

Inovação

Em 2010, 1º Dia de Campo da São Marcelo



Dia de Campo terá ciclo de palestras e apresentará os animais da São Marcelo

Pecuaristas e clientes já podem marcar na agenda. Está programado para a última quinzena de abril de 2010, o 1º Dia de Campo da São Marcelo, que ocorrerá em Juruena (MT). O dia será composto de ciclos de palestras abordando não somente melhoramento genético, como também manejo racional, bem-estar animal e nutrição, além de consolidar a marca da São Marcelo no mercado. Serão apresentados animais avaliados e em processo de avaliação. Marco Antonio, gerente da Fazenda São Marcelo de Juruena, conta que a ideia já vem sendo estudada há algum tempo, mas só agora saiu do papel. A

proposta é mostrar aos pecuaristas as novidades do mercado e o que está sendo feito com relação à criação de touros e matrizes dentro da fazenda, além de uma exposição dos melhores animais disponíveis, avaliados e certificados para a venda. “Queremos orientá-los sobre a compra de touros, informando mais a respeito do melhoramento genético do PAINT (Programa de Avaliação e Identificação de Novos Touros) e mostrando quais são as vantagens de adquirir um animal com CEIP (Certificado Especial de Identificação e Produção).” O programa tem por objetivo a melhoria genética dos rebanhos zebuínos por

meio de um sistema de seleção para produção a pasto.

O ciclo de palestras abordará as técnicas e práticas da fazenda; como é feita a seleção genética do gado; ganhos importantes de precocidade, rusticidade e peso; a certificação do bem-estar animal; e o uso de tronco pneumático, que retém o animal de forma menos traumática. Outros parceiros também falarão sobre seus produtos e serviços. “Queremos estimular a venda de animais e a transferência de tecnologia e informação para os compradores”, finaliza Marco.

São Marcelo

As Fazendas São Marcelo colhem os primeiros resultados do Programa Bem-estar Animal, que traz benefícios aos colaboradores e aos animais, cuja carne conquista novos mercados. A excelência desses trabalhos se reflete nos resultados e nos relacionamentos. **Págs 4 e 5**

Sustentabilidade

Convênio identificará fauna e flora e animais ganham nova casa. **Pág. 6**

Mercado

Novas variedades de uvas abrem perspectivas para manutenção do mercado. **Pág. 3**

Desafios

Apesar do clima, Labrunier encerra 2009 superando as dificuldades. Em 2010, reflexos do clima na safra da uva repercutirão no planejamento e nos investimentos. **Pág. 2**

É hora de superação!

Com o clima indefinido e os desdobramentos do aquecimento global, o tempo já não se comporta mais com a estabilidade de antes para uma produção segura. Os desafios na agricultura se tornaram ainda maiores do que já são e os fenômenos da natureza estão se intensificando a cada ano que passa. Prova disto, foram as chuvas fortes que caíram nas Fazendas Labrunier, do Grupo JD, provocando uma quebra de 25% na safra do ano, com reflexos diretos na rentabilidade dos negócios. Os prejuízos só não foram maiores graças à programação da entrega da fruta aos clientes, que estava adiantada. Infelizmente, a mesma situação não ocorreu no município de Petrolina (PE), que está hoje em dificuldades, pois a economia local se baseia na fruticultura.

Diante desse cenário, em 2010, vamos prorrogar novos investimentos, à exceção das áreas de pesquisa, que permanecerão protegidas. A ideia é utilizá-las para investir em novas variedades e culturas, acreditando num futuro melhor. Embora a São Marcelo tenha tido um ano favorável, também partilhará dos

problemas, pois faz parte do mesmo Grupo. Para a área administrativa, creio que a palavra-chave do momento seja **fluxo de caixa**, pois teremos que encontrar a melhor forma para administrar a consequência das adversidades do clima. Será um ano difícil, com poucos recursos e muitos desafios. Mas a empresa, os colaboradores, os acionistas e eu acreditamos que, juntos, com inteligência, esforço e grande ânimo, vamos superar todas essas dificuldades, o quanto antes for possível.

“a tribulação produz a perseverança e a perseverança, a experiência; e a experiência, a esperança”.

No fim, as chuvas nos trouxeram uma grande lição: a de que devemos estar sempre preparados para o novo, visando o futuro dos negócios. Digo isto, porque as variedades trazidas do Exterior, testadas na Labrunier, foram um sucesso a campo. Elas provaram que há um novo caminho a ser trilhado na produção de uvas, com frutos mais resistentes e rentáveis, assim como em outras culturas que

o Grupo pretende investir. Creemos que o sacrifício traz ensinamentos importantes, pois o sofrimento possibilita a superação de fato, o que nos faz crescer, seja profissionalmente ou pessoalmente. Desde já, agradecemos a todos pelo empenho até agora, visto que 2009 não foi fácil. Porém, vamos precisar de um esforço adicional para o ano de 2010. Estamos certos que juntos teremos coragem para enfrentar qualquer batalha ou barreira imposta, das quais sairemos fortalecidos com grandes vitórias.

Às vezes, a vida nos apresenta problemas difíceis, mas podemos superá-los. Então, não podemos desanimar jamais! Se o problema é complexo, o jeito é dividi-lo em partes e ir vencendo cada um deles separadamente. Por isso, vamos em frente, sempre, com a certeza de que “a tribulação produz a perseverança e a perseverança, a experiência; e a experiência, a esperança”.

Desejamos um Bom Natal e Feliz Ano Novo para todos os colaboradores e familiares.

Arnaldo Eijsink
Diretor Geral

Equipe Labrunier vai ao Peru estudar mercado e melhorias genéticas para uva de mesa

Uma equipe do Grupo JD acaba de retornar ao Brasil, após participar do X Simpósio Internacional de Uva de Mesa, realizado em Ica, no Peru. O objetivo foi estudar o mercado e fazer parcerias para trazer novas variedades de uvas, que otimizem o cultivo da fruta, aumentando o lucro e a produtividade. Wilson Kenji Shishido, gerente técnico da Labrunier, contou que durante o evento foram apresentados diferentes materiais de uvas, alguns com características de interesse do Grupo, como fertilidade de gema alta, produtividade, sabor, emprego de raleio químico, vida de prateleira e opção de uva de coloração preta. Segundo Shishido, existe uma forte demanda por novas opções de materiais para aumentar a competitividade no mercado. Por isso, a Labrunier está fechando contrato de parceria com empresas de melhoramento genético para plantar e testar variedades de maior potencial. Tais materiais foram apresentados



Novas variedades têm maior produtividade e menor custo.

no Peru e conhecidos na Califórnia, Estados Unidos. “Procuramos material que seja bem aceito pelo consumidor, mas com alta produtividade e reduzido custo de produção”, explicou ele. A equipe esteve ainda em várias fazendas peruanas nas regiões de Piura e Ica. A ideia era ver o potencial produtivo do país e, principalmente,

se representarão uma ameaça para a janela da produção brasileira. “Notamos maior desenvolvimento da parte técnica (irrigação, drenagem, adubação) no Brasil. A viticultura é uma atividade nova no Peru, mas no quadro de perspectiva apresentado, sua expansão, custos de produção e mercado se assemelham muito aos do Brasil”, concluiu Shishido.

Estágio: Compartilhando visões que abrem caminhos

Na busca constante por crescimento e inovações, as Fazendas Labrunier investiram pelo segundo ano no Programa de Estágio. No período de 1º de julho a 27 de novembro, 15 estudantes de diferentes universidades atuaram em diversas funções do setor de Controle de Qualidade. Para Rafael Roveri Sabião, estudante da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (UNESP), a Labrunier abriu portas para seu futuro profissional. “Além de ter no currículo a passagem por uma empresa referência em exportação de uva, tive crescimento imensurável pessoal e profissionalmente.” Segundo Tannie Schut, gerente de Recursos Humanos da Labrunier, o estágio é de grande valia à empresa e ao

estudante, pois proporciona troca de experiências e identificação de potenciais profissionais. “O estágio consiste em período de prática, que favorece ao estudante na aquisição de experiências e competências, auxiliando em sua qualificação

profissional, sendo uma grande oportunidade para ingresso no mercado de trabalho. Quem leva o estágio a sério, aprende de forma diferenciada, amplia suas chances profissionais e agrega conhecimentos para a empresa”, finaliza ela.



Estagiários receberam certificados de participação no Programa da Labrunier.

Programa muda lida no dia a dia da condução do gado, com melhorias no curral e no ambiente de trabalho

O trato adequado com os animais e o uso de técnicas específicas de manejo trazem múltiplos benefícios para a criação do gado de corte. Eles vão desde a produtividade e qualidade da carne do boi até a qualidade de vida dos colaboradores que realizam o trabalho. Pensando nisso, desde 2000, a São Marcelo iniciou o “Programa Bem-estar Animal” em sua criação de bovinos. O programa é baseado em uma nova proposta na maneira de lidar com o gado, com métodos mais brandos do que os usados tradicionalmente. Ele foi desenvolvido pelo Grupo de Estudos e Pesquisas em Etologia e Ecologia Animal (ETCO), da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho” (Unesp), Campus Jaboticabal (SP). Antonio Leone Furlanetto, gerente geral da São Marcelo, conta que neste novo modelo o funcionário não mede mais forças com o animal, fazendo-o entender o que ele quer, sem precisar gritar ou bater. “A atitude de bater no animal e levá-lo até o local do manejo por meio de gritos, descaracteriza totalmente o programa. O bem-estar animal é saber conduzi-lo até o campo ou a área onde vai ser trabalhado, com o máximo de cuidado. Procuramos levar as madrinhas dos lotes junto, que são os animais mansos, e transportar o gado até o curral. Chegando na área de trabalho, também não há gritaria e nem cachorro. O que existe é somente o funcionário com uma bandeira branca, simples, sinalizando e orientando o animal para que ele vá para o local e a direção certa”, explica o gerente.



O gado é conduzido apenas com uma bandeira branca – tranquilidade predomina.

Começo difícil

Tantos cuidados geram melhorias para todos os envolvidos no processo. No caso do gado, há menos contusões – diminuição de até 10% – e o animal não fica tão violento. “Tudo isso gera menos perdas”, conta ele. “Quando se cria um hematoma no animal, seja por pancada ou uma vacina mal aplicada, depois do abate, na hora da limpeza da carcaça, pode-se perder até um quilo de carne do animal, do local atingindo”, explica Furlanetto. Já para os colaboradores, as mudanças são ainda mais expressivas. De acordo com o gerente, “eles são os grandes beneficiados com este projeto. O desgaste com o trabalho é menor, porque se consegue fazer uma contenção melhor do animal, sem ter que gastar energia empurrando, gritando ou batendo, além de conseguir realizar um manejo mais rápido. Como o serviço rende mais e o desgaste físico é menor, eles têm mais disposição para ficar junto de seus familiares”. Porém, no começo foi muito difícil convencer todo mundo disto, conta ele. “À medida que foram percebendo as mudanças e os resultados,

passaram a aceitar o novo modo de tratar o animal.” Várias demonstrações foram realizadas pelo Grupo ETCO, comparando o método tradicional com o do bem-estar animal. Foi cronometrado o tempo da condução do animal e das etapas de manejo, com registros de dados e fotografias. “Todo esse trabalho, principalmente com relação à nova estratégia de vacinação na São Marcelo, virou guia de referência para o programa”, conta Murilo Henrique Quintiliano, zootecnista do Grupo ETCO e diretor executivo da FAI do Brasil. O material está disponível para download gratuito no site: www.etco.org.br. “A longa parceria do Grupo ETCO com a São Marcelo neste projeto tem sido muito importante para dar visibilidade ao programa”, segundo o zootecnista. “A fazenda é sinônimo de qualidade e todos a tem como referência no mercado”, afirma ele. Para que haja uma melhoria contínua dos trabalhos realizados no “Bem-estar Animal”, todo ano é realizado um curso de reciclagem. “Além disso, sempre estamos em busca de novas tecnologias para implementação”, afirma o gerente-geral da fazenda, Antonio Leone Furlanetto.

Selo Sisbov abre mercado europeu

A São Marcelo acaba de ser aprovada pelo Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos, o SISBOV, criado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Um sistema que tem como objetivo identificar e certificar todo o processo produtivo, em propriedades rurais com criação de bovinos e bubalinos. Apesar de ser de adesão voluntária, é obrigatório para a comercialização em mercados que exigem a rastreabilidade para a compra. O programa exige que 100% dos bovinos de uma propriedade sejam rastreados e atendam algumas práticas. Edinice Meira Lobo, encarregada de escritório e responsável pela rastreabilidade bovina, conta que há cerca de seis anos a empresa vem tentando se adequar às normas. “Mas devido a muitas mudanças no próprio SISBOV, só agora conseguimos enxergar melhor como tudo funciona

e já nos adequamos para atender as especificações”, diz ela. A empresa foi aprovada para exportação em 22 de setembro deste ano. A rastreabilidade, atualmente, é a principal exigência da União Europeia para a importação de carnes de outros países. Entre as adaptações necessárias estão um curral de apartação para cada Empresa Rural aprovada pelo SISBOV, o ERAS; manejo do gado separado; documentação do órgão de defesa sanitária do Estado, conferidos com o Banco Nacional de Dados (BND); informatização da rastreabilidade no curral, para facilitar todo trabalho de inclusão de baixa dos animais e evitar erros de leitura de brincos, entre outros. Apesar de complexa, a implantação do sistema compensa, segundo Edinice. “Desde o valor pago pela

arroba do boi, como também, no que diz respeito à garantia do produto que estamos exportando, pois atendemos todos os requisitos que envolvem a cadeia produtiva, seja no que se refere à alimentação, medicação ou sustentabilidade. Temos consciência de que estamos levando à mesa dos consumidores um produto que tem toda garantia de qualidade”, finaliza Edinice.



O capataz Edmar Cruz Dantas aplica conceitos que asseguram o Selo SISBOV.

Suínos: direto para o varejo

As Fazendas São Marcelo acabam de partir para uma nova etapa no projeto de criação de suínos: a venda direta de carne para o varejo. Segundo o diretor comercial do Grupo JD, Daniel Watanabe, o processo funcionará por meio de um serviço de abate terceirizado, em um frigorífico localizado na cidade de Cuiabá (MT). “A partir dali, teremos condições de iniciar as vendas das carcaças diretamente ao varejo e participar ativamente da comercialização nas lojas, com divulgação sobre os diferenciais de nosso produto junto ao consumidor final”, explica. Ainda

de acordo com Daniel, “já existe uma percepção de valor agregado por parte do varejo e o grande desafio agora é conseguir divulgar tais qualidades para os consumidores finais. Com esse trabalho teremos um diferencial no preço de venda”. Antes de chegar ao estágio atual, o processo de produção de suínos da São Marcelo passou por uma primeira etapa de desenvolvimento, na qual foram estabelecidos os parâmetros para a obtenção de uma carne de alta qualidade. Daniel recorda que “a primeira etapa consistia em desenvolver e dominar

a tecnologia do sistema de criação ao ar livre (SISCAL), criar os animais obedecendo as normas de produção do Bem-Estar Animal, controlar pestes e enfermidades com o uso apenas de produtos naturais (eliminar todos medicamentos e produtos químicos do processo de produção) e buscar uma produtividade similar ao do suíno convencional. Neste momento, com a tecnologia de produção já dominada e com uma escala mínima de produção para iniciar o beneficiamento e comercialização própria da nossa carne, estamos partindo para a segunda etapa do projeto.”

Colaboradores em ação social

Os colaboradores da São Marcelo, Adriana Lima, Aldenis G. Souza, Antônio L. Furlanetto, Helio Madalenna Júnior, Luiz Gomes, Mariel Carlos S. Batista e Vagner

Michels, participaram como voluntários do almoço em prol da Apae, realizado dia 8 de novembro, em Tangará (MT). O “suíno no rolete”, prato típico da região, reuniu

cerca de 600 pessoas. A verba arrecadada foi destinada para ajudar a construção da sede da entidade, que atende a 243 deficientes intelectuais da região.

Convênio identificará fauna e flora da São Marcelo

Conhecer a flora e a fauna regional é o principal objetivo do convênio, assinado em 7 de novembro, entre a São Marcelo e a Universidade do Estado do Mato Grosso (UNEMAT). “As negociações começaram em junho quando a coordenação da fazenda contatou a universidade com o objetivo de verificar se havia interesse em firmar uma parceria para monitorar a biodiversidade local e os animais vindos de outras regiões do país. A solicitação foi respondida de forma afirmativa”, relembra a pesquisadora Edenir Maria Serigatto, chefe do Departamento de Ciências Biológicas da UNEMAT, em Tangará da Serra (MT). O projeto coletará dados científicos sobre a flora e fauna da região onde fica a Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) da Fazenda São

Marcelo. A universidade disponibilizará pessoal técnico e qualificado para o desenvolvimento de pesquisas nas diversas áreas das Ciências Biológicas; identificação de espécies vegetais e animais; coleta de sementes visando a propagação de espécies nativas, bem como os conhecimentos inerentes às espécies estudadas; e desenvolvimento de pesquisas sobre comportamento animal. Para atender os objetivos propostos, a pesquisadora explica que “as pesquisas serão desenvolvidas por meio de atividades de trabalho de conclusão de curso e projetos de iniciação científica realizados pelos acadêmicos do curso, além de trabalhos desenvolvidos pelos próprios pesquisadores”. Os interessados no assunto poderão acompanhar o projeto por meio

dos relatórios semestrais e das publicações originadas dos trabalhos desenvolvidos.



Após concluído, o levantamento mostrará a real extensão da biodiversidade local.

Animais silvestres resgatados têm novo lar

A partir de agora, animais apreendidos ou capturados pelo Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), passíveis de serem reintroduzidos na natureza e oriundos da região onde está a Reserva Particular do Patrimônio Natural (RPPN) da São Marcelo, serão soltos no local. O trabalho faz parte do “Projeto ASAS”, criado pelo IBAMA, que cadastra áreas com bons remanescentes florestais do país, em condições de receber os animais silvestres em posse do órgão ambiental. E, agora, a São Marcelo está entre estas áreas. César Esteves Soares, médico veterinário e chefe do Núcleo de Fauna e Recursos Pesqueiros da Superintendência Estadual do IBAMA, em Mato Grosso, explica que o

trabalho é bastante rigoroso e possui várias etapas. “Antes da reintrodução, todos os animais vindos do tráfico ou de cativeiro ilegal são submetidos a exigentes exames sanitários e a um rigoroso trabalho de reabilitação às condições de vôo, no caso das aves. Somente os animais avaliados como aptos para a soltura serão encaminhados às áreas cadastradas. A soltura é feita gradualmente (soft-release) e os animais são monitorados em seguida, especialmente quanto à sua inserção em grupos de animais residentes no local”, explica Soares. O projeto pretende contribuir para a liberação de espaços em cativeiros provisórios do IBAMA, além de dar chance a estes animais de voltarem

a desempenhar sua função ecológica na natureza. “Além disso, sob nosso entendimento, a Fazenda São Marcelo se beneficiará com o enriquecimento faunístico de sua área, proporcionando condições melhores de vida para os animais anteriormente presos em cativeiro. Isso eleva a boa imagem que o Grupo JD vem cultivando ao longo do tempo”, complementa o especialista. Quanto às responsabilidades, César explica que cabe ao órgão a execução dos exames e triagem dos animais aptos aos trabalhos de reabilitação e soltura, além de toda a parte documental que o processo exige. À Fazenda São Marcelo cabe o compromisso de receber somente animais autorizados pelo Instituto, alimentá-los e cuidá-los enquanto estiverem em seus recintos. No dia 7 de novembro já foram liberadas oito araras-canindés (*Ara ararauna*), que vieram do Parque Ecológico do Tietê, em São Paulo (SP); além de furões, jabutis e iguanas, soltos em oportunidade anterior.



Acordo com IBAMA abrirá a São Marcelo para animais silvestres que precisam retornar a natureza.

Cidadão Honorário Tangaraense

Conhecido como “Toninho da São Marcelo”, Antonio Leone Furlanetto fez história nas fazendas do Grupo JD, em Tangará da Serra e Juruena (MT). Há 18 anos atua como gerente-geral, supervisionando e comandando equipes para criação e engorda de gados, mas sempre com desafios novos e responsabilidades maiores. “Quando cheguei foi dado um prazo de dois anos para trazer resultados. Havia de 12 mil a 15 mil animais, agora são de 80 mil a 100 mil para



Entrega de título de cidadão tangaraense - Antonio Furlanetto.

administrar. Foi uma vitória transformar a empresa no que é hoje, reconhecida e forte no mercado”, conta ele, orgulhoso. Atualmente também é

responsável pela compra e escala de abate de bovinos. Toninho aprendeu com a faculdade da vida a prosperar e vencer os desafios. Hoje, com uma nova companheira, ele comemora os frutos que a empresa lhe proporcionou: três filhos graduados e a superação de ter saído de Glicério (SP) e vencido em outro Estado. Por conta da participação ativa na cidade, Toninho recebeu da Câmara Municipal de Tangará da Serra (MT), o título de “Cidadão Honorário Tangaraense.”

EPI, uma proteção que vale a pena

A principal função do equipamento de proteção individual (EPI) é preservar um dos maiores patrimônios da empresa: seus funcionários. Constituído de um conjunto de ferramentas de trabalho, o EPI atua na proteção do trabalhador durante o exercício de sua atividade profissional. A engenheira agrônoma, Marcia Yuriko luamoto, conta que na Bravis os colaboradores utilizam protetores auriculares (proteção contra ruídos das máquinas), calçados de segurança e touca. Quem trabalha com produtos químicos também usa EPIs que os protegem contra possíveis intoxicações, como respiradores, viseira facial, jaleco, calça hidro-repelente, luvas e botas. “Periodicamente são realizadas palestras informativas sobre a importância e o modo de utilização de EPI. Além disso, há um diálogo de segurança semanal, coordenado por um técnico em segurança do trabalho. Ao serem admitidos, todos recebem os equipamentos necessários para atuar na função”, diz Marcia. Na

Labrunier não é diferente, segundo Josefina M. Alves Martins, gerente de Folha de Pagamento. “Todos que trabalham com as diferentes etapas da produção, desde os tratamentos culturais até o embalagem e armazenamento das frutas, e também os que estão em áreas como manutenção e enfermagem, usam EPIs”, afirma ela.



Protetor auricular protege a audição de Daiane Antunes de Campos enquanto trabalha.

A legislação trabalhista prevê a obrigação do empregador no fornecimento dos EPIs adequados, além de instruir, treinar, fiscalizar, exigir o uso e repor os danificados. “Mas está previsto também a

obrigação do trabalhador usar os EPIs adequadamente, guardá-los e comunicar ao empregador qualquer alteração que o torne impróprio”, alerta Marcia. Ela explica que há penalizações do Ministério do Trabalho para a empresa. “Em relação ao colaborador, se ele falhar, estará sujeito a sanções trabalhistas, podendo até ser demitido por justa causa.”

Josefina, da Labrunier, ressalta que “a prevenção deve ser encarada como parte do trabalho, e o EPI como um colega leal, que está sempre disposto a lhe preservar e ajudar no trabalho. Use sempre da maneira correta e siga as informações transmitidas pelo empregador. É preciso entender que prevenir é melhor que curar”. Marcia, da Bravis, acrescenta que “o uso correto do EPI é um tema em constante evolução e a conscientização dos funcionários em relação à segurança é imprescindível para o sucesso da adoção dessa prática.”

Jornal JD espera sua sugestão

Você pode participar do Jornal Grupo JD enviando sugestões de matérias e fotos. Basta enviar seu comentário por carta ou e-mail para: GRUPO JD - Rua Ibiapinópolis, 55 - Jardim Paulistano São Paulo - SP - CEP: 01457-030 ou para o e-mail carolina@grupojd.com.br.

Bravis supera dificuldades na safra de 2009

Segundo o supervisor do Packing da Bravis, em Itapetininga (SP), Jaime dos Santos, o ano de 2009 foi bastante atípico para a produção de citrus na região. “Tivemos muitas chuvas no período da colheita, o que nos trouxe muitos inconvenientes: desde a redução no volume estimado para exportação, como dificuldades para manter a qualidade da fruta. As chuvas provocaram o desenvolvimento de doenças fúngicas. Nas tangerinas, também impossibilitaram que os frutos atingissem a coloração ideal”, explicou ele. As variedades de laranjas colhidas foram: Baía, Baianinha, Lima Sorocaba, Pêra e Valencia. Já as de tangerinas foram: Murcott e W.Murcott.



Bravis concluiu colheita para Exterior, mas para mercado interno continua.

Para superar as dificuldades, Jaime contou que a equipe teve que trabalhar forte a campo para controlar a aplicação correta de produtos químicos nos pomares, uma exigência primordial no mercado internacional. “Utilizamos produtos com menor risco de resíduo e manejamos a colheita

de acordo com as pulverizações, que foram várias, porque choveu demais no período de floração”, disse Jaime. A colheita dos frutos para exportação começou em 1º de maio e terminou dia 30 de setembro. Porém, a colheita de frutos para abastecimento de supermercados do mercado interno acontece o ano todo. Para exportação, foram colhidas 3.600 toneladas. Já, para o mercado interno serão colhidas 4.600 toneladas. As laranjas foram exportadas para: Holanda, Malásia, Arábia Saudita, Emirados Árabes, Jakarta e França. E as tangerinas tiveram como destino: Bahrein, Filipinas, Cingapura, Malásia, Canadá e Lituânia.

SAÚDE

As delícias da uva

Extremamente conhecida e difundida pelo mundo, a videira dá uma fruta com cujo suco se produz vinho: a uva. “A fruta é rica em carboidratos, com pequenas quantidades de vitaminas C e do complexo B, tem boas quantidades de potássio, cálcio, fósforo, cobre e iodo. Seu valor calórico é de 68 calorias para cada 100 gramas. Há trabalhos que relatam o poder antioxidante e anticancerígeno das uvas vermelhas e antibacteriano e antiviral das uvas verdes. A uva também tem pequeno efeito laxante”, conta Luciana Di Pietro

Magri, nutricionista e PHD em biologia funcional e molecular. Originária da Ásia, a uva é uma das frutas mais antigas na alimentação humana, com relatos há 6.000 a.C. No Brasil, a fruta foi introduzida pelos portugueses em 1.535. Mas foi a imigração italiana, no final do século XIX, que deu grande impulso à cultura, principalmente em São Paulo e no Rio Grande do Sul. Veja como aproveitar melhor as delícias da uva em casa, com a receita de Flan de Uva.

Flan de Uva

Ingredientes: 1 xícara (chá) de suco de uva; 1/2 xícara (chá) de vinho tinto; 1 unidade de canela em pau; 2 unidades de cravo-da-índia; 6 colheres (sopa) de açúcar; 1 envelope de gelatina incolor sem sabor; 1/2 xícara (chá) de água morna.

Modo de Preparo: Numa panela, ferva o suco de uva, o vinho tinto, a canela, o cravo-da-índia e o açúcar. Dissolva a gelatina na água morna e adicione à panela, mexendo bem para derreter. Coloque em forma de pudim molhada e leve à geladeira para firmar. Desenforme o flan no meio de um prato e distribua uvas em volta para decorar.

Relação das fazendas do Grupo JD

Fazendas Labrunier:

- Agropecuária Labrunier Ltda. (Lab. I) - Casa Nova/BA
- Agropecuária Labrunier Ltda. (Lab. II) - Lagoa Grande/PE
- Agropecuária Vale das Uvas Ltda. - Petrolina/PE
- Agropecuária Orgânica do Vale S/A. - Petrolina/PE
- Brasiluvas Agrícola Ltda. - Juazeiro/ BA.

Escritório: Rua José Lins do Rego, 15 - Vila Eduardo - CEP: 56328-645 - Petrolina/PE
Fone: (87) 2101-2850

Fazendas São Marcelo:

- Fazenda São Marcelo Ltda. (São Marcelo) - Jurueva/MT
- Fazenda São Marcelo Ltda. (Mathovy) - Tangará da Serra/MT
- Fazenda São Marcelo Ltda. (Vale do Sepotuba) - Tangará da Serra /MT
- Fazenda São Marcelo Ltda. (Juba) - Tangará da Serra/MT.

Escritório: Av. Ismael José do Nascimento, 1924 W - Centro - CEP: 78300-000 - Tangará da Serra/MT
Fone: (65) 3311-1300

GRUPO JD

Rua Ibiapinópolis, 55 - Jd. Paulistano
CEP 01457-030 - São Paulo - SP - Brasil
Tel. 55 11 3095-9950 - Fax. 55 11 3095-9951



Papel reciclado. Tinta sem chumbo.

Expediente

Produção editorial: ArtCom Assessoria de Comunicação
Telefone (19) 3237-2099

E-mail: artcom@artcomassessoria.com.br

Jornalista responsável: Marlene Simarelli
MTb 13.593-SP