

SANTOS, L. R.; PIRES, L. L.; BORIN, A. L. D. C. Comercialização e aceitação da produção local de cenoura (*Daucus carota*) “*in natura*” no município de Mineiros. In: CONGRESSO DE PESQUISA, ENSINO E EXTENSÃO DA UFG – CONPEEX, 2., 2005, Goiânia. *Anais eletrônicos do XIII Seminário de Iniciação Científica* [CD-ROM], Goiânia: UFG, 2005. n.p.

COMERCIALIZAÇÃO E ACEITAÇÃO DA PRODUÇÃO LOCAL DE CENOURA (*Daucus carota*) “*IN NATURA*” NO MUNICÍPIO DE MINEIROS

SANTOS, Luciana Rodrigues¹; PIRES, Larissa Leandro²; BORIN, Ana Luiza Coelho³

Palavras-chave: Estado de Goiás, mercado, hortaliça.

1. INTRODUÇÃO

A planta é constituída de uma raiz tuberosa, carnuda, lisa, reta e sem ramificações e de cor alaranjada. Durante o seu ciclo, é necessário que ocorra um choque de frio para que a planta passe da fase vegetativa para a reprodutiva (FILGUEIRA, 1982). Esta olerícola apresenta alto conteúdo de vitamina A, textura macia e paladar agradável. É produzida hoje no Brasil em larga escala nas regiões Sudeste, Nordeste e Sul. Nos últimos anos vem se expandindo também para os Estados da Bahia e de Goiás (VIEIRA e MAKISHIMA, 2005). A Central de Abastecimento de Goiás S/A (CEASA) recebe hoje uma produção de 13.073 toneladas de cenoura do próprio Estado, proveniente de diversos municípios, sendo Cristalina o principal produtor; da região sudoeste do Estado vêm apenas 7,2 toneladas, de Rio Verde e Jataí (CEASA, 2004). Este trabalho teve como objetivo avaliar a comercialização e a aceitação da produção local de cenoura “*in natura*” por parte dos comerciantes do município de Mineiros, servindo de embasamento para a atividade voltada para o pequeno e médio produtor.

2. METODOLOGIA

O presente trabalho foi conduzido na cidade de Mineiros, região sudoeste do Estado de Goiás, cuja população é de 43.067 pessoas (IBGE, 2004).

O universo pesquisado foi constituído por 63 estabelecimentos comerciais que vendiam ou não cenoura “*in natura*” na época de realização do estudo. Para a quantificação da hortaliça foram usados apenas os dados levantados em 14 comércios, os quais adquiriam o produto de outras cidades; pois os demais estabelecimentos adquiriam-na de comércios locais.

Foi elaborado um questionário visando atender aos objetivos da pesquisa e para a aplicação do mesmo, contou-se com o auxílio de três pesquisadores do Instituto de Dados Estatísticos e Pesquisas Sócio-econômicas – INDEP. Dentro de cada setor da cidade, a pesquisa foi realizada utilizando-se o caminhamento em zig-zag, abrangendo, dessa forma, todos os mercados possíveis. A pesquisa de campo foi realizada em quatro dias, com início no dia 04 e término em 07 de julho de 2005.

Os dados foram obtidos por meio de entrevistas realizadas com a pessoa responsável pelo setor de comercialização de hortaliças ou encarregada pelo estabelecimento comercial no momento da realização da pesquisa.

Os resultados foram obtidos por meio de planilha eletrônica.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Sabendo-se que uma caixa de cenoura pesa 21 kg, pode-se obter uma comercialização de cenoura “*in natura*” de 2.607 kg por semana, totalizando 10.428 kg por mês aproximadamente (Figura 1).

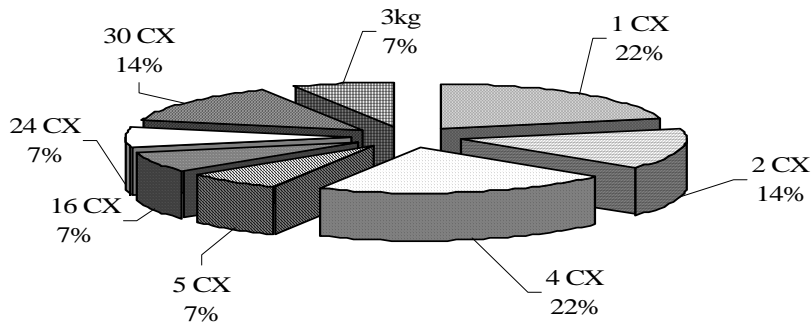


Figura 1. Quantidade (caixa) de cenoura (*Daucus carota*) comercializada por semana nos estabelecimentos (%) da cidade de Mineiros, Goiás. 2005.

Com relação à aceitação da cenoura “*in natura*” produzida pelos produtores locais em comparação àquela proveniente de outras regiões, pode-se perceber que os estabelecimentos comerciais tiveram uma aceitação de 91% (Figura 2).

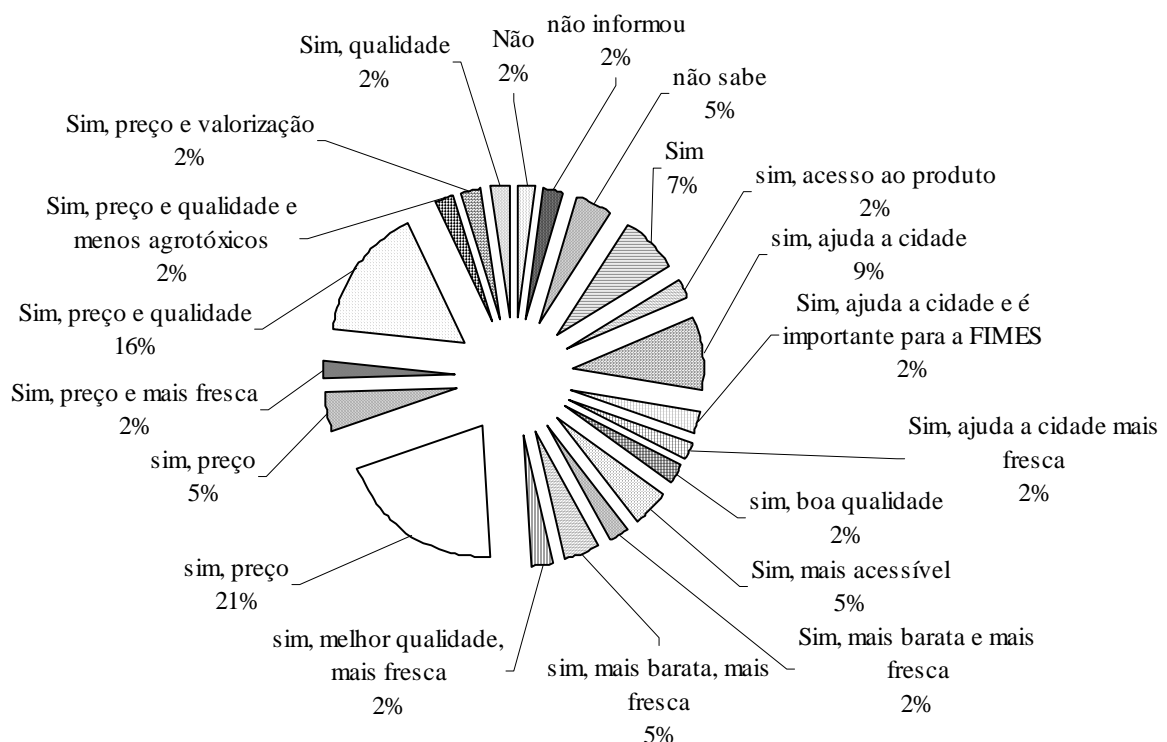


FIGURA 2. Possibilidade de aquisição da produção local de cenoura (*Daucus carota*) e sua justificativa. Mineiros-Goiás, 2005.

Este comportamento se justifica por ter a hortaliça, provavelmente, maior qualidade, estar mais acessível aos comerciantes, ser de custo mais baixo e, também, pelo fato de ser produzida no próprio município, gerando renda para a população local além de outros benefícios sócio-econômicos à região; além disso, seria possível ter um controle maior com relação ao uso de agrotóxicos. Observou-se, ainda, o envolvimento da população local com estudos dessa natureza, a qual incentiva instituições como a Fundação Integrada Municipal de Ensino Superior (FIMES), a investir em pesquisas não só com a cenoura, mas também com outras hortaliças comercializadas no município.

Como pode ser visto a maioria deixaria de comprar o produto de fora para adquirir a produção local, mesmo tendo que continuar comprando outras hortaliças de fora, desde que à cultura fosse produzida em escala, para que não faltasse no mercado.

4. CONCLUSÃO

O sudoeste de Goiás, com toda sua produção ofertada na CEASA-GO, não consegue abastecer Mineiros, pois sua produção anual é inferior à comercialização mensal do município. Então a produção de cenoura para consumo "*in natura*" é uma alternativa para os pequenos e médios produtores do município de Mineiros-GO.

A produção local de cenoura "*in natura*" apresenta uma alta aceitação pelos estabelecimentos da cidade de Mineiros.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CEASA-GO. **Boletim mensal de procedência de mercadorias e produtos.** Disponível em: <http://www.ceasa.goias.gov.br/estatisticas/arquivos>. Acesso em: 02 de agosto de 2005.

FILGUEIRA, F. A. R. **Manual de olericultura: Cultura e comercialização de hortaliças.** 2. ed. São Paulo: Agronômica Ceres, 1982. 357p.

IBGE. **Ministério do planejamento, orçamento e gestão.** Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/default.php>. Acesso em: 03 de agosto de 2005.

VIEIRA, J.V.; MAKISHIMA, N. **Cultivo da Cenoura.** Disponível em: <http://www.cnph.embrapa.br/sistprod/cenoura/index.htm>. Acesso em: 02 de agosto de 2005.

¹ Discente da Escola de Agronomia da FIMES – Luciana Rodrigues dos Santos; lrscairijo@yahoo.com.br

² Docente da Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos da UFG – Larissa Leandro Pires; larissa@agro.ufg.br

³ Docente da Escola de Agronomia da FIMES – Ana Luiza Dias Coelho Borin; analuiza@fimes.edu.br.