

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 03/2020

### Batata certificada

**Data:** 07/02/2020

**Disponível em:** <https://www.istoedinheiro.com.br/batata-certificada/>



A PepsiCo, uma das maiores empresas de alimentos industrializados do mundo, atingiu a meta de incluir seus 31 fornecedores de batata no Programa Global de Agricultura Sustentável (SFP, na sigla em inglês), com certificação da Control Union, auditoria internacional especializada em cadeia de produção sustentável. Entre os critérios avaliados estão o uso eficiente de água, manejo de solos, uso seguro de defensivos agrícolas, direitos humanos, segurança do trabalho e eficiência. A empresa é dona das marcas de salgadinho Ruffles e Lays, entre outros. “Agora, 100% dos produtores de batatas que trabalham em parceria com a PepsiCo. no Brasil cumprem 150 requisitos do nosso programa”, afirma Marcelo Zanetti, diretor da divisão Agro da companhia no Brasil. O programa já promoveu treinamentos de capacitação e consultorias a mais de 40 mil agricultores de 38 países. Para garantir o cumprimento das exigências, são realizadas mais de 126 visitas técnicas por ano aos campos de batata.

(Nota publicada na edição 1157 da Revista Dinheiro)

# DO CAMPO AO SALGADINHO



Foram capacitados e  
certificados no Brasil  
**31** fornecedores



A iniciativa envolve  
**38** países



A empresa já certificou  
no mundo  
**40 mil** agricultores



Para obter aprovação  
é preciso cumprir  
**150** requisitos

## Batata inglesa foi o produto que mais subiu de preço em janeiro

**Data:** 05/02/2020

**Disponível em:**

<https://www.diariodepernambuco.com.br/noticia/economia/2020/02/batata-inglesa-foi-o-produto-que-mais-subiu-de-preco-em-janeiro.html>



A pesquisa realizada, mensalmente, pelo Procon-PE demonstrou que houve queda na cesta básica da Região Metropolitana do Recife (RMR), no mês de janeiro. Alguns produtos, entretanto, aumentaram quase 50%, a exemplo da batata inglesa, que subiu 45,23%. As cestas básicas mais caras estão em Caruaru e Goiana, 2,55% e 1,12%, respectivamente.

Na RMR, a cesta passou de R\$ 400,43, para R\$ 387,99, uma queda de 3,11%; comparado ao mês de dezembro, um impacto de 37,34% no salário mínimo. Dos 27 produtos analisados, 10 mantiveram o valor e 17 subiram de preço. Os produtos que mais tiveram aumento, além da batata, foram: ovos (43,96%); alho (36,15%); creme dental (33,90%) e a lã de aço (30,88%). Os valores podem variar de um estabelecimento para o outro, entretanto. O quilo do alho, por exemplo, pode ser encontrado na RMR por R\$ 13 e por R\$ 44, uma diferença de 238,46%. Já a carne de segunda, de um supermercado para outro, sobe 83,58%. O preço do quilo varia entre R\$ 27,50 e R\$ 14,98.

Foram feitas pesquisa na RMR, pesquisas isoladas nos municípios de Caruaru, Goiana e Vitória de Santo Antão. O órgão passou por 54 estabelecimentos, entre os dias 20 e 25 de janeiro. O consumidor pode ter acesso a pesquisa no site do Procon: [www.procon.pe.gov.br](http://www.procon.pe.gov.br).

# Argentina planta primeira batata que não oxida

**Data:** 03/02/2020

**Disponível em:** [https://www.agrolink.com.br/noticias/argentina-planta-primeira-batata-que-nao-oxida\\_429635.html](https://www.agrolink.com.br/noticias/argentina-planta-primeira-batata-que-nao-oxida_429635.html)



Imagem créditos: Eliza Maliszewski

Após editar o gene e obter tubérculos sem escurecimento enzimático, uma equipe de pesquisadores argentinos avança com o cultivo dos primeiros testes de campo de linhas selecionadas de uma batata que não oxida. Esses resultados gerarão os dados necessários para multiplicar as plantas e, no futuro, registrar a variedade no Instituto Nacional de Sementes da Argentina (INASE).

As polifenóis oxidases (PPO) são responsáveis pelo processo conhecido como escurecimento enzimático - alteram a cor, o sabor e a textura do tubérculo. São elas que catalisam a conversão de substratos fenólicos em quinonas, o que leva à formação de precipitados escuros em frutas e vegetais, causa alterações indesejáveis nas propriedades organolépticas e influencia a perda da qualidade nutricional.

Em um trabalho publicado recentemente na revista *Frontiers in Plant Science*, cientistas da Argentina e da Suécia relataram os resultados da pesquisa que consistiu na edição de um gene da polifenol oxidase em batatas (*Solanum tuberosum* L.), que se expressa principalmente em tubérculos. Depois de editar com sucesso esse gene, eles obtiveram tubérculos livres de escurecimento enzimático.

Na batata, o polifenol oxidado é codificado por uma família de genes com diferentes padrões de expressão na planta. Conforme declarado na publicação, os "resultados mostram que o sistema CRISPR / Cas9 pode ser aplicado para desenvolver variedades de batata sem transgene com redução do escurecimento enzimático em tubérculos, através da edição específica de um único membro da família de genes".

## PepsiCo alcança meta de 100% de sua produção de batata sustentável no Brasil

**Data:** 31/01/2020

**Disponível em:** [https://www.agrolink.com.br/noticias/argentina-planta-primeira-batata-que-nao-oxida\\_429635.html](https://www.agrolink.com.br/noticias/argentina-planta-primeira-batata-que-nao-oxida_429635.html)

Produtores agrícolas parceiros da PepsiCo no Brasil seguem 100% do Programa Global de Agricultura Sustentável da companhia e foram certificados por auditoria de terceira parte realizada pela Control Union por seguir rigorosos processos sustentáveis. Esses agricultores fazem parte da cadeia produtiva de marcas como LAYS® e RUFFLES® no país.

A PepsiCo, que tem forte atuação no segmento agrícola brasileiro há 66 anos, anuncia que atingiu a meta de ter todos os 40 agricultores que trabalham na produção de batatas de seu portfólio - tais como LAYS® e RUFFLES® - reconhecidos pelo seu Programa Global de Agricultura Sustentável (SFP, na sigla em inglês), com certificação da Control Union, auditoria internacional especializada em cadeia de produção sustentável.

Na prática, de acordo com Marcelo Zanetti, Diretor da divisão Agro da PepsiCo no Brasil, isso significa que os agricultores vêm obtendo sucesso ao cumprir com princípios sociais, ambientais e econômicos do programa global da empresa. "Estamos muito contentes em dizer que 100% dos produtores de batatas que trabalham com a PepsiCo no Brasil cumprem 150 requisitos do nosso Programa de Agricultura Sustentável, que segue rigorosos padrões internacionais sobre práticas sustentáveis no campo". Entre os critérios avaliados estão o uso eficiente de água, manejo de solos, uso seguro de defensivos agrícolas, direitos humanos, segurança do trabalho, eficiência, entre outros.

De acordo com Alexandre Dzierwa, produtor parceiro de Curitiba, a parceria com a PepsiCo tem sido fundamental para o desenvolvimento do seu negócio. "Nossa parceria com a PepsiCo está na terceira geração, plantamos

batatas para a indústria desde 1992. Com o passar dos anos, aprimoramos a nossa produção com novas técnicas e máquinas. O SFP surge para trazer um novo olhar sobre o nosso trabalho, mostra a importância de produzir mais com menos investimento financeiro, recursos naturais e tempo. No campo, buscamos novas fórmulas de adubo com menor impacto no transporte e sustentabilidade através de irrigações mais precisas com uso de sensores no solo, além de buscas por defensivos que sejam biológicos", comenta.

### **Sobre o Programa de Agricultura Sustentável (SFP)**

A PepsiCo desenvolveu o SFP globalmente como forma de obter uma cadeia de fornecimento de matérias-primas mais resiliente, segura e eficiente. O programa já promoveu treinamentos de capacitação e consultorias a mais de 40.000 agricultores de 38 países, contribuindo para alcançarem maior produtividade e sustentabilidade em seus negócios.

No Brasil, a implementação do programa ocorreu de forma gradual com os 20 agricultores da cadeia de fornecimento de batata e todos passaram por diversas etapas de capacitação técnica sobre fertilizantes, sementes e inovações, entre outros temas, até estarem preparados para a auditoria final. São realizadas mais de 126 visitas técnicas por ano aos campos de batata.

Além disso, a empresa firmou parceria com agricultores que possuem fazendas modelo, com o objetivo de promover a troca e ampliação de conhecimento, aproveitando as iniciativas feitas em algumas culturas.

### **Dados e curiosidades**

- A PepsiCo é uma das maiores compradoras de batata para uso industrial do Brasil.
- Considerando somente a batata, possui 20 agricultores parceiros no Brasil.
- Desde o processo da colheita até a batata virar um snack, o processo leva menos de 24 horas, o que garante produtos sempre fresquinhos.
- Os produtores estão localizados em Minas Gerais, Paraná, São Paulo, Goiás, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.
- A PepsiCo foi pioneira a desenvolver um tipo único de batata. Dentro do programa, são cultivadas quatro variedades de batatas, sendo três patenteadas

## Produtor de batata do Paraná aposta em tecnologia que faz fotos com drone para combater pragas

**Data:** 29/01/2020

**Disponível em:**

<https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agricultura/noticia/2020/01/produtor-de-batata-chips-do-parana-aposta-em-tecnologia-que-faz-fotos-com-drone-para-combater-pragas.html>

Grupo Dzierwa investe em software israelense para entregar produto com valor agregado ao consumidor



Alexandre Dzierwa é a terceira geração de produtores de batata e investiu na parceria com a AgroScout para mapear doenças na cultura  
(Foto: Jonathan Campos/Ed Globo)

Para enfrentar a dificuldade em entender o comportamento de fungos, pragas e doenças no cultivo de batata, o agricultor Alexandre Dzierwa, do Paraná, resolveu apostar em uma tecnologia israelense que mapeia e orienta ações de manejo a partir de fotos feitas por drone.

O agrônomo planta 400 hectares na região de Porto Amazonas, dos quais 75% são arrendados. O Grupo Dzierwa, da família dele, é referência no plantio de batatas do Estado, investindo em cinco cultivares diferentes: a

Atlantic, que tem domínio público, e outras quatro patenteadas pela PepsiCo, as chamadas fritolays.

Foi por intermédio da multinacional do ramo alimentício que Dzierwa teve contato com a empresa israelense AgroScout, que utiliza um software de inteligência artificial para registrar por foto a incidência de pragas e doenças. "Tudo que for maior que dois milímetros, o pessoal de Israel disse que consegue parametrizar e encontrar", explica o agrônomo.

De acordo com a Associação Brasileira de Batata (ABBA), enquanto a pesquisa nacional na cultura tem deixado a desejar, o investimento em tecnologia cresceu significativamente. "As novas tecnologias estão presentes principalmente em produtos importados, com destaque para a mecanização", afirma Natalino Shimoyama, diretor executivo da ABBA.

Segunda a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a batata é a hortaliça mais importante do Brasil com produção anual de aproximadamente 3,5 milhões de toneladas em uma área de cerca de 130 mil hectares.

Devido à necessidade de pesquisas na bataticultura, Dzierwa firmou a parceria com fins experimentais, uma vez que a AgroScout está coletando imagens para um banco de dados que ainda será analisado para, então, gerar algoritmos que identifiquem pragas e doenças.

"Se todo mundo quiser resultados prontos, ninguém nunca terá. Alguém precisa começar esse trabalho, então nós assumimos isso. Ainda não tenho retorno, estamos experimentando"- Alexandre Dzierwa, produtor de batata em Porto Amazonas (PR).

Aprovação do consumidor

Quando o agrônomo fala "nós", ele se refere ao pai Emílio e ao avô Isidoro, todos carregando o mesmo sobrenome e a paixão pelas batatas. A vocação da família fez a terceira geração se atentar mais à sustentabilidade do negócio, levando em consideração o interesse do consumidor em conhecer os processos produtivos.

Este comportamento do cliente final tem influência direta nas cultivares de batatas que serão colocadas em campo, visando melhores resultados no mercado de chips.

"Para termos a validação do consumidor, é preciso colocar no mercado o equivalente a quatro carretas de 30 toneladas cada. Quando todo esse volume for aprovado, sabemos que a variedade de batata está apta para o plantio oficial" - Marcelo Zanetti, diretor de Agronegócios da PepsiCo.

Zanetti explica que levam cerca de sete anos para que uma nova cultivar seja aprovada, desde a semente no laboratório sede dos Estados Unidos até o aval do cliente final. "Às vezes, temos variedades propícias para o solo da região, que se adaptam à temperatura e boa produtividade, mas se o cliente não aprova a aparência, por exemplo, não damos continuidade àquela semente", diz.

Bons preços ao produtor

O Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (CEPEA-USP) estima que a área total de batata no país em 2019 foi de cerca de 100,1 mil hectares, volume similar à safra de 2018. “A diferença é que, em 2018, a produtividade foi muito elevada, o que gerou uma oferta muito maior e preços muito baixos”, explica Margarete Boteon, coordenadora do Projeto Hortifrutí Brasil, do Cepea, e professora da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq/USP).

Da área total, a batata de mesa, comprada in natura em feiras e supermercados, corresponde a 65 mil hectares. Em segundo lugar, está a área para indústria, de 23,4 mil hectares, cuja metade é voltada ao segmento de chips, e 11,7 mil hectares restantes à produção de sementes.

## Chile: Alerta Vermelho para Tizón Tardío que afeta plantações de batata na província de Osorno

**Data:** 03/02/2020

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/node/107594>

O Alerta Vermelho é mantido em alguns setores da província de Osorno, no Chile, devido à presença de ferrugem que afeta as culturas de batata. Por esse motivo, os agricultores da região e da União da Comunidade de Vizinhos Rurais acusam pouca comunicação dos órgãos competentes. O problema afeta principalmente as lavouras de batata nas cidades de Río Bueno, Puyehue e Puerto Octay, o Instituto de Pesquisa Agrícola (INIA), mantém uma plataforma virtual que alerta a presença da praga tardia.

No entanto, deve-se levar em conta que um grande número da população rural não possui Internet, portanto essa rota é desacreditada.

A agricultora do setor La Capilla, da comuna de Puyehue, Margarita Arias, disse que perdeu 60% de sua colheita e que reviu o status de seus pais depois de ouvir as notícias da Rádio Bío Bío.

Para isso, acrescentou a presidente do Conselho da União Comunitária de Vizinhos Rurais, Mirta González, que criticou o Sistema de Alerta Precoce, uma vez que o acesso à Internet nos setores rurais é escasso.

Nesta quinta-feira, foi realizado um seminário com o objetivo de prevenir doenças e seus vetores na batata, evento que a União Comunitária desconhecia.

Além disso, em diversas ocasiões, foi feita uma tentativa de comunicação com o diretor assistente do INIA, sem resposta ao fechamento desta edição.



Chile: alerta vermelho para a praga que afeta as lavouras de batata na província de Osorno.

# Esta bateria de batatas é capaz de iluminar uma sala por 40 dias

**Data:** 03/02/2020

**Disponível em:** <https://sociotecnica.com.br/2020/02/03/bateria-de-batatas-e-capaz-de-iluminar-uma-sala-por-mais-de-um-mes/>

O sistema é significativamente mais barato, então porque ninguém está interessado?



Em algum momento durante sua vida escolar, você provavelmente fez ou já viu uma bateria de batatas. Há alguns anos, pesquisadores israelenses divulgaram a descoberta de que uma batata cozida por oito minutos pode produzir uma bateria com potência dez vezes maior que uma bateria de batatas cruas.

## **Construindo uma super bateria de batatas cozidas**

O sistema da bateria de batatas cozidas é o mesmo das que conhecemos no ensino médio. Após cozinhar as batatas por cerca de 8 minutos, os pesquisadores da Universidade Hebraica de Jerusalém cortaram-nas em pequenas fatias e montaram a bateria em camadas, cada fatia de batata ficava entre um cátodo de cobre e um ânodo de zinco, que eram conectados por um fio.

Quando o sistema foi conectado a fios de LED, ele conseguiu de fornecer energia elétrica para uma sala durante 40 dias com um custo 10 vezes menor que as baterias tipo AA usadas atualmente em todo o globo.

Uma única batata poderia fornecer energia suficiente para carregar celulares e outros eletrônicos pessoais em regiões pobres, subdesenvolvidas e remotas, sem acesso a uma rede elétrica, com o custo muito menor que as baterias convencionais.

### **As batatas produzem a energia?**

A batata por si só não é uma fonte de energia. O que ela faz na verdade é ajudar a conduzir eletricidade. A batata age como uma ponte salina entre os dois metais, permitindo que a corrente de elétrons se mova livremente através do fio para criar eletricidade. Inclusive, várias outras frutas ricas em eletrólitos, como bananas e morangos, também podem formar essa reação química.

As batatas foram escolhidas para esse experimento devido a sua grande disponibilidade em todo o planeta, elas são um dos quatro cultivos mais abundantes da Terra. Além disso, elas podem ser armazenadas por meses e não atraem muitos insetos como outros cultivos.

### **Por que a bateria de batatas cozidas gera mais energia?**

Não há muito segredo em porque as batatas cozidas aumentam a produtividade das baterias. É muito simples, quando você cozinha a batata, a fervura quebra a resistência das fibras do tubérculo, o que permite que os elétrons possam fluir muito mais livremente, e conseqüentemente, isso aumenta de forma significativa a produção elétrica geral.

Cortar a batata em quatro ou cinco pedaços também torna o processo mais eficiente. Com dois eletrodos de metal jacarés e, algumas peças que podem ser substituídas de forma barata, como o cátodo de zinco que pode ser substituído por uma arruela de parafuso, por exemplo.

### **Se as baterias de batatas são tão eficientes, porque não estão sendo utilizadas?**

Há uma série de implicações no uso dessas baterias. Primeiramente, há batatas suficientes para comer? O uso dessas baterias seria voltado principalmente para regiões pobres e afastadas que não têm acesso a uma rede elétrica. Depois de comer e vender as batatas para garantir outras necessidades, sobraria a principal matéria necessária para produzir energia? Economicamente falando, os sistemas de energia baseados em alimentos só podem ser viáveis desde que não consumam o suprimento necessário de alimentos e que essas empresas não concorram com os agricultores que os cultivam para o mercado.

Em segundo lugar, as pessoas mal conhecem o potencial de produção de energia das baterias de batatas. Outras fontes de energia limpa, como a

03/2020

energia eólica e solar, embora sejam mais caras, ganham muito mais visibilidade. O experimento foi divulgado há quase dez anos, mas, até o momento, nenhum investidor comercial ou organização sem fins lucrativos avançou para ajudar a expandir ou distribuir qualquer um dos protótipos desenvolvidos pelos pesquisadores de Israel.

Para a maioria, baterias de batatas não passam de uma mera experiência química feita no ensino médio. E embora os pesquisadores já tenham mostrado seu potencial, sua descoberta precisa realmente causar um impacto, ganhar notoriedade para ser implementado.

## Colheita de batata começa em Sinaloa

**Data:** 03/02/2020

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/node/107591>



México: Começou o trabalho de colheita de tubérculos em lotes destinados ao abastecimento da indústria de fritura em todo o país

Com a expectativa de contribuir para o mercado de consumo fresco e para a indústria mexicana de papel, uma produção do produto alimentar que varia entre 300 mil e 400 mil toneladas, a colheita do ciclo outono-inverno 2019-2020 começou em Sinaloa.

Gildardo González Saldívar, presidente da Seção Especializada de Batata do setor agrícola particular, disse que a produção de tubérculos será obtida nos quase 13 mil hectares que este ano foram destinados à prática de cultivo na entidade.

## Início das colheitas

Ele indicou que, embora os primeiros lotes que entraram no processo de colheita ofereçam baixos rendimentos aos produtores, o que é atribuído às condições de alta umidade e altas temperaturas que a safra enfrentou durante o mês de outubro, há confiança de que Os níveis de produção melhoram à medida que as culturas se estendem a diferentes áreas de produção.



Uma unidade é carregada com a produção de batata de um lote.

Ele explicou que as colheitas começaram em três lotes de produção que eram originalmente destinados à produção de batatas frescas destinadas a cobrir as necessidades da indústria de fritura elaborada em todo o país.

### **O emprego será reativado.**

Ele anunciou que o início das colheitas de batata é sempre importante para a região e para a entidade, pois abre uma fonte muito importante para a ocupação de milhares de trabalhadores agrícolas que obtêm uma fonte de subsistência para suas famílias por vários anos. meses do ano, além da comercialização desse importante produto alimentício, impacta positivamente a economia do estado e entre os diferentes setores produtivos.

González Saldívar disse que, durante o resto do mês, as lavouras do tubérculo aumentarão gradualmente na região e atingirão seu ponto mais alto de coleta nos meses de fevereiro e março, quando normalmente as lavouras são generalizadas nas diferentes áreas de produção.

# Europatat destaca as prioridades do setor de batata na Fruit Logistica 2020

Data: 06/02/2020

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2020/europatat-highlights-potato-sector-priorities-fruit-logistica-2020>



Raquel Izquierdo de Santiago (à esquerda) e Berta Redonda (à direita) no início desta semana no estande da Europatat na Fruit Logistica em Berlim (Cortesia: @Europatat)

A Europatat, Associação Europeia de Comércio de Batata, está presente na Fruit Logistica durante sua edição 2020. Como todos os anos, a associação aproveita a oportunidade para realizar reuniões com seus membros da Comissão de Batata-Semente e da Comissão de Embaladores durante a feira. A associação também está aproveitando a oportunidade para várias reuniões individuais com parceiros atuais e potenciais.

Os principais tópicos durante essas reuniões incluíram a recém-publicada “Comunicação sobre o Acordo Verde Europeu”, onde a Comissão Europeia apresenta suas prioridades para cumprir sua ambição de a Europa se tornar o primeiro continente neutro em termos de clima até 2050.

O setor europeu de batata continuará seu papel de parceiro líder na sustentabilidade da cadeia de suprimentos, incluindo a transição para uma economia circular, redução de desperdício de alimentos, melhores soluções

de armazenamento e embalagem, uso sustentável de produtos químicos e transporte.

Raquel Izquierdo de Santiago, diretor administrativo da Europatat:

"O setor de batata já está contribuindo para um sistema alimentar mais eficiente e saudável, e nossos membros estão comprometidos em responder às oportunidades atuais e às demandas sociais".

Como revisado durante as reuniões, outras prioridades para o setor este ano incluirão a supervisão das relações com nossos parceiros comerciais (incluindo negociações com o Reino Unido), a promoção do consumo de batata entre os millennials europeus, contribuindo para o Ano Internacional da Saúde Vegetal, como bem como se envolver mais em projetos de pesquisa e inovação.

Por último, mas não menos importante, o setor também toma nota da prioridade da Comissão de tornar a Europa adequada à era digital. Este é realmente o tema do próximo congresso da associação, que será realizado nos dias 11 e 12 de junho em Bruxelas. Sob o título "Uma nova era para as batatas", os participantes aprenderão como se beneficiar melhor das oportunidades digitais para o setor.

Raquel Izquierdo de Santiago:

"Este será um ano ainda muito movimentado para o setor. Todos os tópicos e prioridades discutidos se alimentarão da estratégia da associação de três anos, que está sendo discutida com o Conselho Europatat para debate na AGM deste ano, realizada durante o Congresso. "

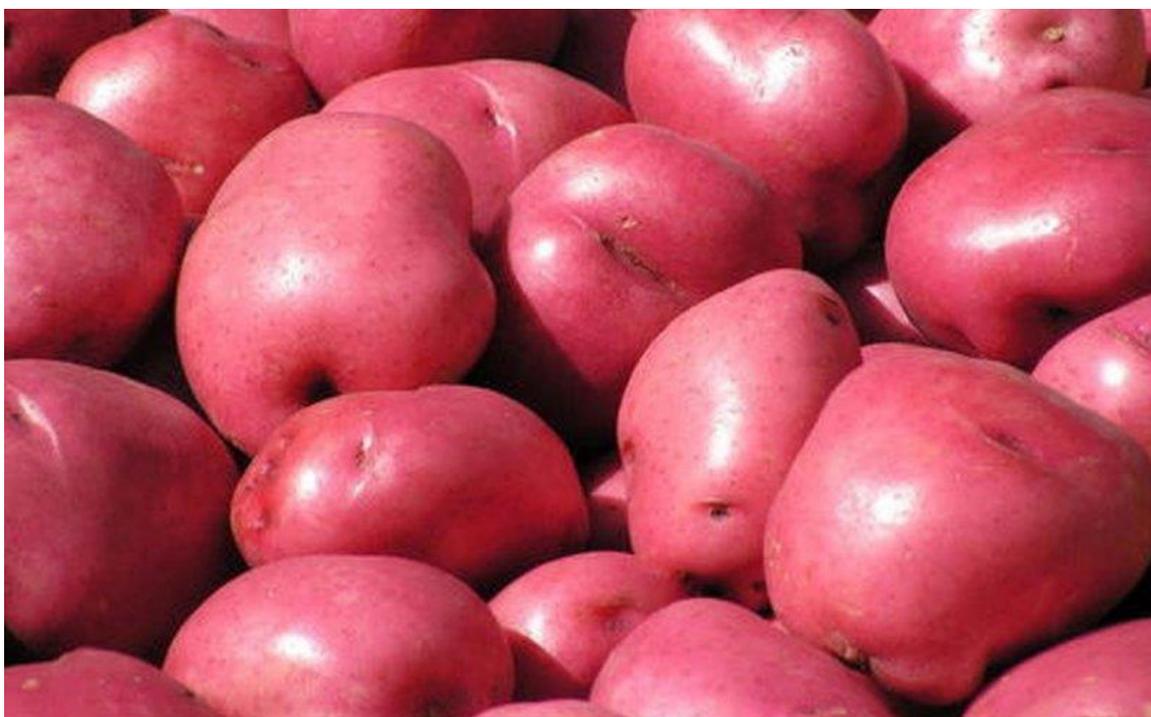
Fonte:

Europatat

# ITC inicia testes de cultivo de batata vermelha em Gujarat

**Data:** 06/02/2020

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2020/itc-begin-red-potato-cultivation-trials-gujarat>



Continuando seu esforço para promover variantes saudáveis de batata, o ITC importante da FMCG deve iniciar o cultivo experimental de batata vermelha na vila de Chandrala, no distrito de Gandhinagar, em Gujarat. A batata vermelha é uma variedade lançada recentemente pela empresa, com alto teor de antocianina, o que lhe confere propriedades antioxidantes.

Sachid Madan, diretor executivo, Technico Agri Sciences Limited, um grupo ITC:

“As batatas vermelhas não têm apenas pele vermelha, mas são vermelhas por dentro também. Essa variante possui todos os benefícios de uma batata e, adicionalmente, antocianina. Essa variedade pode ser usada como uma variante de tabela, bem como uma variedade de processamento e tem um enorme potencial para exportações.”

Na primeira fase, a empresa trabalhará com um punhado de agricultores e, posteriormente, ampliará.

Além da batata vermelha, a ITC também lançou a batata roxa, atualmente em cultivo experimental no norte da Índia.



Sachid Madan, diretor executivo, Technico Agri Sciences Limited, um grupo ITC

Sachid Madan:

“Planejamos ampliar o cultivo de batatas vermelhas e roxas para 75-80 toneladas este ano. No próximo ano, ele será ampliado para 300 toneladas.”

A empresa adquiriu batatas vermelhas nos EUA, enquanto a variante roxa é adquirida na Nova Zelândia, através do Instituto Central de Pesquisa de Batatas (CPRI). Atualmente, as duas variantes estão sendo cultivadas em Uttar Pradesh, em caráter experimental.

Atualmente, as batatas roxa e roxa estão disponíveis na Índia em lojas especializadas por cerca de Rs 1.000 a 1.500 por kg; e são consumidos em hotéis cinco estrelas e restaurantes de luxo, principalmente em saladas.

Sachid Madan:

“Poderemos comercializar este produto por muito menos do que o preço atual. A longo prazo, o cultivo dessas variantes de batata terá um enorme potencial de exportação, dadas suas características e benefícios à saúde. Eles renderão preços altos para os agricultores em Gujarat.”

Dois anos atrás, a ITC havia lançado quatro variantes de batatas saudáveis, incluindo batatas naturais com pouco açúcar.

# Mais uma batata, sim, isso importa

**Data:** 03/02/2020

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/node/107599>



Ing. Celia Obregón Ramírez, Diretora Executiva da CITE Papa

Celfia Obregón, que lidera o Papa CITE, acaba de publicar um estudo importante sobre o uso e destino de batatas importadas no Peru.

O estudo menciona que importamos 50 mil MT de batatas processadas, das quais 33 mil MT correspondem a batatas pré-cozidas congeladas, o restante é amido ou amido de batata em sua maior parte.

Celfia Obregón, líder do Papa da CITE:

“Esses 33 mil MT de batatas são importados no valor de 0,84 USD / kg, totalizando US \$ 28,1 milhões em 2019.”

“Dos quase 250 mil MT de batatas processadas usadas por fast food e lojas de alimentos, 33 mil MT são importados. Em outras palavras, apenas 13% da demanda local de batata congelada pré-cozida é importada.”

“Esses 33 mil MT importados representam menos de 1% da produção nacional, que limita os 5 milhões de MT. Não se entende, muitas vezes, o alvoroço se o importado for insignificante”.

“Sem dúvida, a controvérsia é que importamos 33 mil toneladas para um país como o Peru, que possui mais de 3 mil variedades e é o local onde a batata nasceu. Ainda mais para importarmos uma variedade do tipo UNICA que foi

lançada pelo Centro Internacional de Batata no final do século passado, pesquisa e desenvolvimento precisamente feitos em nosso país. ”

“ Esses US \$ 28,1 milhões em batatas pré-cozidas congeladas importadas, Nem é um negócio desprezível. O Peru possui uma capacidade instalada agroindustrial de frutas congeladas, uma das mais importantes do mundo. ”  
Por que essas empresas não entraram no negócio?

Celfia Obregón:

“A mesma coisa que eles me pediram na RPP há alguns anos atrás e minha resposta foi que fazê-lo aqui não é muito competitivo.”

“O valor aproximado de importação de US \$ 0,80 por quilograma é para um produto colocado em Lima. Imagine que um agronegócio queira oferecer esse tipo de batata, vamos voltar para ver quanto ele poderia pagar pela matéria-prima.”

“O preço de venda por quilograma é de US \$ 0,80, menos 20% do lucro bruto, restando US \$ 0,64. vamos subtrair US \$ 0,25 do custo de processamento, US \$ 0,41 permanece”.

“Para isso, subtraímos 20%, que é a diminuição do processo é de US \$ 0,32, para isso subtraímos US \$ 0,08 de logística e frete interno, e então US \$ 0,24 (S / 0,80) é pago na fazenda para uma batata de primeira qualidade e tamanho grande”.

“Esses 80 centavos combinam com o agricultor quando o preço é baixo, mas quando o preço sobe, não é um negócio, então o setor fica aquém. Portanto, o risco de fornecimento de matéria-prima, a um preço competitivo, é o principal gargalo para esse negócio”.

Como isso é resolvido?

Celfia Obregón:

“Fazendo uma integração vertical completa. O agronegócio deve semear sua própria batata, principalmente na costa e em solo arenoso, para ganhar tamanho e poucas imperfeições. ”

“É possível, mas ainda existem opções muito mais lucrativas para empresas de outros produtos; e é por isso que ele ainda não faz isso. Ele fará isso mais tarde, tenho certeza.