



## **CLIPPING IMPRESSO**

**25 a 28/07/2014**

<b>Veículo</b>	<b>Data</b>	<b>Editoria/ Coluna</b>	<b>Página</b>	<b>Cm x Cm</b>	<b>Status</b>
Gazeta do Oeste	25/07/2014	Rural/ Ufersa em Foco	2	50	Positiva

#### **EXPOFRUITRECEBEINSCRIÇÕESPARATRALHOSCIENTÍFICOS**

Estudantes de graduação e pós-graduação poderão se inscrever para apresentação de trabalhos na Feira Internacional da Fruticultura Tropical Irrigada, que acontecerá nos dias 24, 25 e 26 de setembro; nas dependências da Universidade Federal Rural do Semiárido. A comissão científica da Expofruit 2014 estará recebendo os trabalhos até o dia 1º de agosto. Para edição deste ano já estão confirmados três minicursos: Produção de uva irrigada em sistema de agricultura familiar (Sebrae-RN), Produção do Abacaxizeiro (mbrapa-BA) e, A cultura do maracujá: informações básicas para o produtor (Embrapa Cerrados). Com relação às palestras até o momento três estão confirmadas: Culturas da Pereira e da Macieira nas áreas irrigadas do Nordeste, Citricultura de base ecológica e, Uso e manejo de frutíferas nativas de potencial econômico (umbu, cajá e mangaba).

Veículo	Data	Editoria/ Coluna	Página	Cm x Cm	Status
Tribuna do Norte	27/07/2014	Economia/ Abrindo a Porteira	4	33	Positiva

**3** Estudantes de Graduação e Pós-Graduação poderão se inscrever para apresentação de trabalhos na Feira *Internacional da Fruticultura Tropical Irrigado*, de 24, 25 e 26 de setembro, na UFERSA. A Comissão Científica da Expofruit 2014 receberá os trabalhos até o dia 19 de agosto, sendo na modalidade resumo expandido. Estão confirmados três minicursos: *Produção de uva irrigada em sistema de agricultura familiar*, *Produção do Abacaxizeiro* e, *A cultura do maracujá: informações básicas para o produtor*.

Veículo	Data	Editoria/ Coluna	Página	Cm x Cm	Status
Tribuna do Norte	27/07/2014	Natal	7	570	Positiva

# Por dia, 13 toneladas de alimentos vão para o lixo na Ceasa

« **DESPERDÍCIO** » Estudos apontam que 30% de todo o alimento produzido no mundo se transforma em lixo. Na Ceasa-RN, por dia, 13 toneladas são descartadas

**ROBERTO LUCENA**  
repórter

**A** chuva fina que insiste em cair do céu de Natal não atrapalha o desempregado Cosme Régis, 49 anos. Com a metade do corpo dentro de uma lixeira, ele resgata do fundo do recipiente as uvas que foram desprezadas por outra pessoa. Sem examinar as frutas, coloca-as dentro de um saco vermelho que, posteriormente, é arremessado em cima de um caixote. No quadrado de madeira, as uvas repousam sobre legumes, verduras e outras frutas também oriundas do lixo.

A cena descrita acima foi registrada pela reportagem na manhã da última quinta-feira, dia 24, mas ocorre todos os dias na Cen-

trais de Abastecimento do Rio Grande do Norte (Ceasa-RN). Cosme Régis é apenas um dos catadores que vão ao local atrás dos alimentos que são desperdiçados corriqueiramente. A Ceasa-RN é palco de um fenômeno que acontece em todo o mundo.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), anualmente, é desperdiçado 1,3 bilhão de toneladas de alimentos em todo planeta. O montante corresponde a 30% de tudo o que é produzido no mundo e causam perdas econômicas, como também tem impacto significativo nos recursos naturais dos quais a humanidade depende para se alimentar. Ainda de acordo com a pesquisa da Embrapa, aproximadamente 10% do alimento jo-

gado fora se perde ainda no campo. O maior desperdício, 50%, ocorre no transporte e manuseio.

No Brasil, segundo estimativas da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), aproximadamente 26,3 milhões de toneladas de alimentos têm o lixo como destino final. No Rio Grande do Norte, não há dados estimados que apontem o tamanho do nosso desperdício. No entanto, alguns números revelam a complexidade do problema.

Apenas na Ceasa-RN, por dia, a produção de lixo atinge a marca de 13 toneladas. De acordo com a direção do órgão, aproximadamente 90% desse volume é constituído de material orgânico, ou seja, alimento. "Além desse quantitativo, ainda temos aproximadamente cinco tonela-



**A direção da Ceasa/RN diz que 90% do lixo produzido no local, diariamente, é material orgânico**

das que são coletadas e transformadas em alimento para animais", explica o diretor presidente do órgão, José Adécio Filho.

Os cochões para porcos também é local de destino para os alimentos que são desperdiçados em um restaurante popular localizado no bairro do Alecrim. Lá, diariamente, são vendidas 1.200 refeições. Mas boa parte da comida acaba sendo jogada aos porcos. "A quantidade que é desprezada varia a cada dia. Depende muito do cardápio. Quando é uma comida que não agrada, as pessoas deixam muito no

prato. No fim do expediente, um senhor passa aqui e recolhe o que não foi consumido", explica a nutricionista Daniela Matias.

O Comitê Executivo de Fitosanidade do Rio Grande do Norte (Coex-RN) – que reúne 22 empresas produtoras de frutas, verduras e legumes – também não possui dados que mensurem o volume de desperdício no Estado. A entidade considera que a perda é a mesma apontada pela FAO, ou seja, 30% do que é produzido. Com relação aos dados apresentados pela Embrapa, Luiz Roberto, presidente do Co-

ex-RN, revela que há uma observação em terras potiguares. "Não há tanto desperdício no transporte porque nosso forte é o meio de exportação. Por causa disso, há um cuidado com a embalagem e refrigeração da fruta. Em outros casos, no entanto, percebemos um forte desperdício, especialmente por causa do armazenamento que é feito de forma errada", diz.

**+** PÁGINA 8  
Desperdício poderia  
ser minimizado

## ÁREA DE INTERESSE

Veículo	Data	Editoria/ Coluna	Página	Cm x Cm	Status
Portal No Ar	25/07/2014	Economia	-	651	Positiva

### Titular da Sedec ressalta potencial de fruticultura mossoroense

De acordo com Sílvio Torquato, a região tem potencial para se tornar o maior polo da atividade econômica do país.

Por Sílvia Ribeiro Dantas



Sílvio Torquato confirmou potencial econômico de Mossoró. (Foto: Alberto Leandro)

O titular da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Econômico (Sedec), Sílvio Torquato, celebrou o fato do município de Mossoró ter sido apontado como integrante de um dos dez maiores corredores de riqueza emergente do Brasil. De acordo com ele, a região tem potencial para se tornar o maior polo de fruticultura do país.

A informação foi divulgada em matéria publicada na revista EXAME. O município potiguar compõe o corredor Fortaleza-Mossoró, que inclui as cidades de Aquiraz, Aracati, Beberibe, Cascavel, Eusébio, Fortaleza, Fortim, Icapuí, Pindoretama, do estado do Ceará, e Mossoró e Tibau, no Rio Grande do Norte.

Para Sílvio Torquato, é impossível falar da economia mossoroense de forma isolada, por isso o corredor foi denominado Fortaleza – Mossoró. Ele contou que a integração entre os estados é tanta, que há casos como o de uma fábrica de cimento instalada no Ceará, cujo produto utilizado é proveniente do Rio Grande do Norte.

O secretário explicou que na região existe forte produção de petróleo, sal, camarão, frutas e calcário. "De um lado tem o Vale do Jaguaribe e do outro, a Chapada do Apodi, importante para a irrigação da área, que vai ganhar ainda mais destaque com a transposição do rio São Francisco. Calculo que será o maior polo de fruticultura do Brasil", detalhou.

Em relação a investimentos voltados à região, o secretário contou ter sido empregado um volume de R\$ 240 milhões no Apodi, para irrigar 10 mil hectares. Além disso, existe a intenção de desenvolver ferrovias. "Dentro do Mais RN, pensamos em ferrovias. Acredito que a reativação do eixo Mossoró – Souza (na Paraíba) vai fortalecer ainda mais a nossa economia".

