

Os preços do tomate no IPT (Índice de Preços Toledo) e a sua relação com a inflação

João Cezario Giglio MARQUES¹

Palavras-chave: preço do tomate; inflação, sazonalidade, clima, agronegócio

1 INTRODUÇÃO

Esse artigo tem o objetivo de descrever e explicar economicamente as oscilações no comportamento dos preços do tomate pesquisados pela empresa Junior Toledo através do IPT (Índice de Preço Toledo).

As oscilações nos preços serão demonstradas através de tabelas e planilha, no varejo e no atacado, nas situações de alta e baixa sazonal causada por fenômenos climáticos, econômicos e de ciclo de cultura.

O tema “preço do tomate” tem sido alvo de comentário das principais mídias informativas que apontam este produto como um “vilão” da inflação, o que será questionado nesta artigo.

Serão coletadas informações publicadas na internet por órgãos oficiais e centros de estudos e documentos eletrônicos disponibilizados pela empresa Junior.

2 DESENVOLVIMENTO

2.1 Informações sobre o produto tomate

2.1.1 História do produto

Apesar de ser sempre associado à cozinha italiana, o tomate já era consumido nas civilizações incas, maias e astecas.

A origem do tomate ainda é controversa entre os estudiosos do assunto. Alguns botânicos atribuem a origem do cultivo e consumo do tomate como alimento, à civilização Inca do antigo Peru, por ainda persistir naquela região, uma grande variedade de tomates selvagens e algumas espécies domesticadas apenas ali conhecidas. Outros, entretanto, acreditam que o tomate seja originário do atual México, pelo nome pertencer tipicamente à maioria das línguas locais (Náuatles).

Foi a partir do México que o tomate foi introduzido na Europa em meados do século XVI. As primeiras espécies de tomates foram batizadas de pomodoro pelos italianos pois eram amarelas, parecendo “maçãs douradas”. Os primeiros registros da espécie vermelha deste fruto na Europa tem como data o ano de 1554. A cultura foi rapidamente adotada em Itália, França e Espanha, enquanto no resto da Europa, as primeiras plantas eram consideradas venenosas e eram utilizadas apenas como ornamentais.

No Brasil, grande parte da concentração italiana chegou ao início do século XX, o que pode explicar a vinda do tomate ao país.

¹ Docente das Faculdades Integradas “Antonio Eufrásio de Toledo” de Presidente Prudente. cezario@unitoledo.br Orientador do artigo

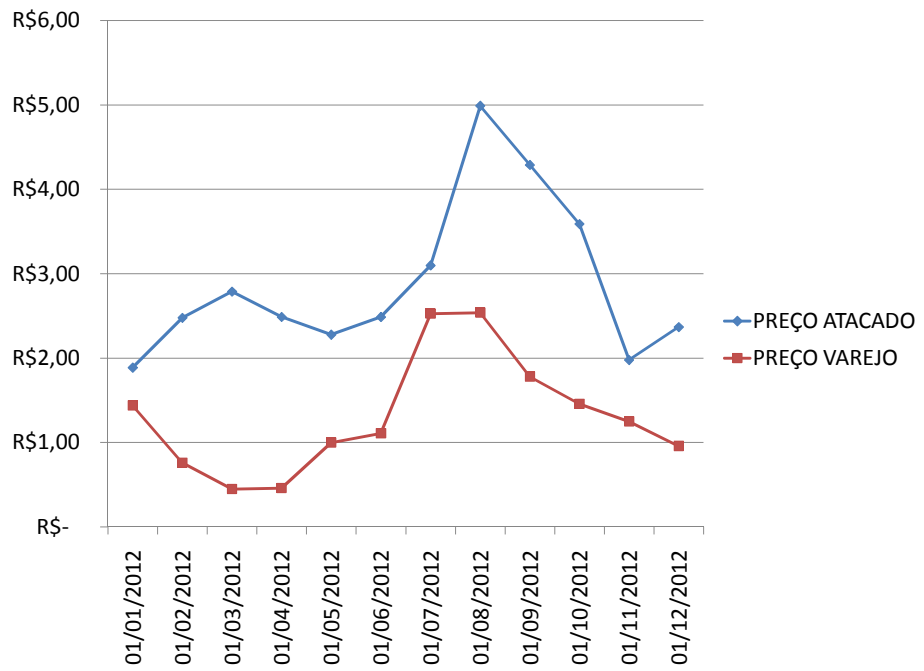
A produção agrícola brasileira do tomate é bastante desenvolvida, tendo maior importância na economia do Sudeste e Centro Oeste. A produção anual é estimada em 3 milhões de toneladas, sendo 77% para o consumo em natura e o restante para produção de polpa. A maior oferta ocorre entre julho e outubro.

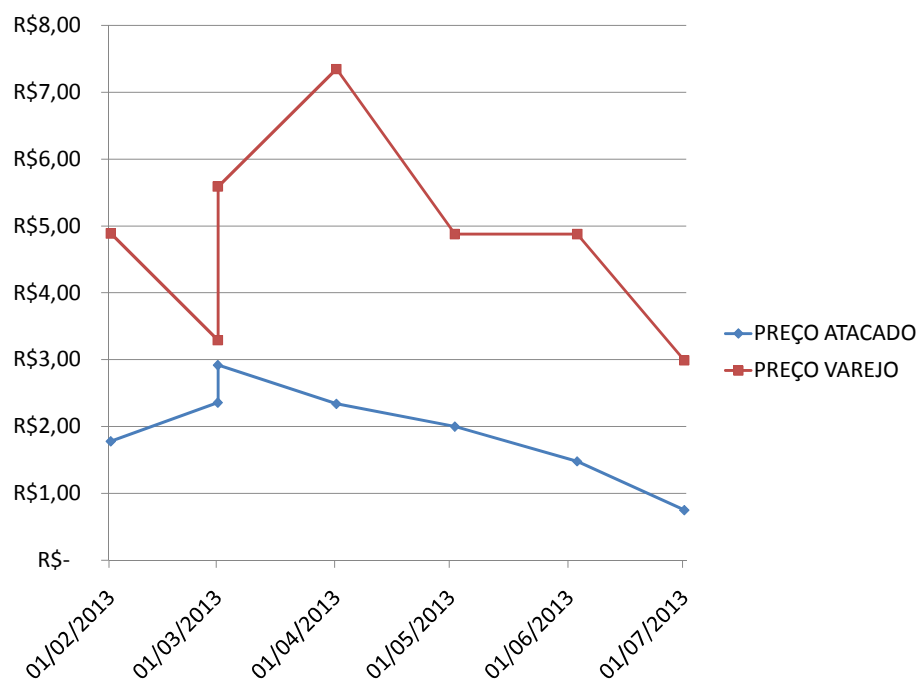
A colheita é feita predominantemente de maneira manual. Os frutos são colocados em cestas e transportados para caixas plásticas nos galpões. Como são produtos sensíveis, é preciso ter cuidado para que não sejam danificados durante o armazenamento e transporte.

A maior parte das cultivares de tomate listadas nos catálogos das firmas de sementes possuem ciclo de 95 a 125 dias. Entretanto, o período de cultivo é dependente das condições climáticas, da fertilidade do solo, da intensidade de irrigação, do ataque de pragas e da época de plantio. Plantios realizados de fevereiro a março ou de junho a julho resultam em redução do ciclo da cultura de até quinze dias. Em condições de temperaturas altas, o ciclo é geralmente acelerado, formando-se plantas de menor porte e com maturação mais concentrada de frutos.

O ciclo do tomateiro é também influenciado pelo teor de água disponível no solo. O excesso de umidade prejudica o crescimento radicular por falta de arejamento, promovendo a lixiviação de nutrientes e favorecendo a transformação de amônia em nitrito, que é fitotóxico. Em condições de deficiência de umidade, a absorção de nutrientes é prejudicada, tornando as plantas mais suscetíveis ao ataque de pragas e doenças, com porte reduzido e com maturação precoce, prejudicando a produtividade. Irregularidade no fornecimento de água resulta no desequilíbrio da absorção de nutrientes, especialmente cálcio, resultando em frutos deformados e rachados e no mau desenvolvimento da planta.

2.2 Tabelas e Gráficos no varejo e no atacado.





Comece a escrever aqui. A formatação já está pronta. É só ir substituindo o texto e ler as informações a seguir.

No tópico da seção secundária somente a primeira letra dos títulos é gafada em maiúsculo.

2.1.1 Seção terciária

Comece a escrever aqui. A formatação já está pronta. É só ir substituindo o texto e ler as informações a seguir.

Na seção terciária somente a primeira letra do título é maiúscula.

3 CONCLUSÃO

Comece a escrever aqui. A formatação já está pronta. É só ir substituindo o texto e ler as informações a seguir.

A conclusão é necessária e obrigatória.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Tomate/TomateIndustrial/cultivares.htm>

FACULDADES INTEGRADAS “ANTONIO EUFRÁSIO DE TOLEDO”. **Normalização de apresentação de monografias e trabalhos de conclusão de curso**. 2007 – Presidente Prudente, 2007, 110p.

<http://www.qualidadedesdeorigem.com.br/e-tempo-de/tomate-2/>