

PERCEPÇÕES DOS FEIRANTES ACERCA DAS PERDAS DE HORTIFRÚTIS EM CANAÃ DOS CARAJÁS, PARÁ

Noan Thales Pimentel de Alencar¹, Aldirene Silva Damasceno², José Anchieta de Araujo³

¹Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Canaã dos Carajás, Brasil
(noanpimentel@unifesspa.edu.br)

^{2,3}Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Marabá, Brasil

Resumo: O presente estudo tem como objetivo analisar a compreensão dos feirantes sobre níveis de perdas de hortifrúteis na Feira do Produtor e Mercado Clarindo Moraes da Silva em Canaã dos Carajás - PA, apresentando as suas especificidades e seus principais fatores. É um recorte do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulado “Perdas de hortifrúteis na Feira e Mercado do Produtor Clarindo Moraes da Silva em Canaã dos Carajás, Pará” que coletou dados por meio da pesquisa de campo na Feira Municipal Clarindo Moraes da Silva, em Canaã dos Carajás, com entrevistas semiestruturadas a 25 feirantes que atuam na comercialização de produtos hortifrutícolas, além do uso de revisão bibliográfica. Conclui-se que os feirantes possuem diversas percepções acerca das situações causas-perdas, que o poder público vem buscando melhorar as condições do espaço ao qual feirantes e consumidores frequentam e que este trabalho contribui nas produções científicas para a proposição de possíveis soluções para a mitigação de perdas de produtos hortifrutícolas.

Palavras-chave: Feirantes; Hortifrutícolas; Consumidores.

INTRODUÇÃO

A utilização de produtos de origem hortifrutícola na alimentação é de extrema importância na segurança alimentar e nutricional, além da promoção da saúde e dignidade dos povos e sociedades. Contudo, as perdas que ocorrem em todo o processo produtivo de frutas e hortaliças são contrárias aos benefícios que estes produtos possuem, além disso, contribuem também na promoção de má gestão de recursos naturais durante a produção de alimentos e consequentemente prejudicam produtores, feirantes e consumidores.

A FAO (2014) corrobora ao afirmar que a perda de alimentos é a redução não intencional de alimentos disponíveis para o consumo humano que resulta de ineficiência na cadeia de produção e abastecimento; infraestrutura e logística deficiente; falta de tecnologia; insuficiência nas competências, nos conhecimentos e na capacidade de gerenciamento. Ainda, estas perdas estão ligadas diretamente a qualidade de frutas e hortaliças, a qual Souza (2021) define como quando o alimento está apto para o consumo, fazendo com que o cliente faça o uso sem preocupações, garantindo também que esse alimento será comercializado com grande frequência, evitando assim perdas.

Nesse contexto, essa problemática perpassa por todos os municípios brasileiros,

principalmente em locais, que não dispõem de fatores que possam mitigar estas perdas, a exemplo das feiras, que são um dos pontos de maior compra e venda destes produtos e que competem aos feirantes a produção ou comercialização dos mesmos.

Segundo Vieira et al. (2018) os produtores e comercializadores de hortifrúteis, em especial feirantes, fazem parte de um grupo heterogêneo e frágil comparado aos outros agentes da cadeia agroalimentar, tais como as indústrias ou as redes varejistas. A redução das perdas ou do desperdício na produção de hortifrutigranjeiros pode elevar a renda destes e mantê-los na atividade rural, além da possibilidade de impactar positivamente o aumento do consumo. Destarte, o presente estudo é de fundamental importância para analisar a compreensão dos feirantes sobre as perdas de hortifrúteis e seus impactos, possibilitando outros trabalhos que permitam a implementação de ações que beneficiem toda a cadeia produtiva do mercado de hortifrúteis e consequentemente aqueles que dependem socioeconomicamente dessa atividade.

Por fim, objetiva-se por meio deste trabalho, analisar as percepções dos feirantes sobre níveis de perdas de hortifrúteis na Feira do Produtor e Mercado Clarindo Moraes da Silva em Canaã dos Carajás - PA, apresentando as suas especificidades e seus principais fatores.

MATERIAL E MÉTODOS

Este resumo trata-se de um recorte do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) intitulado “Perdas de hortifrútiis na Feira e Mercado do Produtor Clarindo Moraes da Silva em Canaã dos Carajás, Pará”, o qual teve como objetivo identificar e analisar das causas das perdas de frutas e hortaliças na Feira do Produtor de Canaã dos Carajás, com ênfase em diagnosticar as principais causas de perda e recomendar melhorias no manuseio, transporte e armazenamento de frutas e hortaliças, incluindo medidas de conservação e otimização da cadeia produtiva. (Damasceno, 2024).

A coleta de dados ocorreu durante os meses de março e abril de 2024, por meio de pesquisa de campo na Feira Municipal Clarindo Moraes da Silva, em Canaã dos Carajás, com entrevistas semiestruturadas a 25 feirantes que atuam na comercialização de produtos hortifrutícolas, além do uso de revisão bibliográfica para construção do referido trabalho. Os dados coletados foram sistematizados para posteriormente serem transformados em gráficos e consequentemente ser realizada a discussão e considerações finais da pesquisa.

Para este recorte, alinhado ao objetivo do resumo, foram analisados os dados referentes às percepções dos feirantes em relação à mensuração dos níveis de perdas e suas causas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com o intuito de compreender e analisar produtos hortifrútiis, foram delimitadas diversas informações, como entendimentos acerca da escala de suas perdas de frutas e hortaliças, conforme exposto nas figuras 1 e 2.

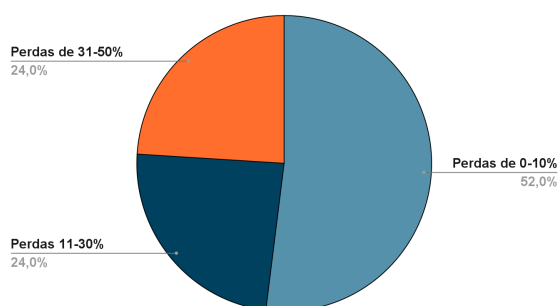


Figura 1. Níveis de perdas de frutas na feira.

Em uma escala de 0% a 100% de perdas de frutas: 13 [52%] feirantes informaram que têm perdas de até 10%, 6 [24%] perdem entre 11% a 30%, enquanto 6 [24%] perdem em torno de 31 a 50%. Observa-se que os valores, ainda que diferentes, estão dentro da escala encontrada por Aiolfi e Basso (2013) que informam que estabelecimentos responsáveis pela comercialização de alimentos, apontam perdas que podem variar entre 15% a 50%, a maioria relacionado às hortaliças e frutas.

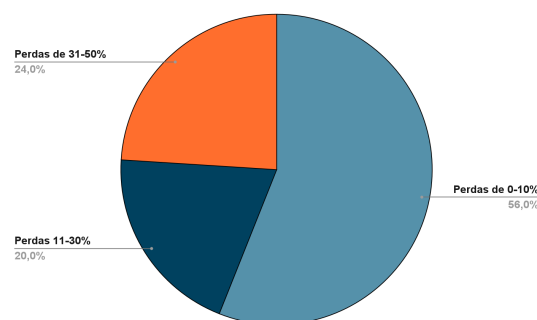


Figura 2 - Níveis de perdas de hortaliças na feira.

Utilizando uma escala de 0% a 100% de perdas em hortaliças, 14 feirantes [56%] disseram que perdem até 10%; 5 feirantes [20%] perdem de 11% a 30%, enquanto 6 feirantes [24%] possuem perdas que giram entre 31% a 50%. Os valores encontrados e principalmente aqueles até 30% encaixam-se com o trabalho de Kader (2002) que afirma que em países desenvolvidos, as perdas de hortaliças na cadeia produtiva variam de 5% a 10%, enquanto, nos países em desenvolvimento como o Brasil, as perdas de hortaliças variam de 20% a 50%.

Ao realizarmos o cruzamento dos dados elencados anteriormente, observamos que todos possuem perdas e que em sua maioria correspondem até 10% dos produtos. Em relação aos hortifrútiis que estão que mais são perdidos destacam-se o tomate (*Solanum lycopersicum L.*), alface (*Lactuca sativa L.*) e banana (*Musa spp.*), pois apresentaram-se mais sensíveis a fatores ambientais. Segundo os entrevistados, estas perdas representaram uma queda na receita dos produtores e feirantes que tiveram que aumentar o valor dos produtos para que houvesse a compensação financeira, o que afetou também os consumidores.

Quando questionados sobre as causas dessas perdas, estes mencionaram diversas causas, como armazenamento, demanda, manuseio e transporte, a quantidade de menções das causas elencadas, estão apresentadas na figura 3.

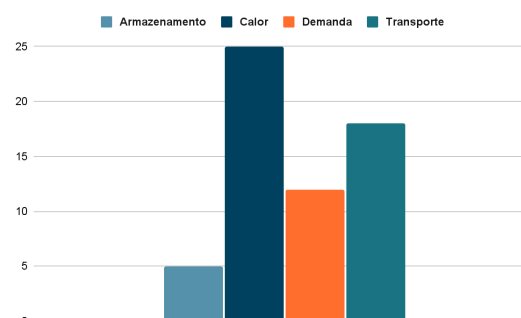
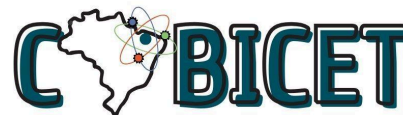


Figura 3. Frequência de causas para perdas de hortifrútiis.



Conforme a figura, houveram 5 menções sobre o armazenamento, 25 para o calor excessivo, 12 para a demanda e 18 para o transporte. Observamos que o calor e o transporte foram os fatores mencionados em maior grau durante a pesquisa. Ainda, após a menção destes fatores, os entrevistados realizaram comentários e falas sobre fatores específicos e como eles seriam responsáveis pelas perdas dos produtos, estes comentários giraram em torno da demanda, do transporte e calor.

Em relação a perda ocasionada por conta da demanda, essa seria inconsistente, ou seja, a oferta nem sempre corresponde à demanda, deixando os produtos expostos por muito tempo e sujeitos à deterioração. A respeito do transporte, em suma, foi relatado que os problemas estariam ligados à forma como são condicionados durante o trajeto e que uma logística mais adequada garantiria a qualidade desde sua origem até a feira. Enquanto ao calor excessivo, a observação e os relatos apresentaram a figura da feira como não possuidora de métodos contra as perdas, embora esteja em processo de reforma atualmente, buscando a solução desse problema, ou seja, embora esteja ocorrendo a reforma, os feirantes devem se responsabilizar e buscar outros métodos de conservação como o uso de freezers ou geladeiras para amenizar esse problema.

CONCLUSÃO

Os feirantes estão cientes e consequentemente possuem suas percepções a respeito das perdas de produtos hortifrutícolas, o transporte e principalmente a falta de refrigeração nessa etapa e na feira municipal foram as principais causas elencadas pelos sujeitos desta pesquisa. A realidade de Canaã dos Carajás, composta por clima quente, a feira sem ventiladores ou ar condicionados e os feirantes sem condições de refrigerar os seus produtos, potencializa os efeitos danosos do calor excessivo e do transporte inadequado. Conclui-se que os feirantes possuem diversas percepções acerca das situações causas-perdas, que o poder público vem buscando melhorar as condições do espaço ao qual feirantes e consumidores frequentam e que este trabalho contribui nas produções científicas para a proposição de possíveis soluções para a mitigação de perdas de produtos hortifrutícolas.

REFERÊNCIAS

AIOLFI, A. H; BASSO, C. Preparações elaboradas com aproveitamento integral dos alimentos. **Disciplinarum Scientia**. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 14, n. 1, pág. 109-114, 2013.

DAMASCENO, A. S. Per Clarindo Moraes da Silva em Canaã dos Carajás, Pará. 2023. 28 f. Trabalho de conclusão de curso

(graduação em Agronomia), Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, 2016.

FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Definitional framework of food loss. Working Paper. **FAO/Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction**. Roma: FAO, p. 18. 2014.

KADER, A. A. Postharvest biology and technology: an overview. In: KADER, A. A. **Postharvest technology of horticultural crops**. Oakland: University of California, 2002. p.39-48.

SOUZA, S. C. **Levantamento sobre tipos de perdas em frutas, legumes e hortaliças em feiras-livres no município de Londrina (PR)**. 2021. 39 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnólogo em Alimentos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina.

VIEIRA, L. M; ARAÚJO, G. P; CARVALHO, I. C. S. Desafios para reduzir o desperdício. **Revista Agroanalysis**, São Paulo, p.30-31, 2018.