



SUGESTÃO DE PAUTA

OS BENEFÍCIOS ECONÔMICOS E AMBIENTAIS DOS PRODUTOS ORGÂNICOS É TEMA DE CURSO

Informações

O cultivo de alimentos orgânicos é um bom negócio para quem cultiva e para quem compra. Além de uma alternativa de fonte de renda para pessoas do meio rural amazônico, e a opção mais saudável de alimento para quem se preocupa com a saúde e o meio ambiente. Para debater acerca dessa temática, a Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal do Pará (UFPA), em parceria com a Prefeitura Municipal de Curuçá e a Colônia de Pescadores Z-5, realiza a “*Oficina sobre Certificação da Produção para Comercialização de Produtos Orgânicos*”. O curso acontece no dia 27 de novembro, no Sindicato Rural de Curuçá, das 14h às 18h.

Alimentos orgânicos são produtos cultivados sem a presença de nenhum tipo de química, ou seja, completamente naturais. Já alimentos não orgânicos recebem pesticidas, herbicidas, fertilizantes ou aditivos como corantes e aromatizantes. A diferença entre os dois grupos move a oficina ministrada pelo pesquisador Jesus Nazareno Silva de Souza, do Instituto de Tecnologia da UFPA.

“A ideia que temos é levar o conhecimento da Universidade sobre a importância da produção agrícola em termos de produção e comercialização. O objetivo é levar informações que podem melhorar o sistema de produções desse tipo de produto”, diz Armando Lírio, diretor da Faculdade de Economia. O curso trata da temática abrangendo diferentes pontos de vista, como o ponto de vista ambiental, da saúde e da economia.

Do ponto de vista ambiental, o uso de agrotóxicos e elementos químicos pode envenenar a água e a vegetação, e conseqüentemente, causar a morte de animais de várias espécies que se alimentam delas. No ponto de vista da saúde, o consumo de produtos orgânicos é muito incentivado, uma vez que as toxinas de agrotóxicos são responsáveis por vários tipos de doenças e algumas variedades de câncer. No ponto de vista econômico, a prática representa o desenvolvimento da região Amazônica. Muitas famílias podem se sustentar cultivando alimentos em suas próprias casas e vendendo em feiras ou fornecendo a supermercados.

Toxinas consumidas no dia a dia – A presença das toxinas que ingerimos durante nossas refeições é grande. Em 2011, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) realizou um estudo, onde foram examinadas cerca de 1.628 amostras de alimentos como arroz, feijão, pimentão e outros tipos de legumes e frutas, das quais 589 amostras continham algum tipo de veneno.

Inscrição – O curso é oferecido a trabalhadores rurais da região amazônica e de Curuçá, gestores públicos das Secretarias de Produção e de Agricultura dos Municípios da região e à colônia de pescadores de Curuçá e a todos que se interessarem pela temática. As inscrições são gratuitas, e acontecerão na hora do evento no local.

Serviços:

Oficina sobre certificação da produção para comercialização de produtos orgânicos

Data: 27 de novembro de 2013.

Local: Sindicato Rural de Curuçá

Endereço: Avenida Paes de Carvalho s/nº. Bairro Rodoviário - Prox. ao Terminal Rodoviário de Curuçá-PA.

Hora: 14h às 18h.

Inscrições gratuitas no local do evento.

TEXTO – Valéria Linhares – Assessoria de Imprensa da UFPA

Contatos:

• Coordenadoria de Imprensa e Informação – Assessoria de Comunicação da UFPA

Fone: 3201.7463 / 3201.8039 / 8272.1100

E-mail: ascom.ufpa@gmail.com