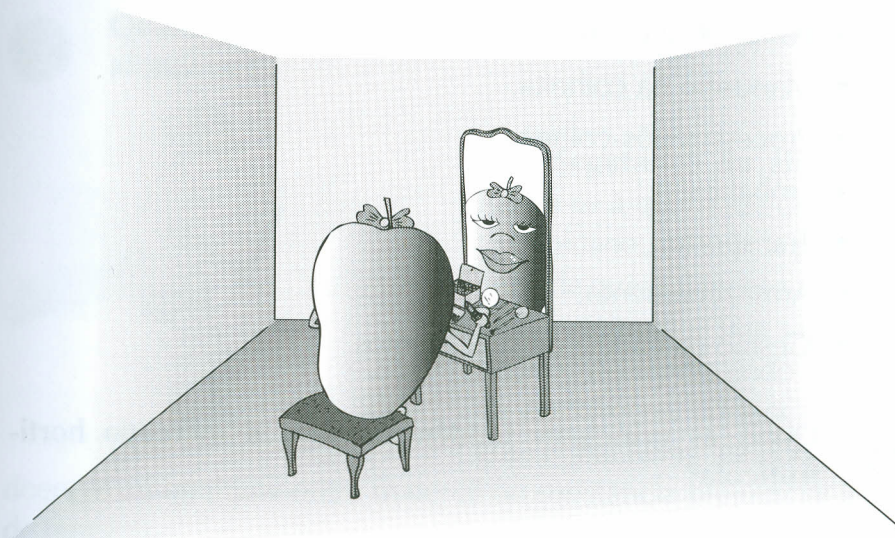


12

Qualidade Mercadológica



Mohammad Menhazuddin Choudhury

O que é qualidade mercadológica?

É um conjunto de atributos (aparência, cor, aroma, textura, tamanho, aspectos nutricionais e sanidade) que satisfaz as expectativas dos consumidores dos mercados-alvo.

Os principais fatores que afetam a qualidade das frutas são:

- Cultivar.
- Condições edafoclimáticas do local de cultivo.
- Práticas agronômicas.
- Ponto ideal de maturação.
- Manuseio na colheita.
- Processos pós-colheita.
- Embalagem
- Transporte.
- Armazenamento.
- Gestão da cadeia de suprimentos.

Quais as principais tendências para o mercado hortifrutícola?

Com a chegada do comércio globalizado, é cada vez mais crescente a competitividade no mercado hortifrutícola.

Para se manterem competitivos, expandir seu agronegócio e aumentar o lucro, produtores e exportadores brasileiros precisam estar sintonizados com as novas mudanças e tendências do mercado.

A seguir, são relacionadas algumas delas:

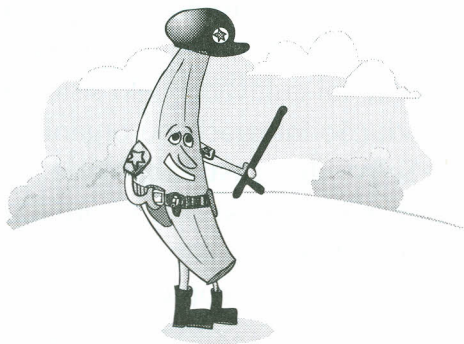
- Aumento no consumo per capita de frutas e hortaliças.
- A venda de mais de 50% dos alimentos será feita em supermercados.
- A compra de frutas e de hortaliças – diretamente ao

produtor – aumentará significativamente, eliminando os atravessadores.

- O consumidor será mais exigente quanto à qualidade do alimento.
- Haverá maior demanda por produtos minimamente processados.
- O emprego de agrotóxicos será cada vez mais restrito.
- As exportações de frutas e de hortaliças tendem a aumentar.

174

Qual a diferença entre segurança do alimento e segurança alimentar?



Segurança do alimento –

Refere-se à qualidade do alimento (sanidade), ou seja, à probabilidade de que o alimento adquirido pelo consumidor seja saudável e seguro, não possuindo resíduos de agrotóxicos, presença de fungos e bactérias causadores de

doenças ou qualquer outro material ou substância prejudicial à saúde humana.

Segurança alimentar – Refere-se à quantidade de alimento, ou seja, à garantia do abastecimento da população, geralmente não interessando a qualidade do produto.

175

O que são alimentos funcionais?

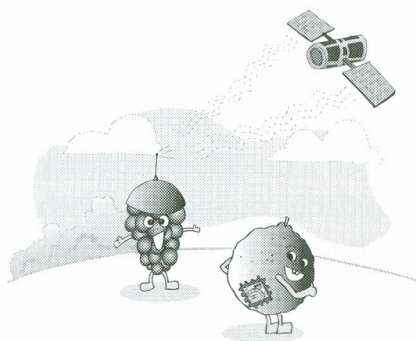
São alimentos, naturais ou modificados, cujo valor nutricional traz benefícios à saúde humana, podendo retardar, inclusive, processos que conduzem a doenças crônicas e degenerativas, como câncer, diabetes, hipertensão e doenças cardíacas, entre outras.

Além disso, os alimentos funcionais melhoram a qualidade e a expectativa de vida dos consumidores.

Por conterem β -caroteno, outros carotenoides e elevado conteúdo de vitamina C, o consumo de frutas e de hortaliças reduz o risco de câncer de pulmão, de fígado e de estômago, e pode retardar o desenvolvimento de tumores de pele, mama e fígado.

O arroz, contendo proteínas modificadas, destinadas a tratar pessoas com alergias, é outro exemplo de alimento funcional.

176 O que são selos de qualidade e de rastreabilidade?



Selo de qualidade – É uma garantia ao consumidor de que o produto frutícola adquirido realmente foi cultivado pelo sistema de produção integrada ou orgânica.

Selo de rastreabilidade – Consiste em informar ao consumidor todos os dados do produto, desde sua origem (identificação do produtor, local de produção, entre outros), até o ponto de venda.

Nota: o rótulo de embalagem deve conter as informações acima citadas.

177 Quais as principais causas das perdas pós-colheita das frutas?

As principais perdas pós-colheita são causadas por:

Danos físicos – Esses danos são causados pelo manuseio inadequado do produto frutícola durante a colheita, na embalagem e no transporte; também podem ocorrer em decorrência das condições precárias de transporte e de armazenamento, e pelo excesso de frutas transportadas juntas. Ex.: impacto, atrito, abrasão, corte e amassamento.

Danos patológicos – Podem ocorrer devido à infecção de microrganismos como bactérias e fungos nocivos. Ex.: o fungo *Colletotrichum gloeosporioides* causa antracnose em manga, em goiaba, em uva e em outras frutas, o que resulta na depreciação do valor comercial do produto.

Danos fisiológicos – São defeitos que se desenvolvem em resposta a uma condição adversa do ambiente, alterações na composição de gases ao redor do fruto e deficiências nutricionais durante o desenvolvimento do fruto. Ex.: desidratação, desgrane, escaldadura, escurecimento da casca e da polpa, colapso interno dos tecidos do fruto, etc.

178

Qual a diferença entre produção orgânica e produção integrada?

Produção orgânica – Nesse tipo de produção, o uso de agrotóxicos ou de fertilizantes minerais industrializados é proibido.

Produção integrada – Na produção integrada, podem-se usar tanto agrotóxicos como fertilizantes minerais industrializados, mas o emprego desses produtos é bastante controlado.

179

Qual a diferença entre ISO 9000 e ISO 14000?

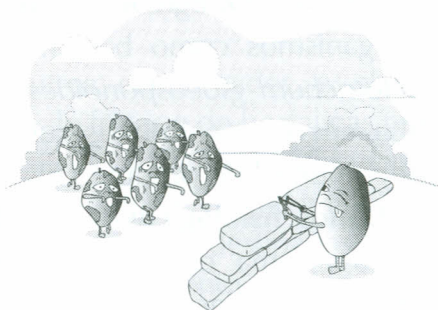
A ISO 9000 é um conjunto de normas de gestão da qualidade que regula a comercialização entre fornecedores e compradores, de modo a garantir a manutenção e a uniformidade da qualidade do produto comercializado.

A ISO 14000 estabelece um padrão de gestão ambiental para as empresas, para que estas controlem o impacto de suas atividades, produtos e serviços sobre o meio ambiente.

180

O que são barreiras fitossanitárias?

São medidas protecionistas adotadas pelos países importadores de alimentos, para impedir a entrada de fitopatógenos e pragas em seus territórios.



181

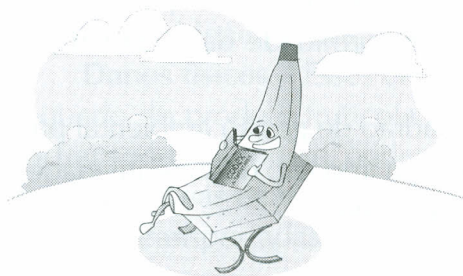
Quais as principais características de uma embalagem de boa qualidade para comercialização de frutas frescas?

As embalagens para comercialização de frutas frescas devem apresentar:

- Resistência física ao transporte e ao armazenamento do produto.
- Facilidade de manuseio.
- Montagem e abertura.
- Orifícios para ventilação.
- Revestimento com adesivo ou resina resistente à umidade.
- Baixo custo.

182

O que é *Codex Alimentarius* e quais seus objetivos?



O *Codex Alimentarius* ou *Código Alimentar* é um órgão da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), o qual estabelece as normas para produtores, embaladores, exportadores, importadores,

processadores, atacadistas, varejistas e outros profissionais envolvidos na comercialização de alimentos, incluindo todos os principais alimentos frescos, como também aqueles na forma minimamente processados e industrializados, servindo de referência global para consumidores de todo o mundo.

No *Manual do Codex*, estão inscritos seus principais objetivos, como:

- Proteger a saúde dos consumidores.
- Coordenar o trabalho de padrões de alimentos.
- Estabelecer prioridades, iniciar e orientar a preparação de padrões dos diferentes grupos de alimentos.
- Assegurar práticas justas no mercado de alimentos.

As normas inclusas no *Manual do Codex Alimentarius* só são publicadas após sua aceitação perante os governos dos países membros que compõem esse órgão.

183

Numa cadeia de comercialização de frutas e hortaliças, pode existir diferentes riscos. Quais são esses riscos e como se classificam?

Risco é tudo o que pode causar doença ou dano à saúde do consumidor. Numa cadeia de comercialização de frutas e hortaliças, existem três tipos de risco: risco biológico, risco químico e risco físico.

Riscos biológicos – São aqueles transmitidos por alimentos contaminados por microrganismos (bactérias, vírus e parasitas). Esses riscos representam 90% ou mais daqueles com potencial de causar doenças ou danos à saúde do consumidor.

Para reduzir tais riscos, devem-se usar esterco tratado, água de boa qualidade e boas práticas de manuseio dos alimentos, desde o campo até a mesa do consumidor.

Riscos químicos – São contaminantes que podem aparecer naturalmente e/ou ser adicionados durante as fases de pré e pós-colheita.

O elevado teor de produtos químicos tem causado toxidez e doenças crônicas aos consumidores. Ex.: agrotóxicos, toxinas de cogumelos, micotoxinas, elementos tóxicos (chumbo, arsênio, zinco, mercúrio, cianeto, entre outros), lubrificantes, tratamento químico com água ou vapor, material para embalagem (plastificantes, cloreto de vinil, pintura para codificação, entre outros).

Riscos físicos – São aqueles que podem causar doenças ou ferimentos graves ao consumidor, pela presença de objetos estranhos nos alimentos, como vidro, madeira, pedra e plásticos.

184

Como são classificadas as doenças transmitidas por alimentos?

A depender do mecanismo de ação dos microrganismos nocivos, as doenças transmitidas pelos alimentos são classificadas em:

Infecções – Ocorrem quando a doença resulta da ação direta do organismo nocivo presente no alimento.

Intoxicações – São as doenças causadas por toxinas ou venenos produzidos por microrganismos nocivos existentes no alimento.

185

Qual a importância da segurança do alimento na comercialização de frutas?

Nos mercados interno e estrangeiro, não mais importa onde a fruta foi produzida; o que realmente importa é se ela é ou não um alimento seguro.

Essa segurança garante a aceitação desses produtos pelos mercados consumidores, o que resulta em maior ganho de rendimentos para produtores e exportadores.

A perda de mercado em razão da falta de segurança do alimento – e de problemas fitossanitários – pode resultar numa significativa perda de receita e de divisas para a região produtora de frutas.

É um sistema orientado para fluxo rápido e redução das perdas pós-colheita na comercialização, aumentando a rentabilidade do agronegócio de frutas.

A gestão da cadeia de suprimentos (*Supply Chain Management – SCM*) refere-se ao gerenciamento do processo total de produção, distribuição e marketing, proporcionando ao consumidor um produto frutícola com a qualidade desejada.

A cadeia de suprimentos obtém a rastreabilidade de todo o processo da cadeia do agronegócio frutícola e minimiza a distância e o tempo de comercialização entre o produtor e o consumidor, e as perdas pós-colheita das frutas. Além disso, ela identifica e controla o quanto e onde ocorrem perdas.

Essa cadeia é um sistema orientado para o fluxo rápido e a redução das perdas pós-colheita na comercialização, aumentando a rentabilidade do agronegócio de frutas.

O objetivo da gestão dessa cadeia é planejar, organizar, coordenar e controlar o fluxo de produtos, serviços, pedidos, pagamentos e informações em todos os seus *stakeholders* (participantes da cadeia de suprimento).