

ESTUDO DA CADEIA PRODUTIVA DO CUPUAÇU NO AMAZONAS

Aparecida das Graças Claret de Souza⁽¹⁾

Sebastião Eudes Lopes da Silva⁽¹⁾

Paulo Braz Tinoco⁽¹⁾

Rosângela Reis Guimarães⁽¹⁾

Antonio Franco de Sá Sobrinho⁽¹⁾

O objetivo deste trabalho foi conhecer os vários segmentos que compõem a cadeia produtiva do cupuaçu (*Theobroma Grandiflorum*) no estado do Amazonas, suas interações, limitações e usos alternativos de subprodutos. A metodologia consistiu no estudo dos dados secundários e de entrevistas junto aos elementos-chave, levantando dados referentes ao sistema de produção, comercialização e industrialização. Como resultados, no macroambiente, o segmento mercado concorrente, há necessidade de avaliar a real capacidade competitiva dos Estados que possuem características edafoclimáticas favoráveis ao cultivo do cupuaçu e as oportunidades do Amazonas com os países vizinhos como mercado potencial. O Estado possui representantes de insumos, entretanto, 95% dos produtores não utilizam adubação, não fazem tratamentos culturais com herbicidas, inseticidas e fungicidas. No ambiente interno, o módulo da propriedade varia de 0,5 ha a 10 ha. Identificou-se três tipos de produtores: Produtor 1- utiliza a mão de obra familiar, não tem acesso a créditos e não usa insumos; a comercialização é sem agregação de valores, com frutos in natura; Produtor 2- mão de obra familiar, com acesso ao crédito rural, assistência técnica e alguma agregação de valor ao produto, comercializando a polpa congelada com consumidor final, intermediários ou com a agroindústria. Produtor 3- mão de obra terceirizada e familiar, tem acesso ao crédito rural e a assistência técnica, faz agregação de valor ao produto, comercializando a polpa congelada com consumidor final, intermediários ou com a agroindústria, possui ponto de comercialização e tem transporte próprio. Identificou-se dois tipos de intermediários: Intermediário 1- compra frutos sadios, in natura na propriedade e em feiras, de produtores tipo 1 e 2, vende o fruto diretamente ao consumidor em feiras ou para agroindústria; Intermediário 2- compra frutos in natura e polpa dos produtores 1 e 2, possui despoldadeira e câmaras, comercializa a polpa com a agroindústria atacadista, varejista e o consumidor final. As agroindústrias são de pequeno a médio porte, compram frutos in natura e polpa congelada. O principal problema neste segmento é a não periodicidade no fornecimento da matéria-prima. Os atacadistas centralizam

⁽¹⁾ Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental (Embrapa/Amazônia Ocidental) Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Rodovia AM 010, Km 28, C.P. 319, CEP 69048-660, Manaus-AM.

a infraestrutura de despoldadeira, empacotadeira e câmaras frigoríficas na conservação da polpa congelada, para comercializar na safra e entressafra, compram a polpa congelada e frutos in natura e fornecem para agroindústrias, hotéis, supermercados, restaurantes e lanchonetes. Os varejistas são os hotéis, sorveterias, restaurantes, lanchonetes, confeitarias e supermercados. A demanda prioritária identificada foi o estudo e a abertura de mercado aliados às linhas de pesquisa para melhoria do sistema produtivo.