



VANTAGEM COMPETITIVA DO PRODUTOR DA COUVE-FLOR: ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE O MODELO TRADICIONAL E O MINI PROCESSAMENTO

Jéssica de Fátima Alves dos Santos; jessica.alsantos@hotmail.com; Aluna Fatec-Sorocaba
Adilson Rocha; adrocha@terra.com.br; Professor Fatec-Sorocaba

RESUMO

A agricultura brasileira, desde o período da colonização, é uma das principais bases da economia e cria oportunidades de trabalho, em destaque, a agricultura familiar, que é aquela que a família, pai, mãe, filhos e, em alguns casos, tios e avós trabalham juntos. Entre os diversos tipos de plantio destaca-se o da couve-flor, que é uma hortaliça pertencente à mesma espécie dos brócolis e muito indicada para aqueles que buscam manter uma dieta saudável e equilibrada. O presente artigo traz comparações entre custo e benefício na produção tradicional de couve-flor e o mini processamento da mesma por meio do comparativo entre dois produtores que iniciam seu trabalho da mesma maneira, porém com finalizações diferentes. O objetivo desse artigo foi apresentar que o mini processamento pode ter melhor rentabilidade que a produção tradicional, além de possuir maior expansão no mercado consumidor e melhor conservação do alimento, utilizando como metodologia a pesquisa secundária e utilização de estudo de caso e da ferramenta excel.

Palavras-chave: Agricultura, Couve-Flor, Competitividade, Custos Logísticos.

ABSTRACT

Brazilian agriculture, since the colonization period, is one of the main bases of the economy and creates job opportunities, especially in family farms, which is that the family, father, mother, children and in some cases, uncles and grandparents work together. Among the various types of planting stands out the cauliflower one, which is a vegetable belonging to the same species of broccoli and very suitable for those who seek to maintain a healthy and balanced diet. This paper presents comparisons between cost and benefit in the traditional production of cauliflower and mini processing of the same by means of comparison between two producers who start their work on the same way, but with different endings. The aim of this article was to present the mini processing can have better profitability than traditional production, besides having greater expansion in the consumer market and better preservation of food, using as secondary research methodology and use of case study and the excel tool.

Keywords: Agriculture, Cauliflower, Competitive, Logistic Costs.



1- INTRODUÇÃO

A agricultura sempre foi parte importante da sociedade humana, no início era motivo de batalha entre as tribos nômades, mas com a implantação da cultura de plantar o próprio alimento os homens começam a fazer suas trocas cambiais usando o próprio alimento como moeda.

Depois de séculos, em um universo acelerado, em que pais e mães passam o dia trabalhando e com os filhos nas escolas, as famílias procuram desesperadamente por meios de facilitar o trabalho doméstico, inclusive na cozinha.

Almeida (2013) enfatiza o fato do estilo de vida adotado pela sociedade globalizada faz com que os consumidores procurem alimentos práticos, rápidos, saudáveis e seguros. Por isso, cresce a procura de alimentos minimamente processados, uma vez que são vendidos quase prontos para o consumo e melhor conservados, além de prover o maior aproveitamento dos vegetais.

O fato de se industrializar os alimentos vindos da roça não traz benefícios somente às donas de casa do século XXI, mas também aos produtores que tendem a lucrar mais com o pré-preparo do alimento.

Outra vantagem no processamento dos alimentos é o aumento da conservação deles, com caminhões refrigerados, embalagens a vácuo para manter o estado do produto conservado sem adição de conservantes artificiais, desta forma é possível tornar a produção e venda de produtos agrícolas mais rentável com a agregação de valor em sua cadeia produtiva, além de grande possibilidade de expansão de mercado por sua inovação.

Conforme Cenci (2011) na cadeia de processamento mínimo de vegetais os agentes principais são os fornecedores de matérias primas, a empresa que as processa, quem transporta o produto final até os clientes.

Sendo o próprio produtor o fornecedor de matéria prima, o agente que o processa e quem transporta diretamente até o cliente, encontra-se a vantagem competitiva da redução dos custos produtivos juntamente com a agregação de valor ao produto.

Almeida (2013) afirma que conforme dados do Ministério da Integração Nacional de 2010, mostram que as hortaliças minimamente processadas já participam ativamente no mercado a varejo de hortaliças frescas, onde atingem um grande percentual na preferência dos consumidores, sendo no DF (Distrito Federal) em torno de 30%.

Este artigo busca comparar as atividades entre os métodos da produção tradicional e o mini processamento. A metodologia utilizada foi realizada através da pesquisa secundária, estudo de caso entre dois produtores rurais que plantam couve-flor, porém utilizando os métodos diferentes, além da utilização do excel na comparação dos custos.

2- FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nesta seção são abordados os conceitos teóricos que embasam este artigo. Inicia-se com os conceitos sobre a Agricultura para apresentar a sua importância dentro do contexto econômico da sociedade, seguida do tema central que é sobre a couve-flor, destacando sua finalidade e contribuição econômica e social. Ao se falar em Vantagem Competitiva são abordados os principais autores para posicionar o seu valor dentro do mercado, bem como incluir os conceitos e finalidades dos Custos Logísticos, com objetivo de ressaltar a eficiência em busca de resultados favoráveis.

2.1 Agricultura

Pode-se identificar a evolução da agricultura sob duas óticas, no livro de Gênesis 2,2 Bíblia (1995) tem-se a criação do mundo e do Jardim do Éden no qual Abel era pastor de ovelhas e Caim cultivava o solo. Pela ótica da ciência acredita-se que a agricultura surgiu no decorrer do desenvolvimento da espécie humana, após 10.000 a.C., período neolítico, quando o homem começou a perceber sua necessidade de cultivar sua própria comida em vez de se mudar de um canto a outro procurando o que comer na natureza.

Dessa forma, durante vários milênios foi considerada principal atividade econômica mundial e ainda pode ser vista pelos economistas como setor primário da economia. Além disso, pode se estudar a agricultura como meio de transformação das sociedades históricas, pois juntamente com a agricultura observa-se a evolução da humanidade, inclusive o surgimento da economia através das trocas de alimentos que eram utilizados como moeda.

Ao estudar o conceito da pirâmide de Maslow (1962) entende-se que o ser humano precisa satisfazer suas necessidades básicas antes de passar para outras conquistas.

No entanto, os aspectos econômicos e de eficiência nos resultados e lucros, bem como a desvalorização do trabalho, leva os agricultores, que antes se preocupavam em ensinar o ofício aos filhos, a incentivá-los a procurar outras profissões de mais estabilidade no mercado.

Entre outros tipos de culturas, como a industrial e a orgânica, destaca-se a agricultura familiar que nada mais é do que a forma de produção onde há integração entre gestão/trabalho e os membros de uma mesma família, ligados diretamente ao processo produtivo, eventualmente complementado pelo trabalho de outros, neste tipo de gestão as experiências e conhecimentos são transmitidos de pai para filho desde muito jovens.

A tabela 1 apresenta os resultados da agricultura no Brasil de 2000 a 2012.

Tabela 1 Produção de Couve-Flor o Brasil

Produção de couve-flor no Brasil					
Estados	Toneladas	%	Estados	Toneladas	%
São Paulo	32.548	22,95	Amazonas	280	0,2
Minas Gerais	26.038	18,36	Mato Grosso do Sul	156	0,11
Paraná	21.825	15,39	Mato Grosso	135	0,1
Rio Grande do Sul	21.382	15,08	Paraíba	120	0,08
Rio de Janeiro	17.452	12,31	Maranhão	105	0,07
Santa Catarina	10.757	7,59	Rondônia	49	0,03
Espírito Santo	3.817	2,69	Tocantins	43	0,03
Distrito Federal	1.773	1,25	Acre	40	0,03
Ceará	1.582	1,12	Alagoas	37	0,03
Bahia	1.550	1,09	Amapá	37	0,03
Sergipe	945	0,67	Rio Grande do Norte	31	0,02
Pernambuco	458	0,32	Piauí	1	0
Pará	347	0,24	Roraima	0	0
			Total	141.796	100

Fonte: Readaptado de EMBRAPA

2.2 Couve-Flor

Brassica oleracea variedade *botrytis*, é o nome científico da conhecida couve-flor. Oriunda da Costa do Mediterrâneo, trazida ao Brasil pelos imigrantes Italianos no século XIX, é rica em vitaminas C, B6, potássio, proteínas, entre outros componentes que permitem equilíbrio e saúde na alimentação, também prevenindo contra problemas cardíacos, digestivos

e cancerígenos, sendo muito indicada por nutricionistas para dietas equilibradas por suas baixas calorias.

O modo como a couve-flor é produzida destaca-se entre outras hortaliças, uma vez que deve ser primeiramente semeada em estufa até seu desenvolvimento em uma pequena muda que, após o preparo do solo, será plantado, adubado, pulverizado e irrigado, até a época de colheita depois de três meses de trabalho.

Nesse caso os custos são maiores do que outros alimentos como o quiabo, por exemplo, que é plantado diretamente no solo e não exige tais cuidados com terra, adubação, etc. No entanto o preço de venda nem sempre é compensador, pois o valor é dado pelo próprio mercado que trabalha com a lei da oferta e demanda e parte do preço de venda é destinado aos atravessadores que fazem as entregas.

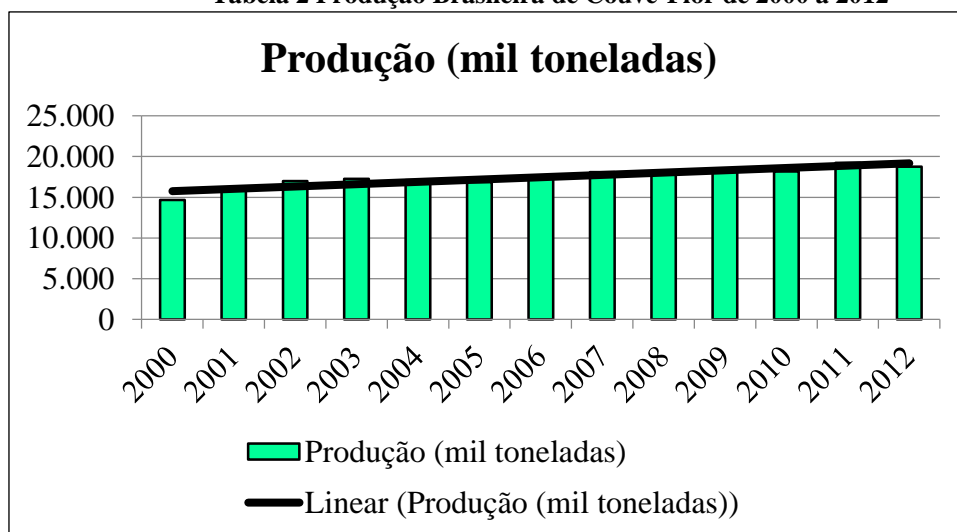
Vilas Boas e Pimenta (2011) comentam que a maior parte das hortaliças produzidas no Brasil é comercializada por meio das Centrais Estaduais de Abastecimento Sociedade Anônima (CEASA), que estão presentes nas capitais dos Estados e nas principais cidades brasileiras.

Dentre os diversos tipos de couve-flor cultivados encontram-se as variedades Barcelona, Verona, Veneza, Júlia, entre outras espécies. Ainda com diferenciação entre cultivos de verão ou inverno, pode-se considerar a Barcelona mais plantada durante o clima mais gélido e a Verona com temperaturas mais elevadas, indica May et. al (2007).

Godoy et al (2012) também ressalta que a couve-flor (*Brassica oleracea* var. *botrytis*) é uma hortaliça plantada em várias partes do mundo, sendo que no Brasil é mais cultivada nos Estados de São Paulo, Rio de Janeiro, Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Paraná e Santa Catarina. No Estado de São Paulo, as principais regiões produtoras se situam em locais de clima mais ameno, principalmente nas regiões de Sorocaba e Campinas.

Na tabela 2 mostra a quantidade produzida no Brasil de 2000 a 2012.

Tabela 2 Produção Brasileira de Couve-Flor de 2000 a 2012



Fonte: Readaptado de EMBRAPA

2.3 Vantagem Competitiva

Pode-se compreender o conceito de competitividade como a característica que uma empresa, por exemplo, possui para se destacar no mercado, sendo competitiva ela busca



melhor atender as necessidades de seus clientes, possuir maior agilidade nas operações e preços mais acessíveis ao seu público alvo.

Conforme Porter (1986) a competitividade busca estabelecer meios para combater as ameaças causadoras das competições de mercado, dessa forma visa obter posição lucrativa e sustentável para o crescimento da empresa.

É competitivo aquele empreendedor ou empresa que trabalha de modo diferente do restante do mercado, que traz inovação e ao mesmo tempo alimenta a economia. O indivíduo que apenas copia uma ideia é apenas mais um concorrente, no entanto quem inova se torna competitivo no universo capitalista.

Estando o mercado mais flexível e amplo, diversas empresas com produtos iguais competem em uma mesma região tendo seus preços e qualidade diferenciados. No entanto, o pensamento do empreendedor deve ser amplo a nível nacional, buscando a “qualidade total” para enfrentar a competitividade advinda com a globalização, indica a consultoria do SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas).

Para Liucvaitiene et al (2013) a competitividade das entidades econômicas no mercado é determinado pelo externo, interno, fatores tecnológicos, sociais e outras econômicas como um todo.

Porter (1985) cita que quando uma empresa cria valores para seus consumidores, surge a chamada vantagem competitiva. Esta faz com que a empresa mantenha sua sustentabilidade no mercado se destacando entre as demais competidoras.

No tocante ao tema desse artigo, a competitividade se apresenta na comparação entre a produção da couve-flor tradicional e o mini processamento da mesma. À primeira vista o mini processamento se apresenta mais rentável e menos trabalhoso devido a agregação de valor ao produto. Com esta estratégia o produtor se destaca no ramo em que atua apresentando inovação única na região, além de proporcionar maior praticidade ao consumidor.

2.4 Custos Logísticos

É considerado como custo todo gasto inerente do processo produtivo, inclusive as depreciações com máquinas e pagamento de mão de obra da produção, tal valor é contabilizado e coberto através do preço do produto vendido.

Explica Zanluca (2014), de acordo com a NPC 2 (Norma e Procedimento de Contabilidade) do IBRACON (Instituto dos Auditores Independentes do Brasil) o custo representa os gastos envolvidos nos procedimentos necessários para o surgimento dos estoques nas condições atualmente encontradas, juntamente com a compreensão dos gastos de produção ou aquisição do mesmo, assim é colocado em condições para venda, transformação ou utilização na criação de produtos ou para a prestação de serviços, ou seja, quanto maior os custos mais caro o produto se torna no mercado.

Faria e Costa (2007) comentam que os custos logísticos são referentes ao ato de planejar, implementar e controlar o inventário do matérias, sejam eles de entrada, na forma de matéria prima (*inbound*), em processo (material semiacabado) e de saída, como produto acabado (*outbound*), desde o ponto de origem até o ponto de consumo.

A partir da integração desses custos surge o chamado custo logístico total, que varia de acordo com o aumento ou diminuição de um custo ou outro da cadeia de valores logísticos. A tentativa de controlar essa variação causada pelas alterações dos custos dá origem aos *trade offs* que nada mais representam se não uma maneira de compensar a elevação de um custo através da diminuição de outro.



3- ESTUDO DE CASO

Nessa seção é apresentado estudo de caso de uma empresa agrícola de pequeno porte, situada numa cidade do interior do estado de São Paulo, cujo proprietário é o Sr. Joaquim. Este, trabalha com a finalização da couve-flor apenas embalando em caixas de madeira para que o atravessador faça as entregas. Em comparação, é explorado o trabalho de outro pequeno produtor, o Sr. Leonardo, que finaliza sua produção com a aplicação do mini processamento da hortaliça. Neste estudo foram considerados valores aproximados para a demonstração de lucratividade e custos, além do uso de nomes fictícios equivalentes aos proprietários e suas empresas para a não exposição de suas particularidades.

3.1 Origem e História

O Sítio São Miguel, que dá nome à empresa agrícola do Sr. Joaquim, é herança de sua esposa, Sra. Joana. Nessa empresa são seguidos os costumes da agricultura familiar. Atualmente, trabalham com seu Sr. Joaquim a esposa, e três de seus cinco filhos, além dos dois netos que já começam a ajudar e aprender o trabalho.

O Sr. Joaquim aprendeu o ofício com seus pais ainda criança. Naquela época, década de 1960, os pais costumavam levar seus filhos para a plantação quando ainda muito jovens.

Tendo conquistado parceiros e contando com ajuda dos filhos mais velhos, pôde então começar a compra de maquinário para irrigação, trator, equipamentos auxiliares como engradado e sulfatadeira, entre outros mais adquiridos para melhorar o rendimento e trabalho.

Com sua evolução e tendo o conhecimento da necessidade de descanso das terras para o plantio, atualmente trabalha com o arrendamento de terras vizinhas para que sempre tenha solo descansando para a prática da rotatividade dos solos explicada a seguir.

3.2 Estratégias Adotadas

Além da couve-flor, a família também cultiva berinjela, milho, quiabo, abobrinha, entre outros legumes e hortaliças. Nesse estudo de caso dá-se maior atenção à couve-flor por ser fonte de vitaminas essenciais, além de ser interessante objeto de estudo uma vez que demanda maiores cuidados em sua conservação e armazenagem.

O Sr. Joaquim pratica a rotatividade de solo, pois não se pode plantar a couve em terras onde antes já havia a espécie plantada, evitando assim possíveis contaminações causadas pelo solo. Há plantação a cada 15 dias para que duas safras não ocorram em mesma época, o que por sua vez garante que haja regularmente produtos para a venda e não haja aumento de trabalho e consequentemente, custos com mão de obra de vizinhos.

As plantações são separadas em quadras o que equivale a 10.000 metros quadrados, que podem produzir até 2.000 caixas de couve-flor, o que equivale ao lucro bruto de aproximadamente R\$ 20.000,00. Como no sítio são cultivados outros itens além da couve-flor e há a necessidade de descanso das terras, torna-se indispensável o arrendamento de terras vizinhas. Atualmente para a produção do Sr. Joaquim, são arrendados 20 alqueires ao custo de R\$ 60.000,00 por ano.

O ciclo produtivo da couve-flor se inicia com o preparo da terra, arando, adubando e molhando para futura plantação. A hortaliça não pode ser plantada diretamente em solo, por isso um dos parceiros da empresa é acionado para o plantio das mudas em estufa com o custo de aproximadamente R\$ 500,00 por quadra. Alguns produtores não dão atenção necessária ao fato, mas como comenta Costa et. al (2011) a muda de qualidade é um dos pontos decisivos para a obtenção de plantas de alto padrão, que refletem na produção.



Após a colheita a couve-flor é alocada em caixotes de madeira, os quais não apresentam custo uma vez que são disponibilizadas pelos atravessadores que entregam os produtos em diversos locais da região, é válido ressaltar que não há custo com transporte do produto, pois os atravessadores vão até a roça fazer o carregamento dos mesmos.

Os custos desde o plantio e formação das mudas até a embalagem da couve-flor atualmente gira em torno de R\$ 12.111,00 contando com os custos com irrigação das plantas, combustível do maquinário utilizado, mão de obra, adubos e fertilizantes e o preço das terras arrendadas para plantio.

Na tabela 3 estão relacionados os custos com a produção da couve-flor, sendo vendidas a aproximadamente R\$ 10,00, apresenta 30,28% de custo e cerca de R\$ 27.889,00 de lucro líquido por mês.

Tabela 3 Custos com a Produção da Couve-Flor

Custos	Total de custos mensais (R\$)
Agrotóxicos	450,00
Colheita	3.500,00
Semeadura	1000,00
Vitaminas	1.500,00
Adubo	1.800,00
Manutenção da terra	625,00
Arrendamento da terra	2.500
Irrigação	736,00
Total	12.111,00

Fonte: Autora

3.3 Implantação da Nova Estratégia

Com o mini processamento da verdura o trabalho de embalar será alterado. Um fator importante é a temperatura em que o produto é exposto desde o início do ciclo para evitar danos a sua qualidade. O ideal é realizar a colheita pela manhã, antes do sol esquentar, logo após a planta deve ser levada para a cozinha onde será lavada com água pouco fria e mantida em ambiente com temperatura controlada para a melhor conservação antes da inicialização do processo, que consiste basicamente na agregação de valor ao produto com a lavagem do alimento, fatiamento e embalagem para disponibilizar no mercado algo mais prático e com maior durabilidade.

Em comparação ao caso da plantação do Sr. Joaquim, que trabalha com o processo tradicional de produção da couve-flor, tem-se a produção do Sr. Leonardo, que trabalha com o mini processamento de verduras e legumes, sua empresa é conhecida por Agro Hortaliças, atualmente com apenas sete meses de existência.

Aprendeu o ofício na Escola Técnica Estadual (ETEC) de Agroindústria, do Centro Paula Souza em outra cidade do interior do estado de São Paulo. Ele tomou conhecimento do curso através de um cartaz no CEASA da cidade, e decidiu aplicar o aprendizado para agregar valor ao produto visando maior lucro em seu trabalho.

Para a construção do ambiente em que são processados e armazenados os produtos foram cinco anos de investimentos nos quais não houve necessidade de nenhum empréstimo para o pagamento, o local foi construído nas terras de seu pai, que permitiu ao filho a sua utilização sem exigir pagamento algum.



Hoje a empresa trabalha com 8 variedades, a saber: couve-flor, brócolis e califórnia (ideia vinda do Japão e única em toda região), couve e brócolis, seleta (cenoura com vagem), salada mista (pouco se faz, repolho branco e roxo, acelga e cenoura) e vagem picada.

Trabalham na empresa três pessoas, o próprio dono que faz todos os controles de compra, venda e entregas; sua mãe e sua esposa que lhe auxiliam na parte de colheita e preparo dos legumes, sendo um salário de R\$ 724,00 para cada uma.

A diferença entre os dois produtores é que a produção do Sítio São Miguel é maior que a produção da Agro Hortaliças, no entanto a segunda agrega mais valor ao produto, já que a primeira apenas embala em caixas de madeira e não faz suas próprias entregas.

Para o mini processamento da couve-flor pode se fazer a colheita até um dia antes, depois as plantas devem ser armazenadas em câmara fria de 2 à 8 graus. Desta maneira, no dia seguinte enquanto o Sr. Leonardo faz as entregas, a mãe e a esposa fazem o processo da limpeza e lavagem da couve, que é picada, pesada e embalada, para então colocarem etiquetas e organizar as bandejas nas caixas de plástico que são utilizadas para as entregas.

Sr. Leonardo trabalha com as vendas no consignado, o que significa que ele se torna responsável pela reposição dos produtos nas prateleiras dos mercados assim como a retirada dos itens já vencidos, que voltam com ele para serem descartadas indicando perda de 10% aproximadamente do total produzido, a data de validade do produto é de cinco dias após o momento da embalagem. Neste tipo de venda o mercado sede espaço ao produtor apenas cobrando uma taxa de 40% sobre o valor vendido, no caso do Sr. Leonardo cada bandeja representa R\$ 1,25 que ele recebe do mercado quando faz as vendas, mas para o mercado cada bandeja é vendida por R\$ 1,99. As entregas aos 10 supermercados atendidos são realizadas três dias na semana com duração de aproximadamente 6 horas por dia.

Para melhor entendimento a Tabela 4 demonstra os custos inerentes do processo, desde os custos de produção para os 1000 pés de couve-flor processados mensalmente até os custos com o mini processamento:

Tabela 4 Custos de Produção com a Couve-Flor para o Mini Processamento

Custos	Total de custos mensais (R\$)
Agrotóxico	50,00
Semeadura	125,00
Vitaminas	50,00
Adubo	100,00
Irrigação	200,00
Energia elétrica	200,00
Etiquetas	240,00
Bandeja	800,00
Papel PVC	160,00
Mão de Obra	1.448,00
Transporte	845,00
Total	4.218,00

Fonte: Autora

Cada caixa contém 25 bandejas, e cada bandeja de couve-flor contém 250 gramas. Não há necessidade de se transportar em caminhão refrigerado, pois as entregas são sempre realizadas até o meio dia e a couve-flor apresenta maior durabilidade do que outros itens



como a beterraba, por exemplo, que por conter muita água em sua composição perece facilmente, além de ser um item considerado como *shelf life* (tempo de vida de um alimento, ou seja tempo para consumo de um alimento perecível).

Entre os custos de embalagem no mini processamento encontra-se as etiquetas, compradas a R\$ 30,00 o milheiro (R\$ 0,03 centavos cada); papel PVC, utilizado para a selagem da bandeja custando R\$ 0,10 por bandeja; e a própria bandeja, comprada 8 mil por mês a R\$ 800,00.

4- RESULTADOS E DISCUSSÕES

Com base no estudo de caso dos produtores os Srs. Joaquim e Leonardo, percebe-se que ambas as práticas são viáveis ao produtor rural, porém enquanto o processo tradicional tem aproximadamente 69,72% de lucro, o mini processamento tem 57,82%, mas com a vantagem de ter menor trabalho com a plantação, pois enquanto são produzidas 4.000 caixas de couve no sítio São Miguel (sendo 8 couves por caixa, então 32.000 cabeças), na plantação do Sr. Leonardo são necessárias apenas 1.000 cabeças para o processamento.

Com a produção em larga escala e investimentos maiores, o plantio tradicional traz riscos maiores ao produtor, pois quanto maior a produção, se houver perda da hortaliça, maior será o prejuízo. Por outro lado, o lucro líquido em primeiro momento se apresenta mais rentável, vale ressaltar que este lucro é dividido entre quatro produtores, Sr. Joaquim e seus três filhos, uma vez que é aplicado o conceito de agricultura familiar onde os custos e lucros são igualmente divididos, assim o lucro líquido será de R\$ 6.972,00 para cada integrante.

Pode ser observado que para o mini processamento, inicialmente o lucro líquido é menor em comparação a produção tradicional, mas neste caso o Sr. Leonardo é o único beneficiado com o retorno sendo o lucro de R\$ 5.782,00 livre para o produtor.

5- CONCLUSÕES

A agricultura é um segmento deveras importante à população, por isso é indispensável a procura por meios de sua sobrevivência. No ponto de vista do produtor rural ambas as produções são lucrativas e trazem bom retorno mediante aos investimentos empregados, mas cabe ao produtor definir em qual processo irá atuar.

Com a produção tradicional é fato de que, com o preço estabelecido pelo próprio mercado, o produtor deverá estar atento a fatores como clima e ao que está sendo mais produzido por outros produtores como tentativa de controlar por qual preço sua mercadoria será vendida, pois os custos podem ser os mesmos, mas o retorno pode variar conforme preço de venda.

Por parte do mini processamento cabe ao produtor fazer o estudo logístico, com a diminuição da plantação em conjunto com a agregação de valor seu lucro não deixa de ser viável lembrando que o preço de venda tende a aumentar mediante contrato nos mercados da região e sendo uma inovação de mercado o negócio pode ser ampliado trazendo, assim, maior rentabilidade e desenvolvimento do empreendedor.

Há de se destacar que ambos os proprietários não utilizaram recursos de terceiros, ou seja, empréstimos bancários, e isso é uma condição importante, uma vez que a dependência de terceiros acarreta acréscimos nos custos e, conseqüentemente, no preço aos consumidores finais. Contudo, se não for possível a condição de manter com recursos próprios, o produtor deve verificar as linhas de créditos oferecidas pelo governo federal, que de forma geral, são mais baratas e com prazos maiores.



Em contapartida, cabe aos governos (federal, estaduais e municipais) apoiarem e incentivarem o setor agrícola do país, um dos mais importantes da economia, além de se tratar de fundamental para abastecimento e sobrevivência da sua população.

REFERÊNCIAS

- A Competitividade.** Portal Sebrae/SP. Publicado em 04/10/2012. Disponível em (<http://www.sebraesp.com.br/index.php/168-produtos-online/marketing/publicações/artigos/6065-a-competitividade-completo>). Acesso em 10/05/2014.
- ALMEIDA, A. G. **Hortalças minimamente processadas:** percepção dos consumidores sobre os atributos de qualidade e evolução de mercado. Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária. Brasília, Ago/2013.
- Bíblia Sagrada.** 98º edição, editora Ave Maria, São Paulo, 1995.
- CENCI, S. A. **Livro Processamento mínimo de frutas e hortaliças:** tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Embrapa Agroindústria de Alimentos. Rio de Janeiro, 2011.
- COSTA, M. R. S.; LEITE, D. T.; QUEIROGA, V. P. P.; LOPES, K. P.; COSTA, C. C. **Desenvolvimento de mudas de couve em diferentes substratos e idade.** Intensa, Pombal, v.4. Jan/2011.
- Couve-Flor.** Portal Info Escola. Publicado por Marina Martinez. Disponível em: <http://www.infoescola.com/plantas/couve-flor/>. Acesso em: 15/05/2014.
- Couve-Flor: rica em vitaminas e sais minerais.** Publicado em: 07/05/2012. Disponível em: <http://www.enirvana.com.br/blog/couve-flor-rica-em-vitaminas-e-sais-minerais/>. Acesso em: 15/05/2014.
- FARIA, A. C.; COSTA, M. F. G. **Gestão de custos logísticos.** São Paulo: Atlas, 2007.
- GODOY, A. R.; SALATA, A. C.; CARDOSO, A. I. I.; EVANGELISTA, R. M.; KANO, C.; HIGUTI, A. R. O. **Produção e qualidade pós colheita de couve-flor em função de doses de potássio em cobertura.** Scientia Agrária Paranaensis, vol.11, 2012.
- Hortalças em números.** Embrapa Hortaliças – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Disponível em: http://www.cnph.embrapa.br/paginas/hortalicas_em_numeros/hortalicas_em_numeros.htm. Acesso em: 15/05/2014.
- LIUCVAITIENE, A.; PELECKIS, K.; SLAVINSKAITĖ, N.; LIMBA, T. *Theoretical models of business competitiveness: formation and evaluation. Strategic Management Quarterly*, Vol. 1 Nº. 1, December 2013.
- MAY, A.; TIVELLI, S. W.; VARGAS, P. F.; SAMRA, A. G.; SACCONI, L. V.; PINHEIRO, M. Q. **A cultura da couve-flor.** Boletim técnico IAC – Instituto Agrônomo. Campinas, nº 200. 36p. Agosto. 2007.
- MASLOW, A. **Introdução à psicologia do ser.** Rio de Janeiro: Eldorado, 1962.
- PORTER, M. E. *Competitive advantage.* New York: Free Press. 1985.
- PORTER, M. E. **Estratégia Competitiva – Técnicas para análise de indústrias e da concorrência.** 18ª Edição. São Paulo-SP: Campus, 1986.
- Produção de Hortaliças no Brasil.** Disponível em: http://www.cnph.embrapa.br/paginas/hortalicas_em_numeros/hortalicas_em_numeros.htm. Acesso em 25/04/2014
- VILAS BOAS, L. H. B.; PIMENTA, M. L. **Canais de distribuição de hortaliças:** algumas opções de distribuição sob o foco do produtor. Revista brasileira de gestão e engenharia, jan-jun/ 2011.
- ZANLUCA, J. de S. **Custo ou despesa?** Disponível em <http://www.portaldecontabilidade.com.br/tematicas/custo-ou-despesa.htm>. Acesso em 10/05/2014.