

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

03/2017

Construção da nova fábrica da Bem Brasil, em Perdizes (MG), aquece o setor de serviços na região

Data: 08/02/2017

Disponível em: <https://noticias.terra.com.br/dino/construcao-da-nova-fabrica-da-bem-brasil-em-perdizes-mg-aquece-o-setor-de-servicos-na-regiao,8608b9cc1e7d800efeea02389ec6412axznsaof9.html>

A Bem Brasil, maior fábrica de batatas pré-fritas congeladas do país, se prepara para a inauguração de sua segunda unidade fabril no estado de Minas Gerais. A nova fábrica será inaugurada oficialmente em 16 de fevereiro de 2017, onde são esperadas as presenças de autoridades governamentais nos âmbitos federal, estadual e municipal. A fábrica fica no município de Perdizes, a 50 km de Araxá, onde está a primeira fábrica da empresa.



Demandas atípicas

Os hotéis e pousadas têm registrado um volume de ocupação nos últimos dois anos sem precedente por um período tão longo, reflexo das demandas para a montagem do empreendimento. Um complexo desse porte exige, além dos materiais básicos de construção, uma infinidade de máquinas e equipamentos sob medida para as instalações, o que tem levado rotineiramente ao município e cidades vizinhas centenas de técnicos, executivos e demais stakeholders de diversas áreas envolvidos no projeto, garantindo, assim, excelentes níveis de ocupação nesses estabelecimentos.

Na Pousada do Arthur, no Centro de Perdizes, a cerca de 20 quilômetros da nova unidade fabril, o crescimento médio verificado está em torno de 40% desde o começo das obras, com média de ocupação dos leitos dos 14 quartos entre 80% e 90%. O Recanto Hotel e Restaurante, no município vizinho, Santa Juliana, distante 40 quilômetros, a lotação dos 33 apartamentos, sendo 18 de luxo, tem sido máxima sempre, a ponto de indicarem a demanda excedente a outras hospedarias. Já no Hotel e Pousada Novo Horizonte, também na região central de Perdizes, a construção da fábrica foi decisiva para reduzir os efeitos da crise econômica nos negócios.

"O ano de 2015 e, principalmente, 2016, foram muito ruins por causa da crise, mas sem essa obra teriam sido muito piores para a nosso hotel e pousada e para toda a cidade", garante Jose Eleutério, proprietário do Novo Horizonte com capacidade para hospedar entre 80 e 100 pessoas nas duas unidades. "Além de estarmos sempre com todas as reservas preenchidas, os negócios têm sido excelentes também para o nosso restaurante, que atende aos hóspedes e também é aberto para os consumidores externos. O movimento cresceu muito porque muitas pousadas e hotéis não oferecem serviço de alimentação", diz Andreza da Fonseca Norberto, nutricionista que integra também o quadro de gerência do Recanto.

Investimentos

Por desse aumento de demanda, Artur Antônio Magalhães, proprietário da Pousada do Arthur, planeja investir na construção de um bar e lanchonete, além de ampliar o estabelecimento em ao menos mais três quartos. "Acredito que o movimento por causa da montagem da fábrica é maior, mas creio que não irá diminuir tanto após o início da operação porque a Bem Brasil terá de se relacionar com fornecedores e clientes, o

que continuará sendo ótimo para toda a região", afirma Magalhães. O Recanto Hotel e Restaurante também tem planos de longo prazo de expandir a oferta entre 10 e 20 apartamentos, contemplando individual, duplo e triplo, segundo Andreza Norberto.

Empreender é cidadania

Para João Emílio Rocheto, diretor presidente da Bem Brasil, o país precisa de iniciativas que gerem emprego e renda, e especialmente, fora dos grandes polos industriais, pois fomentam a permanência do trabalho no campo, fixam jovens talentos no eixo em torno do empreendimento e valorizam as pessoas naquilo que elas têm de mais caro, que são suas raízes e seus círculos familiares. "As crises passam! Como empresário, eu mesmo já passei por inúmeras, e creio que todas as pessoas que são empreendedoras também tenham suas histórias de superação a contar. A mensagem que eu gostaria de passar a cada uma das personagens que vêm atuando para a conclusão deste grande desafio é que planejamento e gestão sustentável servem para nos ajudar a enfrentá-lo com mais firmeza. Parceria, comprometimento e uma busca permanente por inovação nos fazem mais fortes diante dos desafios externos".

Fábrica de batatas gera empregos e energia em Perdizes

Data: 17/02/2017

Disponível em: <http://g1.globo.com/minas-gerais/triangulo-mineiro/concursos-e-emprego/noticia/2017/02/fabrica-de-batatas-gera-empregos-e-energia-em-perdizes.html>



Foi inaugurada nesta quinta-feira (16), em Perdizes, no Alto Paranaíba, uma fábrica de batatas pré-fritas e congeladas da Bem Brasil Alimentos que gerará, direta e indiretamente, mais de 1400 empregos no município e na região. Segundo informações da assessoria de comunicação da empresa, já são 300 colaboradores contratados na fábrica.

A solenidade de inauguração contou com mais de 600 convidados com autoridades como o Secretário de Estado de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia e Ensino Superior de Minas Gerais, que representou o governo do Estado, o prefeito de Perdizes, Fernando Marangoni e o Gerente Geral da Associação da Batata Brasileira (ABBA), Natalino Shimoyama.

Ainda de acordo com a comunicação da empresa, a escolha do município se deu pelo terreno do grupo da empresa presente na zona rural da cidade e pela capacidade de abastecimento de água da região. Além da cidade de Perdizes, as cidades de Santa Juliana e Pedrinópolis também foram levadas em consideração na extensão dos benefícios. Estima-se que 35 mil habitantes da região serão impactados positivamente com a instalação.

Parceria com a Cemig

Segundo pesquisa da Bem Brasil Alimentos, a cidade de Perdizes não conseguiria gerar energia para suprir as necessidades do município e da fábrica. Foi firmada uma parceria com a Companhia Energética de Minas Gerais (Cemig) para que fossem feitas novas linhas de transmissão de energia até o final de 2017.

A parceria recebeu investimento de R\$ 30 milhões da Cemig e será instalada uma estação de energia movida à biomassa, projeto sustentável e que beneficiará a região em geral, pois aumenta a capacidade de energia do município.

Batata: mercado consumidor exige cuidados com padronização do tubérculo

Data: 14/02/2017

Disponível em: <http://www.grupocultivar.com.br/noticias/batata-mercado-consumidor-exige-cuidados-com-padronizacao-do-tuberculo>

Produzir com qualidade é essencial para que o agricultor atenda às expectativas do mercado atual. Na cultura da batata, a padronização de tamanho dos tubérculos e o brilho da casca são exigências do consumidor e merecem atenção especial do produtor. Estes aspectos são influenciados diretamente por fatores ambientais e pelos manejos fitossanitários, hídricos e nutricionais das plantas, que podem impactar na produtividade.

Em Poços de Caldas (MG), o produtor de batata Cleberson Delgado conta que há 14 anos utiliza soluções naturais à base de extratos vegetais, aminoácidos e nutrientes no seu manejo nutricional. “Consigo

observar melhor qualidade de pele da batata e padronização de tamanho, além de maior peso no tubérculo final”, aponta.

O engenheiro agrônomo Marcos Revoredo, gerente técnico de hortifruti da Alltech Crop Science, explica que isso acontece porque “essas ferramentas reduzem o estresse fisiológico da planta e melhoram o balanceamento hormonal do vegetal, promovendo o redirecionamento de fotoassimilados, que estão na reserva das folhas e das hastes das plantas, para os tubérculos. O que vai permitir o seu melhor desenvolvimento”.

De acordo com o especialista, existem duas fases chave para a padronização de tamanho da batata para o mercado fresco e de matéria seca na batata para processamento industrial. A primeira é o início da tuberização. “Neste momento a planta teve um crescimento vegetativo bem significativo e será definido o número de tubérculos. As soluções vão estimular este surgimento”, ressalta.

A próxima etapa é o início do crescimento dos tubérculos. “A segunda aplicação acontece quando a estrutura do tubérculo já está formada. O objetivo é auxiliar no desenvolvimento e um crescimento mais padronizado”, complementa. Segundo Revoredo, as práticas convencionais, como um bom preparo do solo, uma adubação adequada e controle sanitário também são de extrema importância.

Pão de Açúcar anuncia comercialização de legumes escovados

Data: 23/02/2017

Disponível em: <http://www.canalrural.com.br/noticias/hortifruti/pao-acucar-anuncia-comercializacao-legumes-escovados-66215>



Para reafirmar o compromisso com a sustentabilidade, o Pão de Açúcar passa a comercializar legumes escovados em todas as 130 lojas do estado de São Paulo. Mandioquinhas, batatas e cenouras escovadas já podem ser encontradas nas bancadas. O produto elimina o processo de lavagem tradicional feito pelo produtor e economizando mais de mil litros por dia.

Com aparência mais rústica, os legumes escovados são identificados no ponto de venda e acompanhados de comunicação que revelam a economia de água por quilo de produto, o ganho durabilidade com o novo processo e o preço mais baixo, em torno de 15% menor se comparado ao produto tradicional.

“Para se ter ideia, o fornecedor gasta cerca de 12 litros de água para lavar um quilo de mandioquinha, que, via de regra, é lavada novamente pelo consumidor no preparo da refeição”, diz Bruna Rocha, Gerente do Desenvolvimento de Vendas e Clientes do Pão de Açúcar.

Os alimentos escovados também duram mais. A batata, por exemplo, se mantém própria para o consumo por até 30 dias se apenas escovada, cerca de quatro vezes mais do que lavada, com durabilidade de cerca de sete dias. De acordo com Laura Pires, Diretora de Sustentabilidade Corporativa do GPA (controlador do Pão de Açúcar), ao aderir aos escovados, a rede supermercadista multiplica os benefícios ao Meio Ambiente e ao consumidor.

“A iniciativa faz parte de um conjunto de ações sustentáveis desenvolvidas pelo Pão de Açúcar, rede pioneira em sustentabilidade no varejo brasileiro. Por meio da comercialização de legumes escovados, contribuimos com o nosso objetivo de reduzir o impacto ambiental das nossas atividades, diminuindo o uso de água, e contribuindo ainda para a redução de desperdício de alimentos, afirma Laura”.

Veja o quanto se pode economizar em água quando os legumes são apenas escovados:

Batata: de 0,8 a 2 litros de água

Cenoura: de 0,8 a 1 litro por quilo

Mandioquinha: de 10 a 12 litros por quilo

Batata: Chuvas no Paraná e em Santa Catarina impulsionam valores

Data: 22/02/2017

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/187443-batata-chuvas-no-parana-e-em-santa-catarina-impulsionam-valores.html#.WLBx1m8rLcd>

O preço da batata padrão ágata especial subiu 10,76% na última semana, frente à anterior, a R\$ 52,55/sc de 50 kg no atacado paulistano. Conforme pesquisadores do Cepea, essa alta se deve ao “mercado de chuva” no início do período nas regiões de Guarapuava (PR) e Água Doce (SC), o que reduziu o volume dos atacados e impulsionou os preços do tubérculo. A alta nas cotações só não foi mais expressiva porque a oferta em algumas regiões, como o Sul de Minas, ainda é grande. Além disso, o Cerrado vem intensificando a safra.

A dieta de Trump: mais poderoso do mundo vive de batatas e bacon

Data: 30/01/2017

Disponível em: <http://oglobo.globo.com/sociedade/saude/a-dieta-de-trump-mais-poderoso-do-mundo-vive-de-batatas-bacon-20844293>



O homem mais poderoso e morador do endereço mais pop do planeta, a Casa Branca, tem à sua disposição cinco chefs de cozinha em tempo integral, mas sua preferência gastronômica consiste em batatas fritas, doritos, bacon e bolo de carne. Para muitos, a dieta do bilionário e novo presidente dos EUA, Donald Trump, parece um desperdício. E é. Mas é muito mais do que isso: de acordo com nutricionistas, é um atentado à saúde.

A nutricionista Jo Travers, autora do livro "The Low-Fad Diet", pesquisou e avaliou para o jornal britânico "The Guardian" a rotina alimentar de Trump e se mostrou preocupada com o impacto dessa dieta fast-food sobre a capacidade do americano de raciocinar e tomar decisões.



Batatas fritas têm lugar no topo da lista de preferências gastronômicas de Donald Trump - Divulgação/Eduardo Mattos

Por exemplo, Trump não come nada que contenha ômega 3 — gordura encontrada em nozes, semente de linhaça e peixes. E esse nutriente é fundamental para o bom funcionamento das células cerebrais.

— O corpo dele acaba substituindo isso por outros tipos de gorduras, que são menos fluidas, tornando mais difícil o trabalho dos neurotransmissores. Isso está muito ligado a distúrbios de humor — disse Jo Travers.

O café da manhã não é dos melhores. Sempre que Trump pode, pula essa refeição, mas, quando é forçado a fazê-la, ingere ovos e bacon. O ideal, segundo a nutricionista, seria reabastecer o corpo com os nutrientes que não consegue armazenar durante a noite, como as fibras presentes em frutas.

— Uma dieta rica em proteínas, como a de Trump, pode aumentar a pressão sobre seus órgãos se ele não beber bastante água. E, quanto ao bacon, deveria ser cortado. É um produto de carne de porco processado que tem sido associado com o câncer, por isso seu risco de desenvolver a doença vai subir — afirmou a especialista.

No almoço, o prato favorito é bolo de carne, que ele costuma comer acompanhado de pão.

— Bolo de carne é só carne, essencialmente. Não tem fibra nenhuma. E, se você não alimentar suas bactérias intestinais com frutas e legumes, que têm fibras, isso pode afetar o sistema imunológico e levar a infecções — ressaltou Jo Travers.

Nem o jantar é poupado: a última refeição de Trump é, geralmente, um Big Mac ou um prato pronto do KFC. E a escolha do presidente costuma ser "um bife exagerado", que não é necessariamente ruim, segundo a nutricionista, mas, caso o alimento esteja muito tostado, pode acarretar mudanças no DNA e também causar câncer.

Para quem quiser uma dieta balanceada, a dica da especialista é preencher metade do prato com legumes e verduras, um quarto com carboidratos e um quarto com proteínas.

Afinal, as batatas fritas não fazem assim tão mal à saúde.

Data: 29/01/2017

Disponível em:

<https://www.noticiasominuto.com/lifestyle/731808/afinal-as-batatas-fritas-nao-fazem-assim-tao-mal-a-saude>



Um estudo realizado pela Universidade de Granada, em Espanha, revelou que consumir vegetais fritos pode ser mais benéfico para o nosso organismo do que consumi-los cozidos. Claro que tal só se verifica se forem produtos frescos e se forem fritos em azeite virgem extra.

A descoberta foi feita durante um estudo da Dieta Mediterrânea, que, por ser rica em antioxidantes, é associada à prevenção de doenças degenerativas.

Quando crus, os vegetais como a batata, a abóbora, a beringela e o tomate são ricos em fenóis, que é um tipo de antioxidante. O que os pesquisadores queriam saber era se eles perdiam essa propriedade após serem cozidos.

Assim, o grupo de investigadores cozinhou alguns alimentos em água, fritou outros em azeite virgem extra, e cozinhou e depois salteou uma terceira porção. O resultado não podia ser mais surpreendente.

De acordo com uma publicação da revista *Superinteressante*, os especialistas descobriram que a quantidade de fenóis não muda muito quando as batatas e os outros vegetais são cozidos. Mas, sim, aumentam ainda mais quando fritos em azeite virgem extra, que também é rico neste componente e, assim, o transfere para os alimentos.

Ainda assim é de sublinhar que não são apenas os fenóis que aumentam quando as batatas ou os vegetais são fritos, também as calorias e a gordura aumentam. Mas se não está preocupado com estes dois últimos aspetos vale lembrar que este tipo de oxidante ajuda a prevenir o cancro, a diabetes e outras doenças do foro degenerativo.

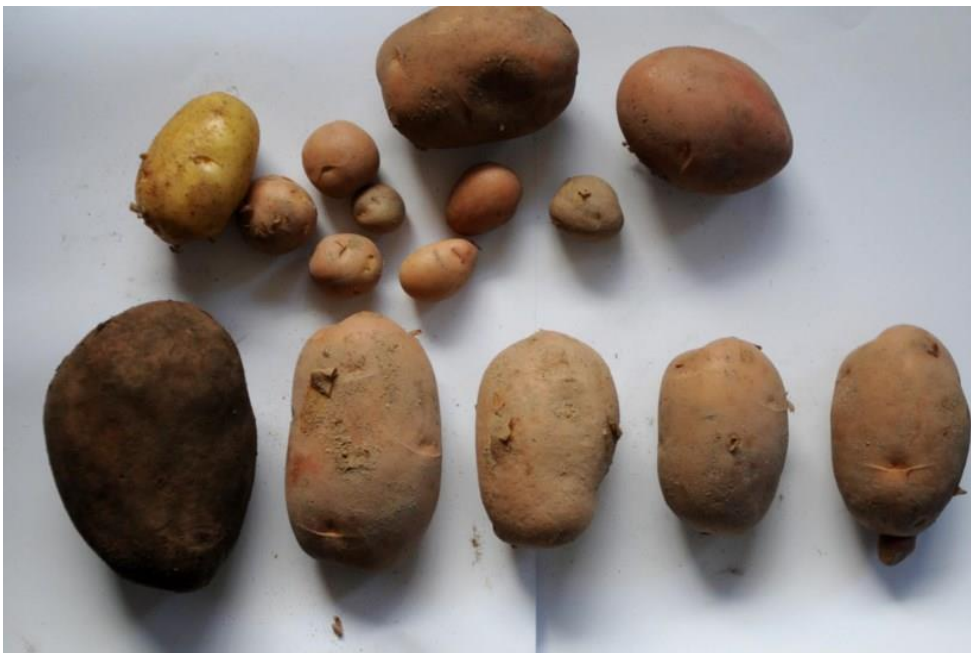
No entanto tenha em atenção no momento de escolher o pacote de batatas-fritas no supermercado e se as for fritar em casa, opte por o fazer com azeite virgem extra.

Praga que está a matar a batata galega não foi detectada em Portugal

Data: 08/02/2017

Disponível em:

<https://www.publico.pt/2017/02/08/sociedade/noticia/praga-que-esta-a-matar-a-batata-galega-nao-foi-detectada-em-portugal-1761209>



O Governo espanhol deverá estender de sete para 31 o número de municípios na Galiza onde será proibida a plantação de batatas durante dois anos devido a uma praga que está a afectar fortemente o cultivo deste tubérculo. Em Portugal está em curso desde o início do ano passado um “programa de prospecção” e o Ministério da Agricultura garante que a doença não foi detectada.

A *Tecia solanivora* Povolny, uma larva de um insecto popularmente conhecida como traça da Guatemala e que destrói o miolo das batatas, tornando-as impróprias para consumo, foi descoberta em Espanha em 1999, nas Canárias, onde ainda não foi erradicada. Chegou à Galiza em 2015, na província de Ferrol, e rapidamente se estendeu pelo norte da região, tendo mesmo chegado às Astúrias.

Desde essa altura o Governo galego e o Executivo nacional espanhol tomaram diversas medidas para combater a praga que não impediram que ela se espalhasse rapidamente pelo território. Embora a maioria das plantações atingidas sejam de autoconsumo, as autoridades de Espanha

temem que a traça da Guatemala possa atingir grandes áreas produtivas, onde são plantadas batatas reconhecidas pela União Europeia como sendo de zona de Indicação Geográfica Protegida e que a sua exportação venha a ser proibida para este espaço europeu. Segundo diversos especialistas ouvidos pela imprensa espanhola, a praga não é perigosa para a saúde humana.

O PÚBLICO contactou o ministério da Agricultura português que, em respostas por escrito, revelou que a praga não foi detectada em Portugal. Revelou ainda estar em curso desde um início do ano passado um “programa de prospecção” que abrange campos de batata, armazéns de acondicionamento e centrais de embalamento, para despiste da presença de tubérculos com sintomas suspeitos, “com especial incidência nos originários de Espanha e em particular das regiões contaminadas”.

O ministério da Agricultura remete mais informação para uma circular de 14 de Novembro do ano passado da Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) que dá conta da existência desta praga na Galiza e nas Astúrias. Na nota é reconhecido “o risco do seu estabelecimento no nosso território”, “a importância de uma actuação precoce da sua introdução” e solicita-se a todos a comunicação imediata de qualquer caso suspeito.

Importações de Espanha

Segundo dados do Instituto Nacional de Estatística de 2015, os portugueses consumiram cerca de 900 mil toneladas de batata, sendo que a produção nacional ronda as 700 mil toneladas, pelo que a restante é importada. Os principais fornecedores são França e Espanha.

O jornal Faro de Vigo revela que a Galiza é a segunda comunidade de maior produção de batata em Espanha, com um total de 469 mil toneladas, 20% das 2,2 milhões que são produzidas no país. Só nas regiões de maior produção, Limia e Ourense, o sector representa cerca de 11 milhões de euros por ano.

Desde que a praga foi detectada já foram destruídos 6800 quilos de batata, com os agricultores que solicitaram ajuda governamental a conseguirem um subsídio de 30 cêntimos por quilo destruído.

Evento em Curitiba traz 'open food' de batatas fritas

Data: 03/02/2017

Disponível em: <http://br.blastingnews.com/curitiba/2017/02/evento-em-curitiba-traz-open-food-de-batatas-fritas-001447073.html>

Como não amar esse delicioso petisco, que por mais gorduroso que seja, nunca saiu do cardápio do brasileiro? Seja cozida, assada ou em purê, a batata está sempre presente em nossas alimentações, mas a batata frita ocupa um lugarzinho ainda mais especial nos nossos corações, não é mesmo?

Com hambúrgueres, ela sempre acompanha. Nos bares, é indispensável. Batata frita acompanhada de uma boa cerveja gelada é quase unânime em qualquer bar. As pessoas gostam tanto de comer essas gostosuras amarelas que se pudessem comeriam-na até não aguentarem mais. Imaginem só poder saborear aquela maravilha frita e só pagar uma vez, como em um openbar? Seria um sonho, não?

Pois pode parar de sonhar! A InsideMind, empresa especializada em organizar #Eventos, irá realizar em Curitiba o primeiro OpenFreetas. E é isso mesmo que você leu, um Open Food de batatas!

E muitas batatas! Serão 10h de evento nas quais você poderá desfrutar de toda a batata frita que quiser à vontade! E ainda terão diversos tipos de molho para acompanhar.

Além de um ambiente agradável, o evento contará com a participação de bandas e DJ's, proporcionando a trilha sonora do lugar.

O idealizador do OpenFreetas, Igor Bueno, contou ao 'Bom Gourmet' que os ingressos disponíveis para o primeiro lote esgotaram em apenas 40 minutos.

“A gente imaginou que o OpenFreetas ia explodir. Mas não tão rápido” - Igor Bueno, contou ao Bom Gourmet.

A página do evento no Facebook já conta com 3.400 pessoas que confirmaram presença no dia, 13 mil interessadas e 4.200 convidados.

Dentre as informações estão os seguintes preços dos lotes:

1º lote: Masculino R\$ 40,00; Feminino 35 R\$ (Esgotado)

2ª lote: Masculino R\$ 50,00; Feminino R\$ 40,00

3ª lote: Masculino R\$ 70,00; Feminino R\$ 50,00

4ª lote: Masculino R\$ 90,00; Feminino R\$ 70,00

Bilheteria

Masculino R\$ 120,00 | Feminino R\$ 100,00.

O evento acontece no dia 26 de fevereiro, bem no Carnaval, em Curitiba, Paraná. Com início às 10h da manhã e previsão de término às 20h.

Famosa batata belga apresenta novos modelos de negócio na Feira do Empreendedor do SEBRAE-SP

Data: 07/02/2017

Disponível em: <http://www.segs.com.br/eventos/51844-famosa-batata-belga-apresenta-novos-modelos-de-negocio-na-feira-do-empendedor-do-sebrae-sp.html>

Rede de franquias Belga Mix reformula modo de operação e mira empreendedores que buscam oportunidade de iniciar o próprio negócio. Um modelo de negócio de fácil gestão, com baixo investimento e boa lucratividade. Esta é a proposta da Belga Mix, rede de franquias especializada em batatas fritas no cone e churros, que participa nos dias 18 a 21 de fevereiro da Feira do Empreendedor do SEBRAE, em São Paulo.

Adaptando-se ao perfil dos potenciais franqueados e situação econômica brasileira, a Belga Mix reformulou parte de sua operação, tanto em relação à contratação de funcionários para o dia a dia do negócio, quanto no investimento em novas tecnologias, que facilitaram os processos e permitiram a criação de novos formatos de franquias, em food carts e quiosques de shoppings. Os investimentos iniciais giram em torno de R\$29,5mil e R\$69,5mil, respectivamente.

Ao ar livre ou no centro de compras

Tendo conhecimento que o ponto ideal para a instalação do negócio é onde haja maior número de circulação de pessoas, a Belga Mix desenvolveu pesquisas e chegou aos dois novos formatos de operação oferecidos atualmente. O food cart, por exemplo, foi projetado para operar ao ar livre, permitindo que o franqueado encontre um ponto estratégico para a venda dos produtos. “A partir de um baixo investimento o franqueado pode atuar em seu próprio negócio e ainda reduz gastos fixos como contratação de funcionários e aluguel, normalmente elevados em pontos centrais da qualquer cidade”, ressalta Lucas Machado, diretor da Belga Mix.

O modelo voltado para quiosques de shoppings, apresentado pela primeira vez na Feira do Empreendedor, atende a demanda de potenciais franqueados que buscavam um negócio voltado para operação em lugares internos com grande público, como os centros de compras. “Investimos em uma nova tecnologia para o preparo dos produtos, pois o antigo processo era um impeditivo para este modelo de negócio. Já temos uma franquia em operação neste formato e estamos bastante confiantes quanto à aceitação por parte dos investidores”, declara Machado.

A Belga Mix iniciou suas atividades em 2012 e hoje está presente em 8 Estados, com 28 lojas em operação e 7 em fase de obras. Para mais informações sobre a franquia, acesse: www.belgamix.com.br.