

UMA DELÍCIA DE PRODUÇÃO

Cooperativa dos Produtores Agropecuários de Mesquita tem autorização para produzir polpas de nove frutas na Agroindústria Familiar. P.3



Baixada

Prefeitura de Itaguaí realiza fiscalização no Porto Sudeste

Shayane Barreto, secretária de Ambiente, diz que esta é 'a primeira grande operação da secretaria'

JUPY JUNIOR
jupy.junior@odia.com.br

A Secretária Municipal de Ambiente de Itaguaí realizou, na última quarta-feira, uma ação de fiscalização no Porto Sudeste. A empresa confirmou, através de nota, que recebeu a visita do subsecretário e de representantes da prefeitura "em agenda de rotina para conferência de controles e cuidados ambientais das operações e instalações do terminal portuário". Segundo a prefeitura, o objetivo foi verificar se a empresa está adequada às conformidades da legislação ambiental vigente, como decreta a Lei Federal nº 9.605/98 e a resolução Conama nº 357, dentre outras.

O Porto Sudeste, localizado na Ilha da Madeira, é um porto privado controlado por duas empresas internacionais: a Mubadala, empresa global de investimento em diversos segmentos da economia; e a Trafigura, multinacional líder no comércio de petróleo, metais e minerais. Sua operação é exclusivamente voltada para o carregamento de granéis sólidos. Possui um ramal ferroviário de 2,3 quilômetros e pátios de estocagem com capacidade de 2,5 milhões de toneladas. Opera desde 2015, e pode movimentar até 50 milhões de toneladas de granéis sólidos por ano.

Segundo texto divulgado pela Prefeitura de Itaguaí, a ação de fiscalização aconteceu por iniciativa do prefeito Rubem Vieira (Podemos), com o intuito de garantir a proteção ambiental da cidade. Ainda conforme o texto, as operações do Porto Sudeste são sen-



A secretária de Ambiente fez verificações nas instalações do Porto Sudeste, na Ilha da Madeira. Objetivo foi verificar se a gestão da área está em conformidade com leis vigentes

síveis e podem causar grande impacto ambiental, "por isso a necessidade de vigilância constante".

A equipe da secretaria municipal de Ambiente visitou

todas as dependências do Porto, e ficou nas instalações por mais de cinco horas. Verificaram como é realizado o despejo de efluentes e de resíduos sólidos, como é feito o

armazenamento de produtos, dentre outros procedimentos.

Shayane Barreto, secretária municipal de Ambiente, disse: "Esta foi a primeira grande operação da Secretaria. Esta-

mos seguindo as orientações do prefeito Rubão e a população pode esperar ações de fiscalização com mais frequência. Vamos começar a frear a degradação causada pelas

grandes indústrias. Itaguaí agora terá uma proteção ambiental mais efetiva".

A prefeitura informou que em breve emitirá parecer com o resultado da inspeção.

Em Itaguaí, acesso a alguns bairros só com comprovante

Prefeitura proibiu eventos carnavalescos e enumerou uma série de providências para evitar aglomerações e disseminação do coronavírus

JUPY JUNIOR
jupy.junior@odia.com.br

Em uma série de publicações na sua página na rede social Facebook, a Prefeitura de Itaguaí enumerou várias providências para garantir que o feriado de Carnaval não aumente o número de contaminados com o coronavírus. As postagens foram publicadas entre os dias 5 e 7. Dentre as ações, barreiras sanitárias nos bairros de Coroa Grande, Ilha da Madeira e Mazomba, até amanhã, quando termina o feriadão da 'Festa do Momo'. Bares, lanchonetes, padarias e quiosques podem funcionar apenas até a meia-noite e blocos carnavalescos e festas em condomínios, restaurantes, boates, clubes etc. estão proibidos.

A proibição de eventos carnavalescos em geral está proibida, segundo o decreto 4559, de 5 de fevereiro.

No último dia 6, às 19h15, a prefeitura publicou uma postagem na qual anuncia que haverá barreiras sanitárias nos bairros Coroa Grande, Mazomba e Ilha da Madeira entre os dias 12 e 16 de fevereiro. Nestes dias, os

acessos serão autorizados apenas mediante comprovação de residência, trabalho ou hospedagem.

Serão aceitos os seguintes documentos: conta de luz, água, gás, telefone ou reserva de hospedagem (voucher).

Em uma das publicações do dia 7 de fevereiro, a prefeitura avisa que o comércio ambulante está autorizado, inclusive veículos motorizados (food trucks), até a meia-noite.

Medida de controle da prefeitura visa evitar o aumento de casos do novo coronavírus

CALENDÁRIO OFICIAL

Em uma publicação do dia 5 de fevereiro, a prefeitura avisa que hoje é ponto facultativo nas repartições municipais. Amanhã, é feriado. Já na Quarta-Feira de Cinzas, o expediente nas repartições de Itaguaí será realizado normalmente.

PREFEITURA INFORMA

CARNAVAL 2021

X

Barreiras Sanitárias

Nos bairros de Coroa Grande, Ilha da Madeira e Mazomba, é permitido o acesso com a comprovação de residência, trabalho ou hospedagem.

Proibida a circulação de veículos de turismo

Exigência de documentos impressos como conta de luz, água, gás, telefone ou reserva de hospedagem (voucher).

Decreto Nº 4559, de 05 de fevereiro de 2021
Regras válidas para o período de 12 a 16 de fevereiro.

Barreiras sanitárias serão montadas em alguns bairros e apenas moradores, trabalhadores ou hóspedes poderão entrar

Baixada

FOTOS GABRIEL WILKEM / PMM / DIVULGAÇÃO



Manga, acerola, goiaba, abacaxi, jabuticaba, seriguela, maracujá, cajá e açaí são as frutas usadas para fazer polpas por produtores de Mesquita

Em parceria com a prefeitura municipal, a Cooperativa dos Produtores Agropecuários de Mesquita segue firme na produção de polpas de frutas na cidade. Com 23 agricultores cadastrados, a COOPAMESQ utiliza o espaço da Agroindústria Familiar de Mesquita, em Santa Terezinha, para realizar todo o processo. Ali, eles estão preparados para produzir, embalar e comercializar polpas de nove frutas: manga, acerola, goiaba, abacaxi, jabuticaba, seriguela, maracujá, cajá e açaí.

“A cooperativa está apta a produzir doces e geleias também. No entanto, a produção de polpas de frutas se mostrou mais vantajosa por conta da demanda maior. E, principalmente, pelo fato do fluxo-grama de produção ser mais curto e ter um custo menor”, explica Glauber Figueiredo, subsecretário municipal de Agricultura de Mesquita.

O processo de produção de polpas de frutas é mesmo bem ágil. Tudo começa quando os agricultores, depois da colheita, levam as frutas para a Agroindústria Familiar. Lá, elas são pré-higienizadas e também pré-selecionadas, separando as que não estão em condições apropriadas para o despulpamento, que são direcionadas à compostagem e, assim, se transformam em adu-

PRODUÇÃO VAI DE VENTO EM ‘POLPAS’

Cooperativa dos Produtores Agropecuários de Mesquita tem parceria com a prefeitura e autorização para produzir produtos derivados de nove frutas na Agroindústria Familiar

bo para novas plantações. Então, o produto é pesado e posto em uma solução de hipoclorito a 2%, para sanitização, num processo que dura de 20 a 30 minutos. Em seguida, as frutas passam por uma mesa de lavagem, onde o excesso de hipoclorito é retirado.

“Quando essa sanitização é concluída, as frutas com caroços maiores e duros são cortadas. Daí, elas são levadas à despulpadeira, uma máquina que separa cascas e sementes da polpa, resultando no produto final. Dali, as polpas são embaladas em sacos plásticos, congeladas e, assim, ficam prontas para a comercialização”, conta

Fábio Vilas Boas, engenheiro agrônomo da Prefeitura de Mesquita e responsável técnico da cooperativa.

RENDIMENTO

Somando todas as fases de produção, desde o momento da pesagem até a hora de selar a embalagem, as polpas de fruta demoram cerca de 45 minutos para ficarem prontas. Cada fruta, no entanto, tem um rendimento diferente. A manga, por exemplo, chega a render 60% nesse processo. Ou seja, a cada 10kg da fruta, são feitos, em média, 6kg de polpa. Mas há opções mais vantajosas.

“Com a goiaba, o rendi-

mento chega a ser superior a 80%. Mas, por outro lado, temos frutas que rendem muito pouco. E cujas polpas, por isso, custam mais caro. É o caso do maracujá, por exemplo, que rende uns 30% só”, diz William Sampaio Mota, presidente da cooperativa dos produtores.

Agricultores cadastrados na Cooperativa dos Produtores Agropecuários de Mesquita já fornecem seus produtos para a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). A cooperativa foi contemplada pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) em dois editais, nos valores de cerca de R\$ 50 mil e de R\$ 80 mil,

respectivamente. A CONAB compra a produção de hortifrutigranjeiros dos cooperativados e encaminha ao Banco de Alimentos da própria Subsecretaria Municipal de Assistência Social de Mesquita e também ao Banco de Alimentos de Nova Iguaçu. Assim, em Mesquita, a SEMAS consegue distribuir essa produção às pessoas em situação de vulnerabilidade social, através dos CRAS, CREAS, Abrigos e outros equipamentos sociais. Além de polpas, os bancos de alimentos recebem limões, abacate, acerola, manga, batata doce, aipim, laranja, tan-gerina e caqui.

Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

Desde 2017, o governo de Mesquita trabalha no incentivo à agricultura familiar no município. Em abril de 2017, um curso de capacitação direcionado a 20 agricultores da Cooperativa dos Produtores Agropecuaristas de Mesquita (Coopamesq) e três técnicos da prefeitura foi realizado, em parceria com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa). A ação resultou na elaboração do “Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos”, documento fundamental para que a cooperativa conquistasse o registro necessário para a comercialização das polpas e doces produzidos pelos agricultores. Isso a partir da certificação dos produtos junto à ANVISA e ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

A falta do documento impedia que esses agricultores participassem de editais públicos – como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) – com produtos processados. O foco da capacitação promovida pela Embrapa Agroindústria de Alimentos foi em práticas de higiene e ferramentas de qualidade obrigatórias para estabelecimentos processadores de alimentos.



Cooperativa dos Produtores tem autorização para produzir polpas de nove frutas na Agroindústria Familiar



Produção de polpas de frutas segue firme em Mesquita, com parceria entre produtores e a prefeitura