

BOLETIM PESCADO EM ANÁLISE

Edição #460 | 5 de abril de 2022

Este boletim é um oferecimento dos seguintes parceiros:



A equipe Seafood Brasil responsável pelo boletim é composta por:



Fabi Fonseca
Jornalista,
repórter da
plataforma
Seafood Brasil



Leandro Silveira
Jornalista,
repórter e
analista de
cenários



Ricardo Torres
Jornalista, editor
da plataforma
Seafood Brasil

[Clique aqui para fazer seu cadastro e receber os boletins diariamente](#)

Seja você também um incentivador da informação de qualidade, associe sua marca a este boletim diário.

[Saiba mais detalhes sobre como anunciar no boletim Pescado em Análise.](#)

Em destaque

Pescado e slow food



(Créditos: Pixabay)

Há pouco mais de três décadas, uma volta às origens explicitou a preocupação em comer devagar, fazer escolhas saudáveis, evitar o desperdício, estar atento à origem do alimento e uma série de outras características em torno da alimentação saudável, dando origem ao **Slow Food**.

O alimento bom, limpo e justo é o que norteia o movimento, baseado em princípios de que a produção global precisa considerar **a capacidade do ambiente de se renovar, bem como a necessidade de que as pessoas vivam juntas em harmonia**. Essas características são aplicáveis a todos os alimentos, inclusive ao pescado. E isso deu origem a um derivado desta filosofia: a rede global Slow Fish.

O **Slow Fish** conta com pescadores artesanais, proprietários de peixarias e de restaurantes, cozinheiros, biólogos marinhos, antropólogos, jornalistas, professores, pesquisadores, estudantes, consultores e ambientalistas, além de outras pessoas interessadas. Ele traz a proposta de consumo de animais nativos e locais. Na pesca, por exemplo, a campanha ressalta **a necessidade de respeitar as técnicas de capturas artesanais, que vão lidar com a sazonalidade, além de questões sociais relacionadas aos pescadores, marisqueiras e outros ofícios da atividade**.

Essa relação entre o Slow Food e o pescado é tema de reportagem especial da **Seafood Brasil #42**. Confira no [link](#).

Cenário

Preço da tilápia

O levantamento semanal do Indicador de Preços da Tilápia elaborado pela equipe do Cepea/Esalq apontou que os **valores da tilápia continuaram em alta no final de março**. Na região dos Grandes Lagos do Noroeste do Estado de São Paulo (divisa com Mato Grosso do Sul), o preço médio do kg de tilápia foi de R\$ 7,61. O Indicador também aponta que o preço médio do kg do peixe ao produtor está em R\$ 6,92 no Oeste do Paraná e em R\$ 7,85 no Norte do Paraná. Na média da cotação do kg pago ao produtor, **a tilápia fechou a semana em R\$ 7,46**. O número representa outra alta para a tilápia pesquisada que, na semana anterior, havia fechado em R\$ 7,34. Confira mais informações na [Seafood Brasil](#).

Avanço da carcinicultura

Egídio Serpa relata em sua coluna no [Diário do Nordeste](#) que a **carcinicultura tem avançado em São João do Jaguaribe** (CE) com a criação de camarão em cativeiro já mobilizando centenas de produtores na zona rural, quase todos antigos agricultores que trocaram o chão de terra pelos tanques de água salobra, cuja área varia de meio a um hectare. São cerca de 300 tanques de criação.

Seminário

O Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná – Iapar-Emater (IDR Paraná) promove nesta terça-feira (5), na Expolondrina, o **19º Seminário Estadual de Aquicultura**. O evento reunirá profissionais, especialistas e produtores para falar sobre a ciência que estuda o cultivo de organismos aquáticos como peixes, moluscos, algas, crustáceos. A inscrição é gratuita e pode ser feita pelo [site](#) do IDR-Paraná. **Temas como políticas públicas para o setor, produtividade e rentabilidade serão discutidos**. Será apresentado também um modelo de integração com o frigorífico da Cooperativa Cocari de Alvorada do Sul. Jorge Seif Junior, que deixou recentemente a Secretaria de Aquicultura e Pesca, vai participar.

Prejuízo da AquaChile

O maior produtor de salmão do Chile, a AquaChile, concluiu a **alienação de suas operações de tilápia na Costa Rica**, vendendo o Grupo ACI para o AquaFoods Group, do mesmo país da América Central, por US\$ 6 milhões, relata a [Seafood Source](#). A companhia avalia que o negócio lhe rendeu um prejuízo de US\$ 36,4 milhões.

Mais um destino

O salmão do Chile está atingindo novos mercados. A AquaChile relatou à [Salmon Expert](#) o **embarque do salmão Coho para Portugal**. De acordo com informações aduaneiras, durante o ano de 2021, foram exportadas 780 toneladas do produto para o destino europeu, obtendo-se retornos de cerca de US\$ 5 milhões.

Novo desafio aos restaurantes

Já sofrendo com os impactos persistentes da pandemia da Covid-19 e uma interrupção nas importações de pescado da Rússia, os restaurantes do Reino Unido enfrentam um novo desafio na forma de um aumento do imposto sobre valor agregado (IVA) do país. Em **1º de abril, o governo aumentou o IVA para serviços de hospitalidade de 12,5% para 20%**, como informa a [Seafood Source](#). A indústria da hospitalidade está estimando a inflação de custos em 18%, de acordo com um comunicado enviado pela imprensa à UKHospitality.

Carga que sobe

Em 2021, a [Carga Tributária Bruta dos governos foi de 33,90% do PIB](#), o que representa um aumento de 2,14% do PIB em relação a 2020 (31,76%). O resultado foi influenciado pela reversão dos incentivos fiscais concedidos durante a pandemia da Covid-19 e por um crescimento econômico em 2021 pautado pela retomada de setores como comércio e serviços.

Indústria imóvel

De todos os índices analisados pela Confederação Nacional da Indústria (CNI) para a composição dos Indicadores Industriais de fevereiro, apenas o relativo a horas trabalhadas na produção apresentou crescimento, na comparação com janeiro. Segundo a entidade, os **índices relativos a faturamento e emprego recuaram 0,2% e 0,1%, respectivamente, interrompendo a sequência de três altas consecutivas**, como lembra a [Agência Brasil](#).

[Clique aqui para fazer seu cadastro e receber os boletins diariamente](#)

Seja você também um incentivador da informação de qualidade, associe sua marca a este boletim diário.

[Saiba mais detalhes sobre como anunciar no boletim Pescado em Análise.](#)