

O CACAUCULTOR

ORGÃO INFORMATIVO DA CEPLAC PARA OS CACAUCULTORES DA REGIÃO

ANO 1

ITABUNA, JANEIRO DE 1972

Nº 11

Ceplac vai Inaugurar sua Sede Regional

Está prevista para os próximos meses, em data a ser ainda confirmada e que será divulgada amplamente, a inauguração da Sede Regional da CEPLAC, no quilômetro 26 da rodovia Ilhéus-Itabuna.

O presidente do órgão, Ministro Delfim Neto, da Fazenda, já aprovou o programa de inauguração e confirmou sua presença nas solenidades.

Como é a Sede Regional

As instalações definitivas da sede regional da CEPLAC compõem-se de quatro conjuntos de edifícios que ocupam uma área construída de 33.510 metros quadrados.

No conjunto maior, que tem uma área de 15.126 metros quadrados, funciona o Centro de Pesquisas do Cacau (CEPEC), onde ficam reunidos todos os setores ligados à experimentação científica.

O segundo conjunto em área construída é o Centro de Manutenção e Redistribuição. Inclui nos seus 10.877 metros quadrados três armazéns para depósitos de materiais agrícolas, oficina mecânica, garagem, posto de serviço para veículos e escritório para a Divisão de Materiais.

Na área destinada aos setores administrativos, com 5.243 metros quadrados, funcionam a Superintendência Administrativa, Coordenação

Financeira Regional, Divisão de Engenharia, Divisão de Comunicação, sala da Secretaria Geral, setor de assistência social e museu.

O conjunto menor-2.263 metros quadrados-constitui a pousada, com restaurante e hospedaria para visitantes ou técnicos que estejam realizando estudos no Centro de Pesquisas.

Essas construções ficarão em meio a uma área urbanizada de 26 hectares, com jardins, herbário, parques, lago artificial, orquidário e viveiro de pássaros. A área total da sede regional da CEPLAC é de 761 hectares, que estão ocupados, além das construções, com campos de experimentação científica e de produção de sementes e granja experimental.

Municípios Ganham Correio

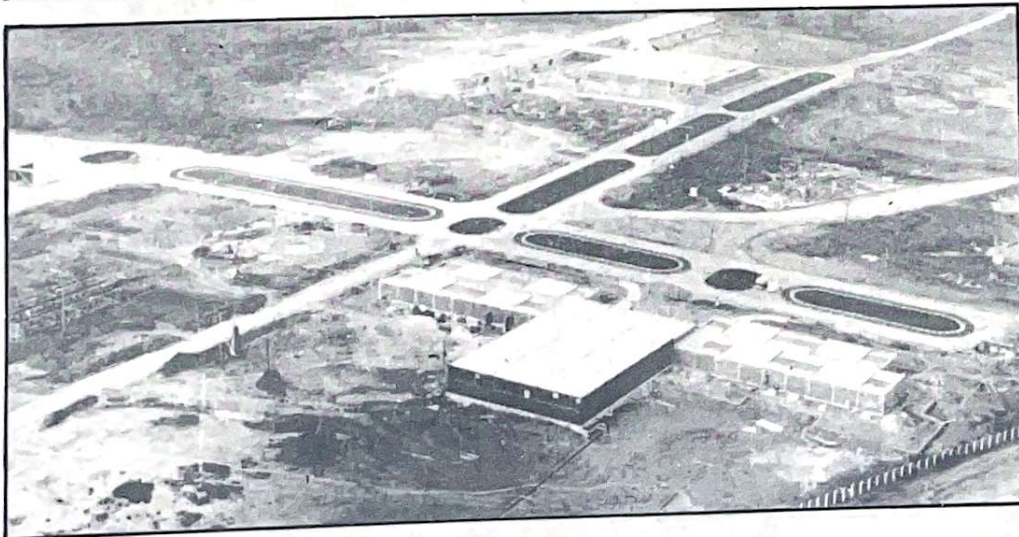
A Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos está realizando convênios com as Prefeituras Municipais visando integrar as unidades urbanas do país que ainda não se beneficiam dos serviços postais.

As Prefeituras interessadas podem se comunicar com a EBCP, que fornecerá o equipamento postal, orientará o pessoal responsável pelo posto e estabelecerá e manterá linhas postais com a cidade. O novo posto executará entre outros, os serviços de venda de selos, coleta, recebimento e distribuição de correspondências.

MONTE PASCOAL

O Presidente da República, General Garrastazu Médici, assinou recentemente decreto-lei incluindo no Plano Nacional de Viação as ligações rodoviárias de acesso a Pôrto Seguro e Monte Pascoal, na Bahia,

Ao realizar inspeção dos trabalhos da BR-101, no início deste mês, o Ministro Mário Andreazza assegurou "a construção de acessos da BR-101 ao Monte Pascoal e a Pôrto Seguro, bem como as obras viárias complementares para a instalação de parques históricos nos dois locais, estreitamente ligados à descoberta do Brasil".



ABACAXI É BOM NEGÓCIO

Até pouco tempo atrás ninguém cultivava abacaxi em Ibirapitanga, em escala comercial.

Hoje, com os resultados econômicos alcançados pelo Sr. José Nascimento Alves a cultura do abacaxi vem despertando a atenção não só dos agricultores daquele município como também de toda a região próxima.

Tudo começou quando José Alves preparou um hectare com 25 mil mudas trazidas do município de Coração de Maria.

Este plantio pioneiro, logo no início, passou praticamente despercebido até que o aspecto viçoso da plantação começou a despertar a atenção dos agricultores que visitavam a área.

A curiosidade desses agricultores aumentou quando José Alves iniciou o embarque dos frutos em caminhões, para Salvador e São Paulo. Queriam eles saber se era bom negócio plantar abacaxi em Ibirapitanga.

NEGÓCIO LUCRATIVO

É o próprio José Alves quem dá um balanço em sua lavoura, adiantando que não há nenhum segredo no negócio:

- Paguei 625 cruzeiros por 25 mil mudas, inclusive o transporte até o local do plantio. Com o

preparo do terreno (roçada, queima e destoca) investiu 350 cruzeiros. Gastou 150 cruzeiros com o plantio das mudas e mais 450 cruzeiros com a adubação.

E prossegue contando José Alves: calculo que as oito limpas que farei durante o ciclo da planta (16 meses), me custarão 500 cruzeiros e que gastarei mais 450 cruzeiros com a colheita. Portanto - acrescenta ele - todas as despesas somadas totalizam Cr\$ 2.525,00.

A comercialização vem sendo feita sem problemas, informou o agricultor, acrescentando que a maior parte de sua produção está sendo exportada para São Paulo, mas também tem

vendido em Salvador, Itabuna, Ilhéus, Jequié e Ipiriaçu.

Esclarecendo que o preço médio de venda de seus abacaxis está em torno de 75 centavos, o próprio José Alves faz as contas: Multiplicando-se 75 centavos pela produção - 23 mil frutos - dá um total de Cr\$ 17.250,00. Abatendo-se os gastos, Cr\$ 2.525,00, ficará uma renda líquida de Cr\$ 14.725,00.

Muito satisfeito com o resultado obtido, José Alves Nascimento afirma que vai continuar plantando abacaxi em Ibirapitanga. Ele agradece ao Sr. João Suzart Coutinho, cacauicultor que cedeu gratuitamente a área para o plantio.



NOSSAS METAS

Após uma paralização de dois meses motivada principalmente pela mudança da nossa Divisão de Comunicação para suas novas instalações, no km 26 da rodovia Ilhéus-Itabuna, retornamos a circular com este número relativo ao mês de janeiro deste novo ano que se inicia. Durante o mês de fevereiro estaremos preparando um número especial de O CACAUCULTOR, em cores e com maior número de páginas, para ser lançado em homenagem à inauguração das novas instalações da sede regional da CEPLAC, fato que deverá ocorrer em data a ser fixada entre os dias 6 a 10 de março próximo. Cumpridas as incumbências na preparação de material de divulgação para os festejos de inauguração da nova sede da CEPLAC, passaremos, de março em diante, a circular quinzenalmente.

Cabe-nos, aqui, neste primeiro número de 1972, fazer um retrospecto do que divulgamos no ano que findou.

Desde seu lançamento, em maio, até outubro de 1971, editamos 10 números de O CACAUCULTOR, dos quais oito foram impressos em nossa oficina gráfica e dois (os números 8 e 9) em gráfica particular. Isto significou um total de 210.000 exemplares amplamente difundidos por toda a região cacauífera. A composição dos 10 números do jornal perfizeram um total de 80 páginas para as quais foram feitas 695 mil impressões. Os nove municípios maiores produtores de cacau da Bahia e um do Espírito Santo estiveram em foco.

Entre os agricultores dos dez municípios fo-

calizados desfilaram por nossas páginas os cacauicultores dos anos de 1970 e 1971, bem como a Mis Bahia 1971, a Rainha do Cacau do Brasil, a Rainha do Cacau do Espírito Santo e a Rainha do Milho do Município de Una.

Correção do Sombreamento, Cheiro de Fumaça, Podridão Parda, Praças do Cacauero, Preparo de Mudas de Cacau, Como Fazer a Calagem, Prejuízos do Excesso de Água, Adubação e Combate ao Canoão foram os temas técnicos abordados em forma de artigo de fácil compreensão.

Em forma de notícias simplificadas comunicamos aos leitores de O CACAUCULTOR as principais atividades desenvolvidas pela CEPLAC no decorrer do ano de 1971.

Estamos certos de que cometemos alguns deslizes, porém, estamos também seguros de que prestamos com as edições de O CACAUCULTOR um bom serviço aos cacauicultores; nossas intenções têm sido sempre as melhores e mais honestas.

Nutre-nos o desejo de melhorar cada vez mais o nosso jornal, ao alimentarmos a idéia de que nossas mensagens têm sido de algum proveito para os nossos leitores. Nossas metas para o ano de 1972 são bem mais ambiciosas que no ano que findou, em benefício de todos.

Finalmente, cabe-nos manifestar os nossos reconhecimentos a todos os agrônomos da CEPLAC, pela colaboração permanente que nos dedicaram sem a qual a circulação deste jornal não teria sido possível. OS EDITORES.

Milson em Brasília



A partir do próximo mês de fevereiro será transferido para Brasília o Sr. Milson Tavares de Lima, que exerce as funções de Superintendente Administrativo Adjunto da CEPLAC, em sua sede regional, no quilômetro 26 da rodovia Ilhéus-Itabuna. Ele foi designado para assumir a chefia de gabinete da Sede do Órgão na capital federal.

Natural de Vitória, no Espírito Santo, Milson ingressou no Banco do Brasil em agosto de 1957, transferindo-se em seguida para a região cacauífera baiana, passando a trabalhar na agência de Ilhéus.

Foi colocado à disposição da CEPLAC em 1962, iniciando suas atividades em Uruçuca, na Escola Média de Agricultura da Região Cacauífera, vindo depois para Itabuna.

Em 1968 foi nomeado Assistente Administrativo do Escritório Central de Coordenação, e dois anos mais tarde promovido a Superintendente Administrativo Adjunto, cargo que ocupará até sua transferência para Brasília.

Durante sua permanência na região Milson Tavares de Lima participou de diversos cursos de treinamentos, entre os quais de Relações Humanas, em São Paulo, e de Administração de Empresas, na Universidade Federal da Bahia. Fez também cursos de Contabilidade e de Liderança Executiva, e prosseguirá em Brasília seus estudos de bacharelado, iniciados na Faculdade de Direito de Ilhéus.

Nesta oportunidade desejamos ao excelente chefe e amigo sucessos em seu novo cargo, em Brasília.



Vista parcial do centro da cidade

BELMONTE

O MUNICÍPIO de Belmonte foi criado no dia 27 de maio de 1891, por força da Lei Estadual nº 386. Atualmente possui três distritos: Sede, Bôca do Côrego e Mogiquiçaba.

A SUA ÁREA é de 1.947 quilômetros quadrados e a altitude aproximada é de 4 metros. A temperatura média anual é de 25 graus centígrados.

BELMONTE limita-se ao norte com Canavieiras, ao sul com Santa Cruz de Cabralia, a leste com o Oceano Atlântico e a oeste com Itapebi.

A POPULAÇÃO do município é de 29.717 habitantes,

dos quais 20.850 estão distribuídos na zona rural e 8.867 na sede municipal.

A CIDADE está localizada à margem do Rio Jequitinhonha, distando três quilômetros do litoral. É ligada à BR-101 por rodovia estadual com 90 quilômetros de extensão.

O CACAU é a principal fonte de renda de Belmonte. Sua produção anual é de 325 mil arrôbas por ano (4.875 toneladas), sendo o 11º produtor de cacau do Brasil.

OS CACAUCULTORES dispõem de assistência técnica e creditícia da CEPLAC, através de um Escritório

Local instalado na sede do município desde 1964, e atualmente sob a direção do agrônomo Antônio Hércules.

AS CULTURAS da piaçava e do côco-da-baía também são de grande importância para o município.

NO SETOR educacional a população belmontense dispõe de 40 escolas primárias mantidas pela Prefeitura. Na cidade funciona a Fundação Educacional Pedro Calmon, com os cursos ginásial, pedagógico e comercial, abrigando 415 alunos. O Colégio possui 23 professores e tem como diretor o Bel. Valter Justiniano Soares.



Fundação Educacional Pedro Calmon

um município em foco

Sr. Walter Lapa,
Prefeito Municipal

BELMONTE conta com uma Unidade Sanitária do Estado e uma Maternidade, mantida pelo próprio município.

ENTRE AS ENTIDADES que possuem agência na cidade destacam-se a Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, INPS, IBGE, Capitania dos Portos e Banco da Bahia.

O MUNICÍPIO possui seis associações esportivas, quatro sociais, cinco religiosas e duas filantrópicas. O Sindicato Rural, cujo presidente é o Sr. Ângelo Victor, é uma das mais atuantes da cidade, oferecendo aos seus associados.

ESTE MUNICÍPIO possui um Jornal Oficial, de circulação semanal, uma emissora de rádio, prefixo

PYE-6, da Polícia, um serviço de alto-falantes e cinquenta aparelhos de telefone.

O PREFEITO de Belmonte é Sr. Walter Lapa. Entre as obras de maior importância de sua administração destacam-se a construção e recuperação de grupos escolares e a implantação da estrada Bôca do Côrego-Santa Maria Eterna, em convênio com a CEPLAC, atualmente em fase de estudos de campo.

A CÂMARA MUNICIPAL é formada por 13 vereadores, tem como presidente o edil Carlos Glauco Burlachini.

Defenda a planta mas se proteja

Waldemar Ferreira de Almeida em seu trabalho "Intoxicações Acidentais Humanas por Inseticidas" diz:

1. Nunca manipule os inseticidas com as mãos nuas. Se houver necessidade de misturá-los com as mãos, use luvas de borracha. Não pegue as sementes tratadas (sementes pretas) com as mãos desprotegidas. Evite respirar o pó preto;

2. Não aproveite os invólucros ou vasilhames de inseticidas para outros usos. Depois de esvaziados, enterre-os, como medida de segurança para crianças ou pessoas desprevenidas;

3. Evite respirar o pó ou inalar as gotículas de inseticidas; trabalhe em local aberto. Use máscara adequada;

4. Durante o trabalho no campo, com polvilhadeiras ou pulverizadores, proteja-se com capa de encerrado ou de borracha (ou então com uma pala de plástico). Use macacão de mangas compridas, chapéu impermeável de aba larga e botinas. Um véu de gaze, pendente por toda a volta da aba do chapéu, protege razoavelmente o rosto e as vias respiratórias contra as gotículas e partículas maiores de inseticidas;

5. Nunca faça a pulverização ou o polvilhamento contra o vento, ou ao lado de outro aparelho em operação. Evite este trabalho nos dias de muito vento.

6. Antes de comer e fumar, lave as mãos, braços e rosto.

ços e rosto. Tome banho e troque de roupa sempre que terminar o dia de trabalho. Ao iniciar o serviço use outro macacão, devidamente lavado;

7. Trabalhe poucas horas por dia na aplicação de inseticidas altamente tóxicos;

8. Nos trabalhos com inseticidas fosforados ao menor sinal de mal-estar, dor de cabeça, dor na nuca, suores frios, ardor no estômago, tonturas ou vômitos, pare o serviço, tome banho e um comprimido de sulfato de atropina, ou ingira o conteúdo de uma ampola de 0,5 mg de sulfato de atropina, e peça para ser levado ao Centro de Saúde, hospital ou ao médico mais próximo (mantenha-se em repouso);

9. Não utilize pulverizador com vazamento;

10. Não desentupa o bico do pulverizador com a boca".

A observância dessas dez regras significa e vitar acidentes. A elas acrescentamos um pedido: por caridade, pense nos seus filhos, pois um acidente fatal poderá ocorrer quando eles brincarem com um vasilhame ou invólucro bonito onde o veneno veio acondicionado. Poderá, ainda, acontecer quando, numa curiosidade de própria da infância for manipulado por suas mãos inocentes. Por esta razão, mais um lembrete: guarde os defensivos bem longe das crianças e de qualquer pessoa desprevenida.

QUESTÕES EM ADMINISTRAÇÃO RURAL

Apresentamos um roteiro para se controlar os gastos diretos e produções, determinando-se o custo variável médio de uma arrôba de cacau.

O agricultor pode fazer o seguinte:

1. Diariamente registrar os serviços realizados em cada roça, com indicação do número de operários, rendimento de serviços e material consumido.
2. Semanalmente reunir os dados registrados no controle diário de serviços.
3. Anualmente apurar os gastos diretos nas roças, separando mão-de-obra e material, utilizando como fonte os resumos semanais.
4. Controlar também as produções das roças, medidas em caixas, para cacau mole.
5. Após beneficiar o cacau, verificar a relação percentual entre as caixas anotadas e o cacau seco conseguido em arrôbas.
6. Fazer um quadro dos resultados obtidos nas roças durante o ano agrícola, com nomes das roças, área em produção, rendimento, valor da produção, gastos diretos e margem de lucro por hectare.
7. Dividir os gastos diretos (médios das roças) pelos rendimentos (médios das roças), achando assim o CUSTO VARIÁVEL MÉDIO de uma arrôba de cacau no período considerado.
8. O CUSTO TOTAL de uma arrôba de cacau, naturalmente, será a soma do custo variável médio aos custos fixos que resultam dos juros sobre capitais, depreciações, impostos, seguros, conservação e reparos de bens, riscos, transportes externos e outros itens não incluídos no cálculo dos gastos diretos.

A Escola Média de Agricultura da Região Cacaueira (EMARC) realizará este ano cursos de Organização de Empresas e Administração de Fazendas, que ajudarão na solução de muitos problemas semelhantes a estes.

Os agricultores interessados em participar destes cursos podem conseguir mais informações nos Escritórios Locais da CEPLAC.

Preparou: Altenides Caldeira Moreau
Técnico da EMARC

O CACAUCULTOR

EDITORES: Luis Carlos Cruz, J.C. Monteiro de Carvalho
REDACTORES: Tyrone Ferrucho, Milton Rosário

Tiragem: 20.000 exemplares

Impresso na Divisão de Comunicação da CEPLAC

MUNDO CURIOSO

Árvore Diferente

O botânico russo Nil Rindin conseguiu criar uma árvore que produz três frutos diferentes. Os galhos do centro produzem tangerinas, os de cima produzem limões e os de baixo laranjas.


Caracóis

Os caracóis mudam de sexo como as pessoas mudam de roupa. Dizem os cientistas que eles nascem machos e nesse estado se mantêm durante o primeiro ano de vida. Depois passam para o sexo feminino e só voltam ao masculino alguns meses antes de morrer. (Revista Ciência, Out. 1971)

DESCOBERTAS E INVENÇÕES

● A COCA-COLA foi inventada em 1866 pelo americano Dr. J. S. Pemberton. O nome foi sugerido pelo seu sócio R. Robinson.

● A DÁLIA foi descoberta pelo botânico sueco Dahal, nas montanhas do México, em 1784.

● O AVIÃO foi inventado em 1906 pelo grande aeronauta brasileiro Alberto de Santos Dumont. 

● O CLIPS PARA PRENDER PAPÉIS foi inventado em 1870 por um empregado de oficina, ao encontrar um grampo de senhora, ganhando com esse invento mais de 1 milhão de dólares.

● O APARELHO e as LÂMINAS DE BARBEAR foram inventados por Charlie Gillette em 1887.

ALIMENTO DOS DEUSES

Na linguagem dos botânicos o cacau é chamado THEOBROMA CACAO. THEO quer dizer deus e BROMA é alimento. Ou seja, cacau é alimento dos deuses.

De fato, após ter sido encontrado em forma nativa pelos índios mexicanos, o cacau era tão importante que os homens comuns não podiam servir-se dele. A pequena quantidade de frutos e de amêndoas ficava restrita à delícia dos sacerdotes que representavam os deuses. Suas amêndoas eram tão valiosas que serviam de moedas, funcionando como dinheiro.

Mas, isso foi há muito tempo, quase cinco séculos. Depois disso o homem passou a cultivar o cacau em muitas partes do mundo e o chocolate vulgarizou-se ficando ao alcance de qualquer um.

No Brasil, o cacau foi encontrado na Amazônia, em sua forma nativa. Mais tarde, em 1746, vindo à Bahia Luis Frederico Warneaux trouxe do Pará algumas sementes de cacau, fazendo entrega a Antônio Dias Ribeiro que as plantou na margem direita do Rio Pardo, hoje município de Canavieiras. Foi daí que o cacaueiro se espalhou pela região, cobrindo hoje uma área calculada em 400 mil hectares.



Saiba que...

A árvore de maior circunferência que se conhece está em Oaxaca, no México, e seu tronco mede 48,7 metros de diâmetro. Seria preciso 27 homens, com braços estendidos, para contorná-la.



A maior ave que existe, entre as 8 mil conhecidas, é o avestruz africano. Esta ave, que não voa, chega a ter 2,45 metros de altura e a pesar 135 quilos. O avestruz pode correr a uma velocidade de 56 quilômetros por hora.



O abacate é a fruta mais nutritiva que conhece. Tem 2.650 calorias por cada quilograma.

Agricultores de Pau Brasil constroem estrada

Cinco agricultores do município de Pau Brasil estão construindo com recursos próprios uma estrada com seis quilômetros de extensão, interligando suas fazendas para facilitar o transporte da produção para a estrada-tronco.

A obra custará Cr\$ 50.000,00 e os agricultores - Srs. Alvaro Veloso, José Maria Mendonça, José Torres Lima, Durval Santana e Elvino Velanes - firmaram contrato com uma firma construtora, cada um deles contribuindo com Cr\$ 10.000,00. O movimento foi incentivado pelo agrônomo Adnejar Almeida, do Escritório Local da CEPLAC em Pau Brasil.

IBAM dará cursos às Prefeituras

O Instituto Brasileiro de Administração Municipal (IBAM), através da Escola Nacional de Serviços Urbanos iniciará este ano mais três cursos por correspondência, para funcionários municipais do Legislativo e do Executivo, ou de suas entidades de administração indireta.

Os cursos, inteiramente gratuitos, serão sobre Administração de Obras Públicas, Orçamento-Programa a Nível Municipal e Tomada de Contas e Fiscalização Financeira, e visam a proporcionar o aperfeiçoamento funcional dos servidores municipais, atualizando-os em relação às técnicas modernas de trabalho.

Qualquer pedido de informação deverá ser dirigido ao Diretor da Escola, no endereço do IBAM: Rua Visconde Silva, 167-ZC 02, Rio de Janeiro.

ANTÔNIO PINHEIRO:

Apliquei a técnica e a produção aumentou



Dentre os vários cacauicultores do município de Belmonte o Sr. Antônio Pinheiro Alves Filho, de 57 anos de idade, foi convidado a contar algumas passagens de sua experiência com a cultura do cacau.

- Nasci em Belmonte e aqui sempre vivi. Meus pais eram de origem modesta e ainda jovem eu já trabalhava no comércio.

Prossigue contando Pinheiro - como é mais conhecido - que por volta de 1940 iniciou um pequeno plantio de bananeiras em terras que havia herdado, àquele tempo.

Mais tarde passou a morar na própria fazenda - onde residiu ao longo de 15 anos - época em que iniciou-se definitivamente na cacauicultura.

No começo - conta ele - como pequeno plantador de cacau, descobriu logo que só tinha a ganhar se tratasse bem das plantações. Por isso esforçava-se principalmente para manter a roça limpa, o que melhorava a produção das plantas e facilitava a colheita.

Em 1964, quando a CEPLAC instalou um Escritório Local em Belmonte, encontrou em Antônio Pinheiro um lavrador ansioso por aprender as novas práticas recomendadas para a agricultura moderna.

Foi com um financiamento da CEPLAC que ele combateu as pragas, com BHC, e fez outras práticas como desbrota, poda, raleamento de sementeira e abertura de valas para drenagem dos terrenos alagáveis. Com o financiamento, ainda construiu melhor instalações de beneficiamento do cacau. A partir de então os resultados alcançados foram sempre os melhores.

Hoje, além disso, Pinheiro está aplicando adubos em suas fazendas e incian-do a renovação de três hectares, utilizando sementes híbridas do CEPEC. Ele faz questão que o agrônomo vá às suas fazendas todos os meses, ou até mesmo todas as quinzenas, alegando que foi com estas visitas que seus trabalhadores aprenderam muita coisa nova e boa. Este ano Pinheiro espera alcançar 5.000 arrôbas.

Apesar de tudo isso ele não esconde as dificuldades e normas que tem enfrentado. E cita apenas uma:

- Um metro de pedra bruta, que eu compro por Cr\$ 10,00 em Itapebi, quando chega à minha fazenda, após descer o Jequitinhonha numa viagem que dura dois dias, fica por quase Cr\$ 60,00.

Mas Antônio Pinheiro Alves Filho não desiste. Ele ama a terra, as árvores, sabe que é dali que sai seu sustento. Por isso é que ele quer vê-las sempre bem cuidadas e tudo faz para isso. Nos próximos anos ele pretende construir mais algumas instalações, continuar com os tratamentos culturais e principalmente ampliar a área adubada.