

Irga participa da Expoarroz Tech em Pelotas

Começa nesta terça-feira (14) a Expoarroz Tech, evento que ocorre até quinta-feira (16) em Pelotas, na Zona Sul do Estado. O Instituto Rio Grandense do Arroz (Irga) estará no estande número 43 da feira. A autarquia promoverá ações do Programa de Valorização do Arroz (Provarroz), além de atividades técnicas para os produtores.

No primeiro dia, após a cerimônia de abertura oficial da feira, às 20 horas, no estande do Irga será realizada a assinatura do decreto por parte da prefeita de Pelotas, Paula Mascarenhas, que incluirá a farinha de arroz na merenda escolar do município. Iniciativa desenvolvida por meio do Provarroz, o programa tem atuado de forma intensa para divulgar, informar e incentivar o consumo e inclusão da farinha de arroz na alimentação da população.

“É mais um passo importante para o programa, uma prova que nosso trabalho pelo Estado vem dando certo. Estamos muito gratos em levar as atividades do Provarroz para tantos municípios. Inserir o coproduto farinha de arroz na merenda dos estudantes pelotenses é mais uma comprovação que estamos no caminho correto”, declara a coordenadora do Provarroz, Camila Pilownic Couto.

As prefeituras de Jaguarão, Capivari do Sul e Camaquã já aderiram à utilização da farinha de arroz na merenda escolar. O trabalho do Provarroz segue agora a outras cidades para a inclusão da farinha de arroz nas escolas municipais. Atualmente, estão sendo realizados contatos com Santana do Livramento, Quaraí e Alegrete.

Na sequência, ocorrerá um coquetel para o público na feira, com receitas à base de arroz e farinha de arroz, elaboradas pelo chef Marcio Avila do Bistrô Pelotense.

Na quarta-feira, a partir das 14h30min, na carreta da Agas na feira, a nutricionista do Irga, Carolina Pitta, irá ministrar a oficina “Receitas com Farinha de Arroz”. A atividade elaborada pela nutricionista objetiva demonstrar na prática o passo a passo de receitas à base do cereal e seus coprodutos. Além de abordar a importância, propriedades e benefícios do consumo do arroz e seus derivados para a saúde, Carolina também irá dar dicas culinárias, desmistificar e sanar dúvidas em torno do grão.

Às 16 horas, no auditório principal (palco 1), o engenheiro agrônomo e pesquisador da Seção Pós-Colheita do Irga Fernando Fumagali Miranda será o moderador do painel “Qualidade de Arroz”, promovido pelo instituto. O painel terá a participação do professor da Universidade Federal de Pelotas (UFPel) Dr. Nathan Vanier, que abordará o tema “Qualidade de arroz na era da fake news e ações para fortalecimento da cadeia produtiva” e de Bárbara Reichert, doutora em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, mestra e farmacêutica pela Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), que discutirá o assunto “Falsificação de produtos formulados e análises de arroz para determinação de agrotóxicos e micotoxinas”.

“Os assuntos propostos para o painel promovido pelo Irga são atuais e relevantes, onde poderemos tirar várias dúvidas com relação a resíduos e contaminantes nos grãos de arroz, seus limites tolerados, o que é fato e o que é “fake”, ajudando no

fortalecimento da cadeia produtiva orizícola com várias informações pertinentes ao tema”, destaca Fumagali.

Confira a programação completa [aqui](#).

Texto: Taís Forgearini

Assessoria de Comunicação

assessoria-comunicacao@irga.rs.gov.br

(51) 3288-0423