

QUANTIFICAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRUTIGRANJEIROS FORA DE MARGEM DE COMERCIALIZAÇÃO NA EMPASA-JP/PB

MARTINS, Marcus Vinicius de Oliveira¹, LIMA, Ytalo Soares de¹, BIZERRIL, Caio Mateus Leite², PRADO, João Paulo de Sousa³, BRAGA, Ana Luiza M.⁴

¹Discentes bolsistas, ²Discentes colaboradores, ³ Professor orientador, ⁴ Professor colaborador, email: jp_prado@hotmail.com

Universidade Federal da Paraíba/Centro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional/Departamento de Tecnologia de Alimentos/PROBEX 2013.

RESUMO

Segundo dados da Embrapa, a cada 100 quilos de frutas produzidas no país, cerca de 50% são desperdiçados durante toda a cadeia produtiva e de distribuição, dando a informação de perda diária de aproximadamente 15 toneladas de alimentos, que são direcionadas para o lixo em grandes centros de comercialização. Assim, esse projeto teve como objetivo identificar e mapear os permissionários com maior índice de desperdício na EMPASA-Empresa Paraibana de Abastecimento e Serviços Agrícolas localizada no bairro do Cristo Redentor em João Pessoa e a partir dos dados obtidos otimizar os fluxos de informação através da elaboração de uma planilha de gerenciamento de fácil utilização, para quantificação dos dados de entrada de produtos que apresenta a quantidade de hortifrutigranjeiro perdidos (doação/descarte) em porcentagem e o quanto foi vendido com preço reduzido, a partir de uma fórmula previamente inserida na planilha, onde os permissionários só precisam acrescentar os dados. O projeto que ainda encontra-se em execução está sendo de grande importância para permissionários/ comerciantes da EMPASA, oferecendo-lhes uma maior praticidade a partir da elaboração da planilha, que serve de auxílio na hora do permissionário contabilizar suas perdas tanto econômicas quanto de produtos, possibilitando assim identificar o percentual de desperdício para elaboração de medidas preventivas.

PALAVRAS- CHAVE: desperdício, hortifrutigranjeiros, central de abastecimento.

INTRODUÇÃO

Segundo dados da Embrapa (2010), o Brasil, tem um desperdício anual de R\$ 4 bilhões, na cadeia produtiva e de distribuição de frutas, legumes e verduras, a maioria dessas perdas relacionadas a questões de embalagens irregulares, excesso de manuseio e transporte completamente inadequado. A Embrapa, mostra de acordo com seus dados, que de cada 100 quilos de frutas produzidas nos país, cerca de 50 kg, são desperdiçadas dentro e durante toda a cadeia de distribuição. Dando a informação de perda diária de aproximadamente 15 toneladas de alimentos, que acabam direcionadas para o lixo em grandes centros de consumo e

comercialização, como Ceasas, e segundo dados da mesma, 14 toneladas ainda são descartadas todos os dias no varejo, sem chegar ao menos no consumidor final.

Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2009), desde o início, no plantio, na colheita, passando pela distribuição, até chegar à comercialização, a quantidade de alimentos desperdiçados, poderia alimentar 32 milhões de pessoas, acabando possivelmente com a fome do Brasil.

Atualmente cerca de 200 famílias carentes são atendidas em João Pessoa com o programa de segurança alimentar e nutricional da Empasa (Programa da Sopa). Estima-se que este número irá aumentar muito com a implantação do banco de alimentos na unidade de João Pessoa. Apesar da Empasa já possuir um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional a aproximadamente 10 anos, a sua operacionalização em termos de uso dos alimentos desperdiçados na empresa não é otimizada. Até o presente momento não foi realizado um mapeamento dos desperdícios de hortifrutigranjeiros (tipo, quantidade e qualidade) dos permissionários/mês ao longo de um ano. Este mapeamento é essencial para a previsão do que será processado no banco de alimentos e a garantia do balanceamento nutricional e entrega do prato às famílias.

O seguinte projeto teve como objetivo identificar e mapear os permissionário com maior índice de desperdício na EMPASA e a partir dos dados obtidos otimizar os fluxos de informação através da elaboração de uma planilha de gerenciamento.

DESENVOLVIMENTO

Metodologia

O projeto está sendo realizado nas dependências da EMPASA- Empresa Paraibana de Abastecimento e Serviços Agrícolas, com os permissionários/ comerciantes da central de abastecimento. Baseado nos dados de entrada de produtos que constavam no sistema da EMPASA foi possível tabular os dados em uma planilha e visualizar quais os quatro principais permissionários, de acordo com a quantidade de produtos que adentram na empresa e seu principal produto comercializado na central de abastecimento com base no estudo realizado anualmente que contabiliza a quantidade de produtos que entram na EMPASA e selecionam os vinte principais. A partir dos dados foi elaborada uma planilha para quantificação do desperdício.

Resultados e Discussão

Para objetivar todo o processo do projeto foi analisado o perfil dos permissionários. Para isso, nos reunimos com os funcionários responsáveis pela EMPASA, e nessa reunião nos foi comunicado que eles contabilizam a quantidade de produtos que entram na EMPASA por mês em um caderno. Neste caderno contém informações importantes sobre cada produto, e no final de cada ano é feito um levantamento de quais são os vinte principais produtos. Foi constatado os que os principais produtos comercializados são: laranja pêra, melancia, banana pacovan, abacaxi, maçã nacional, banana prata, mamão hawaí, manga tomy, maracujá, uva Itália, limão taiti, melão espanhol, tomate, batatinha, cebola pêra, cenoura, inhame da costa, batata doce, pimentão verde, abóbora leite.

Com base nessa informação, foi elaborada uma planilha para tabular os dados referentes aos vinte principais produtos, na planilha contém as siglas e os números dos boxes, os nomes dos permissionários responsáveis, o número de variedades de mercadoria que são vendidas, se possuem um produto principal, os tipos e sub-classes de produtos, a quantidade mensal de itens que entraram, se o principal produto que o permissionário vende é um dos principais listados da EMPASA.

A partir dos resultados da planilha foram selecionados para iniciar as próximas etapas os permissionários que tem a maior comercialização e o maior índice de desperdício na empresa. Foram seguidos os seguintes critérios de seleção: o de maior volume; se o galpão é grande ou pequeno, para que a quantidade de alunos dentro do box não atrapalhasse o trabalho dos permissionários; os dias de maior e menor fluxo; a disposição dos permissionários; se o tipo de produto que ele mais vende é um dos vinte principais; se o índice de produtos fora da margem de comercialização era alto.

Foram escolhidos os quatro maiores permissionários da Empasa que comercializam os produtos que estão entre os vinte principais. Os produtos comercializados por eles são: uva Itália, maçã nacional e tomate.

Durante as visitas na EMPASA, foi observado que um dos principais fatores de avaria dos produtos é a má manipulação dos próprios funcionários, durante a carga e a descarga dos produtos, que faz com que os frutos se soltem dos cachos ou das pencas. Outro fator que contribui para que isso ocorra, é a forma com que os próprios consumidores manuseiam os produtos durante as compras.

Baseado nas observações dos quatro permissionários pode-se constatar que o desperdício no box do permissionário que vende maçã e uva Itália, a principal reclamação é que boa parte dos produtos já chegam na Empasa com avarias provenientes da colheita e transporte, alguns desses produtos são comercializados com o preço menor e são denominadas por eles de “avarias vendidas”. As avarias que não são vendidas são colocadas na frente da loja para que os pedintes possam levar. Aquelas que não são levadas são colocadas no lixo ou enviadas para a compostagem.

No permissionário que vende tomate, foi possível acompanhar inúmeras vezes o descarregamento da matéria-prima, pode-se observar que os funcionários que descarregavam os tomates estavam fazendo uma triagem, separando os tomates verdes dos mais vermelhos e retirando os que não serviam para comercialização. Segundo a proprietária do estabelecimento, os tomates verdes são para um cliente específico que já é certo. Observamos também que muitos tomates já vêm machucados, com marcas dos engradados de plástico. As caixas ficam com excesso de tomates que são machucados e esmagados durante o empilhamento dos monoblocos. Existe ainda o agravante da falta de cuidado durante o manuseio, alguns funcionários chegam a apertar os tomates durante o processo de seleção. A proprietária também comentou que recebem em cada caminhão 450 caixas com 32 quilos cada, ou seja, 14400 quilos de tomate por dia, porém o desperdício não é contabilizado.

Através dessas informações, foi elaborada uma planilha de fácil utilização, para quantificação dos dados de entrada de produtos que apresenta a quantidade de hortifrutigranjeiro perdidos (doação/descarte) em porcentagem e o quanto foi vendido com preço reduzido, a partir de uma fórmula previamente inserida na planilha, onde os permissionários só precisam acrescentar os dados. A planilha possibilita ao permissionário adicionar todos os tipos de produtos que são comercializados em seu box. Segue abaixo a imagem da planilha desenvolvida:

	A	B	C	D	E	F
1	Data	Entrada (Kg)	Quantidade perdida (Kg)	%	Quantidade vendida com menor preço (Kg)	%
2	01/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
3	02/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
4	03/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
5	04/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
6	05/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
7	06/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
8	07/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
9	08/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
10	09/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
11	10/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
12	11/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
13	12/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
14	13/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
15	14/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
16	15/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
17	16/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
18	17/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
19	18/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
20	19/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
21	20/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
22	21/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
23	22/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
24	23/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!
25	24/12/2012			#DIV/0!		#DIV/0!

Uva Itália Maçã Nacional Maracujá Abacaxi Limão Taiti Laranja pera Manga Tomi Abacate Banana F

Figura 1 – Imagem da planilha elaborada para os permissionários

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O projeto que ainda encontra-se em execução está sendo de grande importância para permissionários/ comerciantes da EMPASA – Empresa Paraibana de Abastecimento e Serviços Agrícolas, oferecendo-lhes uma maior praticidade a partir da elaboração da planilha, que serve de auxílio na hora do permissionário contabilizar suas perdas tanto econômicas quanto de produtos, possibilitando assim identificar o percentual de desperdício para elaboração de medidas preventivas.

REFERÊNCIAS

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Disponível em <www.embrapa.br>, Acesso em 10/10/2010.

IBGE. Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. www.ibge.gov.br. Pesquisa realizada no dia 10/09/2010.