



Caracterização da olericultura brasileira

/ A olericultura, que trata das hortaliças, apresenta grande destaque na produção agrícola brasileira

**31%**

FOI O
CRESCIMENTO
ENTRE 2000 E 2011

(EMBRAPA HORTALIÇAS)

**19,6**

MILHÕES DE
TONELADAS FOI A
PRODUÇÃO EM 2011

(DE ACORDO COM DADOS DIVULGADOS NO ANUÁRIO BRASILEIRO DE HORTALIÇAS, 2013)

**25**

BILHÕES DE REAIS FOI
A MOVIMENTAÇÃO
EM 2011

**7,3**

MILHÕES DE
EMPREGOS FORAM
GERADOS EM 2011

No Brasil, os polos hortifruticultores concentrados em São Paulo, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná e Minas Gerais, passaram a enfrentar desafios, tais como elevação do preço da terra, diminuição da mão de obra disponível e problemas advindos do manejo inadequado dos locais de produção.

4%

É A REDUÇÃO APROXIMADA
DA ÁREA CULTIVADA NESSAS
REGIÕES NO PERÍODO
COMPREENDIDO ENTRE
2002 E 2011.



A EXPANSÃO DOS
POLOS HORTIFRUTICULTORES
NO BRASIL SE DEVE, TAMBÉM,
AO AUMENTO DO MERCADO
CONSUMIDOR DE FRUTAS E
HORTALIÇAS FORA DA REGIÃO SUL,
SENDO QUE AS ESTIMATIVAS
DO IBGE PREVEEM QUE A
PRODUÇÃO CONTINUE
CRESCENDO.

Por outro lado, nesse mesmo período, novas regiões expandiram a produção em até 35%. Destaque para municípios do Rio Grande do Norte e Ceará, o Vale do São Francisco, a região de Irecê e Chapada Diamantina (BA), Cristalina (GO), o Norte de Minas Gerais e o Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba. Que apresentam condições climáticas favoráveis, o valor da terra é mais acessível e mão de obra disponível.



A realização da Copa do Mundo da FIFA 2014, de 12 de junho a 13 de julho no Brasil, certamente incidirá no aumento do consumo interno de hortifrutis. Grande parte da demanda será imediata, considerando-se a grande circulação de pessoas no país durante o evento. No entanto, outros benefícios para a área da horticultura decorrerão do evento e terão efeito contínuo após o término do mesmo, tais como:



O DESENVOLVIMENTO DA INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA PARA DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS.



O APROVEITAMENTO DAS TECNOLOGIAS DE PRODUÇÃO E A DIVULGAÇÃO PARA O MERCADO EXTERIOR COM VISTAS A AUMENTAR AS EXPORTAÇÕES A MÉDIO E LONGO PRAZO.

A partir dessa análise de mercado, observa-se a real oportunidade gerada pelo Mundial para os produtores de hortaliças. Estes poderão contar com o aumento do consumo e preparar sua produção para atender essa demanda. Ao longo deste documento serão apresentadas dicas de ações para esse melhor aproveitamento.



A produção de hortaliças no Brasil e o uso de técnicas sustentáveis e de beneficiamento

A demanda cada vez maior por alimentos saudáveis, a necessidade de preservação do meio ambiente e o surgimento de técnicas de produção sustentável que melhoram a produtividade e a qualidade das culturas são fatores que estimulam e priorizam o crescimento da horticultura sustentável.

/ Algumas de suas práticas e técnicas são:

1. Maior utilização de adubos orgânicos
2. Compostos e organo-minerais
3. Produção de mudas com qualidade
4. Cultivo protegido
5. Adoção de práticas conservacionistas
6. Plantio direto
7. Adubação verde
8. Rotação de culturas
9. Plantio na época adequada
10. Manejo correto da água de irrigação
11. Nutrição correta das culturas
12. Controle alternativo (especialmente cultural e biológico) de pragas e doenças
13. Manejo correto da colheita e da pós-colheita



FONTE: HORTICULTURA SUSTENTÁVEL – PARTE I



O cultivo protegido de hortaliças tem se destacado com a produção de mudas para posterior transplante, com o objetivo de garantir maior produtividade para a lavoura e alimentos de superior qualidade para o consumidor.

Cultivo protegido

A necessidade de cultivos de hortaliças cada vez mais eficazes fez com que surgissem novas técnicas para a produção e comercialização das mesmas.



Cultivo de hortaliças em bandejas

Possibilita um índice de aproveitamento de praticamente 100%, garantindo maior uniformidade da lavoura, eliminação de desbaste, redução do ciclo de cultura e economia de insumos. Além disso, essa técnica facilita o controle da irrigação e o planejamento da produção quanto à qualidade e frequência para entrega ao mercado. Necessita de cuidados quanto aos aspectos fitossanitários, tais como a higienização das bandejas e controle do substrato.



Cultivo hidropônico de hortaliças

Técnica de ambiente protegido na qual o solo é substituído por solução nutritiva que contém todos os elementos essenciais ao desenvolvimento das plantas. Essa técnica assegura maior produtividade, produtos mais limpos e com maior qualidade, produção durante todas as épocas do ano, melhores preços, menor necessidade de mão de obra, maior eficiência no uso de nutrientes e redução no uso da água.





Cultivo protegido de hortaliças em estufa

Protege as hortaliças de fatores climáticos (chuva, frio, vento) e mantém a qualidade dos produtos, garantindo o cultivo durante o ano todo.



Sistema Tomatec/Embrapa

Sistema de produção que busca aliar o desenvolvimento sustentável com a preservação do meio ambiente, garantindo tomates livres de resíduos de agrotóxicos. O ensacamento dos frutos, técnica do sistema, reduz o número de pulverizações no ciclo e a fertirrigação possibilita o uso mais eficiente da água e adubos mais solúveis, com redução de 40% na taxa de adubação.



99%
É O APROVEITAMENTO DA PRODUÇÃO DE TOMATE, VISTO QUE ELIMINA PERDAS CAUSADAS PELAS PRAGAS, PRODUZINDO TOMATES, RESISTENTES E EXCELENTE APARÊNCIA, OPORTUNIZANDO AO PRODUTOR O RECEBIMENTO DE MELHOR PREÇO PELO **PRODUTO**



Tendências para horticultura

Mini/baby hortaliças

Surge, atualmente, um grande potencial para o mercado de mini e baby hortaliças, as quais se destacam pelo menor porte e maior facilidade de consumo e preparo em comparação com as hortaliças de tamanho original.



15% e 20%

É A TAXA DE CRESCIMENTO DO CONSUMO DE VEGETAIS EM MINIATURA AO ANO NO PAÍS, DE ACORDO COM A REVISTA HORTIFRUTI BRASIL (2013)

AS FRUTAS E HORTALIÇAS EM MINIATURA SE DIVIDEM EM:

Baby
COLHEITA ANTECIPADA DO PRODUTO DE TAMANHO TRADICIONAL, COMO OS MINIMILHOS E AS ALFACES *BABY LEAF*.

Mini
PLANTIO DE SEMENTES QUE PASSARAM POR MELHORAMENTO GENÉTICO, COMO OS MINITOMATES E AS MINIABÓBORAS. HORTÍCOLAS SUBMETIDOS A PROCESSAMENTO MÍNIMO QUE MANTÊM SEUS FORMATOS ORIGINAIS, MAS OS REDUZEM DE TAMANHO, COMO AS MINICENOURAS. (REVISTA HORTIFRUTI BRASIL, 2013)



No Brasil, os produtos mais conhecidos nesse segmento são: minitomates, minicenouras e minialfaces, além de versões miniaturizadas de abóbora, abobrinha, acelga chinesa, agrião, alcachofra, alho-porró, beterraba, berinjela, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, melancia, milho verde, moranga, pepino, pimenta, pimentão, rabanete, repolho, rúcula, tomate e vagem, etc.

A EMBRAPA HORTALIÇAS DESENVOLVEU TECNOLOGIA DE PROCESSAMENTO MÍNIMO PARA A PRODUÇÃO DE CENOURETE (MINICENOURAS SIMILARES À "BABY CARROT" AMERICANA) E CATETINHO (MINICENOURAS EM FORMATO DE BOLINHA), PRONTAS PARA O CONSUMO. A TECNOLOGIA UTILIZADA PARA PRODUÇÃO TEM BAIXO CUSTO DE INVESTIMENTO E PODE SER ACESSÍVEL TAMBÉM A AGROINDÚSTRIAS FAMILIARES NO **BRASIL**.



O PROCESSAMENTO PODE ALTERAR A QUALIDADE DO PRODUTO, SENDO NECESSÁRIO MANTÊ-LO EM ESTADO FRESCO E METABOLICAMENTE ATIVO PARA QUE CONSERVE SUAS CARACTERÍSTICAS NUTRITIVAS E FUNCIONAIS (AROMA, SABOR, COR, ETC).

/ Processamento mínimo de hortaliças

Técnica que altera fisicamente (descascamento, corte, fatiamento, etc.) ou quimicamente a apresentação das hortaliças e frutos, deixando-os prontos para consumo ou preparo.

ALGUNS FATORES INFLUENCIAM NA QUALIDADE DOS PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS:



TEMPERATURA



UMIDADE RELATIVA



ATMOSFERA MODIFICADA



ASPECTOS FISIOLÓGICOS E BIOQUÍMICOS



ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS



Esses produtos estão cativando a preferência dos consumidores por vários motivos: são práticos e convenientes, mantêm as características do vegetal fresco, evita desperdício por partes estragadas, são limpos e embalados, têm qualidade sanitária alta e é possível obtê-los em menores quantidades.



PARA OS PRODUTORES TAMBÉM PROPICIA MAIOR RENTABILIDADE, VISTO QUE AGREGA VALOR ÀS HORTALIÇAS E FRUTAS, A PRODUÇÃO E A DISTRIBUIÇÃO SÃO MAIS CONTROLADAS, HÁ REDUÇÃO DE PERDA NO ARMAZENAMENTO E REDUÇÃO DE CUSTOS PARA TRANSPORTE E ACOMODAÇÃO DO PRODUTO.



Programas de incentivo

Encontram-se em execução alguns programas de incentivo à produção e comercialização de produtos da horticultura, em especial frutas e hortaliças, com foco na realização da Copa do Mundo da FIFA 2014.

/ O Projeto “Copa Orgânica e Sustentável”

Foi implantado pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) e faz parte da “Campanha Brasil Orgânico e Sustentável”. Busca a promoção e o desenvolvimento da produção e consumo de produtos orgânicos e sustentáveis, ampliação de mercado e o estabelecimento de parcerias contínuas pós-evento. Os cardápios de hotéis e restaurantes darão prioridade para alimentos orgânicos durante a realização da Copa do Mundo da FIFA 2014. Especificamente durante o evento, o projeto busca mostrar ao mercado interno e externo o potencial brasileiro no setor de produtos orgânicos e alcançar a meta de 15% de alimentação orgânica nos eventos relacionados ao Mundial nas cidades-sede.



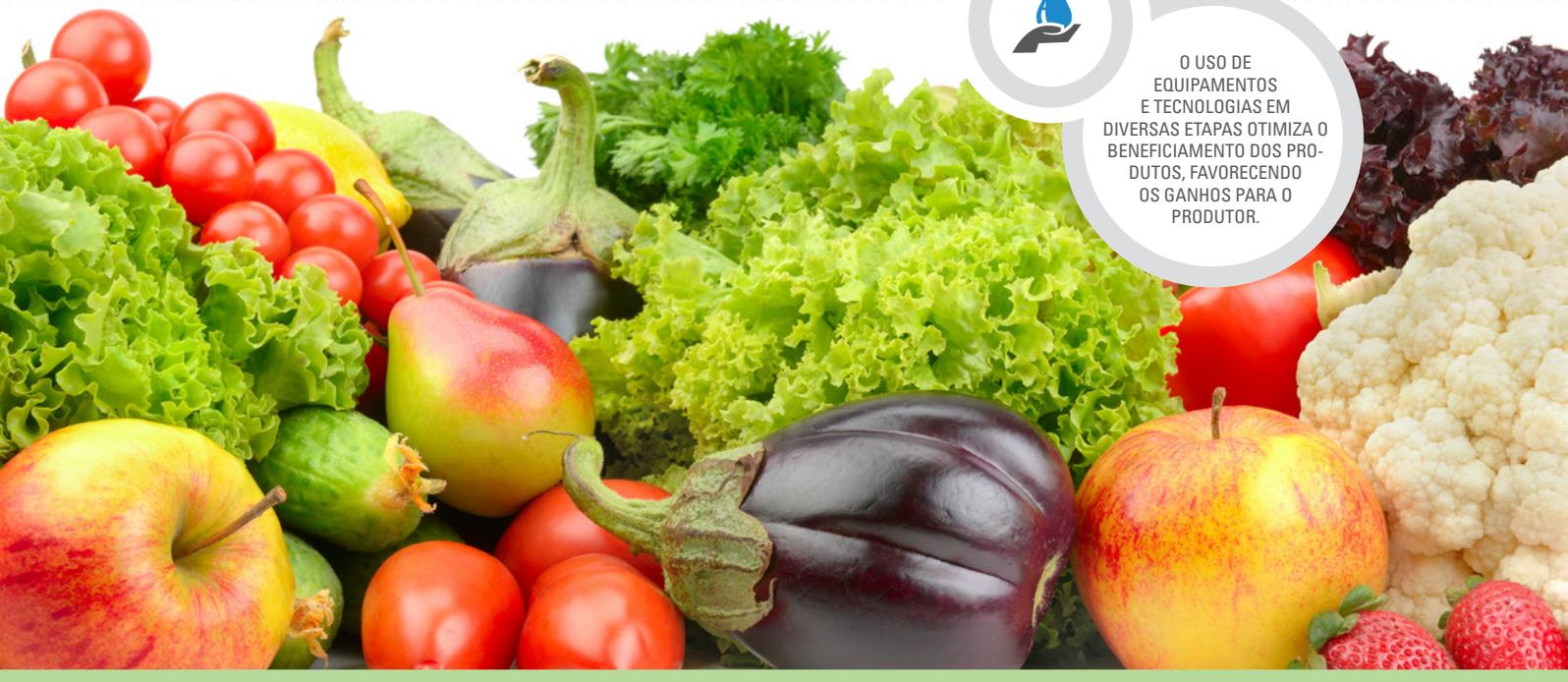
Beneficiamento de hortaliças

Para fortalecer o crescimento do mercado, é importante a manutenção da qualidade das mesmas, desde a produção até o momento do consumo final, considerando pontos importantes em todas as etapas desse **processo**:

-  **Recebimento:** a seco, em água ou superfícies emborrachadas que evitam danos aos produtos;
-  **Seleção:** eliminação de frutos com doenças;
-  **Limpeza:** uso de escova ou de água, sendo que para a última deve-se atentar para a qualidade da mesma e os riscos de contaminação microbiológica;
-  **Aplicação de cera:** principalmente para cítricos e frutas destinadas à exportação;
-  **Classificação:** pode ser feita por diâmetro, pelo peso e pela cor, com sistemas mecânicos ou eletrônicos;



O USO DE EQUIPAMENTOS E TECNOLOGIAS EM DIVERSAS ETAPAS OTIMIZA O BENEFICIAMENTO DOS PRODUTOS, FAVORECENDO OS GANHOS PARA O PRODUTOR.



-  **Embalagem:** podem ser descartáveis ou retornáveis, devendo estar de acordo com as exigências do Inmetro e apresentar obrigatoriamente rotulagem com identidade do produto e identificação do produtor;
-  **Resfriamento:** importante pois as frutas e hortaliças possuem alta taxa metabólica que pode ocasionar perda se forem mantidas em temperatura incorreta.
-  **Carregamento:** pode ser manual ou com uso de “palletesiras”;
-  **Transporte:** a logística de distribuição é fundamental para a economia de recursos e para a eficiência do processo;



Além da demanda momentânea durante o evento, é imprescindível que se atente para a oportunidade de crescimento a médio e longo prazo, possibilitada pelos investimentos em estrutura gerada pelo evento.

O contato com instituições que já possuem programas de incentivo, tais como Sebrae Nacional e MDA, associações e cooperativas pode ser o passo inicial para a preparação para o Mundial



Meio ambiente

A aposta na horticultura sustentável, com uso de técnicas de cultivo sustentável que melhoram a produtividade e colaboram com a preservação do meio ambiente é uma oportunidade para os produtores se destacarem na produção de frutas e hortaliças e atraírem investimentos para o segmento.



Tendências

A capacitação e o investimento em produtos que estão se tornando tendência, tais como as mini/baby hortaliças e as hortaliças minimamente processadas, pode ser o diferencial para conquistar o mercado consumidor. Órgãos como Ministério da Agricultura, Embrapa, Sebrae, Cepea, entre outros, disponibilizam informações e estudos de técnicas de produção de hortifrutis, valendo a utilização dos mesmos para melhoria e inovação da cadeia produtiva.



Tecnologias

Procure conhecer novas tecnologias para melhoramento da sua produção. Novos adubos, novas técnicas de manejo de lavouras, sistemas de irrigação, modelos de estufas, controle de pragas. Como exemplo de tecnologia no plantio, atualmente utiliza-se uma espuma fenólica, que permite o plantio das mudas hidropônicas evitando a lavagem da raiz no momento do replantio. Evita desperdício de tempo de lavar muda por muda e de água que não será mais utilizada neste momento da produção.

Busque auxílio do Sebrae da sua região e conheça mais sobre programas parceiros como o Produção Agroecológica Integrada e Sustentável (PAIS), [acesse o link](#).



Sua opinião faz a diferença!

Por isso o Projeto de Inteligência Competitiva do Programa Sebrae 2014 quer saber mais sobre suas expectativas e satisfação. Responda a breve pesquisa que elaboramos especialmente para você e seu negócio!

