

UE avalia se TikTok falha em proteger crianças

Comissão Europeia abre investigação para avaliar 'gerenciamento de riscos sobre projeto viciante e conteúdo prejudicial'. Órgão se preocupa com efeito 'toca do coelho', quando a plataforma sugere vídeos com base em algoritmos

A União Europeia (UE) abriu procedimentos formais para verificar se o TikTok teria violado a Lei de Serviços Digitais (DSA, pela sigla em inglês) do bloco em relação à "proteção de menores, transparência em publicidade e acesso a dados por pesquisadores, além do gerenciamento de riscos sobre projeto viciante e conteúdo prejudicial".

Essa é a segunda investigação em uma grande plataforma on-line desde a entrada em vigor da DSA. A primeira teve por alvo o X (ex-Twitter), de Elon Musk.

"O TikTok precisa examinar de perto os serviços que oferece e considerar cuidadosamente os riscos que representam para seus usuários, tanto jovens quanto adultos", afirmou em comunicado Margrethe Vestager, vice-presidente executiva da Comissão Europeia, o chefe executivo da UE.

A investigação formal se concentrará em quatro áreas: a forma como o TikTok avalia e mitiga os riscos sistêmicos; o cumprimento da proteção da privacidade e segurança dos menores de idade; a emissão de publicidade "confiável"; e as medidas adotadas para aumentar a transparência.

Bruxelas está particularmente preocupada com o fato de que o aplicativo de compartilhamento de vídeos, de propriedade da chinesa ByteDance, pode não estar fazendo o suficiente para lidar com os impactos negativos sobre os jovens. Uma das principais preocupações é o chamado efeito "toca do coelho" — quando os usuários recebem sugestões de vídeos com base em um algoritmo, em alguns casos levando a conteúdo perigoso, com radicalização.



TikTok. A plataforma afirma ser pioneira em configurações para proteger os adolescentes e barrar menores de 13 anos

As investigações da Comissão Europeia também incluem ferramentas de verificação de idade do TikTok para prevenir acesso de menores a conteúdo inadequado, que, segundo o órgão, "podem não ser razoáveis, proporcionais e eficazes".

"Como uma plataforma que atinge milhões de crianças e adolescentes, o TikTok deve cumprir integralmente a DSA e tem um papel especial a desempenhar na proteção on-line de menores", afirmou o comissário para o Mercado Interno,

Thierry Breton. "Não devemos poupar esforços para proteger nossos filhos". O TikTok tem mais de 142 milhões de usuários mensais em toda a União Europeia, um aumento em relação aos 125 milhões do ano passado. A empresa disse que trabalha para proteger os menores on-line. Segundo um portavoz, "o TikTok foi pioneiro em recursos e configurações para proteger os adolescentes e manter os menores de 13 anos fora da plataforma." Ele disse que a rede social continuará "a trabalhar com especialistas e com o setor para manter a segurança dos jovens no TikTok".

Não há prazo para o fim da investigação. A DSA prevê multas de até 6% da receita global de uma empresa em caso de violação dessas normas, e até mesmo bloqueio na UE.

Fintech brasileira financiada por Bezos vê lucro dobrar em um ano

Gestora do fundador da Amazon é um dos investidores do Stark Bank

De Bloomberg News

O Stark Bank, uma das poucas startups da América Latina a receber financiamento da gestora de fortunas criada por Jeff Bezos, está ganhando lucro. A empresa a ser mais eficiente em suas operações, ao mesmo tempo em que mantém um caixa robusto.

Com sede em São Paulo, o Stark Bank administrou R\$ 155 bilhões (US\$ 31 bilhões) em pagamentos em

2023, três vezes mais que no ano anterior, enquanto seu lucro líquido mais que dobrou, para R\$ 71,5 milhões, conta o fundador Rafael Stark, ao divulgar pela primeira vez os resultados financeiros da empresa, cujo capital é fechado.

PAGAMENTOS E CONTAS

A startup, que auxilia empresas no processamento de pagamentos, faturas e contas a receber, quer conquistar uma fatia no mercado doméstico hoje em mãos de

grandes bancos, diz Stark, que detém 38% da fintech. Sua lista de cerca de 600 clientes inclui Gol, Localiza, Ultragra e as também startups Loft e QuintoAndar.

— Enquanto boa parte das empresas de tecnologia tenta pagar de perder dinheiro, nós estamos registrando uma lucratividade muito alta — diz Stark, de 35 anos. — Não tem porque ficar captando dinheiro para diluir minha participação. É melhor crescer e gerar mais valor no futuro.

Em 2022, Stark levantou



Rafael Stark. Formado em engenharia, ele fundou a fintech em 2018

US\$ 45 milhões de investidores, incluindo a Bezos Expeditions, gestora do fundador da Amazon, e a Ribbit Capital. Na ocasião, a fintech foi avaliada em US\$ 250 milhões.

Ele ressalta que, em várias métricas, a participação de mercado da fintech ainda é

pequena em relação aos bancos, o que mostra potencial de crescimento.

A fintech, conta Stark, permite que os clientes automatizem tarefas que consomem muito tempo, como faturamento e folha de pagamento: — A gente permite que a

empresa seja mais eficiente e ser mais eficiente significa que, às vezes, em vez de ter um time de 30 pessoas no financeiro que vão fazer processos manuais e podem ter falhas humanas, às vezes o cara precisa de duas, três, cinco para fazer o mesmo trabalho.

Cerca de 30% dos quase 90 funcionários da fintech são engenheiros. Nascido Rafael Castro de Matos em Goiás, Stark estudou engenharia no Brasil e depois recebeu uma bolsa de estudos nos Estados Unidos, onde frequentou a Universidade Politécnica da Califórnia e a Universidade de Stanford. Ele fundou a fintech em 2018 e mudou legalmente seu sobrenome para Stark. Ele avalia que a fintech pode abrir seu capital, lançando ações na Bolsa, em 2028 ou 2029.

Frutas, plantas e castanhas dão DNA brasileiro ao gim

Destilarias nacionais lançam mão de ingredientes como jamba ou ora-pro-nôbis em suas receitas e têm reconhecimento internacional

O GLOBO RUA

MARIA EMÍLIA ZAMPERI
economista | g1 | São Paulo

Frutas típicas, castanhas nacionais e até as chamadas Pance (plantas alimentícias não convencionais) se transformaram em ingredientes de uma bebida que faz cada vez mais sucesso entre os brasileiros: o gim. A bebida à base de cereais ganha por aqui um toque especial ao mesmo tempo em que cresce o número de pequenas destilarias especializadas, distribuídas por todo o território nacional. Cada uma delas busca integrar ingredientes locais às suas receitas, dando um "DNA brasileiro" à bebida de origem holandesa. Também priorizam a aquisição de ingredientes de produtores familiares ou cultivam, eles mesmos, os próprios ingredientes.

Esse movimento tem aberto uma nova segmentação no mercado dos gins. A criatividade empresta sabor à bebida que, de acordo com a regulamentação brasileira, precisa ter como base um álcool neu-

tro, sem aromas (geralmente produzido a partir de cereais) e ter o zimbro, que é uma semente, como iguaria predominante. O teor alcoólico deve ficar, obrigatoriamente, entre 35% e 54%. O restante dos componentes, chamados de botânicos, fica por conta da imaginação das destilarias.

Em Belém, no Pará, Leandro Daher, da AMZ Tropical Gin, investiu na criação de uma receita que leva jamba, planta típica do Norte, reconhecida pela sensação de dormência que deixa na boca. Para alcançar maior concentração de sabor, ele optou pela utilização das flores, em vez das folhas, parte geralmente usada na gastronomia, em receitas como o tacacá.

— As flores têm mais espinalidade, que é a substância que provoca a sensação de dormência — conta Daher. Segundo ele, as flores são adquiridas de pequenos produtores da cidade de Castanhal, também no Pará.

— O objetivo foi criar um produto que valorize não só os ingredientes nacionais como os produtores.

As escolhas renderam, em janeiro, a conquista da meda-

lha de prata no prêmio World Gin Awards 2024, considerado o "Oscar" do gim mundial.

TRADIÇÃO MINEIRA

Uma receita ainda mais inusitada é o gim à base de ora-pro-nôbis, uma Pance muito utilizada na culinária mineira. Os responsáveis são o casal Layza Machado e Alexandre Luchesi, de Lagoa Santa (MG), proprietários da destilaria Don Luchesi.

— Nosso objetivo foi incorporar um ingrediente que trouxesse à receita um pouco das tradições mineiras — conta ele.

A planta utilizada é produzida pelo próprio casal.

— Sou belo-horizontino e acho nas lembranças a presença muito forte da família cultivando sempre um pé de ora-pro-nôbis aqui ou acolá. Então quisemos resgatar essa história, plantando o que é utilizado na destilaria — diz Layza.

Foram necessários diversos testes até que se chegasse à versão final da bebida O'Gin, que leva ora-pro-nôbis.

— É um gim leve e aromático. O sabor da planta não é notado no paladar, ela atua como complemento



aos demais componentes — conta Alexandre Luchesi.

A bebida já conquistou premiações nos Estados Unidos e no Reino Unido. Além do ora-pro-nôbis, leva na composição também folhas desidratadas de chá-verde, adquiridas de pequenos produtores familiares do Rio Grande do Sul.

Criado na Holanda em meados do século XIV, o gim vol-

tou à moda no Brasil em 2016 e estimulou a criação de pequenas destilarias. Segundo dados do Ministério da Agricultura, naquele ano eram 44 as destilarias registradas para produzir a bebida. Hoje, o número passa de 200.

Levantamento do Euro Monitor aponta que, em 2016, o consumo anual de gim no Brasil era de 1,1 milhão de litros.

TOQUE AVELUDADO

Uma castanha do Cerrado também virou matéria-prima para o gim com DNA brasileiro. O casal Clek Alvarenga e Karolen Sobrinho criou o gim com bara, que dá um toque aveludado à bebida.

— Queríamos um ingrediente que destacasse o sabor do Brasil, saindo do zimbro. Foram três anos de estudos — conta Alvarenga.

A castanha-do-pará também virou ingrediente. Em São Luiz do Paraitinga (SP), a dupla criadora do At Five, Rami D'Aguiar e Fernando Saú, encontrou nas folhas do limão-cravo e na castanha os diferenciais para tropicalização do gim.

Ao fazer a combinação, a dupla buscou valorizar a biodiversidade brasileira, diz D'Aguiar. A castanha-do-pará torna a bebida aveludada. Já a opção pelo uso da folha do limão, em vez de casaca, como é mais comum, se deve à quantidade e à qualidade do óleo essencial produzido pelas folhas, ele explica.

Tantas opções com toque brasileiro indicam que o gim não é moda passageira. Se depender da imaginação e biodiversidade do Brasil, ele chegou para ficar.