

CUSTO DE PRODUÇÃO DE MANDIOCA E DERIVADOS (FARINHA E POLVILHO), EM ÉPOCA SECA (MAIO A SETEMBRO), NA COMUNIDADE BOA ESPERANÇA, BURITIS – MG. VALE DO RIO URUCUIA

Alinne Karen Sousa Araújo¹; Jozeneida Lúcia Pimenta de Aguiar²; Tito Carlos Rocha de Sousa²; Ernandes Barboza Belchior²; Camilla Ferreira Lôbo²; Márcia Aparecida de Souza¹

¹CNPq ²Embrapa Cerrados, BR 020, KM 18, CEP: 73.301-370, Planaltina, DF. linne.karen@gmail.com

INTRODUÇÃO

A produção coletiva na comunidade Paraterra Boa Esperança, Buritis - MG, é composta por 19 famílias que plantam 10 hectares de mandioca, sendo essa de 2 ciclos e com produtividade de 13.200 Kg/ha. 70% dessa produção é destinada ao processamento de farinha e polvilho, que ocorre de forma semi-mecanizada e tem identidade cultural, trata-se de produtos certificados e comercializados com a marca "Raiz do Vale". Os agentes inseridos na atividade são produtores-processadores-distribuidores, ou seja, realizam a produção da raiz de mandioca, o processamento da farinha e do polvilho, e ainda a distribuição desses produtos. Tendo em vista que informações sobre custo de produção, tanto da matéria prima como de processos agroindustriais, são de fundamental importância para qualquer atividade produtiva no tocante a tomada de decisão (RICHETTI; SAGRILLO, 2007). Esse trabalho consiste em levantar dados de custos de produção da raiz de mandioca, e do processamento da farinha e polvilho na comunidade Paraterra Boa Esperança, no Município de Buritis – MG, com o objetivo de analisar os custos e estimar a rentabilidade da produção de raiz de mandioca e do processamento de farinha e polvilho doce, em época seca (maio a setembro).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os sistemas de controle de custos devem abranger toda a estrutura da empresa, além de demonstrar o desempenho econômico-financeiro de cada atividade (FILHO; BATALHA, 2005). A estimativa de custo total do cultivo de mandioca em 10 hectares, na comunidade, é de R\$ 36.862,3. A Figura 1 sintetiza o custo das etapas de produção considerando todo o ano (seca e águas), porém no período analisado (Maio a Setembro) utilizou-se 78.000Kg de raiz de mandioca, totalizando custo de R\$ 21.840,00 (Tabela 1). Vale ressaltar que, todas as etapas da produção de farinha, exceto a ralação, são realizadas manualmente, o que demanda muita mão de obra. Seu custo de fabricação na época seca foi de R\$ 21.297,30, onde de 52,4% representa o descascamento das raízes. Para o cálculo de custo de produção do polvilho foram consideradas apenas as etapas de extração da fécula em diante (Figura 1), pois a cada duas prensas uma é destinada a retirada do amido por meio de lavagem, é o que os produtores chamam de "farinha 50% lavada", logo as etapas anteriores são realizadas no processamento dos dois produtos. O custo total do processamento do polvilho doce é de R\$ 3.754,15 na seca (Tabela 1).

METODOLOGIA

Para o cálculo do custo de produção da raiz de mandioca considerou-se a metodologia de "custo operacional total" (Matsunaga et. al., 1976). Para o custo da mão-de-obra foi considerado o custo do "dia homem". No processamento de farinha considerou-se como custo fixo, apenas o capital empregado em instalações e equipamentos. O custo variável refere-se às despesas realizadas com fatores de produção, cujas quantidades podem ser modificadas em função do nível de produção desejado. Foram considerados os seguintes indicadores: margem bruta (MB), razão benefício/custo (B/C) e custo unitário. A metodologia utilizada para a coleta dos dados de custos de produção (da raiz de mandioca, farinha e polvilho na comunidade) foi o painel agrícola, realizado no dia 09 de outubro de 2007.

[1] Consiste em uma reunião de trabalho entre produtores (amostra da população que representam a fonte de informação do estudo), pesquisadores e técnicos locais. Na reunião cada etapa do processo de produção é discutida, até se chegar a um consenso sobre as práticas e coeficientes técnicos mais comuns utilizados pelos agricultores da comunidade (ALVES; BARROS; FELIPE, 2004.)



"A rentabilidade da cultura estará diretamente relacionada aos preços dos produtos, que sofrem forte oscilação ao longo do tempo" (ALVES; BARROS; FELIPE, 2004. p.8). Portanto, a análise de rentabilidade aqui apresentada ilustra a situação da safra de 2006/2007 (Tabela 1). A produção de farinha e polvilho na comunidade, em 2007, na época seca foi de 312 e de 68,64 sacos de 50 kg, respectivamente. Os preços médios praticados nesse ano, segundo os produtores, foram de R\$ 55,00 o saco de farinha de mandioca e R\$ 100,00 o de polvilho. Segundo tais informações, e considerando que os produtores vendem tudo que produzem, a receita bruta obtida foi de R\$ 24.024,00 (Tabela 1).

TABELA 1. Custo Total e Receita Bruta obtido na produção de raiz e no processamento de farinha e polvilho na Comunidade Paraterra Boa Esperança, Buritis – MG, safra 2006/2007.

Atividade	Custo Total	Total Receita Bruta
Cultivo de mandioca	R\$ 21.840,00	Matéria prima
Farinha de mandioca	R\$ 21.297,30	R\$ 17.160,00
Polvilho	R\$ 3.754,15	R\$ 6.864,00
Total	R\$ 46.891,45	R\$ 24.024,00

O Lucro Bruto, que é a Receita Bruta menos os Custos de Produção, para o processamento de farinha e polvilho foi deficitário em R\$ 22.867,45 (Tabela 2), ou seja, a cada R\$1,00 que o produtor investiu neste processo obteve apenas R\$0,51 de retorno, perdendo R\$ 0,49.

TABELA 2. Lucro Bruto e relação benefício custo obtidos com a produção de farinha e polvilho na comunidade Comunidade Paraterra Boa Esperança, Buritis – MG.

Produto	Lucro Bruto	Relação B/C
Produção de farinha e polvilho	-R\$ 22.867,45	0,51

CONCLUSÃO

Após analisar os custos de produção do processamento da farinha de mandioca e polvilho, e suas margens de lucro obtidas pela comunidade estudada, pode-se concluir que não são produções economicamente viáveis. A comunidade deve obter maneiras de alocar de melhor forma seus recursos, diminuindo por exemplo, a mão de obra utilizada, no sentido de reduzir seus custos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALVES, L. R. A.; FELIPE, F. I.; BARROS, G. S. C. Custo de Produção de Mandioca no Estado de São Paulo: Mandioca industrial (maio/04) e de mesa (junho/04). Cepea. Disponível em: http://www.cepea.esalq.usp.br/pdf/analise_custo_2003_04.pdf
- FILHO, H. M. S.; BATALHA, M. O. Gestão de custos na agricultura familiar. In: ____ Gestão Integrada da Agricultura Familiar, São Carlos, SP: Edufscar, 2005. cap.9.
- MATSUNAGA, M.; BEBELMANS, P.F.; TOLEDO, P.E.N. de; DULLEY, R.D.; OKAWA, H.; PEROSO, I.A. Metodologia de Custo de Produção utilizado pelo IEA. Agricultura em São Paulo, São Paulo, v.23, n.1, p.123-139,1976.
- RICHETTI, A.; SAGRILLO, E. Custo de Produção de Mandioca Industrial, safra 2007. Dourados: Embrapa Agropecuária Oeste, 2007. 5 p. Disponível em: <http://www.cerat.unesp.br/revistarat/volume3/artigos/155%20Alceu%20Richetti.pdf>