

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

11/2019

Batata: Primeiro semestre é marcado por rentabilidade positiva

Data: 18/07/2019

Disponível em:

https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/239016-batata-primeiro-semester-e-marcado-por-rentabilidade-positiva.html#.XURBM_JKjcd

No primeiro semestre de 2019, o preço médio da batata padrão ágata (ponderado pela classificação) nas beneficiadoras do País esteve 123% acima da média dos custos de produção estimados por colaboradores do Hortifruti/Cepea. Entre janeiro e junho deste ano, a ágata beneficiada teve preço médio de R\$ 126,86/sc de 50 kg, valor 163% maior do que o do mesmo período de 2017 (de R\$ 48,16/sc) e 132% superior ao de 2018. Nos atacados paulistanos, as cotações também estiveram elevadas: o produto foi negociado na média de R\$ 148,45/sc na primeira metade do ano, altas de 127% em relação a 2017 e de 96% frente a 2018. Segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea, esse cenário está atrelado à menor oferta de batatas durante o semestre, uma vez que houve redução de aproximadamente 20% da área plantada nos últimos dois anos – justificada por dois anos inteiros e consecutivos (2017 e 2018) de rentabilidade negativa no setor. Assim, no primeiro semestre de 2019, a produtividade média das lavouras foi 14% menor do que a do ano passado, refletindo também o clima mais quente e chuvas intensas, que comprometeram o desenvolvimento dos tubérculos e contribuíram para a incidência de problemas fitossanitários.

Preço da saca de batata tem queda de mais de 30% no mês de julho em MT

Data: 31/07/2019

Disponível em: <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2019/07/31/preco-da-saca-de-batata-tem-queda-de-mais-de-30percent-no-mes-de-julho-em-mt.ghtml>

Valor médio do quilo é R\$ 3,50, nos supermercados. Já na feira livre, o preço médio é R\$ 5.

No setor atacadista, o preço médio da saca de batata, com 50 quilos, apresentou queda de 32%, neste mês, segundo levantamento da Secretaria Estadual de Agricultura Familiar (Seaf), divulgado nesta quarta-feira (31).

No início do mês, o valor médio para atacado era de R\$ 190. Atualmente, a saca está sendo comercializada por R\$ 130. Esses valores têm como base os preços praticados na Central de Abastecimento de Cuiabá.

De acordo com o engenheiro agrônomo Luiz Henrique Carvalho, a queda é ocasionada pela grande oferta do produto. Nesse período de seca, a produção tende a ser mais alta.

No caso varejo, o valor médio do quilo da batata é R\$ 3,50, nos supermercados. Já na feira do porto, o preço médio é R\$ 5.

Ainda no atacado, jiló, pepino e pimenta de cheiro também apresentaram queda nos preços. No caso da pimenta de cheiro, a redução foi de 31%. Já o preço do jiló foi reduzido em cerca de 30% e está sendo comercializado a R\$ 35.

O pepino entrou em processo de 'safrinha', o que ocasionou maior oferta do produto e redução nos preços. Em sete dias, o valor variou entre R\$ 55 e R\$ 40.

Batata: Preço continua caindo com safra de inverno a todo o vapor

Data: 26/07/2019

Disponível em: <https://www.diarioinduscom.com/batata-preco-continua-caindo-com-safra-de-inverno-a-todo-o-vapor/>



A queda nos preços da batata padrão ágata especial foi ainda mais significativa nesta semana (22 a 26/07). Com o ritmo acelerado da safra de inverno, principalmente em Vargem Grande do Sul (SP), o volume nesta semana esteve maior. Muitos produtos foram comercializados a R\$ 60,00/sc de 50 kg nos três principais atacados brasileiros e, de acordo com colaboradores do Hortifruti/Cepea, são batatas de qualidade mais inferior: calibre menor e pele escura. No Rio de Janeiro (RJ) as vendas foram de R\$ 83,79/sc (-24,80%), em Belo Horizonte (MG) de R\$ 87,19/sc (-21,55%) e em São Paulo (SP) R\$ 94,75/sc (-19,12%). Além da elevada oferta, neste mês, com as férias escolares, a demanda pelo tubérculo também caiu. Entretanto, nos próximos dias a procura já deve se normalizar com a volta às aulas. Nas lavouras, a produtividade está maior. Em Vargem Grande do Sul, por exemplo, nesta semana, o rendimento aumentou, e a média está em torno de 700 sc/ha. Assim, mesmo que eleve a procura, as cotações podem recuar pois há bastante batata para ser colhida.

BATATA/CEPEA: Colheita da safra de inverno avança e cotações recuam no atacado

Data: 22/07/2019

Disponível em: <https://odocumento.com.br/batata-cepea-colheita-da-safra-de-inverno-avanca-e-cotacoes-recuam-no-atacado/>

As cotações da batata padrão ágata especial caíram nos últimos dias, devido ao avanço da colheita da safra de inverno, apesar da lentidão das atividades. Entre 15 e 19 de julho, o produto foi comercializado a R\$ 115,44/sc de 50 kg em São Paulo (SP), queda de 15% frente à média da semana anterior – nesse mesmo período, um grande volume foi vendido a R\$ 80,00/sc na praça paulista. Em Belo Horizonte (MG) e no Rio de Janeiro (RJ), muitos negócios foram fechados a R\$ 70,00/sc, mas a média de preços na semana foi de R\$ 101,58/sc em BH e de R\$ 102,28/sc no RJ, respectivas quedas de 13% e de 12%. Além disso, segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea, muitos tubérculos têm apresentado menor calibre e pele mais escura, o que não favorece a comercialização. Fonte: Cepea – www.cepea.esalq.usp.br.

Araxá (MG) receberá fábrica de batata pré-frita da canadense McCain

Data: 22/07/2019

Disponível em: <https://www.metropoles.com/brasil/economia-br/araxa-mg-recebera-fabrica-de-batata-pre-frita-da-canadense-mccain>

Empresa anunciou a abertura da primeira unidade brasileira, que terá investimento da ordem de US\$ 100 milhões



O município mineiro de Araxá receberá a primeira fábrica de batatas fritas que a empresa canadense McCain, fabricante de batatas pré-fritas congeladas, abrirá no Brasil. O investimento será da ordem de US\$ 100 milhões. São informações do Valor Econômico.

A expectativa da empresa é gerar 150 empregos diretos, mais 450 indiretos relacionados à fábrica e 750 à agricultura.

A fábrica será inaugurada no primeiro semestre de 2021 e, de acordo com a companhia, somada à unidade fabril de Balcarce, na Argentina, vai impulsionar os planos de crescimento da empresa no país.

McCain escolhe a Welcome Mkt para ativar o trade

Data: 29/07/2019

Disponível em: <https://www.promoview.com.br/varejo/mccain-escolhe-a-welcome-mkt-para-ativar-o-trade.html>

A marca é líder mundial no mercado de batata pré-frita congelada com 33% de share.

A Welcome MKT foi a agência escolhida pela McCain para ativar o trade com suas linhas de batata "Ao Forno" para o canal varejo e a nova linha "SureCrisp" desenvolvida especialmente para o food service.

"Com estratégias criativas e planejamento 360° digital e off-line, a Welcome trabalha para entregar soluções de trade marketing de ponta a ponta desde a criação, produção e logística dos materiais, sustentação das ativações nos canais digitais e finalização das campanhas com as entregas das premiações.", destaca Silvio Ludovico Piroli, sócio-diretor da agência e fundador do We2 Group.



Uma em cada 3 batatas pré-fritas congeladas consumidas no mundo é McCain. No Brasil, é a marca líder de mercado e pioneira no segmento.

"Cuidamos de tudo para que nossos clientes indiretos tenham sempre a melhor experiência possível, atuem como embaixadores e se tornem multiplicadores da campanha e da força da marca.", finaliza Silvio.

Um mundo sem chocolate, café, batata e peixe – os alimentos que podem desaparecer com as mudanças climáticas

Data: 15/07/2019

Disponível em: <https://g1.globo.com/natureza/noticia/2019/07/15/um-mundo-sem-chocolate-cafe-batata-e-peixe-os-alimentos-que-podem-desaparecer-com-as-mudancas-climaticas.ghtml>

Segundo especialistas, em duas décadas, é possível que tenhamos mais dificuldade para achar esses alimentos nas lojas e supermercados.

É possível que tenhamos que dizer adeus a algumas das nossas comidas e bebidas preferidas por culpa das mudanças climáticas.

Com as transformações nos padrões de temperatura da Terra e a ocorrência cada vez mais frequente de eventos climáticos extremos (ondas de muito frio, calor, tufões e furacões), plantações podem ter dificuldade para vingor e peixes e animais poderão morrer.

Mais quais alimentos comuns no nosso dia a dia correm mais risco?

Café e chá

Aproveite bem o seu café preto de toda a manhã, porque o prognóstico para esse produto não é dos melhores.

Por causa do aquecimento global, a tendência é que, até 2050, a área com solo propenso à plantação de café seja reduzida pela metade. No ritmo atual de poluição, até 2080, vários tipos de café deverão ser extintos.

A Tanzânia, um dos principais exportadores de café, já viu sua produção cair pela metade em 50 anos.

Se você acha que pode escapar dessa crise trocando café por chá, cientistas da Índia têm más notícias sobre essa estratégia.

As monções que alimentam as plantações de chá na Ásia têm aumentado em intensidade, afetando o sabor das folhas. Prepare,

portanto, o seu paladar para chás mais aguados e menos saborosos num futuro próximo.

Chocolate

O chocolate é uma vítima inesperada do aquecimento global. O cacau adora altas temperaturas e abundância de umidade. Mas ele ama ainda mais a estabilidade. Plantações de cacau são tão "exigentes" quanto as de café.

Qualquer mudança na temperatura, no volume das chuvas, na qualidade do solo, na exposição à luz solar ou na velocidade do vento pode ter um impacto devastador na plantaçao.

Produtores da Indonésia e da África já começaram a trocar seus negócios, abandonando as plantações de cacau por opções mais resistentes, como dendezeiros e seringueiras.

Em 40 anos, Gana e a Costa do Marfim poderão vivenciar um aumento de dois graus na temperatura. E esses dois países são responsáveis por dois terços da exportação de cacau do mundo.

Isso, na prática, seria uma sentença de morte aos chocolates de preço acessível.

Peixes

E alimentos mais mundanos e que demandam menos cuidados, como peixes e batatas?

Bem, os peixes estão ficando menores por causa da redução do nível de oxigênio em oceanos cada vez mais quentes. E a absorção de dióxido de carbono está fazendo a água salgada ficar mais ácida, o que dificulta o crescimento das cascas de mariscos.

Portanto, peixes e mariscos estão menos carnudos.

Já as batatas têm sofrido com as secas.

No verão quente de 2018 no Reino Unido, a colheita de batatas caiu 25%. O tamanho desses vegetais também mudou. Cada batata sofreu, em média, uma redução de 3 centímetros, segundo informações da imprensa britânica.

Conhaque, uísque e cerveja

A indústria de 600 anos de conhaque da França está em crise. O aumento nas temperaturas está tornando as uvas doces demais para serem destiladas. Os produtores estão desesperadamente em busca de

substitutos adequados, gastando milhares de euros a cada ano com pesquisa.

Mas o sucesso desses estudos até agora tem sido modesto.

Mais ao norte no continente europeu, na Escócia, produtores de uísque também estão ansiosos. O aquecimento global reduziu o fornecimento de água em razão do aumento das secas.

No verão passado, várias destilarias foram forçadas a suspender sua produção por um mês pela falta de água e meteorologistas alertam que eventos climáticos extremos tendem a se tornar mais frequentes.

A probabilidade de verões quentes e secos nas ilhas britânicas aumentou 30 vezes na comparação com a era pré-industrial, conforme o serviço nacional de meteorologia.

Reino Unido e Irlanda agora podem esperar verões extremos a cada oito anos. Pode parecer boa notícia para quem quer pegar uma praia, mas não para a produção de bebidas.

Esse mesmo problema está afetando fabricantes de cerveja da República Tcheca e dos Estados Unidos, que têm sofrido com a escassez de água provocada por secas.

Não é problema meu?

Você pode dizer que nenhum desses produtos é essencial para a sua vida cotidiana. Mas lembre que por trás das dramáticas mudanças na cadeia global de alimentos, há centenas de milhares de pessoas que perderão seus empregos.

Além disso, os preços de alimentos aumentam quando as colheitas falham ou produzem menos. Escassez de comida pode facilmente provocar crises humanitárias que geram instabilidade política. Portanto, o problema não se limita à xícara de café de todo dia ou àquele chocolate delicioso que você come uma vez por semana.

Batatas de alta fé produzidas na China favorecidas no Cazaquistão

Data: 11/07/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/china-bred-high-starch-potatoes-favored-kazakhstan>



Batatas altas China-Produzidas do amido favorecidas em Cazaquistão.
(Cortesia: Negócio De Batata)

Uma variedade de batatas com alto teor de amido da China está ganhando popularidade no Cazaquistão, onde a fraca resistência a doenças e pragas prejudicou a produção de alimentos básicos locais, escreve a Xinhua Net.

A variedade de batata cultivada no Cazaquistão apelidada de "Xisen 6", produz cerca de 5.000 kg por mu (cerca de 0,067 hectares), mais que o dobro das verdades locais. Foi introduzido pela Xisen Potato Industry Group Co. Ltd. - uma empresa agrícola de alta tecnologia com exportação anual de sementes de batata de 150 mil toneladas - na província de Shandong, leste da China.

Em 2017, Xisen cooperou com uma universidade técnica agrária no Cazaquistão para desenvolver conjuntamente novas variedades de batata e promover tecnologia eficaz.

De acordo com o relatório, os vegetais frescos da China têm sido cada vez mais favorecidos pelos países da Organização de Cooperação de Xangai, incluindo Cazaquistão, Uzbequistão e Quirguistão.

Máquinas de vendas automática no Japão agora oferecem batatas assadas.

Data: 26/07/2019

Disponível em: <http://mundo-nipo.com.br/maquinas-de-vendas-automatica-no-japao-agora-oferecem-batatas-assadas/>

Depois da novidade saborosa das máquinas de venda automática que oferecem gyozas frescas feitas à mão, agora é a vez das batatas assadas. Estas podem ser encontradas na cidade de Nobeoka, em Miyazaki.

As máquinas das saborosas batatinhas são operadas pela Wakonsangyo e são preparadas por um ateliê que dá suporte e emprego à pessoas com deficiência.

O produto se chama “Nofuku Yakiimo”, que significa colaboração entre a agricultura e bem-estar.

A primeira máquina foi instalada em frente ao escritório da Wakonsangyo, mas em razão da sua popularidade, a empresa instalou mais três na cidade.

As batatinhas são vendidas quentes ou geladas e custam 300 ienes. A empresa disse que estão vendendo em média 500 yakiimo por mês.

Os lucros são refletidos nos salários dos empregados.

E até o fim do ano a empresa planeja aumentar o número de máquinas para atingir a renda de 20 milhões por ano, promovendo mais empregos para mais deficientes.



Fritas e chips são diferencial

Data: 26/07/2019

Disponível em: <https://paranashop.com.br/2019/07/fritas-e-chips-sao-diferencial/>



Quando o tradicional é personalizado, o cliente se identifica

Já reparou no quanto os acompanhamentos são importantes quando comemos fora? De acordo com Gustavo Romero, sócio do SINA Fast Casual Burguers, “os brasileiros são fãs das batatas fritas tradicionais, mas sempre buscam inovação”.

Na hamburgueria SINA FCB, o cardápio é enxuto por opção “Os clientes escolhem rapidamente o que querem”, explica Romero. Além dos hambúrgueres, o SINA oferece batatas fritas e chips de batata doce como acompanhamento. “30% dos clientes que pedem acompanhamentos escolhem os chips para completar o lanche. É um número grande considerando que a opção é nova e não muito comum” afirma ele.

Recentemente, o SINA também trouxe novidades para melhorar o que já era preferido para o público, com temperos nas fritas. As alternativas são orégano e pimenta do reino, lemon pepper ou um mix de pápricas. “Depois que implementamos o tempero, as vendas dos acompanhamentos subiram 20%” conta Romero. Essa evolução mostra ainda mais a marca registrada do SINA, que é a personalização da comida.

“Cada tempero tem sua individualidade e por isso os clientes se identificam”, conta Romero. “O estilo Fast Casual, onde o cliente faz seu pedido no caixa e retira-o no balcão, foi adotado pela hamburgueria e é o motivo pelo qual Romero e seu sócio preferem um cardápio enxuto e centrado. “O cliente não demora na hora de fazer a escolha e come algo saboroso de forma rápida” explica. As novas opções são “edições limitadas”, como o hambúrguer do mês, que proporciona uma sensação especial ao consumidor, ou as novas maioneses ou acompanhamentos, sempre feitos esporadicamente.

Serviço: SINA Hamburgueria Fast Casual Burgers

Chef Gustavo Romero

@sinafcb

www.sinafcb.com.br

Rua Brigadeiro Franco, 3444, no bairro de Água Verde.