

CeasaMinas participa de evento sobre bananicultura

A CeesaMinas marcou presença no evento “Abanorte Fruit Connections e Banana Fit – IV edição”, sediado em Janaúba, no Norte de Minas, na última semana. O público participante teve a oportunidade de adquirir conhecimentos, trocar experiências e fazer negócios, por meio de 30 palestras/debates, estandes, além de experiências gastronômicas e culturais relativas à fruta.

O chefe da Seção de Agroqualidade (Seagro), Michel Ferreira, e o engenheiro agrônomo Joaquim Alvarenga representaram a CeesaMinas no evento. Entre as palestras, Michel destaca duas: “Agronegócio no novo Brasil”, do engenheiro agrônomo e ex-ministro Roberto Rodrigues, e “Desafios da fruticultura, tecnologia e sustentabilidade no mundo globalizado”, do também engenheiro agrônomo Xico Graziano.



Michel Rodrigues, Nilde Lage (presidente da Abanorte - Associação Central dos Fruticultores do Norte de Minas) e Joaquim Alvarenga durante o evento em Janaúba

Um dos momentos mais importantes das palestras, na opinião do chefe da Seagro, foi sobre o associativismo e o cooperativismo. “Essa união de forças já é uma realidade, aliada à produção com sustentabilidade e ênfase na produção de baixo carbono. Outro ponto importantíssimo foi a utilização de inteligência artificial como ferramenta tecnológica na fruticultura”, completa Michel.

Barracão do Produtor

Já no dia 24/3, os dois técnicos visitaram o Barracão do Produtor de Onça do Pitangui (MG), onde ministraram uma palestra aos agricultores. Eles trataram da importância do município para o mercado da CeesaMinas, além de temas como classificação, embalagem e rotulagem de produtos.

O Projeto Barracão do Produtor conta atualmente com 12 galpões em funcionamento no estado, onde produtores rurais, organizados em associações, podem beneficiar frutas e hortaliças.

Restaurantes do entreposto de Contagem deverão instalar caixa de gordura

A CeasaMinas notificou todos os restaurantes e lanchonetes do entreposto de Contagem para cumprimento de norma da Copasa que exige a instalação de caixas de gordura. Essa caixa retém a gordura que vem da cozinha, evitando entupimento da tubulação que vai para a rede coletora da rua. Além disso, também evita o mau cheiro e a entrada de baratas e ratos.

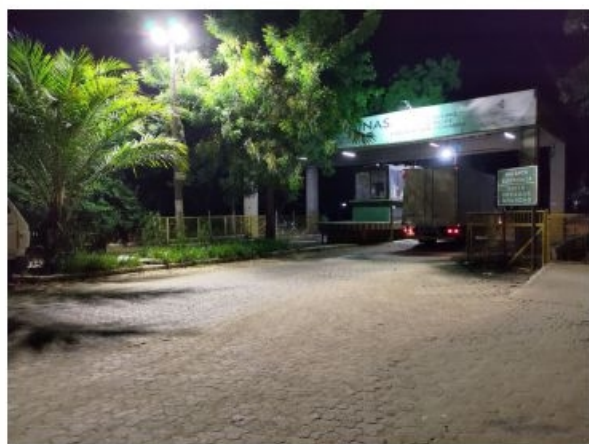
Conforme explica o chefe do Departamento de Engenharia e Infraestrutura da CeasaMinas, Bruno Santos, a adequação também traz benefícios para o meio ambiente, uma vez que a presença da caixa de gordura impede a chegada desses rejeitos ao lençol freático. Os restaurantes e lanchonetes têm 90 dias para realizar a adequação.

Novos refletores de LED ampliam iluminação do entreposto de Valadares

A CeasaMinas – Governador Valadares promoveu melhorias no sistema de iluminação das vias e das áreas de estacionamento dos pavilhões GNP e GP1, bem como da área de parada dos caminhões na portaria principal, com o objetivo de levar mais segurança aos usuários.

“Nossa intenção é prevenir ‘furtos de oportunidade’ e acidentes durante a carga e descarga de mercadorias, bem como facilitar a conferência de documentação na portaria”, explica o gerente da unidade, Felipe Schabuder.

Essas melhorias envolveram a substituição dos refletores antigos e que estavam fora de operação por novos refletores de LED. Além disso, outros pontos de iluminação foram criados no entreposto, colaborando com a ampliação da iluminação.



Estudantes conhecem Prodal Banco de Alimentos

Alunos do Colégio Marista Dom Silvério, de Belo Horizonte, visitaram, na última semana, o Prodal Banco de Alimentos do entreposto de Contagem. Divididos em cinco turmas, 102 alunos, de 9 a 12 anos, conheceram todas as etapas do programa, desde o recebimento dos alimentos até as doações.

O processo de desidratação de produtos para produção do mix de legumes foi um dos destaques da apresentação. As crianças experimentaram produtos feitos com esse mix, como sopa e pão de queijo, e ainda receberam noções sobre o papel da CeasaMinas no abastecimento agroalimentar.

Segundo a professora Cláudia Neves, o objetivo da visita é incentivar a criação de ideias para combate à fome pelas crianças. “Elas precisam conhecer o que já é feito nesse sentido e ir além do que o professor fala em sala de aula”, conta. Para a professora, o resultado da visita foi positivo. “As crianças já tiveram ideias para criar uma campanha que incentive a doação dos lojistas ao Prodal”, fala.



Crianças conheceram o processo de desidratação e experimentaram a sopa feita com o mix de legumes, que contém vegetais como cenoura, beterraba e mandioca