

# SUPRIMENTO ALIMENTAR DA CIDADE DE MONTES CLAROS

Eliseu Roberto de Andrade Alves  
Sebastião Jander Siqueira  
Vilma Aparecida Faria



CONSUMO

## SUMÁRIO

### APRESENTAÇÃO

### CAPÍTULO I

#### INTRODUÇÃO

- A. PLANO DE AMOSTRAGEM
- B. MODELO CONCEITUAL E ESTATÍSTICO PARA FUNÇÃO CONSUMO
  - 1. Homogeneidade do Produto
  - 2. Tamanho da Família Influencia o Consumo
  - 3. Forma da Equação
  - 4. Classificação das Famílias em Classes de Renda
- C. ALGUNS PROBLEMAS COM OS DADOS
- D. ORGANIZAÇÃO DO RESTANTE DO RELATÓRIO

### CAPÍTULO II

#### ASPECTOS GERAIS DO MUNICÍPIO DE MONTES CLAROS

- A. SITUAÇÃO GEOGRÁFICA
- B. ENERGIA ELÉTRICA
- C. TRANSPORTES
  - 1. Ferroviário
  - 2. Aéreo
  - 3. Rodoviário
- D. ÓRGÃOS DE INFORMAÇÃO E DIVULGAÇÃO
- E. COMUNICAÇÕES
- F. SITUAÇÃO EDUCACIONAL
- G. SITUAÇÃO CULTURAL E RECREATIVA
- H. SITUAÇÃO MÉDICO-HOSPITALAR
- I. SITUAÇÃO HOTELEIRA
- J. ÁGUAS E ESGOTOS, LIMPEZA PÚBLICA
- L. SISTEMA BANCÁRIO
- M. POPULAÇÃO E RENDA
- N. INSTITUIÇÕES DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA À AGRICULTURA

### CAPÍTULO III

#### ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

- A. PIRÂMIDE ETÁRIA
- B. GRAU DE INSTRUÇÃO
- C. CARACTERÍSTICAS DAS RESIDÊNCIAS
- D. PROCEDÊNCIA DO CHEFE DA FAMÍLIA
- E. ALGUMAS DESPESAS COM O DOMICÍLIO
- F. CURVA DE LORENZ
- G. OCUPAÇÃO DO CHEFE DE FAMÍLIA

### CAPÍTULO IV

#### CONSUMO ALIMENTAR EM MONTES CLAROS

- A. FUNÇÃO CONSUMO
  - 1. Resultados Estatísticos da Estimação
  - 2. Coeficientes de Elasticidade Renda
    - a. Cereais

- c. Produtos de farinha
  - d. Produtos de cacau
  - e. Raízes e tubérculos
  - f. Carnes, peixes e enlatados
  - g. Óleos e gorduras
  - h. Laticínios e ovos
  - i. Legumes e verduras
  - j. Frutas frescas
  - l. Açúcar, café e doces
- 3. Implicações dos Resultados**
- B. BALANÇO ALIMENTAR**
- 1. Estudo da Alimentação**
    - a. Cereais e derivados
    - b. Raízes feculentas e amidos
    - c. Produtos doces
    - d. Sementes secas, leguminosas e oleaginosas
    - e. Verduras
    - f. Frutas
    - g. Carnes e derivados
    - h. Ovos
    - i. Leite e derivados
    - j. Gorduras
    - l. Diversos
  - 2. Valor Nutritivo da Dieta**
    - a. Consumo de calorias e proteínas
    - b. Adequação da dieta nas diversas classes de renda "per capita"

## **CAPITULO V**

### **PRODUÇÃO AGRÍCOLA DE MONTES CLAROS**

- A. ASPECTOS NATURAIS**
  - 1. Relêvo
  - 2. Chuva, Clima e Revestimento Florístico
  - 3. Fertilidade dos Solos e Qualidade da Água
- B. ASPECTOS ECONÔMICOS**
  - 1. Distribuição Imobiliária
  - 2. Produção de Origem Vegetal
  - 3. Produção Animal
    - a. Rebanho bovino
    - b. Suinocultura
    - c. Avicultura
- C. ARRECADAÇÃO DE IMPOSTOS**

## **CAPITULO VI**

### **COMÉRCIO DE VAREJO E ATACADO**

- A. INTRODUÇÃO**
- B. COMÉRCIO VAREJISTA**
  - 1. COBAL — Companhia Brasileira de Alimentos
  - 2. Supermercado (SUPREMO)
  - 3. Armazém do Estado
  - 4. Secos e Molhados
  - 5. O Mercado
    - a. Localização
    - b. Número de lojas e bancas
    - c. Número de pessoas ocupadas
    - d. Dias de maior comercialização
    - e. Estruturação das bancas
    - f. Horário de carga e descarga
    - g. Origem das mercadorias
    - h. Aluguel das bancas e lojas
    - i. "Feira do Mercado"

- j. Higiene do mercado
  - l. Higiene dos feirantes
  - m. Produtos comercializados
  - n. Formação dos preços
  - o. Observações finais
  - 6. **Cooperativas de Consumo**
    - a. Cooperativa de Consumo dos Funcionários da Central do Brasil
    - b. Cooperativa de Consumo dos Funcionários do DNOCS
    - c. Cooperativa de consumo dos Bancários
    - d. Cooperativa de Consumo dos Rodoviários Ltda.
- C. **COMÉRCIO ATACADISTA**

## CAPÍTULO VII

### INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS

- A. **INTRODUÇÃO**
1. **FRIGONORTE**
    - a. Introdução
    - b. Condições de higiene
    - c. Capacidade dos matadouros
    - d. Dados de produção
    - e. Procedência do gado
    - f. Custo de transporte
    - g. Estoque de animais
    - h. Frigorífico
    - i. Produção e preços
    - j. Compradores
    - l. Transporte dos produtos
    - m. Ampliação
    - n. Crédito
  2. **Frigorífico OTANY (Matadouro-Frigorífico)**
    - a. Introdução
    - b. Acesso ao matadouro
    - c. O matadouro
    - d. Condições de higiene
    - e. Capacidade
    - f. Abate em 1969
    - g. Câmaras
    - h. Produtos industrializados
    - i. Destino da produção
  3. **Frigorífico MAÍSA**
    - a. Introdução
    - b. Condições de higiene
    - c. Capacidade dos matadouros
    - d. O abate (dados de 1969)
    - e. Frigorífico
    - f. Produção e centros consumidores
    - g. Compradores
    - h. Impostos
    - i. Ampliação
    - j. Crédito
    - l. Insumos usados
- C. **A INDÚSTRIA DE CARNE DE PEIXE**
1. **Suprimento de Peixes**
  2. **Transporte**
  3. **Variação das Fontes Supridoras**
  4. **Principais Consumidores**
  5. **Produção de Peixes**
  6. **Frigorificação e Armazenagem**
  7. **Informações sobre os Núcleos Pesqueiros**
  8. **Outras Considerações**
- D. **A INDÚSTRIA DE LEITE**
1. **Cooperativa Agropecuária Regional de Montes Claros Ltda.**
    - a. Beneficiamento do leite

- b. Distribuição do leite para consumo
- c. Produção de manteiga
- d. Produção de queijo

## **CAPITULO VIII**

### **ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

- A. INTRODUÇÃO**
- B. COMPANHIA DE ARMAZÉNS E SILOS DO ESTADO DE MINAS GERAIS**
  - 1. Capacidade de Expurgo
  - 2. Tarifas
  - 3. Prestação de Serviços
  - 4. Condições Gerais
  - 5. Beneficiamento de Arroz

## **CAPITULO IX**

### **FLUXO DE ALIMENTOS PARA MONTES CLAROS E MECANISMO DE COMERCIALIZAÇÃO**

- A. PRODUTO DE ORIGEM AGRÍCOLA**
  - 1. Arroz
  - 2. Feijão
  - 3. Milho
  - 4. Farinha de Mandioca
  - 5. Café
  - 6. Farinha de Trigo
  - 7. Carnes
  - 8. Hortaliças
  - 9. Frutas
  - 10. Leite e Derivados
- B. PRODUTOS DE ORIGEM INDUSTRIAL**
  - 1. Açúcar
  - 2. Sal
  - 3. Macarrão
  - 4. Óleos, Gorduras Vegetais e Banha
  - 5. Outros Produtos

## **CAPITULO X**

### **MECANISMO DE PREÇOS DE ALIMENTOS**

- A. INTRODUÇÃO**
- B. VARIAÇÃO DE PREÇOS AO NÍVEL DO CONSUMIDOR**
- C. CONSUMO DE PEIXES**
- D. SISTEMA DE COMPRAS DOS PRODUTOS**
  - 1. Cereais
  - 2. Carne Fresca
    - a. Carne de vaca
    - b. Carne de peixe
  - 3. Leite e Derivados
    - a. Leite natural
    - b. Queijo
  - 4. Óleos e Gorduras
  - 5. Farinhas e Féculas
  - 6. Produtos de Farinha
  - 7. Vegetais Frescos
  - 8. Frutas

## **CAPÍTULO XI**

### **BIBLIOGRAFIA**

**APÊNDICE A****EFICIÊNCIA DO PLANO DE AMOSTRAGEM****APÊNDICE B****NOMES DOS ENTREVISTADORES E CALCULISTAS**

1. Entrevistadores
2. Calculistas

**APÊNDICE C****QUADROS ESTATÍSTICOS**

## APRESENTAÇÃO

Consta ter o Brasil mais de 50% de sua população localizada no meio urbano. Dessa forma, o suprimento de gêneros alimentícios às cidades brasileiras é um problema de importância capital.

Este problema tem, evidentemente, duas dimensões. De um lado, está o consumidor, que modifica o gosto e exigências à medida que a renda "per capita" cresce e o nível de educação melhora. O maior crescimento da população urbana em relação à rural é outra variável também importante. Costuma-se dizer que esta dimensão se traduz na demanda de alimentos.

A outra dimensão é a oferta de alimentos, que sintetiza todas as operações produtivas até que o gênero alimentício esteja na mesa do consumidor. De um modo geral dois grupos se responsabilizam por estas operações: os agricultores e a intermediação, sendo a competência deste grupo todas as atividades produtivas que se realizam depois que o produto deixou a fazenda.

A política econômica do Brasil concentra, presentemente, esforços no sentido de aumentar a produtividade da agricultura. A razão principal dêsse esforço está em se reconhecer que o aumento da produtividade da agricultura, traduzindo-se em preços relativos mais baixos dos gêneros alimentícios, é de alta relevância para o desenvolvimento global do País.

O aumento da produtividade da agricultura envolve muito mais do que mudanças nos métodos de plantio, manejo e melhoramento de animais, etc. Depende essencialmente da possibilidade de modernizar também as operações da intermediação e da habilidade de prever e orientar a reação dos consumidores.

Dessa forma, o sucesso da política econômica relativa à agricultura é função direta da habilidade de modificar as duas dimensões mencionadas.

Um dos fatores limitantes a um melhor equacionamento e execução das políticas econômicas, no que tange à agricultura, é a falta de conhecimento científico das variáveis que caracterizam a oferta e demanda dos gêneros alimentícios. Assim, gerar conhecimentos nessa área é tarefa que se impõe pelo seu alto significado.

A presente pesquisa, realizada em Montes Claros, Minas Gerais, tem como objetivos:

(1) Estudar o consumo de produtos alimentícios de Montes Claros.

(a) Estimar a função consumo para os principais produtos alimentícios, a fim de determinar as elasticidades renda.

(2) Determinar:

(a) Os equipamentos e mecanismos do mercado de alimentos.

(b) Os meios de abastecimentos da cidade.

(c) Procedência dos alimentos.

Mediante convênio com a SUDENE, que se responsabilizou por todas as despesas, a ACAR se encarregou de executar a pesquisa. Entretanto, o presente relatório não expressa nem o ponto de vista da ACAR nem o da SUDENE. Os erros e omissões do mesmo são da responsabilidade de seus autores, que estão citados abaixo.

Este relatório de pesquisa foi preparado pelos técnicos Eliseu Roberto de Andrade Alves, Vilma Aparecida Faria e Sebastião Jander de Siqueira, da ACAR, Minas Gerais. Contaram com a assessoria dos economistas Benjamin Souto Nóbrega e Ginaldo Cavalcante, da SUDENE.

A coleta de dados se processou nos períodos de:

° 2 a 17 de junho, entrevista com as famílias consumidoras.

° 15 de julho a 2 de agosto, entrevista com a rede abastecedora.

No apêndice B aparecem os nomes das pessoas que trabalharam como entrevistadoras e calculistas.

Merece destaque especial a colaboração de: Dr. Henderson Dutra de Almeida, Chefe do Escritório Regional da SUDENE em Minas Gerais, Dr. Ison Alfredo Duarte, Chefe do Escritório Seccional da ACAR em Montes Claros, e Sr. João Avelino Neto. A Prefeitura Municipal, as folhas O Jornal de Montes Claros e Diário de Montes Claros e a Rádio Sociedade Norte de Minas emprestaram também decisiva colaboração.

Agradece-se ao Dr. Affonso Celso Pastore as sugestões sobre a função consumo e ao Dr. Benedictus Philadelpho Siqueira e Terezinha Diniz a colaboração na análise do balanço alimentar.

## CAPITULO I

### INTRODUÇÃO

A SUDENE, num louvável trabalho, vem estudando o problema de abastecimento das capitais do Nordeste, com o objetivo de gerar conhecimentos científicos que permitam um delineamento racional das políticas econômicas que visam a aumentar a eficiência do mercado abastecedor.

Montes Claros, que pertence à área do polígono da seca, e é um importante pólo de desenvolvimento da zona fisiográfica do mesmo nome, teve o seu mercado abastecedor de gênero alimentício também estudado. Os resultados da pesquisa estão nos capítulos seguintes.

Este capítulo está dividido em quatro seções, a saber:

- Plano de Amostragem.
- Modelo Conceitual e Estatístico para a Função Consumo.
- Alguns Problemas com os Dados.
- Organização do Restante do Relatório.

#### A. PLANO DE AMOSTRAGEM

Procurou-se seguir de perto o delineamento usado para as pesquisas já realizadas nas capitais do Nordeste. O delineamento consistiu na seleção, ao acaso, dos domicílios, baseada no cadastro de imóveis urbanos da Prefeitura, de acordo com esquema de amostragem, conhecido por amostragem sistemática (systematic sampling).

Em resumo o sistema consiste no seguinte:

Numeraram-se todos os imóveis residenciais cadastrados nas prefeituras de 1 a N. Encontraram-se, na última quinzena de maio, 11 300 imóveis residenciais urbanos.

Decidiu-se que o tamanho da amostra fôsse de 314; conseqüentemente, selecionado o primeiro domicílio, digamos o de número n, o próximo a ser incluído seria o de número  $n + 35$ , e assim sucessivamente.

A vantagem deste plano de amostragem é permitir a seleção de famílias pertencentes às diversas classes de renda e bairros. O principal problema é que o cadastro da prefeitura nunca é completo, e tende a omitir exatamente as famílias mais pobres, que não pagam imposto territorial. Entretanto, no caso de Montes Claros, o cadastro está razoavelmente atualizado, e conforme os dados que estão no apêndice A, os resultados obtidos se comparam satisfatoriamente com os da pesquisa BNB (BNB, 1968), que seguiu outro plano de amostragem.

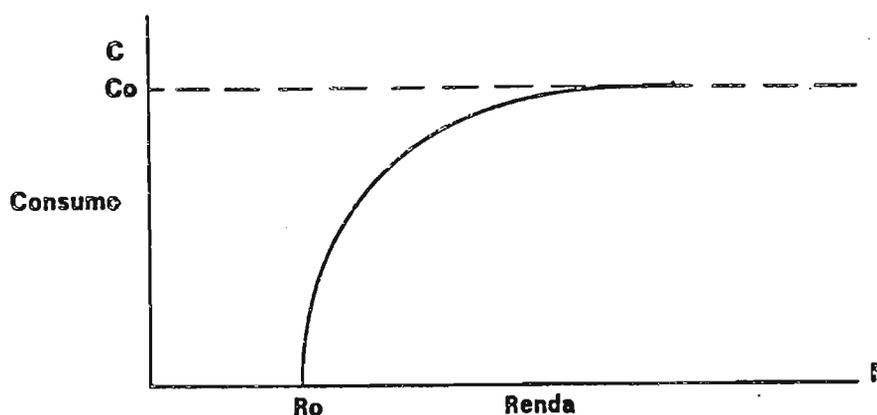
#### B. MODELO CONCEITUAL E ESTATÍSTICO PARA FUNÇÃO CONSUMO

Um dos objetivos da pesquisa é estimar uma função:  $C = F(R)$ , para os gêneros alimentícios mais importantes. C representa consumo em unidade física e R, a renda. Como o tamanho da família (ou unidade consumidora) é variável importante, geralmente C e R são medidos numa base "per capita".

Vários problemas metodológicos aparecem quando se pensa em elaborar o modelo conceitual que se traduz numa função do tipo aludido. Existe uma literatura extensa sobre este assunto. No capítulo bibliografia citada, estão relacionadas algumas referências.

O modelo selecionado para esta pesquisa só permite estimar a elasticidade-renda; deixa de lado as elasticidades preços e as elasticidades cruzadas, que, evidentemente, são importantes para o planejamento das políticas econômicas.

O gráfico abaixo sintetiza o modelo conceitual. Na ordenada está o consumo do gênero alimentício, medido em unidades físicas. Na abscissa, a renda, medida em unidades monetárias.



O modelo admite que existe um nível de renda abaixo do qual o gênero alimentício não é consumido. Acima deste nível, o consumo cresce com a renda, mas de uma maneira não linear, não ultrapassando o nível  $C_0$ . Conseqüentemente, a reta  $C = C_0$  é a assintota da curva  $C = f(R)$ .

Este modelo foi idealizado por PRAIS (PRAIS, 1952/53), que alude às dificuldades de compatibilizar a teoria do consumidor, com uma função como a apresentada no gráfico 1. Como é sabido, a equação da demanda é derivada das equações do equilíbrio do consumidor. Estas são obtidas na hipótese de que sempre se consome alguma coisa de cada bem.

O modelo estatístico que é sugerido pelo modelo conceitual apresenta vários problemas, de alguns dos quais vamos tratar resumidamente. PRAIS (PRAIS, 1952/53) e CRAMER (CRAMER, 1969) discutem com mais detalhes estes problemas e outros pertinentes.

1. **Homogeneidade do Produto** — Constata-se facilmente que, à medida que a renda cresce, melhora a qualidade dos produtos consumidos. Tal acontece com quase todos os gêneros alimentícios.

Admita-se que um gênero alimentício é oferecido no mercado em três níveis diferentes de qualidade. Dentro do modelo apresentado, isto equivale a três produtos. Como certos gêneros alimentícios apresentam vários níveis de qualidade, é evidente que se tornaria praticamente impossível conduzir a análise, fazendo cada nível de qualidade equivaler a um bem.

A saída para isto é usar para medida da ordenada unidade monetária, ou seja, procurar-se-á relacionar o dispêndio no gênero alimentício com a renda.

2. **O Tamanho da Família Influencia o Consumo** — Entretanto, esta variável se correlaciona com a renda. Um modelo estatístico com renda e tamanho da família com variáveis independentes apresentará, certamente, problemas sérios de multicolinearidade. A maneira usual de evitar esse problema é relacionar consumo "per capita". Contudo, as famílias têm uma composição de idade muito variável. Uma sugestão possível é construir-se uma escala de adultos equivalentes. Todavia, as dificuldades são inúmeras para a construção dessa escala, não havendo até hoje nenhuma plenamente satisfatória. Neste trabalho, foi usada a escala que aparece na tabela n.º 1.

3. **Forma da Equação** — De acordo com o modelo expresso pelo gráfico n.º 1, a curva deve começar num ponto qualquer, diferente de zero, no eixo das abscissas (positivo) e crescer até nivelar-se para uma dada renda. Muitas equações satisfazem estas duas propriedades. Mas, qual escolher?

O critério usual é escolher a que apresenta maior aderência aos dados. Mas o problema aqui é que é possível encontrar que diversas equações, do ponto de vista de aderência aos dados, não diverjam muito. Entretanto, os coeficientes da elasticidade-renda que dão origem são muito diferentes. Veja os resultados empíricos obtidos por PRAIS (PRAIS, 1952/53).

TABELA 1 — Coeficientes de Consumo por Idade

Classes de Idade (anos)	Coeficientes
Até 9/12	0,30
1	0,32
2	0,34
3	0,36
4	0,38
5 — 9	0,44
10 — 14	0,57
15 — 19	0,75
20 — 24	0,92
25 — 49	1,00
50 — 54	0,98
55 — 59	0,95
60 — 64	0,90
65 — 69	0,85
70 — 74	0,80
75 — 79	0,74
80 e mais	0,65

Fonte: Mensário Estatístico e Atuarial, n.º 18, de outubro de 1962.

4. **Classificação das Famílias em Classes de Renda** — Argumenta-se que se deve classificar as famílias em classes de renda e usar as médias das classes para estimar o modelo estatístico (ou, então, um modelo de regressão com pesos apropriados, em que as classes são levadas em consideração). Este processo elimina parte da variação que existe de família para família, dentro da mesma classe de renda. Entretanto, perde-se em graus de liberdade. CRAMER (CRAMER, 1969) alega que as vantagens de assim proceder-se são mais aparentes do que reais. Todavia, o procedimento se-

guido nesta pesquisa implicou na classificação das famílias em classes de renda, principalmente para economizar trabalho de computação.

O modelo estatístico aconselhado por PRAIS se resume em duas equações. Mais detalhes sobre o mesmo pode ser encontrado em PRAIS (PRAIS, 1952/53).

$$\frac{x}{n} = a + b \cdot \log \frac{R}{n} \quad (1)$$

$$p = h + K \cdot \log \frac{R}{n} \quad (2)$$

As equações (1) e (2) são estimadas independentemente.

$\frac{x}{n}$  = dispêndio (unidades monetárias) no gênero alimentício, base "per capita" (adultos equivalentes).

$\frac{R}{n}$  = Renda "per capita" (adultos equivalentes).

P = preço médio do produto nas diversas classes de rendas.

a, b, h e k constantes a serem estimadas.

Estimadas as equações (1) e (2) deriva-se a equação 3. [ (1) : (2) ]

$$\frac{\frac{x}{n}}{q} = \frac{h + K \log R/n}{a + b \log R/n} \quad (3)$$

Pondo  $A = \frac{b}{k}$ ;  $B = \frac{a}{b}$ ;  $C = \frac{1}{k}$ , ter-se-á

$$q/n = A \cdot \frac{B + \log R/n}{C + \log R/n} \quad (4)$$

A assíntota da equação (4) é

$$q/n = A$$

Cortará a abscissa no ponto

$$\log R/N = -B$$

O coeficiente de elasticidade renda é dado por

$$E_r = \frac{C - B}{(C + \log R/n) (B + \log R/n)} \quad (5)$$

Entretanto, este modelo só pode ser usado para poucos produtos, visto que a maioria deles apresenta uma variação atípica dos preços em relação à renda. Em muitos casos, os preços eram praticamente os mesmos para as diversas classes de renda.

Por esta razão experimentar-se-ão três outras equações, a saber:

$$\frac{x}{n} = a + b \frac{n}{R} \quad (6)$$

$$\frac{x}{n} = a + b \log \frac{R}{n} \quad (7)$$

$$\frac{x}{n} = a + b \frac{R}{n} + C \frac{R^2}{n} \quad (8)$$

Os coeficientes de elasticidade-renda serão computados em função da equação com melhor aderência. Note-se que se usará como variável dependente o dispêndio no produto. As equações 6 e 8 satisfazem as propriedades do modelo conceitual, se os coeficientes obedecerem às seguintes desigualdades:

- Equação 6:  $a > 0$ ;  $b < 0$
- Equação 8:  $a > 0$ ;  $c < 0$ ;  $b > 0$

Estas condições serão também usadas no teste de aderência. A equação 7 não tem assíntota.

### C. ALGUNS PROBLEMAS COM OS DADOS

(1) Os dados referem-se ao consumo de uma semana e foram obtidos no período de 2 a 7 de junho. Como é possível que, durante o ano, o consumo de certos gêneros alimentícios sofram

alterações profundas, em consequência de problemas da oferta ou mesmo variação no gosto dos consumidores (como ocorre no natal, semana santa, etc.), há uma certa restrição em usar as equações estimadas para projeções. Contudo, com algumas informações adicionais sobre a variação estacional do consumo, este problema pode ser remediado, em parte.

(2) Os dados referentes à renda foram falhos em vários casos, principalmente para as famílias que têm propriedade rural. Em consequência disso, 35 questionários foram eliminados para efeitos de estimativa da função consumo. Os dados de renda eram inaceitáveis. Os demais dados desses 35 questionários foram aproveitados, em parte.

(3) **Como medir a renda?** Aceita a formulação de FRIEDMAN (FRIEDMAN, 1957), outro teria que ser o procedimento para se estimarem as funções consumo.

## E. ORGANIZAÇÃO DO RESTANTE DO RELATÓRIO

Os capítulos são os seguintes:

- Capítulo II — Aspectos Gerais do Município de Montes Claros
- Capítulo III — Aspectos Demográficos
- Capítulo IV — Consumo Alimentar em Montes Claros
- Capítulo V — Produção Agrícola de Montes Claros
- Capítulo VI — Comércio de Varejo e Atacado
- Capítulo VII — Indústrias Alimentícias
- Capítulo VIII — Armazenamento de Gêneros Alimentícios
- Capítulo IX — Fluxo de Alimentos para Montes Claros e Mecanismo de Comercialização
- Capítulo X — Mecanismo de Preços do Comércio de Alimentos
- Capítulo XI — Bibliografia

### Apêndices:

- Apêndice A — Eficiência do Plano de Amostragem
- Apêndice B — Nomes dos Entrevistadores e Calculistas
- Apêndice C — Quadros Estatísticos

## CAPÍTULO II

### ASPECTOS GERAIS DO MUNICÍPIO DE MONTES CLAROS (\*)

#### A. SITUAÇÃO GEOGRÁFICA

O município de Montes Claros está situado no Norte de Minas, na Bacia do São Francisco, abrangendo os vales dos rios Verde Grande, Pacuí e São Lamberto. Sua área é de 3 470 km<sup>2</sup>. Limita-se com os municípios de: Francisco Sá, Capitão Enéas, Bocalúva, Juramento, São João da Ponte, Coração de Jesus e Mirabela. Possui as seguintes coordenadas geográficas: 16° 43' 31" de latitude sul e 43° 51' 52" de longitude W.Gr.

Pertencem-lhe os seguintes distritos: Ermidinha, Miralta, Nova Esperança, Santa Rosa de Lima, São João da Vereda, São Pedro das Garças e Vila Nova de Minas (Fonte: IBGE).

Montes Claros pertence à zona fisiográfica de Montes Claros e está incluído no polígono da seca.

#### B. ENERGIA ELÉTRICA

A CEMIG (Centrais Elétricas de Minas Gerais), suprida pela Usina de TRÊS MARIAS, é a responsável pela distribuição de energia elétrica do município. A capacidade instalada é de 7 500 KVA. Assegura pleno atendimento à demanda. Não há maiores dificuldades para ampliar-se esta capacidade, caso seja necessário.

#### C. TRANSPORTE

##### 1. Ferrovilário

A Estrada de Ferro Central do Brasil (EFCB) liga o município de Montes Claros aos extremos Norte a Sul do Estado. No sentido Norte, atinge Monte Azul, numa extensão de 239 km. Ali começa a Viação Férrea Leste Brasileira, que penetra no território baiano.

(\*) — A principal fonte de referência para este capítulo é o excelente estudo feito pelo Banco do Nordeste do Brasil S.A. Banco do Nordeste do Brasil S.A., 1968. Muitas informações foram também colhidas na agência local da Fundação IBGE.

No sentido Sul, a EFCB vai até São Paulo, num percurso de 1 462 km, passando pelas localidades:

• Corinto (MG) — entroncamento .....	265 km
• Diamantina (MG) — Ramal Leste Corinto .....	410 km
• Pirapora (MG) — Ramal Oeste Corinto .....	720 km
• Sete Lagoas (MG) .....	432 km
• Belo Horizonte (MG) .....	541 km
• Barbacena (MG) .....	803 km
• Juiz de Fora (MG) .....	906 km
• Barra do Piraí (RJ) .....	1.073 km
• Rio de Janeiro (GB) .....	1.116 km
• Cruzeiro (SP) .....	1.217 km
• São Paulo (SP) .....	1.462 km

Em Belo Horizonte, a EFCB integra-se em outros sistemas ferroviários da região Sul. É possível, portanto, alcançar as localidades daquela região, que são servidas por outros ramais.

O transporte pela Central é de importância marcante, principalmente no período chuvoso. Nessa época as rodovias, com grandes trechos ainda sem asfalto, ficam em precárias condições para o trânsito dos caminhões que transportam mercadorias para o abastecimento da cidade e da região.

**2. Aéreo**

A VARIG é a única companhia de aviação que liga Montes Claros às mais importantes cidades do país. Quatro vezes por semana suas aeronaves aterrissam no aeroporto local, que tem base asfáltica e moderna estação de passageiros. Fica localizada a 5 km do centro urbano.

**3. Rodoviário**

Principais vias de acesso: BR-135 (Federal), liga Montes Claros a Belo Horizonte — 545 km com 270 km asfaltados; MG-51, estende-se de Montes Claros a Francisco Sá; MG-1, liga Montes Claros a Januária.

Pelo Plano Rodoviário Federal, serão construídas as rodovias BR-122, BR-251, BR-365 e BR-451 que passarão por Montes Claros.

Há também 8 estradas municipais com 103 km de extensão, que oferecem condições precárias de trânsito, mormente no período das chuvas.

**D. ÓRGÃOS DE INFORMAÇÃO E DIVULGAÇÃO**

Há dois jornais editados em dias alternados, uma revista e uma emissora (Rádio Sociedade Norte de Minas).

- Jornais — Diário de Montes Claros.  
O Jornal de Montes Claros.
- Revista — Encontro.

Conta-se ainda com a TV Vila Rica, de Belo Horizonte, cuja imagem é captada com nitidez através de uma estação repetidora.

**E. COMUNICAÇÕES**

Para suas comunicações internas e externas, dispõe o município dos serviços da Companhia Telefônica de Montes Claros (CTMC), com aproximadamente 2 400 aparelhos automáticos e 60 ramais. A CTMC coloca o município em contato com todos os Estados e Territórios do país, pelo serviço interurbano da Companhia Telefônica de Minas Gerais e Companhia Telefônica Brasileira.

Além da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos, funciona no município uma rede de emissoras de radioamadores.

**F. SITUAÇÃO EDUCACIONAL**

No ensino superior prestam serviços as Faculdades de Filosofia e Letras, Direito, Medicina e Ciências Sociais. Instituída por lei estadual, a Universidade Norte-Mineira projeta a criação de várias outras unidades para um futuro próximo.

Com relação ao ensino médio, havia, em 1967, 13 estabelecimentos (entre ginásios, colégios e escolas normais), registrando-se 6 000 matrículas. No campo técnico existem 3 escolas.

O sistema de ensino compreende ainda dez jardins de infância; mais de uma centena de escolas rurais e 17 grupos escolares.

Funcionam no município o Instituto Cultural Brasil-Estados Unidos, um anexo da Cultura Francesa e um curso ginásial e científico de madureza.

No ensino agrícola merece realce o Colégio Agrícola "Antônio Versiani Athayde", da UFMG, criado pelo Decreto n.º 4 323, de 11 de abril de 1964. Iniciou as atividades escolares em março de 1966, sendo inaugurado oficialmente em 2 de julho de 1966. A área ocupada pelo estabelecimento é de 232,32 ha, sendo a área construída de 6 000 m<sup>2</sup>.

Incorporado à Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), através do Decreto n.º 63 416, de 11 de outubro de 1968, tem capacidade para 320 alunos. Forma técnicos agrícolas e é o centro de pesquisas e experimentações agropecuárias da região.

#### **G. SITUAÇÃO CULTURAL E RECREATIVA**

Há na cidade duas bibliotecas: a Biblioteca Pública e a da Faculdade de Filosofia. Existe também um Conservatório Estadual de Música. Entre clubes de serviços registram-se: Rotary, Lions, Orbis e Labor.

O Setor Recreativo compõe-se de vários clubes sociais dotados de piscinas, clubes campestres, 6 cinemas, 3 teatros e 1 boate. Para a prática de futebol, há quatro estádios, sendo que dois possuem boas acomodações.

#### **H. SITUAÇÃO MÉDICO-HOSPITALAR**

Sete hospitais assistem a população, 5 dos quais são mistos (Hospital e Maternidade). Junto aos hospitais, funcionam seis ambulatórios para atendimento de urgência.

Exercem atividades em Montes Claros 56 médicos, 40 dentistas, 13 farmacêuticos e 26 enfermeiras.

#### **I. SITUAÇÃO HOTELEIRA**

Além dos que se encontram em construção, Montes Claros é servido por 12 hotéis, classificados como de 3.ª categoria. Merecem realce os seguintes: Nobre Palace Hotel, Guanabara Palace Hotel, Santa Cruz, São José e São Luiz.

#### **J. ÁGUAS E ESGOTOS, LIMPEZA PÚBLICA**

Um bom serviço de água potável abastece a população. O Serviço de Água e Esgotos está a cargo de uma sociedade de economia mista, a Companhia de Água e Esgotos de Montes Claros (CAEMC), que possui uma estação para tratamento d'água em Morrinhos. A água, proveniente da captação de rio e poços artesianos, é tratada por decantação, filtração, sulfato de alumínio, cal e coloração. A estação de tratamento possui capacidade média de 17 280 m<sup>3</sup>, em 24 horas. A rede domiciliar se estende pelas zonas urbana e suburbana.

Outro órgão de grande atuação no município é o Departamento Nacional de Obras Contra a Seca (DNOCS), que tem contribuído para a renovação das tubulações de água e esgoto.

Outras obras tem realizado o DNOCS, como: açudes, obras de irrigação e obras de abastecimento d'água à população do meio rural da região. Muitas destas obras visam principalmente à atender a pecuária. Já foram perfurados mais de 819 poços no meio rural.

O serviço de limpeza das vias públicas e remoção de lixo se estende pelas zonas urbana e suburbana. O sistema empregado na varredura é manual, feita por um número superior a 113 pessoas. Para a remoção do lixo são utilizados caminhões e carrinhos de mão.

#### **L. SISTEMA BANCÁRIO**

A rede bancária é expressiva. Operam em Montes Claros:

- Caixa Econômica Federal
- Caixa Econômica Estadual
- Banco Agrícola de Minas Gerais S.A.
- Banco da Bahia S.A.
- Banco do Brasil S.A.
- Banco Comércio e Indústria de Minas Gerais S.A.
- Banco Econômico da Bahia S.A.
- Banco do Estado de Minas Gerais S.A.
- Banco da Lavoura de Minas Gerais S.A.
- Banco Mercantil de Minas Gerais S.A.
- Banco de Minas Gerais S.A.
- Banco do Nordeste do Brasil S.A.

- Banco de Crédito Real de Minas Gerais S.A.
- Banco Nacional de Minas Gerais S.A. (recentemente instalado)

### M. POPULAÇÃO E RENDA

Entre os censos de 1950 e 1960, a população da cidade de Montes Claros apresentou elevada taxa de crescimento. Com efeito, nesse decênio a taxa geométrica de crescimento da população foi de 7,13%. Com base nessa taxa de crescimento, projetou-se a população de Montes Claros para 80 600, 86 300 e 92 400, respectivamente em 1970, 1971 e 1972, [B.N.B., 1968].

Dados da Fundação IBGE dão como sendo 80 000 e 33 500 habitantes as populações do meio urbano e do rural em 1970. Há estimativas que indicam ser de 60 000 habitantes a população do meio rural. Tais discrepâncias só poderão ser resolvidas pelo próximo censo.

Conforme dados da pesquisa, obtidos em junho de 1970, verifica-se ser acentuadamente assimétrica a distribuição da renda "per capita", com predomínio das classes de baixa renda. Aliás estes resultados concordam com os obtidos em 1968 pelo B.N.B. [B.N.B., 1968].

### QUADRO 1

Distribuição da População, Segundo Níveis de Renda — Dados de junho de 1970

Níveis de Renda "Per Capita" Mensal, em Cr\$	Pessoas	
	Número	%
0 — 32,00	317	16,3
32,50 — 44,00	299	15,3
44,50 — 63,00	301	15,4
63,50 — 82,00	270	14,0
82,50 — 138,00	291	14,9
138,50 — 250,00	243	12,5
250,50 — 375,00	129	6,6
375,50 — 1 250,00	97	5,0
<b>TOTAL</b>	<b>1 947</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Dados da amostra — SUDENE-ACAR.

• Exclui não membros da família.

### N. INSTITUIÇÕES DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA A AGRICULTURA

Montes Claros é sede de agências de um apreciável número de instituições que objetivam assistir a agricultura. Exercem atividades profissionais 19 agrônomos e 7 veterinários.

As instituições relacionadas diretamente com a agricultura são as seguintes:

- Colégio Agrícola "Antônio Versiani Athaide"
- Companhia de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais (CASEMG)
- Companhia Agrícola de Minas Gerais (CAMIG)
- Pôsto de Classificação de Algodão (da Secretaria da Agricultura)
- Pôsto Agropecuário (do Ministério da Agricultura)
- Superintendência do Vale do São Francisco (SUDEVALE)
- Superintendência do Desenvolvimento do Nordeste (SUDENE)
- Cooperativa Agropecuária Regional de Montes Claros Ltda.
- Associação Rural de Montes Claros
- Departamento Nacional de Obras Contra a Seca
- Sociedade de Planejamento, Administração e Serviços S.A.
- Associação de Crédito e Assistência Rural (ACAR)
- Planejamento Montes Claros Ltda.
- Sindicato Rural de Montes Claros
- 22.ª Circunscrição da Secretaria da Agricultura

### CAPITULO III

#### ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

Com base em informações colhidas na amostra, proceder-se-á à análise de alguns aspectos da população de Montes Claros. Os pontos abordados são: distribuição da idade e sexo, grau da instrução, procedência do chefe da família e aspectos ligados ao padrão de vida, como características das residências, Curva de Lorenz e cartas despesas com o domicílio.

As 314 famílias entrevistadas se compunham de 2 153 pessoas, que equivalem a aproximadamente 2,7% da população de Montes Claros, estimada em 80 000 habitantes.

Dessa forma, o número médio de pessoas por domicílio é 6,86, ou seja aproximadamente 7, número este igual ao encontrado pela pesquisa do B.N.B. (B.N.B., 1968).

Os 280 questionários (280 famílias), para os quais há informações fidedignas de renda, registraram 1 976 pessoas, que correspondem a 2,5% da população citadina.

#### A. PIRÂMIDE ETÁRIA

Houve ligeira predominância do sexo feminino na população amostrada. O número de pessoas do sexo feminino equivaleu a 51,6% da população. Em 1968 esta proporção era de 53,6 (B.N.B., 1968).

Há predominância do grupo jovem, como aliás acontece em todo o Estado. A classe de idade até 19 anos equivaleu a 57,1% da população amostrada. Em 1968 esta porcentagem era de 60,5% (B.N.B., 1968). O censo de 1950 e a Fundação Getúlio Vargas (FGV, 1970) estimaram estas porcentagens para o meio rural, respectivamente em 56,8% e 55,3%, em Minas Gerais.

#### QUADRO 2

População das Amostras de 1968 e 1970, Segundo Grupos Etários, Meio Urbano (Total de cada População Amostrada = 100)

Grupos Etários	Amostras	
	1968 *	1970 **
Crianças e adolescentes (até 19 anos)	60,5	57,1
Pessoas maduras (20 a 59 anos)	36,6	39,6
Pessoas idosas (60 anos e mais)	2,9	3,3

Fontes: \* — (B.N.B., 1968).

\*\* — Amostra, junho/1970 (2 153 pessoas).

Outra maneira interessante de analisar a pirâmide etária é conforme a capacidade produtiva da população. Se considerarmos que as pessoas até 14 anos e de mais de 60 anos não são parte da força trabalho, podemos avaliar esta como correspondendo ao grupo etário entre 15 e 59 anos. Em Montes Claros, este grupo etário corresponde 54,0% da população total. Conseqüentemente, é relativamente alta a responsabilidade da população economicamente ativa.

O quadro 4 discrimina, com mais detalhes, a distribuição da idades e sua relação com a distribuição dos sexos. A predominância é das pessoas entre 5 e 9 anos.

A idade média dos chefes de família correspondeu a 44 anos, não se constatando influência do nível de renda.

#### QUADRO 3

Distribuição da População, Segundo a Capacidade Produtiva, Meio Urbano — 1970 (Total da População Amostrada = 100)

Grupos de Capacidade Produtiva	%
Até 14 anos	42,7
De 15 a 59 anos	54,0
60 anos e mais	3,3

Fonte: Amostra, junho de 1970 (2 153 pessoas).

### CAPÍTULO III

#### ASPECTOS DEMOGRÁFICOS

Com base em informações colhidas na amostra, proceder-se-á à análise de alguns aspectos da população de Montes Claros. Os pontos abordados são: distribuição da idade e sexo, grau da instrução, procedência do chefe da família e aspectos ligados ao padrão de vida, como características das residências, Curva de Lorenz e cartas despesas com o domicílio.

As 314 famílias entrevistadas se compunham de 2 153 pessoas, que equivalem a aproximadamente 2,7% da população de Montes Claros, estimada em 80 000 habitantes.

Dessa forma, o número médio de pessoas por domicílio é 6,86, ou seja aproximadamente 7, número este igual ao encontrado pela pesquisa do B.N.B. (B.N.B., 1968).

Os 280 questionários (280 famílias), para os quais há informações fidedignas de renda, registraram 1 976 pessoas, que correspondem a 2,5% da população citadina.

#### A. PIRÂMIDE ETÁRIA

Houve ligeira predominância do sexo feminino na população amostrada. O número de pessoas do sexo feminino equivaleu a 51,6% da população. Em 1968 esta proporção era de 53,6 (B.N.B., 1968).

Há predominância do grupo jovem, como aliás acontece em todo o Estado. A classe da idade até 19 anos equivaleu a 57,1% da população amostrada. Em 1968 esta porcentagem era de 60,5% (B.N.B., 1968). O censo de 1950 e a Fundação Getúlio Vargas (FGV, 1970) estimaram estas porcentagens para o meio rural, respectivamente em 56,8% e 55,3%, em Minas Gerais.

#### QUADRO 2

População das Amostras de 1968 e 1970, Segundo Grupos Etários, Meio Urbano (Total de cada População Amostrada = 100)

Grupos Etários	Amostras	
	1968 *	1970 **
Crianças e adolescentes (até 19 anos)	60,5	57,1
Pessoas maduras (20 a 59 anos)	36,6	39,6
Pessoas idosas (60 anos e mais)	2,9	3,3

Fontes: \* — (B.N.B., 1968).

\*\* — Amostra, junho/1970 (2 153 pessoas).

Outra maneira interessante de analisar a pirâmide etária é conforme a capacidade produtiva da população. Se considerarmos que as pessoas até 14 anos e de mais de 60 anos não são parte da força trabalho, podemos avaliar esta como correspondendo ao grupo etário entre 15 e 59 anos. Em Montes Claros, este grupo etário corresponde 54,0% da população total. Conseqüentemente, é relativamente alta a responsabilidade da população economicamente ativa.

O quadro 4 discrimina, com mais detalhes, a distribuição da idades e sua relação com a distribuição dos sexos. A predominância é das pessoas entre 5 e 9 anos.

A idade média dos chefes de família correspondeu a 44 anos, não se constatando influência do nível de renda.

#### QUADRO 3

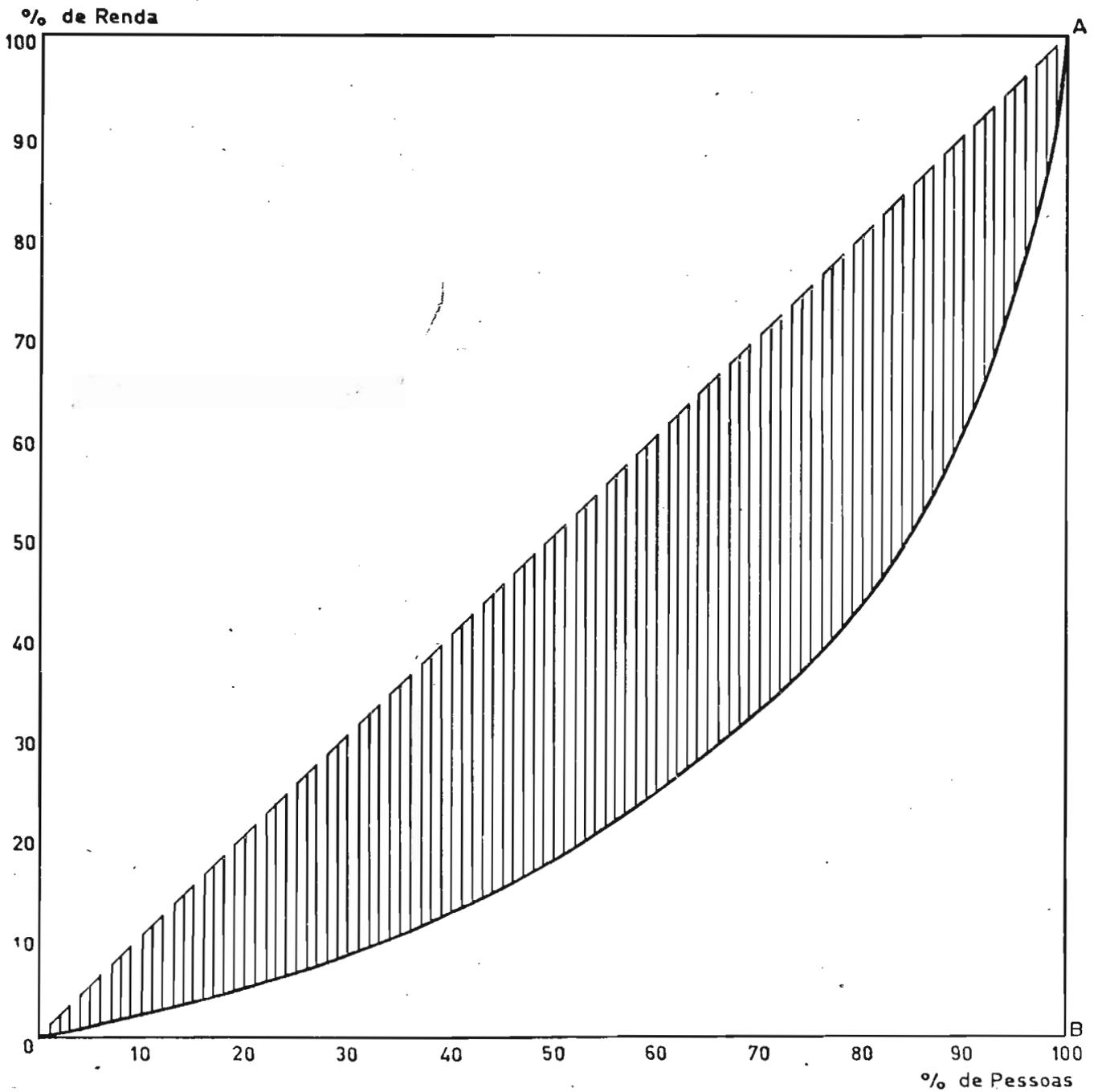
Distribuição da População, Segundo a Capacidade Produtiva, Meio Urbano — 1970 (Total da População Amostrada = 100)

Grupos de Capacidade Produtiva	%
Até 14 anos	42,7
De 15 a 59 anos	54,0
60 anos e mais	3,3

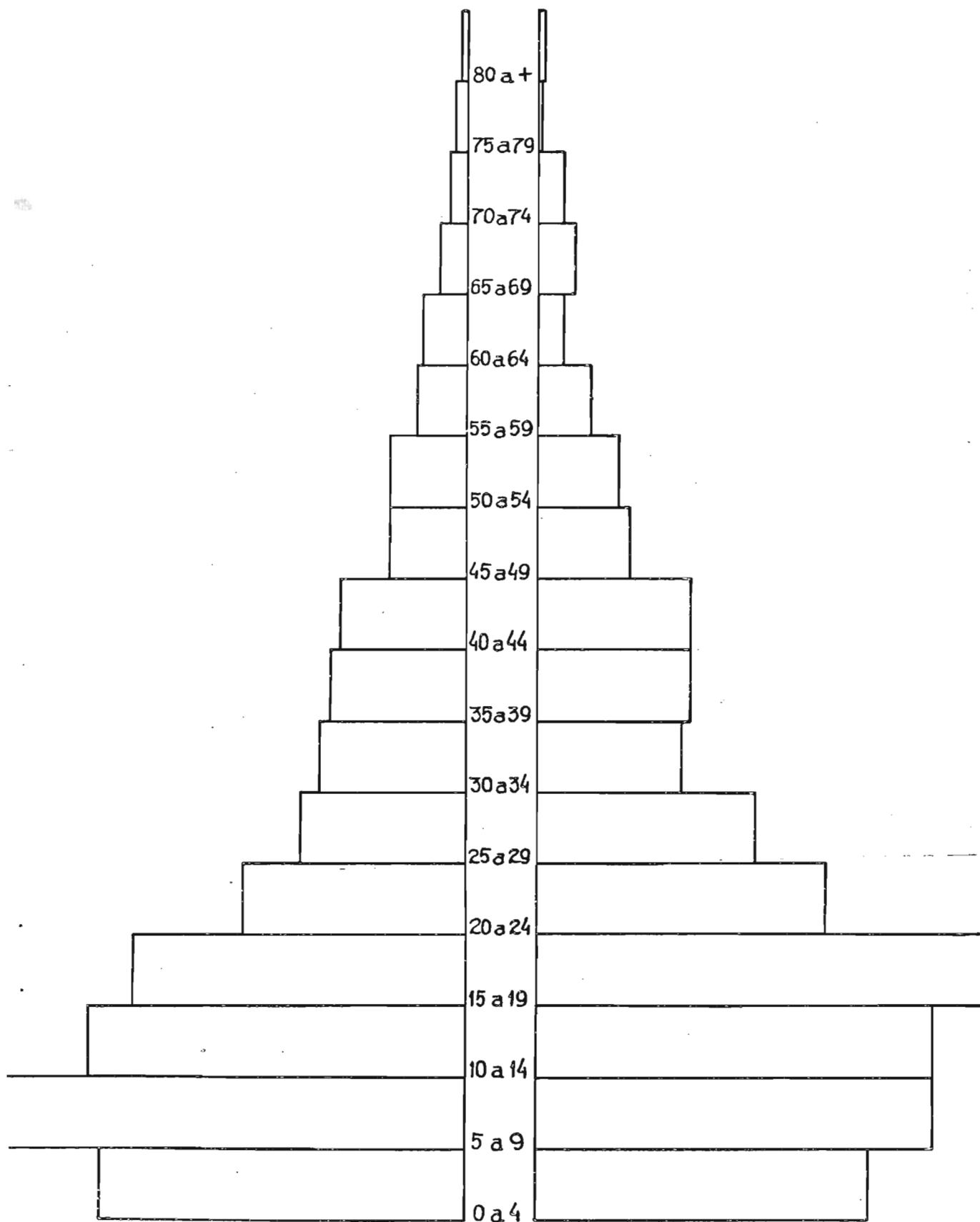
Fonte: Amostra, junho de 1970 (2 153 pessoas).

# MONTES CLAROS DISTRIBUIÇÃO DA RENDA

- CURVA DE LORENZ - MEIO URBANO, 1970



MONTES CLAROS, JUNHO DE 1970  
PIRÂMIDE DAS IDADES



**QUADRO 6**

**Características das Residências, Meio Urbano, 1970 (% em relação ao número total de residências 280)**

Características das Residências	N.º de Residências	%
<b>Condição de ocupação:</b>		
própria	202	72,0
alugada	68	24,0
cedida	10	4,0
<b>Tipo de residência:</b>		
casa	223	79,0
barracão	55	19,0
cômodo isolado	2	2,0
<b>Equipamento</b>		
rádio	223	80,0
geladeira	120	43,0
televisão	62	22,1
enceradeira	85	31,0
aspirador de pó	4	0,2
liquidificador	134	48,0
chuveiro elétrico	95	34,0
automóvel	57	21,0
fogão a gás	209	75,0
máquina de costura	212	76,0
radiola	66	24,0
ferro elétrico	197	71,0
aquecedor	9	0,4
piano	9	0,4
fogão elétrico	2	0,1
máquina de lavar roupa	17	0,6

Fonte: Amostra, junho de 1970 (280 residências, 1 976 pessoas).

**D. PROCEDÊNCIA DO CHEFE DA FAMÍLIA**

Outra indagação que foi respondida pela pesquisa é de onde o chefe da família é natural. 18% dos chefes de família são oriundos do meio urbano de Montes Claros; 11,8% do meio rural deste município. Quanto aos restantes, são oriundos de outros municípios de Minas Gerais e de outros estados da Federação, como está discriminado no quadro 7. É interessante notar-se a predominância da origem urbana sobre a rural.

**QUADRO 7**

**Procedência do Chefe da Família, Meio Urbano, 1970 (% em Relação a 280 Chefes de Famílias)**

Procedência do Chefe da Família		N.º	%
	Meio urbano	186	66,4
	Meio rural	87	31,1
	Não especificado	7	2,5
Montes Claros:	Meio urbano	50	17,9
	Meio rural	33	11,8
Estado de Minas Gerais, exceto Montes Claros:	Meio urbano	108	38,6
	Meio rural	51	18,2
Estados do Nordeste:	Meio urbano	17	6,0
	Meio rural	3	1,1
Outros Estados da Federação:	Meio urbano	11	3,9
	Meio rural	—	—
Não especificados:		7	2,5

Fonte: Amostra, junho de 1970 (280 residências, 1 976 pessoas).

### E. ALGUMAS DESPESAS COM O DOMICILIO

Entre as despesas relacionadas, a principal é aluguel. Outra categoria de despesa, em algumas classes de renda, importante, é prestação paga por cota de aquisição de domicílio. A influência da renda sobre o montante médio de despesa é grande, como se pode notar no quadro 8.

#### QUADRO 8

Algumas Despesas Mensais com o Domicílio, Segundo os Níveis de Renda "Per Capita", Mensal, Meio Urbano, 1970  
(Médias em Cr\$ por Classe de Renda)

Classe de Renda	Aluguel	Prestação	Luz Elétrica	Gás	Lenha	Chuveiro	Água	Telefone
10,00 — 20,00	21,00	—	13,10	12,40	10,09	4,61	4,97	—
20,50 — 32,00	54,00	—	8,49	11,30	12,30	3,34	4,99	—
32,50 — 38,00	57,85	—	8,42	12,40	14,83	3,14	4,48	—
38,50 — 44,00	66,16	—	11,60	12,94	13,15	3,80	5,28	7,50
44,50 — 52,00	59,00	—	12,92	13,51	12,41	6,75	6,03	10,80
52,50 — 63,00	70,00	—	7,04	13,99	6,28	2,80	5,56	—
63,50 — 75,00	100,00	65,20	17,83	12,70	15,40	8,85	5,58	14,18
75,50 — 82,00	83,33	—	13,36	15,01	12,71	3,40	6,84	10,00
82,50 — 100,00	83,33	100,90	16,71	13,92	10,33	3,35	6,08	10,00
100,50 — 138,00	170,00	285,00	22,90	15,17	11,55	1,50	7,43	23,26
138,50 — 174,00	100,00	121,00	22,12	14,38	12,00	1,45	7,48	34,90
174,50 — 250,00	177,14	—	25,16	16,29	5,00	—	7,69	15,78
250,50 — 375,00	222,50	120,00	27,56	16,50	7,33	—	6,64	18,24
375,50 — 1 250,00	273,33	—	29,97	17,36	12,66	—	8,02	34,19

Fonte: Amostra, junho de 1970 (280 domicílios, 1 976 pessoas). As médias foram calculadas em relação ao número de pessoas que fizeram a despesa.

### F. CURVA DE LORENZ

Os dados que deram origem à curva abaixo estão no quadro 9. O índice de Lorenz resultou igual a 0,500 (área achureada medida por planímetro). Conforme dados da Fundação Getúlio Vargas (FGV, 1970), os índices de Lorenz para Belo Horizonte e cidades do interior eram, respectivamente, 0,366 (medido em 1962/63) e 0,417 (medido em 1961/62).

#### QUADRO 9

Relação entre a Porcentagem da Renda Total e a Porcentagem do Número Total de Pessoas. Dados Acumulados. Meio Urbano, 1970

% da Renda Total (Y)	% do Número Total de Pessoas (X)
9,88	32,88
19,68	53,17
29,44	65,40
39,16	76,50
49,01	84,00
58,51	89,09
68,69	93,20
78,53	95,93
88,84	98,60
100,00	100,00

Fonte: Amostra, junho de 1970 (280 domicílios, 1 976 pessoas).

A fim de obter uma estimativa alternativa do índice de concentração de Lorenz, ajustou-se aos dados do quadro 9 a equação:

$$\frac{Y}{100} = \left( \frac{x}{200 - x} \right)^a$$

O coeficiente  $a$  resultou igual a 1,3524 ( $R^2 = 0,9537$ ). Através de integração numérica, obteve-se um índice de concentração de Lorenz igual a 0,443 que se compara melhor com os índices anteriormente citados.

## G. OCUPAÇÃO DO CHEFE DE FAMÍLIA

A tabulação feita possibilitou determinar a ocupação principal dos chefes de família. Predominaram os chefes que trabalham por conta própria, os funcionários públicos (incluindo-se nesta categoria os funcionários da Rede Ferroviária Federal) e operários. Também é relativamente grande o número de comerciários.

### QUADRO 10

#### Ocupação Principal do Chefe de Família, Meio Urbano, 1970

Ocupações	N.º	%
Trabalho por conta própria	93	33,2
Comerciários	16	5,7
Funcionários públicos (incluindo R.F.F.)	42	15,0
Operários	45	16,1
Serviços domésticos	22	7,9
Desempregados	11	3,9
Aposentados	7	2,5
Fôrças Armadas	3	1,1
Outros	41	14,6
Total	280	100,0

Fonte: Amostra, junho de 1970 (280 domicílios, 1 976 pessoas).

## CAPÍTULO IV

### CONSUMO ALIMENTAR EM MONTES CLAROS

Este capítulo se dividirá em duas seções: função consumo e balanço alimentar.

A primeira seção descreverá a equação que melhor aderiu aos dados, sob o ponto de vista de se relacionar o consumo (por adulto-equivalente) com a renda (por adultos-equivalentes) e fornecerá os coeficientes de elasticidade-renda, calculados com base nesta equação.

Na seção — balanço alimentar —, procurar-se-á confrontar os dados de consumo nas diversas classes de renda com padrões mínimos de consumo.

#### A. FUNÇÃO CONSUMO

No capítulo I (Introdução) discutiram-se os modelos conceitual e estatístico adequados a este tipo de análise. Chegou-se à conclusão que se deveria experimentar quatro equações:

$$Y = a + \frac{b}{X} \quad (1)$$

$$Y = A \frac{B + \log X}{C + \log X} \quad (2)$$

$$Y = a + b \log X \quad (3)$$

Coefficiente de elasticidade-renda negativo, mas praticamente nulo; tal resultado é uniforme para todas as classes de renda, indicando que um aumento da renda "per capita" praticamente não influencia o consumo de arroz.

- feijão  
Elasticidade-renda negativa; decrescente.
- b) farinhas e féculas
  - farinha de trigo  
Elasticidade-renda elevada nas classes de renda mais baixa; decrescente, mas sempre positiva.
  - farinha de mandioca  
Elasticidade-renda negativa; praticamente nula.
  - polvilho  
Elasticidade-renda elevada nas classes de renda mais baixa; decrescente, mas sempre positiva.
  - côco  
Elasticidade-renda elevada nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.
  - Maizena  
Elasticidade-renda alta nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.
- c. Produtos de farinha  
Estão entre estes produtos:
  - pão  
Elasticidade-renda elevada nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.
  - bolachas e biscoitos  
Elasticidade-renda muito elevada nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.
  - farinha infantil  
Elasticidade-renda alta nas primeiras classes de renda; decrescente, positiva, à exceção da primeira classe de renda.
- d. produtos de cacau  
Elasticidade-renda estimada apenas para o grupo, balas, bombons e sorvetes; muito elevada nas classes de renda mais baixa; positiva e decrescente.
- e. raízes e tubérculos
  - batata-doce  
Elasticidade-renda alta nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.
  - batata-inglesa  
Resultado semelhante à batata-doce; porém com tendência decrescente mais acentuada.
  - cará e inhame  
Elasticidade-renda relativamente alta nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.\*
  - mandioca ou aipim  
Elasticidade-renda positiva e rapidamente decrescente.
- f. carnes, peixes e enlatados  
Como era de esperar-se, elasticidade-renda elevada nas primeiras classes de renda, positiva e decrescente para todos os produtos pertencentes a estes grupos. Entretanto, constituem exceções a carne de peixe e fígado fresco com elasticidade-renda muito baixa, praticamente nula; as elasticidades-renda para a carne verde de boi e de sol não são muito altas, mas positivas e relativamente estáveis para as várias classes de renda. Aves, carne de porco, sardinha enlatada e lingüiça com elasticidades-renda elevadas, positivas e decrescentes. Já enlatados têm uma elasticidade-renda elevada, mas com sinal oscilante; negativo para as primeiras classes de renda e positivo para as demais.
- g. óleos e gorduras
  - banha  
Elasticidade-renda negativa, mas praticamente nula.
  - toucinho  
Mesmo comportamento que o da banha, aliás como era esperado.
  - óleo e gordura vegetal  
Elasticidade-renda mais elevada nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.
  - manteiga  
Elasticidade-renda alta nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.
- h. laticínios e ovos
  - leite para consumo "in natura"  
Elasticidade-renda bastante elevada nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.

\* Primeira (classe de renda) = mais baixa

- ovos  
Elasticidade-renda bastante elevada nas primeiras classes de renda; positiva e decrescente.

i. legumes e verduras

O coeficiente de elasticidade-renda foi calculado para abóbora, alface, cebola, chuchu, coentro, couve, maxixe, pepino, quiabo, repolho, tomate e pimentão, resultando bastante elevado nas primeiras classes de renda, mas positivo e decrescente; além destes produtos, cenoura amarela e vermelha tiveram os coeficientes de elasticidade-renda também calculados; resultaram bastante elevados nas primeiras classes de renda, mas com sinal oscilante, passando de negativo para positivo à medida que a renda cresce.

j. frutas frescas

Observaram-se coeficientes de elasticidade-renda elevados para os componentes deste grupo.

- abacaxi, maçã e tangerina — coeficientes negativos para as primeiras classes de renda e positivos para as demais.

l. açúcar, café e doces

- açúcar

Elasticidade-renda positiva, mas praticamente nula.

- café

Elasticidade-renda positiva, relativamente baixa, mas estável à medida que a renda varia.

- doces industrializados

Elasticidade-renda bastante elevada nas primeiras classes de renda; positiva em todas elas, à exceção da primeira; decrescente.

### 3. Implicações dos Resultados

É costumeiro alegar-se que a demanda por produtos agrícolas é inelástica em relação à renda. Como consequência disto, admite-se que um aumento da produtividade da agricultura que se traduza em preços mais baixos dos alimentos (que equivale a um aumento de renda real) não terá a capacidade de influenciar a demanda por estes produtos via efeito-renda. Da mesma forma, alega-se que um aumento da renda real "per capita" do meio urbano terá influência insignificante na demanda por produtos agrícolas.

Os resultados obtidos para Montes Claros não confirmam essa tese, a não ser para os produtos tradicionais como arroz, feijão, banha, toucinho e alguns outros. Para os demais produtos observaram-se elasticidades-renda bastante altas para primeiras (mais baixas) classes de renda, mostrando-se que o efeito-renda pode ser operativo para essas classes em relação a estes produtos. No que respeita às classes de renda mais altas, as elasticidades-renda, não obstante menores que 1, não foram tão pequenas, a ponto de se desprezarem as implicações que o aumento da renda real "per capita" possa ter sobre a demanda por alimentos.

## B. BALANÇO ALIMENTAR

É importante observar que os dados que servem de base a esta análise não são os mais apropriados. Referem-se ao consumo de uma semana e foram colhidos no período de 2 a 17 de junho de 1970. É claro que o consumo varia com a época do ano e, portanto, dados de um período como o da pesquisa não podem ter a pretensão de representar as médias anuais.

Entretanto, a análise do balanço alimentar, mesmo nestas circunstâncias, é relevante, porque pode aferir a situação relativa das diversas classes de renda no que tange ao consumo de gêneros alimentícios. Além do mais, determinar-se-ão, com certa exatidão, os números absolutos para o período a que os dados se referem.

Para a análise do balanço alimentar, julgou-se conveniente estratificar as famílias em apenas 7 classes de renda.

Os dados dizem respeito ao consumo de 280 famílias, que englobaram 1 176 pessoas, entre membros da família e outras pessoas, para efeitos da análise do consumo alimentar. É importante salientar, outrossim, que essas famílias são representativas da população que dispõe de residência para morar (própria, alugada, ou cedida gratuitamente), não englobando os mendigos que dormem sob as marquises. O método de coleta de dados consistiu em preencher-se o questionário com as informações dadas pelas famílias da amostra, no que se refere ao consumo semanal. Conseqüentemente, não houve pesagem de alimentos.

A fim de avaliar a necessidade de calorias e proteínas, classificaram-se as famílias de cada classe de renda em faixas etárias, conforme é indicado pela tabela (Food and Nutrition Board — USA). Reduziram-se os dados a uma base "per capita" e por semana (não se trata de adultos equivalentes, como na parte.A) Dessa forma, não se repetirá a expressão "per capita" e por semana ao se relatarem os resultados, os quais serão apresentados por grupos de alimentos.

## 1. Estudo da Alimentação

### a. Cereais e derivados

Os cereais e derivados contribuem com a taxa de 35% do valor calórico das rações consumidas. Estão representados principalmente pelo "arroz polido", com um "per capita" semanal médio de 0,886g.

Dos produtos derivados do trigo, sobressai o consumo do pão com 0,608g. Observa-se que este se eleva de 0,322 para 0,929g, quando a renda varia da classe mais baixa para a mais alta. O uso de biscoitos e bolachas não é freqüente. Malzena, farinha infantil e aveia são consumidas em pequenas quantidades.

### b. Raízes feculentas e amidos

No grupo de raízes feculentas e amidos, destaca-se a farinha de mandioca, cujo consumo apresenta média de 0,255g, predominando seu uso nas classes de renda mais baixa. Nas classes de renda mais elevada, o consumo mais importante passa a ser o da batata-inglesa. Este varia de 113 a 0,322g por semana.

Inhame, polvilho e farinha de milho são consumidos por 31% das famílias, e em pequenas quantidades.

### c. Produtos doces

Dos edulcorantes, o açúcar cristal lidera o consumo. Todas as famílias o utilizam, resultando num consumo de 0,772g; este se eleva sensivelmente, segundo o nível econômico das famílias. O consumo de rapadura é generalizado em todas as classes de renda, mas a quantidade consumida é muito pequena.

Os doces e sucos industrializados são usados na dieta em quantidades insignificantes. O mel aparece no consumo de apenas 5% das famílias.

### d. Sementes secas, leguminosas e oleaginosas

O feijão figura na dieta diária de todas as famílias, com a média de 0,490g. É consumido em menores quantidades pelas famílias abastadas e em maiores pelas famílias das classes mais pobres.

### e. Verduras

Vários tipos de verduras são consumidos. Entretanto, o consumo é mais generalizado nas classes de renda alta, sendo insignificante nas classes de renda baixa. O consumo médio encontrado foi de 0,285g.

Dentre as verduras comumente encontradas, alcança a maior taxa de consumo o tomate, que está na dieta de 90% das famílias, seguindo-se a abóbora e o chuchu, em 70% das famílias.

Entre os folhosos, predomina o consumo de alface e couve.

### f. Frutas

Como o consumo de frutas é função da época de produção, não se poderia esperar que uma grande variedade de frutas fosse consumida no período da pesquisa.

Banana é consumida por 94% das famílias, numa média de 0,172g. O consumo de frutas cítricas é pouco significativo, mesmo nas classes de renda mais alta.

### g. Carnes e derivados

O consumo de carnes, incluindo vísceras, atingiu uma média de 0,764g. A mais consumida é a de boi, tanto a fresca quanto a de sol, com uma média de 0,538g. Segue-se-lhe a carne de galinha com 0,217g. O consumo de vísceras, carne de porco e de derivados não é muito significativo na dieta.

Habitualmente, não se faz uso da carne de carneiro e cabrito. Em apenas 2% das famílias foi encontrado o consumo da carne destes animais.

De um modo geral, o consumo de carnes cresce sensivelmente com o nível de renda. Nas classes de renda mais baixa o consumo de carne é muito deficiente.

O consumo de peixe é pouco freqüente. Apenas 32% das famílias estudadas o consomem. A média é de 0,024g, que pouco representa do ponto de vista alimentar.

### h. Ovos

O ovo de galinha, com um consumo médio de 0,83g, esta na dieta de 86% das famílias. Nas classes de renda mais baixa, o seu consumo é muito deficiente, na base de um ovo por semana, por pessoa.

#### i. Leite e derivados

O leite de vaca apresenta o consumo médio de 0,714g. A média de consumo é mais elevada nas classes mais abastadas; nas classes de renda mais baixa, a média de consumo é muito pequena, muito aquém das reais necessidades.

Como produtos lácteos consumidos, encontram-se: queijo tipo "Minas" e requeijão. A média de consumo é mais elevada nas famílias de melhor nível econômico, sendo insignificante nas classes de baixo nível econômico.

#### j. Gorduras

Foram bastante variados os tipos de gorduras consumidos. Predomina o óleo e gordura vegetal, cujo consumo é verificado em todas as classes de renda. O consumo médio de gordura variou entre 0,201g (na classe mais baixa) e 0,435g (na classe de poder aquisitivo mais elevado). A manteiga figurou na dieta de todas as classes com 61% das famílias utilizando-a. O consumo médio é de 0,55g.

#### l. Diversos

O café é parte do hábito geral de consumo com uma média de 0,50g.

Nas classes de renda de maior poder econômico, observou-se o consumo de balas, bombons e sorvetes. Em vista da falta de controle do consumo desses produtos por parte da família, não se pode avaliar sua contribuição calórica na dieta. Dessa forma, o valor calórico e protéico da dieta das famílias mais abastadas deve estar subestimado.

### 2. Valor Nutritivo da Dieta

A tabela de GUILHERME FRANCO (FRANCO, 3.<sup>a</sup> edição) foi utilizada para avaliação da composição química dos alimentos consumidos. Estes foram analisados crus, depois de ter sido feita a correção de peso. Refere-se, portanto, ao peso bruto dos alimentos consumidos na semana. Os dados foram transformados para uma base "per capita" diária.

#### a. Consumo de calorias e proteínas

##### • calorias

O consumo médio é de 2 774 calorias, que é insatisfatório, considerando-se as necessidades mínimas das 280 famílias. As classes de renda mais baixa estão aquém das necessidades mínimas; já as de renda mais alta ultrapassam a adequação ideal, até em 19%. A adequação é de 97%.

Constatou-se que 11,6% das calorias vêm de protídios, 16,5% de lipídios e 71,9% de glicídios. Essa dieta é hiperglicídica. Mesmo as famílias mais abastadas não têm uma dieta adequada.

Cereais e derivados são os alimentos que contribuem com a maior parcela das calorias consumidas, em torno de 33,6%. No grupo dos cereais e derivados, destaca-se o consumo de arroz e pão. Açúcar cristal é o principal fornecedor de calorias. Doces e gorduras são também importantes como fonte de calorias. Predomina o consumo de gorduras animais e com maior relevo nas classes de renda mais baixa.

As calorias oriundas das leguminosas e raízes feculentas alcançaram pequena significação a contribuição de carnes, leite e derivados, ovos, peixes e frutas como fonte de calorias é praticamente desprezível.

##### • proteínas

O consumo médio é de 68g, sendo 42% de origem animal. Nas classes de renda mais baixa registrou-se um consumo de proteínas bem baixo, na primeira classe de renda (mais baixa) o consumo médio foi de apenas 49,76g.

A adequação média é de 88%. As primeiras classes de renda estiveram aquém da adequação ideal; as demais ultrapassaram esse nível ideal. As principais fontes de proteínas são cereais e leguminosas, resultando isto numa dieta pobre em protídios de alto valor biológico.

#### b. Adequação da dieta nas diversas classes de renda "per capita"

##### • classe de renda de Cr\$ 10,00 a 32,00

Nela se encontra o maior número de pessoas por família: 7,9 unidades consumidoras. O consumo médio é de 0,638g, que equivale a 1 884 calorias, com uma adequação de 77%.

Consumiram-se 49,8g de protídios, sendo apenas 16% de origem animal, com uma adequação de 78%.

• classe de renda de Cr\$ 32,50 a Cr\$ 44,00

O consumo médio resultou igual a 2 418 calorias, sendo a adequação de 92%. Glicídios contribuíram com 75% das calorias consumidas e lipídios, com 16%.

A adequação do consumo de protídios atingiu 97%, mas as proteínas de origem animal contribuíram apenas com 29% das proteínas consumidas.

• classe de renda de Cr\$ 44,50 a Cr\$ 63,00

A adequação das calorias é de 97%; glicídios contribuíram com 73% das calorias consumidas.

A adequação do consumo de protídios resultou igual a 100% (atingiu o nível ideal), sendo, contudo, os cereais e leguminosas as principais fontes protéicas. Não foi ainda atingido o nível de 50% de proteínas de origem animal, nível este considerado ideal.

• classe de renda de Cr\$ 63,50 a Cr\$ 82,00

Dieta satisfatória, tanto em relação a protídios como calorias. Entretanto, o consumo de lipídios é baixo, contribuindo apenas com 17,9% das calorias ingeridas.

• classe de renda de Cr\$ 82,50 a Cr\$ 138,00

A adequação de calorias atingiu 106%, satisfazendo as quantidades recomendadas. As calorias originam-se de:

- glicídios 68,7%
- protídios 13,3%
- lipídios 18,0%

Os protídios de origem animal se encontram em equilíbrio com os de origem vegetal.

• classe de renda de Cr\$ 138,50 a Cr\$ 250,00

A dieta desta classe de renda é a que mais próxima está dos requisitos ideais. A adequação das calorias é de 117% e a das proteínas de 130%. As calorias oriundas dos protídios atingem o nível ideal; entretanto, o consumo de glicídios é exagerado, sendo deficiente o de lipídios.

• classe de renda de Cr\$ 250,50 a Cr\$ 1 250,00

Dieta bastante semelhante às das duas últimas classes de renda. Valor calórico e protéico excelente. Entretanto, o consumo de lipídios é deficiente, o que não permite considerar-se a dieta como ideal.

c. Observações finais

Outra maneira de analisar os dados é em termo da porcentagem de famílias que atingiram os níveis ideais de consumo de calorias e proteínas.

• calorias

O consumo de calorias é insatisfatório em 48% das famílias; já as famílias mais abastadas ultrapassam os níveis ideais.

• protídios

Apenas 16% das famílias não atingiram a adequação mínima. Entretanto, verificou-se que 42% das famílias não consomem quantidades adequadas de proteínas de origem animal.

QUADRO 11

Resultados Estatísticos da Estimação do Modelo

PRODUTOS	Y = a + b log x			Y = a + $\frac{b}{x}$			P = a + b log x			Equação esco- lhida
	r	b	a	r	b	a	r	b	a	
	Arroz	0,51	8,57	26,53	-0,60	-4569,49	58,02	0,84	0,31	
Aves	0,92	38,72	-81,29	-0,82	-15617,75	55,70	0,67	0,48	2,11	2,3
Carne de boi	0,84	78,59	-132,97	-0,81	-34508,93	148,04	0,86	0,70	0,92	2,3
Carne de porco	0,87	23,99	-60,47	-0,72	-8952,01	23,64	0,63	0,43	1,71	2,3
Farinha mandioca	-0,43	-2,98	20,52	0,31	975,31	10,20	0,43	0,17	0,07	Nenhuma
Feijão	-0,67	-7,48	57,69	0,80	4027,44	30,17	0,53	0,07	0,72	2,3
Peixe fresco	0,39	4,60	-5,02	-0,54	-2896,92	12,34	0,74	1,27	-1,28	2,3
Queijo e Requeijão	0,95	28,04	-70,74	-0,80	-10597,72	27,71	0,68	0,35	0,75	2,3
Abacate	0,33	3,03	-2,79	-0,41	-1724,20	8,45				2
Abacaxi	0,75	3,11	-6,54	-0,72	-1876,18	4,93				2
Abóbora	0,41	3,18	-2,63	-0,71	-2511,50	9,92				2
Alfaca	0,25	1,24	2,03	-0,57	-1263,37	7,21				2
Alho	0,11	0,27	2,73	-0,25	-273,33	3,86				Nenhuma
Batata-doce	0,59	3,02	-4,02	-0,77	-1763,82	7,23				2
Batata inglesa	0,82	8,44	-11,97	-0,75	-3504,68	17,98				2
Cará-inhame	0,32	0,90	-0,53	-0,40	-485,39	2,77				2
Cebola	0,61	2,30	-1,35	-0,71	-1208,21	7,10				2
Cenoura-vermelha	0,82	6,98	-18,69	-0,73	-3899,33	6,80				1
Chuchu	0,54	4,89	-6,61	-0,58	-2361,90	11,11				2
Coentro	0,55	0,96	-1,24	-0,60	-473,50	2,24				2
Couve	0,40	1,09	-1,53	-0,67	-826,80	2,72				2
Doces industrializ.	0,88	21,41	-53,33	-0,78	-8566,29	22,35				2
Fígado fresco	0,31	4,15	-6,54	-0,35	-3006,17	9,22				Nenhuma
Farinha infantil	0,23	2,27	-2,98	-0,39	-2370,32	6,28				2
Farinha de trigo	0,78	8,04	-15,31	-0,87	-4020,66	13,95				2
Laranja	0,92	22,78	-49,19	-0,79	-8889,04	31,11				1
Lingüiça	0,82	13,25	-30,53	-0,77	-5625,20	16,64				2
Maçã	0,74	10,23	-25,30	-0,78	-7566,65	13,39				2
Macarrão	0,02	0,13	15,35	-0,26	-931,69	16,73				Nenhuma
Maizena	0,84	7,23	-17,60	-0,78	-3006,57	8,08				2
Mandioca	0,48	3,12	-4,68	-0,48	-1419,54	6,53				2
Manteiga	0,90	18,47	-42,71	-0,87	-8078,24	23,32				2
Maxixe	0,46	1,59	-2,17	-0,61	-958,04	3,77				2
Pão	0,71	32,94	-48,24	-0,75	-15828,70	70,98				2
Polvilho	0,71	4,37	-9,18	-0,77	-2980,07	7,26				2
Pepino	0,24	0,87	-0,98	-0,34	-568,46	2,33				2
Quiabo	0,55	3,89	-5,15	-0,70	-2228,75	9,32				2
Rapadura	0,04	0,28	2,37	-0,17	-513,25	3,80				2
Repólho	0,46	1,32	-2,20	-0,55	-720,78	2,67				2
Sardinha enlatada	0,43	1,22	-2,26	-0,48	-616,77	2,19				2
Tomate	0,79	9,20	-15,33	-0,85	-4433,65	17,97				2
Toucinho	-0,21	-3,23	25,50	-0,02	-116,79	15,78				2
Açúcar cristal + ref.	0,51	5,91	18,65	-0,44	-2331,33	39,51				1
Balas + Bombons + Sorv.	0,79	8,92	-20,15	-0,65	-3189,25	10,82				1
Banana	0,85	13,27	-25,55	-0,80	-5578,13	21,62				1
Banha	-0,31	-7,57	46,19	0,24	2605,26	19,89				1
Bolachas + Biscoit.	0,90	35,16	-91,29	-0,72	-12808,18	31,99				1
Café em pó	0,94	6,63	-4,95	-0,81	-2581,12	18,41				1
Carne de sol	0,71	19,63	-31,69	-0,62	-7772,21	37,60				1
Cenoura-amarela	0,77	6,75	-19,53	-0,53	-2888,65	4,43				1
Côco	0,74	3,29	-7,73	-0,58	-1151,41	3,77				1
Enlatados	0,80	53,10	-160,01	-0,60	-31946,35	34,58				1
Fubá	-0,09	-0,22	4,26	0,06	63,17	3,51				Nenhuma
Leite natural	0,88	27,95	-62,43	-0,78	-11129,61	36,32				1
Leite em pó	-0,18	-1,33	7,67	0,05	162,40	3,40				Nenhuma
Limão	0,17	3,08	-2,00	-0,08	-647,96	8,25				Nenhuma
Mamão	0,87	5,37	-13,11	-0,74	-2043,94	5,78				1
Óleo e gord. veget.	0,85	26,67	-56,57	-0,79	-11126,86	38,17				1
Ovos	0,96	25,23	-50,61	-0,84	-10008,46	38,47				1
Pimentão	0,81	4,17	-8,88	-0,73	-1682,26	5,88				1
Tangerina	0,92	12,98	-36,39	-0,75	-6734,51	10,57				1

## QUADRO 12

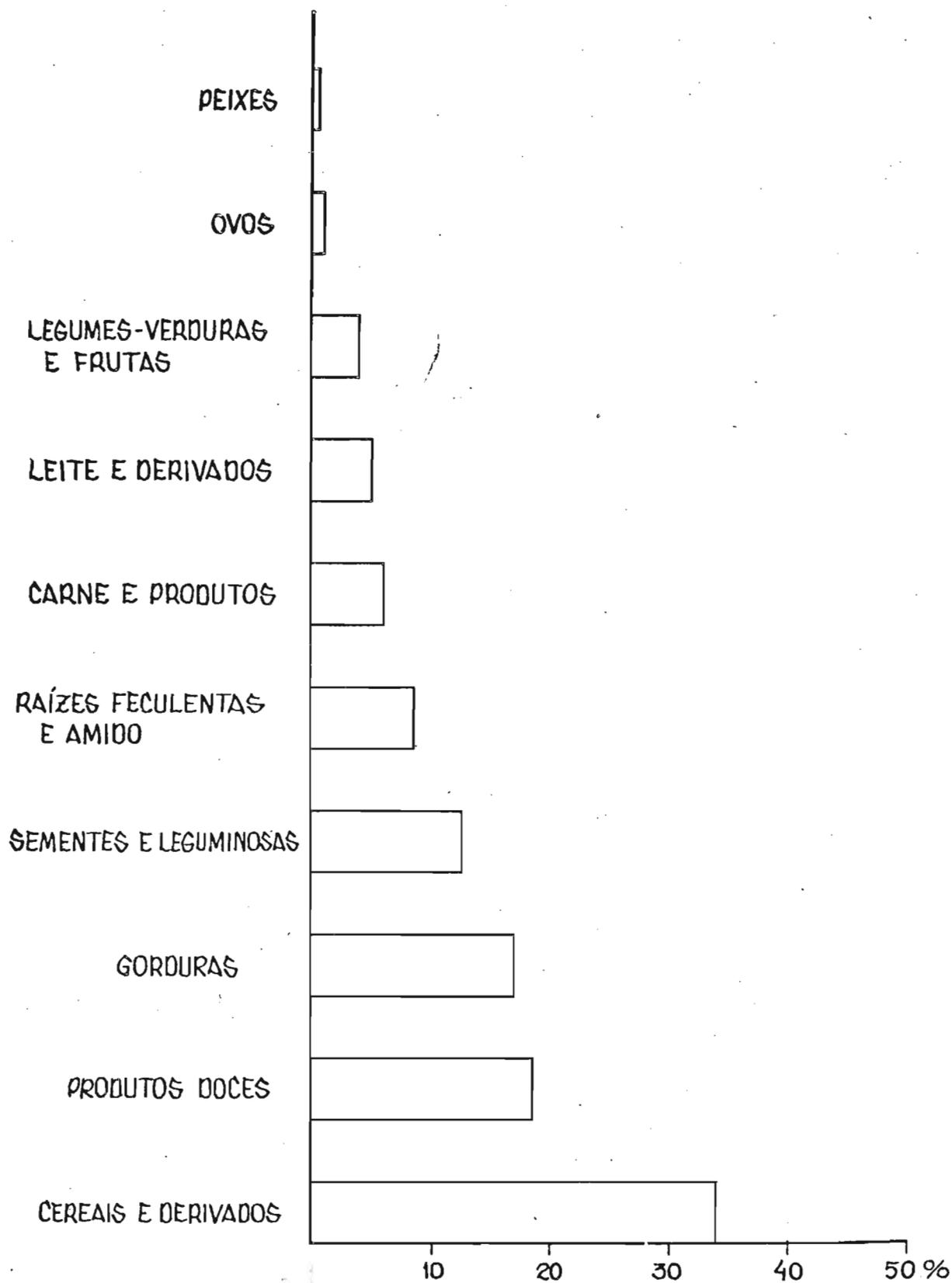
### Resultado Estatístico da Estimação do Modelo

PRODUTOS	$Y = a + bZ + cZ^2; Z = \frac{X}{10^5}$				
	a	b	c	r	Equação escolhida
Abacate	5,56	0,73	-0,04	0,24	Não
Alho	3,23	0,37	-0,05	0,26	Não
Banha	29,01	-5,52	0,54	0,37	Sim
Cará-inhame	2,04	0,15	-0,01	0,23	Não
Farinha infantil	2,50	1,54	-0,17	0,24	Não
Farinha de mandioca	12,60	-0,81	0,02	0,50	Sim
Figado fresco	2,17	3,81	-0,40	0,44	Sim
Fubá	3,80	-0,21	0,02	0,12	Não
Limão	6,99	-0,21	0,12	0,27	Não
Leite em pó	4,01	-0,20	-0,02	0,26	Não
Macarrão	15,26	0,76	-0,12	0,28	Não
Mandioca	2,91	1,78	-0,17	0,48	Não
Pepino	1,21	0,46	-0,05	0,20	Não
Sardinha enlatada	0,43	1,03	-0,11	0,55	Sim
Toucinho	17,53	-1,31	0,06	0,31	Sim



Uma feira livre no sábado - A feira livre existe, segundo nos informaram, pela incapacidade do mercado. Os produtos são colocados no chão, prejudicando o trânsito, comprometendo a boa higiene e a comodidade do consumidor.

# ORIGEM DAS CALORIAS NA DIETA DAS FAMÍLIAS MONTES CLAROS - JUNHO DE 1970



QUADRO 14

COEFICIENTES DE ELASTICIDADE, CALCULADOS COM BASE NA EQUAÇÃO:  $Y = a + b \log x$ 

PRODUTOS	RENDA MÉDIA ANUAL (DA CLASSE)														Média apropriada
	299,48	515,70	597,66	670,15	900,45	934,58	1 169,38	1 320,04	1 469,26	1 620,51	1 985,69	2 782,95	4 341,48	8 377,04	
Açúcar c. + refinado	0,077	0,074	0,073	0,073	0,071	0,071	0,070	0,069	0,069	0,068	0,067	0,066	0,064	0,061	0,069
Balas + bombons + sorv.	1,997	0,958	0,839	0,766	0,624	0,610	0,537	0,504	0,478	0,457	0,418	0,366	0,315	0,261	0,508
Banana	0,788	0,552	0,511	0,483	0,422	0,416	0,380	0,364	0,350	0,338	0,317	0,286	0,254	0,217	0,366
Banha	-0,120	-0,128	-0,130	-0,132	-0,138	-0,139	-0,143	-0,146	-0,148	-0,150	-0,155	-0,163	-0,176	-0,199	-0,145
Bolachas + biscoitos	-3,865	3,513	2,313	1,829	1,187	1,137	0,907	0,817	0,751	0,699	0,612	0,508	0,414	0,325	0,828
Café em pó	0,251	0,221	0,214	0,209	0,197	0,195	0,187	0,183	0,179	0,176	0,170	0,161	0,150	0,137	0,184
Carne de sol	0,504	0,396	0,374	0,358	0,324	0,320	0,299	0,288	0,280	0,272	0,258	0,237	0,215	0,188	0,290
Cenoura-amarela	-1,047	-2,428	-3,784	-6,674	6,869	5,475	2,460	1,894	1,575	1,363	1,068	0,785	0,582	0,421	1,957
Cenoura-vermelha	-2,148	12,849	4,436	2,942	1,574	1,487	1,116	0,983	0,889	0,818	0,701	0,567	0,453	0,349	0,999
Côco	3,365	1,190	1,012	0,907	0,715	0,697	0,603	0,562	0,530	0,504	0,457	0,396	0,337	0,276	0,568
Doces industrializ.	-30,480	1,958	1,519	1,294	0,936	0,905	0,752	0,689	0,642	0,604	0,540	0,455	0,379	0,303	0,698
Enlatados	-0,809	-1,443	-1,834	-2,321	-7,383	10,166	7,972	4,048	2,826	2,210	1,526	1,007	0,696	0,477	4,348
Laranja	1,368	0,785	0,703	0,651	0,546	0,535	0,478	0,452	0,431	0,413	0,381	0,338	0,294	0,246	0,455
Leite natural	1,787	0,907	0,800	0,733	0,602	0,589	0,520	0,489	0,465	0,445	0,408	0,359	0,309	0,257	0,494
Mamão	11,588	1,588	1,286	1,121	0,842	0,817	0,691	0,637	0,596	0,563	0,506	0,432	0,362	0,293	0,644
Óleo e gordura vegetal	1,224	0,735	0,663	0,616	0,521	0,511	0,459	0,435	0,415	0,399	0,369	0,328	0,286	0,241	0,438
Ovos	0,924	0,615	0,564	0,530	0,458	0,450	0,409	0,390	0,374	0,361	0,336	0,302	0,266	0,227	0,392
Pimentão	1,248	0,743	0,669	0,622	0,525	0,515	0,462	0,437	0,418	0,401	0,371	0,330	0,288	0,242	0,441
Tangerina	-1,325	-4,731	-15,681	19,740	2,889	2,610	1,647	1,373	1,197	1,071	0,879	0,678	0,521	0,388	1,405

QUADRO 14

COEFICIENTES DE ELASTICIDADE, CALCULADOS COM BASE NA EQUAÇÃO:  $Y = a + b \log x$

PRODUTOS	RENDA MÉDIA ANUAL (DA CLASSE)														Média apropriada
	299,48	515,70	597,66	670,15	900,45	934,58	1 169,38	1 320,04	1 469,26	1 620,51	1 985,69	2 782,95	4 341,48	8 377,04	
Açúcar c. + refinado	0,077	0,074	0,073	0,073	0,071	0,071	0,070	0,069	0,069	0,068	0,067	0,066	0,064	0,061	0,069
Balas + bombons + sorv.	1,997	0,958	0,839	0,766	0,624	0,610	0,537	0,504	0,478	0,457	0,418	0,366	0,315	0,261	0,508
Banana	0,788	0,552	0,511	0,483	0,422	0,416	0,380	0,364	0,350	0,338	0,317	0,286	0,254	0,217	0,366
Banha	-0,120	-0,128	-0,130	-0,132	-0,138	-0,139	-0,143	-0,146	-0,148	-0,150	-0,155	-0,163	-0,176	-0,199	-0,145
Bolachas + biscoitos	-3,865	3,513	2,313	1,829	1,187	1,137	0,907	0,817	0,751	0,699	0,612	0,508	0,414	0,325	0,828
Café em pó	0,251	0,221	0,214	0,209	0,197	0,195	0,187	0,183	0,179	0,176	0,170	0,161	0,150	0,137	0,184
Carne de sol	0,504	0,396	0,374	0,358	0,324	0,320	0,299	0,288	0,280	0,272	0,258	0,237	0,215	0,188	0,290
Cenoura-amarela	-1,047	-2,428	-3,784	-6,674	6,869	5,475	2,460	1,894	1,575	1,363	1,068	0,785	0,582	0,421	1,957
Cenoura-vermelha	-2,148	12,849	4,436	2,942	1,574	1,487	1,116	0,983	0,889	0,818	0,701	0,567	0,453	0,349	0,999
Côco	3,365	1,190	1,012	0,907	0,715	0,697	0,603	0,562	0,530	0,504	0,457	0,396	0,337	0,276	0,568
Doces industrializ.	-30,480	1,958	1,519	1,294	0,936	0,905	0,752	0,689	0,642	0,604	0,540	0,455	0,379	0,303	0,698
Enlatados	-0,809	-1,443	-1,834	-2,321	-7,383	10,166	7,972	4,048	2,826	2,210	1,526	1,007	0,696	0,477	4,348
Laranja	1,368	0,785	0,703	0,651	0,546	0,535	0,478	0,452	0,431	0,413	0,381	0,338	0,294	0,246	0,455
Leite natural	1,787	0,907	0,800	0,733	0,602	0,589	0,520	0,489	0,465	0,445	0,408	0,359	0,309	0,257	0,494
Mamão	11,588	1,588	1,286	1,121	0,842	0,817	0,691	0,637	0,596	0,563	0,506	0,432	0,362	0,293	0,644
Óleo e gordura vegetal	1,224	0,735	0,663	0,616	0,521	0,511	0,459	0,435	0,415	0,399	0,369	0,328	0,286	0,241	0,438
Ovos	0,924	0,615	0,564	0,530	0,458	0,450	0,409	0,390	0,374	0,361	0,336	0,302	0,266	0,227	0,392
Pimentão	1,248	0,743	0,669	0,622	0,525	0,515	0,462	0,437	0,418	0,401	0,371	0,330	0,288	0,242	0,441
Tangerina	-1,325	-4,731	-15,681	19,740	2,889	2,610	1,647	1,373	1,197	1,071	0,879	0,678	0,521	0,388	1,405

QUADRO 15

COEFICIENTES DE ELASTICIDADE, CALCULADOS COM BASE NA EQUAÇÃO:  $Y = a + bz + CZ^2$ ;  $Z = \frac{X}{10^5}$

PRODUTOS	RENDA MÉDIA ANUAL (DA CLASSE)														Média apropriada
	299,48	515,70	597,66	670,15	900,45	934,58	1 169,38	1 320,04	1 469,26	1 620,51	1 985,69	2 782,95	4 341,48	8 377,04	
Banha	-0,006	-0,010	-0,011	-0,013	-0,017	-0,018	-0,022	-0,025	-0,028	-0,031	-0,038	-0,053	-0,082	-0,156	-0,037
Farinha de mandioca	-0,002	-0,003	-0,004	-0,004	-0,006	-0,006	-0,007	-0,008	-0,009	-0,010	-0,013	-0,018	-0,028	-0,054	-0,012
Fígado fresco	0,050	0,082	0,094	0,104	0,134	0,138	0,166	0,183	0,199	0,014	0,249	0,312	0,401	0,518	0,244
Pepino	0,011	0,019	0,022	0,025	0,033	0,034	0,042	0,047	0,052	0,056	0,068	0,091	0,131	0,207	0,066
Sardinha enlatada	0,067	0,110	0,125	0,138	0,176	0,181	0,216	0,236	0,256	0,274	0,313	0,384	0,477	0,586	0,307
Toucinho	-0,002	-0,004	-0,004	-0,005	-0,007	-0,007	-0,009	-0,010	-0,011	-0,012	-0,015	-0,021	-0,032	-0,062	-0,014

QUADRO 16

COEFICIENTE DE ELASTICIDADE, CALCULADOS COM BASE NA EQUAÇÃO:  $Y = \frac{AB + A \log X}{C + \log X}$

PRODUTOS	RENDA MÉDIA ANUAL (DA CLASSE)														Média apropriada
	299,48	515,70	597,66	670,15	900,45	934,58	1 169,38	1 320,04	1 469,26	1 620,51	1 985,69	2 782,95	4 341,48	8 377,04	
Arroz	-0,075	-0,066	-0,064	-0,063	-0,059	-0,058	-0,056	-0,055	-0,053	-0,052	-0,051	-0,047	-0,044	-0,039	-0,055
Aves	1,091	0,648	0,581	0,538	0,449	0,440	0,391	0,368	0,350	0,334	0,306	0,268	0,228	0,186	0,371
Carne de boi	0,438	0,317	0,294	0,277	0,242	0,238	0,216	0,206	0,197	0,190	0,176	0,156	0,135	0,112	0,207
Carne de porco	-10,028	2,192	1,629	1,354	0,937	0,901	0,731	0,662	0,610	0,569	0,498	0,411	0,331	0,254	0,671
Feljão	-0,118	-0,121	-0,122	-0,123	-0,125	-0,126	-0,127	-0,128	-0,129	-0,130	-0,131	-0,134	-0,139	-0,146	-0,130
Pelxe fresco	0,017	0,013	0,012	1,011	0,010	0,009	0,009	0,008	0,008	0,007	0,007	0,006	0,005	0,004	0,008
Queijo e requeijão	-10,055	2,167	1,604	1,330	0,914	0,879	0,709	0,640	0,589	0,548	0,478	0,392	0,313	0,238	0,649

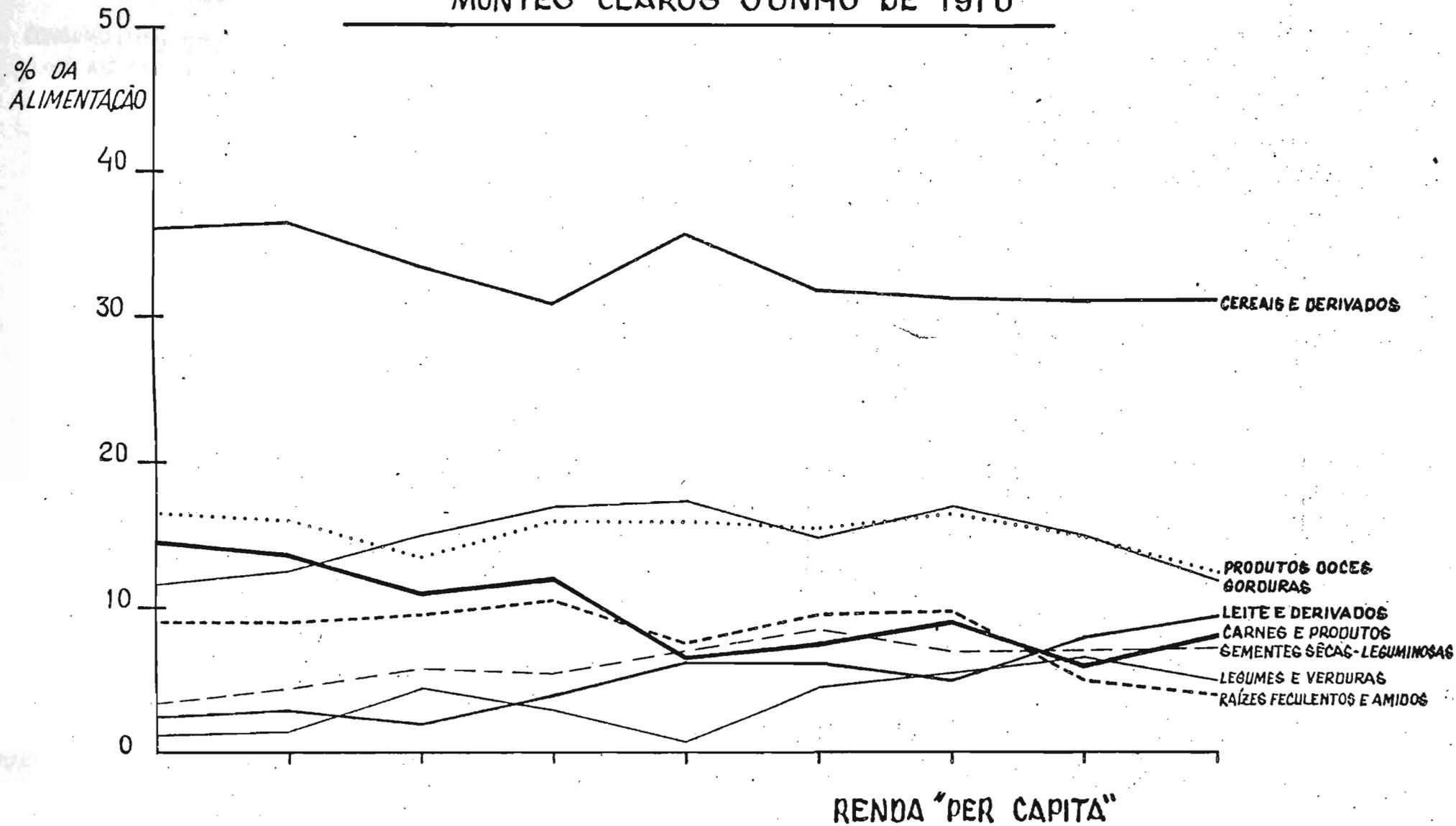
QUADRO 18

Consumo semanal "per capita" de produtos alimentares (em kg), segundo níveis de renda "per capita" mensal, Montes Claros, junho de 1970

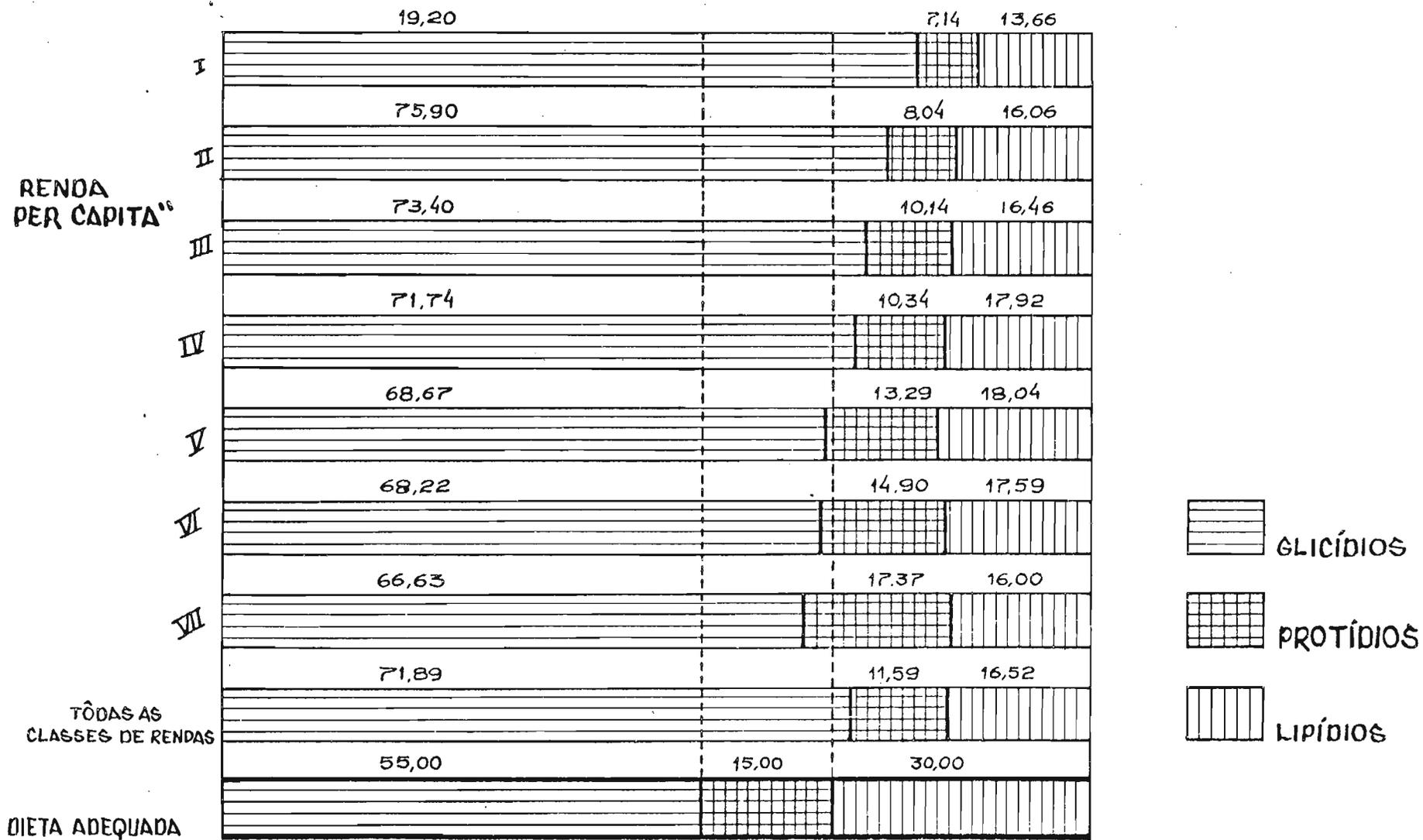
Produtos	Níveis de Renda — "Per Capita" Mensal						
	10,00 a 32,00	32,50 a 44,00	44,50 a 63,00	63,50 a 82,00	82,50 a 138,00	138,50 a 250,00	250,50 a 1 250,00
Repolho	0,004	0,025	0,028	0,019	0,027	0,026	0,030
Chuchu	0,045	0,025	0,051	0,086	0,092	0,079	0,092
Alface	0,040	0,017	0,108	0,060	0,053	0,055	0,047
Alho	0,009	0,017	0,017	0,014	0,012	0,019	0,011
Couve	0,001	0,015	0,024	0,021	0,024	0,026	0,015
Couve-flor	—	—	—	0,009	0,005	0,012	0,019
Pimentão	0,004	0,004	0,014	0,011	0,015	0,019	0,023
Pepino	—	0,009	0,007	0,011	0,016	0,007	0,011
Quiabo	0,032	0,017	0,069	0,094	0,100	0,073	0,071
Maxixe	0,009	0,023	0,044	0,058	0,043	0,055	0,050
Vagem	—	—	0,004	0,006	0,017	0,014	0,031
Coentro	0,004	0,008	0,006	0,028	0,025	0,028	0,027
Beterraba	—	—	—	—	0,005	—	0,015
6. Frutas							
Banana	0,141	0,182	0,278	0,159	0,138	0,066	0,244
Laranja	0,048	0,029	0,092	0,064	0,060	0,014	0,105
Tangerina	—	—	0,015	0,013	0,010	0,002	0,030
Limão	0,001	0,003	0,010	0,002	0,002	0,009	0,002
Mamão	0,034	0,054	0,050	0,126	0,048	0,103	0,094
Maçã	—	0,006	0,013	0,037	0,045	0,005	0,072
Abacaxi	0,014	0,040	0,056	0,057	0,029	0,086	0,100
Abacate	0,005	0,195	0,018	0,034	0,020	0,011	0,023
7. Carnes e produtos							
Carne de boi	0,220	0,381	0,371	0,496	0,452	0,450	0,524
Carne de porco	0,007	0,031	0,034	0,035	0,026	0,079	0,098
Carne de sol	0,080	0,089	0,102	0,116	0,181	0,147	0,162
Carne carneiro + cabrito	—	—	—	—	0,002	0,004	0,005
Figado fresco	0,008	0,027	0,019	0,063	0,021	0,045	0,049
Lingüiça	0,014	0,041	0,027	0,032	0,054	0,097	0,069
Aves	0,033	0,059	0,077	0,100	0,108	0,112	0,131
Mortadela + salsicha + presunto	—	—	—	0,014	0,016	0,010	0,034
8. Peixes							
Peixe fresco	0,014	0,023	0,017	0,045	0,022	0,031	0,021
Peixe salgado	—	—	—	0,008	0,001	—	—
Sardinha enlatada	0,003	0,004	0,005	0,005	0,004	0,014	0,006
9. Ovos							
Ovos	0,030	0,058	0,077	0,066	0,109	0,114	0,132
10. Leite e derivados							
Leite "in natura"	0,299	0,318	0,416	0,754	0,880	1,071	1,260
Leite condensado	—	—	0,003	0,026	0,007	0,021	0,026
Leite em pó	0,009	0,010	0,030	0,007	0,019	0,006	0,006
Queijo	0,011	0,076	0,084	0,133	0,143	0,155	0,264
11. Gordura							
Banha	0,066	0,033	0,116	0,102	0,043	0,103	0,076
Toucinho	0,050	0,061	0,108	0,094	0,084	0,072	0,067
Manteiga	0,011	0,022	0,049	0,057	0,075	0,084	0,091
Margarina	—	0,006	0,001	0,010	0,019	—	0,013
Oleo e gord. vegetal	0,074	0,089	0,090	0,161	0,174	0,223	0,188

Fonte: Amostra de 280 famílias.

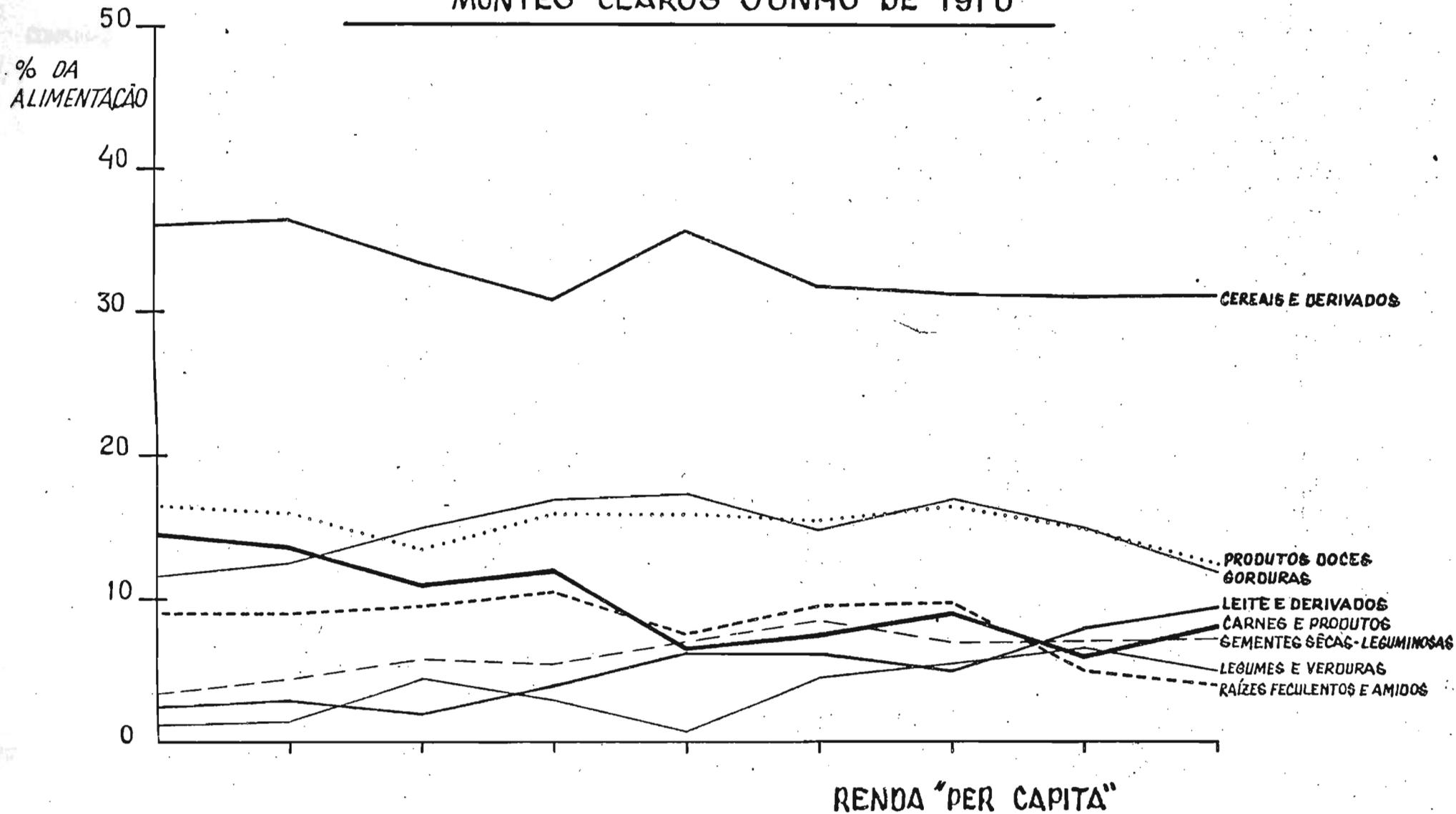
VARIAÇÃO DO CONSUMO DE CALORIAS EM RELAÇÃO  
A NÍVEIS DE RENDA "PER CAPITA"  
MONTES CLAROS - JUNHO DE 1970



ORIGEM DAS CALORIAS, CONFORME NÍVEIS DE RENDA "PER CAPITA" DADOS EM PORCENTAGEM - MONTES CLAROS - JUNHO DE 1970

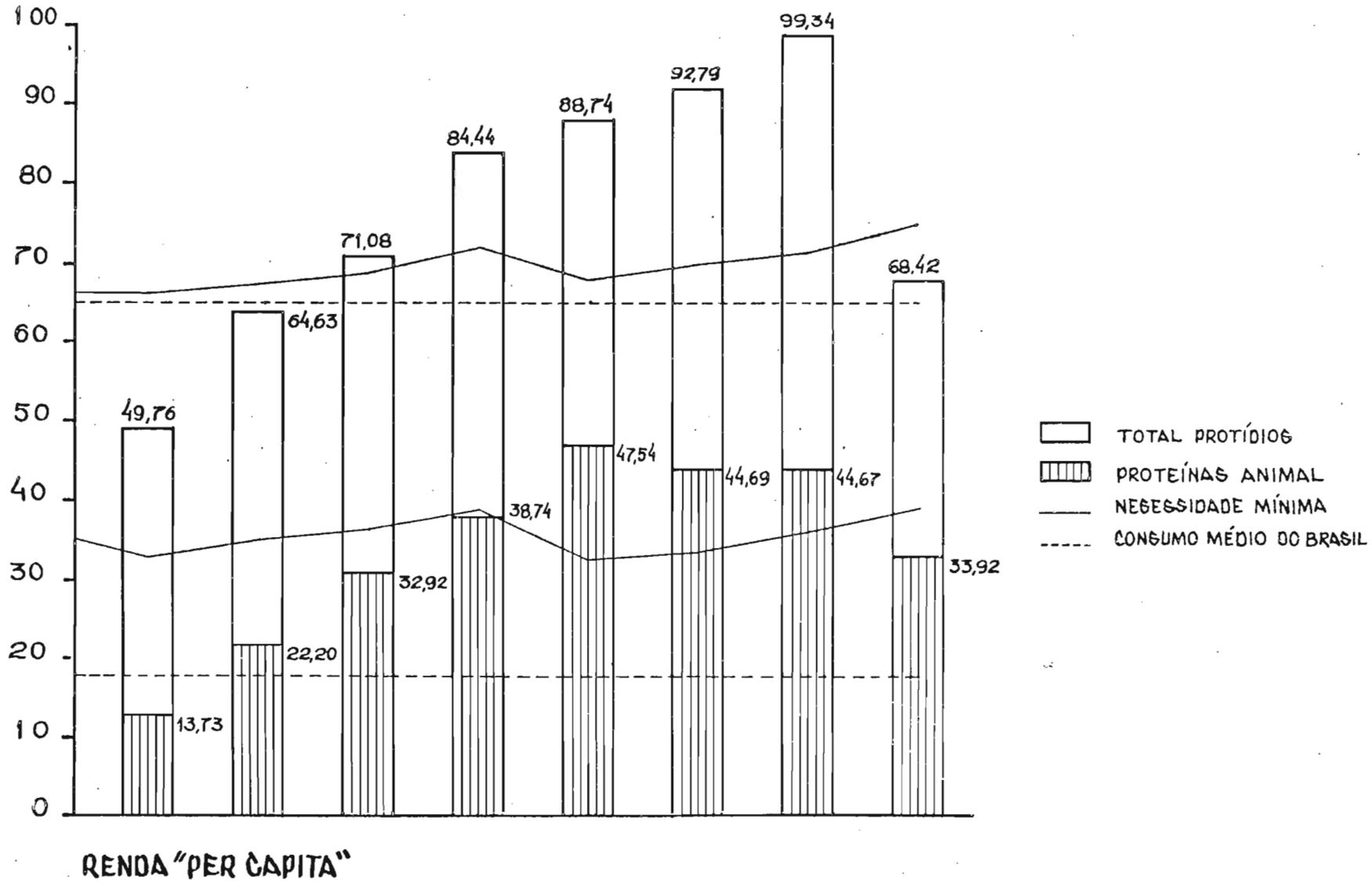


VARIAÇÃO DO CONSUMO DE CALORIAS EM RELAÇÃO  
A NÍVEIS DE RENDA "PER CAPITA"  
MONTES CLAROS - JUNHO DE 1970



**CONSUMO "PER CAPITA" DIÁRIO DE PROTÍDIOS: TOTAL E DE ORIGEM ANIMAL, SEGUNDO DIFERENTES NÍVEIS DE RENDA "PER CAPITA" - MONTES CLAROS - JUNHO DE 1970**

RAMAS



# DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO E EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

## ARROZ

CONSUMO (UNIDADE FÍSICA)

100,00

90,00

80,00

70,00

60,00

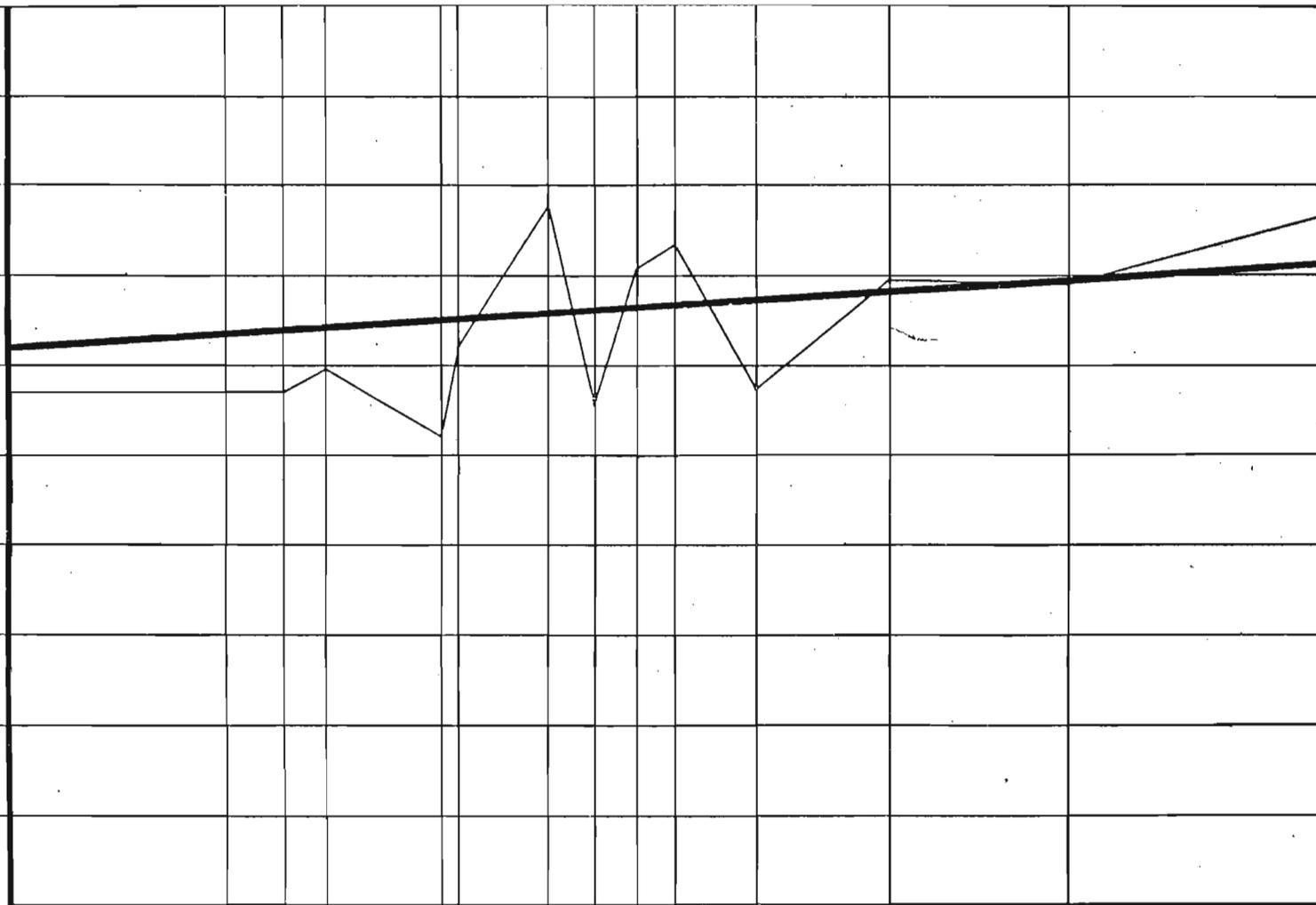
50,00

40,00

30,00

20,00

10,00



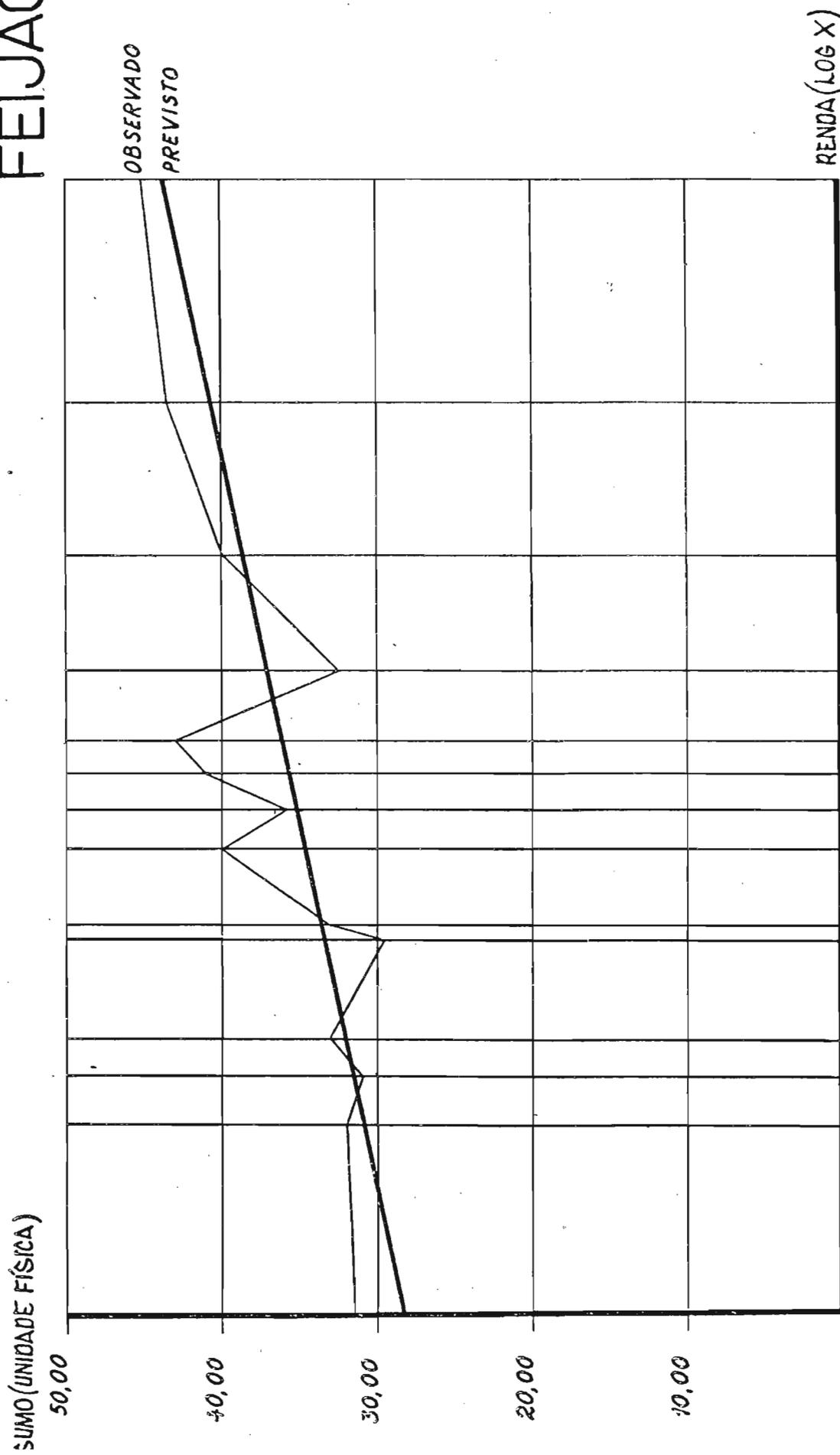
OBSERVADO

PREVISTO

RENDA (LOG X)

DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

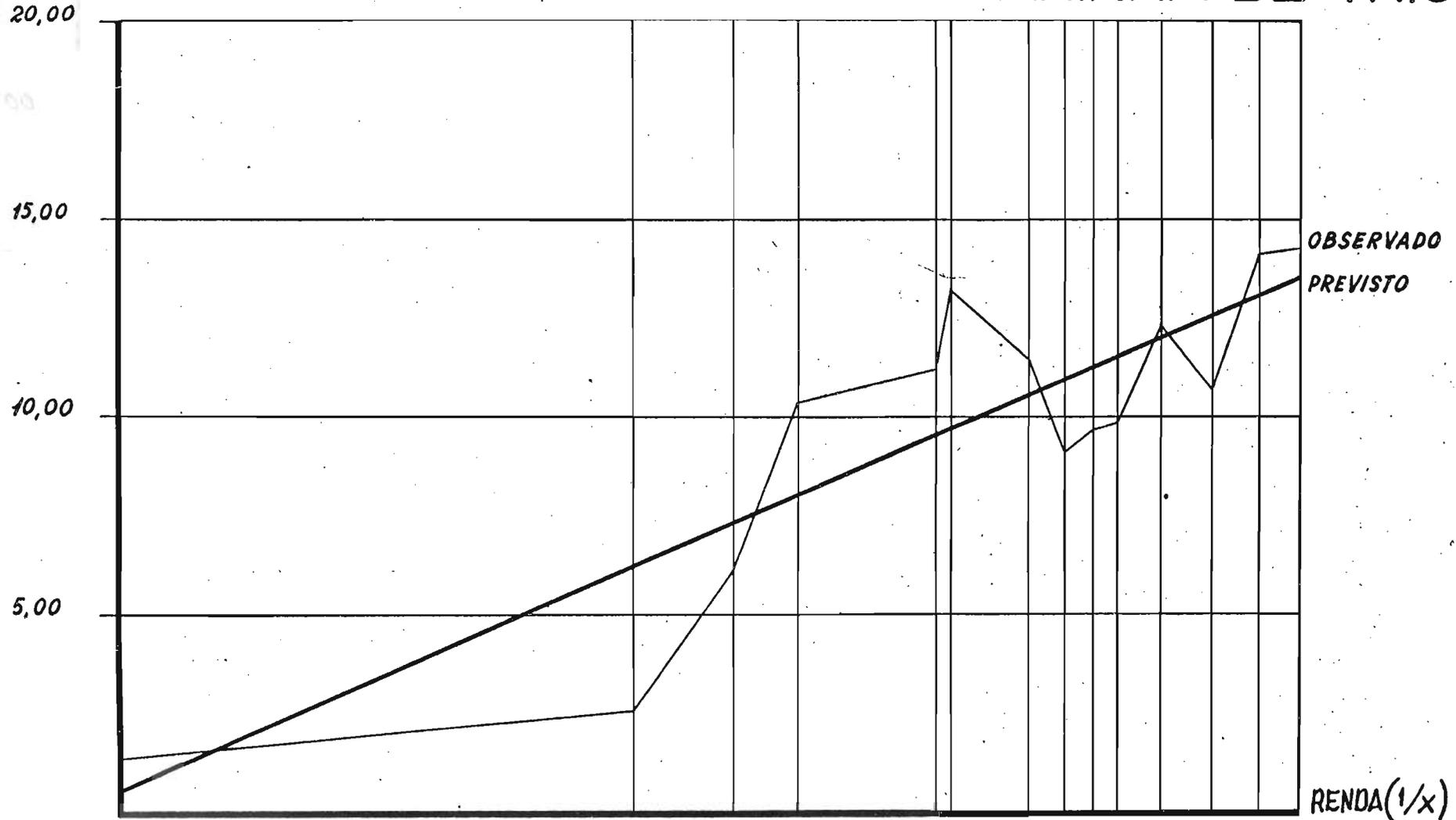
# FEIJÃO



DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

FARINHA DE TRIGO

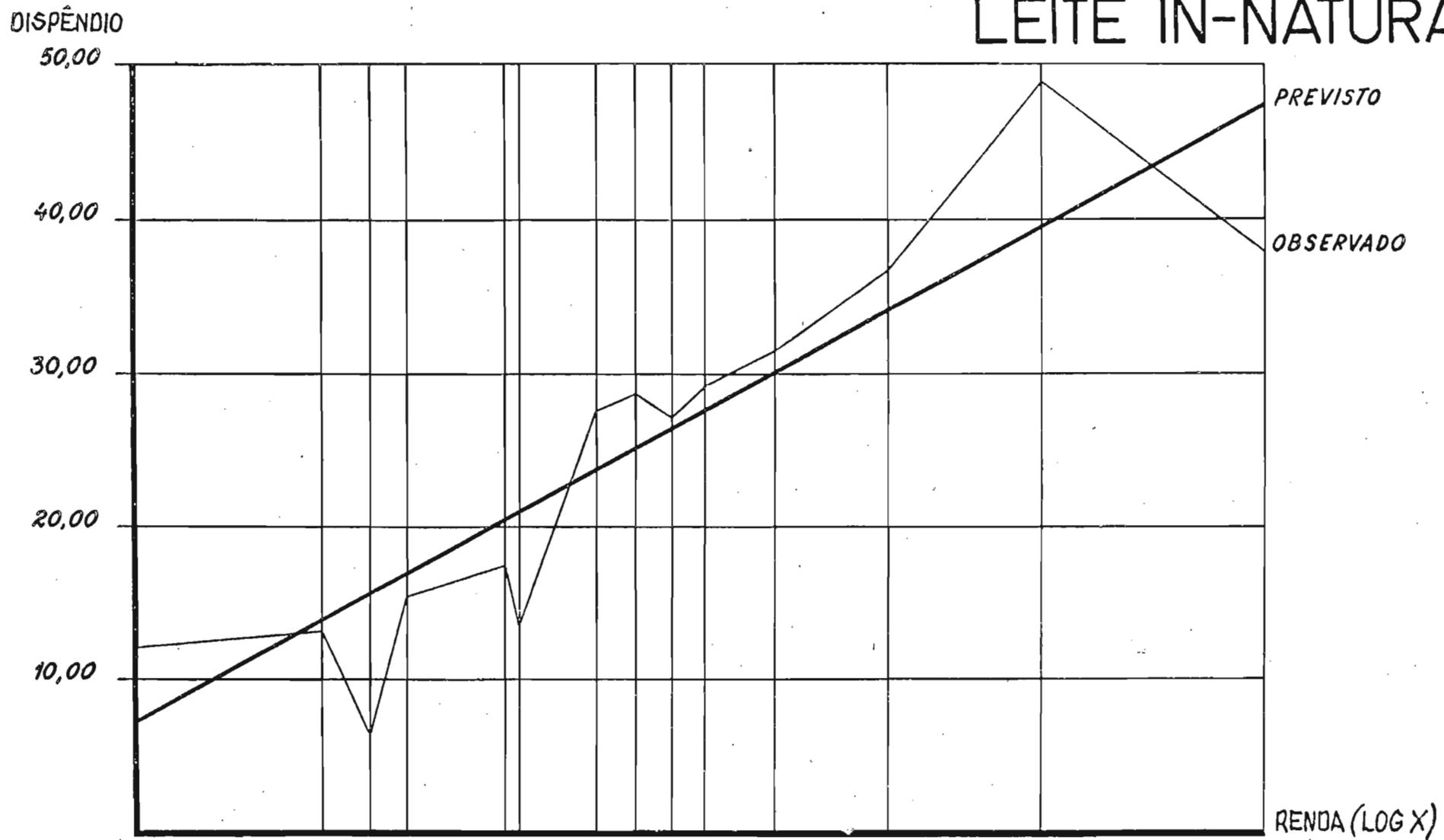
DISPÊNDIO C2\$  
20,00



REDA (1/x)

# DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

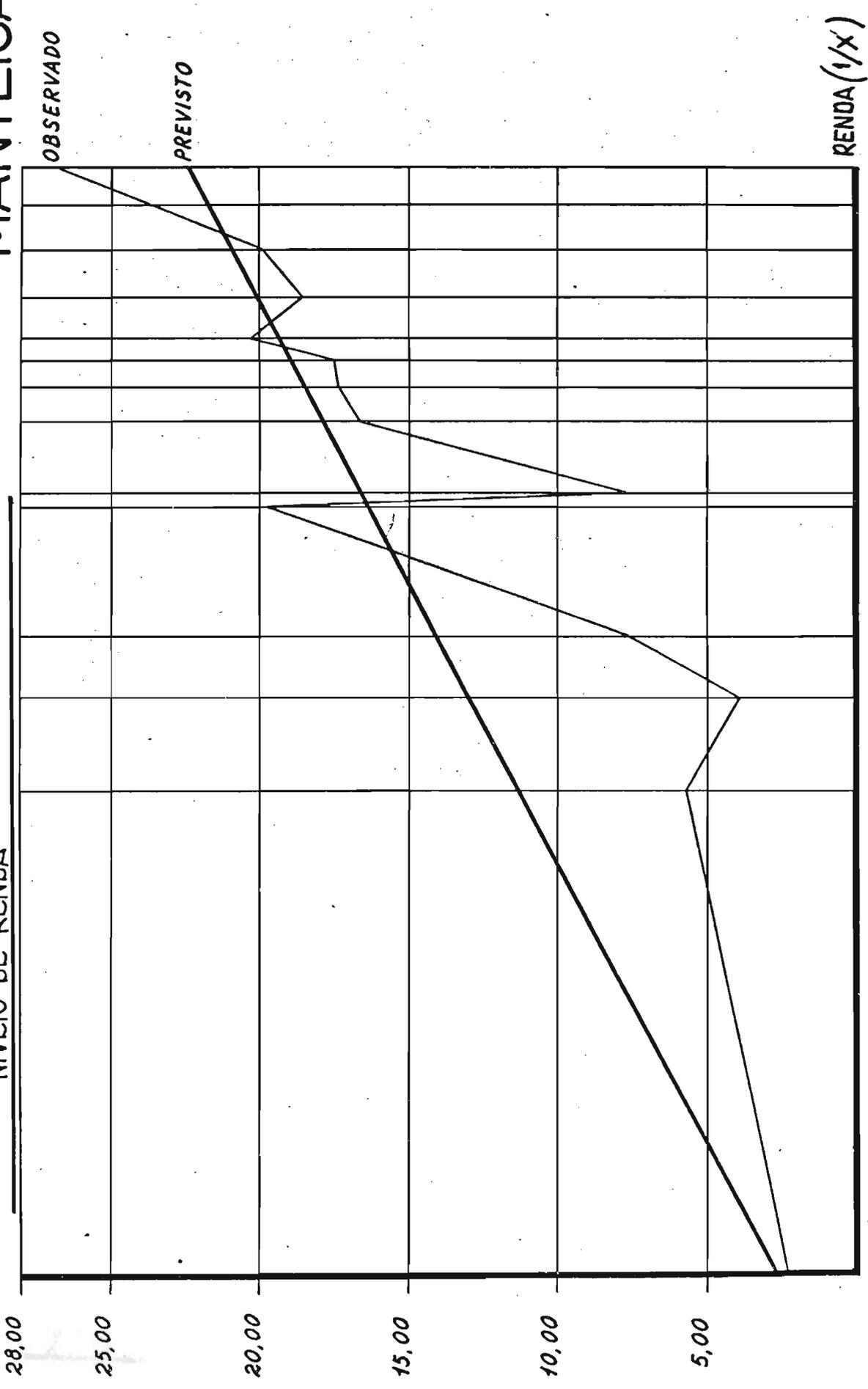
## LEITE IN-NATURA



DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

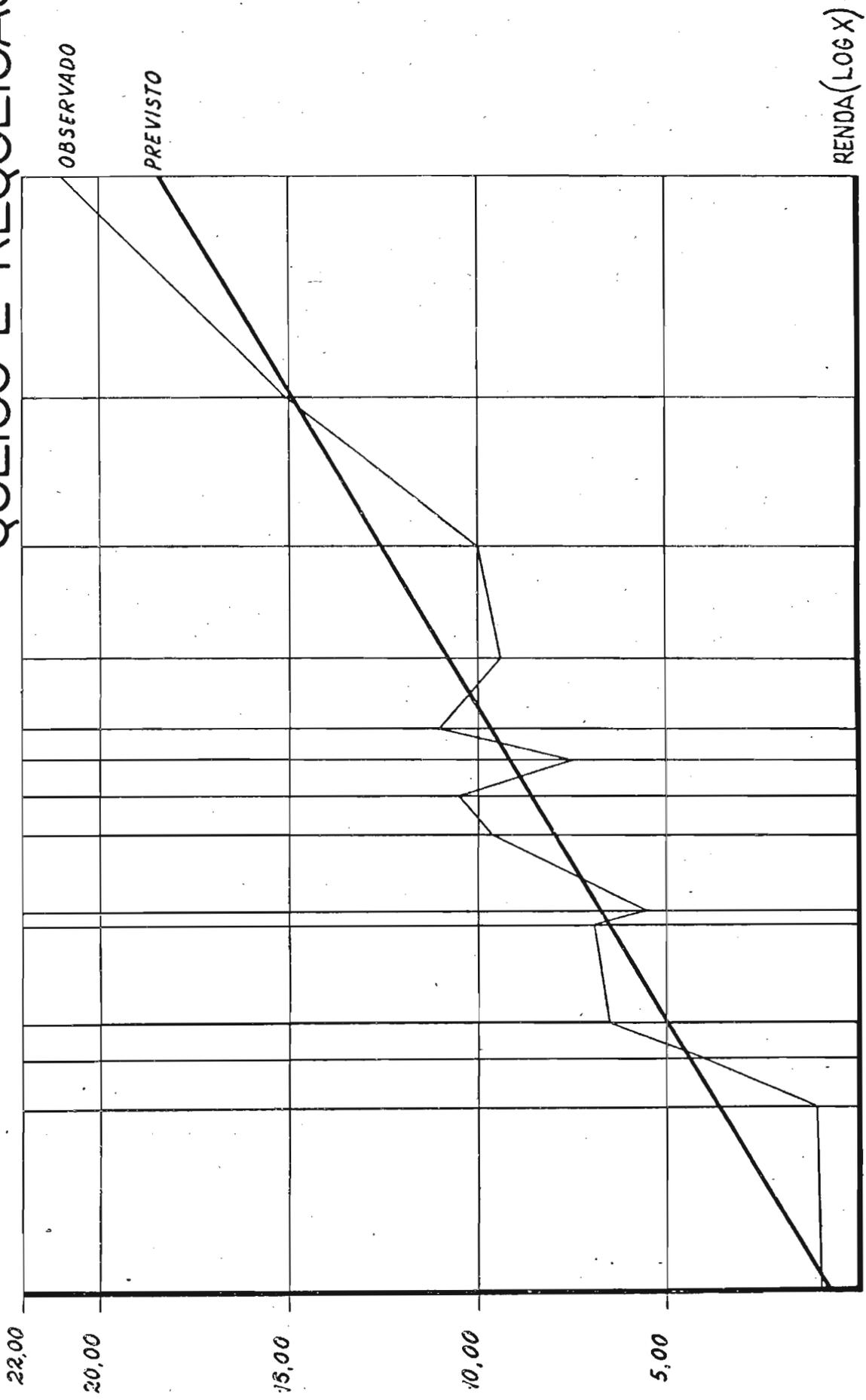
MANTEIGA

DISPÊNDIO C24



DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA  
**QUEIJO E REQUEIJÃO**

SUMO (UNIDADE FÍSICA)



RENDA (LOG X)

DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDAS

CARNE DE VACA

CONSUMO (UNIDADE FÍSICA)  
55,00

50,00

45,00

40,00

35,00

30,00

25,00

20,00

15,00

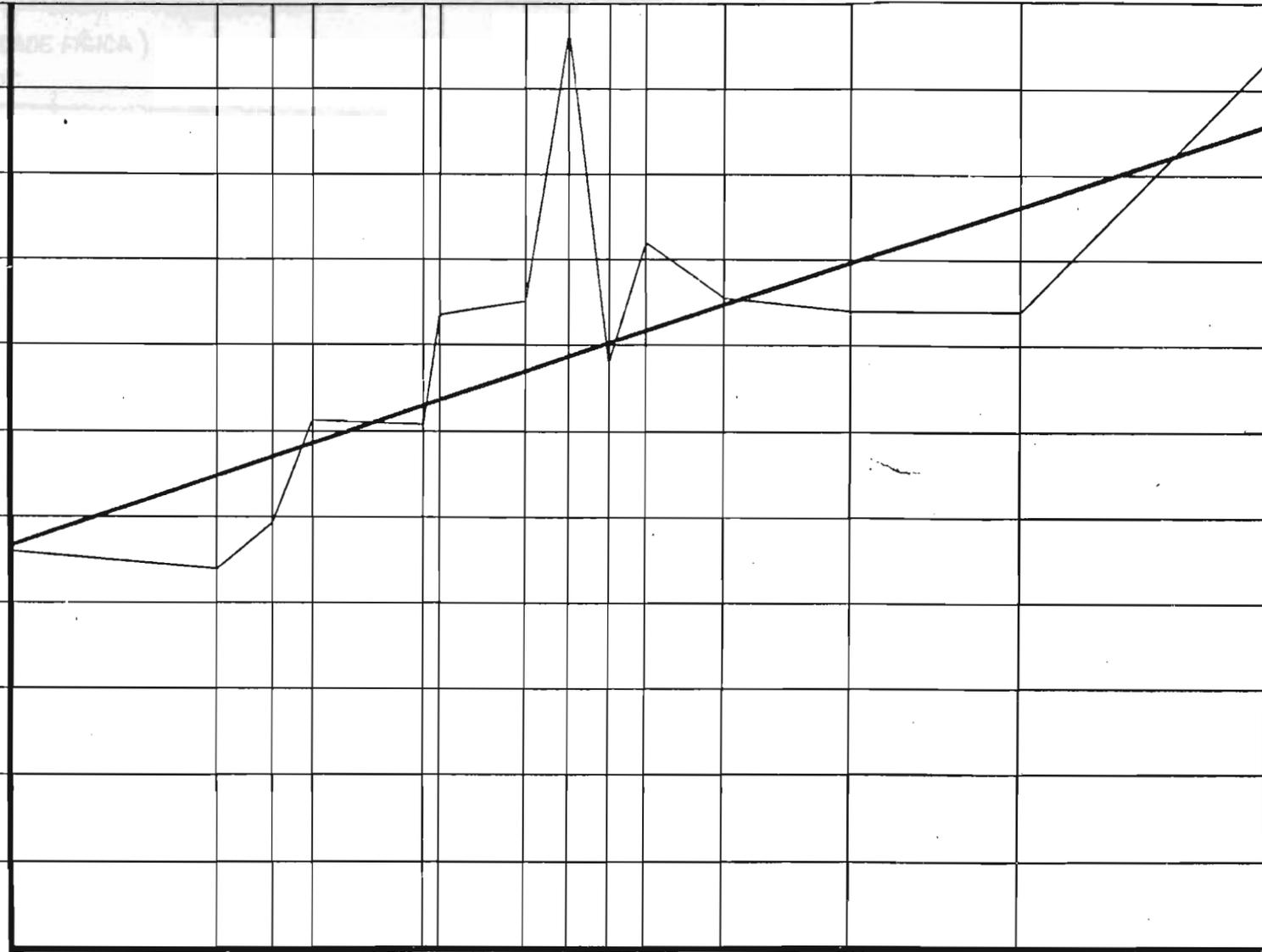
10,00

5,00

OBSERVADO

PREVISTO

RENDA (LOG X)



# LINGÜIÇA

DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

DISPÊNDIO Cr\$

23,00

20,00

15,00

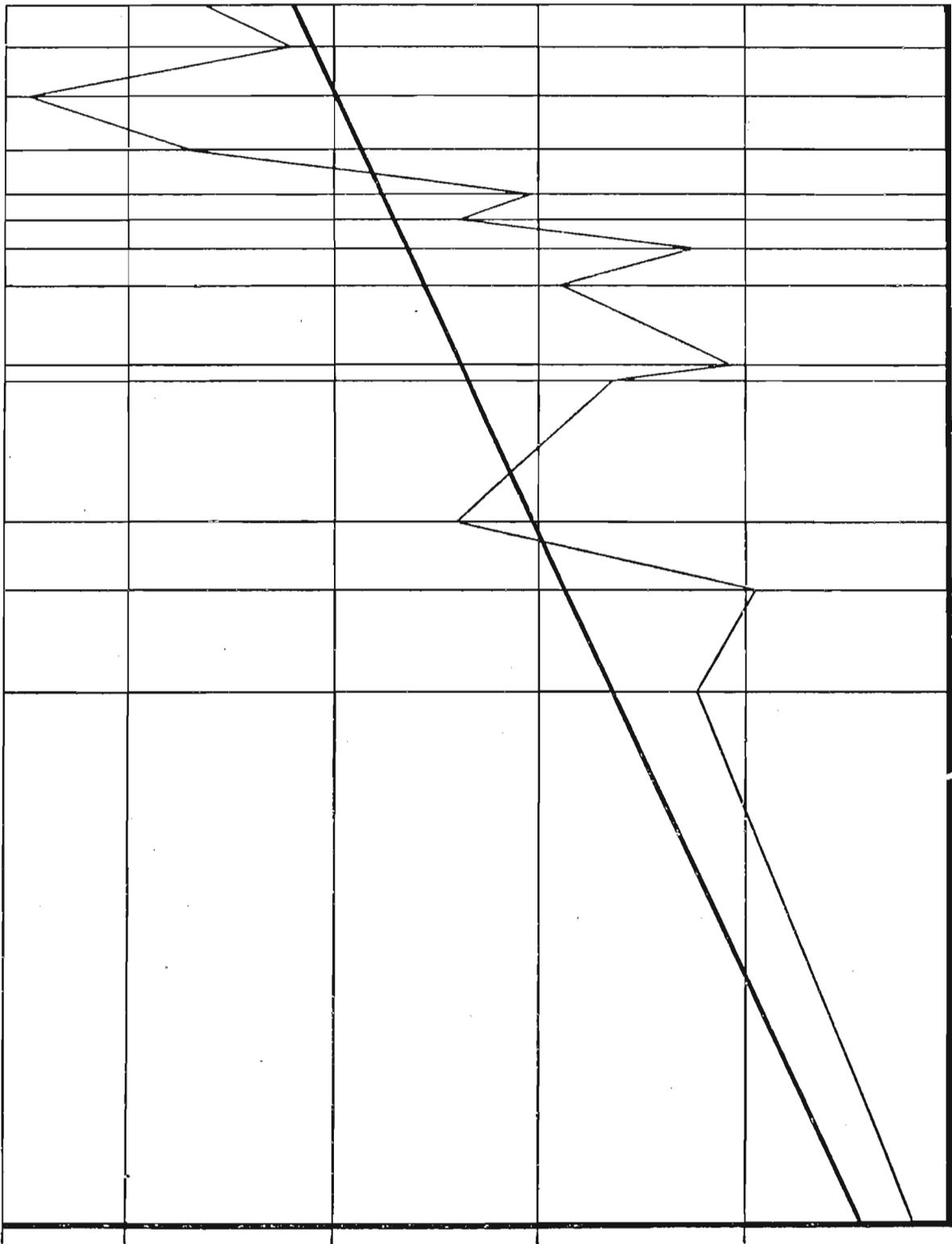
10,00

5,00

OBSERVADO

PREVISTO

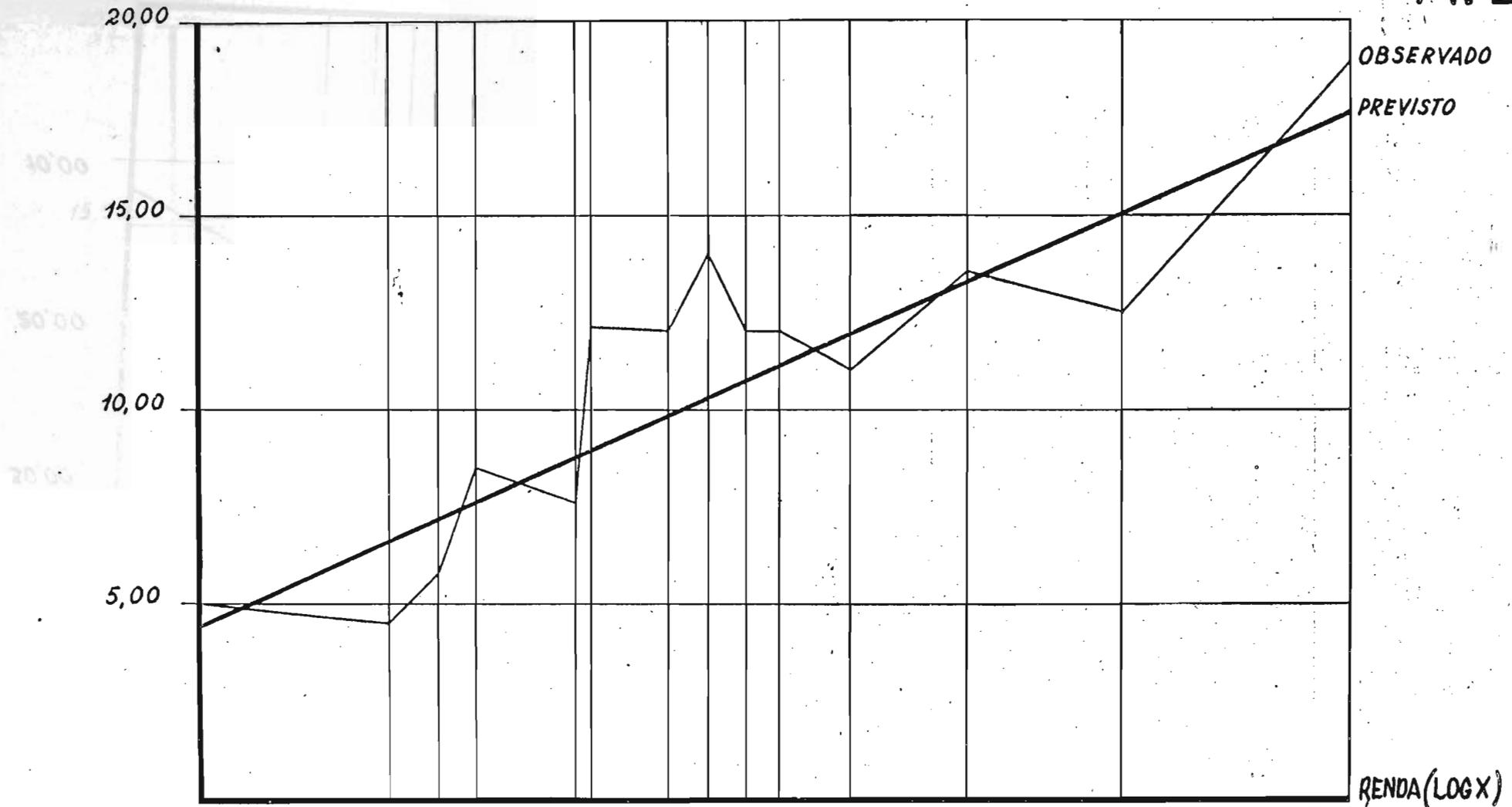
RENDA (1/x)



# DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

## AVES

CONSUMO (UNIDADE FÍSICA)



RENDAS (LOG X)

# DISPÊNDO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

## OVOS

DISPÊNDO

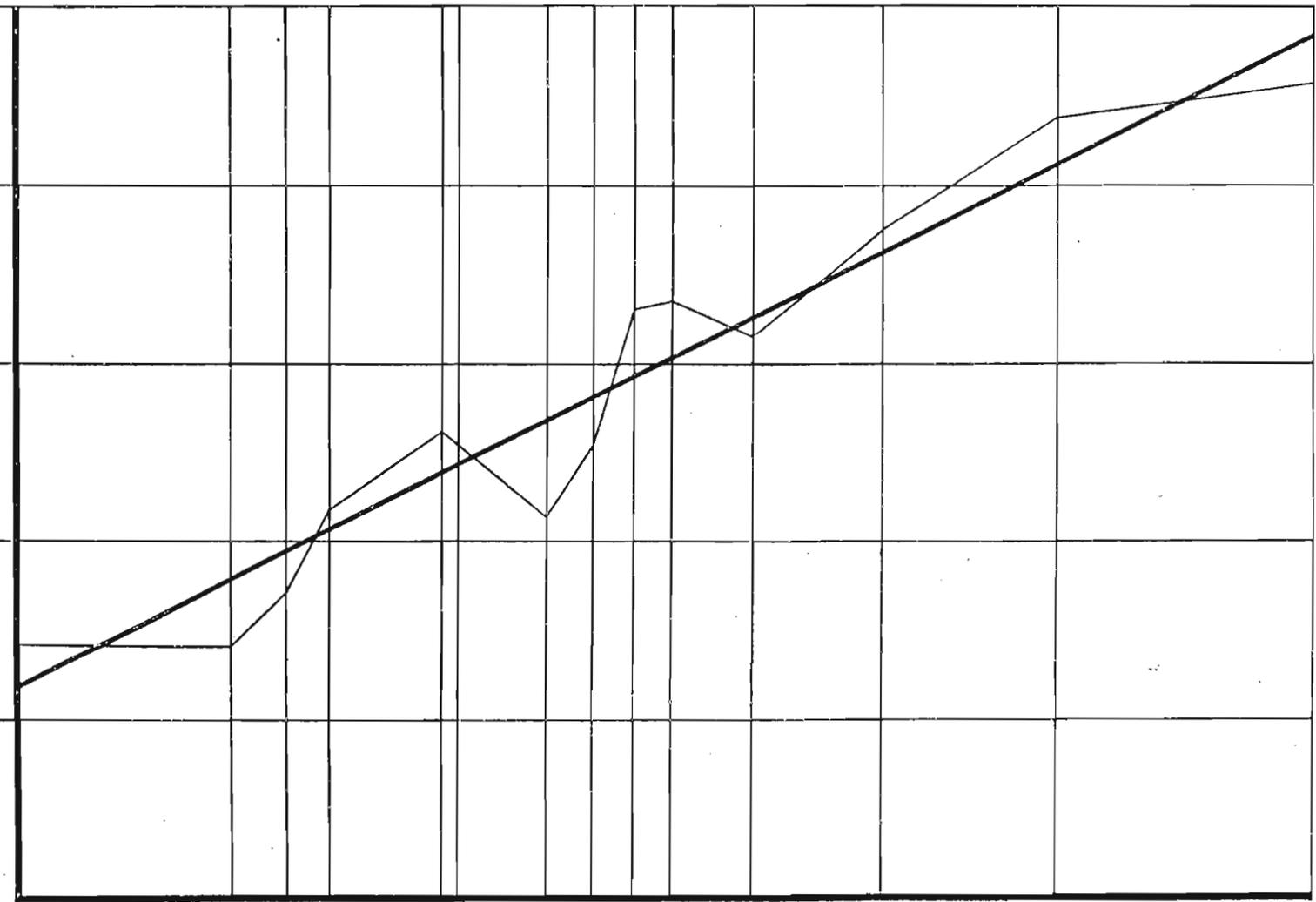
50,00

40,00

30,00

20,00

10,00



PREVISTO

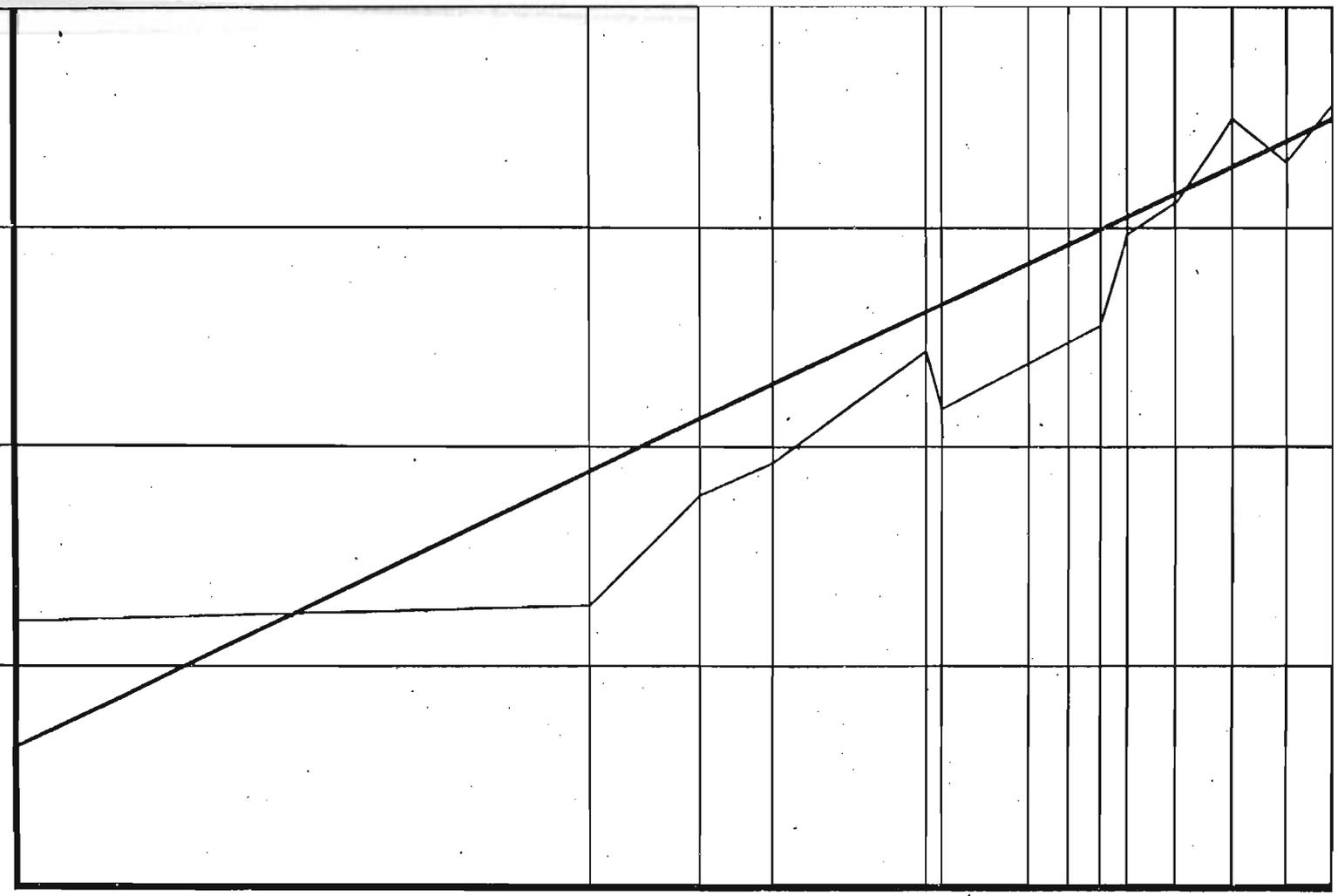
OBSERVADO

RENDA (LOG X)

# DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

## TOMATE

DISPÊNDIO Cr\$  
20,00



OBSERVADO  
PREVISTO

RENDA(1/x)

DISPÊNDIO Cr\$

DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

23,00

20,00

15,00

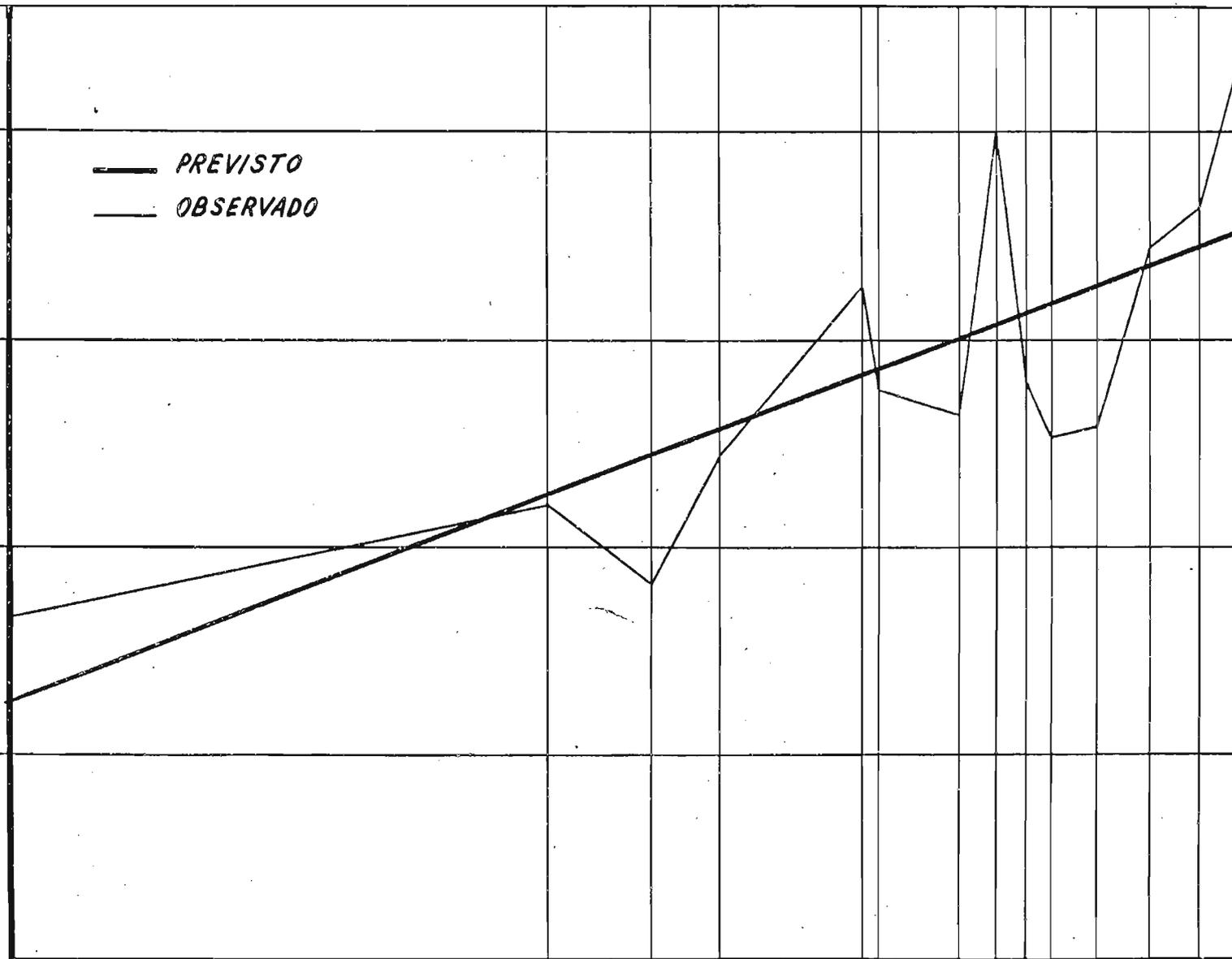
10,00

5,00

— PREVISTO  
— OBSERVADO

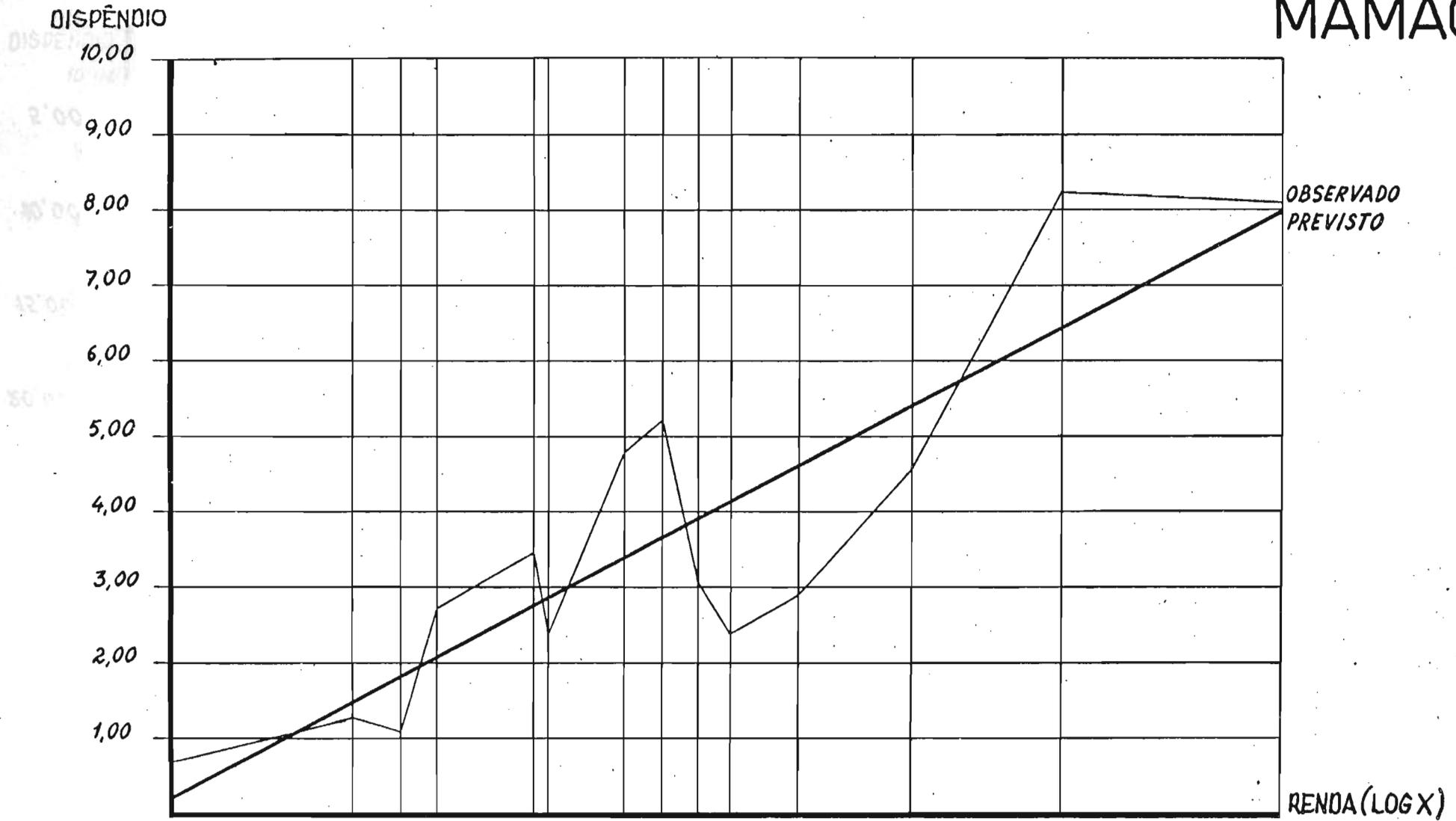
BATATA-  
INGLÊSA

RENDA(1/x)



# DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

## MAMÃO



# DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

## BANANA

DISPÊNDIO

35,00

30,00

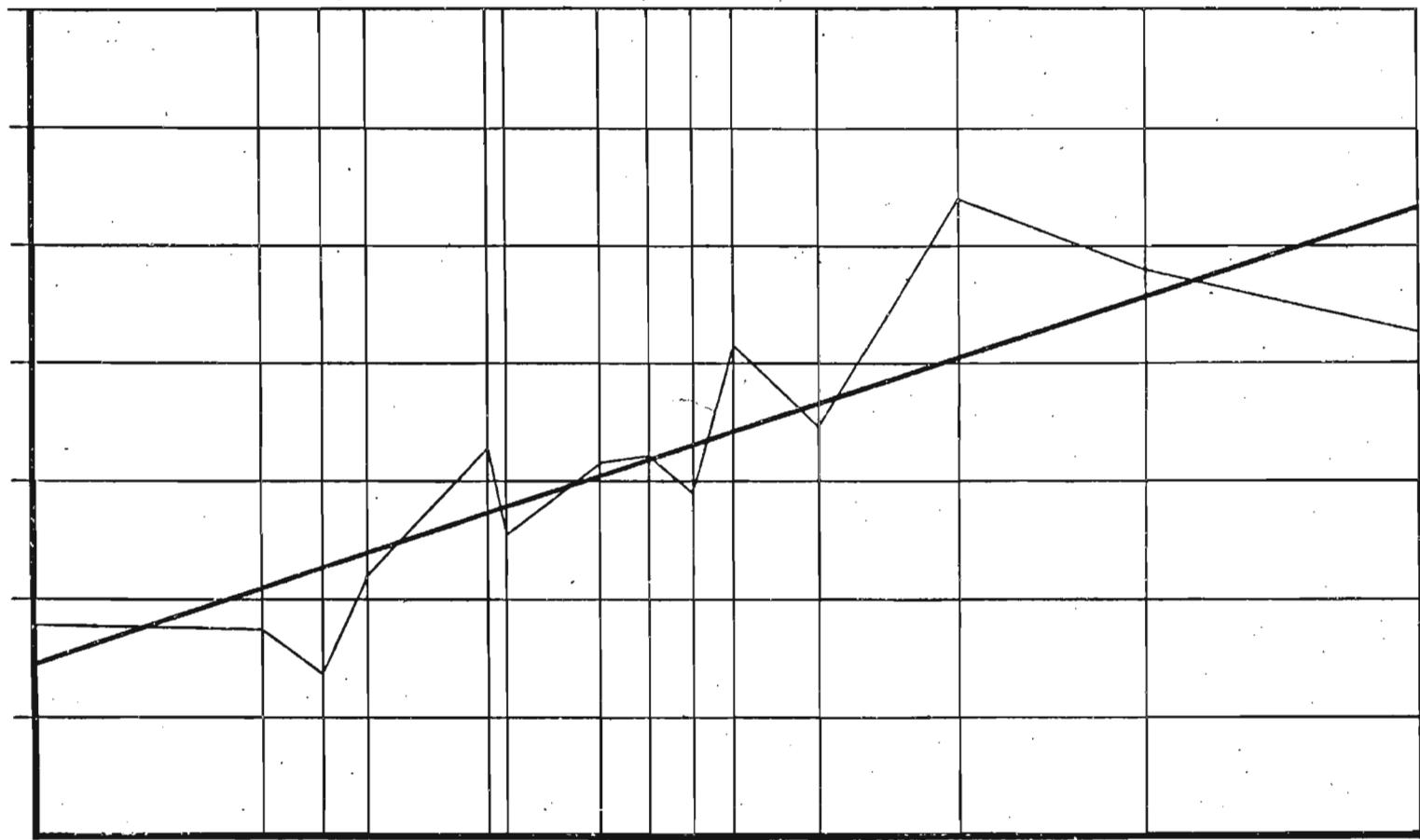
25,00

20,00

15,00

10,00

5,00



PREVISTO

OBSERVADO

RENDA (LOG X)

# DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

## BATATA-DOCE

DISPÊNDIO Cr\$

10,00

9,00

8,00

7,00

6,00

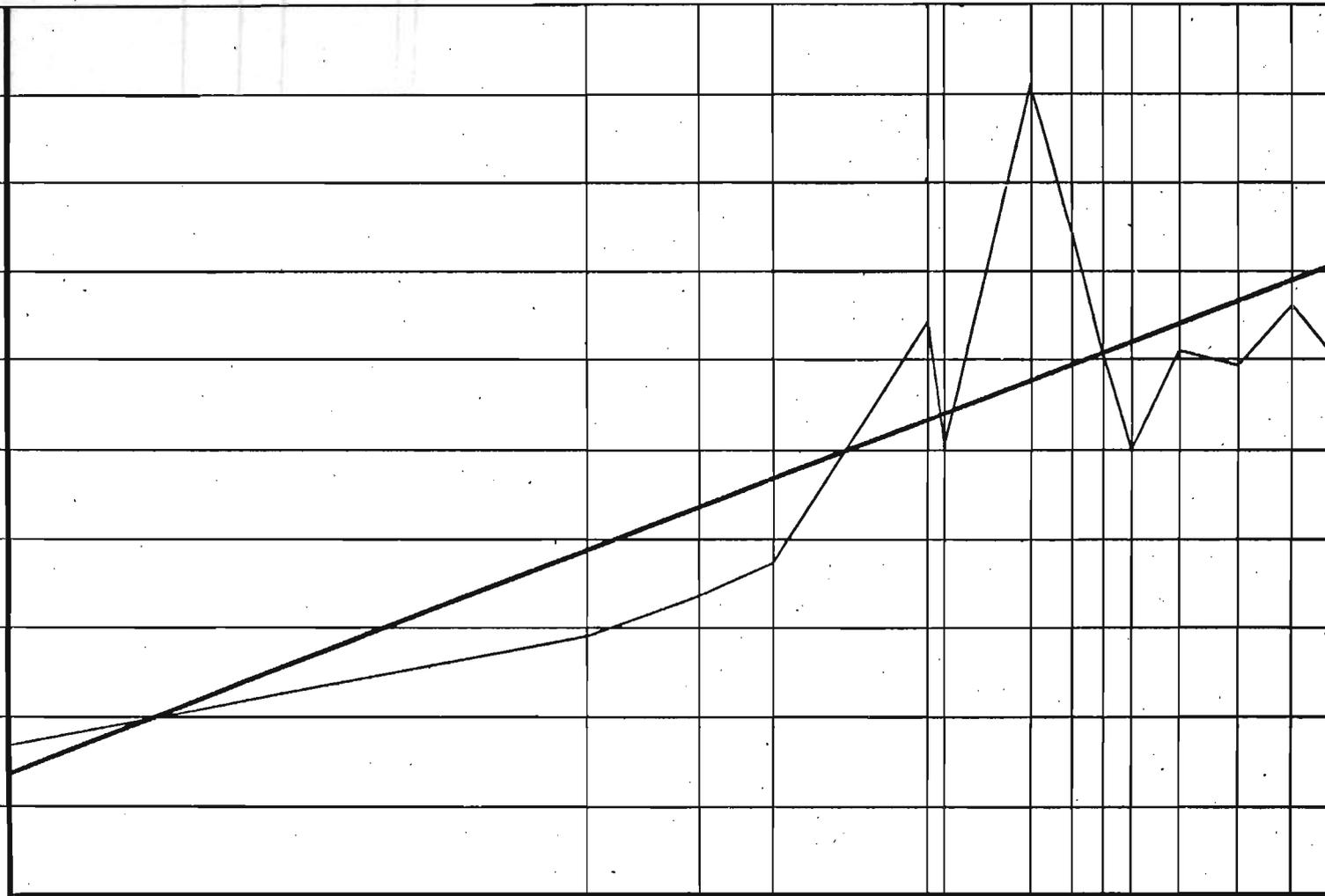
5,00

4,00

3,00

2,00

1,00



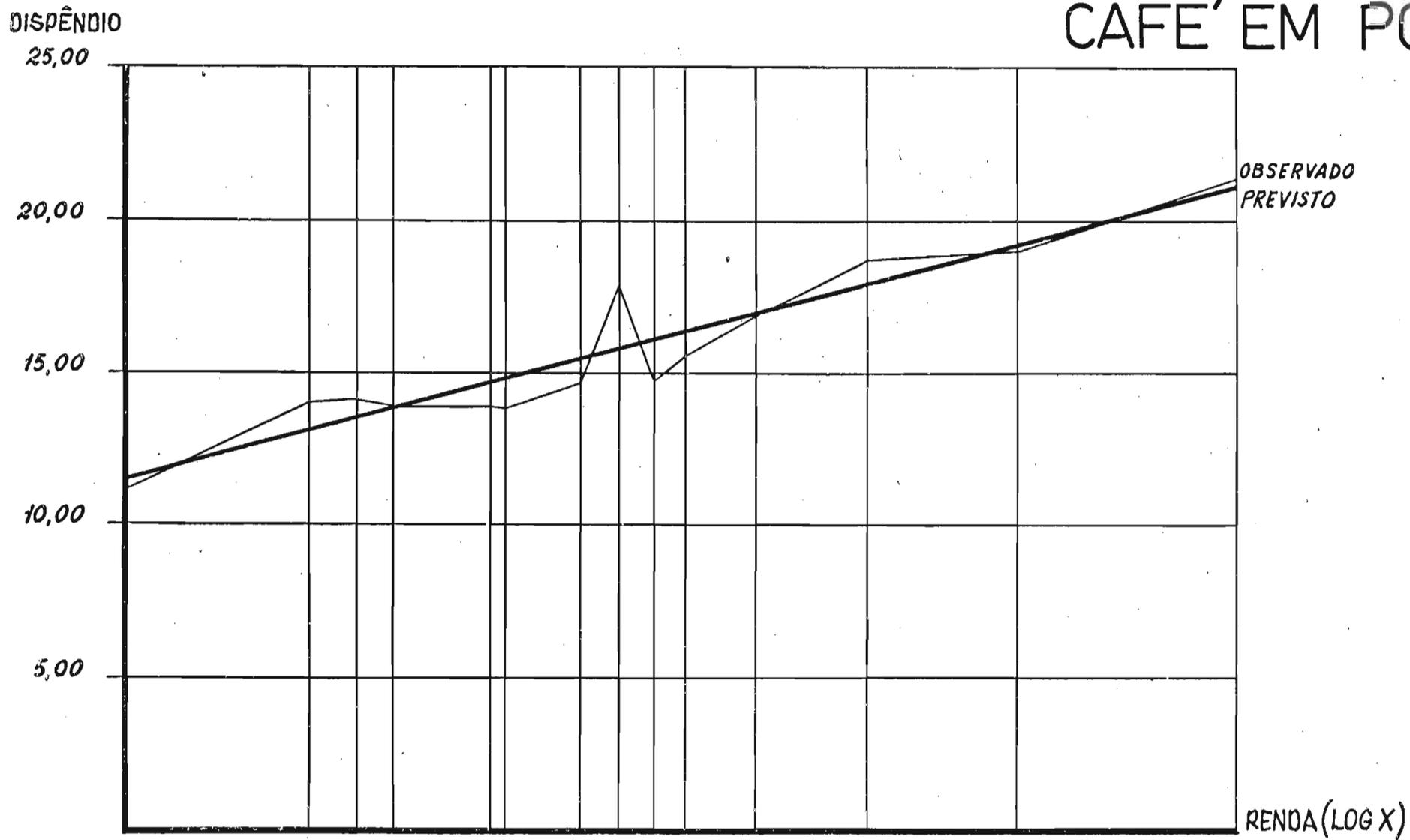
PREVISTO

OBSERVADO

RENDA(1/x)

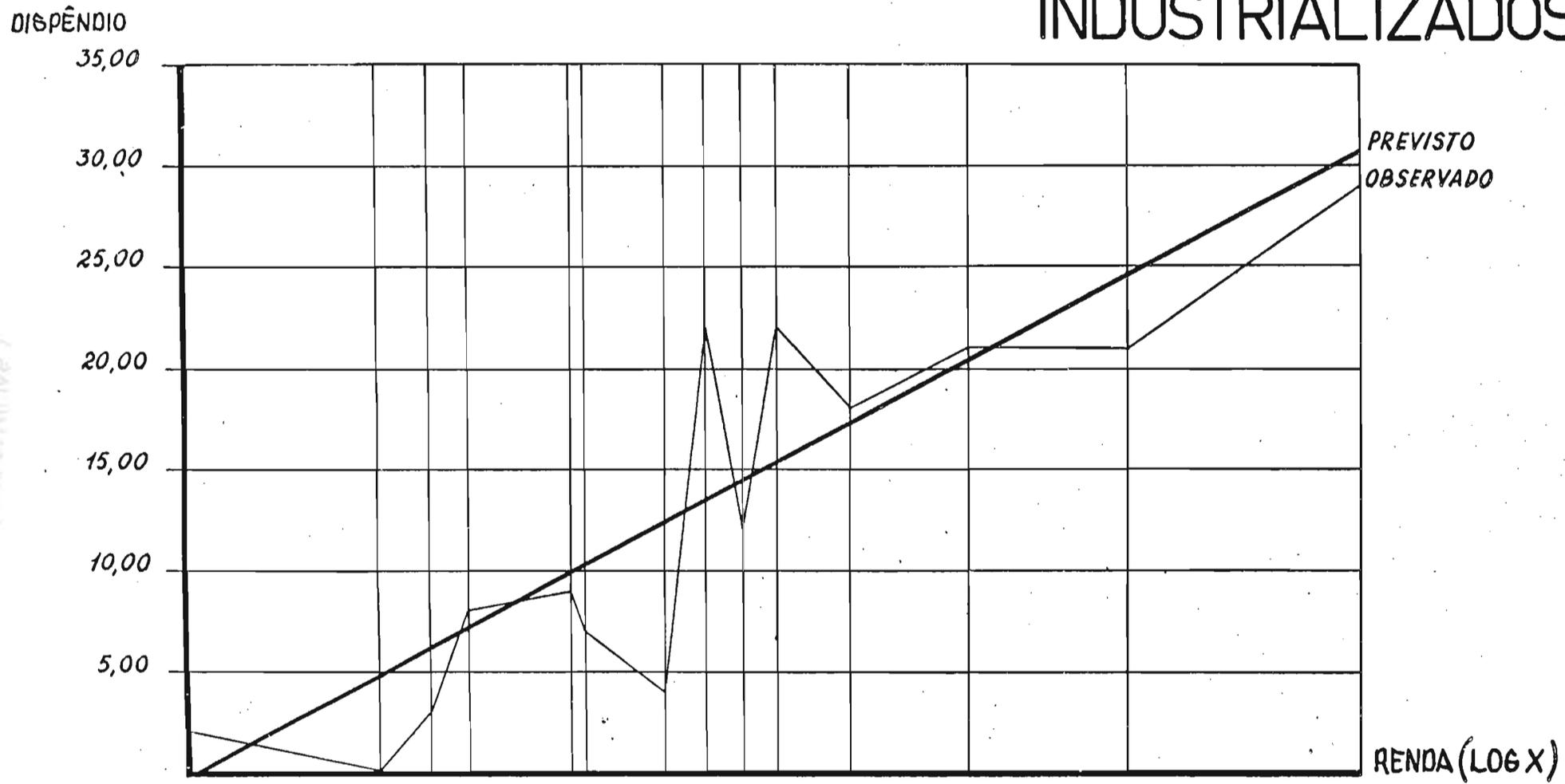
# DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

## CAFE' EM PO'



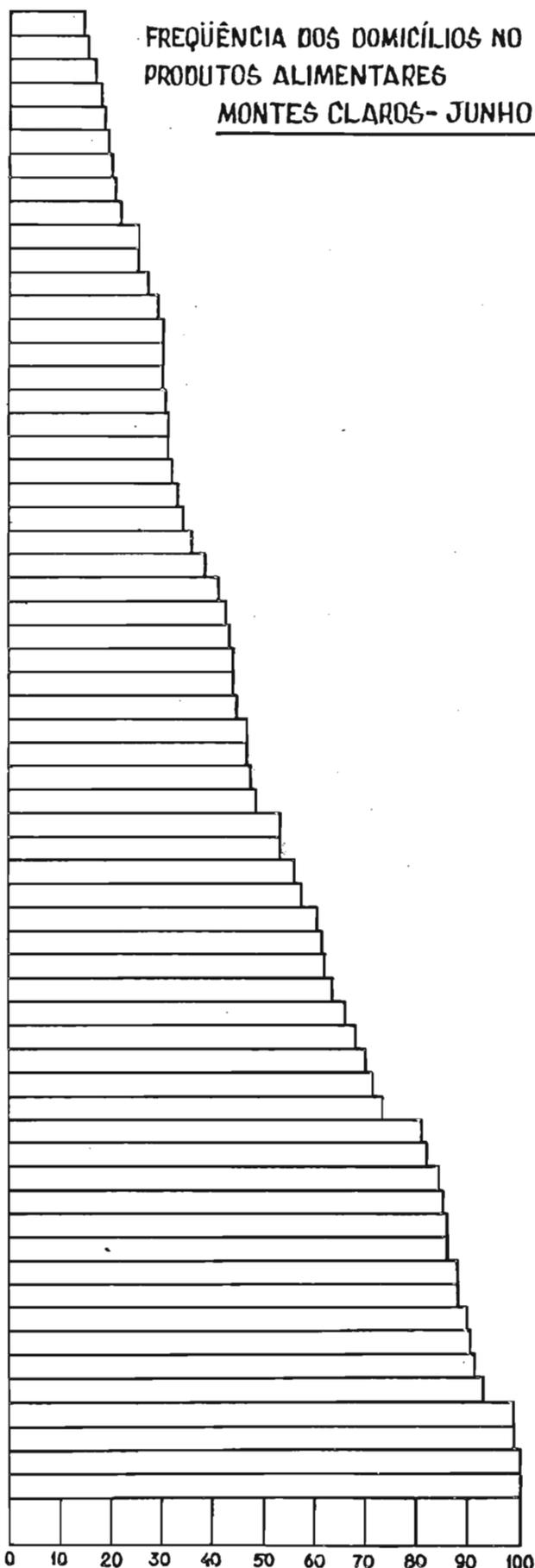
DISPÊNDIO ANUAL POR ADULTO EQUIVALENTE SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA

DOCES  
INDUSTRIALIZADOS



FREQUÊNCIA DOS DOMICÍLIOS NO CONSUMO DE  
 PRODUTOS ALIMENTARES  
MONTES CLAROS - JUNHO DE 1970

- CARÁ
- AZEITE
- SORVETE
- TANGERINA
- Q-SUCO
- F-INFANTIL
- PEDINO
- RAPADURA
- ABACAXI
- TODY-NESCAU
- COCO
- FÍGADO FRESCO
- CENOURA VERMELHA
- ENLATADO
- LINGÜIÇA
- CARNE DE PORCO
- POLVILHO
- MAMÃO
- PEIXE FRESCO
- BALAS
- REPÔLHO
- LEITE CONDENSADO
- TOUCINHO
- MAXIXE
- BANHA
- BOLACHA
- COUVE
- DOCE INDUSTRIALIZADO
- BÓLO CONFECCIONADO
- FUBÁ
- MAIZENA
- LIMÃO
- ABACATE
- ÓLEO VEGETAL
- QUEIJO MINAS
- CARNE DE SOL
- COENTRO
- PIMENTÃO
- MANDIOCA
- MANTEIGA
- QUIABO
- F. DE TRIGO
- BATATA DOCE
- CHUCHU
- ABÓBORA
- ALFACE
- FRANGO OU GALINHA
- LEITE
- MACARRÃO
- OVOS
- F. MANDIOCA
- BATATA-INGLÊSA
- LARANJA
- PÃO
- CARNE BOI - 6/OSSO
- CEBOLA
- ALHO
- TOMATE
- BANANA
- CAFÉ (PÓ)
- AÇÚCAR
- FEIJÃO
- ARROZ



FONTE: AMOSTRA - (280 FAMÍLIAS)

**QUADRO 19**

**Origem das calorias na dieta das famílias segundo os níveis de renda "per capita", Montes Claros, junho de 1970**  
(Dados em porcentagem)

Grupos de alimentos	Classes de Renda							
	10,00 a 32,00	32,50 a 44,00	44,50 a 63,00	63,50 a 82,00	82,50 a 138,50	138,50 a 250,50	250,50 a 1 250,00	Médias
Cereais e derivados	37,31	34,45	34,68	32,54	34,13	35,67	32,53	35,47
Produtos doces	17,57	17,04	16,76	17,30	16,81	16,54	16,43	16,83
Sementes secas e leguminosas	13,93	10,35	10,70	9,23	8,35	7,76	7,74	9,72
Gorduras	13,41	15,72	15,72	15,24	16,24	17,93	15,58	15,60
Carnes e produtos	4,49	6,10	5,12	6,81	6,96	7,24	8,22	6,42
Raízes feculentas e amidos	8,93	9,31	9,80	10,40	8,65	6,45	7,16	8,66
Leite e derivados	2,08	3,15	3,65	5,38	5,77	5,83	8,26	4,86
Verduras	0,34	0,59	0,70	0,76	0,90	0,85	1,13	0,76
Frutas	1,48	2,65	2,22	1,92	1,32	0,83	2,01	1,57
Ovos	0,34	0,52	0,58	0,50	0,79	0,74	0,87	0,62
Peixe	0,12	0,12	0,01	0,22	0,12	0,20	0,12	0,13

Fonte: Amostra de 280 famílias.

**QUADRO 20**

**Consumo "per capita" diário, quotas recomendadas e adequadas de calorias e protídios, segundo diferentes níveis de renda "per capita", Montes Claros, junho de 1970**

Quotas de calorias e protídios	Classes de Renda							
	10,00 a 32,00	32,50 a 44,00	44,50 a 63,00	63,50 a 82,00	82,50 a 138,00	138,50 a 250,00	250,50 a 1 250,00	Tôdas
Calorias (unidade)								
Observadas	1,860,7	2,418,1	2,670,0	2,853,1	2,992,9	3,329,5	3,289,2	2,774,0
Recomendadas	2,391,0	2,619,0	2,745,9	2,573,6	2,813,0	2,830,6	2,762,2	2,834,9
Adequação $\frac{\text{observada}}{\text{recomendada}} \times 100$	77%	92%	97%	110%	106%	117%	119%	97%
Protídios (g)								
Observadas	49,76	64,63	71,08	84,44	88,79	92,79	99,34	68,42
Recomendadas	63,73	67,47	69,80	70,07	67,52	71,05	69,38	77,18
Adequação	78%	95%	101%	120%	131%	130%	143%	88%

Fonte: Amostra de 280 famílias.

## CAPITULO V

### PRODUÇÃO AGRÍCOLA DE MONTES CLAROS

#### A. ASPECTOS NATURAIS

##### 1. Relêvo

Montes Claros pertence à zona fisiográfica do mesmo nome. Situa-se entre a cadeia do Espinhaço e o rio São Francisco. O município é bastante heterogêneo, quanto às condições naturais. As rochas são do tipo arenito, xistos, ardósias e calcário.

A altitude varia entre 500 a 700m, nos altos cursos dos rios. Registram-se depressões de 400 a 500 m, onde correm os rios Verde e Surutuba. É uma zona de transição entre o Nordeste semi-árido e o Centro-Oeste. Os solos caracterizam-se pela elevada porosidade e fraca capacidade de retenção.

Condições edáficas especiais deram origem à vasta depressão do Vale do Rio Verde.

##### 2. Chuva, Clima e Revestimento Florístico

O período de chuvas estende-se entre outubro e março, com chuvas maciças no mês de dezembro. A precipitação anual está entre 900 a 1 000mm. Do regime de chuvas e características do subsolo, originou-se uma cobertura vegetal por vezes deficiente, com a presença de matas secas, caatingas e cerrados. A precipitação pluviométrica entre abril e outubro é diminuta, ensejando um período de estiagem prolongado.

QUADRO 21

#### Revestimento florístico do município

Vegetação	Area em km <sup>2</sup>
Matas	300
Capoeiras	570
Lavrados	775
Campos de 1.º	300
Campos de 2.º	500
Outras permanentes	1 025

Fonte: Escritório Local da ACAR.

##### 3. Fertilidade dos Solos e Qualidade da Água

Os solos mais férteis estão localizados às margens do rio Verde. As extensas regiões entre São João da Vereda e São Lamberto são de terras de baixa fertilidade. Constata-se elevado grau de acidez, na maioria dos solos.

A água é calcária (rios, córregos e cisternas). A dos pequenos açúdes é quente, salina e considerada pesada. A água dos pequenos açúdes é principalmente utilizada pelos animais. O lençol freático localiza-se entre 40 e 60m. A abertura dos poços não apresenta dificuldades. O DNOCS conta com perfuratrizes para a execução de trabalhos dessa natureza.

#### B. ASPECTOS ECONÔMICOS

##### 1. Distribuição Imobiliária

Predominam as propriedades até 50,0 hectares, cujo tamanho pode ser considerado pequeno, dadas as condições da região. É manifesta a assimetria da distribuição imobiliária.

QUADRO 22

#### Distribuição Imobiliária

Classe (ha)	N.º de Estabelecim.	% do N.º Total	Área (ha)	% da Área Total
1,0 — 49,99	1 460	57,2	29 074,0	9,3
50, — 199,99	703	27,6	70 283,0	21,6
200 e mais	387	15,2	225 396,0	70,5

Fonte: IBRA, 1969.

Dados sobre o valor da terra estão nos quadros abaixo.

**QUADRO 23****Valor da terra**

Tipo	Valor Cr\$/ha
Culturas permanentes	300,00
Outras culturas	"
Matas	"
Reflorestadas	"
Pastagens	"
Outras	100,00

Fonte: Escritório Local da ACAR.

**2. Produção de Origem Vegetal**

Conforme dados obtidos da Fundação IBGE, entre as culturas predominantes estão milho, feijão, mandioca, algodão, mamona, abacaxi e banana.

**QUADRO 24****Produção Vegetal do Município em 1969**

Produtos	Unidade	Produção
Feijão das águas	sc. 60 quilos	19 600
Abacate	Cento	3 325
Algodão	Arrôbas	100 000
Amendoim	Quilo	7 000
Arroz em casca	sc. 60 quilos	13 000
Batata-doce	℥.	525
Batatinha	sc.	1 530
Abacaxi	Unidade	56 000
Fava	sc. 60 quilos	2 000
Feijão da sêca	sc. 60 quilos	1 680
Fumo	Arrôbas	240
Mamona	Quilos	450 000
Melancia	Fruto	28 000
Milho	sc. 60 quilos	39 200
Laranja	Cento	25 550
Limão	Cento	7 000
Tangerina	Cento	4 200
Alho	Arrôbas	400
Cana-de-açúcar	℥.	8 100
Cebola	Arrôbas	498
Mandioca	℥.	27 900
Tomate	Quilos	18 000
Banana	Cachos	63 000
Manga	Cento	4 200

Fonte: IBGE.

Observações colhidas na Agência local da ACAR indicam que:

- 16,2% da área são ocupados com culturas diversas.
- 63,8% da área são ocupados com pastagem.
- A totalidade dos empresários rurais plantam milho.
- A produção de feijão é irregular e tem sido prejudicada pelas condições climáticas regionais.
- A cana é cultivada na maioria das propriedades para alimentação do gado e fabricação de rapadura e aguardente.
- O algodão, embora seja considerado como cultura de expressão, perde substância. A produção diminuiu consideravelmente. O mesmo aconteceu com a mamona. Entretanto,

em 1970, as perspectivas são melhores para as duas culturais, graças ao programa de âmbito regional que está sendo desenvolvido por várias instituições.

- A mandioca é cultivada nas pequenas propriedades. É comum a fabricação caseira de farinha de mandioca e polvilho. A tecnologia é rudimental.
- O arroz é cultivado visando mais ao consumo familiar. As melhores áreas para esta cultura estão tomadas com capim-angola.
- Os produtos hortícolas têm pequena significação. Estima-se que 80% dos produtos consumidos no município são originários de outras áreas (Belo Horizonte e região). A produção é desordenada. Em determinadas épocas há grande oferta e em outras faltam produtos por completo. Banana e abacaxi merecem consideração especial. O trabalho realizado por técnicos extensionistas deu origem a uma reversão das expectativas, ensejando otimismo entre os produtores.
- Bons resultados com a produção de batatinha e outras espécies hortícolas são comuns, mas não atingiram uma dimensão consoante com o mercado local.
- Constatou-se também pequena utilização dos equipamentos agrícolas.
- Constatou-se também pequena utilização de irrigação artificial.
- Constatou-se ainda pequena utilização de corretivos e fertilizantes.
- Uso inadequado do Calendário Agrícola.

### 3. Produção Animal

A pecuária é a principal exploração agrícola do município, destacando-se, neste setor, a produção de gado de corte e a de leite. Estima-se que cerca de 80% dos estabelecimentos agrícolas dedicam-se à pecuária. Entretanto, a avicultura e a suinocultura estão adquirindo importância nos recentes anos.

#### a. Rebanho bovino

A pecuária bovina é mais especializada na produção de carne. Entretanto, em anos recentes, observa-se um crescimento notável da produção de leite, mas ainda oriunda de animais de raças especializadas na produção de carne. Com efeito, predomina no município o zebu: Guzerá, Gir, Nelore e Indubrazil.

Observam-se, no município, as três fases da pecuária de corte: cria, recria e engorda, com predominância da última.

Os animais são conservados nas pastagens naturais até as idades de 2,5 ou 3,5 anos, quando são transportados para as pastagens cultivadas, ali permanecendo, respectivamente, por 2 anos e 8 a 12 meses. Nessa ocasião, atingem a um peso vivo bruto em redor de 450 quilos, quando são comercializados.

A composição do rebanho indica que o município possivelmente esteja importando gado para a recria e engorda. Os dados estão no quadro seguinte.

### QUADRO 25

#### Composição do Rebanho

DADOS DE 1969		
Categorias	Número	%
Touros	5 800	2,5
Bois	36 500	15,8
Vacas leiteiras	54 200	23,5
Vacas sêcas	47 000	20,3
Vitelos	63 000	27,3
Novilhos e garrctes	24 500	10,6
<b>TOTAL</b>	<b>231 000</b>	<b>100,0</b>

Fonte: IBGE.

Cerca de 58% (AFONSO NETO, 1970), da área dos estabelecimentos estão em pastagens cultivadas, com predominância das gramíneas, colônio (*panicum maximum*), angola (*panicum purpurascens*), jaraguá (*Hyparrhenia rufa* e gordura (*Melinis minutiflora*). O colônio ocupa 70% da área das pastagens cultivadas. Há indícios de capacidade ociosa das pastagens, com apenas 67% da capacidade usada. No que diz respeito a engorda, é necessário 1,8ha de pastagens para se obter um novilho gordo, isto indica subutilização das pastagens, tendo em vista a boa qualidade das mesmas.

A exploração é marcadamente extensiva. SILVA (SILVA, 1964) verificou que os criadores estão usando pastagens e mão-de-obra acima do nível ótimo, e animais para engorda, suplementação da alimentação e equipamento abaixo do nível ótimo.

O rebanho é, depois da terra, a parte mais importante do capital da empresa. Encontrou-se em 1968 (SOARES, 1968) que o rebanho é responsável por 25% do capital da empresa.

O transporte do gado até às indústrias locais ou aos pontos de embarque é feito "a pé". Os gastos da responsabilidade do vendedor importam em Cr\$ 1,46 por cabeça, num percurso médio de 41 km (AFONSO NETO, 1970). O transporte para fora do município é por via férrea.

O gado que se destina a recria e engorda procede na maioria da região, em torno de 62% do total, sendo Itacambira, Médio Jequitinhonha, Alto Jequitinhonha e Alto Médio São Francisco as outras regiões supridoras. O transporte é a pé, sendo os gastos por conta do comprador. O custo do transporte está em torno de Cr\$ 5,41 por cabeça, numa distância média de 137 km. Representa isto cerca de 2,5% a 4% do preço pago por um animal até dois anos de idade (AFONSO NETO, 1970).

Entretanto, convém salientar que a presente pesquisa não colheu informações a respeito da perda de peso no período de transporte, perda essa que representa uma componente importante do custo do transporte. Pesquisa feita visando estudar o problema de transporte de gado do Mato Grosso para São Paulo chegou às seguintes conclusões (Porto. B. S., 1968):

- A perda de peso é a componente principal do custo de transporte por via férrea e a pé, variando de 80% e de 40-60% do custo total de transporte, respectivamente para o primeiro e segundo sistema de transporte.
- Comparando os custos totais até 60km, o transporte a pé é mais econômico. Para maiores distâncias o transporte por caminhão é mais econômico.
- Até 281 km, o transporte por via férrea é o mais caro, mas daí em diante é mais econômico que o sistema "a pé".

Os produtores vendem o gado a prazo, que vai até 45 dias, sem documentação legal, na base da confiança.

Observações colhidas pelos técnicos da ACAR, em 1969, indicam:

- São necessários, em média, 45 meses para colocar um novilho em ponto de abate.
- Cerca de 85% dos estabelecimentos não possuem capineira e não reservam alimentos para o período seco do ano. Pequena parcela dos criadores trata do rebanho na seca, suplementando as pastagens com concentrados e forragens verdes.
- A taxa de mortalidade de bezerros no período seco do ano é elevada.
- 70% dos criadores que vacinam contra a febre aftosa, somente o fazem uma vez por ano.
- É elevada a taxa de mortalidade de animais adultos no período seco do ano.
- Apenas 30% dos criadores administram sal mineral ao gado.
- Menos de 40% dos currais são cobertos.
- Há escassez de matrizes e reprodutores de boa linhagem.
- A divisão de pastagem é inadequada.
- Seleção do rebanho é ainda prática incipiente.

É reconhecida a contribuição positiva do FRIGONORTE à região, possibilitando uma melhor comercialização do gado. Suas exigências têm levado os criadores a modificar a tecnologia empregada, visando a obter animais em condições de abate com menor idade e teor de gordura.

A atuação da SUVALE e DNOCS, através da construção de barragens, açudes e poços artesianos, tem minorado os efeitos da seca. A SUDENE, financiando projetos de envergadura, em conjunto com a assistência técnica da ACAR, contribui para a modernização da pecuária da região.

#### b. Suinocultura

A suinocultura de Montes Claros é rotineira, predominando os animais tipo banha. As indústrias locais estão importando porcos de outras áreas.

Como causas da baixa produtividade podem ser apontadas as seguintes: alimentação deficiente, raças não melhoradas, ocorrência de doenças e zoonoses, fraco controle sanitário, manejo e instalações deficientes.

A exploração tem boas perspectivas no município, hoje grande centro consumidor, e alguns dos matadouros frigoríficos locais já manifestaram desejo de ampliação de suas atividades.

Montes Claros já oferece mercado para porco tipo carne, sendo conveniente começar trabalho neste sentido imediatamente.

#### c. Avicultura

O abastecimento de ovos e aves está a cargo de granjas modernas e da produção rotineira

das pequenas fazendas, que origina o tipo de aves conhecido por caipira.

Em recentes anos de expansão das granjas, com tecnologia sofisticada, é satisfatória. Acredita-se que a produção do município atenda à demanda atual.

### C. ARRECAÇÃO DE IMPOSTOS

Dados obtidos da Coletoria Estadual mostram que o Comércio e Indústria contribuem com uma soma de impostos bem mais elevada que a agricultura, indicando que Montes Claros pouco depende desta.

Entretanto, esta conclusão é falsa por dois motivos: (\*) dados desta natureza não medem bem a importância relativa dos setores, (\*\*) grande parte do setor industrial depende da agricultura da região como fonte de matéria-prima. Dessa forma, não obstante a relação noutro sentido que o quadro seguinte sugere, a agricultura é setor vital para a economia de Montes Claros.

#### QUADRO 26

Arrecadação de Impostos pela Coletoria Estadual (I. C. M.), 1968

Fonte	Cr\$
Produção vegetal	2 818 323,00
Produção animal	8 430 969,00
Indústria	16 901 930,00
Comércio	28 155 234,00

Fonte: Coletoria Estadual.

#### QUADRO 27

Razões e preços quilométricos em Cr\$ para transportes de animais pela Central do Brasil (Bovinos),  
Junho de 1970

QUILÔMETRO	Cr\$/CABEÇA		QUILÔMETRO	Cr\$/CABEÇA	
	Bovino Avulso	Galolas		Bovino Avulso	Galolas
— 50	6,59	4,95	2 051 — 2 100	105,98	79,49
51 — 100	13,18	9,89	2 101 — 2 150	108,30	81,23
101 — 150	15,50	11,63	2 151 — 2 200	110,62	82,97
151 — 200	17,82	13,37	2 201 — 2 250	112,94	84,71
201 — 250	20,14	15,11	2 251 — 2 300	115,26	86,45
251 — 300	22,46	16,85	2 301 — 2 350	117,58	88,19
301 — 350	24,78	18,59	2 351 — 2 400	119,90	89,93
351 — 400	27,10	20,33	2 401 — 2 450	122,22	91,67
401 — 450	29,42	22,07	2 451 — 2 500	124,54	93,41
451 — 500	31,74	23,81	2 501 — 2 550	126,86	95,15
501 — 550	34,06	25,55	2 551 — 2 600	129,18	96,89
551 — 600	36,38	27,29	2 601 — 2 650	131,50	98,63
601 — 650	38,70	29,03	2 651 — 2 700	133,82	100,37
651 — 700	41,02	30,77	2 701 — 2 750	136,14	102,11
701 — 750	43,04	32,51	2 751 — 2 800	138,46	103,85
751 — 800	45,66	34,25	2 801 — 2 850	140,78	105,59
801 — 850	47,98	35,99	2 851 — 2 900	143,10	107,33
851 — 900	50,30	37,73	2 901 — 2 950	145,42	109,07
901 — 950	52,62	39,47	2 951 — 3 000	147,74	110,81
951 — 1 000	54,94	41,21	3 001 — 3 050	150,06	112,55
1 001 — 1 050	57,26	42,95	3 051 — 3 100	152,38	114,29
1 051 — 1 100	59,58	44,69	3 101 — 3 150	154,70	116,03
1 101 — 1 150	61,90	46,43	3 151 — 3 200	157,02	117,77
1 151 — 1 200	64,22	48,27	3 201 — 3 250	159,34	119,51
1 201 — 1 250	66,54	49,91	3 251 — 3 300	161,66	121,25
1 251 — 1 300	68,86	51,65	3 301 — 3 350	163,98	122,99
1 301 — 1 350	71,18	53,39	3 351 — 3 400	166,30	124,73
1 351 — 1 400	73,50	55,13	3 401 — 3 450	168,62	126,47
1 401 — 1 450	75,82	56,87	3 451 — 3 500	170,94	128,21
1 451 — 1 500	78,14	58,61	3 501 — 3 550	173,26	129,95
1 501 — 1 550	80,46	60,35	3 551 — 3 600	175,58	131,69

Fonte: Central do Brasil. As razões são estipuladas até 6 000 km, porém só reproduzimos aquelas relevantes para Montes Claros.

## CAPITULO VI

### COMÉRCIO DE VAREJO E ATACADO

#### A. INTRODUÇÃO

Existem indicações de que, com a chegada da Estrada de Ferro Central do Brasil em 1926, foi iniciada a expansão do comércio de Montes Claros, município considerado como o mais importante do Estado de Minas no polígono das secas. Desenvolveu intenso movimento comercial com os municípios da Região Norte de Minas, Vale do São Francisco e Região Sul da Bahia.

Os comerciantes locais afirmam que o movimento dos negócios caiu em torno de 60% com a inauguração da Rodovia Rio-Bahia, constituindo isto sério problema, principalmente para os atacadistas. Montes Claros, que anteriormente era o centro de convergência dos comerciantes do Nordeste, passou a sofrer a concorrência do mercado de Governador Valadares e Teófilo Otoni. A Rio-Bahia permite também um fácil acesso do Nordeste às grandes metrópoles, como Guanabara, São Paulo e Belo Horizonte. Um acesso mais fácil de Montes Claros à Rio-Bahia tem sido indicada como solução para levar o movimento comercial.

As casas comerciais locais, em constantes transações com o Nordeste, Rio de Janeiro, Guanabara, Belo Horizonte, Sul do País e outros centros, facilitam o abastecimento da cidade, em relação a artigos produzidos no município e fora dele.

Segundo o IBGE, conta o município com 766 estabelecimentos comerciais, sendo 698 varejistas e 68 atacadistas. Atuando em gêneros alimentícios há 17 atacadistas e 146 estabelecimentos varejistas. Incluídos no comércio varejista encontram-se: 9 padarias e confeitarias, 4 cooperativas de consumo, COBAL, Armazém do Estado, 53 açougues ou casas de carne e um supermercado.

#### B. COMÉRCIO VAREJISTA

##### 1. COBAL — Companhia Brasileira de Alimentos

A COBAL mantém uma Agência Regional em Montes Claros, que abastece municípios vizinhos e três postos para o abastecimento local, sendo um central e dois nos bairros. Os produtos são armazenados em amplas instalações alugadas. Depois de recentes providências, instalações adequadas sanaram os problemas que existiam com relação a armazenamento. As instalações para as vendas satisfazem plenamente.

As compras são feitas pela administração local ou pela sucursal em Belo Horizonte. Predomina a última alternativa. Para as compras feitas diretamente pela administração local, são necessárias consultas à sucursal, que estuda a viabilidade. Essas compras são, em geral, resgatadas em 30 dias. Entretanto, predomina o abastecimento feito pela sucursal. Mensalmente é feita uma previsão para o período seguinte. Em caso de necessidade, Belo Horizonte atende pedidos feitos por carta e telefone.

Convênio recente feito com a Usina Malvina (Engenheira Dollabela) prevê a compra mensal de 1 500 sacos de 60 quilos de açúcar para distribuição na região.

O transporte é feito, predominantemente, por caminhões da própria Companhia (2 Alfas Romeos). São também utilizados a Central do Brasil, Empresas Rodoviárias e caminhões particulares. Em caso de transporte de terceiros, a preferência ainda é por caminhões, pela rapidez do transporte. Não se constatou perda de produtos. Até o momento, não foi necessária a imunização por causa do pequeno espaço de tempo em armazenamento.

As vendas aos consumidores são feitas à vista (tipo "Peg-Pag"). A sucursal envia à administração local uma relação das porcentagens mínimas e máximas para a fixação do preço de venda. Obedecendo a essa relação e após um estudo do mercado, os preços são estabelecidos.

No quadro 29 relacionam-se os produtos colocados à venda pela COBAL.

\* Os postos estão situados no centro (Rua Dr. Santos, 255) e nos bairros Santo Expedito (Rua Correia Machado, 21) e Morrinhos (Rua Visc. de Ouro Preto, 280).

QUADRO 29

Custo, Preço de Venda e Origem dos Produtos Vendidos pela COBAL em Montes Claros, junho de 1970.

Produto	Unidade	Custo Cr\$	Preço de Venda Cr\$	Origem
Café em pó	kg	2,05	2,20	Montes Claros (ind.)
Fubá de milho	kg	0,30	0,40	Montes Claros (ind.)
Farinha de milho	pac. 1 kg	0,50	0,55	Montes Claros (ind.)
Canjica branca	kg	0,45	0,50	Montes Claros (ind.)
Fermento em pó	100 g	0,46	0,55	Guanabara
Açúcar cristal	pac. 5 kg	3,42	3,70	São Paulo
Fermento em pó	250 g	0,86	1,10	Guanabara
Fermento em pó	500 g	1,67	2,00	Guanabara
Toddy	400 g	1,77	2,10	São Paulo
Biscoito Maria	kg	2,03	2,45	Belo Horizonte
Biscoito 21	kg	2,03	2,45	Belo Horizonte
Bananada Peixe	kg	1,60	2,00	São Paulo
Sal COBAL	kg	0,33	0,36	Guanabara
Maionese	500 g	1,68	2,10	São Paulo
Farinha de trigo	kg	0,90	1,00	Belo Horizonte
Gordura de côco	lata 2 kg	4,25	4,80	Guanabara
Salsicha Viena	450 g	1,23	1,50	São Paulo
Neston	360 g	2,16	2,60	São Paulo
Arroz Paranaíba	pac. 5 kg	5,37	6,20	Uberlândia
Arroz Estádio	pac. 5 kg	4,58	5,10	Uberlândia
Biscoito Sorriso	kg	2,83	3,25	Belo Horizonte
Biscoito Petit	kg	2,57	3,00	Belo Horizonte
Feijoada	kg	2,48	2,80	São Paulo
Sardinha	lata 200 g	0,44	0,55	Niterói
Arroz Ultramar	pac. 5 kg	4,92	5,20	Uberlândia
Óleo Saúde	kg	2,22	2,55	São Paulo
Gelatina	—	0,40	0,50	São Paulo
Maizena	pac. 400 g	0,74	0,85	São Paulo
Arroz Sertanejo	pac. 5 kg	4,17	4,95	Uberlândia
Açúcar Cristal	kg	0,56	0,60	Ponte Nova
Creme de leite	lata 350 g	1,39	1,65	São Paulo
Toddy	800 g	3,47	4,17	São Paulo
Azeite Beira Alta	kg	3,17	4,00	Guanabara
Batata-inglesa	kg	0,45	0,50	Claro de Poções
Margarina Delícia	350 g	1,28	1,50	São Paulo
Castanha caju	350 g	2,94	3,70	Maranhão
Talharim com ovos	500 g	1,02	1,15	Belo Horizonte
Farinha Lactea	450 g	1,66	2,00	São Paulo
Palmito	kg	2,23	2,70	São Paulo
Palmito	500 g	1,30	1,55	São Paulo
Macarrão Peluzzo	kg	0,99	1,15	Belo Horizonte
Leite Condensado	450 g	1,16	1,30	São Paulo
1/2 Arroz	kg	0,69	0,75	Goiânia
Biscoito Maizena	kg	2,03	2,45	Belo Horizonte
Massas Talharim	400 g	1,21	1,40	Belo Horizonte
Sal Gustavo	kg	2,24	2,30	Recife
Macarrão Amália	kg	0,87	1,00	Belo Horizonte
Azeitonas verdes	kg	1,86	2,15	São Paulo
Salsicha Petisco	454 g	1,15	1,50	São Paulo
Camarão Almeida	454 g	1,38	1,59	Guanabara
Pimenta-do-reino	5 g	0,06	0,10	Guanabara
Cristalvo	pac. 5 kg	2,79	3,00	São Paulo
Vinagre	litro	0,50	0,80	São Paulo
Doces sortidos	pac. 2 kg	2,72	3,20	Sete Lagoas
Doces sortidos	pac. 1 kg	1,25	1,50	Sete Lagoas
Banha Continental	lata 2 kg	5,35	6,15	São Paulo
Chá mate	250 g	2,12	2,55	São Paulo

QUADRO 29

Custo, Preço de Venda e Origem dos Produtos Vendidos pela COBAL em Montes Claros, junho de 1970.

Produto	Unidade	Custo Cr\$	Preço de Venda Cr\$	Origem
Geléia	454 g	1,31	1,60	São Paulo
Extrato tomate	400 g	1,11	1,35	São Paulo
Môlho tomate	450 g	1,76	2,10	São Paulo
Ervilha	500 g	0,71	0,85	São Paulo
Môlho pimenta	240 g	0,83	1,00	São Paulo
Goiabada CICA	kg	1,78	2,15	São Paulo
Goiabada	pac. 2 kg	3,93	4,75	São Paulo
Salada frutas	kg	1,70	2,05	São Paulo
Açúcar COBAL	pac. 2 kg	1,23	1,25	São Paulo
Gordura Saúde	450 g	1,36	1,50	São Paulo
Azeitona	kg	1,86	2,15	São Paulo
Bananada	kg	1,69	2,00	São Paulo
Figada cascão	kg	3,33	4,00	São Paulo
Goiabada cascão	kg	2,20	2,65	São Paulo
Marmleada	kg	1,89	2,25	São Paulo
Geléia	400 g	1,31	1,60	Belo Horizonte
Bombons	unidade	0,20	0,25	São Paulo
Açúcar refinado	kg	0,70	0,76	São Paulo
Arroz 3/4	kg	0,43	0,50	Uberlândia
Canela em pó	—	0,06	0,08	Belo Horizonte
Nescau	450 g	2,03	2,35	São Paulo
Leito Ninho	450 g	2,57	3,00	São Paulo
Óleo Boazinha	kg	2,05	2,20	Montes Claros
Manteiga	500 g	1,82	2,10	Montes Claros
Suco de maracujá	500 g	1,34	1,50	R. G. Norte
Salsicha com môlho	500 g	1,00	1,20	São Paulo
Salsicha Grill	500 g	0,41	0,70	São Paulo
Compota de pêssego	—	2,20	2,65	Belo Horizonte
Extrato tomate	500 g	0,81	0,97	São Paulo
Arroz Ultramar	pac. 5 kg	4,92	5,20	Uberlândia
Arroz Catete	kg	0,69	0,75	Belo Horizonte
Óleo Alamanda	kg	2,13	2,60	São Paulo
Óleo Salada	kg	2,18	2,60	São Paulo
Óleo de Soja Anita	kg	2,28	2,70	São Paulo
Óleo Mazzola	kg	2,28	2,70	São Paulo
Môlho p/ macarronada	—	3,07	3,70	São Paulo
Doce 4 x 1	lata 2 kg	1,04	1,25	São Paulo
Leite de côco	250 g	3,77	4,10	São Paulo
Leite nitrogenado	454 g	0,58	0,80	R. G. Norte
Chocolate em pó	250 g	3,08	3,70	São Paulo
Maizena	250 g	0,90	1,08	São Paulo
Mortadela	400 g	0,35	0,45	São Paulo
Lactogeno	454 g	1,51	1,90	São Paulo
Arroz Tremendão	pac. 5 kg	3,08	3,70	São Paulo
Biscoito Portugal	200 g	6,00	6,50	Uberlândia
Sardinha Gomes Costa	330 g	0,77	0,90	Guanabara
Môlho pimenta	400 g	0,79	0,95	Guanabara
0,74 0,85 São Paulo		0,68	0,85	São Paulo

NOTA: Custo.— já incluído o transporte.  
pac. — pacote.

2. Supermercado (SUPREMO)

Bem localizado, a 30 metros da praça central da cidade. Explorado por particulares, funciona de segunda a domingo. Durante a semana das 7 às 20 horas. No domingo das 7,30 às 13 horas. As vendas são realizadas à vista (sistema "Peg-Pag"). Além dos produtos alimentícios, trabalha com armazinhos em

geral, perfumarias, produtos para limpeza e outros. Possui um moinho de balcão, de propriedade de uma torrefação.

O quadro a seguir mostra os principais produtos alimentícios encontrados na ocasião da pesquisa, origem, preço de compra e venda.

### QUADRO 30

Custo, Preços de Venda e Origem dos Produtos Vendidos em Montes Claros, pelo SUPREMO, junho de 1970.

Produto	Unidade	Custo Cr\$	Preço de Venda Cr\$	Origem
Arroz Amarelão	pac. 5 kg	4,17	5,30	Montes Claros (atacado)
Açúcar cristal	pac. 5 kg	2,70	3,30	Montes Claros (atacado)
Óleo Girassol	kg	2,03	2,70	São Paulo
Óleo de soja	kg	2,23	2,60	São Paulo
Óleo Saúde	kg	2,23	2,60	São Paulo
Azeitona	400 g	2,11	2,85	São Paulo
Macarrão	500 g	0,90	1,20	São Paulo
Banha Delícia	pac. 500 g	1,12	1,60	São Paulo
Café torrado	kg	1,94	2,30	Montes Claros (Indústria)
Farinha de trigo	kg	1,10	1,30	São Paulo
Camarão	110 g	2,60	3,40	São Paulo
Ervilha	800 g	2,59	3,30	São Paulo
Salsicha	200 g	1,29	1,70	São Paulo
Palmito	500 g	1,30	1,55	São Paulo
Concentrado de tomate	250 g	0,65	0,85	São Paulo
Feijoada	500 g	2,06	3,00	São Paulo
Sardinha	200 g	0,60	0,80	São Paulo
Aspargo	400 g	4,68	5,85	São Paulo
Picles	650 g	1,92	2,50	São Paulo
Mortadela	400 g	1,76	2,20	São Paulo
Almôndega	500 g	1,52	1,85	São Paulo
Farinha de milho	600 g	0,90	1,20	Montes Claros (indústria)
Açúcar refinado	kg	0,83	0,93	São Paulo
Massas Piraquê	400 g	1,10	1,40	São Paulo
Biscoito Duchon	200 g	0,90	1,10	São Paulo
Abacaxi em calda	425 g	1,90	2,20	São Paulo
Goiabada	kg	1,73	2,35	São Paulo

O armazenamento dos produtos é feito nas próprias dependências do supermercado.

#### 3. Armazém do Estado

O Armazém do Estado (Secretaria da Agricultura) funciona, de segunda a sexta, das 8 às 11 horas, e aos sábados, dos 8 às 12 horas. Localizado próximo à praça central, funciona no sistema de "Peg-Pag". As compras são feitas em Belo Horizonte que supre regularmente Montes Claros. Entretanto, há afirmações de que em determinadas épocas falta mercadoria. O depósito central está localizado na Capital. Um depósito amplo é utilizado para armazenamento em Montes Claros, e satisfaz plenamente.

Durante a pesquisa, os produtos alimentícios encontrados à disposição do consumidor com os respectivos preços de venda estão no quadro 31.

#### 4. Secos e Molhados

Além das cooperativas, COBAL, Armazém do Estado e supermercado, Montes Claros conta 58 casas comerciais operando no varejo, em cereais, conservas, frutas e verduras. Sendo que destas, 42 estão localizadas no centro e 26 nos bairros. Os horários de funcionamento são os normais: de segunda a sábado, das 7h30m às 18 horas.

Informações obtidas deste grupo de comerciantes dão conta que a deficiência da produção local e regional de gêneros alimentícios constitui sério problema. A maioria dos produtos é importada. Em determinadas épocas, é usual faltar produtos como feijão e açúcar. O feijão encontrado não é o de

melhor qualidade. A paralisação da Usina Malvina, localizada em Engenheiro Dollabela, trouxe prejuízos. Os comerciantes encontraram dificuldade em conseguir cotas em outras usinas.

As compras são feitas nos atacadistas locais e nas fontes produtoras, à vista e a prazo de 30 a 60 dias. As vendas são feitas, quase sempre, à vista. Alguns adotam o sistema de contas-correntes (cadernetas). Há comerciantes com mais de 20 clientes que, mensalmente, liquidam o montante referente a suas compras, ou creditam parcelas.

As mercadorias são armazenadas nas próprias instalações e em quantidade suficiente para um atendimento mensal.

Essas casas comerciais negociam com um grande número de produtos. Algumas informações sobre gêneros alimentícios por elas comercializados aparecem abaixo.

Arroz — Adquirido, na maioria dos casos, de atacadistas locais. É também comprado diretamente de Anápolis e Uberlândia. Os preços de compra e venda de arroz adquirido em Anápolis e Uberlândia estão no quadro 32.

#### QUADRO 31

Preços de Venda dos Produtos Supridos pelo Armazém do Estado, Montes Claros, junho de 1970.

Produto	Unidade	Preço de Venda Cr\$
Cristalvo	pac. 5 kg	3,25
Açúcar pérola	kg	0,88
Azeite de oliva	700 g	7,00
Banha	pac. 1 kg	2,25
Crema de leite	300 g	1,68
Camarão	—	1,40
Doce de leite	kg	1,98
Extrato de tomate	500 g	1,28
Extrato de tomate	200 g	0,60
Fermento Royal	100 g	0,50
Fermento Royal	200 g	1,82
Farinha Lactea	950 g	4,50
Farinha Lactea	450 g	2,02
Goiabada	kg	2,15
Maizena	800 g	1,55
Arroz Amarelião extra	pac. 5 kg	5,25
Arroz Maranhão	kg	0,72
Arroz 1/2 separação	kg	0,85
Feijão	kg	0,90
Óleo Mazzola	lata 1 kg	4,05
Óleo Jaçanã	lata 1 kg	2,52
Salsicha	200 g	1,10
Vinagre	garrafa	1,05
Macarrão comprido	kg	1,20
Farinha de trigo	kg	1,00
Sal	kg	0,35
Farinha de milho	800 g	0,60
Crema de milho	800 g	0,58
Leite Ninho	lata 2 kg	12,65
Leite Ninho	lata 1 kg	6,50
Leite Ninho	454 g	3,05
Leite Glória	lata 1600 g	11,10
Café de moinho	kg	2,30

#### QUADRO 32

Custo, Preço de Venda e Origem do Arroz Vendido em Montes Claros, pelo Comércio de Secos e Molhados, junho de 1970.

Produto	Origem	Compra*		Venda	
		Unidade	Valor	kg	Cr\$
Arroz 3/4	Anápolis	sc. 60 kg	18,00	1	0,40
Arroz Amarelião	Uberlândia	sc. 60 kg	52,00	1	0,90
1/2 arroz	Anápolis	sc. 60 kg	32,00	1	0,70

\* junho de 1970.

No caso da aquisição de atacadistas, os preços médios de compra e preços médios de venda estão no quadro seguinte.

### QUADRO 33

**Custo, Preço de Venda do Arroz Adquirido em Montes Claros e Vendido pelo Comércio de Secos e Molhados, junho de 1970.**

Produto	Origem	Compra *		Venda	
		Unidade	Valor	Unidade	Valor
Arroz 3/4	Atacadista	sc. 60 kg	30,00	kg	0,601
Arroz Amarelo	Atacadista	sc. 60 kg	52,00	kg	1,00
1/2 arroz	Atacadista	sc. 60 kg	40,00	kg	0,75
* junho de 1970.					

◆ Feijão — Adquirido diretamente de produtores da região de Montes Claros e de atacadistas. A nível de produtor um saco (60 kg) está sendo adquirido a Cr\$ 60,00 e vendido ao consumidor a Cr\$ 1,20 o quilo.

◆ Farinha de mandioca — Em grande parte comprada aos produtores. Na região, existem inúmeras fabriquetas familiares. Os comerciantes adquirem pequenas quantidades de dezenas deles. Atualmente o preço médio a nível de produtores para 1 saco (50 kg) é Cr\$ 12,00; a granel é vendido a Cr\$ 0,35 o quilo.

◆ Sal — Proveniente de Mossoró (R. G. Norte). Durante muito tempo os atacadistas foram os maiores fornecedores. Com a isenção de ICM para o sal do Nordeste, os varejistas preferem adquirir sal dos proprietários de caminhão, que levam charque, lotam o caminhão daquela produto e vendem-no para os comerciantes locais. Está sendo comprado a Cr\$ 6,00/saco de 60 kg e vendido a Cr\$ 0,30 o quilo.

◆ Óleo Vegetal — É adquirido de atacadistas. Os mais usados são os produtos da Anderson Clayton e óleo Boazinha (Montes Claros). Para os óleos da A. Clayton, estão pagando Cr\$ 90,00 por caixa contendo 36 latas de 1 kg e vendem-nos a Cr\$ 2,70/kg. O óleo Boazinha é mais barato: compra: Cr\$ 82,00 a caixa de 36 latas de 1 kg. Venda: Cr\$ 2,50 a lata de 1 kg.

◆ Batatinha — É adquirida de transportadores, que, semanalmente, se dirigem a Belo Horizonte. O preço de compra em média é de Cr\$ 35,00 para um saco de 60 kg. É vendida a granel: Cr\$ 0,70/kg. Vários agricultores já estão iniciando plantações em Montes Claros.

◆ Macarrão — É suprido por atacadistas locais. Raramente é adquirido diretamente de Belo Horizonte. Os preços médios atuais são de Cr\$ 1,04/kg para compra e Cr\$ 1,15/kg para venda.

◆ Açúcar — É suprido por atacadistas. Preços de compra: Cr\$ 35,00/sc 60 kg e Cr\$ 22,50/sc 30 kg. Preços de venda: Cr\$ 0,65/kg e Cr\$ 0,95/kg, respectivamente.

◆ Trigo — Comprado de atacadistas de Belo Horizonte. A nível de atacado, está sendo adquirido por Cr\$ 19,00/sc. de 20 kg e vendido a Cr\$ 1,20 o quilo.

◆ Banha — A banha Diniz, fabricada em Belo Horizonte, foi a mais observada no comércio. Os comerciantes alegaram que dificilmente podem trabalhar com a banha fabricada em Montes Claros, que é de preço elevado. A banha Diniz está sendo comprada a Cr\$ 37,40/lata (de 16 kg) e vendida a Cr\$ 2,90 o quilo (preço médio).

◆ Café — É comum encontrar os conhecidos moinhos de balcão de propriedade das Indústrias de Torrefações locais. O café torrado está sendo adquirido a Cr\$ 2,30 o quilo e vendido moído a Cr\$ 2,60.

◆ Outros Produtos — Conservas, doces e biscoitos são adquiridos de atacadistas locais, de São Paulo e Belo Horizonte. Geralmente as compras são feitas de caminhões daquelas localidades que percorrem a praça regularmente.

QUADRO 33

Custo, Preço de Venda do Arroz Adquirido em Montes Claros e Vendido pelo Comércio de Secos e Molhados, junho de 1970.

Produto	Origem	Compra *		Venda	
		Unidade	Valor	Unidade	Valor
Arroz 3/4	Atacadista	sc. 60 kg	30,00	kg	0,601
Arroz Amarelo	Atacadista	sc. 60 kg	52,00	kg	1,00
1/2 arroz	Atacadista	sc. 60 kg	40,00	kg	0,75
* Junho de 1970.					

◆ Feijão — Adquirido diretamente de produtores da região de Montes Claros e de atacadistas. A nível de produtor um saco (60 kg) está sendo adquirido a Cr\$ 60,00 e vendido ao consumidor a Cr\$ 1,20 o quilo.

◆ Farinha de mandioca — Em grande parte comprada aos produtores. Na região, existem inúmeras fabriquetas familiares. Os comerciantes adquirem pequenas quantidades de dezenas deles. Atualmente o preço médio a nível de produtores para 1 saco (50 kg) é Cr\$ 12,00; a granel é vendido a Cr\$ 0,35 o quilo.

◆ Sal — Proveniente de Mossoró (R. G. Norte). Durante muito tempo os atacadistas foram os maiores fornecedores. Com a isenção de ICM para o sal do Nordeste, os varejistas preferem adquirir sal dos proprietários de caminhão, que levam charque, lotam o caminhão daquela produto e vendem-no para os comerciantes locais. Está sendo comprado a Cr\$ 6,00/saco de 60 kg e vendido a Cr\$ 0,30 o quilo.

◆ Óleo Vegetal — É adquirido de atacadistas. Os mais usados são os produtos da Anderson Clayton e óleo Boazinha (Montes Claros). Para os óleos da A. Clayton, estão pagando Cr\$ 90,00 por caixa contendo 36 latas de 1 kg e vendem-nos a Cr\$ 2,70/kg. O óleo Boazinha é mais barato: compra: Cr\$ 82,00 a caixa de 36 latas de 1 kg. Venda: Cr\$ 2,50 a lata de 1 kg.

◆ Batatinha — É adquirida de transportadores, que, semanalmente, se dirigem a Belo Horizonte. O preço de compra em média é de Cr\$ 35,00 para um saco de 60 kg. É vendida a granel: Cr\$ 0,70/kg. Vários agricultores já estão iniciando plantações em Montes Claros.

◆ Macarrão — É suprido por atacadistas locais. Raramente é adquirido diretamente de Belo Horizonte. Os preços médios atuais são de Cr\$ 1,04/kg para compra e Cr\$ 1,15/kg para venda.

◆ Açúcar — É suprido por atacadistas. Preços de compra: Cr\$ 35,00/sc 60 kg e Cr\$ 22,50/sc 30 kg. Preços de venda: Cr\$ 0,65/kg e Cr\$ 0,95/kg, respectivamente.

◆ Trigo — Comprado de atacadistas de Belo Horizonte. A nível de atacado, está sendo adquirido por Cr\$ 19,00/sc. de 20 kg e vendido a Cr\$ 1,20 o quilo.

◆ Banha — A banha Diniz, fabricada em Belo Horizonte, foi a mais observada no comércio. Os comerciantes alegaram que dificilmente podem trabalhar com a banha fabricada em Montes Claros, que é de preço elevado. A banha Diniz está sendo comprada a Cr\$ 37,40/lata (de 16 kg) e vendida a Cr\$ 2,90 o quilo (preço médio).

◆ Café — É comum encontrar os conhecidos moinhos de balcão de propriedade das Indústrias de Torrefações locais. O café torrado está sendo adquirido a Cr\$ 2,30 o quilo e vendido moído a Cr\$ 2,60.

◆ Outros Produtos — Conservas, doces e biscoitos são adquiridos de atacadistas locais, de São Paulo e Belo Horizonte. Geralmente as compras são feitas de caminhões daquelas localidades que percorrem a praça regularmente.

## QUADRO 33

**Custo, Preço de Venda do Arroz Adquirido em Montes Claros e Vendido pelo Comércio de Secos e Molhados, junho de 1970.**

Produto	Origem	Compra *		Venda	
		Unidade	Valor	Unidade	Valor
Arroz 3/4	Atacadista	sc. 60 kg	30,00	kg	0,601
Arroz Amarelo	Atacadista	sc. 60 kg	52,00	kg	1,00
1/2 arroz	Atacadista	sc. 60 kg	40,00	kg	0,75
* junho de 1970.					

◆ Feijão — Adquirido diretamente de produtores da região de Montes Claros e de atacadistas. A nível de produtor um saco (60 kg) está sendo adquirido a Cr\$ 60,00 e vendido ao consumidor a Cr\$ 1,20 o quilo.

◆ Farinha de mandioca — Em grande parte comprada aos produtores. Na região, existem inúmeras fabriquetas familiares. Os comerciantes adquirem pequenas quantidades de dezenas deles. Atualmente o preço médio a nível de produtores para 1 saco (50 kg) é Cr\$ 12,00; a granel é vendido a Cr\$ 0,35 o quilo.

◆ Sal — Proveniente de Mossorô (R. G. Norte). Durante muito tempo os atacadistas foram os maiores fornecedores. Com a isenção de ICM para o sal do Nordeste, os varejistas preferem adquirir sal dos proprietários de caminhão, que levam charque, lotam o caminhão daquele produto e vendem-no para os comerciantes locais. Está sendo comprado a Cr\$ 6,00/saco de 60 kg e vendido a Cr\$ 0,30 o quilo.

◆ Óleo Vegetal — É adquirido de atacadistas. Os mais usados são os produtos da Anderson Clayton e óleo Boazinha (Montes Claros). Para os óleos da A. Clayton, estão pagando Cr\$ 90,00 por caixa contendo 36 latas de 1 kg e vendem-nos a Cr\$ 2,70/kg. O óleo Boazinha é mais barato: compra: Cr\$ 82,00 a caixa de 36 latas de 1 kg. Venda: Cr\$ 2,50 a lata de 1 kg.

◆ Batatinha — É adquirida de transportadores, que, semanalmente, se dirigem a Belo Horizonte. O preço de compra em média é de Cr\$ 35,00 para um saco de 60 kg. É vendida a granel: Cr\$ 0,70/kg. Vários agricultores já estão iniciando plantações em Montes Claros.

◆ Macarrão — É suprido por atacadistas locais. Raramente é adquirido diretamente de Belo Horizonte. Os preços médios atuais são de Cr\$ 1,04/kg para compra e Cr\$ 1,15/kg para venda.

◆ Açúcar — É suprido por atacadistas. Preços de compra: Cr\$ 35,00/sc 60 kg e Cr\$ 22,50/sc 30 kg. Preços de venda: Cr\$ 0,65/kg e Cr\$ 0,95/kg, respectivamente.

◆ Trigo — Comprado de atacadistas de Belo Horizonte. A nível de atacado, está sendo adquirido por Cr\$ 19,00/sc. de 20 kg e vendido a Cr\$ 1,20 o quilo.

◆ Banha — A banha Diniz, fabricada em Belo Horizonte, foi a mais observada no comércio. Os comerciantes alegaram que dificilmente podem trabalhar com a banha fabricada em Montes Claros, que é de preço elevado. A banha Diniz está sendo comprada a Cr\$ 37,40/lata (de 16 kg) e vendida a Cr\$ 2,90 o quilo (preço médio).

◆ Café — É comum encontrar os conhecidos moinhos de balcão de propriedade das Indústrias de Torrefações locais. O café torrado está sendo adquirido a Cr\$ 2,30 o quilo e vendido moído a Cr\$ 2,60.

◆ Outros Produtos — Conservas, doces e biscoitos são adquiridos de atacadistas locais, de São Paulo e Belo Horizonte. Geralmente as compras são feitas de caminhões daquelas localidades que percorrem a praça regularmente.

para os feirantes, que não têm alternativa de compra. Além do mais, não é aconselhável deixar a mercadoria faltar nas bancas. Conseqüentemente, é usual ser aquilo que o feirante apura insuficiente para pagar ao transportador.

As mercadorias não são comercializadas no dia que chegam ao mercado, são ainda apresentadas ao público no dia seguinte. Mas o preço começa a cair, e por fim essas mercadorias perecíveis são oferecidas a qualquer preço, pois vão sofrendo seleção e se deterioram.

Os produtos, quase que totalmente importados, são: batata-inglesa, cebola e frutas temperadas.

A cebola de maior preferência pelo consumidor é a amarela, também tendo boa aceitação a rixa nacional.

A cebola denominada na região por "Ciganinha" tem muita aceitação, tendo preço bem superior ao das outras. Juramento produz um pouco. A maior importação é da Bahia.

Quiabo é produzido em Montes Claros e Juramento. No período da entressafra (abril-agosto), vem de Belo Horizonte.

Cresce a produção de tomate em Montes Claros. Tomate Santa Cruz e em menor escala maçã são os mais comuns. A maior parte da produção está a cargo de 4 famílias japonesas, que produzem em torno de 150 a 200 caixas por semana, dentro das técnicas recomendadas.

Quanto à parte de hortaliças-folhas, Montes Claros e Juramento produzem o suficiente. Apenas couve-flor e repolho ainda são importados.

Cenourinha é importada, mas a região aparelha-se para produzir em maior escala.

Frutas: Montes Claros importa frutas de clima temperado. Laranja, além da produção local, importa-se de Grão Mogol, Salinas e Taiobeiras. Belo Horizonte é também fonte supridora. No período da entressafra (agosto fevereiro), São Paulo é o principal fornecedor.

O abacaxi é produzido em Montes Claros e Bocaiúva. As condições para o cultivo são excelentes.

Montes Claros produz banana em pequena escala. Importações de grande monta são feitas de Grão Mogol, Taiobeiras e Salinas.

O alho é proveniente de Francisco Sá e de Belo Horizonte.

Na entressafra o volume de hortaliças e frutas importadas cresce substancialmente, indicando isto, em parte, que a tecnologia agrônômica local muito necessita progredir.

#### h. Aluguel das bancas e lojas

A Prefeitura é a única proprietária. As bancas e lojas são alugadas aos feirantes.

No caso das bancas, o aluguel é por dia. Cada feirante paga Cr\$ 0,30 por quadro. Tem direito a dois quadros de  $\pm 0,81m^2$  cada um. Mas existem feirantes que ocupam até 5 quadros de  $0,81m^2$ . Cada banca contém de 9 a 12 quadros numerados.

Para as áreas destinadas a cereais, que ficam fora do mercado (área externa), é cobrada uma taxa de Cr\$ 1,50 por área de  $\pm 3,00m^2$ . As lojas são alugadas pelo regime de concorrência pública. O aluguel é pago por mês, na base de:

- ◆ mínimo de Cr\$ 60,00 (sessenta cruzeiros)
- ◆ máximo de Cr\$ 250,00 (duzentos e cinquenta cruzeiros)

No caso da "Feira", que funciona na rua, é cobrada uma taxa que varia de Cr\$ 0,50 a Cr\$ 3,00, de acordo com o número de volumes que o feirante traz.

#### I. "Feira do mercado"

Assim ela é denominada, mas na realidade sua razão de ser é o mau funcionamento do mercado. Funciona aos sábados das 6 horas até as 15 horas, conforme o movimento. Há dia que funciona até à tarde (16-17 horas), quando então é feita a limpeza da rua. As condições de higiene são precárias. Os produtos são de qualidade inferiores à daqueles de dentro do mercado. O preço também é menor.

Nessa feira verificam-se dois preços: de início e final da comercialização. Os produtores não podem voltar ao meio rural com sua mercadoria. Quando não a vende aos consumidores, livram-se dela por qualquer preço ao fim da feira.

A feira ocupa mais ou menos um quarteirão da rua Coronel Joaquim Costa, interrompendo, inclusive, o trânsito.

#### j. Higiene do mercado

Os funcionários da Prefeitura procuram, e em parte conseguem, manter o mercado limpo. Entretanto, a apresentação dos produtos, principalmente na parte de folhagens, não é a melhor. São colocados no chão. Assim, globalmente, as condições de higiene do mercado não são satisfatórias.

#### l. Higiene dos feirantes

Muitos feirantes trazem crianças descalças e sujas, inclusive recém-nascidos. Há inúmeros pedin-

tes maltrapilhos, que andam pelo mercado prejudicando os feirantes e consumidores. Conseqüentemente, muito há a progredir nesse respeito.

#### m. Produtos comercializados

Há salas para cereais, hortaliças, frutas, produtos industrializados, açougues que trabalham com carne bovina e suínos, cujo abastecimento é feito através dos matadouros Horta Amaral (bovinos) e Maísa (suínos). O suprimento por parte do Frigonorte é insignificante. Existe uma peixaria e duas bancas de peixes secos.

A peixaria comercializa somente peixe fresco. Possui frigorífico em Montes Claros e São Francisco. Os peixes vêm do rio São Francisco. A preferência é pelo surubim, dourado e curimatá.

O peixe seco tem pouca aceitação no meio urbano. A maior comercialização é no meio rural.

O peixe fresco chega a Montes Claros uma vez por semana. Há falta de peixe na fonte produtora. Acredita-se que Três Marias é uma das causas do esgotamento. O pescado é transportado em camioneta, munida de lonas isotérmicas.

Frango abatido, frango em pé, ovos, queijos, manteiga, requeijão, doces em conservas e corantes são comercializados em escala razoável. Alega-se que a variedade de produtos encontrados no mercado atende perfeitamente à demanda atual. Entretanto, os consumidores têm opinião diversa.

#### n. Formação dos preços

Só não existem preços tabelados para produtos hortigranjeiros e aquêles industrializados no meio rural.

Os preços dos produtos não tabelados é formado pelo jogo da oferta e demanda. Há pequena diferença entre bancas. A qualidade, padronização e classificação do produto influenciam muito no preço deste. Há produtos com três preços diferentes. Tal é o caso do tomate. À medida que o produto vai sofrendo seleção por parte do consumidor e começa a ter vestígios de deterioração, os preços caem até atingir níveis insignificantes.

#### o. Observações finais

◆ Muitos produtos são vendidos na base da unidade: abóbora, côco, abacate, mamão etc. Neste caso o preço varia também de acordo com o tipo do produto, tamanho e padronização.

◆ A administração do mercado reclama mais funcionários para melhorar as condições de funcionamento do mesmo.

◆ Os feirantes criticam a presença de inúmeros pedintes maltrapilhos, que ficam sentados no interior do mercado, dificultando a comercialização e afetando as condições higiênicas.

◆ Muitos feirantes chegam à tardinha com seus produtos, para assegurar um melhor local na feira. Ali eles pernoitam, esperando pela comercialização do dia seguinte.

◆ Não existe grande discrepância de preços entre mercado e a feira. Alguns produtos são mais caros na feira. Mas de um modo geral os preços são inferiores aos do interior do mercado. A principal razão da diferença de preços reside na qualidade do produto, que é melhor no interior do mercado.

◆ Na feira e no mercado, quase não existe variação de preços de banca para banca, ou local para local.

O maior movimento de vendas se verifica das 7 às 10 horas.

### QUADRO 34

Preços Médios Verificados no Mercado para os Principais Produtos, junho de 1970.

Gêneros	Unidade	Preço Médio
1. Arroz Amarelão	kg	1,00
2. Arroz Maranhão	kg	0,75
3. Arroz 3/4	kg	0,60
4. Açúcar cristal	kg	0,65
5. Banha de porco	kg	3,50

QUADRO 34

Preços Médios Verificados no Mercado para os Principais Produtos,  
junho de 1970.

Gêneros	Unidade	Preço Médio
6. Café moído	kg	2,30
7. Carne bovina 1.ª	kg	3,60
8. Carne bovina 2.ª	kg	2,30
9. Carne bovina 3.ª	kg	2,10
10. Carne de porco	kg	3,00
11. Carne de sol	kg	3,50
12. Farinha de mandioca especial	kg	0,80
13. Farinha de mandioca comum	kg	0,50
14. Farinha de milho	kg	0,80
15. Feijão-enxôfre	kg	1,30
16. Feijão-mulatinho	kg	1,00
17. Feijão-prêto	kg	1,30
18. Fava	kg	0,50
19. Amendoim	kg	2,00
20. Milho de pipoca	kg	0,40
21. Fubá a granel	kg	0,50
22. Frango em pé	unidade	5,00
23. Frango abatido	kg	3,40
24. Manteiga salgada	kg	4,00
25. Milho em grão	kg	0,20
26. Ovos	dz	2,00
27. Peixe fresco	kg	3,00
28. Peixe sêco	kg	2,00
29. Queijo comum	unidade	3,00
30. Requeijão	kg	4,50
31. Corante	kg	2,00
32. Sal refinado	kg	0,35

QUADRO 35

Meios de Transportes Utilizados para o Abastecimento do Mercado, Fontes Produtoras,  
junho de 1970.

Gêneros	Local de Compra	Fonte Produtora	Meios de Transporte
Fubá a granel	Moinho Guarany - Moc.	Região Moc.	Caminhão
Frango em pé	Montes Claros	Montes Claros	Caminhão
Frango abatido	Granja Moc.	Montes Claros	Caminhão
Manteiga	Região Moc. Cooperativa	Montes Claros Região Moc.	Caminhão Caminhão
Milho em grão			
Ovos	Região Moc.	Montes Claros	Caminhão
Peixe fresco	Granja Moc.	S. Francisco	Camioneta
Peixe sêco	S. Francisco	S. Francisco	Caminhão
Queijo comum	S. Francisco - Januária	Januária	Caminhão
Requeijão	Região Moc.	Região Moc.	Caminhão
Corantes	Região Moc.	Região Moc.	Caminhão
Sal refinado	Montes Claros	Montes Claros	Caminhão
Abóbora nova	Armazém	Nordeste do País	Caminhão
Abóbora madura	Montes Claros	Região Moc.	Caminhão
Alho branco	Montes Claros	Região Moc.	Caminhão
Banana-prata	Francisco-Sá	Francisco Sá	Caminhão
Banana-nanica	Moc-Grão Mogol	Moc - Grão Mogol	Caminhão
Banana-maçã	Moc-Grão Mogol	Moc - Grão Mogol	Caminhão
Banana-vinagre	Moc-Grão Mogol	Moc - Grão Mogol	Caminhão
Batata-inglês	Belo Horizonte	Moc - Grão Mogol	Caminhão

QUADRO 35

Meios de Transportes Utilizados para o Abastecimento do Mercado, Fontes Produtoras, junho de 1970.

Gêneros	Local de Compra	Fonte Produtora	Meios de Transporte
Batata-doce	Belo Horizonte	Belo Horizonte	Caminhão
Cebola	Belo Horizonte	Belo Horizonte	Caminhão
Cará	Belo Horizonte	Belo Horizonte	Caminhão
Inhame	Belo Horizonte	Belo Horizonte	Caminhão
Mandioca	Moc. - Belo Horizonte	Belo Horizonte	Caminhão
Cenoura	Moc - Juramento	Moc. B. Horiz. - Juram	Caminhão
Laranja	Belo Horizonte - Moc	Moc-Grão Mogol	Caminhão
Mexerica	Grão Mogol	Moc-Grão Mogol	Caminhão
Tangerina Ponkam	Belo Horizonte		
Abacate	Sete Lagoas	Sete Lagoas	Caminhão
Abacaxi	Moc - Bocaiúva	Moc-Bocaiúva	Caminhão
Mamão	Moc - Juramento	Moc-Juramento	Caminhão
Maxixe	Juramento	Juramento	Caminhão
Pimentão	Moc.-B. Hte.-Juramento	Moc. B. Hte. Juram	Caminhão
Repólho	Moc.-B. Hte.-Juramento	Moc. B. Hte. Juram	Caminhão
Tomate Sta. Cruz	Moc.-B. Hte.-Juramento	Moc. B. Hte. Juram	Caminhão
Tomate-maçã	Região Moc- B. Hte.	Região Moc-B Horizonte	Caminhão
Vagem	Montes Claros	Montes Claros	Jipe
Maçã estrangeira	Belo Horizonte	—	Caminhão
Alface	Belo Horizonte	—	Caminhão
Couve-flor	Montes Claros	Montes Claros	Carroça
Jiló	Moc. Belo Horizonte	Moc-Belo Horizonte	Caminhão
Couve-comum	Montes Claros	Montes Claros	Carroça
Quiabo	Moc-Juramento	Moc-Juramento	Caminhão
Pepino	Juramento-B. Hte.	Juramento	Caminhão
Cebolinha	Moc- Juramento	Moc-Juramento	Caminhão
Moranga	Montes Claros	Montes Claros	Carroça
Rabanete	Região Moc.	Região Moc.	Caminhão
Côco	Montes Claros	Montes Claros	Jipe
Abobrinha	Belo Horizonte - Moc.	Moc-Juramento	Jipe-Caminhão
Beterraba	Moc-Juramento	Belo Horizonte - Moc.	Caminhão
Arroz Amarelão	Bahia	Bahia	Caminhão
Arroz Maranhão	Armazém-Região Moc.	Goiás-Uberlândia	Caminhão
Arroz 3/4	Armazém	Maranhão	Caminhão
Açúcar cristal	Armazém-Região Moc.	—	—
Banha de porco	Armazém	—	—
Café moído	Maísa-Moc.	—	—
Carne bovina 1.ª	Diplomata-Moc.	Montes Claros	Caminhão
Carne bovina 2.ª	Montes Claros	Região Moc.	Caminhão
Carne de porco	Montes Claros	Região Moc.	Caminhão
Carne de sol	Moc-Juramento	Região Moc.	Caminhão
Farinha mandioca	Moc-Bocaiúva	Região Moc.	Caminhão
Farinha de milho	Moc. B. Hte. Juramento	Moc-Bocaiúva-Bahia	Caminhão
	Montes Claros	Região Moc.	Caminhão
Feijão-enxôfre	Armazém-Região Moc.	—	Nordeste
Feijão-mulatinho	Armazém-Região Moc.	—	Caminhão
Feijão-prêto	Armazém-Região Moc.	—	Caminhão
Fava	Região Moc.	Região Moc.	Caminhão
Amendoim	Janaúba	Janaúba	Caminhão
Milho de pipoca	Moc-Juramento	Moc-Juramento	Caminhão
Fubá a granel	Moc (moinho)	Moc-Juramento	Caminhão
Frango caipira	Região Moc.	Região Moc	Caminhão
Frango abatido	Granja Moc.	Granja Moc.	Caminhão
Manteiga	Montes Claros	Montes Claros	Caminhão
Milho em grão	Região Moc.	Região Moc	Caminhão
Ovos	Região Moc.	Região Moc	Caminhão
Peixe fresco	S. Francisco	Região Moc	Caminhão
Peixe sêco	S. Francisco - Januária	S. Francisco	Caminhão
Queijo comum	Região Moc.	S. Francisco-Januária	Caminhoneta
Requeijão	Cap. Enéas - Taiobeiras	Região Moc.	Caminhão
Corante	Montes Claros	Cap. Enéas - Taiobeiras	Caminhão
Sal comum	Armazém	Montes Claros	Caminhão

Obs.: A denominação arroz 3/4 é devida ao tipo de beneficiamento.

QUADRO 36

Preços no Início da Comercialização e Procedência dos Produtos, junho de 1970.

Produtos	Unidade	Preços Cr\$	Procedência
Abóbora nova	sc.	0,30	Moc. - Juramento
Abóbora madura	sc.	0,45	Moc. - Juramento
Alho branco	kg.	2,00	Francisco - Sá
Banana-prata	dz.	0,45	Moc-G. Mogol-Sal.-Taiob
Banana-nanica	dz.	0,20	Moc-G. Mogol-Sal.-Taiob
Banana-maçã	dz.	0,35	Moc-G. Mogol-Sal.-Taiob
Banana-vinagre	dz.	0,35	Moc-G. Mogol-Sal.-Taiob
Batata-inglesa	sc.	0,65	B. Hte. - Salinas - Taiob
Batata-doce	sc.	0,45	Belo Horizonte
Cebola	sc.	1,00	Belo Horizonte
Cará e inhame	cx.	0,80	Belo Horizonte
Cenoura vermelha	cx.	1,20	Moc-Juram-B. Horizonte
Mandioca	kg.	0,45	Moc-Juramento
Laranja	cento	0,80	Moc-G. Mogol-B. Hte.
Mexerica	cx.	1,20	B. Hte.-Moc-G. Mogol
Tangerina Ponkam	cx.	4,50	Belo Horizonte
Abacate	unidade	0,75	Sete Lagoas-Miralta
Abacaxi	cento	0,55	Moc-Bocaiúva
Mamão	unidade	1,60	Moc-Juramento
Maxixe	sc.	0,55	Juramento
Pimentão	cx.	1,10	Moc-B. Hte. Juramento
Repólho	kg.	0,60	Moc-B. Hte. Juramento
Tomate Sta. Cruz	cx.	0,60	Moc-Belo Horizonte
Tomate-maçã	cx.	0,75	Moc-Belo Horizonte
Vagem	cx.	0,30	Moc-Belo Horizonte
Maçã estrangeira	cx.	0,40	Belo Horizonte
Pera estrangeira	cx.	0,40	Belo Horizonte
Alface	molhe	0,20	Montes Claros
Couve-flor	kg.	1,50	Moc. - Belo Horizonte
Couve comum	kg.	0,10	Montes Claros
Jiló	cx.	0,45	Moc-Juramento
Quiabo	cx.	1,00	Juramento - Belo Horizonte
Pepino	cx.	0,20	Montes Claros
Cebolinha	kg.	0,10	Montes Claros
Moranga	sc.	1,20	Montes Claros
Rabanete	molhe	0,30	Juramento - Montes Claros
Abobrinha	cx.	0,30	Moc - Juramento
Beterraba	cx.	1,50	Moc - Belo Horizonte
Côco	unidade	0,60	Bahia

QUADRO 37

Preços no Início e Final da "Feira" e Procedência dos Produtos, junho de 1970

Produtos	Unidade	Preços Médios Cr\$		Procedência Provável
		Início	Final	
Laranja	dz.	1,00	0,20	Grão Mogol-Moc-Belo Horizonte
Banana-nanica	dz.	0,40	0,20	Moc-Taiobeiras-Salinas
Bana-prata	dz.	0,40	0,30	Moc-Taiobeiras-Salinas
Banana-maçã	dz.	0,25	0,15	Moc-Taiobeiras-Salinas
Banana-roxa	dz.	0,50	0,30	Moc-Taiobeiras-Salinas
Alho branco	réstia	2,00	—	S. Francisco
Abóbora	unidade	0,50	0,30	Moc-Juramento

## QUADRO 37

Preços no Início e Final da "Feira" e Procedência dos Produtos, junho de 1970

Produtos	Unidade	Preços Médios Cr\$		Procedência Provável
		Início	Final	
Limão galego	dz.	1,50	0,90	Moc-Bahia-Belo Horizonte
Mamão	unidade	1,00	0,60	Montes Claros
Pimentão	unidade	0,05	0,04	Moc-Belo Horizonte
Tomate-maçã	kg	1,00	0,60	Moc-Belo Horizonte
Tomate Sta. Cruz	kg	0,75	0,45	Moc-Belo Horizonte
Jiló	kg	0,60	—	Montes Claros
Batata	kg	0,80	—	Belo Horizonte
Maxixe	kg	0,50	—	Moc-Juramento
Berinjela	kg	0,80	0,40	Belo Horizonte
Abobrinha	unidade	0,60	0,30	Moc-Juramento
Mandioca	kg	0,30	0,10	Montes Claros
Chuchu	unidade	0,20	0,05	Belo Horizonte
Espinafre	molho	0,20	0,10	Montes Claros
Couve	molho	0,05	0,02	Montes Claros
Batata-doce	kg	0,50	—	Belo Horizonte
Abacaxi	unidade	0,20	0,15	Montes Claros
Quiabo	kg	1,20	—	Moc-Juramento-Belo Horizonte
Cará	kg	0,80	—	Belo Horizonte
Maçã	unidade	0,45	—	Belo Horizonte
Mexerica	dz.	1,50	—	Belo Horizonte-Montes Claros
Abacate	unidade	0,35	0,18	Sete Lagoas-Moc
Papino	unidade	0,10	0,05	Moc-Juramento
Abóbora-d'água	unidade	0,30	0,15	Moc-Juramento
Cenoura	kg	1,00	—	Belo Horizonte-Moc
Couve-flor	kg	2,00	1,50	Moc-Belo Horizonte
Beterraba	kg	1,20	—	Moc-Belo Horizonte
Goiaba	unidade	0,075	0,035	Montes Claros
Cebolinha	molho	0,10	0,05	Montes Claros
Rabanete	kg	0,70	0,50	Montes Claros
Alface	unidade	0,15	0,04	Montes Claros
Romã	unidade	0,45	0,02	Montes Claros
Jatobá	unidade	0,45	0,02	Montes Claros
Ovos	dz.	1,65	1,50	Montes Claros
Fava	kg	0,50	0,30	Moc-Juramento
Moranga	unidade	1,00	0,40	Moc-Juramento
Ervilha	kg	1,75	0,85	Montes Claros
Mostarda	molho	0,10	0,05	Moc
Melancia	unidade	0,55	0,40	Bahia-Belo Horizonte-Moc
Salsa	molho	0,10	0,05	Montes Claros
Alho roxo	kg	1,00	0,80	Belo Horizonte
Inhame	kg	0,70	0,35	Belo Horizonte
Repólho	kg	0,65	0,35	Moc-Belo Horizonte
Frango caipira	unidade	3,70	3,00	Montes Claros
Milho pipoca	kg	0,30	0,15	Moc-Juramento
Milho	kg	0,20	0,15	Juramento-Moc
Feijão	kg	0,70	0,70	Montes Claros e Região
Polvilho	kg	1,10	0,95	Montes Claros e Região
Farinha de mandioca	kg	0,56	0,45	Montes Claros e Região
Queijo	kg	2,85	2,00	Montes Claros e Região
Peixe	kg	2,50	2,50	S. Francisco-Januária-Moc
Rapadura	unidade	1,00	0,90	Montes Claros
Fava	kg	0,50	0,30	Montes Claros e Região
Corante	colher	0,10	0,05	Montes Claros
Côco	unidade	0,60	—	Bahia

Obs.: O peixe fresco vendido na feira é pescado no Rio Verde por amadores.

QUADRO 38

Quantidade Comercializada Semanalmente de Cereais e Produtos Industrializados no Mercado de Montes Claros e Meses de Maior e Menor Volume de Venda

Gênero	Unidade	Quantidade Comercializada Semanalmente	Meses de Maior Volume de Venda	Meses de Menor Volume de Venda
Arroz amarelão	sc.	3	ano todo	—
Arroz maranhão	sc.	4	ano todo	—
Arroz 3/4	sc.	4 a 5	ano todo	—
Açúcar cristal	sc.	1	ano todo	—
Banha de porco	kg	—	ano todo	—
Café moído	kg	5 a 10	ano todo	—
Carne bovina 1.ª	kg	160 a 200	ano todo	—
Carne bovina 2.ª	kg	160 a 200	ano todo	—
Carne bovina 3.ª	kg	160 a 200	ano todo	—
Carne de porco	kg	50	ano todo	—
Carne de sol	kg	20 a 30	ano todo	—
Farinha de mandioca	sc.	1,5	ano todo	—
Farinha de milho	sc.	15	ano todo	—
Feijão enxôfre	sc.	30	ano todo	—
Feijão-mulatinho	sc.	3	ano todo	—
Feijão-prêto	sc.	30	ano todo	—
Fava	sc.	4	ano todo	—
Amendoim	sc.	1	ano todo	—
Milho de pipoca	sc.	1 a 2	ano todo	—
Fubá a granel	sc.	—	ano todo	—
Frango em pé	unidade	—	ano todo	—
Frango abatido	kg	65	dez./jan.	—
Manteiga	kg	—	ano todo	—
Milho em grão	sc.	1 a 2	ano todo	—
Ovos	dz.	89	jun./dez.	—
Peixe fresco	kg	—	mar./abr./dez.	—
Peixe seco	kg	150 a 200	maio/abr./dez.	—
Queijo comum	unidade	—	ano todo	—
Requeijão	kg	60 a 100	ano todo	—
Corantes	colher	10	ano todo	—
Sal refinado	kg	—	ano todo	—

QUADRO 39

Quantidade Comercializada Semanalmente no Mercado de Montes Claros, Produtos Hortícolas, mês de junho de 1970

Produto	Unidade	Quantidade
Abóbora nova	sc.	3
Abóbora madura	sc.	3
Alho branco	kg	10
Banana-prata	dz.	60
Banana-nanica	dz.	40
Banana-maçã	dz.	50
Banana-vinagra	dz.	10
Batata-inglesa	sc.	5 a 6
Batata-doce	sc.	2
Cebola	sc.	5 a 6
Cará e inhame	cx.	2
Cenoura vermelha	cx.	6
Laranja	cento	20

QUADRO 39

Quantidade Comercializada Semanalmente no Mercado de Montes Claros, Produtos Hortícolas, mês de junho de 1970

Produto	Unidade	Quantidade
Mexerica	cx.	5
Tangerina Ponkam	cx.	3
Abacate	fruto	50 a 60
Abacaxi	cento	5
Mamão	fruto	30
Maxixe	sc.	2 a 3
Pimentão	cx.	90
Repólho	kg	1 000
Tomate Sta. Cruz	cx.	300
Tomate-maçã	cx.	10
Vagem	cx.	20
Maçã estrangeira	cx.	3
Pêra estrangeira	cx.	3
Couve flor	kg	400
Jiló	cx.	1
Quiabo	cx.	3
Pepino	cx.	25
Moranga	sc.	4
Rabanete	molho	100
Abobrinha	cx.	70
Beterraba P	cx.	13

Obs.: Sc. de 60 kg.

QUADRO 40

Meses de Maior e Menor Volume de Vendas dos Produtos Hortícolas no Mercado, julho de 1970

Produto	Época	
	Maior	Menor
Abóbora nova	março a agosto	outubro a janeiro
Abóbora madura	maio a setembro	outubro a março
Alho branco	ano todo	—
Banana-prata	ano todo	—
Bnana-nanica	ano todo	—
Banana-maçã	ano todo	—
Banana-vinagre	ano todo	—
Batata-inglês	ano todo	—
Batata-doce	ano todo	—
Cebola	março a julho	outros meses
Cará e inhame	ano todo	—
Cenoura vermelha	ano todo	—
Mandioca	ano todo	—
Laranja	março a setembro	outros meses
Mexerica	março a setembro	outros meses
Tangerina Ponkam	ano todo	—
Abacate	época de safra	outros meses
Abacaxi	maio a setembro	outros meses
Mamão	ano todo	—
Maxixe	agosto a abril	abril a julho
Pimentão	ano todo	—
Repólho	ano todo	—
Tomate Sta. Cruz	ano todo	—

**QUADRO 40**

Meses de Maior e Menor Volume de Vendas dos Produtos Hortícolas no Mercado, julho de 1970

Produto	Época	
	Maior	Menor
Tomate-maçã	ano todo	—
Vagem	ano todo	—
Maçã estrangeira	ano todo	—
Pêra estrangeira	ano todo	—
Alface	ano todo	—
Couve-flor	abril a julho	outros meses
Couve-comum	ano todo	—
Jiló	ano todo	—
Quiabo	maio a outubro	outros meses
Pepino	ano todo	—
Cebolinha	ano todo	—
Moranga	março a agosto	outubro a janeiro
Rabanete	ano todo	—
Abobrinha	agosto a dezembro	outros meses
Beterraba	setembro a dezembro	outros meses
Côco	dezembro a janeiro	outros meses

**QUADRO 41**

Distribuição dos Compartimentos e Taxas por Ano Comercial

Discriminação	N.º Estabelecimento	Taxa Diária Cobrada
Queijos	4 bancas	Cr\$ 0,30/quadro
Frutas	7 bancas	Cr\$ 0,30/quadro
Hortaliças	236 (em geral)	Cr\$ 0,30/quadro
Doces	2 bancas	Cr\$ 0,30/quadro
Peixe (sêco)	2 bancas	Cr\$ 0,30/quadro
Peixe fresco (frigorif.)	1 banca	pag/mês
Açougues	40 (20 c/congelador)	pag/mês
Ovos (granja)	1 banca	pag/mês
Frangos abatidos	1 banca	pag/mês
Frangos em pé	27 grades	pag/mês
Cereais	6 áreas — 3 m <sup>2</sup> cada	Cr\$ 1,50 por dia/área
Produtos industrializados	5 bancas	Cr\$ 0,30/quadro
Fumo de corda	5 bancas	Cr\$ 0,30/quadro

Observação: O aluguel das lojas varia desde Cr\$ 60,00 até Cr\$ 250,00.

- Caminhões provenientes de Belo Horizonte pagam Cr\$ 10,00 para descarregar a mercadoria, pois eles são guiados.
- Caminhões provenientes da região de Montes Claros, como: Salinas, Grão Mogol, Montes Claros, Francisco Sá, etc., pagam Cr\$ 40,00 para venderem.
- Fora do mercado (feira) é cobrada uma taxa diária variando de Cr\$ 0,50 a Cr\$ 3,00, de acordo com o volume de mercadorias.

**6. Cooperativas de Consumo**

Há, em Montes Claros, 4 cooperativas de consumo. Uma descrição das mesmas será feita abaixo.

a. Cooperativa de Consumo dos Funcionários da Central do Brasil

Opera há um ano em Montes Claros. Beneficia cerca de 500 empregados da Estrada de Ferro, incluindo-se neste número membros residentes em municípios vizinhos.

Comercializa outros produtos, além de gêneros alimentícios. Sapatos, fogões, enceradeiras, rádio, sabão, bombril, armarinhos, tecidos, material escolar, entre outros, incluem-se na pauta de venda.

As compras são centralizadas em Belo Horizonte. O transporte é feito pela Estrada de Ferro, gratuitamente.

GRADUO



Visão geral da feira de sábado - É grande a concentração. Em dado momento chega o comprador a ficar impossibilitado de livre movimento.



Parte interna do mercado - Este setor (frutas, verduras, etc) é o maior movimento. As bancas já não comportam o volume dos produtos. A disposição é considerada regular. O mesmo para as condições de higiene (instalações e comerciantes).



Parte interna do mercado - Seção de açougues. Alguns deles não possuem refrigeradores.



Ângulo da utilização do pátio externo das instalações do mercado, também utilizado durante toda a semana.

O armazenamento é feito em instalações amplas da Central do Brasil, que satisfazem plenamente.

As vendas são debitadas e descontadas na fôlha de pagamento.

Os principais gêneros alimentícios comercializados estão relacionados no quadro seguinte.

#### QUADRO 42

Gêneros Alimentícios Comercializados Pela Cooperativa de Consumo dos Funcionários da Central do Brasil, em 1969. Preços de Venda em julho de 1970

Gêneros	Unidade	Equivalência em kg	Movimento de Vendas	Estoque Médio	Preço de Venda Cr\$
Arroz amarelão	pacote	30	3 500	500	28,80
Açúcar	pacote	5	23 000	3 000	14,00
Feijão	saco	60	700	80	60,00
Macarrão	kg	—	10 000	2 000	1,15
Sal	saco	30	24	5	6,00
Banha	lata	2	14 000	1 000	5,00
Farinha de mandioca	kg	—	13 000	1 300	0,44
Fubá	kg	—	6 000	600	0,48
Óleo de amendoim	kg	—	1 300	1 200	2,60
Café em pó	kg	—	7 200	600	1,75
Farinha de trigo	kg	—	779	500	1,00
Óleo vegetal	kg	—	13 000	600	2,60
Manteiga	kg	—	9 000	700	4,20

#### QUADRO 43

Preços de Vendas de Outros Produtos Operados em Menor Escala, julho de 1970

Produto	Unidade	Equivalência em kg	Cr\$ de Venda
Aveia	lata	0,60	2,38
Azeitona	lata	1	1,80
Azeite de oliva	lata	1	4,10
Doce Cíca	lata	1	1,80
Biscoito Portugal	kg	—	2,95
Batatinha	kg	—	0,65
Claybom	lata	0,50	1,60
Cebola	kg	—	0,75
Extrato de tomate	lata	0,20	0,43
Ervilha	lata	0,40	0,95
Farinha Lactea	lata	0,40	2,00
Gordura de côco	lata	2	4,70
Leite condensado	lata	0,45	1,40
Leite Ninho	lata	0,45	3,00
Maizena	pacote	0,40	0,88
Palmite	lata	1	2,30
Pó Royal	lata	0,25	1,00

#### b. Cooperativa de Consumo dos Funcionários do DNOCS

Estabelecida há 13 anos em Montes Claros. Congrega 800 cooperados.

Comercializa também sapatos, desodorantes, sabão, sabonete, tecidos, armarinhos, inseticidas, roupas feitas, lâmpadas, etc.

O meio de transporta preferido é caminhão. Rapidez é o maior motivo da preferência.

Compra de atacadistas é diretamente das fontes produtoras. Produtos como arroz, feijão e

As vendas são feitas a prazo e descontadas na fôlha de pagamento.  
Dispõe de depósito próprio para armazenamento, em boas condições.

#### QUADRO 44

Produtos Vendidos em 1969, Segundo a Origem, e Respective Preço em julho de 1970. Cooperativa de Consumo dos Funcionários do DNOCS

Produtos	Origem	Unidade	Equivalência em kg	Vendas em 1969	Preços julho/1970 Cr\$	Estoque Máximo
Faijão	Montes Claros (atacadista)	sc.	60	700	54,00	70
Sal	Montes Claros (atacadista)	sc. caixa	30	25	9,00	5
Óleo vegetal	Belo Horizonte	(36 latas)	36	1 600	87,12	170
Fubá	Montes Claros (indústria)	sc.	509	30	20,00	40
Farinha de trigo	São Paulo	sc.	25	60	27,50	20
Farinha de mandioca	Montes Claros (atacadista)	sc.	50	800	20,00	100
Macarrão	Montes Claros (atacadista)	sc.	25	1 000	24,00	120
Arroz Maranhão	Montes Claros (atacadista)	sc.	60	750	43,20	70
Arroz Amarelão	Montes Claros (atacadista)	sc.	60	500	51,00	50
Arroz 3/4	Montes Claros (atacadista)	sc.	60	1 000	33,00	150
Açúcar cristal	Eng.º Dolabela (MG)	sc.	60	1 800	33,00	100

#### QUADRO 45

Preços de Venda de Produtos Alimentícios Mantidos em Menor Escala, Julho de 1970

Produto	Unidade	Equivalência kg	Preço	Ponto de Origem
Leite Glória	lata	0,40	3,40	Belo Horizonte
Leite Ninho	lata	0,40	3,40	Belo Horizonte
Salsicha	lata	0,50	1,40	Belo Horizonte
Kitut	lata	0,25	1,85	Belo Horizonte
Doces da Cica	lata	1	1,80	Belo Horizonte
Biscoito	kg	—	3,00	Belo Horizonte
Farinha Lactea	lata	0,40	2,00	Belo Horizonte
Maizena	pacote	0,40	0,98	Belo Horizonte
Maizena	pacote	0,80	1,40	Belo Horizonte

#### c. Cooperativa de Consumo dos Bancários

Conta com 5 anos de atividades. Congrega um pequeno número de cooperados.

Além de gêneros alimentícios, comercializa armarinhos em geral. Ferrovia e caminhão transportam os seus produtos, mas a preferência é por caminhão. Rapidez é o motivo da preferência.

As compras são feitas quase sempre de atacadistas de Montes Claros, e em pequena escala. As laticínios são financiadas entre 30 e 60 dias. Cereais são adquiridos à vista. Esporadicamente obtém financiamentos do Banco do Brasil, cujo prazo se estende até 90 dias.

O armazenamento é feito no pôsto de venda cujas instalações são insuficientes.

As vendas são feitas à vista ou para pagamento no final do mês.

**QUADRO 46**

**Produtos Vendidos em 1969, Segundo a Origem, e Respectiveos Preços, julho de 1970. Cooperativa de Consumo dos Bancários.**

Produtos	Origem	Unidade	Equivalência em kg	Vendas em 1969	Preços em julho de 1970 Cr\$	Estoque Máximo
Arroz Amarelão	Montes Claros (atacadista)	Pacote	30	19 00	30,00	30
Açúcar	São Paulo	sc.	60	195	42,00	60
Feijão	Montes Claros (atacadista)	sc.	60	38	60,00	5
Sal	Montes Claros (atacadista)	sc.	30	78	9,00	2
Talharim	São Paulo	sc.	25	75	30,00	15
Macarrão	São Paulo	sc.	30	45	36,00	15
Farinha de Trigo	Belo Horizonte	sc.	25	58	21,00	5

**d. Cooperativa de Consumo dos Rodoviários Ltda.**

Exerce suas atividades há 18 anos. Congrega 386 cooperados.

Comercializa, além de gêneros alimentícios, tecidos, armarinhos em geral, material escolar, perfumaria, ferragens, calçados, roupas feitas, aparelhos eletrodomésticos, artigos de tocador, etc.

Os caminhões do Departamento de Estrada de Rodagem encarregam-se da quase totalidade do transporte de produtos.

As compras são feitas, na sua maioria, em Belo Horizonte, provavelmente a prazo, que varia de 30 a 60 dias.

Armazena os produtos em prédio de propriedade do Departamento de Estradas de Rodagem (DER).

As vendas fazem-se a prazo. Há o desconto na fôlha de pagamento, no final do mês.

**QUADRO 47**

**Produtos Vendidos em 1969, Segundo a Origem, e Respectiveos Preços em Julho de 1970. Cooperativa de Consumo dos Rodoviários Ltda**

Produtos	Origem	Unidade	Equivalência em kg	Vendas em 1969	Preços em julho de 1970 Cr\$	Estoque Máximo
Feijão	Belo Horizonte	sc	60	720	55,80	10
Fubá	Belo Horizonte	sc	60	175	43,80	15
Arroz branca-corrída	Montes Claros (indústria)	pac.	1	5970	0,48	50
Farinha de Mandioca	Belo Horizonte	sc	60	235	63,00	10
Arroz Amarelão	Belo Horizonte	pac.	1	9600	1,80	—
Açúcar cristal	Montes Claros	sc	60	175	36,00	20
Sal	(torrefação)	sc	30	175	11,70	20
Café moído	Eng. Dolabela	caixa				
Óleo	Belo Horizonte	(36 Itas)	36	110	92,76	3
Banha	Belo Horizonte	caixa				
	Belo Horizonte	(15 latas)	30	795	83,95	10
Farinha de trigo	Belo Horizonte	pac.	1	17900	1,03	100
Macarrão	Belo Horizonte	sc	25	700	30,75	50
Carne	Montes Claros	kg	—	9650	3,00	—

QUADRO 48

Outros Produtos Comercializados Pela Cooperativa com Respectiveos Preços

Produto	Unidade	Equivalência kg	Preços de Venda Cr\$
Azeitona verde	lata	1	1,85
Açúcar refinado	kg	—	0,71
Aveia	600 g	0,60	2,38
Azeite Baira Alta	kg	—	4,84
Biscoito Maizena	kg	—	3,10
Biscoito Maria	kg	—	3,10
Café moído	kg	—	1,80
Ervilha Jurema	500 g	0,50	0,66
Extrato de tomate	200 g	0,20	0,41
Extrato de tomate	500 g	0,50	0,93
Farinha de milho	kg	—	0,59
Farinha Lactea	400 g	0,400	2,02
Leite em pó	450 g	0,45	2,88
Leite condensado	450 g	0,45	1,25
Maizena	800 g	0,80	1,60
Maionese	250 g	0,25	2,02
Toddy	vidro	—	2,51
Vinagre	litro	—	0,52
Margarina	350 g	0,35	1,58
Óleo Delícia	kg	—	2,70
Palmito	kg	—	2,20
Pêssego especial	kg	—	2,24
Salsicha	500 g	0,50	1,08
Talharim	400 g	0,40	0,60

C. COMÉRCIO ATACADISTA

Montes Claros conta com 17 casas de atacado que negociam em gêneros alimentícios. A maioria opera na cidade há mais de três anos.

QUADRO 49

Distribuição do Número de Anos de Vida das Firmas Atacadistas em Gêneros Alimentícios, que Operam em Montes Claros

Ano	Freqüência	%
Até 3	3	17,6
De 3 a 5	4	23,6
De 5 a 10	5	29,4
Mais de 10	5	29,4
Total	17	100,00

Além de gêneros alimentícios, é enorme a gama de produtos comercializados pelos atacadistas. Variam de atacadista para atacadista os tipos de produtos. Estão nos seus armazéns, para venda, desde fósforo até pasta dental, passando por arame farpado, bebidas, soda cáustica, inseticidas, vasilhame, ferreagens, material elétrico, talco, etc.

Cereais são, quase sempre, comprados à vista. Para os outros produtos, o prazo se estende entre 30 e 90 dias, sendo mais freqüentes os prazos de 30 e 60 dias.

A venda é efetuada a prazo e à vista. Encontramos apenas três atacadistas que só vendem à vista. A porcentagem de vendas a prazo varia de atacadista para atacadista.

Dos 17 atacadistas, 9 operam apenas com depósitos próprios. Os demais contam com depósitos alugados.

No que respeita aos gêneros alimentícios, a maior parte das reclamações está relacionada com a deficiência das estradas, principalmente com ligação à Rio—Bahia. A morosidade da ferrovia que serve Montes Claros é outro entrave.

A preferência por meios de transporte recai no rodoviário, por causa da maior rapidez, não obstante a tarifa ser mais elevada.

Além de abastecer o mercado de Montes Claros, municípios vizinhos e Sul da Bahia, os atacadistas compram produtos regionais e revendem nos mercados de Belo Horizonte, São Paulo e Rio de Janeiro.

## CAPITULO VII

### INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS

#### A. INTRODUÇÃO

Montes Claros foi apontado pelo (IBAM Instituto Brasileiro de Administração Municipal) como um dos municípios brasileiros que mais se desenvolveu nos últimos anos. A energia elétrica de Três Marias e os incentivos fiscais figuram entre as principais alavancas do progresso.

Além do FRIGONORTE, empresa considerada como o mais importante empreendimento regional, a SUDENE já aprovou outros projetos para o parque industrial de Montes Claros.

QUADRO 50

Principais Indústrias do Município

Tipo de Indústria	N.º Estabelecimentos
Frigoríficos	3
Beneficiamento de algodão	7
Padarias	9
Gráficas	4
Torrefação de café	3
Cerâmicas	8
Bebidas	2
Sabão	3
Manteiga, queijos	2
Serralherias	7
Calçados	10
Colchoaria	2
Malas	1
Óleo de mamona	2
Confecções	2
Beneficiamento de madeira	4
Arreios	3
Carrocerias	2
Beneficiamento de milho	1
Marmoraria	1
Cimento	1
Vassoura	1
<b>TOTAL</b>	<b>76</b>

Fonte: I. B. G. E.

No meio rural, existem pequenas fabriquetas, de caráter domiciliar, de farinha de mandioca, Tapadura, farinha de milho, queijo e manteiga.

A farinha de mandioca, considerada alimento básico na região, é fabricada por pequenos proprietários, que também cultivam a mandioca.

No que respeita à indústria de alimentos, o setor urbano produz uma gama apreciável de produtos, conforme está descrito no quadro abaixo.

QUADRO 51

Indústria de Alimentos no Setor Urbano

Atividade	Número de Indústrias
Beneficiamento de leite	1
Bovinos e Subprodutos	2
Suínos e Subprodutos	2
Óleo alimentício	1
Manteiga	2
Queijos	1
Milho e Subprodutos	1
Torrefação a moagem de café	3
Beneficiamento de arroz	2

Fonte: I. B. G. E.

Há em Montes Claros três matadouros-frigoríficos e o abastecimento de leite é feito por uma Cooperativa. Os matadouros-frigoríficos são:

- FRIGONORTE (Frigorífico Norte de Minas S.A.)
- HORTAMALAR (Otany)
- MAISA

## **B. INDÚSTRIA DE CARNES BOVINA E SUÍNA**

### **1. FRIGONORTE**

#### **a. INTRODUÇÃO**

Localizado a 5 km do centro da cidade, foi inaugurado em 3/7/68. Embora tenha capacidade, não abate suínos. Opera somente com bovinos. O projeto obedeceu a orientação da técnica moderna, contando com a colaboração da SUDENE.

O acesso ao Frigorífico é fácil, tanto para o gado, como para saída dos produtos. Além de um trecho de estrada cascalhada, há um desvio ferroviário que penetra na área do frigorífico.

Os animais chegam "a pé", por caminhão ou ferrovia e são recebidos em 4 currais de chegada (25,00 x 17,60m cada um). Depois são transferidos para 15 currais de espera (13,70 x 17,60 m cada um). Nos currais, são examinados por pessoal competente. Através dos corredores, passando por lava-pés e chuveiros, os animais são conduzidos, com o auxílio de um sistema de choque elétrico, para a sala de abate.

O atordoamento é à marreta. Predomina o trabalho manual, considerado como apropriado, no caso. Aproximadamente 20 homens são responsáveis pelo setor, com o auxílio das seguintes construções e equipamentos:

- guinchos
- box de atordoamento
- mória
- chuveiro
- cavalotes de sangue e vômito
- plataformas de esfolas
- serra de peito
- mesas de evisceração
- serras de carcaça
- plataforma de toaleta
- balanças
- salas de exame de cabeça
- máquina de abrir cabeça e outras partes

#### **b. Condições de higiene**

As condições de higiene das instalações e dos funcionários são boas. A supervisão realizada por veterinários, do SEPAMA tem contribuído para a manutenção e melhoramento dessas condições. Para a venda no mercado interno o aparelhamento do frigorífico é satisfatória. Entretanto, não atende completamente às especificações exigidas para os frigoríficos que operam no mercado de exportação. O sistema de construção dos currais de chegada e de espera dificulta o diagnóstico prévio e a retirada dos animais. O sistema de chuveiros no pré-abate, a utilização das cavaletas de sangue e vômitos e a disposição dos funcionários na sala de abate podem ser melhorados.

#### **c. Capacidade dos matadouros**

A capacidade do matadouro-frigorífico é de 400 bovinos diários. Este limite ainda não foi atingido. Possui instalações para recepção e abate de 300 suínos.

#### **d. Dados de produção**

O matadouro-frigorífico, desde a inauguração (3/7/68), somente se tem dedicado ao abate de bovinos. Em 1968, 25.778 animais foram abatidos, elevando para 65.134 em 1969. A produção durante aqueles anos foi a seguinte:



QUADRO 53

Porcentagem dos Animais Abatidos em 1968, Segundo as Idades.

Idade	% de Animais Abatidos
Com 5 anos	29,7
Com 4,5 anos	29,3
Com 4 anos	25,1
Com 3,5 anos	8,7
Com 3 anos	6,3
Com 2,5 anos	0,2
Com 2 anos	0,3
Outras	0,4
<b>TOTAL</b>	<b>100,0</b>

Fonte: SIPAMA

Além dos municípios mencionados, suprem gado os seguintes:

Município	Transporte
Monte Azul	Ferroviário
Lagoa dos Patos	A pé ou caminhão
Engenheiro Zander	A pé ou ferrovia
Itacambira	A pé ou caminhão
Bocaiúva	A pé ou ferrovia
Francisco Dumont	A pé ou ferrovia
Várzea da Palma	Ferrovia
São Romão	Caminhão

O gado dos municípios como Porteirinha, Varzelândia, São João da Ponte, Francisco Dumont, Claro das Poções e Salinas, que não possuem linha da E.F.C.B., é conduzido a pé até alcançar a ferrovia em Janaúba, Messias Lopes, Eng. Zander ou Eng. Navarro.

f. Custo de Transporte

Em virtude do sistema de compras adotado, há pouco controle das despesas de transporte e perda de peso. Entretanto, calcula-se em Cr\$ 2,50 (valor médio para região) para transportar um animal a pé. Não é grande a perda de peso no transporte a pé de um boi gordo.

Através da E.F.C.B., as perdas de peso são maiores, por cabeça, numa média regional de 7 kg/cabeça. Animais provenientes de Engenheiro Navarro perdem, por cabeça, até 17 kg.

O transporte pela Central é calculado na base de quilometragem. Por caminhão os fretes variam entre 6,00 a 12,00 cruzeiros por cabeça. A maioria dos boiadeiros entregam seus animais em veículos próprios.

Há 2 sistemas de compras: peso vivo e peso morto. Em termos de peso vivo, Cr\$ 510,00 é o preço de um boi de 15 arrôbas a nível de produtor. As despesas com transporte, exceto caminhão, pertencem ao Frigorífico. Cabem ainda ao produtor as despesas com ICM e 1% para o Fundo Rural. Na base de peso morto, Cr\$ 495,00 cruzeiros é preço de um boi de 15 arrôbas. As despesas com transportes são do produtor.

g. Estoque de animais

O Frigorífico procura manter um estoque de animais para evitar quebrar a continuidade da produção. Nos últimos quatro meses, foram os seguintes os números de cabeças em estoque, final do mês:

Mês	Número	Peso vivo líquido
Março	604	123 502 kg
Abril	576	217 455 kg
Maio	1 193	266 655 kg
Junho	956	214 352 kg

O peso vivo líquido (P.V.L.) corresponde ao peso bruto menos 50% quando o animal se encontra em jejum. Em jejum o P.V.L. é igual a peso bruto menos (50% + 10 kg).

#### h. Frigorífico

Está localizado no mesmo conjunto de instalações do FRIGONORTE. O estado do equipamento é excelente. As marcas são HERMAN e SULZER (compressor). O compressor é do tipo K 90/2B de 2 estágios e duplo efeito, ligação em série. Possui ainda 3 motores de 125 HP cada um. Está sendo providenciada a compra de mais um compressor e a construção de mais uma câmara frigorífica.

O matadouro-frigorífico só funciona efetivamente à noite, quando aumenta consideravelmente o volume de abate. Entretanto, funcionários são mantidos para supervisão e controle das câmaras, que durante o dia e noite, de duas em duas horas, verificam as temperaturas. Normalmente oito funcionários efetivos operam as câmaras frigoríficas.

QUADRO 54

Câmaras — Usos — Temperaturas

Câmaras	N.º	Usos	Dimensões	Temperatura — Graus	
				Máxima	Mínima
Câmara de resfriamento	4	Resfriamento	6,70 × 20 × 3,75m	+ 6	— 2
Câmara de espera	4	Aguardando embarque	6,70 × 20 × 2,75m	+ 3	0
Câmara de estocagem de miúdos	1	Estocagem	10 × 20 × 2,75m	— 26	— 14
Câmara de estocagem de carne	1	Estocagem	6,70 × 20 × 2,75m	— 20	— 17
Túnel de congelamento de miúdos	1	Congelamento	5 × 20 × 2,75m	— 35	— 30
Túnel de congelamento de carne	1	Congelamento	6,70 × 20 × 2,75m	— 20	— 17

A temperatura para tratamento varia entre + 13 e + 18° para miúdos e de + 17 e 20° para a desossa.

Temperatura de intimidade de carne

- Nas câmaras de resfriamento = + 1 a + 39 graus
- Nas câmaras de espera = 0 a + 11 graus
- No túnel de carne = 0 a + 6 graus

#### i. Produção e preços

A partir de 1969, o Departamento de Produção passou a manter um controle dos dados mais efetivos. O quadro mostra o volume em 1969, nos 12 meses, dos produtos alimentícios. Outros produtos são ainda obtidos: tripas, bexigas, couros, sebo, óleo de mocotó, canelinha industrial, fariinha de sangue, cascos, chifres e bilis concentrada.

QUADRO 55

Preços de Venda, em junho e julho de 1969

Produto	Unidade	Junho	Julho
Carne	kg	1,84	2,50
Charquo	kg	2,49	3,50
Língua	kg	1,50	2,00
Coração	kg	0,60	0,80
Fígado	kg	2,00	2,20
Rins	kg	0,25	0,25
Rabada	kg	2,50	2,70
Pulmão	kg	0,90	0,90
Bucho	kg	0,50	0,80
Mocotó	kg	0,80	0,80

## j. Compradores

Os principais compradores para os produtos alimentícios são os atacadistas. O charque é enviado, principalmente, para o Nordeste, Rio de Janeiro e Guanabara. A carne com osso é enviada ao Rio de Janeiro, Guanabara e Belo Horizonte. Língua, coração, fígado, rins, miúdos e bucho acompanham a carne com osso. A carne com osso não é vendida ao Nordeste, em virtude da má condição da estrada que liga Montes Claros à Rio—Bahia.

Com exceção da carne que é consumida pelos proprietários e pessoas ligadas diretamente ao Frigorífico, os produtos são enviados para consumo noutras áreas. No início houve colocação dos produtos em Montes Claros. A concorrência de matadouros clandestinos, com produto de qualidade inferior, e sem cobertura fiscal, principalmente na entressafra, tornou desvantajosa a venda em Montes Claros.

## l. Transportes dos produtos

A carne resfriada e os outros produtos que acompanham, são transportados em carretas térmicas. O Frigorífico possui 15 carretas que constantemente fazem a entrega. São lavadas conforme recomendações técnicas após cada viagem. Esporadicamente, utilizam-se carretas de terceiros. Houve perdas de carne por falta de limpeza necessária. Para os produtos não alimentícios, o Frigorífico paga fretes.

## m. Ampliação

Há plano de ampliação para o próximo ano. Está programado ampliar as câmaras de estocagem e seção de enlatados.

## n. Crédito

Durante a instalação, o Frigorífico contou com a colaboração financeira do Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais e FINAME. Presentemente utiliza o Banco do Brasil e Banco do Nordeste, para operações de desconto. Emprega promissória rural para aquisição de animais.

### QUADRO 56

Principais Produtos Alimentícios — Dados em kg, 1969

Meses	Produtos								Total
	Carne com Osso	Charque	Língua	Coração	Fígado	Rins	Miúdos	Bucho	
Janeiro	1 299 434	50 000	5 779	6 783	26 793	2 629	15 654	25 181	1 432 253
Fevereiro	1 189 387	97 500	4 897	6 235	25 793	2 077	15 282	23 684	1 364 855
Março	1 014 082	79 128	5 098	5 783	21 192	2 711	14 820	20 670	1 163 484
Abril	1 341 183	71 764	5 780	6 758	27 351	1 312	17 629	18 937	1 490 764
Mai	1 418 182	113 144	6 777	7 141	28 429	3 084	17 312	23 663	1 617 732
Junho	1 200 760	—	6 167	6 331	23 336	3 451	18 315	25 273	1 283 633
Julho	1 323 841	12 633	6 357	6 624	22 969	3 749	17 439	21 777	1 415 389
Agosto	1 023 150	78 468	4 224	4 777	15 155	2 630	12 140	19 337	1 159 881
Setembro	1 025 123	118 690	4 172	4 652	14 353	2 707	15 346	19 912	1 204 955
Outubro	1 064 420	152 886	4 517	5 288	15 679	2 767	11 703	19 188	1 275 448
Novembro	827 793	141 132	3 577	4 790	15 236	2 615	10 801	14 765	1 020 709
Dezembro	848 794	35 200	3 834	4 243	18 020	2 806	11 406	15 600	939 903
TOTAL	13 576 149	949 545	61 179	69 405	254 306	32 538	177 847	248 037	15 369 006

Observação: Miúdos compõem-se de: pulmão, miolos, mocotós e rabadas.

## 2. Frigorífico OTANY (Matadouro-Frigorífico)

### a. Introdução

Instalado em 1942. Abate bovinos, suínos e fabrica principalmente banha, salame, lingüiça, sãbo e farinha de osso.

### b. Acesso ao Matadouro

O acesso é fácil. O matadouro está localizado no perímetro urbano (Bairro São Expedito). As instalações são de propriedade da empresa e o terreno é alugado. Os currais podem receber até 300 reses. Uma pastagem próxima é utilizada para receber os animais, que geralmente ficam em repouso durante 3-4 dias, aguardando o abate. Possui também instalações para suínos.

### c. O Matadouro

As instalações são precárias. Não há preocupação de realizar os melhoramentos necessários. Sete operários são responsáveis pela matança, com auxílio dos seguintes equipamentos:

- trilho aéreo
- serra de abrir carcaça
- alçapão
- motor
- balança e outros

### d. Condições de higiene

As condições de higiene do matadouro-frigorífico, dos empregados e do processo de produção são precárias. Localizado no perímetro urbano, chega a afetar o ambiente urbano que lhe é próximo. Foram feitas tentativas no sentido de melhorar as condições. Não se encontrou apoio dos responsáveis pela administração.

### e. Capacidade

Com a força de trabalho atual, pode abater 35 reses diariamente. A capacidade instalada é de 200 reses.

### f. Abate em 1969

Os animais abatidos são de propriedade do matadouro-frigorífico e de terceiros (marchantes e produtores) que, além de pagarem uma taxa, deixam vísceras, couros, cascos e chifres. Atualmente é cobrada a taxa de Cr\$ 8,00 por bovino e Cr\$ 2,50 por suíno. O fígado e rins não são deixados para o matadouro. O quadro apresenta o número de bovinos e suínos abatidos, de propriedade do matadouro e de terceiros, durante o ano de 1969. Somente são abatidos bovinos velhos (vacas e bois de carro).

Coração de Jesus, Francisco Sá, Janaúba, Brasília de Minas e Montes Claros são as procedências do gado e de suínos. Os bovinos são transportados por caminhão e a pé, e suínos por caminhões.

Os fretes são de responsabilidade dos marchantes e produtores. A maioria possui transporte próprio. Os que não possuem transporte próprio pagam frete de Cr\$ 8,00 a 12,00, em média, por cabeça de bovino.

## QUADRO 57

Número de Bovinos e Suínos Abatidos em 1969, pelo Matadouro Frigorífico OTANY

Meses	Bovinos		Suínos	
	Propriedade do Frigorífico	de Terceiros	Propriedade do Frigorífico	de Terceiros
Janeiro	133	279	106	2
Fevereiro	126	310	94	4
Março	104	357	87	7
Abril	111	334	108	26
Maior	110	372	85	11
Junho	101	372	137	36
Julho	115	387	196	15
Agosto	86	270	193	34
Setembro	105	305	193	31
Outubro	153	256	142	7
Novembro	142	203	147	—
Dezembro	112	307	130	4
<b>TOTAL</b>	<b>1 398</b>	<b>3 752</b>	<b>1 618</b>	<b>177</b>

Os bovinos abatidos correspondem a um pêso de 927 000 kg e os suínos, 113 260 kg. Os preços a nível de produtor de bovinos de 15 arrôbas são os seguintes: Cr\$ 375,00 para vacas e Cr\$ 420,00 para boi carreiro. Os suínos estão sendo comprados a Cr\$ 28,00 a arrôba.

g. Câmaras

Há somente uma câmara com 12 m<sup>3</sup> e com uma capacidade para 6 250 quilos. É usada para conservação de carne e produtos industrializados. A temperatura de trabalho é de menos 10 graus. O equipamento tem 28 anos e o estado de conservação é regular.

h. Produtos industrializados

Além de carne bovina e suína com osso, é produzida banha, salame, lingüiça e outros. No setor de industrialização, trabalham 7 empregados.

Principais equipamentos utilizados na Industrialização.

- cúter (para bater carne para salame)
- sacadeiras (máquinas para enchimentos)
- compressor
- batedeira de banha
- misturador de carne
- balanças

QUADRO 58

Dados de Produção e Preços, em Junho, Anos 1968 e 1969

Ano	Produtos	Produção (kg)	Preços Cr\$/kg
1968	Banha	5 300	1,50
	Salame	4 689	1,70
	Lingüiça Maria Rosa	2 000	1,20
	Lingüiça Sertaneja	2 700	2,40
	TOTAL	14 989	
1969	Banha	5 270	3,20
	Salame	4 783	1,90
	Lingüiça Maria Rosa	2 000	1,60
	Lingüiça Sertaneja	2 750	3,20
	TOTAL	14 803	

Os dados acima representam estimativas no caso de lingüiça. Dão também uma idéia do volume de negócios.

QUADRO 59

Insumos Usados

Insumos	Local de Aquisição
Pimenta-do-reino	Pernambuco
Pimenta-malagueta	Montes Claros
Sal	Rio Grande do Norte
Alho	Montes Claros
Poprag	São Paulo
Ligador	São Paulo
Acord	São Paulo
Outros condimentos	São Paulo
Lata 16 kg	São Paulo

### I. Destino da produção

Os produtos (carne e toucinho, banha, salame, lingüiça) são vendidos no município de Montes Claros. O mesmo ocorre com a produção oriunda de animais de terceiros.

Os consumidores finais são os principais compradores. O matadouro-frigorífico mantém 2 postos de venda, sendo um na praça central da cidade e o outro nas próprias instalações do matadouro. No posto central, mantém um refrigerador com capacidade para 150 kg. Os produtos são enviados para o posto à medida das necessidades. A banha também é vendida para varejistas, e, esporadicamente, para atacadistas, em latas de 16 kg. O matadouro vende também para os açougues da cidade, permitindo-lhes uma margem de lucro de aproximadamente 10%.

Os produtos dos animais de terceiros são vendidos para açougueiros do Mercado Municipal, centro e dos bairros da cidade.

## QUADRO 60

Preços de Vendas dos Principais Produtos, Julho de 1970

Produtos	Unidade	Preço de Venda Cr\$
Lombo de porco	kg	4,00
Carne de porco	kg	3,50
Costeleta de porco	kg	3,00
Toucinho	kg	2,70
Pernil com osso	kg	3,30
Pernil sem osso	kg	3,50
Feljoada	kg	2,50
Banha a granel	kg	3,50
Salame	kg	3,00
Lingüiça Maria Rosa	kg	2,00
Lingüiça Sertaneja	kg	4,00
Carne bovina de 1.º	kg	3,80
Carne bovina de 2.º	kg	2,60
Alcatra	kg	4,00
Carne de pescoço	kg	2,40
Pá	kg	3,00
Contrafilé	kg	4,40
Músculo	kg	3,00
Fígado	kg	3,00
Carne de sol extra	kg	4,50
Carne de sol de 1.º	kg	4,00
Coração	kg	3,20
Língua	kg	2,50
Miolo-Rins	kg	1,00

Os açougueiros compram o porco em **bandas**. O preço é na base de Cr\$ 2,20 o quilo. O boi é vendido em forma de **casados** (2 quartos formam 1 casado) a Cr\$ 2,20 o quilo.

Os comerciantes varejistas compram a banha a Cr\$ 50,00 (1 lata de 16 kg), o quilo de salame a Cr\$ 2,50 e o de lingüiça Maria Rosa a Cr\$ 1,50. Os fazendeiros são os principais compradores de lingüiça sertaneja.

### i. Ampliação

A atual diretoria não pensa ampliar. Não opera o matadouro-frigorífico com capacidade plena. Há escassez de tipo de animais de que necessitam.

### j. Informações complementares

Esta frigorífico praticamente abastece Montes Claros. Dadas as deficiências apontadas, pode observar-se que a população poderia consumir carne de melhor qualidade se as mesmas fossem sanadas.

### 3. Frigorífico MAISA

#### a. Introdução

O matadouro-frigorífico Maísa é explorado por particulares. Inaugurado em 1962. Localizado na Vila Ipê, distante aproximadamente 2,5 km da praça central da cidade, e ocupando uma área de 0,8 ha. Dezesseis pessoas adultas trabalham no frigorífico.

O acesso ao mesmo é fácil.

Além das instalações para abate, possui uma pocilga e equipamentos para industrialização. São os seguintes os equipamentos existentes:

- 1 balança de recepção (para 1 500 kg)
- 1 elevador de suínos
- 1 tanque de depilar com mesa
- 1 serra elétrica para carcaça trilhos e balancins
- 1 picador — 700 kg/hora
- 1 misturador de 60 litros
- 1 cúter para 60 litros
- 1 ensacadeira para 60 litros
- 1 ensacadeira manual p/30 litros (ar comprimido)
- 1 injetor de salmoura p/30 litros
- 2 tanques de cozimento de aço inoxidável
- 1 autoclave para 2.000 kg
- 1 derretador p/1 000 kg
- 1 batedeira p/400 litros
- 2 depósitos para banha 5 000 litros
- 1 caldeira com 10 m<sup>2</sup>
- 1 balança tendão
- 18 mesas para desossa e esartejamento
- 1 compressor de ar (25 pés cúbicos)
- 2 prensas para torresmo
- 3 balanças de plataforma
- 2 balanças tipo relógio
- 60 fôrmas para presunto

#### b. Condições de higiene

As condições do matadouro-frigorífico são boas. Recebem efetiva supervisão de técnicos do SIPAMA:

#### c. Capacidade dos matadouros

A capacidade de abate é de 80 suínos por dia. Só abatem 30. O baixo consumo de carne suína fresca e deficiências de instalações e equipamentos não permitem que seja atingida a capacidade do matadouro.

#### d. O abate (dados de 1969)

O matadouro-frigorífico só abate suínos. Em 1969 foram abatidos 7 000 suínos, correspondendo a 560 000 quilos.

Os animais são procedentes de: Montes Claros, Coração de Jesus, Mirabela, São Francisco, Brasília de Minas, Januária, Francisco Sá, Juramento, Bocaiúva, Claro das Poções, Ubaí, São João da Fonte, Varzelândia, Salinas e Porteirinha.

Já chegou a adquirir animais da Bahia (Guanambi e Pindaí). A maior parcela é adquirida de Montes Claros. O transporte é feito por caminhão. As despesas, inclusive com transporte, cabem ao produtor. Para a região, há uma perda de peso, em média, de 2 a 3 quilos. A compra é feita diretamente do produtor.

Pagam-se Cr\$ 29,00 por arrôba.

#### e. Frigorífico

Como parte do conjunto, o frigorífico foi instalado em 1962. As marcas dos equipamentos são CERES e HERMAN. Alguns equipamentos já necessitam de substituições para atingir a capacidade de abate. Não funciona durante a noite, permanecendo, entretanto, um funcionário como ronda.

Possui somente uma câmara para conservação dos produtos, 3,5 x 4,20 x 2,80 m. A temperatura

de trabalho é de mãos 4 graus. Nos três postos de venda (um central e dois nos bairros), possui balcões frigoríficos, com capacidade para 600 quilos.

#### f. Produção e centros consumidores

O principal produto é banha. A área mais importante da comercialização é o município de Montes Claros. Entretanto, a Bahia, Guanabara e Belo Horizonte abastecem-se de produtos do frigorífico. As vendas são, principalmente, feitas à vista.

#### g. Compradoras

Os principais compradores de banha são os atacadistas e varejistas. Para a carne salgada, são os varejistas. Em Montes Claros, com exceção da banha (atacadistas e mercearias) e carcaças (parte para açougues), os produtos são vendidos diretamente à população, através de 3 postos de venda. São, diariamente, abastecidos pelo matadouro-frigorífico. Utilizam-se três veículos, que pertencem à empresa. Quarenta açougues recebem carcaças desta firma.

QUADRO 61

Produção, Valor e Centros Consumidores, em 1969

Produtos	Unidade	Quantidade	Valor Cr\$	Centros Consumidores	Produção Vendida em Montes Claros
Banha	kg	171 277	405 926,49	M. Claros, Bahia, Região M. Claros	137 021
Carne fresca	kg	32 321	57 834,75	M. Claros	32 321
Carne salgada	kg	7 227	13 731,30	Belo Horizonte	—
Miúdos salgados	kg	11 770	14 124,00	M. Claros	11 770
Miúdos frescos	kg	13 521	10 816,00	M. Claros	13 521
Salsicharia	kg	32 482	81 205,00	M. Claros, Belo Horizonte e Rio	19 505
Torresmo	kg	2 396	1 439,60	M. Claros	2 396
Toucinho fresco	kg	27 843	52 901,70	M. Claros	27 843
Carcaças	kg	241 000	337 400,00	M. Claros	241 000
TOTAL	—	539 837	975 378,24	—	485 337

Nota: Salsicharia inclui: salsichas, linguiças, mortadelas, presuntos.

QUADRO 62

Preços dos Produtos, julho de 1970

Produtos	Cr\$/kg
Banha frita	3,50
Toucinho fresco	2,60
Carne sem osso	3,00
Carne com osso	2,90
Lombo fresco	4,00
Lombo defumado	6,00
Suã	1,50
Costela fresca	2,40
Costela defumada	3,00
Miúdos	1,50
Tripa e bucho	1,00
Linguiça fresca	4,00
Pé de porco	1,80
Orelhas	1,50
Rabo	2,50
Torresmo	1,20
Rins	2,00
Toucinho defumado	4,00
Lombo defumado	6,00
Salsicha	3,80
Salsichão	3,50
Mortadela	3,00
Presunto cozido	8,00

#### **h. Impostos**

Em 1969, o total de impostos pagos foi de Cr\$ 62 710,85, sendo que só o ICM atingiu Cr\$ . . . 4 979,97.

#### **i. Ampliação**

Planeja-se ampliar em 1971. Instalações, equipamentos e pessoal serão ampliados. A meta é o abate de 15 000 suínos e 10 000 bois anuais. O mercado, segundo a diretoria, está crescendo, tanto em Montes Claros como em outras regiões. Se não houver ampliação o município terá problemas em abastecimento de carnes.

#### **j. Crédito**

Está providenciando a elaboração de um projeto que será submetido ao Banco de Desenvolvimento e SUDENE, para levantar os fundos necessários a ampliação. O montante necessário deverá girar em torno de Cr\$ 1 940 000,00.

#### **l. Insumos usados**

Os condimentos e latas são adquiridos em São Paulo. O sal, do mercado local.

Compra, mensalmente, de 10 000 a 12 000 latas, pagando Cr\$ 2,80 por unidade e Cr\$ 0,10 para o transporte.

### **C. A INDÚSTRIA DE CARNE DE PEIXE**

Não existe em Montes Claros uma industrialização da carne de peixe. O processo se limita a pesca e a conservação do produto a baixas temperaturas.

O consumo de peixe é relativamente pequeno em Montes Claros. Alega-se, como uma das razões, a oferta inadequada de peixe.

#### **1. Suprimento de Peixes**

Os peixes para consumo da população são procedentes principalmente de Januária e São Francisco. Há notícias de que esporadicamente caminhões procedentes de Sete Lagoas, em trânsito, vendem este produto no mercado municipal. Em escala insignificante, pescadores do rio Verde negociam sua produção, aos sábados, na feira. O local de distribuição é o Mercado Municipal. O peixe sêco é vendido através de 2 bancas e o fresco, do Frigorífico Albatroz (S. Francisco — Montes Claros).

#### **2. Transporte**

O peixe sêco é transportado em caminhão. O Frigorífico Albatroz utiliza Kombi. Abastece-se, semanalmente, no São Francisco. No período sêco do ano faz o trajeto em 3 horas, com despesa média de Cr\$ 50,00. No período chuvoso, gastam-se 6 horas e a despesa sobe para Cr\$ 70,00, por viagem. Este tipo de transporte ensaja melhor conservação do produto e é por isto preferido.

#### **3. Variação das Fontes Supridoras**

A produção cai progressivamente. Alega-se que a Usina de Três Marias não dispõe de uma "Escada de Peixes", que afeta a piscosidade do rio.

#### **4. Principais Consumidores**

A população do meio rural é a principal consumidora de peixe sêco e a urbana de peixe fresco. O Frigorífico Albatroz negocia em Bocaiuva e Francisco Sá um volume em torno de 50 quilos mensais. Hotéis e restaurantes compram cerca de 15 a 20 kg por semana.

#### **5. Produção de Peixes**

Embora a produção seja pequena, atendo no momento ao consumo do município, considerado pequeno. Nos meses de outubro, novembro e dezembro, há aumento da produção e as sobras são salgadas e enviadas para a Bahia (Vitória da Conquista e Feira de Santana).

## 6. Frigorificação e Armazenagem

O peixe seco é colocado sobre as bancas no mercado. Já o Frigorífico Albatroz possui em São Francisco 2 câmaras com capacidade para 8.000 quilos. Em Montes Claros, conta com geladeira para 450 quilos.

## 7. Informações Sobre os Núcleos Pesqueiros

São utilizados canoas, barcos a motor e barco a remo. As canoas predominam. Em São Francisco, o número de pescadores gira em torno de 200, sendo que somente 5 são profissionais. Praticamente, todos os proprietários das terras nas margens do rio pescam.

Durante os meses de maio e junho a pesca é difícil.

A pesca é supervisionada pela SUDENE. Os pescadores estão isentos de pagamentos de taxas para pescar no rio. Nas lagoas, os proprietários exigem um pagamento de 20% sobre o valor total das vendas.

São utilizados equipamentos como: rede, anzol, arpão e flaxa. O anzol predomina no período das chuvas.

É comum os comerciantes de pescado, a título de empréstimo, entregarem aos pescadores, gratuitamente, ou para pagamento posterior, os equipamentos necessários, garantindo-lhes dessa forma o suprimento, onde a forte concorrência se faz sentir.

O proprietário do Frigorífico Albatroz já forneceu 80 barcos para serem reembolsados quando for possível. Mantém à disposição dos pescadores 1 barco com motor e 4 redes (1.000 m cada) para utilização gratuita.

## 8. Outras Considerações

Estradas precárias ligando as fontes abastecedoras à cidade constituam o principal problema para o comércio de peixe fresco.

Quanto à fonte produtora, alega-se ser o entrave maior a baixa produção ocasionada pela usina da Três Marias, que impede a subida dos peixes.

## D. A INDÚSTRIA DE LEITE

O abastecimento de leite de Montes Claros é da responsabilidade da Cooperativa Agropecuária, que por esta razão será estudada com mais detalhes.

Não obstante o monopólio legal da Cooperativa, há informações de suprimento de leite clandestino, principalmente no período de dezembro a maio. A administração municipal tem procurado coibir estes abusos. Análises feitas, indicam ser péssima a qualidade do leite clandestino e freqüentes as fraudes.

### 1. A Cooperativa Agropecuária Regional de Montes Claros Ltda.

Desde 1967 a Cooperativa vem intensificando sua ação em Montes Claros. Tem cooperados em 42 municípios. Apresenta uma situação financeira estável e as perspectivas de crescimento são favoráveis.

Uma análise do balanço de 1969 revela que para a cobertura de um exigível da ordem de Cr\$. 317.065,12 havia saldo bancário correspondente a Cr\$ 666.683,83.

## QUADRO 63

Crescimento da Cooperativa Agropecuária no Período 1967/70.

Itens	ANOS			
	1967	1968	1969	1970 (Junho)
Número de sócios	1345	1386	1410	1450
Capital subscrito	Cr\$ 312.269,50	329.305,50	396.541,60	—
Capital Integralizado	Cr\$ —	203.713,40	283.703,05	—

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional.

a. Beneficiamento do leite

A produção de leite teve considerável aumento em 1969, não sendo necessário o costumeiro racionamento do período sêco do ano.

**QUADRO 64**

Leite Recebido pela Cooperativa Agropecuária Regional, período 1957-1969.

Anos	Quantidade (Litros)
1957	107 495
1958	101 561
1959	883 548
1960	885 253
1961	1 128 703
1962	1 328 200
1963	1 481 482
1964	1 419 681
1965	2 067 792
1966	2 507 402
1967	2 661 934
1968	2 772 783
1969	3 622 547

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional.

Este aumento, como atesta o quadro n. 64, possibilitou à Cooperativa firmar convênio com a Cooperativa de Curvelo, permitindo no futuro uma remessa para aquela cooperativa de 10 000 litros diários. No período da safra já chega a enviar 130 000 litros por mês. No período de entressafra (junho a novembro), a remessa mensal cai para 90 000 litros.

O maquinário para beneficiamento do leite, instalado há mais de 12 (doze) anos, atendeu de modo precário à pasteurização do leite até o ano atrasado. Conseqüentemente, a Cooperativa teve que adquirir uma nova padronizadora.

A produção aumentou de tal maneira que houve dias em que 16 000 litros foram recebidos pela Cooperativa. Salientaram-se, então, as deficiências da plataforma de recepção, tanques de armazenagem e do pasteurizador. Os problemas criados, em conseqüência dessas deficiências, obrigaram a administração a estabelecer o sistema de quotas, de acordo com a produção do período sêco do ano. Esta medida trouxe grande desestímulo aos produtores.

A Cooperativa já está executando um plano de ampliação das instalações. Adquiriu terreno de 3 400 metros quadrados, suficiente para as ampliações necessárias, contratou pessoal competente para condução do projeto e levantamento de financiamentos no montante de 1 (hum) bilhão de cruzeiros.

O movimento industrial da Cooperativa em 1969 atingiu cifras respeitáveis. Detalhes sobre as mesmas podem ser apreciados no quadro seguinte.

**QUADRO 65**

Movimento Industrial de Beneficiamento de Leite — 1969 — Em Litros

Meses	Recebido	Distribuído	Sobra	Condenado	Total Industrial
Janeiro	297 487	156 329	138 900	2 258	141 158
Fevereiro	258 933	150 818	103 840	4 275	108 115
Março	274 593	178 438	93 302	2 853	96 155
Abril	233 622	169 191	63 042	1 389	64 431
Maio	243 783	178 027	64 731	1 025	65 756
Junho	273 416	177 964	93 312	2 140	95 452
Julho	293 578	174 820,5	116 541,5	2 216	118 757,5
Agosto	302 356	185 550	115 740	1 066	116 806
Setembro	329 129	184 356	132 459	12 314	144 773
Outubro	370 114	188 927	151 869	29 318	181 187
Novembro	414 637	173 591	196 146	44 900	241 046
Dezembro	330 899	172 984	127 822	30 093	157 915
<b>TOTAL</b>	<b>3 622 547</b>	<b>2 090 995,5</b>	<b>1 397 704,5</b>	<b>133 847</b>	<b>1 531 551,5</b>

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional.

b. Distribuição do leite para consumo

Montes Claros é abastecido de leite "in natura" pela Cooperativa Agropecuária Regional. O leite é produzido, principalmente, nos municípios de Montes Claros, Francisco Sá e Juramento. As bacias leiteiras do primeiro município estão em: Miralta, Rio Verde, Buriti, Cedro, Carrapato, Antônio Olinto, Vista Alegre e Cana Brava. Em 1969, os 3 municípios forneceram à Cooperativa 3 622 547 litros, conforme quadro.

**QUADRO 66**

**Fornecimento de Leite "In Natura" pelos Municípios de Montes Claros, Francisco Sá e Juramento, Durante o Ano de 1969**

Municípios	Quantidade (l)
Montes Claros	1 398 018
Francisco Sá	1 500 018
Juramento	724 511
<b>TOTAL</b>	<b>3 622 547</b>

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional.

O leite é transportado da fonte produtora para a Cooperativa em carroças e caminhões, cabendo aos produtores a responsabilidade do transporte. Exames de laboratório têm mostrado falta de cuidados especiais durante a ordenha. Atualmente 120 cooperados estão fornecendo leite à Cooperativa. Recebem pela venda do leite de acordo com o seguinte:

- quota (litro) — Cr\$ 0,41
- excesso (litro) — Cr\$ 0,32
- leite ácido (litro) — Cr\$ 0,15

Na Cooperativa, o leite recebe o melhor tratamento possível, sob supervisão de um técnico em laticínios. O leite é padronizado, pasteurizado e resfriado. A padronização é feita para 3%-3,2% de gordura. O leite acima da 18° DORNIC é desnatado e utilizado para requeijão. A Cooperativa atualmente tem condições para receber 20 000 litros diários.

O leite chega até ao consumidor em pipas isotérmicas, com capacidade de 250 litros cada uma. Este processo é pouco satisfatório. Carrocinhas a tração animal e veículos transportam as pipas. A venda é feita, diariamente, entre 6 e 12 horas. O preço de venda é Cr\$ 0,50 o litro, pagamento à vista.

Pasteurizam-se 10 000 litros diários, na entressafra. Dêstes, 6 000 litros são adquiridos pelos consumidores. O restante é destinado à industrialização. São fabricados queijo, requeijão, mantaiga e doce de leite. Na safra, o recebimento diário varia entre 14 000 e 16 000 litros.

O leite, brevemente, será distribuído à população em pacotes de um litro, através de 50 postos de distribuição. Esta mudança se encontra em estudo.

**QUADRO 67**

**Vendas de Leite pela Cooperativa — Período de 1969**

Meses	Vendas de Leite — Cr\$	
	Para Consumo	Para Indústria
Janeiro	56 278,44	—
Fevereiro	54 301,68	—
Março	64 237,84	—
Abril	60 913,88	—
Maio	64 089,72	—
Junho	64 067,04	2 500,00
Julho	73 424,61	20 000,00
Agosto	75 419,82	22 500,00
Setembro	79 888,48	27 650,00
Outubro	79 349,34	30 150,00
Novembro	70 619,22	31 489,24
Dazembro	74 942,28	22 625,00
<b>TOTAL</b>	<b>817 532,35</b>	<b>156 914,24</b>

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional.

O pagamento aos cooperados é feito mensalmente.

c. Produção de manteiga

A produção de manteiga cresce a um ritmo maior do que a demanda. O ano de 1970 iniciou-se com um estoque de 61 991,25 kg. Três foram as principais causas para o acúmulo de estoque:

- Aumento considerável da produção leiteira, não só na região, como em outras, determinando um aumento geral da produção de manteiga.
- Concorrência da margarina, cujo consumo aumentou em todas as praças.
- Baixo poder aquisitivo das populações consumidoras.

**QUADRO 68**

**Produção de Manteiga — Período 1955-1969**

Anos	Quantidade — kg
1955	81 258
1956	102 269
1957	117 648
1958	192 770
1959	201 556
1960	152 591
1961	203 095
1962	267 330
1963	208 518
1964	228 721
1965	259 437
1966	348 372
1967	389 500
1968	376 933
1969	476 154

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional.

O fornecimento de creme atingiu elevado montante em 1969 e se originou de vários municípios sob a jurisdição da Cooperativa.

**QUADRO 69**

**Creme Recebido pela Cooperativa, Conforme a Origem — Ano de 1969**

Município ou Ponto de Origem	Quantidade — kg
Montes Claros	279 560,54
Bocaiúva	3 996,20
Brasília de Minas	12 737,62
Buenópolis	10 145,17
Campo Azul	1 739,52
Capitão Enéas	5 099,90
Coração de Jesus	3 087,53
Francisco Dumont	3 624,70
Francisco Sá	36 203,95
Cana Brava	17 405,35
Messias Lopes	3 686,41
Janaúba	13 284,85
Joaquim Felício	12 556,52
Salinas	26 697,71
Taiobeiras	2 436,41
Ubaí	5 519,22
<b>TOTAL</b>	<b>437 781,50</b>

O produtor recebe pela matéria-prima colocada na Cooperativa Cr\$ 2,50 por quilo, e Cr\$ 2,30 nos postos de coleta. Os fretes variam segundo a localidade.

#### QUADRO 70

##### Tarifas Cobradas para Transporte de Creme, Segundo as Localidades — por kg

Localidade	Frete — Cr\$/kg
Francisco Sá	0,025
Janaúba	0,035
Brasília de Minas	0,030
Coração de Jesus	0,025
Francisco Dumont	0,035
Ubaí	0,035
Cana Brava	0,025
Bocaiúva	0,015
Campo Azul	0,050
Salinas	0,045
Taiobeiras	0,040

Os maiores compradores de manteiga foram os Estados da Bahia, Ceará, Rio de Janeiro, Alagoas, Sergipe, Pernambuco, Maranhão e Pará.

A maioria das vendas em Minas é à vista. As vendas fora do Estado são a prazo.

A manteiga é vendida aos consumidores em pacotes de 250 gramas, 500 gramas e 1 quilo.

#### d. Produção de queijo

A produção de queijo é pequena, mas de boa qualidade. Em 1969 o movimento de vendas de requeijão e queijo atingiu, respectivamente, os valores de Cr\$ 52 179,95 e Cr\$ 41 441,17. É também produzido o Minas Padrão, Minas Frescal, Prato Lanche, Requeijão, o Mussarela, Cobocó e Caccio Cavallo.

#### QUADRO 71

##### Movimento de Vendas de Manteiga — Cr\$ — Ano 1969

Meses	Vendas Dentro Estado		Total Vendas Dentro Estado	Vendas Fora Estado		Total Vendas Fora Estado	Total Geral das Vendas
	A Vista	A Prazo		A Vista	A Prazo		
Janeiro	7 987,40	1 632,00	9 619,40	2 481,60	156 404,00	158 885,60	168 505,00
Fevereiro	8 317,40	—	8 317,40	230,40	75 009,60	75 240,00	83 557,00
Março	9 893,60	—	9 893,60	—	258 010,00	258 010,00	267 903,60
Abril	10 774,76	—	10 774,76	44,00	222 432,96	222 476,96	233 251,72
Maio	12 680,80	—	12 680,80	44,00	265 608,00	225 652,00	268 332,80
Junho	13 763,30	105,60	13 868,90	44,00	218 021,00	218 065,00	231 933,90
Julho	16 667,20	739,20	17 406,40	—	225 634,20	125 634,20	234 040,60
Agosto	17 624,50	—	17 624,50	1 760,00	128 042,00	129 802,00	147 426,50
Setembro	18 324,20	—	18 324,20	387,24	38 752,00	39 139,24	57 463,44
Outubro	18 980,50	—	18 980,50	220,00	—	220,00	19 200,50
Novembro	15 389,00	—	15 389,00	528,00	—	528,00	15 917,00
Dezembro	13 789,00	—	13 789,00	—	35 250,00	35 250,00	49 039,00
<b>TOTAL</b>	<b>164 191,66</b>	<b>2 476,80</b>	<b>166 668,46</b>	<b>5 739,24</b>	<b>1 613 163,76</b>	<b>1 618 903,00</b>	<b>1 785 571,46</b>

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional — Balanço 31/12/69.

**QUADRO 72**

Movimento da Cooperativa Dentro do Estado — Vendas em Cr\$ — 1969

Meses	Manteiga		Requeijão	Queijo	Leite Desnata- do	Sôro	Creme	Rendas Diver- sas	Total Ven- das Den- tro Estado	Impôsto Recolhido ICM
	A Vista	A Prazo								
Janeiro	7 887,40	1 632,00	9 437,31	1.899,75	817,02	2,00	—	15,00	21 790,48	10 319,43
Fevereiro	8 317,40	—	8 759,00	1 657,05	609,48	—	19,80	11,00	19 373,73	863,80
Março	9 893,60	—	7 332,40	2 214,50	444,97	—	—	16,00	19 901,47	23 542,07
Abril	10 774,76	—	3 958,00	2 400,60	76,38	47,60	124,00	2,00	17 384,14	21 266,05
Maió	12 680,80	—	3 648,00	3 747,75	440,43	53,40	—	63,00	20 633,38	31 591,43
Junho	13 763,30	105,60	4 490,00	6 163,90	406,29	—	—	48,00	24 977,29	29 293,62
Julho	16 667,20	739,20	1 426,00	3 268,50	—	—	—	15,00	22 115,90	34 252,77
Agôsto	17 624,50	—	986,94	3 467,00	17,10	—	—	26,00	22 121,54	19 599,40
Setembro	18 324,20	—	1 466,50	5 302,62	34,20	0,80	—	114,00	25 242,32	9 178,22
Outubro	18 980,50	—	3 538,50	4 638,50	62,70	—	—	96,00	27 315,70	3 019,28
Novembro	15 389,00	—	4 600,80	3 557,50	564,64	—	—	117,00	24 128,94	—
Dezembro	13 789,00	—	2 536,00	3 123,50	696,69	—	—	65,00	20 210,19	—
<b>TOTAL</b>	<b>164 191,66</b>	<b>2 476,80</b>	<b>52 179,95</b>	<b>41 441,17</b>	<b>4 169,90</b>	<b>103,80</b>	<b>143,80</b>	<b>448,00</b>	<b>265 195,08</b>	<b>182 926,07</b>

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional — Balanço em 31/12/69.

**QUADRO 73**

Movimento de Vendas — Pagamento de Impôsto — Em Cr\$ — Ano 1969

Meses	Vendas de Manteiga p/Fora do Estado			I. P. I. Faturado	Vendas de Leite		I. C. M. Recolhido
	A Vista	A Prazo	Total Vendas		Para Consumo	Para Indústria	
Janeiro	2 481,60	156 404,00	158 885,60	6 429,50	56 278,44	—	3 849,03
Fevereiro	230,40	75 009,60	75 240,00	3 009,59	54 301,68	—	3 768,13
Março	—	258 010,00	258 010,00	10 328,84	64 237,84	—	4 356,78
Abril	44,00	222 432,96	222 476,96	8 909,28	60 913,68	—	4 654,07
Maió	44,00	255 608,00	255 652,00	10 227,84	64 089,72	—	4 788,87
Junho	44,00	218 021,00	218 065,00	8 759,18	64 067,04	2 500,00	4 576,25
Julho	—	225 634,20	225 634,20	9 084,81	73 424,61	20 000,00	7 434,10
Agôsto	1 760,00	128 042,00	129 802,00	5 231,46	75 419,82	22 500,00	7 825,34
Setembro	387,24	38 752,00	39 139,24	1 613,24	79 888,48	27 650,00	9 077,59
Outubro	220,00	—	220,00	63,36	79 349,34	30 150,00	8 723,91
Novembro	528,00	—	528,00	75,67	70 619,22	31 489,24	8 562,52
Dezembro	—	35 250,00	35 250,00	1 441,68	74 942,28	22 625,00	8 975,69
<b>TOTAL</b>	<b>5 739,24</b>	<b>1 613 163,76</b>	<b>1 618 903,00</b>	<b>65 174,45</b>	<b>817 532,35</b>	<b>156 914,24</b>	<b>76 592,28</b>

Fonte: Cooperativa Agropecuária Regional — Balanço 31/12/69.

**CAPITULO VIII**

**ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**A. INTRODUÇÃO**

A maioria das firmas que operam no comércio de gêneros alimentícios dispõe de armazéns, próprios ou alugados.

Não constituiu objetivo deste estudo afetuar um levantamento detalhado da capacidade armazenadora existente em Montes Claros. Por esta razão, limitar-se-á a dar informações apenas sobre a CASEMG — Companhia de Armazéns e Silos do Estado de Minas Gerais, única empresa especializada no ramo em Montes Claros.

**B. COMPANHIA DE ARMAZÉNS E SILOS DO ESTADO DE MINAS GERAIS (CASEMG)**

A CASEMG é a única empresa que realmente dispõe de condições para exercer função armazenadora em Montes Claros. Foi instalada em 1963. Está localizada a 4 km do centro da cidade.

próxima à CAMIG. Possui boas condições de acesso. Um desvio permite a entrada de vagões da Central do Brasil em suas dependências.

A capacidade é de 30 000 volumes de 60 kg, que correspondem a 1 800 toneladas.

Na época da pesquisa (julho), encontravam-se armazenadas as seguintes quantidades de produtos (saco de 60 kg):

• Milho	—	4 000
• Arroz	—	2 746
• Açúcar	—	246
• Feijão	—	8
• Total	—	7 000

Da quantidade armazenada, os 246 sacos de açúcar pertenciam a comerciantes locais. Os demais volumes, a produtores, sendo que 40% pertencentes ao município de Montes Claros.

Embora haja esforço e contatos constantes com produtores e comerciantes para aumentar o volume, o armazém não tem conseguido completar sua capacidade.

O número de volumes movimentados em 1968 foi de 50 896, reduzindo para 34 936 em 1969. Dados adicionais estão no quadro seguinte.

#### QUADRO 74

Posição de Estoques no Último Dia de Cada Mês (CASEMG)

Meses	1968	1969	1970
Janeiro	4 721	23 657	10 072
Fevereiro	2 642	20 622	10 117
Março	3 350	13 842	12 342
Abril	1 767	10 518	8 997
Maior	5 545	7 651	10 218
Junho	7 990	7 693	9 156
Julho	12 006	8 043	
Agosto	21 485	9 082	
Setembro	26 318	9 740	
Outubro	25 777	13 549	
Novembro	23 658	12 546	
Dazembro	22 963	13 948	

#### 1. Capacidade de Expurgo

Há 2 câmaras fixas com capacidade para 500 volumes de 60 kg, por câmara. Conta ainda com condições de expurgo em câmara móvel (lençol plástico) para 4 000 volumes de 60 kg, em uma única vez.

#### 2. Tarifas

Esquemas de armazenamento e respectivas tarifas mensais:

• arroz, feijão, soja, açúcar, farinha de mandioca e farinha de milho, em sacos pesando até 60 quilos:	
•• armazenagem .....	Cr\$ 0,10
•• "ad valorem" .....	0,2%
• milho, em sacos até 60 quilos:	
•• armazenagem .....	Cr\$ 0,08
•• "ad valorem" .....	0,3%
• amendoim, em sacos até 50 quilos:	
•• armazenagem .....	Cr\$ 0,08
•• "ad valorem" .....	0,3%
• café, por volume, até 60,5 quilos:	
•• armazenagem .....	Cr\$ 0,11
•• "ad valorem" .....	0,2%
• manteiga, banha, óleos e latarias diversas, pêsos de 20 quilos, por unidade:	
•• armazenagem .....	Cr\$ 0,09
•• "ad valorem" .....	0,2%

### 3. Prestações de Serviços

Braçagem por conta da CASEMG.

•	Expurgo	
••	mercadorias em depósito, por saco .....	Cr\$ 0,16
••	a domicílio (transporte por conta do interessado)	
	Cobrança mínima sobre 80 sacos, por saco .....	Cr\$ 0,22
••	mercadorias não enquadradas no item acima:	
	Cobrança mínima sobre 10 metros cúbicos, por m <sup>3</sup> .....	Cr\$ 1,80
•	Secagem mecânica	
••	com depósito. Pelo peso recebido .....	Cr\$ 0,70
••	sem depósito. Pelo peso recebido .....	Cr\$ 0,75
••	no pátio .....	Convencional
•	Acerto de peso (por saco) .....	Cr\$ 0,30
•	Reensaque	
••	simples (por saco) .....	Cr\$ 0,25
••	com acerto de peso .....	Cr\$ 0,30
•	Marcações diversas .....	Cr\$ 0,02
•	Pesagem de mercadorias (por veículo)	
••	para depósito .....	Isenta
••	sem depósito (cobrança na primeira pesagem) veículo, até 30 toneladas .....	Cr\$ 3,00
••	veículo, superior a 30 toneladas .....	Cr\$ 5,00
•	Prestação de outros serviços: faturamento, emissão de títulos para obtenção de financiamentos, emissão de guias de recolhimentos de impostos, por unidade .....	Cr\$ 3,00
•	Braçagem: decorrente de descargas no recebimento, na entrega de mercadorias, e outras de responsabilidade do depositante .....	Preço do dia

### 4. Condições Gerais

• (01) A Companhia cobrará juros de 1% (um por cento) ao mês, sobre os adiantamentos que efetuar para fretes, carretos, impostos, etc., e mais 1% (um por cento) de taxa de expediente e cadastro, também ao mês;

• (02) Os pagamentos das despesas serão feitos nos escritórios das agências da CASEMG contra recibo; a cobrança é mensal;

• (03) A tarifa é aplicada pelo prazo de 30 (trinta) dias, infracionáveis, e incide sobre as mercadorias recebidas a partir da vigência, observando o prazo máximo de depósito de 6 (seis) meses. Vencido este prazo, a mercadoria será onerada com a tarifa que estiver em vigor;

• (04) As mercadorias só serão entregues mediante pagamento de todas as despesas a elas inerentes;

• (05) Havendo retiradas parciais, as despesas serão pagas, proporcionalmente;

• (06) O expurgo de cereais será feito, obrigatoriamente, quando necessário e independente de autorização do cliente, visando conservar a mercadoria, protegendo-a convenientemente, como as demais, em depósito;

• (07) Para o cálculo do "ad valorem" tomar-se-á por base o valor declarado no documento de entrada, ou, na falta desse, o da cotação do produto no mercado local, ou na pauta da fiscalização. Esse cálculo será reajustado de acordo com as variações dessas cotações, não podendo nunca o valor ser inferior ao preço mínimo decretado pelo Governo Federal.

• (08) Todos os serviços executados são privativos dos empregados da CASEMG, facultando-se aos clientes sua fiscalização;

• (09) As mercadorias em depósito são seguradas pela empresa, em seu nome;

• (10) Qualquer serviço será realizado mediante autorização escrita do cliente, exceção feita ao disposto no item 6 e, quando do recebimento das mercadorias (reensaques, etc.), a fim de evitar demoras e, conseqüentemente, perda de mercadorias;

• (11) Os serviços não previstos nesta tarifa e aqueles feitos fora do horário normal de trabalho terão preços convencionados com o cliente;

• (12) Para retirar mercadorias financiadas (por Warrant, recibo de depósito ou outro documento), é necessária a devolução dos respectivos títulos. Tratando-se de retiradas parciais, deverá haver autorização escrita do agente financiador, desde que não seja saldo;

• (13) A transferência de mercadorias de um cliente para outro, no próprio armazém, equivale a uma entrada nova, pagando o depositante todas as despesas anteriores, além de satisfazer à exigência fiscal;

### 3. Prestações de Serviços

Braçagem por conta da CASEMG.

•	Expurgo	
••	mercadorias em depósito, por saco .....	Cr\$ 0,16
••	a domicílio (transporte por conta do interessado)	
	Cobrança mínima sobre 80 sacos, por saco .....	Cr\$ 0,22
••	mercadorias não enquadradas no item acima:	
	Cobrança mínima sobre 10 metros cúbicos, por m <sup>3</sup> .....	Cr\$ 1,80
°	Secagem mecânica	
••	com depósito. Pelo peso recebido .....	Cr\$ 0,70
••	sem depósito. Pelo peso recebido .....	Cr\$ 0,75
••	no pátio .....	Convencional
•	Acerto de peso (por saco) .....	Cr\$ 0,30
°	Reensaque	
••	simples (por saco) .....	Cr\$ 0,25
••	com acerto de peso .....	Cr\$ 0,30
°	Marcações diversas .....	Cr\$ 0,02
°	Pesagem de mercadorias (por veículo)	
••	para depósito .....	Isenta
••	sem depósito (cobrança na primeira pesagem) veículo, até 30 toneladas .....	Cr\$ 3,00
••	veículo, superior a 30 toneladas .....	Cr\$ 5,00
°	Prestação de outros serviços: faturamento, emissão de títulos para obtenção de financiamentos, emissão de guias de recolhimentos de impostos, por unidade .....	Cr\$ 3,00
°	Braçagem: decorrente de descargas no recebimento, na entrega de mercadorias, e outras de responsabilidade do depositante .....	Preço do dia

### 4. Condições Gerais

- (01) A Companhia cobrará juros de 1% (um por cento) ao mês, sobre os adiantamentos que efetuar para fretes, carretos, impostos, etc., e mais 1% (um por cento) de taxa de expediente e cadastro, também ao mês;
- (02) Os pagamentos das despesas serão feitos nos escritórios das agências da CASEMG contra recibo; a cobrança é mensal;
- (03) A tarifa é aplicada pelo prazo de 30 (trinta) dias, infracionáveis, e incide sobre as mercadorias recebidas a partir da vigência, observando o prazo máximo de depósito de 6 (seis) meses. Vencido este prazo, a mercadoria será onerada com a tarifa que estiver em vigor;
- (04) As mercadorias só serão entregues mediante pagamento de todas as despesas a elas inerentes;
- (05) Havendo retiradas parciais, as despesas serão pagas, proporcionalmente;
- (06) O expurgo de cereais será feito, obrigatoriamente, quando necessário e independente de autorização do cliente, visando conservar a mercadoria, protegendo-a convenientemente, como as demais, em depósito;
- (07) Para o cálculo do "ad valorem" tomar-se-á por base o valor declarado no documento de entrada, ou, na falta desse, o da cotação do produto no mercado local, ou na pauta da fiscalização. Esse cálculo será reajustado de acordo com as variações dessas cotações, não podendo nunca o valor ser inferior ao preço mínimo decretado pelo Governo Federal.
- (08) Todos os serviços executados são privativos dos empregados da CASEMG, facultando-se aos clientes sua fiscalização;
- (09) As mercadorias em depósito são seguradas pela empresa, em seu nome;
- (10) Qualquer serviço será realizado mediante autorização escrita do cliente, exceção feita ao disposto no item 6 e, quando do recebimento das mercadorias (reensaques, etc.), a fim de evitar demoras e, conseqüentemente, perda de mercadorias;
- (11) Os serviços não previstos nesta tarifa e aqueles feitos fora do horário normal de trabalho terão preços convencionados com o cliente;
- (12) Para retirar mercadorias financiadas (por Warrant, recibo de depósito ou outro documento), é necessária a devolução dos respectivos títulos. Tratando-se de retiradas parciais, deverá haver autorização escrita do agente financiador, desde que não seja saldo;
- (13) A transferência de mercadorias de um cliente para outro, no próprio armazém, equivale a uma entrada nova, pagando o depositante todas as despesas anteriores, além de satisfazer à exigência fiscal;

- (14) O funcionamento dos armazéns coincidirá com o horário normal do comércio local;
- (15) As despesas com a entrega e o recebimento da mercadoria correm por conta do depositante e, quando os respectivos serviços forem executados por pessoal da empresa, ao valor cobrado haverá o acréscimo previsto no item 17;
- (16) Na venda ou no financiamento do produto, em depósito, caracterizado por emissão do Conhecimento de Depósito e Warrant ou Recibo de Depósito, o cliente deverá pagar todas as despesas anteriores à data da emissão do título, inclusive os adiantamentos para fretes, carretos, impostos e sacaria; caso não sejam pagas diretamente pelo depositante, a CASEMG solicitará ao agente financeiro, por carta, o desconto total dos débitos no ato do financiamento;
- (17) Sobre o valor da braçagem, previsto no item 8 da tabela de serviços, será feito um acréscimo de 25% (vinte e cinco por cento) ao preço cobrado, a título de ônus eventuais;
- (18) As quebras normais de mercadorias não serão da responsabilidade da CASEMG, que sempre as justificará por escrito, quando solicitada. Considera-se quebra normal a geralmente aceita pelo mercado atacadista e varejista, levando-se em consideração o tempo de armazenamento, expurgo realizado, sacaria e tipo de mercadoria;
- (19) O recebimento e entrega de mercadorias são feitos à pilha. As despesas de braçagens de carga e descarga são por conta dos motoristas ou depositantes.

**5. Beneficiamento de Arroz**

A CASEMG possui uma máquina para beneficiamento de arroz (capacidade para 80 sacos diários). As perspectivas de aumento da demanda de serviços de beneficiamento são boas. Prevê a substituição da máquina atual por conta de maior capacidade e ampliação das instalações.

O quadro 75 mostra as quantidades de arroz em casca que foram recebidas para beneficiamento e respectivas origens.

**QUADRO 75**

**Arroz Recebido para Beneficiamento e Respectivas Origens.**  
Período 01-01-68 a 30-06-70. Dados em kg

Município	1968	1969	1970
Espinosa	3 782	—	—
Coração de Jesus	9 363	2 831	—
Montes Claros	134 067	108 830	72 304
Juramento	3 348	19 687	2 092
Varzelândia	25 010	5 747	19 381
Mirabela	31 194	14 460	9 894
Ubaí	26 826	21 140	53 855
Grão Mogol	5 650	—	—
Bocaiúva	49 846	7 420	—
Brasília de Minas	52 252	3 017	—
Francisco Sá	7 117	6 590	13 847
São Francisco	74 052	17 734	20 004
Janaúba	8 568	12 172	—
São João da Ponta	1 850	8 476	5 896
Capitão Enéas	1 650	3 680	9 656
Taiobeiras	1 376	1 193	—
Engenheiro Navarro	12 998	2 270	—
Monte Azul	5 200	9 880	8 939
Januária	—	26 330	—
Salinas	—	3 350	668
Claro das Poções	—	3 740	11 670
Porteirinha	—	49 535	12 788
Manga	—	3 934	—
Riacho dos Machados	—	7 208	—
<b>TOTAL</b>	<b>554 194</b>	<b>339 224</b>	<b>240 994</b>

Fonte: CASEMG

Os dados referem-se somente ao arroz acompanhado de "gula". O armazém não tem controle de pequenas quantidades, inferiores a 10 sacos, que são isentas, quando para consumo. As peque-

nas quantidades (manos de 10 sacos) correspondem a 40% (estimativa) do total de arroz beneficiado anualmente.

• Tarifas em vigor

	Cr\$/kg
Bica corrida	0,022
Com separação	0,025
Com separação e meio arroz	0,028
Bica corrida com brilho	0,035
Com separação e brilho	0,032
Sòmente o brilho	0,028

**CAPITULO IX**

**FLUXO DE ALIMENTOS PARA MONTES CLAROS (Mecanismo de Comercialização)**

Montes Claros é importante centro consumidor. Mas o mercado de gêneros alimentícios ali sediado não cuida de abastecer apenas o município do mesmo nome. Estende sua influência polarizante numa vasta região, que atinge até sul da Bahia. No passado, essa influência polarizante era maior. Com a construção da rodovia Rio-Bahia, como já se acentuou, a zona de influência do comércio local se restringiu, ocasionando isto uma queda das suas vendas para outras cidades.

O comércio de Montes Claros desempenha dupla função: (\*) adquire produtos numa vasta área do território nacional para consumo local e sua zona de influência; (\*) é o veículo para os produtos regionais atingirem o mercado nacional, principalmente os grandes centros de consumo e distribuição, como Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

O estudo do fluxo de alimentos para Montes Claros, que se empreenderá a seguir, não identificará todos os pontos de origem. Tal seria praticamente impossível visto um grande número de produtos adquiridos em Belo Horizonte, São Paulo (cidade) e Rio de Janeiro não serem ali produzidos, mas em outros pontos do território nacional.

Classificar-se-ão os produtos em dois grandes grupos: de origem industrial e de origem agrícola. Os primeiros são supridos, principalmente, por indústrias de Montes Claros, Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo. Os produtos agrícolas são oriundos dos centros de produção de Minas Gerais e do Brasil.

**A. PRODUTOS DE ORIGEM AGRICOLA**

**1. Arroz**

É adquirido em Anápolis (GO), Uberlândia, Ituiutaba, Imperatriz (MA) e Guaíba (RGS). O transporte é feito por caminhão. Constata-se que o mercado local comercializa uma grande variedade de tipos. Dados indicam uma certa dispersão dos preços de compra e venda para o mesmo tipo. É possível que as épocas de compra e venda tenham influenciado os dados do quadro 77.

A zona produtora mais importante do Estado é o Triângulo, ali se destacando o município de Ituiutaba. O arroz adquirido de Goiás vem de Anápolis, que é importante centro produtor e distribuidor desta produto.

Os preços ao nível de consumidor estão no quadro 78. Foram transformados para uma base de saco de 60 kg, visando facilitar a comparação com o quadro n.º 1. Observa-se que a margem de comercialização não é grande, possivelmente devido à influência reguladora da COBAL e Mercado do Estado.

**QUADRO 77**  
Fluxo do Arroz para Montes Claros, Comércio Atacadista (Dados Físicos em Saca de 60 kg)  
Preços e Tarifas de Julho de 1978

Tipos	Origem	Preço no ponto origem Cr\$/sc	Tarifa de caminhão Cr\$/sc	Preço de venda Cr\$/sc	Quantidade comprada em 1968
Amarelo	Anápolis — GO	36,00 — 47,00	3,00 — 4,00	37,00 — 52,00	9 150
	Uberlândia (MG)	36,00 — 45,00	1,80 — 2,80	40,00 — 48,00	850
Blue Rose	Guaíba — RGS	35,00	4,00	45,00	700
3/4 misto	Anápolis — GO	19,00	3,80	22,00	1 200
3/4 cozido	Anápolis — GO	22,00	3,80	26,00	2 800
3/4 separação	Anápolis — GO	40,00	3,80	44,00	400
	Anápolis — GO	15,00 — 25,00	3,30 — 4,00	23,00 — 30,00	35 000
1/2 separação	Uberlândia (MG)	14,50 — 25,00	2,50 — 2,80	28,00 — 29,00	4 700
	Anápolis — GO	31,00 — 38,00	3,80 — 7,00	40,00 — 45,00	4 200
1/2	Uberlândia (MG)	40,00	2,80	45,00	250
	Anápolis — GO	9,00 — 15,80	3,30 — 4,00	12,00 — 20,00	80 500
Bica corrida	Uberlândia (MG)	12,00	2,50	16,50	300
	Ituiutaba — MG	12,00	2,80	17,00	2 000
Amarelo extra	Anápolis — GO	31,00 — 37,00	3,30 — 3,80	33,00 — 42,80	4 800
Extra pequeno	Anápolis — GO	40,00	3,80	45,00	300
	Uberlândia — MG	45,00	2,80	52,00	250
Marrubão	Anápolis — GO	40,00	3,80	50,00	250
	Imperatriz — MA	31,00 — 33,50	3,30 — 8,00	34,00 — 44,00	13 500

Fonte: Entrevistas com 17 atacadistas.

QUADRO 78

Preço de Venda do Arroz ao Nível de Consumidor — Julho de 1970 - (Dados em saco de 60 kg)

Tipos	COBAL Cr\$/sc.	Supremoc Cr\$/sc.	Armazém do Esta- do Cr\$/sc	Sêco e Molhado Cr\$/sc.	Mercado Municipal	Cooperativa
Arroz amar	64,00	63,60	—	54,00-60,00	60,00	51,00-60,00
Arroz 3/4	30,00	—	—	24,00	36,00	33,00
Arroz 1/2	45,00	—	—	42,00-45,00	—	—
Arroz Maranhão	—	—	45,00	—	45,00	43,20
Arroz 1/2 separação	—	—	51,00	—	—	—
Amarêlão extra	63,00	—	63,00	—	—	—

2. Feijão

A região de Montes Claros é produtora de feijão e a principal supridora desta leguminosa ao mercado local. O município de Juramento se destaca neste particular. Irecê (BA), Apucarana (PR), Patos de Minas e São Paulo são outras fontes supridoras. A aquisição de feijão do Paraná é esporádica e, em parte, o mesmo sucede com São Paulo.

O meio de transporte preferido é o caminhão. Em muitos casos, o feijão é adquirido à porta, correndo as despesas por conta do vendedor. As empresas transportadoras são as que vendem feijão à porta.

Não se observaram grandes margens de comercialização.

A grande variação de preços conforme a fonte de origem explica-se pelo tipo de feijão e épocas diferentes de compra. O feijão de Patos de Minas alcança preço mais elevado no mercado, por causa da seu tipo.

Observa-se que fava é também comercializada pelo atacadista, sendo adquirida na região, à base de Cr\$ 15,00 (sc. de 60 kg) e vendido a Cr\$ 25,00. O comércio atacadista adquiriu cerca de ... 10 000 sacas deste produto em 1969.

QUADRO 79

Fluxo de Feijão para Montes Claros Comércio Atacadista — Julho de 1970 — (Dados Físicos em saca de 60 kg) Preços e Tarifas de julho de 1970

Origem	Preço no ponto de origem Cr\$/sc.	Tarifa de Caminhão Cr\$/sc.	Preço de venda Cr\$/sc.	Quantidade comprada em 1960 (sc.)
Juramento (MG)	32,00-42,00	2,00	34,00-50,00	9 850
Irecê (BA)	30,00	colocado	34,00-45,00	1 200
Apucarana (PR)	40,00	colocado	48,00	1 400
Brasília de Minas	45,00	1,80	48,00	500
Patos de Minas	63,00	3,00	68,00	1 500
São Paulo	42,00	*	44,00	1 300
Município de Montes Claros	30,00-40,00	colocado	45,00-50,00	3 400

Fonte: Entrevista com 17 atacadistas.

\* Tarifa de trem a Cr\$ 2,80/sc.

QUADRO 80

Preço de venda do Feijão ao nível do consumidor  
Julho de 1970 — (Dados em sc. de 60 kg)

Casas Comerciais	Preço Cr\$/sc.
Sêco e molhado	72,00
Armazém do Estado	54,00
Supremoc	—
Cobal	—
Mercado	60,00-78,00
Cooperativas	54,00-60,00

### 3. Milho

É oriundo das regiões de Montes Claros, Alto São Francisco e Patos de Minas. O transporte é por caminhão, entregue à porta, correndo as despesas por conta do vendedor. Calculou-se que o frete médio seria de Cr\$ 2,00 por saca de 60 kg, fôsse outro o sistema de aquisição.

A região de Montes Claros é a principal fonte supridora, vindo em seguida Patos de Minas.

O fubá de milho estava sendo vendido em julho de 1970 pela COBAL à base de Cr\$ 24,00 (saca de 60 kg). Confrontando este dado com o preço da saca de milho, depois de se fazerem os necessários descontos, verifica-se não ser excessiva a margem de comercialização. A farinha de milho é vendida (julho de 1970) à base de Cr\$ 0,55 o quilo.

#### QUADRO 81

Fluxo de Milho para Montes Claros — Comércio atacadista — Julho de 1970 — (Dados físicos em saca de 60 kg) — Preços e tarifas em julho de 1970

Origem	Preço no ponto de origem Cr\$/sc.	Preço de Venda Cr\$/sc.	Quantidade Comprada em 1969
Região de Montes Claros	8,00-12,00	12,00-13,00	296 900
Região do Alto São Francisco	10,00	11,00	100
Patos de Minas	9,00	.	35 000

Fonte: Entrevista com 17 atacadistas.

\* Quantidade não comercializada até julho de 1970.

### 4. Farinha de Mandioca

Onze municípios que pertencem a três Estados (Minas Gerais, Bahia e São Paulo) suprem a cidade de Montes Claros deste produto. Uma parcela apreciável da oferta da farinha de mandioca advém da região de Montes Claros mesmo.

O meio de transporte preferido é o caminhão; em só um caso o transporte ferroviário foi usado.

O preço de venda a nível de atacado oscilou entre Cr\$ 12,00 a 20,00, sendo mais freqüentes os preços de Cr\$ 14,00 a Cr\$ 18,00 por saca de 50 kg. Os atacadistas compraram o produto por preços que variam entre Cr\$ 10,00 e Cr\$ 17,00. Grande parte das aquisições é feita à porta, possivelmente de firmas transportadoras.

#### QUADRO 82

Fluxo de Farinha de Mandioca para Montes Claros — Comércio Atacadista — Julho de 1970 — (Dados Físicos em saca de 50 kg — Preços e Tarifas de Julho de 1970)

Origem	Preço no ponto de origem Cr\$/sc.	Tarifa de caminhão Cr\$/sc.	Tarifa de firma Cr\$/sc.	Preço de venda Cr\$/sc.	Quantidade comprada em 1969
Feira Santana (BA)	11,00-16,00	colocado	—	14,00-18,00	16 400
Ibitipanga (BA)	12,00-16,00	1,50-3,00	—	14,00-18,00	6 700
Araras (SP)	12,00-17,00	3,50	1,80-3,00	14,00-18,00	5 000
Taquinovo (BA)	14,00	colocado	—	16,00	2 000
Coração de Jesus (MG)	10,00-14,50	colocado	—	12,00-16,00	4 400
S. J. Paraíso	15,00	colocado	—	16,00	2 500
Montes Claros (MG)	12,50-16,00	colocado	—	14,00-18,00	3 650
Juramento (MG)	15,00	colocado	—	17,00	10 300
Taiobeiras (MG)	15,00	colocado	—	20,00	500
Rio Pardo Minas	12,00	colocado	—	17,00	2 000
Varzelândia	16,00	colocado	—	18,00	300

Fonte: Entrevista com os 17 atacadistas de gêneros alimentícios.

A margem de comercialização chega a atingir valores relativamente elevados em alguns casos. Mas é preciso ter em conta que os dados podem falsear a realidade, visto não ter sido possível distinguir entre os vários tipos comercializados.

## QUADRO 83

Preço de venda da Farinha de Mandioca a nível de consumidor  
Julho de 1970 — (Dados em saca de 50 kg)

Casas Comerciais	Preço Cr\$/sc.
Secos e Molhados	18,00
Armazém do Estado	—
Supremoc	—
COBAL	—
Mercado	25,00
Cooperativa de consumo	22,00

## 2. Café

Oriundo da Belo Horizonte (que, neste caso, adquire de outras zonas produtoras, via I.B.C.), de Taiobeiras e Botumirim, municípios da zona de Montes Claros. Os atacadistas compravam o produto em Taiobeiras numa basa de Cr\$ 90,00 a saca de 60 kg. Em Botumirim o preço era menor, em torno de Cr\$ 60,00 (saca de 60 kg). O comércio varejista adquire café por um preço em torno de Cr\$ 65,00. O café de Taiobeiras foi vendido a preço mais elevado, mas não havendo informações.

Ao nível do consumidor, o café moído estava sendo vendido por um preço em torno de Cr\$. 2,30/kg.

## 6. Farinha de Trigo

As principais fontes supridoras são Belo Horizonte, Juiz de Fora, Três Rios (RJ) e São Paulo (SP). Entretanto, a predominância é de Belo Horizonte. O meio de transporte é indistinto, ferroviário e rodoviário.

## QUADRO 84

Fluxo de Farinha de Trigo para Montes Claros — Comércio Atacadista — Julho 1970 — (Dados Físicos em sacas de 50 kg — Preços e Tarifas de Julho de 1970)

Origem	Preço no ponto de origem	Tarifa de caminhão Cr\$/sc.	Tarifa de trem Cr\$/sc.	Preço de venda Cr\$/sc.	Quantidade comprada em 1969
Belo Horizonte	37,90-42,50	—	0,80- 2,00	20,00-50,00	39 220
Juiz de Fora	36,80-38,30	2,00	1,00- 2,00	39,00-42,00	11 720
Três Rios (RJ)	35,00-36,84	1,60	—	42,00-47,50	8 000
São Paulo (SP)	37,31	—	1,40	42,00	2 000

Fonte: Entrevista com 17 atacadistas de gêneros alimentícios.

A farinha de trigo é vendida ao nível de consumidor por um preço variável entre Cr\$ 1,00 e Cr\$ 1,30/kg, sendo a margem de comercialização normal.

## 7. Carnes

O município de Montes Claros e a região do mesmo nome abastecem o mercado urbano de Montes Claros e exportam carnes para outras regiões do país.

Como já foi dito, a carne de bovino localmente consumida não é a de melhor qualidade. Essa é exportada para os mercados de Rio, São Paulo e Belo Horizonte.

O peixe é oriundo do Rio São Francisco, sendo pequeno o consumo "per capita".

O quadro seguinte indica os preços ao nível de consumidor, dos diversos tipos de carne.

QUADRO 85

Preços dos Diversos Tipos de Carnes, ao Nível do Consumidor, Julho de 1970

Tipos	Unidade	Preço (Cr\$)
Carne bovina de 1.ª	kg	3,60
Carne bovina de 2.ª	kg	2,30
Carne bovina de 3.ª	kg	2,10
Carne de sol	kg	3,50
Carne de porco	kg	3,00
Frango em pé	1	5,00
Frango abatido	kg	3,40
Peixe fresco	kg	3,00
Peixe seco	kg	2,00

Fonte: Mercado Municipal.

8. Hortaliças

A descrição é mais sucinta para este grupo de produtos. Indicar-se-á apenas a origem.

- batata-inglês  
Importada de Belo Horizonte, Salinas e Taiobeiras.
- batata doce  
Importada de Belo Horizonte.
- cabola  
Importada de Belo Horizonte; a variedade cigantina, de boa aceltação, é importada da

Bahia e um pouco de Juramento.

- cará e inhame  
Importados de Belo Horizonte.
- cenoura vermelha  
Oriunda de Montes Claros (região) e Belo Horizonte. Na região destaca-se como fonte

supridora Juramento, apenas.

- mandioca  
Região de Montes Claros; Juramento é a principal fonte supridora.
- maxixe  
Juramento é o grande supridor.
- pimentão  
Belo Horizonte, Juramento e Montes Claros (pequena escala) suprem o mercado.
- repólho  
Destacam-se como fontes supridoras: Belo Horizonte, Juramento e município de Montes

Claros.

- tomate  
Importado de Belo Horizonte. Entretanto, recentemente se acantua a produção de

Montes Claros, principalmente da variedade Santa Cruz.

- alho  
Importado de Francisco Sá e Belo Horizonte.
- vagem  
Vem do município de Montes Claros e Belo Horizonte.
- alface  
O município de Montes Claros supre totalmente as necessidades do mercado.
- couve-flor  
Importada de Belo Horizonte (e de São Paulo via Belo Horizonte para fora da época).

O município de Montes Claros produz alguma coisa.

- couve comum  
O mercado local é plenamente abastecido pelo município de Montes Claros.
- jiló  
Região de Montes Claros abastece o mercado.
- quiabo  
Vem de Juramento e Belo Horizonte.
- pepino  
O município de Montes Claros produz o suficiente para atender às necessidades do

mercado local.

- abóbora, moranga e abobrinha são produzidas na região de Montes Claros.

- rabanete  
É produzido em Juramento e município de Montes Claros.
- beterraba  
É parcialmente importada de Belo Horizonte.

### 9. Frutas

- abacaxi  
A região de Montes Claros produz abacaxi de boa qualidade. Bocaiúva (MG) é também uma fonte supridora.
- banana  
É pequena a produção local. Grão Mogol, Taiobairas e Salinas são as principais fontes supridoras.
- laranja  
Há produção local, em Grão Mogol, Salinas e Taiobeiras. Belo Horizonte e São Paulo são também fontes supridoras, principalmente na entressafra. O mesmo ocorre com as frutas como maçã, pêra, uva, mexerica, tangerina e abacate (este é importado de Sete Lagoas também).
- mamão  
A produção local é suficiente.

### 10. Leite e Derivados

A produção da região é superior à demanda. O excesso de produção é exportado para Belo Horizonte e sua Cooperativa de Curvelo.

## B. PRODUTOS DE ORIGEM INDUSTRIAL

Há predominância do abastecimento de produtos industriais por intermédio de Belo Horizonte, São Paulo (SP) e Rio de Janeiro (GB). É claro que em muitos casos esses centros não são os produtores originais, mas agem mais como distribuidores de mercadorias. Tal é o caso do açúcar, por exemplo.

Farinha de mandioca e de trigo, a rigor, deveriam pertencer a esta seção. Entretanto, foram discutidos na seção sobre produtos de origem agrícola, visto no primeiro caso a industrialização ser eminentemente feita por pequenas indústrias rurais e no segundo se limitar a moagem apenas.

### 1. Açúcar

Origina-se de vários pontos do território nacional. O transporte é predominantemente feito por trem. As compras verificam-se durante o ano todo, com predominância no período março-dezembro. O suprimento através da usina de Engenheiro Bolabela foi pequeno em 1969, mas tende a incrementar-se. A variação do preço nos pontos de origem e nas vendas dos atacadistas é pequena.

## QUADRO 86

Fluxo de Açúcar para Montes Claros Conforme Informações dos Atacadistas — Julho de 1970  
(Dados Físicos em Saca de 60 kg, Preços e Tarifas de Julho de 1970)

Origem	Preço no ponto de origem Cr\$/sc.	Tarifa caminhão Cr\$/sc.	Tarifa trem Cr\$/sc.	Preço de venda Cr\$/sc.	Quantidade comprada em 1969
São Paulo	26,35-31,40	2,56-3,60	1,50-3,69	34,00-37,00	95 900
Belo Horizonte	26,36-33,70	1,80	0,96-2,80	34,00-37,50	24 000
Rio de Janeiro (GB)	31,50	1,30	—	35,00	3 000
Campos (RJ)	31,15	—	1,20	36,00	25 000
Três Rios (RJ)	32,70	—	3,20	37,50	8 000
Piracicaba (SP)	32,70	—	3,20	37,50	8 000
Ponte Nova (MG)	28,32-31,50	2,50	1,00	35,00	23 700
Eng.º Dolabela	26,95-31,50	1,20	0,10	35,00	400

Fonte: Entrevista com 17 atacadistas.

Pode-se observar grande variação nas tarifas. Tal é conseqüência do tipo de arranjo e de épocas diferentes de compra. No caso de caminhão é possível consaguir frete de retôrno muito barato, conforme a época do ano.

O açúcar é vendido ao consumidor à base de Cr\$ 39,00 a saca de 60 kg, com preço bastante uniforme nas diferentes casas comerciais, que é conseqüência da ação do Govêrno, que tabela o produto, e também da uniformidade do mesmo.

O açúcar refinado origina-se principalmente de Belo Horizonte, São Paulo (SP) e Rio de Janeiro (GB). O preço nos pontos de origem, em julho de 1970, eram os seguintes (saca de 60 kg):

• São Paulo (SP)	Cr\$ 19,50	
• Rio de Janeiro (GB)	Cr\$ 15,50	— Cr\$ 23,40
• Belo Horizonte	Cr\$ 18,45	— Cr\$ 24,00
• Três Rios	Cr\$ 17,91	

O preço de venda ao nível de consumidor estava em tôrno de Cr\$ 28,50 (saca de 30 kg).

## 2. Sal

Originário da Aracaju (SE) e Mossoró (RGN). O transporte é feito por caminhão e em menos escala por trem. Uma parte do produto é adquirido à porta, das firmas transportadoras.

### QUADRO 87

Fluxo de Sal para Montes Claros, Conforme Informações dos Atacadistas Locais, Julho de 1970  
(Dados Físicos em Saca de 30 kg, Preços e Tarifas de Julho de 1970)

Origem	Preço no ponto de origem Cr\$/sc.	Tarifa de caminhão Cr\$/sc.	Tarifa de trem Cr\$/sc.	Preço de venda Cr\$/sc.	Quantidade comprada em 1960
Sal comum Mossoró (RGN) Aracaju (SE)	2,00-4,00 3,50	colocado "	1,50 —	3,80-7,50 4,00	38 200 3 000
Sal iodado Mossoró (RGN)	3,50	colocado	—	7,50	950

O sal estava sendo vendido aos consumidores por um preço em tôrno de Cr\$ 0,30/kg.

## 3. Macarrão

Origina-se de Belo Horizonte principalmente. São Paulo (SP), Caratinga (MG) e Monte Carmelo (MG) são também fontes supridoras.

O sistema de transporte preferido é o rodoviário. A compra é feita durante o ano todo, sendo pequena a variação dos preços nos pontos de origem.

### QUADRO 88

Fluxo de Macarrão para Montes Claros conforme informações dos atacadistas, julho de 1970 — (Preços e tarifas de julho de 1970)

Origem	Unidade	Preço no ponto de origem Cr\$/unid.	Tarifa de caminhão Cr\$/unid.	Tarifa de trem Cr\$/unid.	Preço de venda	Quantidade comprada em 1969
Belo Horizonte	20 kg	18,50-21,50	0,32-1,50	0,32-1,00	20,00-25,00	45 348
Monte Carmelo (MG)	20 kg	18,50	colocado	—	20,00	800
Caratinga (MG)	20 kg	26,00	—	—	32,00	—
S. Paulo (SP)	20 kg	21,00-24,00	1,00	—	25,00-26,45	4 420
Macarrão cortado Belo Horizonte	20 kg	19,00-20,00	1,00	0,32	20,00-23,00	11 000
Talharim Caratinga (MG)	16 kg	28,80	—	—	32,00	—

Fonte: Entrevista com 17 atacadistas.

Podem-se observar grande variação nas tarifas. Tal é consequência do tipo de arranjo e de épocas diferentes de compra. No caso de caminhão é possível conseguir frete de retorno muito barato, conforme a época do ano.

O açúcar é vendido ao consumidor à base de Cr\$ 39,00 a saca de 60 kg, com preço bastante uniforme nas diferentes casas comerciais, que é consequência da ação do Governo, que tabelou o produto, e também da uniformidade do mesmo.

O açúcar refinado origina-se principalmente de Belo Horizonte, São Paulo (SP) e Rio de Janeiro (GB). O preço nos pontos de origem, em julho de 1970, eram os seguintes (saca de 60 kg):

• São Paulo (SP)	Cr\$ 19,50	
• Rio de Janeiro (GB)	Cr\$ 15,50	— Cr\$ 23,40
• Belo Horizonte	Cr\$ 18,45	— Cr\$ 24,00
• Três Rios	Cr\$ 17,91	

O preço de venda ao nível de consumidor estava em torno de Cr\$ 28,50 (saca de 30 kg).

## 2. Sal

Originário da Aracaju (SE) e Mossoró (RGN). O transporte é feito por caminhão e em menos escala por trem. Uma parte do produto é adquirido à porta, das firmas transportadoras.

### QUADRO 87

Fluxo de Sal para Montes Claros, Conforme Informações dos Atacadistas Locais, Julho de 1970  
(Dados Físicos em Saca de 30 kg, Preços e Tarifas de Julho de 1970)

Origem	Preço no ponto de origem Cr\$/sc.	Tarifa de caminhão Cr\$/sc.	Tarifa de trem Cr\$/sc.	Preço de venda Cr\$/sc.	Quantidade comprada em 1960
Sal comum					
Mossoró (RGN)	2,00-4,00	colocado	1,50	3,80-7,50	38 200
Aracaju (SE)	3,50		—	4,00	3 000
Sal iodado					
Mossoró (RGN)	3,50	colocado	—	7,50	950

O sal estava sendo vendido aos consumidores por um preço em torno de Cr\$ 0,30/kg.

## 3. Macarrão

Origina-se de Belo Horizonte principalmente. São Paulo (SP), Caratinga (MG) e Monte Carmelo (MG) são também fontes supridoras.

O sistema de transporte preferido é o rodoviário. A compra é feita durante o ano todo, sendo pequena a variação dos preços nos pontos de origem.

### QUADRO 88

Fluxo de Macarrão para Montes Claros conforme informações dos atacadistas, julho de 1970 — (Preços e tarifas de julho de 1970)

Origem	Unidade	Preço no ponto de origem Cr\$/unid.	Tarifa de caminhão Cr\$/unid.	Tarifa de trem Cr\$/unid.	Preço de venda	Quantidade comprada em 1969
Belo Horizonte	20 kg	18,50-21,50	0,32-1,50	0,32-1,00	20,00-25,00	45 348
Monte Carmelo (MG)	20 kg	18,50	colocado	—	20,00	800
Caratinga (MG)	20 kg	26,00	—	—	32,00	—
S. Paulo (SP)	20 kg	21,00-24,00	1,00	—	25,00-26,45	4 420
Macarrão cortado						
Belo Horizonte	20 kg	19,00-20,00	1,00	0,32	20,00-23,00	11 000
Talharim						
Caratinga (MG)	16 kg	28,80	—	—	32,00	—

Fonte: Entrevista com 17 atacadistas.

O macarrão está sendo vendido por um preço entre Cr\$ 1,00 e Cr\$ 1,25 125/kg.

#### 4. Óleos, Gorduras Vegetais e Banha

Estes produtos são supridos por quatro Estados: São Paulo, Minas Gerais, Ceará e Santa Catarina, sendo a maior parte deles adquirida de Montes Claros, Belo Horizonte e São Paulo. Há muitas marcas comercializadas e as unidades (físicas) de comercialização são também bastante variadas. O sistema de transporte preferido é o rodoviário. Não se observam margens excessivas de comercialização.

#### QUADRO 89

Fluxo de Óleos, Gorduras Vegetais e Banha para Montes Claros, conforme informação dos atacadistas  
— Julho de 1970 — (Preços e Tarifas de Julho de 1970)

Tipo de Produtos	Unidade	Origem	Preço no ponto de origem Cr\$/unid.	Tarifa de caminhão Cr\$/unid.	Tarifa de trem Cr\$/unid.	Preço de venda Cr\$/unid.	Quantidade comprada em 1969
Óleo Algodão	Cx. 36 kg	M. Claros	75,00-80,40				
Óleo comestível	Cx. 36 kg	Fortaleza	69,20	colocado	—	77,00-86,00	11 498
Óleo vegetal	Cx. 36 kg	Fortaleza	78,00	2,80	—	82,00	100
Óleo amendoim	Cx. 36 kg	Belo Hte.	84,40	5,00	—	88,00	500
Óleo amendoim	Cx. 36 kg	São Paulo	82,00-88,00	1,00	—	92,00	200
Óleo milho	Cx. 36 kg	São Paulo	74,00	2,10	1,20	82,00-95,00	2 000
Gordura saúde	Lt. 16 kg	São Paulo	42,00	colocado	—	77,00	150
Banha animal	Lt. 16 kg	Belo Hte.	35,00-62,10	1,50	—	44,00	100
Banha animal	Lt. 16 kg	M. Claros	37,40-50,00	1,00	—	34,67-45,00	9 300
Banha animal	Lt. 16 kg	Concórdia (SC)	39,36	colocado	—	51,00-52,00	9 550
Banha animal	Lt. 16 kg	São Paulo	40,00	colocado	—	48,10	3 200
Banha animal	Lt. 16 kg	M. Claros	45,00	1,20	—	42,00	300
Banha vegetal	Pac. 48,5g	São Paulo	75,00	colocado	—	50,00	1 000
Banha vegetal	Pac. 48,5g	Belo Hte.	62,50	1,20	—	80,00	300
				—	96'0	68,00	1 000

Fonte: Entrevista com 17 atacadistas de gêneros alimentícios.

#### 5. Outros Produtos

Além dos produtos estudados, destaca-se o consumo de doces, bombons, produtos industrializados da carne, que são supridos por Montes Claros, Belo Horizonte, São Paulo (SP) e Rio de Janeiro (GB). Dada a diversidade de produtos e marcas, não se empreenderá um estudo semelhante aos dos produtos anteriores, visto isto fugir ao escopo deste trabalho.

## CAPÍTULO X

### MECANISMO DE PREÇOS DO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

#### A. INTRODUÇÃO

Como foi possível observar em capítulos anteriores, a interação dos mercados nacional e de Montes Claros é intensa. Mercadorias de vários pontos do território brasileiro afluem a Montes Claros, e produtos regionais através das diversas correntes do comércio são canalizados para os grandes centros consumidores. Conseqüentemente, a contribuição do mercado local na formação dos preços aí pre-va- lecentes é diminuta, a não ser nos casos de produtos de estrito consumo regional.

Dada as interligações dos dois mercados, é natural que as imperfeições do mercado nacional se reflitam no mercado de Montes Claros, trazendo, como conseqüência, uma situação desfavorável para os consumidores. É possível mesmo que esse reflexo seja magnificado por imperfeições de natureza regional, dando origem a especulações altamente prejudiciais ao bem estar principalmente das classes mais pobres.

As imperfeições são conseqüência de vários fatores, como a presença de monopólios, oligopólios, deficiências do sistema de transportes e comunicações, etc. Elas tendem a obstruir os canais de comunicação entre as diversas instituições do mercado.

A ação governamental tem incidido mais no combate ao sintoma característico do mau funcionamento do mercado, que se traduz em preços elevados ao nível de consumidor e variações anormais dos mesmos. Essa ação se justifica, dado o interesse nacional de preservar o poder de compra das massas e as dificuldades de corrigir as imperfeições do mercado, no curto prazo.

O órgão controlador dos preços e fiscalizador do comércio é a SUNAB, que faz sentir sua presença em Montes Claros. A COBAL (Companhia Brasileira de Alimentos), subsidiária da SUNAB, visa a regularização da oferta de gêneros alimentícios, evitando as manobras de retenção de estoques pelos interessados na elevação dos preços. Com a mesma finalidade, presta serviços aos consumidores o Armazém do Estado, pertencente à Secretaria dos Negócios da Agricultura.

A atuação da SUNAB parece ter atingido seus objetivos. Como já se notou, não se constatarem margens de comercialização anormais nos produtos alimentícios mais consumidos em Montes Claros, que são exatamente aqueles controlados por esse órgão.

## B. VARIAÇÕES DE PREÇOS AO NÍVEL DO CONSUMIDOR

Infelizmente, não se conseguiram séries históricas para um período suficientemente longo, de modo que fosse possível fazer uma análise mais aprofundada da variação dos preços ao longo do tempo. Os dados conseguidos cobrem um período demasiadamente curto, a partir de 1967, e referem-se a uns poucos produtos. Tomando-se como base os dados da amostra, construíram-se os índices de preços para esses produtos, usando-se a fórmula de Laspeyres. As informações fornecidas pela amostra aparecem no quadro seguinte.

Dos onze produtos analisados, os que experimentaram maiores variações dos preços foram a banha, feijão, farinha de trigo e leite condensado. A variação dos preços de óleos vegetais foi pequena.

Considerando-se uma taxa anual de inflação de 25%, pode observar-se que a variação dos preços desses produtos não diferiu muito da taxa de inflação, a não ser nos casos já mencionados.

### QUADRO 90

Índices de Preços ao Nível do Consumidor, Período 1967/1970

Produtos	1967	1968	1969	1970
Arroz	100,0	140,3	143,9	147,7
Feijão	100,0	114,2	142,7	224,7
Farinha de trigo	100,0	139,1	173,8	218,3
Farinha de mandioca	100,0	103,1	140,7	185,2
Macarrão	100,0	118,2	136,4	173,3
Maizena	100,0	127,6	134,0	170,6
Polvilho	100,0	117,3	119,7	123,5
Banha	100,0	154,8	208,1	239,2
Óleos vegetais	100,0	104,8	121,5	126,3
Leite condensado	100,0	134,8	158,5	196,8
Açúcar	100,0	118,7	136,7	166,7

## C. CONSUMO DE PEIXES

Por ocasião do planejamento da pesquisa, já era notório o baixo consumo de peixe em Montes Claros. Suspeitava-se que o motivo do baixo consumo fossem preços elevados, por isso, incluíram-se no questionário as seguintes perguntas:

Se o preço do peixe fresco fosse Cr\$ 2,50/kg, quanto consumiria semanalmente.

Se o preço do peixe fosse Cr\$ 1,50/kg, quanto consumiria semanalmente. Como o preço médio do peixe fresco, na época da coleta dos dados, estava em torno de Cr\$ 2,61 a primeira pergunta ficou prejudicada.

Considerando-se o preço de Cr\$ 1,50, o incremento médio de consumo em relação ao observado seria de 7%, conforme as respostas das famílias entrevistadas. Esses resultados deixam antever que a elasticidade preço da demanda por peixe seja baixa. Contudo, convém notar a precariedade da metodologia. A experiência tem mostrado que esse tipo de pergunta não enseja respostas fidedignas.

Uma coisa é o consumidor comprar mais peixes quando o preço do peixe cai para Cr\$ 1,50, outra é ele dizer que compraria mais peixes se o preço caísse para Cr\$ 1,50. Num caso, trata-se de uma decisão efetiva, que irá afetar o seu paladar e o da família; no outro, não. Trata-se da resposta a uma pergunta, em cujas conseqüências não teve muito tempo de meditar.

## D. SISTEMA DE COMPRAS DOS CONSUMIDORES

A descrição será feita por grupos de alimentos. Os aspectos analisados são: condições de pagamentos, local de compras e freqüência das compras.

## 1. Cereais

O sistema preferido de compras é à vista (64,9%) e para pagamento mensal (24,4%). A maior parte das compras é feita em armazéns (68,3%). Pôsto de Subsistência (14,4%) e o Mercado (8,1%) seguem em ordem de importância, mas com um número muito menor de consumidores adquirindo cereais nos mesmos. As compras se fazem semanal e mensalmente, com predominância da compra semanal. Há também compras diárias, mas em pequena escala. A frequência está em torno de 1 vez (por semana ou por mês).

## 2. Carne Fresca

### a. Carne de vaca

Pagamento à vista é o sistema mais comum (86% dos casos). Em seguida, vem o pagamento mensal (10,0%). Açougue (56,5%) e o Mercado (42,8%) são os locais preferidos. A maioria das compras se realizam diária (46,5%) e semanalmente (50,2%). No caso da compra semanal, a preferência é de 2 vezes por semana.

### b. Carne de peixe

O pagamento é à vista na quase totalidade dos casos (98,2%). O Mercado é o local preferido (81,1%). Predominam as compras semanais (58,6%) e mensais (38,7%). A frequência é de 2,7 vezes por semana e 1,7 vezes por mês.

## 3. Leite e Derivados

### a. Leite natural

Predominância absoluta de pagamentos à vista (97,7%) e de compras nas mercearias (92,1%). A maioria das aquisições é diária (74,1%) e semanalmente (24,1%) e neste caso, com uma frequência de 2 vezes por semana.

### b. Queijo

Pagamentos à vista (97,1%). Predomina o Mercado como local de aquisição (67,0%). A maior parcela das compras é semanal (83,9%) e mensalmente (13,2%). As frequências para as compras na semana e mês são respectivamente 1,0 e 1,7.

## 4. Óleos e Gorduras

Pagamento à vista (68,7%) e mensal (23,0%) predominam. Os armazéns (46,0%) e açougues (13,0%) são os locais preferidos. Aquisições são também feitas em mercearias, padarias e cooperativas. As compras semanais (75,5%) e mensais (21,9%) são as mais comuns. Tanto num caso como no outro a frequência está em torno de 1 vez.

## 5. Farinhas e Féculas

Pagamento à vista (69,8%) e mensal (22,7%) principalmente. A maioria das compras são feitas em armazéns (57,2%), no Mercado (18,1%) e Pôsto de Subsistência (11,4%). Além destes locais, aparecem em menor escala: Cooperativas, quitandas, etc.

## 6. Produtos de Farinha

Pagamentos à vista (79,9%) e mensal (15,6%) na maioria dos casos. As padarias (40,2%) e armazéns (29,9%) são os locais preferidos. Destacam-se ainda o Pôsto de Subsistência (7,4%) e o Mercado (7,9%). Predominância de compras diárias (53,4%) e semanais (34,4%), com frequência de 1 vez, tanto num caso como no outro.

## 7. Vegetais Frescos

Pagamento à vista (98,9%) e mensal (1,1%). Locais de compra preferidos: Mercado (91,6%) e vendedor ambulante (6,9%). Predominância de compras semanais (90,8%) e diárias (7,7%), com frequência de 1,5 vez por semana.

## 8. Frutas

Pagamentos à vista (98,4%), quinzenal (0,8%) e mensal (0,8%). O Mercado (90,4%) e vendedoras ambulantes (7,0%) abastecem os consumidores. As compras são preferentemente feitas semanal (86,9%) e diárias (0,8%).

QUADRO 91

Gêneros Alimentícios Consumidos por 280 Famílias de Montes Claros, Conforme Informações Coletadas no Período de 2 a 17 de junho de 1970

(Dados Transformados para Base Anual)

Produtos	Unidade	Quantidade	Preço Cr\$	Valor Cr\$	%
Cereais	—	—	—	129 627,64	10,11
Arroz	kg	93 803,40	0,84	78 984,81	6,16
Feijão	kg	53 589,00	0,95	50 642,80	3,95
Farinhas e féculas	—	—	—	51,430,56	4,01
Farinha de trigo	kg	13 710,00	1,00	13 781,56	1,07
Farinha de mandioca	kg	28 062,00	0,59	16 623,36	1,30
Polvilho	kg	6 679,40	0,98	6 541,04	0,51
Fubá	kg	10 101,00	0,52	5 272,80	0,41
Maizena	kg	4 042,20	1,91	7 725,64	0,60
Farinha de milho	kg	2 249,00	0,66	1 486,16	0,12
Produtos de farinha	—	—	—	130 380,71	10,16
Pão	kg	56 472,00	1,29	72 627,88	5,66
Macarrão	kg	20 395,20	1,14	23 312,71	1,82
Bolachas e biscoitos	kg	10 919,80	2,61	28 509,52	2,22
Farinha infantil	kg	1 946,42	3,05	5 930,60	0,46
Produtos de cacau	—	—	—	15 570,31	1,21
Chocolata e toddy	kg	2 171,40	2,54	5 524,95	0,43
Balas, bombons e sorvetes	Cr\$	—	—	10 045,36	0,78
Raízes e tubérculos	—	—	—	39 391,56	3,07
Batata-doce	kg	16 227,00	0,49	7 982,00	0,62
Batata-inglês	kg	26 641,00	0,79	21 209,76	1,65
Cará e inhame	kg	3 432,00	0,80	2 730,00	0,22
Mandioca	kg	16 211,00	0,46	7 469,80	0,58
Carnes e derivados	kg	—	—	337 887,18	26,34
Carne de vaca	kg	52 930,00	3,15	166 908,04	13,01
Carne de porco	kg	6 833,00	3,13	21 412,04	1,67
Carne carneiro e cabrito	kg	312,00	2,55	795,60	0,06
Carne de sol	kg	13 250,00	3,34	44 274,88	3,45
Fígado fresco	kg	3 700,04	2,48	9 159,80	0,71
Aves	kg	16 035,80	3,66	58 697,34	4,58
Lingüiça	kg	5 010,40	3,25	16 311,30	1,27
Presunto, salsicha, mort.	kg	1 145,90	3,09	3 543,10	0,28
Peixe fresco	kg	5 288,00	2,61	13 823,16	1,08
Peixe salgado	kg	262,60	2,38	625,04	0,05
Sardinha enlatada	kg	819,96	2,85	2 336,88	0,18
Óleos e gorduras	kg	—	—	120 936,40	9,44
Banha	kg	9 662,00	3,45	33 303,92	2,60
Toucinho	kg	8 325,00	2,74	22 823,84	1,78
Manteiga	kg	5 855,00	3,82	22 390,68	1,75
Margarina	kg	833,50	3,21	2 675,40	0,21
Óleo e gordura vegetal	kg	14 986,50	2,65	39 742,56	3,10
Laticínios e ovos	—	—	—	115 014,92	8,97
Leite fresco	l	74 503,00	0,50	37 112,40	2,89
Leite em pó	kg	1 372,80	3,58	4 912,69	0,38
Queijo + requeijão	kg	12 919,60	1,93	24 959,48	1,96
Leite condensado	Lata	4 173,00	1,42	5 910,70	0,46
Ovos	dz.	24 778,00	1,70	42 119,65	3,28
Legumes e verduras	—	—	—	111 400,54	8,69
Cebola	kg	7 970,90	1,10	8 752,32	0,68
Cenoura vermelha	kg	3 757,00	1,08	4 050,76	0,32
Cenoura amarela	kg	1 612,00	1,52	2 452,80	0,19
Tomate	kg	25 510,00	0,78	19 866,60	1,55
Abóbora	Unid.	21 112,00	0,51	10 749,78	0,84
Repólho	kg	4 164,40	0,70	2 905,76	0,23
Chuchu	Unid.	63 185,00	0,20	12 386,92	0,97
Alface	pé	34 632,00	0,25	8 749,00	0,68
Alho	kg	3 229,38	1,64	5 292,56	0,41

## QUADRO 91

Gêneros Alimentícios Consumidos por 280 Famílias de Montes Claros, Conforme Informações Coletadas no Período de 2 a 17 de junho de 1970  
(Dados Transformados para Base Anual)

Produtos	Unidade	Quantidade	Preço Cr\$	Valor Cr\$	%
Couve	molho	17 576,00	0,17	2 977,00	0,23
Coube-flor	cab	1 018,00	1,84	1 872,00	0,15
Pimentão	Unid.	40 248,00	0,19	7 487,00	0,58
Pepino	Unid.	7 527,00	0,39	2 912,00	0,23
Quiabo	kg	9 072,00	1,16	10 537,28	0,82
Maxixe	kg	4 450,00	0,93	4 134,52	0,32
Coentro	molho	22 392,00	0,15	3 260,40	0,25
Fava + vagem	kg	1 534,00	1,58	2 426,20	0,19
Beterraba	kg	494,00	1,19	587,60	0,05
Frutas frescas	—	—	—	107 037,64	8,34
Banana	dz.	56 368	0,42	23 821,20	1,86
Laranja	dz.	43 566	0,75	32 873,88	2,56
Tangerina	dz.	5 772	1,13	6 505,20	0,51
Limão	dz.	11 336	0,74	8 392,80	0,65
Mamão	Unid.	11 284	0,48	5 408,00	0,42
Maçã	"	22 880	0,42	9 668,88	0,75
Melancia	"	2 028	1,17	2 381,60	0,19
Abacaxi	"	7 228	0,63	4 528,68	0,35
Abacate	"	39 442	0,25	9 762,80	0,76
Côco	"	6 992	0,53	3 694,60	0,29
Açúcar, café e sucos	—	—	—	109 859,63	8,56
Açúcar	kg	81 366,60	0,67	54 864,80	4,28
Café em pó	kg	13 326,80	1,76	23 390,12	1,82
Doces industrializados	kg	9 142,40	2,22	20 299,76	1,58
Sucos industrializados	l	1 534,00	1,92	2 952,20	0,23
O-suco	pacote	14 248,00	0,18	2 535,20	0,20
Rapadura	kg	4 027,40	1,09	4 386,21	0,34
Mel	l	650,00	2,20	1 431,04	0,11
Enlatados	—	—	—	14 069,80	0,10
<b>TOTAL GERAL</b>	—	—	—	<b>1 282 606,89*</b>	<b>100,00</b>

Fonte: Dados da amostra de 280 domicílios.

\* Esta importância corresponde a 44,3% da renda total das 280 famílias.

## CAPÍTULO XI

### BIBLIOGRAFIA

- Afonso Neto, Miguel José. *Análisis Económico de la Comercialización de Vacunos Para Carne en Montes Claros, Minas Gerais, Brasil 1969*, Castelar Argentina — Tese de Master.
- Banco do Nordeste do Brasil S.A.. *Consumo de Produtos Industriais, Cidade de Montes Claros*, Fortaleza, Etene, Banco do Nordeste S.A., 1968.
- Barton, A.P.. "Estimating Demand Equations", *Econométrica* 36: 213-251. Abril, 1968.
- Braga, Fernanda Fontes. *Estudo do Consumo em Famílias de Viçosa, Minas Gerais*, Viçosa, Universidade Federal de Viçosa, 1967 — Tese de Master.
- Cramer, J.S.. *Empirical Econometrics*, New York, Wiley and Sons, Inc., 1969.
- Franco, Guilherme. *Tabela de Composição Química dos Alimentos*, Rio de Janeiro. Biblioteca Brasileira de Nutrição, Serviço de Alimentação da Previdência Social, 3.ª edição.
- Friedman, Milton. *A Theory of the Consumption Function*, Princeton, Princeton University Press, 1957.
- Frisch, R.. "A complete scheme for Computing all Direct and Cross Demand Elasticities in a Model with Many Sectors", *Econometric*, 27 pp 177-196, 1959.
- Fundação Getúlio Vargas. *Orçamentos Familiares Rurais, Estado do Espírito Santo*, Rio de Janeiro, Centro de Estudos Agrícolas, Fundação Getúlio Vargas, 1969.
- Fundação Getúlio Vargas. *Orçamentos Familiares Rurais do Estado de Minas Gerais*, Rio de Janeiro, Centro de Estudos Agrícolas, Fundação Getúlio Vargas, 1970.
- Hino, H. e Harmston, F. K.. "An Intertemporal Analyses of the Nature of Demand for Food Products", *American Journal of Agricultural Economics* 52(3): 381-386, Agosto, 1970.
- Hoffman, Rodolfo. *Contribuição à Análise da Distribuição da Posse da Terra no Brasil*, Piracicaba (SP), Escola de Agricultura "Luiz de Queiroz", 1967.
- Leite, Theresa Alves. *Manual de Alimentação para Extensionistas*, Viçosa, Centro de Ensino de Extensão, Universidade Federal de Viçosa, 1968.
- Leser, C.E.V.. "Forms of Engel functions", *Econometrica*, 31: 694-703, 1963.
- Ministério da Saúde. *Balanço Alimentar do Brasil, 1962/1964*, Rio de Janeiro, Comissão Nacional de Alimentação, 1966.
- Ministério da Saúde. *Pesquisa de Hábito e Consumo Alimentares*, Guaratiba (GB), Comissão Nacional de Alimentação, Ministério da Saúde, 1967.
- Ministério da Saúde. "Anais da Comissão de Alimentação", Rio de Janeiro, *Ministério da Saúde*, Ano II, n.º 3, 1968.
- Ministério da Saúde. *Balanço Alimentar do Brasil, 1964/1966*, Rio de Janeiro Comissão Nacional de Alimentação, Ministério da Saúde, 1968.
- Ministério da Saúde. "Anais da Comissão Nacional de Alimentação", Rio de Janeiro, *Ministério da Saúde*, Ano III, n.º 4, 1969.
- Pôrto, B.S.. *Análise Econômica dos Sistemas de Transportes de Bovinos de Mato Grosso para São Paulo*, Viçosa, Universidade Federal de Viçosa, 1969 — Tese de Master.
- Prais, S. J.. "Non-Linear Estimates of the Engel Curves", *Rev. Econ. Studies* 20(2) 87-104, 1952-1953.
- Prais, S. J. and H. S. Houthakker. *The Analyses of family budgets*, Cambridge, Cambridge University Press, 1955.
- Silva, José José. *Análise da Produtividade Marginal dos Recursos Usados na Produção de Carne Bovina na Zona de Montes Claros, MG, no ano agrícola 1962-63*, Viçosa, Universidade Federal de Viçosa, 1964 — Tese de Master.
- Simões, Roberto. *Oferta Elástica e Custos de Produção de Carne Bovina, Região de Governador Valadares, MG, 1969*, Viçosa, Universidade Federal de Viçosa, 1970 — Tese de Master.

- Simões, Maria Helena Machado. *Diets Adequadas e Custo Mínimo em Cristalino, Estado de Goiás, Viçosa, Universidade Federal de Viçosa, 1969* — Tese de Master.
- Soares, João Batista de Lima. *Crédito Rural e a Estrutura do Capital das Empresas Agrícolas nos Municípios de Montes Claros e Almenara, Minas Gerais, 1965/1966, Viçosa, Universidade Federal de Viçosa, 1968* — Tese de Master.
- SUDENE. *Pesquisa de Comercialização do Feijão e Milho, Estado do Piauí, Recife, Departamento de Agricultura e Abastecimento, SUDENE, 1968.*
- SUDENE. *Pesquisas sobre os Principais Produtos Agrícolas, (Alagoas), Recife, Departamento de Agricultura e Abastecimento, SUDENE, 1968.*
- SUDENE/ESTADO DE SERGIPE. *Infraestrutura do Abastecimento e Comercialização de Mandioca, Arroz, Milho e Feijão, Aracaju (SE) CONDESE, 1969.*
- SUDENE. *Suprimento de Gêneros Alimentícios para a Cidade de Maceió, Recife, Departamento de Agricultura e Abastecimento.*
- SUDENE. *Pesquisa de Suprimento Alimentar da Cidade de João Pessoa, Recife, Departamento de Agricultura e Abastecimento.*
- Yokomizo, C.. *Produtores Atacadistas e a Comercialização do Arroz e Milho no Município de Ituiutaba, Triângulo, Minas Gerais, 1965/1966, Viçosa, Universidade Federal de Viçosa, 1967* — Tese de Master.



CONSUMO ANUAL (POR ADULTO EQUIVALENTE) DE PRODUTOS ALIMENTARES, SEGUNDO NIVEIS DE RENDA (POR ADULTO EQUIVALENTE) ANUAL

Produtos	Unidade	Níveis de Renda													
		299,48	515,70	597,66	670,15	900,45	934,58	1 169,38	1 320,04	1 469,26	1 620,51	1 985,69	2 782,95	4 341,48	8 377,04
Arroz	kg	77,000	69,000	69,170	57,040	73,200	70,500	55,700	77,700	62,000	52,000	59,500	57,000	57,000	57,000
Feljão	kg	45,000	43,400	39,970	32,530	42,900	41,000	35,200	39,900	33,000	29,500	33,000	31,000	32,000	31,500
Farinha de trigo	kg	1,400	7,800	6,000	8,000	11,200	14,000	11,000	8,700	9,400	9,000	12,000	11,000	14,000	13,000
Farinha de mandioca	kg	28,000	16,700	22,270	18,700	22,700	27,000	24,000	20,500	16,500	18,500	14,400	13,000	12,000	12,900
Polvilho	kg	—	1,700	1,650	3,700	5,800	3,600	5,000	2,900	8,000	6,000	6,300	3,000	5,500	7,900
Fubá	kg	6,000	8,600	6,800	5,000	8,000	7,700	6,000	6,100	5,300	5,000	5,800	7,000	7,300	7,000
Malzena	kg	1,500	1,900	0,900	1,800	1,200	1,300	2,200	4,800	2,700	3,000	4,800	2,000	3,500	5,700
Farinha de milho	kg	—	1,200	1,200	2,000	—	2,800	2,800	2,200	3,000	1,600	2,000	3,000	1,100	—
Pão	kg	29,000	27,000	22,800	33,000	38,300	40,600	52,700	41,900	37,000	56,000	30,000	84,000	51,000	45,000
Macarrão	kg	10,000	10,000	16,780	11,800	18,200	15,000	13,000	18,400	16,000	12,000	16,000	10,000	13,000	11,000
Bolacha, Biscoitos	kg	1,300	0,500	1,270	5,700	7,100	4,100	3,000	4,600	5,300	9,000	7,800	15,000	15,000	18,700
Farinha infantil	kg	—	0,450	1,000	0,280	1,500	0,260	1,300	1,100	4,300	1,500	1,600	2,000	0,750	1,800
Chocolate, Toddy	kg	0,600	—	—	0,350	0,700	0,930	1,200	2,600	1,400	1,300	2,500	2,000	3,000	3,000
Balas, bombons, sorv.	Cr\$	2,13	3,38	4,21	6,42	11,14	4,06	7,65	10,15	6,90	7,52	3,93	9,53	—	17,38
Batata-doce	kg	3,000	4,450	7,300	8,000	13,300	11,500	18,000	16,900	13,000	8,500	13,000	10,000	11,900	11,700
Batata-inglesa	kg	10,000	14,000	12,000	16,500	19,300	17,600	15,000	27,000	18,000	16,500	17,000	19,000	21,500	26,000
Cará-Inhame	kg	1,100	—	—	—	3,900	1,030	13,300	5,300	2,800	2,500	2,500	2,000	3,500	3,600
Mandioca	kg	10,000	5,000	4,000	9,000	11,300	9,500	15,000	24,400	9,000	9,000	7,000	10,000	16,000	13,000
Carne de boi	kg	23,000	22,000	24,600	30,600	30,400	36,750	37,500	53,400	34,000	41,000	37,700	37,000	37,000	51,800
Carne de porco	kg	0,200	2,000	2,700	3,800	4,400	3,080	2,800	5,000	1,500	3,500	9,600	5,000	10,000	9,800
Carne carniro + cabrito	kg	—	—	—	—	—	0,770	—	—	0,500	—	0,800	—	—	1,000
Carne de sol	kg	10,000	4,000	4,300	8,000	7,100	8,000	10,000	8,500	12,500	11,000	6,800	8,600	11,000	11,600
Fígado fresco	kg	—	1,500	1,120	2,800	1,500	1,500	2,500	7,500	1,700	1,300	1,500	4,000	4,900	2,300
Aves (todas)	kg	5,000	4,500	5,800	8,500	7,600	12,100	12,000	14,000	12,000	12,000	11,000	13,550	12,500	19,000
Lingüça	kg	0,200	2,100	1,370	4,400	2,200	1,800	2,800	2,000	3,400	3,600	5,700	6,000	4,600	5,000
Presunto-mort. + salch.	kg	—	0,100	—	0,120	—	—	0,280	1,900	0,500	1,600	0,700	0,680	1,600	3,000
Peixe fresco	kg	2,000	3,000	3,400	3,100	1,500	3,800	4,800	9,000	3,000	2,700	2,800	5,000	2,900	2,700
Peixe salgado	kg	—	—	—	—	—	—	—	2,000	—	0,30	0,130	—	—	—
Sardinha enlatada	kg	0,300	0,400	0,200	0,500	0,600	0,500	0,140	0,900	0,500	0,200	0,400	1,000	0,600	0,500
Banha	kg	7,000	3,900	10,100	8,700	9,800	7,250	5,000	10,000	3,900	2,000	5,000	7,000	4,700	5,000
Toucinho	kg	3,900	5,400	6,000	3,500	8,000	8,000	10,000	4,500	4,300	6,600	3,500	5,000	5,000	3,000
Manteiga	kg	0,500	1,500	1,100	2,100	4,900	2,300	4,200	4,400	4,700	5,000	4,700	5,000	6,000	6,000
Margarina	kg	—	0,500	0,370	0,450	0,300	—	0,980	0,600	0,500	1,900	0,130	—	0,940	0,900
Óleo e gordura vegetal	kg	3,000	9,000	7,300	5,300	6,200	7,000	10,400	13,730	12,000	10,700	12,400	15,000	9,500	17,000
Leite "In natura"	litro	25,000	26,400	13,000	30,500	34,600	26,500	55,000	58,000	55,500	58,000	62,700	72,000	98,000	74,000
Leite em pó	kg	1,400	0,300	0,260	1,100	3,200	1,300	0,500	0,500	2,000	0,700	0,960	—	0,300	0,510
Queijo + raqueljão	kg	0,900	1,070	4,080	6,500	6,900	5,500	9,600	10,500	7,500	11,000	9,400	10,000	15,000	21,000
Leite condensado	lata	—	—	0,50	2,000	1,9	—	1,1	3	0,8	2,8	2,5	8	4,5	10
Ovos	duz.	8,4	8,8	9,8	12,8	16,3	15,4	12	15	20	19,5	18,5	21	25	26

**CONSUMO ANUAL (POR ADULTO EQUIVALENTE) DE PRODUTOS ALIMENTARES, SEGUNDO NÍVEIS DE RENDA (POR ADULTO EQUIVALENTE) ANUAL**

Produtos	Unidade	Níveis de Renda													
		299,48	515,70	597,66	670,15	900,45	934,58	1 169,38	1 320,04	1 469,26	1 620,51	1 985,69	2 782,95	4 341,48	8 377,04
Cebola	kg	3,600	3,100	3,770	3,800	5,800	4,300	5,300	8,000	6,000	7,300	5,000	6,000	5,600	6,000
Cenoura-vermelha	kg	—	0,200	0,260	1,400	1,900	0,500	0,960	4,000	1,500	2,300	4,800	5,000	5,000	6,000
Cenoura-amarela	kg	—	0,100	0,260	0,450	0,500	—	0,960	1,100	0,100	1,000	0,300	1,000	2,200	6,000
Tomate	kg	8,700	7,700	11,770	13,600	17,100	16,000	21,000	23,000	17,800	20,000	19,000	21,000	20,500	19,000
Abóbora	Unid.	1,1	5	6	13	15,1	17,5	17	17	13,5	14	12,5	49	11,5	9,000
Repólho	kg	0,200	0,900	3,090	2,900	5,900	1,300	1,1	3,900	3,000	3,200	1,500	4,000	5,000	2,000
Chuchu	Unid.	32	25	23	37	42,4	45	54	60	36	66	32	55	59	53
Alface	Pés	12	27	22	16	29,3	27	23	35	26	20	19	25	26	17
Alho	kg	1,5	2,190	2,240	1,400	3,200	2,400	2,700	2,300	1,800	1,700	2,500	3,000	1,600	1,000
Couve	Molho	1,1	2	9,5	8	14,6	14	13	17,5	16	15	13	18	14	6
Couve-flor	Cab.	—	—	—	—	—	—	—	2	0,25	0,80	0,50	1	1,8	2
Pimantão	Unid.	6,1	15	13,5	26	25,9	27	25	29	28	31	34	29	41,5	42
Pepino	Unid.	1,1	—	7,5	4	7,3	0,5	3	10,5	6	6	3	4	7	6
Quiabo	kg	2,000	5,000	4,800	4,000	5,900	7,000	6,000	11,000	7,700	8,000	5,000	6,000	5,000	6,000
Maxixe	kg	1,100	0,600	2,200	1,800	4,600	2,000	5,000	4,000	2,500	3,300	3,000	4,000	4,000	3,000
Coentro	Molho	6	11	7,5	6,8	11,2	15	29	20	17	15	14	21	17,5	19
Vagem + fava	kg	—	—	—	—	1,000	—	—	1,300	0,730	2,000	1,500	1,000	3,000	2,000
Beterraba	kg	—	—	—	—	—	—	—	—	1,200	—	—	—	1,600	1,000
Banana	dz.	21	21	18	25,6	37,6	35	42	40	34,5	43	41	63	55	45
Laranja	dz.	14	14	15	23,8	23,6	25	35	26	31	29	37	42	49	39
Tangerina	dz.	—	1,1	0,5	—	4,9	1,3	2,5	3	1	3	4	8	11,5	12
Llmão	dz.	0,5	7	2,7	3,2	2,9	6	9	4,5	10	5	11	10	15	18
Mamão	Unid.	2,8	4	3	6	6,3	5	8	13,5	7	4	5	10	14,5	14
Maçã	Unid.	—	—	1	3,6	20,9	5	15	23,5	17	23	17	14	37	31
Melancia	Unid.	—	0,5	1	1,3	1	3,5	3	—	1	—	—	0,8	1,8	5
Abacaxi	Unid.	—	3	4,5	3	5,9	5	5,5	5	2	2,8	6	7	8,7	8
Abacate	Unid.	14	3	14,5	32	22,4	39	60	44	36	19	19	12	32	35
Côco	Unid.	1,1	3	—	2,3	5,9	2,5	4	2	4	6	1,1	6	8,7	9
Açúcar Cristal + ref.	kg	50,000	49,000	50,370	48,800	62,400	53,000	58,500	61,000	52,000	50,500	56,800	57,000	50,000	67,000
Café em pó	kg	6,600	8,000	8,200	7,700	8,000	8,000	8,000	10,000	8,000	8,600	9,600	11,000	10,700	12,000
Doce industrializ.	kg	1,300	0,600	1,800	4,200	4,600	4,000	2,000	10,700	5,500	8,800	8,600	8,000	9,500	13,000
Suco	litro	—	—	—	—	—	0,500	0,300	—	0,500	0,600	1,800	0,430	3,500	6,000
Q-suco	Pacota	—	5	—	9,5	9,8	6	5,5	17	10,5	6,8	3,5	18	19	20
Rapadura	kg	2,800	1,400	1,500	1,800	1,800	8,000	4,000	2,500	6,000	2,400	2,100	—	3,000	1,000
Mel	litro	—	—	1,500	0,400	0,500	0,260	0,800	—	0,400	0,600	0,500	—	0,300	0,770
Enlatados	Cr\$	—	1,85	—	1,65	2,58	2,51	1,52	6,19	4,21	6,52	9,83	8,33	12,38	75,61

