomendado, bem como atender a *chefs* de cozinha interessados em produtos e alimentos *gourmet*.

**Repertório** – Os 15 mil alunos das Etecs agrícolas são beneficiários indiretos da cooperação. São estudantes com formação em açúcar e álcool, agricultura, agrimensura, agroecologia, agroindústria, agronegócio, agropecuária, alimentos, cafeicultura, cozinha, produção de cana-de-açúcar, nutrição e dietética e zootecnia, em uma lista de 99 cursos técnicos oferecidos pelo CPS.

“No futuro, além de difusores de novas tecnologias, eles terão amplo repertório para atuar. Incorporaram em sua formação conceitos de agricultura sustentável, familiar e executada em harmonia com o meio ambiente. Além disso, quem seguir para áreas de cozinha e nutrição passará a dispor de informações úteis para orientar grandes volumes de compras de alimentos em licitações públicas e para abastecer despensas de empresas, restaurantes e escolas”, informa Gomes.

A coordenadora de projetos em agropecuária do CPS, Adriana Medroni, vê a cooperação como grande oportunidade para a comunidade acadêmica atualizar e ampliar conhecimentos. “Além de trazer as tecnologias mais recentes, os cursos mostram o resultado prático das pesquisas”, observa Adriana, zootecnista da área de produção animal e docente da Etec Prefeito José Esteves, de Cerqueira César.

Rogério Mascia Silveira  
Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial

**SERVIÇO**  
Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA)  
<http://www.apta.sp.gov.br>  
Telefone (19) 2137-8930  
E-mail [gabinete@apta.sp.gov.br](mailto:gabinete@apta.sp.gov.br)

## Gastronomia na capital

Pesquisadores de gastronomia, no final de 2015, os professores Danielle Massa, Carla Keiko e Luigi Réa, dos cursos de cozinha e de nutrição da Etec Professor Camargo Aranha, na Mooca, zona leste da capital, conheceram o



Professores Danielle, Carla e Luigi

aprendemos, por exemplo, a preparar a bebida considerando questões relativas à temperatura da água e ao tipo da torra dos grãos”, revela Danielle.

Neste ano, no dia 19 de junho, foi realizada nova ação conjunta: o

trio de professores preparou cardápio usando somente ingredientes desenvolvidos pela APTA: arroz preto, mandioca amarelinha, batata-doce, cará, urucum, cogumelo, truta-arco-íris, plantas alimentícias não convencionais (Pancs) e cachaça de alambique.

Os pratos foram servidos em uma degustação na capital, em novo evento da revista *Prazeres da Mesa*. A mais recente parceria da APTA com a Etec Camargo Aranha resultou em um novo curso sobre café, agora incluindo degustação. O treinamento foi ministrado por Gomes na terça-feira passada, dia 1º.

responsável pelo planejamento das atividades da secretaria, Daniel Gomes, em um evento da revista *Prazeres da Mesa*. “O interesse foi recíproco. Com o auxílio da professora Márcia Dias, diretora da escola, estreitamos laços no âmbito da cooperação firmada. Não paramos mais de convidar o Gomes para ministrar cursos e trocar experiências”, conta a nutricionista Danielle.

O primeiro resultado da parceria foi um curso de 4 horas sobre degustação de café ministrado no primeiro semestre do ano passado. “Com orientações simples,

## Atendimento do CRI–Leste é reforçado por dez médicos

O Executivo paulista autorizou a nomeação de dez médicos para o Instituto Paulista de Geriatria e Gerontologia (IPGG), também conhecido como Centro de Referência do Idoso da Zona Leste (CRI-Leste), localizado no bairro de São Miguel Paulista, capital.

Os novos servidores públicos estaduais vão atuar no atendimento ambulatorial especializado da unidade. O IPGG

pode selecionar profissionais de acordo com a necessidade de reforço do quadro clínico, entre 12 especialidades distintas: cardiologia, geriatria, ginecologia, ortopedia, neurologia, oftalmologia e as áreas de psiquiatria, otorrinolaringologia, radiologia, clínica médica, medicina do trabalho e urologia.

Os nomeados vão ampliar o quadro de funcionários da Secretaria Estadual da Saúde. As nomeações levaram em conta a neces-

sidade de reforçar o atendimento à população usuária do Sistema Único de Saúde (SUS), dirigida ao planejamento e desenvolvimento da promoção, prevenção e assistência ambulatorial especializada à população idosa. Todos os profissionais foram aprovados em concursos públicos da secretaria.

Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial  
Secretaria de Estado da Saúde



IPGG – Escolha entre 12 especialidades