



## **Tempero do dia a dia: uma análise da formação de custos de produção dos temperos verdes**

*Everyday seasoning: an analysis of the formation of production costs of green seasonings*

ALVES, <sup>1</sup>Carmen de Almeida  
UNIFATECIE, carmenaalves@gmail.com.br

### **RELATO DE EXPERIÊNCIA TÉCNICA**

#### **Eixo Temático: Educação em Agroecologia**

**Resumo:** Dentre as diversas demandas para o fomento e capacitação das produções rurais pelas Organizações da Sociedade Civil - OSC, com associações de produtoras/es rurais, é quanto o levantamento dos custos que envolvem o processo produtivo. Em 2020, durante a pandemia, pudemos participar de um projeto que envolvia uma <sup>2</sup>Instituição de Fomento e um grupo de agricultores na região Crateús/Inhamuns no estado do Ceará. O objetivo do trabalho era de levantar os custos da produção de hortaliças, identificação dos custos e planejamento da comercialização mais sustentável e viável economicamente. Um dos desafios foi construir uma metodologia que atendesse os resultados, dar autonomia para os envolvidos e contribuir para estratégias de comercialização. Ao final, obtivemos a construção das etapas e custos da produção, pelo tempo de revisão por parte dos agricultores e domínio em tecnologia digital.

**Palavras-chave:** etapas do processo produtivo; construção participativa; isolamento social; gestão rural.

#### **Contexto**

Capacitação de gestão vai além de técnicas e de preenchimento de planilhas. Gestão envolve um processo de aprendizado, reflexões, que auxiliaram na construção de estratégias que possibilitem a sustentabilidade econômica, social e ambiental, seja de qualquer processo produtivo que envolva o uso de insumos naturais. Portanto, falar de gestão de produção agrícola e os custos envolvidos inevitavelmente são falar de processo educativo, onde diversas variáveis como mercados, dinâmicas de logística, créditos, concorrência, fornecedores e consumidores integram essa conta ao final. Nesse sentido, levantar as dificuldades e custos do processo produtivo exige conhecimento técnico sobre os temas envolventes, habilidades pedagógicas e humanização.

A escolha pelo tempero verde composto de duas hortaliças, sendo a cebolinha e o coentro, se deu pelo seu uso na culinária de todas as regiões brasileiras e em especial, os pratos típicos nordestinos. Os produtores relataram a grande procura e

---

<sup>1</sup> Graduanda em Sociologia pela UNIFATECIE, Msc em Agroecologia e Desenvolvimento Rural UFSCar, Bacharel em Contabilidade, MBA em Gestão em contabilidade para OSC. Consultora e sócia da Polis Estratégias.

<sup>2</sup> O nome da Instituição contratante será preservado, sendo considerado como Instituição de Fomento.



as dificuldades em manter as hortas, que anteriormente era o produto de maior saída e de muita procura, mas, que vem se tornando cansativo e custoso.

Sabendo que as condições naturais do solo nordestino e em especial das unidades produtivas de região, estimula a vocação para a produção de hortaliças e que a procura é diária mesmo em isolamento social, optamos juntamente com elas construir esse processo de produção e identificar custos e gargalos.

Quando pensamos em Agroecologia, é inevitável não pensar de forma sistêmica, ou seja, refletir quanto à sustentabilidade e a produtividade estão em uma constante inteiração. A produção impacta diretamente na sustentabilidade por um motivo muito simples, tudo vem do solo (terra) que está intimamente imbricada aos elementos da água e do ar. A natureza tem sua lógica de equilíbrio, atender as demandas de mercado e suprir necessidades econômicas, segue em uma direção completamente oposta. Atender a demanda de consumo do mercado de forma eficiente a ponto de manter uma renda digna para os produtores, ainda é um desafio que a agroecologia precisa construir.

### **Descrição da Experiência**

Os levantamentos de dados iniciaram de forma virtual, via contratação por uma Instituição de Fomento com agricultores do Estado do Ceará em março de 2020, com objetivo de levantar o processo produtivo e os custos por etapas de forma que ao final dos resultados, fossem realizados os planos de comercialização e marketing. Nesse meio de caminho, entramos em isolamento social, o que impediu o contato presencial que ocorreria com a realização de oficinas presenciais em dois encontros totalizando em 16 horas.

Diante da suspensão das viagens, necessitamos criar alternativas possíveis que mantivesse o princípio participativo. Por conta da flexibilidade de facilidade de encontros, as reuniões via plataforma Zoom proporcionaram a construção, revisão, avaliação e apresentação aos produtores e pelos mesmos.

Os territórios do Sertão dos Crateús e Inhamuns que onde os entrevistados se localizavam, é composto por 18 municípios, compreende uma área de aproximadamente 24.000 Km<sup>2</sup>, localizada na região do semiárido do Nordeste brasileiro.

O trabalho foi realizado com uma produtora e mais três produtores, optamos pela metodologia participativa e construtivista. O objetivo dessa atividade era identificar as etapas tanto dos canteiros, quanto das hortas de cada hortaliça, facilitando o planejamento e a gestão dos recursos disponibilizados para a produção, assim como, levantar os custos por etapas. Todo o processo se deu de forma virtual, seja por áudios em Aplicativo do WhatsApp e encontros semanais (tivemos em média cinco encontros) na plataforma Zoom onde era apresentada a sistematização para todos, promovendo reflexões, ajustes para os próximos encontros, além da



facilidade de se tirar dúvidas diretamente com o produtor/a durante as sistematizações.

A metodologia teve a pretensão de abrir um diálogo com os participantes durante as etapas de acesso tanto no levantamento das informações, quanto dos ajustes das sistematizações. Criamos a rotina de envios das sistematizações (vide as Tabelas 1 e 2 abaixo) por Aplicativo do WhatsApp ao grupo de participantes, juntamente com áudios complementares para que no próximo encontro, os/a produtora pudesse avaliar se os dados estavam fiéis aos fornecidos por eles/as permitindo assim, uma reflexão do processo, ajustes dos custos e apresentação dos desafios por etapas.

Seguindo nesse contexto, a orientação de Brandão (2021) para garantir um dos fundamentos da educação propostos por de Freire era que independentemente do tipo de governo e da vocação da sociedade, a pessoa humana sempre será o seu sujeito e a sua razão de ser. A pedagogia de Freire é de ação cultural transformadora em direção a um constante processo de humanização (BRANDÃO, 2021), assim desenhamos a metodologia em tempos de isolamento social.

Compreender como a lógica da distribuição da produção de tempero verde, foi mais desafiadora para mim que não conseguia entender a divisão estratégica de cultivos de mudas e cultivos para venda. O primeiro passo: Ouvir atentamente a produtora.

Depois de apresentar alguns resumos em tabelas e com a orientação e ajustes, consegui entender que a horta de temperos verdes necessita de dois espaços distintos de produção.

Diferente dos processos anteriores onde às construções eram feitas em um encontro de dois turnos, com visita a área produtiva, durante a pandemia, os encontros puderam ser feitos muito mais vezes conforme a disponibilidade de tempo dos produtores e da mediadora, o que enriqueceu a qualidade dos resultados e discussões com os envolvidos. A participação foi efetiva por conta da quantidade de encontros que fizemos e por tudo que ocorria durante. Para melhor apresentar o resultado dos encontros, dividimos em dois espaços de trabalho, sendo:

#### 1. Espaço A: Canteiros de mudas da cebolinha e coentro

O canteiro é de suma importância para a produção final das hortas – exige espaço adequado, cuidado diário com regas e limpeza quinzenal. Os desafios dessa prática são acesso a água e força de trabalho para manutenção. Na Tabela 1, apresentamos a sistematização dessa etapa do processo produtivo.

Essa atividade exige esforço físico, sem equipamento ergométrico ou atividades que cuide da saúde física dos produtores, visto que os participantes estavam na faixa etária acima dos 45 anos e se queixam muito das dores físicas e cansaço por conta do sol intenso da região e do esforço físico para limpar os canteiros.



**Tabela 1:** Processo da Produção dos Canteiros de Mudas - Cebolinha e Coentro

ETAPAS PRODUTIVAS	ATIVIDADES REALIZADAS	DIFICULDADES
Preparar Canteiros de Mudas Cebolinha	Fazer canteiros com mudas de cebolinha e para manter a horta	Não tem aproveitamento de água
Preparar Canteiros de Mudas Coentro	Fazer canteiros com mudas de coentro para manter a horta	Não tem aproveitamento de água
Rega dos canteiros cebolinha e coentro	Rega diária	Acesso a pouca água
Limpa dos Canteiros cebolinha	Limpeza quinzenal Cebolinha	Falta de força de trabalho para dividir tarefas
Limpa dos Canteiros coentro	Limpeza semanal Coentro	

Fonte: Construção do processo da produção do Tempero Verde por agricultores/as pela pesquisadora, durante oficinas virtuais. 2020.

## 2. Espaço B: Hortas de cebolinha

As hortas são espaços de produção dos temperos para revenda, exige assim como os canteiros, atenção diária, manutenção permanente para afastar pássaros, lagartos e proteção ao sol intenso, característico do estado do Ceará, portanto, a intensidade solar exige mais do produtor em regas e cuidados de proteção para evitar perdas e produtos finais sem qualidades.

A horta da cebolinha exige rega diária e limpeza quinzenal. A colheita é realizada a cada 45 dias e seu tempo para consumo é curto, portanto, é uma produção que necessita de um planejamento de produção e comercialização eficaz, entrega o mais rápido possível para conservar seus nutrientes no uso.

## 3. Espaço C: Horta de coentro

A horta do coentro, não se difere muito da cebolinha no que tange as práticas de cuidados, também necessita de eficiência na reposição das mudas para a horta, ambas exigem regas diárias, mas, se diferem no tempo para o cuidado entre a limpeza, com o coentro essa exigência passa a ser semanal e a colheita entre 25 a 30 dias.

Portanto, manter uma horta com essas duas hortaliças não é uma tarefa simples, o manejo entre regas, limpeza e plantio se divergem e a atenção do produtor é diária por conta das regas e atenção a intensidade do sol ou excesso de chuvas quando acontece na região.



**Tabela 2:** Processo da Produção das Hortas - Cebolinha e Coentro

ETAPAS PRODUTIVAS	ATIVIDADES REALIZADAS	DIFICULDADES
Plantação da Horta Cebolinha e Coentro	Plantação das mudas nas covas	Falta de equipamentos para cobertura (sombrite) e proteção ao sol, lagartos e pássaros. Falta de equipamentos (mini trator manual para abrir as covas). Falta de equipamentos de Irrigação.
Manejo da Horta de Cebolinha	Rega Diária e Limpeza Quinzenal	Irrigação e limpeza Manual Acesso a pouca água
Manejo da Horta do Coentro	Rega Diária e Limpeza Semanal	Irrigação e limpeza Manual Acesso a pouca água
Colheita de Cebolinha	45 dias	Falta de força de trabalho para dividir tarefas
Colheita do Coentro	24 a 30 dias	Falta de força de trabalho para dividir tarefas

Fonte: Construção do processo da produção do Tempero Verde por agricultores/as e pesquisadora, durante oficinas virtuais. 2020.

A construção das etapas da produção de canteiros e da manutenção da horta e a identificação de seus respectivos gargalos indicam futuras ações que possibilitaram uma produção coletiva sustentável. Essas reflexões promoveram uma ação entre eles na venda dos pedidos virtuais. Passaram a rever os preços de comercialização e estratégias para contratar mão de obra. Os gargalos foram apresentados conforme as falas dos participantes.

## Resultados

Dentre os gargalos pudemos identificar que o recurso água é fundamental para a manutenção dessa produção, assim como mão de obra para auxiliar nas etapas. Os filhos desses produtores em geral trabalham em atividades na cidade e todas fora do ramo da agricultura. Os jovens locais não se interessam por esse tipo de trabalho e os mais idosos não conseguem dar conta da demanda.

Trabalhar nas hortas tem um lado romântico que é percebido ao ouvir os produtores arrumarem seus buquês de temperos e acham lindo ver nas feiras. Para ela e eles entrevistados, os temperos verdes alegram a feira. No entanto, questões como área



de produção, recursos para contratação de mão de obra, planejamento da logística de comercialização, custos de embalagens e eficiência de entregas por vendas virtuais, ainda são de longe uma realidade para essa produção.

Em relação ao armazenamento, não há uma necessidade de grandes investimentos, o frescor é o que atrai a clientela. O ciclo de vida desse produto é muito curto, portanto, exige uma eficiência de comercialização e entrega que não faz parte dessa realidade.

Se por um lado os mercados mais acessados pelos produtores são nas Feiras livres, Feira Temática de Agroecologia, restaurantes locais, <sup>3</sup>PAA e <sup>4</sup>PNAE, por outro, a entrega destes ainda se qualifica como um gargalo.

Diante todo o processo produtivo, foi identificado como mais impactante nas etapas para a produção, a falta de acesso à água e equipamentos que facilitam e dinamizam o manejo. Seguido da falta de diversificação de e da logística para entregas diretas e abastecimento das barracas nas feiras devido à precariedade por falta de infraestrutura das estradas, valores de fretes e falta de transporte público local.

Nesse contexto, comercializar em rede seja por organização em forma de cooperativas, grupos informais/formais ou associações, é alternativa para reduzir os desafios e gargalos dos elos da comercialização, possibilitando aos produtores sua manutenção de forma justa e solidária.

### **Referências bibliográficas**

BRANDÃO, C R. **Caderno de Formação: Diálogos freirianos virtuais, vivos e virtuosos**. Instituto Paulo Freire – São Paulo: 2021.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996 (Coleção Leitura).

---

<sup>3</sup> Programa de Aquisição de Alimentos - PAA

<sup>4</sup> Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE