



# BOLETIM



**Edição #376 | 28 de outubro 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](mailto:comercial@seafoodbrasil.com.br)

## Editorial

### Onde estamos errando?

Às vésperas da COP 26, a terceira edição do estudo “Who Cares, Who Does?”, da Kantar Worldpanel, apresentou um dado preocupante sobre a relação dos consumidores com o meio ambiente. De acordo com o trabalho, 71% dos brasileiros têm pouco ou nenhum interesse pelos desafios ambientais do planeta e não estão fazendo nada para mudar esta postura.

O alarme provocado pelo percentual, que aumentou em relação ao estudo anterior, em um ritmo oposto ao de outros países, deve causar questionamentos a quem entende a importância do meio ambiente e crê ser possível um desenvolvimento mais sustentável. Afinal, se 7 de cada 10 brasileiros não conseguem ter essa percepção, há um problema a ser resolvido. E é possível que ele também seja de comunicação.



**Fabi Fonseca**  
Jornalista,  
repórter da  
plataforma  
Seafood Brasil



**Leandro Silveira**  
Jornalista,  
repórter e  
analista de  
cenários



**Ricardo Torres**  
Jornalista, editor  
da plataforma  
Seafood Brasil

APOIO:



## Destaque

### Aquicultura orgânica no topo do pequeno agro



**Márcia Kafensztok, proprietária da Primar Aquacultura, em Tibau do Sul (RN), venceu a 4ª edição do Prêmio Mulheres do Agro, organizado pela Bayer e Associação Brasileira do Agronegócio (Abag), na categoria pequena propriedade.** O prêmio foi divulgado nesta quarta-feira, por meio de uma live da Globo Rural com todas as ganhadoras em diferentes categorias.

A empresária relembrou sua trajetória, desde a formação em design até a decisão de manter o negócio criado pelo marido Alexandre Wainberg depois de sua morte. “Não tive coragem de acabar com negócio, achava muito bonita a dedicação à aquacultura e decidi aprender para dar continuidade”, diz no vídeo da live, que pode ser [assistido neste link](#).

O texto da Globo Rural ressalta que a Primar é a primeira fazenda de aquacultura orgânica certificada do Brasil, que produz camarões e ostras nativas. “Mas mais do que a comercialização em larga escala, Márcia almeja que a Primar se torne um instituto de pesquisa”, diz. “Temos o objetivo de ser uma instituto de pesquisa em aquacultura, mais ainda para ostras nativas, porque projetos assim só existem dois. Nossa laboratório de reprodução de ostras nativas tem sete anos e as pesquisas são todas envolvendo novas espécies, que a gente não domina ainda”, projeta.



## CONJUNTURA

O Comitê de Política Monetária do Banco Central decidiu, por unanimidade, elevar a taxa básica de juros da economia brasileira, a Selic, que estava em 6,25% ao ano, em 1,5%, para 7,75%. Com essa elevação, a taxa chega ao maior nível desde o fim de 2017. No comunicado, o BC já aproveitou para dizer que na próxima reunião, haverá novo aumento de igual magnitude, destacou o [Valor Investe](#).

A decisão vem ao encontro do que os agentes de mercado passaram a esperar depois das más notícias das últimas semanas, como a persistência da inflação atual elevada — com a recente surpresa negativa da parcial do IPCA em outubro —, a piora das projeções do IPCA para 2022, que se distanciam da meta de 3,50%, e a deterioração do risco fiscal.

**A taxa de desemprego fechou o trimestre móvel encerrado em agosto em 13,2%, queda de 1,4% na comparação com o trimestre terminado em maio.** Na comparação anual, o recuo chegou a 1,3% em relação a agosto de 2020. Os dados são da Pnad Contínua Mensal, divulgados pelo IBGE e reproduzidos pela [Agência Brasil](#).

**Já o índice que mede preços ao produtor subiu 0,40% em setembro, menor aumento desde dezembro** e bem abaixo da taxa de 1,89% registrada em agosto sobre julho, mostraram dados do IBGE divulgados pela [CNN Brasil](#). A desaceleração da alta do índice cheio foi puxada pela queda de 16,48% nos preços das indústrias extractivas, que tirou 1,24% da variação do índice completo. Foi a maior queda percentual desde março de 2020 (-17,12%) e a maior variação dentre as atividades destacadas.

Mas a **confiança da indústria voltou a recuar em outubro**, segundo dados divulgados pela FGV. Foi a terceira queda seguida do indicador — que, no entanto, se mantém acima dos níveis pré-pandemia. O recuo foi puxado pela piora das expectativas do setor, diante da inflação, desemprego elevado e instabilidades econômica e institucional persistentes. Neste mês, o **Índice de Confiança da Indústria cedeu 1,2 ponto, a 105,2**, informou o [G1](#).

**Os deputados começaram a discutir na noite de quarta-feira a PEC dos Precatórios, mas a votação ficou para esta quinta.** A proposta, que pode viabilizar o pagamento de R\$ 400 do Auxílio Brasil, precisa de 308 votos para passar na Câmara, em dois turnos. Na terça, o presidente da Câmara, Arthur Lira, já tinha desistido de levar a PEC à votação por não ter garantias de aprovação, lembrou o [UOL](#).

Índice de referência no mercado acionário brasileiro, o Ibovespa encerrou o pregão de quarta-feira com variação negativa de 0,05%, a 106.363,10 pontos. **Já o dólar perdeu 0,33%, a R\$ 5,555 na venda**, antes da divulgação da nova taxa básica de juros, informou o [UOL](#).



# PESCADO EM ANÁLISE

## Aquicultura



O Aquishow na Rede de ontem (27/10) explorou o potencial e os entraves para a expansão da aquicultura no Rio Grande do Sul com duas convidadas: Renata Melon Barroso Bertolini, chefe da divisão de aquicultura e pesca da Superintendência Federal da Agricultura

no Rio Grande do Sul e Gabriela Mattei, representante do Grupo Santa Fé Agro – Santa Fé Acqua Piscicultura.

Renata Bertolini ressaltou que **o Rio Grande do Sul tem só de áreas de açudes e barragens quase 320 mil hectares de lâmina d'água para múltiplos usos, como irrigação de arroz e dessedentação de gado**. “Se usasse 1% para produção de peixe, o Estado poderia até ser líder nacional. Esperamos que isso em breve aconteça. Pelo menos 800 mil toneladas de tilápia poderiam ser produzidas em 1% desta água já outorgada”, disse. Ela mencionou ainda a existência de outros 8 trilhões de m<sup>3</sup> de água que poderiam ser usados e não foram outorgados.

Já Gabriela Mattei indicou que **o Estado chegou a ser líder nacional na década de 1990, com 50 mil produtores em cultivos extensivos de carpa**. “São 18 anos de estagnação. Desde 2003 o produtor está no meio de uma gangorra de permitir e proibir. Chegamos a fazer um levantamento de toda a questão das legislações de um histórico de 18 anos para cá. O produtor está pronto para produzir, quer investir, tem estrutura e quer investir, mas da noite para o dia ele se torna irregular de uma forma desconhecida pelo próprio produtor.” Ela ressaltou que a cadeia produtiva já existe. “Nós temos núcleo de genética, larvicultura, fábrica de ração, fábrica de insumos (probióticos e bioremediadores, frigoríficos e indústrias agrofamiliares.”

**As praias, dunas e areais do Brasil tiveram redução de 15%, ou cerca de 70 mil hectares, nos últimos 35 anos, para 382 mil hectares.** É o que mostra a mais nova



## BOLETIM



análise do MapBiomass a partir de imagens de satélite entre 1985 e 2020, como reporta o [EcoDebate](#) a partir de uma [live realizada pelo MapBiomass](#). O estudo também avaliou a dinâmica das áreas de manguezais, apicuns (áreas salinizadas desprovidas de vegetação) e da aquicultura/salicultura.

Segundo o texto, do ponto de vista ecossistêmico, os apicuns estão intrinsecamente relacionados aos manguezais que tendem a crescer sobre essas planícies de maré hipersalina – daí a importância de sua conservação para o futuro dos manguezais. Atualmente, pouco mais da metade dos apicuns (56%) também está em unidades de conservação. Por outro lado, **o atual uso de boa parte dos apicuns brasileiros para a produção de sal e camarões apresenta um risco para a conservação de manguezais.**

Conforme o veículo, por serem áreas descampadas e planas, os apicuns são preferidos para a produção comercial de sal e crustáceos, em especial camarões. **De 1985 a 2020, a área de aquicultura e salicultura teve um salto de 39%, passando de 36 mil hectares para 59 mil hectares. Já os apicuns tiveram uma redução de 12% entre 2000 e 2020, passando de 65 mil hectares para 57 mil hectares.** O texto diz ainda que 8% da aquicultura nacional se encontre dentro de Unidades de Conservação: “Nestes casos, é importante checar se essas atividades estão em áreas que permitem exploração comercial e se seguem à risca a legislação brasileira”, adverte César Diniz, coordenador técnico do mapeamento de Zona Costeira do MapBiomass.

O mapeamento mostra que o estado cuja área de aquicultura/salinas mais ocorre em Unidades de Conservação é o Rio Grande do Norte (2,5%, ou 1039 hectares), que concentra 67% da área salineira/aquícola do País.

**A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO/ONU) selecionou dois artigos do professor do Programa de Pós-Graduação em Aquicultura da Universidade Nilton Lins, Rodrigo Gimbo**, nos quais fala sobre os processos para melhoria da alimentação do tambaqui no estado do Amazonas. Eles serão publicados na edição prevista para dezembro.

De acordo com o professor, os artigos são resultantes das pesquisas nos laboratórios da universidade visando aumentar a produtividade do tambaqui (espécie com maior demanda comercial) nos criadouros locais, a partir do uso e aplicação do pólen e do própolis produzido pelas abelhas sem ferrão da região amazônica como aditivos na alimentação dos peixes. Ainda segundo Gimbo, **as pesquisas realizadas por ele e os alunos do curso indicaram que os tambaquis que utilizaram a nova ração apresentaram melhorias significantes no crescimento, na saúde dos peixes e também na qualidade da carne.**

Leia mais no [Dia a Dia Notícia](#).

APOIO:





No Paraná, reunião realizada nesta quarta-feira (27) pela Comissão Técnica (CT) de Aquicultura do Sistema FAEP/SENAR-PR tratou sobre a sustentabilidade energética e a sanidade animal. O coordenador do Renova PR, Herlon Goelzer de Almeida, apresentou as diretrizes do programa, que tem por objetivo estimular os produtores rurais a adotarem sistemas de energia renovável – usinas fotovoltaicas ou biodigestores – em suas respectivas propriedades. Para isso, a iniciativa prevê o financiamento dos projetos com juros zero, subsidiados pelo governo estadual. Segundo Almeida, até o momento, 1,2 mil projetos já foram aceitos pelo programa, orçados em R\$ 205 milhões. Destes, 560 já estão em fase de financiamento. O objetivo é que o programa chegue em 2030 com mais de 100 mil produtores atendidos. Leia mais no [Agrolink](#).

## Pesca



Em Florianópolis (SC), o programa Balanço Geral, da afiliada da [TV Record ND Mais](#), mostra a iniciativa de pescadores do norte da ilha que criaram um curso para ensinar aos mais jovens algumas funções essenciais da pesca da tainha. Este ano a modalidade de cerco de praia em Florianópolis

capturou mais de 280 toneladas da espécie. A Praia dos Ingleses é berço da tradição, com mais de 12 ranchos de pesca e dezenas de profissionais. A reportagem destaca a história do pescador Marcos Alcioni da Silva, que dá aula de forma voluntária sobre o funcionamento da canoa, como cercar o peixe, segurança e outros temas. São 10 aulas de 3 horas cada.

**Na Europa, prossegue a tensão no setor pesqueiro gerada pela saída da Grã-Bretanha da União Europeia, o Brexit.** O ministro de Estado do governo britânico, David Frost, descreveu a ameaça francesa de bloquear os barcos britânicos nos portos franceses como “lamentável”. A ministra francesa do Mar, Annick Girardin, declarou que Paris poderia proibir os barcos de pesca britânicos de desembarcarem em portos franceses se persistirem as tensões bilaterais sobre a pesca.

O ministério francês afirmou nesta quinta-feira (28) que o país teria dado alertas verbais a dois barcos britânicos que estavam pescando nas águas do porto francês de Le Havre. De



acordo com o ministério, um dos barcos foi redirecionado para o porto francês, com o capitão enfrentando uma ação judicial e o confisco da embarcação. O episódio se deu em decorrência da resposta britânica às ameaças de sanções de Paris depois de Londres retirar permissões a 35 embarcações francesas para pescar em águas britânicas. Leia mais no [Sputnik News](#).

No Espírito Santo, a Secretaria da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag) e a Fundação Banco do Brasil estão realizando as **entregas de 3.100 cestas verdes para os pescadores em situação de risco, além de famílias de baixa renda**. O objetivo é amenizar as dificuldades vividas por essas famílias, além de valorizar o homem do campo. As entregas estão acontecendo nos municípios litorâneos, além de Colatina, Baixo Guandu, Marilândia e Mimoso do Sul, com o apoio de colônias de pescadores, associações de classe, Centro de Referência e Assistência Social (CRAS) e secretarias municipais de Agricultura, a fim de beneficiá-los com a doação de produtos originários da agricultura familiar. As informações são do [Portal 27](#).

## Indústria



**Pesquisadores da Universidade Federal do Ceará desenvolveram um processo para a produção de camarão desidratado em pó.** O invento foi reconhecido em setembro pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) e resultou em mais uma carta patente para a UFC – a 18ª obtida pela instituição. O objetivo é que o camarão em pó, que é rico em proteína, seja aplicado tanto na culinária quanto na indústria alimentícia, com possibilidade

de produção em larga escala, principalmente no preparo de molhos, temperos para macarrão instantâneo, patê, entre outros.

O invento é assinado pelo professor José Maria Correia da Costa, docente aposentado do Departamento de Engenharia de Alimentos da UFC, e pelos ex-alunos Janaína de Paula Costa e Luís Gomes de Moura Neto. O processo para obtenção do novo alimento foi o tema da dissertação de Janaína, defendida em 2015 no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFC, sob orientação do professor José Maria e co-orientação da Profª Maria Lúcia Nunes, também da UFC. Leia mais no [site da própria universidade](#).

*Crédito da foto: Analu Vieira/Idam*



O Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Amazonas (Idam) e o Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) realizaram na terça (26/10) e quarta-feira (27/10), cursos de retirada de espinha e beneficiamento do pescado para produção de linguiça e fishburguer. As atividades contam com apoio da Agência de Desenvolvimento Sustentável (ADS) e acontecem na AM-010, Km 57, em Rio Preto da Eva, durante a programação das Feiras da Laranja e Piscicultura.



Para o piscicultor Raimundo Oliveira, de 62 anos, que trabalha há dez anos com a criação de peixes, os cursos foram essenciais para gerar conhecimento e oportunidade de renda para os pequenos produtores de Rio Preto da Eva. “Os produtores terão uma subida na produção porque irão angariar fundos com isso. Um peixe que a gente vendia sempre in natura, e se não tivéssemos venda, iríamos ficar com o peixe. Hoje não, graças a esses cursos, que Deus manda através do Idam, nós vamos ter peixe sem espinha no mercado, linguiça e outros derivados”, disse Raimundo. Veja mais detalhes no [site do Idam](#).

## Varejo

**Mais de 6 toneladas de peixes serão oferecidas na Feira do Tambaqui, organizada pela Fundação Amazônia Sustentável (FAZ), a partir desta quinta-feira (28), em Manaus.** O evento vai até sábado, dia 30 de outubro. Além de tambaqui, cerca de 600 quilos de pirarucu seco estarão disponíveis para venda na feira. As informações são do [G1](#).

**Os preços do tambaqui variam por quilo: até 4 kg a R\$ 8/kg, de 4,001 a 5 kg por R\$ 10/kg, de 5,001 a 6,999 kg por R\$ 13/kg e acima de 7kg R\$ 16/kg. O quilo do pirarucu seco sai a R\$ 25.** Os peixes poderão ser tratados no local. O peixe fresco e manejado oferecido na feira da FAS vem direto do pescador. O tambaqui manejado é resultado do trabalho de 25 famílias da comunidade Batalha de Baixo, localizada no município de Fonte Boa. Os peixes vendidos na feira são oriundos da RDS Mamirauá, que não está na faixa territorial de incidência dos casos de rabdomiólise no Amazonas.

**Um supermercado do município de Valença, na região sul do Estado do Rio de Janeiro, colocou à venda nas prateleiras cabeças de peixe sem o corpo do pescado.** O quilo do produto está sendo vendido pela rede Venturão. Nas redes sociais, a página Barra Mansa Forte, que postou a imagem, destacou que é a primeira vez que se vê na bandeja uma parte que nem todos consumiam e que costumava ser descartada.

**Em meio à crescente dificuldade da população em comprar alimentos, a venda de ossos e de partes que não eram normalmente consumidas, como carcaças, estão se tornando cada vez mais comuns,** lembra o [Brasil de Fato](#).

**Para dar conta das 40 lojas e das que virão nos próximos anos, o Grupo Koch, considerado o maior supermercadista de Santa Catarina em número de lojas, expandiu seu centro de distribuição em 150%.** A área original de 20 mil quadrados tem agora 50 mil metros quadrados e recebeu investimento superior a R\$ 80 milhões. De acordo com o grupo, o CD entrará em operação até dezembro em Tijucas.

A rede anunciou que prevê um faturamento 9,3% maior este ano em comparação a 2020, batendo os R\$ 3,5 bilhões. Esse crescimento tem influência da corrida ao atacarejo



Komprão que em 2021 ganhou mais seis lojas, diante da disparada da inflação ao longo ano, destaca a [Super Hiper](#).

## Food Service

Na volta do público a bares e restaurantes com o avanço da vacinação contra a Covid-19, uma pesquisa da Galunion Consultoria, especializada em alimentação fora do lar, mostrou **que o fator que mais motiva as pessoas a ir a um estabelecimento é comer pratos novos e que não podem ser reproduzidos em casa. O item foi citado por 29% dos entrevistados.** Em segundo lugar, ficou a oportunidade de consumir em ambientes com conceitos interessantes (25%), destacou o blog Pense Grande do [O Globo](#).

A mesma pesquisa indicou que **82% dos consumidores preferem espaços abertos e bem ventilados, ou seja, bares e restaurantes que têm mesas em varandas, salões com grandes janelas ou áreas ao ar livre.** A segurança sanitária apareceu como o principal critério para a escolha de um estabelecimento. Nesse quesito, os protocolos mais valorizados são uso de máscara por todos os funcionários (81%), oferta de álcool em gel (80%), distanciamento entre pessoas e mesas (76%), procedimento de higiene na entrada (73%), obrigatoriedade da máscara para a clientela (71%), embalagem individual de talheres (69%) e limitação da capacidade de atendimento conforme as normas oficiais (63%).

**Embora ainda não seja obrigatório no Brasil e nem na maioria das cidades, o “passaporte” da vacina contra a Covid-19 já começou a ser exigido por alguns bares e restaurantes em diversos municípios, como em Curitiba.** O acesso de clientes só é permitido com a apresentação do comprovante de vacinação com uma ou duas doses dos imunizantes.

O [Bom Gourmet Negócios](#), blog da Gazeta do Povo, apurou que pelo menos três bares de Curitiba já exigem a comprovação da vacina, com a justificativa de proteger tanto os clientes como os próprios funcionários dos estabelecimentos. Entre eles o Cosmos Gastrobar, que anunciou na noite desta terça (26), pelas redes sociais, a necessidade do comprovante.

**Em Macapá (AP), O Sebrae, em parceria com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), realizará o Festival Bar e Bar no período de 4 a 21 de novembro, na modalidade de circuito gastronômico.** Com o tema Saúde Vamos Brindar à Vida, o evento visa contribuir com o fortalecimento de bares, propiciando inovação, resgate gastronômico e empreendedorismo. O evento oferecerá aos consumidores experiências com receitas inspiradoras e muita interação com os participantes que irão solicitar seus pedidos por delivery ou frequentar o circuito gastronômico nos estabelecimentos. As informações são do [Chico Terra](#).



## BOLETIM



A degustação de tira-gosto, petiscos ou comidas de boteco do Bar em Bar é a principal atração do evento, promove as empresas e sua produção, compreenderá um circuito com 50 (cinquenta) opções de degustação, sendo estes, sugerido a harmonização com bebidas e a realização de campanhas de consumo consciente.

APOIO:

