



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: USP

Data: 15/07/2014

Caderno/Link: <http://www.usp.br/imprensa/?p=41147>

Assunto: Produção de feijão cultivada por alunos da ESALQ é doada à comunidade de Piracicaba

## Produção de feijão cultivada por alunos da Esalq é doada à comunidade de Piracicaba

Cinco entidades assistenciais de Piracicaba receberam uma tonelada de feijão através de uma iniciativa da Casa do Produtor Rural (CPRural) e do Grupo de Experimentação Agrícola (GEA), da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq). A ação foi possível graças ao Projeto SolidarESA “Luiz de Queiroz”, que tem como proposta implantar a solidariedade como uma disciplina a ser vivida e aprendida na universidade, estreitando a relação existente entre a comunidade local e a universitária.

A produção de feijão, cultivada e beneficiada por alunos integrantes do GEA, sob coordenação dos professores do Departamento de Produção Vegetal (LPV), Durval Dourado Neto e José Laércio Favarin, e colaboração do docente aposentado José Dias da Costa, beneficiou a Associação de Pais e Amigos de Surdos de Piracicaba (Apaspi), Instituto Apostólico Secular Nossa Senhora do Cenáculo, Lar dos Velhinhos, Lar Betel e Associação Metodista de Ação Social (Amas).

Como produto cultivado por pequenos e grandes produtores em todas as regiões brasileiras, o feijão foi escolhido nesta primeira edição do SolidarESA, por tratar-se de alimento que combate a fome e a desnutrição devido às comprovadas propriedades nutritivas e, ainda, por ser a leguminosa mais consumida do Brasil. O alimento foi entregue aos representantes das entidades, dia 25 de junho, na Casa da Amizade de Piracicaba.

A segunda edição do projeto, que conta com o apoio do Programa Aprender com Cultura e Extensão da USP, Comissão (CCEX) e Serviço (SVCEX) de Cultura e Extensão Universitária, diretoria e departamentos da Esalq e Rotary Clube de Piracicaba, está programada para o primeiro semestre de 2015. Para tal versão será trabalhado o cultivo da batata, produto fundamental na cultura mundial, considerado alimento versátil e rico em carboidratos.

Mais informações por telefone: (19) 3429-4178, pelo e-mail: [cprural@usp.br](mailto:cprural@usp.br) ou no [site](#).

*(Com informações da Assessoria de Comunicação da Esalq)*