

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Os HFs são comida
“de verdade” - e fazem bem!



DISTRIBUIÇÃO GRATUITA
VENDA PROIBIDA

www.cepea.esalq.usp.br/info/esl

TODO DIA TEM NOTÍCIA NO SITE!

hfbrasil.org.br

Acesse, comente, compartilhe e atualize-se
do mercado de frutas e hortaliças!



Tomate protegido
por muito tempo
em uma só aplicação.
Se você acha impossível,
está na hora
de conhecer Durivo.

**Aumente suas expectativas.
Com Durivo, você pode mais.**

Chegou Durivo, o inseticida da Syngenta que elimina as pragas em apenas uma aplicação no solo durante a fase do plantio. Assim, ele protege a sua lavoura e prepara o seu tomate para um crescimento saudável durante todo o seu ciclo de desenvolvimento. Se você quer aumentar suas expectativas com as colheitas, use Durivo.

**PRONTO
PARA USAR**

Restrição de uso no Estado do Paraná. Consulte a bula do produto. Informe-se sobre e realize o manejo integrado de pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos.

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

**CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO
AGRONÔMICO.**



c.a.s.a.
0800 704 4304

www.syngenta.com.br



 **Durivo**[®]

syngenta[®]



INSCRIÇÕES
ABERTAS
MBAUSP
ESALQ

INTERAÇÃO COM
PROFESSORES

AULAS E PROVAS
ONLINE*

CERTIFICAÇÃO
USP



GESTÃO DE NEGÓCIOS GESTÃO DE PROJETOS
MARKETING VAREJO E MERCADO DE CONSUMO
GESTÃO ESCOLAR GESTÃO EM COOPERATIVAS DE CRÉDITO
AGRONEGÓCIOS #VEMTAMBÉM

O CONHECIMENTO
CONECTA PESSOAS

mbauspesalq.com ☎ (19) 3375-4250
f mbaesalqusp 📞 (19) 99948-4769



*A última prova do curso (de qualificação) deverá ser feita presencialmente no campus da USP/Esalq, em Piracicaba (SP).

EDITORIAL

CONSUMA COMIDA DE VERDADE. COMA MAIS FRUTAS E HORTALIÇAS!



Da esq. para a dir., Mariane Novais, Lenise Molena, Carol Sales, Daiana Braga e Laleska Moda mostram o conceito de comida de verdade nesta edição.

“Comprar alimentos processados no meio da tarde pode ser tentador, mas não é a opção mais saudável. Que tal levar frutas para o trabalho ou escola? Faça escolhas mais naturais em 2017!” Essa é uma das muitas campanhas desenvolvidas pelo Ministério da Saúde (@minsaude) que têm sido compartilhadas nas redes sociais e podem auxiliar no aumento do consumo de hortifrúteis. As campanhas são produzidas com base no renomado Guia Alimentar para a População Brasileira desenvolvido pelo Ministério da Saúde, considerado o melhor guia nutricional do mundo por publicações importantes na área de nutrição. O Guia valoriza o consumo de alimentos considerados saudáveis, como os *in natura* e os minimamente processados, e condena o consumo dos ultraprocessados.

O Guia Alimentar para a População Brasileira foi atualizado em 2014 (a última versão era de 2006), mas voltou a ser bastante discutido recentemente. A principal razão pode ser que, com a crise econômica, o brasileiro tem se alimentado mais em casa, preparando seu próprio alimento, prática defendida pelo Guia. Isso pode ser uma grande oportunidade para aumentar a participação dos hortifrúteis no prato do brasileiro.

Em fevereiro deste ano, a chef de cozinha, apresentadora e uma das maiores defensoras do Guia, Rita Lobo, fez uma declaração polêmica no Twitter ao ser questionada sobre o uso dos ingredientes para se fazer uma maionese caseira: “Medicalizar a alimentação é um distúrbio. Coma comida, não nutrientes. Coma variado e os nutrientes estão garantidos. Exclua ultraprocessados”. Assim, as diretrizes do Guia ganharam destaque nas redes sociais.

No conceito de consumir cada vez mais alimentos *in natura* e reduzir os industrializados, os hortifrúteis reinam como alimentos saudáveis. Os principais conceitos do Guia e as ações em decorrência da sua publicação são expostas na matéria de capa desta edição. O grande desafio é: como o setor pode adaptar esses conceitos para promover o consumo das frutas e hortaliças? Se tiver uma sugestão, envie para nós através dos nossos canais de comunicação: Facebook (@revistahortifrutibrasil), site (hfbrasil.org.br), Twitter (@hfbrasil) ou WhatsApp (19-99128-1144).



Pesquisas buscam meios de driblar impactos das mudanças climáticas

Por Mariana Coutinho Silva

Até 2050, a população mundial deve crescer mais 30% e, para alimentar a todos, a produção agrícola teria que aumentar 60%, conforme a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO). Mudanças climáticas, porém, devem dificultar o crescimento da agricultura, causando principalmente aumento dos custos e necessidade de adaptação de culturas. Entre os impactos que já podem ser notados mais nitidamente estão variações extremas de temperatura e chuvas em excesso, com cheias e alagamentos. Ao longo dos anos, previsões da FAO indicam que a disponibilidade de água deve diminuir, e sua qualidade e origem poderão, muitas vezes, ser duvidosas. É preciso, então, buscar meios de tornar o uso de água mais eficiente. Algumas culturas já sofrem com a falta dela, como a de citros, produzida em 80 países diferentes e com necessidade de irrigação durante todo o ano. Alguns desses produtores, porém, não têm disponibilidade hídrica em todas as estações, e o período de precipitações não é compatível com a época de maior demanda pela fruta. Estudos das Universidade de Catania e de Pádua, ambas na Itália, mostraram os efeitos do impacto causado ao citros pela falta de água, e os resultados indicaram que é possível diminuir o volume usado na irrigação sem causar problemas no desenvolvimento das frutas. Para obter mais informações sobre esse estudo, acesse o link goo.gl/vyYUIN.



Alface com maior "vida útil" vence prêmio da Fruit Logística 2017

Por Caroline Ribeiro

Apresentado no dia 10 de fevereiro, o prêmio *Fruit Logística Innovation Award 2017* teve o *Knox* como grande vencedor. Descrito como uma solução natural que atrasa a oxidação nas bordas de alfaces recém-cortadas (processo conhecido como *pinkings*), o *Knox* foi desenvolvido pela empresa holandesa de pesquisa e desenvolvimento hortícola Rijk Zwaan. Segundo a companhia, o *Knox* tem como característica principal o prolongamento da "vida útil" da alface depois de cortada em até dois dias, beneficiando toda a cadeia, incluindo varejistas e consumidores – por meio do melhor gerenciamento do estoque e da redução do desperdício. Com a oxidação da folha, o produto pode perder a atratividade em função da aparência. O projeto já está sendo implantado em empresas de processamento da Europa, Austrália e Estados Unidos, e ainda será testado em outras localidades.

FRUIT LOGÍSTICA: Durante o evento, que aconteceu na Alemanha entre 8 e 10 de fevereiro, mais de 70 mil visitantes e profissionais puderam acompanhar as dez iniciativas concorrentes e votar na que mais impulsionou a indústria de produtos frescos no último ano. Considerado um dos mais importantes no cenário internacional de frutas e hortaliças, o prêmio oferece à empresa vencedora um incentivo para alavancar o projeto.

HF Brasil por aí

Equipe Hortifruti discute tendências com o setor varejista

Pesquisadores da equipe Hortifruti/Cepea participaram no dia 1º de fevereiro do evento "Perspectivas para o mercado de frutas e hortaliças em 2017", em Nova Odessa (SP), a convite da Rede São Paulo de Supermercados (SPSM).



Palestra ministrada pela pesquisadora de frutas do Cepea, Leticia Julião.



Pesquisadores do Cepea com alguns dos presentes e associados da SPSM.

Abras abre espaço para Equipe Hortifruti no Rama 2020



Margarete Boteon foi uma das moderadoras do evento.

A equipe Hortifruti/Cepea participou no dia 22 de fevereiro do evento Rama 2020: Tendências e Inovação na Cadeia Produtiva de Alimentos, em São Paulo. Realizado pela Associação Brasileira de Supermercados (Abras), o encontro promoveu *workshops* ministrados por especialistas do setor de frutas, legumes e verduras. A professora da Esalq/USP e coordenadora do projeto Hortifruti/Cepea, Margarete Boteon, foi uma das moderadoras do Painel Sustentabilidade: Boas Práticas Agrícolas, que teve como objetivo discutir as formas de disponibilizar alimentos seguros e de melhor qualidade ao consumidor brasileiro. O encontro reuniu, além de agentes das diversas cadeias do setor de FLV, 44 varejos, que correspondem a 20,5% das vendas totais de frutas, legumes e verduras comercializados pelos supermercados brasileiros.

Como o clima está afetando a produção de HFs?



Excelente matéria, como todos os artigos da revista. O clima sempre será o maior desafio de produtores de frutas e hortaliças, pois mudanças drásticas têm sido muito prejudiciais. Em Joinville, não está sendo diferente. Venho ampliando a estrutura de estufas para cultivo hidropônico. Com a instabilidade climática, o cultivo protegido é a alternativa mais adequada.

Robson Niering – Joinville/SC

A matéria sobre clima é boa e permite se ter uma ideia das mudanças que ainda virão

neste ano. Em minha região, o clima tem esquentado, o que é ruim para maçã e ameixa, frutas que cultivo. Pretendo iniciar um projeto de irrigação neste ano, começando com a ameixa.

Donisete Luiz Rosar – Bom Retiro/SC

O clima está mudando e afetando toda cadeia de produção. Diante disso, estou investindo em coberturas de proteção.

José Antonio do Nascimento Pinto – Porto Alegre/RS

CAPA 08



A Hortifruti Brasil aborda nesta edição o conceito de alimentação saudável com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. Saiba que se alimentar bem não depende apenas de nutrientes.

FÓRUM 34

Patricia Constante Jaime, coordenadora do Guia Alimentar para a População Brasileira, é a nossa entrevistada desta edição e discute algumas diretrizes de alimentação saudável adotadas no Guia.

HF BRASIL NA REDE



Hf www.hfbrazil.org.br














19 99128.1144

Hortifruti Brasil

@revistahortifrutibrasil

@hfbrazil

SEÇÕES

CEBOLA		16
BATATA		20
CENOURA		21
TOMATE		22
ALFACE		24
MELÃO		25
BANANA		26
MANGA		27
MELANCIA		28
UVA		29
CITROS		30
MAÇÃ		31
MAMÃO		32

EXPEDIENTE

A Hortifruti Brasil é uma publicação do CEPEA - Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada - ESALQ/USP
ISSN: 1981-1837

Coordenador Científico:
Geraldo Sant'Ana de Camargo Barros

Editora Científica: Margarete Boteon

Editores Econômicos:
João Paulo Bernardes Deleo, Leticia Julião,
Fernanda Geraldini Palmieri e
Marina Marangon Moreira

Editora Executiva:
Daiana Braga MTb: 50.081

Diretora Financeira: Margarete Boteon

Jornalista Responsável:
Alessandra da Paz MtB: 49.148

Revisão:
Daiana Braga, Bruna Sampaio, Caroline Ribeiro,
Nádia Zanirato, Paola Garcia Ribeiro Miori e Flávia
Gutierrez

Equipe Técnica:
Bianca Pan dos Santos, Carolina Camargo
Nogueira Sales, Caroline Ribeiro, Emanuel Pereira
Lima Filho, Fernanda Geraldini Palmieri, Giulia
Gobbo Rodrigues, Isabela Costa, Isabela Fernanda
Luiz, Isabela Silva dos Santos, Laís Ribeiro da Silva
Marcomini, Laleska Rossi Moda, Lenise Andresa
Molena, Marcela Guastalli Barbieri, Mariana
Coutinho Silva, Mariana Santos Camargo,
Mariane Novais Olegário de Souza e Rogério
Bosqueiro Junior

Apoio:
FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de
Queiroz

Diagramação Eletrônica/Arte:
Guia Rio Claro.Com Ltda
enfaserioclaro@gmail.com

Impressão:
www.graficamundo.com.br

Contato:
Av. Centenário, 1080
Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)
Tel: 19 3429-8808
Fax: 19 3429-8829
hfcepa@usp.br
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrazil

A revista Hortifruti Brasil pertence ao Cepea

A reprodução dos textos publicados
pela revista só será permitida com a
autorização dos editores.

Para receber a revista **Hortifruti Brasil** eletrônica, acesse www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/comunidade, faça seu cadastro gratuito e receba todo mês a revista em seu e-mail!

ESCREVA PARA NÓS.

Envie suas opiniões, críticas e sugestões para:

Hortifruti Brasil - Av. Centenário, 1080 - Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP)
ou para: hfcepea@usp.br

Muito importante a edição de fevereiro. Vejo que o produtor se preocupa na escolha de cultivares de melhor qualidade, mas se esquece que o clima é importante para que ocorra um bom desenvolvimento. Para as grandes culturas, acredito que, no geral, as condições climáticas têm sido bastante favoráveis, mas, para as hortaliças, vêm limitando a produção, dados os extremos de altas e baixas temperaturas. Com isso, temos que buscar formas ou alternativas de cultivos e investimentos em tecnologia para conseguirmos produzir o ano todo. Em minha opinião, todo o investimento deve ser conforme a necessidade e, claro, ter recurso financeiro para a realização.

Air Almeida da Silva – Santo Ângelo/RS

Valorize seu pequeno na agricultura!



Ana Lúcia e Raul Guilherme Seabra (BA)

Quer ver a foto do seu pequeno na revista? Então tire uma foto dele e mande para nós para o e-mail hfcepea@usp.br ou pelo WhatsApp (19) **99128.1144!**

ERRATA

Na Seção de batata da edição de fevereiro (nº 164, página 22), no texto "Paraná encerra safra com resultados negativos", o preço médio da batata ágata especial de R\$ 33,70/sc de novembro/16 a janeiro/17 é **recebido pelos beneficiadores**, e não pelos produtores. O preço ao produtor ficou em R\$ 22,03 no mesmo período.

Hortifruti Brasil no WhatsApp



A **Hortifruti Brasil** está no WhatsApp! Neste aplicativo, você pode entrar em contato conosco e também nos enviar fotos para publicarmos na revista! Para isso, basta nos enviar fotos de sua produção, nome e região! Veja o que nossos leitores nos enviaram!

19 **99128.1144**



Francisco Dourado Junior - Irecê (BA)



Robson Alexandre Neves da Silva - Jales (SP)



Robson Niering - Joinville (SC)



César Denardi - Pinheiro Preto (SC)



ALIMENTAÇÃO

Os hortifrúti são comida

Esqueça aquela máxima de que para comer de forma saudável é preciso se atentar aos nutrientes dos alimentos e nos benefícios que eles proporcionam à saúde. Também não vale apelar para as dietas da moda: que evitam ou reduzem o consumo de carboidratos, glúten, lactose, produtos de origem animal... nada disso! A onda agora é comer comida “de verdade”, aquela conhecida como “comida da vovó”: é o que defende o “Guia Alimentar para a População Brasileira”, lançado em novembro de 2014 em substituição ao de 2006, elaborado pelo Ministério da Saúde (MS) em parceria com o Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP), com o apoio da Organização Pan-Americana da Saúde (Opas/Brasil)

e coordenado pelo professor da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP-USP), Carlos Augusto Monteiro.

De repercussão modesta no Brasil, o Guia Alimentar brasileiro foi bastante elogiado lá fora por especialistas em nutrição. A revista norte-americana *World Nutrition*, uma das mais respeitadas publicações na área, publicou o trabalho liderado pelo professor Carlos Monteiro e ressaltou: “os Estados Unidos precisam seguir o exemplo do Brasil: parar de falar sobre nutrientes e começar a falar sobre comida”. O Guia fez tanto sucesso que foi considerado pelo portal *Vox.com* como o “melhor guia nutricional do mundo”.

O “Guia Alimentar para a População Brasileira”

4 GRUPOS DE ALIMENTOS CLASSIFICADOS PELO

GRUPO 1

ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

São alimentos retirados diretamente de plantas ou animais e que não passaram por quaisquer alterações ao chegar ao consumidor, como frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos, ovos ou alimentos *in natura* que tiveram pequenas alterações, como arroz, feijão, cereais e farinhas obtidas desses produtos; leite, iogurtes e coalhada e carnes.



DEVEM SER A BASE DA DIETA!



GRUPO 2

ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR

Utilizados em preparações culinárias, são produtos obtidos pela extração de substâncias de alimentos *in natura*, como óleos vegetais, gorduras e açúcar, ou de elementos da natureza, como o sal.



USADOS COM MODERAÇÃO, PARA DIVERSIFICAR E TORNAR MAIS SABOROSA A REFEIÇÃO

SAUDÁVEL

“de verdade” – e fazem bem!

Guia Alimentar para a População Brasileira foi base para a matéria de capa desta edição.

Acesse o Guia no site:
<http://www.hfbrasil.org.br/br/hortifruti-cepea-alimentacao-saudavel.aspx>



também bate de frente no combate à obesidade, que tem crescido em ritmo alarmante no País. É necessário que o brasileiro entenda a importância de se adotar hábitos saudáveis de consumo para combater doenças crônicas causadas pela má escolha dos alimentos.

A grande mudança em relação aos outros guias alimentares foi tanto na classificação dos alimentos quanto pela retirada da usual pirâmide alimentar. Segundo a “regra de ouro” do Guia, é preferível “sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados”. Além disso, o brasileiro não deve abrir mão de preparar sua própria comida, ou permitir que outra pessoa o faça, desde que seja com base nesses

alimentos.

O Guia recomenda a preparação de refeições com base em alimentos frescos – e aqui as frutas e hortaliças são as estrelas! – e minimamente processados, e condena o consumo de alimentos processados e ultraprocessados. Então, por que não seguir a sugestão do Guia e comer comida “de verdade”? É bom para a saúde e ótimo para o bolso, tanto de consumidores quanto de produtores de frutas e hortaliças. Além disso, a crise econômica atual está trazendo o brasileiro de volta à cozinha e o deixando longe dos restaurantes. Assim, o momento é oportuno para resgatar esse conceito difundido pelo Guia e aumentar a participação das frutas e hortaliças no prato com comida “de verdade”.

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

GRUPO 3

ALIMENTOS PROCESSADOS

Produtos fabricados com adição de sal e açúcar ao alimento *in natura*, modificando a versão original do alimento em processos que vão aumentar a vida de prateleira do produto, tornando-os também mais agradável ao paladar. São as famosas conservas, como frutas em caldas, pickles, carnes adicionadas de sal, pães e queijos.



**USADOS COMO
INGREDIENTES NAS
PREPARAÇÕES CULINÁRIAS E
CONSUMIDOS EM PEQUENAS
QUANTIDADES**



GRUPO 4

ULTRAPROCESSADOS

São alimentos nutricionalmente desbalanceados, elaborados em diversas etapas e com muitos ingredientes, incluindo grandes quantidades de sal, açúcar, óleos e gorduras e substâncias de usos industriais. Apesar do péssimo perfil nutricional, são alimentos de elevada aceitabilidade, durabilidade e conveniência, muitas vezes, substituindo os alimentos *in natura* e minimamente processados.



DEVEM SER EVITADOS!

Fonte: Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) - <http://tinyurl.com/guiaalimentar2014>

ABAIXO OS ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS!

O consumo exacerbado de alimentos processados e ultraprocessados, além de influenciar no aumento da taxa de obesidade e doenças, a longo prazo, eleva os casos de mortalidade.

Com o uso de tecnologias e matérias-primas de baixo custo, como açúcares, sais, gorduras e aditivos – e muito *marketing!* –, os ultraprocessados são “relativamente” baratos e de grande aceitabilidade, durabilidade e conveniência. São alimentos nutricionalmente desbalanceados, com muitas calorias por volume e sabores agradáveis ao paladar.

Esses alimentos acabam por substituir outros, como frutas, leite e até água, seja nas refeições principais ou mesmo nos “lanchinhos” ao longo do dia, e limitam o consumo de alimentos *in natura*, como os HFs ou os minimamente processados.

No quesito nutricional, a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que, para uma dieta saudável,

é necessário diminuir expressivamente alimentos com alto teor de sódio, gorduras, açúcares e baixo teor de nutrientes. Devido a essa composição, esses alimentos acabam “enganando” os dispositivos do nosso organismo

que fazem a regulação do balanço de calorias. Com isso, há problemas de saciedade, resultando em maior consumo de calorias desnecessárias, que podem levar à obesidade e a outras doenças crônicas. Portanto, abaixo os alimentos ultraprocessados!

Além de todo o risco para a saúde da população, esses alimentos também são prejudiciais para cultura, vida social e o ambiente. Os ultraprocessados acabam substituindo a

cultura alimentar local, tornando também desnecessária a preparação culinária, a mesa de refeições e o compartilhamento da comida. Além disso, no processo de fabricação desses alimentos, uma grande quantidade de resíduos sólidos é gerada, requerendo também maiores quantidades de água e energia.

O QUE SÃO ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS?

São feitos com formulações industriais com base em substâncias extraídas ou derivadas de alimentos e de substâncias sintetizadas em laboratórios utilizando corantes, aromatizantes, realçadores de sabor entre outros aditivos para aumentar as propriedades sensoriais do produto final e sua durabilidade.

Fonte: Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).

DIFERENÇA ENTRE FRUTAS *IN NATURA*, PROCESSADAS E ULTRAPROCESSADAS



IN NATURA



Frutas como laranja, manga e maçã



PROCESSADAS



Frutas em conserva



ULTRAPROCESSADAS



Esses alimentos possuem muito açúcar, além de substâncias como conservantes e corantes em sua formulação



DIFERENÇA ENTRE HORTALIÇAS *IN NATURA*, PROCESSADAS E ULTRAPROCESSADAS



IN NATURA



Hortaliças, como tomate, batata e cebola



PROCESSADAS



Hortaliças em conserva de salmoura



ULTRAPROCESSADAS



Esses alimentos possuem grande quantidade de açúcar e sal, além de gorduras *trans* em sua formulação



Fonte: Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).



Agricultura
é a nossa vida

www.ihara.com.br

DIRIJA SUA LAVOURA COM SEGURANÇA, MESMO COM CLIMA ADVERSO.

Completo controla todas as fases dos fungos, inclusive nas condições climáticas ideais para o desenvolvimento das doenças.

TOMATE



REQUEIMA

BATATA



CEBOLA



MÍLDIO

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO
AGRONÔMICO.



 **Completo**

O QUE TEM SIDO FEITO PARA PRO

É importante regular o *marketing* dos alimentos, sobretudo os ultraprocessados disfarçados de “saudáveis”. Segundo a Euromonitor, o Brasil é o quinto maior consumidor de alimentos saudáveis, e as indústrias têm investido pesado neste segmento. Muitas levam o consumidor a acreditar que seus produtos são uma boa opção nutricional, incluindo no nome do produto palavras como “caseiro”, “caipira” ou “direto da roça”. No entanto, são conceitos incompatíveis com produtos industrializados e deveriam ser proibidos. Para separar o “joio do trigo”, ou melhor, “o aditivo do ingrediente de ‘de verdade’”, é importante ter uma

legislação mais rígida, uma fiscalização atuante e, principalmente, uma melhor divulgação a respeito dos alimentos que de fato podem contribuir para uma alimentação mais saudável.

Neste sentido, destacamos abaixo algumas das várias iniciativas que hoje divulgam os hábitos saudáveis baseados no Guia Alimentar para a População Brasileira. O próprio idealizador do Guia, o Ministério da Saúde, lança constantemente várias campanhas, reforçando os hábitos saudáveis. O material completo pode ser acessado pelo Facebook (@minsaude) ou no blog do Ministério (blog.saude.gov.br).

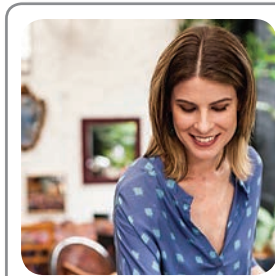
EXEMPLOS DE INICIATIVAS PARA PROMOVER A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



PANELINHA E COZINHA PRÁTICA - RITA LOBO

Talvez uma das principais defensoras da comida “de verdade” na internet e na TV, Rita Lobo, a idealizadora do site Panelinha, lançado em 2000, gravou uma série no seu canal no YouTube (Panelinha) para esclarecer o conceito da comida “de verdade”, por meio de um curso em 10 aulas, produzido em parceria com a USP/Nupens, com o apoio da Sociedade Brasileira de Cardiologia. O curso defende e enfatiza a comida “de verdade”, aquela feita em casa e com alimentos acessíveis, desmistificando a ideia de que o prático é aquele que está pronto e embalado. Rita Lobo cita a importância do projeto através da frase do autor americano Michael Pollan: “Não coma o que seus avós não entendessem como comida”.

foto: <http://wikilicias.com.br/2014/08/04/cozinha-pratica-com-rita-lobo-estreia-hoje-no-gnt/>



Rita Lobo @RitaLobo · 11 de fev

Seguir

Medicalizar a alimentação é distúrbio. Coma comida, não nutrientes. Coma variado e os nutrientes estão garantidos. Exclua ultraprocessados.

25

210

625

Rita Lobo ganhou ainda mais destaque em meados de fevereiro/17, quando criticou a onda de medicalização dos alimentos e voltou a ressaltar a importância da alimentação “de verdade”.

MOVER A COMIDA “DE VERDADE”?

OBESIDADE
INFANTIL
NÃO

OBESIDADE NÃO!

Com base no Guia Alimentar para a População Brasileira de 2014, a empresa Amil desenvolveu uma campanha intitulada “Obesidade Não” em 2015. O objetivo deste projeto é combater a obesidade infantil, que atinge uma em cada três crianças no Brasil. Além de disponibilizar cartilhas no site, a empresa também dá receitas para estimular o consumo de alimentos preparados em casa – prática recomendada no Guia. Num primeiro momento, a campanha tinha como objetivo alertar a sociedade brasileira para a epidemia de obesidade infantil. Já na segunda fase, o foco foi o reflexo dos hábitos dos pais sobre os filhos e como os pequenos conseguem “manipular” seus responsáveis para comer o que querem. Em agosto de 2016, o objetivo era estimular a vontade infantil e mostrar que as crianças também têm poder sobre suas escolhas alimentares saudáveis.

MINISTÉRIO DA SAÚDE PROMOVE O CONSUMO SAUDÁVEL POR MEIO DA INTERNET



Sentiu fome durante a tarde?

- Evite os alimentos ultra processados! Leve sempre com você frutas frescas ou secas
- Enrole uvas, maçãs e bananas, por exemplo, em papel filme ou alumínio
- Leve já cortadas as frutas sem cascas, como manga, melão e mamão
- Organize-se com antecedência para não desistir da alimentação saudável!

#saude
#saude
#saude

SUS +

/minsaude



Prepare uma lancheira saudável para seu filho

Evite salgadinhos, refrigerantes, biscoitos recheados, lanches industrializados, doces, sorvetes e frituras

Priorize alimentos naturais, como frutas, para o intervalo das refeições

#saude
#saude

SUS +

Ministério da Educação

Ministério da Saúde

Procure fazer suas compras em mercados, feiras livres e de produtores locais com variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados



JOVENS X **ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL**

SABE A TENTAÇÃO DO FAST FOOD?

Seja adepto da alimentação saudável!

#saude

minsaude

O Ministério da Saúde tem apresentado diversas campanhas de conscientização de consumo saudável, especialmente no Facebook e no blog (blog.saude.gov.br), com base no Guia Alimentar para a População Brasileira. As campanhas estimulam o consumo de alimentos frescos, em especial os hortifrúti, a preparação no domicílio e a refeição realizada em família. Também mostram que é fácil ter uma alimentação saudável, basta se organizar em casa e deixar os lanches prontos, seja para levar para o trabalho quanto para incluir na lancheira das crianças. Há também uma comunicação direta com os jovens, por meio da campanha Jovens X Alimentação Saudável. Confira as campanhas e compartilhe-as no Facebook (@minsaude)!

A **Hortifruti Brasil** vai reproduzir as principais campanhas com foco nos hortifrúti ao longo do mês de março.

COMA COMIDA "DE VERDADE"

É importante destacar que há vários hortifrúti usados em alimentos ultraprocessados que, pelo conceito apresentado nesta edição, não são comidas "de verdade" e devem ter seu consumo bastante restrito. Os salgadinhos feitos à base de batata, os molhos prontos à base de hortaliças (como os molhos de tomate industrializados) e os refrigerantes de frutas, por exemplo, são importantes para o setor de HFs. No entanto, esses produtos (em maior ou menor grau) têm adição de açúcar, gordura e sal e outros aditivos químicos que, se consumidos em excesso e por um longo período, fazem mal à saúde. O desafio dessa indústria é minimizar o uso desses "adicionais"

e aumentar o percentual dos hortifrúti na composição destes alimentos. Muitos deles, como os refrescos à base de frutas, têm quantidade muito limitada de suco de frutas.

Assim, o consumo de produtos industrializados à base de hortifrúti, como batatinhas fritas, de vez em quando não faz mal, e se estiver em um grupo de amigos, então, melhor ainda! Comer é um dos grandes prazeres da vida e não se pode "medicalizar a comida", como disse Rita Lobo (ver box na página 12). Mas, em termos de rotina alimentar, é importante contar com produtos saudáveis (o que não se refere à quantidade, e sim à qualidade dos alimentos!), recomendação de

CRISE ECONÔMICA: UMA OPORTUNIDADE PARA COMER MELHOR

O momento de recessão econômica pelo qual o Brasil tem, sem dúvida, passado sem dúvida impactou os hábitos alimentares da população. Com orçamento mais restrito, as famílias passaram a realizar boa parte de suas refeições em casa (em detrimento da alimentação fora do lar), com maior contato com o alimento durante a sua escolha, compra e preparo, o que já é um bom avanço. Ainda que a tradicional alimentação brasileira tenha perfil saudável, com a presença de grãos, cereais e alimentos *in natura*, de modo geral, a vida moderna tem contribuído para o aumento do consumo de produtos industrializados, considerados mais práticos e, erroneamente, mais em conta. Embora alguns legumes, verduras e frutas possam ter preço superior à média dos valores dos alimentos ultraprocessados, o gasto total de uma alimentação baseada em alimentos *in natura* ou minimamente processados ainda é menor no Brasil do que

o de uma alimentação baseada em alimentos ultraprocessados. No entanto, com a expansão do mercado dos ultraprocessados com apelo "saudável" (sem glúten, sem lactose, diet/light etc.), criou-se a ideia de que alimentar-se bem é caro. Este conceito é baseado no alto preço que a indústria de alimentos agrega ao segmento com proposta "saudável" e/ou de "baixas calorias". No entanto, esse segmento, além do alto custo, está longe de ter alimentos que podem ser considerados ideais para uma boa nutrição. Assim, as barrinhas de cereais industrializadas, por exemplo, não são uma escolha saudável.

Para se ter uma noção sobre como é vantajoso comprar um lanchinho "de verdade" aos substitutos industrializados denominados "saudáveis", coletamos no site de um hipermercado tradicional no Brasil em meados de janeiro de 2017 e comparamos os preços de produtos *in natura* e ultraprocessados. Veja como vale a pena:



E VALORIZE O SETOR DE HF!

10 em cada 10 especialistas na área de nutrição e também do Guia Alimentar para a População Brasileira exposto nesta edição. Veja abaixo um resumo das principais dicas recomendadas pelo Guia para se ter cada vez mais hábitos saudáveis de consumo.

Os conceitos destacados nesta edição são importantes

para se ter consumidores mais conscientes, produtores cada vez mais engajados em suprir a população com frutas e hortaliças e ações públicas e privadas que favoreçam a alimentação saudável. Os benefícios, sem dúvida, serão para todos: para a saúde da população e para a sustentabilidade da hortifruticultura.■

10 REGRAS PRÁTICAS PARA ALIMENTAR-SE COM COMIDA "DE VERDADE"

O Guia Alimentar para a População Brasileira ressalta 10 regras práticas para facilitar a escolha dos alimentos que devem compor a dieta e ter uma alimentação mais saudável:

1 Fazer de alimentos

in natura ou minimamente processados a base da sua alimentação



2 Utilizar óleos, gorduras,

sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias



3 Limitar o consumo

de alimentos processados



4 Evitar o consumo

de alimentos ultraprocessados



5 Comer com regularidade

e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, com companhia



Fazer compras

em locais que ofereçam variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados



Desenvolver,

exercitar e partilhar habilidades culinárias



Planejar o uso

do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece



Dar preferência,

quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora



Ser crítico quanto a

informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais





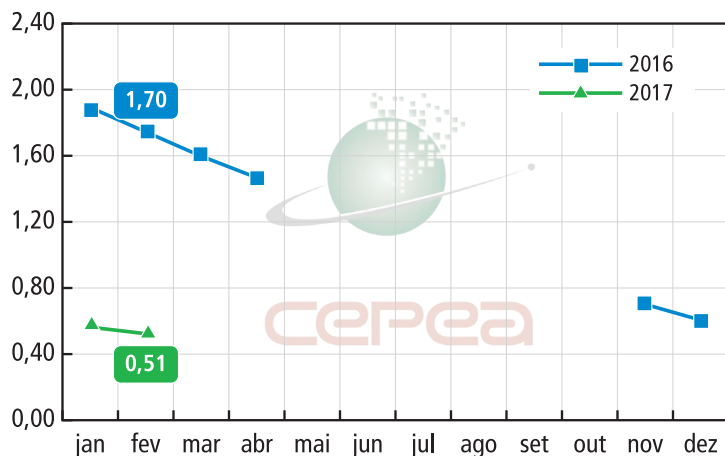
foto: Francisco Dourado Junior - Irecê (BA)

Cebolas crioulas de SC apresentam doenças e perdem qualidade

Chuva em SC prejudica qualidade das cebolas crioulas

Uma parcela das cebolas crioulas de Lebon Régis (SC), que serão comercializadas em março, deve ter baixa qualidade. Isso porque as chuvas de janeiro e fevereiro facilitaram o aparecimento de bico d'água e carvão. Cerca de 30% da produção total ainda estava nas roças quando as chuvas ocorreram, o que deixou os bulbos com manchas escuras e aspecto "podre". Segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea, se retirar as camadas mais externas da cebola, o carvão pode ser eliminado. Porém, nestes casos, o valor de mercado dos bulbos pode cair. A média das cotações em fevereiro foi de R\$ 15,15/sc de 20 kg da caixa 3 beneficiada em Lebon Régis. Em Ituporanga (SC), por sua vez, também há a incidência das doenças, mas a parcela prejudicada foi menor, uma vez que no período chuvoso cerca de 90% da produção já estava colhida e armazenada nos galpões. Alguns produtores da região chegaram a doar ou descartar as cebolas com qualidade inferior para evitar que contaminassem as sadias. Mesmo assim, o volume ainda é elevado no Sul, o que impediu a valorização da hortaliça. Em fevereiro, o preço médio em Ituporanga foi de R\$ 15,45/sc de 20 kg da caixa 3 beneficiada. A comercialização dos bulbos em ambas as regiões deve ocorrer até maio, podendo se estender até o início de junho.

Plantio da safra 2017 começa em Irecê



Elevada oferta pressiona preços em fevereiro

Preços médios recebidos por produtores de Ituporanga (SC) pela cebola na roça - R\$/kg

Fonte: Cepea

O plantio de cebola em Irecê (BA) deve ser mais intenso em março. Ainda assim, pode ser menor em relação aos anos anteriores. A expectativa para a safra 2017 é que a área destinada ao cultivo de cebola na região tenha queda em comparação à temporada passada. O motivo são os preços baixos no ano anterior e a falta de chuvas no Nordeste. A safra 2016 não foi satisfatória a partir de junho, quando as cotações caíram em todo o País, por causa do elevado volume nacional. A rentabilidade para os produtores que ofertaram no segundo semestre foi ainda menor, chegando a ficar negativa para alguns deles. Além disso, as chuvas em janeiro e fevereiro de 2017 não foram suficientes para abastecer os poços da região baiana, o que dificultou a irrigação nas lavouras. A colheita na Bahia está prevista para iniciar aos poucos em abril.

SP inicia plantio da temporada 2017

O plantio da safra 2017 nas praças paulistas de Monte Alto e São José do Rio Pardo se intensifica em março, quando cerca de 30% e 20%, respectivamente, das áreas devem ser semeadas. Os trabalhos na lavoura começaram em fevereiro, quando apenas 5% das áreas foram cultivadas. Para esta temporada, a expectativa é que os produtores das regiões reduzam a área destinada à cebola. Isso porque, os baixos preços obtidos pelos produtores no ano passado reduziram a rentabilidade e limitaram os investimentos para a temporada 2017. As cotações médias na temporada anterior (julho a novembro) em ambas as praças foram de R\$ 0,78/kg da caixa 3 beneficiada, 25% acima dos custos de produção, estimados em R\$ 0,62/kg no mesmo período. Apesar da margem positiva, o nível tecnológico diferente entre os produtores faz com que uns tenham menor retorno que outros. Em Piedade (SP) e Divinolândia (SP), o transplante de bulbos será finalizado em março e a área deve ser mantida, uma vez que a colheita foi concentrada entre os meses de maio a julho de 2016, quando os valores ainda estavam elevados, antes mesmo da queda brusca no segundo semestre.



Curta!

/Revista Hortifruti Brasil



**Existem coisas
que ficam muito
melhores juntas.**

Bayfolan
COBRE

Chegou a inovação
que faltava para sua lavoura.

Bayfolan Cobre traz para sua lavoura os benefícios da sinergia dos aminoácidos e cobre em um único produto. Melhor eficácia nutritiva e absorção de nutrientes, deixando as plantas mais saudáveis para o máximo de resultados.

Bayfolan Cobre.
Plantas fortes e saudáveis.



DuPont TOP BAC

Vamos além com mais produtividade e qualidade.

Doenças controladas por Midas BR®:

Batata: Requeima (*Phytophthora infestans*), Pinta-preta (*Alternaria solani*), Canela-preta e Podridão-mole (*Pectobacterium carotovorum*).

Tomate: Mancha-bacteriana (*Xanthomonas vesicatoria*), Requeima (*Phytophthora infestans*) e Pinta-preta (*Alternaria solani*).

Doenças controladas por Equation®:

Batata: Requeima (*Phytophthora infestans*), Pinta-preta (*Alternaria solani*), Canela-preta e Podridão-mole (*Pectobacterium carotovorum*).

Tomate: Mancha-bacteriana (*Xanthomonas vesicatoria*), Requeima (*Phytophthora infestans*) e Pinta-preta (*Alternaria solani*).



Kocide® é produzido por KOCIDE LLC, headquartered at 9145 Guilford Road in the city of Columbia, Maryland 21046, U.S.A. e distribuído por DuPont do Brasil S.A. Kocide® WDG, marca registrada no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (MAPA), como Kocide WDG Bioactive.

O aumento de produtividade e rentabilidade foram observados em campos experimentais, onde foram utilizados os produtos Midas BR®, Equation® e Kocide® WDG, seguindo corretamente as informações de dosagem e aplicação. O aumento de produtividade e rentabilidade depende também de outros fatores, como condições de clima, solo, manejo, estabilidade do mercado, entre outros. Dados disponibilizados pela área de Pesquisa da DuPont.

DuPont Midas BR®, DuPont™ Equation® e Kocide® WDG são registrados para o controle de bactérias nas culturas de batata e tomate.



**DuPont™
Midas BR®**
fungicida

**DuPont™
Equation®**
fungicida

Kocide® WDG
fungicida

Doenças controladas por Kocide® WDG:

Batata: Pinta-preta (*Alternaria solani*) e Requeima (*Phytophthora infestans*).

Tomate: Pinta-preta (*Alternaria solani*), Mancha-bacteriana (*Xanthomonas vesicatoria*) e Requeima (*Phytophthora infestans*).

ATENÇÃO: Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade. CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO. Produto de uso agrícola. Faça o Manejo Integrado de Pragas. Descarte corretamente as embalagens e restos do produto.

Para mais informações:

TeleDuPont 
0800 707 55 17 Agrícola
www.dupontagricola.com.br



Cerrado Mineiro e SC abastecem mercado em março

Preços seguem abaixo dos custos

A oferta de batata deve seguir elevada em março, com o Cerrado Mineiro e Água Doce (SC) sendo as principais regiões a abastecer o mercado. Nem mesmo a queda na produtividade das lavouras carterinenses, estimada em 10% para este mês, deve causar redução significativa na disponibilidade do tubérculo. O forte calor e as chuvas em excesso de fevereiro causaram problemas como a canela-preta naquela localidade. Já no Cerrado, a expectativa de produtores é que a produtividade siga satisfatória em março, mas, se o calor continuar forte, a qualidade pode começar a ser prejudicada, com o escurecimento da batata. A área cultivada com o tubérculo na safra 2016/17 aumentou 10% em Água Doce e ficou praticamente estável no Cerrado Mineiro, em relação à temporada anterior.

Plantio das secas se inicia com pequeno atraso, mas avança dentro do esperado

O plantio da safra das secas de batata no Sudoeste Paulista e no Sul de Minas iniciou em fevereiro com poucos dias de atraso em relação às temporadas anteriores, devido ao elevado volume de chuvas no começo do último mês. Na praça paulista, 10% da área estimada havia sido cultivada até o final de fevereiro, com outros 40% devendo ser plantados em março. Na região mineira, o plantio atingiu 60% em fevereiro e outros 25% devem ser semeados em março. Os números correspondem às expectativas

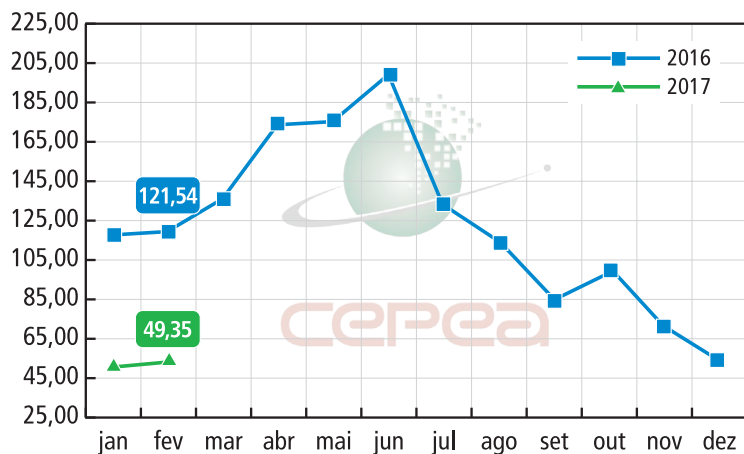
de agentes, com a área devendo se manter estável em relação ao ano passado, em ambas as praças.

Cristalina inicia safra antes do previsto

A safra de batata de Cristalina (GO) começou em fevereiro, com um mês de antecedência frente ao calendário tradicional. Apesar da boa qualidade dos primeiros tubérculos colhidos, bataticultores locais receiam que a produtividade fique abaixo do esperado a partir de março, visto que o elevado volume de chuvas em fevereiro prejudicou as plantas em desenvolvimento. Apesar das precipitações, as represas que fornecem água para irrigação ainda não alcançaram os níveis normais, e, se as chuvas não forem suficientes, deverá haver diminuição de área para os meses de maior déficit hídrico. Estima-se que a redução da área total de batata possa chegar a 20% em relação à temporada anterior.

Guarapuava encerra 1ª parte da safra com rentabilidade negativa

Bataticultores de Guarapuava (PR) encerraram a primeira parte da safra das águas no final de fevereiro com rentabilidade negativa. De dezembro, início da temporada, a fevereiro, o preço médio ponderado pelo calendário de colheita e classificação da batata beneficiada foi de R\$ 28,33/sc de 50 kg, 30,9% abaixo das estimativas de custos de produção, de R\$ 41,00/sc no mesmo período. A área cultivada com o tubérculo aumentou 20% em relação à safra anterior, e a produtividade permaneceu elevada ao longo de toda a colheita, com média de 43,5t/ha, 14% acima da do ano passado. De acordo com produtores, o clima foi bastante favorável à produção, sem forte incidência de doença ou praga. Já para a segunda safra, que se inicia em março, houve leve registro de murchadeira e canela-preta nas sementes. As condições climáticas durante o desenvolvimento das plantas e das batatas não foram tão positivas como na primeira parte da safra, o que deve reduzir a produtividade em Guarapuava.



Preço tem ligeira alta em fevereiro

Preços médios de venda da batata ágata no atacado de São Paulo - R\$/sc de 50 kg

Fonte: Cepea



Acesse!
hfbrasil.org.br

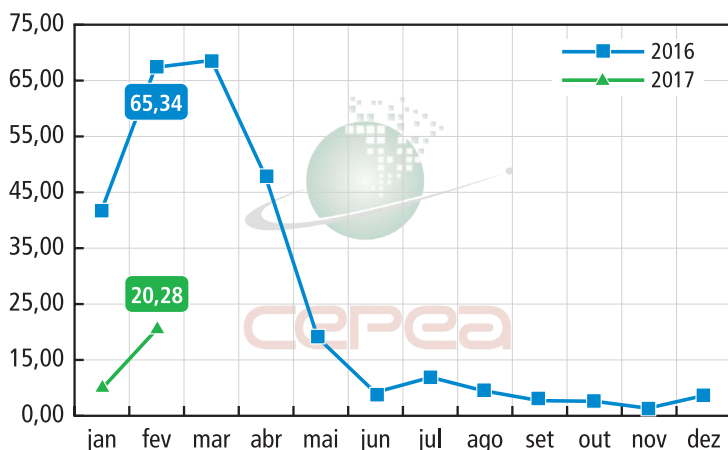


Cotações podem seguir acima dos custos de produção em março

Com oferta controlada, preços devem continuar acima dos custos

Neste mês, as cotações da cenoura devem seguir acima dos custos médios de produção em todas as regiões acompanhadas pelo Hortifruti/Cepea. Isso porque a expectativa é que a oferta continue controlada em março. Em São Gotardo (MG), houve muitos problemas com bifurcação em fevereiro, o que levou ao descarte de até 40% de algumas áreas colhidas. Com isso, a produtividade foi de 48,5 t/ha - sem considerar os descartes - montante observado em janeiro. Em março, esses problemas podem ocorrer de forma menos intensa. Em Irecê (BA), a falta de chuva levou produtores a produtores a reduzir o plantio e a irrigar as raízes, o que acabou diminuindo a oferta. Além disso, grande parte das lavouras baianas foi descartada devido à baixa qualidade, reflexo da dificuldade para irrigação - cenário que, se continuar em março, deve continuar limitando a disponibilidade de cenoura na região. Em Marilândia do Sul (PR), a dificuldade de escoamento das raízes de inverno fez com que muitos lotes fossem descartados (parte delas já havia passado do tempo ideal de comercialização), o que favoreceu o aumento dos preços. Neste cenário, as cotações da raiz subiram em fevereiro. Na média de todas as regiões, os preços tiveram média de R\$ 20,15/cx ao produtor, valor 21% acima das estimativas de custos de produção, de R\$ 16,00/cx no mesmo período.

Falta de água pode reduzir área em Irecê



Cotações superam custos em fevereiro
Preços médios recebidos por produtores de São Gotardo pela cenoura "suja" na roça - R\$/cx 29 kg

Fonte: Cepea

A área destinada ao plantio de cenouras pode diminuir em Irecê (BA) em março. As chuvas de fevereiro não foram suficientes para encher os poços de irrigação, que estavam com nível ainda menor que o registrado em janeiro. Com isso, o custo para a retirada de água aumentou e a quantidade disponível não bastou para irrigar adequadamente as lavouras. Isso resultou em cenouras com problemas no crescimento e bifurcação. A produtividade nas lavouras teve média de 16 t/ha, 31% inferior à de janeiro. Quanto aos preços, a média foi de R\$ 16,33/cx de 20 kg, aumento de 94% em relação a janeiro.

Caxias do Sul inicia safra de verão

A safra de verão 2016/17 em Caxias do Sul (RS) começou entre o final de fevereiro e início de março - a região é tradicionalmente a última a iniciar a safra. Devido às temperaturas mais baixas, a temporada de verão em Caxias do Sul é mais curta em relação às demais praças, enquanto que a de inverno é mais estendida. A região iniciou a temporada de verão ofertando cenoura com cotações acima dos custos de produção, o que indica que a rentabilidade média será positiva no correr da safra. Já para a safra de inverno, que teve início em julho e se encerrou em fevereiro, os preços tiveram média de R\$ 13,48, enquanto que produtores estimam custos de produção a R\$ 12,81.

Safra de verão tem preços 67% abaixo do ano passado

O primeiro trimestre (dezembro/16 a janeiro/17) da temporada de verão 2016/17 com preços na média de todas as regiões produtoras do País, 67% abaixo do mesmo período do ano passado. O motivo é que neste ano o cenário climático de produção é o inverso do ano passado. O clima desde o início da safra foi bastante favorável à produção, o que gerou produtividade superior à média e, conseqüentemente, excesso de oferta e preços abaixo dos custos de produção. Já no ano passado, o excesso de chuvas prejudicou a produtividade, elevando significativamente os preços.





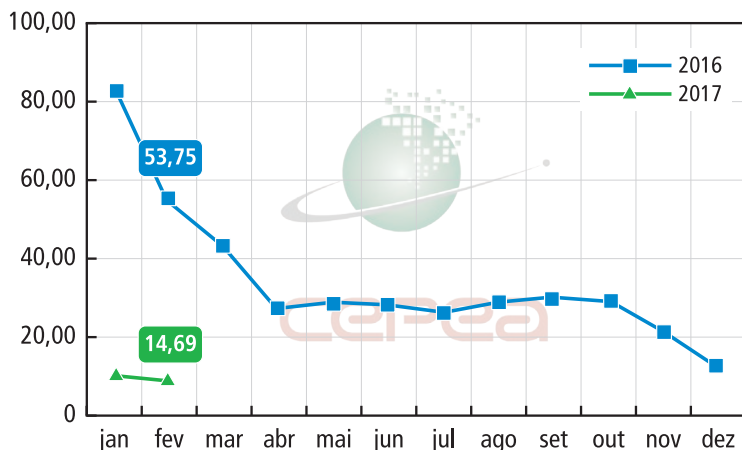
Foto: Fabiano Luiz Susin - Caçador (SC)

Safrade inverno inicia em Minas Gerais

Os primeiros tomates da safra de inverno devem ser ofertados em março, devido ao início da colheita de Araguari (MG) e do Sul de Minas Gerais. Ao contrário dos anos anteriores, Araguari atrasou o transplante em um mês, por causa das chuvas em dezembro. Além disso, produtores usam a estratégia de retardar o cultivo para evitar coincidir o começo da oferta com o pico da colheita de Caçador (SC). Assim, cerca de 20% da área do Sul de MG e também do Cerrado deve ser ofertada no decorrer de março. Nas demais regiões da safra de inverno, a oferta deve ter início em abril, inclusive em Mogi Guaçu (SP). Em janeiro choveu bastante na praça paulista, mas como produtores da região ainda estavam em fase de semeio, não houve danos à produção ou ao cronograma das atividades. Para o início de safra, a expectativa é de preços superiores aos de fevereiro, já que a disponibilidade de inverno ainda será lenta. Já a oferta da safra de verão, por sua vez, deverá ser bastante reduzida.

Safrade verão pode encerrar com saldo negativo

Para março, a expectativa é de que as cotações de tomate aumentem. Isso porque a oferta da safra de verão começa a cair e as regiões de inverno ainda terão baixa disponibilidade. Porém, como a maior parte da safra de verão foi comercializada a preços muito baixos, a melhora esperada a partir de março



Preço segue em baixos patamares em fevereiro

Preços médios de venda do tomate salada 2A longa vida no atacado de São Paulo - R\$/cx de 22 kg

Fonte: Cepea

deverá ser insuficiente para cobrir os prejuízos dos meses anteriores. Ainda há 38% da área de verão para ser colhida entre março e o final da safra em junho. Do início da safra de verão (novembro/16), até fevereiro/17, a produtividade foi elevada, sobretudo na região de Itapeva (SP), principal praça produtora na temporada, que registrou produtividade média de 330 caixas/ha no período, 32% maior que a do mesmo período passado. Com o excesso de oferta, a demanda não absorveu toda a produção e muitos frutos foram descartados já no campo.

Área de tomate industrial pode subir até 10% em 2017

As indústrias processadoras de tomate podem demandar mais matéria-prima para processamento em 2017 – algumas delas estão com baixos estoques. Há rumores de que a área para plantio pode ter alta de até 10%. Entretanto, caso as indústrias não consigam fornecedores para atender esse crescimento, o aumento pode ser menor. O plantio de tomate para o processamento teve início em janeiro e segue até julho. Conforme as indústrias, o preço ao produtor de tomate deve seguir estável frente ao de 2016, o que indica que a média dos contratos devem ficar por volta de R\$ 270,00/t.

Irecê deve manter área cultivada para 2017

Produtores de Irecê (BA) ainda têm a intenção de manter a área cultivada com tomate em 2017, apesar da crise hídrica que a região enfrenta. Com os reservatórios bem abaixo do ideal, em fevereiro choveu menos do que a média histórica do mês. A expectativa é que tenha mais precipitações em março e abril, aumentando os níveis dos reservatórios e, desta maneira, mantendo a área. Se isso não acontecer, é possível que uma parte da área de outras culturas recue, dando espaço ao tomate, que em 2016 registrou melhores preços no segundo semestre. O semeio com tomate em Irecê ocorre de janeiro a dezembro, de forma escalonada, e a colheita também é bem distribuída ao longo do ano.



Acesse!
hfbrasil.org.br

Tomate Saladete

Indeterminado

Vivacy

Saladete Indeterminado F3

Plantas com alta proteção dos frutos, vigorosas e produtivas.
Frutos com formato saladete, peso de 150 - 170g, grandes, firmes, consistentes e na coloração vermelho intenso.
Ciclo de 90 - 100 dias.
Tolerâncias / Resistências: V, F3, N, TMV, TYCL, TSWW



F1

Helena

Saladete Indeterminado F3

Plantas com sistema radicular vigoroso, excelente sanidade e resistente a virose.
Frutos firmes, com coloração atrativa, excelente padrão de frutos e peso médio de 160 - 200g.
Tolerâncias/Resistências: V, N, F3, TYLCV, TSWW, TMV



F1

Angelica

Saladete Indeterminado

Plantas vigorosas, com boa cobertura foliar e alto pegamento de frutos.
Frutos em formato saladete, firmes, com excelente coloração e brilho, e com peso médio de 190 - 210g.
Ciclo de 95 dias após o transplante.
Tolerâncias / Resistências: Va, Vd, N, F2, FCRR, ToMV, TYLCV, TSWW



F1

Salete

Saladete Indeterminado

Plantas vigorosas, com boa sanidade, excelente arquitetura de planta e proteção foliar.
Frutos com formato saladete, boa firmeza e com peso médio de 190g.
Ciclo de 95 dias.
Tolerâncias / Resistências: FCR, N, V, TYLCV, F2, TMV, TSWW



F1

WINNERS
OS PRODUTOS VENCEDORES

 **FELTRIN**[®]
SEMENTES

(054) 2109.4444
www.sementesfeltrin.com.br

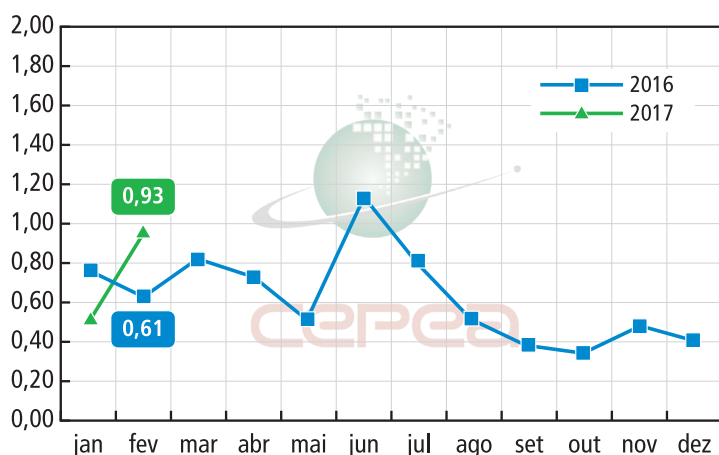


Foto: Jorge Hideo Nagahashi - Mogi das Cruzes (SP)

Maior oferta esperada para março pode reduzir preços

Com diminuição das chuvas, oferta pode se elevar em março

A oferta de alfaces em Ibiúna (SP) e Mogi das Cruzes (SP) deve aumentar em março, o que pode pressionar as cotações. Com a diminuição das chuvas nas duas últimas semanas de fevereiro, a produtividade das folhosas começou a se recuperar. A qualidade e o tamanho dos pés das alfaces que serão colhidas em março, porém, podem ficar abaixo do esperado, devido às chuvas durante o plantio. O acumulado de precipitações nos primeiros dois meses do ano ainda acarretou no aparecimento de queima de borda, "mela" e podridão, responsáveis pelo descarte de até 60% em algumas lavouras. O alto volume pluviométrico também interferiu no desenvolvimento e plantio de novas alfaces, resultando em menor oferta em janeiro e fevereiro. Diante do volume reduzido de hortaliças, a demanda por alfaces hidropônicas subiu consideravelmente no último mês, não havendo produto suficiente para suprir toda a procura. Os preços médios da americana, crespa e lisa cultivadas em campo aberto foram de R\$ 1,21/unidade, R\$ 0,85/unidade e R\$ 0,76/unidade, respectivamente, 56%, 106% e 76% maiores que os de janeiro. Os custos de produção, por sua vez, foram estimados em R\$ 0,91/unidade para a americana, R\$ 0,66/unidade para a crespa e em R\$ 0,38/unidade para lisa em fevereiro. Com a margem positiva entre custo e valor de comercialização, produtores que registraram menores perdas obtiveram boa rentabilidade nos primeiros meses de 2017.



Após preço baixo em janeiro, crespa se valoriza

Preços médios de venda da alface crespa no atacado de São Paulo - R\$/unidade



Fonte: Cepea

Maior oferta também pode pressionar cotações em MG e RJ

A maior oferta prevista para março também deve pressionar as cotações das folhosas em Mário Campos e Caeté (MG) e em Teresópolis (RJ). Com os baixos valores em dezembro e janeiro, muitos produtores de Minas Gerais reduziram o plantio no período e, conseqüentemente, a oferta em fevereiro foi menor. Além disso, a qualidade das hortaliças foi afetada pela proliferação da praga tripses, transmissora do vira-cabeça. As perdas chegaram a 30% no campo, e o volume caiu ainda mais, elevando os preços em MG. Com isso, produtores mineiros voltaram a intensificar o plantio no início de fevereiro e a colheita deve ser maior em março. O preço médio da americana e da crespa em fevereiro foram de R\$ 1,21/unidade e de R\$ 0,69/unidade em Mário Campos. No RJ, as alfaces também foram prejudicadas pelo calor e houve problema de pendoamento nas duas primeiras semanas de fevereiro. Além disso, compradores de SP buscaram folhosas no RJ, impulsionando as cotações. Já a partir da segunda quinzena de fevereiro, as roças paulistas começaram a se recuperar, dada a redução das chuvas, pressionando os valores. Em Teresópolis, a média da americana em fevereiro foi de R\$ 0,78/unidade, a da lisa, de R\$ 0,41/unidade e a da crespa, de 0,40/unidade.

Preços devem cair na Ceagesp em março

Diante da maior oferta de folhosas nas roças esperada para março, os preços na Ceagesp também podem cair em relação a fevereiro. O consumo, por sua vez, deve se manter estável. Em fevereiro, as cotações subiram no atacado, devido ao menor volume nas roças paulistas no período. A média da crespa foi de R\$ 22,26/cx com 24 unidades, valor 72% maior que o de janeiro; a americana foi negociada a R\$ R\$ 25,12/cx com 18 unidades, aumento de 79% e, a lisa, a R\$ 22,31/cx com 24 unidades, alta de 70%.





Foto: Rômulo Lima Ramalho

Colheita da safra 2016/17 do RN/CE finaliza em março

Período de exportação chega ao fim

A temporada de exportações de melão da safra 2016/17 no Rio Grande do Norte e Ceará deve finalizar em março. Entre agosto de 2016 e fevereiro de 2017, o volume enviado foi de 215 mil toneladas, alta de 4,5% em relação a igual intervalo da safra passada, segundo dados da Secex. A receita obtida no período foi de US\$ 141 milhões, queda de 0,8% na mesma comparação. O preço médio do melão honeydew em New Covent Garden, no Reino Unido, entre agosto/16 e fevereiro/17 foi de US\$ 11,71/cx de 10 kg, valor 0,3% maior que o da temporada passada. Apesar dos baixos valores praticados em dezembro/16 e janeiro/17, devido ao excesso de oferta na Europa, a rentabilidade positiva no balanço da safra 2016/17, segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea. Já no mercado interno, a cotação do melão amarelo tipo 6 e 7 na parcial da safra (ago/16 a fev/17) foi de R\$ 20,28/cx de 13 kg, média apenas 1,9% menor que a dos mesmos meses da temporada 2015/16.

Menor oferta deve manter preço em alta

Os preços do melão amarelo devem continuar em alta em março, sustentados pela menor oferta diante principalmente da redução do ritmo de colheita na região do Rio Grande do Norte/Ceará. Além disso, o volume da fruta do Vale

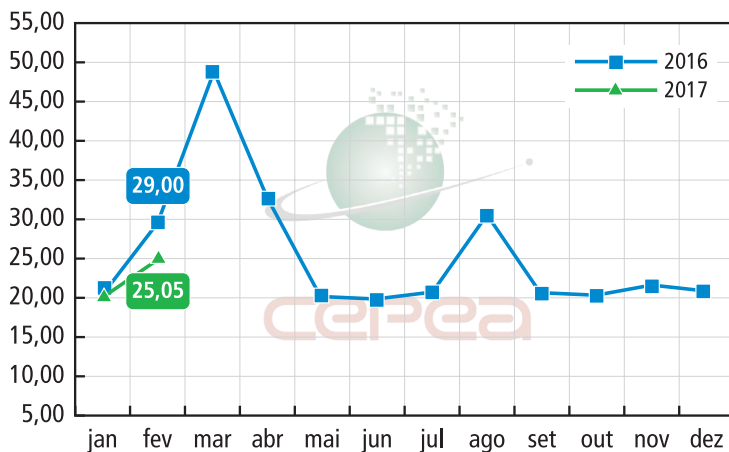
do São Francisco (BA/PE) que chega ao atacado paulistano ainda não é significativo, mantendo a oferta relativamente equilibrada frente à demanda. Em fevereiro, a cotação média do melão amarelo tipo 6 e 7 foi de R\$ 25,05/cx de 13 kg na Ceagesp, 20% superior à de janeiro.

Chuva no RN/CE traz alívio a produtores

O bom volume de chuvas registrado em fevereiro nas lavouras de melão do Rio Grande do Norte/Ceará trouxe certo alívio a produtores da região, que vinha sendo prejudicada pela forte seca. Segundo dados do Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet), as precipitações acumularam 293 mm ao longo do mês em Mossoró (RN), com chuvas concentradas entre 10 e 13 de fevereiro. Esse volume esteve 125% acima da normal climatológica para o período, que é de 130 mm na cidade, segundo a Somar Meteorologia. As chuvas vieram em boa hora, já que normalmente melonicultores reduzem os trabalhos de campo nesta época do ano. Além disso, as sementes utilizadas na região apresentam boa resistência, segundo colaboradores da equipe Hortifruti/Cepea. As chuvas neste período do ano também tranquilizam os produtores em relação a situação hídrica na região – a falta de água pode, ainda, limitar o plantio na safra seguinte.

Oferta deve aumentar no Vale em março

A colheita de melão deve ser intensificada no fim de março no Vale do São Francisco (BA/PE). Em fevereiro, a oferta ainda foi moderada. Os plantios bem distribuídos neste início de ano devem proporcionar leve aumento na disponibilidade em março, segundo colaboradores da equipe Hortifruti/Cepea, de modo que os preços não devem recuar fortemente no período. O volume ofertado na região nordestina poderá ser bem escalonado durante toda a safra 2017, o que tende a manter as cotações em bons patamares e a rentabilidade positiva ao produtor.



Preço aumenta 20% em fevereiro

Preços médios de venda do melão amarelo tipo 6-7 na Ceagesp - R\$/cx de 13 kg

Fonte: Cepea



Acesse!
hfbrasil.org.br



Foto: Douglas Andrade - Lagoa Formosa (MG)

Clima altera calendário de pico de oferta de nanica em 2017 em SP

Preço pode aumentar em março

A disponibilidade de banana nanica deve aumentar um pouco a partir da segunda semana de março no Vale do Ribeira (SP), Norte de Minas Gerais e Bom Jesus da Lapa (BA), e pode aumentar ainda mais em abril. Já no Norte de Santa Catarina, a oferta da variedade deve começar a se elevar em abril. A alta temperatura e os bons índices de chuvas na maioria das regiões foram favoráveis à produção no primeiro bimestre. No entanto, com as condições climáticas adversas do ano passado, o pico de oferta de nanica no Vale do Ribeira deve ser alterado. Normalmente a produção se concentra entre janeiro e março, mas com o frio intenso e prolongado em 2016, o calendário se alterou e o pico de oferta deve ser entre abril e julho na região paulista, segundo produtores consultados pelo Hortifruti/Cepea. Em fevereiro, a disponibilidade de banana esteve mais controlada, o que limitou a queda nas cotações nos dois primeiros meses de 2017. No decorrer de fevereiro, as cotações da nanica se recuperaram, principalmente em Bom Jesus da Lapa, onde o aumento registrado foi de 48% se comparado com o primeiro mês do ano.

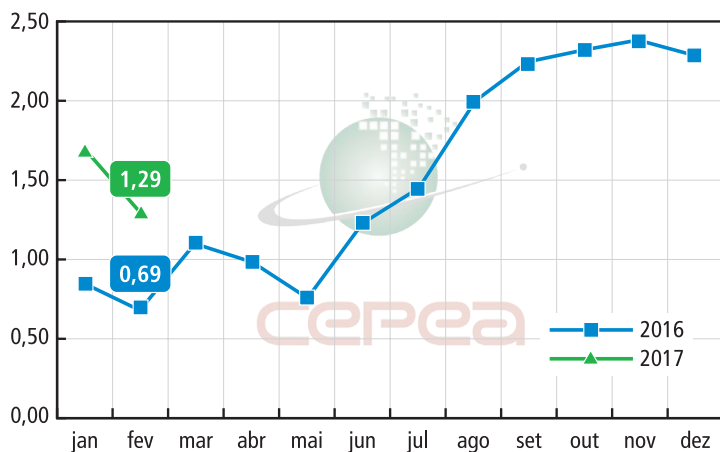
Vale do São Francisco atende mercado cearense

Em março, as vendas de banana prata do Vale do São Francisco (BA/PE) para o Ceará não devem ser tão aquecidas como foram em fevereiro. Com a crise hídrica no estado cearense, a produção de ba-

nana esteve aquém do necessário para suprir os pedidos. Com isso, produtores viram a necessidade de buscar a prata em outras regiões produtoras. O clima quente é bom para a cultura, mas a falta de chuvas acabou prejudicando os bananais. O calor excessivo, por sua vez, pode ser responsável por afetar o pós-colheita. Assim, pelos preços atrativos e boa proximidade, o Vale do São Francisco conseguiram atender os novos compradores cearenses, mesmo com oferta baixa neste início de ano. No entanto, as altas temperaturas e a falta de chuva em fevereiro também deixaram bananicultores do Vale em alerta, principalmente quanto à oferta de prata anã e à qualidade dessa fruta. O reservatório de Sobradinho (BA) estava com o volume útil perto de 12,6% na última semana de fevereiro/17, segundo dados da Companhia Hidrelétrica do São Francisco (Chesf). Em março de 2016, o reservatório estava com o volume útil de 33%. Já no Ceará, as chuvas em fevereiro ultrapassaram a média histórica para o mês. Com as previsões otimistas da Fundação Cearense de Meteorologia e Recursos Hídricos (Funceme) para março, produtores cearenses podem não precisar buscar bananas em outros estados. Desta forma, a oferta da fruta tende a aumentar no mercado local do Vale, principalmente a parcela que estava sendo comprada pelo Ceará.

Preço no mercado interno é mais atrativo do que ao Mercosul

As exportações de banana nanica ao Mercosul devem ser mais aquecidas apenas a partir de abril, quando o volume da fruta pode começar a aumentar no Norte de Santa Catarina. Os envios ainda estiveram em baixa no primeiro bimestre de 2017, ao contrário das expectativas iniciais. Na soma de janeiro e fevereiro, o Brasil exportou 1,9 mil toneladas para os países do Mercosul, volume 83% menor que o do primeiro bimestre de 2016, segundo a Secex. A receita obtida foi de US\$ 616 mil, queda de 80% no mesmo comparativo. O preço médio (FOB) foi de US\$ 0,32/kg e com um dólar médio de R\$ 3,15 no período, a cotação da banana exportada foi de R\$ 1,01/kg.



Nanica segue em queda, mas se mantém acima de 2016

Preços médios recebidos por produtores do Vale do Ribeira pela nanica - R\$/kg

Fonte: Cepea





Foto: Romildo Gonçalves

Aos poucos, BA e MG ocupam espaço de SP

Preços podem se manter firmes em março

Mangicultores da região de Jaíba/Janaúba (MG) iniciaram a colheita no começo de março. No geral, o volume tende a ser moderado até meados de abril, o que atrelado ao final da colheita no interior de São Paulo e ao adiamento de parte da safra de Livramento de Nossa Senhora (BA) pode manter os bons preços da fruta ao produtor. O aumento da oferta no Vale do São Francisco também deve ter pouca influência sobre o mercado mineiro, já que mangicultores locais devem priorizar as exportações em detrimento da comercialização doméstica, limitando o volume nacional. No primeiro bimestre, o Brasil exportou 12 mil toneladas de manga, 20% a mais que em igual intervalo de 2016, segundo dados da Secex. A receita não cresceu em mesma proporção, e foram arrecadados US\$ 12,26 milhões, estável na mesma comparação.

Começa a temporada 2017 de Livramento

Com dois meses de antecedência em relação ao ano passado, produtores da região de Livramento de Nossa Senhora (BA) se preparam para iniciar a colheita de manga no final de março. As primeiras frutas colhidas serão resultado de tratamentos antecipados, ocorridos em julho e agosto de 2016. Já para aqueles mangicultores que induziram suas árvores apenas em outubro/16 e não tiveram interferências climáticas no pegamento das flores,

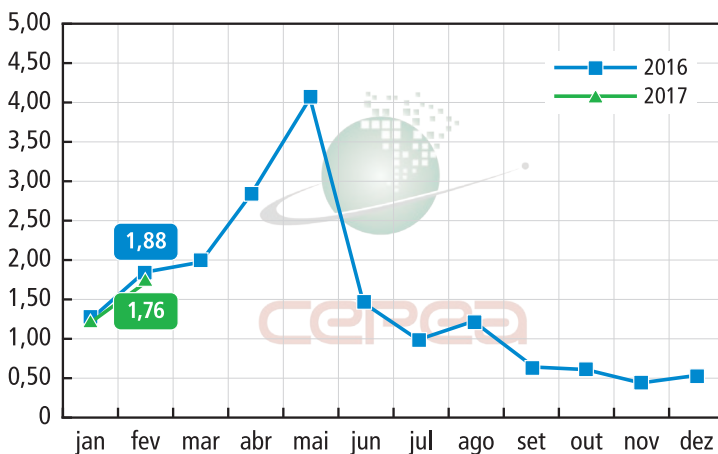
a colheita deve começar apenas em maio. O volume total da região, entretanto, só deve ter maior representatividade entre julho e setembro de 2017. Por conta do clima desfavorável ao progresso das panículas entre outubro e dezembro/16, novas induções ocorreram no começo deste ano.

São Paulo finaliza safra 2016/17 em março

A safra paulista 2016/17 de manga deve se encerrar em março com a colheita de *palmer* na região de Monte Alto/Taquaritinga. As chuvas prejudicaram a qualidade e a aparência da fruta, com o desenvolvimento da bacteriose, desvalorizando o produto. O preço médio da *palmer* na parcial da safra (novembro/16 a fevereiro/17) foi de R\$ 0,75/kg e o da *tommy*, de R\$ 0,55/kg (de novembro/16 a janeiro/17), respectivas quedas de 43% e 30%, em relação à temporada 2015/16. Em Valparaíso/Mirandópolis, a colheita foi encerrada em fevereiro, com resultados também limitados. Os preços durante a safra (outubro/16 a fevereiro/17) foram bem inferiores aos da temporada anterior para as três variedades comercializadas na região: *palmer* (-60%), *haden* (-54%) e *parvin* (-51%), enquanto os custos subiram.

Guatemala: exportações devem ser fortes nesta temporada

A safra de manga 2017 da Guatemala deve começar um pouco mais tarde que o normal, com oferta de *tommy* e *ataulfo* devendo entrar no mercado internacional do começo de março a meados de abril, segundo o portal *Fresh Plaza*. A produção local deve ser satisfatória nesta temporada, já que flores e frutos têm boa formação. Além disso, o clima quente pode garantir boas cores à manga, aumentando principalmente a concorrência com o México. No geral, o Brasil exporta pouco neste período aos EUA (principal destino da manga guatemalteca), de modo que o deslocamento de safra da Guatemala não deve interferir nas comercializações brasileiras.



Preço da *tommy* sobe em fevereiro

Preços médios recebidos por produtores de Petrolina (PE) e Juazeiro (BA) pela *tommy atkins* - R\$/kg

Fonte: Cepea



Acesse!
hfbrasil.org.br



Demanda e preços podem ser maiores em março

BA, RS e SP devem ofertar neste mês

A oferta nacional de melancias deve ficar restrita às regiões de Teixeira de Freitas (BA), Bagé (RS) e interior de São Paulo em março. Este cenário, somado à demanda firme, pode sustentar os preços da fruta. No atual período, as regiões baiana e gaúcha devem seguir com oferta estável em relação a fevereiro, mas menor se comparada a março de 2016, em função da redução de área em ambas as regiões. A diminuição no plantio também ocorre nas regiões paulistas de Oscar Bressane, Itápolis e Presidente Prudente durante esta safrinha, de 21% em 2017, já que os resultados da temporada principal de 2016 foram insatisfatórios e limitaram investimentos a safrinha. Do lado da demanda, pode ser mais aquecida devido ao clima ainda quente nas principais praças consumidoras e ao retorno efetivo das aulas.

Começa a safrinha em São Paulo

Em março, produtores de melancia de Marília e Oscar Bressane (SP) devem intensificar a colheita da safrinha, que foi iniciada no final de fevereiro. Apesar da qualidade limitada das primeiras frutas, as lavouras têm bom desenvolvimento e o clima está favorável ao cultivo. A oferta deve ser menor em relação a 2016 devido à menor área plantada e, por isso, preços firmes são esperados para o período. O clima chuvoso em janeiro interferiu de forma pontual, atrasando as atividades de plantio em algumas lavouras. Além disso, teme-se aumento nos

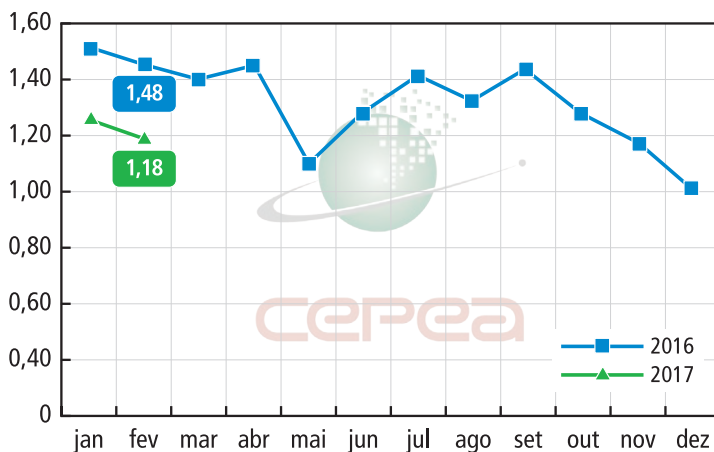
custos nesta temporada devido à necessidade de maior controle de doenças no período de chuvas. Em Itápolis, a colheita está prevista para se iniciar na primeira semana de abril. A princípio, a oferta paulista deve seguir até maio.

Sul finaliza temporada 16/17 em março

A safra gaúcha 2016/17 de melancia chega ao final em meados deste mês, com o término da colheita na região de Bagé. Apesar da recuperação da produtividade no estado, produtores enfrentaram problemas relacionados ao excesso de chuvas, como a necessidade de mais pulverizações, que elevaram os custos. A safra finalizou com produtividade média de 30 t/ha, 12,5% acima do observado no mesmo período de 2015/16, além de custos 4% menores. No geral, todas as regiões produtoras do Rio Grande do Sul apresentaram variações na qualidade e padrão das frutas; no entanto, as praças localizadas nos arredores de Arroio dos Ratos e Encruzilhada do Sul (RS) tiveram maior rentabilidade, já que a colheita foi feita em momentos de oferta nacional restrita.

Plantio em GO deve se iniciar em março

O plantio da safra de melancia na região de Uruana (GO) deve começar neste mês, se intensificando em abril. Até o final de fevereiro, produtores se concentravam no preparo da terra, o que chegou a ser interrompido em alguns momentos devido à chuva. Caso o tempo siga firme neste mês, produtores acreditam que os trabalhos no campo não devam ter grandes atrasos. Por outro lado, o clima chuvoso também auxilia na melhora dos níveis dos lagos da região. Até o fechamento desta edição, produtores seguiam otimistas para a temporada 2017 e, como reflexo dos bons resultados em 2016, pretendiam aumentar o plantio deste ano. Além disso, a expectativa é de que a menor produção nas regiões do Tocantins (que deve reduzir a área plantada) possa novamente impulsionar os preços em Goiás.



Preços volta a cair em fevereiro

Preços médios de venda da melancia graúda (>12 kg) na Ceagesp - R\$/kg

Fonte: Cepea

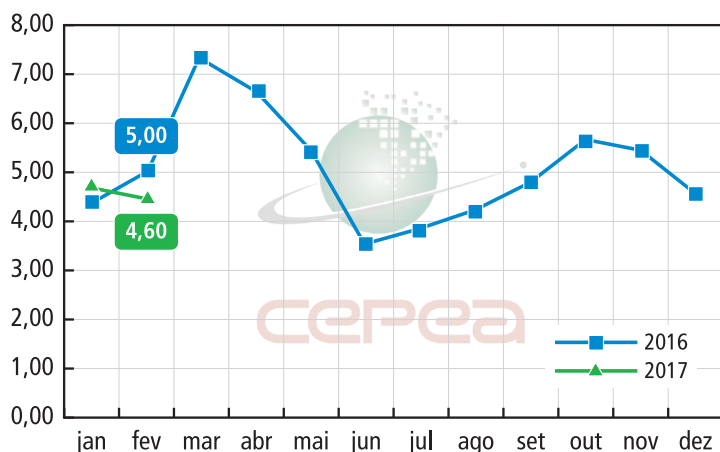




Uva importada é vendida a preço mais baixo que a nacional

Importações brasileiras crescem no início de 2017

As importações brasileiras de uva somaram 5,1 mil toneladas no primeiro bimestre de 2017, aumento de 7,8% em relação ao volume adquirido no mesmo intervalo do ano passado, segundo dados da Secex. Só em janeiro, as compras atingiram 1,9 mil toneladas, expressivo crescimento de 134% no mesmo comparativo. Em receita, as importações da fruta nos dois primeiros meses geraram US\$ 8,7 milhões, montante 14% maior que o de janeiro-fevereiro/16. Produtores do Vale do São Francisco (PE/BA) consultados pela equipe Hortifruiti/Cepea associam esse crescimento à menor disponibilidade de uva nacional, em especial das sem semente, no primeiro semestre. Além disso, os preços mais atrativos da nos atacados da fruta importada, principalmente do Peru, em relação à comercializada no mercado doméstico devem manter aquecido o ritmo das compras externas. Em fevereiro, a *arra 15* do Peru foi cotada na média de R\$ 12,50/kg, enquanto a nacional variou entre R\$ 14,00 e R\$ 16,00/kg nas ceasas, Campinas e São Paulo, no mesmo período. A baixa liquidez no mercado peruano no início deste ano elevou o volume de uva enviado, para outros países, como o Brasil. As variedades mais trazidas são *arra 15* e *red globe*, segundo atacadistas de Campinas e São Paulo. Diante da maior disponibilidade de frutas importadas, produtores do Vale receiam que o mercado local fique travado por muito tempo.



Safra de 2017 anima produtores do Sudeste

Produtores de uva de algumas regiões do Sudeste estão otimistas com a safra de 2017. Em Pirapora (MG) e em Jales (SP), as podas de produção da temporada começaram em fevereiro, favorecidas pelo clima, devendo terminar em maio na praça mineira e em junho na paulista. Na praça mineira, a colheita está prevista para começar em julho e seguir até meados de outubro; em Jales, pode ser estendida até novembro. Em fevereiro, ainda, houve término das podas na região Sul, com a previsão de colheita para meados de abril, no caso de produtores que conseguiram realizar a atividade de poda entre novembro e dezembro de 2016. Para a uva industrial no Rio Grande do Sul, o clima tem contribuído para a colheita.

Produção mundial e exportação peruana podem seguir em alta

A produção mundial de uva de mesa pode chegar a 21,9 milhões de toneladas em 2017, aumento de quase 10% frente ao ano anterior, segundo dados do USDA publicados pelo *The Packer*. O impulso deve continuar vindo principalmente dos Estados Unidos, Chile, México, Peru e Argentina, que já produziram mais em 2016. Com a produção crescente no Peru, o país tornou-se o segundo maior exportador de uvas para os Estados Unidos e o quinto mundial em 2016, segundo o Escritório Comercial do Peru (Ocecx) em Nova York. Entre os 60 países para os quais o Peru exportou uvas no ano passado, os EUA continuam sendo o principal destino, com 38% do total embarcado. A maior demanda norte-americana, de acordo com exportadores, está relacionada à escassez de produção local, sobretudo da Califórnia, devido ao inverno no Hemisfério Norte. Novos destinos, como Finlândia, Jordânia, Turquia, Nicarágua e Irlanda, também foram conquistados graças à participação peruana em feiras internacionais. Além disso, a demanda na Ásia por uvas aumentou no Ano Novo Chinês e grande parte da produção peruana é vendida a preços elevados nesses países durante aquele período, contribuindo para a consolidação do mercado.



Com fraca demanda e boa oferta, preço é inferior ao de fev/16

Preços médios da uva itália embalada recebidos por produtores do Vale do São Francisco - R\$/kg

Fonte: Cepea



Acesse!
hfbrasil.org.br



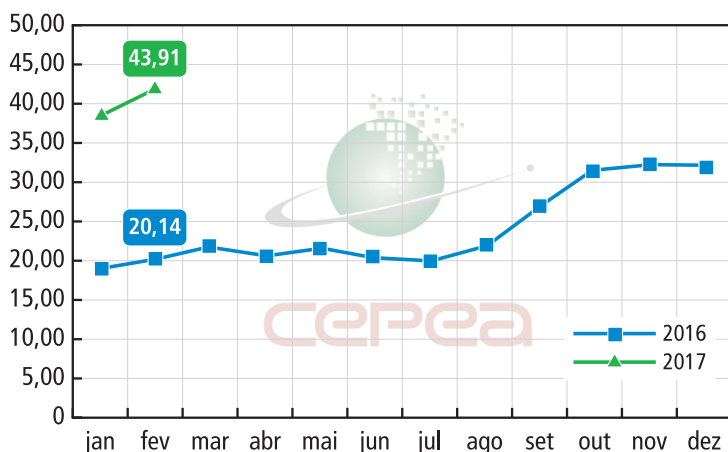
Temporada 2017/18 à vista

Início da safra de precoces pode frear alta de preços

A colheita de laranjas precoces da safra 2017/18 no estado de São Paulo começou em fevereiro, um mês antes do início na temporada 2016/17. Além do clima favorável ao desenvolvimento das frutas, o adiantamento ocorreu no intuito de produtores aproveitarem os preços ainda firmes da laranja no mercado *in natura*. Embora ainda limitada, a disponibilidade da fruta deve crescer em março em relação ao primeiro bimestre, o que pode interromper as altas de preços de todas as variedades. O baixo volume de frutas de melhor qualidade já limitou as valorizações em fevereiro. Segundo colaboradores, a maioria das laranjas precoces comercializadas em fevereiro veio da região norte do estado, onde a maturação está adiantada em relação às outras praças.

Volume de poncã em 2017 pode superar o da temporada anterior

Com a colheita de tangerina poncã iniciada no fim de janeiro, dois meses antes do observado em 2016, a oferta disponível da fruta deve aumentar em março. Segundo colaboradores da equipe Hortifruti/Cepea, a expectativa é que a quantidade e a qualidade da poncã sejam superiores às da temporada passada, reflexo do clima favorável no segundo semestre do ano passado e dos estágios diversificados dos frutos nos pomares paulistas. Assim, produtores apostam em safra novamente es-



Preço da pera sobe em fevereiro, mas pode ser limitado em março

Preços médios recebidos por produtores paulistas pela laranja pera - R\$/cx de 40,8 kg, na árvore

Fonte: Cepea

calonada em 2017. Nos últimos anos, a produção paulista de poncã tem sido limitada, sem picos de oferta e com, no máximo, quatro meses de duração. Neste ano, a antecipação da colheita se deu como uma tentativa de produtores compensarem a baixa oferta de laranjas, conseguindo bons preços.

Estoques de suco em 16/17 podem se limitar a 70 mil t

Os estoques de suco de laranja nas indústrias paulistas devem se limitar a 70,29 mil toneladas ao final da safra 2016/17 (em 30 de junho de 2017), o menor volume da história, segundo a CitrusBR. Equivalente a apenas três semanas de consumo, a quantidade armazenada deve continuar abaixo dos níveis estratégicos à indústria, reforçando a expectativa de oferta global limitada em 2017. Mesmo que produtores apostem em aumento da safra 2017/18 em São Paulo e no Triângulo Mineiro, a produção seria insuficiente para elevar os estoques de passagem da nova temporada para além do nível estratégico, de 300 mil toneladas.

Pico de safra de tahiti pode encerrar em março

A oferta de lima ácida tahiti, em pico de safra desde meados de janeiro em SP, pode começar a diminuir em março. Segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea, a redução no volume pode favorecer uma recuperação dos preços da variedade. Neste ano, nem mesmo o bom desempenho das exportações e a boa demanda para processamento foram suficientes para sustentar as cotações da fruta *in natura*. Em fevereiro, a tahiti foi comercializada à média de R\$ 9,69/cx de 27 kg, colhida, queda de 15,3% em relação a janeiro/17 e de 19% ante fevereiro de 2016. No segmento de exportação, o desempenho nacional nos envios de lima ácida tahiti foi satisfatório neste início de ano. Segundo a Secex, o Brasil enviou a todos os destinos 18,3 mil toneladas de limões e limas em janeiro e fevereiro, aumento de 16% em relação ao mesmo período de 2016.



Curta!

/Revista Hortifruti Brasil



Foto: José Itamar Boneti

Produtores iniciam colheita de fuji

A colheita de maçã fuji deverá iniciar em março. Alguns produtores mais adiantados já colheram lotes de fuji no final de fevereiro para tentar aproveitar os bons preços no mercado. A variedade gala, por sua vez, deve finalizar em março para maioria dos produtores, mas parte pode seguir com a atividade na primeira quinzena de abril. Em Vacaria (RS), apenas no primeiro mês de colheita (janeiro), houve aumento de 15% na produção de gala em relação à safra passada, segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea. Nas praças de Santa Catarina, a colheita da gala deve finalizar em abril. Em São Joaquim (SC), até o final de fevereiro, produtores tinham colhido de 40% a 50% da safra de gala, já que as atividades na região serrana são geralmente mais tardias. De modo geral, boa parte da gala colhida em todas as regiões deve ser classificada na categoria 1 – produtores estimam que mais de 50% dessas frutas se enquadrem nessa classificação. Além disso, a gala está maior em relação à safra passada. A variedade apresenta boa coloração, casca lisa e boa pressão de polpa. Ainda, o volume da gala está 5% acima da expectativa e a maior parte das frutas, segundo alguns maleicultores, está entre os calibres 120 e 135.

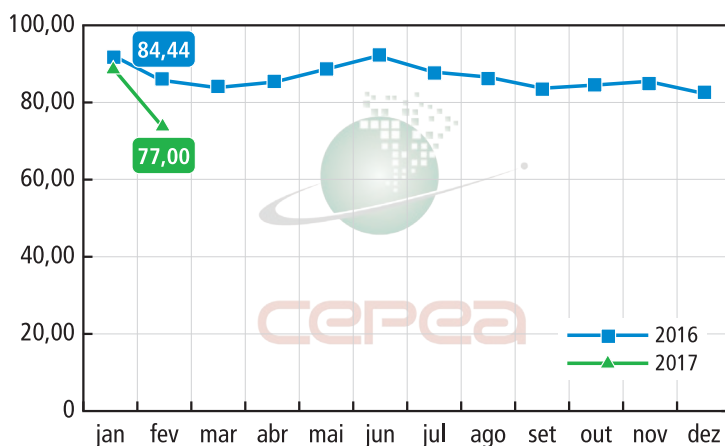
Preços da gala recuam 30% até fevereiro

Com maior oferta, as cotações da maçã gala variaram bastante entre a primeira semana de colheita e a última semana de fevereiro, e no final des-

se período, os preços registravam queda de 30%. Em poucas semanas de comercialização, a gala graúda Cat 1 teve cotação média máxima de R\$ 74,83/cx 18 kg e mínima de R\$ 52,60/cx, considerando as três regiões produtoras. Entre de janeiro e março, o número de pedidos de gala esteve acima do esperado por alguns produtores, mas a entrada no mercado de pequenos produtores e empresas – que não têm grande capacidade de armazenamento – aumentou ainda mais a oferta da fruta, desestabilizando os preços. Com o avanço da colheita, a oferta dessa variedade de maçã deve seguir em alta até abril, quando as cotações podem se estabilizar.

Exportações se iniciam e devem superar 2016

Com o maior volume e a melhor qualidade da maçã na safra 2016/17, maleicultores estão animados com as vendas da fruta ao mercado externo. As exportações tiveram início em meados de fevereiro e devem se intensificar em março. No primeiro mês de embarque, o volume enviado foi de 2,2 mil toneladas, 72% maior que o de fevereiro de 2016, segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex). A receita obtida no período foi de US\$ 1,8 milhão, baixa de 62% na mesma comparação. Por outro lado, as importações começaram o ano em menor ritmo do que no final do ano passado – somente em janeiro/17, o volume de maçãs comprado equivaleu a menos da metade que do adquirido em dezembro/16. No entanto, as compras brasileiras somaram 15 mil toneladas no primeiro bimestre, volume 23% maior que o do mesmo período do ano passado. Desse total, 84% foi proveniente da Europa, que ainda tem bons volumes em estoque. As frutas armazenadas na Europa somavam pouco mais de 4 milhões de toneladas no primeiro dia deste ano, quantidade 7,6% menor que em 1º de janeiro/16, segundo dados da Associação Mundial de Maçã e Pera (Wapa, na sigla em inglês). As importações da fruta, porém, devem perder ritmo a partir de março, e podem retornar com mais intensidade apenas no segundo semestre, quando a safra brasileira estiver em fase de finalização dos estoques.



Com avanço na colheita, preços seguem em queda

Preço médio de venda da maçã gala Cat 1 (calibres 80 - 110) na Ceagesp - R\$/cx de 18 kg

Fonte: Cepea



Acesse!
hfbrasil.org.br



Foto: Fresh Plaza

Preços podem ficar acima dos custos em março

Menor oferta deve impulsionar cotações

Diante da redução da oferta nas principais regiões produtoras de mamão, principalmente de formosa, as cotações podem voltar a subir em março. Em fevereiro, uma leve queda no volume disponível na segunda quinzena resultou em ligeiro aumento das cotações. No Sul da Bahia, o formosa foi comercializado a R\$ 0,49/kg, em média, em fevereiro, 37% acima do registrado no mês anterior. Já o havaí foi vendido a R\$ 0,48/kg, aumento de 35% na mesma comparação. Contudo, mesmo com a valorização em fevereiro, os preços ainda ficaram abaixo dos custos na maioria das regiões. Caso um aumento mais expressivo ocorra efetivamente em março, o valor médio recebido por produtores pode voltar a superar os custos, animando mamocultores – principalmente produtores de havaí, que vêm registrando rentabilidade unitária negativa desde outubro/16.

Altas temperaturas diminuem produtividade na BA

No início de 2017, a mamocultura na Bahia sofreu com o excesso de calor. Por ser uma planta tropical, o mamoeiro necessita de altas temperaturas para seu crescimento, entre 22°C e 26°C. Contudo, temperaturas acima de 30°C diminuem a produtividade e afetam o desenvolvimento do mamão, devido ao abortamento de flores e ao desenvolvimento de frutos carpeloides. O aparecimento

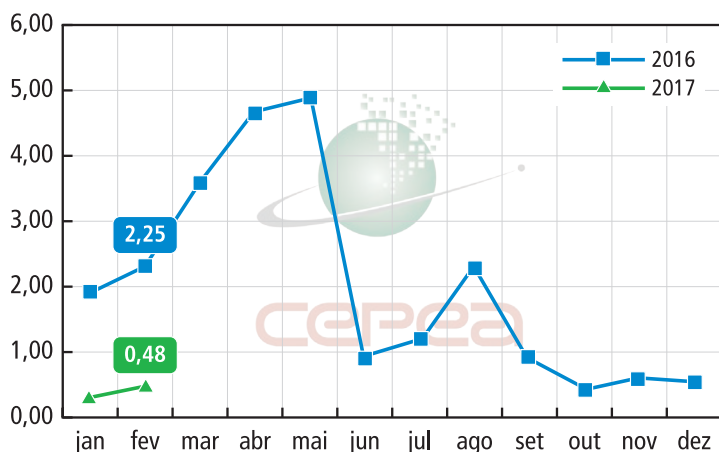
desses frutos está relacionado particularmente com mudanças de temperatura. Caso chuvas sejam registradas na região a partir de março, novas floradas podem ser induzidas, aumentando a oferta no meio do ano.

Após forte estiagem, chuvas voltam ao RN

Apesar de não reverter a crise hídrica, chuvas consideráveis foram observadas no Rio Grande do Norte em fevereiro. Em Mossoró, por exemplo, as precipitações chegaram a 293,2 mm, de acordo com o Inmet. A volta da chuva serviu como alento aos produtores que sofriam com a longa e severa estiagem na região – isso havia limitado os recursos hídricos e a irrigação, não só pela redução na disponibilidade, mas também devido à salinização da água. Contudo, as precipitações também resultaram em aumento no número de pulverizações de fungicidas, que até então, não eram tão necessárias. Além disso, houve relatos de que, no período de chuva, o intervalo entre o florescimento e a maturação do fruto é maior, resultando em produção mais escalonada.

Exportações devem continuar firmes neste mês

As vendas externas de mamão foram satisfatórias nos dois primeiros meses de 2017 e podem continuar firmes em março. As melhores produtividade e qualidade permitiram que a fruta atingisse os padrões necessários para a exportação, resultando em bom desempenho dos envios. Além disso, o clima favorável ao consumo na União Europeia, principal destino da fruta brasileira, e a baixa oferta de frutas locais aumentaram o consumo do mamão brasileiro no bloco. Em janeiro e fevereiro, as exportações de mamão somaram 7,5 mil toneladas, volume 10% maior em comparação ao mesmo período do ano anterior, segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Em receita, os envios totalizaram US\$ 7,46 milhões, aumento de 5% na mesma comparação.



Havaí tem leve aumento em fevereiro

Preços médios recebidos por produtores do Sul da Bahia pelo mamão havaí, em R\$/kg

Fonte: Cepea





2017 24^a HORTITEC

Exposição Técnica de Horticultura, Cultivo Protegido e Culturas Intensivas

Organização



Capacitação



Patrocínio



Apoio



Agência de Turismo Oficial



www.hortitec.com.br

Informações: Tel/Fax: (19) 3802 4196 | E-mail: rbb@rbbventos.com.br | Site: www.rbbventos.com.br
Local: Recinto da Expoflora | AL Maurício de Nassau, 675 - Holambra - SP | Rod. Campinas-Mogi Mirim, km 140
Eventos de Capacitação: Tel/Fax: (19) 3802 2234 | flortec@flortec.com.br | Site: www.flortec.com.br

de 21 a 23 de junho
das 9 às 19 horas Holambra-SP



ENTREVISTA:

Patricia Constante Jaime

“É POSSÍVEL DESENVOLVER TÉCNICAS DE PROCESSAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS SEM LEVAR AO DESEQUILÍBRIO NUTRICIONAL DO ALIMENTO OU À MODIFICAÇÃO DE PADRÕES TRADICIONAIS DE ALIMENTAÇÃO”

Patricia Constante Jaime é nutricionista e professora associada do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (USP). É responsável pela coordenação técnica do Guia Alimentar para a População Brasileira, lançado pelo Ministério da Saúde em 2014.

HF Brasil: *O Guia Alimentar para a População Brasileira foi bastante elogiado no exterior. A revista norte-americana World Nutrition, uma das mais importantes publicações na área de nutrição, diz que os Estados Unidos precisam se espelhar neste modelo, parar de falar em nutrientes e começar a falar mais em comida “de verdade”. A que você credita tanto reconhecimento?*

Patricia Constante Jaime: De fato, o Guia Alimentar para a População Brasileira, em sua segunda edição de 2014, tem sido reconhecido por seu caráter inovador. Eu credito esse reconhecimento à abordagem sobre alimentação que foi adotada. Ela é mais simples, descomplicada e se volta à comida e ao ato de comer (como, onde e com quem comer), além dos aspectos socioculturais da alimentação. As pessoas em geral viram sentido nas mensagens e recomendações do Guia Alimentar, não sendo apenas os profissionais de saúde os mais interessados nos aspectos biológicos da nutrição.

HF Brasil: *Se a proposta é comer alimentos saudáveis e evitar o consumo de ultraprocessados, então está tudo liberado (comer carboidrato à noite, glúten etc.?)*

Patricia: No capítulo do Guia Alimentar que trata sobre a escolha dos alimentos, há uma regra de ouro que diz “prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados”. Da combinação de diferentes alimentos e elaboração de preparações culinárias, se resulta no que chamamos de comida “de verdade”. Valem vários tipos de grupos alimentares que são apresentados na publicação. Uma forma bem simples de aplicar essa regra é cozinhar alimentos em geral, como arroz, feijão, legumes, carne ou ovos, etc., evitando o uso de produtos ultraprocessados. O foco não é um nutriente em particular, como o glúten ou carboidrato. O que importa é o conjunto! No caso de alguma pessoa apresentar uma necessidade alimentar especial decorrente de limitações na absorção de algum nutriente ou em função de alterações metabólicas ou fisiológicas, ela precisará de uma dieta especial. Neste caso, a recomendação é buscar apoio em profissionais de saúde, principalmente de um nutricionista, pa-

ra ajustar a dieta às suas necessidades particulares.

Hortifruti Brasil: *Quando as frutas e hortaliças não são comidas de verdade?*

Patricia: Pelo paradigma de alimentação saudável adotado pelo Guia Alimentar, as frutas e hortaliças deixariam de ser comidas “de verdade” quando forem ingrediente de algum produto ultraprocessado. É importante destacar que frutas e hortaliças são alimentos *in natura*. Elas podem passar por algum processamento, como a remoção de partes não comestíveis, desidratação, fracionamento, refrigeração ou congelamento, acondicionamento em embalagens e, até mesmo, processos que envolvem a adição de substâncias como sal e açúcar ao alimento *in natura* e o uso de aditivos para preservar suas propriedades originais, como antioxidantes usados em geleias. Quando frutas e hortaliças deixam de ser a matriz do produto alimentício final que também contém aditivos com função de modificar cor, odor, sabor ou textura, teremos um nível e extensão do processamento chamado ultraprocessamento. Evidências científicas mostram que os alimentos ultraprocessados têm maior densidade energética, maior teor de açúcar livre ou gordura e menos micronutrientes e fibras que os alimentos naturais ou minimamente processados. Alimentos ultraprocessados têm sido associados a padrões alimentares não saudáveis e menos sustentáveis.

HF Brasil: *Hábitos de consumo saudáveis são de grande valor para muitas pessoas. A indústria, porém, vem se apropriando erroneamente, em muitos casos, deste valor, inclusive à alimentação infantil, dizendo, por exemplo, que barrinha de cereal, bisnaguinha e suco caseiro são alimentos saudáveis. Quais ações deveriam ser praticadas para coibir propagandas enganosas?*

Patricia: É preciso combinar ações de educação alimentar e nutricional que sejam responsáveis e comprometidas com a saúde da população e o direito do consumidor de ter informação segura, com medidas de regulação e controle da propaganda de alimentos ultraprocessados. Precisamos de um marco regulatório mais firme que proteja os consumidores das práticas publicitárias abusivas. A autorregulação da publicidade não tem se mostrado efetiva.

HF Brasil: Quais iniciativas a indústria de alimentos poderia ter diante dos hortifrúteis processados, como a batata pré-frita congelada e o molho de tomate pronto, de modo a oferecer alimentos mais saudáveis e com menos aditivos químicos?

Patricia: O processamento de alimentos é importante e o Guia Alimentar para a População Brasileira faz esse reconhecimento. A história da humanidade é marcada pelo processamento de alimentos. Com a descoberta do fogo, por exemplo, se desenvolveram as primeiras técnicas culinárias que revolucionam a relação do homem com a natureza e o espaço físico. Até a primeira metade do século passado, a maioria dos alimentos era adquirida na forma *in natura* ou após processamento mínimo, sendo consumidos como tal ou com ingredientes de preparações culinárias. A modernidade trouxe consigo uma nova questão de interesse para a nutrição e saúde pública que é o maior grau de extensão e novos propósitos do processamento de alimentos que envolvem a produção de alimentos hiperpalatáveis, altamente convenientes para consumo e lucrativos por usarem ingredientes de baixo custo. O principal propósito do ultraprocessoamento é o de criar produtos industriais prontos para consumir que substituem alimentos não processados ou minimamente processados, como frutas e hortaliças. É possível aplicar e desenvolver técnicas de processamento de frutas e hortaliças que resultem, por exemplo, na redução de desperdício ou agregação de algum valor econômico e social sem levar

ao desequilíbrio nutricional do alimento ou à modificação de padrões tradicionais de alimentação. O tomate pelado em lata poderia ser um exemplo, entre outros.

HF Brasil: Como produtores de frutas e hortaliças podem aproveitar essa maior divulgação que hoje tem sido feita a respeito da comida de verdade?

Patricia: As pessoas buscam, mais e mais, adotar um padrão saudável, seguro e sustentável de alimentação. Produtores de frutas e hortaliças apresentam ao mercado os alimentos que são considerados pela ciência da nutrição como marcadores de um padrão de alimentação saudável, devido à sua composição rica em vitaminas, minerais e fibras e à baixa densidade energética. Frutas e hortaliças também têm a vantagem de serem capazes de integrar refeições mais completas, variadas, coloridas e atraentes, com menor presença de alimentos ultraprocessados, conforme preconiza o Guia Alimentar para a População Brasileira. Esse é um grande trunfo comercial no contexto atual de respeito e valorização da comida “de verdade”. Por outro lado, seria interessante que os produtores buscassem adotar técnicas agrícolas mais seguras e sustentáveis. O uso abusivo de agrotóxicos na produção de frutas e hortaliças tem sido denunciado. O mercado de alimentos orgânicos cresce bastante. A agroecologia é um novo abraçado por atores do campo da ciência, do ativismo socioambiental e dos direitos humanos, mas também pelo mercado. ■

Saúde Vegetal
se faz assim:
pronutiva[®]
Programa Arysta de Proteção + Biossoluções



Saúde Vegetal é cuidar de todo o ciclo do cultivo de forma integrada, do plantio até a colheita, do tratamento de sementes até a mesa do consumidor. Para isso, é necessário que haja uma sinergia entre proteção de cultivos e as mais modernas tecnologias que estimulam e fortalecem a planta. A Arysta LifeScience conta com produtos e experiência comprovados: Pronutiva[®], um programa exclusivo da Arysta de Proteção de cultivos + Biossoluções (fisiotativos, biocontrole e nutrição inovadora), que maximiza a produtividade, qualidade e lucratividade em diversas culturas, potencializando os resultados do seu negócio. Saúde Vegetal se faz assim: Pronutiva[®].

Procure um Consultor Técnico Comercial Arysta e saiba mais.

www.arysta.com.br

 **Arysta**
LifeScience

Portfólio HF

Carregado de soluções para a cultura da batata.



0800 0192 500

facebook.com/BASFAgroBrasil

www.agro.basf.com.br

Aplique somente as doses recomendadas. Descarte corretamente as embalagens e restos de produtos. Inclua outros métodos de controle dentro do programa do Manejo Integrado de Pragas (MIP) quando disponíveis e apropriados. Uso exclusivamente agrícola. Restrição no Paraná: Orkestra® SC liberado somente para a cultura da soja. Registro MAPA: Cabrio® Top nº 01303, Cantus® nº 07503, Acrobat® MZ nº 02605, Forum® nº 01395, Polyram® DF nº 01603, Caramba® 90 nº 01601, Pirate® nº 05898, Nomolt® 150 nº 01393, Regent® 800 WG nº 05794, Tutor® nº 02908, Regent® Duo nº 12411, Heat® nº 01013 e Orkestra® SC nº 08813.

ATENÇÃO Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO.



Produtos que contribuem para aumentar a qualidade e produtividade da sua lavoura de batata.

Fungicidas	Orkestra® SC*	Inseticidas	Regent® Duo
	Cabrio® Top*		Regent® 800 WG
	Cantus®*		Pirate®
	Forum®		Nomolt® 150
	Acrobat® MZ		
Polyram® DF	Herbicida	Heat®	
Caramba® 90			
Tutor®			

*Mais qualidade, produtividade e rentabilidade - Benefícios AgCelence®.

BASF
We create chemistry

Linha de alfaces **Topseed Premium**.
Alta tecnologia em uma linha completa.

Alface americana
ASTRA



- Alta sanidade foliar
- Cabeça compacta e pesada
- Indicada para processamento e mercado fresco

TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES

Mala Direta Postal

Básica

0000/2012 - DR/XXXXY

Cliente

...CORREIOS...

IMPRESSO

Uma publicação do CEPEA USP/ESALQ

Av. Centenário, 1080 CEP: 13416-000 Piracicaba (SP)

Tel: 19 3429.8808 - Fax: 19 3429.8829

e-mail: hfcepea@usp.br



NOVAStudio



CONHEÇA ALGUMAS DE NOSSAS VARIEDADES:



● Alface Crespa
Camila



● Alface Lisa
Regina 500



● Alface Mimosa
Imperial



● Alface Mimosa
Imperial Roxa



● Alface Roxa
Red Star

TOPSEED
Premium
TECNOLOGIA EM SEMENTES

24 2222-9000 | www.agristar.com.br

Muito mais que uma publicação, a **Hortifruti Brasil** é o resultado de pesquisas de mercado desenvolvidas pela Equipe Hortifruti do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), do Departamento de Economia, Administração e Sociologia da Esalq/USP.

As informações são coletadas através do contato direto com aqueles que movimentam a hortifruticultura nacional: produtores, atacadistas, exportadores etc. Esses dados passam pelo criterioso exame de nossos pesquisadores, que elaboram as diversas análises da **Hortifruti Brasil**.

Uma publicação do CEPEA – ESALQ/USP
Av. Centenário, 1080 CEP: 13416-000 Piracicaba (SP)
tel: (19) 3429.8808 Fax: (19) 3429.8829
E-mail: hfcepea@usp.br
www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil