

Avaliação do desperdício na logística de distribuição e comercialização de tomate in natura: uma análise do entreposto atacadista CEASA-Campinas.

Eduardo M. Sato*, Dag Mendonça Lima, Andréa Leda Ramos de Oliveira

Resumo

Anualmente, 1,3 bilhão de toneladas de alimentos são desperdiçados ou se perdem ao longo das cadeias produtivas. Este volume representa 30% de toda a comida produzida por ano no planeta (FAO, 2011). As perdas estão relacionadas à escolhas e padrões da produção agrícola, infraestrutura, canais de distribuição, armazenamento incorreto, técnicas de colheita e comportamento dos consumidores (FAO, 2011). Deste modo, o objetivo desta pesquisa é determinar os principais pontos na cadeia de distribuição do tomate em que as perdas ocorrem a fim de tornar as rotinas de trabalho mais eficientes e reduzir as perdas.

Palavras-chave: Desperdício, comercialização, tomate.

Introdução

O Brasil está entre os dez principais países que mais perdem e desperdiçam alimentos no mundo (WRI, 2016).

A perda de um alimento é a redução na quantidade desse alimento disponível ao longo da cadeia produtiva e o termo "desperdício" se refere às perdas durante o varejo e aquelas causadas pelo consumidor final. A quantificação das perdas e a determinação das etapas em que elas são mais frequentes na cadeia de distribuição são necessárias para reduzir os custos de distribuição e comercialização, reduzindo o desperdício e consequentemente aumentando a oferta de alimentos à população (FAO, 2011).

Os Centros de Abastecimento, conhecidos por CEASAS, são pontos de concentração da produção de hortigranjeiros de diversas regiões do país. As mercadorias são destinadas aos atacadistas, que podem também ser produtores rurais ou apenas intermediários. O tomate possui grande representatividade de comercialização dentro dessas centrais de abastecimento (ANDREUCCETTI; FERREIRA, 2005).

Resultados e Discussão

Foram aplicados questionários com 14 comerciantes atacadistas do CEASA-Campinas. Pode-se constatar que o tempo de mercado médio é de 21 anos, 71,4% são considerados microempresas (1 a 9 funcionários) e todos estão instalados em pedras. A classificação de produtos é feita por 85,7% e é realizada de forma manual. E 100% não armazenam os tomates em câmaras de resfriamento.

As informações de compras dos produtos, mostrou que 14,3% são produtores e comerciantes e que 85,7% apenas comercializam. O transporte do produto é feito em caminhão aberto em por 85,7% dos comerciantes, 42,9% utilizam caminhão baú e 7,1% utiliza transporte refrigerado. Ocorre o fornecimento de embalagem por 78,6% dos comerciantes. E 100% utilizam caixas plásticas e que 7,1% também utiliza caixas de madeira.

Na Figura 1 podemos verificar que os entrevistados possuem um volume médio de tomate comercializado durante o ano de aproximadamente 1.500 toneladas, sendo que desse volume apenas 4,9% são declarados como perdas, mas todos declararam fazer doações (0,26%) para o Banco de Alimentos Instituto de Solidariedade para Programas de Alimentação - ISA, localizado no CEASA-Campinas.

Empresa	Compras (kg)	Perdas declaradas (kg)	Doações declaradas (kg)
1	720.000	36.000	0
2	48.000	200	0
3	19.200	160	160
4	20.000	200	300
5	20.000	300	300
6	40.000	4.000	0
7	120.000	12.000	0
8	160.000	16.000	0
9	80.000	1.000	0
10	12.000	600	0
11	100.000	2.000	0
12	40.000	800	0
13	24.000	0	1.200
14	95.860	0	2.000
Total	1.499.060	73.260	3.960
	100%	4,90%	0,26%

Figura 1. Volume médio de compras, perdas e desperdício do tomate in natura declarado por permissionários no CEASA-Campinas.

Conclusões

As perdas ocorridas na cadeia logística do tomate durante o transporte, distribuição, armazenamento e comercialização estão relacionadas principalmente as longas distâncias percorridas entre produtor e entreposto. E ainda, deficiências no transporte, embalagens inadequadas, falhas no manuseio do produto e falta de armazenamento climatizado.

Portanto, cabe à logística o desafio de promover melhorias em todas as etapas da cadeia de perecíveis, a fim de prolongar a vida de produtos frescos, como é o caso do tomate, possibilitando agregação de valor ao fruto, se alcançados padrões de qualidade.

Agradecimentos

Ao grupo de pesquisa Logística e Comercialização Agroindustrial - LOGICOM pelo incentivo à pesquisa e ao CNPq pela pelo apoio financeiro.

Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO. *Global food losses and food waste – Extent, causes and prevention*. Rome, 2011.
World Resources Institute Brasil - WRI. *Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard*, 2016.
Andreuccetti, C.; Ferreira, M. *Caracterização da comercialização de tomate de mesa na CEAGESP: perfil dos atacadistas*. *Horticultura Brasileira*, Brasília, v.23, n.2, p.324-328, 2005.