



PÉ de CERRADO

Ceres-GO

GESTÃO DE RECURSOS HÍDRICOS E PROJETO PÉ DE CERRADO COMBINAÇÃO QUE PRESERVA A VIDA

PROJETO PÉ DE CERRADO REALIZA CAMPANHA VOLTADA PARA A AGROECOLOGIA NO IF GOIANO – Câmpus Ceres



Engenheira Florestal do Projeto Pé de Cerrado, Maíra de Aguiar e alunos do IF Goiano – Câmpus Ceres, durante a Campanha de Conscientização voltada para a Agroecologia e práticas sustentáveis de utilização dos recursos naturais do Cerrado.

O Projeto Pé de Cerrado executado pela ONG Nova Mulher e patrocinado pela Petrobras, realizou no mês de Maio uma Campanha de Conscientização voltada para a Agroecologia e Práticas Sustentáveis de Utilização dos Recursos Naturais do Cerrado, no Instituto Federal Goiano/Câmpus Ceres, no período de 6 a 21 de maio. A campanha contou com a participação da Escola Municipal Manoel Joaquim Gonçalves, Escola Municipal João Zeferino Dutra e UniEvangélica.

Campanha de Agroecologia no IF Goiano/Câmpus Ceres

A agroecologia é uma nova abordagem da agricultura, integrando a preservação do meio ambiente, a responsabilidade social e a responsabilidade econômica. É um sistema de produção que procura imitar processos como ocorrem na natureza, evitando romper o equilíbrio ecológico que dá a estabilidade aos ecossistemas naturais.

Visando divulgar a importância da recuperação e conservação dos recursos naturais do cerrado, o Projeto Pé de Cerrado realizou no IF Goiano – Câmpus Ceres, no período de 6 a 21 de maio, a Campanha de conscientização voltada para a Agroecologia e Práticas Sustentáveis de Utilização dos Recursos Naturais do Cerrado.

No encerramento da Campanha, ocorreu a participação das Escolas João Zeferino Dutra e Manoel Joaquim Gonçalves que, sob a orientação da Equipe Técnica do Projeto Pé de Cerrado, realizaram o reflorestamento dos afluentes do Rio das Almas, Córrego do Café e Córrego do Banho, com o plantio de 183 mudas frutíferas e nativas, fornecidas pelo Viveiro de Mudanças Florestais do Projeto.



Alunos da Escola Municipal João Zeferino Dutra e Escola Municipal Manoel Joaquim Gonçalves, no plantio de mudas para reflorestamento dos afluentes do Rio das Almas, Córrego do Café e Córrego do Banho.



Coordenadora do Projeto Pé de Cerrado, Jaqueline Oliveira, com alunas do IF Goiano – Câmpus Ceres no Stand do Projeto durante a Campanha de Agroecologia.



Visita dos acadêmicos do curso de Agronomia do IF Goiano - Câmpus Ceres, ao Sistema Agroflorestal (SAF), do Agricultor beneficiado pelo projeto, Sr. Severo Damaceno, na região do Sapé.



Plantio de mudas para reflorestamento dos afluentes do Rio das Almas, Córrego do Café e Córrego do Banho.



Biólogo do Projeto Pé de Cerrado, Guilherme Greque, na distribuição das mudas para a realização do plantio.

DIVULGANDO A SUSTENTABILIDADE

No segundo quadrimestre de atuação do Projeto Pé de Cerrado, iniciou a implantação dos Sistemas Agroflorestal (SAF) e Agrossilvipastoril (SASP). O SAF é uma forma de uso da terra na qual se combinam espécies arbóreas com cultivos agrícolas de forma simultânea ou em sequência temporal, já o SASP é uma combinação das atividades agrícolas, florestais e pecuárias.

Cinco meses após a implantação dos referidos sistemas, a Equipe do Projeto Pé de Cerrado, juntamente, com a representante, da ONG Nova Mulher, Telma de Paula e dois Agricultores Familiares, Sr. Severo Damaceno, morador da região do Sapé, beneficiado com o SAF e o Sr. Joaquim Caetano, morador da região do Palmital e beneficiado com o SASP, deram uma entrevista a uma rádio local, expondo os benefícios e vantagens gerados por meio da implantação dos Sistemas Agroflorestais e Agrossilvipastoris.



À esquerda, o agricultor familiar, Joaquim Caetano, à direita o agricultor Severo Damaceno, entrevistados pelo jornalista da Emissora de Rádio Alvorada, Israel Silva.



À esquerda, o jornalista, Israel Silva, a representante da ONG Nova Mulher, Telma de Paula, à direita agricultor Joaquim Caetano, coordenadora do Projeto, Jaqueline Oliveira, agricultora Helena Damaceno, engenheira florestal, Maíra de Aguiar, agricultor Severo Damaceno e familiares do senhor Joaquim Caetano.

Isolamento de APP's

O Projeto Pé de Cerrado já iniciou a construção das cercas, objetivando o isolamento das nascentes e das margens de córregos das propriedades de agricultura familiar do município de Ceres. As cercas são construídas com estacas de Eucalipto tratado, arame liso e Balancinhos, nas propriedades beneficiadas pelo Projeto. Temos material disponível para isolar mais nascentes e córregos. Agende uma visita com nossos técnicos e beneficie sua propriedade também.

Mais informações ligue: 3307-3669

É LEI

O Código Florestal brasileiro, alterado no ano de 2012, estabelece que nas Áreas de Preservação Permanente (APP), onde estão contemplados os Recursos Hídricos, a proteção das matas ciliares e mananciais deve ser:

Córrego: Preservar 30 metros de mata ciliar em córregos de até 10 metros de largura.

Nascente: Preservar 50 metros de mata ciliar ao redor de nascentes.

Rio: Preservar 50 metros de mata ciliar em rios de mais de 10 metros de largura.



Feitor de Cerca, na Região do Aeroporto, do Agricultor familiar, Celso José Assis.



Técnico, Robson Vicente, verificando a resistência da cerca, na Região do Aeroporto.



Técnico, Robson Vicente e os feitores de Cerca, na Região do Aeroporto, do Agricultor familiar, Celso José Assis.

Dica do Mês

Extrato de Urtiga

Função:

Controle de pulgões, lagartas e outros insetos.

Ingredientes:

1 kg de folhas de urtiga
10 litros de água

Modo de Preparo

Colocar 1 kg de folhas de urtiga de molho em 10 litros de água por 10 dias. Após este período, coar a calda. Na hora de pulverizar usar 1 litro de extrato de urtiga para cada 10 litros de água. Podendo usar concentrações mais fortes para insetos mais resistentes.



Biscoito de Barú



Ingredientes

3 xícaras e 1/3 de farinha de trigo (400g)
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara e 1/4 de manteiga sem sal (250g)
1/2 xícara de açúcar (90g)
3 gemas para enrolar os biscoitos
3 claras sem bater
Uma 1/2 xícaras de baru torrado e socado (225g)
Três colheres de sopa de açúcar

Modo de fazer

Aquecer o forno a 180°C, em uma tigela colocar: farinha, fermento em pó, manteiga, açúcar e gemas, amassar tudo até que a massa solte das mãos. Fazer bolinhas do tamanho de uma azeitona porque a massa cresce. Passar as bolinhas nas claras e em seguida no baru socado e misturado com o açúcar.

Arrumar em um tabuleiro. Assar por 20 a 25 minutos.

Culinária

Piada do Mês

Quatro caipiras tomando uma pinga no bar, e quando já estavam “a mil por hora”, resolveram contar vantagem...

1º caipira: Eu tenho muito dinheiro... vô comprá u Citibank!

2º caipira: Eu sô muito rico... vô compra a General Motors!

3º caipira: Eu sô magnata... vô compra a Microsoft!

E os três ficaram esperando o que o último ia falar no que ele responde baixinho:

-NUM VENDO NENHUMA DELAS!!!

Expediente:

Texto: Annielle Gabriel

Fotos: Annielle Gabriel

Revisão: Jaqueline Oliveira

Diagramação: Mix Produtora mixceres.com

Impressão: Gráfica da Família



Visite nosso site:

www.pedecerrado.org

Siga-nos em:

<https://facebook.com/projetopedecerrado>

<https://twitter.com/DeCerrado>

<http://www.youtube.com/user/PedeCerrado1>

Patrocínio:



Executora:



Parceiros:

