Abastecer Brasil

Julho 2012 | nº8 | www.abracen.org.br | DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Os prejuízos do AQUECIMENTO GLOBAL

COMO O EFEITO ESTUFA AFETA A PRODUÇÃO AGRÍCOLA E PROVOCA REDUÇÃO NA OFERTA DOS PRODUTOS?

BAIXO CARBONO

COMO A AGRICULTURA PODE CONTRIBUIR PARA REDUZIR EM ATÉ 38% DOS GASES QUE PROVOCAM O EFEITO ESTUFA?

INVERNO BRASILEIRO

COMO AS VARIAÇÕES DE TEMPERATURA INTERFEREM NA PRODUÇÃO E QUAIS AS ESTRATÉGIAS PARA GARANTIR A OFERTA?

ASSU

Associação dos Empre

Unidos pelo m

SIA SUL - Trecho 10 Lote 05 | Pav. B-4 CEASA-DF

UCENA

esários da CEASA - DF

Inspirando confiança
e satisfação

esmo objetivo!

www.assucena.org - Tel: (61) 3363-1227

INCENTIVAR
o Pequeno Agricultor
É CULTIVAR
um Estado mais justo.

Famílias de pequenos e médios produtores rurais representam 80% dos agricultores do estado do Rio de Janeiro. Ou seja, grande parte dos alimentos que chegam todos os dias à mesa de cariocas e fluminenses depende do trabalho dessas pessoas.

Não é à toa que o Governo do Estado, através da Secretaria de Desenvolvimento Regional, Abastecimento e Pesca, não tem medido esforços para oferecer melhores condições a esses produtores. Em 2011, em iniciativa inédita no país, a CEASA-RJ destinou um pavilhão exclusivo à agricultura familiar, estabeleceu diversas parcerias voltadas ao desenvolvimento rural sustentável e fomentou ações de fortalecimento à participação do pequeno agricultor nas políticas públicas de comercialização, em especial no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), em que 30% da merenda da rede pública de ensino são adquiridos diretamente da agricultura familiar.

Quando todos têm acesso a oportunidades, geramos mais empregos, distribuímos melhor a renda e construímos um Estado mais justo.

Mais justo para o pequeno produtor rural, que pode viver do seu trabalho com dignidade.

Mais justo para o meio ambiente, que passa a ser preservado com práticas sustentáveis.

E mais justo para você, que tem à sua mesa maior variedade de produtos, com melhor qualidade e a preços mais baixos.

GOVERNO DO Rio de Janeiro

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL, ABASTECIMENTO E PESCA

CEASA RIO DE JANEIRO

EXPEDIENTE

Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento

Presidente | João Alberto Paixão Lages [CeasaMinas]
1º Vice Presidente | Mário Maurici de Lima Morais [Ceagesp]
2º Vice Presidente | Romero Fittipaldi Pontual [Ceasa-PE]
3º Vice Presidente | Paulo Sérgio Braña Muniz [Ceasa Rio Branco]
Diretor Norte/Nordeste | Marco Aurélio Casé [Ceasa-PE]
Vice-Diretor Norte/Nordeste | José Tavares Sobrinho [EMPASA-PB]
Diretor Sudeste/Centro-Oeste | Sérgio Luiz Juliano [Ceasa Campinas-SP]
Vice-Diretor Sudeste/Centro-Oeste | Leonardo Penna de Lima Brandão [Ceasa-RJ]
Diretor Sul | Nestor Pistorello [Ceasa Caxias do Sul-RS]
Vice-Diretor Sul | Ari João Martendal [Ceasa-SC]
Secretário Executivo | José Amaro Guimarães Moreira

Vice-Presidente FLAMA | Antônio Reginaldo Costa Moreira [Ceasa-CE]

Conselho Fiscal Titular
Rodrigo Soares Gaia [Ideral-AL]
Getúlio Darci Curty Pires [Ceasa-ES]
Reub Celestino [EBAL-BA]

Conselho Fiscal Suplente
Wilder da Silva Santos [Ceasa-DF]
Raimundo Fernandes da Silva [Ceasa Paulo Afonso-BA]
José Eustáquio Rodrigues Alves [Ceasa Patos de Minas-MG]

COORDENAÇÃO EDITORIAL Cláudio Fernandes
COLABORADORES Alessandro Conegundes (MG 11.155 JP), Carlos Dusse (MG 14.004 JP)
Vinícius Mattiello (MG 14.601 JP)
ESTAGIÁRIOS Douglas Vivas, Raio de Luar

ABRACEN
SGAS, Quadra 901, Bloco A, Lote 69 - Ed. Conab - Sala 101/B. Brasília/DF. CEP 70.390-010
Telefone: 61 3312.6237 | www.abracen.org.br
Responsável | Jusmar Chaves

www.midiamixcomunicacao.com.br

Edição de Revistas e Livros e desenvolvimento de Aplicativos Mobile

DIRETOR EXECUTIVO Frederico Bicalho
DIRETOR EDITORIAL Christiano Bicalho
COORDENADORA DE PRODUÇÃO Júlia Cássaro
DIRETORA DE ARTE Tatiane Martins
DESIGNER JR. Maytê Lepesqueur
ASSISTENTE DE CRIAÇÃO JR. Marcos Castilho
ESTAGIÁRIOS DE CRIAÇÃO Bruno Dayrell / Isabela França
ASSISTENTES DE PRODUÇÃO Josiane Spínola / Júlia Nassif / Yanna Barreto
REVISÃO Jéssica Soares
PERIODICIDADE Trimestral
FOTOLITO IMPRESSÃO Rona Editora
DISTRIBUIÇÃO Nacional
TIRAGEM 15.000 unidades
ATENDIMENTO AO LEITOR atendimento@ad2editora.com.br

A Revista Abastecer Brasil não se responsabiliza pelo conteúdo dos anúncios e artigos assinados. As pessoas que não constam no Expediente não têm autorização para falar em nome da Revista Abastecer Brasil ou de retirar qualquer tipo de material se não tiverem em seu poder autorização formal do diretor-executivo constante do Expediente.

A Revista Abastecer Brasil é uma publicação da AD2 Editora Ltda.
Rua Ludgero Dolabela, 1021, 8º andar • Gutierrez • Belo Horizonte • MG
CEP: 30430-130 • Telefax: (31) 3299-5500 • Departamento Comercial: (31) 3347-4774
www.ad2editora.com.br

INTERAÇÃO:
a *palavra* de ordem do momento

> “TÃO IMPORTANTE QUANTO A TROCA DE EXPERIÊNCIAS DE SUCESSO É A POSSIBILIDADE DA COMUNICAÇÃO DAS ÚLTIMAS NOTÍCIAS, COMO É FEITO NESTA REVISTA, A *ABASTECER BRASIL*, DO SETOR DO AGRONEGÓCIO.”

Desde a criação do mundo que foi dado ao homem um presente de grande poder. Pode-se dizer que é uma ferramenta de grande utilidade para todos os povos do mundo. Uma ferramenta virtual, que não existe no mundo físico, mas das ideias. Esse grande presente foi *a palavra*. Através dela, o próprio homem foi criado e, também por ela, acordos foram feitos em nome do progresso.

Nos dias de hoje, a palavra não tem sido valorizada. Essa ferramenta que possibilita a comunicação, em épocas passadas, era empenhada e não era preciso que fosse documentada em papel. Atualmente, no entanto, os tempos são outros e, agora, o documento ganhou grande importância.

Seja como for, a palavra ainda conta com grande poder, já que é eterna, não se dissolve, sobrevive aos anos, pode tecer obras magníficas como o discurso de Luther King, onde o sonho de igualdade e liberdade ganhou ares majestosos. A palavra, todavia, nem sempre é utilizada com cautela pelo homem.

Em mãos corretas, entretanto, ela produz efeitos benéficos e de crescimento. E assim foi aqui no Brasil, mais especificamente em cada central de abastecimento deste país, quando se utilizaram das palavras para firmar parcerias em nome do compromisso com o agronegócio nacional.

Com as palavras, tão importante quanto a troca de experiências de sucesso é a possibilidade da comunicação das últimas notícias, como é feito nesta revista, a *Abastecer Brasil*, do setor do agronegócio. Nesta edição, através dessa magnífica ferramenta, o leitor poderá ser informado das novidades das Ceasas brasileiras na editoria conhecida por *“Painel”*, também ficará por dentro de tendências culinárias através da seção de *“Pratos Típicos”*, além da apreciação técnica de experientes profissionais a respeito das vitórias e obstáculos enfrentados pelo abastecimento nacional, o que será feito pela editoria *“Técnicos Experientes”*.

Pela palavra, a oitava edição desta publicação traz ainda uma pauta considerada central, não só para o agronegócio, mas como para todos os brasileiros: *“Aquecimento Global e os seus efeitos para o abastecimento alimentar”*.

O desejo maior é, portanto, que nos próximos anos, seja dada ao homem a dádiva da sabedoria para originar, por meio da palavra, votos de prosperidade e crescimento para todas as Ceasas, assim como para o abastecimento brasileiro.

Boa leitura a todos!

João Alberto Paixão Lages
Presidente da Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento (Abracen)

EVENTOS 2012

ABRACEN – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO (WWW.ABRACEN.ORG)

ENCONTRO NACIONAL DAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO
Data: 01 a 03/08/2012
Local: Rio de Janeiro/RJ

WUWM – UNIÃO MUNDIAL DOS MERCADOS ATACADISTAS (WWW.WUWM.ORG)

CONFERÊNCIA WUWM
Data: 12 a 14/09/2012
Local: Poznan / Polônia

ABH – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE HORTICULTURA (WWW.ABHORTICULTURA.COM.BR)

VIII ENSUB – ENCONTRO NACIONAL DE SUBSTRATOS PARA PLANTAS
Data: 29/08 a 01/09/2012
Local: Campo Grande / MS

III SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE PLANTAS MEDICINAIS
Data: 14 a 19/10/2012
Local: Aracaju / SE

MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (WWW.AGRICULTURA.GOV.BR)

CURSO: QUALIFICAÇÃO (HABILITAÇÃO) DE CLASSIFICADORES DE PRODUTOS VEGETAIS NA CLASSIFICAÇÃO DE CANJICA DE MILHO, ERVILHA E LENTILHA
Data: 13 a 21/08/2012
Local: Curitiba/PR

SUMÁRIO

entrevistas

Torben Flinch e Maria Cavit WUWM • 30

Luiz Damaso Gusi As novas estratégias da Ceasa Paraná • 38

Altivo Cunha Consultor da FAO fala sobre o papel do Brasil no combate à fome e à miséria • 46

matérias

Leitor em Foco Envie sua mensagem para a Abastecer Brasil • 10

Técnicos Experientes João Felisberto Miranda: experiência profissional faz a diferença na carreira • 14

Os invernos do Brasil O abastecimento durante a estação em todo o país • 16

Produtos Exóticos Kino ou kiwano: Uma fruta, dois nomes e muitos espinhos • 20

Meio ambiente Plano ABC beneficia produtores rurais e reduz a emissão de gás carbônico • 24

Painel O que é destaque nas ceasas do Brasil • 26

Capa Aquecimento global: Produção alimentar na luta contra o efeito estufa • 32

Ceasa Destaque Ceasa Rio Grande do Sul: cidade do abastecimento • 40

Gastronomia Cozinha maravilhosa: A culinária nos morros e nos shopping do Rio de Janeiro • 42

Ceasa Destaque Os projetos que estão mudando a central de abastecimento da Paraíba • 48

Ferbras O que a criação da primeira ceasa privada do Brasil representa para o setor • 54

Eventos Abracen Confira como foi o primeiro encontro da Abracen em 2012, realizado em São Paulo • 58

artigos

Ricardo Ferreira Silva Paradoxo agroalimentar • 12

Carmo Robilotta Hora de cicatrizar a ferida • 22

Ivens Roberto Mourão Surge uma nova ceasa • 52

FALE COM A EQUIPE DA REVISTA ABASTECER BRASIL

Envie sugestões, críticas e dúvidas pelo e-mail:

revistaabastecerbrasil@abracen.org.br

Ou por carta para:

Revista Abastecer Brasil - Rodovia BR-040 - Km 688

Bairro Guanabara - Contagem/MG - CEP: 32.145-900

Na mensagem, informe sua cidade e seu estado. Este é um espaço para você, leitor, dar a sua opinião sobre os assuntos abordados na revista e contribuir para o debate sobre os temas relevantes para o desenvolvimento do setor de abastecimento alimentar.

As cartas podem ser editadas, sem prejuízo do conteúdo, para podermos publicar mais mensagens.

Foto: © Juliengrondin | Dreamstime.com

Acegri

Desde 1976 cuidando dos interesses dos produtores e usuários da Ceasa-RJ

A Ceasa do Rio de Janeiro é a segunda maior central de abastecimento da América Latina. Há 36 anos lutando pela eficiência em seus processos, a Associação Comercial dos Produtores e Usuários da Ceasa Rio (ACEGRI) vem garantindo hortifrutigranjeiros de qualidade na mesa do consumidor fluminense e mais saúde para toda a população do estado.

Avenida Brasil, 19.001 – Pavilhão 43 – Cabeceira Sul, Irajá, Rio de Janeiro

www.acegri.com.br

PARADOXO AGROALIMENTAR

RICARDO FERREIRA PRADO CARDOSO E SILVA[1]

Foto: © Bvdc | Dreamstime.com

Nos últimos anos, inúmeras foram as atuações governamentais voltadas para a alimentação e/ou sistema agroalimentar, das quais podemos destacar, não necessariamente nesta ordem de criação, a Emenda Constitucional (EC) 64/2011, a Lei 11.346/2006, a instituição dos bancos de alimentos, a criação do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e a implantação do programa Fome Zero, somente citando algumas.

Sinteticamente falando, a EC 64/2011 introduziu a alimentação como direito social, ao lado da educação, da saúde, do trabalho, da moradia, do lazer, da segurança, da previdência social, da proteção à maternidade e à infância e da assistência aos desamparados, todos consignados no artigo 6º da Constituição da República.

Por seu turno, a Lei 11.346/2006 criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sisan), composta pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea) e pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, cujo objetivo é formular e implantar políticas, planos, programas e ações com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Nesse contexto, houve a instituição dos bancos de alimentos, a partir de 2006, cujo objetivo é arrecadar, por intermédio de doações, alimentos impróprios à comercialização, face a perecibilidade premente. Entretanto, propícios ao consumo, selecioná-los, classificá-los, processá-los e embalá-los para, posteriormente, distribuí-los gratuitamente às entidades assistenciais de acordo com suas reais necessidades de consumo, que são definidas a partir de um trabalho de avaliação desenvolvido pela equipe do próprio Banco de Alimentos.

Nessa linha, o governo federal criou em janeiro de 2004 o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) que, por intermédio da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sesan), tem a missão de promover a inclusão social, a segurança alimentar, a assistência integral e uma renda mínima de cidadania às famílias que vivem em situação de pobreza.

Por fim, o Programa Fome Zero, adotado a partir de 2003, que é um conjunto de ações com o objetivo de promover a segurança alimentar e nutricional de todos os brasileiros.

Tais atuações governamentais têm como pano de fundo erradicar a fome, por intermédio da segurança alimentar e nutricional de todos os brasileiros em situação vulnerável, o que é uma atitude louvável.

Ocorre que, em sentido completamente oposto às atitudes governamentais elencadas acima, o mesmo governo mantém, desde 2003, a CeasaMinas – Centrais de Abastecimento de Minas Gerais S/A no Plano Nacional de Desestatização (PND), estando esta estatal aguardando, desde 2009, manifestação do Ministério da Fazenda acerca da "solicitação feita pelo Mapa de retirada da Companhia de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais (CASEMG) e da CeasaMinas do PND[2] ", o que é um paradoxo e, ao mesmo tempo, um retrocesso.

É um paradoxo porque a CeasaMinas é o complexo agroalimentar mais diversificado do Brasil, com mais de dois milhões de metros quadrados, somente a unidade de Contagem, com 698 empresas instaladas e 13.700 produtores cadastrados, dos quais 3 mil comercializam regularmente, composta de seis unidades dentro do Estado de Minas Gerais.

---

1. Advogado, pós graduado em Direito de Empresa e Direito Processual e Material do Trabalho.

2. Relatório de Atividades 2009 do BNDES – Banco Nacional de Desenvolvimento, p.17

A CeasaMinas oferta 2,77 milhões de toneladas, o que possibilitou um valor comercializado da ordem de R$ 4,3 bilhões anuais, movimento que se aproxima do Produto Interno Bruto (PIB) do município de Uberaba/MG, sétimo maior produtor de riquezas no Estado de Minas Gerais.

Aliada a isso, a CeasaMinas, unidade de Contagem, mantém, desde 2002, o Programa de Distribuição de Alimentos e inaugurou em 2007 o Prodal Banco de Alimentos, entre outros inúmeros projetos de responsabilidade social e ambiental em andamento.

Tudo isso, com um efetivo parco, de aproximadamente 480 profissionais, entre concursados e terceirizados, parcerias com universidades, centros de pesquisas e tecnologia, instituições públicas e privadas, que buscam incansavelmente eficiência em seus resultados, otimizando recursos na tarefa diária de ligar o produtor ao consumidor.

Enfim, os marcos alcançados pela CeasaMinas, ao longo dos 38 anos de existência e experiência, a infraestrutura, o know-how e o pessoal qualificado demonstram o paradoxo governamental de intensificar o sistema agroalimentar e, ao mesmo tempo, desmantelá-lo, mantendo e/ou retardando a retirada da CeasaMinas do PND.

É um retrocesso porque a "política de abastecimento alimentar", tão propalada no programa de Acesso à Alimentação: banco de alimentos, elaborado pelo Departamento de Promoção de Sistemas Descentralizados da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, se confunde com as atividades desempenhadas pela CeasaMinas há anos.

Nesse sentido, observa-se que a CeasaMinas realiza há anos a "política de abastecimento" e reúne em si todas as condições necessárias ao desenvolvimento das atuações governamentais voltadas para a alimentação e/ou sistema agroalimentar impressas nos últimos anos pelo governo federal, tais como a infraestrutura, o know-how e o pessoal qualificado. Entretanto, por falta de uma visão macro, quer se desfazer dela, mantendo-a no PND e/ou retardando a sua retirada do programa.

Diante do exposto, não nos restam dúvidas ao afirmar que o governo vem cometendo um erro crasso ao ignorar as atuações da CeasaMinas em mantê-la no programa nacional de desestatização, pois essa empresa é o sustentáculo dos programas governamentais voltados para a alimentação e/ou sistema agroalimentar impressas nos últimos anos pelo governo federal, bastando, para tanto, apenas um olhar diferenciado e/ou uma interação entre os ministérios.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL FAZ A DIFERENÇA NA CARREIRA

HÁ 37 ANOS NA CEASAMINAS, JOÃO FELISBERTO MIRANDA FALA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA EXPERIÊNCIA PARA O SETOR DE ABASTECIMENTO

Por RAIO DE LUAR

João Felisberto Miranda tem 63 anos de idade. Nascido em Pará de Minas, a 84km de Belo Horizonte, mora na capital há 50 anos. Um dos funcionários mais antigos da CeasaMinas, tem 38 anos de caminhada na empresa e já assumiu mais de dez cargos, dentre eles, a presidência por um curto período.

"Miranda ingressou na CeasaMinas em 1975, um ano após a inauguração. Como outros mais antigos da empresa, começou na base e foi formado ao longo do tempo, adquirindo conhecimentos que o levaram a crescer junto com a CeasaMinas", conta Paulo Sá, gestor do departamento financeiro, que também é um dos funcionários mais antigos da empresa. Ele afirma que Miranda é um excelente técnico e companheiro. "No meu entendimento, é muito importante a empresa possuir em seu quadro de pessoal um técnico capaz e do nível do nosso amigo Miranda", expressa Paulo.

Outro funcionário que faz parte desse grupo de pessoas que ajudaram a CeasaMinas a crescer é Romeu Vieira, do setor de agroqualidade. "Miranda tem todo o conhecimento do processo de comercialização. Qualquer assunto que for discutido com ele, com certeza, ele saberá argumentar. O grande sucesso da Ceasa deve-se a vários funcionários antigos que permaneceram na empresa e consolidaram o desenvolvimento dessa central de abastecimento", afirma Romeu.

Na opinião do funcionário João Bosco, do setor de logística, "Miranda é um professor nesta universidade chamada CeasaMinas, que, usando do grande laboratório que é o mercado, ajuda a formar técnicos para administrar cotidianamente o grande evento que é a comercialização".

Atualmente, João Felisberto Miranda é assessor especial da presidência e conta em entrevista à "v Brasil" sobre o seu processo de crescimento profissional na central de abastecimento e o crescimento de qualidade pelo qual a Ceasa passou ao longo desses anos.

TRAJETÓRIA PROFISSIONAL

1975 Entrou na CeasaMinas como orientador de mercado

1976 Participou da implantação da Feira Coberta do Padre Eustáquio e do Mercado Distrital do Cruzeiro, em Belo Horizonte, onde foi 1º gerente de varejo

1983 Retornou para a CeasaMinas, na área de Planejamento de Estudo de Implantação e Equipamentos de Mercado, um departamento que cuidava do mercado de varejo em várias cidades de Minas Gerais

1989 Foi gerente da unidade de Uberlândia por seis meses; Voltou para Contagem e assumiu a Seção de Cadastro

1990 Assumiu a Diretoria Técnico-operacional

Fotos: Prancheta: Sxc.hu – Carrinho de Compras: © Paul Prescott | Dreamstime.com

1. Qual a sua formação?
Tenho ensino médio completo, mas, pela experiência, sou técnico em abastecimento. É o nome que adotamos.

2. Como você iniciou sua vida profissional na Ceasa? O que o senhor fazia antes?
Antes de trabalhar na Ceasa, eu trabalhava em comércio como vendedor. Fui contratado pela Ceasa como orientador de mercado em 1975.

3. Quais experiências foram mais valiosas para você durante a sua trajetória na empresa? Como foi a sua experiência na presidência da Ceasa?
Se for falar de experiência, para mim, a Ceasa faz parte da minha vida. Tudo que eu aprendi aqui, desde o início até hoje, é contado como experiência. Eu tive a oportunidade de exercer todos os cargos dentro do escalão da Ceasa, desde orientador de mercado, chefe de seção, chefe de departamento, diretor técnico até a presidência. Todos os cargos que ocupei aqui dentro me trouxeram grandes experiências profissionais. Eu penso que todos os cargos pelos quais passei foram importantes e somaram muito na minha trajetória. Eu ocupei o cargo da presidência só por cinco dias e não senti diferença estando como presidente, porque sempre vi a Ceasa como uma família. Sou uma pessoa muito simples e, profissionalmente falando, nenhum cargo subiu à minha cabeça.

4. Ao longo desses anos, o senhor acompanhou o crescimento da Ceasa. Quais as dificuldades que ela enfrentou para o seu desenvolvimento?
Se formos falar da Ceasa desde seu início, podemos dizer que ela é uma empresa nova. Ela tem 38 anos de existência. Eu comecei basicamente no início do funcionamento da empresa, um ano após sua inauguração. As dificuldades que a Ceasa enfrentou foram inúmeras, pois ela era uma novidade para as pessoas, até mesmo para mim. Foi um sistema novo implantado no país. As Ceasas mais antigas foram a de Pernambuco e a Ceagesp, mas, para o sistema nacional de abastecimento, a Ceasa de Minas Gerais era nova e todos ficaram surpreendidos. Todo o processo de comercialização era feito nas ruas do centro de Belo Horizonte. Com a implantação da Ceasa, esse processo foi transferido, e essa foi a parte traumática, pois os comerciantes, os produtores e os clientes não aceitaram e não viam essa mudança como positiva devido à distância. Essa foi uma das maiores dificuldades.

5. Você é um dos funcionários mais antigos da CeasaMinas. O que isso representa em sua vida? Você se sente realizado profissionalmente?
Eu sou um dos funcionários mais antigos. No início, o concurso feito pela Ceasa era como se fosse um concurso interno, não era tão burocrático como hoje. Mas, naquela época, eu passei por uma prova de seleção para me tornar funcionário da Ceasa. Os demais funcionários foram contratados. Pela minha idade e pelo tempo que trabalho aqui e até onde eu consegui chegar até hoje, eu me sinto realizado profissionalmente, pois a disputa é muito grande. Houve um processo de aprendizagem, de trabalho, de empenho e de perseverança. Hoje, eu considero que tenho grande conhecimento.

6. Quais expectativas de crescimento você enxerga para a CeasaMinas?
Vendo o que a Ceasa é e representa hoje, a empresa é vista pelas outras Ceasas do Brasil e até por algumas no mundo como uma empresa moderna e diversificada. Eu vejo que a CeasaMinas ainda tem muito que melhorar, mesmo estando num estágio bem avançado. Como toda empresa, a Ceasa tem muita coisa a fazer na questão de classificação, embalagem e padronização, mas estamos muito bem no ranking das Ceasas do Brasil.

7. Quem são as pessoas com as quais você mais aprendeu?
Muitas das pessoas com quem aprendi não trabalham mais aqui. Eu penso que aqui nunca aprendemos sozinhos. Todas as pessoas com quem trabalhei foram essenciais para meu aprendizado profissional e pessoal. A Ceasa é uma escola. Tenho certeza de que todos que trabalharam e trabalham aqui aprendem muito em conjunto. Aqui dentro da empresa eu consigo me relacionar bem com todos. Tudo que eu aprendi eu passo para as pessoas. Eu poderia até ter escrito algum livro sobre a Ceasa e minha vida. Esse é um projeto com o qual ainda penso em trabalhar.

8. Como você observa o olhar das pessoas diante da Central de Abastecimento de Minas Gerais?
Ao longo desses anos, além da experiência adquirida, fiz vários treinamentos e cursos para me especializar e adquirir mais conhecimentos. A minha área de atuação na Ceasa sempre foi técnico-operacional. O que eu posso dizer é que a Ceasa é uma escola. Foi um grande aprendizado para mim. Atualmente, devido à conjuntura da política socioeconômica do país, ela já passou por algumas turbulências. Aqui, eu passei mais da metade da minha vida. Eu entrei aqui com 25 anos. Não tenho nada que reclamar. Eu sempre defendi a empresa como se fosse minha. A CeasaMinas é a nossa Ceasa! A Ceasa é vista pela sociedade positivamente como uma empresa consolidada, limpa e bem administrada. Ela é considerada uma das melhores Ceasas do Brasil.

1992 Assumiu a Seção de Unidades do Interior

1996 Assumiu a chefia do Departamento de Operações

2007 Mais uma vez, foi diretor técnico-operacional

2008 Foi assessor especial da Presidência

2009 Foi presidente da CeasaMinas por 5 dias; Retornou à Diretoria Técnico-operacional

2012 Atualmente, é assessor especial da Presidência

"A CeasaMinas é a nossa ceasa! Ela é vista pela sociedade positivamente como uma empresa consolidada, limpa e bem administrada. Ela é considerada uma das melhores ceasas do Brasil."

Foto: Cadeira: © Juliengrondin | Dreamstime.com

OS INVERNOS DO BRASIL

O FRIO – E O CALOR – DO INVERNO EXIGEM A ADOÇÃO DE TÉCNICAS PARA GARANTIR A PRODUÇÃO AGRÍCOLA E O ABASTECIMENTO DO PAÍS DURANTE O PERÍODO

Por VINÍCIUS MATTIELLO

Foto: © Evron | Dreamstime.com

Os pássaros migram, buscando regiões mais quentes. Os ursos hibernam, reduzindo a atividade metabólica. As formigas se refugiam, protegendo-se em ninhos subterrâneos. O frio característico do inverno afeta a natureza e induz mudanças de comportamento. No entanto, não são apenas os animais que sofrem tais influências. As variações de radiação solar, de temperatura do ar, da precipitação fluvial e da duração do dia provocadas pelo inverno interferem também no desenvolvimento das plantas e exigem que os produtores rurais adotem novas posturas no campo.

Embora as baixas temperaturas estejam ligadas à ideia que muitas pessoas têm do inverno, essa estação do ano não é assim em todos os lugares. Em razão da sua grandeza territorial, o Brasil possui diversos tipos climáticos. No hemisfério sul, onde está a maior parte do Brasil, o inverno começa no dia 21 de junho e termina no dia 23 de setembro. Enquanto na região Sul o inverno é frio e seco, na região Norte ele é quente e chuvoso. Conhecer as características do clima permite que o produtor rural planeje a sua produção, tenha sucesso na colheita e garanta que os alimentos cheguem nas centrais de abastecimento.

SUL

No Rio Grande do Sul, onde o clima é temperado, o inverno é rigoroso. "O frio é intenso e há, inclusive, ocorrência de geadas. No ano passado, foram 11 geadas seguidas. A temperatura média é entre 16°C e 18°C, podendo ficar abaixo de 0°C", caracteriza Hamilton Jardim, presidente da Comissão de Trigo e Culturas de Inverno da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado do Rio Grande do Sul. Em função disso, o Estado produz culturas próprias para o período, que incluem grãos, frutas e folhosas que se desenvolvem bem no frio.

"A maçã e a uva, por exemplo, precisam de um período de dormência para se desenvolverem. O inverno do Rio Grande do Sul propicia isso. É importante que tenha o frio intenso para a produção dessas culturas específicas. O produtor já espera por isso. O que é ruim é o frio intenso extemporâneo", explica Gervásio de Paulus, gerente técnico da Emater-RS. "É verdade que algumas culturas de verão não conseguem sobreviver no inverno, como é o caso de algumas folhosas. Mas o mesmo frio que impede o cultivo de algumas plantas também mata os insetos. Ou seja, há redução de pragas no inverno", contrapõe.

Segundo Claiton Colvelo, encarregado do Setor de Análises e Informações da Ceasa/RS, entre 90% e 95% das hortaliças-fruto comercializadas na central de abastecimento vêm de outros Estados no inverno. "Compramos, principalmente, de São Paulo e de outros Estados do Sudeste. Além disso, trabalhamos com as frutas importadas", informa. Ele explica que essa compra garante o movimento nos entrepostos do Rio Grande do Sul e a qualidade dos produtos. "Com relação aos preços, eles não aumentam necessariamente em decorrência do inverno. O preço vai depender da oferta nos Estados vendedores", afirma.

Dentre as estratégias adotadas pelos produtores, está a transferência do local de produção. "A produção no Estado está concentrada em terras altas. No inverno, elas não produzem quase nada. O gelo queima mesmo. Por isso, as lavouras são transferidas para regiões baixas, protegidas entre o mar e a serra", destaca Claiton. Alguns produtores também optam pela produção protegida em estufas, onde são cultivados, principalmente, pimentão, tomate-cereja e abobrinha, que são produtos sensíveis.

NORTE

Enquanto nos Estados do Sul as quatro estações são bem definidas, no Norte as estações se dividem apenas em período chuvoso e seco. Essa é a característica do clima equatorial, no qual a temperatura é alta durante todo o ano. Culturalmente, o inverno no Pará ocorre quando as outras regiões do Brasil estão no verão. "O inverno aqui é bastante chuvoso e quente, com temperatura média entre 26°C e 30°C", conta Paulo Silva, engenheiro agrônomo e coordenador técnico da Emater-PA. Segundo ele, as chuvas contribuem para a redução da oferta e o aumento do preço das frutas, legumes e verduras.

"A chuva prejudica o plantio de muitas culturas. Mais do que isso, dificulta o acesso a alguns municípios. Algumas rodovias ficam intrafegáveis, o que complica o escoamento da produção", justifica. Paulo conta que a maior parte da produção do Pará é a céu aberto e que, nessas condições, a chuva favorece o aparecimento de doenças fúngicas e bacterianas, reduzindo ainda mais a oferta. "Para as hortaliças menos resistentes às chuvas, o aumento no preço é de 30% a 40%", calcula.

O engenheiro agrônomo também conta que há redução da qualidade na maioria dos produtos. "O açaí fica mais ralo. A melancia e o melão ficam com manchas. As frutas absorvem mais água e, com isso, o teor de açúcar diminui, interferindo no sabor. No caso do cupuaçu, ele racha quando absorve muita água antes mesmo de estar maduro", exemplifica. Por outro lado, o abacaxi tem sua produção favorecida, já que a chuva é necessária para a adubação e a indução floral. Mesmo assim, Paulo alerta que os produtores protegem a fruta para evitar o acúmulo excessivo de água.

O produtor rural Osias Costa conta que as chuvas do inverno encharcam a raiz e inviabilizam a produção. Ele produz mandioca em Bonito, a 150 quilômetros de Belém. "A produção cai 70%. Continuamos plantando para subsistência e vendemos o restante por um preço bem mais elevado. Enquanto na safra o saco com 60 quilos custa R$ 60, na entressafra o preço chega a R$ 90", compara. Para diminuir o impacto da chuva, alguns produtores do Pará constroem uma espécie de telhado de palha sobre a plantação.

CENTRO-OESTE

Em Goiás, o clima é tropical. O inverno é seco e o verão é úmido, sendo que a variação de temperatura é pequena, embora faça frio. "Nosso inverno é marcado pela falta de chuva. Em 2011, foram três meses seguidos de seca. A saída para a agricultura é a irrigação. Quando você irriga, é possível produzir o ano inteiro", descreve Pedro Arantes, analista de mercado da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Goiás. Ele conta, entretanto, que dos 5 milhões de hectares destinados à agricultura no estado, apenas 4% são irrigados.

Para as terras não irrigadas, a solução é trabalhar com duas safras de produtos com ciclos mais curtos: uma semeação no início de outubro e outra no fim de janeiro. "Atualmente, quase 1 milhão de hectares consegue produzir as duas safras. Isso ameniza, em parte, a redução da oferta durante o inverno", analisa Pedro. O restante das terras, no entanto, ainda trabalha somente com uma safra. "Nas terras não irrigadas, não se planta nada durante a seca. O que é plantado é colhido até julho e, a partir daí até outubro, a terra fica parada", lamenta.

Além da seca, o frio retarda o processo metabólico das plantas, diminuindo a produtividade e reduzindo a oferta na Ceasa-GO, onde é observado aumento no preço. "A partir do último mês de agosto, quando o frio já foi praticamente embora, a produtividade volta ao normal, provocando aumento da oferta no mercado e preços mais baixos", diz Josué Siqueira, gerente da Diretoria Técnica da central de abastecimento. Os dias mais curtos do inverno também prejudicam o setor. "Em julho, temos duas horas a menos de sol. Isso provoca queda na produtividade", argumenta.

Apesar do aumento no preço, ele não é tão acentuado. "Essa variação é minimizada pelo fato de que, em outros Estados, a plantação continua. Essa é uma vantagem de um país grande, com várias características climáticas. Em média, o aumento no preço durante o inverno é de 10%", revela Pedro. O analista de mercado explica que o custo de produção aumenta com a irrigação, mas a maior produtividade compensa. Enquanto com a chuva a produção é de 100 a 120 sacos de milho por hectare, com a irrigação o número sobe para 200.

Foto: © Minyun9260 | Dreamstime.com

Foto: © Og-vision | Dreamstime.com

Foto: © Zgsxyc | Dreamstime.com

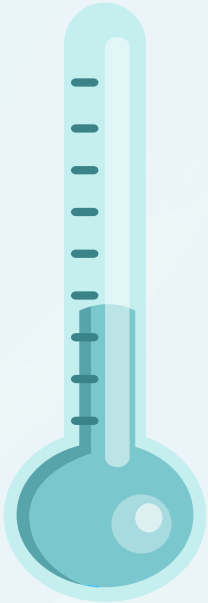
Uva, maçã e pêssego se beneficiam do frio, pois ele favorece a dormência natural da planta, etapa importante do seu desenvolvimento

VARIAÇÕES DE CLIMAS PODEM OCORRER EM UM MESMO ESTADO

Apesar de ser um dos menores Estados do Brasil, o Espírito Santo possui grande diversidade climática – o que favorece a produção de diversas culturas. "Aqui, tem áreas onde o inverno tem temperaturas inferiores a 0°C e áreas onde as temperaturas não caem abaixo dos 18°C", fala Aureliano Costa, engenheiro agrônomo e diretor técnico do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper). Por isso, o Estado já realizou estudos para avaliar qual produto pode ser explorado em cada região.

Aureliano cita o exemplo da banana. "A banana-terra se desenvolve melhor em clima frio; a prata, em clima intermediário; a maçã, em clima quente", diferencia. Para ele, esse conhecimento garante qualidade ao produto. "O que prejudica a lavoura são os eventos que ocorrem fora do previsto. Como a maioria das plantações não é de cultivo protegido, se ocorrer uma geada, haverá perdas", completa. O engenheiro agrônomo explica que o prejuízo maior é para as folhosas. Algumas frutas, ao contrário, se beneficiam com o inverno rigoroso em função do período de dormência.

Para que isso ocorra, é preciso observar o ciclo de produção de cada produto. Assim, ele deve ser plantado para que o período de dormência coincida com o período frio e seco do tempo. "Se o inverno não for frio como se espera, algumas variedades não conseguem se desenvolver justamente porque precisam desse período frio para não quebrar a dormência natural da planta", expõe. Caqui, pêssego, uva e ameixa são exemplos de frutas que exigem um clima frio para o seu desenvolvimento.



UMA FRUTA, DOIS NOMES E MUITOS ESPINHOS

KINO OU KIWANO TEM SABOR AGRADÁVEL PARA QUEM SABE CONSUMI-LO

Por CARLOS DUSSE

Foto: © Christian Jung | Dreamstime.com

Foto: © Lukasz Olek | Dreamstime.com

Pense em uma fruta que divide opiniões. Para algumas pessoas, é impossível comer só um pouco, mas, para outras, não é possível comer nem um pouco. Assim é o Kino, que fora do Brasil é conhecido como Kiwano (ou ainda pepino africano). Trata-se de uma fruta que, de tão exótica, atiça a curiosidade do consumidor.

Sua casca é amarela e cheia de espinhos. Sua polpa tem o gosto azedo, semelhante ao do maracujá.

Talvez aí esteja a razão de muitas pessoas não gostarem do Kino. É preciso saber consumi-lo. Em geral, quando é consumido *in natura*, o Kino não agrada aos paladares. Mas basta fazer um suco que a situação muda completamente. Outra utilidade da fruta certamente vai agradar aos mais festeiros: ela é muito valorizada para a produção de coquetéis. Para as pessoas mais caseiras, a sugestão é usar a fruta em saladas de folhas.

O Kiwano tem origem na África. Não se sabe ao certo se ele surgiu na região sul do continente ou se veio da África Central. No início do século XX, a fruta foi exportada para a Oceania. O Kino chegou ao Brasil, através de Santa Catarina, nos anos 1990. Atualmente, o cultivo está presente em outros Estados, sendo São Paulo aquele que concentra o maior número de produtores. Apesar disso, a fruta continua rara. Mesmo em São Paulo, é difícil encontrar um produtor.

A durabilidade do Kino impressiona. A fruta pode durar mais de três meses em temperatura ambiente. Nos primeiros 40 dias após a colheita, a casca tem cor verde. A partir desse momento, ela começa a amadurecer e a casca adquire um tom amarelado. Ao mesmo tempo, a fruta fica mais doce. Passados outros dois meses, a casca do Kino passa a ser alaranjada.

Para que a semente brote e cresça adequadamente, são necessárias algumas condições especiais. Recomenda-se que a Cucumis metaliferus, nome científico do Kiwano, não seja plantada diretamente em campo aberto em um primeiro estágio. A temperatura para a germinação deve estar entre 12ºC e 35ºC. No momento da transferência para o campo aberto, as temperaturas do solo e do ar devem estar em torno de 15ºC.

O solo em que será feita a plantação também exige cuidados especiais. Pesquisadores dos Estados Unidos recomendam que sejam usadas duas toneladas de adubo orgânico por hectare e a aplicação deve ser feita antes do plantio. A irrigação deve ocorrer duas vezes por semana. O tempo médio para que os primeiros Kinos nasçam é de, aproximadamente, três meses e meio.

Na internet, há relatos de pessoas dizendo que o Kiwano previne a queda de cabelos de pacientes que estão fazendo quimioterapia. Mas, segundo o Instituto Nacional do Câncer (Inca), essa informação não é comprovada. Qualquer efeito do Kino no tratamento do câncer ainda é desconhecido na literatura científica. Entretanto, o instituto destaca que o Kino, assim como todas as frutas e hortaliças, possui compostos que ajudam a prevenir a aparição do câncer.

"SUA CASCA É AMARELA E CHEIA DE ESPINHOS. SUA POLPA TEM O GOSTO AZEDO, SEMELHANTE AO DO MARACUJÁ."

Foto: © Viktarm | Dreamstime.com

HORA DE **CICATRIZAR** A FERIDA

CARMO ROBILOTTA ZEITUNE*

A transição do comércio atacadista instalado nos centros das grandes cidades, especialmente das capitais, para as Ceasas recém-construídas no início da década de 1970 foi, na sua grande maioria, bastante traumática. Para os comerciantes ali estabelecidos, era impensável deixar seu ponto já tradicionalmente conhecido e valorizado para ocupar um boxe, mesmo que em melhores condições estruturais, no distante e até inóspito mercado de atacado.

De fato, não foi nada simples o processo de mudança dos endereços comerciais e, à medida que as resistências dos comerciantes se tornavam mais aguerridas, as administrações das Ceasas e seus respectivos governos acionistas se armavam de artifícios legais como, por exemplo, o estabelecimento dos perímetros de proteção e a obrigatoriedade de transitar com romaneios chancelados nas portarias das Ceasas. Isso porque se algum veículo carregado de produtos hortigranjeiros fosse parado pela fiscalização que monitorava em pontos estratégicos o fluxo desses veículos sem esse passaporte, o motorista era obrigado a se dirigir à Ceasa, entrar pela portaria para carimbar seu romaneio e sair, em seguida, para seu destino, agora devidamente habilitado pelo seu salvo conduto. Um verdadeiro faz de conta!

Em momentos extremos e não raros, a força policial era chamada para intervir no fechamento dos pontos de venda (fixos ou sobre veículos) para garantir as transferências e, por consequência, a viabilidade das Ceasas.

A página seguinte (após o recém findo período de transição) do livro que conta a história da implantação das Ceasas brasileiras é dedicada à etapa operacional dos novos entrepostos e, por sinal, não menos traumática. Para manutenção do ambiente de força aplicado quando das transferências, a operacionalização dos mercados foi, desde o início, pautada por dois instrumentos gerenciais considerados de forte conteúdo autoritário e unilateral – o regulamento de mercado e o contrato denominado Termo de Permissão Remunerada de Uso (TPRU) - que, alinhados, se tornaram ingredientes poderosos que potencializaram ainda mais a hostilidade iniciada no momento das transferências e muito presente nas relações entre as administrações das Ceasas e seus permissionários e usuários.

Mas o tempo passou! O Sinac (Sistema Nacional de Centrais de Abastecimento) atingiu seu ápice de eficiência técnico-operacional e pouco depois foi irresponsavelmente extinto. Com isso nós, gestores públicos, perdemos nossa identidade e optamos por manter o afastamento dos permissionários como estratégia protetora, pois não estávamos prontos para o diálogo e o debate na busca de soluções aos problemas internos. Nós ainda não tínhamos aprendido a gerenciar uma Ceasa sem os instrumentos de defesa.

Já nessa época, os permissionários (comerciantes e produtores) iniciavam movimentos organizados que levaram à constituição de associações e sindicatos com poderes para representá-los interna e externamente.

Mas essa história é demasiadamente conhecida e o que me leva a relembrá-la é uma reflexão que tenho feito ultimamente sobre as atuais relações entre os gestores das Ceasas e as entidades representativas de classe dos permissionários/concessionários.

Sinto que o fosso aberto entre elas no início das etapas de transição e a da operacionalização dos novos mercados continua intransponível em muitas Ceasas.

Hoje, os mercados estão operacionalmente consolidados e a maioria das empresas operadoras fortalecidas e certamente, seus proprietários entendem que, mesmo com os transtornos e prejuízos gerados à época, as transferências foram fundamentais para o crescimento do setor.

Pós-Sinac, as Ceasas (até então isoladas) se mobilizaram e criaram a Abracen que, após longo período de incertezas e falta de reconhecimento, encontrou, finalmente, seu foco de atuação e, atualmente, é respeitada junto às suas próprias associadas, junto às diversas instâncias de governos, câmaras legislativas, além das entidades internacionais. Mais recentemente, as asso-

*Diretor técnico-operacional da Ceasa/ES

ciações e os sindicatos dos permissionários/concessionários constituíram sua confederação – a Brastece.

O tempo passou rápido! Houve, seguramente, nesse período, uma evolução significativa nos mercados que, agora, porém, exigem modernização e revitalização para que possam atender a uma etapa mais sofisticada de negócios em que a prestação dos serviços já sobrepõe à prática do comércio convencional. Mas, para tanto, a construção de um novo modelo de gestão e a identificação dos recursos para os investimentos necessários para aplicá-los nos mercados passam, necessariamente, pela formulação de parcerias soberanas entre as Ceasas, as entidades representativas do empresariado e os governos como pressuposto à conquista e ao avanço de uma logística estrutural adequada e qualitativa para a promoção segura do abastecimento nacional de produtos hortifrutícolas *in natura*.

Atualmente, a Abracen e Brastece, juntas, buscam soluções para problemas mais imediatos, como os dispositivos legais que possam regulamentar a permanência das empresas operadoras nos entrepostos em prazos mais condizentes com essa modalidade de comércio.

Até parece ironia! Bastaram 40 anos para que uma nova guerra aflorasse, agora com uma artilharia pesada embutida nas exigências da Lei 8.666/93, que insiste que sejam observados os prazos contratuais para permanência dos atuais permissionários e a proibição da faculdade da transferência da titularidade dos espaços ocupados. Se, no passado, as trincheiras foram erguidas para que o comércio no centro das cidades não fosse fechado e os comerciantes obrigados a se transferir para os espaços no novo mercado, hoje, muitas dessas mesmas empresas lutam para permanecer nos entrepostos das Ceasas. Muito justo, por sinal, e há que se encontrar uma solução consensual!

Isto fez com que fosse levantada uma bandeira pelas instituições representativas, e uma alternativa para este impasse foi a modelagem de um novo marco regulatório para os contratos das ceasas inserido, dentre outros itens, em um Projeto de Lei em tramitação no Congresso Nacional.

Mas pontos importantes que tratam da gestão do abastecimento e da segurança alimentar nacional não estão sendo priorizados. Muito ao contrário: estamos longe disso!

Tenho notado que o esforço concentrado foi direcionado para viabilizar um regime especial para as Ceasas e que não há nenhum outro movimento para se construir uma agenda compartilhada e pró-ativa. A relação institucional das entidades representativas (Abracen e Brastece) é, digamos, respeitosa e tem sido construtiva, haja vista os trabalhos junto ao Congresso Nacional. Porém, o mesmo não acontece na relação da Brastece e suas filiadas com as administrações das Ceasas que são consideradas ineficientes e onerosas, salvas algumas exceções. Enquanto for mantido esse ambiente, não haverá, seguramente, possibilidade de se avançar na construção de um novo modelo globalizado de gestão para as Ceasas e bem sabemos que, sozinhos, não iremos a nenhum lugar!

Isso me remete ao início deste texto! Fica claro que a ferida aberta no início das Ceasas continua exposta sob o risco que ela se espalhe e contamine o que foi construído de saudável ao longo deste tempo. O que precisa ser entendido é que aquele momento foi de exceção!

Portanto, precisamos mais do que um novo marco regulatório! Precisamos de um projeto ambicioso com propostas claras e compartilhadas para que seja iniciado o novo ciclo de desenvolvimento para o abastecimento nacional e somente as Ceasas revitalizadas e fortalecidas poderão ser capazes de promover esse salto qualitativo. O projeto de lei para as Ceasas, quando aprovado, será, sem dúvida, uma grande conquista, pois foi construído pelos principais atores que promovem e gerenciam o abastecimento nacional. Mas, para avançar, além dessa questão serão necessárias a cicatrização da ferida, a ampliação do arco das alianças e, efetivamente, a obtenção do reconhecimento e do apoio irrestrito dos governos e, especialmente, da sociedade brasileira!

O MEIO AMBIENTE AGRADECE

PLANO ABC BENEFICIA PRODUTORES RURAIS E REDUZ A EMISSÃO DE GÁS CARBÔNICO

Por CARLOS DUSSE E DOUGLAS VIVAS

É um compromisso do Brasil: reduzir as emissões de Gases de Efeito Estufa (GEEs) entre 36% e 38% até 2020. O compromisso, confirmado pelo governo federal em 2009 durante a Cúpula da Organização das Nações Unidas (COP-15) em Copenhague, na Dinamarca, virou lei (Lei 12.187/09) que instituiu a Política Nacional sobre Mudanças do Clima.

Na zona rural, gás carbônico, metano e óxido nitroso, os principais gases que provocam o efeito estufa, são combatidos através do Plano Agricultura de Baixo Carbono (ABC) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). O plano, lançado em 2010, trabalha com seis técnicas agrícolas que visam ao desenvolvimento sustentável, ao crescimento da produção e a preservação do meio ambiente: plantio direto na palha, recuperação de áreas degradadas, integração lavoura-pecuária-florestas, plantio de florestas comerciais, fixação biológica de nitrogênio e tratamento de resíduos animais.

Ao fim do calendário agrícola 2011/2012, a quantidade de gases de efeito estufa emitidos na atmosfera por causa da agropecuária será reduzida. Mas, segundo Carlos Magno, diretor do Departamento de Sistemas de Produção e Sustentabilidade do Mapa, não é possível mensurar de quanto será a queda. "Esses números estão sendo levantados e, só ao fim de cada safra teremos essas estimativas", afima. O plano também tem como objetivo reduzir o desmatamento, adotar tecnologias e sistemas produtivos sustentáveis na agricultura, recuperar áreas degradadas, produzir mais alimentos e aumentar a renda dos produtores.

Uma das ações do plano é o Programa ABC, que garante incentivos e recursos para investimento em uma das seis técnicas agrícolas de baixa emissão de GEEs. Para a safra 2011/2012, foram disponibilizados R$ 3,15 bilhões em financiamentos feitos por agentes financeiros a taxas de juros de 5,5% ao ano. Essa porcentagem é menor que a de outros financiamentos rurais, cujas taxas giram em torno de 6,75% ao mês. Até o momento, cerca de R$ 500 mil foram emprestados para os produtores nesta safra. "O produtor que aplicar corretamente os recursos terá retorno financeiro, não só pela baixa taxa de juros, mas também pelo prazo longo para pagamento e pelas tecnologias, já comprovadas, que serão utilizadas", afirma Carlos Magno.

O limite máximo para empréstimo para cada beneficiário é de R$ 1 milhão por ano-safra. O financiamento pode ser de até 100%, ou seja, dependendo do projeto técnico, o agricultor pode não gastar

nenhum centavo para produzir emitindo menos GEEs. O prazo para pagamento varia de acordo com a situação, sendo que o período máximo é de 15 anos.

O Programa ABC ainda é pouco utilizado no Brasil. Por isso, é difícil encontrar produtores que consigam recursos e vendam a produção nas Ceasas. Até o mês de fevereiro de 2012, apenas 2.144 projetos haviam sido contratados. Minas Gerais é o Estado que mais tem demandado o programa ABC, seguido do Paraná, Goiás e Rio Grande do Sul.

Um dos primeiros agricultores a conseguir o empréstimo foi Alysson Paulinelli. O recurso conseguido em junho de 2011 está sendo usado para integrar lavoura, pecuária e floresta em uma mesma área no município de Baldim (MG). "Eu tinha de 400 a 500 cabeças de boi. Agora, tenho 1.200 e planto milho, soja, capim e eucaliptos", disse ele.

Alysson foi ministro da agricultura entre os anos de 1974 e 1979. Desde aquela época, ele vislumbrava um projeto como esse. "Quando criamos a Embrapa, sabíamos que estávamos revolucionando", disse ele, referindo-se ao fato de que a Embrapa também está envolvida no Programa ABC.

A família de Sérgio Guimarães também conseguiu um financiamento do Programa ABC. A área recuperada fica em Felixlândia (MG), tem cinco hectares e está sendo usada para pastagem e plantação de milho que é usado em rações animais. "Vou entrar com outro processo para, em outubro, pegar um novo financiamento para outros cinco hectares", disse Sérgio.

Conheça as técnicas agrícolas beneficiadas pelo Programa ABC

Plantio direto na palha: a técnica dispensa o revolvimento do solo e evita a erosão, pois a semeadura é feita diretamente na palha da cultura anterior. Há redução no uso de água, aumento da produtividade e diminuição das despesas com maquinário e combustível.

Recuperação de áreas degradadas: transforma áreas inutilizadas em áreas capazes de produzir alimentos, fibras, carne e florestas.

Integração lavoura-pecuária-floresta: é feita a alternação entre pastagem com agricultura e floresta em uma mesma área. Dessa forma, o solo se recupera, há aumento na renda e geração de empregos.

Plantio de florestas comerciais: os plantios de eucalipto e de pinus reduzem o gás carbônico do ar graças ao oxigênio liberado pelas árvores e evitam que árvores naturais da região sejam derrubadas.

Fixação biológica de nitrogênio: a técnica busca desenvolver micro-organismos/bactérias para captar o nitrogênio existente no ar e transformá-lo em matéria orgânica. Assim, haverá redução do custo de produção e aumento da fertilidade do solo.

Tratamento de resíduos animais: a iniciativa aproveita os dejetos de suínos e de outros animais para a produção de energia e de composto orgânico. Outro benefício é a possibilidade de certificados de redução de emissão de gases, emitidos por mercados compradores.

Como conseguir o financiamento para o programa ABC

1) Procure a sua agência bancária para obter informações quanto à aptidão ao crédito, documentação necessária e garantias.

2) Consulte um profissional habilitado para elaborar um projeto técnico que contenha identificação do imóvel, área total, croqui descritivo, histórico de utilização da área e o ponto georreferenciado por GPS.

3) Não deixe de incluir o plano de manejo agropecuário, agroflorestal ou florestal conforme o caso da área.

4) O projeto precisa ser assinado por profissional habilitado, de instituição pública ou privada, conforme modelo definido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Mais informações podem ser obtidas no site: www.agricultura.gov.br/abc

O QUE É DESTAQUE NAS CEASAS DO BRASIL

VAREJÃO DA CEAGESP TEM FRUTAS COM GARANTIA DE DOÇURA

Comprar frutas saborosas ficou muito mais fácil no Varejão Noturno do Entreposto Terminal São Paulo. É que a Ceagesp inova e lança o "Programa Garantia de Doçura", com o objetivo de identificar para o consumidor as frutas com alto teor de açúcar, boa quantidade de suco, sua acidez, sua coloração e seus aspectos adequados. Basta o consumidor procurar o cartaz "Garantia de Doçura" nas bancas participantes.

Abacaxi, melão, uva e citros são as primeiras frutas a serem testadas e certificadas pelos técnicos da Ceagesp. "O consumidor tem dificuldade para escolher a fruta mais saborosa e só a cor da casca não é suficiente para essa avaliação. O "Programa Garantia de Doçura" premia os comerciantes que têm frutas excelentes e proporciona ao consumidor a garantia de frutas saborosas", afirma Gabriel Bitencourt, da Seção do Centro de Qualidade Hortigranjeira da Companhia.

A avaliação da qualidade é realizada a cada Varejão Noturno e a adesão dos comerciantes ao programa é voluntária. "A ação dá ainda maior credibilidade ao Varejão da Ceagesp, associada a outros serviços já prestados, como o estacionamento gratuito e carrinhos para as compras à disposição dos clientes", define Giovanni Gurrieri, da Seção de Controle de Mercado.

Ricas em vitaminas, fibras e antioxidantes, as frutas são essenciais para uma alimentação saudável. O sabor e a doçura dependem do ponto de colheita, tanto nas climatéricas – que continuam a amadurecer após a colheita –, quanto nas não climatéricas, como é o caso da laranja, uva e abacaxi. As cores, aromas, texturas e sabores se desenvolvem no fim do processo de amadurecimento. A colheita da fruta madura exige um cuidado muito especial na produção, na colheita e na pós-colheita, além de um fruticultor muito competente e especializado no produto.

Crédito: Divulgação Ceagesp

Técnicos da Ceagesp fazem teste de doçura em varejão

VAREJÃO NOTURNO

Todas as quartas-feiras
das 14h às 22h
Local: Ceagesp - Av. Gastão Vidigal
Entrada pelo portão 7

Fonte: Ceagesp

Foto: © Omidii | Dreamstime.com

VINTE E SETE PRODUTORES DE UVAS PROTEGIDAS RECEBEM CERTIFICAÇÃO SELO DE QUALIDADE

A Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, promoveu, no dia 17 de fevereiro, durante a Festa da Uva, a entrega da certificação Selo de Qualidade para 27 produtores de uvas protegidas. Durante o evento, também foi lançado o 5º Horti Serra Gaúcha, que ocorreu de 22 a 24 de maio. O prefeito José Ivo Sartori e o secretário municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Nestor Pistorello, apresentaram o novo cartaz do evento.

Também estiveram presentes no Centro de Eventos da Festa da Uva a primeira-dama e deputada estadual Maria Helena Sartori, o deputado estadual Alceu Barbosa Velho, secretários municipais, vereadores, o casal presidente da Festa da Uva, Gelson e Gladis Palavro, as soberanas da Festa da Uva, Rainha Roberta Veber Toscan e princesas Aline Casagrande e Kelin Zanette, além de representantes do Sindicato dos Trabalhadores Rurais, Sindicato Rural, Ceasa/Serra, Empraba e Sebrae, que são entidades parceiras.

Receberam a certificação Ademir Zanrosso, Antônio Regalin, Euclides Venturin, Granja Gipan, Izaías Boff, Nelson Casagrande, Nelson Picolli, Toss Uvas de Mesa, Ricardo Vaccari, Tânia Bof, Valderês Formigheri, Ademir Trentin, José e Clari Boff, Uvas do Meu Galpão, Uvas Biondo, José Picolli, Uvas Valentini, Granja do Vale, Uvas Adelicia, Hamilto Dallegrave, Uvas Spido, Carlos Munhaga, Granja Boff, Isoton Uvas de Mesa, Uvas Paulinas, Família Zangali e Irmãos Fabro Uvas de Mesa.

Valderês Formigheri, presidente da Associação de Produtores de Uvas Protegidas (Apup), falou em nome dos certificados. "É com muita satisfação que agradecemos à Secretaria da Agricultura de Caxias e às entidades parceiras por essa oportunidade. É uma experiência que deu certo e que deve ter continuidade, beneficiando cada vez mais produtores."

Nestor Pistorello agradeceu às entidades parceiras e fez uma saudação especial aos produtores. "O Selo de Qualidade é uma construção conjunta que incentiva o agricultor a se qualificar", salientou. Sobre o Horti Serra, o Secretário da Agricultura destacou que o evento girou em torno da tecnologia, gestão e inovação. "Nosso objetivo é levar conhecimento ao produtor para que ele tenha condições de permanecer no campo com qualidade de vida e renda."

Para o prefeito, a principal meta é atingir uma agricultura de excelência. "Quero cumprimentar os produtores certificados, pois, para terem este selo, eles precisaram atender a todas as exigências e passaram por uma criteriosa avaliação". Sartori referiu-se ao Horti Serra como um programa que veio para ficar, com foco em melhorar cada vez mais as condições dos agricultores e qualificar a produção.

Fonte: Ceasa Caxias do Sul

EMBRAPA E UFAC VISITAM ENTREPOSTO DE RIO BRANCO

Em março de 2012, a Central de Abastecimento e Comercialização de Rio Branco recebeu a visita do técnico da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Amauri Silviero e do pesquisador da Universidade Federal do Acre (Ufac) Vanderley Borges com o objetivo de conhecer como funciona a cadeia do feijão e da pimenta-de-cheiro e suas formas de comercialização. Eles conheceram o mercado do produtor e conversaram com alguns produtores rurais e atacadistas.

Eles foram recepcionados pelo gerente técnico de informação, Jandson Rodrigues da Silva, que apresentou a Ceasa Inteligente, alimentada por meio de romaneio, e o Sistema de Informação de Mercado de Abastecimento do Brasil (Simab). Durante a visita, relataram sobre o livro que estão escrevendo sobre a cadeia do feijão, sua origem, espécie e comercialização.

Segundo Jandson Rodrigues, ter essas instituições como parceiras é muito bom para a central, pois ajudam a Ceasa no sistema da Ceasa Inteligente. "A comunidade em geral fica sabendo o que acontece no entreposto e pode contribuir com informações e pesquisas que podem ser feitas aqui", afirma.

Fonte: Ceasa/AC

CEASA DE CAMPINAS TEM NOVO PRESIDENTE E GARANTE MANUTENÇÃO DO PLANO DE TRABALHO

O administrador de empresas Sérgio Luiz Juliano foi confirmado como novo presidente da Centrais de Abastecimento de Campinas no dia 6 de março. Também houve mudança no Conselho Administrativo da empresa, que passa a contar, pela primeira vez em sua história, com integrantes do governo federal.

O novo presidente foi indicado pelo conselho durante assembleia realizada na Ceasa e presidida pelo chefe de gabinete da prefeitura, Alcides Mamizuka, que fez questão de garantir a continuidade do Plano de Trabalho da Ceasa. "Foi um trabalho de fôlego, elaborado durante a gestão anterior, que terá prosseguimento, mantendo todas as diretrizes", assegurou o chefe de gabinete.

Juliano é formado em administração de empresas pela Unaerp de Ribeirão Preto (SP), pós-graduado e com MBA em Gestão Estratégica de Negócios e Empresas. Também possui cursos de pós-graduação, módulo internacional, na University of Central Florida e na Florida Christian University.

Passaram a integrar o Conselho Administrativo da Ceasa como membros efetivos José Tadeu Pereira, diretor da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (Sesan) do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS), e Nivaldo Maia, da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), - órgão ligado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).

O convite a eles foi feito em caráter pessoal devido à experiência e ao conhecimento que agregam nas áreas de ação da empresa e também possibilita ampliar as parcerias federais da Ceasa para suas necessidades de infraestrutura e investimentos e para os programas de segurança alimentar da prefeitura que são alicerçados no entreposto. O conselho efetivo conta ainda com quatro representantes indicados pela prefeitura, dois representantes dos atacadistas da central e um representante dos funcionários da empresa, além de sete suplentes.

Crédito: Divulgação Ceasa Campinas

Presidente recém-empossado Sérgio Luiz Juliano, da Ceasa Campinas

Fonte: Ceasa Campinas

Bem-vindo à

LECARGO

LÍDER EM EFICIÊNCIA E QUALIDADE

Com sede no Rio de Janeiro, a LECARGO é uma empresa moderna que atua na área de importação e exportação, cujo foco principal é a comercialização de alho. Possui uma notável experiência em comércio exterior e conta com um time de profissionais altamente treinados e motivados, cujo foco é sempre o cliente e o sucesso do negócio. A LECARGO exige de seus fornecedores internacionais o mais alto padrão de qualidade dos produtos, garantindo assim, a máxima satisfação do cliente, e, consequentemente, mantendo a sua posição de destaque no mercado brasileiro.

Nossa Missão

Nossa missão é atender as necessidades dos nossos clientes e superar as suas expectativas. Estamos envolvidos em todos os estágios do processo, desde o embarque do produto na sua origem até a entrega direta ao cliente. Assegurando total eficiência na operação, prazo, preço competitivo e eficácia.

(21) 2429-1406 | www.lecargo.com.br

Av. Salvador Allende, 6700 Lj. 149, Recreio dos Bandeirantes, Rio de Janeiro - RJ

WUWM

Por CARLOS DUSSE

Em 2013, a América Latina vai receber o Congresso da União Mundial dos Mercados Atacadistas (WUWM). Nesta entrevista exclusiva, o presidente da instituição, Torben Flinch, e a Secretária-Geral, Maria Cavit, revelam quais são os critérios usados para escolher a sede de um evento importante como esse. Eles fazem, ainda, uma análise da atual situação das Ceasas do Brasil e das Américas Central e do Sul.

1. A WUWM é hoje a mais importante associação de mercados atacadistas do mundo. Como isso aconteceu? Conte-nos um pouco dessa história.

Maria Cavit (MC)- A WUWM foi criada como uma associação sem fins lucrativos na Europa em 1958, quando ficou claro que os mercados municipais de alimentos por atacado necessitavam se comunicar mais e colaborar uns com os outros, especialmente em face aos desafios da época (uma Europa mais integrada). A WUWM existe não apenas por causa da importância de suas ações para os mercados atacadistas em nível regional e internacional, mas também porque ela fornece uma excelente plataforma para os mercados que desejam melhorar a sua construção, organização e gestão.

2. Como a WUWM se vê daqui a 10 anos?

Torben Flinch (TF)- Eu acredito que o interesse e o desenvolvimento dos membros da WUWM que não são europeus continuarão. Precisamos integrar os interesses e as necessidades da comunidade de mercados em todo o mundo, especialmente na Ásia e na América Latina. Eu espero ver uma maior integração e uma troca de informações mais aprofundada, tanto regionalmente como entre as diferentes regiões do mundo. Os mercados de alimentos precisam continuar criando mais oportunidades para se consolidarem e colaborarem mais entre si. Colaborar mais no nível continental e internacional e trocar boas informações são as melhores maneiras de fortalecer a posição dos mercados no futuro e aumentar sua atratividade.

3. O congresso da WUWM em 2013 vai ocorrer no Chile. Como isso pode desenvolver os mercados atacadistas da América Latina?

TF- O objetivo de sediar um evento da WUWM não é apenas dar ao mercado a oportunidade de se destacar, mas também dar a oportunidade para os mercados se unirem em nível mundial para discutir os problemas que afetam a maioria deles e, assim, avançar e melhorar o profissionalismo global do setor. Nossas conferências têm como objetivo proporcionar aos nossos membros uma plataforma que garanta o desenvolvimento permanente de seu mercado através da troca eficaz de informações, estratégias integradas e atividades.

4. Quais são os critérios usados para definir qual mercado atacadista sediará o congresso da WUWM?

MC- Os mercados-membros que pretendem sediar um evento WUWM precisam demonstrar sua disposição de envolver totalmente os outros mercados, especialmente em níveis nacional e regional, muitas vezes com o apoio de autoridades locais, regionais ou nacionais. Futuras sedes dos congressos precisam também mostrar seu apoio e compromisso com a Conferência da WUWM e objetivos estratégicos. Além, é claro, de oferecer um programa de qualidade com bom conteúdo técnico e visitas técnicas ao mercado para os delegados presentes no evento. A WUWM tem duas principais conferências anuais. Normalmente, uma ocorre na Europa e a outra fora da Europa para garantir uma participação equilibrada de todas as regiões do mundo.

> MUITOS MERCADOS AINDA NÃO UTILIZAM CAIXAS PLÁSTICAS PADRONIZADAS. É EXCELENTE VER ESSA TECNOLOGIA SENDO USADA NO BRASIL
> TORBEN FLINCH

5. ***Como você analisa a situação atual dos mercados do Brasil e da América Latina?***

TF- Eu acredito que os mercados do Brasil e da América Latina encaram problemas semelhantes aos de quaisquer outros mercados de outras regiões do mundo. São questões como garantir a competitividade, mantendo o crescimento com o ritmo acelerado de urbanização e da globalização, mudanças na relação consumidor / demanda, mudanças na produção de alimentos, a evolução da legislação de higiene alimentar, as preocupações ambientais, aumentando a tecnologia e logística de transporte e exigências, e assim por diante. O meu entendimento é que os mercados no Brasil e região desempenham um papel extremamente vital e socialmente importante. No entanto, os mercados do futuro não podem ser baseados somente na prestação de benefícios sociais significativos, mas devem também proporcionar excelentes benefícios comerciais. As cidades da América Latina estão se desenvolvendo rapidamente, o que significa que os mercados do futuro podem precisar se deslocar para fora do centro da cidade (como eles têm feito na Europa), a fim de melhor desenvolver suas atividades. A realocação exige que a cidade entenda e apoie as verdadeiras necessidades do mercado empreendendo uma análise profunda de todo o sistema.

6. ***No Brasil, nós estamos começando a usar caixas plásticas sanitizadas e padronizadas para transportar alimentos. Como é feito o transporte de produtos nos mercados atacadistas de países mais desenvolvidos?***

TF- Para muitos mercados, há desenvolvimentos em curso na organização da gestão da cadeia de alimentos frescos e esse é um aspecto que precisa ser continuamente melhorado. No entanto, muitos mercados ainda não utilizam caixas plásticas padronizadas. É excelente ver essa tecnologia sendo usada no Brasil.

MC- Um dos mercados da Espanha, o MercaBilbao, desenvolveu uma caixa plástica padronizada e reutilizável que pode ser usada por todos os integrantes do sistema de abastecimento alimentar (produtores, atacadistas e varejistas). Os resultados foram a economia de espaço, o aumento da eficiência operacional e a redução do desperdício de alimentos. Por isso, o mercado foi premiado pela WUWM em 2009. Essa iniciativa do MercaBilbao está sendo ampliada para todos os mercados atacadistas da Espanha (Mercasa) oferecendo benefícios em todo o país. Esta é uma das vantagens de ser parte de uma comunidade internacional de mercados atacadistas: os membros têm acesso a todas as iniciativas para avaliarem como elas podem ser aplicadas nos seus próprios mercados.

7. ***Em uma entrevista na última edição de "Abastecer Brasil", o diretor-geral da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), José Graziano, disse que a transferência de dinheiro do governo para as famílias mais pobres é a forma mais rápida de combater a fome. A WUWM concorda com isso?***

TF- É preciso esclarecer se estamos falando de famílias que moram na zona rural ou em grandes cidades. Produtores e fazendeiros ficam melhor quando recebem educação e terras a baixo custo (microempréstimos, por exemplo) para desenvolverem suas produções. Nas cidades, onde o povo não pode plantar sua própria comida, é necessária a implantação de um sistema de bem-estar social.

8. ***Estudos das Nações Unidas mostram que 30% de todos os alimentos produzidos no mundo não são consumidos e vão para o lixo. Os mercados atacadistas podem reduzir essa porcentagem?***

TF- Sim, eles podem. Os mercados atacadistas podem fazer uma grande diferença na qualidade e no preço dos produtos. É importante que os alimentos estejam disponíveis para a venda para diferentes grupos de consumidores de todas as classes sociais. A capacidade para fazer isso reduz consideravelmente o desperdício. Além disso, iniciativas como o uso de caixas plásticas (em contraste ao comércio a granel ou feito diretamente em caminhões), capacidade de refrigeração e higiene do produto transportado, armazenagem adequada e refrigeração no mercado atacadista são alguns pontos importantes para garantir a redução do desperdício alimentar.

MC- Os bancos de alimentos existentes nos mercados atacadistas do Brasil mostram para o mundo que os mercados podem ser muito eficientes na redução do desperdício de alimentos, garantindo que grandes quantidades de alimentos frescos não sejam jogados fora todos os dias. Pelo contrário, sejam doados para quem mais necessita deles.

PRODUÇÃO ALIMENTAR NA LUTA CONTRA O EFEITO ESTUFA

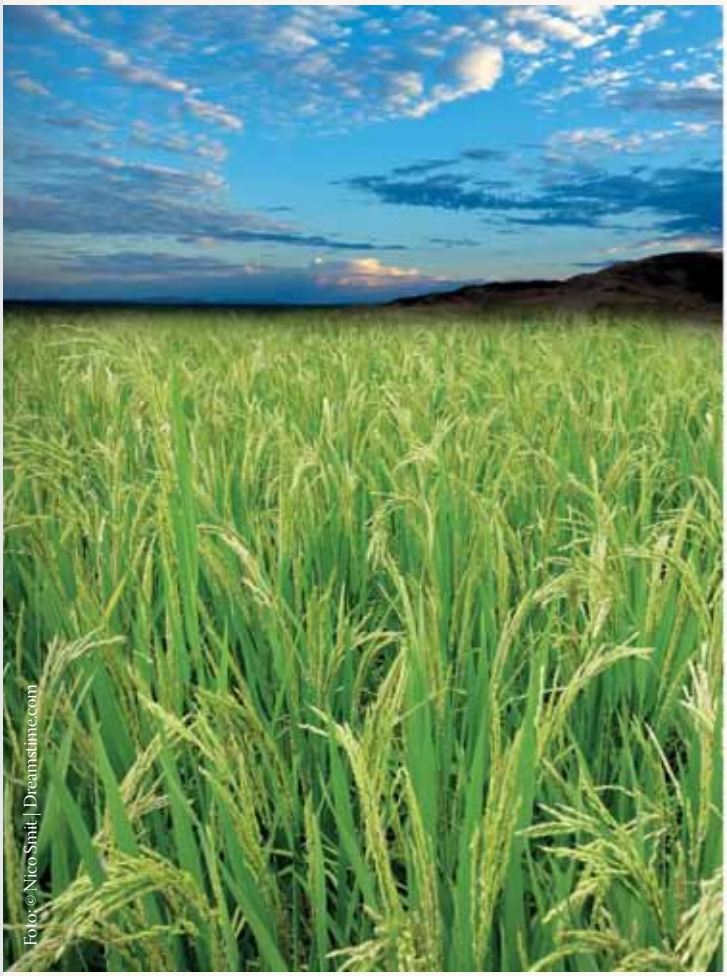
SE A DEGRADAÇÃO AMBIENTAL PERSISTIR, AS PERDAS PARA A AGRICULTURA BRASILEIRA PODEM SE CONCRETIZAR

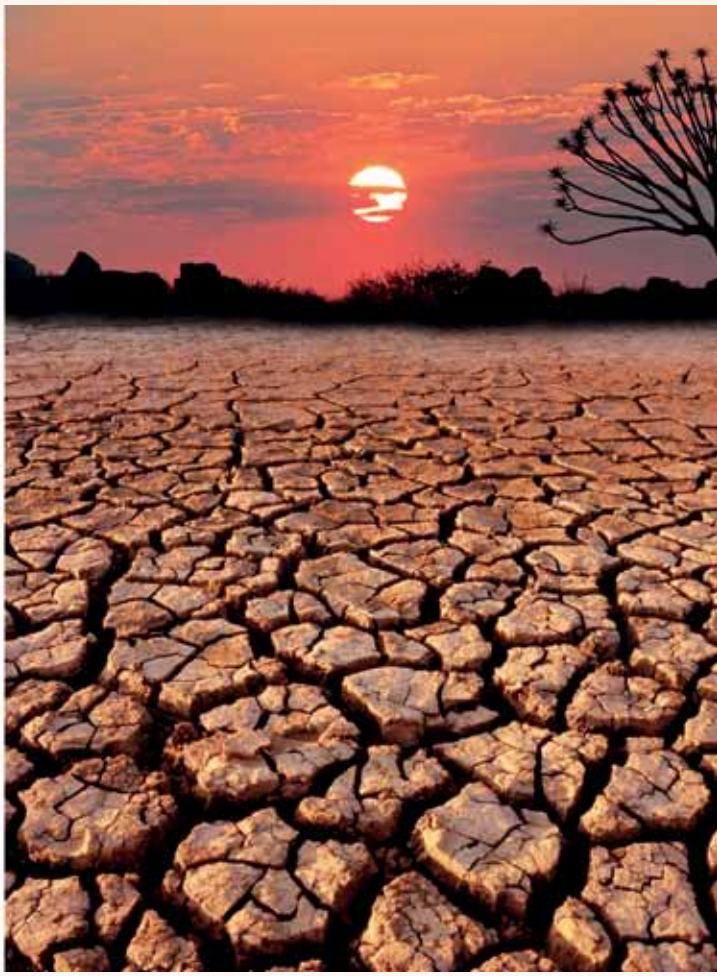
Por RAIO DE LUAR E ALESSANDRO CONEGUNDES

Períodos de grande calor quando as temperaturas deveriam ser amenas, volume de chuvas mal distribuído durante o ano, enchentes excessivas, além de secas que castigam o solo, estragando plantações e matando o gado. Esses são alguns dos efeitos sentidos pelo planeta e que são causados pelo conhecido aquecimento global: o aumento da temperatura média dos oceanos e do ar perto da superfície da Terra. Como não podia deixar de ser, tais efeitos podem ser sentidos também na agricultura, pois as mudanças extremadas acabam afetando a época de safra de grãos, cereais, frutas e demais produtos que dependem da periodicidade de chuva de cada estação.

"Toda atividade agrícola bem feita e com tecnologia faz com que haja a redução das emissões dos gases do efeito estufa." É o que afirma um dos coordenadores do relatório brasileiro de mudanças climáticas, professor Hilton Silveira Pinto, diretor-associado do Centro de Pesquisas Meteorológicas e Climáticas Aplicadas à Agricultura (Cepagri), órgão da Universidade de Campinas (Unicamp) em São Paulo. A pesquisa foi iniciada no Brasil a pedido da Embaixada Britânica há cerca de quatro anos.

Foto: Zcool.com.cn





Em razão do aquecimento global, a produção de grãos no Brasil poderá reduzir, provocando prejuízos de até R$ 10 bilhões por ano

As mudanças climáticas no planeta deverão impactar profundamente o setor agrícola brasileiro, a ponto de alterar a geografia da produção nacional. Essa pesquisa dividiu o território do país em porções de 50km² para o comportamento de nove culturas (algodão, arroz, café arábico, cana-de-açúcar, feijão, girassol, mandioca, milho e soja), tendo em vista o avanço do aquecimento global nos anos de 2020, 2050 e 2070. Segundo o professor Hilton Silveira, se até 2020 nada for feito por parte do Brasil em melhoramento genético, o país poderá perder cerca de 23% da produção de soja e 10% da produção do café, ou seja, um alto prejuízo na produção de grãos: R$ 7 bilhões a R$ 10 bilhões por ano.

De acordo com o professor Hilton, as providências do Brasil já foram tomadas com relação à agricultura. São várias as ações em termos de tecnologia que estão sendo desenvolvidas e monitoradas para a diminuição da emissão dos gases. Um exemplo disso são os incentivos ao plantio direto na palha, da integração lavoura/pecuária/floresta, ou seja, a recuperação de áreas de pastagens degradadas, o segundo item da proposta brasileira. Já o terceiro item é o uso de bactérias mistificadoras, que seriam as bactérias falsas. Em vez de usar adubos, usam-se bactérias para umidificação do solo. Existe também o plantio de novas áreas com florestas. O Brasil vai precisar investir intensamente em biotecnologia para desenvolver o que é chamado de estresse climático, nome dado pelos especialistas às plantas resistentes.

O objetivo é conhecer com antecedência como seria a "geografia agrícola" do Brasil no futuro. Pelo menos nos próximos 35 anos, o Brasil não vai ter problemas na segurança alimentar. Mesmo que o país perca um pouco da produção de soja e de outras culturas de grãos, sempre haverá área para substituição dessas culturas por outras que não sofrerão os efeitos do aquecimento global. "Os já causados não têm mais jeito. Efeitos do aquecimento já consolidados no mundo inteiro não têm mais como ser retrocedidos", explica o especialista Hilton. Segundo ele, as temperaturas que subiram no Brasil em média de 1,5ºC fizeram acrescentar à nova temperatura do planeta.

A temperatura média da Terra deve aumentar 5,8ºC até os próximos 100 anos. Os especialistas da Unicamp e da Embrapa

Imagem: Zcool.com.cn

> “MESMO QUE O BRASIL PERCA UM POUCO DA PRODUÇÃO DE SOJA E DE OUTRAS CULTURAS DE GRÃOS, SEMPRE HAVERÁ ÁREA PARA SUBSTITUIÇÃO DESSAS CULTURAS QUE NÃO SOFRERÃO OS EFEITOS DO AQUECIMENTO GLOBAL”

ressaltam que, com a temperatura 5,8ºC mais quente do que a atual, o café desapareceria dos Estados de Goiás, São Paulo e Minas Gerais. Os estudos mostram que as regiões ao sul do país e as localizadas no cerrado nordestino serão fortemente prejudicadas. Os resultados também não são muito diferentes para o feijão, a soja e o milho. Segundo o pesquisador da Embrapa Informática e coordenador de pesquisa, Eduardo Assad, as áreas adequadas para a produção desses grãos ficam precariamente reduzidas. No caso da soja, pode chegar até a 50% de perda.

A pesquisa desenvolvida sobre as nove culturas associou a elas uma maior identificação de mudanças climáticas e de adaptações. O professor Hilton ressalta que, nos próximos meses, já terão trabalhos mais atualizados com muito mais detalhes dessas culturas e de outras novas culturas. O Brasil tem capacidade para transformar uma situação que se apresenta como eminentemente preocupante em uma grande oportunidade para a construção de conhecimentos adequados e essenciais à agricultura. “Temos sido procurados por outros países, que demonstram interesse no nosso modelo de Zoneamento de Riscos Climáticos. Somos o único país no mundo com 8,5 milhões de quilômetros quadrados de território a dispor desse tipo de tecnologia. Se trabalharmos direito, penso que podemos nos transformar num fornecedor de soluções para as outras nações, principalmente as que estão localizadas dentro da zona tropical”, afirma o pesquisador da Embrapa Eduardo Assad.

Esse é um investimento a longo prazo. O que está sendo feito agora é a medição no campo, comprovando, através de expedições no plantio e da coleta de amostras de solo, qual o teor de CO_2 do solo. A cada quatro anos, esse processo será monitorado. “A primeira fase do projeto já caminhou. Os números de CO_2 no solo já foram identificados e, agora, estamos fazendo a integração pecuária/lavoura/floresta. Esse trabalho será concluído em um ano e também será repetido a cada quatro anos”, garante Hilton. Os projetos futuros que a Unicamp e a Embrapa planejam seriam a ampliação de análise para laranja, trigo, canela e cevada. Não só a modelagem no computador, mas também trabalhar com a fisiologia de planta. “Nossos planos são comprar câmaras de crescimento e observar como a planta reage ao elevarmos a temperatura. Vamos saber de um modo muito mais preciso os

efeitos do aquecimento. Isso já deve começar a ser feito com arroz, feijão, milho, trigo e soja", afirma Eduardo.

Os dados desse trabalho não têm como objetivo fazer ameaças à população, mas alertar para a necessidade de adotar imediatamente medidas de mitigação e adaptação, ou seja, diminuir e eliminar as ações prejudiciais ao solo e adotar novas maneiras saudáveis de utilização desse solo com o plantio da agricultura.

QUANDO O EFEITO ESTUFA AFETA TODA A CADEIA DE PRODUÇÃO

Os efeitos do aquecimento global para o abastecimento podem ser sentidos ainda no campo. Eudes P. de Sousa, de Mateus Leme/MG, é apicultor em Igarapé/MG, município situado a 35km da capital mineira. Segundo ele, "as mudanças extremadas de temperatura causam sensíveis prejuízos à produção de hortigranjeiros, assim como para as frutas". E isso ocorre de acordo com Eudes, devido a toda a sorte desses produtos ser dependente da polinização das flores e de que as sementes vinguem. E essa polinização hoje, diz ele, é uma técnica feita vias manuais, ou pelas abelhas.

O apicultor conta que a polinização por vias manuais é inconcebível, pois o plantio é feito com grande número de flores por área. Assim sendo, a opção mais viável e utilizada é a abelha que, segundo Eudes, necessita do pólen como atrativo. Quando ocorre das flores passarem por mudanças muito bruscas de temperatura, o pólen não é produzido. Isso acaba por desestimular o inseto de visitar as flores e coibir a polinização: o que impede a produção do fruto.

Um bom exemplo é o abacate, explica o apicultor. O fruto sem a técnica da polinização chega a apresentar quedas de até 40% no volume da oferta do produto. Além das frutas, a mesma perda pode ser sentida na produção do mel, já que o mesmo é o resultado da coleta do pólen pelas abelhas.

Os efeitos sobre a oferta dos alimentos é visível, como atesta o chefe da Seção de Informação de Mercado, vinculada ao Departamento Técnico da CeasaMinas, Ricardo Martins. Para ele, essa influência se dá durante a produção no campo, sendo ainda mais sentida quando produtos como folhosas e outros hortigranjeiros são expostos a mudanças extremas. E algumas dessas mudanças podem ser o calor intenso, as baixas temperaturas ou o excesso de chuvas.

EFEITOS E CONSEQUÊNCIAS

Com esses resultados, ocorrerão impactos sociais e econômicos:

- Irregularidades dos agricultores
- Grande número de desempregados
- Desabastecimento do mercado
- Distinção dos preços e produtos
- Degradação do solo
- Perda de biodiversidade
- Efeitos tóxicos de pesticida sobre os agricultores
- Sofrimento animal
- Variações constantes de temperatura

Foto: © Fotokostic | Dreamstime.com

COMERCIAL
IRMAOS
PEREIRA
Rod. BR 040 - Km 688 - Box 32, 38, 40
CEASA MINAS
Contagem - MG
Tel: 31 3394-0143
Fax: 31 3394-3187

AS NOVAS ESTRATÉGIAS DA CEASA PARANÁ

Por RAIO DE LUAR

Infraestrutura, gestão e agroqualidade. Esses são os três eixos estratégicos e que demandam investimentos para a requalificação da Ceasa Paraná segundo o presidente Luiz Damaso Gusi. Formado em Engenharia Agrônoma e pós-graduado em Administração do Agronegócio, Gusi conta que o principal desafio da central de abastecimento paranaense é o convênio assinado com o Ministério Público para a análise de resíduos. "A intenção é trazer segurança alimentar para a população", justifica. Gusi nasceu em Curitiba, tem 52 anos de idade e já trabalhou na Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento, na Companhia de Desenvolvimento Agropecuário do Paraná e na Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba. Nesta entrevista, o presidente conta como tem administrado a central desde que tomou posse, em janeiro de 2011, e o que ainda pretende fazer.

1. *Quais foram as principais dificuldades enfrentadas desde a sua posse?*

Meus maiores desafios na Ceasa foram a modernização da gestão da companhia com o reposicionamento da sua missão, visão e negócio e a implantação do projeto de requalificação das cinco centrais atacadistas no Estado localizadas em Curitiba, Londrina, Maringá, Cascavel e Foz do Iguaçu. O projeto está alinhado à estratégia do governo do Estado para a agricultura e a agroindústria com ênfase em abastecimento.

2. *Quais os seus principais projetos de infraestrutura para a central de abastecimento?*

A atual infraestrutura foi projetada para atender a um contexto de 35 anos atrás, em que a demanda e as necessidades dos operadores de mercado e consumidores eram completamente diferentes das atuais. Ao longo dos últimos anos, tivemos um desenvolvimento virtuoso nas ciências agrárias, tecnologia pós-colheita, transportes, infraestrutura construtiva, engenharia organizacional, tecnologia da informação, abertura dos mercados, além de toda uma modificação no escopo legal que regulamenta a operação de uma central atacadista. Ao deparar com os novos pré-requisitos de operação e exigências do mercado consumidor, necessitamos urgentemente requalificar esses espaços públicos de abastecimento e dotá-los de maior eficiência logística, aumentando sua capacidade de mecanização das atividades de recepção, movimentação, armazenagem e expedição de mercadoria, conferindo maior eficácia nos serviços prestados. Os trabalhos começaram na unidade de Curitiba - a maior do Estado -, considerando que as melhorias conseguidas em suas dependências são similares às desejadas para as demais. Para esse desafio, contamos com a parceria da Prefeitura de Curitiba e do Governo da Região da Emilia Romagna, na Itália, por meio do intercâmbio de informações técnicas baseadas no modelo de abastecimento daquela região.

3. *O que será feito para modernizar a gestão?*

A readequação do modelo atual de gestão e infraestrutura das unidades passa por uma reflexão tendo como base a experiência acumulada ao longo dos últimos 35 anos de operação da centrais. A visão atual tem seu foco nas macrotendências norteadas pelas demandas do setor privado através de seus operadores de mercado, pelas exigências crescentes dos consumidores e pelo novo escopo legal que parametriza a operação e a gestão pública desses espaços. Para o salto necessário, iniciamos uma parceria de assessoramento com o Instituto de Tecnologia do Paraná - Tecpar, que desenvolve soluções de engenharia de processo de gestão. Outro ponto estratégico é a realização de um processo que integra plano de demissão voluntária, plano de cargo, salários e concurso público e desenvolvimento de competências - há mais de 20 anos que o quadro de pessoal não é renovado. Ainda nessa linha, organizada com o apoio do Sebrae, empresários atacadistas foram conhecer o Centro de Abastecimento Alimentar de Bolonha, modelo interessante no que se refere à eficiência logística, no qual os produtos já chegam das zonas de produção classificados e embalados para a comercialização final. Estamos trabalhando para que de forma organizada empresários, atacadistas e produtores possam participar ativamente na formulação do projeto de gestão. Se, por um lado, a Ceasa atua como central de distribuição de alimentos, temos, em contrapartida, um concentrador de agentes de comercialização. Tudo que melhorarmos nessa ponta de distribuição vai refletir no varejo em geral.

4. *Quais as propostas para o setor de agroqualidade?*

Realizamos um acordo inédito no país, firmado no início de março, ao reunir vários órgãos do setor público e privado na questão do alimento seguro. Sob coordenação do Ministério Público (Centro de Apoio Operacional das Promotorias de Justiça de Defesa do Consumidor) e com participação da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento, Secretaria da Saúde, Vigilância Sanitária, Emater, Sistema da Federação da Agricultura do Paraná e

> “SE, POR UM LADO, A CEASA ATUA COMO CENTRAL DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS, TEMOS, EM CONTRA-PARTIDA, UM CONCENTRADOR DE AGENTES DE COMERCIALIZAÇÃO. TUDO QUE MELHORARMOS NESSA PONTA DE DISTRIBUIÇÃO VAI REFLETIR NO VAREJO EM GERAL.”

Associação Paranaense de Supermercados, entre outros, demos início aos trabalhos, nos quais serão monitorados, inicialmente, cinco produtos quanto ao uso adequado de agrotóxico: banana, maçã, morango, mamão e uva. Os trabalhos terão caráter educativo, de monitoramento e fiscalizatório, visando conscientizar toda a cadeia produtiva e permitir a rastreabilidade dos produtos.

5. Como o senhor avalia os projetos sociais desenvolvidos pela Ceasa Paraná?

A questão da responsabilidade social em uma empresa de economia mista deve ser administrada em bases sustentáveis, ou seja, cumprir metas definidas em planos de governo voltados à segurança alimentar e nutricional da população de menor renda sem perder o foco na atividade principal. Nesse sentido, o Banco de Alimentos é hoje o instrumento mais eficiente ao destinar produtos que sobram da comercialização diária para entidades sociais cadastradas. O “Armazém da Família” tem como objetivo principal atuar como regulador de preços, disponibilizando à população cadastrada produtos básicos de alimentação com qualidade e preços acessíveis. A “Educação Alimentar e Nutricional” são ações educativas para saúde, ajudando a população a manusear os alimentos e a criar bons hábitos alimentares. O projeto “Leite das Crianças” é a distribuição de um litro de leite para cada criança que precisa, cumprindo com a sua obrigação moral de levar a esperança para milhares de pessoas que vivem abaixo da linha da pobreza. De uma forma geral, todos os programas sociais que a empresa executa estão sendo repactuados e passam por uma análise da sua eficiência.

6. Atualmente, vocês assinaram um convênio com o Ministério Público para analisar resíduos em alguns produtos. Como está sendo a realização desse projeto?

O Comitê Gestor do Termo de Cooperação Técnica Alimento Seguro se reuniu no fim de março e definiu as primeiras ações. Os cinco produtos propostos para iniciar o trabalho - banana, maçã, morango, mamão e uva - representam perto de 43% do volume total de frutas comercializadas nas cinco Ceasas do Estado. O estudo realizado apontou a distribuição do volume mensal comercializado por procedência e os principais municípios ofertantes. Os dados serão utilizados na elaboração do plano de amostragem, coleta das amostras, análise de resíduos, consolidação de informações e providências cabíveis para cada caso. Paralelamente, será feito um diagnóstico do uso de rotulagem na unidade de Curitiba e no mercado varejista da cidade para definir o marco zero a fim de medir a efetividade das ações. Tudo sempre precedendo as orientações necessárias a atacadistas, produtores e varejistas. O principal objetivo do projeto-piloto é ter assertividade na estratégia adotada, rapidez na correção de rumo e ação integrada entre todas as entidades cooperadas. A representatividade apresentada e o nível de organização diferenciado das cinco frutas na cadeia produtiva servirão de referência para a ampliação do número de produtos a serem trabalhados.

7. Quais as expectativas com a realização desse projeto?

É a primeira vez que 12 entidades públicas e privadas que participam de toda cadeia produtiva de hortigranjeiros trabalham com um único objetivo: alimento seguro. Isso resulta em ganhos imediatos de comunicação, adoção de estratégias e otimização de recursos. E, a cada passo, vamos ampliando os produtos a serem controlados e agregando novos itens que compõem o objetivo principal do termo de cooperação, que é a garantia de comercialização de produtos seguros. Por exemplo, outro tema complexo - e já em pauta - é o cumprimento da Instrução Normativa 009, referente à reutilização de embalagens - um grande problema dentro das Ceasas.

8. Sobre esse assunto, vocês pensam em implantar o Banco de Caixas?

A base de sucesso para a implantação do Banco de Caixas será montada à medida que os trabalhos para o cumprimento da IN 009 forem avançando no que se refere à obrigatoriedade da rotulagem, que é um dever de casa a ser cumprido. São trabalhos que os parceiros do Comitê Gestor vão assumir em suas respectivas áreas de atuação. No setor de varejo, temos a Associação Paranaense de Supermercados (Apras) e toda estrutura dos órgãos oficiais em apoio. É interessante observar que o produtor paranaense já começou a perceber que a reutilização das caixas plásticas higienizadas representa economia e praticidade nas operações de carga e descarga.

CEASA/RS CIDADE DO ABASTECIMENTO

CEASA/RS SERÁ PROTAGONISTA DE UMA GRANDE MUDANÇA EM TODA A CADEIA DE PRODUÇÃO E DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS NO RIO GRANDE DO SUL

Por CARLOS DUSSE

Alavancar o crescimento do investimento, do emprego e da renda; promover o desenvolvimento regional; erradicar a pobreza extrema; aprimorar a cidadania, promover a paz e os valores republicanos. Esses são os cinco objetivos principais do Plano Estadual de Abastecimento e Segurança Alimentar e de Apoio à Comercialização dos Produtos da Agricultura Familiar lançado pelo governo do Estado do Rio Grande do Sul e que está centrado na Ceasa/RS.

O Plano é dividido em três itens: programa de revitalização - Ceasa do futuro, programa estadual das compras institucionais de alimentos da agricultura familiar e programa de apoio à comercialização dos produtos da agricultura familiar para o mercado convencional. Em todos os três, a participação da Ceasa/RS é essencial.

O desenvolvimento do Plano visa auxiliar na ampliação dos espaços de comercialização da agricultura familiar de forma mais direta com o consumidor. Essa etapa da cadeia é apontada como a maior carência das organizações econômicas. Da mesma forma, busca também ampliar os espaços de acesso da população gaúcha aos gêneros alimentícios da agricultura familiar e contribuir com a consolidação das políticas de segurança alimentar e nutricional sustentável do Rio Grande do Sul.

Parte importante do pilar que forma o Plano, o programa de revitalização- Ceasa do futuro prevê reformas e adequações do espaço físico para o abastecimento e distribuição de alimentos. Serão feitas a recuperação dos prédios, pavimentação, revitalização da rede de esgoto, compra de um gerador próprio de energia e tratamento de resíduos. "Para isso, o governo assegurou, para os próximos quatro anos, um investimento de R$ 14 milhões", afirma o diretor técnico-operacional da Ceasa/RS, Gérson Madruga da Silva.

O objetivo é fazer com que a Ceasa possa executar as compras públicas de gêneros alimentícios da agricultura familiar e auxiliar na articulação da comercialização desse segmento com as redes de supermercados. Também é intenção do Plano potencializar as ações sociais através do Banco de Alimentos e disponibilizar um ambiente cada vez mais moderno e eficiente para produtores e usuários da empresa.

O programa estadual das compras públicas de alimentos da agricultura familiar, outro pilar importante do Plano, foi criado com intenção de abastecer os órgãos governamentais. "Queremos fornecer hortigranjeiros e produtos da agricultura familiar para os presídios, onde serão distribuídas 90 mil refeições por dia", confirma o diretor Gérson Madruga da Silva acrescentando que os alimentos também serão entregues para outras instituições, como escolas públicas e universidades.

Está prevista ainda a construção de um galpão exclusivo para a agroindústria familiar na Central de Abastecimento em Porto Alegre. Isso vai fortalecer não só a agricultura familiar, mas também a cultura gaúcha.

De acordo com a diretoria da Central, o apoio, através da disponibilização de um pavilhão exclusivamente para esse público, será de grande importância para a inserção dos produtos nos órgãos públicos estaduais e no mercado convencional,

principalmente nas redes de pequenos supermercados que já possuem um espaço dentro da Ceasa/RS, onde realizam as compras coletivas.

A Ceasa/RS também vai incentivar o desenvolvimento de estruturas físicas regionais, chamados de Centros de Distribuição. Eles serão instalados em municípios importantes do Rio Grande do Sul e atenderão ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), além de desenvolver a agricultura familiar local. Haverá ainda o apoio às feiras permanentes e às feiras de eventos existentes no estado. "Para essa política, o governo está colocando R$ 18 milhões. Serão R$ 8 milhões no ano que vem e R$ 10 milhões no outro", afirma Gérson Madruga da Silva.

A diretoria da Central de Abastecimento também vai fortalecer o Banco de Alimentos. Foi firmado um Termo de Cooperação Técnica através da Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo com a Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, a Emater/RS e com as empresas Seven Boys e CLW para doação de pães e proteína de soja, respectivamente. O objetivo é beneficiar famílias em vulnerabilidade social e insegurança alimentar ficando garantido o acesso ao alimento. Trata-se de um complementando semanal às refeições da população atendida em entidades sociais sem fins lucrativos devidamente cadastradas.

Nos últimos dois anos, foi possível aproveitar 1,5 toneladas de hortigranjeiros, excedente não comercializado, com valor nutricional, destinado ao Programa Social da Ceasa/RS por produtores e atacadistas. Doações essas que beneficiam milhares de crianças, adolescentes, idosos, adultos e famílias em insegurança alimentar, além da população em vulnerabilidade social que reside próxima à Ceasa/RS.

Foi realizado um levantamento das entidades sociais atendidas e verificou-se que elas pertencem a 16 cidades da região metropolitana de Porto Alegre (dados do IBGE) e dois municípios de outras regiões. Assim, para reduzir a insegurança alimentar, está sendo construída uma nova proposta de logística junto às prefeituras e com as entidades sociais. A ideia é cadastrar e promover a educação nutricional, construção esta que já se iniciou junto às prefeituras de Porto Alegre e Canoas. Está sendo constituído, ainda, o Comitê Gestor do Banco de Alimentos em uma proposta de gestão democrática e transparente, junto a entes públicos e à sociedade civil. O objetivo é ampliar o atendimento à população de extrema pobreza, inicialmente da região metropolitana de Porto Alegre, além de atender aos casos de calamidades públicas.

Foto: Divulgação Ceasa/RS

CEASA/RS TEM NOVO PRESIDENTE

A participação no Plano Estadual de Abastecimento e Segurança Alimentar e de Apoio à Comercialização dos Produtos da Agricultura Familiar não é a única novidade da Ceasa/RS. A entidade está com novo presidente. Paulino Olivo Donatti assumiu a direção da Central. Ele substitui Lotário José Vier, que é candidato a prefeito da cidade de Harmonia (RS). Donatti foi diretor da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Rio Grande do Sul (Fetag/RS) no período de 1992 a 2002. Ele é produtor familiar de frangos e também presidente da Associação de Silvicultores (aqueles que cultivam florestas) do Estado.

COZINHA MARAVILHOSA

NO MORRO OU NO SHOPPING, A CULINÁRIA DO RIO DE JANEIRO VALORIZA CADA VEZ MAIS A DESCONTRAÇÃO E O BOM HUMOR TÍPICOS DOS CARIOCAS

Por VINÍCIUS MATTIELLO

Lado a lado, os prédios da elite da Zona Sul dividem espaço com os casebres dos morros do Rio de Janeiro. A paisagem, considerada um retrato da desigualdade social do Brasil, também é sinônimo de diversidade. São modos diferentes de se vestir, de falar, de se divertir e de comer. Será isso que torna a cidade tão maravilhosa? Afinal, é no Rio de Janeiro que o turista pode comer um tropeiro carioca na entrada do morro e saborear uma pizza de maçã-verde em um shopping de luxo. A "Abastecer Brasil" te convida para um passeio gastronômico no Rio de Janeiro. Por onde você quer começar?

CHAPÉU MANGUEIRA

A comunidade Chapéu Mangueira está situada na encosta do Morro da Babilônia, no Leme, bairro nobre da Zona Sul carioca. De lá, a vista para a praia de Copacabana é privilegiada. Juntamente com a comunidade da Babilônia, o Chapéu Mangueira possui 6 mil moradores. Em junho de 2009, as comunidades receberam uma UPP (Unidade de Polícia Pacificadora) com 96 policiais militares. Logo na entrada da comunidade, está o Bar do David. Antes, um barzinho qualquer, o local foi descoberto após a pacificação e conquistou os turistas que visitam o Rio de Janeiro.

"Meus pais sempre tiveram o bar. Em 2010, assumi o negócio", lembra David Vieira Bispo. O resultado do seu trabalho veio no ano seguinte, quando o bar ganhou o terceiro lugar no festival Comida di Buteco com o prato Tropeiro Carioca preparado com feijão preto. O bar foi o primeiro de uma favela carioca a participar do festival gastronômico. "Além dos temperos e dos ingredientes, o sucesso da culinária carioca está na forma de brincar com novas combinações", revela. "O amor pela culinária, o bom humor e o atendimento diferenciado, chegando a ser pessoal, são essenciais", completa.

Esse atendimento e ambiente acolhedor – o próprio David recebe e atende aos clientes – trazem para o bar, além de moradores das comunidades, pessoas de diversas partes da cidade e também turistas do Brasil e do exterior. Para David, as comidas típicas, elaboradas com ingredientes naturais e populares, estão na moda na culinária carioca. "Cada vez mais nos voltamos para as nossas raízes e as nossas tradições", conta. Com esse conceito, o Bar do David foi destaque da cidade pela revista "Veja", destaque das UPPs pelo jornal "O Globo", indicado para o guia Rio Butiquim e campeão do Desafio Doritos, todos em 2011.

Agora que você conhece o Chapéu Mangueira, que tal descer o morro e conhecer o Leblon?

LEBLON

Localizado entre a Lagoa Rodrigo de Freitas e o Oceano Atlântico, o Leblon é um bairro nobre da Zonal Sul carioca. O bairro, que serviu de cenário para novelas famosas e vistas por milhões de brasileiros, abriga, principalmente, a classe alta do Rio de Janeiro – incluindo personalidades da cultura, política e economia. É um aconchegante shopping do Leblon que o chef Eduardo Mesquita escolheu para ser o berço do seu restaurante Oliva, criado há 3 anos. Com "sotaque mediterrâneo, influência italiana e simpatia carioca", o cardápio tem como base o azeite e tem referência na comida caseira servida de forma profissional.

Para Dudu, apelido pelo qual é conhecido, o público eclético exige que a culinária carioca seja uma mistura de tradição e inovação. "O sucesso da culinária carioca é essa informalidade dos pratos e dos ambientes. O carioca adora uma varanda - locais onde ele possa estar próximo do movimento -, degustar uma boa comida e ser bem atendido. Nossa cozinha é rica em sabor, moderna e, ao mesmo tempo, respeita as tradições", opina. O chef destaca os pratos de boteco, os sanduíches de fim de praia e os sucos naturais como refeições típicas dos cariocas. "Hoje, o Rio de Janeiro também está redescobrindo as boas padarias", aponta.

Os campeões de pedidos no Oliva são a pizza de maçã-verde com chocolate branco e a salada crocante. "A pizza foi inventada buscando o sabor agridoce que resulta da combinação entre a maçã-verde e o chocolate branco. A salada crocante foi inspirada no gosto do carioca por pratos saudáveis e, ao mesmo tempo, saborosos", explica. Sobre o nome do restaurante, Dudu conta que "o azeite dá sabor, aroma e cor. Melhora as texturas. Versátil como poucos ingredientes culinários, ele integra os alimentos, personaliza e identifica um prato." Dudu é tecnólogo em Gastronomia e cursa pós-graduação em Gestão de Restaurantes e Docência.

Agora que você conhece o Leblon, que tal subir o morro e conhecer o Chapéu Mangueira?

BAR DO DAVID

Ladeira Ary Barroso, 66
Chapéu Mangueira

2° LUGAR DO COMIDA DI BUTECO 2012

EMPANADAS DE CAMARÃO E FILET DE FRANGO

1° LUGAR DO DESAFIO DORITOS 2011

INGREDIENTES

200g de camarão limpo
400g de peito de frango
7 dentes de alho
500g de maionese
Alcaparras
1 pacote de Doritos Pimenta
1 pacote de Doritos Queijo
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Água

PREPARO

Enfie o palito de dente nos camarões limpos, deixando uma pontinha para segurar.
Corte o peito de frango em tiras grossas.
Em duas frigideiras fundas, refogue um dente de alho em cada.
Coloque sal, pimenta e água suficiente para cobrir o camarão e o frango, que deverão estar um em cada frigideira.
Após cozimento, tire da água e reserve.
Cozinhe 5 dentes de alho, esprema com garfo e misture em ⅔ da maionese.
Pegue ⅓ da maionese e misture com as alcaparras trituradas.
Passe o camarão e o frango na maionese com alho.
Triture a metade do Doritos de Queijo para empanar o frango. Faça o mesmo com o Doritos de Pimenta e empane o camarão.

MONTAGEM

Sirva o frango com um pote à parte da maionese de alho e o restante do Doritos Queijo e o camarão com a maionese de alcaparras e o Doritos Pimenta.

Rendimento: 2 porções

TROPEIRO CARIOCA

3° LUGAR DO COMIDA DI BUTECO 2011

INGREDIENTES

700g de bacon
700g de linguiça calabresa
500g de carne seca
Couve
Salsa
5 ovos
Laranjas
10 dentes de alho
1 cebola em rodelas
Feijão preto
200g de farinha de mandioca
Pimenta do reino a gosto
Sal a gosto
Óleo
Azeite

PREPARO

Cozinhe o feijão preto ao dente e reserve.
Corte 200g de bacon em cubos pequenos e 500g em pedaços médios. Corte 200g da linguiça em cubos e 500g em rodelas. Cozinhe a carne seca e desfie.
Em uma panela grande, coloque o bacon em cubos com uma colher de sopa de óleo em fogo baixo. Quando estiver quase dourado, acrescente a linguiça em cubos e 5 dentes de alho amassados.
Enquanto o alho doura, faça um mexido com 5 ovos e reserve.
Quando o alho estiver dourado, acrescente o feijão. Misture por 3 minutos.
Misture a farinha aos poucos, acrescente os ovos mexidos e a salsa.
Coloque o sal e a pimenta a gosto.
Em uma frigideira, frite o restante do bacon e da linguiça. Refogue 2 dentes de alho, a cebola e a carne seca. Misture, apague o fogo e coloque um pouco de azeite.
Refogue 3 dentes de alho e, quando estiver dourado, coloque a couve. Mexa bem e tempere com sal a gosto.

MONTAGEM

Coloque uma porção do tropeiro no centro do prato. Ao redor, acrescente três pedaços de bacon, quatro de linguiça, um punhado da carne seca e três rodelas de laranja. Para finalizar, acomode a couve em volta do tropeiro.

Rendimento: 8 porções

OLIVA

Rio Design Leblon
Rua Ataulfo de Paiva, 270 - Subsolo, Leblon

PIZZA DE MAÇÃ-VERDE

Foto: Arquivo Pessoal

MASSA

Rendimento: 10 discos
1kg de farinha de trigo de boa qualidade peneirada
50ml de azeite extravirgem
500ml de água filtrada gelada
20g de fermento biológico seco
10g de sal
20g de açúcar

RECHEIO

Rendimento: 1 disco
150g de chocolate branco derretido
200g de maçã-verde cortada em lascas bem finas
10g de açúcar
5g de canela

PREPARO

Misturar tudo e sovar a massa por aproximadamente 15 minutos.
Deixar fermentar por 24 horas na geladeira.
Separar a massa em porções de 150g e abrir em discos de 30cm.
Para cada disco, espalhar o chocolate branco derretido, aplicar as maçãs cortadas em rodelas finas lado a lado e levar ao forno até dourar a massa.
Retirar do forno e polvilhar com açúcar e canela.

SALADA CROCANTE

SALADA

2 cenouras raladas (250g)
30g de uvas passas
50g de milho em conserva
50g de ervilha congelada
100g de peito de frango cozido e desfiado
50g de batata palha

PREPARO

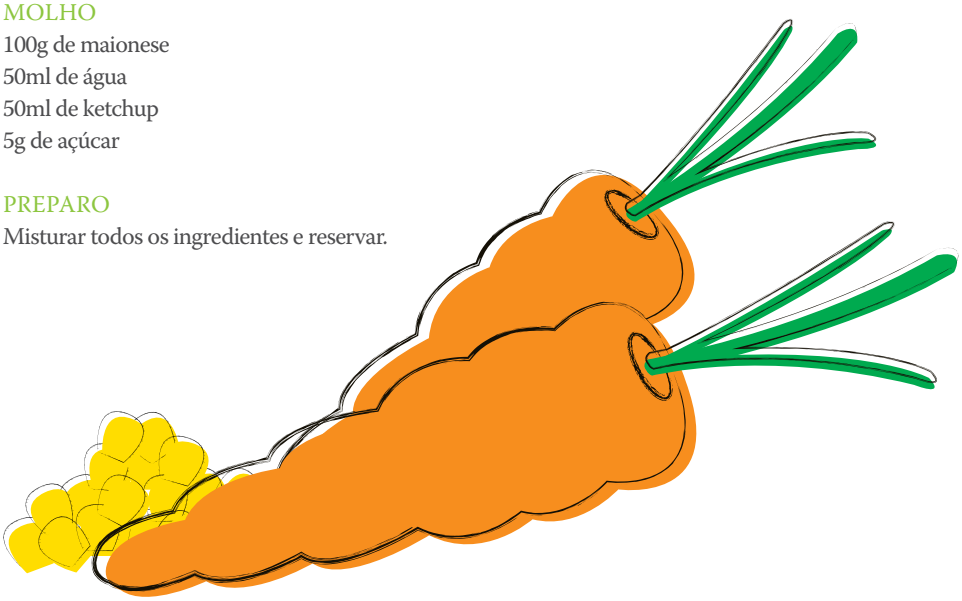
Misturar todos os ingredientes, com exceção da batata palha.
Acrescentar o molho (aproximadamente 100ml). A quantidade de molho pode variar de acordo com o gosto.
Colocar a batata palha somente na hora de servir.

MOLHO

100g de maionese
50ml de água
50ml de ketchup
5g de açúcar

PREPARO

Misturar todos os ingredientes e reservar.



BRASIL AVANÇA
no combate à fome e à miséria

Por ALESSANDRO CONEGUNDES

Altivo Cunha é consultor da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) no escritório da América Latina e Caribe, que apoia um projeto chamado "Fundo Brasil". O Fundo controla a coordenação de projetos brasileiros de tecnologia e princípios brasileiros para a América Latina a partir da Segurança Alimentar.

1. Neste tempo em que ocupa um cargo de consultoria junto à FAO, quais têm sido os maiores desafios?
O principal desafio da FAO está na promoção da segurança alimentar e adoção desse conceito em todo mundo e, principalmente, nos países menos desenvolvidos. É criar um sistema e uma visão de segurança alimentar difundidos, que incluam a agricultura familiar, a promoção da qualidade, além dos desafios de lidar com as mudanças climáticas.

2. Em sua opinião, o que ainda precisa ser feito para dar mais passos no combate à pobreza no país?
Uma coordenação de ações. O Brasil tem desenvolvido projetos e programas muito eficientes em termos de inclusão produtiva, principalmente de agricultores familiares, como um programa de aquisição de alimentos para a merenda escolar. Sem dúvida, essa é uma iniciativa muito inovadora e interessante que se mostra como uma alternativa que inclui o produtor e melhora a qualidade de vida do estudante. E que gera ainda um desenvolvimento local e que combata à pobreza.

3. Em esferas internacionais, o Brasil vem desempenhando papel preponderante no auxílio a outros países no combate à fome e à miséria?
Vem sim, e tenho que salientar que de uma forma crescente. Hoje, o Brasil tem colocado cerca de 7 milhões de dólares para a cooperação internacional. Houve uma inversão do papel clássico do país, que antes demandava recursos internacionais para se desenvolver e hoje coloca esses recursos para que políticas e programas brasileiros que foram exitosos possam ser utilizados em outros países. Isso tem acontecido na América Latina e agora é o momento da África.

4. Dentro de alguns anos, a população brasileira vai ser essencialmente idosa, visto que o número de jovens estacionou. Isso pode, na sua visão, influenciar na produção de alimentos no campo no futuro?
Existe um fenômeno social, visivelmente reconhecido já há algum tempo, na Europa e também aqui no Brasil, que é o chamado envelhecimento do campo. Ele reflete o fato de os filhos dos agricultores não desejarem o trabalho na terra, o que deixa o trabalho para os pais aposentados. Isso é muito preocupante, especialmente, na agricultura familiar. O que é necessário para contrapor essa situação é que se faça com que a educação chegue à área rural, sem, contudo, desestimular o jovem em permanecer trabalhando no campo.

5. Que efeitos os avanços sobre o combate à pobreza podem ter sobre o problema da fome?
As duas coisas são muito ligadas: hoje, as políticas de combate à fome são as políticas de combate à pobreza. Dessa forma, é importantíssima a transferência de renda que acontece através do Bolsa Família e o processo de aposentadoria rural, cujos recursos são estratégias de combate à pobreza e têm reflexo no combate à fome.

6. Quais tipos de incentivos a agricultura familiar vem recebendo para poder resistir à escassez de recursos?
Principalmente através do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), cujos recursos têm sido cada vez mais crescentes e que vão desde recursos tradicionais de crédito agrícola e têm tarifas diferenciadas, como todo o processo de formação de tecnologia.

7. O Brasil se prepara para sediar uma Copa do Mundo. Além das providências ligadas à infraestrutura, o que, em sua visão, o governo precisa fazer para fortalecer seus mercados abastecedores?
Vou dar um exemplo que começa com as Olimpíadas: o Rio de Janeiro ganhou uma disputa contra Madri para promoção desses jogos em 2016, e uma das empresas que estavam envolvidas na campanha espanhola para ser sede era o Mercamadri, principal mercado atacadista espanhol. Os espanhóis tinham uma compreensão muito forte de que a qualidade da alimentação, assim como dos produtos, era um aspecto fundamental dentro de uma Olimpíada. Sendo assim eu vejo uma oportunidade muito boa para o Brasil expor, para o público internacional, produtos gastronômicos típicos do país.

> HOUVE UMA INVERSÃO DO PAPEL CLÁSSICO DO PAÍS, QUE ANTES DEMANDAVA RECURSOS INTERNACIONAIS PARA SE DESENVOLVER E HOJE COLOCA ESTES RECURSOS PARA QUE POLÍTICAS E PROGRAMAS BRASILEIROS QUE FORAM EXITOSOS POSSAM SER UTILIZADOS EM OUTROS PAÍSES.

8. Quais têm sido os avanços do país para incentivar a exportação de alimentos para os países menos desenvolvidos?

Hoje, na verdade, o Brasil é, para os países menos desenvolvidos, um grande produtor de commodities, de grãos, soja, milho e arroz. O que o país pode, entretanto, fazer de melhor por esses outros países menos desenvolvidos é exportar tecnologia como fazem hoje os escritórios da Embrapa na África. E isso porque, aqui, nós aprendemos a produzir de uma forma ambiental mais responsável sendo, portanto, um país que tem com o que contribuir nessa área.

Quem está nas CEASAS quer vender para Supermercadistas e Panificadores

26ª SuperminaS FOOD SHOW BRAZIL

CONVENÇÃO E FEIRA SUPERMERCADISTA E DA PANIFICAÇÃO

Participe da 26ª Superminas e faça negócios com os Supermercadistas e Panificadores de Minas e do Brasil:

- 65.000 participantes (60% Supermercadistas/Panificadores);
- Rodadas de negócios;
- Incentivo a negócios com sorteio de diversos prêmios e 1 automóvel zero km;
- Espaço exclusivo para FLV.

Preços especiais de locações de estandes para empresas instaladas nas CEASAS.
Fale com o Comercial: 31 - 2122.0526 paulo@amis.org.br | www.amis.org.br

CORREALIZAÇÃO: Sistema FIEMG
REALIZAÇÃO: amipao AMIS Associação Mineira de Supermercados

TUDO SE TRANSFORMA

COMO OS PROJETOS DE COMPOSTAGEM, DE SEGURANÇA ALIMENTAR E DE PISCICULTURA ESTÃO MUDANDO O FORMATO DA CENTRAL DE ABASTECIMENTO DA PARAÍBA

Por VINÍCIUS MATTIELLO

"Ao plantarmos a semente, é preciso acreditar na chegada dos seus frutos." Não é por acaso que esses versos introduzem o Hino da Empasa, a Empresa Paraibana de Abastecimento e Serviços Agrícolas. É por acreditar nos bons resultados que a central de abastecimento da Paraíba implantou, há quase um ano, o projeto de compostagem "O nosso lixo tem futuro". Durante esse tempo, 86.616 quilos de lixo orgânico, que seriam despejados no aterro sanitário, foram transformados em 2.880 quilos de adubo e distribuídos para produtores paraibanos.

Antes de o projeto começar, o descarte dos resíduos sólidos era feito sem planejamento. Os impactos ambientais provocados por essa situação chamaram a atenção dos técnicos da Empasa. Durante uma semana, a movimentação de resíduos no entreposto de João Pessoa foi monitorada e a pesagem mostrou que foram produzidos 19.069 quilos de resíduos orgânicos e 2.632 quilos de resíduos sólidos.

De acordo com o presidente da Empasa, José Tavares Sobrinho, o envio desse material ao Aterro Sanitário da Região Metropolitana contribuía para a construção de um cenário crítico. "A falta de aproveitamento do potencial desse material para valorização era uma situação preocupante", lembra. A compostagem das frutas, legumes e verduras dispensadas no mercado foi encontrada como uma alternativa limpa. A compostagem consiste no uso de técnicas para o controle da decomposição de materiais orgânicos que, após um tempo, transformam-se em adubo e, quando adicionado ao solo, melhora as suas características físicas, químicas e biológicas.

> "Estamos fazendo um tipo de ecorrevolução."
>
> José Tavares Sobrinho
> Presidente da Empasa

Os fertilizantes produzidos na Empasa - mais eficientes que os fertilizantes químicos - são distribuídos aos pequenos produtores da agricultura familiar da Paraíba. "A redução do uso de fertilizantes químicos na agricultura, a proteção que a matéria orgânica proporciona ao solo contra a degradação e a redução do lixo depositado em aterros sanitários pelo uso dos resíduos orgânicos para compostagem contribuem para a melhoria das condições ambientais e da saúde da população", enumera José Tavares Sobrinho.

Satisfeito com os resultados, ele afirma que o projeto será ampliado. "Vamos ter um espaço mais reservado, com controle de entrada e saída de resíduos, um banco de classificação, além do aumento da equipe", anuncia. Atualmente, três funcionários se dedicam ao projeto. "As nossas metas não têm limites, por isso vamos precisar de mais gente", prevê. A Empasa é pioneira entre os órgãos governamentais da Paraíba.

PASSO A PASSO

O primeiro passo do projeto é a coleta dos resíduos, que são transportados até a plataforma de compostagem localizada no próprio entreposto de João Pessoa. O material, então, é depositado nas caixas estacionárias, onde é feita a separação entre os orgânicos e os sólidos. Os alimentos são misturados a folhas e palhas, formando montes. Depois de aproximadamente 60 dias, o fertilizante está pronto.

Para o sucesso do programa, a Empasa realizou um curso de capacitação para 20 servidores da própria empresa e demais órgãos governamentais. Durante as 32 horas de aulas, os empregados aprenderam, na teoria e na prática, como transformar os alimentos não aproveitáveis para comercialização em adubo orgânico. Também participaram do curso agricultores de assentamentos dos municípios paraibanos de Rio Tinto e Araçagi, localizados a 70 e 90 quilômetros da capital, respectivamente.

Foto: João Francisco / Secom-PB

Alimentos que seriam jogados no lixo são transformados em fertilizantes e doados a produtores rurais

FEIRA DO MILHO REFORÇA A TRADIÇÃO DAS FESTAS JUNINAS NA PARAÍBA

Basta olhar o mapa para comprovar que o ponto mais oriental das Américas encontra-se na Paraíba. Por isso, os paraibanos costumam dizer que é na Paraíba onde o sol nasce primeiro. Muito mais do que sol e mar, no entanto, o Estado também é conhecido por ser palco de uma das festas populares mais famosas do Brasil: O Maior São João do Mundo. Durante todo o mês de junho, a cidade de Campina Grande recebe 2 milhões de visitantes que encontram mais de 500 atrações.

O milho, usado no preparo da pamonha, canjica, pipoca, bolo, entre outras receitas típicas da época, é um dos destaques da festa. Para dar conta da grande demanda e incentivar a produção e a comercialização, a Empasa realiza a Feira do Milho também em junho. Para atrair os produtores, a empresa permite que eles entrem e comercializem na central de abastecimento gratuitamente durante o período. Antes da feira ser criada, em 2008, os produtores levavam o milho direto para os mercados públicos dos bairros.

Durante a feira, grupos folclóricos se apresentam no entreposto para incentivar a visita dos compradores. Além disso, uma área é reservada para a venda de comidas típicas feitas com o milho. "O consumidor já está tendo a consciência de que a Empasa é o lugar ideal para comprar. Além de milho barato, o evento também oferece tranquilidade e infraestrutura adequada", garante o presidente José Tavares Sobrinho. Na edição de 2011, foram vendidas 106 toneladas de milho no entreposto.

INCREMENTO DO PROGRAMA DE PISCICULTURA FAZ A PRODUÇÃO TRIPLICAR NA PARAÍBA

Quando se tornou presidente da Empasa, em janeiro de 2011, o engenheiro agrônomo José Tavares Sobrinho já sabia dos desafios que teria que enfrentar. Isso porque ele comandou a diretoria de operações da empresa entre os anos de 2009 e 2010. Além de criar "O Nosso Lixo Tem Futuro", uma das primeiras ações do novo presidente foi ampliar dois programas já existentes: o Programa de Segurança Alimentar e Nutricional (Sane) e o Programa Estadual de Peixamento da Empasa e da Secretaria de Estado do Desenvolvimento de Agricultura e da Pesca com recursos do Fundo Estadual de Erradicação da Pobreza.

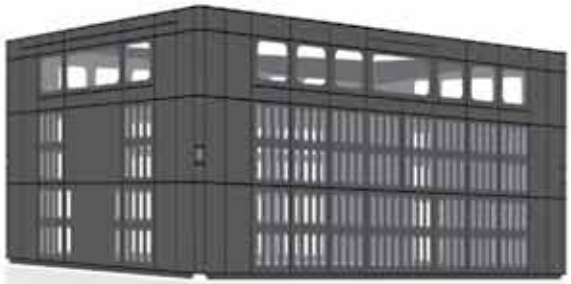
O Sane tem como objetivo combater o desperdício dos produtos não comercializados, mas que ainda possuem boa aparência e valor nutricional. Com os alimentos, são preparados sopas e baião de dois - prato típico do Nordeste com alto valor proteico feito à base de arroz e de feijão -, que são as refeições principais dos cardápios elaborados por nutricionistas e distribuídos a famílias carentes. Atualmente, cerca de 200 famílias são atendidas apenas na capital. No ano passado, a cozinha de João Pessoa foi reequipada e a de Campina Grande foi construída para receber o programa, que antes funcionava em uma unidade da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Humano, fora do entreposto. Com isso, 600 famílias passarão a ser atendidas em João Pessoa e mais 600 em Campina Grande, totalizando 6 mil refeições diárias.

O programa de piscicultura também foi ampliado durante a nova gestão. Entre as novidades, José Tavares Sobrinho destaca o sucesso da reversão da tilápia. Antes inexistente, hoje o percentual de reversão é de 98%. "Tecnicamente falando, é como se ocorresse a reversão do sexo dos peixes, por meio da introdução de hormônio masculino nas fêmeas. Isso é feito porque os machos apresentam maiores índices de ganho de peso", explica o presidente. Com isso, a produção de pescado na Paraíba saltou de 3 para 10 mil toneladas em 2011. Para este ano, a expectativa é que a produção dobre.

O incentivo à produção de peixes funciona por meio da distribuição de alevinos, especialmente para os pequenos e médios produtores, e tem como foco a introdução de espécies de alto poder genético. No ano passado, foram cerca de 2,5 milhões de filhotes de peixes direcionados a 793 produtores rurais em 75 municípios paraibanos. Além de aumentar a produção, o programa incentiva a geração de emprego e renda e ainda contribui para a fixação do homem no campo. A Empasa tem a Estação de Piscicultura em Itaporanga e berçários de alevinos nos municípios de Riachão de Araruna, Patos, Sousa e Santa Luzia.

Foto: Alex Márcio / Empasa

Alevinos criados na Estação de Itaporanga, a 415 quilômetros de João Pessoa, são distribuídos por toda a Paraíba



bancodecaixas

Uberlândia

Temos as caixas que contêm a solução para o armazenamento e transporte de seus produtos

Caixas mais limpas e higiênicas

Todas as caixas passam pelo processo de higienização a cada comercialização, prevenindo a contaminação das lavouras e garantindo a saúde do consumidor final.

Estoque de caixas

As caixas plásticas são armazenadas com toda segurança pelo Banco de Caixas, sem que seus usuários tenham que pagar a mais por esse serviço, resultando em uma economia significativa para os clientes.

Outras vantagens dos uso do Banco de Caixas

Atendimento às normas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura;
Redução significativa no roubo de caixas no mercado;
Redução no custo de estoque de embalagens vazias;
Maior organização e limpeza da Central de Abastecimento;
Diminuição, no longo prazo, do custo com embalagens por parte de produtores e atacadistas;
Padronização das embalagens;
Modernização do sistema de comercialização;
Diminuição da perda de alimentos no pós-colheita;
Garantia de qualidade e higiene dos alimentos comercializados na Ceasa.

CEASAMINAS-UBERLÂNDIA
logik@bancodecaixas.com.br
(34) 3229-3467

SURGE UMA NOVA CEASA

IVENS ROBERTO DE ARAÚJO MOURÃO*

Foto: © Dmusenko | Dreamstime.com

Em 23 de fevereiro, foi inaugurada a Ceasa Cariri na cidade de Barbalha no Ceará. Mas não foi tão somente um entreposto que passou a operar. Está sendo implantada uma revolução e uma nova cultura, criando novos paradigmas. Trata-se de uma estrutura de comercialização que já se fazia necessária há décadas.

O aglomerado urbano Barbalha, Juazeiro do Norte e Crato (500 mil habitantes) reúne as duas condições básicas para a construção de um mercado atacadista: dispõe de uma comercialização que supera 80 mil toneladas por ano e é detentor de uma tradição expedidora. Nas condições precárias dos antigos mercados Pirajá e Walter Peixoto, o atacado de frutas e hortaliças já atendia a 33 municípios do Ceará, Pernambuco, Bahia, Paraíba, Rio Grande do Norte e Piauí. Na oferta atual, a produção do Cariri já participa com um terço – que é um excelente número - e com plenas condições de aumentar significativamente.

Quais são essas revoluções que estão sendo desencadeadas? A primeira já ocorreu em 14 de fevereiro, quando da operação: a simples mudança dos comerciantes e produtores do Pirajá para o novo entreposto. No Pirajá, as condições operacionais eram péssimas e não reuniam as mínimas condições higiênicas para o comércio de alimentos.

A segunda revolução é a tomada de consciência desses agentes de que são ATACADISTAS. Ou seja, a Ceasa Cariri demonstrou – na prática – que constitui um importante elo entre a produção e o varejo. E mais, o processo comercial tornou-se mais prático e reduzido, proporcionando, pela primeira vez – em muitos anos –, o domingo para o lazer.

A terceira revolução está ocorrendo com a simples divulgação da operação e, agora, inauguração desse entreposto atacadista. A oferta aumentando, tanto de produtos isoladamente, como também de novas origens. Com o aumento dessa oferta, ocorre uma estabilização dos preços, incentivando um maior consumo. Iniciam-se ciclos virtuosos que repercutem junto aos produtores locais, que passam a dispor de um mercado maior e, consequentemente, mais oportunidades de substituir a produção importada pela da região.

Outro fenômeno é a atração por novos compradores graças às facilidades de comercialização desse moderno entreposto. É a quarta revolução. Muitos municípios cearenses e de Estados vizinhos passarão a frequentar a Ceasa Cariri, possibilitando novas oportunidades de venda, tanto para os comerciantes como para os produtores locais. Este novo entreposto está distante 600 quilômetros de todas as capitais nordestinas, a exceção de Salvador e São Luís, que estão um pouco além desse raio. Portanto, é um mercado no centro geográfico do Nordeste.

Mas o mais revolucionário dos seus propósitos é a iniciativa que a Ceasa e a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará (Ematerce) praticam desde o mês de março. É uma ação extramuros da Ceasa Cariri. Todos os principais municípios produtores de hortigranjeiro dessa região serão visitados. Um público estimado em 700 produtores da agricultura familiar será orientado a se PROFISSIONALIZAR. Ou seja, planejar a sua produção com base nas informações de mercado. Portanto, deixarão a prática secular de plantar e aventurar venda. São novos paradigmas. Começarão a aprender o que plantar, quando plantar e para quem vender.

Como todos sabem, o mercado de frutas e hortaliças *in natura*, no Brasil, está no G4 da economia nacional. São 17 milhões de toneladas por ano transacionadas nas ceasas, e mais 9 milhões de toneladas por ano comercializadas diretamente da produção para os supermercados. Representa um volume de venda – no atacado – de R$ 25 bilhões por ano. Ou seja, um fabuloso mercado. Portanto, o produtor aprenderá a buscar venda na Ceasa Cariri, no Estado, na região, no país e no mundo. É bom lembrar que o Ceará é um dos maiores exportadores de frutas para o exterior.

Outras revoluções ocorrerão e podemos englobá-las como a "modernização do processo". Serão inovações na pós-colheita, classificação, acondicionamento, embalagem, transporte, climatização, refrigeração, manuseio, controle de defensivos agrícolas, rastreamento etc. Para que tudo isso aconteça, esse entreposto terá que contar com um Banco de Caixas que fornecerá a todos os agentes caixas lavadas e higienizadas. Como é do conhecimento geral, as embalagens atuais são vetores de transmissão de doenças. Para tanto, a diretoria da Ceasa já está reservando um espaço para

que a iniciativa privada implante esse benefício, que será pioneiro no Ceará e irá ao encontro da atual legislação.

A fertilidade do Vale do Cariri é cantada em prosa e verso. Localiza-se no sopé da Chapada do Araripe e armazena um volume de água superior ao da Baía de Guanabara. Há disponibilidade de solo fértil, clima e água para tornar esse vale tão importante na produção de frutas e hortaliças como hoje é o Vale do São Francisco. Em outras palavras: o mercado a ser conquistado não é apenas a Ceasa Cariri, com suas 80 mil toneladas por ano, mas as 25 milhões de toneladas por ano do Brasil, sem falar no mercado externo. Caso a região consiga ter um selo de qualidade – garantindo o consumo de um produto saudável –, as portas abertas dos diversos mercados estarão escancaradas.

Por fim, é importante destacar que a Ceasa nasce pequena. Por uma decisão política, foi restringida a ocupação dos espaços aos produtores e comerciantes do Cariri. Todos os 50 boxes, 14 lojas, 360 pedras e 3 lanchonetes foram ocupadas. A diretoria da ceasa recebeu pedidos de locação de áreas para comerciantes de todo o país e também do Chile. Por isso, está sendo elaborado o projeto de duplicação dos espaços, possibilitando que a iniciativa privada construa nessas áreas.

Transformaremos a Ceasa Cariri numa verdadeira Cidade do Alimento, pois teremos oferta – em atacado – não só dos hortigranjeiros, mas também grãos, alimentos industrializados, carnes, frangos, ovos, peixes, leites e derivados, bebidas etc.

Para tanto, a Prefeitura de Barbalha planeja considerar como de utilidade pública o terreno vizinho à Ceasa pelo seu lado oeste. Será evitado o surgimento de um mercado paralelo em torno da central, como ocorre hoje em muitos dos nossos entrepostos.

Não poderia deixar de salientar o profissionalismo e a dedicação da equipe técnica da Ceasa/CE. Conseguiu com extrema competência e sem conflitos transferir uma comunidade de mais de 60 comerciantes e produtores para esse novo e magnífico mercado.

*Engenheiro civil e especialista em projeto, construção e operação de mercados atacadistas

AGORA ELA TAMBÉM É PRIVADA

CRIAÇÃO DA PRIMEIRA CENTRAL DE ABASTECIMENTO PRIVADA DO BRASIL MOSTRA QUE HÁ ESPAÇO PARA NOVOS INVESTIMENTOS NO SETOR E QUE ESTE PODE SER UM NEGÓCIO LUCRATIVO

Por VINÍCIUS MATTIELLO

Foto: Divulgação Ferbras

Ceagerp nasce com um pavilhão, um MLP e uma área para cooperativa. Em breve, terá uma área para câmaras frias e um pavilhão para o comércio de pescado

> NÃO TEMOS SÓ O COMPROMISSO DE SIMPLESMENTE CRIAR CENTRAIS DE ABASTECIMENTO. QUEREMOS MOVIMENTAR E SEDIMENTAR TODO O SETOR PARA CRIARMOS NOVAS FORÇAS PARA COMPETIR COM O MERCADO ESTRANGEIRO

"Não estamos no mercado para inventar a roda, mas sim para fazê-la girar mais rápido." É assim que Vinícius Ferraz, presidente do Grupo Ferbras, justifica a criação da primeira central de abastecimento privada do Brasil. A Ceagerp, em São José do Rio Pardo, a 270 quilômetros da cidade de São Paulo, será inaugurada no dia 1° de setembro. A estimativa é de que sejam comercializadas 40 mil toneladas de alimentos por mês e que 8 mil pessoas passem pelo local todos os dias.

Para alcançar esses números logo nas primeiras semanas de operação, foram construídos, inicialmente, em uma área de 212 mil metros quadrados, um pavilhão com 68 boxes e um Mercado Livre do Produtos com 36 espaços - dos quais já foram alugados 44 boxes e 22 espaços. O entreposto ainda possui uma área para cooperativa e, em breve, será disponibilizada uma área para ocupação de quatro câmaras frias. Também está sendo construído um pavilhão para o comércio de pescado, que entrará em operação no início de 2013.

São José do Rio Pardo não foi escolhida por acaso. "A região possui 2,5 milhões de habitantes em um raio de 120 quilômetros. A produção de tubérculos, legumes e verduras é em alta escala, mas há dificuldade de distribuição, pois aqui existem poucas centrais estruturadas. Por outro lado, não há muitas frutas na região, o que obriga os compradores a buscá-las em centrais de abastecimento distantes. Portanto, o mercado desse segmento é altamente atrativo, pois o comércio da região é fortíssimo", justifica Vinícius.

A construção de outras centrais de abastecimento em São Paulo faz parte do plano de negócios do Grupo Ferbras. Os projetos para as cidades de Itapetininga e Guarujá já estão em andamento. "A de Guarujá fica na baixada santista, ao lado do Porto de Santos, o que viabilizará as exportações", conta. Para os dois projetos, já é possível fazer reserva dos boxes e comprar quotas do investimento total.

Essa, inclusive, é uma característica das centrais de abastecimento do grupo. "O Grupo Ferbras é respaldado por fundos de investimentos, banco comercial, administradora de cartões de créditos e uma instituição de ensino de grande porte. Mesmo assim, disponibilizamos quotas para investidores interessados, pois a rentabilidade é alta e o retorno do capital investido é a curto e médio prazo", explica Vinícius. O presidente lembra que o investidor também pode aparecer como comerciante, já que é possível investir seu capital e adquirir boxes ao mesmo tempo.

PADRÃO INTERNACIONAL

Para construir uma central de abastecimento moderna, o Grupo Ferbras seguiu o modelo dos mercados atacadistas europeus. Para Vinícius Ferraz, isso significa compreender a sustentabilidade como uma palavra de ordem. "Todos os resíduos serão reaproveitados para a produção de outros produtos. Vamos utilizar água de reuso, energia fotovoltaica (solar), paleteiras e carrinhos à gás e elétricos rodando na carga e descarga e outros desempenhos criados em nosso setor de inteligência", conta.

"Nossa equipe viaja pelo mundo em busca de novos conhecimentos para aplicarmos no Brasil", destaca Vinícius, que foi administrador da Ceagesp por mais de dois anos. O presidente do Grupo Ferbras faz questão de ressaltar a competência do corpo técnico. Segundo ele, todos possuem formação no setor agropecuário e, assim como ele, boa parte é oriunda de centrais de abastecimento e secretarias de agricultura. Para promover a qualificação profissional, a empresa possui uma parceria com a Universidade Santo Amaro (UNISA), que promoverá cursos voltados para o agronegócio.

O Grupo Ferbras foi criado em 1995 e atua na administração de bens imóveis e na construção e incorporação de empreendimentos comerciais e industriais. A ideia de entrar no ramo do abastecimento surgiu com o conhecimento que seus técnicos têm dos mercados atacadistas brasileiros. De acordo com o presidente, o grupo está empenhado em fortalecer a relação com as centrais de abastecimento públicas. "Prova do nosso comprometimento é que nos associamos à Abracen e à WUWM", diz Vinícius.

Entrevista

Vinícius Ferraz
Presidente do Grupo Ferbras

Quem são os lojistas e os produtores que vão atuar na Ceagerp?
Boa parte possui boxes na Ceagesp, Ceasa Campinas e Ceasa Poços de Caldas ou são produtores de São José do Rio Pardo, principalmente de tubérculos, legumes e verduras. Atualmente, eles comercializam para cooperativas e casas do agricultor da região. Entretanto, há aqueles que comercializam em ceasas distantes dali. Com a nova central, o deslocamento será menor e, consequentemente, os preços serão muito mais atrativos para as duas pontas do comércio.

O que é preciso para ocupar um box?
Em razão de ser empresa privada, não há licitação. Quem chegar primeiro compra o que há disponível. A vigência do contrato é de 30 anos e o balizamento de técnicas de qualidade e preços será realizado através da Abracen e controlado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Como a chegada da Ceagerp vai alterar o abastecimento da região?
As centrais mais próximas não têm oportunidade de oferecer novos espaços aos interessados. Nós criamos essa oportunidade a todos, desafogando as ceasas próximas, que estão estranguladas. Portanto, a Ceagerp vem colaborar em todos os segmentos, seja para o comerciante em geral, bem como no apoio direto às ceasas.

Que outras novidades serão apresentadas ao público?
O Grupo Ferbras ainda nesse semestre implantará um novo e revolucionário negócio, que será o pregão eletrônico garantido, no qual todos poderão vender sua produção pelo país inteiro em segundos, com a garantia plena de instituição financeira tanto do recebimento do valor da venda como do recebimento do produto. Ou seja, serão novos compradores para os comerciantes sem custo de deslocamento e investimentos em logística.

Coimbra

Ceasa Minas - Contagem | Pavilhão L
31 3394-1014

ARAGUAIA
FRUTAS E LEGUMES

Ceasa Minas - Contagem | Pavilhão N
31 3394-1057

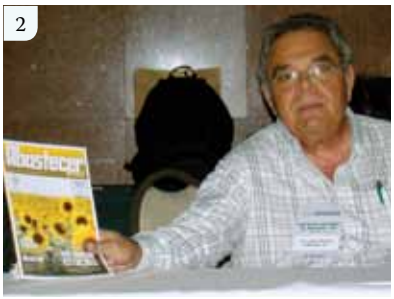
ABRACEN EM SÃO PAULO

REUNIÕES E IMPORTANTES DEBATES NORTEARAM O PRIMEIRO ENCONTRO DO ANO DA ABRACEN

Fotos CLÁUDIO FERNANDES

O primeiro Encontro Nacional da Abracen deste ano, em março, na Ceagesp, teve como destaque pautas e compromissos considerados centrais para o abastecimento nacional. No primeiro dia, 07/03, os representantes ligados às Ceasas participaram de um evento do Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA).

No mesmo dia, a Abracen coordenou uma reunião realizada no Hotel Ceaser Park, na qual apresentou o balanço da entidade referente ao ano de 2011. Também foi realizado um debate entre técnicos das Ceasas brasileiras. Dentre os temas tratados, tiveram destaque o Banco de Caixas, o uso de agrotóxicos e aspectos relacionados à vigilância sanitária. Como último compromisso do dia, o secretário Gilmar Tadeu ministrou uma palestra sobre eventos esportivos e o impacto para o país.



1. *Participantes do Encontro da Abracen em São Paulo.* **2.** *Durante o evento, o secretário executivo da Abracen, José Amaro, apresenta a 7ª edição da Revista "*Abastecer Brasil. **3.** *Antônio Reginaldo Moreira, presidente da Ceasa/CE; José Bismarck, chefe do Departamento de Tecnologia da Informação da CeasaMinas; José Amaro; Edilberto Silva, diretor técnico-operacional da CeasaMinas; Rogério Campos, diretor técnico da Ceasa/AC.* **4.** *Rogério Campos, diretor técnico da Ceasa/AC; João Alberto Paixão Lages, presidente da Abracen e da CeasaMinas; Mário Maurici, presidente da Ceagesp.* **5.** *José Amaro; Mário Maurici, presidente da Ceagesp; Jusmar Chaves, responsável pela Abracen em Brasília; Carmo Robilotta, diretor técnico da Ceasa/ES.* **6.** *Maria Aparecida Martins - Seção do Centro de Qualidade Hortigranjeira da Ceagesp; Michel Rodrigues Araújo, - Departamento de Engenharia e Manutenção da Ceagesp; Sirlene Antunes Fernandes Spolaor, - Diretoria Administrativa e Financeira da Ceagesp; Marisa Hiroko Tanaka - Coordenadoria de Governança Corporativa da Ceagesp; Tatiane Aparecida de Moraes Moreira, - Coordenadoria de Governança Corporativa da Ceagesp; Maria Aparecida Nogueira, - Coordenadoria de Governança Corporativa da Ceagesp; Anderson de Almeida Ribeiro, - Seção de Infraestrutura de Tecnologia da Ceagesp.* **7.** *Luiz Carlos Prezoti, presidente da Ceasa/ES; Gilmar Tadeu Ribeiro Alves, secretário municipal (SP) de Articulação para a Copa do Mundo de Futebol de 2014; João Alberto Paixão Lages; Luís Paulino, secretário nacional de Futebol e representante do Ministério do Esporte.*

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

8. *João Francisco Nascimento - Secretaria Executiva da Presidência da Ceagesp; Sirlene Antunes Fernandes Spolaor; Ana Lucia da Cunha Pucharelli - Departamento de Administração e Recursos Humanos da Ceagesp; Márcio de Abreu - Coordenadoria de Governança Corporativa da Ceagesp.* **9.** *Alberto Neto, presidente da Ceasa/PI; Talissa Monteiro - Ceasa/PI; Alfredo Luiz Coli – Conab/SP.* **10.** *Júlio César Menegotto, presidente da Ceasa/DF; Vinícius Ferraz, presidente Ferbras – Consultoria Imobiliária; Sérgio Aparecido Rodrigues Pereira - Ferbras – Consultoria Imobiliária; Newton Junior – Conab.* **11.** *Júlio César Menegotto; Newton Junior; Jânio Farias Marques, vice-presidente da Ceasa/DF.* **12.** *Carmo Robilotta; João Alberto Paixão Lages; Luiz Carlos Rocha.* **13.** *José Bismarck; Rogério Campos; Wilson Guide, chefe do Departamento Técnico da CeasaMinas; Valdemir Rebello, diretor-operacional da Ceasa/RJ.* **14.** *João Alberto Paixão Lages; Leonardo Brandão, presidente da Ceasa/RJ.* **15.** *Júlio César Menegotto; Leonardo Brandão; Valdemir Rebello.* **16.** *Momento de reunião da Abracen com representações ligadas ao agronegócio.* **17.** *João Alberto Paixão Lages, presidente da Abracen e da CeasaMinas, em seu pronunciamento.* **18.** *Mário Maurici, presidente da Ceagesp, em seu pronunciamento durante encontro da Abracen em São Paulo.* **19.** *Alberto Neto; João Alberto Paixão Lages; Gerson Madruga, diretor técnico-operacional da Ceasa/RS; Mário Maurici; Antônio Reginaldo.* **20.** *Detalhe dos músicos da banda responsável pelo momento de descontração após os compromissos do dia.*

CITRUS
FORTE
Frutas cítricas em geral
Loja: 31 3394-9544
Embalagem: 31 3394-6467
Rod. BR 040, Km 688 - Pav. I Box 1
Contagem, MG - Ceasa Minas

JUNTOS SOMOS **MAIS FORTES**

Nosso objetivo é unir concessionários e usuários da CeasaMinas em torno de ideias e ações que tragam desenvolvimento e qualidade para todos que fazem parte dessa Central de Abastecimento.

ACCeasa, há 35 anos defendendo os direitos dos comerciantes.

CENTRO INFANTIL EDUCAR

ACCeasa
Associação Comercial da Ceasa - MG

Rod. BR 040 - Km 688 - Ed. ACCeasa - Contagem - MG - Tel: (31) 3394-1155 - www.acceasa.com.br - www.facebook.com/acceasamg

CEASAMINA

Na hora de fazer as compras, priori
produtos que você e a sua família co

CEASAMINAS
Centrais de Abastecimento

Rodovia BR 040 / km 688 - Bairro Guanabara

AS PLANTANDO FUTURO, COLHENDO SAÚDE E DISTRIBUINDO CIDADANIA.

ize a variedade e a qualidade dos
onsomem. Escolha a CEASAMINAS!

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

- Contagem - MG - www.ceasaminas.com.br

marketingpro.com.br

Sabor
Qualidade
frescor

NL Vip

NL FRUTAS E LEGUMES

Com esta marca você tem qualidade garantida

www.nlfrutas.com.br

BR- 040 - km 688 - CeasaMinas - R. 09 - 120 - área especial nº 2 - Contagem - MG - CEP.: 32145-900 Tel.: 31-3369-9300