



**CENTRO DE
CITRICULTURA
SYLVIO
MOREIRA**

IN FOR MA TIVO

2024
JULHO • AGOSTO
SETEMBRO

DESAFIOS E INOVAÇÕES NA CITRICULTURA:

*Conhecimento e
perspectivas para
o futuro*

O Informativo do Centro de Citricultura abre um novo espaço dedicado a uma conversa aberta com os protagonistas do setor, "Bate-papo com o Citricultor". O objetivo é explorar a trajetória, os desafios e as inovações na citricultura, através da experiência de quem fez e continua fazendo parte da história do setor. Esse bate-papo busca promover um diálogo enriquecedor sobre o conhecimento e as perspectivas para a citricultura.

Resiliência e Inovação: O Caminho da Citricultura Brasileira

Nesta edição, o Informativo Centro de Citricultura propõe uma reflexão sobre como o setor pode encarar desafios e criar perspectivas. A citricultura, um dos maiores negócios do agro brasileiro [6ª colocação no valor bruto da produção agropecuária, VBP (laranja) ~R\$ 20 bilhões em 2023, MAPA], tem se destacado pela capacidade de enxergar oportunidades nas dificuldades. Como diz a fotógrafa Nanda Hagenaars, “a arte de reinvenção daquilo que é sabido, com novos olhos”, é essencial para descobrir soluções inovadoras no cotidiano – e essa visão é o que tem guiado o setor da citricultura em sua evolução. O Sr. Eurides Fachini, com mais de 60 anos de história no setor, é um exemplo vivo de como a resiliência e a análise cuidadosa de riscos podem transformar desafios em oportunidades. Ele não apenas construiu um negócio sólido, mas também mantém o foco na satisfação pessoal e na motivação constante. Sua história inspira as novas gerações de profissionais da citricultura, como aqueles que participam do Curso de Citricultura, um evento que, em sua edição de 2024, reuniu cerca de 80 participantes de diversas regiões produtivas. A formação de novas competências é uma das marcas do Centro de Citricultura. Jovens estudantes, desde a iniciação científica até a pós-graduação, estão constantemente contribuindo com soluções científicas para o setor. Em congressos interinstitucionais, muitos desses jovens foram premiados por seus trabalhos inovadores, reafirmando a importância da pesquisa na tomada de decisões estratégicas para o sucesso da citricultura. Ademais, eventos como o “Portas Abertas”, que atraem o público interessado em pesquisa e inovação, mostram a relevância do Centro de Citricultura como um ambiente dinâmico e aberto ao conhecimento. Nossos servidores, em constante aprimoramento, desempenham um papel fundamental na missão de pesquisa, inovação e relacionamento, valores que fundamentam a visão moderna da nossa instituição. Assim, ao ler este informativo, esperamos que você se sinta inspirado a olhar para a citricultura com novos olhos e a colaborar na construção de um setor mais resiliente e inovador, preparado para os desafios do futuro.



Sr. Eurides Fachini e família representando os citricultores na comemoração do Dia do Citricultor, em junho de 2024.

Bate-papo com o Citricultor Eurides Fachini

“Nossa jornada teve início em 1967 e ainda morávamos em Olímpia/SP. Éramos uma família de seis irmãos, duas mulheres e quatro homens. Eu e meus irmãos começamos com o plantio de milho, mas nosso pai sempre teve uma grande paixão pelo gado. Naquela época, a agricultura era muito precária: o cultivo de arroz, feijão e milho acontecia com pouca tecnologia, e as dificuldades eram imensas. Quase 60 anos atrás, tudo era feito manualmente, sem qualquer tipo de mecanização. A nossa motivação para seguir em frente veio do exemplo de nossos parentes em Bebedouro, que estavam obtendo lucros significativos com o plantio de laranja. Eles investiram fortemente na compra de novas propriedades, o que nos chamou a atenção. Levamos imediatamente essa visão ao nosso pai e iniciamos as conversas para o plantio de laranja. Assim, entre 1967 e 1968, começamos a nossa trajetória na citricultura! Naquela época, tudo era muito rudimentar. As mudas de laranja ainda eram “raiz nua”, o que resultava em grandes perdas no plantio. Iniciamos na região de Catanduva/SP e, nesse início, plantamos oito mil mudas de laranja.

A citricultura sempre nos impôs grandes desafios. Como costumo dizer, não podemos “dormir no ponto”; a cada dia, precisamos buscar alternativas para sustentar a atividade. A evolução foi gradual e árdua. Nos primeiros anos, a colheita e a pulverização contra moscas eram realizadas pelas indústrias, e esse foi um período promissor, em que as terras eram compradas a preços muito baixos. No entanto, com o tempo, surgiram doenças, como o “amarelinho”, a morte súbita, o cancro cítrico, e, até

hoje, o greening é a doença mais desafiadora para o setor. Como produtor, sempre afirmo que nossas plantações são como empresas a céu aberto. Estamos expostos a uma série de fatores que fogem ao nosso controle, e o maior desafio atualmente é o greening, uma doença para a qual ainda não temos um tratamento eficaz. Nos últimos anos, as mudanças climáticas também impactaram muito a nossa produtividade. Mesmo com todos esses desafios eu respiro a citricultura. Costumo brincar que se cortarem minhas veias, sai suco de laranja. Tento sempre manter uma atitude otimista, pois em qualquer setor há altos e baixos, e na citricultura não é diferente. Ao longo desses 60 anos, muitas mudanças aconteceram. Novas tendências surgiram, sem dúvida, e muitas variedades de laranja foram introduzidas. A maior inovação tecnológica foi a irrigação, seguida pelo avanço nos porta-enxertos e nas máquinas de última geração. Nos últimos anos vemos a inserção das mulheres atuando em todas as áreas do setor citrícola. Vejo, com satisfação, que elas têm conquistado cada vez mais espaço. O consumo de laranja também mudou. Antigamente, quase toda a produção era destinada ao suco concentrado, mas hoje temos o NFC (suco fresco), o que diversificou bastante o mercado. Falando sobre o lado empresarial, onde estou à frente da nossa indústria, enfrentamos desafios diários.

Temos plena consciência de que, para produzir suco de qualidade, precisamos manter os olhos atentos ao campo, que é a base de toda a cadeia produtiva. Não adianta ter uma indústria com todas as certificações exigidas pelo mercado, se a matéria-prima não for de qualidade compatível. No equilíbrio entre produtividade e industrialização, não posso deixar de mencionar a importância dos meus colaboradores. Eles são fundamentais em todas as etapas do processo, desde o campo até a indústria. Vejo isso como uma corrente em que cada elo é essencial para o sucesso final. A pesquisa sempre foi uma das grandes aliadas da citricultura, especialmente no combate às pragas. Contamos muito

com o apoio do cooperativismo, por meio do Fundecitrus, que tem sido fundamental no desenvolvimento de novas tecnologias de manejo. Por não caminharmos sozinhos, conseguimos tornar o Brasil o maior produtor de suco de laranja e cítricos do mundo. Essa posição mundial não veio de forma fácil. A citricultura passou por momentos difíceis que nos fizeram questionar se seria melhor parar. Muitos citricultores conhecidos nossos chegaram a desistir, mas seguimos em frente e tentamos nos reinventar a cada dia. Nossa produção e industrialização cumprem rigorosamente todos os requisitos legais e éticos no que diz respeito ao uso dos recursos naturais. Assumimos um compromisso com o meio ambiente, extraindo da terra de forma responsável e restituindo-a com o mesmo cuidado.

A sucessão familiar é, sem dúvida, um ponto crucial para a continuidade do nosso projeto. Sabemos que não somos eternos e, por isso, é essencial assegurar que nossa atividade seja transmitida às futuras gerações. Pessoalmente, não me vejo como um exemplo nesse sentido. Dois dos meus filhos são médicos, e um é administrador de empresas. Sinto a ausência deles ao meu lado, mas entendo que é importante que se envolvam mais ativamente no nosso negócio. Contamos com o apoio de dois sobrinhos – um agrônomo e um administrador – que têm dado suporte, mas acredito que meus filhos precisam se aprofundar mais no nosso trabalho para estarem preparados para assumir a sucessão no futuro. Minha esposa, Maria Célia, que também é citricultora e cafeicultora, compartilha dessa preocupação com a sucessão. Porém, acreditamos que nosso filho João Paulo, que é administrador de empresas, um dia dará continuidade

CIIC

Nos dias 27 a 29 de agosto, no Instituto Agrônomo em Campinas, SP, ocorreu o 18º CONGRESSO INTERINSTITUCIONAL DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA – CIIC 2024, o qual o Centro de Citricultura Sylvio Moreira (CCSM) teve o privilégio de participar e prestigiar todo o evento. Além disso, os alunos de iniciação científica do CCSM, fizeram-se presentes, e puderam apresentar seus trabalhos na forma oral ou pôster. No final do evento, houve a premiação “Maria Beatriz Perecin de Iniciação Científica” entregue aos alunos: em primeiro lugar na categoria apresentação na forma oral PIBIC, Daniela Beatriz da Silva, aluna da pesquisadora Alessandra Alvez de Souza com o trabalho intitulado “Transformação genética de laranja doce visando a edição do gene *calose sintase* 12

ao nosso projeto. A visão que temos é de que a citricultura continuará a crescer. A nova geração de citricultores precisa estar preparada para gerir e liderar o setor com conhecimento e dedicação. Olhando para o futuro da citricultura, vejo que muitos produtores estão migrando para novas regiões, buscando se afastar das áreas mais afetadas pelo greening, que tem evoluído, e o temor dos citricultores brasileiros é que possa acontecer o mesmo que com a citricultura dos Estados Unidos. O Brasil se destaca pela criatividade e versatilidade de seus citricultores. A citricultura é uma atividade promissora, com a possibilidade de se expandir para diferentes Estados, especialmente para fugir das pragas. No entanto, é importante entender que, eventualmente, essas pragas chegarão também a essas novas áreas. Precisamos estar preparados para controlá-las e buscar soluções antes que elas nos vençam.

O legado que quero deixar para meus sucessores e colegas citricultores é que, apesar de a citricultura ser uma atividade desafiadora, como muitas outras, ela também é extremamente satisfatória. Sou prova viva disso. Ao longo dessas seis décadas, vivi momentos de glórias e de dificuldades, mas nunca desisti, como um bom brasileiro que sou. Para finalizar, deixo uma mensagem de motivação para todos os citricultores e produtores rurais: “O Brasil se destaca mundialmente como uma grande fonte produtora de alimentos. Sabemos da nossa responsabilidade como produtores, por isso, vamos deixar um legado de resiliência para nossos sucessores, para que eles deem continuidade a esse setor que é vital para o país. O mundo conta conosco!”

(CsCa1S12)”. Em terceiro lugar na mesma categoria, Paulo Vitor Sanches Romero, aluno do pesquisador Rodrigo Rocha Latado com o trabalho intitulado “Resposta fisiológica de diferentes porta-enxertos ananicanos de citros sob diferentes manejos de água”. Já o prêmio na categoria apresentação em pôster PIBIC, Gustavo Afonso Ladeira Ique, aluno da pesquisadora Mariângela Cristofani-Yaly, ficou em terceiro lugar com o trabalho intitulado “Avaliação da produção de óleo essencial de lima ácida Tahiti sob diferentes manejos de irrigação e do solo”. E finalmente, a aluna Beatriz Saraiva Mariano, aluna da pesquisadora Marinês Bastianel, recebeu o prêmio em primeiro lugar, na categoria pôster PIBIT, com o trabalho intitulado “Seleção de variedades tangerinas em populações obtidas por cruzamentos dirigidos”.



Congresso da Pós-Graduação IAC

Nos dias 16 e 17 de outubro, foi realizado o IX Congresso da Pós-graduação do IAC, cujo tema foi: “25 anos da PG-IAC: Produção Agrícola Sustentável.” O evento proporcionou um espaço para a troca de conhecimentos e experiências, onde os alunos da PG-IAC, que desenvolvem suas pesquisas no Centro de Citricultura Sylvio Moreira, puderam apresentar seus projetos em duas categorias: pôster e apresentação oral. No total, 16 alunos da PG-IAC do Centro de Citricultura participaram das apresentações, trazendo estudos inovadores e contribuindo para o avanço do setor cítrico. Entre os destaques, os trabalhos de Ana Júlia Borim de Souza, com o projeto de doutorado intitulado “Respostas Fisiológicas de Lima Ácida Tahiti IAC 5 em Diferentes Porta-Enxertos sob Déficit Hídrico,” e de Rafaela Oliva da Silva, com seu projeto de mestrado “Controle de Plantas Daninhas em Citros com Herbicidas Residuais Aplicados Sobre a Camada de Mulch de *Urochloa ruziziensis*” foram premiados na categoria de melhor pôster. Ambas são orientadas pelo pesquisador Fernando Alves de Azevedo. O reconhecimento desses trabalhos ressalta a importância do Centro de Citricultura na formação de profissionais capacitados para enfrentar os desafios do setor agrícola.





APTA Portas Abertas

Nos dias 18 e 19 de outubro, a Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA) promoveu evento, aberto ao público, para visitação em seus sete institutos de pesquisa. O Instituto Agrônômico (IAC) recebeu a população em sua sede, em Campinas, e apresentou as pesquisas desenvolvidas pelos Centros de Pesquisa de Café, Horticultura, Grãos e Fibras, Fitossanidade, Solos e Pesquisas de Fertilizantes, Recursos

Genéticos Vegetais, Biosistemas Agrícolas e Pós-colheita, Engenharia e Automação, Frutas, Cana, Citricultura, Seringueira e Sistemas Agroflorestais. O Centro de Citricultura apresentou suas atividades com tipo e uso de óleos essenciais no controle de fitopatógenos de citros, propagação com mudas enxertadas, grande variedade de frutos e publicações com as atividades desenvolvidas, além da interação do público com pesquisadores e alunos. Essa é uma iniciativa da APTA para aproximar a população as instituições de pesquisas da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.

Treinamento de Brigada de Incêndio e Saúde Ocupacional

O Centro de Citricultura tem demonstrado um forte compromisso com a segurança, saúde e bem-estar dos seus funcionários, alinhado às exigências da certificação FSA-SAI, conferida à Fazenda Experimental do CCSM/IAC, desde 2022. Recentemente, a instituição promoveu dois eventos importantes voltados para essas áreas. Um dos eventos foi o treinamento teórico e prático sobre brigada de incêndio, conduzido pelo Soldado PM do Corpo de Bombeiros de Araras/SP, Daniel do Carmo Pereira de Almeida. Durante o treinamento, os participantes puderam vivenciar e se preparar para situações de emergência que podem ocorrer em

diferentes áreas da instituição, como no prédio administrativo, nos laboratórios e até mesmo no campo. Esse treinamento atende às exigências do escopo de segurança elaborado para os funcionários, garantindo que todos estejam aptos a lidar com possíveis incidentes e aumentando a segurança no local de trabalho. Outro evento relevante foi a atualização sobre a prevenção de diferentes tipos de câncer. Na ocasião, o dentista Alessandro Vail de Camargo, Coordenador do Serviço de Urgência e Emergência Odontológica 24H do Hospital Pro Saúde, de Araras/SP, abordou o tema do câncer bucal, enquanto a enfermeira Vanessa Cortez Alves, da Secretaria Municipal de Saúde de Cordeirópolis/SP, falou sobre os cânceres de próstata e mama. Ambas as palestras enfatizaram a importância da prevenção e do diagnóstico precoce dessas doenças, em conformidade com as diretrizes do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) estabelecido para o Centro de Citricultura. Essas iniciativas

Curso de Citricultura Online



Diante da crescente demanda por profissionalismo na gestão das atividades agrícolas e visando à sustentabilidade do setor citrícola, o CCSM organiza anualmente o Curso de Especialização em Citricultura. A 29ª edição, realizada pelo terceiro ano consecutivo em formato on-line, utilizou uma plataforma moderna com aulas transmitidas ao vivo, permitindo interação entre alunos e professores, além de serem gravadas para visualização posterior. Com duração de 10 semanas, o curso ofereceu 18 aulas on-line e uma aula presencial, abordando temas diversificados da citricultura nacional e internacional, desde a escolha de variedades até questões de pós-colheita. Na aula presencial os alunos além de conhecer a estrutura do Centro de Citricultura, tiveram a oportunidade de realizarem aula prática para diagnóstico das principais pragas e doenças e identificação das variedades de citros. As aulas foram ministradas por um corpo docente composto por especialistas renomados na área. O curso contou com mais de 80 participantes de todas as regiões do Brasil, incluindo citricultores, agrônomos, pesquisadores, estudantes de graduação e pós-graduação, além de profissionais ligados ao setor citrícola. O CCSM mantém seu compromisso com a difusão e transferência de conhecimento científico e tecnológico, agradece aos alunos, as entidades parceiras e todos aqueles que colaboraram para o sucesso do Curso.

refletem o empenho do Centro de Citricultura em promover um ambiente de trabalho seguro e saudável, assegurando que seus funcionários recebam orientações essenciais para prevenção de riscos, tanto em termos de segurança quanto de saúde, reforçando a conformidade com os padrões de certificação exigidos.



CENTRO DE CITRICULTURA SYLVIO MOREIRA

Rod. Anhanguera, km 158, Caixa Postal 04 • CEP 13.492-442 • Cordeirópolis, SP
Fone/fax: (19) 3564-1399 • www.ccsm.br | informativo@ccsm.br



Secretaria de
Agricultura e Abastecimento



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS