

Carne de MS vai alimentar os atletas nas Olimpíadas 2016

A carne de Mato Grosso do Sul vai estar na mesa dos atletas do mundo todo que estarão no Rio de Janeiro, nas Olimpíadas 2016. O anúncio foi feito pelo governador Reinaldo Azambuja durante a abertura da 11ª Dinâmica Agropecuária, realizada pela Embrapa Gado de Corte.

O fornecimento se dará via JBS, fornecedor oficial dos restaurantes instalados na Vila Olímpica. O frigorífico já fornece boa parte da carne utilizada pelas redes de fast food como o Bob's e o Mc Donald's, que também serão instaladas no espaço dedicado aos atletas.

Reconhecida pela sua qualidade nos mercados interno e externo, a carne produzida em Mato Grosso do Sul tem nas Olimpíadas um importante aval: o reconhecimento de sua sanidade e segurança diante de um público seletivo, que está sendo

cercado pelos mais rigorosos sistema de proteção.

O governador destacou que ser fornecedor da Vila Olímpica engrandece o conceito da carne sul-mato-grossense. “Eventos como a Dinapec são oportunidades, também, para reconhecermos o papel da pesquisa e tecnologia de órgãos como a Embrapa e do empreendedorismo do homem do campo na aplicação de resultados que fazem nossa agropecuária protagonista na produção de alimentos de reconhecida qualidade em âmbito mundial”, destacou.

No evento, o Governo do Estado e a Embrapa assinaram uma declaração de interesses com objetivo de implantar o Programa Estado Carbono Neutro, ou seja, reduzir e mitigar as emissões de gases de efeito estufa. O programa também terá a participação da WRI

Brasil, uma instituição internacional que trabalha com poderes públicos e empresas privadas na formulação de políticas e ações de baixo carbono.

“Essa semana já demos importante contribuição para atingir este objetivo, com o lançamento do projeto de recuperação de áreas degradadas que prevê restaurar a capacidade produtiva de dois mil hectares em cinco anos”, afirmou. O governador também mencionou o que chamou de “ruídos” em relação ao programa Novilho Precoce. “Estamos trabalhando para modernizar o programa e reduzir a possibilidade de fraudes que lesam o poder público. Vamos remodelar, mas o programa vai continuar, com certeza”, afirmou.

O diretor de Transferência de Tecnologia da Embrapa, Waldir Stumpf Junior,



O fornecimento será feito via JBS, fornecedor oficial dos restaurantes da Vila Olímpica

lembrou que, em quatro décadas, o Brasil deixou de ser importador para ser um dos maiores exportadores de alimentos, passando da safra de grãos de 40 milhões para mais de 200 milhões de toneladas, nesse período. E destacou os sistemas de integração, um conhecimento desenvolvido pela Embrapa Gado de Corte, com todas as suas possibilidades de integração. O iLP – Integração

Lavoura Pecuária, é a ferramenta que será usada pelo programa de recuperação de áreas degradadas do Estado. “A Dinapec serve para mostrar à sociedade um pouco do que fazemos. A pesquisa é parte disso, mas não fazemos sozinhos porque o produtor brasileiro tem mostrado que é competente em produzir alimentos e estruturar as cadeias produtivas”, finalizou.

O chefe geral da Embrapa Gado de Corte, Cleber Soares, destacou que a partir desta edição a Federação da Agricultura e Pecuária de MS (Famasul) passa a dividir com a Embrapa a realização do evento. Durante a abertura, foi lançado o livro “Carrapatos – protocolos e técnicas para estudo” e apresentado o “Aplicativo Sumário de Touro Nelore – Genplus Embrapa”.