



AValiação DO MERCADO DA FARINHA DE MANDIOCA EM FEIRAS LIVRES DO Município DE Santarém

Jeniffer Gomes Da Silva¹, Matheus Do Rosário Pereira², Érica Rosilane Da Silva Castro³, Beatriz De Almeida Pereira⁴ e Elvisley da Silva Chaves⁵

A farinha é um produto consumido em grande quantidade não só na região Norte, como em todo o Brasil, fazendo parte da alimentação diária da população. Importante fonte de carboidrato, a farinha contém percentuais significativos de cálcio, fósforo e sódio importantes para o bom funcionamento do corpo humano (AGOSTINE, 2006). Na região Norte a produção e o comércio de diferentes tipos de farinhas são amplos. O Estado do Pará apresenta um amplo mercado consumidor de farinha, pois a população regional tem hábito alimentar com base na farinha. Não se pode perder de vista também a dimensão que a farinha de mandioca representa no processo de minimização da fome e miséria nutricional da população de baixa renda do Estado do Pará e do Brasil como um todo (SANTANA, 2002). Assim, o objetivo do trabalho foi verificar o comportamento do mercado de farinha de mandioca com a análise dos preços praticados e as variedades das farinhas vendidas nas feiras livres do município de Santarém - Pará no período de 04 a 26 de abril de 2015. Foram selecionadas as 05 principais feiras livres em torno da cidade de Santarém, como sendo o grupo de amostragem da pesquisa. Primeiramente, foi aplicado um questionário com 20 perguntas de teor qualitativo e quantitativo aos feirantes. Para mensurar a variação ao longo do mês, foi aplicado outro questionário semanal, específico, para a análise do comportamento do preço da farinha nestes locais. Com esses dados plotados em tabelas, pode-se afirmar que não houve uma variação significativa do valor de comercialização da farinha nas feiras livres do município ao longo do mês observado, e segundo os próprios feirantes, problemas como crise econômica, variação dos preços dos insumos como adubos e sementes, ainda não influenciavam o preço final da farinha. Em relação a tipologia, foram constatados 6 tipos de farinhas comercializadas, entre elas: puba, branca, macaxeira, tapioca, seca, farofa, sendo a farinha puba, a mais comercializada nas feiras observadas. Tais resultados permitiram mostrar que a farinha de tapioca, com o preço mais alto entre as variedades, constatou-se uma variação entre R\$ 6,00 e R\$4,00. As demais variedades tiveram o preço praticado na média de R\$ 4,00 o kg. Contudo a pesquisa mostrou que durante o período analisado, houve pequena variação no preço dos produtos analisados, havendo diferenças quando da comparação dos preços entre as feiras. Quanto a organização e a forma da venda do produto, exemplifica-se a feira do mercadão 2000, onde os produtores só podem comercializar pela unidade de peso litro (l), enquanto que os revendedores comercializam por quilo (kg) ou na saca de 50 (kg).

Palavras-Chave: Farinha, Comercialização, Mercado, Feiras livres, Preço.

¹Acadêmico do Curso Centro de Formação Interdisciplinar - CFI, UFOPA – Universidade Federal do Pará, email: Jeniffer.muniz82@gmail.com;

²Acadêmico do Curso Centro de Formação Interdisciplinar - CFI, UFOPA – Universidade Federal do Pará, email: matheus.pereira9595@gmail.com;

³Acadêmico do Curso Centro de Formação Interdisciplinar - CFI, UFOPA – Universidade Federal do Pará, email: erikarosilane@gmail.com;

⁴Acadêmico do Curso Centro de Formação Interdisciplinar - CFI, UFOPA – Universidade Federal do Pará, email: bialmeida9@hotmail.com;

⁵Prof. Me. Instituto de Biodiversidade e Florestas IBEF/UFOPA – Universidade Federal do Pará, e-mail: elvisley.chaves@ufopa.edu.br