



MARIADITA

SENEPOL

JAGUARIÚNA



O CONTRATO SOCIAL

Todos sabemos que para abrir uma empresa existem diversas obrigações para poder se formalizar o negócio, e dentre elas, temos o Contrato Social que se trata de um importante instrumento aonde iremos determinar as diferentes regras empresariais, as obrigações e deveres dos sócios, dentre outras.

E para entender um pouco mais sobre esse documento, vamos destacar algumas considerações neste artigo.

De uma maneira bem simples, o Contrato Social de uma empresa pode ser considerado o instrumento que certifica a fundação da mesma, que juntamente com o CNPJ da autenticidade a existência e formalização desta e traz as informações necessárias sobre a mesma. Vale ressaltar que este instrumento deve ser feito antes mesmo do CNPJ ser emitido para a abertura da empresa, que deve ser registrada na Junta Comercial do seu referido Estado.

É indispensável que o Contrato Social seja elaborado por um profissional especializado visando contemplar além de todas as informações necessárias, cláusulas pertinentes sobre a empresa destacando pontos importantes e legais sobre a sua funcionalidade, que na sua estrutura geral, constará quem são os sócios, a participação destes, a definição da atividade econômica, o capital so-

cial, regras para a saída ou entrada de novos sócios, deveres e direitos, distribuição de lucros ou pró-labore, além da informação completa de cada sócio.

Vale ressaltar que os sócios são os responsáveis legais da empresa, e assim sendo, havendo qualquer problema jurídico estes serão acionados, por isso da importância na consulta de um profissional para a elaboração deste contrato, assim como da sua atualização sempre que houver qualquer mudança em suas cláusulas, endereço, quadro societário e outras.

O Contrato Social também é normalmente utilizado no cadastramento de fornecedores e clientes, além de ser indispensável em qualquer outro tipo de relação jurídica mais formal, das quais podemos citar, acesso a crédito, abertura de conta bancária, participação de licitações e etc.

Em suma, busque um profissional de sua confiança e atualize sempre que necessário o seu Contrato Social evitando assim problemas desnecessários.

Dr. Caius Godoy (Dr. Da Roça), Advogado e Presidente da Comissão de Agronegócios e Assuntos Agrários da OAB Jaguariúna.

e-mail: caius.godoy@adv.oabsp.org.br

Dr. Caius Godoy (Dr. da Roça) agora aqui todas as semanas



Aos que ainda não me conhecem, meu nome é Caius Godoy, advogado e administrador de empresas com atuação exclusiva no agronegócio. De uma família de produtores rurais do interior de São Paulo, a querida Duartina, tentó através do meu trabalho levar informações para dentro da porteira, sendo elas envolvendo o Direito, ou não. Hoje tenho escritório nas cidades de Campinas e Jaguariúna e com muito orgulho sou conhecido e chamado carinhosamente pelos meus amigos e clientes, como o Dr. da Roça. Espero que gostem da minha coluna semanalmente falando sobre o mundo agro e agradeço pela oportunidade do Grupo O Regional de comunicação.

E como sempre finalizo, tchaaau obrigado!!



Bactérias aumentam produtividade em lavouras de arroz, feijão e milho



Meio de cultura com Azospirillum

Uma série de pesquisas realizadas com diferentes rizobactérias (atuantes na raiz) demonstrou que alguns microrganismos podem ser importantes aliados da agricultura. Eles atuam melhorando os processos fisiológicos da planta, promovendo melhor absorção de nutrientes ou facilitando a sua disponibilização. O resultado são plantas maiores, mais resistentes a doenças e com maior produtividade. Com fertilizantes importados cada vez mais caros, o uso desses insumos biológicos pode representar uma importante economia ao produtor. Os experimentos comprovaram ganhos importantes em lavouras de arroz, feijão e milho.

Em uma pesquisa realizada pela Embrapa Arroz e Feijão (GO), foi medido o efeito de bactérias que habitam o solo sobre plantas de arroz de terras altas. O trabalho se valeu do conhecimento prévio acerca de seis tipos de microrganismos que reconhecidamente promovem benefícios para as culturas agrícolas, mas ainda pouco estudados com o cereal.

Em laboratório, para cada uma dessas bactérias selecionadas, foi feita uma solução aplicada a sementes de arroz em um processo chamado microbiolização. Em meio de cultivo em tubos de ensaios, houve o desenvolvimento de mudas que, ao serem analisadas com o auxílio de equipamentos de processamento e programas de avaliação de imagens, apontaram um resultado promissor como o maior arranque inicial e melhor desenvolvimento radicular das plântulas.

Nos testes, as raízes das mudas de arroz tratadas com um tipo de bactéria chamada Azospirillum foram 86% mais longas que o tratamento controle, que não recebeu nenhum microrganismo. Além disso, houve ainda, comparativamente, um incremento de mais de 100% no volume de raízes. De acordo com um dos coordenadores desse estudo, o pesquisador Adriano Nascente, da Embrapa, isso pode representar para a planta maior capacidade em absorver nutrientes do solo, o que pode impactar positivamente na produtividade.

Outro trabalho, coordenado por Nascente e semelhante ao realizado com o arroz de terras altas, foi conduzido com a cultura do milho com resultados parecidos, obtidos também em ambiente de cultivo controlado. O microrganismo Azospirillum proporcionou maiores valores em comprimento, diâmetro, volume e massa seca das raízes, além da massa seca de parte aérea e massa seca total em comparação ao tratamento controle (sem a bactéria).

Pesquisador Adriano Nascente destaca trabalho com microrganismos

multifuncionais

Além de Azospirillum, o cientista conta ainda que já foi comprovado em ambiente de laboratório que outras rizobactérias do tipo Bacillus, Burkholderia e Serratia são capazes de gerar maior desenvolvimento de raízes em plantas de soja, arroz e de milho, esses microrganismos proporcionaram entre 24% e 31% de aumento do comprimento de raízes em plantas de arroz irrigado por inundação.

Do laboratório para o campo

O avanço em etapas de pesquisa com a condução de trabalhos inicialmente realizados em laboratório para situações de campo são importantes também para entender melhor como funcionam mecanismos biológicos complexos de interação, aliados a práticas de manejo das lavouras. Em outro trabalho, a equipe que Nascente avaliou combinações de Serratia, um gênero de bactéria, com diferentes doses de nitrogênio, fósforo e potássio (NPK) em áreas experimentais de arroz de terras altas na Fazenda Capivara, pertencente à Embrapa e localizada em Santo Antônio de Goiás (GO). O objetivo foi maximizar o efeito desses macronutrientes, por meio de sua associação com o microrganismo.

Nesse caso, as sementes também passaram pelo procedimento de microbiolização antes da semeadura e, aos sete e aos quinze dias após o plantio, o solo recebeu pulverizações com a mistura líquida com Serratia previamente preparada em laboratório. O resultado de três colheitas foi um aumento médio de produtividade em 17% (cerca de 630 quilos por hectare a mais, considerando a produção total de 3.700 quilos por hectare ou 61 sacos de arroz) nos locais em que a bactéria estava presente em comparação com a área que não possuía o tratamento com o microrganismo.

Já o aumento médio na produtividade de grãos para cada macronutriente combinado à bactéria Serratia foi de 16% para potássio, 17% para nitrogênio e 23% para fósforo. Em relação a este último elemento, ocorreu um fato importante que chamou a atenção dos pesquisadores: Não existiu diferença no rendimento de grãos para os tratamentos de Serratia com e sem fertilizantes fosfatados. Isso sugere um benefício proporcionado pelo microrganismo.

A pesquisadora Marta Cristina Corsi de Filippi, que participou desse estudo, explicou essa evidência. "A bactéria Serratia secreta ácidos orgânicos e enzimas capazes de transformar o fósforo já presente no solo em formas solúveis e capazes de serem absorvidas pelas raízes das plantas de arroz. Assim, podemos considerar que os teores de fósforo que existiam



na área antes do plantio, devido a adubações anteriores, porém indisponíveis para as plantas, igualava-se a um estoque que foi disponibilizado para a lavoura quando houve a atividade biológica da bactéria Serratia", detalha a cientista.

Conforme a pesquisadora, as perspectivas são muito positivas, pois esse estudo com Serratia pode originar um produto comercial. "Estamos trabalhando em parceria com o setor privado. Como fruto desta parceria, teremos um produto comercial, que levará junto indicadores de qualidade para a produção no sistema on farm. Os resultados obtidos com a aplicação desse microrganismo, desde os ensaios preliminares de laboratório até os testes em campo, com parcelas maiores, nos revelaram que, além de melhorar o estado nutricional da planta, houve também melhoria da sanidade. As plantas se tornaram mais saudáveis, desde a raiz até a parte aérea. As plantas de arroz tratadas com Serratia apresentaram até 60% menos doenças, como mancha parda, queima da bainha e brusone, a doença mais prejudicial ao arroz", relata.

Combinação entre fungo e bactéria

Além do uso combinado entre Serratia e fertilizantes NPK, essa bactéria vem também sendo estudada pela pesquisa em mistura com um fungo bastante aplicado na agricultura, o Trichoderma. Em experimentos de campo na Embrapa, uma solução aquosa com Serratia e Trichoderma foi pulverizada no sulco durante o processo de semeadura do feijão.

A utilização desses microrganismos gerou 17% de aumento em produtividade de grãos, em relação ao tratamento sem a aplicação da mistura. A hipótese destacada é que esse resultado pode ter ocorrido, por causa da capacidade desses microrganismos de proporcionar incrementos no desenvolvimento das plantas pela absorção de nutrientes, produção de hormônios de crescimento e estímulo à maior eficiência de mecanismos de fotossíntese.

Segundo Nascente, outros estudos similares combinando, em pares, diferentes rizobactérias do tipo Bacillus, Burkholderia, Serratia e Azospirillum, assim como o fungo Trichoderma, caminham nessa mesma direção e permitem afirmar que esses microrganismos são uma boa estratégia para incrementar o rendimento de grãos de feijão.

Controle de qualidade necessário
O estudo com microrganismos em associação a plantas pode gerar produtos comerciais que podem vir já prontos, bastando comprá-los e aplicá-los nas lavouras, ou podem ser adquiridos os agentes biológicos para o procedimento de produção do

bioinsumo dentro da própria fazenda (on farm). Em ambos os casos, trata-se de uma prática que requer a observação de critérios de qualidade.

De acordo com Marcio Vinicius Côrtes, analista em microbiologia e bioinsumos da Embrapa, o controle de qualidade é uma atividade importante. "Trata-se de uma das etapas imprescindíveis na produção dos bioinsumos, independentemente do modelo de produção utilizado. A qualidade do bioproduto está atrelada à sua eficiência no campo. A preocupação com a concentração adequada de células microbianas e a pureza do bioinsumo, ausência de microrganismos contaminantes são fatores chave para que o produto alcance o seu efeito esperado", ressalta.

Para tanto, a produção dos bioinsumos envolve investimentos em infraestrutura e em acompanhamento de profissionais capazes de zelar pela qualidade dos procedimentos de fabricação. O especialista frisa que todas as etapas do processo de produção de bioinsumos contêm pontos críticos, desde a recepção da matéria-prima até o estoque do produto final, formulado e envasado ou não.

Ele ainda ressalta que a utilização de uma estirpe ou cepa autêntica e reconhecidamente eficiente é outra condição mínima para o sucesso dessa prática. "Somado aos investimentos em equipamentos e adequação das estruturas prediais da planta de produção, é necessário que a equipe envolvida nos processos desenvolvam protocolos, façam registros e realizem acompanhamento constante das diversas etapas relacionadas, tomando ações preventivas e corretivas, quando necessário, dentro do contexto das Boas Práticas de Fabricação", recomenda Côrtes.

De acordo com ele, a não observação de procedimentos de qualidade pode gerar danos à produtividade, ao trabalhador rural e ao consumidor. A produção de microrganismos em meio de cultivo líquido em recipientes inapropriados como caixas d'água, que não permitem o controle mínimo do processo de fermentação, é um clássico exemplo negativo.

"A produção inadequada dos bioinsumos resultará em um produto de baixa qualidade, que por sua vez não apresentará o efeito esperado no manejo, podendo levar essa excelente tecnologia ao descrédito. Ainda vale ressaltar que um processo de produção mal conduzido pode resultar na multiplicação de microrganismos patogênicos a humanos, ou seja, pode acarretar doenças. Entretanto, mais uma vez, é importante frisar que um bioproduto decorrente de um processo de produção bem conduzido será seguro não só para o agricultor, mas também para o consumidor final", completa.

Brasil ganha seu primeiro banco de germoplasma de baunilhas

Consulta pública sobre concessões de três florestas no Amazonas termina no dia 29 de julho

A consulta pública referente às concessões da Floresta Nacional do Jatuarana, da Floresta Nacional de Pau Rosa e da Gleba Castanho se encerra no dia 29 de julho. A consulta, coordenada pelo Serviço Florestal Brasileiro (SFB), está aberta desde o início de junho e tem o objetivo de coletar as informações, contribuições e sugestões da população quanto às concessões florestais.

A concessão florestal permite que a empresa vencedora realize o manejo sustentável de florestas públicas. O Manejo Florestal consiste em mecanismo e práticas de exploração de impacto reduzido, para captar

recursos naturais sem prejudicar a floresta. Com a execução do manejo florestal, somente quatro a seis árvores são retiradas por hectare e a retomada da área pode ocorrer após 25 anos a 35 anos, respeitando a regeneração natural da floresta manejada.

O uso sustentável das florestas contribui para o desenvolvimento do país e principalmente para os municípios e comunidades vizinhas das áreas manejadas, proporcionando benefícios sociais, econômicos e ambientais. O SFB é o responsável pelo monitoramento para que os compromissos firmados sejam cumpridos.

Para concorrer às licitações, os interessados poderão consultar os

documentos e encaminhar contribuições e dúvidas para os e-mails indicados em cada edital. Os concorrentes disputarão cada uma das Unidades de Manejo Florestal (UMFs), apresentando propostas técnica e de preço.

A Flona do Jatuarana, localizada no município de Apuí, ofertará 376,9 mil hectares, composta por 4 UMFs. Já a Flona do Pau Rosa, no município de Maués, tem 3 UMFs que somam 249 mil hectares e, por último, a Gleba Castanho, nos municípios de Careiro e Manaquiri, têm 3 UMFs, equivalentes a 151 mil hectares. A soma das três florestas totaliza 885 mil hectares para concessão florestal.

Atualmente, existem 21 contra-

tos de concessão florestal em andamento, em sete florestas nacionais. Os contratos de concessões respeitam os direitos e necessidades dos povos e comunidades tradicionais. Os contratos não incluem uso dos recursos hídricos, comercialização de créditos de carbono, patrimônio genético, exploração de recursos minerais, pesqueiros ou fauna silvestre. A concessionada apenas recebe o direito de realizar o manejo florestal. A titularidade continua sendo do Governo Federal.

Os editais de concessão em consulta pública estão disponíveis no link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/servico-florestal-brasileiro/concessao-florestal/editais-em-consulta-publica>

Operação Illusio detecta produtos orgânicos irregulares em São Paulo



Produtos frescos sem comprovação de qualidade orgânica vendidos em feira de São Paulo

Empresa que comercializa produtos orgânicos pela internet foi fiscalizada

Foram apreendidas garrafas de vinho sem rótulo.

Produtos apreendidos por apresentar informação errada no rótulo. Uma força-tarefa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) está fiscalizando produtos orgânicos em São Paulo. A ação, iniciada dia 19, já encontrou irregularidades na comercialização em uma feira e um site de venda on-line na capital, com apreensão de material. A operação foi batizada de "Illusio".

O caso mais emblemático envolveu uma feira orgânica recém-implantada por um shopping em uma importante avenida de São Paulo. Nenhum dos produtos frescos tinha certificação, apesar de as bancas de venda e os painéis eletrônicos do shopping anunciarem a iniciativa como "feira orgânica". Em alguns

casos, os feirantes não souberam sequer informar a procedência de produtos.

A certificação é o que comprova a qualidade orgânica para o consumidor, já que visualmente não é possível distinguir se um alimento sem identificação é orgânico ou não. Já produtos embalados precisam apresentar o selo de identificação de orgânico.

Uma confusão muito comum entre produtores iniciantes e até entre consumidores é considerar que orgânico significa apenas a ausência de agrotóxicos. "Esse é apenas um dos pontos. O uso do fertilizante adequado, as condições de trabalho na produção, a responsabilidade social e ambiental, os cuidados no transporte e armazenamento, entre outros itens, também são considerados na certificação", explicou o auditor agropecuario Danilo Kamimura, chefe da Divisão de Defesa Agropecuária (DDA) da Superintendência Federal de Agricultura de São Paulo (SFA-SP).

Ele e a chefe do Núcleo de Suporte à Produção Orgânica (Nusorg) da SFA-SP, Virginia Germani, lembram que esse trabalho de fiscali-

zação do Mapa é uma garantia para a sociedade em geral. "O mercado de orgânicos vem crescendo muito no país e é importante que o consumidor não seja iludido", afirmou Virginia.

Na mesma feira, foram apreendidas garrafas de vinho sem rótulo. A falta de informações sobre o fabricante, os ingredientes, data de validade e outros dados exigidos pela legislação brasileira representa risco para o consumidor.

Tanto os responsáveis pela feira quanto o shopping center foram autuados e terão dez dias corridos para apresentar sua defesa. Em seguida, um relator fará a análise do processo, que será posteriormente julgado pela SFA-SP. É nesta etapa, se for o caso, que será aplicada alguma penalidade. A mais leve seria uma advertência. Em caso de multa, o valor pode variar de R\$ 100 a R\$ 1 milhão, dependendo de cada situação.

Ingredientes. Na terça (19), uma empresa que comercializa produtos orgânicos e convencionais pela internet foi fiscalizada pela equipe do Nusorg na capital. Foi apurada uma possí-

vel irregularidade no rótulo de um produto industrializado, indicando que teria sido fabricado com ingredientes orgânicos, o que não pode ser comprovado pela direção da empresa.

Após averiguar os sistemas de controle, estoques, rastreabilidade e documentação, a fiscalização emitiu o auto de infração e apreendeu 57 potes do produto. A destinação do alimento deverá ser solicitada e autorizada pelo Mapa.

Organizações

Na mesma operação, foram fiscalizadas três Organizações de Controle Social (OCS) em Peruíbe, Cajati e Itanhaém. O controle social da produção orgânica é uma alternativa para pequenos produtores que não têm interesse ou condições de contratar uma certificadora. A iniciativa consiste em reunir um grupo de agricultores familiares que se organiza para praticar a avaliação da conformidade orgânica.

Eles devem seguir algumas regras estabelecidas pelo Mapa, como reuniões periódicas registradas em atas assinadas pelos participantes, visitas às propriedades dos integrantes, além de todos os cuidados técnicos que a legislação de orgânicos estabelece. Com isso, os agricultores recebem a declaração do Mapa que permite a comercialização dos produtos apenas de forma direta ao público consumidor.

Essas vendas geralmente são em feiras, na unidade de produção, entrega em casa (cestas) e em programas de compras públicas. Durante as fiscalizações, o Mapa verifica o atendimento dessas regras e a identificação de possíveis irregularidades pelo grupo, bem como a tomada de ações adequadas para regularização da produção orgânica.

Além das fiscalizações, foi realizada atividade educativa com grupo de interessados em organizar uma nova OCS em Iguape, onde houve o repasse de orientações para ingresso e manutenção dessa organização social.

Denúncia

O Mapa faz fiscalizações de rotina em feiras, lojas, supermercados, sites e outros pontos de venda de produtos orgânicos. Mas qualquer consumidor também pode ficar de olho e denunciar caso tenha alguma suspeita de fraude. No site do ministério existe uma listagem com todos os produtores legalmente registrados no país.

Na hora da compra de produtos embalados, o consumidor deve procurar o selo que identifica a qualidade orgânica. No caso de produtos a granel, o cliente pode exercer o direito de solicitar ao vendedor que lhe mostre a documentação que comprove a qualidade orgânica. Em caso de suspeita, basta acessar o FalaBR.

DICAS DO MUNDO PET

Como adaptar um cão a frequentar locais pet friendly



Se não bastassem diversos casos de produtos humanos "piratas", ao que parece, essa prática de falsificar agora também faz parte do mercado pet. Recentemente, temos acompanhado diversos relatos de pessoas que estão adquirindo medicamentos e antipulgas para cães e gatos em locais não especializados e tendo problemas por conta disso. As reclamações vão desde notarem uma certa estranheza para com a apresen-

tação física do produto (diferente do habitual) até casos graves de reações adversas e óbito.

Como funcionam os antipulgas orais?

Considerados fáceis de administrar e mais agradáveis para os pets (por comumente terem um sabor bastante agradável), os antipulgas orais são os mais atingidos nesta questão da falsificação e por isso é tão importante entendermos como eles

agem no organismo dos nossos animais.

Ao ingerir o comprimido, seja o Nexgard, Simparic, Bravecto ou Comfortis, por exemplo, a substância é absorvida rapidamente pelo sistema digestivo, metabolizada e passa a ser distribuída na corrente sanguínea por 30 a 90 dias consecutivos, dependendo do antiparasitário escolhido.

Esses produtos, que agem no sistema nervoso de insetos

e ácaros, iniciam a ação quando o parasita pica o pet e entra em contato com a substância, que causa sua morte.

Quando feitos em laboratórios idôneos como os fabricantes dos produtos citados acima, eles são seguros para o uso em cães.

Compre apenas em lojas confiáveis!

Como todo pai e mãe de pet sabe, proteger os animais contra parasitas internos e externos é fundamental para que eles se mantenham saudáveis durante toda a vida. Porém, ao comprar esses antiparasitários em sites e marketplaces que não tenham vínculos com um pet shop, por exemplo, podemos colocar em risco a saúde dos peludos.

Não temos como saber de que forma um antipulga falsificado foi fabricado e quais as substâncias realmente contidas nele. Com isso, seu uso passa não somente a ser um problema por não proteger contra os parasitas, mas também pelo fato de estarmos dando ao pet algo que não confere a mesma segurança dos laboratórios, que realizam diversos estudos, durante anos, antes de liberarem seus produtos para a comercialização.

Muitas vezes, descontos imperdíveis saltam aos olhos dos clientes, mas lembre-se que trata-se da saúde e bem-estar do seu pet e que muitas vezes, o que pode parecer uma boa oportunidade pode custar ainda mais caro. Na dúvida, consulte um médico-veterinário de sua confiança.

Quantas horas por dia é normal o cachorro dormir?

Seu cachorro é do tipo que dorme bastante ao longo do dia ao ponto de te preocupar às vezes? Afinal, quantas horas por dia é normal o cachorro dormir?

É comum vermos os cachorros tirando várias sonecas ao longo do dia, não é? Diferente de nós, seres humanos, que precisamos de em média apenas 8h por dia para descansar, cada espécie tem uma rotina de sono diferente e nessa matéria, você vai descobrir um pouco mais sobre o descanso dos cachorros!

Quantas horas por dia é normal o cachorro dormir?

O normal, é que um cachorro adulto e saudável durma em média 14 horas por dia, mas essa estimativa pode ser relativa em períodos mais frios, já que os cães costumam dormir mais quando o tempo esfria.

Outro ponto importante a ser considerado é que, geralmente, durante o dia, seu cachorro não tem um sono tão profundo quanto de noite, já que ele pode ficar mais alerta pela movimentação pela casa, por isso, é normal que o peludo tire vários cochilos ao longo do dia.

Cães filhotes e idosos costumam dormir mais. Essas fofuras podem dormir até 18 horas diá-



rias, por isso, não se assuste se o seu cãozinho filhote ou idoso dormirem bastante ao longo do dia.

É importante ter atenção na rotina de sono do seu cachorro

Ninguém conhece melhor seu pet do que você, por isso,

é importante estar atento. Se você notar mudanças bruscas na rotina do seu cachorro e o peludo passar a dormir mais que o habitual, pode ser um forte indício de que o cãozinho está passando por algum desconforto ou problema de saúde. Nesses

casos, procure a ajuda de um médico-veterinário.

Agora que você já sabe mais sobre a rotina de sono dos cachorros, corre pra garantir uma caminha confortável para o seu filho de quatro patas tirar aquele cochilo durante o dia!