

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 04/2020

### Batata: preço em MG está abaixo do custo de produção, diz Cepea

**Data:** 19/02/2020

**Disponível em:**

<https://www.canalrural.com.br/programas/informacao/rural-noticias/batata-preco-custo-de-producao-cepea/>

De acordo com pesquisador do centro de estudos, as plantações estão sofrendo com o excesso de chuva, que diminui qualidade e quantidade

O preço da batata em fevereiro está 10% menor que no mesmo período de 2019, de acordo com o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea). Algumas áreas de Minas Gerais estão enfrentando problemas por conta do excesso de chuva. “Eles não estão conseguindo atingir um padrão de qualidade e quantidade. Então estão recebendo menos do que a média”, afirma o pesquisador João Paulo Deleo. Segundo ele, alguns convivem até mesmo com preços abaixo dos gastos.

Porém, o especialista diz que no geral o cenário não está ruim. “Em Guarapuava (PR), por exemplo, temos preços acima de R\$ 60 – em torno de R\$ 65 – e os custos estão em R\$ 48. Então o produtor vem tendo uma boa rentabilidade”, diz.

A tendência, de acordo com o pesquisador, é que os preços da batata se mantenham firmes até o fim do primeiro semestre. “Maio é praticamente uma entressafra, então podemos ter até aumentos. Depois, no segundo semestre, é esperada uma queda nos valores”, finaliza.

# Batata: Chuvas impactam qualidade na safra das águas 2019/20

**Data:** 13/02/2020

**Disponível em:**

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/252227-batata-chuvas-impactam-qualidade-na-safra-das-aguas-201920.html#.XIASzDJKjcd>

Em janeiro, o preço médio da batata beneficiada, ponderado pela classificação, foi de R\$ 68,73/sc de 50 kg – 23% superior aos custos médios, estimados em R\$ 55,84/sc. Apesar da rentabilidade média positiva, as cotações de janeiro/20 foram 14% inferiores às do mesmo período do ano passado. Este resultado é reflexo do excesso de chuva em algumas praças em período de colheita, o qual prejudica a qualidade das batatas. Este fator, por sua vez, pressiona os valores de comercialização e causa grande amplitude entre os produtos de maior e de menor qualidade.

Em Água Doce (SC) e Guarapuava (PR), onde as precipitações estão mais regulares e os produtos apresentam melhor qualidade, os preços médios de janeiro foram de R\$ 74,64/sc e R\$68,75/sc, respectivamente. Já nas regiões do Sul de Minas e Triângulo Mineiro, onde a saca foi vendida à média à R\$ 56,00, grande parte das batatas apresenta pele escura, lenticelose e, principalmente, menor shelf life, devido ao excesso de chuvas.

Além da diferença nos preços, o clima adverso causou discrepância nas produtividades das regiões: no Sul de Minas, por exemplo, a produtividade média foi 24% inferior à de dezembro/19 – o que, associado ao maior número de pulverizações, levou a um aumento nos custos de produção (de R\$ 59,00/sc) e, conseqüentemente, a uma rentabilidade 6% negativa. Já em Água Doce (SC), a produtividade está acima das 40 t/ha, o que tem permitido custos mais enxutos (de R\$ 42,00/sc) e uma maior margem de ganho ao produtor (+77%).

Impactos das chuvas neste mês – No início de fevereiro, as fortes chuvas no Sul de Minas e no Triângulo Mineiro dificultaram a entrada de maquinários nas roças, comprometendo as operações (do plantio à colheita) em algumas propriedades. Este cenário pode causar mudanças no calendário e aumento nos custos de produção, devido à necessidade de repetir alguns tratamentos (adubação, pulverização, dessecação) e à redução na produtividade.

# Clima faz preços do tomate e da batata pesarem mais no bolso do consumidor

**Data:** 18/02/2020

**Disponível em:** <https://agroemdia.com.br/2020/02/18/clima-faz-precos-do-tomate-e-da-batata-pesarem-mais-no-bolso-do-consumidor/>



As chuvas do início do ano tiveram impacto negativo nas compras da feira de janeiro ao elevar os preços das hortaliças nas principais nas Centrais de Abastecimento (Ceasas) do país. É o que mostra o 2º Boletim Prohort de 2020, divulgado nesta terça-feira 18 pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). O tomate, por exemplo, chegou a ter alta de 95% em Vitória e de 87,39% em Recife. A oferta do produto diminuiu de forma acentuada nos mercados no primeiro mês do ano, o que influenciou a alta.

Outra importante hortaliça para o consumo dos brasileiros, a batata, chegou a custar R\$ 2,58 o quilo no atacado da capital de Pernambuco, elevação de cerca de 38%. A oferta do tubérculo também está reduzida, uma vez que as chuvas aumentam a incidência de doenças, diminuem o ritmo de colheita e prejudicam o escoamento da produção.

Com isso, a tendência para o mês de fevereiro é que os valores da batata continuem em patamares elevados. Só na primeira quinzena deste mês, a Ceasa de Fortaleza registra preços 30% mais elevados. Comportamento que também ocorre em Brasília, alta de 27%, e em Belo Horizonte, elevação de 15%.

Já a cebola segue na direção contrária. Com um comportamento atípico para o período, o bulbo foi comercializado com valores estáveis ou até mesmo

mais baratos em alguns atacados. Um dos motivos para a queda nos valores é a boa produção de Pernambuco, que contribuiu para um aumento de 30% da oferta no mercado.

### Frutas

Para aliviar o bolso, a melancia ficou mais barata na maioria dos mercados atacadistas analisados. A baixa procura pelo produto devido ao tempo ameno e chuvoso e a menor qualidade da fruta favoreceram a queda dos preços.

O mamão teve comportamento similar. A redução nos valores comercializados é reflexo da demanda mais fraca e das más condições climáticas tanto no cultivo quanto na colheita da fruta. Para fevereiro, os preços devem se manter estáveis, uma vez que a oferta se apresenta de forma ajustada mesmo com o registro de uma leve aquecida na demanda.

## Vendas de varejo de batata dos EUA permanecem firmes no segundo trimestre

**Data:** 14/02/2020

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2020/us-potato-retail-sales-steady-q2>



Você sabe de onde vem a bVendas no varejo de batata nos Estados Unidos permanecem firmes no segundo trimestre

Os dados de IRI do segundo trimestre da campanha de marketing (outubro a dezembro de 2019) mostraram sucesso com dólares e um declínio no volume das vendas totais de batata no varejo nos Estados Unidos.

As vendas totais em dólar aumentaram 1,8% e o volume diminuiu 0,1%. Batatas fritas, batatas congeladas, batatas refrigeradas e batatas desidratadas aumentaram em volume de vendas.

As batatas refrigeradas tiveram um aumento de 7,1% nas vendas em dólares e um aumento de 3,7% nas vendas em volume, o maior em qualquer categoria.

As batatas enlatadas e os lados preparados com delicatessen caíram no volume de vendas. As batatas enlatadas caíram 1,1% nas vendas em dólar e 5,0% em volume.

As vendas de batata fresca aumentaram as vendas em dólar em 1,4%. O volume de vendas de batatas frescas caiu 0,9% durante o segundo trimestre. A batata vermelha foi o principal motor do declínio no volume de vendas de batata fresca.

As vendas em dólar caíram 0,9% e as vendas em volume, 11,5%, para as batatas vermelhas frescas. As vendas em dólares russos caíram 1,5% e as vendas em volume caíram 1,7%.

As batatas frescas amarela, branca, medley e roxa tiveram um aumento nas vendas em dólar e em volume.

A Potatoes USA não se responsabiliza pelo conteúdo desses relatórios ou pelas consequências de quaisquer ações tomadas com base em qualquer informação aqui contida. Entre em contato com [retail@potatoesusa.com](mailto:retail@potatoesusa.com) com qualquer dúvida.

# INTA semeia as primeiras batatas que não oxidam

Data: 10/02/2020

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2020/inta-sows-first-potatoes-do-not-oxidize>



INTA semeia as primeiras batatas que não oxidam.

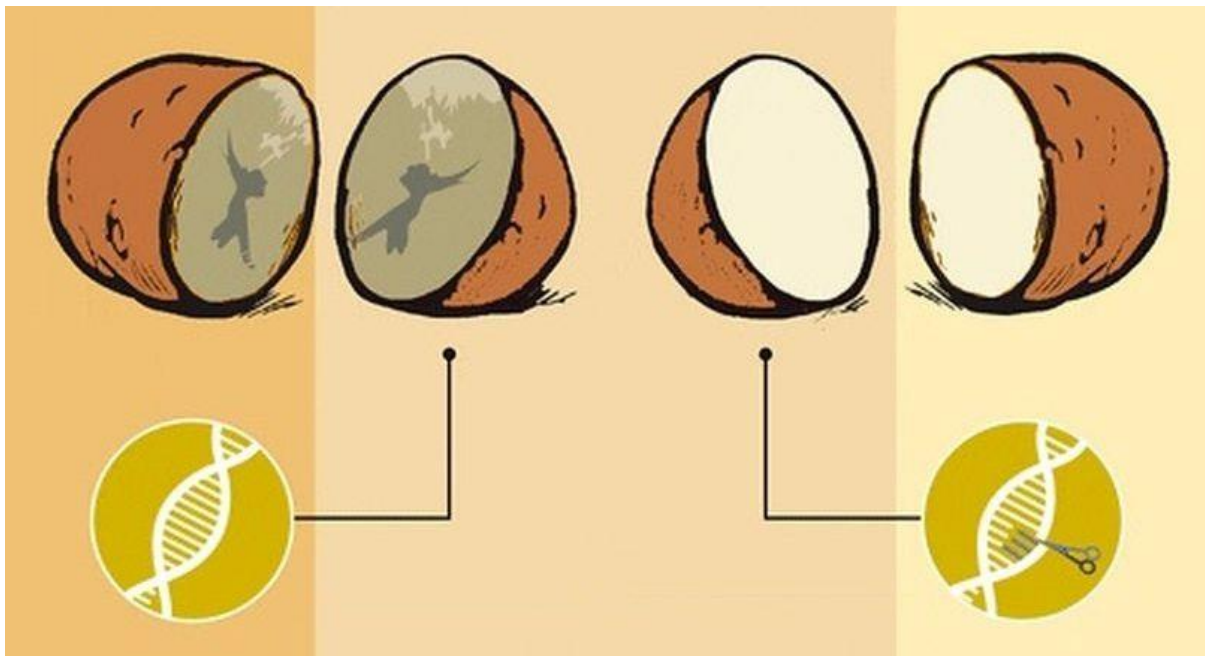
As polifenóis oxidases (PPO) são responsáveis pelo processo conhecido como escurecimento enzimático - alteram a cor, o sabor e a textura do tubérculo.

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 *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, as enzimas polifenóis oxidadas são codificadas 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 [sem OGM] com redução do escurecimento enzimático em tubérculos, através da edição específica de um único membro da família de genes'



As polifenóis oxidases (PPO) são responsáveis pelo processo conhecido como escurecimento enzimático - alteram a cor, o sabor e a textura do tubérculo.

Sergio Feingold, Diretor do Laboratório de Agrobiotecnologia da INTA Balcarce:

“Os testes de sementeira permitirão que as plantas se multipliquem para testar a campanha que vem com o objetivo de gerar dados para registrar a variedade no INASE.”

Além disso, no ensaio de campo, eles observam as linhas selecionadas no contexto da produção normal, permitindo que os pesquisadores analisem outros aspectos morfológicos das plantas obtidas.

Em um grande número de linhagens de batata que eles obtiveram, foi confirmado que o gene foi afetado nos quatro alelos.

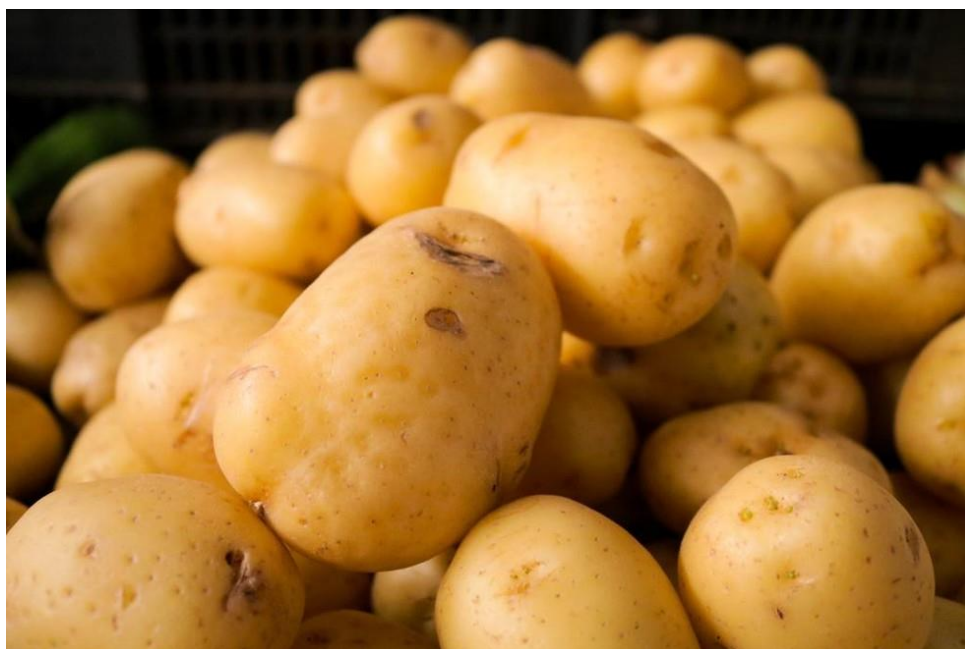
Matias Gonzalez, aluno de doutorado da Conicet que trabalha no INTA Balcarce:

“Como a batata é tetraplóide, ou seja, possui quatro cópias de cada um de seus genes, é necessário desativar todas as cópias do gene para obter o fenótipo desejado”.

# Carboidrato é tudo igual? Estudo sugere que batata (não frita) pode ser melhor que grão refinado

Data: 14/02/2020

Disponível em: <https://g1.globo.com/bemestar/viva-voce/noticia/2020/02/14/carboidrato-e-tudo-igual-estudo-sugere-que-batata-nao-frita-pode-ser-melhor-que-grao-refinado.ghtml>



Comer um prato de batata assada e com casca é mais saudável que um prato de grãos refinados, como pão e arroz branco, diz estudo americano.

Foto: Lucas Diego/ Seaf-MT

Batatas costumam ser comparadas aos grãos refinados em dietas, já que ambos têm alto teor de carboidrato. Mas um estudo de uma universidade norte-americana, publicado em janeiro no "British Journal of Nutrition", comparou os dois alimentos e concluiu que a ingestão de uma porção diária de batata no lugar de grãos refinados pode ser uma escolha mais saudável, já que o tubérculo tem uma qualidade nutricional maior.

## O que são grãos refinados:

Grãos que passaram por processamento industrial e perderam partes de suas estruturas, como a casca, e, com isso, também perderam parte de sua qualidade nutricional.

O grão integral não passa por esse processo industrial e não tem sua estrutura alterada. Por isso, tem mais nutrientes e fibras que o refinado.



Exemplos de grão refinados: farinha de trigo branca (e seus derivados, como pão e macarrão feitos com esse tipo de farinha) e arroz branco.

Em comparação com grãos refinados, as batatas têm uma qualidade nutricional melhor, já que apresentam quantidades maiores de fibras, amido resistente (um tipo de amido que, igual às fibras, é resistente à digestão rápida) e micronutrientes, elementos essenciais em uma dieta diária. Com isso, o estudo concluiu que é possível afirmar que nem todas as fontes de carboidratos podem ser equiparadas, já que algumas formas de carboidratos são mais saudáveis que outras.

A pesquisa descobriu uma diferença nutricional significativa entre ambos os carboidratos analisados: em 200 calorias de batata assada há 3,6 g de fibras e 826 mg de potássio, enquanto que nas mesmas 200 calorias de grãos refinados há apenas 1,5 g de fibras e 119 mg de potássio.

Apesar de outros estudos associarem ingestão de batata ao aumento do risco de doenças cardiometabólicas (diabetes, hipertensão arterial), o trabalho conduzido por pesquisadores da Universidade Estadual da Pensilvânia, nos Estados Unidos, não encontrou essa relação.

A explicação, segundo os pesquisadores, pode estar no método de preparo: as batatas consumidas não eram fritas, mas cozidas no vapor e assadas. Elas não foram descascadas e não foram fervidas, já que este processo retira minerais do vegetal. Todos os pratos foram preparados de maneira saudável com adição de gordura ou sódio limitada.



Arroz branco, exemplo de grão refinado. — Foto: Pixabay/Divulgação

A pesquisa, que analisou a dieta de 50 adultos saudáveis e não-fumantes, verificou que a ingestão diária de ambos os tipos de alimento não afetou a pressão arterial e os marcadores da glicemia, como o colesterol e insulina, importantes na prevenção e controle da diabetes.

“Esses resultados se aplicam somente à população saudável”, ressalta no material de divulgação o pesquisador EA Johnston, um dos coordenadores

da pesquisa. “É importante replicar o estudo em outros grupos, com pessoas com maior risco de doenças cardiometabólicas.”

## O estudo

Durante quatro semanas, os participantes comeram um prato de grãos refinados todos os dias como uma refeição principal. Após um intervalo de duas semanas, foi a vez dos participantes comerem um prato de batata na refeição principal, também por quatro semanas seguidas. Ambos os pratos tinham a mesma quantidade de calorias.

# 7 curiosidades sobre a produção de batata chips no Brasil

**Data:**02/02/2020

## Disponível em:

<https://revistagloborural.globo.com/Noticias/Agricultura/Hortifruti/noticia/2020/02/7-curiosidades-sobre-producao-de-batata-chips-no-brasil.html>

Você sabe de onde vem a batata chips? Como é feita e quanto tempo leva para sair da lavoura até chegar na embalagem vendida no supermercado? Confira a seguir sete curiosidades sobre o processo de produção no Brasil:

## Produção

O Brasil consegue garantir o plantio de batatas o ano todo. O ciclo de produção no país, do cultivo até a colheita, dura cerca de 120 dias. De acordo com a Associação Brasileira da Batata, a produção varia entre 3 milhões e 3,5 milhões de toneladas, sendo que 250 mil toneladas são destinadas à indústria de chips.

## Plantio regular

Segundo o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (CEPEA-USP), a área cultivada para produzir batata chips representa cerca de 11,7 mil hectares plantados para fins industriais no Brasil.

## Pesquisa

Pode levar até sete anos para uma nova variedade de batata ser aprovada para o plantio, desde a escolha da semente até a aprovação do consumidor, o que inclui sabor, aroma e aparência. "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", explica Marcelo Zanetti, diretor de Agronegócios da PepsiCo.

### **Vida útil**

Depois de colhidas, as batatas destinadas à produção do formato chips duram, em média, 80 dias. Assim que elas são fritas, caso não haja conservantes, a sua validade costuma ser de três meses para o consumo.

### **Indústria**

De acordo com a Associação Brasileira da Batata (ABBA), possivelmente existem mais de 100 indústrias do tubérculo no Brasil, sendo menos de cinco produtoras em grande escala. Algumas delas, não utilizam conservantes na produção.

### **Transporte**

Batatas cultivadas para a indústria de snacks costumam ser transportadas a granel, ou seja, sem embalagem e em grandes quantidades. Isso é feito para manter o frescor do tubérculo e evitar contaminação por resíduos.

### **Tecnologia**

Para garantir a qualidade, há empresas que usam tecnologias com inteligência artificial para detectar riscos e doenças na batata. Todo processo de semeadura, colheita, beneficiamento e industrialização também conta com maquinários modernos que, no caso do Brasil, costumam ser importados.

# Aviko Potato começa a pagar mais por armazenamento prolongado

Data: 11/02/2020

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2020/aviko-potato-starts-pay-more-long-storage>



Aviko Potato começa a pagar mais por armazenamento prolongado

A Aviko Potato começa a pagar mais pelo armazenamento prolongado. Tanto o preço base para as variedades de batata em seu segmento AAA quanto vários bônus para armazenamento prolongado aumentam. Um produtor de batata que armazena suas batatas até julho e se qualifica para todos os bônus recebe € 220, - por tonelada.

O preço base das variedades de batata no segmento AAA da Aviko (Innovator, Agria e Markies) aumenta em € 2,50 a partir da semana 45 e termina em € 157,53 por tonelada na semana 13. Os preços de outras variedades de batata não mudam.

## Oplopende bewaarstaffel

Devido à abolição do CIPC, a Aviko Potato introduz um conjunto de medidas para compensar os custos crescentes do armazenamento prolongado. Antes de tudo, há um bônus crescente a partir da semana 9. Isso pode resultar em um pagamento extra de bônus de até € 10, - por tonelada, além do bônus regular de armazenamento.

## **Pagamento de bônus por cor de fritura**

Os produtores que fornecem batatas com cor de fritura semelhante ou melhor em comparação com a média individual nos anos anteriores podem antecipar um pagamento de bônus de € 5, - por tonelada, além de ajustes regulares de preço para cor de fritura. A Aviko Potato introduz esse pagamento de bônus, pois antecipa que a cor da fritura pode sofrer como resultado da introdução de inibidores de broto alternativos para substituir o CIPC.

## **Pagamentos de bônus pelo uso de armazenamento equipado com refrigeração mecânica**

Finalmente, há um pagamento de bônus para os produtores que armazenam suas batatas em caixas equipadas com resfriamento mecânico, a partir de 4 euros por tonelada na semana 17, aumentando em 0,50 euros por tonelada por cada semana extra. Os produtores qualificados para todos os bônus podem receber € 220, - por tonelada na semana 30.

## **Coletivo de armazenamento**

prolongado Além de incentivos financeiros, a Aviko Potato estabelece um coletivo de agricultores que armazenam suas batatas por muito tempo. Destina-se aos agricultores que armazenam suas batatas para processamento da semana 21 a 30. Os lotes de batata inseridos nesse coletivo ou pool voluntário são amostrados e avaliados regularmente por um especialista independente em armazenamento de batatas.

Quando um lote de batata mostra sinais de deterioração e a entrega para processamento é necessária antes da data de entrega prevista, as datas de entrega dos lotes de batata no coletivo são ajustadas de forma que a qualidade ideal possa ser fornecida à fábrica o maior tempo possível.

Este coletivo é uma iniciativa conjunta da Aviko Potato e da Aardappel Telers Commissie (ATC).

# AHDB adverte produtores de batata do Reino Unido a não usar CIPC em 2020

Data:09/02/2020

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2020/ahdb-warns-uk-potato-growers-not-use-cipc-2020-store-loading>



AHDB Potatoes alerta produtores de batata no Reino Unido que o uso da CIPC em suas batatas de 2020 torna impossível vendê-las

O Grupo de Administração CIPC da Indústria de Batata (PICSG) alertou os produtores e compradores de batata contra a aplicação do supressor de broto Clorpropham (CIPC) no carregamento da loja em 2020.

O ativo popular, usado anteriormente em mais de 90% das cerca de 3,5 milhões de toneladas de batatas armazenadas na Grã-Bretanha, teve sua aprovação para uso retirada pela Comissão Europeia em 8 de janeiro.

O período máximo de "utilização" de nove meses foi estabelecido pela UE, com os Estados membros aptos a definir sua própria data dentro desse prazo.

Isso significa que a última data de uso possível é 8 de outubro - durante os estágios iniciais do carregamento das lojas de batata em uma estação típica. Esta data foi oficialmente confirmada como a data de utilização no Reino Unido.

O Dr. Mike Storey, presidente do PICSG, disse que as empresas que não monitoram mensagens técnicas correm o risco de as colheitas não passarem na inspeção.

Mike Storey:

“Isso se tornará um problema no momento em que o Nível Máximo de Resíduos (LMR) da CIPC permitido em batatas para consumo humano, que atualmente é de 10 partes por milhão (ppm), cai para um novo LMR temporário (tMRL). Achamos que isso acontecerá antes que a colheita de 2020 saia das lojas.”

"Ainda não sabemos a taxa de tMRL, embora o AHDB tenha sido parte de um esforço em toda a Europa para enviar dados de lojas comerciais para informar isso".

“Sabemos onde esperamos que esteja, e é possível alcançar um nível se você estiver usando lojas que já usaram o CIPC, desde que sejam seguidas as diretrizes de limpeza - mas se você aplicar o CIPC para cortar este ano, não passará em uma inspeção.”

Alguns países, incluindo a superpotência da batata na Bélgica, tiraram essa possibilidade da equação, antecipando o período de utilização para junho.

Adrian Cunnington, chefe de pesquisa de armazenamento de culturas da AHDB, acredita que muitos produtores estão cientes das mudanças e saberão que a colheita de 2019 é a última que pode ser tratada com a CIPC.

Adrian Cunnington:

"A maioria dos produtores está no topo dessa situação, mas ainda estamos recebendo alguns relatórios preocupantes de que existem produtores que não estão totalmente cientes das mudanças e de suas consequências".

“Qualquer produtor que aplique a CIPC no outono de 2020 corre o risco de não conseguir vender essa colheita”. Nossa mensagem é bastante simples no que diz respeito à CIPC no carregamento da loja em 2020 - se você as enevoar, não poderá açoitá-las [PP: termo informal britânico para VENDER].

“Informações sobre produtos alternativos estão disponíveis no hub de armazenamento do site da AHDB”. E, para ajudar os gerentes de loja a se prepararem, a AHDB está oferecendo visitas individuais gratuitas às lojas de batatas através de sua nova Storage Network. As visitas foram planejadas para ajudar as empresas a se prepararem para a vida após a CIPC.

A Storage Network é fornecida pela Sutton Bridge Crop Storage Research e por um grupo de consultores independentes treinados por nossos especialistas na SBCSR. Juntamente com oito projetos adicionais de pesquisa de armazenamento, faz parte de um fundo de cerca de £ 800.000 para ajudar o setor a lidar com a retirada da CIPC, anunciada pela AHDB em 2019. Os gerentes de lojas no Reino Unido podem se inscrever para sua visita via Hub de armazenamento AHDB ou ligando para +44 1406 359419.

## Como reduzir os níveis de resíduos CIPC com a limpeza das lojas

### Quão limpa é a sua loja?

É provável que a safra de batata deste verão saia da loja depois que os novos, ainda desconhecidos, níveis máximos de resíduos (LMR) da CIPC entrarem em vigor, vale a pena começar a se preparar assim que as lojas começarem a esvaziar.

A limpeza da loja é uma parte fundamental do gerenciamento de uma loja e se tornará cada vez mais importante à medida que o setor procurar reduzir os níveis de resíduos CIPC na loja.

Não sabe por onde começar? Essas quatro etapas simples ajudarão a reduzir os níveis de resíduos de CIPC e manterão uma loja limpa em geral:

### 1. Mantenha-o seco

Use um aspirador para remover poeira solta e uma escova ou um formão rígido para mover quaisquer depósitos mais firmemente \*. Lavar com água não é recomendado.

\* trate os depósitos como faria com qualquer outro produto fitofarmacêutico, use EPI apropriado e descarte os resíduos adequadamente.

### 2. Respire

Deixe o ar livre circular pela sua loja através de persianas e portas abertas, para que qualquer resíduo CIPC presente no ambiente da loja possa ser liberado.

### 3. Capte alguns raios

As caixas devem ser deixadas ao ar livre para incentivar a quebra natural pelos raios UV do sol de qualquer CIPC presente na madeira. Afaste-os para que a exposição à luz seja maximizada e, ao mesmo tempo, garanta que ela não cause riscos à saúde e segurança.

### 4. Anote

Mantenha um registro de quando e como você limpou sua loja. Essa evidência provavelmente será valiosa ao demonstrar que o setor está adotando uma abordagem proativa para manter os resíduos em baixa.

No futuro, a limpeza será um dos pilares principais dos esforços de toda a indústria para minimizar os resíduos da CIPC e provavelmente será uma das condições impostas para um LMR temporário (tMRL).

Outros esforços incluem o estabelecimento de um protocolo de limpeza de lojas que se aplicará a uma variedade de situações de armazenamento, algo em que as partes interessadas do setor da cadeia de valor e os reguladores estão trabalhando em estreita colaboração.



# Congresso Europatat 2020: inscrições abertas!

**Data:** 11/02/2020

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2020/europatat-congress-2020-registrations-open>



A Europatat, Associação Europeia do Comércio de Batata, tem o prazer de anunciar a abertura de inscrições para o próximo Congresso Europatat anual, que será realizado em Bruxelas, Bélgica, nos dias 11 e 12 de junho de 2020, no bonito Hotel Amigo, localizado em duas etapas do mundo. famosa Place de Bruxelas.

Na quinta-feira, 11 de junho, os participantes começarão o dia revisando as diferentes atividades da Europatat durante as reuniões das várias comissões (batatas precoces, empacotadoras, batatas de semente, questões técnicas e regulamentares e RUCIP).

No final da tarde, será realizada a Assembléia Geral Europatat, seguida de um exclusivo Cocktail & Gala Dinner em um dos principais edifícios históricos no coração de Bruxelas.

Sob o lema "Uma nova era para as batatas", o Congresso Europatat explorará na sexta-feira, 12 de junho, as possibilidades e barreiras para aproveitar ao máximo a digitalização no setor da batata.

O Congresso contará com a participação de Andrew Grill, prático futurista e ex-IBM Global Managing Partner, como orador principal.

04/2020

Ao contrário dos futuristas tradicionais, que pintam uma imagem do futuro daqui a 10, 20 ou mesmo 50 anos, Andrew oferece insights práticos e imediatamente acionáveis em todas as sessões.

100% digital, Andrew acredita que 'para se tornar digital, você precisa ser digital' e suas palestras envolventes fornecem insights acionáveis sobre como atingir as metas corporativas em escala global e duradoura.

O Congresso reunirá outros palestrantes importantes das empresas e das instituições da UE que compartilharão com o público suas idéias sobre os benefícios ecológicos e o potencial econômico que a digitalização pode oferecer às empresas. Outros palestrantes serão anunciados muito em breve!



Por favor, visite [www.europatatcongress.eu](http://www.europatatcongress.eu) para mais informações e inscrições.