



EM FOCO:

PANDEMIA DE COVID-19 GERA QUEDA NA DEMANDA POR PRODUTOS QUÍMICOS

Acompanhe a matéria feita pela Abiquim, sobre a queda na demanda de produtos químicos. Veja na íntegra reportagem na página 2.

GRUPO BRASINTER
Além da química.

 **kemlog**

**VAMOS FALAR
SOBRE SAÚDE?**

Confira algumas dicas sobre
como se alimentar nessa
pandemia



**CONFIRA MAIS
INFORMAÇÕES NA
ÚLTIMA PÁGINA**

GRUPO BRASINTER

Além da Química

Jornal Interno

Ano 09 – Edição 100

– Maio 2020 -

RAC - Pandemia de Covid-19 gera queda na demanda por produtos químicos a partir de abril

Setor tem cenário heterogêneo com ociosidade de algumas empresas passando os 40% e outras operando em plena capacidade



Segundo dados da Abiquim, a pandemia de Covid-19 afetou a produção e o consumo de insumos químicos, em abril. Entre as empresas que responderam à pesquisa qualitativa da Associação, 36% mantiveram o ritmo de utilização da capacidade instalada em abril, ou seja, de cerca de 70%, enquanto 50% reportaram elevação da ociosidade para níveis acima de 40-50% e 7% operaram à plena carga, com níveis acima de 90% de utilização da capacidade instalada.

A diretora de Economia e Estatística da Abiquim, Fátima Giovanna Coviello Ferreira, lembra que a ociosidade, em níveis de 40 – 50%, pode não representar a realidade percebida mais na ponta da demanda, devido às características do setor, que trabalha em processo contínuo e precisa manter um nível operacional mínimo. Das empresas que responderam à pesquisa, 77% indicaram queda nas vendas internas e também nas externas, dando nitidamente um quadro mais real do forte recuo da demanda por produtos químicos. “As empresas precisam manter um nível mínimo de operação para a manutenção da produção das plantas industriais e poderemos ter paradas programadas de algumas empresas devido ao excesso de estoque”, explica Fátima.

Outra dificuldade sofrida pelas empresas é o recuo expressivo ou até postergação dos investimentos a partir de abril, motivado pelo encarecimento do crédito e/ou dificuldade em alguns casos de acesso ao mesmo, quadro agravado pela inadimplência e pedidos para postergação de prazos de pagamento por parte de alguns clientes. Em relação aos empregos, 92% das empresas declararam manutenção do quadro de trabalhadores em abril e apenas 8% reportaram algum recuo. A indústria nacional também sente o agravamento da diferença entre a precificação interna e a que se pratica no mercado internacional, especialmente em relação ao gás natural. “Nesse momento delicado, de recuo expressivo de preços do petróleo, não dá para as nossas empresas continuarem pagando um gás referenciado a um óleo de US\$50-60/barril. Não dá para competir. Entendemos a situação, mas esse delay precisa ser diminuído”, complementa a diretora.

Essa diferenciação na precificação interna tem gerado a perda de competitividade do produto nacional em relação ao importado e levando em consideração os últimos 12 meses, de abril do ano passado a março de 2020, a participação do produto importado sobre o consumo nacional de produtos químicos alcançou o nível recorde de 44% e a ociosidade ficou em 30%.

A diretora da Abiquim lembra que a química foi considerada atividade essencial por meio do Decreto nº 10.329, de 28 de abril de 2020. “O setor fornece insumos usados como matéria-prima para a transformação dos plásticos, dos detergentes, dos desinfetantes, das borrachas, dos intermediários para fibras têxteis, alimentos e bebidas, descartáveis e uma série de produtos utilizados no combate e no tratamento da Covid-19, o que gerou o aumento de produção em algumas empresas”.

No primeiro trimestre de 2020, o setor estava se recuperando com um crescimento de 4,4% na demanda por produtos químicos em relação ao mesmo período do ano passado. “Apesar de um primeiro trimestre relativamente bom, a nossa expectativa agora é a de expressivo recuo nas vendas de produtos químicos em geral a partir de abril especialmente pela forte queda da demanda em diversos importantes segmentos clientes da química, como construção civil e automobilístico”, analisa Fátima.

Qual o papel de uma alimentação adequada e saudável durante a pandemia de COVID?

A escolha correta dos alimentos pode contribuir para a manutenção e recuperação da sua saúde. A função dos alimentos vai muito além de simplesmente nos manter saciados. Uma alimentação adequada e saudável garante uma boa nutrição e o funcionamento adequado de todo o corpo. Portanto, ela influencia, e muito, na saúde.

Alimentos *in natura*, como frutas, legumes, verduras, grãos diversos, oleaginosas, tubérculos, raízes, carnes e ovos, são saudáveis e excelentes fontes de fibras, de vitaminas, minerais e de vários compostos que são essenciais para a manutenção da saúde e a prevenção de muitas doenças. Inclusive aquelas que aumentam o risco de complicações do Coronavírus, como diabetes, hipertensão e obesidade.

Com isso, o cenário atual demanda um cuidado redobrado não só com a higiene, mas também com a alimentação. Uma vez que estar com as condições nutricionais em dia, por meio do consumo adequado de alimentos saudáveis e água potável, contribui para o fortalecimento do sistema imunológico, para a manutenção e a recuperação da saúde.

Por que não ultraprocessados?

Mais uma vez, os ultraprocessados não são uma opção para a saúde. Ao enfrentar uma pandemia, você precisa estar com as defesas do seu organismo em dia e nisso esses alimentos não podem ajudar. Uma dica de ouro é evitar comprá-los e deixá-los fora do alcance das mãos. Se não tiver em casa, você não irá consumi-los.

Uma dieta baseada em ultraprocessados, ou seja, rica em calorias, sal, açúcar, aditivos químicos, corantes, conservantes e gorduras, aumenta o risco de deficiência nutricional, além de estar associada ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares, diabetes, obesidade e outras doenças crônicas, que podem agravar o quadro dos pacientes com Coronavírus.

A recomendação, então, é investir na aquisição de alimentos *in natura* e minimamente processados, que podem e devem ser usados como base das preparações culinárias caseiras.

Planejamento acima de tudo!

Planejar as refeições contribui para a manutenção de uma rotina alimentar adequada e saudável, já que ter sempre uma comida de verdade ao alcance ajuda a evitar os ultraprocessados. Também é importante ficar atento em relação ao consumo excessivo de alimentos, ao comportamento sedentário e ao estresse emocional.

Indo às compras

A etapa anterior começa aqui, nas compras. Antes de sair de casa e encarar o contato com outras pessoas, é importante planejar o que será comprado. Assim, você garante a disponibilidade dos alimentos e evita sair de casa com muita frequência. Mas lembre-se: nada de comprar além do necessário. Faça uma compra responsável e dê a chance para outras pessoas comprarem também. Para ajudar na organização e planejamento, a dica é se fazer as seguintes perguntas: quais alimentos tenho em casa? Com os alimentos que tenho em casa, quais refeições consigo preparar? Quais alimentos preciso comprar para as refeições que ainda irei fazer nos próximos dias?

Priorizar alimentos da estação também é uma dica para garantir melhores preços, maior frescor e disponibilidade. Procure também fazer compras em mercados com produção local, diretamente dos agricultores ou em outros locais que comercializam variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados.

Cuidados para se proteger do COVID-19

Não abra mão da distância mínima de 2 metros entre você e as outras pessoas nos estabelecimentos comerciais, além do uso de máscara. Lave bem as mãos após as compras e faça uso do álcool em gel depois de manusear os produtos comprados, objetos e equipamentos. Se possível, aproveite que os serviços de entrega estão em alta e compre frutas, verduras e legumes sem sair de casa.

Para quem é do grupo de risco, o recomendado é que alguém próximo ou membro da família faça esse trabalho de ir às compras, mantendo todos os cuidados de higiene ao retornar ou entregar as compras. Se não for possível contar com essa ajuda extra, quem está no grupo de risco deve preferir os horários com menor aglomeração de pessoas.

Uma outra maneira de evitar o desperdício e as idas desnecessárias ao mercado é cuidando do armazenamento dos alimentos. Hortaliças e preparações caseiras têm maior durabilidade quando refrigeradas ou congeladas. A medida ainda garante mais praticidade no seu dia a dia. Mas antes de tudo, faça uma higienização adequada de todos eles, inclusive dos que vêm em embalagens.

Os legumes e hortaliças duram mais tempo se for utilizada a técnica de branqueamento. Para isso, após a higienização, mergulhe-os em água fervente por 2 a 3 minutos e logo em seguida coloque-os em um recipiente com gelo. Depois congele.

Não se esqueça de beber água!

A ingestão de água é importante para a hidratação. Assim, conforme indica o Guia Alimentar, é fundamental sua ingestão frequente e regular. Não vale substituir por refrescos, refrigerantes, bebidas lácteas e bebidas açucaradas de forma geral. É água mesmo! Fique atento aos primeiros sinais de sede e satisfaça imediatamente a necessidade do seu organismo.

O aleitamento materno deve continuar!

Tendo em vista que evitar o contato próximo com outras pessoas é uma das medidas de prevenção, é natural que se pense o que fazer no caso do aleitamento materno. Mas até o momento, não há evidências de que o vírus possa ser transmitido pelas mães por meio do leite materno.

Desse modo, a Organização Mundial da Saúde (OMS) e o Ministério da Saúde orientam que a amamentação deve ser mantida, principalmente levando em consideração os benefícios dela para a saúde da criança e da mulher, uma vez que o aleitamento materno oferece proteção contra muitas doenças.

Portanto, o Ministério da Saúde recomenda que as mães continuem a amamentar seus filhos, desde que elas estejam em condições clínicas adequadas para isso. Se bater a insegurança, a dica é retirar o leite e dar para o bebê em utensílios higienizados.

Cuidado redobrado com a alimentação dos idosos

Dentre os que compõem o grupo de risco, os idosos são os principais. Assim como as medidas de isolamento que evitam a infecção, é fundamental redobrar os cuidados com a alimentação deles, que deve ser saudável e adequada. Um pior estado nutricional pode deixar o organismo vulnerável e aumentar ainda mais o risco de complicações, caso haja infecção pela COVID-19.

Continue compartilhando as refeições, mas com cautela!

É evidente a importância de se sentar à mesa na hora das refeições e, quando possível, de compartilhar esse momento com outras pessoas. Mas o período de pandemia não precisa representar o fim desse hábito. Continue realizando as refeições com as pessoas que moram com você, só não compartilhe utensílios como copos, pratos, talheres, xícaras.

Aproveite para envolver toda a família, que mora na mesma casa, nas atividades de planejar as refeições, preparar, servir os alimentos e cuidar da limpeza dos utensílios. Para incrementar esse momento de convívio e deixar as refeições ainda mais saudáveis, que tal convocar a família para a criação de uma horta, mesmo que pequena? Essa é uma maneira de obter, a baixo custo, uma quantidade razoável de alimentos saudáveis, como frutas, legumes e verduras, muito saborosos.

Gostou do conteúdo deste jornal?

Sugerimos as leituras abaixo:

MAIS INFORMAÇÕES SOBRE A REPORTAGEM ABIQUIM:

<https://abiquim.org.br/comunicacao/noticia/8824>

Acesse:

MAIS INFORMAÇÕES SOBRE A ALIMENTAÇÃO DURANTE A PANDEMIA:

<https://saudebrasil.saude.gov.br/eu-quero-me-alimentar-melhor/qual-o-papel-de-uma-alimentacao-adequada-e-saudavel-durante-a-pandemia-de-covid>

MAIS DICAS SOBRE CUIDADOS COM SUA SAÚDE? Veja a série 'Viver Bem' da UNIMED.

<https://www.centralnacionalunimed.com.br/viver-bem/viver-bem-em-serie>

Elogios, dúvidas, reclamações ou sugestões? Preencha o canhoto abaixo e deposite em alguma de nossas caixas de sugestões. Se desejar cópia de edições anteriores, entrar em contato através do e-mail: grupobrasinter@grupobrasinter.com.br

Até logo!
Equipe de edição.

