



EXEMPLO NOTA 10!



No município de Água Comprida, salsinha, cebolinha, agrião, couve, alecrim e manjeriço ganharam tanta importância quanto a matemática, o português e a geografia. É que a Emater, em parceria com a Escola Estadual José Acácio da Silva, colocou em ação o "Horta na Escola", projeto que, nas palavras do colega Roberto Mendes, tem como objetivo "produzir alimentos saudáveis que propiciem segurança alimentar e, também, inserir os alunos junto à comunidade". A proposta já mudou o dia a dia da escola, pois, além de integrar todas as fontes de aprendizagem, motivou a reflexão diária dos educadores e alunos envolvidos (28 no total). Nas oficinas do projeto, os garotos se envolvem em atividades para identificar algumas hortaliças e suas funções nutricional

nais, técnicas de plantio, confecção de canteiros, controle do mato, compostagem, higienização e degustação. A iniciativa deve ser finalizada no mês de novembro, junto com a entrega de premiações do concurso de redação com o tema "A horta da nossa escola e a alimentação saudável ao nosso alcance", além da apresentação do projeto à toda comunidade escolar. Pelas palavras de Carlos Raphael Custória, aluno do oitavo ano, todo o trabalho realmente valeu a pena: "Com o projeto, aprendemos a respeitar o valor de plantarmos e colhermos nosso próprio alimento orgânico, e a amar e cuidar bem do solo onde vivemos. Cada aula é um ensinamento para toda vida". Quem sabe, num futuro próximo, o cuidado com a natureza torne-se uma disciplina?

Máquina para o futuro!



Nem o nosso colega Marcel Reis, do esloc de Carmo da Cachoeira, imaginaria consequências tão boas quando comprou um terreno híbrido para secagem de café, em 2015. De criação da Universidade Federal de Viçosa, Marcel fez algumas adaptações na ferramenta, e convidou alguns produtores para acompanhar a instalação. Tempos depois, o mesmo terreiro secador foi vendido para um produtor e, lembrando do entusiasmo gerado na sua primeira demonstração, nosso colega resolveu fazer um evento abordando não só a montagem do equipamento, como também questões sobre secagem, manejo e custo. "A economia é muito grande, pois ele realiza a tarefa em até oito dias. Ele tem uma estrutura muito simples e, durante a entressafra, pode servir de garagem ou depósito", afirmou o colega. A surpresa também ficou por conta do número de interessados: quase 40 produtores participaram. Agora é esperar 2017 e a nova safra do grão, onde os grandes resultados serão efetivamente colhidos!

Em busca da genética perfeita!



O município de Piranga está somando esforços para entrar de vez no campo da melhoria genética do rebanho bovino. Após assistirem a um vídeo sobre o assunto e perceberem as vantagens que a prática possibilita, nossos colegas do escritório local se reuniram, em 2015, para estudar um jeito de adotar o procedimento com os agricultores familiares atendidos pela Emater. Em outubro, fizeram uma visita às fazendas do Cenatte (uma das referências no assunto). Em abril deste ano, conseguiram um veterinário para fazer os procedimentos necessários ao processo de implantação de embriões. Na segunda quinzena de maio, foram realizados os primeiros processos de implante de embriões F1. Com a adoção desta tecnologia, a expectativa é de um aumento de 20% na produtividade dos animais oriundos de fertilização in vitro. Sucesso aos colegas!

FIQUE LIGADO!



"Porque café não é tudo igual". É com este slogan que o Café na Taça se apresenta ao público. O projeto, lançado durante a Semana Internacional do Café, consiste em um site que reúne os melhores cafés do país, todos de empresas com fazendas certificadas e auditadas anualmente. Além de facilitar a comercialização dos grãos especiais, a loja virtual incentiva o consumo de cafés especiais e o laço de confiança entre o consumidor que busca um produto diferenciado. Acesse o endereço www.cafenataca.com.br e boa degustação!



Medeiros voltou a receber holofotes em setembro. Famoso por ser o primeiro município a comercializar para outros estados o famoso Queijo Minas Artesanal, o município realizou a sua terceira Feira Gastronômica do Queijo Minas Artesanal. O Minas Rural esteve presente e registrou os principais momentos deste grande evento, inclusive uma deliciosa receita de pão de queijo feito só com o queijo canastra. Confira os horários no Facebook ou acesse o Youtube da Empresa: www.youtube.com/ematerminas. Não deixe de assistir!