



BOLETIM



Edição #397 | 1º de dezembro 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

Reconhecimento

Quando a ciência atua ao lado do setor, os resultados são sempre positivos. É o caso dos tratamentos utilizando a pele de tilápia. Tema de estudos e trabalhos na Universidade Federal do Ceará, essa possibilidade já foi aplicada e contribuiu para a recuperação de diversas pessoas. E tem recebido o reconhecimento com premiações.

Levantamentos realizados pela Universidade Federal do Ceará apontam que já foram 19 prêmios científicos recebidos pela pesquisa da pele de tilápia, em áreas da medicina, da veterinária e da odontologia. São os resultados de trabalhos extensos, que envolvem cerca de 290 colaboradores de nove estados brasileiros e oito países. Números a se comemorar, assim como o êxito dos tratamentos.



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

Crescimento estratégico

(Créditos: Divulgação)

A indústria de processamento de pescados vive um momento de reformulação e de expansão estratégica. Nós entendemos que sobrevivemos, no ano de 2020, ao pior momento da nossa história, quando duvidamos da nossa capacidade de sair desse túnel sem fim que foi o momento de pandemia e sobre como seria o futuro pós-pandemia. No entanto, percebemos que a humanidade se adequou, os mercados estão em plena expansão e o consumo de proteína saudável nunca esteve tão evidente.



Nesse momento, paira uma dúvida: como a indústria vai se posicionar? Nós temos uma orientação muito grande ao aumento de cultivo. Existe muito mais peixe na água ou sendo alojado para ser despescado durante em 2021 o que, consequentemente, trará um aumento muito grande em 2022, se comparado a 2020. Além disso, existem muito mais projetos e muito mais tranquilidade para o empresariado investir.

Eu resumiria que o nosso momento pós-pandemia é um momento de crescimento estratégico. Isso diz respeito à reforma e melhoria nas indústrias que já existem e que já estão implantadas. As indústrias sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF) estão se capacitando melhor e estão buscando tecnologia, investindo para fazer mais com menos.

Leia o artigo completo de Eduardo Lobo Naslavsky, presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Pescados (Abipesca), no [7º Anuário Seafood Brasil de Produtos, Serviços e Conteúdo](#).



CONJUNTURA

A taxa de desemprego atingiu 12,6% no 3º trimestre deste ano, o que significa queda de 1,6% na comparação com o 2º trimestre de 2021. O número de pessoas em busca de emprego no país recuou 9,3% e chegou a 13,5 milhões. Os ocupados cresceram 4%, alcançando 93 milhões de pessoas. Os dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua, foram divulgados pelo IBGE e repercutidos pela [Agência Brasil](#).

Além disso, o Brasil criou 253.083 empregos com carteira assinada em outubro, o décimo mês seguido de saldo positivo, segundo dados do Caged (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados) divulgados pelo Ministério do Trabalho e Previdência. O número é a diferença entre 1.760.739 contratações e 1.507.656 desligamentos registrados no mês. O resultado representa desaceleração em relação a setembro, quando foram criadas 313.902 vagas, lembrou o [UOL](#).

Mas uma revisão dos dados do Caged levou o saldo de empregos formais em 2020 para o campo negativo. Considerando os dados mais recentes, **o País fechou 191.502 vagas no ano passado**. De acordo com o Ministério do Trabalho e da Previdência, foram 15.619.434 admissões e 15.810.936 desligamentos em 2020, detalhou o [Valor](#).

O governo federal quer expandir o número de famílias inscritas no programa Tarifa Social, que concede descontos de até 65% na tarifa de energia. O presidente Jair Bolsonaro participou da cerimônia de assinatura de regra da Aneel para automatizar a inclusão de famílias já inscritas em programas sociais. A ideia é que mais 11,5 milhões de famílias possam receber os descontos, somando-se às 12,3 milhões que já estão sendo beneficiadas, explicou a [Folha](#).

A Comissão de Constituição e Justiça aprovou a proposta da PEC dos Precatórios. Ela impõe um "drible" na Lei de Responsabilidade Fiscal, porque o relatório do senador Fernando Bezerra Coelho, líder do governo, não aponta fonte de receita para compensar o pagamento do Auxílio Brasil de forma permanente, lembra o [Valor](#). No texto, Bezerra retirou os precatórios do Fundo de Manutenção e Desenvolvimento do Ensino Fundamental e de Valorização do Magistério (Fundef) do teto de gastos. Outra modificação foi a inclusão dos precatórios de natureza alimentícia entre as prioridades da PEC. **O plenário do Senado precisa aprovar o texto em 2 turnos. E como foi modificado, precisará voltar à Câmara dos Deputados.**

O Ibovespa terminou a sessão desta terça-feira (30) em queda de 0,87%, aos 101.915,45 pontos. É o menor patamar desde 6 de novembro de 2020. Já o dólar comercial emendou sua 3ª alta consecutiva, esta de 0,46%, e fechou o dia a R\$ 5,636 na venda. É o maior valor desde 1º de novembro, lembrou o [UOL](#).



PESCADO EM ANÁLISE

Aquicultura

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) criará o primeiro banco de dados online de livre acesso de recursos aquáticos globais cultivados em fazendas. O banco de dados AquaGRIS (Aquatic Genetic Resources Information) cobrirá mais de 600 espécies aquáticas, bem como a ampla gama de cepas, híbridos e variedades encontradas em sistemas de aquicultura em todo o mundo.

O AquaGRIS será dirigido a cinco usuários principais: produtores de aquicultura (produtores e incubatórios); líderes políticos; administradores de recursos estaduais; organizações regionais e internacionais; e gestores de conservação. A interface permitirá aos usuários gerar relatórios personalizados organizados por país, espécie ou área temática. O estado de conservação da espécie também estará disponível. A terminologia e as descrições padronizadas globalmente garantirão consistência e comparabilidade além-fronteiras.

Como destaca o [Agrolink](#), o protótipo do AquaGRIS já foi lançado em outubro. Ele listava informações como espécies de aquicultura não nativas, tipos de cultura introduzidos e riscos e controles relacionados à sua transferência e uso internacional. O banco de dados final será baseado no protótipo e aguarda a aprovação administrativa para entrar em operação.



O [G1](#) informa que **quatro laboratórios de pesquisa e desenvolvimento de tecnologia agropecuária foram inaugurados pelo governo de São Paulo**, nesta terça-feira (30), durante uma cerimônia no Instituto Agronômico de Campinas (IAC). As estruturas representam um investimento de R\$ 1,8 milhão, e a metrópole passa a contar com a nova planta-piloto de processamento térmico do Instituto de Tecnologia de Alimentos. Destes, dois centros de pesquisa ficam na capital

paulista, sendo que um é o laboratório de experimentação em sanidade de peixes do Instituto da Pesca para combater bactérias e vírus na produção de pescado.



(Créditos: Governo Paraná)

Já o [governo do Paraná](#) destaca a **atuação e expansão com projeção internacional**, da **Estação Experimental de Piscicultura da Universidade Estadual de Maringá (UEM)**, que desenvolve desde 1996 uma importante função na pesquisa para a piscicultura brasileira, envolvendo estudantes da graduação, mestrado e doutorado, tornando-se referência em melhoramento genético na América Latina.



Localizada no distrito de Floriano, a 20 quilômetros de Maringá, a Estação abriga o primeiro centro público da América Latina de pesquisa sobre melhoramento genético de Tilápias do Nilo, o programa Tilápia Tilamax, que está na 13ª geração de seleção. A Estação Experimental de Piscicultura tem parceria com várias instituições públicas e privadas, e os estudos incrementam os potenciais socioeconômicos da piscicultura agregando valor à cadeia produtiva.

Pesca

(Créditos: Divulgação)

Para celebrar seus 40 anos de fundação - comemorados em 2021 -, a Cattalini Terminais Marítimos, maior terminal privado de líquidos do Brasil, substituiu a “festividade” por “solidariedade”. Junto com a Prefeitura de Paranaguá (PR), o Sebrae e a Colônia de Pescadores



locais, realizará um projeto que busca capacitar comunidades pesqueiras localizadas no seu entorno; agregar valor aos produtos oriundos da pesca; e contribuir para um acréscimo sustentável de seus convenientes. Uma carta de intenções foi assinada na última semana pelos parceiros da iniciativa e marcou o lançamento do projeto.

APOIO:



Como destaca a [Folha do Litoral](#), inicialmente, o projeto será direcionado às comunidades de Piaçaguera, Amparo e Teixeira, onde uma base do sustento dos moradores vem dos pescados, mariscos e camarão. A cada 4 meses, uma comunidade receberá orientações e treinamentos do Sebrae sobre formalização do negócio, comercialização, boas práticas de manuseio, armazenamento, entre outros.

A [Europa-Azul](#) destaca a atuação do embaixador Santiago Wills, da Colômbia, presidente das negociações da Organização Mundial do Comércio (OMC) sobre subsídios à pesca. Ele apresentou um projeto de acordo a ser examinado pelos ministros antes da 12ª Conferência Ministerial (MC12).

Devido às restrições contra da Covid-19, em 26 de novembro, a OMC anunciou a decisão do Conselho Geral de adiar indefinidamente a Conferência. Enquanto isso, o Presidente do Conselho Geral, Dacio Castillo, de Honduras, e o Diretor-Geral da OMC, Ngozi Okonjo-Iweala, incentivaram as delegações a "manter o ímpeto das negociações" para "fechar o máximo possível", incluindo negociações sobre subsídios à pesca.

Um acordo sobre a eliminação dos subsídios para a pesca ilegal, não declarada e não regulamentada (IUU) e a proibição de certas formas de subsídios à pesca que contribuem para a sobrecapacidade e a sobrepesca eram alguns dos objetivos da reunião em 2020. Mas, em março daquele ano, a pandemia fez com que as reuniões presenciais fossem suspensas e os membros recorreram a reuniões online para continuar as negociações. Apesar de seus esforços, os membros da OMC não foram capazes de concluir as negociações antes do prazo de 2020. Eles se comprometeram a desenvolver seu progresso e chegar a uma resolução em 2021.

Indústria

(Créditos: EBC/Arquivo pessoal)

A [EBC](#) destaca a entrevista com a engenheira de pesca Janaína de Paula Costa, mestra e doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará (UFC), que falou ao Brasil Rural sobre o processo que desenvolveu para produzir camarão em pó desidratado.

De acordo com a engenheira, essa técnica já é utilizada em vários outros alimentos. **A ideia de transformar o camarão em pó, através do processo de secagem, tem como**





objetivo melhorar a tecnologia de conservação desse alimento. O camarão é altamente perecível e tem grande quantidade de água, o que leva à deterioração mais rápido. Por isso, o camarão desidratado facilita o armazenamento, o transporte, dispensando a refrigeração e facilitando também o consumo.

Os jovens espanhóis estão comendo mais peixes todos os dias, de acordo com um estudo da Kantar destacado na [Europa Azul](#). A entrada dos jovens na categoria desencadeia o consumo generalizado de pescado e fortalece a tendência de alternativas mais saudáveis após a pandemia.

O trabalho também demonstra que o consumo do salmão norueguês está aumentando, com previsões ainda melhores após a estabilização da crise sanitária e a abertura do comércio. O aumento do consumo de peixe e principalmente do salmão, juntamente com o investimento de marketing da indústria norueguesa na Espanha em 2002, representam uma oportunidade para as tradicionais peixarias e as outras redes varejistas.

De acordo com o estudo da Kantar, por semana, o consumo de bacalhau pelos jovens é superior a 7%. Além disso, os jovens têm uma predileção especial por espécies como o salmão norueguês. E há previsões para 2022 de aumento do consumo de salmão na Espanha. Além disso, agora o consumo é feito principalmente em casa - dois em cada três espanhóis consomem peixe em casa e no jantar.

Varejo

O Assaí Atacadista abriu mais uma unidade em Pernambuco, desta vez no Cabo Santo Agostinho, na Região Metropolitana do Recife. Trata-se loja de número 199 da rede no Brasil, mas nesse próprio estado do Nordeste haverá a inauguração de mais duas lojas em breve, mostrando o agressivo plano de expansão da companhia, como destaca o [Jornal do Commercio](#).

A unidade é a nona loja em Pernambuco, e vai funcionar na Rodovia PE 60, número 1520, em Garapú. Para formar o quadro de colaboradores, a empresa gerou cerca de 250 empregos indiretos e mais de 260 diretos, valorizando a formação de um time diverso e inclusivo sendo que mais de 80% dos contratados e contratadas são moradores do município, segundo a empresa. Com mais de 13 mil m² de área construída, sendo mais de 5,5 mil m² somente da área de loja, o Assaí investiu R\$ 59 milhões na construção da unidade.

No mês do seu aniversário, a cidade de Balneário Piçarras ganha mais uma opção de compras: um novo Komprão Koch Atacadista no Bairro Santo Antônio, que será



inaugurado nesta quinta-feira, às 9h. Esta é a 43º loja do Grupo em Santa Catarina. E teve investimento de R\$ 40 milhões.

Com uma economia baseada no turismo e na construção civil, o município integra a Costa Verde e Mar Catarinense e é sede do maior Museu Oceanográfico das Américas. De acordo com o presidente do Grupo Koch, José Koch, a chegada desta nova unidade é uma resposta à relação positiva e ao crescimento do município desde a inauguração da primeira loja do Komprão, em 2019, como relata a [Super Hiper](#).

O Procon-SP recebeu 3% a mais de reclamações de consumidores nesta edição da Black Friday do que no ano passado. Até o dia 29 de novembro, o órgão registrou 703 reclamações relativas à data promocional, contra 726 em 2020. Nas redes sociais foram 457 consultas e pedidos de orientação, contra 381 no ano passado, detalhou a [Mercado e Consumo](#).

Food Service

(Crédito da foto: Divulgação)

O número de serviços voltados para a culinária japonesa tem aumentado nos últimos anos em Macaé e região. O crescimento da concorrência, de acordo com os empresários, é um fator positivo, pois ajuda a promover a culinária japonesa e conquistar mais adeptos deste tipo de comida. A expansão da oferta aliada à globalização, a internet e a essa nova geração, mais aberta a experimentar coisas novas, contribuem para o aumento também do número de adeptos à culinária japonesa, relata o [O Dia](#).

Outro motivo que contribui para o crescimento dos "japas loveres" é que a comida Japonesa está entre a culinária preferida de uma alimentação saudável. Os peixes são ricos em proteínas, vitaminas, minerais e ômega 3, além de



APOIO:



ajudar a prevenir doenças cardíacas e aumenta a imunidade do corpo.

O alto índice de consumo impacta positivamente na economia local, pois movimenta a cadeia produtiva de pescado. "Nossos fornecedores são de Macaé mesmo. Utilizamos, Salmão, Atum, Peixe Branco e Camarão. Chegamos utilizar, em média, meia tonelada de Salmão ao mês. São cerca de 100 a 150kg de Salmão por semana; uma média de 100kg de Atum ao mês; e 50 a 70kg de Peixe Branco; consumimos cerca de 150kg de camarão por mês", pontuou Hugo Ferreira, que possui o delivery Super Japa.

Os brasileiros valorizam ainda mais o lazer “na rua” após as restrições da pandemia. É o que aponta uma pesquisa publicada pela International Alliance for Responsible Drinking (IARD). O estudo, que foi realizado entre maio e agosto de 2021, e contou com 11.444 entrevistas, com maiores de 18 anos e em diversos países do mundo, revelando o grande impacto e a relevância de bares, cafés e restaurantes no bem-estar social e mental das pessoas no mundo, incluindo os brasileiros.

De acordo com o estudo, **após o período de restrições da Covid-19, 74% dos brasileiros entrevistados passaram a valorizar ainda os estabelecimentos em seu dia a dia.** Para 71%, o fechamento teve efeito negativo em suas vidas e 60% afirmam que foram afetados durante a pandemia do coronavírus. As informações foram publicadas pela [Abrasel](#).

E a Abrasel continua em sua jornada contra o passaporte da vacina. A sua unidade no Ceará afirmou que grande parte do setor suspendeu novas contratações neste fim de ano, devido à insegurança vivida pelos empresários. Segundo análise da Abrasel, com a exigência do passaporte somente em bares, restaurantes e similares, o governo aparenta que qualquer medida a ser tomada poderá atingir primeiro o setor.

“O nosso receio é de qualquer mudança relacionada à pandemia, nós sejamos sempre os primeiros a sofrer os impactos, que é o que vem acontecendo, e mais uma vez estamos sentindo isso na pele, já que somente nos bares, restaurantes, barracas de praia e similares é obrigatório apresentar o passaporte de vacinação”, afirma Taiene Righetto, presidente da associação, em declarações reproduzidas pelo [Focus](#).