

QUINOA: distribuição e procedência do produto comercializado na cidade de Pelotas - RS

LUÍSA PRADO DE ÁVILA¹; DANIELE BRANDSTETTER RODRIGUES²; THAÍS D'ÁVILA ROSA²; FELIPE FEHLBERG HERRMANN³

¹*Universidade Federal de Pelotas – luluprala@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – ufpelbrandstetter@hotmail.com;
thais.d.rosa@hotmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas - feldimann@hotmail.com*

1. INTRODUÇÃO

A Quinoa (*Chenopodium quinoa*) é um pseudocereal produzido e consumido há mais de 7.000 anos pelos povos andinos. Sua importância à alimentação humana justifica-se por esta espécie possuir em sua composição maior quantidade de proteína e mais equilíbrio na distribuição de aminoácidos essenciais do que os cereais e assemelha-se à caseína, fração protéica do leite (ASCHERI et al., 2002; SPEHAR; SOUZA, 1993). O consumo pode ser realizado de diferentes formas, como: cozido em água e temperado depois, como salada; cozido com temperos, da mesma forma que se faz com o arroz; em sopas e molhos, e ainda a farinha derivada do grão pode ser utilizada na alimentação infantil e na elaboração de mingaus, pudins, pães enriquecidos, panquecas, biscoitos e bebidas (SPEHAR, 2008).

Embora o consumo de quinoa ser ainda restrito a alguns países e apenas em algumas localidades destes, o potencial da quinoa como fonte nutricional é proeminente. Este fato, inclusive é reconhecido por órgãos internacionais como a Food and Agriculture Organization/World Health Organization (FAO/WHO) e a National Aeronautics and Space Administration (NASA) classificando o pseudocereal como um “superalimento”. (DINI et al. 2006; COMAI et al. 2007; JANCUROVÁ et al. 2009). Tendo em vista as qualidades presentes na quinoa, e os incentivos realizados na tentativa de expansão da produção e consumo do alimento, o objetivo deste trabalho é descrever através de um estudo de caso como se dá a distribuição da quinoa *in natura* ao consumidor da cidade de Pelotas - Rio Grande do Sul. Para que o objetivo proposto fosse atendido dois objetivos específicos foram identificados: (i) identificar o mercado especializado no produto em Pelotas; (ii) identificar a procedência dos produtos encontrados no mercado especializado de Pelotas.

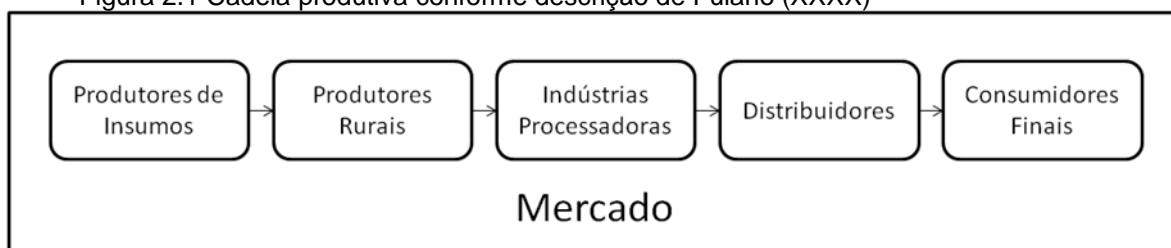
Como justificativa para o desenvolvimento deste trabalho se destaca que no Brasil, a Embrapa Cerrados - principal órgão responsável por pesquisas de produção de quinoa - destacaram serem poucos os esforços realizados para a observação da cadeia produtiva nascente do pseudocereal. A referida pesquisa é fundamentada também por estimular a produção desta espécie na região, a fim de atender a demanda pelo grão contribuindo para a diversificação agrícola bem como a disponibilidade do produto no mercado local com preços acessíveis a população e geral. Portanto, é possível destacar as necessidades de estudos que consigam descrever o caminho da produção até o consumidor deste nicho de mercado em ascensão.

2. METODOLOGIA

Este trabalho tem como área de conhecimento as Ciências Sociais Aplicadas, sendo uma pesquisa básica pura com a finalidade exclusiva de ampliação do conhecimento. Trata-se de uma pesquisa descritiva, utilizando-se do método de pesquisa estudo de caso para detalhamento de parte da cadeia produtiva da quinoa que atende o mercado consumidor de Pelotas - RS (GIL, 2010).

A Figura 2.1 descreve um modelo de cadeia produtiva de acordo com Silva e Batalha (2000). Este trabalho propõe-se, a partir do modelo descrito na figura, identificar quem são os Distribuidores da quinoa no mercado consumidor de Pelotas, objetivando investigar a procedência do produto – Indústrias Processadoras.

Figura 2.1 Cadeia produtiva conforme descrição de Fulano (XXXX)



Fonte: adaptado de Silva e Batalha (2000)

Como técnicas de coleta de dados foram realizadas entrevistas abertas com os distribuidores especializados da quinoa localizados em Pelotas, a fim de identificar as indústrias processadoras. Como distribuidores foram identificados estabelecimentos que trabalham especificamente com produtos orgânicos, ecológicos, naturais e pseudocereais. Foram identificados 17 estabelecimentos comerciais especializados, dos quais 9 concordaram em participar da entrevista. Além das entrevistas, consulta a fontes documentais de referência à cadeia produtiva da quinoa, com ênfase nas indústrias processadoras e distribuidores, foram organizadas.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As entrevistas semiestruturadas foram realizadas com 9 Distribuidores, sendo eles: JV Clínica de Alimentos; Sabor do Grão; Taba; Mundo Verde; Armazém Terra Sul; Restaurante e Padaria Teia; Biolight Clínica; Cooperativa Sul Ecológica; Vida à granel e Empório Sabor da Terra.

Das distribuidoras que responderam às entrevistas, três delas não comercializam a quinoa. Como motivos para a não comercialização do produto as distribuidoras ressaltaram a falta de representantes comerciais para a compra do produto das indústrias processadoras.

Entre as seis distribuidoras que atuam na comercialização do produto, três compram o produto de indústrias comercializadoras de São Paulo – SP, de marca Native (produto orgânico) e Rap. Essa quinoa vêm embalada em grande quantidade, e as distribuidoras reembalam o produto em quantidades que variam de 100g a 200g, com valores de em média R\$5,00/100g da quinoa não orgânica, e R\$7,20/100g da quinoa orgânica.

Dentre as outras três distribuidoras, a primeira compra a quinoa de Curitiba – PR, de marca Jasmine (produto orgânico), no valor de R\$8,80/100g. A segunda distribuidora compra o produto de indústria processadora de Santa Cruz do Sul – RS, de marca Giro Verde, vendido a granel a R\$6,99/100g. A terceira distribuidora

compra a quinoa de industria distribuidora de Jaraguá do Sul - RS, a R\$6,20/100g.

No quadro a seguir é possível identificar os distribuidores identificados, se comercializam ou não o produto, qual a origem e marca da indústria processadora e preço de venda de 100g.

Quadro 1: Resultados da entrevista semi estruturada com distribuidores de quinoa em Pelotas - RS

Distribuidor	Comercializam	Origem/Marca	Preço/100g
JV Clínica de Alimentos	Não	-	-
Sabor do Grão	Sim	São Paulo - SP/ Rap	R\$ 5,00
Taba	Sim	Curitiba- PR /Jasmine	R\$ 8,80
Mundo Verde	Sim	São Paulo-SP / Rap	R\$ 4,45
Armazém Terra Sul	Sim	Santa Cruz do Sul – RS/ Giro Verde	R\$ 6,99
Restaurante e Padaria Teia	Não	-	-
Biolight Clínica	Sim	Jaraguá do Sul – SC /Vitalin	R\$ 6,20
Sul Ecológica	Sim	São Paulo – SP/Native	R\$7,20
Vida à granel	Não	-	-

Fonte: elaborado pelas autoras.

4. CONCLUSÕES

Este trabalho tem como objetivo descrever através de um estudo de caso como se dá a distribuição da quinoa *in natura* ao consumidor da cidade de Pelotas - Rio Grande do Sul, destacando quem são as empresas distribuidoras e as indústrias processadoras que atendem este mercado. Os resultados demonstraram poucos estabelecimentos que comercializam a quinoa *in natura* aos consumidores finais de Pelotas. Os distribuidores que comercializam o produto compram a quinoa de outras regiões, em sua maioria de São Paulo, e apenas uma das marcas provém do estado do Rio Grande do Sul. Além disso, o preço de comercialização é variável, apresentando a possibilidade de uma concorrência mais acirrada por preço entre os comerciantes do produto.

Considerando que nenhum dos distribuidores compra quinoa de produtores de Pelotas ou Região Sul do estado, é notável a possível expansão do cultivo e do mercado consumidor na região. Como futuras pesquisas sugere-se a ampliação deste estudo de caso a mais empresas distribuidoras que atendam o mercado consumidor de Pelotas. Ainda, sugere-se um estudo que teste a viabilidade econômica da produção do pseudocereal em Pelotas e região.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASCHERI, J. L.; SPEHAR, C. R.; NASCIMENTO, N. E. Caracterización química comparativa de harinas instantaneas por extrusión de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.), maíz y arroz. *Alimentaria*, Madrid, v. 39, n.331, p. 82-89. 2002.

COMAI, S., BERTAZZO, A., BAILONI, L., ZANCATO, M., COSTA, C.V.L. e ALLEGRI, G.. The content of proteic and nonproteic (free and protein-bound) tryptophan in quinoa and cereal flours. *Food Chemistry* 100(4): 1350-1355. 2007

DINI, I.; TENORE, G.C.; TRIMARCO, E.; DINI, A. Two novel betaine derivatives from Kancolla seeds (*Chenopodiaceae*). *Food Chemistry*, 98(2): 209 213. 2006.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. **São Paulo**, v. 5, p. 61, 2002.

JANCUROVÁ, M., MINAROVÍČOVÁ, L.; DANDÁR, A. Quinoa: a review. *Czech Journal of Food Sciences* 27(2): 71- 79. 2009.

SILVA, A. L; BATALHA, M. O. Marketing & agribusiness - repensando conceitos e metodologias. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL, 38. , 2000, Rio de Janeiro. Anais...Rio de Janeiro: SOBER, 2000. 1 CD-ROM.

SPEHAR, C. R. Adaptação da quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) para incrementar a diversidade agrícola e alimentar no Brasil. *Cadernos de Ciência & Tecnologia*, 23(1), 41-62. 2008.

SPEHAR, C. R.; SOUZA, P. I. M. Adaptação da quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd.) ao cultivo nos cerrados do Planalto Central: resultados preliminares. **Pesquisa Agropecuária Brasileira**, v. 28, n. 5, p. 635-639, 1993.