

MARIADITA
JAGUARIÚNA

REGULARIZAÇÃO DE IMÓVEIS
URBANOS E RURAIS

- HABITE-SE
- INSTITUIÇÃO DE CONDOMÍNIO
- CAR - CCIR - INCRA



(19) 99215-4852
(19) 99184-6967

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, tento 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!!

Abacaxi é tema de palestras técnicas em evento no norte fluminense



A Embrapa participou da programação técnica do 1º Festival do Abacaxi & Farinha, realizado de 21 a 23 de agosto pela Associação dos Produtores de Abacaxi do Norte Fluminense (Apra-Rio), em São Francisco do Itabapoana (RJ).

A Apra-Rio é liderada pelo parceiro produtor e viveirista de abacaxi credenciado na Rede Ananás Heraldo Pessanha.

No sábado (22), os pesquisadores Raul Rosa (Embrapa Agrobiologia, RJ) e Domingo Haroldo Reinhardt (Embrapa Mandioca e Fruticultura, BA) ministraram, na parte da manhã, palestras sobre modernização da cadeia produtiva do abacaxi no norte fluminense e indução floral e escalonamento da produção, respectivamente.

À tarde, o analista Herminio Rocha (Embrapa Pesca e Aquicultura, TO) apresentou a Rede Ananás e falou sobre novas cultivares de abacaxi (Herminio continua na equipe que conduz a Rede Ananás).

Reinhardt e Rosa, junto com o pesquisador Dimmy Barbosa (Embrapa Mandioca e Fruticultura), visitaram os trabalhos de validação tecnológica das variedades de abacaxi BRS Diamante e BRS Sol Bahia nesse polo de produção.

No evento, foi anunciada a realização do VIII Simpósio Brasileiro de Abacaxi, que vai acontecer no Centro de Convenções da Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (Uenf), em Campos dos Goitacazes, no período de 25 a 28 de novembro.

SAA abre novo chamamento público do Programa de Aquisição de Alimentos PAA é executado no Estado de São Paulo pela CATI

A Diretoria de Assistência Técnica Integral (CATI) comunica que se encontra aberto na Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA-SP) chamamento público para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). A modalidade dessa chamada é de compra com doação simultânea, dispensada de licitação, para doação a pessoas em situação de vulnerabilidade social. A inserção dos dados de produtores rurais no site <https://sistemas.cdrrs.sp.gov.br/webprojetos/paa> será possível até 15 de setembro de 2026, na CATI Regional ou Casa da Agricultura mais próximas do município. Clique aqui para acessar o edital. Informações e esclarecimentos adicionais

sobre o chamamento público podem ser obtidos nas unidades do órgão da SAA-SP ou pelo e-mail: paa-agri@sp.gov.br. Sobre o programa No estado, o PAA é realizado pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), em parceria com o Governo de São Paulo, por meio da CATI. Os municípios contemplados estão no CAD-Insans, um Indicador de Risco de Insegurança Alimentar Grave Municipal, a partir do Cadastro Único (CadÚnico), que é elaborado pelo MDS. Em 2025, 63 prefeituras já foram selecionadas para as compras de alimentos para compor cestas, que contêm folhosas, frutas, legumes, raízes e tubérculos, cultivados de modo convencional ou orgânico por produtores paulistas (locais).

QUANDO POSSO USAR A USUCAPIÃO EXTRAJUDICIAL?

A usucapião extrajudicial é uma alternativa ao processo judicial para reconhecer a propriedade de um imóvel quando o interessado já exerce uma posse que preenche os requisitos legais da modalidade de usucapião aplicável. O procedimento é realizado diretamente perante o Cartório de Registro de Imóveis da circunscrição do imóvel, com representação obrigatória por advogado ou defensor público.

Na prática, ela pode ser utilizada quando a posse é exercida como dono, de forma contínua e pelo período exigido em lei. Esse prazo varia conforme a modalidade. Há hipóteses de usucapião com prazos de 2, 5, 10 ou 15 anos, dependendo das circunstâncias, como existência de moradia, justo título, boa-fé, dimensão do imóvel e utilização econômica ou familiar.

A via extrajudicial é especialmente útil em situações nas quais o imóvel foi adquirido informalmente e nunca teve sua propriedade devidamente registrada. É comum, por exemplo, haver apenas contrato particular, recibos, cessões de direitos, documentos antigos ou até uma cadeia sucessiva de posses sem escritura definitiva.

No campo sucessório, existe um aspecto importante: em determinadas hipóteses, o possuidor pode somar o período de sua posse ao dos antecessores para completar o prazo da usucapião, desde que as posses sejam juridicamente compatíveis. O Código Civil admite expressamente essa soma de posses. Para iniciar o procedimento, o art. 216-A da Lei de Registros Públicos exige documentação

específica, destacando-se a ata notarial, planta e memorial descritivo elaborados por profissional habilitado, certidões e documentos capazes de demonstrar a origem, continuidade, natureza e tempo da posse.

Um ponto relevante é que não se exige necessariamente a assinatura prévia de todos os titulares e confrontantes. Caso alguma assinatura não conste da planta, o registrador poderá promover a notificação do interessado, atualmente, a lei estabelece que o silêncio no prazo legal é interpretado como concordância.

Entretanto, a usucapião extrajudicial não é adequada para qualquer situação. Imóveis públicos não podem ser adquiridos por usucapião. Além disso, se surgir impugnação justificada durante o procedimento, o caso poderá ser encaminhado ao Judiciário. A rejeição do pedido pelo cartório também não impede que posteriormente seja proposta ação judicial de usucapião.

Portanto, a usucapião extrajudicial é indicada principalmente quando já existe uma situação possessória consolidada e suficientemente documentada. Quando corretamente instruída, pode regularizar a propriedade sem a necessidade de uma ação judicial, embora a análise prévia da modalidade de usucapião, do prazo e da documentação seja indispensável para definir a estratégia adequada.

Dr. Caius Godoy, Advogado e Presidente da Comissão de Cultura, Mídia e Entretenimento da OAB Jaguariúna, e-mail: caius.godoy@adv.oabsp.org.br

AgroNotícias

Mauricio Picazo Galhardo



EXPORTAÇÃO DE CAFÉ

De acordo com o relatório estatístico mensal do Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé), o país embarcou 3,030 milhões de sacas de 60 kg de todos os tipos do produto em julho, primeiro mês do ano-safra 2026/27, volume que implica alta de 9,9% em relação ao mesmo mês do ciclo anterior. A receita cambial, contudo, recuou 13,2% no mesmo intervalo comparativo, saindo de US\$ 1,042 bilhão para os atuais US\$ 903, 9 milhões.

RENEGOCIAÇÃO

O governo federal estima que o impacto fiscal das renegociações das dívidas rurais pode chegar a R\$ 3,6 bilhões por ano. De acordo com um estudo do Centro de Estudos em Agronegócios da Fundação Getúlio Vargas (FGV-Agro), esse valor aplicado no Programa de Subvenção ao Prêmio do Seguro Rural (PSR) poderia gerar até R\$ 112,6 bilhões em importância segurada. Apesar da comparação, a análise reconhece a importância da medida de repactuação, mas aponta que ela sozinha pode não ser eficiente.

AGENDA BRASIL

O Sistema CNA/Senar promoveu, em São Paulo, o evento "Agenda Brasil - Crescimento, Emprego e Competitividade". Especialistas, autoridades, empresários e representantes do setor produtivo estarão reunidos para debater temas econômicos e institucionais que estão diretamente relacionados ao desenvolvimento do setor agropecuário e da sociedade brasileira.

CANA-DE-AÇÚCAR

A produção brasileira de cana-de-açúcar na safra 2026/27 está estimada em 705,2 milhões de toneladas. O volume, se confirmado, representa um crescimento de 4,7% em relação ao ciclo 2025/26, conforme indica o 2º Levantamento da cultura para a atual temporada. De acordo com o boletim, divulgado pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o resultado decorre de uma elevação de 1,1% na área destinada para a colheita da cana, atualmente previsto em 9,1 milhões de hectares, e de uma melhora de 3,6% na produtividade média nacional.

ELEIÇÕES 2026

Com o objetivo de contribuir para

a construção de propostas para a sustentabilidade da agricultura no país, a Embrapa disponibilizou aos candidatos aos cargos dos poderes Executivo e Legislativo (federais e estaduais), nas eleições de 2026, o documento Agenda estratégica para a agricultura do Brasil: contribuições de pesquisa e inovação. A publicação reúne evidências científicas, diagnósticos e recomendações voltadas ao fortalecimento da agricultura brasileira.

PROTAGONISTA SUMMIT

A cidade de São Paulo sediou o encontro "A Protagonista Summit", promovido pelo Canal Rural, no Campus Alvaro Alvim da ESPM. Sob a apresentação da jornalista Jaqueline Silva, o evento reuniu lideranças, especialistas e representantes de diversos elos da cadeia produtiva para discutir a evolução, os desafios e o impacto estratégico da presença feminina em cargos de decisão e na gestão do setor agropecuário nacional.

PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA

O Protocolo de Transição Agroecológica (PTA) orienta agricultores a adotarem, de forma gradual e planejada, práticas agrícolas mais sustentáveis. A iniciativa da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de SP, por meio da CATI, apoia a transformação dos sistemas convencionais de produção para modelos baseados nos princípios da agroecologia, promovendo a conservação dos recursos naturais, a biodiversidade e a produção de alimentos.

ALGODÃO

O Brasil encerrou o ano comercial 2025/26 com recorde histórico nas exportações de algodão. Entre agosto de 2025 e julho de 2026, o país exportou 3,37 milhões de toneladas da fibra, volume 19% superior ao registrado no ano comercial anterior, quando foram embarcadas 2,84 milhões de toneladas. As exportações geraram US\$ 5,3 bilhões em receita. Os números fazem parte do Relatório de Safra da Associação Brasileira dos Produtores de Algodão (Abrapa), divulgado em agosto. (Com informações de assessorias)

Mauricio Picazo Galhardo é jornalista

AGRO CARTOON

PICAZO



FACEBOOK.COM/MAURICE.PICAZO

Como pesquisadores transformam o feijão carioca em ingrediente proteico de alto valor



O feijão carioca, tipo mais consumido no Brasil, está prestes a chegar à mesa dos consumidores de uma forma inédita: como ingrediente de alimentos industrializados. Isso será possível graças a uma proteína concentrada desenvolvida a partir da "bandinha" – os grãos quebrados e desvalorizados que sobram durante o processo de beneficiamento da leguminosa.

A inovação é fruto do trabalho de pesquisadores da Plataforma Biotecnológica Integrada de Ingredientes Saudáveis (PBIS), sediada no Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), em Campinas. Segundo a equipe, além de agregar valor a um subproduto agrícola, o novo ingrediente ajudará a reduzir a dependência da indústria alimentícia nacional de proteínas vegetais de soja ou ervilha, que hoje são, em grande parte, importadas.

"Nosso objetivo foi obter uma proteína de uma fonte vegetal brasileira. Como o Brasil é um grande produtor de feijão carioca, pensamos em transformá-lo em um ingrediente proteico para ser usado pela indústria alimentícia", contou Mitie Sonia Sadahira, pesquisadora do Ital e coordenadora do projeto, durante um encontro realizado em Campinas no dia 13 de agosto, com o objetivo de apresentar os resultados da PBIS.

Criada em 2021 com o apoio da Fapesp, por meio do programa Centros de Ciência para o Desenvolvimento (CCDs), a plataforma reúne o Ital, as universidades de São Paulo (USP) e Estadual de Campinas (Unicamp), além de nove empresas do setor de alimentos e a Fundação Shunji Nishimura de Tecnologia, com o objetivo de desenvolver ingredientes saudáveis, sustentáveis e inovadores a partir de matérias-primas nacionais, como o feijão.

O Brasil é o segundo maior produtor mundial da leguminosa, sendo que a variedade carioca representa cerca de 54% de uma produção anual de 3 milhões de toneladas.

No entanto, o beneficiamento do grão gera, inevitavelmente, entre 1% e 5% de grãos partidos (as "bandinhas"), que acabam perdendo valor comercial.

"Tivemos a ideia de agregar valor a esse coproduto", disse Isabela Emiliorelli, pesquisadora do Ital e participante do projeto.

Processo mais ecológico
Para obter a proteína, os pesquisadores adotaram o fracionamento a seco. Diferentemente dos métodos químicos tradicionais, esse processo é considerado mais

ecológico por não utilizar solventes e consumir menos água e energia do que os métodos convencionais de extração úmida.

O grão de feijão é moído e transformado em farinha integral e, por separação mecânica, é dividido em duas frações: uma amilácea (rica em amido) e outra proteica. "Além de ser uma tecnologia mais sustentável, a partir de um único processo é possível obter dois tipos de ingredientes", explicou Emiliorelli.

A fração proteica obtida atingiu uma concentração de 40% a 50% de proteína. Mas o grande trunfo revelado pelas análises laboratoriais foi a qualidade nutricional do insumo, apontaram as pesquisadoras. Ao comparar o perfil de aminoácidos da proteína do feijão carioca com o padrão de referência estabelecido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), elas constataram que o ingrediente supera as metas, apresentando todos os aminoácidos essenciais ao organismo humano. Por conta disso, ele é autossuficiente nutricionalmente.

"Normalmente, as proteínas vegetais apresentam um ou dois aminoácidos essenciais a menos [que o necessário] e, por isso, precisam ser complementadas com uma proteína de cereal. Na farinha que obtivemos, isso não aconteceu", afirmou Sadahira.

Graças a métodos de pré-tratamento térmico aplicados ao feijão antes da moagem, também foi possível reduzir em até 95% o teor de fatores antinutricionais naturalmente presentes em feijões, como fitatos, inibidores de protease, taninos, lectinas e oligossacarídeos. Esses compostos dificultam a absorção de nutrientes essenciais e causam desconforto digestivo.

Essa redução drástica, somada ao processo de fracionamento, permitiu a obtenção de um ingrediente proteico com capacidade de digestão e absorção pelo organismo (digestibilidade) superior a 60%.

Além do valor nutricional, os pesquisadores conseguiram superar um dos maiores desafios comerciais das proteínas vegetais: o sabor residual de terra ("gosto de feijão") e a coloração escura.

"Por meio do pré-tratamento térmico, também conseguimos melhorar muito a qualidade sensorial da proteína, que tem sabor neutro e coloração clara, o que facilita a aceitação pelos consumidores e a aplicação na formulação de alimentos", avaliou Sadahira.

Mapeamento revela a geografia da produção de cacau na Amazônia



O cultivo do cacau na Amazônia brasileira acaba de ganhar um raio-X geográfico com o mapeamento de 121 mil hectares plantados e a caracterização da produção cacaueira nos estados do Pará e Rondônia. O estudo técnico multitemporal mostra a expansão da cultura em áreas alteradas e de pastagens e sua contribuição para a restauração produtiva na região.

No Pará, os dados do mapeamento foram atualizados para o ano de 2024, uma vez que o último levantamento foi realizado em 2022. Já em Rondônia, o levantamento estabelece a primeira linha de base territorial do cultivo no estado. O levantamento alia sensoriamento remoto, imagens de radar, inteligência

computacional e auditoria direta em campo para qualificar a expansão cacaueira sob a ótica da sustentabilidade, da restauração ambiental de áreas degradadas e da rastreabilidade exigida pelos mercados consumidores.

Um dado importante resulta do cruzamento das informações geográficas do cacau com as bases dos projetos TerraClass e de Monitoramento do Desmatamento da Floresta Amazônica Brasileira por Satélite (Prodes), do Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais (Inpe): o avanço do cacaueiro na Amazônia não ocorre com a derrubada de floresta nativa, mas sobre áreas já alteradas no passado, principalmente pastagens e vegetação secundária.

Apresentação do estudo

Os resultados do trabalho serão apresentados em 26 de agosto, durante a ExpoCacau 2026, em Ilhéus (BA). A feira reúne mais de 6 mil participantes e cerca de 60 expositores, entre produtores, técnicos, especialistas, empresas e organizações ligadas à cadeia produtiva do cacau.

De acordo com o pesquisador Adriano Venturieri, da Embrapa Amazônia Oriental (PA), autor principal do trabalho, a pesquisa parte da premissa de que a cacaucultura desempenha papel estratégico na Amazônia contemporânea, pois, “além de gerar renda para milhares de famílias rurais, tem a capacidade

de recuperar solos alterados e devolver a produtividade a paisagens antes ocupadas por pastagens degradadas”.

Cenário da produção

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a região Norte responde pela metade (50%) de toda a safra nacional de cacau, com uma produção regional próxima a 148 mil toneladas em um total de cerca de 297 mil toneladas colhidas no País. O estado do Pará é líder na produção nacional com aproximadamente 137,5 mil toneladas de amêndoas secas — volume que equivale a 46% do cacau brasileiro e a 92% do total produzido na região Norte.

PAINEL CAFÉ EM NÚMEROS AMPLIA ACESSO A INFORMAÇÕES SOBRE A CAFEICULTURA BRASILEIRA



Já está no ar o Painel - Café em Números, plataforma on-line interativa que reúne, em um único ambiente, informações oficiais sobre a cafeicultura brasileira. Desenvolvida em parceria entre a Embrapa Café (DF) e a Embrapa Territorial (SP), a ferramenta organiza e integra informações oficiais provenientes de diferentes instituições, facilitando o acesso e a visualização de indicadores estratégicos do setor.

O painel utiliza bases de dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), do Censo Agropecuário, do Zoneamento Agrícola de Risco Climático (Zarc) e da própria Embrapa, permitindo consultas rápidas e visualizações de gráficos sobre produção, distribuição territorial, perfil socioeconômico, risco climático e produção científica relacionada ao café.

Segundo a analista Daniela Maciel, da Embrapa Territorial, responsável pelo desenvolvimento da ferramenta, o setor convive com um grande volume de informações oficiais, mas distribuídas em diferentes sistemas, metodologias e de difícil utilização. “Faltava um ponto único e integrado de consulta”, explica ela.

A plataforma reúne informações sobre as duas principais espécies cultivadas no País — *Coffea arabica* e *Coffea canephora* — com recortes nacionais, regionais, estaduais e municipais. A série histórica de produção abrange o período de 2014 a 2024, enquanto os dados sobre estabelecimentos agrícolas e perfil dos produtores utilizam o Censo Agropecuário de 2017. A plataforma será atualizada sempre que forem publicados novos dados oficiais. Para a chefe de Inovação e Negó-

cios da Embrapa Café, Renata Silva, ter informações integradas, oficiais e confiáveis é estratégico para a cafeicultura brasileira. “O Painel Café em Números fortalece a capacidade do setor de planejar, antecipar riscos, orientar investimentos e subsidiar decisões e políticas públicas baseadas em evidências”, destaca.

Módulos

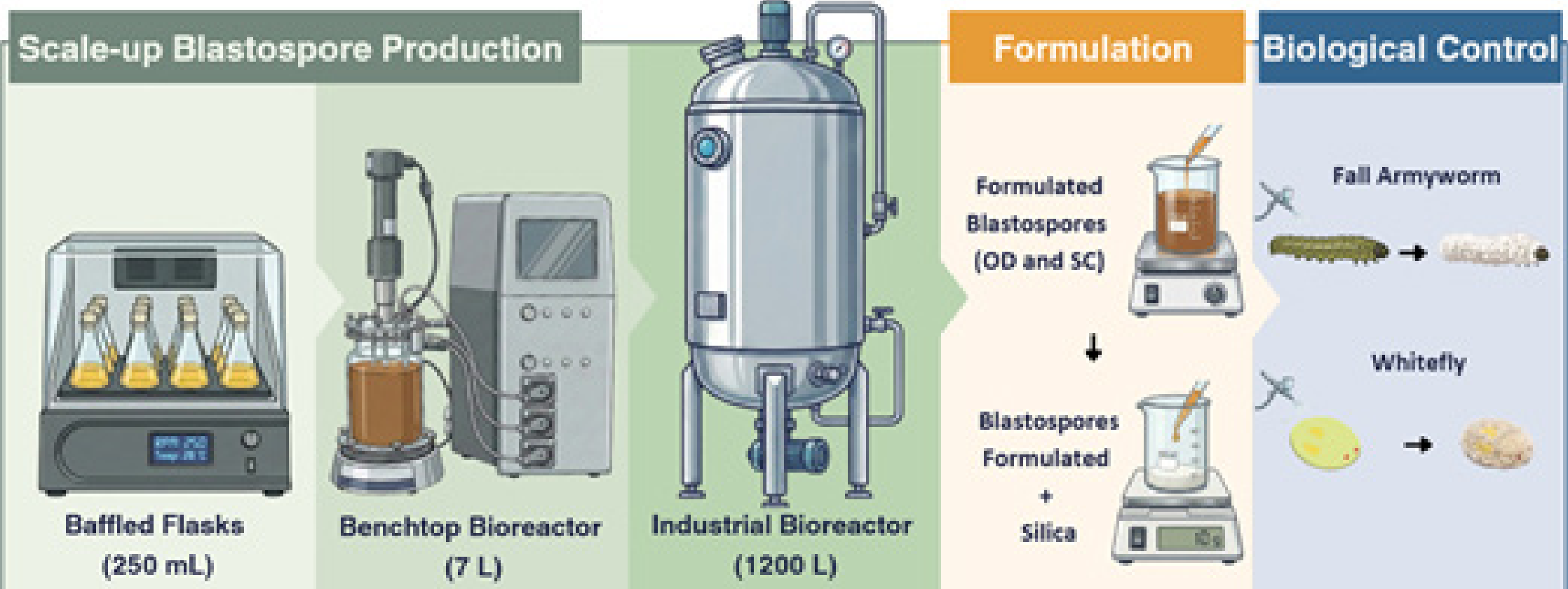
O painel está organizado em sete módulos temáticos que apresentam diferentes dimensões da cafeicultura brasileira.

A seção Visão Geral reúne indicadores nacionais de produção, área colhida, produtividade e valor da produção, com séries históricas e comparação entre cafés arábica e canéfora. Em Distribuição Territorial, o usuário pode consultar rankings de

estados produtores, dados por região e mapas municipais da produção. Já o módulo Geografia da Produção detalha informações como valor gerado, produtividade média, área plantada, área colhida e rendimento por localidade.

Os demais módulos ampliam a análise para aspectos estruturais, sociais, climáticos e científicos. Estabelecimentos Agrícolas apresenta o número e o perfil das propriedades produtoras, incluindo a participação da agricultura familiar; Dados Socioeconômicos reúne informações sobre gênero, faixa etária e envelhecimento dos produtores; Zarc – Risco Climático mostra mapas e períodos de menor risco para o cultivo; e Café na Embrapa concentra a produção científica e tecnológica da Empresa, com dados sobre publicações, autores, temas de pesquisa e ativos tecnológicos.

NOVO PROCESSO VIABILIZA PRODUÇÃO INDUSTRIAL DE BIOINSETICIDAS COM EFICÁCIA NO CONTROLE DE PRAGAS AGRÍCOLAS



Pesquisadores da Embrapa, em parceria com a empresa Efense, desenvolveram um processo completo para a produção industrial de bioinseticidas à base de fungos patogênicos para insetos, o que pode ampliar a oferta de alternativas sustentáveis para o controle de importantes pragas da agricultura. A tecnologia envolve desde a otimização da fermentação líquida em larga escala até a formulação, armazenamento e validação em campo dos produtos biológicos. A elevada produção de células dos fungos, conhecidas como blastosporos, apresentou estabilidade durante o armazenamento e eficiência no controle da mosca-branca (*Bemisia tabaci* biótipo B) e da lagarta-do-cartucho (*Spodoptera frugiperda*).

De acordo com Aline Lira, bolsista do projeto na Embrapa Meio Ambiente durante seu doutorado (Esalq-USP), os resultados representam um avanço para a produção comercial de bioinseticidas fúngicos, uma vez que superam dois dos principais desafios dessa tecnologia: a fabricação em larga escala e a baixa estabilidade dos blastosporos durante o armazenamento.

“Foi demonstrado que é possível produzir mais de um bilhão de blastosporos por mililitro em apenas dois dias de fermentação, mantendo a qualidade biológica necessária para uso agrícola.

Além disso, blastosporos em formulação oleosa apresentaram maior virulência quando comparados com não

formulados, criando um efeito sinérgico no controle dos insetos-praga”, destaca Lira.

Menor custo, maior produção
Os blastosporos são células produzidas naturalmente por fungos entomopatogênicos durante a infecção de insetos. Para a indústria, a grande vantagem é que eles podem ser multiplicados rapidamente por meio de fermentação líquida.

Comparado ao método tradicional de fabricação em fermentação sólida para obtenção de conídios, a produção de blastosporos torna o processo mais ágil, uniforme e fácil de automatizar.

Na prática, isso significa fábricas mais produtivas e melhor controle do

bioprocesso, o que reflete na qualidade final dos propágulos produzidos.

Entretanto, sua elevada sensibilidade à desidratação e a condições ambientais adversas sempre limitaram sua utilização comercial.

“Para superar esse problema, a equipe desenvolveu protocolos que envolveram a escolha das melhores fontes de carbono e nitrogênio para a fermentação, o escalonamento da produção em biorreatores de laboratório e industriais e o desenvolvimento de formulações capazes de preservar a viabilidade dos fungos durante o armazenamento e que aumentaram sua atividade inseticida”, explica Gabriel Mascarin, pesquisador da Embrapa Meio Ambiente.

CURSO ENSINA MULHERES AGRICULTORAS A TRANSFORMAR JACA VERDE EM ALIMENTO E FONTE DE RENDA

Empadinhas de jaca
Capacitação no Assentamento Sepé Tiaraju, em Serra Azul, SP, apresentou técnicas para produção de “carne de jaca” e possibilidades de comercialização

Mulheres agricultoras e jovens do Assentamento de Reforma Agrária Sepé Tiaraju, em Serra Azul, participaram, em 18 de agosto, de um curso sobre produção artesanal e uso gastronômico da chamada “carne de jaca”, preparada a partir da jaca verde. Realizada no Lote da Sra. Hilda Canile, a atividade foi coordenada por Myrian Ramos, com a assessoria de Cora Mei Shimabukuro, especialista em gastronomia.

A capacitação combinou teoria e prática para apresentar as etapas de processamento da jaca verde, desde a abertura e os cuidados no manuseio do fruto até o cozimento, preparo e tempero. Também foram demonstradas diferentes formas de utilização da “carne de jaca” na gastronomia, como ingrediente para empadinhas e tortinhas.

Além de ensinar uma nova forma de preparar o fruto, a iniciativa buscou mostrar às agricultoras e aos jovens que a jaca disponível nos sistemas produtivos do assentamento pode ser transformada em um alimento de maior valor agregado e, conseqüentemente, em uma possibilidade de geração de renda.

“Sempre perdemos mais de 90% da produção”

Para Edna Delanucci, agricultora e integrante da Associação dos Agricultores Agroflorestais do Sepé Tiaraju, a oficina foi especialmente importante porque ajudou a encontrar uma alternativa para um produto que muitas

vezes acaba sendo perdido.

“Foi um momento muito produtivo, pois a jaca é uma fruta que temos aqui no nosso sistema de agrofloresta e sempre perdemos quase 90% da produção, ou até mais que isso”, afirma.

Segundo ela, a transformação da fruta abre uma nova perspectiva para o assentamento. “Na oficina tivemos a possibilidade de transformar essa matéria in natura em outro produto, que é a ‘carne’ de jaca, e agora podemos pensar na questão da comercialização desse produto.”

Edna destaca que a venda continua sendo um dos principais desafios enfrentados pelos agricultores. “Pode ser mais uma agregação de valor de um produto que antes sempre perdíamos e agora vemos outra possibilidade de transformar esse produto e vender, que é nosso maior gargalo, que é a questão da venda, da comercialização.”

Para a agricultora, esse tipo de formação ajuda a criar alternativas concretas para a produção local. “Por isso, foi gratificante essa oficina, como todas as outras que fizemos, nos formando e possibilitando transformar os alimentos em outros produtos e, com isso, ganhar comércio.”

Oficinas também fortalecem a ação coletiva

Além do aprendizado sobre processamento de alimentos, Edna chama a atenção para outro resultado das oficinas: a aproximação entre as mulheres do assentamento.

“Para mim, as oficinas são mais do que um espaço de processamento de alimentos e de

formação. Eu acredito que elas têm também essa ação coletiva de conectar as mulheres, de aproximar, e fazer esse processamento de forma coletiva, disse a agricultora.”

Na avaliação da agricultora, manter esses espaços de convivência e trabalho conjunto é importante porque, com o passar do tempo, as pessoas acabam seguindo caminhos diferentes.

“Com o passar do tempo, cada um vai para um caminho e acabamos perdendo essa parte coletiva. E eu penso que as oficinas também têm esse potencial, de aproximar esse grupo de mulheres a trabalhar de forma coletiva, com trocas, diálogos.”

Por isso, ela considera que a formação vai além do aprendizado de uma técnica. “São espaços de mais do que simplesmente para formação, que é a formação na ação coletiva das mulheres, acredita Delanucci.”

Da jaca verde à gastronomia
A programação começou com uma apresentação sobre a jaca, incluindo as diferenças entre variedades. Também foram discutidas as dificuldades relacionadas à abertura do fruto e os cuidados necessários durante o manuseio.

Na etapa prática, os participantes acompanharam diferentes formas de processamento da jaca verde, incluindo cozimento, assamento e tempero. Em seguida, colocaram os conhecimentos em prática na preparação de empadinhas e tortinhas, demonstrando o potencial do ingrediente para diferentes receitas.

A “carne de jaca” é obtida a partir da polpa da fruta ainda

verde. Depois de processada e temperada, pode ser utilizada em preparações que tradicionalmente levam recheios salgados, ampliando as possibilidades de uso gastronômico do fruto.

Aproveitamento e agregação de valor

A transformação da jaca verde em novos alimentos integra uma estratégia de aproveitamento da produção e diversificação das atividades da agricultura familiar. Em vez de deixar parte da fruta sem utilização, os agricultores podem processá-la e criar produtos diferenciados para o consumidor.

A proposta também dialoga com o crescimento da procura por alimentos de origem local, agroecológicos e opções destinadas ao público que busca alternativas à proteína animal.

Para as famílias do assentamento, a agregação de valor pode representar uma oportunidade de reduzir perdas, diversificar a produção e ampliar as possibilidades de comercialização.

A atividade foi realizada em parceria com a Associação dos Agroflorestais do Assentamento Sepé Tiaraju (GCA – Sepé Tiaraju), o GCA – Grupo de Consumo Agroecológico Sepé Tiaraju e o Mutirão Agroflorestal.

A oficina mostrou que produtos já disponíveis nos sistemas agroflorestais podem ganhar novos usos e se transformar em oportunidades de renda.

Ao mesmo tempo, como ressaltou Edna Delanucci, esses espaços contribuem para fortalecer a organização coletiva das mulheres e a troca de conhecimentos dentro do assentamento.