

I SIMPÓSIO CAPIXABA DE LIMÃO 'Tahiti'

TEMAS RELEVANTES:

“Fisiologia da planta do limão; utilização de fitoreguladores; manejo integrado de doenças e pragas de importância econômica para a cultura; e qualidade dos frutos do limão 'Tahiti' para exportação.”

DATA: 25 de abril de 2002.

HORÁRIO: 7:30 às 17:00 hs.

LOCAL: Pousada Woelffel Suíça



ESPÍRITO SANTO

Escritório Local de Desenvolvimento Rural ELDR de Santa Leopoldina(ES)

ABRIL/2002

SIMPÓSIO CAPIXABA DE LIMÃO 'Tahiti'

1 – IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO:

Promoção:

Associação dos Agricultores de Tirol e Califórnia – AGRITICAL;
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEAMA;
Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santa Leopoldina;
GAIA – Importação e Exportação Ltda;
Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural

Endereços:

Associação dos Agricultores de Tirol e Califórnia – AGRITICAL;
Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEAMA;
Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santa Leopoldina;
GAIA – Importação e Exportação Ltda;
Escritório Local de Desenvolvimento Rural do Incaper

Contatos:

Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;
Murilo Brunow Freitas – Incaper – Santa Leopoldina
Arlindo Stange – Prefeitura Mun. de Santa Leopoldina
Centro Regional de Desenvolvimento Rural Vitória
Dpto. Comunicação e Marketing Incaper- Vitória

Telefones:

(27) 3266-1181 / R: 215
(27) 3266-1177
(27) 3266-1177
(27) 3336-2525
(27) 3325-3111

Natureza da Programação:

Transferência de Tecnologia

Tipo de Programação:

Simpósio

Título da Ocupação:

Produtores Rurais, Trabalhadores da Citricultura/ “Cultura do Limão Tahiti” e Empresários

Local:

POUSADA VILA WOEFFEL – Rod. Afonso Schwab, km 8 – Suíça - Sede

Data e Horário:

Quinta Feira: 25 de abril de 2002 – 8:00 às 17:00 horas

Mobilização:

Associação dos Agricultores de Tirol e Califórnia – AGRITICAL; Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural de Santa Leopoldina – CMDRSL; Prefeitura Municipal de Santa Leopoldina; Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Santa Leopoldina e Incaper Local;

Recrutamento e Seleção:

AGRITICAL, Incaper, CMDRS Santa Leopoldina, STR Santa Leopoldina e FAES

Nº Participantes:

150 (Cento e cinquenta)

Carga Horária

8 horas

2 – EQUIPE RESPONSÁVEL PELO EVENTO:**2.1. Palestrantes:**

- * Dr. Paulo Roberto de Camargo e Castro – Pesquisador – Professor de Fisiologia Vegetal ESALQ/USP;
- * Dr. Eduardo Feichtenberger – Pesquisador, Fitopatologista Citricultura;
- * Dr. César José Fanton – Pesquisador, Entomologista – Incaper;
- * Dr. Pedro de Farias Burnier – Empresário Rural;
- * Dr. Flávio de Lima Alves – Pesquisador Citricultura – Incaper;

2. Equipe Organizadora:

Coordenadores do evento:

Engº Agrônomos:

Dr. Murilo Brunow Freitas – Incaper/ Santa Leopoldina;

Dr. Arlindo Stange – Prefeitura Municipal de Santa Leopoldina;

Dr. José Sidney Teixeira Saraiva – Incaper /CRDR Vitória;

Dr. Flávio de Lima Alves – Incaper / Pesquisador Citricultura;

Dr. Dalmo Nogueira da Silva – Incaper / Coordenador do Programa Estadual de Fruticultura;

Dr. Antônio Elias de Souza Silva – Pesquisador/ Incaper;

Dr. Pedro de Farias Burnier – GAIA Importação e Exportação Ltda.

Secretárias do Evento:

Élida Teixeira – Incaper / ELDR– Santa Leopoldina;

Ráuricar e Silva - Incaper / CRDR – Vitória.

3 – Equipe Mobilizadora:

Engº Agrônomos:

Dr. Murilo Brunow de Freitas – Incaper Santa Leopoldina;

Dr. Arlindo Stange – Prefeitura Municipal de Santa Leopoldina;

Rubens Leppaus – Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;

Francisco Bremenkamp – Associação dos Produtores Rurais de Santo Antônio;

4 – Equipe de Divulgação:

Departamento de Comercialização e Marketing – DCM / Incaper;

Dr. João Anselmo Molino – DCM/ Incaper Vitória;

Dr. Antônio Elias de Souza Silva – DCM/ Incaper Vitória;

Augusto Carlos Barraque – DCM/ Incaper Vitória;

Laudeci Maria Maia Bravin – DCM/ Incaper Vitória;

Selma Aparecida Pereira – DCM/ Incaper Vitória;

5 – Equipe de Apoio Logístico:

* Pousada Vila Woeffel, Suíça - Sede: Alimentação e preparo da estrutura local e organização do estacionamento;

* Transporte dos Prelecionistas (Aeroporto de Vitória – Santa Leopoldina – Vitória): Eng. Agrônomo Arlindo Stange / P. M. Santa Leopoldina;

* Auxiliar de Serviços: Faixas, Baners, Fotografia, etc. – Augusto Barraque – Incaper Vitória;

* Apresentação, durante o almoço, do Grupo Folclórico de Caramuru;

3 – JUSTIFICATIVA:

Nesses últimos 10 anos a produção brasileira de limão ‘Tahiti’ manteve-se em torno de 500 mil toneladas. A área¹ de cultivo da cultura estabilizou-se em 40.000 ha. A exploração deste limão tem apresentado boa rentabilidade. O custo da caixa² variou nos últimos anos de R\$ 2,00 a R\$ 4,25, chegando a ser vendido no mercado atacadista a R\$ 7,14 por caixa. Entretanto, esta situação de preço não se manteve estável na década passada, fato este, que dificultou a permanência de muitos produtores na atividade. A safra brasileira de limão ocorre de fevereiro a maio. Ela concentra-se nesta época porque as suas plantas não florescem durante parte dos meses frios do outono e do inverno. Mesmo havendo artifícios tecnológicos para a obtenção de produções satisfatórias na entre safra, entre os meses de agosto e dezembro, os conhecimentos disponíveis não são de pleno domínio dos produtores. Para obtenção da produção na entre safra, ocasião em que a fruta alcança melhores preços, é indispensável conhecer o ciclo fisiológico da planta do limão e lançar mão da utilização de técnicas como a aplicação de fitoreguladores. É importante, também, aprender a lidar com modernas técnicas de manejo integrado das doenças e pragas, para evitar potencializar o efeito dos produtos químicos aplicados, seja para induzir florescimento e aumentar a frutificação, seja para proteger as plantas e as suas produções. Ao analisar a possibilidade de se viabilizar a cultura, considerando a possibilidade de exportação de parte de sua produção, constata-se que as exportações brasileiras de limão ‘Tahiti’, apesar de quintuplicarem nos últimos seis anos, ainda não atingiram 10.000 toneladas anuais, o que é muito pouco em relação ao que é produzido no país. Mesmo assim, devido ao substancial valor de exportação alcançado, superior a US\$ 4,9 Milhões, e diante das perspectivas de aumento das exportações, com ampliação para novos mercados, inclusive, conforme consta no Programa de Exportações do Governo Brasileiro – PROEX, a exploração do limão adquiriu maior importância dentro do contexto da agropecuária brasileira, passando a receber maiores incentivos. Embora a safra do limão ‘Tahiti’ ocorra no período de maior fluxo das exportações (fevereiro a maio), a qualidade da fruta produzida não está atendendo plenamente às exigências do mercado externo. A razão é simples, os frutos são colhidos com padrão inadequado. Não apresentam tamanho e coloração em conformidade com as exigências internacionais. Em função disso, grande volume de frutos estão sendo refugados e comercializados no mercado interno a preços inferiores. A falta de conhecimento sobre as técnicas de raleio e de aplicação de fitoreguladores, aliadas ao manejo incorreto das doenças e pragas tem contribuído para isso. Para o Espírito Santo, que possui mais de 1.000,0 ha de área cultivada com esta cultura, e principalmente para os mais de 300 pequenos produtores de limão ‘Tahiti’ dos municípios da Micro-Região Central Serrana (Itarana, Itaguaçu, Santa Maria de Jetibá, São Roque do Canaã, Santa Tereza e Santa Leopoldina), que têm como objetivo destinarem parte crescente de suas produções para o mercado externo, assim como já o fazem com o Inhame, o Cara e o Gengibre, os assuntos a serem debatidos neste I Simpósio são de extrema importância, justificando, plenamente a sua realização.

4 – OBJETIVOS:

Geral

- **Demonstrar aos produtores e trabalhadores rurais, a utilização de tecnologias de fácil assimilação, de baixo custo operacional, visando proporcionar incremento de produtividade às lavouras de limão ‘Tahiti’, para garantir a sustentabilidade desta atividade no Município e na Região.**

Específicos

- **Contribuir para estabelecer a cultura do limão ‘Tahiti’ em propriedades de base familiar, de forma que proporcione retorno econômico e se torne mais uma alternativa de diversificação para estas propriedades;**
- **Transferir tecnologias de fácil assimilação, de baixo custo operacional, que não causem impacto ambiental e a saúde do homem;**
- **Reorientar os produtores e empresários, que para permanência nos mercados já alcançados, para uma inserção mais incisiva no mercado externo e, ainda, obter colheita no período de entre safra do limão ‘Tahiti’ é preciso adotar sistemas de exploração agrícola, com medidas que aumentem a eficiência e eficácia de aplicação de agrotóxicos, e medidas preventivas ao aparecimento de pragas e doenças antes que níveis econômicos de danos sejam detectados, para reduzir os custos de produção e melhorar a qualidade da fruta em última análise;**
- **Promover o nivelamento técnico dos participantes quanto a utilização do limão ‘Tahiti’, divulgando informações sobre o clone “ Peruano ” mais propício para exportação;**
- **Informar sobre a fisiologia da planta do limão ‘Tahiti’, seu desenvolvimento vegetativo, os diferentes ciclos de florescimentos e de produção que a espécie apresenta ao longo do ano;**
- **Proporcionar melhor entendimento sobre o uso correto de fitoreguladores, fungicidas e inseticidas na cultura do limão ‘Tahiti’, com a finalidade de evitar a formação de frutos defeituosos provenientes de floradas mal formadas e mal distribuídas;**
- **Divulgar a utilização de Fitoreguladores, fungicidas e inseticidas para induzir florescimentos extras com a finalidade de produzir limão na entre safra;**
- **Divulgar a utilização de fitoreguladores para realizar o raleio químico, e evitar que o excesso de produção em uma determinada época provoque quebra de galhos, alternância de produção, definhamento das plantas e diminuição de produtividade;**
- **Indicar o uso correto de fitoreguladores, fungicidas e inseticidas para proporcionar aumento na vida útil econômica dos pomares;**
- **Indicar o uso de fitoreguladores, fungicidas e inseticidas mais seletivos, mais eficientes, com a finalidade de diminuir o impacto ao meio ambiente;**
- **Indicar o uso de fitoreguladores para melhorar a qualidade individual dos frutos, seja o tamanho ou a manutenção da cor, produzir frutos mais homogêneos com maior valor comercial;**
- **Orientar as concentrações dos fitoreguladores, fungicidas e inseticidas a serem utilizados em função da época de aplicação;**
- **Indicar tipos de bicos e de difusores, e espalhantes adesivos compatíveis com os produtos fitoreguladores, fungicidas e inseticidas;**
- **Orientar qual deve ser a pressão de calibração do pulverizador em função do tipo de produto químico utilizado;**

6. RESULTADOS ESPERADOS

6.1. Qualitativos

Com a realização deste evento pretende-se promover o nivelamento dos participantes em relação ao conteúdo dos temas debatidos.

Espera-se atingir os seguintes resultados:

- **Estimular os produtores e demais participantes quanto a necessidade de se utilizar um novo clone de Limão ‘Tahiti’, pelo menos em parte dos pomares, para promover a diversificação da copa de limão e evitar o aumento da população de plantas do clone “Quebra Galho”, em um curto período do ano.**
- **Congregar informações para subsidiar os produtores e promover o desenvolvimento tecnológico da cultura de limão, em base sustentável, para permitir a sua evolução na região.**
- **Conscientizar produtores, técnicos e empresários, quanto à necessidade da aplicação correta de fitoreguladores, fungicidas e inseticidas, de modo a evitar que resíduos químicos contaminem as frutas produzidas, o meio ambiente e o Homem, e impeça que doenças e pragas adquiram resistência aos produtos recomendados.**
- **Sensibilizar os produtores quanto à importância da utilização de técnicas apropriadas de manejo de doenças e pragas, raleio, colheita, manuseio e beneficiamento dos frutos, de forma melhorar a qualidade e garantir maiores preços para os limões destinados principalmente para o mercado externo, além de diminuir as perdas no mercado interno comércio.**

A expectativa da Associação dos Agricultores de Tirol e California- AGRITICAL e demais produtores de Santa Leopoldina e Região, bem como das demais entidades envolvidas na promoção este evento, é de que algumas propostas sejam levantadas e possam contribuir para que:

- **A expansão da área de produção de limão ‘Tahiti’ ocorra com projetos ecologicamente sustentáveis.**
- **A ampliação dos pomares seja feita com mudas certificadas para preservar a cultura do limão na região.**
- **O governo efetive a fiscalização da produção e da comercialização de mudas no Estado.**
- **Seja criado um programa de apoio aos viveiristas de mudas cítricas no Estado, evitando, assim, que a importação de mudas provenientes de regiões onde foi comprovada a contaminação com pragas e doenças limitantes à cultura dos Citros.**

6.2.Quantitativo

- Estima-se a presença de 150 participantes entre produtores, pesquisadores, extensionistas, técnicos e empresários ligados à cadeia produtiva da cultura do limão da região serrana do Espírito Santo.
- Espera-se, também, que a realização deste evento possa contribuir para que a expansão da área de produção de limão ‘Tahiti’, ocorra com mudas de materiais genéticos superiores, livres de pragas e doenças, adaptados à região e seja feita com o clone “Peruano”, o mais adequado para a exportação.

05 – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PROGRAMAÇÃO

Data: Quinta - feira, 25 de abril de 2002

Local: **Pousada Woelffel** – Suíça, Santa Leopoldina, Espírito Santo.

Horários: 08:00–08:30 horas – Inscrições e Café da Manhã

08:30–09:00 horas – Abertura

**Prefeito Municipal de Santa Leopoldina
Sr. Idemar Jair Entringer**

**Presidente do Incaper
Dr. Paulo Marcos Lombas Galvão**

**Secretário de Estado da Agricultura do Estado do Espírito Santo
Dr. Marcelino Ayub Fraga**

**Presidente da Associação dos Agricultores de Tirol e Califórnia – AGRITICAL:
Sr. Tarcísio Eduardo Thomas**

**Presidente do IDAF
Sr. Francisco Diomar Forza**

**Presidente da FAES
Dr. Nyder Barbosa de Menezes**

**Representante da Federação dos Trabalhadores Rurais:
Sr. Paulo de Tarso Caralo**

**Chefe do Escritório Local de Desenvolvimento Rural de Sta. Leopoldina/Incaper
Dr. Murilo Brunow Freitas**

**Chefe do Centro Regional de Desenvolvimento Rural de Vitória/Incaper
Dr. José Sidney Teixeira Saraiva**

**Representante da Gaia Importadora e exportadora Ltda
Dr. Pedro de Farias Burnier**

Palestras:

Horários:

**09:00–09:15 horas – A cultura do limão ‘Tahiti’ *Citrus latifolia* no E S.
Eng^o. Agr^o Flávio de Lima Alves
Pesquisador Fitotecnia / Incaper**

**09:15–09:30 horas – Moderador: Eng^o. Agr^o Dalmo Nogueira da Silva
Extensionista / Incaper
Coordenador do Programa Estadual de Fruticultura/Incaper**

**09:30–11:00 horas – Manejo integrado de doenças de importância econômica em pomares de limão ‘Tahiti’.
Eng^o. Agr^o. Eduardo Feichtenberger
Fitopatologista APTA - Agencia Paulista de Tecnologia dos Agronegócios.
Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo.**

**11:00–11:30 horas – Moderador: Engº. Agrº José Ayres Ventura
Pesquisador Fitopatologista / Incaper**

Almoço : 11:30 às 13:00 hs.

13:00 – 14:15 h – Palestra 3: Fisiologia e aplicação de biorreguladores em pomares de Limão “Tahiti”do ES. Estratégias para a produção de limão com qualidade para exportação e obtenção de frutas na entre safra.

Engº. Agrônomo: Dr. Paulo Roberto de Camargo e Castro – Pesquisador, Professor de Fisiologia Vegetal ESALQ/USP;

14:15 – 14:30 h : Debate / Moderador: Dr. Flávio de Lima Alves/ Incaper

14:30 – 15:30 h – Palestra 4: Manejo integrado de pragas de importância econômica em pomares de limão “Tahiti”do ES.

Engº. Agrônomo: Dr. César José Fanton – Pesquisador, Entomologista – Incaper

15:30 – 15:45 h – Debate / Moderador: Dr. Maurício José Fornazier Pesquisador, Entomologista / Incaper

15:45 – 16:00 h - Coffe Break

16:00 – 17:00 h – Palestra 5: A Ação da GAIA no Estado na compra de Limão “Tahiti” para exportação.

Dr. Pedro de Farias Burnier

17:00 – 17:15 h : Debate / Moderador: Dr. Murilo Brunow Freitas/ Incaper

06 – PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS:

Técnicas de Ensino:

Palestras Técnicas, Demonstração de Métodos e Excursão

Recursos Instrucionais:

Data Show, Transparências, Fitas de Vídeo, Álbuns Seriados e Banner's.

Cerimonial do Evento:

Eng^o Agr^o. José Sidney Teixeira Saraiva

07 – AVALIAÇÃO DA AÇÃO:

Técnicas de Ensino

Palestras Técnicas, com Demonstração de Métodos e debates com os participantes, e Excursão ao Parkinhause da Gaia Importação e Exportação LTDA

Recursos Instrucionais

Data Show, Transparências, Fitas de Vídeo, Álbuns Seriados, Baners, Visitas à Unidade de Beneficiamento de Limão 'Tahiti', Visitas a pomares da Região, Realização de algumas práticas.

07 - AVALIAÇÃO DA AÇÃO

Através da observação de desempenho dos prelecionistas;
Avaliação do evento pelos participantes;
Avaliação do evento pelos colaboradores.

08 - RECURSOS NECESSÁRIOS

Recursos Humanos

Eng^{os} Agrônomos – 7 Produtores Rurais - 4
Técnicos Agrícolas – 3 Funcionários Administrativo - 4
Trabalhadores Rurais - 5

08 – RECURSOS NECESSÁRIOS:

Recursos Humanos:

Eng^o. Agrônomos: 7 Técnico Agrícola: 1 Funcionário Administrativos: 4

09 – RECURSOS FINANCEIROS - Memória de Cálculo (R\$)

Item	Especificação	Unid.	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Total (R\$)
------	---------------	-------	------------	----------------------	-------------

1	Folder Convite (Papel VG 180g/ A4 210 x 297 mm)	Unid.	200	2,49	498,00
2	Baner´s do Instituto sobre Manejo Integrado de Doença e Pragas; Fisiologia e Aplicação de Fitoreguladores em Limão ‘Tahiti’; Estratégias para produzir Limão na entre safra.	Unid.	3	82,00	246,00
3	Posters Pequenos (Papel VG 180g/ A4 210 x 297 mm)	Unid.			
4	Álbum Seriado (Colorido com 8 folhas cada) em Polietileno	Unid.	2	150,00	300,00
5	Faixas (5,00 x 0,70) em Pano	Unid.	3	70,00	210,00
6	Material de Decoração	Unid.	2	40,00	80,00
7	Telefone – Fax	Unid.	1.000	0,15	150,00
8	Xerox	Unid.	400	0,15	60,00
9	Papel (A4 210 x 297 mm – 75g/m²)	Resma	10	8,99	89,90
10	Pincel Atômico (Azul, Vermelho, Verde) ponta quadrada	Unid.	6	0,90	5,40
11	Tinta para Impressora Black (Epson Stylus Collor740 – S020 189) Orig	Cartucho	4	90,95	363,80
12	Tinta para Impressora Collor (Epson Stylus Collor740 – S020 191) Orig	Cartucho	4	84,00	336,00
13	Cartolina três cores (Azul, Amarela e Branca)	Folhas	5	0,40	2,00
14	Canetas esferográfica ponta grossa cristal escrita azul	Unid.	200	0,40	80,00
15	Morim Preto Infestado c/ 1,40 metros	Metros	40	1,80	72,00
16	Pastas Promocionais	Unid.	200,00	0,50	100,00
17	Crachás (cartela com 10 un)	Cart.	20	4,50	90,00
18	Blocos para Anotações t/oficio com 15 fls sem pauta	Unid.	200	0,10	20,00
19	Filme Fotográfico Colorido (100 ASAS – 36 Poses) c/ revelação	Unid.	4	48,50	194,00
20	Fita Adesiva Transparente modelo 3 M largura 5 mm	Rolo	10	3,00	30,00
21	Barbante Rolo de 50 metros 8 fios	Rolo	5	1,60	8,00
22	Copo descartável para café com capacidade de 50 ml	Cento	10	0,75	7,50
23	Garrafas Térmicas capacidade para 5 litros	Unid.	4	29,00	116,00
24	Copo descartável para água com capacidade de 200 ml	Cento	10	2,00	20,00

25	Água Mineral Garrafão de 20 litros com água	Unid.	20	3,50	70,00
26	Suporte para Água Mineral	Litros	4	12,00	48,00
27	Alimentação (Refeições: Prato – Feito)	Unid.	220	3,50	770,00
28	Guardanapos (pacote com 100 ud)	Pacote	10	0,70	7,00
29	Café da Manhã e Lanches (400 Pães c/Manteiga, Queijo , Apresuntado e 150 Litros de Refrigerante)	Unid.	400	0,94	376,00
30	Papel descartável toalha branco (pacote c/ 1.250 fls)	Pacote	4	13,80	55,20
31	Papel Higiênico branco, picotado, rolo com 40 m	Rolos	10	1,30	13,00
32	Sonorização de Ambiente (Um dia)	Unid.	1	150,00	150,00
33	Transporte de Trabalhadores Rurais (Ônibus p/ Produtores de Itarana)	Unid.	1	270,00	270,00
34	Aluguel de Auditório	Dia	1	100,00	100,00
35	Gasolina para movimentação da Equipe Organizadora(Alegre/Sta. Leopoldina; Linhares/Sta. Leopoldina; Vitória/ Sta. Leopoldina 1000 Km + Manutenção de Veículos)	Litros	500	1,55	775,00
36	INSTRUTORES(Externos R\$800,00; do Estado R\$180,00)	Unid.	5	428,00	2.140,00
37	ORGANIZAÇÃO DO SEMINÁRIO	Unid.	4	340,00	1.360,00
38	REALIZAÇÃO DO SEMINÁRIO	Unid.	44	65,00	2.860,00
39	PASSAGEM DE AVIÃO DE 2 PRELECIONISTAS DE SÃO PAULO (CAMPINAS/ VITÓRIA/CAMPINAS)	Unid.	2	589,40	1.178,80
40	HOTEL PARA PRELECIONISTAS DE SÃO PAULO	Diárias	6	52,00	312,00
41	SUB TOTAL	-	-	-	13.563,60
42	RESERVA TÉCNICA (10%)	-	-	-	1356,36
43	TOTAL	-	-	-	14.919,96

10 - USOS E FONTES

Materiais & Outros	INCAPER	OUTRAS INSTITUIÇÕES	PREFEITURA DE SANTA LEOPOLDINA	OUTRAS FONTES	TOTAL
1- Instrutores (5)	540,00	1.600,00	-	-	2.140,00
2- Baner's c/ Logomarcas dos Patrocinadores e Incaper	-	-	-	246,00	246,00
3- Impressos Gráficos (Folder's)	-	-	476,00	-	476,00
4- Pastas Promocionais c/ Crachás, Blocos e Lápis	-	179,70	-	-	179,70
5- Álbuns Seriados e Faixas	201,00	-	-	105,00	306,00
6- Café da Manhã e Lanches p/ 120 pessoas	-	-	-	77,50	77,50
7- Garrafas Térmicas, Garrações de Água c/ Suportes	-	-	-	229,00	229,00
8- Almoço p/ 120 pessoas	-	-	-	360,00	360,00
9- Veículo p/ transporte de Produtores e Trabalhadores	-	-	180,00	-	180,00
10- Locação de Equipamento de Som e Acomodações.	-	-	222,00	-	222,00
11- Combustível e Lubrificantes p/ Equipe Organizadora	-	-	465,00	-	465,00
12- Materiais de Escritório e Expediente	-	-	-	356,55	356,55
13- Material Fotográfico e Decoração	-	-	137,00	-	137,00
14- Telefone, Fax, E-mail e Xerox.	126,00	-	-	-	126,00
15- Organização do Dia de Campo	680,00	-	-	-	680,00
16- Realização do Dia de Campo	325,00	-	-	-	325,00
17- Sub-Total	1692,00	359,70	1.480,00	1.374,05	4.905,75
18- Reserva Técnica (5%)	84,60	17,98	74,00	68,70	245,28
19- Total	1.776,60	377,68	1.554,00	1.442,75	5.151,03

ASSOCIAÇÃO DOS AGRICULTORES DE TIROL E CALIFORNIA

Local e Data	Vitória, 09 de abril de 2002.
Assinatura do Proponente	<hr/> Abrahão Scarlot Presidente da AAJUVES

Vitória-ES, _____ de _____ de 2002.