

**CENTRO UNIVERSITÁRIO NEWTON PAIVA
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS
CONTABILIDADE DE AGRONEGÓCIOS**

**LARISSA COSTA PEREIRA MILAGRES
MAIRA APARECIDA DE OLIVEIRA
RAPHAEL DINIZ MELO**

ATIVIDADE AGRÍCOLA - UVA

**BELO HORIZONTE
NOVEMBRO DE 2013**

**LARISSA COSTA PEREIRA MILAGRES
MAIRA APARECIDA DE OLIVEIRA
RAPHAEL DINIZ MELO**

ATIVIDADE AGRÍCOLA - UVA

Trabalho apresentado ao curso de Ciências Contábeis da Faculdade de Ciências Sociais e Aplicadas do Centro Universitário Newton Paiva, sobre orientação da Professora Luana Karoline Soares Santos.

**BELO HORIZONTE
2013**

INTRODUÇÃO

A uva é um produto agrícola de cultura permanente que está presente no Brasil desde 1535 trazida pelos portugueses. O foco da nossa plantação é a uva Itália feita na cidade de Pirapora no norte de Minas Gerais e principal produção que ocupa uma área total da região de 259,5 hectares, mas ocupamos apenas 4(quatro) hectares de plantação. Será retratado o clima, solo e métodos de como fazer essa plantação do início ao fim, da colheita e da comercialização. A empresa Videira Ltda., é uma empresa de médio porte, possui três sócios, com responsabilidades limitadas.

HISTORIA DA UVA NO BRASIL

A primeira cultura de uva no Brasil foi no ano de 1535, trazida pelos portugueses, a primeira cultura foi em São Vicente, mas teve um impulso apenas quando os estrangeiros italianos começaram a imigrar para as grandes cidades, como em São Paulo e no Rio Grande do Sul, no século XIX. A uva pode ser consumida no ano inteiro. Originada da Europa e Oriente Médio, a uva é o fruto da videira, cujo nome científico é *Vitis vinifera*, da família botânica é Vitáceas, é uma das frutas mais antigas utilizadas na alimentação humana.

As uvas dividem-se em quatro grupos: Uvas rústicas de mesa, como a Isabel, Niágara Branca, Niágara Rosada e Concord. Uvas finas de mesa, como a Itália, Rubi, Benitaka e Red Globe, que são as mais consumidas naturais. Também existem as uvas finas de mesa sem sementes, muito apreciada para o consumo natural. Uvas especialmente destinadas à fabricação de vinhos.

No Brasil, as três principais regiões produtoras de uvas são o Sul, Nordeste e o Sudeste. A Região Sul é a maior região produtora de uvas para a fabricação de vinhos. A Região Nordeste, destaca-se pela concentração de grandes empresas produtoras de uvas, com elevada infraestrutura e tecnologia capazes de atender as exigências do mercado externo. Na região Sudeste destacaram, no Estado de São Paulo as regiões de Jales, Porto Feliz, Pilar do Sul e São Miguel Arcanjo e Pirapora, esta última é o objeto da nossa pesquisa.

A Uva Itália que é uma variedade de uva de mesa (considerada uva fina), de origem italiana e aclimatada no Brasil. Seus cachos são formados por bagos grandes e carnudos com sementes, de diferentes colorações conforme suas variedades. No Brasil, a uva Itália foi produzida comercialmente pelo agricultor Sussumo Ussui. A primeira cidade a produzir a Uva Itália no país foi Ferraz de Vasconcelos, na Grande São Paulo. O maior produtor de uva Itália no Brasil é o polo Petrolina-Juazeiro, corresponde a cerca de 90% do consumo doméstico. Em Pirapora existem plantações de videiras, entre essas está à produção da Uva Itália considerada uma uva de mesa, esta foi utilizada para nossa pesquisa, essa uva adapta aos climas de Pirapora, tendo certos benefícios, como o controle da irrigação em climas de pluviosidade baixa ou estacional, e maior facilidade de controle de doenças em períodos de pouca incidência de chuvas.

1. Uva – Itália

A uva Itália é um tipo de Produção vegetal (Atividade Agrícola), e por não ser sujeitas a replantio após cada colheita é uma Cultura Permanente. E o seu tempo é de 135 a 150 dias. Nossa Produção é na cidade de Pirapora em Minas Gerais. O Terreno usado é de propriedade própria da Videiras Ltda., e de 4 (quatro) hectares de plantação

2. Produção da Uva – Itália

2.1 Clima

A região de Pirapora apresenta clima tropical chuvoso com temperatura média do mês mais frio acima de 18°C, temperatura média do mês mais quente maior que 22°C, época mais seca coincidindo com o inverno e com pelo menos um mês com precipitação total média inferior a 60mm. A região não apresenta restrições térmicas para o cultivo das variedades destinadas à produção de uvas finas. A principal limitação é a deficiência hídrica apresentada, principalmente, entre os meses de maio e setembro, quando se faz imprescindível o uso de irrigação. Observa-se, também, que o período menos favorável para a produção de uvas é o que vai de novembro a março, pois apresenta os maiores riscos de ocorrência de doenças fúngicas.

2.2 Solo e Adubação

A plantação deve ser instalada em áreas de topografia plana ou levemente inclinada com profundidade média de 1,5 m e bem drenada e com exposição para o norte, em virtude da maior incidência dos raios solares.

Antes de começar a colocar as mudas no solo temos que fazer uma limpeza no terreno e eliminar os restos de cultura (raízes, troncos, etc.) que possam causar problemas com fungos de solo.

Utilizam-se três tipos principais de adubação: correção, crescimento e a de manutenção. A primeira é feita para corrigir a fertilidade do solo para padrões preestabelecidos, e a segunda é realizada para favorecer o crescimento inicial das plantas e a terceira para repor os elementos absorvidos pela planta e exportado com os frutos.

2.3 Sistema de Irrigação

O tipo de sistema de irrigação construído foi à irrigação por aspersão, é uma estação de bombeamento para fornecer água sob pressão, para transportar a água até a plantação e borrifar água em todo solo.

2.4 Mudanças e Início da Plantação

Utilizamos 44 mudas da uva Itália para plantio. Para a formação de raízes colocamos as mudas nas embalagens (saquinhos pretos perfurados.) com o substrato para enraizamento. É necessário fazer irrigações diárias, de preferência

uma pela manhã e outra no final da tarde. Após 2 a 3 meses da colocação das estacas para o enraizamento estarão prontos para serem levados para o campo.

Antes de levar as mudas ao campo construímos um sistema de condução de latada, em função de possibilitar maiores produtividade, proteção dos cachos à incidência da luz solar.

FIGURA 1 - Sistema de condução em latada.



FONTE:

<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/MesaNorteMinas/implantacao.htm>

Depois da latada pronta podemos levar as mudas ao campo, é importante realizar a poda das raízes que estão quebradas ou na parte externa e retirada da embalagem utilizada para o enraizamento. E devem ser colocadas a uma profundidade que permita a parte de cima do substrato ficar no nível do solo.

FIGURA 2 - Estacas da porta-enxerto colocadas para enraizamento em saquinhos perfurados.



FONTE:

<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/MesaNorteMinas/implantacao.htm>

2.6 Pragas

As principais pragas enfrentadas na plantação da uva Itália, em Pirapora são:

- Vespas e abelhas acabam se alimentando dos cachos de uva em maturação. As vespas ou marimbondos rompem a película das bagas para sugar o suco que, ao extravasar, atrai grande quantidade de abelhas. As abelhas acabam afugentando as vespas da baga rompida, outra baga em seguida será rompida, até secar todo o cacho. Para se prevenir dos ataques colocamos sacos de papel em cada cacho para protegê-los.
- O ácaro branco é uma praga e possui tamanho reduzido, dificilmente visualizado a olho nu. O ataque ocorre somente nas folhas novas da videira, não havendo presença de teias. O ataque do ácaro branco provoca um encurtamento dos ramos da videira como resultado da alimentação contínua das folhas novas. Em situações de elevada infestação, as folhas ficam coriáceas e quebradiças, podendo ocorrer à queda das mesmas. O ataque é mais importante em plantas novas, tanto em mudas como nos porta-enxertos, visto que a praga reduz o desenvolvimento, atrasando a formação do parreiral. Para o controle dessa praga usamos o enxofre que é direcionado a tratamento às brotações novas.

2.7 Tratos Culturais

Durante o crescimento da plantação é importante:

- A remoção das pontas dos brotos para direcionar a seiva para os cachos;
- Remoção de folhas que cobrem os cachos para melhorar a ventilação e receber o calor do sol, necessário para o desenvolvimento e amadurecimento da fruta;
- Colocar no período final de manutenção dos frutos sacos de papel individuais nos cachos da área externa das fileiras de plantação, visando protegê-los de ataques de pássaros e insetos, sol excessivo e chuvas fortes.

2.8 Substâncias Orgânicas

É utilizado algumas substâncias na plantação da uva Itália para o melhor desempenho da plantação:

- Os biorreguladores são substâncias produzidas naturalmente pelas plantas (hormônios) ou podem ser substâncias sintéticas, que geralmente apresentam fórmulas semelhantes aos hormônios. Entre os biorreguladores utilizados nas videiras encontram-se o ácido giberélico e o ethephon. O ácido giberélico mais utilizado é o GA3 sendo extraído de plantas.
- O ethephon é um composto sintético que atua liberando etileno e tem o intuito de melhorar a coloração das bagas e também pode ser utilizado de um modo adequado para sanar a queda das folhas.

- Os aminoácidos são substâncias da síntese ou da degradação de proteínas e podem ser utilizados em pulverizações foliares. Aqueles sintetizados apresentam uma composição definida, enquanto que os oriundos da degradação apresentam uma composição variável de acordo com o material proteico utilizado como matéria prima (por ex.: sangue de animais, pele, restos de curtume, etc.). Esses aminoácidos ao entrar na planta compõem uma reserva prontamente disponível para a produção de novas proteínas durante o crescimento da videira. Aminoácidos são aplicando em cinco pulverizações nas plantas de videira nos estádios fenológicos: brotação, prefloração, floração, frutificação e maturação dos cachos para o melhor desenvolvimento da plantação.
- A cianamida hidrogenada é uma substância orgânica que pode ser utilizado como indutor do aumento do tamanho das bagas para aumentar o tamanho dos bagos, deve ser muito criterioso, com pulverizações direcionadas somente para os cachos, em consequência do efeito nocivo que o mesmo tem sobre a fertilidade das gemas, diminuindo a produtividade.

3. Colheita e pós-colheita

O ponto certo da colheita é determinado pelo teor de sólidos solúveis (oBrix) e relação sólidos solúveis/acidez titulável determinado pelo Engenheiro Agrônomo.

Serão distribuídos contentores ao longo das linhas de plantio, apoiados, em posição inclinada, no caule das plantas, evitando-se o contato direto com o solo. Os contentores devem estar limpos, e forrados para não contaminar as uvas. Os cachos são colhidos utilizando-se tesoura apropriada, com lâminas curtas e pontas arredondadas para não ferir as bagas. E os Colhedores devem estar usando luvas.

Após a colheita os cachos devem ser acondicionados nos contentores, em camada única e posicionados com o pedúnculo para cima, de forma a impedir que danifiquem outros cachos, e mantidos à sombra.

4. Comercialização

Para a comercialização os cachos de uvas serão embalados em caixas de papelão para serem vendidos. E transportado por caminhão próprio da empresa para vender para o CEASA de Contagem-MG rede de Centrais de distribuição que são a principal intermediadora dos produtos hortifrutícolas do país, sendo os primeiros responsáveis pela distribuição da uva nos principais centros de consumo da região.

5. Forma Jurídica e Encerramento do Exercício

A empresa videira Ltda., é uma empresa de médio porte, possui três sócios, com responsabilidades limitadas, o capital social da empresa é dividido em quotas entre os sócios (iguais ou desiguais). Essa empresa Encaixa-se no parâmetro de pessoa jurídica sendo a pessoa jurídica uma união de indivíduos que, por meio de um contrato reconhecido por lei, formam uma nova pessoa com personalidade distinta da de seus membros. As pessoas jurídicas podem ter fins lucrativos ou não. A empresa Videira Ltda. Encaixa-se no quadro de empresa com fins lucrativos,

devendo fazer escrituração regular, por intermédio de profissional contábil qualificado e habilitado.

O encerramento do exercício social das atividades agrícolas é logo após a colheita ou a comercialização dos produtos, a Uva Itália tem o tempo para produzir sua muda de 2 a 3 meses, e para produção dos frutos de 135 dias a 150 dias. O plantio pode ser realizado em qualquer época do ano. No entanto, para diminuir as despesas com irrigação, recomenda-se o plantio no início da estação chuvosa, sendo a melhor época junho a agosto. A data inicial da plantação foi no mês 07/2013, e a data de encerramento será em 03/2014.

6. Associação

Associação é a união de pessoas para o alcance de objetivos comuns. Em Pirapora participamos da AUPPI – Associação dos usuários do Projeto Pirapora que foi iniciada em 1975 como a primeira experiência de agricultura irrigada no Norte de Minas Gerais, e inauguração em novembro de 1978. Tem a responsabilidade da administração, operação, manutenção e conservação da infraestrutura de uso comum.

As principais culturas exploradas pelo projeto são uva, maracujá, banana, manga, pinha, caju, citrus, goiaba e hortaliças. A uva é a cultura predominante e, atualmente, ocupa uma área total de 259,5 ha.

O Objetivo Estimular a organização de seus associados para participação ativa no desenvolvimento da comunidade unindo esforços com fim de obter o bem estar coletivo e Administrar por contrato a área do Projeto Pirapora.

7. Depreciação

Para a depreciação da cultura será usado à estimativa de colheita no primeiro ano que é de 66.000 mil caixas de uvas. Nessa primeira colheita foi de 8.250 caixas. Sendo assim a taxa de depreciação será de 12,5%.

A Depreciação do Sistema de Irrigação por aspersão tem o tempo de depreciação de 4 anos e taxa de 25% ao ano.

O caminhão usado para transporte das caixas de uvas tem o tempo de depreciação de 5 anos e taxa de 20% ao ano.

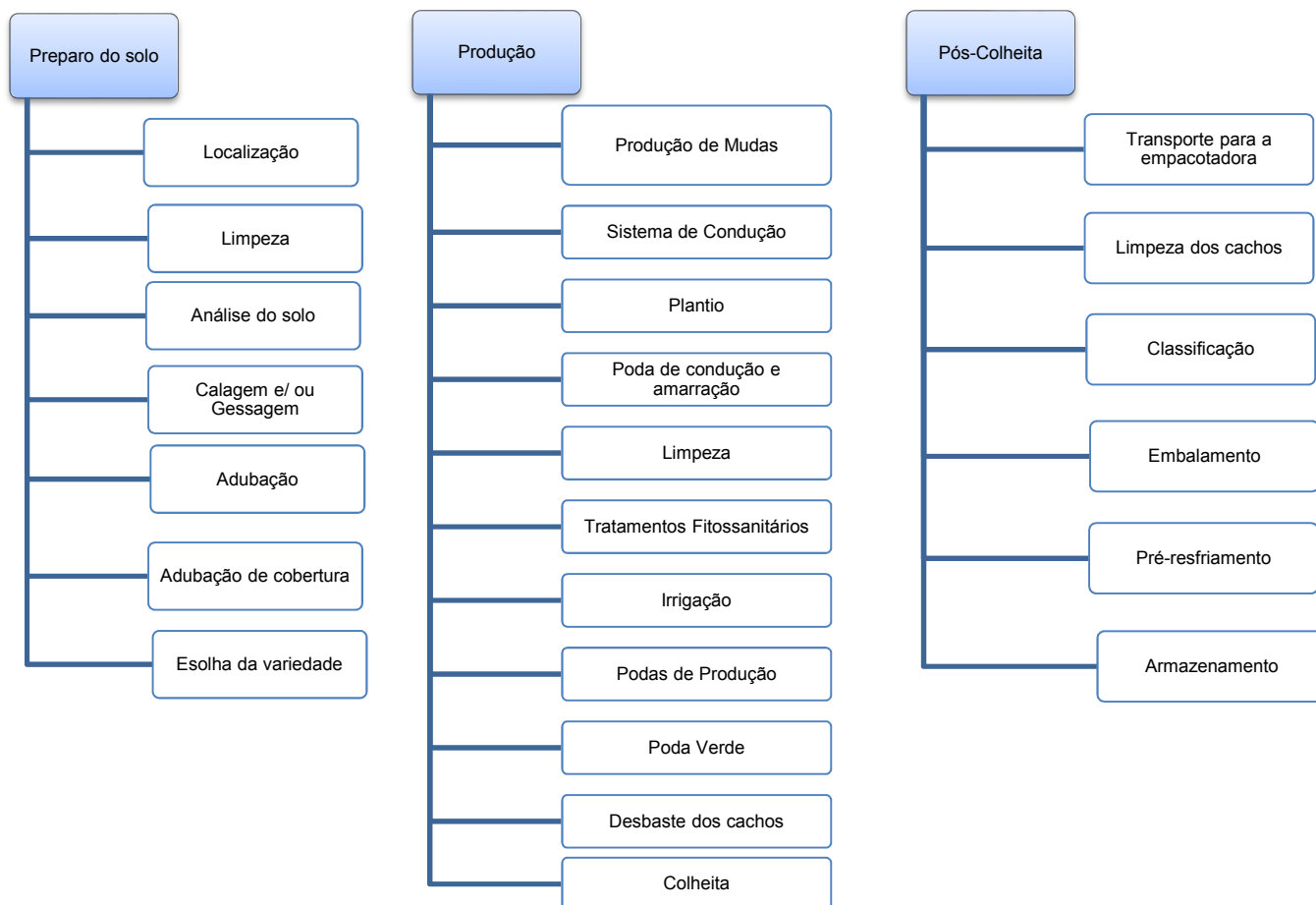
8. Distribuição dos Lucros

A distribuição dos lucros para uma sociedade por quotas de responsabilidade limitada está estabelecida no contrato social. O nosso contrato social estabelece que o lucro apurado no encerramento do exercício social será destinado a conta de Lucros Acumulados no Patrimônio Líquido.

9. Custos

Cultura Permanente em Formação - Custos	Valor	Colheita em Andamento - Custos	Valor	Despesas	Valor
Mão de obra	R\$ 4.500,00	Mão de Obra	R\$ 3.500,00	Caixas de Papelão	R\$ 4.620,00
Adubos e Fertilizantes	R\$ 1.750,00	Contentores	R\$ 2.750,00	Combustível	R\$ 340,00
Mudas de uva Itália	R\$ 2.640,00	Tesoura para corte de uva	R\$ 550,00	Depreciação Caminhão	R\$ 1.600,00
Embalagens - Saquinhos pretos	R\$ 135,00	Luvas	R\$ 375,00	Despesas Diversas	R\$ 2.500,00
Substrato	R\$ 190,00	Depreciação - Uva	R\$ 6.542		
Sistema de Irrigação por aspersão	R\$ 15.000,00	Depreciação - Sistema de Irrigação	R\$ 3.750,00		
Sistema de Condução em Latada	R\$ 25.000,00				
Enxofre	R\$ 1.000,00				
Sacos de papel	R\$ 120,00				
Engenheiro Agrônomo	R\$ 2.000,00				
Total:	R\$ 52.335,00	Total:	R\$ 17.467,00	Total:	R\$ 9.060,00

10. Fluxograma



REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS

Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/MesaNorteMinas/index.htm>>
Acessado em: 22/10/2013.

Disponível em: <<http://www.receita.fazenda.gov.br/publico/perguntao/dipj2012/CapituloXII-AtividadeRural2012.pdf>> Acessado em: 22/10/2013.

Disponível em: <<http://www.abanorte.com.br/a-abanorte/associoacoes-parceiras/auppi-associacao-dos-usuarios-do-projeto-pirapora>> Acessado em: 27/10/2013.

Disponível em: <<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/sprod/viticultura/acaros.html>>
Acessado em: 27/10/2013.

