



ANÁLISE DE MERCADO DA FARINHA DE MANDIOCA NA BAIXADA CUIABANA

Gisele Soares Dias Duarte¹(mestranda), Eulália Soler Sobreira Hoogerheide² (orientador), Grazielly Faria de Souza¹ (estagiária), Sílvia de Carvalho Campos Botelho² (colaborador), Suzinei Silva Oliveira² (colaborador), Marco Antônio Aparecido Barelli³ (colaborador)

A Baixada Cuiabana atualmente produz uma quantidade média de aproximadamente cem mil quilos de farinha de mandioca por mês, sendo um produto bastante consumido pela população. Esse consumo se deve basicamente pela culinária regional, onde a farinha de mandioca é indispensável em algumas receitas tradicionais como: farofa de banana, paçoca de pilão e pirão de peixe. O objetivo desse trabalho foi avaliar o mercado varejista em relação ao mercado consumidor de farinha de mandioca e observar a procedência da farinha de mandioca vendida nos estabelecimentos. Os resultados apresentados fazem parte de um levantamento sobre o estado de uso e conservação da mandioca na Baixada Cuiabana, realizado no período de setembro de 2013 a fevereiro de 2014, nos municípios de Acorizal, Barão de Melgaço, Campo Verde, Chapada dos Guimarães, Cuiabá, Jangada, Nobres, Nossa Senhora do Livramento, Poconé, Rosário Oeste, Santo Antônio do Leverger, Várzea Grande e Planalto da Serra. Para tal, foram selecionados dois estabelecimentos de cada município e aplicados questionários semiestruturados aos proprietários de supermercados, mercados, mercearias e armazéns. As perguntas se referiam à quantidade em estoque e vendida, bem como a origem/procedência da farinha. Foram 24 estabelecimentos visitados e entrevistados. Os resultados indicaram que em 100% do comércio, nenhum apresentava dificuldades com a venda do produto, pois todo o produto armazenado no estoque é vendido. Destes, 40% relataram que possuem problemas com falta e inconstância de fornecimento, por isso nem sempre tem produto disponível. De acordo com o levantamento, 42% da farinha comercializada nos estabelecimentos da Baixada Cuiabana vem de Jangada, e 35% é oriunda de Várzea Grande. Entretanto, foi identificado que o município de Jangada possui farinhas ativas e o empacotamento é realizado no mesmo. Já Várzea Grande não possui farinhas ativas, mas a farinha produzida em outras regiões é embalada no município, por esse motivo o município apresenta significância quando comparado com os outros municípios que possuem farinhas ativas. Há espaço para ampliar a venda da farinha nos mercados da Baixada Cuiabana, pois a procura pela farinha de mandioca só não é maior devido à falta do produto nos comércios, entretanto necessita de organização quanto à produção e manutenção de abastecimento para o mercado. Isso envolve organização da cadeia da mandiocultura no estado, ação essa que depende em muito de políticas públicas, incentivos financeiros por parte do governo e entre várias outras medidas, visto que o produtor de farinha se trata na em sua maioria de agricultores familiares.

Palavras-chave: Farinha de Mandioca, Mercado Consumidor, Baixada Cuiabana.

Apoio: FAPEMAT, EMBRAPA, FINEP, EMPAER.

¹Universidade Federal de Mato Grosso- email : gsduarte@hotmail.com, graziellyfaria@gmail.com ²Embrapa Agrossilvipastoril- email : eulalia.hoogerheide@embrapa.br, silvia.campos@embrapa.br, suzinei.oliveira@embrapa.br

³Unemat- email: mbarelli@unemat.br