

## Epagri lança cultivares orgânicos de tomate, alface e banana

**A** Epagri lançou cultivares de alface e tomate desenvolvidos para produção orgânica e uma banana com qualidades nutricionais diferenciadas. Os lançamentos fizeram parte da comemoração dos 40 anos de fundação da Estação Experimental de Itajaí (EEI).

A legislação nacional está evoluindo e, dentro dos próximos anos, exigirá que hortaliças orgânicas só sejam produzidas a partir de sementes também orgânicas. Foi preocupada com esse cenário que a EEI focou esforços no desenvolvimento da alface SCS374 Litorânea e do tomate SCS372 Kaiçara.

### Alface de qualidade

Após uma série de seleções e avalia-



Alface SCS374 Litorânea é produtiva e pouco suscetível a doenças foliares



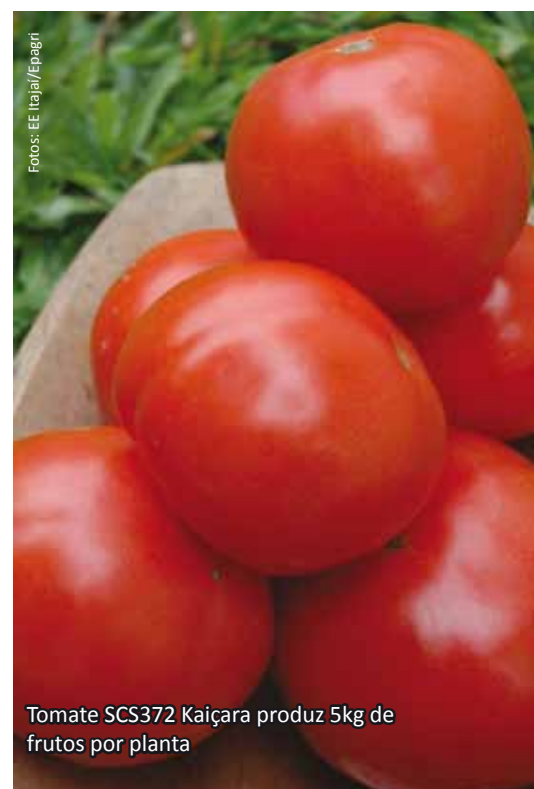
Banana BRS SCS Belluna é rica em fibras e tem baixo teor de calorias e carboidratos

ções feitas desde 2008 na área de pesquisa em hortaliças da EEI e em propriedades rurais, a Epagri chegou ao cultivar ‘Litorânea’. É uma alface lisa que se destaca dos cultivares disponíveis por ter boa produtividade, baixa suscetibilidade às doenças foliares, boa qualidade das plantas, maior número de folhas, bom sabor, bom aspecto visual e bom vigor das plantas. A alface é uma das hortaliças mais populares e consumidas no Brasil e no mundo.

### Tomate produtivo

O ‘Kaiçara’ é um tomateiro que apresenta ótimo desenvolvimento em abrigos de cultivo e nos sistemas de produção orgânica. Ele sofre menor incidência de doenças foliares, como a requeima e a mancha-de-cladosporium, quando comparado a outros cultivares e híbridos comerciais. Tem folhas eretas e curtas, que facilitam a pulverização de caldas fitossanitárias no interior dos abrigos e possibilitam melhor aeração do cultivo, reduzindo a presença de orvalho sobre as folhas e a incidência de doenças foliares.

Esse tomateiro produz frutos de alta qualidade, com formato “caqui”, tamanho médio, coloração vermelha e intensa, excelente sabor e tempo de prateleira prolongado. Outro destaque é a produtividade: uma média de 5kg de tomates por planta, que, associada ao maior adensamento decorrente do tamanho menor do tomateiro, possibilita produções elevadas por



Fotos: EE Itajaí/Epagri

Tomate SCS372 Kaiçara produz 5kg de frutos por planta

área. Além dessas vantagens, o ‘Kaiçara’ é de polinização aberta, o que permite ao agricultor obter as próprias sementes.

### Banana nutritiva

A Epagri lançou também, em parceria com a Embrapa, a banana BRS SCS Belluna, que produz frutas com qualidades nutricionais diferenciadas, ricas em fibras, com menor nível de carboidratos e valor calórico mais baixo que os cultivares comerciais. Possui quatro vezes mais amido resistente que a Caturra e duas vezes mais que a Branca, produzindo uma banana naturalmente biofortificada. Ela é indicada para produção de fruto de mesa e industrialização, com desempenho excelente em sistemas intensivos de produção orgânica e agroflorestais.

A Belluna é resistente à sigatoka-amarela e ao mal-do-panamá, e moderadamente resistente à sigatoka-negra – principais doenças que causam danos à cultura. ■

## Ameixa resistente à escaldadura das folhas é lançada em SC

A ameixa SCS 438 Zafira, resistente à escaldadura-das-folhas, doença que pode dizimar pomares inteiros, foi uma das novidades do evento de comemoração de 80 anos da Estação Experimental de Videira (EEV), no fim do ano passado. O cultivar lançado pela

Epagri resulta do cruzamento de outras variedades de ameixa já produzidas em Santa Catarina. “A Zafira produz frutos com alta qualidade, atendendo as exigências do mercado. A colheita ocorre durante as festas de final de ano, quando existe maior demanda”, explica o pesquisador Marco Antonio Dalbó, responsável pelo desenvolvimento da tecnologia.

Os frutos da Zafira são de tamanho grande e coloração roxa. São muito semelhantes aos do cultivar Fortune, recomendado pela Epagri e já utilizado em Santa Catarina. É difícil distinguir uma da outra, mas existem diferenças no processo de maturação. A Zafira amadurece mais rápido após a colheita. “Dessa forma, o consumidor corre menos risco de comprar frutas verdes, porém

com aparência de maduras, como ocorre com a Fortune”, explica Dalbó.

A floração ocorre entre 15 de agosto e 15 de novembro, dependendo do ano, e os frutos amadurecem em meados de dezembro. A floração ocorre num período intermediário entre os cultivares Fortune e Letícia, que são os mais plantados atualmente, e pode ser antecipada com produtos para quebra de dormência. Nesse caso, aumenta-se o risco de danos por geadas tardias, mas adianta-se o período de colheita, o que normalmente é desejável para o produtor.

A Zafira necessita de polinização cruzada. Por isso, recomenda-se o plantio com outros cultivares polinizadores, preferencialmente com as mesmas características de resistência à escaldadura, para que o pomar tenha boa durabilidade. A Epagri está selecionando produtores de mudas para que os fruticultores possam dar início aos seus pomares. ■



Colheita da Zafira ocorre durante as festas de fim de ano

Foto: EE Videira/Epagri

## Aplicativo identifica pragas e doenças em plantas

Um grupo de pesquisadores alemães desenvolveu um aplicativo para smartphones que promete facilitar a vida de pequenos agricultores: o Plantix é capaz de diagnosticar rapidamente doenças, pragas e deficiências de nutrientes em hortaliças e frutíferas. A ferramenta é gratuita e simples de usar: basta tirar uma foto da planta com o smartphone.

As imagens são enviadas a um servidor e passam por análise, baseada em informações do banco de dados. Com o diagnóstico, o usuário recebe informações sobre os sintomas e as causas da patologia, medidas preventivas e formas de tratamento. É possível escolher entre métodos convencionais e orgânicos. “Com essa tecnologia, podemos ajudar aos produtores a prevenir a perda de colheitas e o uso excessivo ou inadequado de agrotóxicos”, diz Korbinnian Hartberger, um dos idealizadores da ferramenta.

Cerca de 200 pragas e doenças já es-

tão catalogadas no aplicativo e o acervo está em constante crescimento. Trata-se de um sistema colaborativo, ou seja, cada vez que alguém bate uma foto de uma praga ou doença, ela é adicionada à biblioteca do sistema, tornando os diagnósticos ainda mais precisos e ampliando o acervo de doenças. O banco de dados já reúne mais de 120 mil imagens captadas em diversos lugares do

mundo, incluindo o Brasil e a Índia.

O objetivo do projeto é beneficiar a agricultura familiar. “O Plantix poderia atuar como um braço prolongado da extensão rural, já que o agricultor pode identificar a doença e, via digital, acionar seu extensionista para obter informações sobre o combate”, afirma Hartberger. O aplicativo está disponível apenas para sistema Android. ■



Para ter o diagnóstico, basta tirar uma foto da planta

Foto: Divulgação/Plantix

## Macroalgas devem se tornar fonte de renda para os catarinenses

**N**em só de mexilhões, ostras e vieiras viverão os maricultores catarinenses daqui a quatro ou cinco anos. Pesquisas realizadas em parceria entre a Epagri e a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) já comprovaram a viabilidade técnica, ambiental e econômica do cultivo da alga vermelha *Kappaphycus alvarezii* no litoral do Estado. A proposta é integrar esse cultivo ao de moluscos, aumentando o emprego e o lucro nas fazendas marinhas.

Essa macroalga tem grande importância comercial por ser a principal matéria-prima para extração de carragenana, aditivo semelhante a uma gelatina empregado como espessante e estabilizante nas indústrias alimentícia, de cosméticos e farmacêutica. Em 2014, o Brasil importou US\$21 milhões em carragenana. Hoje, apenas o Rio de Janeiro possui cultivo comercial. A ideia é que o País passe de importador a exportador desse produto.

Em oito anos de estudo, os pesquisadores desenvolveram a tecnologia de cultivo para a espécie no Estado. Eles recomendam o cultivo integrado com moluscos para baratear os custos de produção. “O maricultor não precisa colocar nenhuma outra estrutura na água para cultivar as algas. Ele aproveita os *longlines* que já são usados no cultivo de moluscos”, explica Alex Alves dos Santos, pesquisador da Epagri no Centro de Desenvolvimento em Aquicultura e Pesca (Cedap).

O ciclo de cultivo da macroalga varia de 30 a 70 dias no Sul do Brasil, dependendo da temperatura da água. “Já obtivemos três ciclos de cultivo por ano em Florianópolis, porém, acreditamos que poderemos atingir até quatro ou cinco ciclos quando o manejo for melhorado”, revela Alex. Ele explica que em três ciclos é possível obter 24t/ha de alga seca no ano; em cinco, a produção pode alcançar 40t/ha/ano. O quilo da alga seca é vendido a cerca de US\$1,50.

Agora, os pesquisadores estão trabalhando na mecanização do manejo. Isso porque o cultivo da alga em todo o mundo é feito, tradicionalmente, de forma artesanal, com mão de obra das comunidades litorâneas. “Há necessida-



Espécie *Kappaphycus alvarezii* é matéria-prima para extração de carragenana, usada como espessante na indústria

de de mecanizar os procedimentos de plantio e colheita para reduzir a mão de obra, principal componente que eleva os custos de produção. Além disso, há necessidade de humanizar os cultivos marinhos, diminuindo o esforço físico, as lesões por sobrecarga e por esforço repetitivo”, diz o pesquisador.

O cultivo da *Kappaphycus alvarezii* é feito a partir de pedaços de talo colocados em redes tubulares sustentadas por flutuadores. Para se desenvolver, as algas absorvem nutrientes da água e luz solar. Essa capacidade de absorção de nutrientes auxilia na despoluição dos mares que recebem esgoto doméstico e industrial. A expectativa é melhorar a qualidade da água com a retirada do excesso desses nutrientes.

Os estados de São Paulo e Rio de Janeiro têm autorização para o cultivo comercial da alga, que é originária das Filipinas e considerada espécie introduzida no País. Porém, a Epagri e a UFSC ainda estão em busca dessa autorização para poder começar a repassar a tecnologia aos produtores. “Essa alga é cultivada no Brasil há mais de 20 anos e nunca apresentou problemas ambientais”, ressalta Alex. ■

### Técnica de cultivo inédita recebe prêmio nacional

Pesquisadores da Epagri desenvolveram um sistema de cultivo para a *Kappaphycus alvarezii* capaz de diminuir os custos de produção. A pesquisa foi premiada no Congresso Brasileiro de Aquicultura e Biologia Aquática (Aquaciência), realizado em Belo Horizonte no ano passado.

Os pesquisadores perceberam que o cultivo tradicional, feito no sistema de balsas (com cordas e canos de PVC) demandava muito manejo, pois os canos quebravam frequentemente. Então eles desenvolveram flutuadores longitudinais, de 9m de comprimento e 90 litros de volume, para dar mais estabilidade às balsas de cultivo, manter a distância entre os cabos de sustentação e diminuir os custos com conserto das estruturas.

## Produção integrada de tomate de mesa ganha norma técnica

A pesquisa pioneira liderada pela Estação Experimental da Epagri de Caçador com produção integrada de tomate de mesa ganhou impulso com a Norma Técnica Específica (NTE) para esse cultivo homologada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). A notícia foi comemorada pelos pesquisadores, que buscam uma produção mais sustentável, com custo menor das lavouras e tomates mais saudáveis para o consumidor.

“Foram 13 culturas agrícolas que tiveram a publicação da norma técnica de produção integrada, entre elas o tomate de mesa, o que referenda o trabalho de pesquisa realizado principalmente pela Estação Experimental de Caçador desde 2004”, comenta o engenheiro-agrônomo Walter Ferreira Becker.

O documento tem 15 itens que serão referência para a produção de tomate no Brasil nos próximos anos, incluindo escolha do terreno, preparação do solo,

adubação, manejo de pragas e doenças, sistema de alertas e comercialização.

O pesquisador conta que o grande destaque da produção integrada é o menor custo da lavoura, 35% menor do que na produção convencional. “Mas também há outros benefícios: segurança jurídica aos agricultores em relação às questões ambientais e trabalhistas e alimentos livres de agrotóxicos”, acrescenta Becker, lembrando que os agricultores que adotarem as boas práticas terão acesso ao selo Brasil Certificado, por meio do Inmetro, valorizando o produto no mercado.

Agora o projeto entra na quarta etapa, que é a formação da assistência técnica qualificada, para que a metodologia chegue aos agricultores brasileiros. A Produção Integrada prevê medidas como adoção de boas práticas de produção, manejo integrado de pragas e redução de agroquímicos para oferecer alimentos mais seguros e de alta qualidade. ■



Foto: Nilson Teixeira/Epagri

Pesquisa da Epagri passa a ser referência na produção da hortaliça no Brasil

## Santa Catarina produz a banana mais doce do País

A Região de Corupá, no Norte Catarinense, solicitou o selo de Indicação Geográfica (IG) que reconhece a banana produzida nos municípios de Schroeder, Corupá, Jaraguá do Sul e São Bento do Sul como a mais doce do Brasil. O processo para conquistar a IG, na modalidade Denominação de Origem, aguarda homologação do Instituto Nacional da Propriedade

Industrial (Inpi). Com o *slogan* “Banana de Corupá: doce por natureza”, a fruta se tornará patrimônio regional e ganhará destaque nacional e internacional. A expectativa é de que o Inpi analise e homologue o pedido em até um ano.

O grande diferencial da banana produzida na região de Corupá é o sabor da fruta, que é mais doce do que as demais, além da cultura e do modo de produção dos bananicultores. O sabor se deve à combinação de clima, relevo e temperatura da região. Com tempo maior para se desenvolver e amadurecer, a banana acumula mais minerais e açúcares.

Com a IG, os bananicultores da região poderão utilizar o selo de origem em seus produtos, desde que sigam um

regulamento de produção, que dará aos consumidores garantia da qualidade diferenciada da fruta. “A Indicação Geográfica é um selo que valorizará a banana produzida na região de Corupá e incentivará os produtores a melhorarem cada vez mais, já que terão acesso preferencial ao mercado nacional e à exportação”, resalta Airton Spies, secretário adjunto da Agricultura.

O processo para certificação foi baseado em dossiês técnicos e científicos da Epagri/Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de SC (Ciram) e da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), com estudos sobre as condições naturais, a cultura e a história da região de Corupá, além das características da banana produzida nos quatro municípios.

O registro é um trabalho conjunto das Associações de Bananicultores de Corupá (Asbanco), Schroeder (ABS) e Jaraguá do Sul (Abajas) e da Associação de Produtores Rurais de São Bento Do Sul (Aprosul). ■



Foto: Aires Marilga/Epagri

Essa será a primeira IG concedida para banana no mundo

## Pera SCS421 Carolina é a primeira tipo japonesa do Brasil

Os produtores de pera japonesa do Sul do Brasil, que até recentemente usavam variedades importadas, agora têm à disposição um cultivar desenvolvido em Santa Catarina. A pera SCS421 Carolina, lançada pela Epagri/Estação Experimental de Caçador, é a primeira do tipo japonesa lançada no País. “Os frutos são muito suculentos, doces, crocantes, macios e com leve sabor aromático. Essa última característica diferencia esse cultivar em relação aos outros de pereira japonesa”, destaca o pesquisador Ivan Dagoberto Faoro.

O lançamento é resultado de 18 anos de trabalho de melhoramento genético na Epagri de Caçador. Em 1998, foi feito o cruzamento entre os cultivares japoneses Kosui e Osanijisseiki, gerando 177 plantas, das quais 77 foram selecionadas. Em 2003 restaram seis plantas e, a partir de 2011, em função da qualidade dos frutos, foi escolhida uma, registrada como SCS421 Carolina.

De acordo com Ivan, os principais cultivares de pereira desse tipo foram originados em regiões mais frias e com temperaturas mais estáveis que as do Sul do Brasil. Quando são cultivados aqui, eles manifestam uma série de distúrbios fisiológicos, resultando em problemas no desenvolvimento das plantas. “Em muitos casos, não apresentam resistência às principais doenças aqui existentes, como a entomosporiose, a seca dos ramos e a sarna”, explica o pesquisador. As consequências são produtividade menor, frutos de baixa qualidade e maior aplicação de agrotóxicos para controlar doenças e pragas.

A pereira SCS421 Carolina tem boa adaptação ao clima do Sul do Brasil e pode ser cultivada em regiões com mais de 550 horas de frio abaixo de 7,2°C. A colheita ocorre na primeira quinzena de fevereiro, com produção média de 20t/ha. “Observações em campo, até o momento, não detectaram a incidência de sarna, mas observamos que ela é moderadamente resistente à entomosporiose e à seca dos ramos”, conta o pesquisador. Os frutos têm excelente aparência comercial: tamanho médio,

formato mais arredondado e película dourada quando ensacados durante o crescimento.

O cultivar está registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), mas, por opção da Epagri, não foi incluído no Serviço Nacional de Proteção de Cultivares. Por isso, pode ser multiplicado livremente desde que seja respeitado o seu nome

comercial.

A pera SCS421 Carolina está sendo multiplicada por produtores, viveiristas e pesquisadores. As primeiras colheitas comerciais devem ocorrer em quatro a cinco anos. Para obter segmentos de ramos, basta entrar em contato com o pesquisador Ivan Dagoberto Faoro pelo e-mail [faoro@epagri.sc.gov.br](mailto:faoro@epagri.sc.gov.br) ou pelo telefone (49)3561-6835. ■

### Estímulo para crescer

A produção de pera ainda é tímida em Santa Catarina: são 85 produtores concentrados, principalmente, no Planalto Sul e no Planalto Norte, de acordo com o Centro de Socioeconomia e Planejamento Agrícola (Cepa/Epagri). Em 2014/2015, foram colhidas 6,5 mil toneladas da fruta em 392ha. “O Brasil importa cerca de 85% da pera que consumimos. Compramos principalmente da Argentina, e também do Chile, dos EUA e de Portugal”, diz Ivan Faoro.

O novo cultivar da Epagri é um incentivo para os fruticultores catarinenses investirem na pera. “Temos tecnologia e áreas com frio suficiente para a cultura, principalmente nas regiões de São Joaquim e Fraiburgo”, destaca Ivan. Além disso, a pera japonesa remunera melhor que a europeia, ainda predominante nos cultivos do Estado. “A pereira do tipo japonesa talvez represente 5% da produção catarinense, pois é uma fruta de nicho e, por isso, de alto valor”, explica. Enquanto o quilo da pera europeia rende, em média, R\$1,60 para o produtor, a japonesa é vendida a aproximadamente R\$3,00 o quilo.



Frutos suculentos, doces, crocantes e com leve sabor aromático devem agradar o mercado

## Pesquisadora da Epagri vence Prêmio Jovem Cientista em Fruticultura

Janaína Pereira dos Santos, pesquisadora da Epagri na Estação Experimental de Caçador, é a vencedora do Prêmio Jovem Cientista em Fruticultura 2016 na categoria Doutor. O prêmio é uma iniciativa da Sociedade Brasileira de Fruticultura (SBF) para destacar os melhores trabalhos de iniciação científica, mestrado e doutorado desen-

volvidos em instituições brasileiras e do exterior.

A vencedora inscreveu o artigo “Susceptibilidade de genótipos de macieira a *Anastrepha fraterculus* (Diptera: Tephritidae) em diferentes condições de infestação”, resultado de sua tese de doutorado em Fitotecnia/Entomologia defendida na Universidade Federal do

Rio Grande do Sul (UFRGS). A pesquisa avalia a susceptibilidade da macieira à mosca-das-frutas, que é a principal praga que ataca as frutíferas tropicais e de clima temperado. “Trabalho com a mosca-das-frutas há 12 anos na Epagri, então são 12 anos de trabalho reconhecido, de todo o esforço de laboratório, de campo e de doutorado”, comemora.

Na cultura da macieira, estudos que envolvem

resistência de plantas ou baixa preferência da mosca-das-frutas não são realizados há mais de 15 anos no Brasil. Janaína conduziu experimentos com o objetivo de avaliar a susceptibilidade de diferentes genótipos de macieira ao ataque do inseto em variadas condições de infestação. “Os resultados fornecem importantes informações aos produtores de maçã, pois indicam a susceptibilidade dos genótipos em função das suas características”, diz a engenheira-agrônoma.

A etapa final do prêmio ocorreu no XXIV Congresso Brasileiro de Fruticultura, em São Luís (MA), quando os cinco finalistas defenderam seus trabalhos diante de uma Comissão Científica Julgadora. Além de Janaína, o pesquisador Henrique Belmonte Petry, da Estação Experimental da Epagri de Urussanga, também integrou a lista de finalistas, com o trabalho *Root distribution of peach rootstocks affected by soil compaction and acidity*. ■



Foto: E. Caçador/Epagri

Janaína Pereira pesquisou a susceptibilidade da macieira à mosca-das-frutas

## Epagri de Frei Rogério conquista prêmio ambiental Fritz Müller

O escritório municipal da Epagri em Frei Rogério recebeu o Prêmio Fritz Müller 2016, promovido pela Fundação do Meio Ambiente de SC (Fatma). A Empresa foi premiada na categoria agricultura sustentável com a tecnologia social carneiro hidráulico, adaptada à realidade catarinense pelo extensionista rural Élcio Pedrão.

O carneiro hidráulico é um equipamento capaz de bombear água de uma região mais baixa para uma área mais alta sem uso de eletricidade ou combustível fóssil. Feito com canos e outros materiais baratos e fáceis de encontrar, ele pesa 1,5kg e sua instalação é simples: um fluxo de água percorre um tubo de captação; quando a água passa pelo aparelho e atinge certa velocidade e pressão, uma válvula se fecha, interrompendo bruscamente o fluxo – surge então o “golpe de aríete”. O equipamento utiliza esse “golpe” para bombear a água.

Essa é uma tecnologia ambientalmente correta, pois não contamina o

solo e nem a água, além de não promover degradação ambiental na instalação. O rendimento é pequeno, mas contínuo, e a manutenção é mínima.

Em 2009, Élcio Pedrão instalou o primeiro carneiro hidráulico em Frei Rogério. “Mais de 2 mil famílias já tiveram o equipamento instalado com apoio da Epagri”, relata. Ele estima que mais de 50 mil bovinos passaram a matar a sede nos piquetes com água bombeada pelo carneiro hidráulico, deixando de pisotear nascentes e margens de rios.

A Fatma também entregou o Prêmio Raulino Reitz de Conservação da Natureza para o engenheiro-agrônomo Glauco Olinger. A homenagem é destinada a pessoas físicas que se destacam no cui-

dado com o meio ambiente. Olinger foi responsável pela fundação da Acaresc, atual Epagri, e precursor da agroindústria catarinense. Para ele, se um projeto em agroindústria não fosse ambientalmente correto, deveria ser dispensado. Atualmente, ele é consultor da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). ■



Foto: Élcio Pedrão/Epagri

Carneiro hidráulico bombeia água sem usar eletricidade ou combustível fóssil

## SC aprova lei para produção e venda do queijo artesanal serrano

A Assembleia Legislativa de Santa Catarina aprovou e o Governo do Estado sancionou a lei que dispõe sobre a produção e a venda do queijo artesanal serrano, decisão que permitirá que o produto chegue legalmente à mesa dos consumidores. De autoria do deputado Gabriel Ribeiro, a Lei 17.003/2016 tira o queijo da clandestinidade e abre caminho para que outros produtos artesanais sejam legalizados. “O queijo serrano, feito há mais de dois séculos, com a evolução das normas da vigilância sanitária, tornou-se um produto à margem da lei. A partir de agora, vai ter um papel importante na geração de renda para os pequenos produtores rurais”, destaca.

Para Ulisses de Arruda Córdova, pesquisador da Estação Experimental da Epagri de Lages, a lei traz a oportunidade para as famílias rurais legalizarem suas queijarias. “Até então, a legislação não reconhecia e excluía a possibilidade de produção de um queijo artesanal com leite cru”, explica. A regulamentação estabelece condições de produção e comercialização de acordo com a realidade das propriedades familiares. Também reconhece as características do produto e determina parâmetros de qualidade, inocuidade e procedimentos fundamentais para a segurança alimentar.

O texto trata de exigências sanitárias que abrangem a sanidade do rebanho, a ordenha, as características do leite, as instalações da queijaria e do estábulo e a qualidade da água. A lei ainda disciplina a capacitação dos produtores, a embalagem, o transporte e a fiscalização do produto.

### Legalização

Em Santa Catarina, mais de 2 mil famílias produzem o queijo artesanal serrano. Para cerca de 90% delas, o queijo representa a principal ou a segunda fonte de renda. A Associação dos Produtores de Queijo Artesanal Serrano (Aproserra) apresentou dois projetos estruturantes ao Programa SC Rural



Mais de 2 mil famílias catarinenses produzem o queijo

para a construção e adequação de 34 queijarias, aquisição de equipamentos e melhoria do sistema produtivo. No total, mais de R\$1 milhão foi investido nas propriedades, com 50% de subsídio do Programa. “Após mais de 200 anos de produção na informalidade, consideramos que essas propriedades serão referência na região e propulsoras do desenvolvimento na área”, explica Andreia Meira, extensionista da Epagri na Gerência Regional de Lages.

O próximo passo do trabalho é a entrega do dossiê ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) para solicitar a Indicação Geográfica (IG) do produto na modalidade Denominação de Origem (DO). Será o primeiro queijo do Brasil a ter esse reconhecimento. A Epagri ainda vai capacitar os produtores em Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e Boas Práticas de Fabricação (BPF). Outra meta é fazer análises do leite e do queijo para estabelecer novos tempos de maturação em parceria com a Universidade do Estado de SC (Udesc), o Institu-

to Federal de SC (IFSC) e a Universidade Federal de SC (UFSC).

### Tradição e identidade

A história do queijo artesanal serrano remonta a 1730, com o início do ciclo do tropeirismo em Santa Catarina e o surgimento das primeiras propriedades rurais na Serra Catarinense. O produto, típico da região, resume um pedaço da história do Estado, com características únicas e o “saber-fazer” que atravessou o Atlântico com os portugueses. “Ele é um produto típico de *terroir*, ou seja, suas características particulares são determinadas por influências do ambiente e também do ser humano”, aponta Ulisses. A região produtora abrange 18 municípios de Santa Catarina e 16 do Rio Grande do Sul. O processo de busca pela Indicação Geográfica do queijo artesanal serrano iniciou em 2009 por iniciativa da Epagri e de uma rede de instituições. ■

## Revista Agropecuária Catarinense entra no PKP Index

A Revista Agropecuária Catarinense (RAC), editada pela Epagri, foi incluída no PKP Index (Public Knowledge Project) – um catálogo internacional de publicações gerido por pesquisadores de universidades americanas e canadenses. Para serem indexadas ao PKP, as publicações precisam utilizar o Open Journal System (OJS), um *software* aberto e gratuito que tem sido adotado mundialmente para publicação e gerenciamento de revistas científicas. Recentemente, a RAC foi implantada no Sistema de Editoração Eletrônica de Revistas (SEER), uma versão brasileira do OJS, que a credenciou a entrar no PKP.

O PKP reúne mais de 250 mil registros indexados de 746 publicações do mundo todo. Este é o primeiro indexador a incluir a RAC após a entrada na plataforma eletrônica SEER. O interesse da Epagri é que, a partir de agora, a revista faça parte de vários outros catálogos internacionais – entre eles, o Google Acadêmico.

### Melhoria nos processos

A implantação do SEER iniciou em novembro de 2015 e, agora, toda a editoração da revista é feita por meio dessa plataforma. Adaptado no Brasil pelo Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia (IBICT), o SEER permite que os autores façam o gerenciamento *on-line* da tramitação de seus artigos, dando mais autonomia na submissão e no acompanhamento do trabalho em todas as fases, até a publicação.

As edições mais recentes da revista já estão inseridas no sistema e, consequentemente, disponíveis no PKP Index. Gradativamente, as anteriores também serão incluídas. “Isso resulta em mais visibilidade e reconhecimento na comunidade científica para os artigos publicados na revista”, destaca Lúcia Morais Kinceler, editora-técnica responsável pela implantação do sistema.

A expectativa é que a novidade beneficie os pesquisadores da Epagri e torne a publicação mais atrativa para pesquisadores externos, aumentando o interesse em publicar na RAC. Outro fator que deve contribuir para elevar a

procura é que a revista passou a aceitar artigos em inglês.

De acordo com Gabriel Berenhauser Leite, gerente do Departamento de Marketing e Comunicação (DEMC) da Epagri, no futuro, o SEER deve se tornar a plataforma de gerenciamento de todas as publicações da Empresa, formando um portal de acesso ao catálogo completo, com Livros, Boletins Técnicos e Didáticos, Documentos e outros materiais.

### A revista

A RAC foi criada em 1988 com o objetivo de ser uma revista científica e informativa voltada para a divulgação de trabalhos de pesquisa e extensão rural de interesse do setor agropecuário na-

cional. Publicada quadrimestralmente pela Epagri, a publicação é voltada para famílias rurais e pesqueiras, pesquisadores, extensionistas, técnicos, professores, universitários e profissionais de ciências agrárias. Além de artigos científicos, a RAC traz uma seção jornalística com notícias e informações práticas para agricultores, pescadores, estudantes e o público em geral. A revista é distribuída para técnicos da Epagri, bibliotecas de todo o País, instituições internacionais e assinantes.

Para ler a edição mais recente, acesse: <http://publicacoes.epagri.sc.gov.br/index.php/RAC>. Para acessar o material da RAC no PKP Index, entre em: <http://index.pkp.sfu.ca/index.php/browse/index/641>.■



A conquista aumenta a visibilidade científica dos trabalhos publicados na RAC