

## Mandioca

# Português aperfeiçoa estudos na Esalq

Divulgação/Esalq

Tomás Sassetti Coimbra, 23 anos, cursa Agronomia no Instituto Superior de Agronomia em Lisboa, Portugal (ISA/UTL). Após ter terminado a licenciatura em Engenharia Agrônômica, desenvolve o mestrado em agronomia tropical e desenvolvimento sustentável. Vale destacar que, diferente daqui, o termo mestrado em Portugal remete ao último ano do curso, equivalente à residência ou projeto de fim de curso, característicos da graduação no Brasil. Durante um almoço na casa de familiares, um brasileiro amigo da família lhe disse que, caso quisesse estudar no Brasil, deveria procurar pela Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/Esalq). "É a melhor do Brasil", disse ele. Como projeto

de final de curso, o estudante conta ser fundamental ter a experiência de viver pelo menos um ano fora, em um país tropical. Para tanto, precisou selecionar um produto cultivado em ambiente tropical para aprofundar seus conhecimentos. "Optei então pela mandioca e, pelo avanço tecnológico, pela importância social da agricultura e pela dimensão deste país escolhi Brasil e, claro, a ESALQ, seguindo a sugestão daquele amigo", conta Sassetti.

**EM PIRACICABA** - No segundo semestre de 2012, o português cursou disciplinas na ESALQ e, essa semana, chegou a Piracicaba pela segunda vez. "Agora realizei o trabalho sob o tema "A cultura da Mandioca: a cadeia produtiva no Brasil",



Sassetti estudou na Esalq durante todo o segundo semestre de 2012

complementa. Na ESALQ, o graduando terá orientação de Marcos Silveira Bernardes, docente do Departamento de Produção Vegetal (LPV) e, concomitante, será e coorientado pelo professor Bernardo Pacheco de Carvalho (ISA/UTL). De acordo com o aluno, seu trabalho será composto, na primeira

parte, por uma descrição da cultura, englobando aspectos da economia, história e características fisiológicas. Em uma segunda parte, será feita a avaliação da cadeia produtiva deste bem, quando o autor observará as vias dos produtos e subprodutos da mandioca e o valor gerado em cada uma.