



PROCESSO DE ELABORAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA CHIMIÊ DE UVA ORGÂNICA: UM ESTUDO NA AGROINDÚSTRIA DE CONSERVAS CARRARO – MONTE ALEGRE DOS CAMPOS – RS

*Diego Cecchi, Cirlei da Silva, Eli Spada, Gabriel Indicatti da Silva, Marcieli Justina Valmorbida Vicenzi, Rosane Borges, Sandra Fortuna Maschio¹, Ernane Ervino Pfuller².
UERGS – Unidade Sananduva.*

INTRODUÇÃO: Atualmente, os produtos agroecológicos vêm conseguindo seu espaço no mercado consumidor, através da divulgação de seus benefícios para a saúde humana bem como devido à maior facilidade de aquisição desses produtos pelas pessoas de baixa renda por causa da maior oferta. Os grandes responsáveis pelos produtos agroecológicos estarem chegando aos meios de comercialização e ao consumidor final, com maior visibilidade, ocorre devido à agroindustrialização realizado na propriedade proporcionando uma maior qualidade de vida e uma maior renda para a família participante. **MATERIAL E MÉTODOS:** O presente estudo foi realizado na agroindústria familiar de Doces e Conservas Carraro Ltda, localizada no município de Monte Alegre dos Campos, no estado do Rio Grande do Sul em 2006. Utilizou-se como metodologia a observação e descrição, bem como um questionário pré-elaborado a partir de LIMA *et. al.* (2001), e revisão bibliográfica. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** A propriedade da família Carraro possui uma área de 72,3 ha, com produção totalmente ecológica que atende as necessidades de matéria-prima da agroindústria e ainda realizada a comercialização *in natura* em feiras e diretamente ao consumidor. O volume de matéria prima para a fabricação da chimiê de uva é de 10.000 kg, onde a uva produzida é destinada 30 % para a produção da chimia de uva e 70% para a produção de suco. O procedimento de elaboração é a seguinte forma: recebimento da matéria-prima, passando pelo processo de pesagem, pré-lavagem, desengace, os grãos são selecionados e lavados, e encaminhados à despoupadeira. Posteriormente, a polpa da fruta é levada até o tacho de cozimento com capacidade, onde é adicionado o açúcar orgânico, seguindo para o cozimento. Depois de cozido, o produto é envasado e colocado em banho-maria. A agroindústria não trabalha com grandes estoques de produtos. Os custos de produção são, em média, de R\$ 2,17 por unidade produzida de chimiê, incluídos custos de transporte e comercialização. O produto é ofertado ao mercado consumidor com o valor de R\$ 3,50 obtendo-se um lucro de R\$ 1,32, por unidade. A comercialização dos produtos é realizada pelos próprios donos da agroindústria, sendo alocados diretamente no varejo ou comercializados junto aos consumidores nas feiras e eventos que estes participam. Para a realização dos cálculos de comercialização de produtos produzidos nesta agroindústria, determinando as margens que pertence a cada setor produtivo, utilizando BARROS (2004). Através do cálculo da margem de comercialização pode-se considerar que a porcentagem de ganho do atacado (indústria) é bem maior se comparada com a do varejo. Na chimia de uva com açúcar orgânico a margem de comercializa total para o atacado é 59,5% e para o varejo 23,9%. É importante destacar que a quantia que remunera o agricultor na chimia de uva com açúcar orgânico é de 16,53%, já a agroindústria fica com 59,56%, e o varejo fica com o 23,91 % da margem de comercialização. A empresa possui um sistema de controle de resíduos do processo de transformação da chimia de uva. Os resíduos que sobram no processo de transformação, são colocados em um local onde ficam armazenados até o término do processo de fermentação. Logo após, os mesmos

¹ Alunos de Desenvolvimento Rural e Agroindustrial, 8º Semestre

² Coordenador da UERGS – Unidade em Sananduva



são utilizados como fertilizante nas lavouras e pomares já totalmente decompostos, como forma de adubação. **CONCLUSÃO:** O presente trabalho demonstra a importância de investimento e qualificação para as pequenas propriedades através da agroindustrialização. O este estudo de caso, demonstra a importância em diminuir a distância entre produtores e consumidores, e ainda da agregação. Com a introdução de processos de transformação dos produtos *in natura* dentro da propriedade e realizando a comercialização destes, de modo a poder colocar um produto mais barato aos consumidores e com um grande diferencial que ser naturalmente produzido, ou seja, proporcionar mais saúde a quem venha consumir. Assim, percebe-se que o desenvolvimento sustentável vem se desenvolvendo, de forma lenta, mas com muito eficiente, nas agroindústrias familiares, devidas à preservação do meio ambiente, na igualdade social dos envolvidos e na diminuição das disparidades econômicas dentro do município e região.