

060 - DIAGNÓSTICO DE PROPRIEDADES DE PRODUÇÃO DO COGUMELO COMESTÍVEL AGARICUS BISPORUS EM PINHALZINHO/SP - João Paulo Furlan de Jesus, Marli Teixeira de Almeida Minihoni, Fabrício Rocha Vieira, Diego Cunha Zied - marliminhoni@fca.unesp.br

Introdução: O Módulo de Cogumelos da FCA, UNESP, Botucatu, SP, desenvolve atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão Universitária. No ano de 2008, desenvolveu atividades de Diagnóstico e de Suporte Tecnológico (SEBRAE) a Produtores de Cogumelo Comestível.

Objetivos: Diagnóstico de avaliação das condições sociais, econômicas e técnicas dos sistemas de cultivo, seguido de Suporte Tecnológico.

Métodos: Durante o período de 16/06/2008 a 21/06/2008, foram realizadas: 1. Visitas Técnicas a 20 propriedades de fungicultores de cogumelos comestíveis (*Agaricus bisporus*), integrantes da Associação de Produtores Rurais e Artesãos de Pinhalzinho (APRAPI), na cidade de Pinhalzinho/SP, 2. Capacitação técnica através de Reuniões Técnicas e Palestras, 3. Treinamento de alunos em atividades de Extensão Universitária, 3. Parceria FEPAF/ FCA/ SEBRAE.

Resultados: A mão-de-obra é predominantemente familiar. Somente 20% reserva legal. A água é de mina ou poço (90%) e de abastecimento público (10%). Funcionários “safristas” e permanentes estão presentes em 80% e 55% das propriedades, respectivamente. O número de funcionários varia de 2 a 4, 5 a 7, 8 a 10 e 11 a 13, para 40%, 50%, 5% e 5% das propriedades, respectivamente. Quanto à organização dos cultivos, 10%, 50%, 35% e 5% é inadequado, regular, bom e ótimo, respectivamente. O estado de equipamentos e instalações é bom, regular e ruim em 40%, 50% e 10% das propriedades, respectivamente. A produtividade média varia de 10 a 15%, 15 a 20% e 20 a 25% para 25%, 25% e 50% das propriedades. Quanto à posse da terra, 65% são proprietários, 30% são arrendatários e apenas 5% dos associados são empregados. A escolaridade dos fungicultores é variada: superior (35%), médio (30%), fundamental (30%) e primário (5%). Não há dados de fungicultores que dedicam tempo inferior a 40% na atividade de produção de cogumelos. A participação da fungicultura na renda das propriedades é menor de 10%, de 10 a 30%, de 30 a 60% e maior de 90%, para 11%, 27%, 24% e 38% das propriedades, respectivamente. Das propriedades avaliadas, 98% vendem cogumelos processados e apenas 2% vendem os mesmos in natura. O descarte do líquido de processamento (água + ácido cítrico + metabisulfito, etc.) é feito em fossa, solo e cursos de água (rios), em 60%, 35% e 5% das propriedades, respectivamente. Há carência de apoio técnico constante.