Abastecer Brasil

Março/Abril/ Maio/2014 | nº 14 | www.abracen.org.br | DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Mala Direta Postal
Básica
9912239796/2009/DR/MG/SP
Abracen
CORREIOS
ENVELOPAMENTO AUTORIZADO
PODE SER ABERTO PELA ECT

CLASSIFICAÇÃO

SELO DE QUALIDADE PARA OS PRODUTOS VEGETAIS

40 ANOS

CENTRAIS COMEMORAM AVANÇOS NA QUALIDADE DO ABASTECIMENTO

SAÚDE

INFORMAÇÕES NA WEB SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

A CEAGESP ESTÁ CA

O Entreposto da Capital, o maior da América Latina, segue com uma série de iniciativas que vai melhorar suas operações, aprimorar seus serviços e criar um melhor ambiente de negócios para os comerciantes e o público em geral.

Confira algumas das medidas que vão mudar a cara da CEAGESP:

•Novo sistema de monitoramento
Implantação do novo sistema de monitoramento, com 300 câmeras, que vai cobrir todos seus 700 mil metros quadrados.
A iniciativa vai permitir uma melhor circulação viária no interior do entreposto, maior fiscalização sobre entrada e saída de mercadorias e controle sobre a circulação de pessoas na companhia.

•Programa de rotulagem
Incentivado pela CEAGESP o programa quer estimular produtores e atacadistas a adotarem rótulos em suas embalagens, com informações sobre datas, local de origem, peso e outros dados. Tudo para dar mais segurança alimentar para os consumidores.

•Fundo de Melhorias
Em parceira com os permissionários, a CEAGESP criou e gerencia o Fundo de Melhorias para viabilizar novas obras em sua unidade da Capital. A aplicação do dinheiro arrecadado é decidida pelos próprios permissionários, que já investiram mais de R$ 11 milhões nas reformas.

•Reforma do Mercado Livre do Produtor
Maior pavilhão da unidade da Capital, o Mercado Livre do Produtor (MLP) passa por obras de recuperação estrutural (pavimentação, limpeza, pintura, impermeabilização, reforma da rede elétrica, etc.). Com recursos próprios, a CEAGESP investiu mais de R$ 12 milhões na reforma.

•Banco de Alimentos
Para combater o desperdício, o Banco de Alimentos arrecada frutas, legumes e verduras excedentes da comercialização e destina a pessoas e famílias em estado de vulnerabilidade alimentar.

É assim que a CEAGESP vem se preparando para os novos tempos, investindo em melhorias no abastecimento para levar alimentos mais seguros e saudáveis à mesa do cidadão.

www.**ceagesp**.gov.br

DA DIA MAIS NOVA!

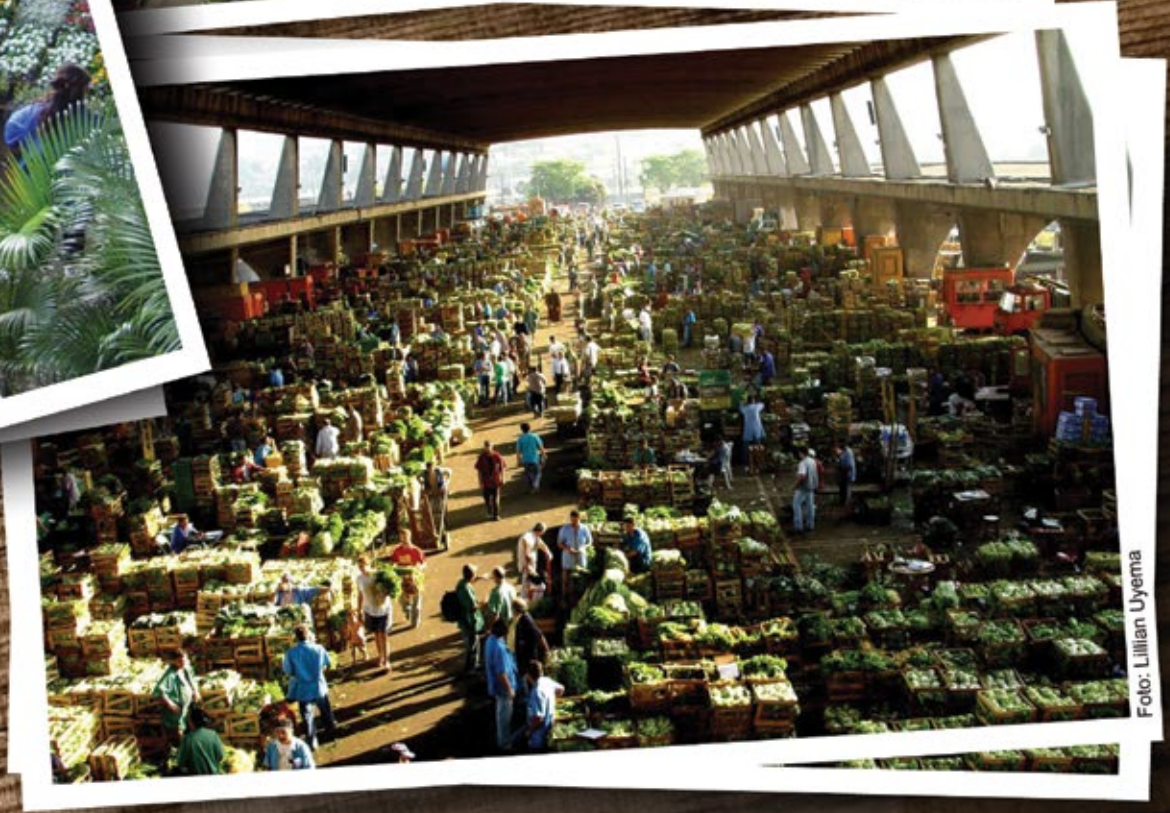


Foto: Lilian Uyema

CEAGESP

Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento

Presidente / *Mário Maurici de Lima Morais* [CEAGESP-SP]
1º Vice-presidente / *Antonio Reginaldo Costa Moreira* [CEASA-CE]
2º Vice-presidente / *Romero Fittipaldi Pontual* [CEASA-PE]
3º vice-presidente / *Luiz Damaso Gusi* [CEASA-PR]
Diretor Norte / *Paulo Sérgio Braña Muniz* [CEASA-AC]
Vice-diretor Norte / *Marco Antônio Soares Rapozo* [CEASA-PA]
Diretor Nordeste / *José Tavares Sobrinho* [CEASA-PB]
Vice-diretor Nordeste / *Marco Aurélio Casé* [CEASA DE CARUARU-PE]
Diretor Sul / *Paulino Olivo Donatti* [CEASA-RS]
Vice-diretor Sul / *Felício Francisco Silveira* [CEASA-SC]
Diretor Sudeste / *Leonardo Penna de Lima Brandão* [CEASA-RJ]
Vice-diretor Sudeste / *José Paulo Viçosi* [CEASA-ES]
Diretor Centro-Oeste / *Wilder da Silva Santos* [CEASA-DF]
Vice-diretor Centro-Oeste / *Edvaldo Crispim da Silva* [CEASA-GO]
Secretário Executivo / *José Amaro Guimarães Moreira*

Vice-presidente FLAMA / *Antonio Costa Moreira* [CEASA-CE]

CONSELHO FISCAL TITULAR
Vinícius Petrônio Ferraz [FERBRAZ]
Hélio Tomaz Rocha [CRAISA CEASA SANTO ANDRÉ]
Mario Dino Gadioli [CEASA DE CAMPINAS]

CONSELHO FISCAL SUPLENTE
Marcos Lima [CEASA-MG]
Rodrigo Soares Gaia [CEASA-AL]
Francisco Estrela Abrantes [CEASA MARANHÃO CO-HORTIFRÚTI]

COORDENAÇÃO EDITORIAL
Eduardo Luiz Correia

JORNALISTAS
Bruna Queiroz, Carlos Dusse, Ciro Cavalcante, Delfino Araújo, Eduardo Luiz Correia, Glória Varela, Larissa Trevisan, Luciano Somenzari, Marisa Ribeiro, Matheus Feitoza, Vinícius Mattiello

ABRACEN
SGAS, Quadra 901, Bloco A, Lote 69 – Ed. CONAB – Sala 101 B – Cep 70390-010
Telefone 61 3312-6237 – www.abracen.org.br – Responsável: Jusmar Chaves

A Abracen é filiada a:

WUWM – World Union of Wholesale Markets: www.wuwm.org

FLAMA – Federación Latinoamericana de Mercados de Abastecimento

Decifra TV • WEB GESTÃO E CONTEÚDO

Direção Executiva: *Flávia Soledade*
Edição: *Glória Varela - Mtb 2111*
Revisão: *Fátima Loppi*
Edição Gráfica: *Cláudia Barcellos* / Grupo de Design Gráfico
Periodicidade: Trimestral
Fotolito Impressão: RD Gráfica
Distribuição: nacional
Tiragem: 15.000 unidades

ATENDIMENTO AO LEITOR: atendimento@decifratvweb.com.br

A revista Abastecer Brasil não se responsabiliza pelo conteúdo dos anúncios e artigos assinados. As pessoas que não constam do 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 da direção-executiva constante do expediente.

PARCERIA PARA DEFINIÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS

"O POTENCIAL E AS VANTAGENS DE EMPREENDIMENTOS EM CONJUNTO, COMO BASE COMUM DE DADOS ESTATÍSTICOS"

Neste início de 2014, a Abracen apresenta mais uma edição da Abastecer Brasil, a de número 14. Dentre os vários assuntos abordados, alguns merecem ser destacados, não apenas porque são temas relevantes, mas também por sinalizar as iniciativas de integração e aprimoramento técnico do setor de entrepostagem, como as discussões sobre padronização de embalagens, classificação de produtos, entre outras.

Outro aspecto começa, agora, a ganhar musculatura, no sentido de as CEASAS brasileiras contribuírem em patamar mais elevado para as definições de políticas públicas voltadas para o abastecimento da população. A Associação Brasileira de Centrais de Abastecimento (Abracen), juntamente com técnicos do Programa Brasileiro de Modernização do Mercado Hortigranjeiro (Prohort), da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), da Secretaria de Política Agrícola do Ministério da Fazenda e do Banco Central, iniciou as articulações para a criação de uma base comum de dados estatísticos.

O primeiro encontro para tratar disso aconteceu em Curitiba (PR), em fevereiro, com a participação de representantes técnicos das CEASAS do Paraná, do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina, de São Paulo, de Minas Gerais, do Rio de Janeiro e do Espírito Santo.

Ressalte-se que as Centrais de Abastecimento são importantes, se não fundamentais, no escoamento de produtos *in natura* do País. Por suas unidades passam, anualmente, nada menos que 20 milhões de toneladas de produtos hortícolas. Mas as centrais não se restringem aos canais de abastecimento da população. São também geradoras de informações estatísticas para a observação dos preços, de ofertas, da qualidade de produtos e de seus impactos no custo de vida da população. Ou seja, as CEASAS brasileiras produzem dados cruciais que podem auxiliar no balizamento de políticas públicas voltadas para o campo.

O que faltava, agora que começaram as considerações de viabilidade técnica do projeto, era a proposição de uma base de informação comum, em um modelo de abrangência nacional. O encontro de Curitiba foi o primeiro passo nesse sentido, mas já sinaliza o potencial de outros empreendimentos conjuntos que podem, e devem, ser feitos pelas centrais de abastecimento.

Outro destaque desta edição diz respeito aos aniversários das CEASAS de Minas Gerais, de Caxias do Sul e de Porto Alegre, construídas entre os anos 1970 e 1980, e que passam por processos de modernização de suas instalações e de suas operações.

Ressalto, ainda, as reportagens sobre classificação de produtos vegetais e sobre a elaboração de um Manual de Boas Práticas a ser adotado nas centrais atacadistas do Brasil.

Boa leitura.

Mário Maurici de Lima Morais
Presidente da CEAGESP e da Abracen

EVENTOS 2014

18, 19 e 20 de março

Encontro da Flama/Mercosul – Porto Alegre (RS)
Encontro da Abracen, em Porto Alegre (RS)
Assembleia geral e comemoração do aniversário da CEASA-RS

8 e 9 de abril

5º Seminário Nacional de Tomate de Mesa – Unimep, Piracicaba, SP

8, 9 e 10 de maio

II Hortifruti Brasil – Fórum Internacional de Tecnologia em Horticultura, Fruticultura e Flores – Curitiba (PR)

16 a 20 de maio

Encontro da WUWM – World Union of Wholesale Markets em Tessalônica, Grécia

julho (data a definir)

Encontro da Abracen – Comemoração dos 40 anos da CEASA-MG

28 de julho a 1 de agosto

53º Congresso Brasileiro de Olericultura – Palmas, TO
A Olericultura na Amazônia Legal: Perspectivas e Desafios

24 a 27 de setembro

Conferência da WUWM – Londres, Inglaterra

SUMÁRIO

entrevista

- ***Internacional*** México investe nas relações entre produtores e comerciantes **40**

reportagens

- ***Manual de Boas Práticas*** Novos tempos, novas práticas **8**
- ***Lei de Licitações*** À luz da legalidade **12**
- ***Metodologia*** CEASAS buscam padronização de dados estatísticos **17**
- ***De pai para filho*** Em Londrina, a tradição abre espaço para novos projetos **18**
- ***Padronização*** Embalagens, a caminho do ideal **26**
- ***Capa*** Classificação de produtos vegetais: garantia de qualidade **30**
- ***Expansão*** CeasaMinas: 40 anos de conquistas **34**
- ***Caxias do Sul*** Novo modelo de gestão **46**
- ***Técnicos experientes*** Regionalização da CEASA impulsiona a economia **49**
- ***Alimento saudável*** Quem quer saúde vai à feira e à web **50**
- ***Painel*** II Hortifrúti Brasil Show atrai empresários europeus **53**
- ***Modelo espanhol*** Evolução à vista **54**
- ***Ceasa Destaque*** CEASA-RS Quatro décadas de qualidade alimentar **58**

artigos

- ***Tânia Mara Evaristo Moumeso*** Oásis no deserto **24**
- ***Angelo Bolzan*** Desafio na cadeia do abastecimento **44**
- ***Paulino Olivo Donatti*** Exemplo de sustentabilidade **56**

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

ALIMENTO SAUDÁVEL

PADRONIZAÇÃO

CEASA DESTAQUE

NOVOS TEMPOS, NOVAS PRÁTICAS

Necessidade de mais integração e de serviços à altura das exigências dos consumidores levou a Abracen a organizar um Manual de Boas Práticas das CEASAS. A publicação deverá servir de referência para solução de problemas operacionais, administrativos e ambientais.

POR LUCIANO SOMENZARI

O conceito de funcionamento das Centrais de Abastecimento tem seu início ainda nos anos 1960, quando a construção de grandes centros de distribuição foi usada para resolver um sistema de comercialização obsoleto e estrangulado pela falta de logística. O século XXI já avança e os novos tempos exigem mais uma vez que certas adequações ocupem o lugar de formas ultrapassadas de gestão e administração.

No Brasil e no mundo não há mais como adiar o enfrentamento de problemas ligados, por exemplo, às questões socioambientais. Como tratar o lixo gerado nas CEASAS brasileiras? Vale a pena utilizar os resíduos sólidos para geração de energia ou água de reuso? Como se relacionar com os moradores ou com os fornecedores que têm relação direta com as centrais de abastecimento?

Pois bem, os tais novos tempos trazem desafios complexos que, não necessariamente, exigem soluções igualmente complexas. Às vezes, se for adotado um simples modelo padrão para manipulação de alimentos ou de transporte, muitas dores de cabeça podem ser evitadas, e o que é melhor, zelará pela qualidade e pela segurança do alimento comercializado.

Recentemente a diretoria da Associação Brasileira de Centrais de Abastecimento (Abracen) nomeou uma equipe de trabalho que ordenou e sistematizou o conteúdo de um Manual de Boas Práticas das CEASAS. Os primeiros exemplares desse manual deverão ser entregues na reunião da direção da Abracen, em março deste ano, em Porto Alegre (RS). Trata-se de um documento em que estão descritas as atividades e procedimentos adotados pelas empresas que produzem, manipulam, transportam, armazenam e/ou comercializam, para garantir que os alimentos tenham segurança e qualidade sanitária, atendendo à legislação federal em vigor.

O ponto final dessa publicação foi dado a seis mãos, graças ao esforço de três técnicos escalados para elaborar a redação final do documento: José Lourenço Pechtoll, gerente de Armazenagem da CEAGESP; Carmo Zeitune, diretor-técnico operacional da CEASA-ES; e Claudinei Barbosa, diretor-técnico da CEASA-Campinas (SP).

Pechtoll sintetiza a importância de um documento como esse: "Faz tempo que a Abracen sente a necessidade de adotar um instrumento para nortear as CEASAS para que elas sejam mais proativas". Longe de ser a panaceia que irá solucionar todos os problemas crônicos das CEASAS, a maioria das quais sem condições de realizar os investimentos necessários para aprimorar o próprio negócio, o Manual oferecerá recomendações que todas podem seguir voluntariamente para aumentar a competitividade e atender às exigências do mercado atual. Em suma, "vai ajudar a modernizar as centrais brasileiras para que possam garantir a qualidade dos produtos, o aperfeiçoamento do comércio, da estrutura e dos procedimentos", complementa Pechtoll.

Dividido em cinco eixos estruturantes, o Manual parte do princípio de que as Centrais têm vida própria, mas, muitas vezes isoladas uma das outras, acabam prejudicando o próprio desenvolvimento, segundo avaliação de Claudinei Barbosa, acostumado a enfrentar essas mesmas circunstâncias na Central de Campinas.

Os cinco eixos são:

- **Infraestrutura das Centrais de Abastecimento;**
- **Serviços de Alimentação;**
- **Sustentabilidade Ambiental;**
- **Formação/Qualificação de Profissionais;**
- **Sistema de Informação/ Comércio Justo.**

INFRAESTRUTURA

Esse tópico do Manual aborda os requisitos necessários à instalação das Centrais de Abastecimento e inclui os seguintes assuntos:

- Estrutura predial adequada;
- Plano Diretor;
- Mobilidade e conforto logístico;
- Acessibilidade interna e externa;
- Áreas de estacionamento para caminhões que estão fora da operação de carga e descarga;
- Rotas alternativas para entrada e saída das centrais;
- Impacto na vizinhança e adequação viária;
- Central de embalagens (Banco de Caixas).

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Nesse eixo constam os requisitos específicos de fracionamento e manipulação de produtos a serem comercializados. Aliada a esse tema está a recomendação de instalar, dentro das centrais, restaurantes, lanchonetes, quiosques, espaço para vendedores ambulantes etc., ou seja, serviços para atender aos funcionários, permissionários e demais usuários das CEASAS.

- Determinar áreas específicas para serviços;
- Seguir orientações da Vigilância Sanitária;
- Exigir a apresentação de licenças e demais autorizações de funcionamento;
- Implementar a Rotulagem nas embalagens;
- Instalar o Controle de Pragas;
- Normatizar o comércio ambulante e realizar inspeção sanitária periódica;
- Normatizar pré-preparo, preparo e exposição de alimentos;
- Estimular a higienização de equipamentos, móveis, instalações e utensílios.

SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

O tema trata das formas adequadas de manejo de sobras e resíduos, de tratamento de efluentes e abastecimento de água nas instalações.

- Ter um plano de Gerenciamento de resíduos;
- Fazer uso racional da água, com elaboração de um Plano de Redução e uso sustentável, otimizado de três formas: água potável, para consumo e higienização de alimentos; água de reuso; e água pluvial armazenada, para limpeza e higiene de ambientes;
- Implementar estações de tratamento na produção de água para reutilização e sistema de coleta e armazenamento de água da chuva;
- Descartar adequadamente resíduos com aplicação de penalidades aos usuários infratores;
- Facilitar acesso à água para higienização;
- Elaborar projeto de combate ao desperdício (evitar produzir

FOTO: LILIAN UYEMA

Técnicos discutem conteúdo do Manual de Boas Práticas

COMUNICAÇÃO / EBAL

Manual oferecerá recomendações para modernizar as Centrais brasileiras

sobras, criação de Banco de Alimentos utilizando produtos com perda de valor comercial mas ainda próprio para consumo etc.);
- Fazer coleta seletiva;
- Compartilhar com permissionários e produtores os custos da gestão de resíduos e contaminação de efluentes.

FORMAÇÃO/QUALIFICAÇÃO

Abordagem dos requisitos para a formação e qualificação de todos os manipuladores de alimentos que trabalham nas centrais de abastecimento, que inclui funcionários das próprias CEASAS, funcionários de permissionários, produtores e transportadores.

- Adotar metodologia adequada à realidade formativa-educativa do formando;
- Oferecer treinamento prévio para a função, definindo direitos e deveres;
- Realizar periodicamente campanhas de conscientização de manipulação do alimento, limpeza e asseio do ambiente;
- Oferecer cursos de capacitação contínuos para os operadores do mercado;
- Desenvolver projeto de gratificação no alcance de metas educativas e informativas;
- Exigir dos permissionários cursos de capacitação dos funcionários das empresas alocadas nos mercados;
- Promover capacitação para conhecimento de metodologia de embalagens e logística de transporte.

SISTEMA DE INFORMAÇÃO/ COMÉRCIO JUSTO

Os dois temas foram agrupados em um único tópico sobre a necessidade de se estabelecerem sistemas de gestão de informação e controle (por meio inclusive de implementação de estrutura de Tecnologia da Informação – TI – e de comércio justo).

- Investir em sistema de informação permitindo acesso do produtor aos dados;
- Disponibilizar índices de preços praticados nas CEASAS por meio eletrônico;
- Implementar sistema único de controle de entrada de produtos, exigindo identificação do alimento, rastreabilidade, origem e destino, nota fiscal etc.;
- Informatizar as portarias;
- Instalar sistema unificado de rede – mídia eletrônica;
- Instituir e medir indicadores de qualidade;
- Criar políticas para agregar valores na produção por meio de beneficiamento por cooperativas e associações;
- Estabelecer padrões mínimos de qualidade para classificação dos produtos;
- Criar regras comerciais com responsabilidades e deveres para cada elo da cadeia de produção e de um sistema de arbitragem por adesão voluntária;
- Instituir cadastro de compradores com índice de confiabilidade;
- Incentivar parcerias entre permissionários e produtores rurais para maior eficiência e qualidade dos produtos.

O levantamento dos pontos que farão parte do Manual foi feito depois de várias reuniões com técnicos e operadores de mercado das centrais atacadistas, com a participação de pelo menos 11 representantes de CEASAS afiliadas à Abracen. Para Carmo Zeitune, da Central capixaba, "o Manual de Boas Práticas se traduz em um extraordinário instrumento de gestão e aproxima os mercados atacadistas brasileiros dos principais mercados mundiais, que priorizam a inocuidade e segurança dos alimentos como fatores indispensáveis à saúde humana". ■

Construrban

Criada em 1995, a **Construrban** conquistou um percentual representativo do mercado nacional de Limpeza Urbana, crescendo sempre de maneira sólida e constante.

A Prestação de coleta de lixo e destinação para comércios e indústrias; a construção de unidades de reciclagem, compostagem geração de energias Aalternativas e aterros sanitários próprios e obras de engenharia privadas são algumas das iniciativas das quais a Construrban participa.

construrban

CONSTRURBAN ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES

Rua Catuti, 75 - Vila Andrade - CEP: 05729-120
São Paulo - SP - Fone/Fax: (11) 3507-0909

À LUZ DA LEGALIDADE

Aplicação da Lei de Licitações chega no momento de modernização das CEASAS

POR DELFINO ARAÚJO

A maior central de abastecimento do País e da América Latina quer se renovar. Na verdade, precisa. A Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP) busca novos ares após 45 anos de serviços prestados. Primeiro aos paulistanos, que são os mais próximos. Mas o espírito empreendedor dos que se estabeleceram ali, desde o início, conseguiu estender a força dos negócios do abastecimento para muito além das fronteiras da cidade e do próprio estado de São Paulo e chegar a quase todas as regiões do País. Exatamente por essa grandeza é que a renovação torna-se essencial.

O entendimento da necessidade de modernização chega em um momento chave para a vida de todos que ali trabalham. A Lei nº 8.666, conhecida como Lei das Licitações, bateu à porta da Central e surpreendeu os seus quase 2.800 permissionários estabelecidos em boxes, módulos e pavilhões onde fervilham os negócios 24 horas por dia. E olha que demorou a chegar. A Lei é de 1993, há mais de 20 anos. Mas, agora, o Tribunal de Contas da União, o Ministério Público de São Paulo e, claro, a direção da CEAGESP, fazem os preparativos necessários para começar a transformação.

O primeiro passo é cumprir o que exige a lei: "toda área de concessão do espaço público precisa passar por um processo de concorrência para ser ocupada". É exatamente esse primeiro passo que faz bater mais acelerado o coração de todos na Central, desde que foram anunciadas as providências para adequação à lei.

Corações batendo mais forte? Com razão. Desde os pioneiros, os contratos que abrigaram os comerciantes ali dentro estabeleciam um confortável uso por tempo indeterminado. Como contrapartida, só mesmo o pagamento de um valor mensal e despesas de condomínio, calculados por metro quadrado de espaço ocupado. Mesmo esse valor retorna a eles em benefícios como a prestação de serviços de manutenção, seguro, limpeza, segurança, entre outros itens.

O EXEMPLO DOS OUTROS

A questão mais palpitante, que está na mente dos dirigentes da CEAGESP e deixa bastante inquietos permissionários e trabalhadores, diz respeito ao tempo de transição que será concedido a esses comerciantes até que se realizem as primeiras licitações públicas.

Outras centrais de abastecimento do País já enfrentaram a tarefa da aplicação da Lei. Na CeasaMinas, que também é vinculada ao governo federal, como a CEAGESP, o Termo de Ajustamento de Conduta (TAC) foi assinado com o Ministério Público Federal depois de um longo e difícil período de negociações. O novo contrato de conceção de uso que foi firmado em Minas concedeu um prazo de 20 anos aos concessionários da época. E só no final desse período é que essas áreas de comercialização do entreposto mineiro serão licitadas.

No Distrito Federal e no Rio de Janeiro a opção foi pela criação de novas leis. Na capital do País, a Lei Distrital nº 4.900, de 16 de agosto de 2012, garantiu um contrato de 15 anos de permissão de uso das áreas de comercialização, que podem ser prorrogados por mais 15 anos, para os atuais ocupantes, desde que estivessem em dia com as suas obrigações fiscais e trabalhistas.

No Rio de Janeiro, a Lei Estadual nº 6.482, de 2 de julho de 2013, também definiu o prazo de 15 anos, renováveis por mais 15. Nos seis entrepostos da CEASA Rio, já foram regularizados mais de 600 dos 1.200 contratos, e o processo de regularização continua.

Outra Central que chegou a um entendimento com os permissionários é a CEASA do Espírito Santo. Primeiro com o ressarcimento, definido por uma tabela escalonada dos investimentos feitos nos boxes, no momento da abertura das licitações, e mais a concessão de 10 anos de uso das áreas, definida em contrato.

QUANDO E COMO SERÁ?

Vai ser uma batalha dura. A frase sincera e dita em tom sereno traduz bem o que se espera de todo o processo de adequação da CEAGESP à Lei das Licitações.

Carlos Eduardo de Melo Ribeiro, responsável pelo setor jurídico da CEAGESP, e que certamente estará na linha de frente das negociações, junto com o TCU e o Ministério Público, mostra que está atento a todos os movimentos que acontecem dentro da Central. "É claro que a notícia sobre a necessidade de adequação à Lei tirou todo mundo da zona de conforto. Mas eu entendo que todos terão condições de participar, e certamente em condições bem competitivas. Há risco? Claro que há, mas qualquer atividade empresarial tem risco, faz parte da natureza dos negócios."

Caminhando pelas alamedas que levam aos 40 pavilhões da CEAGESP, repartidos em boxes e módulos, e por onde circulam perto de 50 mil pessoas e 10 mil veículos por dia, a sensação é de que a grande maioria permanece alheia ao que está por acontecer. Mas é só aparência. A verdade é que está no ar um constante alerta imaginário, mas bem evidente no semblante de cada um: Atenção, homens negociando! Todos agarrados a *tablets*, calculadoras, telefones celulares, preenchendo comandas, manobrando empilhadeiras ou empurrando pilhas de caixas de frutas, legumes, carregando e descarregando carretas de batatas, bananas, cebolas. Esses homens não param. Este é o lema: primeiro os negócios.

Conceder alguns minutos de conversa sobre qualquer outro assunto é interromper aquilo que eles mais sabem, e também mais gostam de fazer: negociar. E a primeira reação à menção de concorrência pública vem quase sempre intempestiva, indignada.

— "Tá bom, licita, eu perco. Rua para meus 127 funcionários. Eu vou pra casa, no auge do meu desempenho profissional. Tá tudo errado", diz um empresário para todo mundo ouvir. Ele atingiu recentemente os 10 milhões de reais de faturamento em um só mês.

— "Não, não, é muito prematuro. A gente tem que discutir muito bem", diz outro empresário, cercado de caixas de legumes. Afora isso, mostra-se otimista em relação às mudanças. Acredita mesmo que será possível melhorar os serviços, a logística dos transportes, diminuir custos operacionais.

— "Quanto tempo, 15 anos, 20 anos? É muito pouco. A Central está ultrapassada, precisa melhorar muito",

FOTOS: LILIAN UYEMA

Melo Ribeiro coleta opiniões que chegam de todos os cantos

Edmilson da Luz está há 25 anos no setor de legumes

COMO FICARIA ISSO AQUI? NÃO CONSIGO IMAGINAR ISSO TUDO RETALHADO ENTRE DIVERSOS NOVOS PERMISSIONÁRIOS CONCORRENTES.

decreta outro. E acrescenta: "Isso aqui foi construído para caminhões como aquele ali", e aponta um velho GMC. "Ninguém nem sonhava com as carretas ou os 'trucks' do tamanho que se produz hoje. Quando os batateiros chegam com eles, trava tudo. Ninguém passa. Não há espaço pra tudo isso".

No box vizinho, um comerciante dos mais antigos, e também bananeiro, quase consegue dizer tudo só com o olhar sereno que vai percorrendo aquelas montanhas de mercadorias, o corre-corre, o produto que chega e que sai — um olhar melancólico, como se estivesse prestes a se despedir de tudo aquilo.

No Sindicato dos Permissionários em Centrais de Abastecimento de Alimentos do Estado de São Paulo (SINCAESP), o presidente José Luiz Batista, recém-eleito, está preocupado. "A ocupação de espaço proposta na Lei nº 8.666 não leva em conta a gestão do abastecimento. Mas devia. A grande maioria aqui é de produtores com longo histórico de atuação dentro da CEAGESP".

De novo o advogado da CEAGESP, Melo Ribeiro, mostra-se sereno diante dos argumentos que ele sabe que terá que enfrentar durante todo o processo de negociações: "Ninguém desconsidera os investimentos feitos ou o papel dos permissionários aqui dentro. Mas tudo que eles investiram foi no próprio negócio, no que é deles, está certo? Claro que muito da grandiosidade da Central se deve a esses comerciantes, só que isso não significa que a CEAGESP não teve nenhum papel nisso".

O QUE SERÁ, QUE SERÁ...

O Projeto de Lei 174 tramita no Congresso Nacional desde 2011. De autoria do deputado Weliton Prado, do PT/MG, a proposta institui o Plano Nacional de Abastecimento de Hortigranjeiros (PLANHORT). Quer dizer, define um novo marco regulatório para o setor de abastecimento no País. O PL 174 propõe um período de transição de dez anos, e mais a consideração dos investimentos feitos pelos permissionários, além de um prazo de até 25 anos para os novos contratos. "A aprovação de um novo marco regulatório seria muito melhor. Mas o projeto atual merece aprimoramentos e ainda deve passar por duas comissões técnicas da Câmara antes de chegar ao Senado", diz Melo Ribeiro.

José Luiz Batista, presidente do SINCAESP: a Lei nº 8.666 não leva em conta a gestão do abastecimento, mas devia.

Independentemente da aprovação desse projeto, ele se prepara para os próximos passos: firmar o TAC com o MP para iniciar o recadastramento dos permissionários, fazer o levantamento das certidões de regularidade, das questões tributárias, da vida fiscal e trabalhista de tudo o que acontece dentro do entreposto e estabelecer um novo modelo de contrato a vigorar já no período de transição.

Nas mesas de discussões, Melo Ribeiro não só terá a tarefa de debater, mas também a chance de ouvir muitas histórias. E talvez aí estejam as maiores dificuldades que ele vai encontrar: conciliá-las, porque elas constituem exemplos muito fortes de vidas construídas literalmente dentro da central. Por consequência, trata-se de gente vencedora que estruturou dia após dia as convicções que serão levadas à consideração dessa nova ordem que se quer estabelecer.

Dessa gente faz parte o piauiense Edmilson da Luz, que chegou há 25 anos ali no setor de legumes. Determinado, veio com uma leva de conterrâneos em busca de dar um jeito na vida. E foi ligeiro. Trabalhou oito meses de empregado, como vendedor. E logo depois conseguiu o seu módulo, o primeiro passo para a independência. Agora já alcançou os 29 módulos e não esconde o medo de não ter condições de concorrer e manter todos eles. "Como ficaria

isso aqui? Não consigo imaginar isso tudo retalhado entre diversos novos permissionários concorrentes."

Quem não deve faltar a essas rodadas de negociações é o empresário João Barossi, do ramo de batatas. Ele já está na CEAGESP há 15 anos, quando deixou a sua Monte Alto, interior de São Paulo, terra da cebola. Quando lembra os prazos para a transição, nada do que foi estabelecido nas CEASAS de Minas Gerais e do Rio de Janeiro o comove: "Não pode, assim de repente, limitar o empresário que quer crescer. Por isso, o debate vai ser longo. Bem longo. Mas também faço parte de um grupo de empresários do entreposto que querem construir uma central longe daqui. Já existe até uma área escolhida, ao longo da Rodovia dos Bandeirantes".

Luiz Roque, do setor das bananas, é outro entusiasta de uma central fora dos limites da cidade. Mas é certo que vai se lembrar sempre dos bons tempos da CEAGESP. Afinal, era só um garoto quando começou. Lembra que o pai não sabia ler nem escrever, e foi ele, aos 11 anos, o escolhido para tomar conta do coração da empresa: o caixa. Quarenta nos depois, Roque entende que modernização é mesmo a palavra da hora. "Mas não aqui. Quando o rodoanel de São Paulo ficar pronto, como justificar o tráfego de caminhões pesados aqui do lado de dentro?" Roque acredita que as autoridades deveriam pensar nisso, porque o valor imobiliário que se alcançaria com a área da atual CEAGESP certamente compensaria a construção de uma nova central de abastecimento fora da cidade.

O respeitado produtor de tomates José Luiz Batista é agora presidente do Sindicato dos Permissionários. Tem a responsabilidade de representar o interesse de todos eles nas negociações. "O ideal seria um regramento específico para o setor de abastecimento. Porque mais que permissionários, nós aqui somos produtores, financiadores da produção, responsáveis pela logística de transporte e de abastecimento. Tudo isso está nas mãos dos permissionários. Ainda há outra questão importante: a licitação traz também o risco de concentração dos espaços nas mãos das distribuidoras."

Mais antigo no entreposto do que todos eles, Edson Magario confessa que era só um rapazinho tímido, caipira da roça mesmo, lá em Registro, no Vale do Ribeira (SP), quando foi intimado pelo pai, que confiava nele para tomar conta do box de bananas no entreposto que estava surgindo. Ele conta que os pioneiros tinham que suportar a zombaria dos comerciantes que ainda resistiam na Zona Cerealista da Rua Santa Rosa, centro da cidade. "Ninguém queria vir. Como atrair clientes para aquele mar de lama e mosquitos?"

Magario apostou na força da gentileza. Deu certo. Era apenas um pequeno box, hoje já são cinco. E por isso, quando fala em licitação, é direto: "E os 45 anos de investimentos feitos aqui, quem vai pagar"?

A PALAVRA É...

Conciliação. Porque será mesmo preciso conciliar interesses distintos. E que se entenda que não são só dos permissionários, mas também da CEAGESP. A Central tem ainda a responsabilidade de atender às exigências legais, com acompanhamento permanente, tanto do Ministério Público quanto do Tribunal de Contas da União.

Até aqui Melo Ribeiro vai coletando as opiniões que chegam de todos os cantos e que, certamente, constituirão um valioso patrimônio de recursos e argumentação, para nortear as melhores decisões na mesa de negociações com os permissionários da CEAGESP.

— "Todos precisam saber que a intenção não é tirar o comerciante daqui. Queremos que todos eles permaneçam, e comercializem cada vez mais. Acontece que um espaço de uso público precisa observar as regras de ocupação previstas em lei. Não pode ser ocupado indefinidamente, passando de pai pra filho. E ainda teremos a chance de corrigir uma distorção que ocorre aqui dentro: o mercado paralelo de áreas oferecidas até no Google, por mais espantoso que pareça". Os valores dessas ofertas chegam a 850 mil reais, muito acima dos praticados nas licitações, informa o advogado.

— "E tem mais: instalar uma nova Central exige um investimento considerável, e é preciso avaliar se vale a pena, quanto isso vai custar. E que mesmo numa central privada, de tempos em tempos eles terão que sentar com os proprietários e discutir contratos. Eu tenho certeza de que o empresário que está no setor dificilmente vai abrir mão de participar do processo de licitação. Afinal, aqui é o lugar deles". ■

TODOS PRECISAM SABER QUE A INTENÇÃO NÃO É TIRAR O COMERCIANTE DAQUI. QUEREMOS QUE TODOS ELES PERMANEÇAM, E COMERCIALIZEM CADA VEZ MAIS. ACONTECE QUE UM ESPAÇO DE USO PÚBLICO PRECISA OBSERVAR AS REGRAS DE OCUPAÇÃO PREVISTAS EM LEI.

Ceasa RS
1974 • 2014
40 anos

HÁ 40 ANOS, O ELO ENTRE OS PRODUTOS DA TERRA E A MESA DOS GAÚCHOS.

CIDADE DO ABASTECIMENTO
CEASA/RS

Promover a igualdade faz a diferença

Governo do Rio Grande do Sul
Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo

CEASAS BUSCAM **PADRONIZAÇÃO** DE DADOS ESTATÍSTICOS

Começa a ser definida uma metodologia comum para o processamento de informações

EDUARDO LUIZ CORREIA

Qual a variação do preço do tomate nos últimos meses? A questão, levantada pela imprensa no ano passado, quando se registrou uma combinação entre quebra de safra no Sul do País e outros fatores, tornou-se recorrente naquele período. Os jornalistas queriam explicar para as pessoas a grande variação dos valores na comercialização do produto. Invariavelmente, as fontes de dados sobre o tema foram as Centrais de Abastecimento. Isso porque elas colhem, processam e subsidiam com dados confiáveis os interessados no assunto.

Apesar, porém, de serem geradoras de dados estatísticos importantes, não há uma base uniforme para o processamento das informações. Para contornar o problema, representantes das CEASAS de nove estados brasileiros, da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), da Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento (Abracen), da Secretaria de Política Agrícola do Ministério da Fazenda e também do Banco Central realizaram o primeiro encontro para discutir a uniformização da metodologia e do sistema de processamento dos dados sobre o mercado produtor de hortifrútis do País. A reunião aconteceu em Curitiba (PR), em fevereiro, oportunidade em que foram apresentados vários modelos de captação de informações das Centrais e as ações necessárias à padronização de um sistema único para todos os agentes envolvidos no tema.

"O intuito é unir esforços para melhorar o sistema de informações das CEASAS. A padronização de procedimentos é a oportunidade de mostrar a importância de comercialização dos mercados das Centrais", avalia Newton Júnior, gerente de Modernização do Mercado Hortigranjeiro da Conab.

Para o representante do Ministério da Fazenda, Vitor Ludvig, a padronização permitirá a elaboração de projeções, a fim de auxiliar os produtores a definir quando e quanto têm que plantar. Além disso, os dados ainda poderão auxiliar no cálculo de índices econômicos, como o IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo.

A Conab, por sua vez, apresentou o trabalho desenvolvido em sua plataforma para a inserção de dados da produção e comercialização de hortigranjeiros no País. Agora, após a reunião técnica feita em Curitiba, coordenada pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), e de posse dos mecanismos de captação de dados de cada CEASA, o grupo de trabalho vai se dedicar a construir uma metodologia comum a todos e definir os modos de operar a plataforma comum. Para se ter uma ideia do manancial de informações que são, ou podem ser, geradas pelas CEASAS, basta lembrar que cerca de 20 milhões de toneladas de produtos *in natura* passam, anualmente, por suas unidades. ■

EM LONDRINA, A **TRADIÇÃO ABRE ESPAÇO** PARA NOVOS PROJETOS

A diversificação da atividade econômica não desbancou a agricultura, que ainda é o motor da economia municipal

POR LARISSA TREVISAN

FOTOS: SARA BORNHOLDT

Novo modelo de logística vai reduzir as perdas

Foi uma floresta típica de Mata Atlântica que os primeiros colonizadores encontraram ao chegar ao norte do Paraná, no final do século XIX, na área onde hoje estão municípios como Cambará e Londrina. Na região de terra roxa, extremamente fértil, gaúchos, mineiros e nordestinos se depararam com uma paisagem composta de araucárias, perobas, figueiras e ipês.

A partir da década de 1920, o governo estadual passa a conceder terras a empresas privadas de colonização. O objetivo era abrir estradas e derrubar a floresta para a implantação de projetos agrícolas. Foi com esse espírito que, em 1924, a Companhia de Terras Norte do Paraná, uma subsidiária da firma inglesa Paraná Plantations, instalou-se na região. O café já era plantado nessa terra privilegiada, mas os ingleses também tinham interesse em abrir áreas de cultivo de algodão, para alimentar a sua indústria têxtil.

A proposta de expansão incluía a construção de uma ferrovia que atravessasse o norte do estado, em direção à fronteira com o Paraguai. O ramal faria a interligação de toda essa área com outros centros agrícolas e industriais do País, pois se ligaria à estrada de ferro Sorocabana, em Ourinhos (SP). À frente dos trabalhos de prospecção para instalar a Companhia de Terras Norte do Paraná estava Simon Joseph Fraser, conhecido como Lord Lovat, uma figura marcante no processo de ocupação desse território.

"A partir de 1930, a região de Londrina recebeu um grande número de colonos ingleses, alemães, espanhóis, italianos, japoneses e também brasileiros", explica a professora e pesquisadora da Universidade Estadual de Londrina, Magda Tuma, autora de seis livros.

No começo, os imigrantes dedicaram-se principalmente ao cultivo do algodão, mas o plantio de hortaliças tornou-se uma questão de sobrevivência. "Os japoneses abriram várias chácaras para plantar hortaliças, porque aqui não havia o que comer", complementa a pesquisadora.

Mais tarde, nos anos 1950, o café ganharia força. Graças à fertilidade do terreno e aos números expressivos da produção, Londrina passou a ser conhecida como a 'Capital do Café'. A cidade conserva o título, talvez por nostalgia, já que o produto não é mais o motor da economia municipal.

A principal fonte de receita de Londrina, que atualmente possui mais de meio milhão de habitantes, continua sendo a agricultura, embora a atividade econômica tenha se diversificado. O turismo ecológico, por exemplo, desponta com força na região. Os produtos mais comercializados e exportados são o café, o trigo, a soja, o milho, o algodão, as frutas e as hortaliças.

Marcos: expansão inclui mercado de flores e de pescado

ABASTECIMENTO

A agricultura vigorosa, que movimenta os negócios da região, impulsiona também a Central de Abastecimento de Londrina, que hoje abastece metade do Paraná, e também cidades do sul dos estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul. "São dois milhões de pessoas e mais de 300 municípios", estima o gerente da instituição, Marcos Augusto Pereira. Em 2013, a Central comercializou mais de 88 mil toneladas de alimentos, o correspondente a R$ 153 milhões.

Pereira afirma que em 2014 esses números serão ainda maiores. "O mercado de flores está em fase de execução e será inaugurado ainda este ano. A maioria das centrais já tem um setor destinado à floricultura, mercado em expansão no País, então, nós não podemos ficar para trás", explica. O projeto de expansão prevê ainda uma área destinada ao comércio de pescados, mas o espaço precisa passar por uma reforma. "Vamos ver se até o fim do ano inauguramos tudo", pondera o gerente.

Fundada no início da década de 1980, a Ceasa de Londrina só decolou mesmo no começo dos anos 90. Hoje, quase três mil pessoas passam pela Central nos dias de maior movimento – segundas, quartas e sextas-feiras. "Um grande diferencial que atrai consumidores de várias regiões é o horário. É uma das únicas centrais que funciona na parte da tarde para comércio. Então, o comprador chega cedo, faz a cotação e tem o período da tarde para fazer as compras com calma e economia", revela Pereira.

É o caso do comerciante Leôncio Araceli, que mora na cidade de Assis, no interior de São Paulo. Há 14 anos, toda semana ele viaja 130 quilômetros, distância do município até a Central, para abastecer o restaurante da família. Segundo ele, além do horário de funcionamento, as "pedras" também são um atrativo. "Você chega aqui e pode negociar diretamente com os produtores. Além disso, eles têm sempre produtos da estação, o que nos permite mudar o cardápio do restaurante sem ter que mexer no preço final", explica Araceli.

As "pedras" fazem parte da rotina da Ceasa de Londrina. Embora possam ser encontradas em outras centrais, a diferença é que elas só funcionam no período da tarde. O nome designa áreas marcadas por faixas pintadas no chão, como se fossem vagas de estacionamento cobertas. É assim que os 1.478 pequenos produtores cadastrados na Central dividem o espaço para comercializar suas mercadorias. "É uma forma de dar espaço ao pequeno produtor em época de safra e, ao mesmo tempo, aumentar a oferta de mercadorias para o consumidor", analisa Marcos Pereira.

Numa quarta-feira quente de dezembro de 2013, o agricultor Claudio Aparecido Moreira ocupava a pedra número 91. Ele e o irmão trabalham juntos e já tinham vendido quase toda a colheita daquela semana: 100 dúzias de repolho, 15 de berinjela e 12 de abobrinha verde. Claudio voltou para casa com dois mil reais no bolso. "Prefiro trabalhar na pedra a ter um box. A clientela é fiel, mas você tem que oferecer sempre mercadoria de qualidade. Não adianta botar o repolhão bonito por cima e os miudinhos por baixo. Tem que ter capricho para fazer a carga, zelar pelo freguês", avalia ele. Os fregueses de Claudio são, principalmente, feirantes, supermercados, quitandas e varejistas ambulantes.

Segundo dados da Ceasa, a região de Londrina abriga mais de 6 mil produtores de frutas, que plantam em 28 mil hectares e geram uma receita de R$ 247 milhões por ano. Já no segmento das hortaliças, são 20 mil produtores em 20 mil hectares, responsáveis por R$ 500 milhões, anualmente. As duas atividades, juntas, empregam diretamente quase 69 mil pessoas.

Marcelo: família unida comanda 35 empregados

Claudio prefere trabalhar na "pedra" a ter um box

Os Tsuzaki trabalham no campo desde que o avô chegou ao norte do Paraná, ainda pequeno, vindo do Japão

DE PAI PARA FILHO

Fora das pedras, o movimento também é intenso nos 194 boxes que integram a CEASA. Eles são ocupados por 96 empresas que comercializam cerca de 300 produtos entre frutas, verduras e legumes.

É o caso de Clóvis Tsuzaki, que está na Central há quase 30 anos e oferece mais de 100 produtos. "Tenho de A a Z", brinca ele. A família Tsuzaki trabalha no campo desde que o pai do Seu Clóvis chegou, ainda pequeno, ao norte do Paraná, vindo do Japão.

O produtor e comerciante conta que, depois de cursar economia, até tentou tomar outro caminho que não fosse os hortifrútis. A sina foi mais forte. "Trabalhei em um escritório, mas não durou muito tempo. Logo depois comecei com um carro pequeno, vendendo abacaxi, tomate e melancia em pontos fixos. Depois viemos aqui para a CEASA. O começo não foi fácil", lembra o proprietário da Horta Verduras, que à época tinha três empregados. Hoje são 15, mas ele já chegou a ter 45.

Entre os funcionários, estão os três filhos. "É uma empresa familiar mesmo, os netos também estão sempre correndo por aqui", conta ele.

Aos 13 anos, a Cláudia, hoje com 26, começou a ajudar o pai e, segundo ela, a entender o significado da palavra trabalho. "Tem a parte boa, que é a harmonia, a liberdade para criticar, e a confiança. O que é sacrificante é o horário", diz ela, bocejando. Nos dias de maior movimento, a família Tsuzaki começa o dia às três horas da manhã. Nos outros, o expediente começa um pouquinho mais tarde, às cinco.

História parecida tem a família de Marcelo Vieira da Silva. Há 25 anos o pai dele comprava maçã de um vendedor da CEASA e revendia em Rondonópolis (MT), no varejo, no famoso porta a porta. O cansaço chegou depois de cinco anos na estrada. "Ele abriu um sacolão, o berço do aprendizado da família no ramo de hortifrúti. Foi onde começamos a adquirir experiência", lembra o comerciante.

O negócio não deu certo e Marcelo usou a criatividade para abrir uma nova frente de trabalho. Escolheu um bom ponto na via expressa da cidade e ali vendia melancias. Dois anos depois, a família estava na CEASA. Isso aconteceu no início de 1998. A Via Expressa, especializada em frutas, começou em um box com quatro funcionários. Administrada por Marcelo e pelo pai, hoje ocupa sete boxes e mantém 35 empregados. O irmão e a irmã de Marcelo, assim como uma sobrinha, também trabalham na empresa.

Já na banca dos Martini, a história começou em Palmas, no estado de Tocantins. O patriarca perdeu o emprego e decidiu mudar-se para o Paraná, aonde chegou em 1994 com a mulher e os três filhos. "Abrimos uma empresa de frutas. O carro-chefe era a maçã, como é até hoje, e depois fomos agregando outros produtos", conta Marcos Martini.

Há 20 anos na CEASA, a família administra 30 funcionários e ocupa seis boxes. "Somos três irmãos e todos trabalham aqui. Um cuida da parte financeira, o mais novo faz as compras e o mais velho toma conta da administração. Tem o meu tio que também ajuda. Meu pai é o comandante e minha mãe paga as contas", explica Marcos.

Ele afirma que são felizes trabalhando em família. "Nascemos e fomos criados juntos, então, a gente sabe em quem pode confiar e delegar cada atividade da empresa para a pessoa certa", complementa.

Trabalhar com parentes pode ser gratificante, graças à confiança, mas a preocupação em manter a atividade no âmbito familiar às vezes traz sobressaltos. "Quatro anos atrás perguntei a meus filhos se eles queriam continuar a atividade ou se preferiam trabalhar empregados, ganhando dois mil reais por mês. Eles optaram por continuar. Fiquei satisfeito. Até agora comi, bebi e criei meus filhos. Não tenho nada de sobra, mas tá bom assim", finaliza Clóvis Tsuzaki, que hoje, aos 58 anos, pode, finalmente, se dar ao luxo de pescar nos finais de semana.

Londrina abastece até cidades de São Paulo e Mato Grosso do Sul

UM MERCADO NOS MOLDES ITALIANOS

As Centrais de Abastecimento do Paraná vão passar por um processo de modernização inspirado no modelo de logística italiano, utilizado na cidade de Bolonha, na região da Emília-Romana. Por enquanto, Londrina é a única unidade do Paraná que apresenta as condições estruturais necessárias para implementar o processo. O objetivo é aumentar a qualidade dos produtos e reduzir os preços.

"Atualmente a CEASA perde cerca de 11% de tudo o que chega aqui. Com o novo modelo, esse índice poderá chegar a quase zero", analisa Marcos Pereira, gerente da Central. Os boxes vão ser padronizados. Todos terão 96m², com duas saídas e uma área de carga e descarga de nove metros e dois acessos.

"A modernização vem para atender à demanda do próprio mercado, que exige cada vez mais qualidade dos hortifrútis. Os produtos serão padronizados e rastreados, ou seja, o consumidor vai ter informações como a data da colheita, o local do plantio e o prazo de validade", explica Pereira. A administração da CEASA acredita que o novo modelo estará funcionando dentro de cinco anos.

Joanice fica feliz por saber que o alimento chega a quem precisa

AQUI TAMBÉM TEM SOLIDARIEDADE

O Banco de Alimentos da Central de Abastecimento de Londrina foi inaugurado em 2007 e mudou a vida de muita gente. Inclusive a da coordenadora, Joanice Madalena Limaco.

"Entrei na Ceasa quando ela abriu, faz 32 anos que estou aqui dentro. Comecei como auxiliar de serviços gerais. Na época que o Banco de Alimentos foi criado, eu tinha voltado a estudar e o gerente me deu esta oportunidade", lembra Joanice. O brilho no olhar e uma lágrima indiscreta denunciam a emoção que as recordações provocam.

Além da coordenadora, o Banco tem ajudado a melhorar a vida de cerca de 20 mil pessoas. A distribuição de alimentos é feita por meio de 60 entidades cadastradas na região de Londrina. É o caso das 105 famílias carentes que recebem toda semana uma cesta com hortifrútis da Missão Triunvirato Santíssima Trindade. "Se não fosse essa cesta a vida dessas pessoas seria muito mais difícil", conta Vera Lúcia Rodrigues da Silva, da Missão. Há doze anos ela frequenta a central para recolher as sobras.

Em 2010, uma reforma deu cara nova às instalações do Banco. O espaço foi adaptado e ampliado e conta agora com 170m². Ganhou uma cozinha industrial para o processamento de alimentos, o que reduziu o desperdício. Também foram adquiridos um freezer, um forno a gás e uma câmara fria. "Esses itens são fundamentais na hora de cortar e embalar os produtos para fazermos sucos, geleias e conservas", completa Joanice Lima.

A média mensal de doações, em 2013, foi de 50 toneladas, entre frutas, legumes e verduras. Os produtos são recebidos, selecionados e distribuídos gratuitamente às entidades assistenciais e famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional. "É uma forma de complementar as refeições. Muitas vezes, é a única comida que entra nessas casas", explica a coordenadora.

"A satisfação de saber que o alimento está chegando a quem precisa é indescritível. Para a gente, uma maçã ou um mamão não faz diferença alguma, mas, para essas pessoas, eles salvam vidas", finaliza Joanice, de novo com lágrimas nos olhos. ■

OÁSIS NO DESERTO

Programa Alimente-se bem – SESI, em parceria com o Banco Municipal de Alimentos e CEASA-Campinas, tem por objetivo o combate à fome e ao desperdício

TÂNIA MARA EVARISTO MOUMESO*

"É que existem duas maneiras de morrer de fome: não comer nada e definhar de maneira vertiginosa até o fim, ou comer de maneira inadequada e entrar em um regime de carências ou deficiências específicas, capaz de provocar um estado que pode também conduzir à morte." A frase contundente é de Josué de Castro (1908-1973), autor do clássico Geografia da Fome, ativista, médico, estudioso brasileiro com reconhecimento mundial, que dedicou a vida ao combate desse flagelo.

O tema da Segurança Alimentar adquiriu especial importância em um país como o Brasil, que possui um grande potencial produtivo agrícola e, ao mesmo tempo, preserva desigualdades sociais drásticas. Um estudo analítico sobre o *case* Programa Alimente-se bem – SESI, desenvolvido em parceria com o Banco Municipal de Alimentos de Campinas, bem como do seu processo de implantação, e, finalmente, do resultado conquistado, pode colaborar para o avanço e o compartilhamento de ideias que visam contribuir para a melhora da qualidade alimentar da sociedade.

O ser humano não se alimenta apenas por necessidade de nutrição. Procura, primeiramente, por alimentos agradáveis ao paladar, independentemente de seu valor nutritivo. Rejeita possibilidades valiosas, negando-se, muitas vezes, a degustar os que não se enquadram em seu padrão alimentar ou em sua herança familiar.

O termo gastronomia, de origem grega, é utilizado para designar um conjunto de conhecimentos e práticas vinculados com a cozinha. Melhor dizendo, com a arte de preparar determinadas iguarias. Também está relacionado com o estudo das relações que existem entre a comida e a cultura de uma determinada região, ou ainda de uma pessoa em particular.

Um gastrônomo (gourmet, em francês) pode ser um(a) cozinheiro(a), mas pode também ser uma pessoa que se preocupa com o refinamento da alimentação, incluindo a forma não só como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados. O prazer proporcionado pela comida é um dos fatores mais importantes da vida, depois da busca de alimentos para sobrevivência.

Pensando no prazer da alimentação e na necessidade de nutrição, o Banco Municipal de Alimentos de Campinas, em parceria com o Serviço Social da Indústria (SESI), ministrou aulas de culinária sobre receitas fáceis, exóticas e práticas para que as cozinheiras das instituições assistidas contribuíssem para melhorar a qualidade alimentar das crianças.

Durante o ano de 2012, SESI e Banco de Alimentos caminharam juntos numa jornada de interesse gastronômico. Os temas apresentados foram os seguintes: "Aproveitamento Integral dos Alimentos", com foco na utilização de talos, cascas e folhas; "Especial de Soja"; "Medida Certa: Obesidade"; e, por fim, "Especial de Natal", com uma abordagem diferenciada em cada ocasião. Por exemplo, no quesito "Aproveitamento Integral dos Alimentos", observamos diminuição do desperdício, além de algumas atividades desenvolvidas de educação nutricional sobre o próprio tema.

O "Especial de Soja" criou oportunidade para que as cozinheiras verificassem a importância desse produto e a melhor maneira de utilizá-lo. O Departamento de Alimentação Escolar, um grande parceiro das entidades, fornece a proteína texturizada de soja e, com esse curso, foi possível sanar as dificuldades e resistência encontradas em relação ao preparo e à sua utilização.

No curso "Medida Certa: Obesidade", foram elaboradas receitas com baixo teor de açúcar, sal e óleo, ressaltando duas situações: cozinheiras também exercem a função de educadoras, pois contribuem para disseminar a informação. Assim, houve conscientização da importância de reduzir esses aditivos. E, finalmente, o "Especial de Natal" permitiu que a maioria das entidades fizesse sua ceia de Natal de maneira simples, prática, barata e com uma apresentação mais bem preparada.

Com as novas adesões, a boa repercussão e abrangência do projeto, podemos concluir que esse trabalho é essencial para a educação nutricional e para capacitação de profissionais que prestam serviços às entidades, ao público assistido e à comunidade em geral. Todos podem se beneficiar do conhecimento transmitido em cada palestra. Evidencio que houve um aumento no número de participantes do sexo masculino e de pessoas com profissões e ocupações variadas.

A parceria originou tantos frutos positivos que se estendeu em 2013, com abrangência de outros temas como: Hipertensão, Diabetes, Especial de Páscoa, Especial Junino e Segurança Alimentar. Além disso, o projeto foi contemplado com o Prêmio Josué de Castro, do Governo do Estado de São Paulo, por meio do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (CONSEA-SP), que homenageia iniciativas que promovam a segurança alimentar e o bem-estar da população paulista.

A iniciativa do Banco Municipal de Alimentos – que funciona dentro da CEASA-Campinas – e dos parceiros faz parte de um novo conceito de Abastecimento que não se afasta do seu objetivo primaz: a segurança alimentar lato sensu. O objetivo do Banco é o combate à fome e ao desperdício. É resultado de convênio com a Secretaria Municipal de Cidadania, Assistência e Inclusão Social.

FOTO: RODRIGO VILLALBA

O objetivo do Banco de Alimentos é o combate à fome e ao desperdício

Foi fundado em 2003 e arrecada produtos fora da CEASA em eventos esportivos e culturais, em supermercados e empresas.

Além disso, funciona dentro da CEASA-Campinas uma ONG chamada Instituto de Solidariedade para Programas de Alimentação (ISA), que foi criada e vem sendo administrada pelos permissionários (comerciantes) desde 1994. A instituição garante o aproveitamento do excedente de hortifrútis e incentiva doações dos comerciantes.

O ISA arrecada doações de frutas, verduras e legumes dos permissionários da CEASA, depois seleciona, higieniza e distribui. São arrecadadas mensalmente, em média, 300 toneladas de hortifrúti, doadas para cerca de 100 entidades assistenciais e mais de 12 mil famílias. O desenvolvimento dessas ações é elaborado com base no conceito de função social da Central.

Assim, esse trabalho foi e continuará sendo de extrema importância para nós do Banco de Alimentos, para as entidades participantes e para a sociedade. Faço das palavras de Josué de Castro as minhas: "A história da humanidade tem sido, desde o princípio, a história de sua luta pela obtenção do pão nosso de cada dia". Acredito na esperança que plantamos, representando um verdadeiro oásis no deserto da fome. ■

> O SER HUMANO NÃO SE ALIMENTA APENAS POR NECESSIDADE DE NUTRIÇÃO. PROCURA, PRIMEIRAMENTE, POR ALIMENTOS AGRADÁVEIS AO PALADAR, INDEPENDENTEMENTE DE SEU VALOR NUTRITIVO.

(*) Coordenadora do Banco Municipal de Alimentos da Prefeitura de Campinas, que funciona na CEASA-Campinas.

EMBALAGENS A CAMINHO DO CENÁRIO IDEAL

POR MATHEUS FEITOZA

Há anos discute-se a necessidade de padronizar as embalagens para o transporte de frutas e hortaliças, mas a atividade ainda apresenta velhos hábitos. Estudos recentes mostram que a padronização tornou-se uma necessidade para a melhoria dos serviços nas Centrais de Abastecimento.

A comercialização de produtos agrícolas passou por um longo processo de aperfeiçoamento ao longo dos anos. O que se resumia a uma simples troca de excedentes de uma agricultura de subsistência, hoje em dia depende de uma série de garantias de boa qualidade para chegar às prateleiras dos supermercados.

Com o tempo, as relações de consumo cada vez mais passaram a exigir critérios de confiabilidade e de segurança alimentar. Nessa perspectiva, as embalagens surgem como um importante instrumento de garantia desses produtos no momento da venda.

Os números impressionam: apesar de ser o terceiro maior produtor de frutas e hortaliças do mundo, o Brasil perde 30% da produção entre a colheita e a mesa do consumidor. De acordo com dados da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, quase 50% dessas perdas se devem ao uso inadequado de embalagens.

Diante disso, percebe-se que a embalagem não é simplesmente algo que envolve o produto. Pelo contrário, segue uma estratégia previamente definida e abrange a aplicação de técnicas para proteger, acomodar e facilitar o manuseio desse produto. Assim, padronizar as embalagens é, antes de um benefício, uma necessidade para a melhoria dos serviços nas Centrais de Abastecimento do País.

A BUSCA PELA REGULAMENTAÇÃO

Desde 2002, o Governo Federal busca soluções para a questão das embalagens. Foi quando a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e a Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo (Sarc) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) promulgaram, conjuntamente, a Instrução Normativa nº 09 que, entre outras atribuições, definia que os produtos de origem hortícola deveriam ser comercializados em embalagens descartáveis ou em embalagens plásticas, devidamente higienizadas.

Apesar dessa determinação, a realidade é bem diferente. O cumprimento da Instrução Normativa Nº 09 não é observado nas Centrais de Abastecimento, onde os produtores continuam reutilizando caixas descartáveis, além de não realizar a higienização adequada das embalagens plásticas.

Segundo estudo da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a reutilização de embalagens pode ocasionar a disseminação de fungos, bactérias e outros causadores de doenças. Além disso, pode gerar o que se chama de "contaminação cruzada entre lavouras", que acontece quando caixas contaminadas são levadas a lavouras sadias, disseminando, assim, os patógenos causadores de doenças.

O tema das embalagens também é abordado na proposta do Plano Nacional de Abastecimento (PNA) entregue pelas Centrais de Abastecimento ao MAPA em agosto de 2012. Entre os diversos assuntos analisados, o texto

FOTOS: LILIAN UYEMA

mostra o panorama da situação atual do uso de embalagens no Brasil e propõe uma padronização para o setor.

De acordo com o documento, a CEASA do Distrito Federal foi a pioneira na criação de um centro responsável por lidar com as embalagens: o Banco de Caixas. O espaço foi instalado em 2001, um ano antes da promulgação da Instrução Normativa Nº 09. A partir daí, diversas outras iniciativas surgiram em todo o País, mas sem uma coordenação adequada para a estruturação desse serviço.

TIPOS DE CAIXAS

Os tipos de embalagens existentes no mercado podem ser divididos em quatro grandes grupos.

O primeiro são as embalagens a granel, no qual não se utilizam caixas, mas sacos como o de juta e o de nylon. Os produtos são colocados nesses invólucros e empilhados em caminhões para o transporte até os Centros de Distribuição. Pela forma como são acomodados, o resultado é que os produtos sofrem danos significativos no trajeto e perde-se parte da carga.

Um segundo tipo de embalagem é a reutilizável, usada pelo produtor em várias viagens. Em tese, as caixas de papelão e de madeira deveriam ser descartáveis. No entanto, a realidade é outra. As caixas de papelão de melhor qualidade e as de madeira, como a caixa K (ver página 29) e o engradado, acabam sendo reutilizadas pelos comerciantes. O que se observa é a falta de fiscalização da qualidade dessas caixas reutilizadas.

O terceiro tipo são as embalagens de papelão, cuja destinação correta após o uso seria a reciclagem. Assim, surgem as embalagens descartáveis, que seriam usadas apenas uma vez. No entanto, pelo fator econômico e pela questão cultural, os produtores não as descartam, reutilizando-as.

Por fim, há as embalagens retornáveis, que podem ser de madeira ou de plástico. No entanto, nos últimos anos, as caixas de plástico vêm substituindo gradualmente as de madeira por conta de suas características específicas – o plástico permite melhor lavagem e higienização, eliminando de maneira mais efetiva a possibilidade de contaminação dos produtos.

Há ainda outros tipos de embalagens, como as pequenas embalagens utilizadas para produtos mais delicados, como o morango e a uva, que seguem para o mercado já acondicionados na quantidade certa para venda ao consumidor final. Ou seja, nesse universo de possibilidades, os produtores precisam escolher a caixa que melhor atenda às características do seu produto e às especificações técnicas existentes.

A adequação dos produtores a um modelo de utilização sustentável passa, necessariamente, por um processo de mudança de hábitos e costumes. A realidade mostra que é necessário um trabalho de informação para que aquele produtor, acostumado a utilizar a velha caixa de madeira no transporte de mamão, deixe-a de lado e passe a usar caixas mais condizentes com a nova demanda de mercado.

Para o produtor rural e presidente da Associação dos Empresários da CEASA/DF, Marcos Boschini, o mercado atual exige dos fornecedores uma nova visão para apresentar da forma mais adequada seu produto. "O nosso grande desafio é a qualidade e a padronização do produto. Para se chegar a esse resultado, é preciso pensar a embalagem mais adequada, a fim de oferecer ao consumidor final um produto de qualidade", explica Boschini.

EXPANSÃO PARA O SETOR

As Centrais de Abastecimento buscam, agora, a expansão de centros logísticos, como os Bancos de Caixas. Por meio deles, é possível fiscalizar e garantir o bom uso das embalagens existentes no mercado. Essas estruturas responsabilizam-se, também, por viabilizar a utilização da caixa retornável em um circuito aberto, garantir uma

O CASO DA CAIXA K

Desde meados da década de 1970 e início da década de 1980, alguns estudos foram publicados questionando o uso da caixa K no transporte de alimentos. Originalmente projetada para o transporte de querosene, a caixa K logo passou a ser reutilizada para acondicionar outros produtos como óleos comestíveis, sabão, produtos químicos e, também, frutas e hortaliças.

Um estudo publicado no ano de 1981 pela pesquisadora Roxana Maria Moraru Topel, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, (ftp://ftp.sp.gov.br/ftpiea/RP/1981/relat-1781.pdf) já apontava problemas com esse tipo de embalagem. De acordo com a pesquisa, o tempo de vida útil da caixa K ficava entre dois meses e meio e três meses, período suficiente para cinco utilizações, em média. À medida que a embalagem ia envelhecendo e perdendo a qualidade, mudavam-se os produtos que iria carregar. As caixas mais novas transportavam tomates e cenouras. Já as mais antigas, maxixe, mandioca ou inhame, alimentos com a casca mais rígida.

Exatamente por terem uma vida útil curta, o valor de compra dessas caixas acaba incorporado ao custo de produção dos alimentos transportados. À época da pesquisa, Roxana Topel apontou que isso representava 11,9% do custo de produção do quiabo e chegava a impressionantes 31,5% do custo da berinjela.

No entanto, o que vale observar é que há mais de 30 anos, já se apontavam os problemas fitossanitários como a transmissão de pragas e doenças nas lavouras. Mostrava-se, também, o alto custo para os produtores na utilização dessa embalagem. Por fim, já se falava em alternativas como as caixas aramadas (embalagem descartável de madeira fina e arame) e as caixas plásticas (com longa vida útil). No entanto, mesmo passados mais de 30 anos, não é raro encontrar as caixas K nos mercados e nos centros de abastecimento.

embalagem limpa e de boa qualidade, e a um custo competitivo, além de fiscalizar e impedir a reutilização de embalagens descartáveis.

Os Bancos de Caixas são compostos de um Centro de Higienização e um Centro de Reciclagem, que ficam responsáveis por dar a destinação correta às embalagens. As caixas descartáveis são trituradas, prensadas e vendidas para a reciclagem. Já as retornáveis são higienizadas ali mesmo e, posteriormente, redistribuídas entre os produtores.

Uma das preocupações dos idealizadores é a não-monopolização das embalagens por uma só marca. Desse modo, defendem a utilização delas no transporte de produtos de diferentes fabricantes, desde que atendam a um padrão mínimo de qualidade definido pelo Centro Logístico de Caixas.

Os custos de manutenção da qualidade da embalagem, da carga, da descarga e do espaço ocupado no armazenamento da caixa vazia é do próprio Centro. Uma vez definida a viabilidade do centro, as Centrais de Abastecimento, agora, precisam discutir com os governos os detalhes sobre a melhor forma de implementação dessa estrutura: o modelo de concessão mais adequado, formas de substituição das caixas existentes, participação do cliente no negócio, entre outras questões, uma tarefa para os próximos anos. Mas, apesar de todo o desafio, uma coisa é certa: a padronização é um ponto crucial e trará benefícios diretos para todos os integrantes da cadeia produtiva. ■

CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS: GARANTIA DE QUALIDADE

O processo de classificação traz benefícios aos produtores, vendedores e compradores, ampara principalmente o consumidor e torna-se fundamental em tempos de comércio eletrônico

POR MATHEUS FEITOZA

Na escolha de um produto, seja de que espécie for, vários critérios fazem o comprador optar por um e não por outro – procedência, qualidade, custo-benefício e até mesmo a confiança em uma marca específica. A rotulagem nas embalagens nem sempre atesta a real qualidade do produto, daí a necessidade de que seja classificado de forma sistemática e séria.

A classificação é de grande aceitação no mercado, pois facilita o processo de decisão nas transações comerciais. No caso das frutas e hortaliças, isso não é muito diferente. Um dos mecanismos criados para facilitar a aquisição dos produtos é a classificação vegetal. Além do valor comercial agregado ao produto, esse processo proporciona confiabilidade, a certeza da procedência e um "carimbo" de qualidade, importantes aliados para a segurança alimentar.

O primeiro passo para efetivar a classificação é determinar o padrão ideal do produto a ser classificado. Esse será o parâmetro pelo qual os demais vegetais serão comparados. Assim, pode-se enquadrar o produto em determinadas classes ou tipos, de acordo com critérios objetivos de avaliação desses alimentos.

É como se o comprador conseguisse ver o produto a distância. Ao avaliar as informações sobre a classificação, ele consegue mensurar a qualidade do produto que irá adquirir. Dessa forma, a comercialização entre grandes distâncias geográficas fica mais viável e objetiva. Por exemplo, uma empresa do Rio Grande do Sul, com base nas informações sobre a classificação de determinado lote de tomates, pode comprá-lo de um vendedor no Distrito Federal sem o menor receio, pois saberá exatamente que tipo de produto receberá.

A classificação vegetal é dividida em Física e Química. A primeira é feita com instrumentos como balanças de precisão e também com a visão a olho nu do produto, como é o caso dos cereais. Já a segunda depende de análises microscópicas e utilização de reagentes, como acontece com os óleos vegetais. A depender do produto, pode-se utilizar uma das formas de classificação ou mesmo ambas.

Uma Circular Técnica expedida pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), em 2006, apontou seis benefícios do processo de classificação. Dentre eles, destacavam-se: otimizar a distribuição, por possibilitar reduzir o tempo de negociação na venda dos produtos e, com isso, evitar perdas desnecessárias; e agregar valor, já que produtos selecionados e colocados em um mesmo lote podem alcançar melhor preço, em função da sua qualidade.

E não são só produtores, empresários e consumidores os interessados na classificação vegetal. O próprio governo trabalha para o fomento desse processo, pois o serviço tornou-se um aliado na arrecadação estatal. "A classificação vegetal representa instrumento relevante na política tributária. A avaliação da qualidade do produto determina o seu valor comercial, sobre o qual deverá incidir o ICMS", explica Marcus Vinithius Prates, coordenador de Qualidade Vegetal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

ASCOM/MAPA

Marcus Vinithius Prates: a classificação vegetal é um instrumento relevante até para a política tributária

LEGISLAÇÃO

Desde o ano 2000, por lei os produtos vegetais devem passar por um processo de classificação. Trata-se da Lei nº 9.972/00, segundo a qual os produtos destinados à alimentação humana, os provenientes de importação e os destinados à compra e venda do poder público devem ser classificados. Todo o processo tem a organização normativa, a supervisão técnica, a fiscalização e o controle a cargo do MAPA.

Toda vez que o poder público estiver presente em operações com produtos vegetais, a classificação é necessária. Por exemplo, se a prefeitura de um município quiser comprar certa quantidade de arroz para a merenda escolar, esse cereal precisa estar classificado e o índice, discriminado na compra.

Para que a classificação seja obrigatória, em qualquer situação, vale lembrar que é preciso o Ministério da Agricultura ter expedido o padrão oficial físico ou descritivo do produto.

A Lei nº 9.972, na verdade, determina as regras gerais da classificação de produtos vegetais. Além da definição de quais produtos devem ser classificados, entre fibras, grãos, óleos, farinhas, hortifrutigranjeiros e outros, a norma estabelece punições para quem descumpre a lei: multa, apreensão de produtos e interdição do estabelecimento. No entanto, faltava que o próprio ministério apresentasse as diretrizes básicas para a classificação.

Essas diretrizes vieram no ano de 2007, com a expedição do Decreto nº 6.268, que regulamenta a classificação vegetal no País. Esse decreto traz a definição de uma série de conceitos utilizados no processo, como credenciamento, amostra, classificador, Cadastro Geral de Classificação, entre outros.

O Decreto aponta, ainda, quais os produtos passíveis de classificação, muitas vezes confirmando o texto original da lei de 2000. Dispõe também sobre os procedimentos para a fiscalização das empresas, públicas ou privadas, que seriam credenciadas em todo o País como classificadoras. Apenas nas operações de importação, a classificação é prerrogativa exclusiva do poder público.

O Decreto, em seus 117 artigos, era o que faltava para impulsionar o processo de classificação em todo o território nacional. Por último, a norma prevê que os produtos perecíveis que não se encaixarem nos pressupostos da classificação terão tratamento específico do Ministério da Agricultura. O morango, por exemplo, tem esse perfil.

DIVULGAÇÃO / ENCLASS

Preparo de amostras do produto no laboratório

CLASSIFICAÇÃO NO BRASIL

Ao longo dos anos 2000, a Classificação Vegetal começou a ser implantada de maneira mais efetiva no Brasil. Atualmente, o Ministério da Agricultura tem uma lista de 80 produtos que já foram padronizados e que são, portanto, de classificação obrigatória. Apenas empresas ou entidades credenciadas pelo MAPA podem realizar essa classificação. Fica garantida, assim, a idoneidade do processo.

Um dos requisitos para uma empresa ser autorizada a realizar a classificação dos produtos é a obrigatoriedade de possuir um ambiente adequado para esse processo, com estrutura e equipamentos próprios para a classificação. Para cada produto a ser classificado, uma lista de materiais e equipamentos são exigidos. No caso do abacaxi, a entidade precisa ter mesa, balança de precisão, embalagem para amostras, lacre, estilete e refratômetro. Já para o café, a lista é muito mais extensa, e dela constam peneiras, torrador, moinho e mais uma série de instrumentos.

A entidade classificadora precisa contar, ainda, com profissionais habilitados pelo próprio ministério como classificadores vegetais. São profissionais com formação na área – técnicos agrícolas e engenheiros agrônomos, todos habilitados por meio de cursos aprovados pelo MAPA. O processo de formação desses classificadores é constante. O ministério fornece uma licença com prazo de cinco anos. Desse modo, é necessário passar por uma reciclagem profissional para obter a renovação da licença.

Paulo José Kramer, diretor da Empresa Nacional de Classificação e Análise (Encal), do Distrito Federal, aponta alguns desafios que as empresas classificadoras precisam enfrentar. "As empresas de classificação enfrentam dificuldades de diferentes tipos: a baixa demanda pelo serviço no mercado; falta de fiscalização da obrigatoriedade por parte do órgão fiscalizador, em cumprimento à Lei nº 9.972; o alto custo da formação e reciclagem dos classificadores; o alto investimento em equipamentos e laboratório físico-químico; e alto custo para implantação e manutenção do Sistema de Gestão de Qualidade ISO IEC 17025", explica Kramer.

A fiscalização desses centros de classificação fica a cargo do próprio Ministério da Agricultura, representado pelas 27 superintendências federais em todos os estados e no Distrito Federal. No entanto, a critério do ministério, essa fiscalização pode ser delegada aos estados ou aos municípios, como previsto na lei de 2000.

CONSCIENTIZAÇÃO NA CADEIA PRODUTIVA

A engenheira agrônoma Maria Carolina Bazilli é uma das classificadoras habilitadas pelo MAPA para atuar no Distrito Federal. Ela é especializada na classificação de arroz e sócia-diretora da Enclass – DF Certificação e Análise, empresa com sede em Goiânia (GO) e filial em Brasília (DF). Para ela, pensar mais amplamente no processo de classificação é de grande importância para a sociedade. "É fundamental criar uma cultura para que os donos de supermercados exijam o certificado de classificação na hora da compra do produto. Com isso, certamente vão auxiliar na garantia da segurança alimentar dos consumidores", aponta a engenheira.

Já entre os cerealistas, não há resistências ao processo de classificação, segundo a classificadora. Um dos pontos que até estimulam a busca pelo processo pode ser o valor agregado que a classificação proporciona no momento da venda do produto. "A qualidade manda no preço e o mercado responde bem ao certificado de classificação", diz Bazilli.

No entanto, atualmente, quem mais busca esse processo é o revendedor do produto, a segunda etapa da cadeia produtiva. A não ser os produtores com perfil mais empresarial, como aqueles que pretendem entrar no mercado de exportação, a maioria dos pequenos e médios produtores ainda não atentou para os benefícios da classificação vegetal. "O produtor rural, obviamente, quer vender o produto dele com qualidade. E se ele souber, de fato, o que está produzindo, vai ter uma vantagem competitiva em relação aos outros", explica Bazilli.

Para a engenheira, o único modo de garantir a adesão dos produtores ao processo de classificação é um trabalho intenso de informação. "São necessários fóruns de classificação e atividades próximas aos profissionais do campo para que eles busquem cada vez mais a classificação. Ou seja, um trabalho forte de extensão rural."

Em tempos de internet e de comércio eletrônico, a venda de produtos agrícolas por meios virtuais cresce rapidamente, tanto de importados como do mercado interno. Com essa expansão, o desafio do governo é buscar mecanismos cada vez mais seguros para o processo de classificação. "Independentemente da forma como se dará a comercialização, o fato é que tais produtos sempre precisarão entrar no território brasileiro através dos canais convencionais – portos, aeroportos e postos de fronteira. Nesse caso, o MAPA vem trabalhando diuturnamente no sentido de aperfeiçoar seus mecanismos de classificação e controle, sejam para os produtos aqui produzidos, sejam para os importados", conclui Marcus Vinithius Prates.

PRODUTOS HORTÍCULAS CLASSIFICADOS

PRODUTO	NORMA VIGENTE
Abacaxi	IN SARC nº. 1, de 01/02/2002
Alho	Port. MA nº. 242, de 17/09/1992
Banana	Port. MA nº. 126, de 15/05/1981
Batata	Port. MA nº. 69, de 21/02/1995 Port. Ma nº. 523, de 28/08/1996
Cebola	Port. MA nº. 529, de 18/03/1995
Ervilha	Port. MA nº. 65, de 16/02/1993
Maçã	IN MAPA nº. 5, de 09/02/2006
Manga	IN MAPA nº. 38, de 19/12/2012
Mamão	IN MAPA nº. 4, de 22/01/2010
Pêra	IN MAPA nº. 3, de 02/02/2006
Tomate	Port. MA nº. 553, de 30/08/1995
Uva fina de mesa	IN SARC nº. 1, de 01/02/2002
Uva rústica	IN SARC nº. 1, de 01/02/2002

Fonte: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

A expansão do processo de classificação de produtos

Desde 2011, um projeto de lei tramita na Câmara dos Deputados com o objetivo de modificar a Lei nº 9.972/00. A ideia é dar mais força à obrigatoriedade das determinações de classificação de produtos. O PL 2182, de autoria do ex-deputado Homero Pereira (PT/MT), falecido em outubro do ano passado, trata especificamente da cultura da soja. Para o autor, os produtores desse grão sofrem com uma desvalorização de mais de 40% do que seria o valor justo do produto por conta de um processo arbitrário de classificação. Para corrigir isso, Homero Pereira pede a obrigatoriedade da classificação também para produtos destinados à exportação, conhecidos como *commodities*, como a soja em grão. Segundo o projeto, as empresas têm adotado um processo de padrões diferenciados, o que deixa o comprador em situação de insegurança.

O projeto, entre outras providências, busca determinar que o processo de classificação de produtos para exportação seja exclusivo do poder público.

Apesar de tratar de produtos voltados para exportação, o projeto de lei deixa claro o papel da classificação e a sua importância para o mercado, seja o de consumo interno, seja o mercado para as grandes importações. Atualmente, o PL 2182/11 está na Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania da Câmara dos Deputados sob a responsabilidade do relator, deputado Alceu Moreira (PMDB/RS), que já apresentou parecer favorável ao projeto.

Para Marcus Vinithius Prates, projetos de lei que tragam melhoramentos à legislação existente são bem-vindos. "O projeto de lei do deputado Homero Pereira não foi submetido à apreciação desta Coordenação. Entendemos que, como o processo regulatório é dinâmico, a Lei da Classificação Vegetal atual pode ser melhorada, no entanto, ela atende ao objetivo a que se propõe", explica Prates. ■

CEASAMINAS
40 ANOS DE CONQUISTAS

Quatro décadas após a inauguração do entreposto de Contagem, principal unidade da CeasaMinas passará por expansão

POR VINÍCIUS MATTIELLO, CARLOS DUSSE E BRUNA QUEIROZ

DIVULGAÇÃO / CEASAMINAS

Antes de ser João dos Cocos, João Lopes vendeu tomate, repolho, jiló e quiabo

Mercadorias perdidas por falta de compradores. Confusão provocada por pavilhões ainda em construção. Serviços de telefonia e luz praticamente inexistentes. Foi nesse cenário que João Lopes, o João dos Cocos, começou a trabalhar na CeasaMinas, em 1974. Naquela época, o entreposto de Contagem parecia mais distante do centro de Belo Horizonte. "Não tinha condução para vir até a Ceasa. A gente pegava carona", relembra o comerciante. "Foi muita luta no início", resume. Depois de 40 anos, o resultado dessa luta é a vitória.

João Lopes começou sozinho, vendendo tomate, repolho, jiló e quiabo. O apelido só veio depois, quando começou a comercializar cocos. Hoje, João dos Cocos tem cerca de 80 funcionários no entreposto de Contagem, além de uma fábrica de polpa de coco na Bahia e outra fábrica de água de coco enlatada no Ceará, que exporta para países como França, Portugal, Espanha e Estados Unidos. Na opinião do comerciante, seu progresso está ligado ao crescimento da CeasaMinas.

Criada por uma lei de 1970 e registrada na Junta Comercial no ano seguinte, a CeasaMinas só começou a operar, de fato, no dia 28 de fevereiro de 1974. Inicialmente, funcionou com 16 pavilhões, além do Mercado Livre do Produtor (MLP). Em dezembro do mesmo ano, mais três pavilhões foram inaugurados. A construção de novos pavilhões ao longo do tempo permitiu a chegada de outros comerciantes, o que diversificou a oferta no entreposto e aumentou o número de clientes e frequentadores.

Atualmente, apenas na unidade da Grande BH são 44 pavilhões, 572 empresas estabelecidas, 2.300 produtores rurais ativos, 15 mil empregos diretos e uma população flutuante que pode chegar a 70 mil pessoas por dia. Isso sem contar as unidades do interior onde a CeasaMinas também gerencia mercados atacadistas: Barbacena, Caratinga, Governador Valadares, Juiz de Fora e Uberlândia.

Para atender melhor a todos, a CeasaMinas está ampliando um de seus estacionamentos. A obra já começou e estão sendo criadas mais 220 vagas. Além dessa expansão, outro estacionamento já está projetado. A expectativa é ofertar aos clientes um total de 2.500 vagas.

LINHA DO TEMPO

Antes da inauguração da CeasaMinas, em **1974**, o comércio atacadista de Belo Horizonte acontecia nos arredores do Mercado Central. A transferência de comerciantes para o entreposto desafogou o centro da cidade, que já crescia em ritmo acelerado.

Nos anos **1980**, o comércio de cereais e produtos industrializados – como rações, fertilizantes e embalagens – foi transferido de Belo Horizonte para a CeasaMinas, fazendo dela a central de abastecimento mais diversificada do mundo.

Considerado o coração da CeasaMinas, o MLP, espaço destinado exclusivamente para o produtor mineiro, foi ampliado em **1982**, em **1991** e em **1997**. Hoje, tem 20 mil m² divididos em 1.450 módulos.

Na década de **1990**, o entreposto de Contagem ficou mais seguro com a chegada do pelotão da Polícia Militar e de uma sede do Corpo de Bombeiros. Mais tarde, em **2009**, o Olho Vivo entrou em funcionamento. Atualmente, o entreposto de Contagem conta com a Central de Segurança, que integra PMMG, vigilantes e área operacional.

Em **2002**, foi criado o Programa de Distribuição de Alimentos (Prodal), mais tarde transformado em Banco de Alimentos. Até hoje, distribuiu mais de 10 milhões de quilos de alimentos.

Também em **2002**, a CeasaMinas criou o programa Escola Cidadã, que oferece o curso de Educação de Jovens e Adultos para usuários do mercado e moradores do entorno. Em **2004**, iniciaram-s as aulas de informática no Telecentro Digital.

A Unidade de Preservação Ambiental da CeasaMinas foi criada em **2005** para preservar um espaço de 24,6 hectares, onde é possível encontrar espécies vegetais do Cerrado e da Mata Atlântica, além de animais. A unidade de Contagem conta ainda com 14 ecopontos, locais onde são recolhidos e separados o lixos seco (reciclável) e o úmido (orgânico). Todos os meses, são recolhidas cerca de 50 toneladas de material descartado.

PROJETO DE EXPANSÃO COMEÇA EM 2014

A CeasaMinas trabalha para implementar seu projeto de expansão, o qual prevê a implantação de novos empreendimentos comerciais, dentro das diretrizes estabelecidas no Plano Diretor encaminhado ao Conselho de Administração da empresa.

Elaborado com base em estudos realizados em 2010 e 2012 pela CeasaMinas, o Plano Diretor aponta as atividades comerciais possíveis no âmbito do abastecimento, a fim de viabilizar o projeto. Para tanto, a empresa atua para atrair o interesse de novos investidores.

A expansão da CeasaMinas pretende trazer para a região de Contagem câmaras frias para utilização de produtores e atacadistas, centros de distribuição de supermercados, empresas especializadas em derivados do leite e também em carnes.

Será construído um viaduto ligando os pavilhões já existentes aos que ainda serão erguidos. "O importante é complementar o entreposto e deixá-lo mais dinâmico", diz o secretário-executivo da CeasaMinas, Gustavo Almeida.

A previsão é que os novos pavilhões ampliem as oportunidades de renda e emprego para as comunidades do entorno, beneficiando ainda várias regiões produtoras de gêneros alimentícios de Minas Gerais e de outros estados, além de outros segmentos de bens e serviços.

João Felisberto Miranda, Matias Pereira, Romeu Diniz e Raymundo Duarte acompanham o crescimento da CeasaMinas desde os anos 70

A HISTÓRIA CONTADA POR ANTIGOS FUNCIONÁRIOS

Alguns funcionários que presenciaram o nascimento da CeasaMinas ainda atuam na empresa. Eles aproveitaram o clima de comemoração para relembrar os primeiros anos e destacar momentos importantes vividos no mercado.

Matias Pereira – 40 anos no dia 28/02

"Meu primeiro dia de trabalho foi justamente o dia da inauguração do mercado. "Quando entrei no entreposto, pensei: Nossa, que lugar grande! Custamos a achar o Pavilhão O, que era onde tínhamos que procurar o funcionário que nos daria o serviço do dia. Minha primeira tarefa foi pendurar as faixas para inauguração. Eram faixas de boas-vindas ao governador de Minas. A região era tão deserta que ficava até 20 minutos sem passar um único carro na rodovia BR 040, onde se localiza a Central. Mais tarde, na cerimônia, conheci o governador. Para mim, naquela época, foi algo muito importante."

João Felisberto Miranda – 39 anos de Ceasa no dia 24/02

"Participei ativamente da empresa desde que entrei, em 1975. O que mais me marcou ao longo desses anos foi o reconhecimento profissional, em várias etapas da minha carreira. Ser presidente da empresa foi um deles. Um empregado de carreira que chegou lá é um fato importante para mim. Em 1979/80 fui homenageado como o melhor gerente de varejo. Naquela época, a CeasaMinas coordenava os mercados nos bairros Cruzeiro, Barroca e Santa Tereza, todos em Belo Horizonte."

CEASAMINAS CONTAGEM 2013

Valor	R$ 4.155 bilhões
Oferta em quilos	2.215.266.825
Municípios compradores	500
Municípios fornecedores	1.057
Clientes diretos	40.000
Clientes Indiretos	8.500.000

FAMÍLIA MLP

Apesar de toda a correria e agitação do Mercado Livre do Produtor (MLP), muitos daqueles que estão no pavilhão diariamente sentem-se em casa, em família. No caso de Domingos Clóvis Dias, isso não é apenas uma força de expressão. Há quase quarenta anos ele e o irmão Oscar vendem sua produção no local. Antes disso, passaram pelo Mercado Central e pela unidade do bairro São Paulo.

"Seu Domingos", como é conhecido, recorda que o início não foi fácil. "No meu primeiro dia, eu não vendi nada. Não tinha freguês", diz ele. Mas o produtor também lembra que, logo no primeiro momento, percebeu uma grande vantagem: trabalhar em um local coberto. "Antes de vir para a CeasaMinas, ficávamos no sol, no sereno, na chuva. Melhorou demais", diz ele.

Hoje, são tantos compradores que o produtor de chuchu se dá ao luxo de fazer algo inusitado: ajudar os concorrentes. "Tem um pessoal de Caratinga(MG) que costuma ficar perto de mim. Quando eu vendo o meu produto rapidamente, ajudo a vender o deles", conta o produtor, que sempre fica na mesma área do MLP.

Oscar, o irmão de Seu Domingos, lembra que em 1974 o pavilhão destinado aos produtores era muito menor. Com as ampliações chegaram mais produtos, mais clientes e o mercado ficou melhor. "Graças a Deus deu para comprar o leite das crianças. Matriculei meus dois filhos no colégio, mas eles quiseram fazer o mesmo que eu: plantar e vir vender na Ceasa", diz ele, que também produz chuchu.

Um dos filhos de Oscar é Racson Diniz. Há pelo menos 10 anos ele possui a carteirinha de produtor. Quando perguntado sobre o que mais gosta na CeasaMinas, ele cita a amizade com os outros usuários do MLP e também as vendas. "Com o que eu vendi aqui, comprei um terreno e construí minha casa", afirma, com entusiasmo.

Flávio Diniz, filho de Seu Domingos, é outro representante da família que ganha a vida na CeasaMinas. Segundo ele, é bom trabalhar perto dos parentes. "Facilita. Um ajuda o outro", finaliza. ■

Domingos, o irmão Oscar (ao lado) e o sobrinho Racson (abaixo) valorizam a amizade com os outros produtores que vendem no MLP

MÉXICO INVESTE

NAS RELAÇÕES ENTRE PRODUTORES E COMERCIANTES

FOTO: ARQUIVO PESSOAL

Consolidação de alianças estratégicas vão garantir o fortalecimento da FLAMA na América Latina e no mundo

POR EDUARDO LUIZ CORREIA

Um promotor da modernização do sistema de abastecimento de alimentos no México. Assim pode ser reconhecido o comerciante atacadista Arturo Fernandez Salvador Martinez, presidente do Comitê Executivo da Confederação Nacional dos Comerciantes de Centrais de Abastecimento (CONACCA) e também presidente da Junta Diretiva da Federação Latino-americana de Mercados de Abastecimento (FLAMA). Martinez, um atacadista especializado em cebola, está deixando o comando da FLAMA e ainda tem dois anos à frente da CONACCA. Iniciativas de fortalecimento da FLAMA no cenário internacional e o aprimoramento das relações entre produtores, atacadistas e o governo do México estão entre as suas realizações. A seguir, os principais trechos da entrevista que a Abastecer Brasil fez com o dirigente das duas instituições.

Quais são os maiores desafios enfrentados pela FLAMA?

Creio que um dos principais desafios é a definição de uma agenda multilateral de prioridades conjuntas e particulares, que compreenda tanto os mecanismos para o crescimento dos países membros, como a consolidação de alianças estratégicas que garantam o fortalecimento da FLAMA na América Latina e em nível mundial. Nesse sentido, temos um árduo trabalho, que é consolidar o plano de ação da FLAMA para implementar a carta de entendimento firmada com o Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (IICA) para o período 2013-2015. Trata-se da nossa estratégia para posicionar a imagem e importância da FLAMA no cenário das organizações em prol do intercâmbio comercial entre os países latino-americanos e a alimentação em toda a região.

E qual é a principal agenda da CONACCA?

Neste ano, a CONACCA redobra seus esforços no que dizem respeito à modernização do setor, para atender, promover e monitorar melhor os negócios e alcançar a segurança jurídica dos comerciantes da rede nacional de centrais de abastecimento no que se refere a matérias fiscais. Também estamos trabalhando em um ambicioso plano estratégico com o qual pretendemos manter um alto nível de discussões com os setores público e privado.

Quais são as principais metas em curto, médio e longo prazos, tanto da FLAMA quanto da CONACCA?

Estou concluindo minha gestão como presidente do conselho da FLAMA. E considero que a Federação se encontra a ponto de despontar e converter-se numa organização com sede própria, estruturada, dinâmica, comprometida e eficiente. No caso da CONACCA, os desafios são muito concretos: primeiro, seguir com a luta pela modernização do Sistema Alimentar do México, com uma estratégia de maior competitividade e de abastecimento de alimentos em favor da segurança alimentar do país; e buscar a modernização dos sistemas de comercialização tradicionais e a redução substancial de perdas e resíduos, juntamente com a melhor utilização dos recursos naturais do país. Contamos com estudos e estratégias para alcançar essa modernização, mas falta sensibilizar e conseguir um compromisso conjunto entre governo federal, estaduais e os próprios empresários comerciantes para fazer investimentos. Em segundo lugar, a CONACCA foi convidada e comprometeu-se com o presidente do México, Enrique Peña Nieto, a participar da Cruzada Nacional contra a Fome. Outro conjunto de desafios está na instalação e operação de bancos de alimentos nas centrais de abastecimento, implementação de um programa de abastecimento social, abertura de cozinhas comunitárias nas centrais e na instalação de agroindústrias nas comunidades mais pobres para produzir e distribuir sopas nutritivas e fortificadas, à base de frutas, verduras e hortaliças.

Qual é a composição de propriedade e gestão dos centros de abastecimento?

Em todo o México, os regimes de propriedade dos mercados de abastecimento alimentar são diversos. Temos três regimes de propriedade: a sociedade anônima de capital variável, o regime de condomínios e as relações de confiança. Somente nesses últimos (as relações de confiança) os governos federal, municipal e estadual têm ingerência absoluta na operação e administração dos mercados. Nos casos de sociedades anônimas e dos condomínios, os governos têm papel de facilitadores de serviços e de recolhimento de impostos.

De que maneira é feita a ocupação de áreas de armazéns por atacado?

As centrais de abastecimento mexicanas se compõem basicamente de naves com plataformas de compradores e de carga e descarga. Essas últimas são contíguas aos pátios de manobras, de onde chegam os veículos de carga.

Dependendo do produto a ser descarregado, pode-se ingressar na área de armazenagem a granel com caminhões ou com empilhadeiras, que ajeitam os *pallets*, tudo em diferentes tipos de caixas, pacotes, sacaria etc.

Como são feitos os contratos de ocupação dos boxes (ou áreas) dos comerciantes no interior das centrais de abastecimento?

Na maioria dos casos, se um comerciante quer estabelecer-se em uma central de abastecimento, ele tem que escolher o pavilhão onde deseja abrir seu negócio. Depois deve entrar em contato com o responsável pelo armazém e solicitar informações sobre o custo da mensalidade. Ele pode alugar o armazém de forma total, pela metade ou apenas uma fração. Se for conveniente ao comerciante, firma-se um contrato de aluguel por um ano ou mais, com pagamentos mensais. No México, o valor dos aluguéis depende do movimento comercial – o aluguel dos armazéns com maior atividade comercial varia entre US$ 4 mil e US$ 5 mil mensais.

Qual é o principal problema do fornecimento em países de grandes extensões territoriais como o México e o Brasil?

Há vários problemas, entre eles a falta de uma produção agrícola programada de acordo com a demanda do mercado e o fato de que a maior parte do plantio é sazonal, com o impacto decisivo dos fatores climáticos sobre o arranjo e o fornecimento de alimentos. Temos também o excesso de oferta decorrente de grandes excedentes na produção de alimentos, com os mercados inundados principalmente por alguns produtos. E maior oferta, menor preço. E o contrário também acontece: a escassez de produtos, que faz os preços aumentarem. Isso pode ocorrer por razões de sazonalidade da produção, problemas climáticos e até por conflitos sociais. Além disso, recentemente descobrimos que no México existe o chamado "turismo de produtos alimentares" – muitas regiões produzem alimentos que são levados para outros locais para seleção, limpeza, embalagem e rotulagem, e, muitas vezes, retornam ao lugar de origem com valor muito maior que o de produção.

E como são tratadas as questões de embalagem e rastreabilidade dos produtos?

Estamos propondo à Secretaria da Agricultura, Pecuária, Desenvolvimento Rural, Pescas e Alimentação (SECARPA) um programa especial que visa otimizar o empacotamento e embalagens, assim como *workshops* para capacitação em manuseio pós-colheita e conservação de alimentos. Essas medidas têm como meta instituir uma relação de confiança entre produtores e comerciantes. Pretendemos recapitalizar os micros, pequenos e médios produtores e assim reduzir substancialmente as perdas e prejuízos ao longo da cadeia alimentar. Sobre a rastreabilidade, o diretor-geral de Saúde Vegetal (DGSV), Francisco Javier Trujillo Arriaga, ligado ao Serviço Nacional de Saúde, Segurança e Qualidade Alimentar (SENASICA), disse que em breve será divulgada uma série de melhorias para que os pontos de verificação aprimorem seus processos, procedimentos e emissão de certificados de saúde. Além disso, tem também a melhoria dos sistemas de rastreabilidade de carga para que, em caso de necessidade, os carregamentos sejam monitorados desde a sua origem até os mercados de consumo.

MÉXICO TRABALHA PARA MODERNIZAR O SISTEMA DE COMERCIALIZAÇÃO E REDUZIR AS PERDAS E OS RESÍDUOS. E BUSCA UM COMPROMISSO ENTRE GOVERNOS E EMPRESÁRIOS PARA FAZER INVESTIMENTOS.

Como é a recepção e distribuição de produtos importados?

No caso dos importados, todos os produtos chegam aos mercados respeitando os padrões de qualidade, embalagem e acondicionamento especial. Chegam em unidades de transporte especializadas, inseridos na cadeia fria. De imediato, recebem armazenamento para sua conservação e ampliação da vida na prateleira. Já a distribuição é a mesma definida para os produtos nacionais.

Quanto à modernização do abastecimento, o que o senhor aponta como os avanços mais significativos nos anos recentes?

O campo mexicano apresenta atrasos técnicos sérios, mas alguns programas do governo têm tido impactos positivos. A CONACCA assinou, recentemente, um acordo de colaboração com diferentes grupos de produtores agrícolas que, entre outros pontos, tem por prioridade demandar ao governo federal uma reforma profunda da agricultura mexicana. O acordo já apresenta eco e resultados, pois o próprio governo anunciou a necessidade de tal reforma.

Quais as principais diferenças no setor de abastecimento entre a América Latina e a Europa, por exemplo?

Simplesmente a organização, programação, logística e cadeias de suprimentos eficientes. São diferenças abismais. ■

Integrar tecnologia e sistemas com foco em soluções corporativas de TIC é a especialidade da Vert.

Com uma equipe de especialistas e parceria com os maiores fabricantes de tecnologia, a Vert atua há 16 anos no mercado nacional implementando soluções que apoiam empresas, de diversos portes e segmentos, a operar melhor.

Tecnologia da Informação

Rede de Dados
Armazenamento
Segurança
Virtualização

Comunicação

Comunicação unificada
Video Monitoramento

Aplicativos

Planejamento Empresarial
Análise de Dados
Conteúdo Corporativo
Performance de Aplicativos

Serviços Especializados

Serviços de Data Center
Serviços Gerenciados
Outsourcing
Consultoria

Vert
SOLUÇÕES EM TIC
www.vert.com.br

Brasília
SHS Qd.06 Cj.A Bl.A Sls:402/3/4 e 406
Centro Empresarial Brasil 21 – Asa Sul
CEP: 70316-102 - Brasília – DF
Tel.: +55 61 2103 1000
vert@vert.com.br

Rio de Janeiro
Av.: Graça Aranha, 226 – Salas 701/702/703
Rio de Janeiro – RJ
CEP: 20030-001
Tel.: +55 21 2282 1246
vertrj@vert.com.br

São Paulo
Rua Luigi Galvani, 42 – Cj. 25/26
Brooklin Novo
CEP: 04575-020 – São Paulo - SP
Tel.: +55 11 2928 2928
vertsp@vert.com.br

SUSTENTABILIDADE NAS CEASAS
O DESAFIO NA CADEIA DO ABASTECIMENTO

ANGELO BOLZAN*

Nos últimos anos, as CEASAS vêm trabalhando o tema da sustentabilidade de modo que se atinja maior eficácia em suas operações, considerando as questões ambientais como parte fundamental na cadeia do abastecimento de alimentos frescos. A missão das CEASAS é garantir o abastecimento da população urbana com eficiência e segurança no que se refere à qualidade dos alimentos.

À medida que crescem as populações urbanas, a demanda por alimentos tem se tornado cada vez maior, aumentando assim a responsabilidade das Centrais de Abastecimento em todo o País.

A pressão por mais alimentos pode conduzir a uma situação contrária ao conceito de sustentabilidade, que consiste em poder satisfazer a população atual sem comprometer o atendimento das necessidades das gerações futuras. É também um conceito sistêmico, de ações integradas e de responsabilidade que vai além da própria governança das atividades e dos negócios ligados ao abastecimento. Entendemos que sustentabilidade tem viés econômico, ambiental e sociocultural. Portanto é fundamental ter programas que possam entender e estabelecer as funções e as responsabilidades de cada ator que compõe a cadeia agroalimentar.

Seguindo essa linha, as CEASAS vêm desenvolvendo diversos projetos reunidos pelo programa CEASA Sustentável, que busca consonância com os objetivos propostos vinculados à sustentabilidade. São eles:

1. Projeto Alimento Seguro: rotulagem e rastreabilidade; embalagem e manuseio mínimo; monitoramento de resíduos de agrotóxicos; combate às pragas urbanas etc.

2. Plano de Gerenciamento Integrado de Resíduos Sólidos: abrange todos os geradores de resíduos com responsabilidade compartilhada, contemplando a identificação, caracterização, separação, reciclagem e deposição final ambientalmente correta, buscando transformá-los em subprodutos como energia, biogás, fertilizantes, entre outros, uma vez que as possibilidades são amplas pelo fato de que a maior parte dos resíduos gerados nas CEASAS são orgânicos.

3. Projeto Banco de Alimentos: combate o desperdício de alimentos, incluindo aqueles que não têm valor comercial, mas com valor nutricional preservado. Cada tonelada de alimento arrecadado contribui com a Política Nacional de Combate à Fome e ajuda na redução dos resíduos gerados e nos seus custos de descarte.

4. Projeto de Eficiência Energética: combate ao desperdício de energia, adequando e substituindo equipamentos elétricos, bem como buscando novas fontes de geração de energia (solar, biogás etc.).

5. Projeto de Utilização Racional da Água: busca a melhor distribuição e eficiência no uso da água, bem como

outras fontes de abastecimento, tais como a captação da água da chuva e sua reutilização após tratamento adequado.

6. Projeto Comércio Justo: promove a inclusão de novos setores da cadeia agroalimentar, colaborando no aumento e na diversificação dos produtos ofertados. Um exemplo disso é a Agricultura Familiar (2014 é o ano da Agricultura Familiar na FAO). Um outro objetivo é criar um sistema de arbitragem comercial entre produtores e atacadistas nas CEASAS, com o estabelecimento de regras comerciais.

7. Projeto Responsabilidade Social: busca minimizar os impactos negativos gerados nos entrepostos às comunidades internas e do entorno das CEASAS.

8. Projeto Compras Sustentáveis: as CEASAS, ao realizarem suas compras, devem priorizar as aquisições de produtos que façam uso de matérias-primas e insumos de materiais recicláveis e reciclados; e as contratações de bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis.

9. Projeto Índice de Sustentabilidade: objetiva criar um sistema de indicadores e acompanhamento das políticas de sustentabilidade para compor um índice que permita aferir o avanço das práticas sustentáveis propostas.

Dessa forma, as CEASAS precisam buscar mudanças de hábitos e atitudes internas, capazes de promover uma nova cultura de combate ao desperdício. Ao mesmo tempo devem promover a adoção de novos procedimentos que incluam a obrigatoriedade de s respeitar a sustentabilidade ambiental, por meio do uso racional dos recursos naturais e da redução dos gastos, contribuindo para a revisão dos padrões de produção e consumo, bem como para a adoção de novos referenciais de sustentabilidade. Além disso, têm de se preocupar em reduzir o impacto socioambiental negativo direto e indireto causado pela execução das atividades de caráter administrativo e operacional, por meio da sensibilização de todos os atores das CEASAS para as questões ambientais, contribuindo assim para a eficácia e qualidade no abastecimento. ■

(*) Coordenador de Sustentabilidade da CEAGESP

FOTOS: ADCOINTER S/A-CEASA/SERRA

NOVO MODELO DE GESTÃO

Na Serra Gaúcha, um consórcio de municípios concentra esforços para oferecer à população alimentos de boa qualidade

POR GLÓRIA VARELA

Parreiras a perder de vista, o colorido das vinícolas, o clima frio das montanhas, um variado parque industrial e um comércio rico e dinâmico. Esse é o retrato mais fiel de Caxias do Sul, cidade que tem na Festa da Uva e na cultura dos colonos italianos suas principais atrações. Mas a história do município começa bem antes, quando a região ainda era ocupada por índios e percorrida por tropeiros. Era o chamado "Campo dos Bugres".

Imigrantes italianos, em sua maioria camponeses da região do Vêneto, começaram a chegar à região em 1875, em busca de um lugar melhor para viver. Junto de colonos de outras partes da Itália, como Trento e Lombardia, eles transformaram o cenário do Campo dos Bugres. Como toda história de colonização, essa também se fez à custa de muito trabalho e suor. A primeira dívida a ser paga era com os cofres públicos: reembolsar o auxílio recebido do governo para ferramentas, sementes e alimentação.

Dois anos depois, Campo dos Bugres já era conhecido como Colônia Caxias. Vivendo a euforia do término da guerra do Paraguai, o País tinha no Duque de Caxias o seu grande herói. Desde então, vários ciclos econômicos marcaram a evolução do município. O primeiro deles está ligado ao traço mais forte da sua identidade – o cultivo de vinhedos e a produção de vinho, primeiro para consumo dos próprios colonos, e, mais tarde, para comercialização.

Em 1910, junto com a elevação à categoria de cidade, Caxias do Sul comemorou a chegada do primeiro trem de ferro, ligando a região à capital do estado, Porto Alegre.

Aos italianos se juntaram imigrantes de outras partes do mundo, o que faz de Caxias do Sul, hoje, um mosaico étnico de mais de meio milhão de habitantes. Os primeiros imigrantes eram agricultores, porém muitos deles possuíam outras profissões. Além da agricultura de subsistência, iniciaram uma industrialização em nível doméstico. Todo o excedente era comercializado. No início, eram a uva, o trigo e o milho. Com o correr do tempo, ampliaram e diversificaram a indústria caseira para atingir um amplo leque de manufaturados – do berço das pequenas oficinas às grandes indústrias de hoje, internacionalmente conhecidas.

ABASTECIMENTO

Até a década de 1970, existia em Caxias do Sul um pequeno mercado público, onde os produtores do município vendiam sua produção agrícola. Nessa época, na esteira do crescimento da cidade, já se discutia a necessidade de ampliação desse mercado. Mas a pressão por uma nova estrutura de abastecimento ultrapassava os limites municipais. Na virada dos anos 80, ganhou corpo a discussão sobre a importância de um local que centralizasse a comercialização de hortigranjeiros na região Nordeste do Rio Grande do Sul.

A Prefeitura doou uma área de 73 mil m² e buscou no Governo Federal uma parceria para construir uma Central de Abastecimento. A obra ficou a cargo da COBAL,

à época o órgão administrador das CEASAS em todo o País. Em março de 1983, a CEASA de Caxias do Sul já era uma realidade. A administração do entreposto passou para o governo do estado em 1987 e 11 anos depois, em novembro de 1998, para a Administradora de Consórcios Intermunicipais S.A. (ADCOINTER S.A.).

O novo modelo de gestão surgiu porque, no final dos anos 90, o governo estadual queria concentrar o mercado atacadista na capital. Caxias do Sul e outros dez municípios da região decidiram unir-se e manter o entreposto, que hoje tem uma área de influência de mais de 40 municípios, abriga cerca de 1.500 produtores e comercializa em torno de 30 mil toneladas de gêneros alimentícios por ano. Com uma área de 7,3 hectares, a CEASA Caxias do Sul chega a receber 2 mil pessoas por dia.

Cerca de 60% dos hortifrútis comercializados vêm de pequenas propriedades localizadas, em média, a 100km do entreposto, daí a oportunidade de oferta de alimentos frescos e de ótima qualidade, para satisfação dos compradores.

SOLIDARIEDADE

Nem só de lucro se faz uma Central de Abastecimento. Há espaço de sobra para a responsabilidade social e a solidariedade. A ADCOINTER-CEASA/SERRA disponibiliza uma área de mais de 700 m² para o funcionamento da Ação Solidária, programa desenvolvido em parceria com a Prefeitura Municipal de Caxias do Sul que assiste pessoas em situações de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

As ações promovidas pelo Consórcio junto com as entidades sociais são acompanhadas por profissionais especializados e registraram um crescimento significativo nos últimos anos. O Banco de Alimentos tem cadastradas 897 entidades sociais e distribui, em média, 15 toneladas de alimentos por mês.

OPINIÕES

FOTO: ARQUIVO PESSOAL

"A Serra Gaúcha se caracteriza pela pujança econômica, fruto da obstinação pelo trabalho e da vontade de prosperar de sua gente. Nesses 15 anos em que o Consórcio está à frente da CEASA Caxias do Sul, a estrutura física foi duplicada, entre muitas outras melhorias. A ampliação da infraestrutura do pátio, por exemplo, com o asfaltamento da área, facilitou a circulação interna de mercadorias. Administração enxuta, decisões rápidas e investimentos planejados são as principais características do processo de gestão que adotamos."

Araí Horn, diretor-presidente da ADCOINTER.

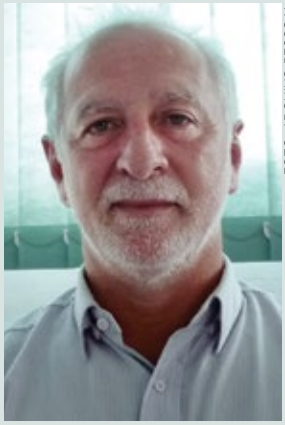


FOTO: ARQUIVO PESSOAL

"Uma gestão autossustentável como a da CEASA/Serra Caxias do Sul exige comprometimento e muito empenho. Além de investimentos com recursos próprios, o Consórcio sempre busca outras fontes para bancar projetos de maior envergadura, por meio de parcerias com órgãos dos governos estadual e federal."

Antonio Garbin, gerente-técnico operacional da ADCOINTER.

ESTRUTURA

- Municípios que integram o Consórcio: Antônio Prado, Caxias do Sul, Farroupilha, Flores da Cunha, Garibaldi, Ipê, Nova Pádua, Nova Petrópolis, Nova Roma do Sul, Protásio Alves e São Marcos.
- Principais produtos comercializados: frutas (uvas e pêssego de mesa, ameixa, maçã e morango) e hortaliças (tomate, beterraba, cenoura, vagem e folhosas).
- 3 pavilhões: comerciantes ou atacadistas, produtores e administração.
- 1.500 produtores cadastrados
- 220 pedras
- 42 boxes
- 9 diversos (depósitos, lancherias, floricultura)

Para oferecer mais conforto aos usuários, a ADCOINTER-CEASA/SERRA começa agora as obras de construção de sanitários e vestiários e de reforma da torre da caixa d'água.
O investimento, com recursos próprios do Consórcio, é de R$ 176 mil. ■

REGIONALIZAÇÃO DA CEASA IMPULSIONA A ECONOMIA

Há trinta e cinco anos na CEASA-RJ, o técnico Antônio Carlos destaca o orgulho de fazer parte da empresa que, hoje, contribui de forma significativa para a agricultura do estado

POR CIRO CAVALCANTE

Um paulista que se tornou carioca e tem por profissão decifrar os meandros da agricultura e do abastecimento do estado que o acolheu. Com trinta e cinco anos dedicados à segunda maior Central de Abastecimento da América Latina, o engenheiro agrônomo Antônio Carlos Rodrigues ocupa atualmente o cargo de chefe da Divisão Técnica da CEASA-RJ. Ele é também o gestor do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA Estadual) – projeto que será desenvolvido neste ano e que consiste na compra da produção da agricultura familiar para ser repassada a instituições sociais cadastradas.

REGIONALIZAÇÃO

No ano em que a empresa completa quarenta anos, Antônio Carlos destaca o empenho na implantação de projetos com foco no desenvolvimento do pequeno e médio agricultor e da segurança alimentar. Segundo o técnico, a Central trabalha para o fortalecimento de suas seis unidades – quatro delas no interior do estado –, através de melhorias e padronização desses espaços. Ele fala com conhecimento de causa, pois acompanhou de perto a implantação de todos eles.

Antônio Carlos explica que a agricultura é o setor responsável por fomentar a economia das cidades

onde estão instaladas as unidades da CEASA. O município de São José de Ubá, por exemplo, na região norte do estado, foi emancipado em 1998 graças ao impulso dado pelo cultivo de tomate, chamado pela população de "ouro vermelho". A emancipação de outro município fluminense – Paty do Alferes, localizado na região do Médio Paraíba – também tem ligação direta com a atividade agrícola e a inauguração da CEASA no local.

"Daí a importância de levar os produtores efetivamente de volta aos mercados, estimulando a comercialização e equilibrando a cadeia alimentar, que tem seu início no campo e termina quando o alimento chega à mesa do consumidor. Nessa trajetória, o posicionamento estratégico do entreposto carioca é uma das chaves para o seu sucesso", comenta o engenheiro formado pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ).

Na opinião desse técnico experiente, com a execução do PAA a CEASA-RJ dá outro passo para fomentar a agricultura do estado, já que o programa trará segurança para que o produtor invista em seus negócios.

VALEU A PENA

Ao fazer um balanço dos trinta e cincos anos de CEASA/RJ, Antônio Carlos conclui que valeu a pena. "Acompanhei e participei da evolução da empresa, que tem um papel de destaque na comercialização e no abastecimento de hortigranjeiros no âmbito estadual e no nacional. Tive a oportunidade de acompanhar o crescimento da comercialização e o aumento do número de produtores cadastrados para operar no Pavilhão 21, destinado a agricultores do estado. Essa expansão contribuiu de forma decisiva para a autossuficiência do Rio de Janeiro na produção de verduras e para o aumento do número de permissionários. E hoje, vivo o desafio dessa nova etapa, em que mais políticas públicas estão sendo executadas em prol da agricultura familiar. Isso me motiva e me enche de orgulho por fazer parte dessa história", diz o engenheiro. ■

QUEM QUER SAÚDE VAI À FEIRA E À WEB

Site da Embrapa Hortaliças mostra que esses produtos vão muito além da salada e que uma alimentação saudável pode ser gostosa, diversificada e muito colorida

Popularmente conhecidas como verduras e legumes, as hortaliças são alimentos ricos em vitaminas, fibras e sais minerais. Possuem também compostos bioativos que protegem contra doenças crônico-degenerativas como diabetes, vários tipos de câncer e doenças cardiovasculares. Uma alimentação saudável ajuda, ainda, a evitar a ocorrência de doenças infecciosas e males causados por deficiências nutricionais. E por alimentação saudável entenda-se uma dieta com a presença de diversos tipos de hortaliças. Por isso, elas devem ser consumidas diariamente.

Mesmo sendo considerados alimentos tão importantes, por que o consumo de hortaliças no Brasil está abaixo do recomendado por médicos e nutricionistas? É que muita gente ainda pensa que hortaliça é só salada, que couve serve apenas para acompanhar feijoada e que alimentação saudável é sinônimo de comida sem gosto, mais parecida com remédio.

Para mudar esse quadro, as hortaliças foram parar na web, por iniciativa da Embrapa Hortaliças, uma das unidades da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). O *site* **http://www.cnph.embrapa.br/hortalicasnaweb/index.html**, no ar desde 2012, traz informações sobre compra e conservação desses produtos, bem como dicas de receitas fáceis de fazer no dia a dia e as muitas combinações possíveis de hortaliças com outros alimentos, como arroz, bolos, tortas, farofas, massas e sanduíches.

A iniciativa está em perfeita sintonia com a campanha que as Centrais de Abastecimento vêm desenvolvendo em todo o País, para incentivar o consumo de frutas, legumes e verduras. Com atividades voltadas para o público

interno – funcionários, produtores e comerciantes –, e para os consumidores, a campanha mostra de que modo esses alimentos contribuem para a manutenção da saúde.

Construído pela Embrapa Hortaliças, o *site* apresenta média anual de 44 mil visitantes e já conquistou internautas de vários países da América Latina e dos Estados Unidos. Quem acessa o site tem interesses diversificados, mas a presença de nutricionistas e merendeiras é marcante.

A pesquisadora Milza Moreira Lana, responsável pelo Hortaliças na Web, ressalta que um dos cuidados é publicar informações já consolidadas e que fazem parte das diretrizes oficiais relacionadas com dieta e saúde.

SAÚDE E ECONOMIA

Afinal, o que é alimentação saudável? Segundo o Ministério da Saúde, é uma alimentação diversificada, rica em alimentos vegetais integrais e com pequenas quantidades de produtos de origem animal.

Para atender a um amplo universo de informações, o Hortaliças na Web se subdivide em seções que tratam de educação alimentar, nutrição e economia. Alguns textos da seção "Quem quer saúde vai à feira" foram desenvolvidos em parceria com a nutricionista Raquel Sanchez, do Ministério da Saúde. Essa parte do *site* tem como base o Guia Alimentar para a População Brasileira, editado pelo MS e no qual as hortaliças têm papel de destaque.

Já a seção "Hortaliças e dinheiro não se jogam fora" mostra que jogar comida no lixo é loucura maior que rasgar dinheiro. Afinal, o desperdício de alimentos prejudica tanto o bolso das pessoas quanto os recursos naturais do planeta.

Por serem muito perecíveis, as hortaliças são campeãs do desperdício. Para produzir a alface, o alho, a couve que chegam à mesa do consumidor, os agricultores utilizam uma enorme quantidade de água, de adubos e de combustíveis derivados de petróleo, ou de adubos orgânicos, que, por sua vez, são constituídos de recursos naturais. E é preciso lembrar que quanto mais terra é utilizada para a produção de alimentos, menor a disponibilidade de áreas de vegetação nativa ou de preservação.

Além dos insumos, outros recursos são necessários, depois da colheita. É o caso dos plásticos para embalagens e combustíveis para os caminhões que levam a produção do campo para a cidade. Água, energia, combustível: todos esses recursos estão cada vez mais escassos e mais caros. Para exemplificar, cada vez que 10kg de alimentos vão parar no lixo, é preciso gastar de novo para produzir outros 10kg, a fim de repor o que foi jogado fora. Toda essa energia poderia ter sido economizada ou utilizada em outra atividade econômica. Ruim para o consumidor, pior para o planeta.

Se as hortaliças são tão perecíveis e se estragam tão rapidamente, há alguma coisa a ser feita para melhor conservá-las? Com certeza, há. A ciência desenvolveu a tecnologia pós-colheita de hortaliças e comprovou que, com alguns cuidados, pode-se reduzir o desperdício, economizar dinheiro e ajudar a proteger o meio ambiente.

Nada de "mesmismo". A ordem é diversificar. As informações do *site* Hortaliças na Web podem dinamizar, e muito, o dia a dia do consumidor. Elas mostram que as hortaliças são alimentos extremamente versáteis, que podem ser utilizados em praticamente todos os tipos de pratos e em todas as refeições. E nesse ponto, o Brasil é um país privilegiado, que produz uma enorme variedade de espécies de hortaliças, com cores, sabores e texturas para agradar até o mais exigente dos paladares.

É o que o internauta aprende ao acessar as seções "Hortaliça não é só salada" e "Hortaliças combinam com todas as refeições". Lá ele encontra sugestões sobre a infinidade de maneiras de preparar e servir as hortaliças, usando as receitas e os temperos preferidos de cada pessoa. ■

FOTOS: PAULA RODRIGUES/EMBRAPA

COUVE, ALFACE, PIMENTÃO, AGRIÃO, MELANCIA, ALHO-PORÓ, MAXIXE, ALHO E MUITAS OUTRAS MAIS. HORTALIÇAS SÃO ALIMENTOS EXTREMAMENTE VERSÁTEIS, QUE PODEM SER UTILIZADOS EM PRATICAMENTE TODOS OS TIPOS DE PRATOS E EM TODAS AS REFEIÇÕES.

CEASA-RJ transforma resíduo orgânico em adubo

Já está funcionando o Espaço Piloto de Compostagem, inaugurado em janeiro no entreposto de Irajá, no Rio de Janeiro. A iniciativa da CEASA-RJ, em parceria com a Embrapa Solos, visa transformar todo o resíduo orgânico descartado pela Central, que atinge atualmente a marca de 100 toneladas/dia. Futuramente esse adubo será destinado aos produtores do estado. Na inauguração, foi assinada uma carta de intenção entre as duas empresas e a perspectiva é estender o projeto às outras unidades da CEASA.

Os testes preliminares durarão aproximadamente um ano, período em que será analisada a qualidade do adubo orgânico produzido no local. "Existem vários tipos de resíduos produzidos pela CEASA e vamos desenvolver em Irajá uma pesquisa para aperfeiçoamento da tecnologia de compostagem que se ajuste melhor à realidade do entreposto", explicou o pesquisador da Embrapa, Cláudio Capeche.

O descarte de resíduos é um dos entraves que os comerciantes enfrentam há muitos anos. A Central de Compostagem faz parte das ações socioambientais que a atual gestão da CEASA-RJ vem desenvolvendo. A iniciativa representa o fechamento de um ciclo – o agricultor que traz o produto para comercialização vai receber de volta o adubo a ser usado em sua plantação. Todos ganham, inclusive o meio ambiente.

Além de produzir adubo, o espaço, de 2.000 m² servirá também como uma vitrine tecnológica, com uma horta e um viveiro para produção de mudas, e um espaço para a realização de cursos e palestras para interessados em técnicas de compostagem, como estudantes, agricultores, extensionistas etc.

FOTO: CEASA-RJ

Sebrae na CEASA

Outra conquista foi a abertura, também em janeiro, de um novo escritório do Sebrae dentro das instalações da CEASA-RJ, para reforçar o trabalho que vem sendo implementado desde 2012 com a finalidade de desenvolver e auxiliar na gestão das empresas do Mercado do Produtor de Irajá e região.

O entreposto conta, atualmente, com um contingente de aproximadamente 800 empresas, 1.953 microempresas e 1.852 microempreendedores individuais. Só em 2013, foram realizadas cerca de 1.500 orientações empresariais e fornecidas 250 informações diversas, prestadas 56 horas de consultoria, além de 29 capacitações e atendimento a 539 empresas distintas. Cerca de 50% das 800 empresas mapeadas dentro do mercado de Irajá foram atendidas pelo Sebrae, no ano passado. Com a instalação do escritório do Sebrae, poderão ser ampliadas as atividades de capacitação desse público.

No novo escritório, empreendedores, micro e pequenos empresários poderão esclarecer dúvidas sobre gestão, capacitação, plano de negócios, pesquisa de mercado, consultorias e formalização, entre outros assuntos.

Para este ano, um dos objetivos é desenvolver um plano de eficiência energética com duas empresas-piloto indicadas pela CEASA-RJ. Segundo o diretor do Sebrae-RG, Evandro Pessanha, os permissionários receberão orientações sobre a melhor forma de utilização dos recursos energéticos, o que gerará economia para eles. Representando a agricultura familiar do estado, a gerente-geral da União das Associações e Cooperativas de Pequenos Produtores Rurais do Estado do Rio de Janeiro (Unacoop), Margareth de Carvalho Teixeira, destacou outros benefícios que a instalação do escritório poderá trazer a esse público: "O Sebrae atua na facilitação de acesso ao crédito e ao Pronaf, e na emissão de notas fiscais, por exemplo, serviços que, na maioria das vezes, o pequeno agricultor encontra dificuldades em realizar".

No novo escritório, empreendedores, micro e pequenos empresários poderão esclarecer dúvidas sobre gestão, capacitação, plano de negócios, pesquisa de mercado, consultorias e formalização, entre outros assuntos.

II Hortifrúti Brasil Show atrai empresários europeus

A CEASA-PR será a sede do II HortiFrúti Brasil Show, de 8 a 10 de maio. O evento reúne a cadeia produtiva de hortaliças, frutas e flores do Brasil e tem como foco principal a produção e a distribuição desses itens por meio das Centrais de Abastecimento. Junto com o HortiFrúti Brasil Show, uma promoção da Associação Brasileira das Centrais de Abastecimento (Abracen), será realizada a Brasil Foods, destinada à apresentação de alimentos pré-elaborados e elaborados.

Os dois eventos terão a participação de empresários brasileiros e europeus, particularmente da região da Emilia Romagna, com a qual o estado do Paraná mantém um estreito relacionamento tecnológico e comercial. Estarão presentes ainda empresários da Espanha e da França, que vêm participar dos Encontros de Negócios promovidos pelo evento.

Dentro da programação técnica da HortiFrúti Brasil Show 2014, a novidade são as atividades de campo coordenadas pela Secretaria de Estado da Agricultura em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar), Associação dos Engenheiros Agrônomos e Sebrae. O evento abre espaço para a discussão de: Boas Práticas, Mercado interno e externo; Uso racional de água, entre outros assuntos.

PAA abre novas perspectivas para produtores

Produtores rurais do Distrito Federal, cadastrados na nova modalidade do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), receberam os cartões bancários que possibilitarão a eles ter depositados, em conta corrente, os valores referentes à venda da produção ao governo. Foram entregues, no início de fevereiro, 320 cartões, e a meta é chegar em breve a 650. Segundo o secretário de Agricultura do DF, Lúcio Valadão, o limite anterior de participação no PAA para cada produtor era R$ 500 mil. Agora, cada beneficiário poderá vender até R$ 5,5 mil por ano ao governo.

O PAA é executado pela Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, em convênio com o Ministério do Desenvolvimento Social em parceria com a Emater e a CEASA. Por meio do programa, o governo adquire alimentos diretamente das associações de produtores rurais e os repassa a entidades socioassistenciais como creches, asilos, casas de recuperação de dependentes químicos e outras instituições que atendem a pessoas em situação de risco alimentar.

Índice de preços da CEAGESP em alta

O Índice de Preços CEAGESP registrou alta de 9,07% em fevereiro. Nos dois primeiros meses de 2014, o indicador acumula elevação de 7,87%, considerando que nos últimos doze meses a elevação foi de 8,77%. A estiagem e as altas temperaturas prejudicaram a produção de hortaliças, o que provocou a redução da oferta desses itens. A demanda permaneceu aquecida principalmente em razão da busca por alimentos mais leves e saudáveis, o que é comum no verão. Assim, registrou-se uma acentuada elevação de preços nos setores de legumes e verduras. O setor de pescados foi o único que registrou queda dos preços praticados em fevereiro.

O setor de frutas subiu 1,67%. Principais altas: uva niágara (40,1%), melancia (32,1%), manga tommy (30,7%), melão amarelo (26,2%) e abacaxi havaí (17,2%).

Já o setor de legumes registrou elevação de 33,89%. Principais altas: tomate (67,4%), vagem (67,1%), pimentão verde (60,2%), abobrinha italiana (49,2%) e chuchu (46,3%).

No setor de verduras, a alta foi de 58,20%. Principais altas: coentro (125,6%), alface crespa (118,5), alface lisa (107,4%), repolho (105,2%), agrião (73%), escarola (60,6%) e rúcula (50,7%).

O setor de diversos subiu 6,63%. Principais altas: ovos vermelhos (22,7%), ovos brancos (21,3%), coco seco (9,6%), cebola nacional (5,8%), batata lisa (2,7%).

O setor de pescados caiu 4,62%. Principais baixas: atum (-34,1%), cavalinha (-32,7%), tainha (-28,7%), lula congelada (-19,1%) e robalo (-17,7%). Principais altas: cação congelado (23,4%), polvo (5,6%) e sardinha congelada (4,5%).

A CEAGESP estima que as elevações acentuadas de preços não deverão se repetir em março, uma vez que muitos consumidores diminuem o volume de compras ou deixam de consumir os alimentos que estão com preços muito altos. As condições climáticas, com temperaturas mais amenas, também deverão ser mais favoráveis à produção e devem contribuir para o aumento da oferta. ■

FOTOS: THIAGO VENTURA

Uma das etapas da classificação de tomates

EVOLUÇÃO À VISTA

Apoio do governo da Espanha pode trazer novas perspectivas para comunidades agrícolas em Minas Gerais

A CeasaMinas, a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) e o Ministério da Agricultura da Espanha estão desenvolvendo projeto piloto que pode servir como referência para todo o Brasil. O foco da parceria é o desenvolvimento de pequenas comunidades rurais. De acordo com o secretário-executivo da CeasaMinas, Gustavo Almeida, a primeira localidade a ser beneficiada, em Minas Gerais, pode ser a de Onça do Pitangui. Um estudo nesse sentido já está sendo elaborado. Outras duas localidades, Jaíba e Nova União, também foram visitadas por uma comitiva e podem vir a ser atendidas.

A ideia surgiu em 2011, quando um grupo de técnicos e diretores da CeasaMinas e da Conab foram à Europa com o objetivo de atrair tecnologias para CEASAS brasileiras. A Espanha prontamente se interessou pela parceria. Depois que a missão técnica retornou a Belo Horizonte, o adido comercial espanhol, Carlos Sánchez,

sugeriu usar o conhecimento daquele país em comunidades mineiras, a fim de agregar valor no campo por meio do cooperativismo.

Desde 1993, a CeasaMinas e a Secretaria de Agricultura Pecuária e Abastecimento do Estado (Seapa/MG) desenvolvem um projeto chamado "Barracão do Produtor". Foram construídos 22 galpões para beneficiamento de produtos após a colheita. Uma das comunidades que melhor tem aproveitado a oportunidade oferecida é a do município de Onça do Pitangui.

"Após a inauguração do barracão, passamos a ter palestras do Senac e apoio do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e da Emater", afirma o presidente da Associação dos Produtores de Onça do Pitangui, Joaquim Nogueira. "São projetos como esse que fazem a agricultura de pequeno porte crescer", diz o gerente de modernização dos Mercados Hortigranjeiros da Conab, Newton Júnior.

A boa utilização do espaço fez com que a comunidade de Onça do Pitangui fosse lembrada para receber o projeto piloto que está sendo desenvolvido pela Seção de Agroqualidade da CeasaMinas. O projeto, que além da reforma física do barracão prevê também a capacitação de produtores, será apresentado nas próximas semanas aos produtores do município e representantes da diretoria da Conab.

O governo da Espanha está interessado em desenvolver uma parceria para promover capacitações de produtores, armazenagem e transporte dos produtos além da construção dos barracões. "Temos muita experiência em construção e consultoria", diz David González, técnico da Tragsa, órgão ligado ao ministério da agricultura espanhol. Segundo ele, o país europeu possui cerca de 6 mil profissionais que podem auxiliar os projetos no Brasil.

COOPERATIVISMO E ASSOCIATIVISMO

Onça do Pitangui se distinguiu pela boa utilização do barracão do produtor. Outro fator determinante para que a comunidade fosse escolhida para receber o projeto piloto foi o associativismo existente na região. Apesar de cerca de 200 produtores terem abandonado o campo pela cidade na última década, os que ficaram – segundo Joaquim Nogueira, 115 produtores – conseguiram aumentar o volume de tomates colhidos. Dados do departamento técnico da CeasaMinas indicam que em 1997, ano em que foi inaugurado o barracão do produtor do município, Onça do Pitangui ofertou cerca de 4 mil toneladas de tomates na Central de Abastecimento. No ano passado, esse número foi de 6.500 toneladas, o que comprova a importância da união entre os produtores.

"O cooperativismo mostra que existe um objetivo comum, que todos estão trabalhando com o mesmo intento e buscando os mesmos resultados", diz um dos responsáveis pelas parcerias internacionais da Conab, Nilton Lélio.

A trajetória da Espanha é um exemplo a ser seguido. De acordo com David González, no final dos anos 60 o país enfrentava um forte êxodo rural, já que as condições de vida e trabalho no campo eram piores do que as das cidades. "Fomentou-se o cooperativismo para que os agricultores tivessem capacidade para ter sustentabilidade", afirma.

Segundo David, a iniciativa deu certo e hoje a Espanha é uma das principais potências no que se refere à produção de hortaliças e frutas na União Europeia. Ele acredita que o Brasil de hoje tem um potencial de crescimento maior do que aquele que a Espanha teve, mas, para avançar, precisa enfrentar alguns entraves, como o excesso de burocracia. "São muitas portas para ultrapassar", diz ele.

Lavoura do produto mais comercializado pelo barracão de Onça do Pitangui

LOCALIZAÇÃO

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Onça do Pitangui tem pouco mais de três mil habitantes. O município está localizado a 90Km da capital, Belo Horizonte. Numa área de quase 247 mil km², predominam os biomas de Cerrado e Mata Atlântica.

Onça do Pitangui foi elevada à categoria de cidade em 1962. A ocupação inicial da região foi feita por bandeirantes vindos de São Paulo, no início do século XVIII, por volta de 1709. A mineração atraiu muita gente para o arraial que ali se formou, mas hoje o município tem na agropecuária sua principal atividade econômica. ■

EXEMPLO DE SUSTENTABILIDADE

A CEASA-RS será a primeira a ter uma Usina de Reciclagem e a produzir energia elétrica e biofertilizantes

PAULINO OLIVO DONATTI*

Há quatro décadas, os primeiros comerciantes que trabalhavam ao ar livre, de forma precária, na Feira da Praia de Belas, e os produtores que vendiam seus produtos no mercado da Borges foram transferidos para as Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul (CEASA/RS), em uma área de 42 hectares na zona norte de Porto Alegre. A fixação dos primeiros "colonizadores" – produtores de hortigranjeiros e atacadistas –, deu início à consolidação de um empreendimento mais do que meramente comercial, que foi se reorganizando e se desenvolvendo como uma cidade, para cumprir um novo papel – o de constituir uma Cidade do Abastecimento, com o atendimento a necessidades consideradas básicas, entre as quais recolhimento do lixo, iluminação e segurança.

Na antiga Feira da Praia de Belas, localizada próximo à área central da capital, o comércio de meio-fio e calçada funcionava fora das boas práticas de higiene, com frutas, legumes, verduras e outros gêneros alimentícios à venda jogados ao solo, a céu aberto, em contato com todos os tipos de resíduos e detritos poluentes. Os alimentos eram transportados por animais de tração, que compartilhavam o mesmo espaço com os produtos, os comerciantes e os compradores.

Apesar da mudança de local do comércio, os problemas com a coleta dos resíduos orgânicos e inorgânicos permaneceram em pauta, atingindo de forma degradante e irreversível o meio ambiente do complexo e de outras áreas – lixões e/ou aterros sanitários –, para onde ainda são levadas toneladas de resíduos.

Além da questão ambiental, gestores e permissionários da Central têm sido atingidos de forma financeira e econômica. Atualmente, os mais de dois mil produtores de hortigranjeiros e centenas de atacadistas que comercializam seus produtos, de segunda a sexta-feira no complexo, geram diariamente um grande volume de resíduos: uma média de 38 toneladas por dia de mercado aberto, sendo aproximadamente 80% de orgânicos e 20% de inorgânicos (embalagens e afins). Isso equivale à produção diária de uma cidade de 50 mil habitantes.

Desde o final de 1973, quando a Central começou a operar, não se estabeleceu uma política para os resíduos produzidos. As atividades de manejo, separação e transbordo são realizadas há décadas a céu aberto, dentro do complexo, gerando chorume, que contamina o solo e as águas subterrâneas (lençóis freáticos). O metano e o dióxido de carbono, principais gases provenientes dessa decomposição anaeróbia dos resíduos orgânicos, agravam o efeito estufa e o lixo atrai ratos, moscas e baratas, que transmitem doenças. Nenhum desses fatores dialoga com o tema da sustentabilidade. Além disso, esse panorama faz com que o custo gerado para transporte e disposição dos resíduos do complexo se torne alto, em torno de R$ 23 mil e de R$ 47 mil, respectivamente. Os valores são rateados entre todos os usuários.

O maior legado das comemorações dos 40 anos serão a Estação de Manejo e Transbordo de Resíduos da CEASA/RS, uma edificação de alvenaria com 440m² e investimento total de R$ 600 mil, e a Usina Modular de Biogás de 660 KVA, com gerenciamento remoto por meio automático ou humano, atendendo aos conceitos de *smart grid*.

A Estação de Transbordo atenderá à sustentabilidade socioambiental do complexo, atingindo diretamente três frentes: o meio ambiente, o Banco de Alimentos e a questão financeira, com a redução de custos.

DIVULGAÇÃO / CESA-RS

> "A USINA DE BIOGÁS E BIOFERTILIZANTES DA CEASA/RS PODERÁ SERVIR DE EXEMPLO PARA UMA POLÍTICA NACIONAL DE TRATAMENTO DE RESÍDUOS PROVENIENTES DE HORTIGRANJEIROS NAS 29 CENTRAIS DE ABASTECIMENTO EXISTENTES NO BRASIL."
>
> Paulino Olivo Donatti

O projeto da Usina conta com a participação do Grupo Companhia Estadual de Energia Elétrica (CEEE) e do Serviço Nacional da Indústria (Senai/RS), por meio do Conselho Nacional de Tecnologias Limpas (CNTL), Centro de Excelência em Tecnologias Avançadas (Ceta), Escola Senai Nilo Bettanin e Faculdade Senai de Tecnologia, que desenvolveu uma bactéria específica para deterioração de hortigranjeiros. A parceria é resultado de uma chamada estratégica da Agência Nacional de Energia Elétrica (Aneel) e é parte dos investimentos que as distribuidoras de energia elétrica devem fazer na área de Pesquisa e Desenvolvimento (P&D).

A usina, localizada numa área física de aproximadamente 1.000m² dentro da CEASA/RS, dará destino a 7,2 milhões de toneladas/ano de resíduos do complexo. Além da energia gerada (660 KVA), suficiente para um condomínio com cerca de 250 habitantes, não será mais necessário o transporte dos resíduos para o aterro sanitário, evitando também a emissão de 38 toneladas de carbono/ano. Posteriormente, serão produzidos biofertilizantes do resíduo gerado. A meta é aproveitar 70% do lixo orgânico do entreposto de Porto Alegre, entre geração de energia elétrica e produção de fertilizantes. Outro benefício, além da sustentabilidade, é a contribuição da CEASA para o crescimento da matriz energética nacional. O objetivo final é gerar até 30% do consumo energético interno da empresa.

O valor total do projeto da Usina de Biogás é de R$ 3,37 milhões, dos quais R$ 2,6 milhões para a compra de equipamentos, que serão adquiridos pela CEEE. O restante caberá ao Senai/RS e à CEASA, responsáveis por implementar a usina desde o fornecimento da área física para a instalação, operação e manutenção, até a provisão do material para o funcionamento, como um triturador de biomassa.

A implantação de um plano de gerenciamento de resíduos na CEASA/RS é um legado imensurável, visando ao desenvolvimento sustentável. A medida beneficiará gerações de permissionários do complexo e a população gaúcha – em particular as entidades que recebem doações de hortigranjeiros por meio do Banco de Alimentos e que atendem a milhares de pessoas em situação de vulnerabilidade social –, considerando as variáveis ambiental, social, cultural, econômica, tecnológica e de saúde pública. ■

(*) Diretor-presidente da CEASA do Rio Grande do Sul.

Siga a Abracen

Em tempos de comunicação virtual, falar com a Abracen está mais fácil e rápido. De cara nova, o *site* www.abracen.com.br traz notícias das CEASAS de todo o País. A navegação está mais simples e dinâmica. Lá pode ser acessada, também, a versão digital da revista Abastecer Brasil, inclusive de edições anteriores.

No facebook, a fanpage, (www.facebook.com/abracen) lançada recentemente, já ultrapassou a marca de mil seguidores. O conteúdo é atualizado diariamente – tudo sobre os eventos da instituição e outras atividades de interesse do setor hortifrutigranjeiro.

Informação rápida e direta. A Abracen chegou também ao twitter para estreitar a relação com as Centrais de Abastecimento e com o consumidor. Siga @abracenweb.

Além do endereço atendimento@decifratvweb.com.br, o público tem agora mais um canal de comunicação. Quer sugerir uma reportagem ou um artigo para a Abastecer Brasil? Escreva para pautaabastecer@decifratvweb.com.br. Sua crítica, seu comentário, sua sugestão, são muito bem-vindos.

DIVULGAÇÃO / CEASA-RS

CEASA-RS
QUATRO DÉCADAS DE QUALIDADE ALIMENTAR

Investimentos na modernização e revitalização do complexo da CEASA-RS para fortalecer o elo entre produção e consumo

POR MARISA RIBEIRO

Motivos não faltam para comemorar os 40 anos de inauguração da Central de Abastecimento do Rio Grande do Sul, por onde passam 35% do total de hortigranjeiros consumidos no estado. Além do reconhecimento pelo trabalho realizado ao longo dessas quatro décadas por homens e mulheres que são o elo entre os produtos da terra e a mesa dos gaúchos, a atual gestão da CEASA/RS investiu na modernização e revitalização do complexo. Para as obras, iniciadas em 2011, foram destinados cerca de R$ 8 milhões provenientes do Tesouro estadual, do Fundo de Investimento da própria Central, além de aporte financeiro obtido do BNDES.

A oferta na CEASA é diversificada – são mais de 110 produtos hortigranjeiros, aos quais se somam flores, sacaria, queijaria, carnes e peixes. A produção de frutas, legumes e verduras de aproximadamente 167 cidades do estado está presente no entreposto da CEASA/RS, que comercializa ainda hortigranjeiros de outros 18 estados brasileiros e de nove países: Argentina, Chile, China, Espanha, Estados Unidos, Holanda, Itália, Nova Zelândia e Uruguai.

São mais de dois mil produtores gaúchos cadastrados e 300 empresas atacadistas que geram cerca de 50 mil empregos diretos e indiretos. Nos dias de grande movimento – chamado Dia de Mercado Forte, especialmente às terças e quintas-feiras –, chegam a circular pelo complexo aproximadamente 30 mil pessoas dos mais diversos municípios do estado e mais de 10 mil veículos.

Os produtores têm mercado garantido e a CEASA/RS é responsável pelo retorno de ICMS para os municípios de origem dos produtos. O valor comercializado em 2013 chegou a R$ 995.960.853,02. Ao todo, foram ofertados 548.535.181,4kg de produtos.

Dentre as obras de revitalização e modernização destaca-se a restauração do pavilhão de comercialização de hortigranjeiros, o maior do estado, com 32 mil metros quadrados. Mais de dois mil produtores que dependem desse espaço foram beneficiados.

Além do bloco do GNP (Galpão Não Permanente), foram recuperadas as coberturas de mais quatro pavilhões e do pórtico da entrada do complexo. As estruturas apresentavam rachaduras e problemas de umidade que prejudicavam a exposição de hortigranjeiros. A obra foi executada em três etapas: limpeza da área e retirada dos revestimentos soltos na superfície; substituição das ferragens e reparação das fendas; e impermeabilização.

Na área da segurança, visando coibir arrombamentos, furtos e roubos no interior do complexo, foi instalado um novo gradil de pré-concreto armado vazado junto à divisa oeste, num trecho de 585 metros de extensão e 2,68 metros de altura, substituindo a antiga cerca de ferro, que apresentava corrosão em vários pontos. A iniciativa se fez necessária também devido à implementação do projeto de urbanização Anchieta, com a criação de lotes e ruas nas imediações da empresa.

Como as cotas de nível dos lotes e arruamento estavam acima da cota de nível da CEASA, a urbanização do local e liberação da circulação de veículos na rua que corre paralela à cerca deixariam mais frágil a segurança no local. O custo total da obra ficou em R$ 294.849,87. O local recebeu, ainda, mais câmeras de videomonitoramento e houve um aumento no efetivo de segurança privada, nos turnos diurno e noturno.

Outras ações estão em andamento, entre as quais o levantamento topográfico do complexo, visando à elaboração dos projetos de recuperação asfáltica, drenagem, sinalização e obras complementares das pistas de rolamento e estacionamentos; rede de abastecimento de água e rede coletora de esgoto, com valor contratado de R$ 396 mil. Para a execução dessas obras, o orçamento estimado é de R$ 3,5 milhões, já aprovado pelo BNDES.

ENERGIA

Também foram realizadas pela equipe técnica da Central obras de manutenção preventiva e de melhoria da rede de energia elétrica, para qualificar a rede interna. Para isso utilizaram R$ 300 mil do próprio Fundo de Investimento da CEASA e usuários. E encontra-se em fase de conclusão o projeto básico para aquisição de um gerador elétrico, que garantirá um melhor funcionamento do complexo. Os recursos estimados são de R$ 1,5 milhão, aprovados pelo BNDES.

RESÍDUOS E BIOGÁS

A Estação de Manejo e Transbordo dos Resíduos da CEASA está entre as obras mais importantes realizadas pela atual administração. A sua implantação atende ao projeto de sustentabilidade socioambiental da Central, atingindo diretamente três

frentes: o meio ambiente, o Banco de Alimentos e o rateio dos recursos financeiros entre todos os usuários do complexo.

Atualmente, as atividades de manejo, separação e transbordo dos resíduos orgânicos e inorgânicos produzidos diariamente – de 38 a 40 toneladas, o que equivale à produção diária média de uma cidade de 50 mil habitantes – são executadas a céu aberto. Essa operação tem consequências ambientais, como a geração do chorume, além de um aspecto visual comprometedor.

A estação de transbordo, com um investimento total de R$ 600 mil, é a primeira fase para a construção de uma usina modular de biogás. A segunda etapa do projeto de sustentabilidade da Central inclui a implantação da Usina Modular de Biogás, com gerenciamento remoto, por meio automático ou humano, atendendo aos conceitos de *smart grid*. O projeto será desenvolvido em parceria com a Companhia Estadual de Energia Elétrica (CEEE) e o Serviço Nacional da Indústria (Senai/RS), por meio do Conselho Nacional de Tecnologias Limpas (CNTL), Centro de Excelência em Tecnologias Avançadas (Ceta), Escola Senai Nilo Bettanin e a Faculdade Senai de Tecnologia, a qual desenvolveu uma bactéria específica para deteriorar hortigranjeiros.

Instalada numa área de aproximadamente 1.000 m², dentro do complexo, a usina dará destino energético a 7,2 milhões de toneladas/ano de resíduos da CEASA. Estima-se que sejam gerados 660 KVA, energia suficiente para um condomínio com cerca de 250 habitantes e que 38 toneladas de carbono deixarão de ser lançadas na atmosfera por ano, já que os resíduos não mais serão transportados para lixões ou aterros sanitários.

O objetivo é produzir até 30% do consumo energético da CEASA e aproveitar 70% do lixo orgânico na produção de biofertilizante. O valor total do projeto é de R$ 3,37 milhões, dos quais R$ 2,6 milhões são para a compra de equipamentos, como um triturador para biomassa. A expectativa é de que a unidade esteja funcionando em dois anos.

Agentes no monitoramento de agrotóxicos nos produtos

Banco de Alimentos da CEASA-RS

FLORES

A instalação de uma câmara fria no setor de flores, com orçamento estimado em R$ 248 mil, é resultado de uma emenda parlamentar do orçamento da União, empenhada e liberada pelo Ministério da Agricultura.

COMBATE À FOME E AO DESPERDÍCIO

Implantado em 2012, o Banco de Alimentos da CEASA/RS funciona como uma central de arrecadação, processamento e distribuição de alimentos sem condições ideais de comercialização, mas adequados ao consumo. Já no ano de sua criação, o Banco recebeu como doação de produtores, atacadistas e empresas localizadas no complexo um total de 134 toneladas de pães, 15 toneladas de soja e mil toneladas de produtos hortícolas.

A iniciativa beneficia mensalmente mais de 50 mil pessoas em situação de vulnerabilidade social, contemplando cerca de 220 entidades assistenciais cadastradas como receptoras do excedente de hortigranjeiros doado pelos produtores e atacadistas.

No Galpão Não Permanente (GNP), onde mais de dois mil produtores gaúchos comercializam toneladas de hortigranjeiros, e nos 10 pavilhões dos comerciantes atacadistas, a meta é zerar o desperdício de alimentos em condições de consumo humano. O sucesso do Banco de Alimentos está associado, também, à conscientização dos produtores e atacadistas sobre temas como segurança alimentar, desperdício de alimentos e fome, discutidos no programa de sustentabilidade ambiental e social CEASA Mais Cuidada.

O programa tem como um dos principais objetivos melhorar a separação de resíduos orgânicos e inorgânicos, reduzindo o custo operacional da Central. Agentes percorrem o complexo orientando sobre o descarte correto e sobre a doação do excedente dos produtos sem valor comercial, mas com valor nutricional. A racionalização dessas operações possibilitará, gradativamente, aumentar o número de instituições atendidas e, consequentemente, o número de famílias beneficiadas.

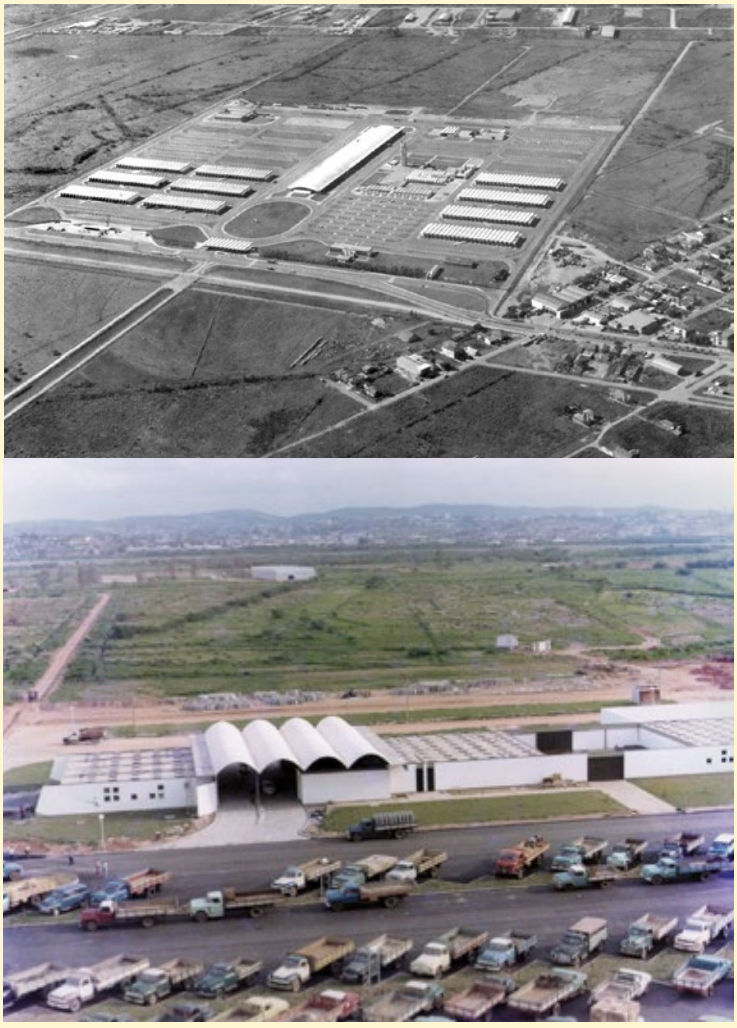
Quando entrar em operação a Estação de Manejo e Transbordo, uma edificação de alvenaria com 440 m² na área do complexo, onde serão feitos a separação e o beneficiamento dos resíduos, será possível diminuir o volume de resíduos orgânicos e inorgânicos, tanto no complexo quanto no aterro sanitário onde atualmente é descartado o lixo. Isso contribuirá para a redução do impacto ambiental.

Uma das ações do CEASA Mais Cuidada é o envolvimento, por meio de agentes educativos, de todos os atores: produtores, atacadistas, carregadores, funcionários e compradores, que serão orientados sobre o descarte correto dos resíduos, nos dois tipos de contêineres (verde, para resíduos orgânicos, e laranja, para restos de plástico, madeira, latas, papel, papelão e palha). Em um futuro próximo, com a participação e o comprometimento de todos, a meta é aproveitar 70% do lixo orgânico gerado no complexo.

HISTÓRICO

As Centrais de Abastecimento, idealizadas para facilitar a comercialização dos produtos alimentícios perecíveis de origem vegetal, reduzindo o custo dos serviços de comercialização e beneficiando, indiretamente, produtores e consumidores – surgiram no Brasil no final da década de 1960. Nessa época, o Governo Federal identificou um grande estrangulamento no sistema de comercialização de hortigranjeiros no País e, para viabilizar o novo modelo, buscou ajuda de organismos internacionais, como a FAO – órgão das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação.

A CEASA-RS comercializa produtos de 19 estados brasileiros e de mais nove países



CEASA-RS em dois tempos, na década de 1970

ESTRUTURA FÍSICA DA CEASA/RS

Área total: 42ha
Área construída: 86.500m²
10 Pavilhões de Atacadistas
01 Pavilhão de Produtores, com 994 módulos
05 Pavilhões de Melancia
01 Pavilhão de Flores e Plantas Ornamentais
01 Prédio da Administração
01 Pavilhão de Carregadores Autônomos, com 800 vagas
01 Setor para Depósito e Desdobramento, com 41 galpões
01 Pavilhão para Frigoríficos
01 Posto da Brigada Militar
01 Posto da Polícia Civil
02 Agências Bancárias
01 Posto de Atendimento Bancário
22 Lanchonetes
01 Posto Médico
Setor dos compradores com necessidades mercadológicas (Pav. A5, A6 e A7)
Estacionamento com 10 mil vagas
Estacionamento para feirantes de Porto Alegre

A construção da CEASA/RS teve início na década de 1970 e, em 1973, os produtores e atacadistas começaram a ser transferidos do bairro Praia de Belas para o novo complexo, no bairro Anchieta, inaugurado oficialmente em 8 de março de 1974.

Atualmente, a Central gaúcha é uma empresa de economia mista, vinculada à Secretaria Estadual de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo. Mais do que trazer perspectivas para a comercialização dos hortigranjeiros e atuar como o grande entreposto comercial de gêneros alimentícios de primeira necessidade, a CEASA/RS estimula e fortalece a produção da agricultura familiar, impõe o controle de preços, higiene, consumo, embalagem, formação de estoque – evitando os atravessadores, muitas vezes responsáveis por aumentos no preço dos produtos. A CEASA tem, ainda, papel importante na conscientização dos produtores e atacadistas sobre questões como segurança alimentar, desperdício de alimentos e fome.

PROJETO ARQUITETÔNICO

O responsável pelo projeto da CEASA/RS foi o arquiteto Carlos Maximiliano Fayet, considerado na época representante de construções modernistas – o Palácio da Justiça, o auditório Araújo Vianna, a sede da Refinaria Alberto Pasqualini (REFAP), em Canoas, a sede administrativa do Polo Petroquímico, em Triunfo, a sede da Comunidade Evangélica na Rua Senhor dos Passos, em Porto Alegre, são obras suas.

No complexo, o trabalho foi realizado em conjunto com os arquitetos Claudio Luís Araújo, Carlos Eduardo Dias Comas e José Américo Gaudenzi, no período de 1970 a 1974; o cálculo da estrutura ficou a cargo do engenheiro uruguaio Eladio Dieste, que possui diversos outros trabalhos no Brasil.

Dieste renovou o uso do tijolo armado na arquitetura, inventando um sistema construtivo que se exprimia pela abóboda de dupla curvatura, que é o caso do telhado da CEASA/RS, explorando o domínio da iluminação natural ■

Ventana
manutenção e serviços

A Ventana está no mercado de prestação de serviços, oferecendo a seus clientes, soluções para terceirização de serviços como limpeza e conservação, copa, jardinagem, apoio administrativo, portaria, sendo estes essenciais para sua Organização. Também atuamos com os serviços de varrição urbana e de pátios, coleta de lixo orgânico e reciclável e limpeza de bueiros.

Além disso, trabalhamos no segmento de engenharia civil, prestando serviços de manutenção e reforma predial para residências e edifícios comerciais.

Possuímos em nosso quadro, profissionais altamente qualificados e capacitados para atender os interesses e particularidades de nossos clientes, visando sempre otimizar e garantir a qualidade na prestação de serviços.

Nossa missão é buscar atender as expectativas e as necessidades de nossos parceiros, para liderarmos o segmento de terceirização de serviços no país.

Contato: (41) 3052-1700
0800-6011077
Rua Professor Jorge Leitner, 35
Bacacheri - Curitiba/Paraná
Cep 82520-680
contato@ventanaservicos.com

C3V Companhia de Concessões em Circulação Veicular

CEAGESP

A Ceagesp vai mudar para melhor.

A C3V vai ajudar na modernização da Ceagesp, melhorando o trânsito interno e garantindo mais segurança e conforto para comerciantes e frequentadores.

EFICIÊNCIA
Novo modelo de circulação viária, com via expressa.

SEGURANÇA
320 câmeras de vigilância.

CONFORTO
Portarias reformadas, nova sinalização, mais funcionários.