

PROPOSIÇÃO DE UM MODELO PARA A CADEIA PRODUTIVA DO ARROZ VERMELHO DA PARAÍBA

Shara Regina dos Santos Borges¹; Márcia Roseane Targino de Oliveira¹; Whéllyson Pereira
Araújo²; Edilane Meneses da Silva¹
CCA-UFPB¹; DEAG-UFCG² shara_sb2@hotmail.com

Área: Gestão do Agronegócio
Instituição fomentadora:UFPB

Introdução

O arroz vermelho é pouco conhecido e, portanto, pouco cultivado. No Brasil foi o primeiro tipo de arroz introduzido pelos colonizadores, sendo atualmente cultivado principalmente no Semiárido nordestino e em ordem de importância nos estados da Paraíba, Rio Grande do Norte, Pernambuco, Ceará, Bahia e Alagoas (PEREIRA, 2004). O conceito de cadeia produtiva foi desenvolvido como instrumento de visão sistêmica. Parte da premissa de que, a produção de bens pode ser representada como um sistema, onde os diversos atores estão interconectados por fluxos de materiais, de capital e de informação, objetivando suprir um mercado consumidor final com os produtos do sistema (CASTRO, 1995; FERREIRA & YOKOYAMA, 1998). As exigências de competitividade, diante da crescente integração econômica mundial, recomendam o rápido e preciso atendimento às demandas de informação, tecnológica dos setores produtivos, em especial dos elos menos eficientes das cadeias produtivas, preparando-os para a concorrência doméstica e internacional (MALDONADO & PIO, 2004). A cadeia produtiva do Arroz Vermelho existe, pelo fato desse grão ter sido sempre cultivado, beneficiado, comercializado e consumido. Porém, essa cadeia, enquanto arranjo de cadeia produtiva, não foi estudada e nem proposto um modelo para ela.

Objetivo Geral

Este trabalho tem como objetivo diagnosticar e propor um modelo para cadeia produtiva do Arroz Vermelho produzido na Paraíba, caracterizando todos os setores componentes.

Metodologia

O desenvolvimento deste trabalho concentrou-se no Sertão paraibano, mais precisamente em municípios pertencentes ao Vale do Piancó e na microrregião de Souza. A pesquisa teve caráter exploratório, com análise investigativa e descritiva, realizada através de visitas e entrevistas junto aos produtores rurais, donos de agroindústrias e nos diversos pontos de comercialização. Este procedimento teve como base a proposta metodológica de Lakatos & Marconi (2001). Para identificar os setores de produção e beneficiamento, foram feitas

visitas aos municípios de Itaporanga, Piancó e Aparecida. Os aspectos relacionados à comercialização foram observados em diversos pontos de vendas como, feiras livres, mercados públicos, armazéns, super e hipermercados dos seguintes municípios: Itaporanga, Piancó, Guarabira e Campina Grande. É importante ressaltar que, foi dada maior ênfase na caracterização dos segmentos da cadeia produtiva, relacionadas ao arroz vermelho produzido no Vale do Piancó, tendo em vista a notoriedade cultural desta região como produtora de arroz vermelho, além de ter sido identificado muitos gargalos. Ao término da coleta, as informações obtidas, foram compiladas e analisadas à luz de uma visão sistêmica e dos estudos de diversas cadeias produtivas do arroz branco, já realizadas no País.

Resultados e Discussão

A figura 1 apresenta um esquema para a cadeia produtiva do arroz vermelho do estado da Paraíba. Observa-se representatividade em todos os setores componentes de uma cadeia produtiva (produção, transformação, distribuição e consumo), representatividade também dos setores que antecedem a produção rural (insumos e pesquisa) e interação com os ambientes organizacional e institucional. No ambiente Organizacional, interagindo com cadeia produtiva do arroz vermelho, foram identificadas diversas instituições: Embrapa's, Universidades, Sindicatos rurais, Associações, Instituto Nacional do Semiárido (INSA) e Ministério da Agricultura. Para o ambiente institucional foram identificados Ministério da Agricultura e o Instituto Biodinâmico. No estado da Paraíba, vem sendo produzido, um arroz vermelho diferente do tradicionalmente conhecido, em sistema Biodinâmico, que apresenta um produto com qualidades visivelmente diferenciadas, grãos beneficiados de forma integral, embalados vácuo, e comercializado no mercado nacional e internacional. Na região do Vale do Piancó, dentre as características do setor de produção, notou-se que o nível tecnológico adotado por quase todos os produtores, é artesanal, caracterizando-se por pouco ou nenhum uso de insumos. Possui diversos gargalos como, deficiência de orientação técnica, desarticulação entre os produtores, sistema de produção dependente de chuvas, uso de sementes com mistura de variedades adquiridas da própria produção. Das variedades cultivadas no Vale do Piancó predominam "Cáqui" e a "Maranhão". As sementes utilizadas são originadas da própria produção. Parte do que não é mantido para o consumo e/ou comercialização, é armazenado para ser utilizado na produção do ano seguinte. No setor de Transformação, identificou-se que as agroindústrias são também chamadas de despoldadeiras, termos este, que designa na realidade a máquina que realiza o beneficiamento do grão. Todas as etapas do processamento, da recepção à expedição, são realizadas em um mesmo ambiente em virtude das instalações encontrarem-se fora dos padrões legais estabelecidos pela portaria 326/97 da ANVISA. A distribuição e comercialização, do arroz vermelho, são realizadas por micro e médios agentes de intermediação e de comercialização. Os atacadistas são empresas empacotadoras, que

adquirem o grão beneficiado e comercializam em embalagens de 1Kg com marca própria e distribuem no Estado, tanto em empresas de pequeno porte quanto em grandes redes de supermercados e pequenos atravessadores. Já, o mercado varejista está formado principalmente, por unidades de pequenos comerciantes localizados nos diversos mercados *spots*. Neste caso, o arroz fica exposto à venda na sua maioria a granel em sacos de náilon com capacidade para 60 kg, balcões de madeira compartimentados e baldes de plásticos, onde, os grãos encontram-se em contato direto com o ar, expostos às variações e contaminações ambientais. No entanto, estas condições influenciam em menor tempo de conservação e perda da qualidade do produto. Apesar desses problemas, este tipo de exposição é o mais aceito pela população consumidora, que prioriza o “pegar”, “olhar” e “sentir” o aroma do grão. Os grãos ainda encontravam-se acondicionados em embalagens plásticas seladas com capacidade de 1 Kg, no entanto sem cumprir os critérios de qualidade e embalagem de grãos da Instrução Normativa nº 06/2009. No setor de consumo, foram identificados consumidor pessoa física e pessoa jurídica (restaurantes de comida regional e programa de aquisição de alimentos). O quadro 2 apresenta uma síntese de todos os fatores descritos como críticos e limitantes do aperfeiçoamento da cadeia produtiva do arroz vermelho da Paraíba, produzido na região do Vale do Piancó.

Considerações Finais

A cadeia produtiva do arroz vermelho possui arranjo individual, sem articulação entre os seus segmentos. As etapas que compõem a pós-colheita do arroz vermelho do Vale do Piancó não são conduzidas adequadamente, o que interfere em um produto de baixa qualidade. O sistema produtivo é marcado por total dependência de chuvas.

Referências

- PEREIRA, J. A. **Arroz Vermelho Cultivado no Brasil**. Teresina: Embrapa Meio Norte, 2004. 90 p.
- LAKATOS, E. M., MARCONI, M. de A. **Fundamentos da Metodologia Científica**. 4.e. SP: Atlas, 2001.
- MALDONADO, L.M.O; PIO, M.J. Cadeias Produtivas e Competitividade: estudos de prospecção tecnológica. In: **O Futuro da Indústria**. Brasília: IEL, MDIC, SENAI, 2004.
- FERREIRA, C. M.; YOKOYAMA, L. P.; Estudo da Cadeia Produtiva do Arroz na Região Centro-Oeste. In: **Cadeias Produtivas e Sistemas Naturais**: prospecção tecnológica. Brasília: Embrapa-SPI, 1998. p, 213-244.
- CASTRO, A. M. G. de; COBBE, R. V. C.; GOEDERT, W. J. **Prospecção de Demandas Tecnológicas**: manual metodológico para SNPA. Brasília: Embrapa-DPD, 1995. 82p.
- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa Nº06** (Regulamento Técnico do Arroz) de 16 de fevereiro de 2009.

ANVISA. **Regulamento Técnico:** Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Portaria SVS/MS Nº 326, de 30 de julho de 1997.

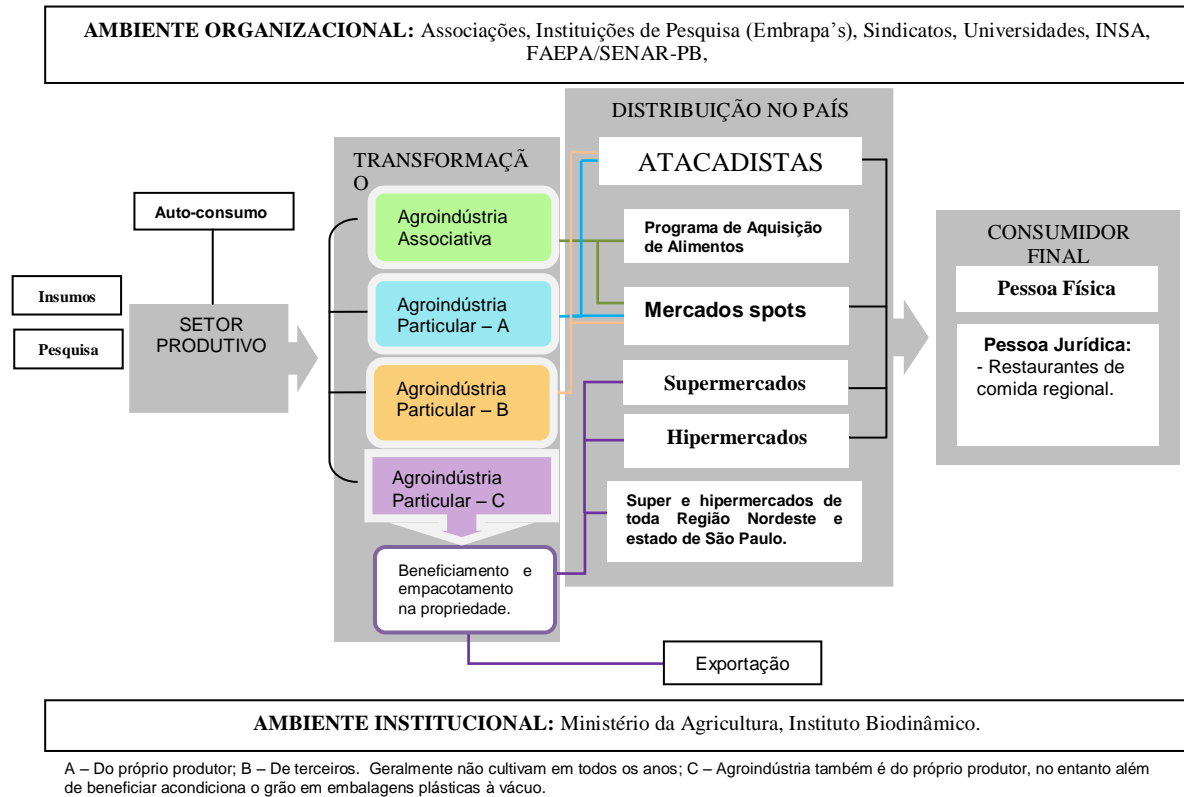


FIGURA 1 – Esquema proposto da configuração e funcionamento da Cadeia Produtiva do arroz vermelho da Paraíba.

QUADRO 1 – Síntese dos fatores críticos e limitantes da cadeia produtiva do arroz vermelho produzido no Vale do Piancó

Segmentos da Cadeia Produtiva	Pontos críticos e fatores limitantes
Produção	<ul style="list-style-type: none"> • Total dependência de chuvas; • Uso de variedades rústicas; • Falta de pesquisas e de orientação técnica; • Desarticulação entre produtores e demais segmentos; • Baixa autoestima dos produtores; • Condições deficitárias de armazenamento; • Baixo índice tecnológico.
Transformação	<ul style="list-style-type: none"> • Máquinas (despolpadeiras) rústicas; • Condições deficitárias de armazenamento; • Faltas de articulação com demais segmentos da cadeia; • Baixo índice tecnológico.
Distribuição	<ul style="list-style-type: none"> • Produto de baixa qualidade (higiene); • Desarticulação entre os segmentos.
Consumo	<ul style="list-style-type: none"> • Produto de baixa qualidade e confiabilidade; • Falta de conhecimento da origem do produto.