

PRÊMIO ABAG RP DE JORNALISMO JOSÉ HAMILTON RIBEIRO[®]

Coletânea de Matérias | 16ª edição - 2023



Ciclo de Palestras e Visitas



Embrapa Territorial (Campinas, SP)



Embrapa Meio Ambiente (Jaguariúna, SP)



ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos (Campinas, SP)



Case IH (Piracicaba, SP)



Estação Experimental da BASF (Santo Antônio de Posse, SP)



Usina Iracema (Iracemápolis, SP)

Ciclo de Palestras e Visitas



Usina da Pedra (Serrana, SP)



Embrapa Instrumentação (São Carlos, SP)



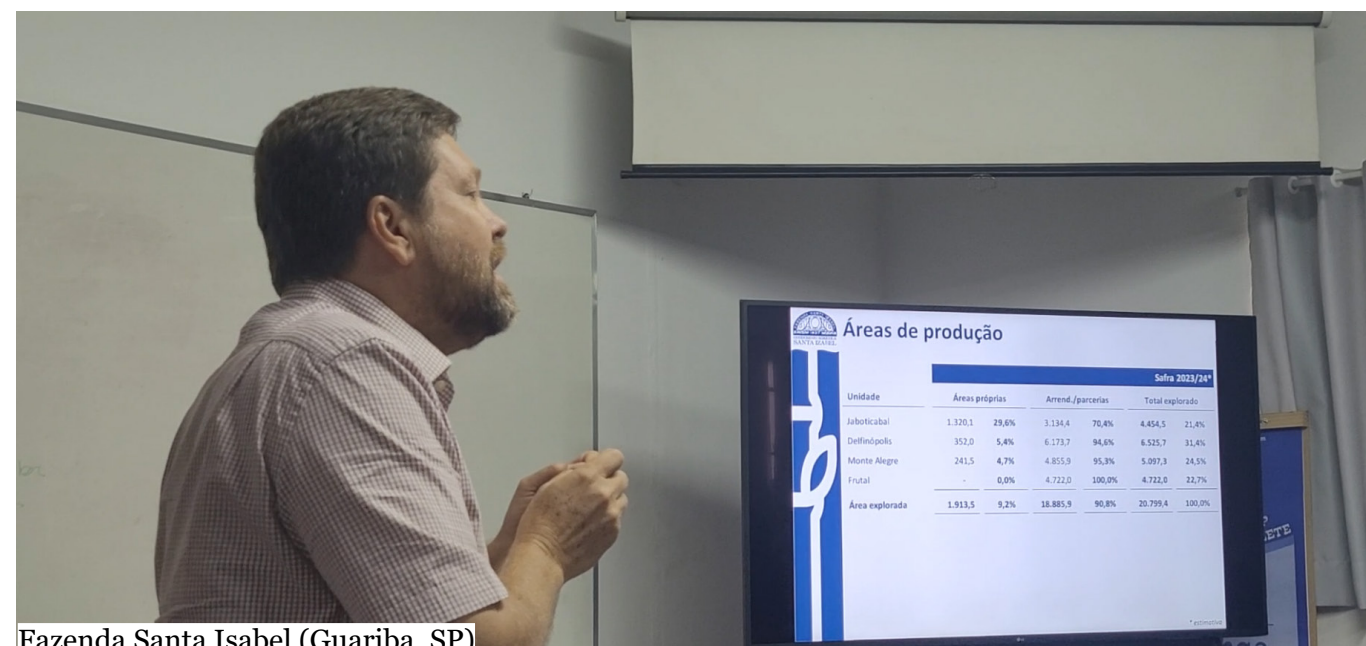
Ourofino Saúde Animal (Cravinhos, SP)



Embrapa Pecuária Sudeste (São Carlos, SP)



Coplana (Jaboticabal, SP)



Fazenda Santa Isabel (Guariba, SP)

Ciclo de Palestras e Visitas



Estação Experimental da BASF (Santo Antônio de Posse, SP)



Embrapa Meio Ambiente (Jaguariúna, SP)



Embrapa Territorial (Campinas, SP)



IAC Instituto Agrônomo (Campinas, SP)



Veiling Holambra (Santo Antônio de Posse, SP)



Cargill - Centro de Inovação (Campinas, SP)

acesso a esse tipo de informação e tomem a decisão de fazer parte do agronegócio”, defende o engenheiro agrônomo, Victor Marques dos Santos Souza.

A parceria com a Prefeitura Municipal se dá na concessão do espaço na sede do Projeto Cedro, conhecido como Fazendinha, onde são realizadas as atividades, no transporte de ida e volta dos alunos entre a escola onde estudam e a sede do projeto. A Prefeitura também concede uma bolsa de estudo com incentivo financeiro mensal no valor de R\$350 para cada participante, através do Educa Jovem, um programa que prevê a concessão de bolsas de estudos e que contempla os estudantes do Programa Jovem Agricultor do Futuro.

“Nós não tínhamos incentivo financeiro que hoje os jovens recebem ao entrarem neste projeto. O que eu tenho para dizer para os jovens é para que entrem de cabeça nesse projeto, porque além de saírem com muitos aprendizados, ele ainda agrega muito valor ao currículo. O projeto mudou a minha vida e eu tenho certeza de que vai mudar a vida de muitos jovens ainda. O sentimento é de gratidão”, ressalta o ex-aluno Gabriel Ferreira.

Para o prefeito da cidade, Vinicius Cruz

de Castro, o projeto Jovem Agricultor do Futuro é um exemplo das parcerias feitas pela atual gestão municipal que estão dando resultados positivos. A bolsa de incentivo financeiro foi uma ideia desenvolvida para garantir uma renda básica de cidadania para os alunos, incentivar a permanência e interesse e consequentemente combater a evasão escolar.

“O projeto Jovem Agricultor do Futuro é um exemplo das parcerias que a prefeitura vem fazendo e ele surgiu da ideia da ocupação da [área] fazendinha com um ensino profissionalizante. Nós criamos a bolsa, primeiro foi R\$250 e hoje está R\$350. Então a gente tem um custo de 30 alunos recebendo R\$3500 por mês”, explica o chefe do executivo municipal.

“A ideia da bolsa é garantir uma renda básica de cidadania para os jovens e ao mesmo tempo estimulá-los a continuar. A gente acredita que a bolsa foi fundamental para combater a evasão escolar. A Fazendinha está sempre recebendo manutenções, nós temos funcionários que trabalham na Prefeitura e também ajudam no jovem agricultor do futuro. Uma parceria que está dando resultado”, finaliza Castro. ■

Visita técnica de alunos a um confinamento de gado em Morro Agudo, SP. (Reprodução do arquivo pessoal JAF)

3°
LUGAR

De sorvete a enxertos de pele: Os diversos usos da tilápia no Brasil

Pesquisas com restos e partes antes descartadas mostram a versatilidade do peixe mais produzido no país

Enrico Romanelli

UNESP Bauru

"Sorvete é uma sobremesa gelada à base de laticínios como leite ou nata, à qual é adicionada fruta ou outros ingredientes e sabores. A maior parte contém açúcar, embora alguns sejam feitos com adoçantes. Em alguns casos, são acrescentados corantes ou aromatizantes como complemento ou substituição dos ingredientes naturais." É assim que a Wikipedia define o sorvete, mas para a pesquisadora Ana Maria da Silva, a definição é outra.

Durante sua tese de doutorado, a engenheira da pesca viu em sua família uma necessidade e criou uma solução, o sorvete de tilápia. O produto é muito similar ao "Whey Protein", muito consumido por praticantes de musculação, mas ao invés de ser retirado da proteína do leite, vem do peixe.

“O sorvete surgiu com o tratamento que a

minha filha passou, quando teve um câncer de mama gestacional e precisava ingerir uma alta concentração de proteínas, mas não conseguia se alimentar por causa das feridas na boca”, explica Ana Maria. Tendo em mente a alta quantidade de proteínas de que sua filha precisava, a pesquisadora desenvolveu um produto que possui todos os macronutrientes necessários, baseado na tilápia, sem gosto e sem cheiro.



A pesquisadora Ana Maria da Silva mostra seu produto internacionalmente premiado, o sorvete de tilápia - Foto: arquivo pessoal de Ana Maria

A produção de tilápia

Hoje, a tilápia é o peixe mais produzido no Brasil: em 2022 foram mais de 860 mil toneladas, alcançando cerca de 64% da produção total de pescado no país. Até 2030, a previsão é de que esse número chegue a 80%.

Apesar do número tão alto, o peixe não é nativo brasileiro, nem mesmo é da América do Sul. Originalmente, a tilápia é da África, mas se adaptou com muita facilidade em todos os lugares onde foi introduzida pelo homem, principalmente no Brasil e nos Estados Unidos.

O pesquisador Ricardo Pereira Ribeiro, líder do grupo de estudos PeixeGen, da Universidade Estadual de Maringá (UEM), conta também que os peixes passam por melhoramento genético para aumento da produtividade há anos. “Hoje os programas de seleção são direcionados para ganho de peso. Nós temos um programa, na UEM, em que estamos na décima quarta geração dos animais, com um aumento anual por geração de 3,3% no ganho de peso, cerca de 140 gramas a mais entre a primeira e a última geração.”

Porém, engana-se quem pensa que apenas a carne do animal é comercializada e aproveitada. Segundo o presidente da PeixeBR (Associação Brasileira de Piscicultura), Francisco Medeiros, “existe uma brincadeira de que do boi só se perde o berro, como a tilápia não tem berro, não se perde nada”.

Ainda segundo Medeiros, “a posta e o filé da tilápia são as partes mais consumidas do animal, obviamente. Por se tratar de um peixe que tem uma carne suave, sem espinhas e de fácil cocção e consumo. Mas o mercado para subprodutos e derivados tem crescido cada vez mais”.

Os derivados do peixe

“Os principais subprodutos hoje são a farinha e o óleo da tilápia, mas nós já temos avanços significativos, principalmente na produção de hidrolisados de tilápia para alimentação humana. Temos também a utilização dos resíduos - vísceras e a própria carcaça depois que se tira o filé para a produção de adubo. É um setor que cresce bastante, nós temos a comercialização de escamas e de pele para produção de colágeno. Principalmente, nesse caso, para exportação”, detalha o presidente.

A farinha de tilápia é utilizada como ração ou suplementação para animais como: galinhas poedeiras e de corte, suínos, ovinos e bovinos - em especial vacas de leite - e camarões. O óleo tem diversos usos, desde a produção de alguns alimentos passando pelo uso na fabricação de tintas e até a aplicação em dermocosméticos. Além disso, a carcaça e os restos do animal podem ser utilizados como adubo, por meio do processo de hidrólise enzimada, e é considerado um excelente adubo para plantações orgânicas, pois não possui aditivos químicos.



Enxerto feito em vítima de queimadura com pele de tilápia, o procedimento foi criado por médicos pesquisadores da Universidade Federal do Ceará - Foto: Divulgação Prefeitura do Rio de Janeiro

Há ainda usos medicinais dos derivados da tilápia, como conta Ribeiro, “temos várias perspectivas para o uso da pele do peixe, ela já é muito utilizada em enxertos de pele de vítimas de queimaduras ou outras lesões. Agora, estamos pesquisando o uso da betactina, um produto que é extraído do osso do peixe e serve para implantes, principalmente dentários, mas ainda está em fase inicial de testes.”

O sorvete

A pesquisa para a produção do sorvete de tilápia surgiu na tese de doutorado em desenvolvimento rural sustentável de Ana Maria. “Não tivemos investimentos externos, apenas o investimento familiar. E o maior desafio foi encontrar empresas do setor privado que estivessem dispostas a produzir o nosso produto, tanto para os testes quanto para uma produção em larga escala para comercialização”, explica a pesquisadora.

No fim do ano passado, em novembro, Ana Maria recebeu um prêmio por conta de sua pesquisa. O projeto levou o terceiro lugar na Maratona de Inovação do Pescado no AgriFutura, o que trouxe holofotes para o projeto e ajudou na divulgação.

Para quem não aprecia o gosto ou o cheiro de peixe, não precisa se preocupar. A tilápia passa por um processo que a transforma em um alimento inodoro e insípido. Toda a carne do peixe é submetida a uma máquina que a transforma do estado sólido para o líquido, e é nesse processo que todos os resquícios das fortes características do peixe vão embora.



No sorvete de tilápia, todo o sabor e cheiro do peixe são retirados, tornando-o um sorvete comum, mas com diversos benefícios para a saúde de quem o consome. - Foto: Secretaria da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Governo do Estado do Paraná

O plano da pesquisadora é de que o sorvete esteja no mercado ainda neste ano: “o projeto está em fase final e estamos montando as loias agora. O produto ainda não é comercializado, mas o nosso plano é de que chegue ao mercado até dezembro.”

O passo final para encerramento das pesquisas são os testes em hospitais especializados em pacientes com câncer. “A gente ainda vai fazer uma pesquisa nos hospitais de câncer para comprovar se o nosso sorvete realmente é um alimento nutracêutico (nutricional e farmacêutico) e funcional”. ■

Vencedores do Prêmio ABAG/RP de Jornalismo
“José Hamilton Ribeiro” 2008 - 2023
Categoria Profissional

1ª edição - 2008	Carlos Alberto Nonino Luis Adolfo Baleoti Joice Cristina Starke	Jornal A Cidade Revista Alcoolbrás EPTV São Carlos
2ª edição - 2009	Gustavo Adolfo Elias Porto Clivonei José Roberto Paulo Augusto Vieira	O Estado de S. Paulo Revista IdeaNews EPTV São Carlos
3ª edição - 2010	Igor Savenhago Freda Cristina Franchin Paulo Augusto Vieira e equipe	Jornal Enfoque de Pontal Informativo Coopercitrus EPTV São Carlos
4ª edição - 2011	Venceslau Borlina Filho Clivonei Roberto Manuel Dirceu Martins	Folha de S. Paulo Revista IdeaNews Globo News
5ª edição - 2012	Marcelo Toledo e Élide Oliveira Clivonei Roberto Fernanda Sampaio João Carlos Borda	Folha de S. Paulo Revista Canamix Record News Menção Honrosa - EPTV Ribeirão
6ª edição - 2013	Fabiana de Souza Batista Diana Nascimento Patrícia Mendonça	Valor Econômico Revista IdeaNews TV UDOP
7ª edição - 2014	Luciana R. Paiva Roseli Aparecida Rubini João Carlos Borda e equipe	CanaOnline Revista Revide EPTV Ribeirão
8ª edição - 2015	Leonardo Gallan e Luciana Paiva Natália Cherubin Alves João C. Borda e Maurício Glauco	CanaOnline Revista IdeaNews EPTV Ribeirão

9ª edição - 2016	Lilian Barroso Ferreira Beth Melo Marcelo Ferri Dias	UOL Revista Dinheiro Rural EPTV Ribeirão
10ª edição - 2017	José Pedro Soares Martins Marcela Caetano Teixeira Marcelo Ferri de Carvalho Dias	Agência Social de Notícias Revista Dinheiro Rural EPTV Ribeirão
11ª edição - 2018	Leonardo Ruiz Eliane Quinalia Beatriz de Lima Buosi Paulo Eduardo Palma Beraldo	Portal Cana Online Revista Você S/A TV TEM Sorocaba O Estado de S. Paulo
12ª edição - 2019	Flávia Alves Amarante Paulo Eduardo Palma Beraldo Igor José Siquieri Savenhago Hellen Crishi Piccolo Santos	Revista Painel O Estado de S. Paulo G1 Ribeirão Preto e Franca Rede Globo - Globo Rural
13ª edição - 2020	Denise Saueressig Lívia da Silva Andrade José Pedro Soares Martins Bruna Marin Assunção Ferreira	Revista A Granja O Estado de S. Paulo Agência Social de Notícias Rede Globo - Globo Rural
14ª edição - 2021	Denise Saueressig Bruno Blecher Marcio Campos Hellen Crishi Piccolo Santos	Revista A Granja Folha de S. Paulo @bandjornalismo Rede Globo - Globo Rural
15ª edição - 2022	Eliane Silva Rone Carvalho Rodolfo Tiengo, Flavia Santucci, Rebecca Crepaldi e Thaisa Figueiredo Helen Sacconi Pedro Málaga	Revista Globo Rural Jornal Diário da Região G1 Ribeirão Preto e Franca EPTV Campinas TV Globo
16ª edição - 2023	Daniela Antunes Rone Carvalho Rodolfo Tiengo Marcos Felipe e equipe Bruna Marin e equipe	Revista Painel Jornal Diário da Região G1 Ribeirão Preto e Franca EPTV Ribeirão Preto Rede Globo - Globo Rural

**Vencedores do Prêmio ABAG/RP de Jornalismo
"José Hamilton Ribeiro" 2008 - 2023
Categoria Jovem Talento**

1ª edição - 2008	Aline Mattos (E) Angelita Beatriz Gonçalves e Silva (V)	Barão de Mauá/Ribeirão Preto Unaerp/Ribeirão Preto
2ª edição - 2009	Natália Juliana Galati (E) Renan de Carvalho Gouvêa (V)	Unaerp/Ribeirão Preto Unaerp/Ribeirão Preto
3ª edição - 2010	Renan Mauricio Sangalli Leite (E) Giulia Três (V)	Unaerp/Ribeirão Preto UnisebCoc/ Ribeirão Preto
4ª edição - 2011	Maria Fernanda F. Marcucci (E)	UnisebCoc/Ribeirão Preto
5ª edição - 2012	Thais Cardoso Perregil (E) Rafael Lucas Conti (V)	Unesp/Bauru UnisebCoc/Ribeirão Preto
6ª edição - 2013	1º Paulo Eduardo Beraldo (E) 2º Jéssica Lima (E) 3º Abner Amiel Santos (E) 1º Thiago Pássaro (V) 2º Flávio Coelho (V) 3º Sônia Maria de Souza (V)	UNESP/Bauru UnisebCoc/Ribeirão Preto Uniara/Araraquara Universidade Metodista/SBCampo Unaerp/Ribeirão Preto Unifran/Franca
7ª edição - 2014	1º Thais Freitas do Vale (E) 2º Juliana D. Queissada (E) 3º Lucas Jacinto (E) 1º Guilherme Félix Motta (V) 2º Marcelo Mendes de Souza (V)	ECA USP/São Paulo Faculdade Cásper Líbero/São Paulo Unimep/Piracicaba PUC-Campinas Unaerp/Ribeirão Preto

8ª edição 2015	1º Lucas Jacinto (E) 2º João Pedro de Paula e Marcos Cardinalli (E) 3º Bárbara Maria da Costa (E) 1º Lígia Neves e Mathias Brotero (V) 2º Igor Naves Calil Pereira (V) 3º Werlon Cesar Cruz Júnior (V)	Unimep/Piracicaba Unesp/Bauru Unesp/Bauru Faculdade Cásper Líbero/São Paulo PUC-Campinas Unaerp/Ribeirão Preto
9ª edição 2016	1º Paulo Palma Beraldo (E) 2º Gabriela Maia Batista (E) 3º Jhonatas Henrique Simião (E) 1º Jhonatas Henrique Simião (V) 2º Caroline Giantomaso e Larissa Piero (V)	Unesp/Bauru Unaerp/Ribeirão Preto PUC-Campinas PUC-Campinas Unimep/Piracicaba
10ª edição 2017	1º Natan Novelli Tu (E) 2º João Victor Escovar (E) 3º Pedro Henrique Graminha (E) 1º Marina Braga de Sá (V) 2º Bruna Bazi Barone (V) 3º Ana Carolina Aparecida Rossi (V)	ECA USP/São Paulo ECA USP/São Paulo ECA USP/São Paulo FIAMFAAM/São Paulo Faculdade Cásper Líbero/São Paulo Unaerp/Ribeirão Preto
11ª edição 2018	1º Jeziel Henrique Araujo (E) 2º Luis Henrique Negrelli (E) 3º Nathalia Souza dos Santos (E) 1º Thainan Honorato Fidalgo (V) 2º Camila Gabrielle O. de Farias e Leandro G. (V) 3º Jeziel Henrique Araujo (V)	Unaerp/Ribeirão Preto Unesp/Bauru Unesp/Bauru Unaerp/Ribeirão Preto Unesp/Bauru Unaerp/Ribeirão Preto

12ª edição 2019	1º Rebecca Ribeiro Crepaldi (E) 2º Matheus Batista (E) 3º Isabel Marinho (E) 1º Thainan Honorato Fidalgo (V)	Unesp/Bauru Universidade Metodista/São Paulo Mackenzie/São Paulo Unaerp/Ribeirão Preto
13ª edição 2020	1º Fernanda Martins Machado (E) 2º Heloísa Taveira Neves (E) 3º Carina Gonçalves de Araujo (E) 1º Oscar Bertoldi Nucci (R) 2º Carina Gonçalves de Araujo (R) 3º Ana Laura Ortiz Siqueira (R)	PUC-Campinas Unifran/Franca Mackenzie/São Paulo PUC-Campinas Mackenzie/São Paulo Unifran/Franca
14ª edição 2021	1º Aline Arbache e Gabriel Garcia (E) 2º Fernanda Martins Machado (E) 3º Bianca Velloso e Thammy Luciano (E) 1º Guilherme Mariano (V) 2º Carina Gonçalves de Araujo (R) 3º Jacilene Pereira Fernandes (R)	Unifran/Franca PUC-Campinas PUC-Campinas UNISAGRADO/Bauru Mackenzie/São Paulo Mackenzie/São Paulo
15ª edição 2022	1º Fernanda Martins Machado (E) 2º Paulo Ricardo do N.Gimenez (E) 3º Rafael Alves Sobrinho Filho (E) 1º Matheus Vinícius de Souza Santos (V) 2º Fernanda Martins Machado (V) 3º Milena Flor Tomé (V)	PUC-Campinas Unaerp/Ribeirão Preto UNISO/Sorocaba Mackenzie/São Paulo PUC-Campinas PUC-São Paulo
16ª edição 2023	1º Geovana Tebaldi Dias Neves (E) 2º Guilherme da Silva Carvalho (E) 3º Enrico Romanelli Novais (E) 1º Isaac Teles Rufino (V) 2º Breno José Batista (V) 3º Enrico Romanelli Novais (V)	FAM - Centro Universitário das Américas/ São Paulo Unaerp/Ribeirão Preto Unesp/Bauru FIAM FAAM/ FMU/ São Paulo Unesp/Bauru Unesp/Bauru

Modalidades: Escrita (E), Vídeo (V) e Rádio (R)



Educação e Comunicação

Revelar a **dimensão** e **importância** do agro é fundamental para que a sociedade **se reconheça** integrante deste setor, indispensável para o desenvolvimento sustentável do Brasil.



Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto





Associação Brasileira do Agronegócio da Região de Ribeirão Preto

Av. Luiz Eduardo de Toledo Prado, 870 - Iguatemi Empresarial - Sala 510
Vila do Golf - Ribeirão Preto, SP - CEP 14027-250
Fone: (16) 3623-2326

 www.abagrpb.org.br	 @abagrpb	 abagrbeiraopreto	 abagrpb
--	--	--	---