## Águas aquecidas na Amazônia afetam biodiversidade e segurança alimentar

30/07/2024

Sessão 'Mudanças climáticas e os riscos da Amazônia' realizada nesta terça-feira (30) durante a 5ª Conferência Nacional sobre Ciência e Tecnologia abordou como o aumento na temperatura das águas na região podem afetar a segurança alimentar. Segundo os pesquisadores, 90% da proteína consumida é proveniente de peixes e cada espécie tem um limite crítico suportável para a sobrevivência. A sessão também abordou outros efeitos da mudança do clima na maior floresta tropical do planeta.

O caso mais emblemático de aumento de temperatura da água ocorreu em setembro e outubro de 2023, quando 209 botos e tucuxis morreram em decorrência da temperatura da água no Lago Tefé, que fica em frente à cidade de mesmo nome no Amazonas. De acordo com o diretor do Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá (IDSM) — organização social vinculada ao MCTI, João Valsecchi, em um único dia 70 animais morreram quando a temperatura da água atingiu pico de 40,9oC. "Se for pensar em ser humano, é como se estivesse com febre extrema", comparou.

"Fizemos análises de doenças, de toxicidade da água e dos animais. A conclusão foi de que os animais morreram de calor. A água estava quente, o ambiente externo estava quente e havia uma variação de temperatura da água diária de até 13oC, com boa parte do dia com temperaturas acima de 35oC", relatou Valsecchi. De acordo com ele, o aumento da temperatura dos ambientes aquáticos na Amazônia segue a tendência global, que está em 0,6oC por década.

Outro aspecto destacado pelo diretor sobre a seca no ambiente

amazônico foi o isolamento de municípios inteiros. Imagens de satélite mostram que em apenas 25 dias o lago Tefé passou de navegável a seco extremo; e o município de Uarini, conectado por um canal ao rio Solimões ficou completamente isolado. Valsecchi enfatizou que apesar de as inundações serem mais frequentes, as secas no ambiente amazônico são mais severas e afetam mais a população. Para ele, se não houver implementação de ações que reduzam a vulnerabilidade, a consequência será, em caso de cenário mais extremo, a migração por efeito da mudança climática.

Segurança alimentar — O pesquisador do Instituto Nacional da Amazônia (INPA), Adalberto Val, destacou os impactos do aquecimento global nas águas amazônicas, que devem ficar ainda mais quentes, com menos oxigênio e mais ácidas, especialmente no rio Negro. As implicações do conjunto de fatores afeta a segurança alimentar. Val é especialista em peixes e afirmou que cerca de 90% da proteína consumida pela população da bacia Amazônica é proveniente de peixes.

Estudo liderado por Val e publicado em 2018 mediu as temperaturas aquáticas toleradas por diferentes grupos. Para peixes de escama utilizados na alimentação, por exemplo, que integram o grupo chamado de Characidae, a temperatura crítica era de 32oC. No ano passado, a temperatura ultrapassou 40oC. "Os peixes que toleram temperaturas menores morreram aos quilos na região", afirmou Val apontando para as fotos dos peixes mortos boiando.

O painel também contou com a participação da coordenadora de adaptação do Ministério do Meio Ambiente e Mudança do Clima (MMA), Inamara Santos Melo, que destacou como o governo federal está trabalhando para fortalecer a agenda de adaptação. "Não podemos mais pensar em política pública que não leve em conta a agenda de adaptação e os riscos climáticos", afirmou.

**5CNCTI-**Realizada pelo MCTI e organizada pelo CGEE (Centro de

Gestão e Estudos Estratégicos), organização social supervisionada pelo ministério, a Conferência Nacional de Ciência, Tecnologia e Inovação tem como principal objetivo discutir com a sociedade as necessidades na área de CT&I e propor recomendações para a elaboração de uma nova Estratégia Nacional de Ciência, Tecnologia e Inovação (ENCTI) até 2030. A 5º Conferência conta com o patrocínio Master do Banco do Brasil e da Financiadora de Estudos e Projetos (FINEP), patrocínio Ouro da Positivo e WideLabs, e patrocínio Prata da Caixa Econômica Federal e Serviço Federal de Processamento de Dados (Serpro).

Assista à íntegra da sessão abaixo: aqui