

Produtos típicos de festas juninas ganham destaque na Ceapi

— Durante o período festivo, esses produtos são utilizados como matéria-prima para delícias como bolo, torta, maçã do amor, creme e cocada.

Juliana Diniz



Macaxeira (Foto:Divulgação)

Batata doce, macaxeira, maçã, milho verde, amendoim e coco são alguns dos produtos indispensáveis para as tradicionais festas juninas e também têm destaque na Central de Abastecimento do Piauí (Ceapi). Durante o período festivo, esses produtos são utilizados como matéria-prima para delícias como bolo, torta, maçã do amor, creme e cocada.

De acordo com o diretor presidente da Ceapi, há uma perspectiva de crescimento nas vendas em relação ao mesmo período do ano passado. “Segundo o levantamento realizado pela Diretoria Técnica e Operacional, em junho de 2011 foram comercializados 32.961,2 toneladas de produtos. Este

ano, acreditamos que haverá um crescimento em torno de 5 e 7%”.

A permissionária do maior mercado de distribuição de hortifrutis do estado, Luzinete Oliveira, que comercializa no galpão do Cheiro verde, macaxeira, maçã e batata doce há mais de oito anos no mercado, “essa é uma época de ótimas vendas, pois as festas juninas dão uma aquecida no mercado e as vendas aumentam consideravelmente. Nesse período, todo mundo se reúne e organiza uma festa junina. Já se tornou uma tradição em nosso Estado, assim como em todo o Nordeste, e essas confraternizações acabam impulsionando a comercialização dos produtos típicos dessa época”, explica Luzinete.

Amendoim e coco são comercializados em diversos boxes e bancas da Central de Abastecimento do Piauí e também tem bastante saída neste período. A vendedora Alberina Matos Batista afirma que a venda dos seus produtos, no mês de junho, triplicam. “O amendoim tem diversos usos, transformando-se em verdadeiras guloseimas de dar água na boca. Neste mês, os pés de moleque, cocadas, bolos e tortas que utilizam o cereal são muito disputados e ganham destaque”, afirma ela que trabalha com esses produtos há mais de sete anos na Ceapi.

Ananias José da Paixão, que tem uma banca de hortifrutis no galpão do Abacaxi na Ceapi, diz que

“essa é a época do ano em que mais vendo. Trabalho com a maçã, matéria prima básica da famosa maçã do amor, e com o milho que, nas festas juninas, é consumido de diversas formas: cozido ou assado, na espiga, na forma de pamonha ou de mingau, além de ser utilizado como matéria prima de bolos, sorvetes e pudins”.



Festival de Inverno

NOTÍCIAS 2

LEIS E
DECRETOS 3PORTARIAS E
RESOLUÇÕES 14LICITAÇÕES
E CONTRATOS 15

OUTROS 21

NOTÍCIAS 23

CAMPANHAS 24



FICHA TÉCNICA

GOVERNADOR DO ESTADO DO PIAUÍ

Wilson Nunes Martins

VICE-GOVERNADOR

Antonio José de Moraes Souza Filho

SECRETARIA DE GOVERNO **Wilson Nunes Brandão**

SECRETARIA DA FAZENDA **Antonio Silvano Alencar de Almeida**

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA **Átíla de Freitas Lira**

SECRETARIA DA SAÚDE **Ernani de Paiva Maia**

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA **Robert Rios Magalhães**

SECRETARIA DA ADMINISTRAÇÃO **Paulo Ivan da Silva Santos**

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL **Rubem Nunes Martins**

SECRETARIA DO PLANEJAMENTO **Antonio Cezar Cruz Fortes**

SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE
E RECURSOS HÍDRICOS **Dalton Melo Macambira**

SECRETARIA DAS CIDADES **Merlong Solano Nogueira**

SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO
ECONÔMICO E TECNOLÓGICO **Warton Francisco Neiva de Moura**

SECRETARIA DO TRABALHO
E EMPREENDEDORISMO **Larissa Mendes Martins Maia**

SECRETARIA DA ASSISTÊNCIA
SOCIAL E CIDADANIA **Francisco Guedes Alcoforado Filho**

SECRETARIA DA JUSTIÇA
E DOS DIREITOS HUMANOS **João Henrique Ferreira de Alencar Pires Rebelo**

SECRETARIA DA INFRAESTRUTURA **José Dias de Castro Neto**

SECRETARIA DOS TRANSPORTES **Antonio Avelino Rocha de Neiva**

SECRETARIA DO TURISMO **Marco Aurélio Bona**

SECRETARIA DE DEFESA CIVIL **Luiz Ubaraci de Carvalho**

SECRETARIA PARA INCLUSÃO
DA PESSOA COM DEFICIÊNCIA **Helder Sousa Jacobina**

SECRETARIA DE MINERAÇÃO, PETRÓLEO
E ENERGIAS RENOVÁVEIS **Cláudio Tadeu Fonseca Maia**

PROCURADORIA GERAL DO ESTADO **Kilderi Ronne de Carvalho Souza**

CHEFE DO GABINETE MILITAR **Sérgio Moura Lopes**

DIRETOR DO DIÁRIO OFICIAL **Antonio Orison Rocha Mascarenhas**

TABELA DE PREÇOS

Preço da Linha - R\$ 3,50: para linhas de 10 cm de largura, fonte 10
63 (sessenta e três) caracteres

ASSINATURA SEMESTRAL DO DIÁRIO OFICIAL

Sem remessa postal - R\$ 178,00
Com remessa postal - R\$ 261,00

ASSINATURA ANUAL DO DIÁRIO OFICIAL

Sem remessa postal - R\$ 306,00
Com remessa postal - R\$ 499,00

PREÇO DO DIÁRIO OFICIAL

Número Avulso até 30 dias - R\$ 2,50
Exemplar Superior a 30 dias (busca) - R\$ 3,50
Exemplar Superior a 30 dias (busca) e xerox autenticada - R\$ 7,00

PAGAMENTO NA ENTREGA DA MATÉRIA

IMPORTANTE: Os originais não serão aceitos com rasuras ou palavras ilegíveis e devem ser entregues digitados em papel formato ofício e em meio magnético (CD ou Pen Drive), sem espaço, de um só lado.

HORÁRIO DE RECEBIMENTO DE EXPEDIENTE PARA PUBLICAÇÃO:
de 2ª a 6ª feiras de 7:30 às 13:30h.

SECRETARIA DE GOVERNO - ESCRITÓRIOS E OFICINAS

Praça Marechal Deodoro, 774 - Telefones: (86) 3221-3531 / 3215-4500

DIÁRIO OFICIAL ON-LINE
Compromisso com a Ética
e a Transparência

www.DIÁRIO OFICIAL.pi.gov.br

Sesapi divulga resultado do teste seletivo para o Festival de Inverno — O candidato aprovado será convocado para assinatura do contrato, imediatamente após o resultado final da seleção.

Flávio Moura



Festival de Inverno, em Pedro II (Foto:Divulgação)

A Secretaria de Estado da Saúde (Sesapi) divulgou, na manhã desta segunda-feira (4), o resultado da seleção de médicos, enfermeiros e técnicos em enfermagem, via teste seletivo para contratação temporária de quatro dias, para atuação em assistência em saúde, durante o Festival de Inverno de Pedro II. O evento acontece nesta semana, de 7 a 10 de junho.

O candidato aprovado será convocado para assinatura do contrato, imediatamente após o resultado final da seleção. “Este resultado tem caráter provisório, uma vez que, segundo o edital, os demais candidatos são amparados para entrarem com recursos, a partir das 14h desta segunda (4). O resultado final, por sua vez, será divulgado nesta terça-feira (5)”, explicou Leonardo o assessor jurídico da Sesapi.

Os candidatos que foram aprovados dentro das vagas diretas devem procurar a comissão organizadora do teste no mesmo local onde aconteceram as entrevistas: prédio anexo da Sesapi, em frente ao Hospital Infantil Lucídio Portela. A recusa injustificada da assinatura do contrato faculta a Sesapi a convocar os classificados remanescentes, na ordem de classificação.