II Congresso Internacional das **Ciências Agrárias** COINTER - PDVAgro 2017

A CULTURA DO AÇAÍ NO MUNICÍPIO DE SÃO MIGUEL DO GUAMÁ, PARÁ

Apresentação: Comunicação Oral

Leinara Onça Ribeiro¹; Ana Laura da Silva Luz¹; Helton Kania Andreta²; Ana Paula Donicht Fernandes³

Resumo: Este trabalho tem como objetivo descrever e avaliar o sistema de comercialização do açaí no município de São Miguel do Guamá e a sua importância para o desenvolvimento local. O maior produtor de açaí do Brasil é o estado do Pará, seguido pelo Amapá. No estado do Pará aproximadamente 25.000 famílias desempenham atividades ligadas a extração, transporte, comercialização e industrialização dos frutos de açaí. Em 2008, o município de São Miguel do Guamá se encontrava na nona posição no ranking de produtores nacionais de açaí no Pará. A pesquisa de campo foi realizada através da coleta de dados baseada em entrevistas semiestruturadas combinando perguntas abertas e fechadas abrangendo os aspectos econômicos, ambientais e sociais do sistema de comercialização do açaí no município de São Miguel do Guamá, estado do Pará. Dos 12 batedores de açaí entrevistados a totalidade relatou saber da origem do seu produto, sendo os fornecedores da safra e da entre safra do açaí são diferentes, fato que modifica o valor do produto final para o consumidor. Nota-se que a demanda do consumidor local é bastante elevada devido à grande produção de sulco de açaí beneficiado por batedores do município, e a facilidade em obter esse produto dos seus cultivares nativos e plantados, sendo para a maioria dos batedores a principal fonte de renda familiar.

Palavras-Chave: cadeia produtiva; conservação; produto florestal não madeireiro

¹ Discente do curso de Engenharia Florestal, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Capitão Poço, leinaraonca@hotmail.com

² Engenheiro Florestal; Consultor Autônomo, helton.andreata@gmail.com

³ Professora Assistente do Curso de Engenharia Florestal, Universidade Federal Rural da Amazônia, Campus Capitão Poço, anapdf@ufra.edu.br

Introdução

Hoje em dia tem-se notado o surgimento de um consenso sobre a importância representativa que os recursos florestais surgem na economia de países em desenvolvimento, visto que formam uma alternativa viável para superar as dificuldades socioeconômicas por meio da diversidade e abundância dos produtos que são obtidos de forma direta e indireta da floresta (SOARES, 2008). Desta ocorre há busca crescente pelo uso racional do bem comum das florestas, ganhando destaque o manejo florestal, em que os habitantes do entorno são amplamente dependentes deste produto florestais para o seu consumo de uso medicinal, artesanal, alimentício, como também de fonte de renda com agregação de valor econômico.

Neste contexto, a exploração sustentável dos produtos florestais não madeireiros, sejam eles provenientes de florestas nativas, sistemas agroflorestais ou plantações, constituem uma importante estratégia para a conservação da biodiversidade e também para a geração de renda e qualidade de vida das populações rurais (CARVALHAES et al, 2008).

O açaizeiro (*Euterpe oleracea*) é uma palmeira típica da Amazônia. De ocorrência nos estados do Pará, Amapá, Maranhão e leste do Amazonas, onde são desenvolvidas grandes atividades econômicas, envolvendo populações tradicionais e empresas locais. Sendo uma espécie utilizada para a produção do tradicional vinho do açaí, o palmito retirado da porção terminal do caule (PARENTE, 2003).

O açaizeiro pode ser visto como produto de maior importância cultural, econômica e social na Região Norte, sendo encontrado em regiões que possuem áreas úmidas como ao longo de rios, igarapés e baixadas. Estudos de mercado apontam que o aumento da demanda de polpa do fruto do açaí está crescendo no mercado, agregando a essa espécie Ygor uma alternativa para o desenvolvimento e proporcionando melhorias no modo de vida rural (QUEIROZ, 2001).

O maior produtor de açaí do Brasil é o estado do Pará, seguido pelo Amapá. As maiores ocorrências de açais nesses estados localizam-se no estuário do rio Amazonas, com destaque para as ilhas. Nessas regiões as estimativas são de 12 toneladas de frutos por hectare por ano. Além do aproveitamento da polpa do fruto, a palmeira apresenta altas possibilidades de aproveitamento de suas partes componentes: o caroço, como adubo para o cultivo de hortaliças e plantas ornamentais e o gomo terminal, de onde se pode extrair o palmito para alimentação humana ou animal (BACELLAR, et al, 2006).

No estado do Pará aproximadamente 25.000 famílias desempenham atividades ligado a extração, transporte, comercialização e industrialização dos frutos de açaí (BRANDÃO et al., 2005). Em 2008, o município de São Miguel do Guamá se encontrava na nona posição no ranking de

produtores nacionais de açaí no Pará (BANCO DO BRASIL, 2008).

Assim, o presente trabalho tem como objetivo descrever e avaliar o sistema de comercialização do açaí no município de São Miguel do Guamá e a sua importância para o desenvolvimento local.

Fundamentação Teórica

De acordo com Hirakuri et al. (2012) o sistema de produção é composto pelo conjunto de sistemas de cultivo e/ou criação no âmbito de uma propriedade rural, definidos a partir dos fatores de produção (terra, capital e mão de obra) e interligados por um processo de gestão. O sistema de produção de onde se originam os PFNMs é diferente dos sistemas de produção agrícolas tradicionais. A pluriatividade, ou seja, a combinação de mais de um tipo de atividade, dentro e/ou fora da propriedade, é uma característica comum para a grande maioria dos sistemas de produção familiares, onde parte da produção é consumida na propriedade e parte é destinada ao mercado (GONÇALO, 2006). Para Alexiades e Shanley (2004), os sistemas de produção dos PFNMs estão inseridos em uma série de relações sociais, políticas e institucionais, não só econômicas e ecológicas.

O sistema de comercialização é caracterizado como um processo contínuo e organizado de encaminhamento da produção ao longo de um canal onde o produto sofre diferenciações ou transformações e agregação de valor (PADILHA JUNIOR, 2006). Para Barros (2007) a comercialização é um processo social que envolve interações entre agentes econômicos através de instituições apropriadas. A comercialização pode ser realizada por meio de venda direta ou indireta; a venda direta se consolida quando a comercialização é realizada entre o produtor ou sua organização (cooperativas/associações) diretamente ao consumidor final, sem intermediários. E a venda indireta ocorre quando a comercialização é feita através de intermediários seja qual for a natureza ou dimensão.

No que tange aos PFNMs Lescure et al. (1994) identificaram quatro atores principais no sistema de comercialização, os patrões, os coletores, os intermediários e os atacadistas. Para Gonçalo (2006) é especialmente importante considerar que a busca de alternativas na área de comercialização de PFNMs depende de ajustes da produção às condições de demanda do mercado.

Segundo estudo da cadeia produtiva do açaí desenvolvido pela Fundação Banco do Brasil em parceria com o Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura (BANCO DO BRASIL, 2008) os principais problemas na atividade são: o baixo nível de organização dos produtores, a assistência técnica incipiente, agricultores sem direitos possessórios sobre a terra, a

dificuldade no escoamento da produção, a perda de qualidade do produto ao longo da cadeia produtiva e o risco sanitário, mercado dominado por intermediários, sazonalidade da oferta e o pouco acesso de agricultores a informações da cadeia produtiva. Por outro lado, o açaí ganhou reconhecimento do consumidor nacional e internacional por seus atributos nutricionais e seu consumo tem crescido muito.

Metodologia

Esta pesquisa caracteriza-se por ser de natureza aplicada, com enfoque qualiquantitativo. Do ponto de vista dos objetivos, a pesquisa descritivo-exploratória, aplicada a este estudo, visa descrever as características de determinada população ou ainda o estabelecimento de relações entre variáveis, envolvendo o uso de técnicas padronizadas de coleta de dados, como questionários e observações sistemáticas (SILVA; MENEZES, 2001).

Como procedimentos técnicos utilizou-se da pesquisa de campo caracterizada pelas investigações em que, além da pesquisa bibliográfica, se realiza coleta de dados junto a pessoas que tiveram experiência prática com o problema (FONSECA, 2002). A coleta de dados foi baseada em entrevistas semiestruturadas combinando perguntas abertas e fechadas abrangendo os aspectos econômicos, ambientais e sociais do sistema de comercialização do açaí no município de São Miguel do Guamá, estado do Pará.

Resultados e Discussão

A descrição do sistema de produção e comercialização dos 12 batedores de açaí entrevistados no município de São Miguel do Guamá, seguirá o fluxograma apresentado na Figura 1.

Dos batedores de açaí entrevistados a totalidade relatou saber da origem do seu produto, na safra 100% do fruto é extraído de florestas nativas e na entre safra 92% de floresta plantada e 8% de floresta nativa. Essas florestas nativas são dos interiores do município de São Miguel do Guamá e de municípios próximos, as quais apresenta, áreas com baixa umidade, boa temperatura, e um solo propício da cultura, uma vez que, o açaí é um fruto típico da região amazônica (PORTINHO, 2012).

Figura 1. Fluxograma do processo de obtenção do açaí no município de São Miguel do Guamá

O relato dos entrevistados expressa que há diferença na qualidade do produto final; quando a polpa é extraída de florestas nativas têm-se um rendimento maior no beneficiamento do sulco do açaí, na coloração e no sabor. Os frutos extraídos de plantações são adquiridos de municípios vizinhos, isto acontece devido as maiores plantações serem fora dos limites do município de São Miguel do Guamá, elevando o preço final do produto e com uma menor qualidade devido ao maior tempo de transporte até chegar a seu destino.

A compra do produto na safra é realizada por 58% dos batedores direto dos pequenos agricultores e 42% compram de atravessadores (pessoas que compram o produto direto do produtor e revendem para os batedores). Na entre safra 17% compram direto de grandes produtores e 83% direto das comunidades indígenas. O meio de transporte utilizado por 17% dos entrevistados é a motocicleta, 17% de caminhão e 67% de carro até os pontos dos batedores.

Segundo Nogueira (2006), a produção de frutos, que provinha quase que exclusivamente do extrativismo, a partir da década de 1990 passou a ser obtida, também, de açaizais nativos manejados e de cultivos implantados em áreas de várzea e de terra firme, localizadas em regiões com maior precipitação pluviométrica, em sistemas solteiros e consorciados, com e sem irrigação.

Com relação aos fornecedores, 50% dos entrevistados possuem de um a quatro fornecedores, 25% de quatro a dez, 17% dez a cinquenta e 8% mais de cem fornecedores. Segundo os entrevistados a compra é realizada em sacos ou em latas, onde um saco equivale a quatro latas e uma lata equivale a 18 litros. Sendo que 25% compram de duas a dez latas, 50% compram de dez a cinquenta latas, 17% compram de setenta a cem latas e, 8% compram mais de cem latas de açaí por

dia. A lata é comprada ao valor de R\$ 25,00 por 33% dos entrevistados, 4 % compram no valor de R\$ 20,00 e 13% no valor de R\$ 30,00.

O processo de beneficiamento do produto foi relatado da mesma forma por todos os batedores. O açaí é descarregado na área de recepção de matéria-prima da indústria. Sendo os frutos limpos, colocados em uma peneira com o intuito de retirar os restos de materiais vegetais, “vassouras do açaí”, frutos verdes, dentre outros entulhos que não convém ao resto do processo de beneficiamento.

Posteriormente são imersos em um tanque de alvenaria, ou similar, contendo água clorada onde permanecem aproximadamente 30 minutos; após esta fase os frutos devem ser transpostos para outro tanque ou baldes plásticos com pequenos furos na parte inferior, onde são lavados em água corrente por 10 a 15 minutos. Em seguida são lavados novamente e colocados de molho, em um tanque ou em painéis de alumínio contendo água morna. Em seguida, são levados à despulpadeira onde ocorre a extração da polpa, esta fase é feita necessariamente em máquinas apropriadas, com adição de água conforme o produto final desejado.

Logo após têm-se a fase de homogeneização, realizada em um tanque próprio com a finalidade de conferir à polpa características físico-químicas que satisfaçam a legislação vigente. Após a homogeneização, a polpa é conduzida ao tanque pulmão do pasteurizador onde será submetido ao devido tratamento térmico. O resfriamento da polpa é feito no próprio equipamento de pasteurização. A polpa é encaminhada para a embaladeira automática que conforme a embalagem, dosa o produto manualmente, usando sacos de polietileno. Após a embalagem, o produto é levado para a câmara de congelamento e posteriormente, após ser congelado, estocado à temperatura entre -20° C a -18° C. Sendo este produto armazenado em freezer e câmaras frias apropriadas.

A polpa do açaí é vendida nos batedores conforme o seu mercado consumidor, sendo que 8% dos batedores vendem o produto final embalado e congelado, 42% vendem embalado, in natura, e gelado; e 50% vendem embalado, in natura, gelado e congelado. O consumidor final segundo dados dos batedores são moradores do próprio bairro e município em 17% das entrevistas; 67% dos batedores vendem para moradores do próprio bairro e município e para outros municípios e estados; 8% exportam para outros países; e 8% vendem para indústria alimentícia.

De acordo com Vedoveto (2008), a demanda de mercado para a polpa do açaí se ampliou no cenário nacional. O Rio de Janeiro iniciou a importação em 1992, com 5 toneladas. A partir de 1996, passou a importar mensalmente 180 toneladas de polpa. Para outros Estados do centro-sul, como Goiás, São Paulo, Minas Gerais e Rio Grande do Sul, exporta-se mais de 300 toneladas. Ressalta-se que a polpa consumida nessas regiões tem como finalidade a complementação energética alimentar.

A nova demanda por açaí nos EUA e outros países industrializados e não-tropicais é impulsionada por campanhas publicitárias que vendem o açaí como o novo “fruto maravilhoso da Amazônia”.

O preço de venda do produto final também varia na safra e entre safra, sendo o valor da safra variando de R\$ 4,00 a R\$ 6,00, e na entre safra de R\$ 8,00 a R\$ 15,00. Dos 12 batedores entrevistados 75% afirmam que a venda do açaí é sua única fonte de renda e 25% possuem outras rendas como benefícios sociais ou empregos formais.

Conclusões

Por meio dos dados obtidos no mapeamento da cadeia produtiva do açaí no município de São Miguel do Guamá, é possível concluir que a demanda do consumidor local é bastante elevada, fato que pode ser explicado pela grande produção de sulco de açaí beneficiado por batedores do município. Além disso, observou-se a facilidade em obter o produto proveniente dos cultivares nativos e plantados, sendo uma atividade par ao ano inteiro. Por fim, percebe-se a importância desta cadeia para o município uma vez que a maioria dos batedores entrevistados tem no açaí sua principal fonte de renda familiar.

Referências

BANCO DO BRASIL. Fruticultura Açaí. Série Cadernos de Propostas para atuação em cadeias produtivas. Volume 2, 2010. Disponível em: <
<http://www.bb.com.br/docs/pub/inst/dwn/Vol2FruticAcai.pdf>>. Acesso em 27 ago 2017.

BARROS, G. S. de C. Economia da Comercialização Agrícola. Piracicaba: USP, 2007. Apostila.

BRANDÃO, C. R. F.; BARROS, A. L.; LAMEIRA, C. C.; PALHETA, F. C.; GALVÃO, J. R. O açaí no estado do Pará e seu potencial para o desenvolvimento sustentável da região. Congresso Técnico Científico da Engenharia e da Agronomia-CONTECC, Centro de Eventos do Ceará - Fortaleza – CE, 2015.

CARVALHAES, M. A.; OLIVEIRA, R. E. de; SANTOS, J. D. dos; CAMILO, D. R.; VEDOVETO, M.; MAZZELLA, P. R.; KORMAN, V. Produtos florestais madeireiros e não madeireiros da Mata Atlântica brasileira: oportunidades para a conservação e a restauração florestal. Florestar Estatístico, São Paulo, v. 11, n. 20, p. 9-17, jun. 2008.

FONSECA, J. J. S. Metodologia da pesquisa científica. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.
GONÇALO, J. E. Gestão e comercialização de produtos florestais não madeireiros (PFNM) da biodiversidade no Brasil. XXVI Encontro Nacional de Engenharia de Produção, 2006, Fortaleza, CE. XXVI ENEGEP, 2006

HIRAKURI, M. H.; DEBIASI, H.; PROCÓPIO, S. de O.; FRANCHINI, J. C.; CASTRO, C. de. Sistemas de produção: conceitos e definições no contexto agrícola – Londrina: Embrapa Soja, 2012. 24 p. (Documentos/ Embrapa Soja, ISSN: 2176-2937; n.335).

NOGUEIRA, O. L.; FIGUEIREDO, F. J. C.; MULLER, A. A. Açaí. Belém, PA: 2005. 137p. (Embrapa Amazônia Oriental. Sistemas de Produção, 4).

PADILHA JUNIOR, J. B. Comercialização de Produtos Agrícolas. Apostila, Curitiba, 2006.

PARENTE, V. M. de.; OLIVEIRA JÚNIOR, A. R. da.; COSTA, A. M. da.; Projeto potencialidades regionais estudo de viabilidade econômica açaí. Manaus, 2003, 02p. Instituto Superior de Administração e Economia ISAE/Fundação Getúlio Vargas (FGV).

PORTINHO, J. A.; ZIMMERMANN, L. M.; BRUCK, M. R. Efeitos Benéficos do Açaí. International Journal of Nutrology, v.5, n.1, p. 15-20, jan./abr. 2012.

QUEIROZ, J. A. L. de.; MELÉM JÚNIOR, N. J.; Efeito do tamanho do recipiente sobre o desenvolvimento de Mudas de açaí (euterpe oleracea mart.). Revista Comunicação Científica. Macapá, Amapá, 2001, 460.

SHANLEY, P.; PIERCE, A.; LAIRD, S. Além da Madeira: certificação de produtos florestais não-madeireiros. Bogor, Indonésia: Centro de Pesquisa Florestal Internacional (CIFOR), 2005. 153 p.

SILVA, E. L. da; MENEZES E. M. Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação. 3. ed. rev. atual. Florianópolis: Laboratório de Ensino a Distância da UFSC, 2001. 121p.

SOARES, T. S.; FIEDLER, N. C.; SILVA, J. A. da; GASPARINI JÚNIOR, J. A. Produtos florestais não madeireiros. ,2008. Revista Científica Eletrônica de Engenharia Florestal - ISSN 1678-3867, Ed. 11.

VEDOVETO, M. Caracterização do mercado de açaí (Euterpe oleracea Mart.) em Belém entre 2006 e 2008. 2008. 43 f. Estágio Profissionalizante em Engenharia Florestal – Escola Superior Luis de Queiroz, Universidade de São Paulo, São Paulo. 2008.