



## PERDAS PÓS-COLHEITA DE TOMATE: DO RECEBIMENTO PELO SUPERMERCADO À SELEÇÃO PELO CONSUMIDOR

Melo, N.R., Bona, F.C.S., Batista, A.P., Costa, B.S.

Departamento de Engenharia de Agronegócio – Universidade Federal Fluminense –  
Volta Redonda, Rio de Janeiro, e-mail: nathaliarm@vm.uff.br

Dentre as hortaliças, o tomate é um dos mais consumidos no mundo, ocupa um lugar de destaque, não somente pela área plantada, mas pelo volume de negócios gerado. É também uma das hortaliças que possuem as maiores perdas no estado do Rio de Janeiro, principalmente nos estabelecimentos como Ceasas, supermercados, quitandas e feiras livres. O objetivo deste trabalho foi verificar, “in loco” as perdas pós-colheita de produtos hortícolas na cadeia produtiva visando o consumo “in natura” e sugerir alternativas para melhoria. Foram analisadas as perdas do tomate de mesa em um estabelecimento comercial da cidade de Volta Redonda - RJ, observando a cadeia produtiva da entrega do tomate até a seleção pelo consumidor, identificando os pontos críticos que interferem na qualidade do produto. Destacaram-se o manejo durante a descarga do caminhão, a disposição dos produtos na calçada, o traslado para o estoque, a reposição da gôndola, a seleção dos tomates e o manejo do produto pelos consumidores durante a compra. Os resultados mostraram uma perda média de 18%. O manejo empregado, atualmente, preserva a velocidade de execução das atividades, desviando o foco que é a venda de produtos de qualidade e a satisfação do cliente. Medidas simples de manejo podem contribuir para a redução das perdas do tomate. O treinamento dos funcionários quanto à adoção de práticas de manejo adequadas é de grande valia seguindo de uma verificação constante. A loja em questão dispõe de um programa eficiente que abrange desde a compra até o descarte do produto inadequado ao consumo. Dentre as atividades realizadas existe a possibilidade de se adotar práticas que sejam eficientes e eficazes ao mesmo tempo, que permitirão ter agilidade nas atividades e qualidade dos produtos e do serviço por já possuir capacidade estrutural que comporta o desenvolvimento e execução das novas práticas de manejo. **Palavras-chave:** tomate, qualidade, perdas, comercialização.

Agradecimentos: CNPq, FAPERJ, PROPPI / UFF