

Bahia fortalece combate à insegurança alimentar

Salvador conta com 35 cozinhas comunitárias e solidárias

Com a inauguração da Cozinha Solidária Rainha das Águas Maria Anita de Carvalho, no bairro do Calabar, o Governo do Estado avança no enfrentamento à fome em Salvador por meio do Programa Bahia Sem Fome. A iniciativa integra o projeto Comida no Prato, que prevê a implantação de 35 cozinhas comunitárias e solidárias na capital, geridas por sete Unidades Gerenciadoras (UGs).

Durante esta semana, o programa já realizou a inauguração e assinatura de termo de colaboração com cinco organizações selecionadas no edital. Já são 25 unidades inauguradas nesta etapa, chegando nos bairros mais necessitados. Com isso, novas inaugurações ainda devem ocorrer na capital ainda neste mês, ampliando o alcance da iniciativa e fortalecendo a Rede de Equipamentos Integrados para o Combate à Fome nos territórios mais vulneráveis.

A unidade inaugurada no Calabar é coordenada pelo Instituto Kemet e funciona em parceria com o terreiro Ungunzo Kessimbi Amaze, que tem à frente a Mameto Alana Carvalho, liderança nascida e criada no bairro, reforçando o papel das organizações comunitárias e dos territórios tradicionais no combate à insegurança alimentar.

As Unidades Gerenciadoras são responsáveis pela articulação, gestão e funcionamento de cinco



Ascom BA

objetivo da iniciativa é garantir refeições gratuitas

cozinhas cada, distribuídas em diferentes pontos estratégicos da cidade — ampliando o alcance da política pública para além dos locais onde ocorrem as cerimônias.

No caso do Instituto Kemet, as cozinhas estão localizadas no Santo Antônio Além do Carmo, Calabar, Itapuã, Fazenda Grande IV e na região da Rótula do Abacaxi.

Segundo o coordenador executivo do Instituto Kemet e presidente do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de Salvador (COMSEA), Mosar Santos, a ampliação da atuação da organização representa um avanço significativo. “Em 2024, a gen-

te tinha apenas um ponto de cozinha. Agora, com o novo edital, passamos a gerenciar cinco cozinhas em Salvador, em territórios estratégicos da cidade. São espaços que vão produzir e distribuir até 1.200 refeições, três vezes por semana, garantindo alimentação para quem mais precisa”.

Mosar também ressaltou que a iniciativa vai além da oferta de refeições, ao promover inclusão social e acesso a direitos. “Estamos beneficiando principalmente mulheres negras, mães solo, população em situação de rua, população LGBTQIAPN+ e pessoas em situação de vulnerabilidade”. De acordo com o coor-

denador-geral de Ações Estratégicas de Combate à Fome, Tiago Pereira, Salvador concentra o maior volume de investimentos e de equipamentos entre todos os municípios contemplados pelo edital. “As organizações de Salvador são as que recebem o maior investimento e o maior número de cozinhas em todo o estado. Isso reflete o tamanho do desafio que temos na capital e o compromisso do Governo da Bahia em enfrentá-lo com prioridade”, destacou.

As cozinhas comunitárias e solidárias funcionam como espaços de produção e distribuição de refeições gratuitas.

Paraíba impulsiona turismo e promove experiências na WTM Latin America

A Paraíba apresenta ao mercado turístico nacional e internacional um portfólio de experiências autênticas, sustentáveis e conectadas à identidade local durante a WTM Latin America 2026, realizada desta terça-feira (14) até quinta-feira (16), em São Paulo. A participação integra as ações estratégicas da Empresa Paraibana de Turismo (PBTur) e da Secretaria de Estado de Turismo e Desenvolvimento Econômico (Setde), em parceria com a Associação Brasileira da Indústria de Hotéis (ABIH), com foco na ampliação do fluxo de visitantes nas 14 regiões turísticas do estado.

Considerada uma das principais vitrines do setor na América Latina, a WTM Latin America reúne milhares de profissionais da cadeia turística, incluindo



Ascom PB

A participação integra as ações da Empresa de Turismo

operadoras, companhias aéreas, redes hoteleiras e destinos de diferentes países.

No estande da Paraíba, a proposta é despertar conexões por meio de experiências sensoriais que valorizam a cultura e a

identidade do estado. A gastronomia regional assume papel de destaque, apresentando sabores e ingredientes tradicionais que traduzem a diversidade cultural paraibana e reforçam o turismo de experiência como diferencial

competitivo. A agenda comercial também ganha força durante o evento, com rodadas de negócios e reuniões bilaterais que aproximam o destino de operadoras, empresas aéreas e representantes do setor hoteleiro.

Para o presidente da PBTur, Ferdinando Lucena, a atuação do estado acompanha as transformações do setor turístico mundial. Segundo ele, a Paraíba tem apostado em um modelo alinhado ao turismo regenerativo, que valoriza as comunidades locais e promove experiências autênticas aos visitantes.

A secretária da Setde, Marianne Góes, destaca que a combinação entre diversidade de experiências, identidade cultural e compromisso com a sustentabilidade.

Piauí realiza intercâmbio com Santa Catarina

A Secretária do Meio Ambiente e Recursos Hídricos do Piauí (Semarh) deu mais um passo estratégico no fortalecimento do monitoramento climático no estado. Em agenda técnica realizada em Santa Catarina, durante a semana passada, representantes da pasta buscaram aprimorar conhecimentos e alinhar tecnologias que vão impactar diretamente a produção rural e a gestão ambiental no Piauí.

O diretor de Tecnologia da Informação, André Nogueira, e o consultor em climatologia, Pedro Aderaldo, visitaram a empresa responsável pelo fornecimento de dez estações agrometeorológicas adquiridas pelo Governo do Estado, além da Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (Epagri), em Palhoça (SC).

A missão teve como foco central o fortalecimento da capacidade técnica da equipe da Semarh, especialmente nas áreas de manutenção dos equipamentos, operação de softwares e qualificação dos processos de coleta, análise e disseminação de dados meteorológicos. A iniciativa busca garantir que as informações climáticas produzidas cheguem de forma mais eficiente, clara e acessível à população, em especial aos pequenos produtores rurais, que dependem diretamente desses dados para planejar e proteger suas atividades.

Para o climatologista Pedro Aderaldo, a qualificação técnica é fundamental para transformar dados em soluções práticas. “Estamos avançando não apenas na aquisição de equipamentos, mas principalmente na capacidade de interpretar e transformar esses dados em informações úteis para o produtor rural. Isso significa mais segurança nas decisões, melhor planejamento e redução de perdas causadas por eventos climáticos”, destacou. Para a Semarh, a implantação das novas estações agrometeorológicas e o intercâmbio técnico representam um avanço significativo para o monitoramento climático no Piauí. Com dados mais precisos e atualizados, o Estado amplia sua capacidade de gerir recursos hídricos, apoiar o setor produtivo e atuar na prevenção de eventos extremos, como secas e chuvas intensas.