



# Clipping de notícias



Recife, 14 de junho de 2018.

# JC Negócios

FERNANDO CASTILHO

## Projeto para o Pernambuco leiteiro



A AD Diper lança, hoje, com o Sebrae Garanhuns, o projeto Produção Intensiva de Leite, para fortalecer a cadeia produtiva do Agreste Meridional. Serão beneficiados 70 pequenos produtores de Águas Belas, Buíque, Itaíba, Pedra e Tupanatinga. Em 2016, Pernambuco ocupava a 8ª posição no mercado com 839 mil litros/dia, perdendo para Minas Gerais, Paraná, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Goiás, São Paulo e Bahia.



## Paulo Câmara inaugura Horta Escola na sede IPA em San Martin

Publicado em [13 de junho de 2018](#) por [Pedro Augusto](#)



O governador Paulo Câmara inaugurou na manhã da terça-feira (12) a Horta Escola do IPA. A horta é palco das aulas do curso programa Horta em Todo Canto, idealizado pela primeira dama Ana Luiza Câmara, que visa estimular a produção de alimentos

orgânicos nos equipamentos estaduais, municipais e privados. Na inauguração de hoje, na sede do Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA), órgão vinculado à Secretária de Agricultura e Reforma Agrária de PE (Sara), o gestor ressaltou a importância do programa para valorizar o cultivo de produtos naturais.

Antes da inauguração o governador visitou o herbário do IPA, batizado de Dárdano de Andrade Lima, uma referência nacional e internacional para o bioma caatinga. Em seguida, Paulo Câmara conheceu a biblioteca do Instituto e seguiu para a inauguração da horta escola.

O gestor estadual parabenizou os alunos do curso e agradeceu a ação – que é fruto de um olhar diferenciado para a produção de hortaliças sem uso de agrotóxico. “Em momentos de crise é possível realizar uma ação de grande impacto com baixo custo. Um programa que integra várias pastas do governo e que tem o IPA como um dos pilares. Precisamos ter um olhar diferenciado para o meio ambiente e ainda cuidando da reinclusão de vários segmentos por meio da Secretaria da Mulher”, disse o governador.

Mariana Maciel, aluna concluinte do curso do horta, e que recebeu o certificado na solenidade, ressaltou em seu discurso a importância do programa, além de compartilhar a felicidade em ter participado das aulas. “Recomendo fortemente a participação no programa Horta em Todo Canto, independente da profissão das pessoas aqui presente”, disse, também agradecendo a primeira dama, Ana Luiza, bem como as facilitadoras do curso, Cristina Lemos, Ana Paula Gomes Silva, Palmira Sales, entre outras.

“Estamos procurando desenvolver o que o governador determinou, utilizando todos os nossos recursos da agricultura para que a sociedade perceba que o governo está atento aos anseios da população. Com isso estamos melhorando a produção de Pernambuco, numa busca pela qualidade dos produtos agrícolas, para que não agridam a saúde da população, nem o meio ambiente. E no Horta em Todo Canto buscamos orientar uma safra de multiplicadores, com técnicas de manejo sustentável. O programa ainda tem um viés social muito relevante, com participação de reeducandos da Funase, que trabalha a inserção destes meninos na volta para a sociedade”, comentou o secretário de Agricultura e Reforma Agrária, Wellington Batista.

Na solenidade, entre outros, a Primeira Dama do Estado, Ana Luiza Câmara; a secretária da Mulher de PE, Silvia Cordeiro; o secretário de Desenvolvimento Social, Criança e Juventude, Clovis Benevides; secretário de Meio Ambiente e Sustentabilidade, Carlos Cavalcanti; Deputada Laura Gomes; prefeito de Bom Conselho, Dannilo Godoy; Presidente do IPA, Nedja Moura; secretário executivo de agricultura familiar, José Cláudio; coordenadora do comitê gestor do Horta em Todo Canto, Mariana Suassuna; diretor de projetos especiais da Ceasa, Rafael Suassuna, além de outras autoridades e representantes da sociedade civil.





## Manta caprina e ovina de Petrolina será destaque durante o Siacarne

Foto: Arquivo Embrapa



O I Simpósio Ibero-Americano de Marcas de Qualidade de Carne e Identificação Geográfica ([Siacarne](#)) acontece entre os dias 18 e 20 de junho, das 8h às 18h30, no Auditório da Biblioteca e nas salas de núcleos temáticos da Universidade Federal do Vale do São Francisco ([Univasf](#)), no campus Centro, em Petrolina-PE.

Voltado para produtores rurais, representantes do comércio de carnes caprinas e ovinas (abatedouros, supermercados e restaurantes), pesquisadores e estudantes de graduação e pós-graduação, o evento tem o objetivo de promover a discussão de temas relevantes na

área de Ciência da Carne e debater a importância das marcas de qualidade e da indicação geográfica de produtos do setor.

Entre os destaques do Simpósio está a manta caprina e ovina de Petrolina, que está em discussão por um grupo de trabalho interinstitucional para a formalização de uma proposta de patrimônio cultural do município. Segundo o pesquisador Tadeu Voltolini, da [Embrapa Semiárido](#), a manta consiste no produto gerado a partir do processo de manteação da carcaça de caprinos e ovinos, salga e secagem, o que, na região, dá origem ao tradicional bode assado.

De acordo com Voltolini, o produto tem seus constituintes já caracterizados pela pesquisa, como a sua composição físico-química, além do processo de manteação, salga e secagem. “São todas características que tornam típico e particular esse produto, que é sinônimo de um produto de qualidade, com o animal criado de forma adequada, social, que representa saúde, com um processo de obtenção que segue padrões e valoriza o sabor da carne produzida na região”, destaca o pesquisador.

A manta caprina e ovina da região Semiárida será discutida no segundo dia do evento (19), em mesa redonda que inclui, além do produto de Petrolina, também a manta de Tauá, no Ceará. Elas serão apresentadas, respectivamente, pelo professor Roberto Germano Costa, da Universidade Federal de Pernambuco ([UFPE](#)) e pela pesquisadora Lisiane Dorneles de Lima, da [Embrapa Caprinos e Ovinos](#).

No terceiro dia (20), a manta também será tema de um minicurso, “Manteação de carcaças caprinas e ovinas”. Além desse, ainda serão oferecidos os minicursos “Ciência da Carne”, “Avaliação de carcaça e qualidade da carne de caprinos e ovinos” e “Cortes especiais de carcaças de caprinos e ovinos”.

A programação do Siacarne começa no dia 18, às 9 horas, com a cerimônia de abertura, seguida pela mesa redonda “Marcas de qualidade de carne”, que contará com a participação dos palestrantes internacionais. O professor Alfredo Jorge Costa Teixeira, do [Instituto Politécnico Bragança](#), de Portugal, inicia com a palestra “Marcas de qualidade de carne: Uma necessidade, uma exigência”. Ele será seguido pelo professor José Manuel Lorenzo Rodrigues, do Centro Tecnológico de la Carne, da Espanha, que discorrerá sobre “A indicação geográfica de produtos na Europa e a qualidade de produtos cárneos”. Por fim, o professor Francisco de Assis Fonseca de Macedo, da Universidade Federal de Sergipe ([UFS](#)), encerra as palestras da mesa trazendo os “Aspectos gerais da qualidade sensorial de produtos cárneos”.

Na tarde do dia 18, o evento ainda contará com duas palestras, sobre “Tendências para melhor atender os clientes consumidores de carne caprina e ovina”, com Robério Araújo, do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas ([Sebrae](#)), e sobre “A indicação geográfica de produtos no Brasil”, com Eduardo Andrade Bemfica, do Instituto Nacional da Propriedade Industrial ([INPI](#)). O evento também contará com apresentações de pôsteres.

As inscrições para participar do Siacarne podem ser realizadas pelo site [www.siacarne.com.br](http://www.siacarne.com.br). O evento é realizado por meio de uma parceria entre a [Univasf](#), Universidade Federal da Paraíba ([UFPB](#)), Instituto Federal de Educação, Ciência do Sertão Pernambucano ([IF Sertão-PE](#)) e Embrapa. O simpósio é promovido pela Rede

Ibero Americana de Marcas de Qualidade de Carnes ([Marcarne](#)) e conta com o apoio do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural ([Senar](#)), Instituto Agrônomo de Pernambuco ([IPA](#)), [Sebrae](#) e Contactus Comunicação.



## Socioeducandos do Case Vitória são certificados em curso ofertado por meio do Horta em Todo Canto

by [Blog do Brother](#) on 21:31:00 in [Vitória](#)



Idealizado pela primeira-dama do Estado, Ana Luiza Câmara, programa forma alunos em conteúdos que estimulem a segurança alimentar e o direito humano à alimentação adequada.

Dois socioeducandos do Centro de Atendimento Socioeducativo (Case) Vitória de Santo Antão estiveram entre os alunos certificados por participação em um curso ofertado pelo Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA) por meio do programa Horta em Todo Canto. Criado em 2016, o projeto promove hortas orgânicas em espaços públicos do Estado como recurso para estimular o consumo de alimentos saudáveis, incentivando o cultivo sem a utilização de agrotóxicos. Ao todo, cinco pessoas foram certificadas simbolicamente, entre representantes dos agricultores, da Secretaria de Educação e da sociedade civil, além dos adolescentes da Fundação de Atendimento Socioeducativo (Funase).

A entrega foi feita pelo governador Paulo Câmara, em solenidade que contou com a participação da primeira-dama e idealizadora do projeto, Ana Luiza Câmara, de secretários estaduais, de parlamentares e de servidores. O secretário de



Desenvolvimento Social, Criança e Juventude, Cloves Benevides, titular da pasta à qual a Funase é ligada, também compareceu à certificação. Vale destacar que o Horta em Todo Canto é executado de forma conjunta pelas 13 secretarias que compõem a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional de Pernambuco (Caisan-PE).

Com 32 horas/aula, o curso foi ministrado em abril e contemplou noções sobre agricultura orgânica, composição do solo, ferramentas necessárias, material de plantio, preparo de mudas, direito humano à alimentação adequada, segurança alimentar, entre outros conteúdos. “Eu gostei da experiência, tanto que a gente está levando isso para a unidade. Estamos começando uns projetos lá, fazendo nós mesmos”, disse o adolescente K.D.C., 16 anos. “Nunca tive contato com a terra antes do curso. Foi uma oportunidade diferente”, complementou M.S.C., 17.

A Funase integra o programa Horta em Todo Canto desde setembro de 2017, enviando socioeducandos para participar das aulas do IPA. Além dos internos do Case Vitória, já foram beneficiados adolescentes da Casa de Semiliberdade (Casem) Areias (Recife), do Case/Cenip Arcoverde e dos Cases Santa Luzia (Recife) e Jaboatão. “Essa parceria com o IPA tem rendido bons frutos dentro da Funase, beneficiando adolescentes atendidos por nossa instituição. Sempre que uma nova turma é aberta, colocamos mais dois socioeducandos para participar. É uma iniciativa que reflete muito positivamente na vida deles”, afirmou a presidente da Funase, Nadja Alencar, também presente à certificação.

Na Funase, a articulação desses cursos é comandada pelo coordenador do Eixo Profissionalização, Esporte, Cultura e Lazer, Normando Albuquerque. Na visão dele, a jornada vivenciada pelos socioeducandos no projeto possibilita experiências múltiplas. “Essa formação desperta a dimensão do cuidado, que tem profundos impactos nas estruturas subjetivas dos nossos meninos. Não é só uma competência adquirida, é a afetividade que encontra um caminho para germinar”, disse. “Essa experiência reforça o processo educativo, pois a profissionalização é uma grande aliada para uma nova perspectiva de futuro”, endossou a coordenadora técnica do Case Vitória, Karolinna Ferreira.

## BLOG DO CAUÊ

### [Sebrae articula APL para desenvolver caprinovinocultura em Floresta](#)

on: 13 junho, 2018



Nesta quarta-feira (13), a partir das 9h, a equipe da Unidade do Sebrae no Sertão Central, Moxotó, Pajeú e Itaparica, vai participar de uma reunião com o Senai e Secretaria Estadual de Micro e Pequena empresa de Pernambuco – SEMPRETEQ, para discutir a criação do projeto “Valorizando a Pele”, em Floresta – PE. A ação visa ao desenvolvimento do território semiárido, onde, inicialmente já foram identificadas as lideranças na cidade e o potencial da caprinovinocultura, bem como todos os elos da cadeia produtiva com intuito de formar e organizar um arranjo produtivo local (APL).

“Já identificamos que temos uma cultura de produção de ovino no campo, além de indústrias de laticínios, um grande mercado para a carne, uma indústria beneficiadora de peles e a intenção de criar um abatedouro na região. Diante disso, estamos trabalhando para fortalecer a produção de caprinovinocultura, com qualidade predefinida (raça, carne, peso ideal para a idade do animal, etc), além da produção do leite e seus derivados, e o fortalecimento no uso do couro. Com isso, o produtor vai vender sua criação por um valor melhor”, explica Pedro Lira, gerente da Unidade do Sebrae no Sertão Central, Moxotó, Pajeú e Itaparica.

Para que isso funcione, o Sebrae prepara os criadores para uma educação gerencial, a fim de que a cadeia produtiva se desenvolva e abasteça todo o arranjo produtivo local, com tecnologia e inovação. “A importância do Sebrae nessa ação é ímpar, pois é o articulador de todas as empresas que participam e envolvem esse arranjo produtivo, capacitando-os para que esse APL não se quebre”, afirma Pedro.

Para esse evento, focado exclusivamente no uso do couro de caprino ovinocultura, com o tema “Valorização da Pele”, o Sebrae se faz presente com dois projetos: Desenvolvimento e Inclusão Produtiva para o Semiárido, que vai trabalhar diretamente com o curtume do couro, e o Projeto Economia Criativa, onde serão trabalhadas a questão do artesanato em couro.