



Edição #197 | 02 de fevereiro de 2021

Este boletim é um oferecimento dos seguintes parceiros:



Seja você também um incentivador da informação de qualidade, associe sua marca a este boletim diário. Mais detalhes em comercial@seafoodbrasil.com.br

Editorial

Pescado e segurança alimentar

A pesca e a aquicultura têm uma importância crítica para a segurança alimentar global, bem como para a recuperação da crise da Covid-19. Esta foi a fala do diretor-geral da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), QU Dongyu, na abertura da 34ª sessão do Comitê de Pesca da FAO (COFI) - que começou ontem de forma online e seguirá até 05/01.

O diretor-geral convidou ainda os membros da FAO a aproveitarem a COFI 34 para discutir como a produção, processamento, comércio e consumo de alimentos aquáticos podem ser transformados como parte de uma transformação mais ampla dos sistemas agroalimentares, tornando-os mais sustentáveis, resilientes e inclusivos. Segundo ele, aliar o turismo, o fomento ao consumo infantil e novos sistemas de produção mais eficientes são as chaves para o pescado alcançar esta missão.

Boa leitura!



Fabi Fonseca
Jornalista, repórter da plataforma
Seafood Brasil



Ricardo Torres
Jornalista especializado em pescado,
editor da plataforma Seafood Brasil

Destaque

Pesca reduz variabilidade genética



Espécies que “são alvo de pesca comercial têm menos diferenciação” genética, o que se pode refletir na sua “gestão e conservação” em meio ao aquecimento global. A conclusão é de David Abecassis, um dos quatro autores de um trabalho de pesquisa que analisou informações

sobre a variabilidade genética de mais de 170 espécies de peixes marinhos de todo o mundo, disponível em mais de 200 artigos científicos publicados durante a última década.

À [agência de notícias Lusa](#) o pesquisador sustentou que **uma maior diversidade genética implica uma “maior capacidade de adaptação” às diferenças no meio**, enquanto as populações que apresentam mais semelhanças genéticas perdem essa capacidade, podendo “tornar-se menos resilientes às alterações climáticas”, como a capacidade para se adaptar ao “aumento ou diminuição de temperatura, aumento de CO² ou ph na água”, sustentou David Abecassis.

Para ilustrar os resultados, Abecassis deu como exemplo a pesca da sardinha em Portugal, cujo estoque se reduz, enquanto outras populações, como a do Marrocos, ocupam esse habitat. Assumindo que a população do norte de África é geneticamente diferente da existente nas águas algarvias, o investigador apontou que ao deslocar-se para o sul de Portugal, vai fazer desaparecer essa variabilidade tornando tudo “mais homogêneo” O estudo intitulado 'Reduced Global Genetic Differentiation of Exploited Marine Fish Species' assinado por Miguel Gandra, Jorge Assis, Manuel Ramos Martins e David Abecassis foi publicado na revista 'Molecular Biology and Evolution'.

Noticiário geral

Política e economia



A eleição de Arthur Lira e Rodrigo Pacheco, apoiados pelo governo de Jair Bolsonaro, aumenta a temperatura política do Congresso. Apesar de [pregar união dos parlamentares em seu discurso](#), o primeiro ato de Lira à frente da Câmara causou revolta na oposição: ele indeferiu o registro de candidatura do bloco adversário, de Baleia Rossi

(MDB-SP), sob alegação de que o PT perdeu por seis minutos o prazo estipulado para registrar no sistema seu apoio a Baleia. De fato, o partido só conseguiu registrar seu apoio após o prazo por meio de uma extensão concedida pelo agora ex-presidente, Rodrigo Maia. O PT contesta, afirmando que uma deficiência no sistema o impediu de cumprir o prazo.

Na prática, a decisão de Lira excluiu praticamente todos os adversários de cargos do comando da Casa, trocando-os por aliados, como explica a [Folha](#). Além do cargo de presidente, a cúpula da Câmara é formada por outros seis postos — 1ª e 2ª vices-presidências, 1ª, 2ª, 3ª e 4ª secretarias. Esse colegiado de sete deputados é responsável por todas as decisões administrativas da Câmara e também por algumas políticas, como o encaminhamento de representações contra deputados. “Em sua decisão, Lira adotou entendimento que, se mantido, rebaixa o PT do terceiro posto mais importante, a primeira-secretaria, para o último, a quarta-secretaria. Já PSDB e Rede, que também integravam bloco adversário a Lira, perdem os postos a que teriam direito (segunda e quarta secretarias)”, indica o jornal. No início da madrugada, os parlamentares prometeram recorrer ao STF.

A colunista da Globo News Andreia Sadi afirma no [G1](#) que a vitória de Lira já pressiona o Palácio do Planalto por acomodação nos ministérios. Segundo ela, a primeira promessa do Planalto ao Centrão seria entregar o Ministério da Cidadania ao Republicanos, partido da base de Lira. O favorito para o posto seria o deputado federal Marcio Marinho (PRB-BA). Com a dança das cadeiras, Onyx Lorenzoni, hoje na Cidadania,

deve migrar para a Secretaria-Geral da Presidência da República, que fica no Palácio do Planalto.

Já Pacheco teve posse mais tranquila. Escolhido por Davi Alcolumbre (DEM-AP) para sucedê-lo na presidência do Senado, teve simpatia de líderes de diversos partidos pelo então líder da Casa. A proximidade de Alcolumbre com o presidente Jair Bolsonaro, com lideranças governistas, como PP, PSD e Republicanos, e de oposição, como PT e PDT, assegurou um apoio abrangente a Pacheco.

Após a posse dos novos presidentes, **o empresariado já reforçou o pedido para colocar em votação e aprovar pautas consideradas urgentes, em especial as reformas tributária e administrativa.** “Apenas com a implementação de reformas estruturais será possível reduzir o Custo Brasil, melhorar o ambiente de negócios do País, atrair investimentos e gerar mais empregos e renda para a população”, disse à [Agência Brasil](#) o presidente da Confederação Nacional da Indústria (CNI), Robson Braga de Andrade.

No mercado financeiro, o Ibovespa Futuro abriu em alta nesta terça-feira (2) com os investidores esperançosos de que a vitória de Lira e Pacheco para a presidência do Senado ajude a destravar a pauta liberal do Ministério da Economia, indica o Infomoney. [Analistas do mercado](#) falam inclusive em “derrota incontestável” de Maia, apontado por integrantes do governo como alguém que dificultou a tramitação das reformas.

Covid-19

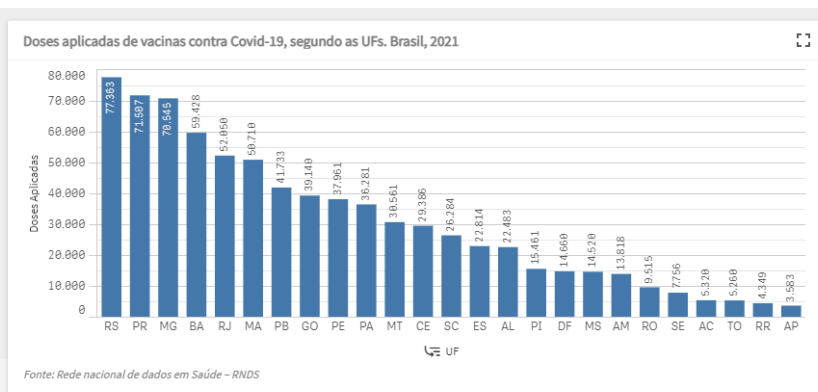
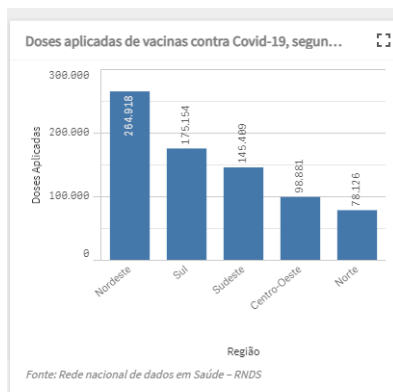
A vacina Sputnik V, desenvolvida pelo instituto russo de pesquisa Gamaleya para a Covid-19, teve eficácia de 91,6% contra casos sintomáticos da doença, segundo resultados preliminares publicados nesta terça-feira (2) na revista científica “The Lancet”, uma das mais respeitadas do mundo. A eficácia contra casos moderados e graves da doença foi de 100%. As informações foram publicadas pelo [G1](#).

A vacina também funcionou em idosos: uma subanálise de 2 mil adultos com mais de 60 anos mostrou eficácia de 91,8% neste grupo. Ela também foi bem tolerada nessa faixa etária. A vacina é a quarta a ter resultados publicados em uma revista, depois de Pfizer/BioNTech, Oxford/AstraZeneca e Moderna. Quando isso acontece, significa que os dados foram revisados e validados por outros cientistas.

Em São Paulo, 5,4 mil litros de Insumo Farmacêutico Ativo (IFA) devem chegar até a noite de quarta-feira (3), informou a Agência Brasil. O governo paulista ainda irá receber, até o dia 10 de fevereiro, uma segunda carga do insumo, que soma mais 5,6 mil litros. Com esses 11 mil litros de IFA, o Instituto Butantan diz que será possível produzir 17,3 milhões de

doses da vacina. Segundo o diretor do Butantan, Dimas Covas, essas 17,3 milhões de doses da vacina começarão a ser entregues ao Ministério da Saúde a partir do dia 25 de fevereiro. Além desses 11 mil litros, Dimas Covas disse que o Instituto Butantan já encaminhou à China um novo pedido para receber mais 8 mil litros do IFA. Até este momento, o instituto já recebeu 10,8 milhões de doses, sendo que 6 milhões delas chegaram prontas. Desse total, o Butantan já encaminhou 8,7 milhões de doses para o Ministério da Saúde.

Um estudo publicado pela revista "Anesthesia" aponta que a melhora no atendimento hospitalar em geral reduziu o índice de mortalidade nas UTIs em mais de um terço desde os primeiros meses da pandemia, mas esse progresso pode ficar estagnado. A mortalidade por Covid-19 em UTIs diminuiu 36% em outubro, indica o estudo, realizado com mais de 43 mil pacientes em vários países. Segundo análise anterior feita pelos autores, divulgada em julho, a mortalidade global dos pacientes com a doença em UTIs passou de quase 60% no fim de março para 42% no fim de maio.



O Ministério da Saúde disponibilizou uma ferramenta com informações sobre o registro das doses aplicadas da vacina. Os dados sobre as coberturas vacinais podem ser acessados por meio de um [painel online, no LocalizaSUS](#). Os dados do ministério, abastecidos pelos municípios, mostram que, até o momento, foram aplicadas 679.893 doses, de um público-alvo, nessa etapa de vacinação, de 77.219.266 pessoas.

O balanço do Ministério da Saúde divulgado sobre o número de pessoas que não resistiram à Covid-19 no Brasil subiu para 225.099. Em 24 horas, foram registradas 595 mortes. Há ainda 2.866 óbitos em investigação no país. O total de pessoas infectadas pelo coronavírus desde o início da pandemia chegou a 9.229.322. Em 24 horas, foram confirmados pelas autoridades sanitárias 24.591 novos casos. De acordo com o [consórcio de veículos de imprensa](#), a média móvel de mortes no Brasil nos últimos 7 dias foi de 1.062. Já são 12 dias com essa média acima da marca de 1 mil. A variação foi de +10% em comparação à média de 14 dias atrás, indicando tendência de estabilidade nos óbitos pela doença.

PESCADO EM ANÁLISE

Aquicultura



Aquaculture in Brazil: past, present and future
Wagner C. Valenti^{a,*}, Helenice P. Barros^b, Patricia Moraes-Valenti^c, Guilherme W. Bueno^d,
Ronaldo O. Cavalli^e

^a *De Pesca (Sea Fisheries) - UNESP, Av. João Dantas Gonçalves s/n, 13084-900, Jaboticabal, SP, Brazil*
^b *Planta de Pesca, AVTA-554, Av. Alameda Manoel, 131 - P.O. Box 1005, 13.022-970, São João do Rio Preto, SP, Brazil*
^c *Núcleo de Pesca, UNESP, Instituto de Oceanografia, Marinha Aquacultura Santos, Rua do Helió, 2, 94212-000, São Vicente, SP, Brazil*

ARTICLE INFO

Keywords:
Aquaculture
Aquaculture history
Production statistics
Production technology
Brazil
Sustainability

ABSTRACT

Aquaculture in Brazil probably started in the 17th century, during the Dutch occupation of the northeastern region. Currently, this activity can be divided into five main sectors, defined by tradition and type of cultured organism: freshwater fish, marine shrimp, mollusks, freshwater prawns and frogs. Production in 2019 was estimated at 800,000 tonnes, representing a gross revenue of US\$ 1 billion. Freshwater fish is predominantly produced, followed by marine shrimp. The main farmed species are Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*), tambaqui (*Colossoma macropomum*) and the Pacific white leg shrimp (*Litopenaeus vannamei*). Other species have great local socio-economic importance. The bulk of production comes from small farms: more than 90% have less than 2 ha. Brazil has more than 200 licensed freshwater fish farms, about 8000 marine shrimp farms, and about 100 aquaculture research institutions. A large domestic market is available for edible fish and shellfish, ornamentals, habitat and hatchery-reared juveniles for bioaquarium systems. The challenge is to develop truly sustainable production systems to support a personal industry. New technologies, including digital devices and simple disruptive innovations, can increase productivity and support the shift to a circular economy, bioeconomy and sustainability supported by science-based innovations and knowledge.

1. Introduction

Brazil is a country of continental dimensions, with an area of 8,547,404 km², politically and administratively divided into 27 federative units: 26 states and one Federal District. These are divided into more than 5500 municipalities. The country is grouped into five geographic regions (North, Northeast, Midwest, Southeast and South), each with its own environmental, economic and social characteristics. Brazil has one of the largest hydrographic basins in the world, containing approximately 15% of all the surface fresh water on the planet and more than 4 million ha of artificial dams and water reservoirs of different sizes. In addition, the country has an extensive coastline (about 7500 km long) with several estuaries and an exclusive economic zone (EEZ) in the Atlantic Ocean of 4,500 km². Most of the Brazilian territory is blessed with year-round warm temperatures. The country also has a large consumer market and a solid scientific community to support aquatic ecosystem sustainable exploitation. Therefore, Brazil has exceptional conditions to develop the production of aquatic organisms.

Aquaculture in Brazil started in the 17th century, but it gained professional status only in the 1970s. Therefore, industrial aquaculture is a relatively young activity in Brazil, with about half a century of existence. The bulk of production comes from small business owners and farms with pond areas of less than 2 ha, similarly to several important producing countries in Asia. The production, value and supply chains (García-Ruiz, 2013) are currently composed of the same elements observed elsewhere. Nevertheless, several elements are fragile, such as technology transfer, extension (advisory) services, availability and easy access to credit, government policies and sectoral legislation.

Catapollini (1996) provided an initial account of aquaculture in Brazil. A comprehensive description was released four years later and was based on information from a network of stakeholders with representatives from all Brazilian states (Valenti et al., 2003). Later, other reviews were made available (Borghetti et al., 2000; Roubicek et al., 2002; Oliveira et al., 2005; Valenti, 2007; Orlino and Valenti, 2009; Santos et al., 2010; Tullare, 2014). In the present article, we obtained inputs from stakeholders of all Brazilian aquaculture production chains

* Corresponding author.
E-mail address: wvalenti@unesp.br (W.C. Valenti), helenicb@unesp.br (H.P. Barros), moraes.valenti@gmail.com (P. Moraes-Valenti), guilherme.wbueno@unesp.br (G.W. Bueno), ronaldocavalli@gmail.com (R.O. Cavalli).
<https://doi.org/10.1016/j.aqurep.2021.100611>
Received 29 July 2020; Received in revised form 5 December 2020; Accepted 18 January 2021
2352-5134/© 2021 The Author. Published by Elsevier B.V. This is an open access article under the CC BY license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Novo artigo publicado pela Elsevier por autores brasileiros esmiúça a evolução da aquicultura no Brasil. O artigo ([que pode ser acessado aqui](#)) foi desenvolvido baseado em literatura recente e por informações concedidas por 77 atores de vários elos da cadeia produtiva da aquicultura brasileira de quase todos os Estados do País. Wagner C.Valenti, Helenice P.Barros, PatriciaMoraes-Valenti, Guilherme W.Bueno e Ronaldo O.Cavalli assinam o texto.

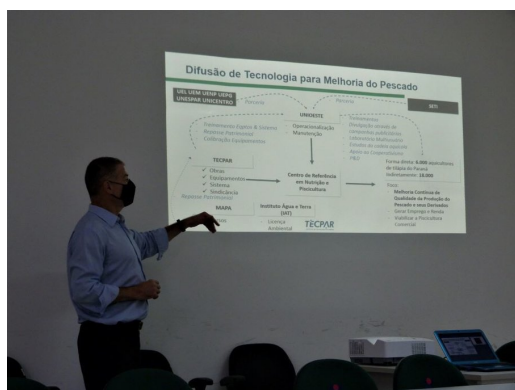
Segundo os autores, a aquicultura no Brasil provavelmente teve início no século 17, durante a ocupação holandesa da região Nordeste. Atualmente, esta atividade pode ser dividida em cinco setores principais, definidos pela tradição e tipo de organismo cultivado: peixes de água doce, camarões marinhos, moluscos, camarões de água doce e rãs. A

produção em 2019 foi estimada em 800 mil toneladas, representando uma receita bruta de US\$ 1 bilhão. O peixe de água doce é predominantemente produzido, seguido pelo camarão marinho. As principais espécies cultivadas são tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*), tambaqui (*Colossoma macropomum*) e o camarão do Pacífico (*Litopenaeus vannamei*). Outras espécies possuem grande importância socioeconômica local.

O grosso da produção vem de pequenas propriedades: mais de 80% têm menos de 2 ha. O Brasil tem mais de 200 mil fazendas de peixes de água doce, cerca de 3000 fazendas de camarão marinho e cerca de 100 instituições de pesquisa em aquicultura. Um grande mercado doméstico está disponível para peixes e crustáceos comestíveis, peixes ornamentais, peixes-isca e juvenis criados em incubadoras para fins de biomitigação. O desafio é desenvolver sistemas de produção verdadeiramente sustentáveis para apoiar uma indústria perene. Novas tecnologias, incluindo dispositivos digitais e inovações disruptivas simples, podem aumentar a produtividade e apoiar a mudança para uma economia circular, bioeconomia e sustentabilidade apoiada por inovações baseadas na ciência e conhecimento.

Berço da tilápia nilótica, o Egito é tema de um artigo publicado no site da Global Aquaculture Alliance (GAA) que busca investigar as razões do aumento da incidência de doenças locais. O Egito é o maior produtor de aquicultura da África, respondendo por dois terços da produção do continente e o terceiro maior produtor de tilápia do mundo, depois da China e da Indonésia. Desde 2000, tem havido um tremendo aumento na produção de peixes, que é principalmente atribuído à mudança de sistemas extensivos e semi-intensivos para sistemas de aquicultura intensivos.

Recentemente, fazendas de peixes experimentaram mortalidade incomum de tilápias durante a temporada de verão. Pesquisas epidemiológicas feitas em 2015 indicaram que 37% das fazendas de peixes nas três mais importantes províncias da aquicultura egípcia - Kafr El Sheikh, Beheira e Sharqia - foram afetadas com a síndrome de mortalidade de verão com uma taxa média de mortalidade de 9,2% e um potencial econômico impacto de cerca de US\$ 100 milhões. Embora se suspeite de uma causa multifatorial, as verdadeiras causas da mortalidade permanecem obscuras.



A Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste) fechou uma parceria com o Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar) para reformar o Centro de Referência em Nutrição e Piscicultura, localizado em Toledo. A obra deve aprimorar os laboratórios e áreas de treinamento, enquanto os processos de gestão e operacionalização ficarão sob responsabilidade do Campus de Toledo. O Tecpar apoiará a operacionalização com treinamento para o uso dos equipamentos e serviços de calibragem.

As parcerias entre [Superintendência de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná \(SETI\)](#), a UNIOESTE e o TECPAR desencadearam o projeto para desenvolvimento e implantação do Centro de Referência em Nutrição e Piscicultura contratado pelo Programa de Apoio ao Desenvolvimento do Setor Agropecuário (PRODESA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O projeto deverá atender diretamente a 6 mil produtores de tilápia do Paraná, com foco na melhoria da qualidade dos pescados da região e o fortalecimento da piscicultura comercial.

O objetivo do projeto é oferecer prestação de serviços relacionados a análises laboratoriais e treinamento aos produtores das regiões Oeste e Sudoeste do Paraná, para que possam ter condições de se fortalecer como empresas e atender à demanda de consumo do mercado.



No Tocantins, [o site do governo estadual](#) traz uma reportagem sobre o andamento dos trabalhos da Câmara Setorial da Piscicultura do Tocantins, formalmente instituída pelo governo local em 2019 com representantes de instituições públicas, privadas e organizacionais e gerida pela Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Aquicultura (Seagro). O objetivo é fortalecer o

segmento produtivo da piscicultura, a fim de oferecer os meios institucionais e sinalizar caminhos para a elevação da produção, de uma forma organizada e sustentável, e assim trazer geração de renda, empregos e qualidade de vida

O secretário executivo da Câmara Setorial da Piscicultura, Thiago Tardivo, diz que a câmara atende desde demandas simples até dúvidas mais complexas. “A intenção é unir esforços e participar ativamente do segmento da piscicultura, criando mecanismo para o desenvolvimento da criação de peixe no Estado”, afirmou Thiago, adiantando que, no próximo dia 8 de fevereiro, será realizada reunião da câmara para tratar da entrada de novos membros, com a eleição para presidente e vice-presidente e planejamento das ações de 2021.

Pesca



A pesca e a aquicultura têm uma importância crítica para a segurança alimentar global, bem como para a recuperação da crise da COVID-19, disse hoje o diretor-geral da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), **QU Dongyu**. O Diretor-Geral falou na abertura da 34ª sessão do Comitê de Pesca da FAO (COFI),

que é o único fórum intergovernamental global onde os membros da FAO se reúnem para revisar e considerar as questões e desafios relacionados à pesca e aquicultura. É a primeira vez que o evento acontece de forma virtual. [Assista aqui à apresentação e a todos os demais painéis do evento, que segue até 05/02.](#)

O evento celebra ainda o Código de Conduta para a Pesca Responsável da FAO, que completou 25 anos no ano passado. Foi adotado pela Conferência da FAO em 1995, como um instrumento de referência, que tem orientado os esforços para a pesca e a aquicultura sustentáveis em todo o mundo. Em suas observações, Qu observou que a pandemia de COVID-19 afetou o setor de pesca e aquicultura por meio de mudanças nas demandas dos consumidores, acesso ao mercado e problemas logísticos relacionados ao transporte e restrições de fronteira. Ele também destacou que a pesca e a aquicultura são essenciais para que a economia mundial se recupere melhor da crise de COVID-19. O diretor-geral convidou os membros da FAO a aproveitarem a COFI 34 para discutir como a produção, processamento, comércio e consumo de alimentos aquáticos podem ser transformados como parte de uma transformação mais ampla dos sistemas agroalimentares, tornando-os mais sustentáveis, resilientes e inclusivos.

No Rio Grande do Sul, o início animador da safra do camarão é tema de uma reportagem do site do [jornal Zero Hora](#). Desde a meia noite desta segunda-feira (1), dezenas de embarcações estão em alto-mar em busca das primeiras unidades de camarão da nova safra. A quantidade capturada impressionou os pescadores e fez automaticamente os preços nas docas do Mercado de Rio Grande baixar. Anteriormente previsto para ficar entre R\$ 30 e R\$40 o preço do quilo, agora está sendo vendido entre R\$ 25 e R\$ 28.

A expectativa para a safra deste ano é boa em toda a região. O secretário da Pesca em Rio Grande, Bercílio da Silva, explicou que a salinização nas águas da Lagoa dos Patos ocasionou um bom crescimento do camarão. Com isso, a expectativa é de que as mais de 3 mil famílias que tem seu sustento ligado ao crustáceo possam ter um bom período pela frente. Os pescadores tem até 31 de maio para a captura do crustáceo, quando termina a permissão legal para a atividade. Após isso, inicia-se o período de defeso. A projeção da secretaria de pesca é de que sejam capturados mais de 3 milhões de quilos de camarão.

Nos Estados Unidos, as associações de pesca comercial exigem voz no planejamento de conservação do novo presidente, Joe Biden. Grupos que representam uma variedade de setores de pesca e causas ambientais emitiram respostas ao plano climático do presidente dos EUA Joe Biden, que inclui um plano para comprometer 30% das terras e águas dos EUA para a conservação até 2030. The Seafood Harvesters of America, uma associação que representa organizações pesqueiras comerciais do Alasca ao Golfo do México à Nova Inglaterra, disse esperar que “a administração dê ouvidos à indústria da pesca comercial nas discussões sobre proteção marinha, porque também estamos comprometidos com oceanos saudáveis”, disse o diretor executivo da Seafood Harvesters of America, Leigh Habegger.

Heather Mann, diretora executiva da Midwater Trawlers Cooperative, que representa a pesca de arrasto na costa oeste dos Estados Unidos, disse em um comunicado à imprensa

que a Ordem Executiva de Biden sobre o Combate à Crise Climática em Casa e no Exterior representa uma oportunidade para a indústria ajudar a moldar a conservação do governo objetivos para que alcancem seus objetivos enquanto causam danos mínimos à indústria de frutos do mar.

Indústria

A contaminação em frigoríficos por Covid-19 continua a mobilizar as atenções do noticiário. No Brasil, a **Associação Brasileira de Frigoríficos (Abrafrigo) envio ofício ao governo pedindo a inclusão dos trabalhadores do setor na lista de grupos prioritários para vacinação imediata**. Segundo a Reuters, citada pelo [Beef Point](#), a Abrafrigo defendeu que “a maior vulnerabilidade da indústria de carnes, em face do trabalho intensivo, ambientes fechados e climatizados, exige a intercessão dos ministérios junto às secretarias estaduais de saúde para que procedam à imediata vacinação desta classe industrial”.

A medida poderia beneficiar cerca de 2 milhões de pessoas diretamente empregadas por processadoras de carnes bovina, suína e de aves no Brasil, segundo estimativas da Abrafrigo. As exportações de carne do Brasil geraram 17 bilhões de dólares em vendas no ano passado. De acordo com dados do governo, a carne é a segunda commodity agrícola de exportação mais importante do País –atrás somente da soja, com 28,5 bilhões de dólares em vendas em 2020.

A Abrafrigo disse ao governo que os trabalhadores de frigoríficos estão entre os “mais vulneráveis” ao novo coronavírus. No ano passado, a crise sanitária afetou fortemente as unidades de processamento de carnes do Brasil, levando algumas delas a interromper produção enquanto os funcionários eram testados, o que gerou proibições para vendas à China, principal importadora da commodity.

Nos Estados Unidos, um painel da Câmara liderado pelos democratas está lançando uma investigação sobre surtos de coronavírus em frigoríficos e se a Administração de Segurança e Saúde Ocupacional (OSHA, da sigla em inglês) aplicou adequadamente as regras de segurança do trabalhador. Segundo o [Money Times](#), a Tyson Foods Inc., Smithfield Foods Inc., e JBS USA foram acionadas para darem informações sobre o número de funcionários doentes, fechamentos de instalações, medidas de segurança e políticas de licenças para quando os resultados dos trabalhadores fossem positivos. Quase 54.000 trabalhadores em 569 frigoríficos no Estados Unidos testaram positivo para Covid-19 e pelo menos 270 morreram, disse um parlamentar.

No cenário de preços, a carne bovina brasileira se tornou a mais cara da América do Sul, mas mantém demanda firme no mercado internacional, segundo revela o [Beef Point](#). O Consultor de Agronegócio do Itaú BBA, Cesar de Castro Alves, apontou que o volume exportado de carne bovina deve encerrar janeiro com 114 mil toneladas. As perspectivas para a demanda externa ainda seguem favoráveis e o preço da arroba internacional está ao redor de US\$ 55,00 sendo que no meio do ano passado estava em US\$ 35,00. “Eu acredito que a China vai continuar fazendo a diferença e pode impulsionar ainda mais os valores do gado brasileiro. Porém a grande questão é saber se vamos ter animal para o abate e que justifica os valores elevados”, relata.

O [Uol](#) traz uma reportagem crítica sobre aditivos alimentares, associando-os a alergias, hipersensibilidade e câncer. O texto diz que “os aditivos servem para deixar os alimentos mais ‘atraentes’, conservar o sabor e aumentar a durabilidade. A abordagem consulta Larissa Rodrigues Neto Angélico, professora do Departamento de Ciências da Saúde da FMRP-USP (Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo), segundo a qual nenhum aditivo faz bem para a saúde, mas há uma dificuldade na avaliação devido aos casos subnotificados, que exigem um alto grau de suspeição clínica e a comprovação causal entre a sintomatologia e o aditivo alimentar.

“Os aditivos não têm a função de nutrir e não há, na literatura, referências de benefícios no consumo destes para a saúde. Aliás, existem estudos que correlacionam o consumo desses aditivos com o aumento do risco de efeitos adversos à saúde como a ocorrência de alergias, hipersensibilidade e câncer”, alerta Angélico. Segundo ela, é importante evitar o consumo de alimentos que contenham aditivos, não só pelas reações adversas que podem surgir com seu consumo frequente, mas também por geralmente eles virem associados a outros ingredientes, como alto teor de gordura, açúcar e sódio.

O contraponto vem com Isabela Rosier Olimpio Pereira, farmacêutica, doutora em Ciência dos Alimentos e professora de farmácia da Universidade Presbiteriana Mackenzie, segundo a qual todos os aditivos que têm permissão para serem usados no Brasil são considerados seguros pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e passaram por estudos toxicológicos, garantindo sua segurança dentro das dosagens recomendadas. “A diferença entre o remédio e o veneno é a dose. Algumas pessoas podem ser mais sensíveis e desenvolver algum tipo de reação a alguns aditivos”.

Varejo

O aumento dos preços do pescado comercializado nos mercados municipais em Belém acendeu um alerta na Secretaria Municipal de Economia (Secon), informa a [Rede Pará](#). Para garantir o abastecimento do peixe e consequente equilíbrio no valor do

alimento durante a Semana Santa, a Secon promoveu uma reunião ontem com a Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (Sedap) e o Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (Dieese-PA). Pelo terceiro mês consecutivo a maioria das espécies de pescado comercializada nos mercados municipais de Belém obteve alta de preço.

“Apesar da alta do pescado ser comum no primeiro semestre do ano, devido aos fatores climáticos, períodos de defesos e o aumento dos produtos básicos para a captura do peixe, temos que buscar políticas de controle emergencial para que não haja desabastecimento ou especulações na comercialização do pescado durante a Semana Santa, momento de maior consumo do produto pela população de Belém”, explica o secretário municipal de Economia, Apolônio Brasileiro.

Estudo conjunto entre a Prefeitura de Belém e o Governo do Estado para avaliar a necessidade de decretos municipal e estadual para controlar a saída do peixe para outras regiões do país, conversas com os agentes diretos envolvidos, como os representantes dos balanceiros e os peixeiros do município, além de avaliações sanitárias e de saúde para analisar a possibilidade de realização das tradicionais Feiras do Peixe em Belém, foram alguns itens debatidos. “Diante dessa situação de Pandemia, estamos estudando qual será o melhor método para a comercialização do pescado na Feira do Produtor, se da maneira convencional, com a média de 10 pontos de vendas em Belém, ou através do sistema drive thru e delivery”, explica o coordenador de Aquicultura da Sedap, Allan Pragana.

No Ceará, o [governo local](#) realiza até esta terç-feira (02/02) a Feira Agroecológica e Solidária de Fortaleza On-line, que reúne 60 itens, incluindo hortifrutigranjeiros, doces,

mudas e itens de artesanato. A retirada dos produtos acontece na quinta-feira (9), na sede do Cetra em Fortaleza e o pedido mínimo é de R\$ 30,00. Entre os itens estão filés de tilápia produzidos por agricultores familiares do Estado, bem como hortaliças e ervas medicinais, frutas, galinha caipira e mel de abelha.



Um novo formato-piloto de supermercado criado pelo Carrefour em Taiwan para operar no interior de edifícios

de escritórios é tema de uma [reportagem do site Grande Consumo](#). A loja automatizada, em Taipei, tem apenas 9m² de superfície e abriga cerca de 600 referências selecionadas para atender às necessidades dos trabalhadores do escritório onde opera.

A oferta inclui categorias como snacks, frutas, padaria, produtos refrigerados e congelados. Além disso, inclui uma variedade de produtos não alimentares, como máscaras ou calçado. No entanto, a proposta comercial do estabelecimento é flexível, de forma que a sua oferta pode ser modificada a qualquer momento para responder às novas necessidades dos clientes. Entre as principais características desse novo formato está o fato de as etiquetas nas prateleiras serem eletrônicas, o que elimina a necessidade de ajustes manuais. Além disso, possui uma máquina de autopagamento que aceita cartões físicos e pagamentos móveis. Em contraste, a opção de pagamento em dinheiro não está disponível.

Food Service



Com publicações nas capas e páginas internas dos dois principais jornais de São Paulo, a Associação Brasileira dos Bares e Restaurantes (Abrasel) pressiona o governador João Doria a rever as restrições ao funcionamento de bares e restaurantes. Ontem, [Doria fez uma sinalização clara ao segmento](#) de que pode abrandar as medidas do Plano São Paulo, o que é visto com alguma descrença pelo setor. “Para nós, a situação atual é dramática, trágica. Então, toda notícia que nos dê um pouco de fôlego é bem-vinda, mas as pessoas estão descrentes. Marcamos

um protesto para amanhã (terça-feira) e ninguém quer desistir”, disse ao [Estadão](#) o presidente do conselho estadual da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes de São Paulo (Abrasel-SP), Percival Maricato.

A [Folha](#) indica que até quarta (3) o governo Doria deverá fazer um anúncio oficial com medidas de ajuda ao setor. O secretário de Turismo do estado, Vinicius Lummertz, confirmou ao Painel S.A. que está trabalhando no assunto. Segundo Fernando Blower, diretor da ANR (associação do setor), a principal reivindicação é a liberação das restrições de funcionamento, mas eles também pedem alívio na alta do ICMS e Refis.

Empresários e funcionários do setor de bares e restaurantes pretendem se reunir no vão do Masp, na Avenida Paulista, às 15 horas desta terça-feira, 2. O ato, que já estava marcado antes da indicação do governo, dá sequência às manifestações do setor contra as

restrições impostas pelo governo em razão da pandemia da Covid-19. “Este setor está pagando uma conta desproporcional e injusta em nome do bem coletivo”, diz trecho do texto que convoca o público a participar do protesto.



Na sexta, 22/01, um grupo de entidades, empresários e trabalhadores do setor fez uma manifestação perto do Palácio dos Bandeirantes e conseguiu se reunir com secretários do governo estadual: a Secretária de Desenvolvimento Econômico, Patricia Hellen, o Secretário de Saúde, Jean Gorinchteyn, o Secretário de Turismo Vinicius Lummertz e vários técnicos das 3 secretarias. Já na quarta-feira passada (27/01), uma manifestação na Av. Paulista teve cerca de 500

participantes.

Depois de ser acusada por dois clientes de não fornecer atum em seus sanduíches de atum, o Subway se defendeu de acusações e garantiu que só serve atum “100% natural”. Em comunicado enviado à [NiT](#), a Subway garante que “não existe qualquer verdade por detrás das acusações da queixa feita na Califórnia”. E acrescenta: “a receita da Subway é composta por atum 100% natural, misturado com maionese que é posteriormente servido nas subs, wraps e saladas feitas a pedido para serem apreciadas pelos nossos clientes”. O processo que deu entrada num tribunal norte-americano afirma que o atum foi testado em laboratório e que se trata “de diferentes misturas que não constituem atum, misturadas de forma a imitar a aparência de atum”. Como nota o “Washington Post”, que revelou o processo, não chega a ser especificado o que alegadamente haveria no lugar do atum.

“Infelizmente, este processo judicial é parte de uma moda entre alguns advogados que resolveram perseguir a indústria alimentar, numa tentativa de ganhar nome e reputação. A Subway vai defender-se vigorosamente contra este esforço de prejudicar a sua reputação e a dos seus produtos de alta qualidade, que os seus franchisados oferecem diariamente a clientes em todo o Mundo, pretendendo combater estes ataques com todos os meios legais ao seu dispor”, assegura a marca, acrescentando que leva “muito a sério” a qualidade dos produtos e que, na Europa em particular, os restaurantes Subway “têm atum certificado, pescado segundo as normas”.