

PERDAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIFRUTÍCOLAS
NA CIDADE DE SÃO PAULO

Lidia Hatue Ueno

A presente pesquisa foi realizada com o objetivo de servir de subsídio para cálculo de margens de comercialização de produtos hortifrutícolas. A fim de atualizar os dados anteriormente utilizados para estimativa dos fatores de perdas destes produtos (¹) foi efetuado um levantamento, de dados subjetivos, quanto às perdas físicas por desperdício ou deterioração na comercialização a nível de varejo.

Dentro dos recursos disponíveis para esse fim, foram escolhidos ao acaso 20 estabelecimentos para cada equipamento (supermercado, feira-livre e quitanda), por meio da lista de endereços para levantamento de preços no varejo. Embora o número de observações seja bastante pequeno, acredita-se que os resultados obtidos constituam uma boa aproximação da realidade, face ao especial cuidado com que se levantaram os dados básicos.

Foram entrevistados os donos de barraca em feiras-livres, gerentes de venda e encarregados por empacotamento em supermercados, e proprietários de quitandas. Sempre procurou-se pessoas que tivessem experiência e capacidade, para fornecerem estas informações, difíceis de serem estimadas por apresentarem grande variação.

Foram efetuados levantamentos em duas estações: verão (dezembro de 1973 e janeiro de 1974) e inverno (junho e julho de 1974), em vista da sazonalidade da oferta desses produtos, fator que contribui para variação na quantidade de perdas. Os resultados apresentados são médias aritméticas das duas estações.

A média das perdas de cada produto foi obtida através de ponderações dos equipamentos varejistas, baseadas nas compras realizadas por uma família paulistana de tamanho médio, conforme o resultado

(¹) CONSELHO COORDENADOR DO ABASTECIMENTO. Balanço alimentar 1945-57. Rio de Janeiro, 1961. 320 p.

QUADRO 1. - Porcentagem das Perdas, em Relação ao Volume, na Comercialização de Produtos Hortifrutícolas, Segundo o Equipamento, Cidade de São Paulo, 1974

Produto	Supermercado	Feira-livre	Quitanda	Media ponderada dos equipamentos
Legume				
Abóbora	13	9	13	10
Abobrinha	19	11	12	12
Barinjela	18	9	14	14
Beterraba	12	7	10	10
Cenoura	15	8	11	9
Chuchu	18	5	15	7
Pepino	16	6	11	7
Pimentão verde	22	10	15	12
Pimentão vermelho	24	15	20	16
Quiabo	23	8	14	10
Tomate de mesa	24	13	14	14
Vagem menteiga	19	5	12	7
Fruta				
Abacate	27	22	15	22
Abacaxi	24	16	19	17
Banana maçã	33	33	33	33
Banana nanica	33	33	33	33
Caqui	40	21	22	23
Figo	30	10	20	13
Laranja	22	10	11	11
Limão galego	17	10	10	11
Limão tahiti	15	10	11	10
Mamão	34	28	32	29
Manga	24	18	29	19
Melancia	19	22	14	21
Morango	13	8	7	9
Pêssego	28	12	20	14
Tangerina	20	18	13	18
Uva	18	12	18	13
Tubérculo e bulbo:				
Batata (inglesa)	16	11	13	11
Batata doce	18	5	10	10
Cebola	35	8	12	14
Mandioca	17	12	23	13
Mandioquinha	28	11	18	13
Verdura				
Agrião	20	6	14	8
Alface crespa	23	10	15	12
Alface lisa	23	12	13	13
Almeirão	24	6	24	9
Cheiro-verde	18	8	18	10
Couve	20	9	15	10
Escarola	20	7	13	9
Espinafre	24	6	14	8
Repolho verde	19	14	11	14

Fonte: Instituto de Economia Agrícola.

da pesquisa sobre orçamentos familiares efetuada no Instituto de Pesquisas Econômicas ⁽²⁾.

Os resultados da presente pesquisa, apresentados no quadro 1, indicam substanciais diferenças nas perdas, entre os equipamentos. Apresentaram maiores perdas porcentuais os supermercados, onde os produtos sofrem manipulação para empacotamento; em seguida situaram-se as quitandas, e por último as feiras-livres, onde os produtos são comercializados em curto espaço de tempo.

Analisando-se as perdas porcentuais por grupo de produto destacam-se com maiores perdas: entre as verduras, repolho verde, alface, cheiro verde e couve; entre os legumes, pimentão, tomate, abobrinha, beterraba, berinjela e quiabo; entre os tubérculos e bulbos, cebola, batata e batata doce; e entre as frutas, banana, mamão, caqui, abacate e melancia.

Em contraste, as menores perdas foram encontradas para vagem manteiga, pepino e cenoura, entre os legumes; para espinafre, agrião, escarola e almeirão, entre as verduras; e para morango, limão, laranja, uva e figo, entre as frutas.

Os fatores de perdas dos produtos hortifrutícolas podem ser utilizados no cálculo de margens de comercialização, para se obter a quantidade de produto a ser adquirido do produtor para que seja vendida uma unidade no varejo. Assim, por exemplo, para tomate o fator de perda é 1,1628, já que a perda média é de 14% (quadro 1). De onde, para se negociar 1 kg de tomate para consumo a nível de varejo, são necessários 1,1628kg de tomate a nível do produtor.

Como restrição a este método, deve-se reconhecer a existência de outras fontes de perda, como a nível de comercialização no atacado, não detectadas nesta pesquisa.

⁽²⁾ KIRSTEN, José Tiacci et alii. Orçamentos Familiares na Cidade de São Paulo, 1971-72. São Paulo, Instituto de Pesquisas Econômicas, USP, 1973. 255 p. (Serie IPE-Monografias, V.3).