 DOI: https://doi.org/10.56468/1678-832X.eie0624.2025

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA MELANCIA EM ELDORADO, MATO GROSSO DO SUL[1]

Jéssica Marques de Almeida[2]
Jaiane Aparecida Pereira[3]
Rejane Heloise dos Santos[4]
Victor Fraile Sordi[5]

1 – INTRODUÇÃO

A melancia (*Citrullus lanatus*) faz parte da categoria das olerícolas (hortaliças) e pertence à família das *Cucurbitaceae* (cucurbitáceas), da qual também fazem parte outras olerícolas de importante valor nutritivo, que sempre estão presentes na mesa das famílias, como abóbora, pepino, melão, chuchu e outras (Souza, 2008).

De origem africana, a melancia tem importante valor econômico no mercado brasileiro das frutas, verduras e legumes (FLVs) (Souza, 2008; Lima Neto *et al*., 2010). Os cultivares de melancia desenvolvem-se melhor em climas tropicais, em uma variação entre 23°C e 28°C e, quando afetadas por temperaturas amenas (< 12°) ou excessivas (> 40°), têm seu desenvolvimento afetado, fazendo com que o fruto não se desenvolva (Sousa *et al*., 2019).

Segundo Sousa *et al.* (2019), o fruto pode ser totalmente aproveitado, desde a sua polpa, que pode ser consumida tanto na dieta humana quanto animal, até suas sementes e casca. Esta última, inclusive, pode ser utilizada na fabricação de doces, bem como na nutrição de alguns animais, tais como aves e suínos. Suas sementes podem ser consumidas tostadas ou utilizadas para produzir óleo de boa qualidade.

A melancia é uma hortaliça do tipo fruto muito apreciada em diferentes partes do mundo, principalmente nas regiões tropicais e subtropicais (Souza, 2008). No Brasil, ela é um item muito procurado pelos consumidores nos meses mais quentes, por apresentar propriedades refrescantes e diuréticas quando consumida *in natura* (Sousa *et al.,* 2019). Em 2023, essa cultura gerou para a economia do país um valor estimado de R$2.226.869,00, com uma produção de 1.781.971 toneladas em uma área colhida de 80.833 hectares (IBGE, 2025b).

O município de Eldorado, na região do Cone Sul do estado de Mato Grosso do Sul, é considerado a capital da melancia pela sua grande produção do fruto e pela qualidade do produto (Revivendo Eldorado, 2006). Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia Estatística, esse estado obteve uma produção de 43.621 toneladas do fruto em 2023, sendo Eldorado o segundo maior município produtor do estado neste ano com 4.598 toneladas, o que representa 10, 54% da produção total do estado. A área plantada em seu estado foi de 1706 hectares, sendo 234 hectares em Eldorado, ou seja, 13,76% (IBGE, 2025b). Vale ressaltar que, pela fragilidade da cultura, há grande oscilação de um ano para outro na produção.

Devido ao fato de produzir grandes quantidades do fruto no estado, o município de Eldorado tem realizado, desde 1999, a Festa da Melancia. O evento acontece no mês de novembro, com barracas típicas, shows artísticos, parque de diversões, escolha da rainha da festa, gincanas e exposições dos produtos derivados da melancia. A festa, que já é tradição no município, atrai turistas de várias regiões e movimenta a economia local (Revivendo El-

[1]Uma primeira versão do trabalho foi apresentada no XXV Seminário em Administração da Universidade de São Paulo (SEMEAD), em 2022. Registrado no CCTC, IE-06-2024.

[2]Administradora (e-mail: jessicamarquesdealmeida2@gmail.com).

[3]Administradora, Doutora, Professora da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) - *Campus* de Naviraí (CPNV) (e-mail: jaiane.pereira@ufms.br).

[4]Administradora, Doutora, Professora da Universidade Estadual do Norte do Paraná (UENP) (e-mail: rejane.santos@uenp.edu.br).

[5]Administrador, Doutor, Professor da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS) - *Campus* de Naviraí (CPNV) (e-mail: victor.sordi@ufms.br).

dorado, 2006; FCMS, 2019). De acordo com o IBGE (2025), Eldorado tem uma extensão territorial de 1.012.796 km², e uma população de 11.386 habitantes, segundo o último censo de 2022. Sua renda *per capita* em 2021 foi de R$44.791,75, e o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM), em 2010, foi de 0,684 (IBGE, 2025a).

Considerando a importância do cultivo da melancia para o município de Eldorado, bem como a escassez de pesquisas em localidades do interior, o objetivo geral do trabalho foi compreender como ocorrem sua produção e sua comercialização, a partir da perspectiva dos produtores.

2 – CADEIA PRODUTIVA DA MELANCIA

A produção de hortaliças no Brasil possui uma rica variedade de espécies produtivas, que são cultivadas durante todo o ano (Guedes; Nascimento, 2019). De acordo com Lima e Pedroso (2020, p. 3),

> muitas das cadeias produtivas de frutas e hortaliças no Brasil vêm se transformando em complexas estruturas econômicas, financeiras e organizacionais,

uma vez que o perfil dos consumidores brasileiros vem mudando, trazendo consigo uma forma de consumo mais consciente e sustentável, e essa nova visão tem refletido na tomada de decisão quanto ao que comprar e ao que consumir.

Do ponto de vista de mercado, nota-se que há uma

> tendência de concentração do comércio em grandes redes de supermercados, bem como exigências crescentes dos consumidores, em variabilidade de oferta, embalagens, preparação e controle de qualidade (Banci, 2019, p. 17).

Os pequenos produtores que não conseguem atender essas exigências acabam sofrendo com os fatores de exclusão, tornando mais difícil sua sobrevivência nesse setor (Lourenzani; Silva, 2004; Banci, 2019).

As hortaliças apresentam particularidades que as distingue de outros setores produtivos, pois são produtos frágeis e altamente perecíveis (Guedes; Nascimento, 2019). Além disso, é considerada uma

> atividade econômica de alto risco em função de problemas fitossanitários, maior sensibilidade às condições climáticas adversas, maior vulnerabilidade à sazonalidade da oferta gerando instabilidade de preços praticados na comercialização (Melo; Vilela, 2007, p. 3).

Tais aspectos impedem que esses produtos sejam armazenados por um longo período e, por serem frágeis, necessitam de embalagens e armazenamento adequados para garantir a qualidade e maior durabilidade do produto (Rosa *et al.*, 2018).

A maior parte da produção das olerícolas advém da agricultura familiar, sendo que o setor emprega de 3 a 6 trabalhadores (diretos e indiretos) por hectare, o que corresponde a 3,5 milhões empregos diretos (Pereira; Pereira, 2016). Neste contexto, o cultivo da melancia é um dos setores que mais detém mão de obra, devido à sua necessidade de cuidados e práticas manuais, contribuindo assim para a geração de empregos tanto no campo quanto na sua comercialização (Assunção; Wander; Cardoso, 2013).

Considerando a comercialização das hortaliças, Cenci (2006) revela que, embora haja diversidade e disponibilidade de produtos no mercado interno, sua comercialização está limitada especialmente por serem altamente perecíveis e, geralmente, manuseados sob condições que aceleram a perda de qualidade. Por isso, sua espécie requer um arranjo de canal de distribuição que permita que sua comercialização seja eficiente, o que está, muitas vezes, fora do alcance dos produtores (Lourenzani; Silva, 2004).

Sousa *et al*. (2019) apontam que, no processo pós-colheita da melancia, os procedimentos durante o manuseio, transporte, acondicionamento, armazenamento e processamento, uso de tecnologias e práticas adequadas são tão importantes quanto às práticas de manejo da cultura durante seu período produtivo. Para os autores, mesmo sendo considerada uma atividade de risco elevado devido à sazonalidade nos preços recebidos pelo agricultor e aos problemas agronômicos da cultura, como a forte incidência de pragas, doenças e baixa produtividade, a cultura da melancia possui grande expressão econômica e social que, por suas propriedades nutricionais e funcionais, despertam o interesse do consumidor.

No que diz respeito ao processo de comercialização, sua distribuição ocorre tanto via atacado quanto varejo (Souza, 2008), podendo esta acontecer por vários meios, que vai desde a venda dos produtos a granel na própria área de plantio, passando pelas margens das estradas (barracas) e feiras livres, até a venda nos mercados mais sofisticados (Sousa *et al.*, 2019).

3 – PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente trabalho utilizou-se de uma pesquisa qualitativa descritiva (Godoy, 1995), uma vez que buscou compreender profundamente o fenômeno em questão. Os procedimentos técnicos adotados foram: pesquisa bibliográfica, pesquisa de campo e pesquisa documental (Gil, 2002).

Foram coletados dados secundários e primários. Os dados secundários foram coletados por meio da Pesquisa Agrícola Municipal do IBGE. Os dados primários foram coletados por meio de entrevistas semiestruturadas em profundidade e visitas às propriedades. O roteiro de entrevista foi dividido em quatro partes. A primeira buscou identificar dados sobre os produtores e as propriedades; a segunda parte analisou a produção da melancia; a terceira parte sobre a comercialização da melancia; e na quarta parte as características do produto.

Foram entrevistados quatro produtores, que foram aqui denominados de P1 a P4. A seleção dos entrevistados ocorreu por proximidade e pela disponibilidade em participar da pesquisa e o número de entrevistados teve como critério a convergência e a saturação das informações.

As entrevistas ocorreram em agosto de 2021 com um tempo médio de 60 minutos. As entrevistas aconteceram de maneira presencial e foram gravadas com o consentimento dos entrevistados e transcritas para análise posterior. Após as entrevistas foram realizadas visitas às propriedades para conhecer *in loco* a produção.

Por fim, todos os dados foram analisados com base na análise de conteúdo (Bardin, 1979), o que possibilitou a análise e categorização dos dados. As categorias de análise estabelecidas foram: (1) produção; (2) dificuldades da produção; (3) comercialização; e (4) as dificuldades de comercialização.

4 – DISCUSSÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Primeiramente, apresentam-se dados sobre os produtores entrevistados e suas propriedades. Depois, descreveu-se sobre a produção da melancia. Por fim, foram discutidos os processos de comercialização da melancia na perspectiva dos produtores.

4.1 – Produtores Entrevistados e suas Propriedades

Com relação ao perfil dos produtores entrevistados, os dados foram dispostos no quadro 1. Observa-se que dois produtores estão na faixa de 50 anos e dois são mais jovens (37 e 40 anos). Sobre o tempo de atuação, todos os produtores relatam que trabalham na agricultura desde a infância e na produção da melancia e, em específico, esse tempo variou entre 7 e 20 anos. O produtor P2 revela que, aos 18 anos, deixou o trabalho no campo para atuar no atendimento ao público, trabalhando no comércio da cidade, permanecendo por 15 anos nessa atividade, voltando a atuar como agricultor há 7 anos.

Do total global, apenas um entrevistado (P1) relata que sua principal fonte de renda é da melancia, ou seja, 100% de sua renda advém de sua produção; já 50% da renda de P2 é da melancia e os outros 50% são divididos entre a produção de mandioca (25%) e a criação de bovinos (25%); P3 destaca que a maior parte da sua renda (60%) é atualmente da fonte da produção de mandioca, ficando a melancia como sua segunda fonte de renda (40%); e P4 obtém 50% de sua renda da produção de melancia e a outra parte advém da produção de hortaliças. Sobre as propriedades, o resumo das informações foi disposto no quadro 2:

QUADRO 1 – Dados sobre os produtores e importância da atividade da melancia na renda

Produtor	Idade	Tempo de atuação (anos)	Principal renda	Importância na renda	Outras fontes de renda
P1	55	7	Sim	100%	Não possui
P2	37	7	Não	50%	Mandioca e bovinos
P3	40	22	Não	40%	Mandioca
P4	53	20	Não	50%	Hortaliças

Fonte: Dados da pesquisa.

QUADRO 2 – Dados sobre a propriedade

Propriedade	Tipo de propriedade	Tamanho da área (ha)	Distância da cidade (km)	Pessoas que trabalham na propriedade (fixo) – incluindo produtor
P1	Arrendada	20,57	3,5	2
P2	Arrendada	43,56	13	3
P3	Arrendada	50,82	24	4
P4	Arrendada	20	2	2

Fonte: Dados da pesquisa.

Como disposto no quadro 2, as áreas de plantio são 100% arrendadas de terceiros, variando entre 20 hectares (ha) e 50 ha. Todas as propriedades estão a uma distância muito pequena da cidade, sendo apenas a propriedade de P3 um pouco mais distante (24 km). A distância é um fator bastante relevante no momento da venda, pois propriedades muito distantes dos centros urbanos acabam encarecendo o transporte do produto e afetando no preço final de venda para o produtor.

Entre os entrevistados, dois podem ser considerados produtores familiares (P2 e P3), seguindo os preceitos da lei (Brasil, 2006). P2 trabalha com seus dois irmãos, enquanto P3 trabalha com seu irmão e tem dois funcionários. P1 e P4 têm ambos mais um funcionário além deles de forma fixa. Apesar disso, em algumas fases da produção, todos os produtores contratam diaristas para atender as demandas, como nos períodos de plantio, capinagem e irrigação, sendo necessário contratar de 6 a 10 trabalhadores. Nos períodos de colheita, esse número pode chegar até 20 trabalhadores contratados, gerando assim mais empregos para o município, como citado por Pereira e Pereira (2016).

Sobre os tipos de cultivares, os dados foram dispostos no Quadro 3.

QUADRO 3 – Tipos de cultivares de melancia

Produtor	Tipo de cultivares
P1	Melancia 21, Manchester, Liverpool
P2	Crimson, Yellow Doll (melancia amarela), Baby, Pingo Doce, Jubilee
P3	Melancia 21, Manchester
P4	Melancia 21, Pingo Doce, Liverpool

Fonte: Dados da pesquisa.

Os cultivares mais produzidos pelos entrevistados são a Melancia 21 e a Manchester. Todas as variedades cultivadas são híbridos de melancia, que são cultivares obtidos a partir do cruzamento de dois materiais genéticos diferentes, provenientes de programas de melhoramentos, como explicado por Coutinho (2019); de maneira simplificada, trata-se de sementes tratadas em laboratórios. Os entrevistados relatam que optam por esse tipo de cultivar pois possuem maior precocidade, ou seja, são de ciclos mais curtos e maior produtividade.

Os cultivares do tipo 21, Manchester, Crinsom e Liverpool, de acordo com os entrevistados, são os frutos mais aceitos pelos consumidores, pois são os frutos de formato redondo, com a casca bem verde e a massa (polpa) bem vermelha. De acordo com o P3, o que as difere umas das outras é apenas a precocidade:

> a 21 é mais precoce, ela vai ter uma semana antes de colheita, aí nós plantamos as duas porque daí dá tempo de ter um intervalinho. Você faz primeiro a "panha" de uma, para daí entrar na outra.

Esse intervalo é importante para que os frutos não amadureçam todos juntos, pois assim o risco de perda é menor. Além disso, P1 aponta que, além da precocidade entre a Manchester e a 21, a primeira tem a vantagem de ser uma melancia maior e mais pesada.

O entrevistado P2, que cultiva uma maior variedade do fruto, explica que as variedades Amarela, Baby, Jubilee e Pingo Doce são melancias mais exóticas e de pouco mercado, e por isso são cultivadas em menor número. Elas são produzidas para serem comercializadas em suas barracas nas rodovias. A melancia Amarela, como o próprio nome já diz, possui a polpa amarela, enquanto a melancia Baby possui o tamanho bem pequeno e casca de coloração verde mais escura. Já a melancia Jubilee possui o formato mais oblongo, e a Pingo Doce é uma variedade que possui menos sementes.

Após conhecer os produtores e suas propriedades, passa-se aos dados sobre a produção da melancia.

4.2 – Processo Produtivo e Dificuldades na Produção da Melancia

No que diz respeito à primeira categoria de análise, produção da melancia, o processo produtivo é realizado de forma semelhante por todos os entrevistados. Na figura 1 são apresentadas as etapas do processo produtivo da melancia, que vai desde o preparo do solo até a colheita.

Considerando o preparo do solo, os produtores revelam que esse processo é muito importante, pois o solo mal preparado influenciará de maneira negativa no desenvolvimento da planta, uma vez que, um fruto que nasce em solo despreparado tende a ter deformidades e crescimento irregular decorrentes do desnivelamento do solo. Por isso, são feitas duas etapas de gradeação, subsolagem e nivelamento.

Na etapa de plantio são feitas as covas, a semeadura e a irrigação para que a planta possa germinar e, se necessário, é realizada a replanta em covas nas quais não houve a germinação. Depois do plantio é necessária a manutenção da lavoura durante o período de floração, nascimento e desenvolvimento do fruto. Na manutenção são realizadas a irrigação, adubação, pulverização, capinagem e tirada de rama. Por fim, é realizada a colheita, na qual o produto é vendido diretamente na lavoura. Os compradores escolhem o produto, que é imediatamente colhido e carregado.

Quanto aos insumos utilizados na produção, esses são bem parecidos entre todos os entrevistados, sendo eles recomendados por técnicos e agrônomos que trabalham nas empresas e cooperativas que fornecem esses insumos. Os produtores revelam que boa parte dos insumos usados, são conhecidos por eles, sendo esse conhecimento adquirido ao longo dos anos no dia a dia da "lida". Eles fazem o uso de acordo com a necessidade que identificam. Atrelado a isso, os produtores apontam a falta de um técnico ou de um agrônomo local que tenha especialidade na cultura da melancia, pois os que os atendem são da região do Paraná, o que dificulta no auxílio, pois com a distância não é possível que esses profissionais acompanhem as etapas da produção e possam identificar as necessidades da cultura de acordo com o período em que se encontra.

Os entrevistados reiteram que os profissionais locais têm conhecimento limitado dessa cultura, pois a especialidade deles está concentrada em outras culturas, como a da soja e milho. Então, do ponto de vista de todos os produtores entrevistados, falta esse apoio, e eles acreditam que empresas e cooperativas regionais que vendem esses produtos deveriam investir nessa profissionalização, uma vez que a atividade é responsável por fomentar boa parte da economia do município.

Figura 1 – Processo produtivo.
Fonte: Elaborada pelos autores com base nos dados da pesquisa de campo.

Todos os produtores trabalham com o tipo de produção irrigada, dado que a janela de plantio acontece entre os meses de junho/julho a novembro/dezembro, que são épocas em que o clima é muito irregular. Os últimos anos tem sido de muita seca, e a produção irrigada é a maneira mais segura de se obter uma boa produção e frutos de qualidade, uma vez que, a água é um elemento muito importante para isso. Na figura 2 é possível observar a diferença entre uma área que teve uma parte da produção que não foi irrigada e uma parte com o sistema de irrigação.

Observa-se que a parte que não utilizou o sistema de irrigação apresenta ramas mais falhadas e, consequentemente, uma produção menor e com frutos menores se comparado a parte irrigada. Existem dois tipos de irrigação adotados pelos entrevistados: P1 e P4 utilizam a irrigação por gotejamento, enquanto P2 e P3 utilizam a irrigação por canhões.

No que diz respeito à garantia de qualidade, para os clientes, segundo os entrevistados, o que define um fruto de qualidade é: 1) aparência, considerando a cor da casca e da polpa; 2) o sabor, que envolve a doçura; e 3) o tamanho, já que frutos de mais de 12 kg são considerados como de qualidade.

Os produtores P1, P3 e P4 afirmam que, para alcançar a qualidade, deve haver água e uma boa adubação para garanti-la, pois acarreta sabor adequado e uma boa aparência. Para P2, além da água, sol e chuva nos momentos certos são fatores de grande importância para que se obtenha um fruto com qualidade.

A qualidade do fruto é medida pelos produtores e compradores apenas visualmente, pela experiência. O produtor P2 revela que o sabor pode ser medido por meio do grau *brix*[6]. Contudo, essa medição não é realizada na roça pelos entrevistados, pois ambas as partes (compradores e produtores) não possuem um refratômetro, que é o aparelho usado para esse fim. A figura 3 apresenta um fruto considerado com qualidade.

Em se tratando da segunda categoria de análise, dificuldades de produção da melancia, as principais dificuldades citadas pelos produtores foram: 1) as dificuldades climáticas, principalmente ligadas a chuvas de granizo, chuvas em excesso, dias nublados em excesso e seca; e 2) a virose, que é uma doença/praga transmitida por um inseto sugador que afeta a produção e que não tem cura.

A virose é uma dificuldade muito temida pelos produtores de melancia, pois ainda não existem inseticidas ou outros meios que possam mitigar ou até mesmo controlar essa praga que se prolifera nos períodos mais secos. Esses dois fatores já trouxeram perdas significativas para esses trabalhadores, que nos anos de 2015 e 2018 apresentaram mais perdas. Em 2015, eles reiteram que a perda foi decorrente de ataques de virose e, em 2018, foi por excesso de chuvas, ocasionando um prejuízo de praticamente 100% da produção.

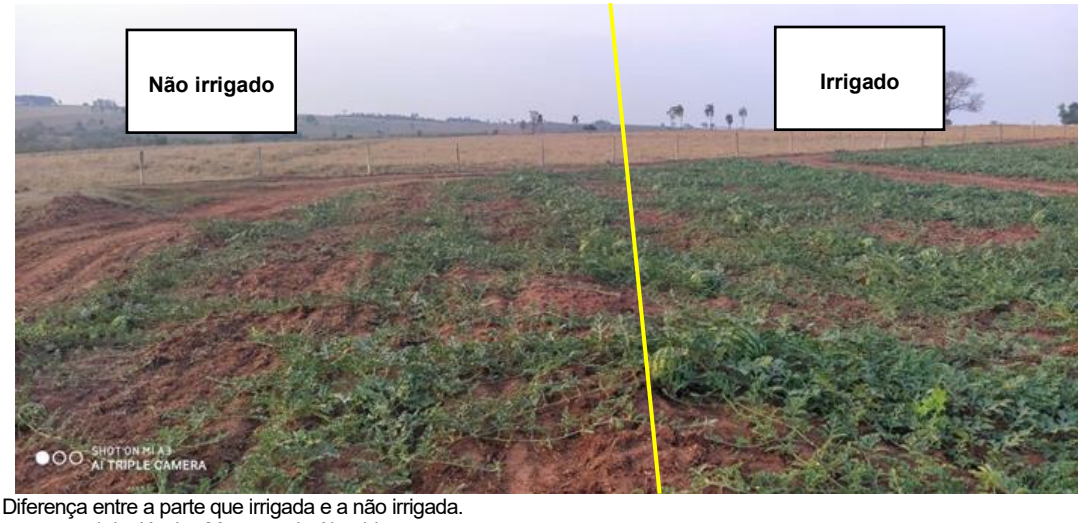

Figura 2 – Diferença entre a parte que irrigada e a não irrigada.
Fonte: Acervo pessoal de Jéssica Marques de Almeida.

[6]Grau *brix*: escala numérica utilizada para medir a quantidade de sólidos solúveis numa solução de sacarose. Essa escala é utilizada pelas indústrias de alimentos, química, manufaturados e agricultura, para medir a quantidade aproximada de açúcares presentes nos alimentos (Ceagesp, 2016).

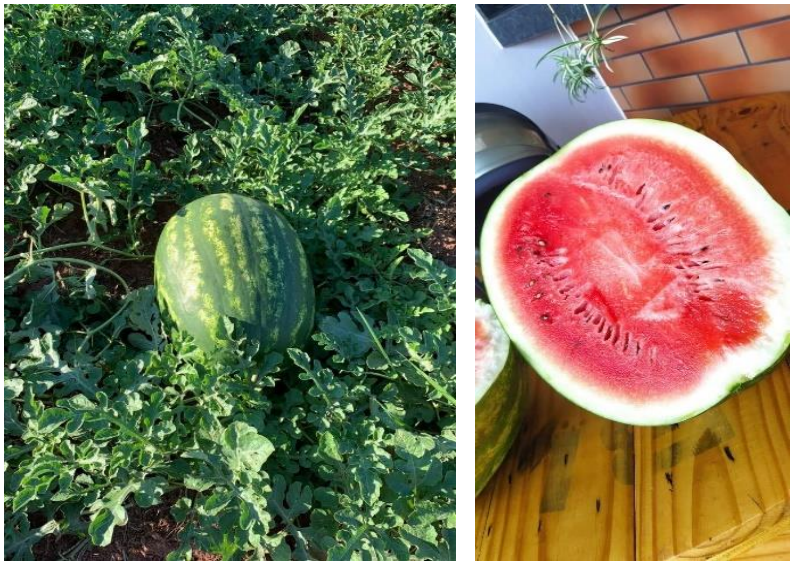

Figura 3 – Melancias consideradas de qualidade.
Fonte: Acervo pessoal de Jéssica Marques de Almeida.

4.3 – Comercialização da Melancia

Sobre a terceira categoria de análise, comercialização, a maior parte dos produtos é comercializado para os chamados atravessadores, que que compram o produto diretamente da lavoura e os revendem para os supermercados e mercados, que são em sua maioria de outros estados, como Paraná e Rio Grande do Sul. O entrevistado P2 relata que, além da venda para os atravessadores, também trabalha com a comercialização direta ao consumidor final, pois possui dois pontos de vendas (barracas) localizados na rodovia. Esse tipo de comércio é bem comum, como apontado por Sousa *et al*. (2019).

Todos os produtores mencionam que também realizam vendas de menores volumes a compradores que se interessam pelo produto para revenderem nas ruas, como nos carros ou utilitários que vendem de porta em porta. O entrevistado P1 revela ainda que comercializa pequenas quantidades a clientes do país vizinho, Paraguai, que se dirigem até o município para comprar o fruto e comercializá-lo em seu país. Em suma, a maioria desses compradores não são fixos, havendo apenas uma pequena quantidade de clientes que em todas as safras compram com o mesmo produtor, por já ter construído um certo vínculo ao longo dos anos de negociação.

Nenhuma das negociações é realizada mediante formalização de contrato, que contenha as obrigações e direitos de comprador e vendedor, apenas negociações pontuais por meio verbal. Normalmente, os produtores não buscam por compradores, sendo procurados por eles. Em se tratando da forma de contato e como os compradores acessam os produtores, eles relatam que, em sua maioria, o primeiro contato acontece por ligações ou mensagens via aplicativo de mensagens. Os compradores compartilham os contatos entre si e a partir disso inicia-se a negociação. Contudo, ocasionalmente, os produtores oferecem seus produtos a compradores com quem já negociaram no passado.

Quanto ao preço, não existe uma tabela fixa nem um preço padrão. Os entrevistados relatam que para definir o preço eles se baseiam no preço praticado pelos Ceasas. Entretanto, outro fator que influencia o preço é a oferta e a demanda do mercado. Além disso, há também as fases de colheita, na qual os produtores chamam de “panha”, sendo que a primeira delas tem um preço maior do que a segunda e a terceira “panhas”, sendo esta última a de valor menor, por conter os últimos frutos.

Pode-se notar que a negociação é a maior dificuldade dos produtores diante da falta de um balizador de preços. O entrevistado P1 revela que, para a safra de 2021, tinha uma expectativa de vender o fruto a R$1,00/kg. Porém, durante a negociação não conseguiu manter esse preço devido às pressões dos compradores, que exigiam preço me-

nor, fazendo com que o produtor realizasse a venda do fruto a um preço bem menor do que o previsto.

No que se refere à forma de pagamento, este é feito por meio de transferências bancárias, pagamentos em dinheiro e, em alguns casos, pagamentos com cheque. Há ainda algumas exceções, as quais vendem o produto e vão anotando a quantidade e valor a ser pago pelo comprador, para que posteriormente seja feito um acerto, ou seja, é uma espécie de venda a prazo. Entretanto, eles argumentam que já tiveram perdas com esse tipo de negociação, pois o comprador não pagou a dívida e eles não conseguiram mais contato com essas pessoas que ficaram devendo. O entrevistado P2 destaca também a importância de uma maquininha de cartão, principalmente por possuir pontos de venda direta. Ele relata ainda que já perdeu vendas e, por esse motivo, alega que já adquiriu duas unidades dessa ferramenta que, na sua visão, facilitam a vida do seu cliente.

Sobre a entrega, ocorre de forma igual para todos os entrevistados, sendo o comprador quem vai até a roça e a carga é feita no local de compra do fruto. Por isso, os produtores consideram a distância um fator importante na hora da comercialização, uma vez que propriedades muito distantes da cidade aumentam os custos com transporte dos compradores, fazendo com que esses optem por lavouras mais próximas das cidades.

As incertezas que assolam o processo de negociação do produto estão relacionadas à qualidade, pois, se o fruto estiver com alguma mancha na casca ou com alguma irregularidade em seu formato, não é aceito pelos compradores. O sabor também influencia nesse quesito, e para avaliar o *brix* do fruto, os compradores cortam a melancia na própria roça para experimentar e avaliar o sabor. A figura 4 mostra um fruto que é considerado irregular pelos compradores, tornando a venda mais difícil por isso.

Os produtores relatam que normalmente comercializam toda a produção, até mesmo os frutos que são menores ou irregulares, ainda que estes sejam negociados por um valor menor. Eles acreditam que se produzissem mais, conseguiriam vender tudo. Apesar disso, a expansão da produção não é realizada devido a alguns fatores, como custos de produção muito altos, falta de mão de obra, riscos de produção elevados, a instabilidade climática, fatores já descritos por Melo e Vilela (2007). No caso da mão de obra, como já relatado, faltam agrônomos com qualificação na região. Além disso, os produtores alegam que, embora existam trabalhadores esporádicos, tem ficado cada vez mais difícil contratá-los, por ser considerado um trabalho de difícil realização. Os produtores ainda acrescentam que a falta de incentivo dos setores públicos também implica na não expansão da produção.

Apesar de todas as adversidades e do esforço que envolve essa cultura, todos os produtores consideram essa atividade rentável, pois em sua maioria conseguem obter um retorno positivo. Nesse contexto, todos os entrevistados pretendem continuar na atividade, salientando a questão da rentabilidade, questões ligadas a autonomia e sentimento de satisfação, pois se sentem realizados e gostam do que fazem.

Por fim, no quadro 4, é apresentado um quadro síntese com todas as dificuldades enfrentadas pelos produtores entrevistados.

Figura 4 – Melancia com crescimento irregular.
Fonte: Acervo pessoal de Jéssica Marques de Almeida.

QUADRO 4 – Síntese dos resultados

Dificuldades de produção	Dificuldades de comercialização
• Aspectos climáticos • Ataque de viroses • Falta de mão de obra técnica especializada • Falta de incentivo dos setores públicos	• Atender as exigências de qualidade dos consumidores (padronização) • Falta de contratos de comercialização • Preços definidos pelo mercado

Fonte: Elaborada pelos autores com base nos dados da pesquisa de campo.

5 – CONCLUSÕES

Retomando o objetivo inicialmente proposto de compreender como ocorre o processo de produção e comercialização da melancia no município de Eldorado, estado do Mato Grosso do Sul, a partir da perspectiva dos produtores, foram identificadas as dificuldades de produção e comercialização, como o alto risco da cultura, a falta de profissionais especializados e a falta de incentivo por meio dos setores públicos.

A partir dos achados, conclui-se que há necessidade de elaboração de políticas públicas voltadas a estudar formas de estabelecer valores de referência, principalmente para que os produtores não precisem enfrentar tantas incertezas de mercado. Alternativas adicionais poderiam ser empreendidas pelo município em parceria com o Estado, na busca de formas de investimento em especialização e capacitação para os produtores e profissionais agrônomos, seja a partir de financiamento da prefeitura e/ou cooperativas da região, com objetivo de acompanhar a produção mais detalhadamente, seja como forma de incentivar os produtores ao crescimento e a permanência nessa atividade, a partir do incremento em sua competitividade.

Iniciativas de marketing, diferenciação de produto, marca, embalagem, processamento e seleção de itens, ou selo de identificação geográfica, também poderiam ser alternativas viáveis de incentivo aos produtores e na busca por padronização da produção e para valorização dos atributos de qualidade desse produto.

Portanto, a contribuição social da pesquisa consiste em chamar a atenção dos órgãos públicos para culturas menores e em pequenos municípios que possuam potencial para manter as famílias em suas propriedades e possam gerar renda para o desenvolvimento local.

LITERATURA CITADA

ASSUNÇÃO, P. E. V.; WANDER, A. E.; CARDOSO, J. S. Custos e viabilidade econômica do sistema de produção de melancia no Sul do Estado de Goiás. *In*: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL – SOBER, 51., 2013, Belém. **Anais [...]**. Belém, PA: SOBER, 2013.

BANCI, C. A. O cenário e os desafios da produção e comercialização de hortaliças no Brasil e os mercados potenciais para Mato Grosso do Sul. *In*: OFICINA DE CONCERTAÇÃO EM OLERICULTURA DE MATO GROSSO DO SUL, 1., 2017, Dourados, MS. **Anais [...]**. Dourados, MS: Embrapa Agropecuária Oeste, 2019. p. 17-20.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1979.

BRASIL. **Lei n. 11.326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Brasília, DF: Presidência da República, 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm. Acesso em: 8 nov. 2021.

CEAGESP. **A medida da doçura das frutas**. São Paulo: CEAGESP, 2016. 17 p. (Cartilha Técnica, 8). Disponível em: http://ceagesp.gov.br/wp-content/uploads/2015/07/MedidadoSaborBrix02022017.pdf. Acesso em: 4 nov. 2021.

CENCI, S. A. Boas práticas de pós-colheita de frutas e hortaliças na agricultura familiar. *In*: NASCIMENTO NETO, F.

(org.). **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. p. 65-80.

COUTINHO, G. Híbridos de melancia – Mais produtividade e qualidade. **Campo e Negócios Online**, 2019. Disponível em: https://revistacampoenegocios.com.br/hibridos-de-melancia-mais-produtividade-e-qualidade/. Acesso em: 20 out. 2021.

FCMS. **Presidente da fundação de cultura de MS participa da 13ª edição da Festa da Melancia em Eldorado**. Campo Grande: Fundação de Cultura de Mato Grosso do Sul, 2019. Disponível em: https://www.fundacaodecultura.ms.gov.br/presidente-da-fundacao-de-cultura-de-ms-participa-da-13a-edicao-da-festa-da-melancia-em-eldorado/. Acesso em: 18 ago. 2021.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GODOY, A. S. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de administração de empresas**, [*S. l.*], v. 35, n. 2, p. 57-63, 1995.

GUEDES, I. M. R.; NASCIMENTO, W. M. Panorama da produção de hortaliças no Brasil. *In*: OFICINA DE CONCERTAÇÃO EM OLERICULTURA DE MATO GROSSO DO SUL, 1., 2017, Dourados, MS. **Anais [...]**. Dourados, MS: Embrapa Agropecuária Oeste, 2019. p. 11-16.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Eldorado Panorama**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/eldorado/panorama. Acesso em: 21 maio 2025a.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Produção Agrícola Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2025. Disponível em: https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pam/tabelas. Acesso em: 21 maio 2025b.

LIMA NETO, I. S.; GUIMARÃES, I. P.; BATISTA, P. F.; AROUCHA, E. M. M.; QUEIROZ, M. A. Qualidade de frutos de diferentes variedades de melancia provenientes de Mossoró – RN. **Revista Caatinga**, v. 23, n. 4, p. 14-20, 2010.

LIMA, J. R. F.; PEDROSO, M. T. M. Impactos da crise do Coronavírus nas cadeias produtivas de frutas e hortaliças brasileiras. **Revista de Economia e Agronegócio**, Viçosa, MG, v. 18, n. 2, 2020.

LOURENZANI, A. E. B. S.; SILVA, A. L. Um estudo da competitividade dos diferentes canais de distribuição de hortaliças. **Gestão & Produção**, v. 11, n. 3, p. 385-398, 2004.

MELO, P. C. T.; VILELA, N. J. **Importância da cadeia produtiva brasileira de hortaliças**. Campinas: Associação Brasileira de Horticultura, 2007. 11 p. Disponível em: http://www.abhorticultura.com.br/downloads/cadeia_produtiva.pdf. Acesso em: 16 jun. 2021.

PEREIRA, I. S.; PEREIRA, M. T. **Olericultura**. Brasília: NT Editora, 2016.

REVIVENDO ELDORADO. **Capital da Melancia**. Eldorado: [*s. n.*], 2006. Disponível em: https://revivendoeldorado.com.br/capital-da-melancia/. Acesso em: 18 ago. 2021.

ROSA, C. I. L. F.; MORIBE, A. M.; YAMAMOTO, L. Y.; SPERANDIO, D. Pós-Colheita e Comercialização. *In*: BRANDÃO FILHO, J. U. T.; DE FREITAS, P. S. L.; BERIAN, L. O. S.; GOTO, R. **Hortaliças-fruto [online]**. Maringá: EDUEM, 2018, p. 489-524.

SOUSA, V. F.; NUNES, G. M. V. C.; ZONTA, J. B.; ARAÚJO, E. C. E. Tecnologias para a produção de melancia irrigada na Baixada Maranhense. São Luís: Embrapa Cocais, 2019. 139 p.

SOUZA, F. F. **Cultivo da melancia em Rondônia**. Porto Velho: Embrapa Rondônia, 2008.

PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA MELANCIA EM ELDORADO, MATO GROSSO DO SUL

RESUMO: *O objetivo do trabalho foi compreender como ocorre o processo de produção e comercialização da melancia no município de Eldorado, Estado do Mato Grosso do Sul, a partir da perspectiva dos produtores. A pesquisa qualitativa descritiva foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas em profundidade com quatro produtores locais. Como resultados, foram identificadas as dificuldades de produção e comercialização enfrentadas, o alto risco da cultura, a falta de profissionais especializados e a falta de incentivo por meio dos setores públicos. Conclui-se que há necessidade de políticas públicas de incentivo para que os produtores permaneçam na atividade, que trouxe ao município o título de Capital da Melancia. A contribuição social da pesquisa consiste em chamar a atenção dos órgãos públicos para culturas menores e em pequenos municípios que possuam potencial para manter as famílias em suas propriedades e possam gerar renda para o desenvolvimento local.*

Palavras-chave: *cadeia produtiva, olerícolas, hortaliças.*

WATERMELON PRODUCTION AND COMMERCIALIZATION IN THE CITY OF ELDORADO, MATO GROSSO DO SUL

ABSTRACT: *This paper aims to understand how the watermelon production and commercialization process occurs in the city of Eldorado/MS, from the producers' perspective. We made a qualitative and descriptive research through in-depth semi-structured interviews with four local producers. As results, we identified the production and commercialization difficulties faced, the high risk of the crop, the lack of specialized professionals and the lack of incentive through the public sectors. We conclude that there is a need for public policies to encourage producers to remain in the activity, which earned the city the title of Watermelon Capital. The social contribution of the research consists of drawing the attention of public bodies to smaller crops and in small cities that have the potential to keep families on their properties and can generate income for local development.*

Key-words: *production chain, vegetable, olericulture.*

Recebido em 24/08/2024. Liberado para publicação em 05/10/2025.

COMO CITAR

ALMEIDA, J. M. de *et al.* Produção e Comercialização da Melancia em Eldorado, Mato Grosso do Sul. **Informações Econômicas**, São Paulo, v. 55, eie062024, 2025. DOI: https://doi.org/10.56468/1678-832X.eie0624.2025