

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

34/2015

Batata – Safra das secas 2015 se encerra com ótimos resultados

Disponível em: <http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/148/full.pdf>

Data: 08/2015

Chuva altera calendário de oferta das secas

A safra das secas 2015 termina em agosto, com o fim da colheita de batata no Sudoeste Paulista. As demais regiões produtoras encerraram as atividades em julho. O preço médio na parcial da temporada (maio a julho) é 64,7% superior a média da temporada de 2014. Produtores receberam em média, R\$ 83,58/sc de 50 kg de maio a julho, valor 106,6% acima das estimativas de custos de produção, de R\$ 40,50/sc. A produtividade média foi de 29 t/ha, 3,3% abaixo do potencial produtivo esperado para o período. O principal fator de elevação dos preços foi o excesso de chuva durante o plantio, que atrasou a colheita e limitou a oferta. Em maio, quando o Paraná normalmente está em pico de colheita, produtores deslocaram parte da safra para o mês seguinte. Além disso, em junho, as atividades de colheita no Sudoeste Paulista também estavam atrasadas, reforçando ainda mais a escassez de batata no mercado e em julho, o Sul de Minas Gerais, Ibiraiaras/Santa Maria (RS) e Paraná encerravam a temporada. Apenas a partir da segunda quinzena de julho os preços recuaram com o aumento da oferta no Sudoeste Paulista e intensificação da safra de inverno. Exceto o Sudoeste Paulista, que teve incidência de canela-preta e larva-alfinete, as demais regiões não tiveram problemas fitossanitários severos.

Colheita finaliza no Sudoeste Paulista com bons resultados

A safra das secas do Sudoeste Paulista deve acabar neste mês. A colheita de batata na região foi iniciada em junho, com 15% da área colhida, atingiu pico em julho, com 55% da área, encerrando em agosto os 30% restantes. Com preços elevados em julho e esperado aumento da oferta em agosto, produtores anteciparam a colheita. Problemas

com canela-preta e larva-alfinete também favoreceram a tomada de decisão em adiantar a oferta. A incidência da canela-preta foi maior em junho, mas caiu em julho e agosto. Já a larva-alfinete surgiu principalmente com o excesso de chuva entre final de junho e início de julho, o que dificultou a aplicação de defensivos. A produtividade no Sudoeste Paulista foi melhorando ao longo da safra, com média de 25 t/ha em junho e 32 t/ha em julho.

Temporada de inverno ganha ritmo

A colheita de batata da safra de inverno 2015 se acelera em agosto, com pico de atividades previsto para setembro, movimento que deve ser mais acentuado neste ano. Isso porque houve atraso em Vargem Grande do Sul (SP) devido às chuvas durante o plantio. A maior parte da colheita deve ocorrer entre agosto e setembro, com 70% da área total. No Sul de Minas Gerais, o clima não comprometeu o plantio e a colheita, e em julho foram ofertados 20% da área total cultivada. O pico de oferta da região mineira deve ocorrer entre agosto e outubro com 75% da área total colhida, encerrando a safra em outubro. No Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, a temporada também começou em julho e deve finalizar entre novembro e dezembro. Na região, o período de maior oferta deve ser de agosto a outubro, quando 78% da área deve ser colhida. O Sudoeste Paulista também participa da safra de inverno e deve colher de setembro a dezembro, registrando pico das atividades em setembro e outubro, atingindo 80% da área. Até o final de julho, as áreas a serem colhidas durante o pico de safra seguiam com bom desenvolvimento. Caso esse cenário se confirme, o volume de batata na temporada de inverno deve ser elevado, já que não houve redução de área plantada com o tubérculo durante o período de maior oferta.

Batata e tomate puxam de novo o recuo da inflação pelo IPC-S

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/noticia/2015/08/batata-e-tomate-puxam-de-novo-o-recuo-da-inflacao-pelo-ipc-s.html>

Data: 24/08/2015

Índice passou de 0,36% para 0,27% na terceira prévia de agosto.
Maior contribuição partiu do grupo alimentação (de 0,26% para 0,06%).

A inflação medida pelo Índice de Preços ao Consumidor - Semanal (IPC-S) desacelerou para 0,27% na terceira prévia de agosto, depois de avançar 0,36% na semana anterior, segundo a Fundação Getúlio Vargas (FGV).



A maior contribuição partiu do grupo alimentação (de 0,26% para 0,06%), com destaque para o comportamento dos preços das hortaliças e legumes, cuja taxa passou de -4,20% para -7,29%.

Também registraram decréscimo em suas taxas de variação os grupos: habitação (de 0,61% para 0,5%); transportes (0,20% para 0,13%), saúde e cuidados pessoais (0,69% para 0,64%) e comunicação (0,22% para 0,21%).

Na contramão, avançaram os preços relativos a educação, leitura e recreação (0,32% para 0,45%), vestuário (-0,34% para -0,30%) e despesas diversas (0,07% para 0,09%).

Veja a variação de preços de alguns itens:

Tarifa de eletricidade residencial (1,89% para 0,61%)

Automóvel novo (0,35% para -0,04%)

Artigos de higiene e cuidado pessoal (1,23% para 1,11%)

Pacotes de telefonia fixa e internet (0,20% para 0,10%)

Passeios e férias (0,74% para 1,78%)

Roupas masculinas 0,75% para 0,81%)
Serviço religioso e funerário (0,23% para 0,34%)
Refeições em bares e restaurantes (0,42% para 0,69%)
Plano e seguro de saúde (ficou em 0,98%)
Condomínio residencial (0,73% para 0,95%)
Taxa de água e esgoto residencial (0,87% para 1,25%)
Batata-inglesa (-14,39% para -17,67%)
Tomate (-9,89% para -14,19%)
Cebola (1,42% para -5,05%)
Banana-prata (-5,46% para -6,33%)
Móveis para residência (-0,76% para -0,85%)

Monsanto vai embora após a Syngenta recusar melhoria da oferta pública de aquisição

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/monsanto-walks-away-after-syngenta-turns-down-improved-take-over-bid>

Data: 26/08/2015



Monsanto com sede nos EUA, disse quarta-feira que está se afastando de esforços para adquirir a rival suíça Syngenta, que rejeitou uma oferta recentemente adotado. Monsanto disse que ainda acreditava no valor de uma combinação das duas sementes e químicos gigantes agrícolas, mas vai se concentrar em construir o seu core business e atingir os objetivos de crescimento a longo prazo. Monsanto confirmou que fez uma oferta revisada para Syngenta em 18 de agosto, elevando a oferta anterior, para 470 francos suíços, um valor de cerca de US \$ 47 bilhões. Ele também confirmou que levantou um break-up oferta reversa taxa de US \$ 3 bilhões. As ações da Syngenta na Suíça fechou mais de 18 por cento menor no noticiário que o negócio estava fora das cartas.

O boliviano consome 92 kg de batata e 1 kg de quinoa por ano.

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/el-boliviano-consume-al-a%C3%B1o-92-kilos-de-papa-y1-kilo-de-quinua>

Data: 23/08/2015



O consumo de alimentos na Bolívia varia substancialmente entre os diferentes produtos; onde a batata é em primeiro lugar, com um consumo médio de 92 quilogramas (kg) por pessoa por ano, em comparação com a quinoa que é apenas 1 kg per capita. A estratégia para a segurança alimentar também varia de acordo com as regiões, disse o Instituto Nacional de Agropecuária e Florestal Inovação (INIAF).

Durante a apresentação dos "600 Mapas interativos dos 337 municípios do país", com referência a informação geográfica sobre o potencial de produção e vulnerabilidade à mudança climática, o diretor de INIAF, agrônomo Lucio Tito, ele destacou a contribuição deste trabalho para facilitar a tomada de decisão das autoridades nacionais, departamentais e municipais, relativas à parte agrícola, cultivo e adaptação à produção de fenômenos climáticos.

Ele informou que desde INIAF, organismo descentralizado do Ministério do Desenvolvimento Rural e da Terra (MDRyT), oito itens de alimentos considerados estratégicos para a segurança e para a soberania alimentar no país, entre os quais citou a área de floresta foi priorizada, a fim de produzir abordagem agro-florestal, de batata, de quinoa, legumes, milho frango, arroz, cana de açúcar, gado bovino, gado suíno e de trigo. "Temos 53 milhões de dólares para investir nos próximos cinco anos", diz ele.

O especialista disse que cada pessoa no país consome, em média, por ano, 92 quilos de batatas, que poderiam ser explicadas até porque 221 dos 337 municípios do país para produzir diversas variedades. "Ou seja, 65 por cento (%) dos municípios tem um potencial de produção de batatas", disse ele.

O município campeão na produção de batata é Incahuasi no departamento de Chuquisaca, com 11.000 hectares, seguido de Betanzos, no departamento de Potosí 4.000 hectares, e Achacachi em La Paz, com 3.800 hectares.

O segundo produto mais consumido é transformado em farinha de pão, macarrão e outros produtos, com 47 quilos por pessoa por ano. O país sofre um déficit na produção de trigo chegando a 40% da demanda doméstica.

Com base na informação produzida pelo sistema de monitoramento Agrícola Municipal (SIMMA), Tito disse que, actualmente, 136 municípios produzem trigo, dentre os quais destacam-se San Pedro de Potosi, com 9.800 hectares (ha), seguido de Incahuasi, com 7.000 hectares, e Colquechaca 5.700 hectares.

"O trigo é parte da soberania alimentar, e é o cenário futuro em que trabalhamos. O pão é o alimento mais barato, mas tem um bom valor nutricional", disse ele.

A terceira categoria é o açúcar mais consumido atinge 36 quilos por ano. De todos os municípios, 42 produzem cana-de-açúcar, mas apenas sete estão localizadas principalmente no leste, concentrada 84% da produção total.

Em uma média de 36 kg por ano, também bolivianos consomem arroz, que é produzido em 94 municípios. Entre os maiores produtores são, Yapacaní com 25.000 ha, 25.000 ha com Trinidad e San Ignacio de Velasco 20.000 hectares.

O consumo de carne de frango por ano chega a quase 30 quilos por pessoa, tornando a carne mais consumida pela população. "É preciso 130 milhões de frangos para atender a demanda interna, mas 140 milhões de frangos foram produzidos, o que exige o aumento da produção de milho duro", diz ele.

Em vez disso, peixes, atinge apenas 2,6 quilos por pessoa por ano, bem abaixo da taxa média de países vizinhos que atingem de 40 a 50 quilos por ano.

"O petróleo que consumimos é geneticamente modificada? vem de soja, que consomem 25 litros por ano", o diretor lança INIAF questão parcialmente respondida. O que se sabe sobre a cultura da soja no país é de 900.000 hectares. São sementes transgênicas, ou seja modificada.

O consumo anual de carne suína atinge 18 quilos, cebola nove quilos, nove quilos tomates, cenouras apenas 2 quilos.

Mas o mais surpreendente quinoa atinge apenas 1,1 kg o consumo per capita por ano. Embora o nível é muito baixo, de acordo com Tito, é melhor do que quatro anos atrás, quando mal chegava a 350 gramas.

De todos os municípios, 84 produzem quinoa, no entanto, apenas 5% representa mais de 66% da produção total. Na lista dos maiores produtores de Salinas de Garci Mendoza, com 23.000 hectares foram localizados; Uyuni, tem 7.600; Quilt e K, com 4.200 hectares. 600 mapas feito um software desenvolvido por profissionais bolivianos oferecer mais informações sobre o tempo, a vulnerabilidade de mapeamento para as alterações climáticas, o potencial agrícola natural, bem como informações sobre a renda municipal que recebem, as taxas de pobreza e outros indicadores importantes para o planejamento.

Propriedades medicinais da batata

Disponível em: <http://calendariosaboresbolivia.com/?s=patata&submit=Buscar>

Data: 18/06/2015

Contra a dor de cabeça:

A batata, junto com pepino, são os melhores aliados para remover a dor de cabeça. Para fazer isso, as duas metades da batata são colocados nas têmporas durante meia hora, sob reserva de um lenço.

Espinhas e furúnculos:

Comprime repetidamente. Aplicar batata crua ralada.

Contra rouquidão e laringite:

Espalhe purê quente sobre um pano fino, aplique no pescoço e cubra com um pano ou lenço de lã. Repita toda vez que o emplastro esfriar. Efetivamente em caso de rouquidão súbita.

Olhos inchados:

Aplicar no olho ou na área circundante uma pasta lisa de batata crua por cerca de vinte minutos.

Picadas de insetos:

Coloque uma fatia crua na parte afetada. Ele ajuda a reduzir a dor da picada.

Constipação:

Beber meio copo de suco de batata crua 4 ou 5 vezes por dia durante um mês. Pode ser misturado com suco de laranja, maçã, cenoura ou limão.

Gastrite:

Beber meio copo de suco de batata recém-extraído antes das refeições, três a quatro semanas. Pode ser misturada com suco de cenoura, uma colher de chá de mel e algumas gotas de suco de limão.

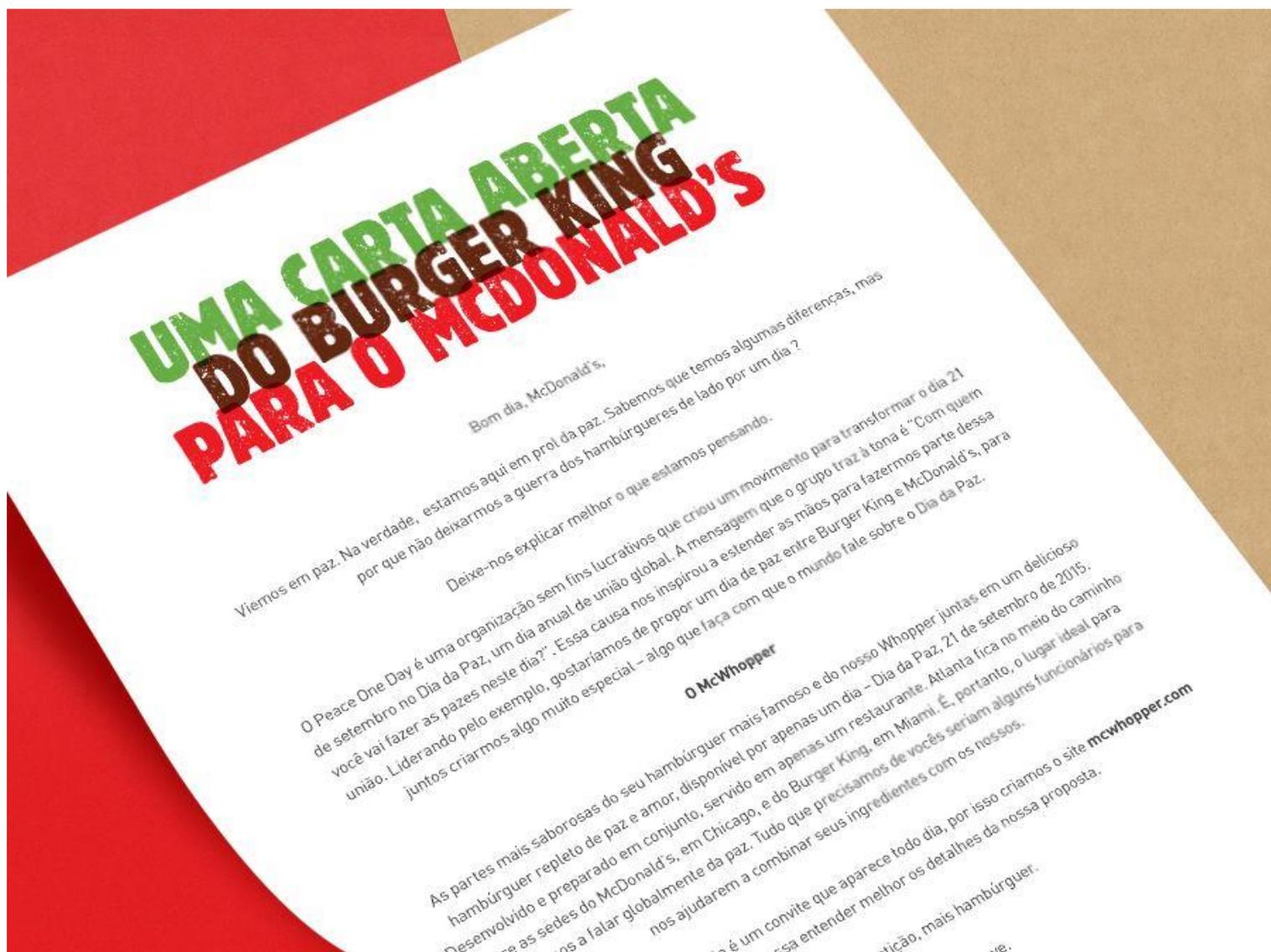
Contra alzheimer:

Algumas frutas e legumes, como batata, rabanete, brócolis, laranja e maçã, podem ajudar a melhorar a memória.

Uma carta aberta do Burger King para o McDonald's e a resposta.

Disponível em: www.mcwhopper.com

Data: 26/08/2015



Após o “alarde” nas redes sociais, o McDonald's enviou sua resposta:

Caro Burger King,

Inspiração para uma boa causa... ótima ideia.

Nós adoramos a intenção, mas acreditamos que nossas duas marcas juntas poderiam realizar algo maior para fazer a diferença.

Nos comprometemos a criar conscientização no mundo inteiro, talvez vocês se unam a nós em um esforço global significativo?

E a cada dia, vamos deixar claro que entre nós há simplesmente uma competição de negócios amigável e certamente não as circunstâncias inigualáveis de verdadeira dor e sofrimento da guerra.

Manteremos contato.

-Steve, CEO do McDonald's.

P.S.: Da próxima vez, um simples telefonema seria o suficiente.

Receita - Batata Fundida

Disponível em: <http://www.cybercook.com.br/receita-de-batata-fundida-r-2-em-1254-5246.html>

Data: 2015



Ingredientes

- 1 kg de batata cozida(s) em rodela(s)
- 1/2 litro(s) de creme de leite fresco
- 200 gr de queijo fundido
- 250 gr de queijo prato ralado(s) grosso(s)
- 2 colher(es) (sopa) de parmesão ralado(s)
- 2 colher(es) (sopa) de farinha de rosca
- 2 colher(es) (sopa) de endro
- 3 colher(es) (sopa) de azeite
- 1 colher(es) (sopa) de alecrim
- 35 gr de manteiga clarificada
- 1 unidade(s) de cebola ralada(s)

Modo de preparo

Aqueça o forno a temperatura alta.

Leve ao fogo uma frigideira grande de borda alta, acrescente a manteiga clarificada e duas colheres de sopa de azeite, junte o alecrim e frite as batatas dos dois lados até que fiquem levemente douradas. Reserve.

Leve ao fogo uma panela média, acrescente uma colher de sopa de azeite, doure a cebola ralada, acrescente o creme de leite fresco e o queijo fundido.

Mexa até o queijo derreter completamente e formar um creme espesso e homogêneo. Reserve.

Em um refratário, coloque a metade das batatas, polvilhe sobre elas uma colher de endro, despeje metade do creme e cubra com a metade do queijo prato ralado.

Faça outra camada com as batatas restantes, despeje o restante do creme e cubra com o queijo prato ralado.

À parte misture o queijo parmesão ralado com a farinha de rosca e polvilhe por toda a superfície.

Leve ao forno bem quente por aproximadamente 20 minutos ou até que gratine.

Sirva como entrada ou como acompanhamento de assados, ou mesmo sozinho.