

Rosangela Bezerra Fonseca

Juazeiro-BA 2018









Impactos da transferência de tecnologias em uma pequena propriedade rural do município de Casa Nova – BA

O Projeto de Responsabilidade Social "Ações de desenvolvimento para produtores agropecuários e pescadores do território do entorno da Barragem de Sobradinho – BA", popularmente conhecido como "Projeto Lago de Sobradinho" é desenvolvido pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, numa parceria com a Companhia Hidro Elétrica do São Francisco – CHESF, instituições de ensino e pesquisa e ainda outros parceiros, a exemplo das Prefeituras dos cinco municípios contemplados, em execução desde 2010 e com previsão de término para dezembro de 2018.

A exemplo de todo semiárido, o território enfrenta desde 2012, uma das secas mais severas dos últimos 40 anos, mas o projeto mantém-se cumprindo um dos seus principais objetivos que é transferir tecnologias desenvolvidas nos laboratórios científicos e nos campos experimentais da EMBRAPA, integrando o homem que vive no campo a instituições de pesquisa; apresentando resultados em curto, médio e, possivelmente apresentará a longo prazo.



Animais soltos na caatinga

Casa Nova, um dos municípios contemplados no projeto, engloba um total de 43 pequenos produtores agropecuários em um dos Planos de Ação dos Campos de Aprendizagem Tecnológica (CAT's) voltados para o cultivo de plantas forrageiras e produção de leite, dos quais um exemplo de sucesso é o do casal de agricultores

Regiane Reis de Souza da Silva, 32 anos e Aldei José da Silva, 35 anos que residem no Sítio Terra Seca, Município de Casa Nova. Filhos de agricultores, decidiram seguir o mesmo caminho, com o diferencial de somar aos conhecimentos que já tinham, técnicas adquiridas com o Projeto.

Ela natural de Casa Nova, ainda exerceu a profissão de professora, ganhando um salário mínimo, atuando em escola distante 30km de sua residência. Já ele, de Petrolina-PE, tem o ensino médio completo, atua como prestador de serviço na prefeitura do município de Casa Nova. Da união de 15 anos nasceram dois filhos gêmeos, hoje com12 anos que ajudam em algumas atividades no campo. Há três anos participando do Projeto, o casal vem colocando em prática as recomendações que lhes são repassadas, fazendo com que a propriedade de 13 hectares se destaque entre as demais.

Um ponto que merece registrar desse estudo de sucesso é que a propriedade foi inserida no público do Projeto Lago de Sobradinho somente após três anos do seu início. Um convite direcionado para Aldei para participar de um curso que seria realizado na Associação dos Pequenos Produtores do Sítio Novo Socorro - APPRSNS, que não pôde ir sendo substituído por Regiane, foi o ponto de partida para toda a mudança.



Participantes do curso de sanidade animal - Casa Nova-BA - Destaque Regiane

Durante o curso de Sanidade Animal, um dos muitos ofertados pelo Projeto, Regiane foi "repreendida" pelas amigas, também agricultoras, por não ter levado o queijo de cabra, por ela fabricado, já bem conhecido entre os presentes para degustação. Tomando conhecimento do fato, o Coordenador do Projeto, Rebert Coelho Correia prontificou a conhecer a experiência e depois de uma visita à propriedade, deu-se o início da participação do casal de agricultores no projeto e as grandes transformações no Sítio Terra Seca, passando a adotar todas as tecnologias sugeridas para o empreendimento.

Por ser uma propriedade voltada à produção de leite de cabra, foram desenvolvidas várias ações, como sejam:



Curral rustico e aprisco construído após incorporação no projeto

- Implantação de área com forrageiras (gliricídia, palma, leucena, sorgo, milho, guandu, melancia forrageira), antes inexistente na propriedade, utilizando por gotejamento, a partir, principalmente, da água de um poço existente na propriedade. Lembrando que, antes do projeto, a alimentação das cabras era baseada, nas plantas da caatinga e em alimentos concentrados adquiridos no mercado local. A implantação desses cultivos forrageiros, além de proporcionar uma melhoria na alimentação dos animais, trouxe uma redução dos gastos com compra de alimentos e permitiu que parte do material produzido fosse armazenado na forma de feno e silagem para ser utilizado no período mais crítico do ano.
- Substituição dos animais SRD (Sem Raça Definida) por cabras leiteiras da raça Saanen, principal raça leiteira criada no Brasil;

- Redução do rebanho para poder dispensar um manejo mais adequado aos animais mais exigentes e consequentemente mais produtivos;
- Substituição do curral antigo por um aprisco, com instalações que oferece um maior conforto e permite um melhor manejo dos animais, inclusive com disponibilidade de água tanto para consumo dos animais como para limpeza das tetas das cabras no momento da ordenha;
- Destaca-se ainda que o aperfeiçoamento técnico pessoal teve continuidade, à medida que a agricultora tem participado de todos os cursos ofertados pelo Projeto, principalmente aqueles que envolvem caprinos e produtos derivados, a exemplo de: Processamento de leite e derivados; Processamento de carnes e derivados e Processamento de alimentos produzidos nos CAT's. Ela ressalta que colocar em prática os conhecimentos adquiridos nos cursos, desde o primeiro de Manejo e Sanidade Animal, é, talvez, o que a diferencia e pode explicar o sucesso vivenciado na propriedade.

Antes do projeto, na propriedade existiam 60 cabras em lactação que produziam 15 litros por dia, o que dava para fazer 2,4kg de queijo. Hoje fazem duas ordenhas por dia, das 40 cabras em produção, tem-se como resultado o total médio de 80 litros de leite.

Com a elevação da quantidade de leite, verificou-se que o fogão de uso da família, tornou-se pequeno, tornando necessário fracionar o cozimento do leite, motivo pelo qual foi disponibilizado pelo projeto Lago de Sobradinho um fogão industrial para que o processo ocorresse num só momento, padronizando e tornando uniforme a produção dos queijos. Com essa quantidade é possível produzir 8quilos de queijo pasteurizado diariamente, pesando 800 gramas cada. Ressalta-se que uma parte do leite é transformado em coalhada, bebida láctea ou outros produtos para consumo familiar



Produtora com fogão industrial

A produção é vendida na feira livre da cidade de Casa Nova ou então na própria propriedade aonde sempre vêm compradores interessados, gerando uma renda bruta média de R\$ 3.600,00 por mês. Na embalagem pode-se observar um rótulo com os dados da propriedade e dos produtores, facilitando a comunicação com os clientes. Segundo os produtores, a produção de queijo não vem atendendo a demanda e propõem aumentar a produção em pelo menos 30% no decorrer dos próximos dois anos. Com o aumento da produção de leite, foi necessário contratar duas pessoas da família que auxiliam na ordenha e fabricação dos queijos durante parte do dia. A produtora adquiriu uma seladora para a embalagem dos queijos a vácuo.



Queijo de leite de cabra produzido na propriedade

Tendo o queijo de leite de cabra como principal produto, os agricultores têm buscado atender outras demandas da clientela, construíram um galinheiro de onde, inicialmente, vendem galinhas e, futuramente, também pretendem comercializar ovos. Para tanto adquiriram 50 aves com dupla aptidão (ovos e carne); com o aumento da produção de leite, foi ampliado o número de porcos, criados, basicamente com o soro, oriundo do beneficiamento do leite, sendo comercializados os leitões. Outros produtos que são comercializados na propriedade são: esterco e cabritos machos.



Galinheiro

Um dos problemas da atividade leiteira na região, costuma ser o destino dado aos cabritos. Na ponta do lápis, computando-se o valor do leite mamado do nascimento até o desmame supera em muito o valor do cabrito. Uma solução que o casal encontrou foi comercializar esses animais jovens, exceto filhas de matrizes de excelente qualidade, que são mantidas para reposição, os demais cabritos são comercializados para os vizinhos quando atingem 45 dias de nascidos.

A alimentação da família também foi incrementada com produtos que a agricultora aprendeu a fazer no curso de Processamento de leite e derivados. Assim no dia-a-dia da família além do queijo de cabra, também aparecem o requeijão cremoso, a bebida láctea e a coalhada. Na área das forrageiras também são cultivados alimentos tradicionais e sem utilização de agrotóxicos, que são consumidos pela família, como o feijão, a abóbora, o maxixe e a melancia.



Queijo de cabra produzido na propriedade

Alguns dos reflexos da prosperidade alcançada pelo casal estão concretizados nas benfeitorias espalhadas por toda a propriedade, a exemplo da construção de uma cisterna com capacidade para 72.000 litros d'água; de uma sala para pasteurização do leite e fabricação do queijo; da construção de uma barragem subterrânea, da construção do galinheiro; do aumento da área cercada e do plantio de forrageiras; da ampliação da residência, proporcionando um maior conforto para a família, além do acesso à internet, que facilita inclusive o contato com os clientes.

No momento do levantamento dos dados a propriedade possuía 3,5 ha plantados com milho e sorgo prontos para fabricação de silagem para o período seco, além de melancia forrageira e outro 1,5 ha plantado com gliricídia, palma e leucena.

O projeto Lago de Sobradinho adquiriu recentemente uma ordenhadeira mecânica que será disponibilizada na forma de comodato e o próximo passo do casal será a construção de uma sala para instalar esse equipamento, proporcionando melhor higiene do leite e maior racionalização do tempo dos produtores.

Vale registro que os conhecimentos e as práticas aplicadas na propriedade são transferidos para outros produtores por meio de dias de campo onde os participantes vêm da própria circunvizinhança e até de localidades mais distantes, em caravanas. Normalmente esses encontros são organizados pela EMBRAPA, pela Associação dos Produtores Rurais de Casa Nova e pelo Instituto Regional da Pequena Propriedade Apropriada – IRPAA.

O casal afirma que as práticas desenvolvidas na propriedade já foram replicadas para um público de pelo menos 100 pessoas e que entendem ser importante essa divulgação, pois assim também estão contribuindo para que outros pequenos agricultores rurais melhorem suas propriedades e consequentemente sua qualidade de vida tal como aconteceu com eles.



Dia de campo na propriedade

Contato:

Rosangela Bezerra Fonseca - email: rosangela_bfonseca@yahoo.com.br







