

**EDIÇÕES ESPECIAIS**

**CUSTOS**

**CITROS**

Edição de  
**MAIO**

**TOMATE**

Edição de  
**JUNHO**

**AGUARDE!**

**PARA USO DOS CORREIOS**

- |  |  |
|--|--|
| 1 <input type="checkbox"/> Mudou-se            | 2 <input type="checkbox"/> Falecido            |
| 3 <input type="checkbox"/> Desconhecido        | 4 <input type="checkbox"/> Ausente             |
| 5 <input type="checkbox"/> Recusado            | 6 <input type="checkbox"/> Não procurado       |
| 7 <input type="checkbox"/> Endereço incompleto | 8 <input type="checkbox"/> Não existe o número |
| 9 <input type="checkbox"/> _____               | 10 <input type="checkbox"/> CEP incorreto      |

Reintegrado ao Serviço Postal em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Responsável \_\_\_\_\_

Impresso  
Especial  
**FEALQ**  
... CORREIOS ...

9912227297-2009 - DR/SPI



**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: hfbrazil@esalq.usp.br

# Hortifruti Brasil

Uma publicação do CEPEA - ESALQ/USP  
Ano 8 - Nº 89 - Abril de 2010 - ISSN 1981-1837



DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
VENDA PROIBIDA

[www.cepea.esalq.usp.br/itfbrazil](http://www.cepea.esalq.usp.br/itfbrazil)

## ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Merenda é oportunidade para o hortifruticultor

# Defesa para a planta, produtividade para quem planta.

Bion é o único produto que ativa a autodefesa da planta, fazendo com que ela se torne mais resistente a adversidades. Assim, a planta fica mais robusta e adocece menos. Use Bion em conjunto com outros cuidados que você já tem com sua lavoura. Com Bion, você diminui os riscos e garante o máximo de produtividade.



**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](http://www.syngenta.com.br)



Ativa a autodefesa da planta.



syngenta.



# Venha interagir com a Hortifruti Brasil através do blog e do twitter!

<http://twitter.com/hfbrasil>

twitter

hfbrasil

Vai negociar? Siga-nos no Twitter!

Follow

Hf  
Brasil

Toda segunda-feira, leia as últimas notícias do setor hortifrutícola no blog da Hortifruti Brasil [www.hortifrutibrasil.blogspot.com](http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com)

Leia a Matéria de Capa da edição de abril sobre alimentação escolar!

Reply Retweet

<http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com>

Blog da

Hortifruti  
Brasil

MAIOR COMUNIDADE HORTIFRUTÍCOLA DA INTERNET

abril de 2010

## Toda segunda-feira, as últimas informações do setor hortifrutícola estarão no blog!

A partir de abril, as principais informações de mercado do setor hortifrutícola serão atualizadas toda segunda-feira no blog da **Hortifruti Brasil** ([www.hortifrutibrasil.blogspot.com](http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com)). Você encontrará os principais acontecimentos da última semana nos mercados analisados pela Equipe Hortifruti do Cepea. É também na segunda-feira que enviamos os preços regionais dos hortifrutícolas aos cadastrados em nossa comunidade. Para que você, leitor, receba os preços semanais do produto de sua preferência, acesse a página da nossa comunidade e faça seu cadastro gratuito: [www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/comunidade](http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/comunidade). Assim, você não precisa esperar até a próxima edição da **Hortifruti Brasil** para se atualizar sobre o os preços negociados em diversas regiões. Acesse o blog e faça parte da comunidade!

Postado por Hortifruti Brasil

Comenta

## O clima nos últimos meses está afetando sua produção?

- Sim, de forma positiva para a minha produtividade!
- Não.
- Um pouco, mas não é tão alarmante.
- Sim, a chuva trouxe prejuízos; perdi parte da minha produção.
- Sim, a seca está prejudicando minha produção.

Votar

Exibir resultados

# FORMANDO O CONSUMIDOR CONSCIENTE DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL



Daiana Braga (esq.) e Ticyana Banzato são as organizadoras da *Matéria de Capa* sobre consumo de hortifrútícolas nas escolas.

Não há como negar que o consumo de frutas, legumes e verduras é imprescindível na alimentação, com efeitos positivos sobre a saúde e bem-estar de cada indivíduo. Principalmente àqueles, como crianças e adolescentes, que estão em fase de formação de hábito alimentar. Também sobre esses assuntos, a escola pode ter importante papel ao estimular o consumo de alimento saudável, como frutas e hortaliças, na merenda escolar, além de poder incluir o tema na grade curricular. É fundamental que a criança, o adolescente e o jovem consumam diariamente alimentos saudáveis para que tenham um bom desenvolvimento.

Práticas de consumo saudável nessa faixa etária podem favorecer a formação de adultos conscientes sobre alimentação, fato que pode elevar a produção e a comercialização de hortifrútícolas.

No entanto, o consumo diário de frutas, legumes e verduras do brasileiro é considerado baixo, conforme mostra o Guia Alimentar para a População Brasileira, editado pelo Ministério da Saúde ([http://nutricao.saude.gov.br/guia\\_conheca.php](http://nutricao.saude.gov.br/guia_conheca.php)). A tendência de consumo considerada pelo Ministério é de estabilidade. Apesar disso, é preciso implementar esforços para aumentar o consumo de frutas e hortaliças. Segundo o Guia Alimentar, crianças, adolescentes e jovens devem ter prioridade em programas governamentais de alimentação saudável. Conseguir mudar o perfil alimentar do consumidor seria um ótimo início para o incremento do consumo de hortifrútícolas no longo prazo.

Conforme a resolução nº 38, de 16 de julho de 2009, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FN-DE), uma das recomendações é que o cardápio escolar inclua pelo menos 200

gramas de frutas e hortaliças por semana por alunos da rede pública. Essa pode ser uma oportunidade a hortifruticultores para o escoamento da produção. Trata-se de segmento de mercado, como se vê, que vale a pena ser analisado com atenção!

Para que o hortifruticultor venda para a merenda escolar, é necessário que ele esteja atento às licitações públicas realizadas pelas prefeituras ou procure as empresas terceirizadas na área de alimentação escolar. As informações sobre a documentação necessária para participar são encontradas nas Casas da Agricultura de cada município. Uma sugestão para facilitar o acesso à rede de suprimentos da alimentação escolar é que o produtor se organize em associações ou cooperativas.

Dada a importância de uma alimentação saudável especialmente nas faixas etárias de crianças, adolescentes e jovens, a *Matéria de Capa* desta edição procura dimensionar o consumo dos hortifrútícolas nas escolas e mostrar o potencial desse segmento de mercado para produtores agrícolas. Boa leitura!



17ª Feira Internacional de Tecnologia Agrícola em Ação

## AGRISHOW 2010

### A MELHOR SAFRA DE TODOS OS TEMPOS.

DE 26 A 30 DE ABRIL DE 2010  
Ribeirão Preto - SP  
Horário: das 8h às 18h

Garanta seu ingresso com desconto especial, acesse:  
[www.agrishow.com.br](http://www.agrishow.com.br)

**SURPREENDA-SE COM A AGRISHOW 2010. TUDO NOVO!**

área de alimentação ampliada • test drivers • avenidas reformadas • novos estacionamentos • demonstrações de campo • novos sanitários  
áreas de descanso • reformulação de acesso • novas tecnologias • tratores e colheitadeiras • lançamentos • inovações e muito mais

**Nova Planta • Mais Facilidade • Mais Negócios**

Organização e Promoção:

Afilada à:

Realização:

Patrocínio:

Apoio Institucional:

Canal Oficial: Revista Oficial:





A Matéria de Capa desta edição dimensiona o consumo de frutas e hortaliças nas escolas públicas de ensino. Além disso, mostra como o produtor de hortifrutícolas pode participar deste mercado.

## FÓRUM 32

Agentes do setor de alimentação escolar explicam como funciona a aquisição e distribuição de alimentos na rede pública de ensino para crianças de creches e jovens do ensino fundamental no Fórum desta edição.



### HORTIFRUTI BRASIL NA INTERNET

Acesse a versão *on-line* da Hortifruti Brasil no site: [www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil](http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil)

Entre também no blog e no twitter:

 [www.hortifrutibrasil.blogspot.com](http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com)

 [www.twitter.com/hfbrasil](http://www.twitter.com/hfbrasil)

## SEÇÕES

TOMATE		18
BATATA		20
CEBOLA		22
MELÃO		24
CENOURA		25
BANANA		26
UVA		27
MANGA		28
MAMÃO		29
CITROS		30
MAÇÃ		31

## 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

**Editor Econômico:**  
João Paulo Bernardes Deleco

**Editora Executiva:**  
Daiana Braga MTB: 50.081

**Diretora Financeira:**  
Margarete Boteon

**Jornalista Responsável:**  
Ana Paula da Silva MTB: 27.368

**Revisão:**  
Alessandra da Paz, Daiana Braga e Camila Ancona

**Equipe Técnica:**  
Daiana Braga, Fabrícia Basílio Resende, Fernanda Geraldini, Fernando Cappello, Gabriela Carvalho da Silva Mello, Joseana Arantes Pereira, Keila Inoue, Juliana Natália Custódio Silveira, Manuela Silva Silveira, Margarete Boteon, Mayra Monteiro Viana, Natalia Dallocca Berno, Richard Truppel e Ticyana Carone Banzato.

**Apoio:**  
FEALQ - Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz

**Diagramação Eletrônica/Arte:**  
ênfase - assessoria & comunicação  
19 2111-5057

**Impressão:**  
[www.graficamundo.com.br](http://www.graficamundo.com.br)

**Contato:**  
Av. Centenário, 1080 - Cep: 13416-000  
Piracicaba (SP)  
Tel: 19 3429-8808 - Fax: 19 3429-8829  
[hfbrasil@esalq.usp.br](mailto:hfbrasil@esalq.usp.br)  
[www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil](http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil)

A revista Hortifruti Brasil pertence ao Cepea

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

## AO LEITOR

**ESCREVA PARA NÓS.** Envie suas opiniões, críticas e sugestões para: Hortifruti Brasil - Av. Centenário, 1080 - Cep: 13416-000 - Piracicaba (SP) ou para [hfbrasil@esalq.usp.br](mailto:hfbrasil@esalq.usp.br)

### OPINIÃO

#### Unidade da caixa de lima ácida tahiti

Permita-me uma observação com relação ao peso informado da lima ácida tahiti para mercado (caixa de 40,8 quilos). Entendo que o peso, na verdade, deveria ser de 27 quilos/caixa, uma vez que, no mercado, diferentemente da indústria, convencionam-se e comercializam-se caixas com peso ao redor de 27 quilos (dependendo da variedade e calibre da fruta). Grato,

**João Luiz Marques da Silva**

Prezado João Luiz, observações são sempre bem-vindas para



melhorar nossas pesquisas. Usamos o peso de 40,8 kg porque o preço que cotamos é da fruta na árvore com destino ao mercado, ou seja, sem considerar a colheita e o beneficiamento. É esta a medida utilizada por produtores que vendem a fruta na árvore, com destino ao mercado in natura.

## RESULTADO FINAL DA ENQUETE DO BLOG

### “O clima nos últimos meses está afetando sua produção?”

(resultados finais até 05/04):

Como mostra o resultado da enquete ao lado **“O clima nos últimos meses está afetando sua produção?”**, o impacto do *El Niño* no Brasil – chuvas acima da média nas regiões Sul e Sudeste e seca no Nordeste – tem refletido negativamente para boa parte dos leitores que votaram em nossa enquete. Pelo menos 36% dos nossos leitores tiveram prejuízos com o clima, principalmente com o excesso de chuva nas regiões produtoras.

Fique atento ao blog e ao twitter da **Hortifruti Brasil** para as últimas novidades do setor. Acesse e participe com a sua opinião!



- Sim, de forma positiva para a minha produtividade!  
**19%** (17 votos)
- Não.  
**9%** (8 votos)
- Um pouco, mas não é tão alarmante.  
**26%** (23 votos)
- Sim, a chuva trouxe prejuízos; perdi parte da minha produção.  
**36%** (31 votos)
- Sim, a seca está prejudicando minha produção.  
**8%** (7 votos)

## Escolha mais proteção

Temos soluções eficientes para atender a realidade do agronegócio brasileiro. Nossa diversificada linha de produtos é reconhecida pela qualidade, segurança e eficiência além da facilidade no manuseio com redução na geração de resíduos no campo. Nossa postura é de proteção à vida e ao meio ambiente com empenho em inovação.

**Crescimento sustentável, o caminho do futuro.**

<b>Academic®</b> Cimoxanil - 60 g i.a/kg Mancozebe - 700 g i.a/kg	<b>Brisa® WG</b> Tiofanato-Metilico - 240 g i.a/kg Clorotalonil - 600 g i.a/kg
<b>Cuprozebe®</b> Oxicloreto de Cobre - 300 g i.a/kg Mancozebe - 440 g i.a/kg	<b>Echo® WG</b> Clorotalonil - 850 g i.a/kg
<b>Dodex® 450 SC</b> Dodine - 450 g i.a/L	<b>Neoram® 37,5 WG*</b> Oxicloreto de Cobre - 652 g i.a/kg
<b>Domark® 100 EC*</b> Tetraconazole - 100 g i.a/L	<b>Support® WG</b> Tiofanato-Metilico - 850 g i.a/kg
<b>Galben M®</b> Benalaxil - 80 g i.a/kg Mancozebe - 650 g i.a/kg	<b>Zetanil® WG</b> Cimoxanil - 100 g i.a/kg Clorotalonil - 750 g i.a/kg
<b>Isatalonil® 500 SC</b> Clorotalonil - 500 g i.a/L	<b>Cefanol®</b> Acefato - 750 g i.a/kg
<b>Metiltiofan®</b> Tiofanato-Metilico - 700 g i.a/kg	<b>Rimon® 100 EC**</b> Novalurom - 100 g i.a./L
<b>Support®</b> Tiofanato-Metilico - 500 g i.a/L	<b>Trebon® 100 SC***</b> Etofenproxi - 100 g i.a/L
<b>Zetanil®</b> Cimoxanil - 50 g i.a/L Clorotalonil - 375 g i.a/L	<b>Abamectina - 18 g i.a/L</b> <b>Carbendazim - 500 g i.a/L</b> <b>Cipermetrina - 250 g i.a/L</b> <b>Permetrina - 384 g i.a/L</b>

\* Marca registrada (Bayer S.A.) | \*\* Marca registrada (Agrimex) | \*\*\* Marca registrada (Mitsui)



SIPCAM ISAGRO

[www.sipcam-isagro.com.br](http://www.sipcam-isagro.com.br)

# Alimentação

*Merenda é oportunidade*



Frutas e hortaliças são alimentos que devem ser incluídos diariamente nas refeições de alunos. São alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras. A inclusão desses produtos na merenda escolar pode estimular a conscientização de crianças, adolescentes e jovens a respeito da alimentação saudável. Essa é, inclusive, uma das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira editado pelo Ministério da Saúde com o objetivo de servir de base para políticas públicas de alimentação saudável. Segundo o Guia, crianças, adolescentes e jovens devem ter prioridade em programas governamentais de alimentação saudável.

A Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006 reforça a importância do consumo de frutas e hortaliças nas escolas. Entre seus objetivos estão ampliar o consumo de alimentos saudáveis e conscientizar os alunos a respeito da alimentação saudável, principalmente devido ao aumento da taxa de obesidade no Brasil. Esse quadro decorre do maior consumo

de alimentos com altos níveis calóricos, ricos em açúcar e gordura animal, ao mesmo tempo em que diminui a ingestão de carboidratos complexos e fibras. Além de reforçar a importância de uma alimentação mais saudável no ambiente escolar, a Portaria recomenda disciplinas na grade curricular que conscientizem o aluno sobre a importância desses hábitos e também capacitação dos profissionais envolvidos na alimentação escolar.

Um projeto que merece destaque é o Programa Consciência Alimentar, recém-lançado pelo governo paulista em março de 2010. Esse programa proíbe a distribuição ou venda de alimentos que levam à obesidade da criança, ao mesmo tempo em que procura estimular através de atividades realizadas nas escolas a conscientização dos alunos quanto à importância da alimentação saudável. O Programa envolve aulas práticas e teóricas, incluindo a elaboração de receitas, dicas de higiene e consumo de leite, frutas e verduras nas escolas. Um projeto-piloto está sendo realizado em 30 escolas municipais de educação infantil na zona Sul da capital e o propósito é que se estenda para todo o estado de São Paulo.

Segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a alimentação escolar é todo aquele alimento oferecido nos cardápios das instituições de ensino, sob qualquer origem, durante o ano letivo do estudante. Os cardápios devem ser planejados de modo a atender parte das necessidades nutricionais dos alunos. A resolução nº 38 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), de 16 de julho de 2009, prevê que, para os matriculados na educação básica – abrange edu-



A Portaria Interministerial nº 1.010 instituiu diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, ensinos fundamental e médio das redes pública e privada no Brasil. Um dos pontos de destaque dessa portaria é aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, verduras e legumes e incorporar todas as recomendações nutricionais em projetos pedagógicos com viés em educação nutricional.

# ~ ão escolar

para o hortifruticultor



cação infantil, ensino fundamental e ensino médio, incluindo modalidades voltadas a jovens e adultos –, ao ser oferecida uma refeição, esta deve ter, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias daqueles alunos. Caso sejam oferecidas duas refeições, devem ser supridas no mínimo 30% das necessidades. Se a criança/adolescente/jovem permanecer na escola em período integral, o cardápio deve atender 70% das necessidades diárias dos matriculados. No caso de escolas localizadas em comunidades indí-

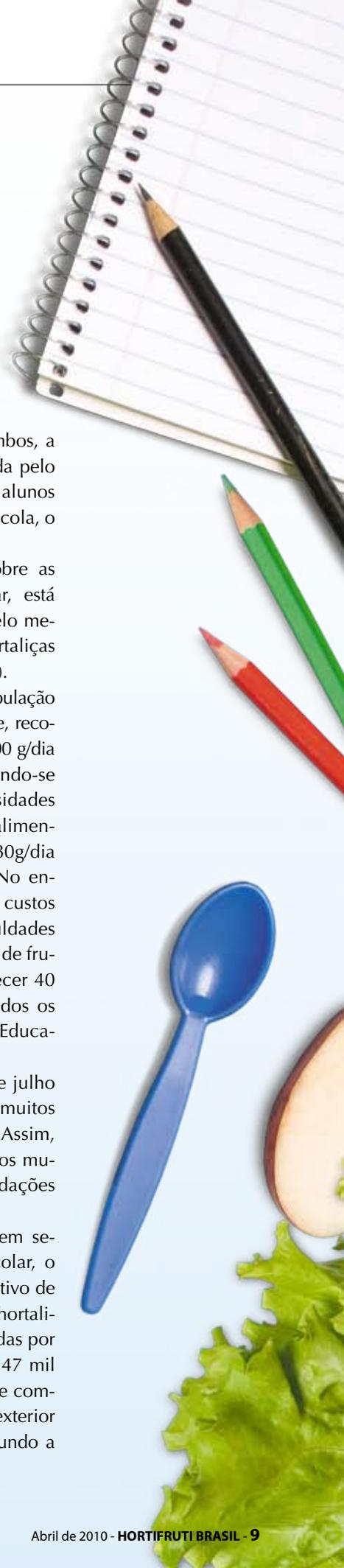
genas e em áreas remanescentes de quilombos, a lei exige que cada refeição oferecida atenda pelo menos 30% do requerido por dia; se esses alunos permanecerem por período integral na escola, o percentual também sobe para 70.

Entre outros detalhamentos sobre as características do cardápio escolar, está previsto em lei que contenham pelo menos três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana).

O Guia Alimentar da População Brasileira, do Ministério da Saúde, recomenda o consumo mínimo de 400 g/dia de frutas e hortaliças. Adaptando-se para a oferta de 20% das necessidades diárias estabelecidas para a alimentação escolar, deveria ser de 80g/dia ( $400 \text{ g/dia} \times 20\% = 80 \text{ g/dia}$ ). No entanto, em função da elevação dos custos da alimentação escolar e das dificuldades operacionais para a adequada oferta de frutas e hortaliças, optou-se por estabelecer 40 g/dia como mínimo necessário para todos os cardápios (creches, fundamental, médio, Educação Para Jovens e Alunos (EJA), etc).

Em virtude da Lei nº 11.947 de 16 de julho de 2009 ter sido aprovada recentemente, muitos municípios estão em fase de adaptação. Assim, ainda há necessidades em diagnosticar se os municípios estão cumprindo essas recomendações do FNDE.

Caso as recomendações oficiais fossem seguidas pelo Programa de Alimentação Escolar, o consumo anual por aluno, durante o ano letivo de 250 dias, deveria ser de 20 kg de frutas e hortaliças/ano/criança, ou seja, 940 mil de toneladas por ano letivo/aluno, o equivalente a cerca de 47 mil hectares/ano. Esses números são elevados se compararmos que os embarques de fruta para o exterior em 2009 foram de 676 mil toneladas, segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex).

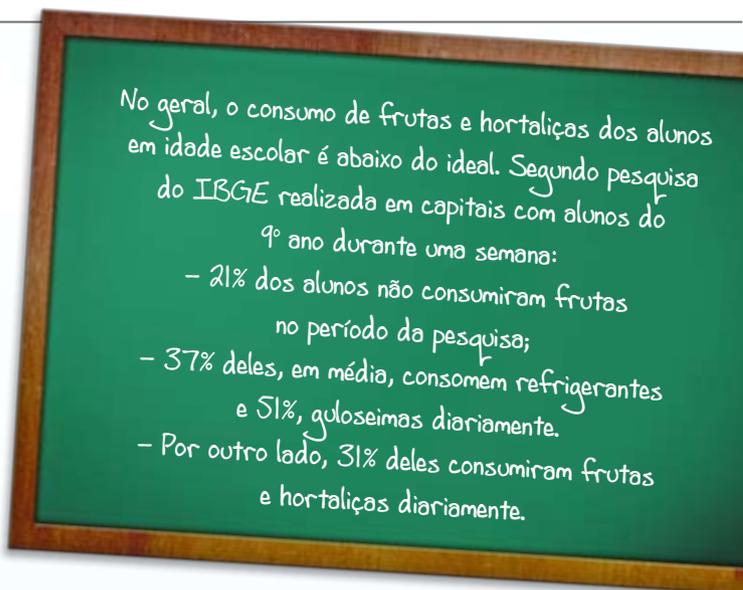




Pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2009 dá uma idéia a respeito do consumo médio de frutas e hortaliças de alunos do 9º ano do ensino fundamental (público e privado) de todas as capitais do Brasil, incluindo o Distrito Federal. Os alunos têm idade média de 14 anos. A pesquisa levou em conta a frequência do consumo de frutas e hortaliças por esses alunos tanto em casa quanto na escola durante uma semana. O resultado geral é que somente 31% deles consumiram frutas e hortaliças diariamente. Proporção semelhante (27%) foi obtida por aqueles que relataram não ter consumido nenhuma hortaliça durante a semana da pesquisa. Já para frutas, o percentual foi um pouco menor, 21% declararam que não consumiram esse alimento no período.

O fator renda pôde ser avaliado quando a pesquisa do IBGE dividiu o resultado entre alunos de escola pública e de escola particular. Quanto ao consumo de frutas frescas, o percentual de alunos que declararam consumi-las diariamente foi praticamente o mesmo para as públicas e privadas: 31%. No caso de hortaliças, 34% dos alunos de escolas privadas declararam consumir diariamente, ao passo que 30% dos estudantes de escolas públicas relataram tal hábito.

Comparando o consumo de frutas (consideradas pela pesquisa como alimento de hábito saudável), guloseimas e refrigerantes (considerados como alimentos de hábito não saudável), constata-se que o hábito de se consumirem produtos saudáveis ainda é baixo tanto nas escolas públicas e privadas. O consumo diário de guloseimas foi relatado por 51% dos alunos das escolas públicas enquanto que nas privadas, por 50%. O consumo diário de refrigerantes seria hábito de 39% dos alunos das escolas públicas e de 37% dos alunos de escolas privadas.



Um bom cardápio desde a infância, na creche, por exemplo, induz a criança a formar seu hábito alimentar de forma mais saudável. No longo prazo, essa iniciativa contribui para o aumento do consumo de frutas e hortaliças, visto que a criança de hoje será o adulto, consumidor e formador de opinião em 10 a 15 anos.

Além de ajudar na educação nutricional dos alunos, a escola pode promover a produção e a comercialização de frutas, legumes e verduras, respeitando as características regionais, inclusive dinamizando o potencial da agricultura familiar local.

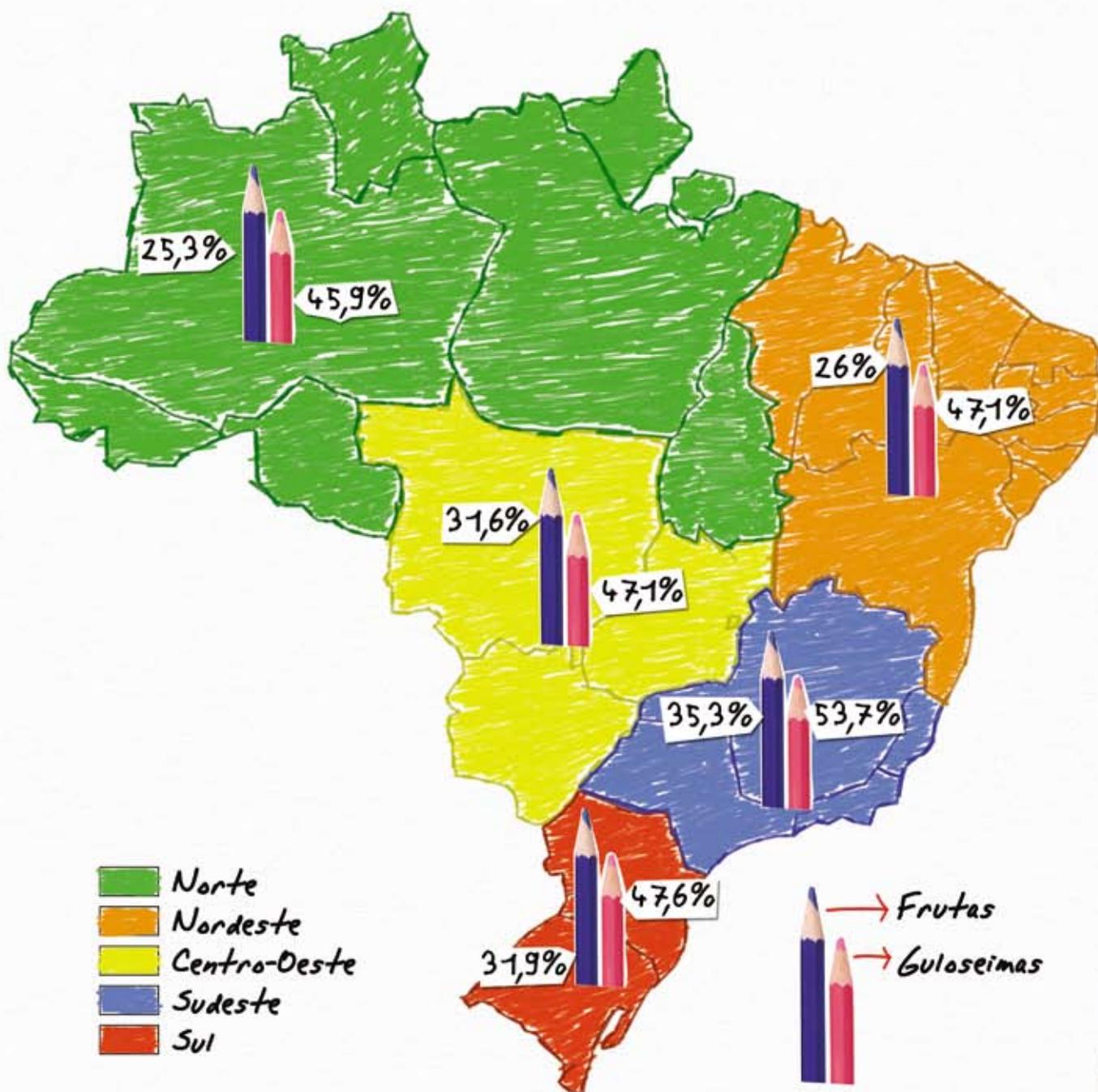
Diferentes variáveis, como a crítica ao sedentarismo e aos apelos de marketing que promovem produtos industrializados, podem ser trabalhadas nas diversas disciplinas oferecidas nas instituições de ensino, no âmbito de se desenvolver hábitos saudáveis dos futuros consumidores. Conseguir mudar o perfil alimentar do consumidor seria um ótimo início para o incremento do consumo de hortifrutícolas no longo prazo.

A conclusão geral é que a política do governo quanto à alimentação escolar ampliou seu papel com o passar dos anos, pelo menos conceitualmente. No passado, a preocupação era a desnutrição e hoje se discute o papel da escola também como educadora alimentar, inserindo conceitos de alimentação saudável e combatendo a obesidade. Esse é um foco importante, sobretudo para aqueles alunos que fazem na escola sua principal refeição do dia, principalmente porque, para muitos alunos, a alimentação da escola é sua principal refeição do dia.



## Consumo de frutas é menor do que de guloseimas

Percentual de escolares do 9º ano do ensino fundamental que se alimentam diariamente de frutas e guloseimas por região do País



Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisa, Coordenação de População e Indicadores Sociais, Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2009.

# ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS PÚBLICAS ATENDE A

Há no Brasil vários programas governamentais voltados à distribuição de recursos e de alimentos às instituições públicas de ensino, além de várias portarias e iniciativas que incentivam a alimentação saudável. O principal deles é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que, desde 1954, se responsabiliza pelo repasse de recursos oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a compra de alimentação para as escolas públicas. Os recursos do FNDE são canalizados para governos estaduais, Distrito Federal, prefeituras e organizações não-governamentais (ONGs) para atendimento às escolas públicas, de acordo com a es-

tratégia educacional definida pelo Ministério da Educação.

Foi a partir de 1994 que a distribuição desses recursos do FNDE passou ser descentralizada, ou seja, cada estado ou município se responsabiliza pela distribuição da alimentação escolar às redes públicas através dos recursos repassados pelo Programa. Alguns dos principais objetivos da descentralização são a regularidade do fornecimento de merenda, melhoria na qualidade das refeições, atendimento dos hábitos alimentares, diversificação da oferta de alimentos, incentivo à economia local e regional, diminuição dos custos operacionais e estímulo à participação da comu-

## *Cadeia de suprimentos da alimentação escolar das escolas públicas*

### GOVERNO FEDERAL

#### FNDE

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação. É responsável por captar e distribuir recursos financeiros aos vários programas e projetos do ensino fundamental. Entre os projetos, está o PNAE.

#### PNAE

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do governo federal. Se responsabiliza pela transferência de recursos financeiros para a merenda escolar do sistema público de ensino.



### MUNICÍPIOS (PREFEITURAS)

Desde 1994, a compra e a distribuição da alimentação às unidades de ensino públicas funciona de forma descentralizada: o repasse do orçamento do PNAE é feito diretamente às prefeituras, ou seja, a administração da compra e distribuição dos alimentos é do município. A prefeitura pode ser responsável por todo o processo de aquisição, distribuição e infraestrutura da cozinha, a chamada "autogestão", ou terceirizar todo o processo ou parte dele.

#### TERCEIRIZAÇÃO

#### AUTOGESTÃO

Segundo estimativas da Revista Educar, de 04/04/2007, a maioria das prefeituras ainda adota o sistema de autogestão da alimentação escolar. No entanto, a tendência é a terceirização de alguns processos ou até todo o processo de compra e distribuição da merenda escolar. Segundo a publicação, a escolha do processo mais adequado (terceirização ou autogestão) deve levar em conta as características da demanda nutricional dos alunos, a oferta de alimentos na região e o pessoal disponível.

Fonte: Hortifruti Brasil com base em informações da Merenda Escolar de Piracicaba.

## 47 MILHÕES DE ALUNOS

nidade local na execução e controle do Programa.

O PNAE é o maior programa de alimentação escolar em atividade do País, atendendo a cerca de 47 milhões de estudantes da rede pública de ensino. O custo diário da alimentação escolar para cada aluno é de R\$ 0,60 para aqueles que estão em escolas infantis (creches) – período integral –, e de R\$ 0,30 para os alunos do ensino fundamental e médio – freqüentam a escola em apenas um período. O cálculo para o repasse é baseado em 200 dias letivos para escolas de ensino fundamental e médio e 250 dias para creches. O pagamento é feito em dez parcelas, a partir de fevereiro de cada ano. Além dos recursos do FNDE, cabe à prefeitura de cada município decidir se contribuirá com um montante extra a fim de incrementar o valor destinado para cada aluno. Na cidade de Piracicaba (SP), por exemplo, a prefeitura contribui com 70% do total de recursos que são destinados para a alimentação de todas as unidades de creche da cidade.

As prefeituras podem tanto gerir todo o processo de compra e distribuição de alimentos como terceirizar parte do processo ou ele todo. No modelo misto, a prefeitura terceiriza alguns serviços como o preparo do alimento, os serviços de armazenamento, os serviços de transporte de frutas, legumes, verduras e entregas de pão e bolo.

Há muita discussão sobre qual é o modelo ideal de gestão da merenda escolar. Muitos educadores e nutricionistas são contrários às empresas terceirizadas, já que muitas vezes não mantêm a qualidade prevista no contrato. Outros acreditam que a presença ou não da cozinha dentro da escola é uma questão física e não altera a concepção pedagógica da alimentação saudável, que pode ser reforçada através da grade curricular.

Muitos estudos de caso de prefeituras indicam que a terceirização é positiva enquanto outros apontam que o melhor é a autogestão (quando a refeição é toda feita pela própria merenda escolar do município). De acordo com o artigo a respeito da terceirização da merenda publicado pela Revista Educar, em abril de 2007, quando há um comprometimento do diretor e dos funcionários com o bem-estar dos alunos aliado a um rígido controle dos desperdícios, a autogestão é muito bem-sucedida. A mesma publicação também ressalta que o sucesso da terceirização dependerá fundamentalmente da montagem do edital de licitação, definindo criteriosamente todo o relacionamento futuro entre a escola e a empresa fornecedora. A prefeitura do município de São Paulo adota a terceirização para o fornecimento de 1,5 milhão de refeições para a rede municipal de ensino e instituições conveniadas.



## Cebola Nunhems



O portfólio de sementes de cebolas híbridas da Nunhems atende as exigências de toda a cadeia produtiva. Dentre os híbridos de destaque, encontram-se a cebola Luana do grupo das amarelas superprecoces e a cebola Colina do grupo das baías que apresentam ótima capacidade de armazenagem e boa retenção de casca. Ambas possuem alto nível de resistência a raiz rosada e as doenças foliares, além de apresentar excelente produtividade.

Entre em contato com a nossa equipe e tenha uma cebola campeã no seu time.

**the global specialist**

Nunhems | Fone:(19) 3733.9500  
Fax:(19) 3733.9505 | [info.br@nunhems.com](mailto:info.br@nunhems.com)

## COMO TORNAR FORNECEDOR DE HORTIFRUTÍCOLAS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?



A alimentação escolar, sob a ótica econômica, é um mercado que movimentou bilhões de reais. Levando em conta somente o repasse federal, sem contar com o complemento dos municípios, o orçamento do PNAE para 2010 é de R\$ 3 bilhões, beneficiando cerca de 47 milhões de estudantes da rede pública. Em 2010, com base no Plano Plurianual/2010-13 da prefeitura de São Paulo, a previsão é que cerca de R\$ 600 milhões sejam gastos com merenda escolar.

Para que o hortifruticultor participe deste segmento, é necessário que ele esteja atento às licitações públicas realizadas pela prefeitura ou procure as empresas que

creches, distribuídas em 65 unidades no município, são executadas pela própria equipe da prefeitura – sistema de autogestão. A terceirização, portanto, fornece merenda para pré-escolas, unidades de ensino fundamental e médio, incluindo os programas de EJA.

Na autogestão, a compra de todos os insumos ocorre através de licitações, sendo que a mão-de-obra envolvida neste processo é de funcionários públicos. Já nos casos de terceirização, a contratação também é feita por meio de licitação, cabendo ao setor de merenda escolar da prefeitura fiscalizar a execução do contrato.

No processo de aquisição dos alimentos para merenda, a lei nº 11.947, de 16 de julho de 2009, prevê que pelo menos 30% do valor repassado pelo FNDE para alimentação escolar aos municípios seja utilizado com a agricultura familiar – limitando-se ao valor anual de R\$ 9.000 por produtor.

Para viabilizar a aquisição de produtos através da agricultura familiar, o município deve organizar “chamadas públicas”. Todas as condições de fornecimento e quantidades a serem adquiridas deverão necessariamente ser apresentadas.

Para participar, os produtores devem estar devidamente credenciados, ou seja, devem atender as condições estabelecidas para o fornecimento de frutas e hortaliças. As informações sobre a documentação necessária para participar da chamada pública são encontradas nas Casas da Agricultura de cada município. Para facilitar o acesso à rede de suprimentos da alimentação escolar, o melhor que o produtor tem a fazer é se organizar em associações ou cooperativas, que podem promover o consumo do produto regional.

A burocracia no processo de aqui-

prestam serviços na área de alimentação escolar. Uma vantagem para os fornecedores é que a prefeitura, escolas ou empresas terceirizadas trabalham com contrato anual, garantindo a compra dos produtos.

Em Piracicaba, interior de São Paulo, a maior parte das atividades de merenda escolar é realizada por empresas terceirizadas. Somente as atividades de

*É necessário que o produtor esteja atento às licitações públicas para que participe da merenda escolar. O produtor deve estar devidamente credenciado, atendendo as condições estabelecidas para o fornecimento de frutas e hortaliças. As informações sobre a documentação necessária para participar são encontradas nas Casas da Agricultura de cada município.*



# ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

*A alimentação nas escolas pode abarcar  
47 mil hectares de frutas e hortaliças no País*



**Consumo ideal de hortifrutícolas/dia:**

400 gramas/pessoa<sup>1</sup>

**Consumo recomendável nas escolas públicas/dia:**

80 gramas de frutas e hortaliças/aluno/dia<sup>2</sup>

**Consumo nas escolas públicas/ano:**

20 kg de frutas e hortaliças/aluno<sup>3</sup>

**Potencial de consumo dos hortifrutícolas nas escolas públicas:**

20 kg/aluno x 47 milhões de alunos<sup>4</sup> = 940 mil t

**Potencial de produção de hortifrutícolas para atender as escolas públicas:**

47 mil hectares<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Quantidade ideal determinada pelo Guia Alimentar da População Brasileira, do Ministério da Saúde (2006) em uma dieta de 2.000 kcal/dia.

<sup>2</sup>Merenda escolar atendendo no mínimo 20% das necessidades diárias de frutas e hortaliças.

<sup>3</sup>O ano letivo é equivalente a 250 dias para alunos de creches.

<sup>4</sup>Número de alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

<sup>5</sup>Contabilizando uma produtividade média de 20 t/hectare/ano de hortifrutícolas.

100% Brasil

**SUPERA**  
Hidróxido de Cobre  
LÍQUIDO

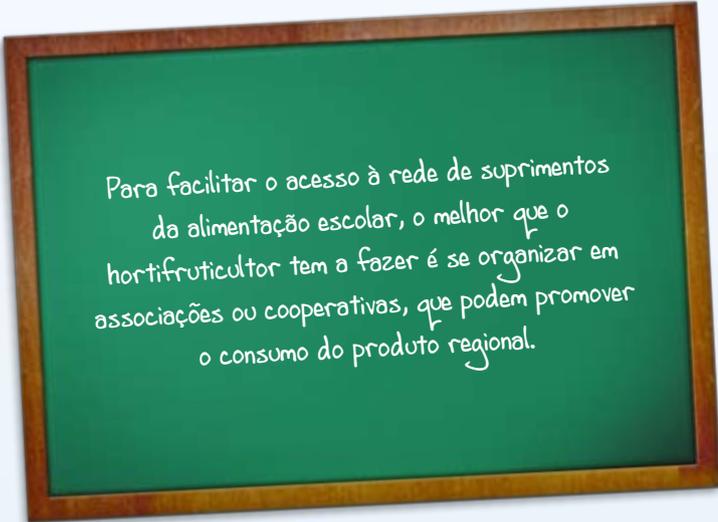
OXIQUÍMICA

www.oxiquimica.com.br

sição dos gêneros hortifrutícolas para a alimentação escolar dificulta o processo rápido de troca desses produtos, dinâmica esta que estimularia o consumo de frutas e hortaliças sazonais. O aumento no consumo de frutas e hortaliças, no entanto, esbarra ainda em outras questões: o armazenamento e transporte adequado dos alimentos bem como a sazonalidade dos hortifrutícolas. Tanto no transporte como no armazenamento nas instituições de ensino, as perdas dos alimentos são grandes e a falta de regularidade na oferta desses produtos também prejudica o consumo. Além disso, muitas escolas não dispõem de infra-estrutura adequada, como mão-de-obra qualificada – é necessário que os manipuladores dos alimentos estejam devidamente vestidos (luvas, toucas, etc.) – e condições ideais de armazenamento dos diferentes produtos.

Segundo o FNDE, será considerado educação alimentar e nutricional o conjunto de ações formativas que objetivam

estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis, que colaborem para a aprendizagem, estado de saúde e qualidade de vida escolar. Um bom cardápio com uma alimentação nutricional desde a infância, na creche, por exemplo, induz a criança a formar seu hábito alimentar de forma mais saudável. Esse trabalho tende a favorecer a formação de consumidores conscientes, o que deve contribuir para o aumento do consumo de hortifrutícolas. Ao produtor, caberá desenvolver por conta própria a melhor maneira de operacionalizar este aumento de oferta de frutas e hortaliças. ●



Para facilitar o acesso à rede de suprimentos da alimentação escolar, o melhor que o hortifruticultor tem a fazer é se organizar em associações ou cooperativas, que podem promover o consumo do produto regional.

*Procura mais qualidade?*

*A Eagle oferece dois ótimos  
atalhos para você:*



*Diferenciais:*

- Precocidade
- Sabor suave
- Longevidade pós-colheita
- Calibre ideal para o mercado brasileiro



Sinônimo de qualidade.

[www.eaglesementes.com.br](http://www.eaglesementes.com.br)



## Começa safra de inverno

### Lavouras paulistas e paranaenses entram no mercado

A colheita da safra de inverno em Mogi Guaçu (SP), Sumaré (SP), Londrina (PR) e Marilândia do Sul (PR) deve ter início no final deste mês. Nas praças paulistas, as áreas de cultivo devem se manter iguais às da temporada passada – 9,5 milhões de pés em Mogi Guaçu e 7 milhões de pés em Sumaré. A produtividade média esperada para as primeiras lavouras é de 350 cxs/1000 pés, já que o clima foi favorável durante o desenvolvimento das roças. O pico de safra ocorrerá em maio, com a oferta de cerca de 25% do total da safra mogiana e 50% da safra de Sumaré. No Paraná, a previsão é de que a área seja 5% maior para a safra que vai de abril a junho, passando de 2,3 para 2,5 milhões de pés.



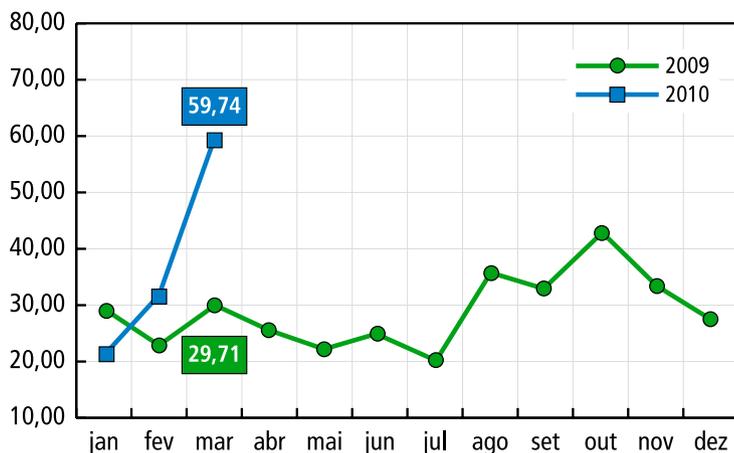
### Preço bate recorde em março

O tomate salada 2A foi comercializado em março no atacado de São Paulo à média de R\$ 59,74/cx de 23 kg, o maior preço em termos nominais já cotado pelo Cepea desde o início do levantamento, em 2001 (em termos reais, ele é inferior apenas ao registrado em março de 2003 – R\$ 60,33/cx). A valorização do fruto ocorre desde o final de fevereiro devido à redução no ritmo de colheita em Caçador (SC) e à baixa produtividade das lavouras da região de Itapeva (SP). Na praça catarinense, estima-se que cerca de 75% do total da safra foi colhido entre janeiro e fevereiro por conta das altas

temperaturas neste período. Na praça paulista, o clima quente em fevereiro também acelerou a oferta das lavouras previstas para colheita em março. Segundo produtores, o ciclo de produção do tomate foi de 85 dias, em média, quando o normal é de 110 dias. Além disso, chuvas registradas em meados de fevereiro ocasionaram problemas bacterianos nas lavouras em desenvolvimento, reduzindo a produtividade média das roças em quase 50% em março, passando de 350 para 200 cxs/1000 pés.

### Fim-de-safra em Caçador

A colheita da safra de verão de Caçador (SC) terminou na primeira semana de abril, apresentando rentabilidade média próxima do empate (receita suficiente para empatar com os custos). Alguns produtores que colheram entre janeiro e fevereiro, contudo, finalizaram a safra abaixo do esperado já que, nesses meses, o calor acelerou a maturação dos frutos, concentrando a colheita e pressionando os preços. Em março e abril houve aumento das cotações, garantindo recuperação no desempenho da tomaticultura catarinense. Assim, entre dezembro/09 e março/10, o preço médio recebido pelos produtores, já ponderado pelo volume colhido em cada mês e pela classificação do tomate (1A ou 2A), foi de R\$ 12,74/cx. Este valor é 5% maior que o mínimo necessário para cobrir os gastos com a cultura, de R\$ 12,12/cx. A produtividade média para a região até março foi de 320 cxs/1000 pés.



### Preços recordes com “buraco” de oferta

Preços médios de venda do tomate salada 2A longa vida no atacado de São Paulo - R\$/cx de 23 kg

Fonte: Cepea

### Rasteiro chega ao mercado *in natura*

A entrada de tomate rasteiro no mercado doméstico aumentou em março, conforme agentes da Ceagesp (SP). Apesar de ser destinado ao processamento, o tomate rasteiro de Goiás foi comercializado no atacado paulistano devido aos elevados preços do longa vida. Em abril, inicia a safra de rasteiro no estado de São Paulo, com cerca de 3.500 hectares. As indústrias processadoras estão aumentando a fiscalização, mas caso o tomate envarado continue valorizado, o rasteiro pode continuar tendo espaço no mercado de mesa.



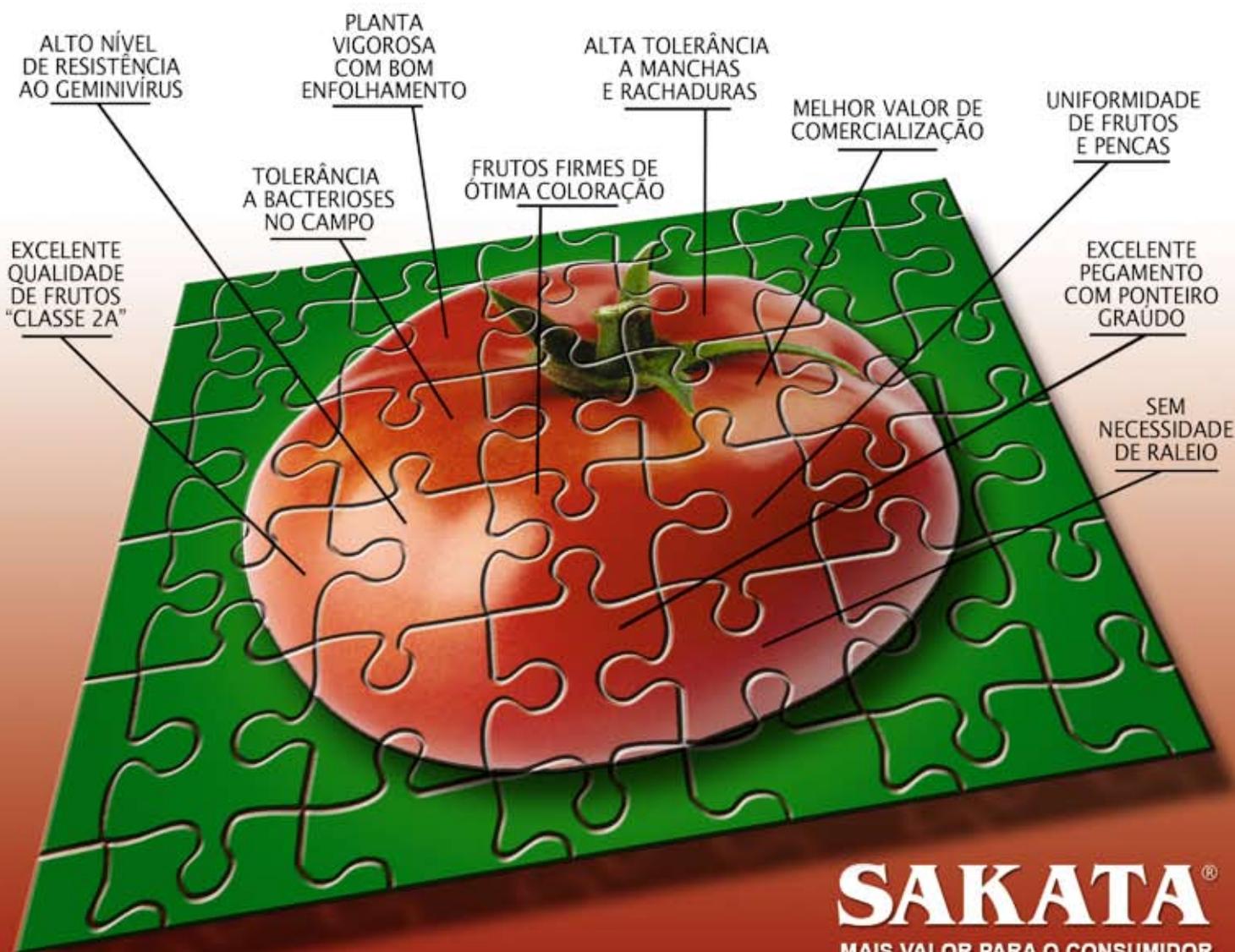
Blog da Hortifruti  
**Hortifruti** Acesse o blog da Hortifruti Brasil!  
[www.hortifrutibrasil.blogspot.com](http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com)



Esta é a solução do quebra-cabeças do Geminivírus

Pesquisado e desenvolvido pela SAKATA para as condições brasileiras de produção, o novo híbrido de tomate tipo salada IVETY é a solução para enfrentar o Geminivírus com lucratividade.

## IVETY - A Solução Completa.



ALTO NÍVEL DE RESISTÊNCIA AO GEMINIVÍRUS

PLANTA VIGOROSA COM BOM ENFOLHAMENTO

ALTA TOLERÂNCIA A MANCHAS E RACHADURAS

MELHOR VALOR DE COMERCIALIZAÇÃO

UNIFORMIDADE DE FRUTOS E PENCAS

EXCELENTE QUALIDADE DE FRUTOS "CLASSE 2A"

TOLERÂNCIA A BACTERIOSES NO CAMPO

FRUTOS FIRMES DE ÓTIMA COLORAÇÃO

EXCELENTE PEGAMENTO COM PONTEIRO GRAUDO

SEM NECESSIDADE DE RALEIO

**SAKATA**<sup>®</sup>

MAIS VALOR PARA O CONSUMIDOR  
MAIS VALOR PARA O PRODUTOR<sup>®</sup>



## Safra das águas: maior área não eleva oferta

### Mesmo com maior área, oferta é baixa em abril

Apesar da maior área cultivada para a safra das águas neste ano, a oferta de batata deve ser menor em abril. Tal fato deve-se à baixa produtividade nas praças produtoras, devido, principalmente, ao clima desfavorável durante o desenvolvimento do tubérculo: altas temperaturas e excesso de chuvas na maior parte das regiões brasileiras e déficit hídrico no Triângulo Mineiro/Alto do Paranaíba (MG). Com a menor oferta, agentes acreditam em altos preços e, dessa forma, muitos produtores vêm adiando a colheita antes que a cultura chegue ao final do ciclo, reduzindo ainda mais a produtividade. Em abril, o Triângulo Mineiro/Alto do Paranaíba seguirá como principal praça produtora, embora não esteja mais em pico de safra. Já as regiões de Guarapuava (PR), Água Doce (SC) e Bom Jesus (RS) devem continuar em pico de safra.



### Produtores iniciam colheita em Cristalina

Em abril, produtores de Cristalina (GO) devem iniciar a colheita de batata. A expectativa é que sejam colhidos cerca de 5% do total da safra neste mês. A área prevista para 2010 é de 5.000 hectares para batata de consumo, 7% superior à de 2009. O aumento da área neste ano foi estimulado pelos bons resultados da safra anterior. Produtores da região goiana, no entanto, esperam uma quebra de produtividade em cerca de 15% até junho, de-

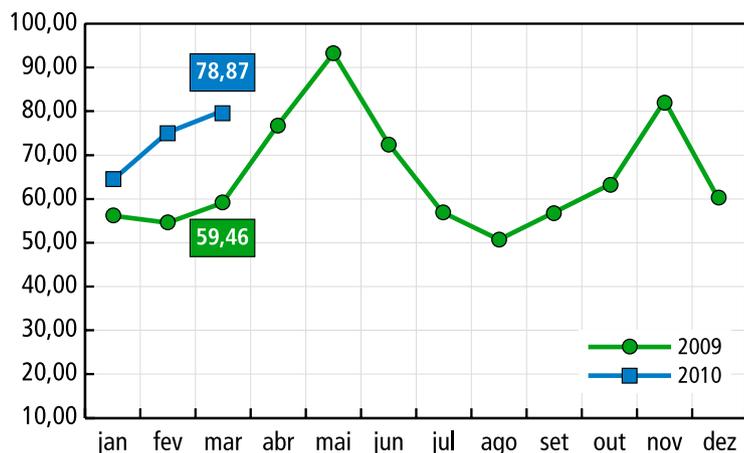
vido às altas temperaturas e às frequentes chuvas durante o desenvolvimento do tubérculo (fevereiro a março). A partir de junho, a expectativa é de que a produtividade se normalize, caso não ocorra nenhuma adversidade climática. A temporada deve ser encerrada em novembro.

### Finaliza plantio das secas 2010

O plantio da temporada das secas foi finalizado em março nas principais regiões produtoras (Sul de Minas Gerais, a praça gaúcha de Ibiraiaras, o Sudoeste Paulista e as paranaenses Curitiba, Irati, São Mateus do Sul e Ponta Grossa). Neste ano, a área deve ser 14% maior que a da safra de 2009. O excelente resultado na última safra das águas 2009/10 estimulou produtores a investirem em área neste ano. O plantio se concentrou em fevereiro, devido às condições climáticas favoráveis. A safra deve ter início em abril, com pico previsto para maio, quando 45% dos cerca de 19.000 hectares devem ser ofertados.

### Pico de plantio em Vargem Grande do Sul

Vargem Grande do Sul (SP) deve intensificar o plantio da temporada de inverno neste mês, com o cultivo de 35% do total esperado. Até final de maio, devem ser plantadas 85% da safra de 2010. A área estimada para esta temporada é de aproximadamente 9.000 hectares, área 6% superior à da safra de 2009. As atividades devem ser encerradas em abril.



### Cotações seguem em alta em março

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

Fonte: Cepea

### Sul de Minas antecipa plantio de inverno

O Sul de Minas antecipou o plantio de inverno em aproximadamente um mês. As atividades, que geralmente iniciam em abril, ocorreram em março, com 10% do total da área sendo cultivada. Tal fato se deve aos elevados preços da batata nas últimas safras. A área prevista para a temporada 2010 deve ser superior à do ano passado. Em abril, o cultivo deve ser intensificado, com aproximadamente 30% da área devendo ser plantada.

Vai negociar? Siga-nos no twitter!  
[www.twitter.com/hfbrasil](http://www.twitter.com/hfbrasil)

twitter



Só uma coisa cresce  
mais do que as plantas  
a partir da amontoa:  
a proteção de Infinito.



**INFINITO**

**Infinito é proteção Estendida na batata.**

Você já pode deixar sua lavoura mais protegida contra a requeima. Chegou Infinito, o novo fungicida da Bayer CropScience que atua a partir da fase da amontoa com consistência em folhas, hastes e tubérculos. Uma nova fórmula eficiente que se redistribui nos tecidos novos da planta e age continuamente nos momentos em que as plantas mais precisam.

**Infinito - Proteção Estendida.**



**Bayer CropScience**  
Se é Bayer, é bom.



**ATENÇÃO:** Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Use exclusivamente a seguir rigorosamente as instruções contidas no rótulo. Se não o seu rótulo ou figura e não está inscrito no Livro Amarelo de medicamentos de proteção animal, nunca utilize a utilização do produto em animais de criação. Consulte sempre um Engenheiro Agrônomo. Venda sob prescrição agrônoma.



## Temporada no Sul é finalizada

### Produtores encerram safra sulista 2009/10

A temporada 2009/10 de cebola foi finalizada em março na maioria das regiões produtoras do Sul do País. O encerramento foi adiantado em três meses, visto que a produção foi fortemente afetada pelas chuvas de outubro a dezembro de 2009. A elevada umidade reduziu a produtividade e diminuiu a qualidade dos bulbos, aumentando o descarte desde o campo até a classificação da cebola. Mesmo com os preços 62% mais altos que os da temporada passada, a rentabilidade de cebolicultores pode ter ficado comprometida, principalmente para os que concentraram a produção de bulbos de variedades tardias. Em Irati (PR), a safra encerrou com preço médio de R\$ 0,79/kg na roça. Em São José do Norte (RS), as cotações tiveram média de R\$ 0,66/kg. Em Lebon Régis (SC), o quilo da cebola na roça foi vendido a R\$ 0,76, considerando a média da safra. A região de Ituporanga (SC) é a única que ainda deve ofertar em abril. No total das praças sulistas, a média dos valores de venda até março foi de R\$ 0,84/kg. A safra catarinense deve encerrar em meados de abril, restando menos de 7% da temporada para ser negociada.

### Cresce importação da Argentina

A importação de cebola da Argentina, que iniciou em fevereiro, deve ser intensificada em abril. Com o término da safra no Sul do Brasil, a maior parte da cebola para abastecimento interno

virá da Argentina. O volume importado já deveria ter aumentado em março, mas fortes chuvas prejudicaram a colheita do bulbo argentino, reduzindo a oferta disponível. Além disso, agentes comentam que as estradas daquele país ficaram alagadas, o que dificultou o transporte da mercadoria. Quanto à qualidade, as cebolas argentinas ainda não apresentaram problemas decorrentes das chuvas. Os próximos lotes que devem ser vendidos ao Brasil, no entanto, estão armazenados no país vizinho, visto que já foram colhidos em março. Dessa forma, com o passar do tempo, estas cebolas podem apresentar problemas de qualidade até o momento de comercialização.

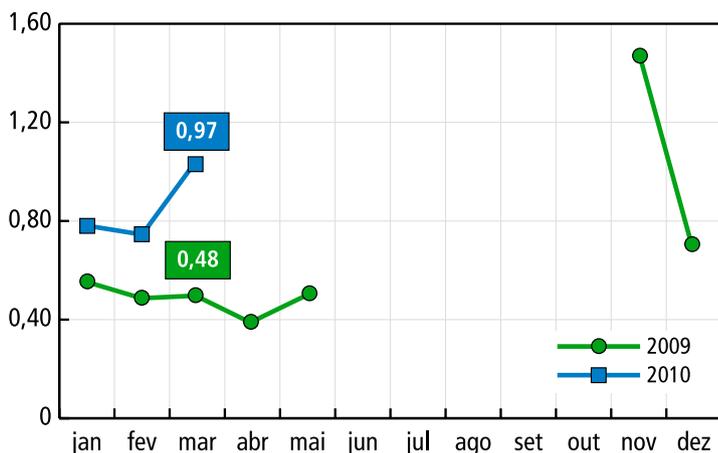


### Chuva diminui produtividade em Irecê

A produção de cebola na região de Irecê (BA) foi prejudicada pelas chuvas de março. Segundo a agência Tempo Agora, o acumulado de chuva foi de 177,3 mm, sendo 75% acima da média esperada para o mês. Com a alta umidade do solo, muitas lavouras poderão registrar queda de aproximadamente 20% na produtividade. Produtores comentam que já se observa uma alta incidência de microrganismos (alternária e fitóftora) na cebola, que causa prejuízos significativos às plantas. A safra na região baiana começou em meados de março e tem previsão de encerrar em julho. O pico de safra é esperado de abril a junho.

### Falta de semente pode impedir aumento de área

Produtores das regiões de Minas Gerais, Goiás e São Paulo têm enfrentado problemas com a baixa oferta de algumas variedades de sementes de cebolas híbridas que seriam utilizadas para o plantio da safra de 2010. Assim, o investimento de 10% na área previsto anteriormente por produtores dessas praças poderá não se concretizar. Dessa forma, a área deve continuar igual em relação à temporada passada. As safras mineiras e goianas estão previstas para iniciar em meados de junho, enquanto a paulista deve começar em julho.



### Menor oferta impulsiona cotações

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



Fonte: Cepega



# Cabrio® Top

Fungicida  
com benefícios AgCelence



## Uma boa notícia puxa outra.

Solução BASF para cebola:  
Cabrio® Top, Pirate®,  
Forum® Plus, Cantus®,  
Caramba® 90 e Herbadox®.

Alta eficiência no controle  
de importantes Plantas  
Daninhas, Tripes, Míldio  
e Mancha-púrpura.

**ATENÇÃO** Este produto é perigoso à saúde humana e animal, portanto, consulte a literatura técnica e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, embalagem e etiqueta. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual, tenha presente a distância de segurança em relação ao local de aplicação.

CONSULTE SEMPRE UM ESPECIALISTA EM AGRICULTURA E PROTEÇÃO FITOSSANITÁRIA SOBRE RECOMENDAÇÕES APLICATIVAS



0800 0192 500  
www.agro.basf.com.br

Cabrio® Top Pirate® Forum® Plus  
Cantus® Caramba® 90 Herbadox®

# BASF

The Chemical Company



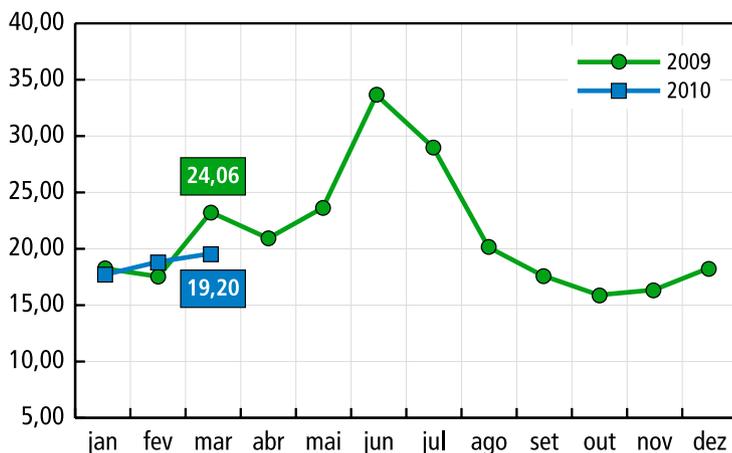
## Clima no Vale favorece avanço da safra

### Intensifica colheita no Vale do São Francisco

Em março, melonicultores do Vale do São Francisco intensificaram a colheita da fruta na região. Ao contrário de 2009, o clima neste ano esteve mais favorável às atividades. As chuvas escassas e espaçadas entre fevereiro e março permitiram que produtores iniciassem a colheita de melão e intensificassem o plantio. Já em 2009, o excesso de chuvas de fevereiro a abril prejudicou a produção, causando avarias diversas na fruta (como proliferação de bactérias e manchas na casca). Assim, entre abril e maio do ano passado, a colheita foi interrompida e a oferta de melão esteve baixa. Quanto ao clima para os próximos meses, as chuvas devem continuar abaixo da média no Nordeste entre abril e maio, segundo o Centro de Previsão de Tempo e Estudos Climáticos (Cptec/Inpe). O *El Niño* deve continuar atuando no Brasil – o fenômeno traz chuvas acima da média no Sul e no Sudeste do Brasil e pouca umidade no Nordeste. O clima mais seco é favorável para a produção e, caso se concretize, a qualidade e o volume da safra do Vale devem ser satisfatórios, garantindo oferta de melão nos próximos meses. Com o encerramento da safra do Rio Grande do Norte e do Ceará em março, o Vale passa a abastecer o mercado interno sozinho.



### Maior oferta deve pressionar cotação em abril



### Menor oferta valoriza melão

Preços médios de venda do melão amarelo tipo 6-7 no atacado de São Paulo - R\$/cx de 13 kg

Fonte: Cepea

O aumento da oferta de melão no Vale do São Francisco em abril deve pressionar as cotações da fruta no período. Em março, o volume disponível no mercado interno foi baixo por conta do encerramento das atividades de colheita em muitas fazendas no Rio Grande do Norte e do Ceará. Naquele mês, ainda era reduzida a colheita no Vale do São Francisco, fato que manteve os preços altos. Além da pouca disponibilidade do melão no Vale, a qualidade não estava satisfatória, o que prejudicou a comercialização no período – as chuvas que ocorreram em março no Vale, ainda que em volume abaixo da média, acabaram depreciando a qualidade de algumas frutas. Em março, o melão amarelo tipo 6 - 7 foi vendido no atacado de São Paulo (Ceagesp) à média de R\$ 19,20/cx de 13 kg, 4% maior que a de fevereiro.

### Aberta temporada de contratos!

Empresas exportadoras de melão do Rio Grande do Norte e do Ceará devem iniciar em abril as negociações dos contratos para embarques da safra 2010/11. Os contratos são muito importantes para o planejamento da próxima temporada, uma vez que determinam os volumes e as variedades que devem ser cultivadas nos próximos meses. Com os contratos, exportadores também irão definir os preços do melão para a safra 2010/11 – os preços negociados dependem do câmbio, visto que esses são fixados em dólar e em euro. Até o momento, agentes do setor acreditam que a área cultivada na região deve permanecer estável ou apresentar uma ligeira recuperação de 5% em relação à safra 2009/10. Isso porque, na temporada passada, houve retração dos volumes exportados e os preços foram reduzidos durante toda safra. Algumas empresas, no entanto, até chegaram a reajustar o valor da fruta no decorrer da temporada e conseguiram obter melhores resultados. No balanço geral das exportações da temporada 2009/10 (de agosto/09 a fevereiro/10), os envios brasileiros totalizaram 178 mil toneladas de melão, volume 8% inferior ao registrado no mesmo período da safra anterior, segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex).

Vai negociar? Siga-nos no twitter!  
[www.twitter.com/hfbrasil](http://www.twitter.com/hfbrasil)

twitter





## Oferta do produto deve subir em abril

O volume de cenoura para comercialização deve aumentar neste mês em todo País. Isso porque as condições climáticas foram favoráveis ao desenvolvimento da raiz, que vem apresentando melhorias na produtividade. Em Minas Gerais, de janeiro a março, o total colhido por hectare aumentou 21%, passando de 43 t/ha para 52 t/ha. Em abril, esse rendimento tende a ser ainda maior, chegando a 65 t/ha em MG. Como resultado da maior oferta, os preços reduziram. Nas regiões mineiras de São Gotardo, Santa Juliana e Uberaba, a caixa "suja" de 29 kg foi vendida à média de R\$ 18,37 em março, valor 27% menor que os praticados em janeiro. Apesar da retração, as cotações continuaram acima do valor mínimo estimado pelos produtores para cobrir gastos com a cultura, que é de R\$ 9,74/cx "suja" de 29 kg para uma produtividade de 52 t/ha.

## Mais cenoura neste mês

### Paraná intensifica colheita

Produtores da região de Marilândia do Sul (PR) deverão colher mais cenoura em abril, podendo alcançar níveis considerados normais de rendimento. Essas atividades foram retomadas em março após período de escassez do produto. Como resultado, alguns comerciantes reduziram as compras da raiz em outras praças e voltaram a procurar a mercadoria em Marilândia do Sul. Entretanto, a alta umidade e as elevadas temperaturas registradas neste ano prejudicaram a qualidade da cenoura.

De acordo com produtores, ainda há incidência de doenças nas lavouras e problemas de pós-colheita. Assim, as vendas em abril dependerão principalmente da qualidade da cenoura. Quanto à safra de verão no Paraná, era previsto inicialmente um aumento de 20% de área. Porém, com a interrupção do plantio entre outubro e dezembro/09, a área se manteve igual à da temporada 2008/09.

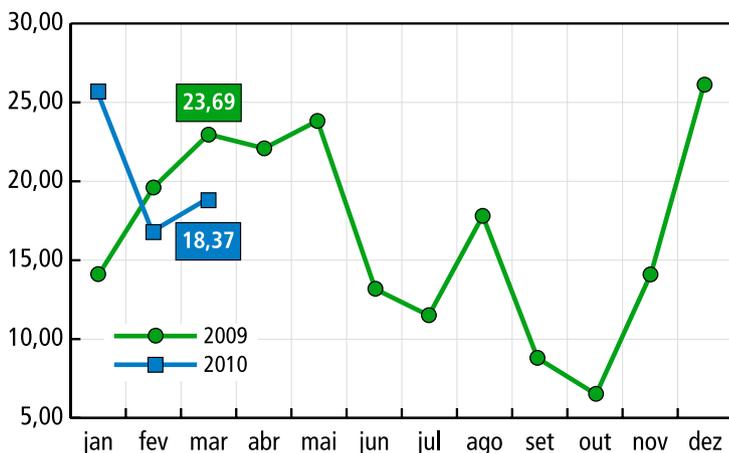


### Finalmente, chuva na Bahia!

Em Irecê (BA), as chuvas voltaram na região depois de muitos meses de espera por parte dos produtores. Segundo a agência Tempo Agora, em março choveu 177,3 mm, sendo 75% maior que o esperado para todo o mês. As precipitações são essenciais para o aumento dos níveis dos reservatórios, que agora estão adequados para a irrigação da cultura. Com mais água disponível, agricultores já realizam o plantio para a safra de verão do segundo semestre. Entretanto, nem mesmo as chuvas animaram produtores a investirem mais nessa temporada. Até o momento, a perspectiva é a de cultivar área 20% menor que a do mesmo período do ano passado, já que muitos apostarão em outra cultura neste ano.

### Rio Grande do Sul finaliza safra de inverno

A safra de inverno 2009/10 terminou em meados de março na região de Caxias do Sul (RS). O preço médio praticado na temporada, que iniciou em junho/09, foi de R\$ 15,89/cx "suja" de 29 kg. Esse valor é 88% superior ao mínimo estipulado por produtores para cobrir gastos com a cultura (R\$ 8,43/cx) para uma produtividade de 57 t/ha. Essa região também teve problemas com o clima. A qualidade da cenoura foi prejudicada, fazendo com que problemas com o fungo *Alternaria sp.* e lagarta, que há anos não eram observados, fossem vistos nas lavouras. Para a próxima safra de inverno, ainda é cedo prever qualquer planejamento, já que todos os esforços estão voltados para a safra de verão em andamento.



### Melhora na qualidade eleva preços

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



Fonte: Cepea





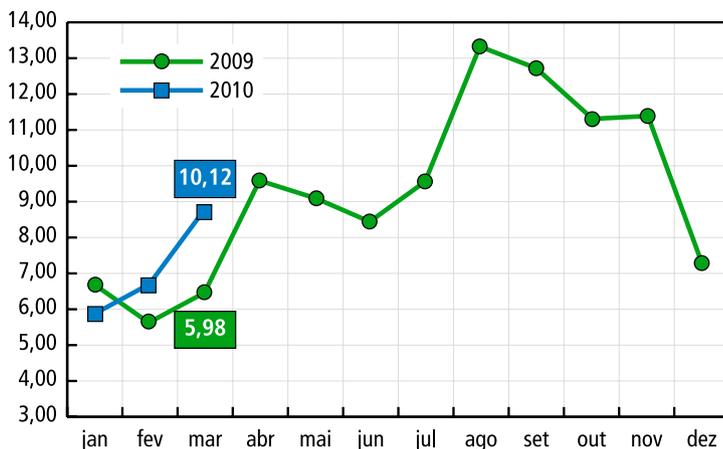
## Pouca banana em SC e no Vale do Ribeira

### Baixa produção de nanica eleva cotações

Em abril, a oferta de banana nanica deverá ser pequena tanto em Santa Catarina quanto na região do Vale do Ribeira (SP), o que pode impulsionar as cotações no período. A menor oferta catarinense vem sendo verificada desde março, após a grande produção no primeiro bimestre do ano, favorecida pelas boas condições climáticas e pela melhor adubação dos bananais no ano passado. Em março, houve valorização da fruta, com a nanica de SC apresentando média de R\$ 6,30/cx de 22 kg, valor 101% maior que a de fevereiro. No Vale do Ribeira, o volume ofertado vem reduzindo desde fevereiro, visto que a região teve problemas com inundações, que atingiram os bananais naquele mês, reduzindo a produção no Vale. Assim, o valor médio da caixa de 22 kg de nanica na região paulista foi de R\$ 7,69 no primeiro trimestre do ano, valor 21,6% superior ao do mesmo período de 2009, em termos nominais. Tanto Santa Catarina quanto o Vale do Ribeira devem voltar a ofertar maiores volumes de banana a partir de maio, o que pode conter o aumento dos preços.

### Menor produção em SC limita exportação

As exportações brasileiras de banana ao Mercosul aumentaram no primeiro bimestre deste ano. Em março, exportadores brasileiros encontraram dificuldades em atender a todos os pedidos



### Preço da nanica se recupera no Vale do Ribeira

Preços médios recebidos por produtores do Vale do Ribeira pela nanica - R\$/cx de 22 kg

Fonte: Cepea

dos países vizinhos. Isso porque, em março, a fruta equatoriana, que entra na Argentina pelo Chile, enfrentou problemas de transporte por conta do terremoto que atingiu o Chile no final de fevereiro. Além disso, houve menor oferta de nanica catarinense. Em abril, no entanto, o embarque da fruta brasileira deve recuar, tanto pela menor produção quanto pela retomada do escoamento de cargas do Equador à Argentina. De modo geral, neste primeiro semestre, os embarques do Equador aos países do Mercosul devem ser maiores, visto que a banana desse país, que normalmente é exportada à Europa, não vem apresentando qualidade suficiente para atender àquele mercado. De acordo com dados da Secretaria do Comércio Exterior (Secex), as exportações brasileiras ao Mercosul totalizaram 25,94 mil toneladas no primeiro bimestre de 2010, volume 64% superior ao do mesmo período de 2009. Se considerado o período de fevereiro/09 a fevereiro/10, o aumento dos embarques foi de 129%.



### Início das chuvas em Bom Jesus e Minas Gerais

O mês de março foi marcado pela volta das chuvas no norte de Minas Gerais e em Bom Jesus da Lapa (BA). Neste ano, as precipitações começaram tardias devido à influência do fenômeno *El Niño*, que reduz as chuvas no Nordeste brasileiro durante o primeiro semestre do ano e as concentra no Sul e Sudeste do Brasil. As chuvas deverão favorecer o desenvolvimento das frutas e aumentar a qualidade dos cachos, reduzindo os custos com irrigação. Entretanto, se as chuvas vierem em abundância, agentes terão que aumentar o número de pulverizações, já que a elevada umidade influencia o aparecimento do fungo causador da *sigatoka* amarela. Além disso, chuvas em excesso provocam alagamentos em roças de banana prata, o que pode diminuir a qualidade da fruta, que será colhida no final de abril. O escoamento e a distribuição das bananas mineira e baiana também poderão ser prejudicados caso as precipitações ocorram com muita força.



Blog da Hortifruti Acesse o blog da Hortifruti Brasil!  
[www.hortifrutibrasil.blogspot.com](http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com)





## Começa safra temporã em Louveira/Indaiatuba

### Louveira/Indaiatuba deve ofertar menos neste ano

A região de Louveira/Indaiatuba (SP) deve registrar redução no volume de uva rústica na safra temporã deste ano. A menor produção deve-se à presença do míldio nos parreirais, por conta das fortes chuvas que atingiram a região paulista durante as podas, entre novembro/09 e janeiro/10. Além disso, o atraso nas podas por parte de alguns agricultores também influenciou a menor oferta – esses produtores preferiram não ofertar na safra temporã, optando por colher apenas no final do ano. A oferta da safra temporã iniciou no final de março, com a colheita das uvas das podas verdes. A intensificação da colheita está prevista para abril, quando deve ser ofertada a fruta da segunda poda. Já a finalização da safra deve ocorrer no final de junho. Nesse cenário, agentes acreditam em preços elevados.

### Paraná abastece mercado com uvas finas

As regiões paranaenses de Marialva e do norte do estado (Uraí, Assaí e Bandeirantes) devem abastecer o mercado de uvas finas com maior intensidade neste mês, devido ao término da temporada de São Miguel Arcanjo e Pilar do Sul (SP). A safra temporã do Paraná, iniciada nas últimas semanas de março, deve apresentar redução de 20% a 30% na produtividade, por conta das fortes chuvas na região no final de 2009 e início deste ano. Em março, a uva Itália em Marialva, teve média

de R\$ 2,95/kg na roça, valor semelhante (-3%) em relação ao mesmo período do ano passado.

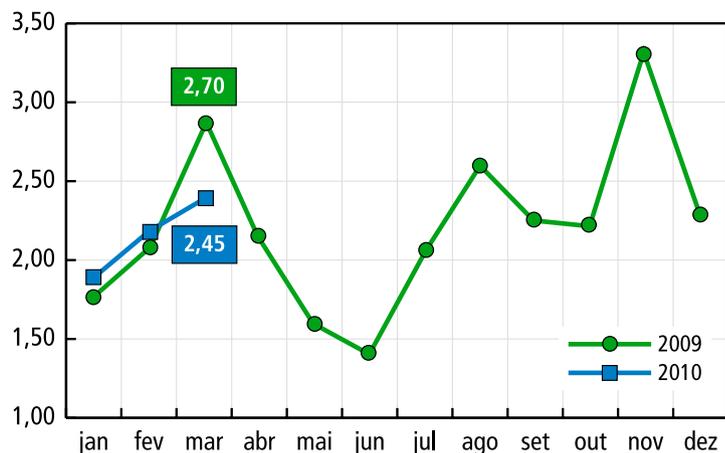
### Brasil importa mais

Em fevereiro, as importações de uvas aumentaram 104% em comparação ao mesmo período de 2009, segundo dados da Secretaria de Comércio Exterior (Secex). Esse cenário chegou a atrapalhar o mercado de uva nacional, devido à maior competitividade da fruta importada. Grande parte das compras brasileiras foi proveniente da Argentina, responsável por 68% do total importado em fevereiro (2,734 mil toneladas). O Chile respondeu por 32% do total comprado pelo Brasil, ou 1,288 mil toneladas. O crescimento das aquisições externas pressionou as cotações da uva importada negociada nas principais centrais atacadistas do Brasil. A variedade com semente *red globe*, de origem argentina e chilena, teve média de 3,81/kg na Ceagesp em março.



### Aumenta oferta nordestina

A oferta de uvas embaladas do Nordeste, principalmente de variedade Itália e Benitaka, deve ser maior em abril no mercado interno. Até março, a maior parte das uvas foi comercializada apenas no local, em volume reduzido. Quanto ao mercado externo, como geralmente é observado, não houve embarque de uva brasileira até o final de março. As vendas externas devem ocorrer em pequeno volume em abril e maio. Já para a safra do segundo semestre, quando se observam volumes de uva nordestina enviadas à Europa e aos Estados Unidos, as podas devem iniciar em maio para as variedades sem sementes. Em relação ao clima, a previsão para o período de março a maio é de chuvas abaixo da média histórica no Nordeste, conforme o Centro de Previsão de Tempo e Estudos Climáticos (Cptec/Inpe). Esse cenário deve favorecer a produtividade e a qualidade das uvas que serão colhidas no primeiro semestre, além de beneficiar os tratos culturais dos parreirais que serão colhidos no segundo semestre.



### Preço continua subindo em março

Preços médios recebidos por produtores pela uva Itália - R\$/kg

Fonte: Cepeca





## Cresce oferta no NE e exportações aquecem



### Intensificação da colheita deve pressionar cotações

A oferta de manga *tommy atkins* em Petrolina (PE)/Juazeiro (BA) deve seguir elevada em abril. Ao final do mesmo mês, o início da colheita de *palmer* é esperado em Livramento de Nossa Senhora (BA). Por essas razões, as cotações de ambas devem ser pressionadas a partir deste mês. No entanto, a desvalorização da fruta pode ser limitada pela intensificação das exportações. A boa qualidade da manga nesta safra, devido ao clima mais seco no Nordeste, vem incentivando os embarques sobretudo à União Européia. No entanto, a desvalorização do câmbio tem limitado os ganhos.

### Câmbio desfavorável inibe exportação

As exportações brasileiras de manga começaram tímidas em 2010. Segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex), entre janeiro e fevereiro, o Brasil enviou ao mercado europeu cerca de 5 mil toneladas de manga, volume 32% menor que o do mesmo período de 2009. Um dos motivos para essa redução foi a maior concorrência com a manga do Peru. No início deste ano, a qualidade da fruta peruana foi prejudicada pelas intensas chuvas que atingiram aquele país. Tradicionalmente, o principal comprador da fruta são os Estados Unidos, mas este mercado exige manga de melhor qualidade. Assim, nesta safra, o Peru reduziu os envios aos

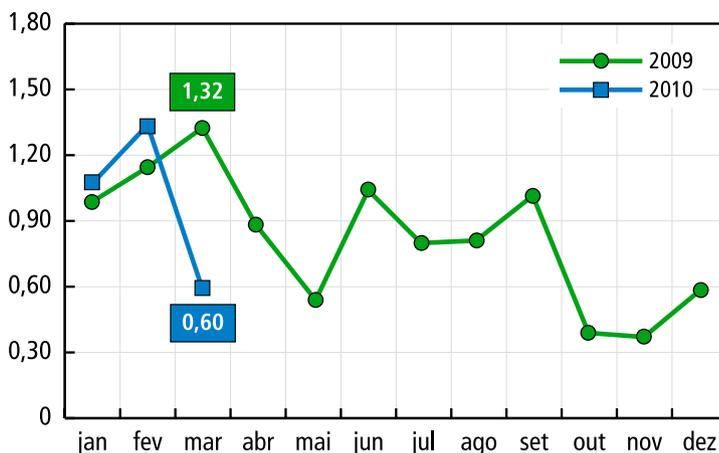
EUA e intensificou as exportações à União Européia, atrapalhando as vendas da manga brasileira. Os altos preços da fruta no mercado interno e o câmbio desvalorizado foram outros fatores que inibiram os exportadores brasileiros no início do ano. Já em meados de março, os embarques foram intensificados. Em março, a manga *tommy atkins* foi negociada no porto de Plovdiv (Bulgária) à média de US\$ 2,64/kg, queda de 3% em relação ao mês anterior, segundo o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA).

### Mangicultores paulistas iniciam tratos culturais

A safra de manga 2009/10 em Monte Alto (SP)/Taquaritinga (SP) foi finalizada em meados de março. Assim, muitos produtores da região iniciaram os preparativos para a nova safra (2010/11), como adubações e a aplicação de hormônios. Até o momento, é aguardado volume maior na safra 2010/11 quando comparado ao da temporada anterior. De acordo com agentes, as árvores estão com altas reservas energéticas e devem produzir mais, desde que as condições climáticas sejam favoráveis. O baixo volume ofertado da variedade *palmer* na última temporada (dezembro/09 a março/10) resultou em preços 25% mais elevados que os do mesmo período da safra anterior. Entretanto, segundo produtores locais, a safra 2009/10 foi considerada pouco satisfatória, já que houve queda na produção e problemas com a qualidade.

### México intensifica embarques aos EUA

A exportação de manga mexicana teve início no final de fevereiro e deverá ter maior volume de embarques em abril - normalmente, os embarques eram iniciados no fim de janeiro. Segundo a *National Mango Board*, o atraso de aproximadamente um mês deve-se às adversidades climáticas que atingiram o país no primeiro trimestre deste ano. De acordo com o USDA, a manga *tommy atkins* foi negociada, em março, no porto da Filadélfia, à média de US\$ 9,07 por caixa de 4 kg.



### Colheita no Vale pressiona cotações

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

Fonte: Cepea

Vai negociar? Siga-nos no twitter!  
[www.twitter.com/hfbrasil](http://www.twitter.com/hfbrasil)

twitter



## Volta a chover no ES e na BA

Após aproximadamente 120 dias de estiagem, as regiões produtoras de mamão do Espírito Santo e do sul da Bahia foram beneficiadas pelas chuvas em meados de março. Apesar de o volume de precipitação ainda não ter sido suficiente para restabelecer os níveis de água dos reservatórios usados para irrigação, produtores já notaram recuperação das plantas e aguardam o desenvolvimento floral dos novos botões formados. Mesmo com a recuperação dos pomares, produtores acreditam que a oferta deve se manter baixa nos próximos meses. Isso porque é preciso esperar, no mínimo, quatro meses para que essas flores se transformem em frutos, sendo que este período coincide com o início do inverno, quando as baixas temperaturas limitam a maturação da fruta, reduzindo o volume colhido.

## Seca prejudica desenvolvimento no ES

A falta de chuva e as elevadas temperaturas em março prejudicaram o desenvolvimento do mamão no Espírito Santo. Com isso, a fruta apresentou qualidade insatisfatória, como polpa amolecida, casca solta da polpa, calibre reduzido e maturação avançada. Os preços, no entanto, se mantiveram firmes, já que a baixa oferta de havaí de boa qualidade limitou as quedas. Em março, a média do mamão havaí foi de R\$ 0,99/kg, valor 32% inferior ao de fevereiro. O clima bastante quente no Espíri-



## Finalmente chove nos pomares do Espírito Santo e da Bahia

to Santo acelerou a maturação dos cachos existentes nas plantas, elevando a oferta, pontualmente, na segunda quinzena de março. De modo geral, agentes acreditam que a oferta de mamão continue baixa até o segundo semestre, uma vez que, após o início das chuvas, muitas roças de formosa e havaí entraram em “pescoço”.

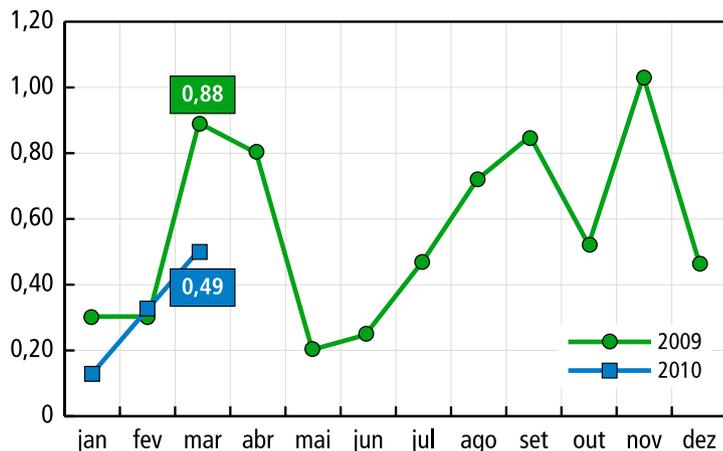
## Irrigação favorece qualidade no oeste baiano

Apesar da longa estiagem ocorrida nas regiões produtoras de mamão na Bahia, a qualidade do formosa do oeste daquele estado foi considerada boa. Isso porque a irrigação nos pomares daquela praça garantiu o bom desenvolvimento dos frutos. Nesse cenário, produtores do oeste baiano conseguiram manter os preços firmes no primeiro trimestre de 2010 – grande parte das frutas foi vendida a compradores de outras praças, como Goiânia (GO), Distrito Federal e Belo Horizonte (MG). A qualidade satisfatória da fruta produzida no oeste da Bahia também favoreceu as vendas externas. De janeiro a março, o valor médio de venda do formosa foi de R\$ 0,54/kg – alta de 20% em relação ao mesmo período de 2009.



## Exportações estáveis em fevereiro

As exportações brasileiras de mamão totalizaram 2,1 mil toneladas em fevereiro, o mesmo volume registrado em janeiro, segundo dados da Secretaria do Comércio Exterior (Secex). Para março, apesar de a quantidade embarcada ainda não ter sido divulgada, exportadores acreditam que o volume será maior que o dos dois primeiros meses deste ano. Esses agentes comentam que os envios da fruta aumentaram a partir da segunda quinzena de março, devido às festas de Páscoa. Quanto à forma de transporte, predominou a via aérea, mas houve incremento de 4% na via marítima. A região que enviou o maior volume ao exterior foi o Rio Grande do Norte. O clima quente e seco no estado potiguar favoreceu a qualidade da fruta, com destaque ao formosa, que apresentou maior resistência à viagem de navio.



## Menor oferta valoriza formosa capixaba

Preços médios recebidos por produtores do Espírito Santo pelo mamão formosa - R\$/kg

Fonte: Cepea



Blog da Hortifruti [Acesse o blog da Hortifruti Brasil!](http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com)  
[www.hortifrutibrasil.blogspot.com](http://www.hortifrutibrasil.blogspot.com)



## Safra inicia para hamlin e westin

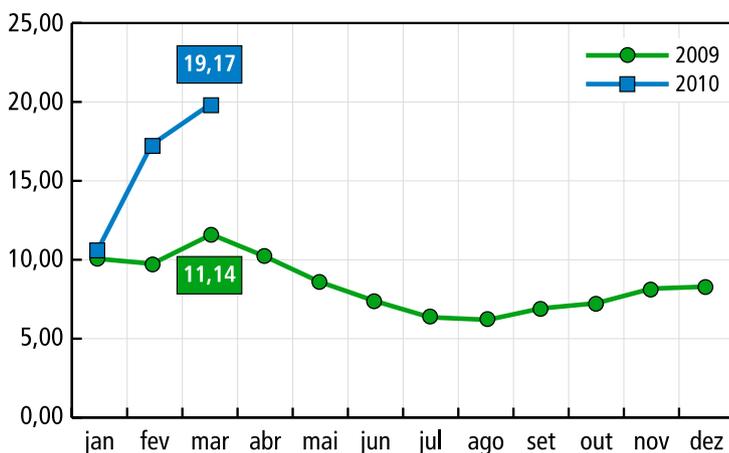


### Produtores iniciam colheita das precoces

A safra paulista de laranja 2010/11 inicia oficialmente em julho, mas a colheita de precoces já ganha ritmo nos pomares paulistas. Com o avanço na maturação da hamlin e da westin, agentes têm expectativa de que a venda dessas variedades aumente neste mês. Em algumas regiões paulistas, as atividades de campo iniciam com uma fruta já pronta para comercialização. Isso ocorre principalmente no norte do estado, onde o clima quente favorece a maturação. Já no sul do cinturão citrícola, por enquanto, a fruta está verde. Segundo produtores locais, o teor de sólidos solúveis na fruta é baixo, o que prejudica sua qualidade. Ainda assim, os preços atrativos no mercado doméstico, resultado da baixa oferta de citros em geral, motivam produtores a iniciarem a colheita de hamlin e westin também nesta região. Já o calibre dos frutos foi favorecido pelo bom regime chuvas em todo o estado.

### Safra 2010/11 permanece com cenário otimista

Entre abril e maio pode iniciar, efetivamente, o fechamento de contratos para a próxima safra paulista (2010/11). De modo geral, produtores seguem otimistas quanto aos preços que deverão ser praticados na temporada. Citricultores consultados pelo Cepea informaram que a maioria das fábricas



### Preços de pêra se mantêm em alta

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

Fonte: Cepea

tem entrado em contato para dimensionar o volume de produção, mostrando que estão dispostas a negociar a próxima safra e as subseqüentes. Diante da expectativa de menor produção na Flórida e em São Paulo, produtores seguem na expectativa de fechar acima dos R\$ 15,00/cx, posta.

### Setor citrícola necessita de fortalecimento institucional

Em março, duas notícias envolvendo o setor citrícola reacenderam discussões sobre os efeitos da elevada concentração das processadoras de sucos de laranja no estado de São Paulo. No dia 15, em entrevista à Folha de São Paulo, Dino Tofini (antigo dono da CTM Citrus) declarou como funcionava a suposta prática de cartel na década de 90. No dia 16, o Valor Econômico noticiou uma possível fusão entre os grupos Fischer (Citrosuco) e Votorantim (Citrovita). Independente do julgamento do Conselho Administrativo de Defesa Econômica (Cade), as atenções do setor em pró da sustentabilidade devem estar voltadas a ações que melhorem o equilíbrio de forças entre as processadoras e os citricultores. Como proposta para tal situação, recorrentemente é mencionada a necessidade de mudança no sistema de remuneração de produtores. Nesse sentido, a criação de um conselho com representantes da indústria e dos citricultores poderia ser uma saída, que definiria um preço de referência e outros aspectos básicos da negociação de forma coletiva, podendo melhorar o ambiente institucional das próprias processadoras. Outro fato é a saída do Fundecitrus da fiscalização dos pomares paulistas. A fiscalização e o controle fitossanitário privados eram considerados um avanço frente outras cadeias. Além disso, há incertezas, também, quanto à esfera trabalhista. Em fevereiro, procuradores do Ministério do Trabalho pediram o fim da terceirização na colheita de laranja das quatro maiores indústrias de suco. O objetivo é que as indústrias contratem os colhedores ao invés dos próprios fornecedores. Essa decisão tem urgência dada à proximidade do fechamento de contratos para entrega da safra 2010/11 – a decisão deve ocorrer no final de abril.

Vai negociar? Siga-nos no twitter!  
[www.twitter.com/hfbrasil](http://www.twitter.com/hfbrasil)

twitter





## Mais fuji no mercado em abril

### Avança colheita de fuji no Sul

A colheita da maçã fuji deve ser intensificada em abril nas principais regiões produtoras do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina. Em São Joaquim (SC), as atividades de campo iniciaram na primeira quinzena de março nas regiões mais quentes, enquanto que, em Fraiburgo (SC) e Vacaria (RS), a colheita começou na segunda quinzena do mês. Neste ano, a safra de fuji deve apresentar volume 5% superior ao da passada. Em relação à qualidade, a amplitude térmica entre dia e noite esteve favorável ao desenvolvimento e à coloração da variedade. As chuvas também foram menos intensas em março, favorecendo as atividades de campo. Contudo, a ocorrência de granizo em alguns pomares afetou parte da produção e pode determinar um maior volume destinado à indústria para suco. Em março, a fuji graúda (calibres 80 a 110) foi cotada à média de R\$ 36,35/cx de 18 kg na Ceagesp.



### Exportações seguem aquecidas em abril

As exportações brasileiras de maçã devem continuar aquecidas nos próximos meses. Os envios de gala seguem até abril e, os de fuji, entre maio e julho. Em março, a maior parte dos embarques foi destinada à União Européia, com exportadores dando prioridade à negociação da gala, que registrara preços mais atrativos que no mercado brasileiro. Segundo o Serviço de Comercialização Agrícola do Departamento de Agricultura dos Esta-

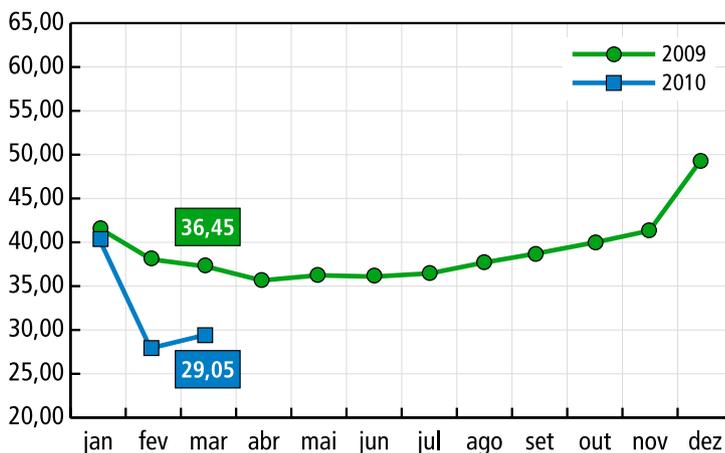
dos Unidos (AMS/USDA), a maçã brasileira royal gala calibre 100 foi negociada no porto de Roterdã, na Holanda, à média de US\$ 25,25/cx de 10 kg em março, valor 9% acima do praticado no mesmo período de 2009. No último mês, apesar da valorização em dólar, o exportador brasileiro recebeu menos pela fruta em Real quando comparado a março/09. Isto porque a cotação da moeda norte-americana em março/10 esteve 23% menor que a observada no mesmo período de 2009.

### Gala deve valorizar em abril

O encerramento da colheita da maçã gala no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina pode impulsionar as cotações dessa variedade em abril. Em março, a maior oferta no mercado doméstico pressionou as cotações da fruta. No mês passado, pequenos produtores escoaram toda a produção ao mercado interno, visto que não possuem estrutura para armazenagem. Já as grandes empresas preferem enviar a fruta ao mercado externo, armazenando parte da produção para comercializar no Brasil apenas no segundo semestre. Em março, a gala graúda Cat 1 (calibres 80 a 110) negociada na Ceagesp teve média de R\$ 29,05/cx de 18 kg, estável frente a fevereiro.

### Terremoto afeta pomares do Chile

As exportações chilenas devem totalizar pouco mais de 700 mil toneladas este ano, recuo de 5% em relação às de 2009, segundo a Federação de Produtores de Frutas do Chile (Fedefruta). O menor embarque deve-se aos problemas ocasionados pelo terremoto que atingiu o país no dia 27 de fevereiro. Segundo o jornal chileno *La Mañana de Neuquén*, cerca de 60% da área destinada à maçã naquele país foi afetada. O desastre, além de ter causado queda de frutos dos pés, prejudicou o sistema de transporte e a infra-estrutura do setor (como *packing houses* e câmaras frias). Com a redução dos embarques do Chile, agentes afirmaram que os pedidos pela fruta brasileira já começaram a aumentar em março, uma vez que o Chile é o principal concorrente do Brasil.



### Oferta cai e preço se sustenta

Preços médios de venda da maçã gala categoria 1 (calibres 80 -110) no atacado de São Paulo - R\$/cx de 18 kg

Fonte: Cepea





**ENTREVISTA:** Marina Vieira da Silva

## “ ORGANIZAÇÃO DOS PRODUTORES VIABILIZARIA INVESTIMENTOS E ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DE PREFEITURAS ”

Marina Vieira da Silva é graduada em Economia Doméstica pela Universidade de São Paulo, mestre e doutora em Saúde Pública pela mesma universidade. Atualmente, é professora da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq/USP) e editora científica da revista Segurança Alimentar e Nutricional – Nepa/Unicamp.

**Hortifruti Brasil: O Guia Alimentar editado pelo Ministério da Saúde recomenda o consumo de 400 g/dia de frutas e hortaliças. Na sua opinião, essa quantidade pode ser considerada ideal para as crianças e jovens consumirem nas escolas?**

**Marina Vieira da Silva:** A legislação de alguns países como o Brasil, México e Chile fazem menção à maior oferta de produtos *in natura*, a exemplo das frutas, verduras e hortaliças, na alimentação escolar. Recomendam, também, a restrição na utilização de gorduras saturadas e trans e ainda da sacarose e sódio. Tal motivação tem como base a Estratégia Global para a Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, da Organização Mundial da Saúde (OMS) e do Guia Alimentar da População brasileira, editado pelo Ministério da Saúde. De acordo com a nota técnica nº 001/2009 do Ministério da Educação, de 16/07/2009, foi reconhecida e, portanto, incluída na lei a necessidade de oferta mínima de 200 g/semana de frutas ou hortaliças no cardápio escolar, com vistas à promoção do consumo desse grupo de alimentos. Cabe destaque à recomendação do Guia Alimentar da População Brasileira que registra o consumo mínimo de 400 g/dia. A adaptação do referido valor para o atendimento de 20% das necessidades diárias estabelecidas para a alimentação escolar deveria ser de 80 g/dia. O consumo alimentar inadequado pode ser um dos principais fatores dessa mudança no padrão nutricional de adolescentes. Tendo em vista, entre outros aspectos, o perfil nutricional dos alunos atendidos pelas escolas públicas e as dificuldades de expressivo número de famílias brasileiras para assegurar o acesso rotineiro à alimentação saudável, notadamente para o grupamento infantil, os esforços deveriam ser empreendidos para ampliar a quantidade de frutas e hortaliças oferecidas por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Não sobram dúvidas de que a escola é um espaço privilegiado para o fornecimento, cada vez mais ampliado, de alimentos saudáveis e, entre eles, frutas e hortaliças devem ocupar lugar de destaque, e na medida do possível, sua participação na pauta alimentar do PNAE deve ser ampliada.

**HF Brasil: Qual sua opinião sobre a distribuição de alimentos nas unidades públicas de ensino do Brasil?**

**Marina:** Mesmo vigorando por mais de meio século, o PNAE ainda enfrenta desafios grandiosos para a incorporação de me-

lhorias, especialmente no que tange o conteúdo nutricional dos alimentos/refeições distribuídas e descentralização administrativa do PNAE, ocorrida em 1994. Os recursos financeiros passaram, por meio da celebração de convênios, a ser enviados aos estados e municípios, delegando-se a estes a competência para a operacionalização do programa. Em decorrência da descentralização, expressivas alterações foram sendo identificadas e continuam repercutindo sobre a operacionalização do programa, que devem refletir na melhoria de seu desempenho. Acredito que avaliações rotineiras relativas às necessidades nutricionais (levando-se em consideração, obviamente, o estado nutricional dos alunos) e a aceitabilidade às refeições distribuídas, além de estudos que avaliem a influência das condições estruturais do programa (como as características de distribuição da alimentação escolar) poderiam facilitar ajustes rápidos nos cardápios e, conseqüentemente, constantes incorporações de melhoria no atendimento dos escolares. São grandes os desafios, mas é possível ser otimista quanto à sua performance, especialmente quando se examina a linha do tempo da história do programa (em vigor há mais de meio século, sem interrupções importantes) e as decisivas transformações, que representaram melhorias, que foram observadas na última década.

**HF Brasil: O cardápio oferecido nas escolas é considerado o ideal hoje?**

**Marina:** De acordo com a com a legislação vigente, o cardápio escolar, sob responsabilidade dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, deve ser elaborado por nutricionista, com o acompanhamento do CAE (Conselho de Alimentação Escolar). No entanto, pesquisa amostral dos domicílios brasileiros revelou que, entre as críticas contidas nos relatórios elaborados pelos integrantes dos CAEs, mereceu destaque a ausência do nutricionista no Programa de Alimentação Escolar, em especial nas regiões Norte e Nordeste do País. Segundo dados do Censo Escolar de 2004, em 17% das escolas professores ou diretores eram os responsáveis pelo planejamento dos cardápios da alimentação escolar. Tal situação passou por algumas mudanças, mas essas devem ainda ser avaliadas. Há um esforço de técnicos e da comunidade, notadamente onde a atuação

do CAE é mais efetiva em formular os cardápios às necessidades nutricionais e preferências alimentares dos estudantes. Embora sejam escassas as pesquisas sobre a temática, pode-se afirmar, com base em algumas pesquisas que implementamos, que as iniciativas são observadas de forma bastante desigual entre os municípios brasileiros. Nota-se que as localidades que dispõem de recursos orçamentários da prefeitura para complementar (de forma expressiva) as verbas transferidas pela União e, ainda, corpo de técnicos e investimentos em infra-estrutura (cozinhas e refeitórios) é oferecido atendimento mais satisfatório aos alunos no que diz respeito aos cardápios. Tem sido observado também que, muitas vezes, a adesão dos alunos é prejudicada por cardápios que envolvem preparações inadequadas aos horários de distribuição, além da temperatura da refeição servida, pouco tempo para consumir a alimentação e local inadequado para a distribuição das refeições.

#### **HF Brasil: Quais medidas poderiam ser tomadas para estimular o consumo de alimentos saudáveis nas escolas?**

**Marina:** É indiscutível a importância do incentivo à prática de alimentação saudável, em que se utilizem como recursos o espaço da escola, os professores, a merenda e os conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares. Também o uso de meios eletrônicos, cujo acesso tem sido ampliado, especialmente entre os mais jovens, pode ser usado para estimular a ingestão de frutas, hortaliças e produtos lácteos e menor ingestão de alimentos com baixo valor nutricional, identificados como fatores de risco para inúmeros problemas nutricionais. Com o objetivo de estimular o consumo de frutas e hortaliças, têm sido buscadas alternativas e, entre essas, a incorporação de maior quantidade e variedade dos referidos alimentos no PNAE. Uma alternativa que se revelou

promissora para algumas regiões é a utilização dos alimentos minimamente processados. A iniciativa constitui recurso importante à medida que esses alimentos sejam produzidos por cooperativas formadas por agricultores familiares que poderão comercializar a sua produção, apoiados pela Lei 11.947, de 16/06/2009. Alimentos como cenoura e vagem foram apresentados aos alunos na forma de salada, temperados somente com limão e sal e distribuídos no horário do almoço. Chamou a atenção o número de escolares (58,10%) que declararam “gostar muito das hortaliças minimamente processadas”, e apenas 10,47% reprovaram os vegetais. Ressalta-se que 61% dos escolares que revelaram “gostar muito” dos vegetais minimamente processados pertenciam a famílias com menores rendimentos. Destaco que, de forma geral, é maior a adesão dos alunos mais pobres ao PNAE. Não é difícil reconhecer que há possibilidades de ampliar a oferta e conseqüentemente o consumo de hortaliças pelos alunos por meio da incorporação de alimentos minimamente processados às refeições do PNAE, principalmente naqueles municípios onde ainda é notória a escassez de recursos humanos para o preparo de refeições. A organização dos produtores familiares viabilizaria a racionalização dos investimentos e atendimento das demandas de prefeituras municipais, entre outros aspectos. Os alimentos industrializados quando utilizados para o preparo da alimentação escolar devem ter menores teores de colesterol e sódio, com maiores teores de fibras e com custo mais acessível. A ingestão desses produtos, com teores diferenciados, pode contribuir para reduzir a ocorrência precoce de problemas cardiovasculares. Não tenho dúvida que sendo o programa de alimentação escolar implementado de modo eficaz, pode ser uma ferramenta fundamental para a promoção da segurança alimentar e nutricional das crianças e jovens brasileiros.



**ENTREVISTA:** Daisy Diniz Paulo Eluf

“**PARA AUMENTAR A COMPRA DE FRUTAS E HORTALIÇAS, É NECESSÁRIO FAZER UMA NOVA LICITAÇÃO**”

Daisy Diniz Paulo Eluf é formada em Economia Doméstica pela Escolar Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq/USP). Atualmente, gerencia a Merenda Escolar da Secretaria Municipal da Educação de Piracicaba (SP). Participa também como membro do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e de projetos desenvolvidos na área de Alimentação e Nutrição.

#### **Hortifruti Brasil: Como funciona a compra de hortifrutícolas para a merenda escolar?**

**Daisy Diniz Paulo Eluf:** A compra de hortifrutícolas em Piracicaba funciona através de licitações. Atualmente, fazemos pregões presenciais e o fornecedor que der o menor preço,

com base na Ceagesp, para comercializar determinados produtos ganha essa licitação. Então, ele fecha o contrato, o que garante o fornecimento de produtos para a alimentação escolar por um ano. Para ficar a par desse pregão, os interessados precisam procurar o departamento de compras da prefeitura

de cada município, sendo que nesse departamento serão fornecidos todos os caminhos para qualquer pessoa participar de uma licitação, seja ela pregão eletrônico ou presencial. No pregão eletrônico, os lances entre os “pregoeiros” e os fornecedores são feitos on-line e simultaneamente. No caso dos pregões presenciais, há uma equipe da divisão de compras que comanda os trabalhos nesse dia. Os fornecedores vão até o local e começam a ofertar as porcentagens, na hora.

### **HF Brasil: Como funciona a gerência da Merenda Escolar?**

**Daisy:** Somos uma equipe de 47 pessoas e trabalhamos com autogestão – toda a alimentação oferecida na escola é feita por profissionais da própria equipe. Na divisão da alimentação e nutrição, fazemos o gerenciamento de 65 creches que atendem crianças de dois meses a cinco anos de idade, fornecendo no mínimo 70% das necessidades diárias nutricionais dessas crianças. A responsabilidade com as crianças de creche é maior, porque estamos nos responsabilizando pela formação, pelo hábito, pela saúde, tratamos de questões como obesidade e desnutrição dessas crianças.

### **HF Brasil: Vocês têm controle do quanto é comprado de alimentos?**

**Daisy:** Temos total controle. Em Piracicaba, atendemos a alimentação escolar das escolas municipais e também estaduais. Porém, há a dificuldade da gestão nas escolas estaduais porque algumas exigências são definidas de acordo com o município, mas que não há como proceder nas escolas estaduais. Por exemplo: a desinfecção do ambiente nas cozinhas. Nós, da merenda escolar, exigimos que haja a desinfecção nas escolas municipais, contudo nas escolas do estado, o próprio Estado não fornece os produtos químicos. Por isso, decidimos terceirizar esse serviço. Assim, é cobrado da empresa terceirizada, tudo o que determinamos é colocado no “papel” e, assim, é cobrado diretamente da empresa. A autogestão é muito trabalhosa, mas terceirização é o dobro. Considerando que o arroz está ruim, na autogestão troca-se o produto com o fornecedor. Já na terceirização, é necessário notificar a empresa até que ela entregue um produto melhor. São 84 unidades em Piracicaba para serem atendidas, então, poderá haver desuniformidade na qualidade. Na minha opinião, o que pode ser melhorado para contribuir com isso é o controle social, participação dos pais, do diretor, do conselho, da associação de pais e mestres. Dessa forma, fica mais fácil para nós trabalharmos, já que a fiscalização da qualidade do que é fornecido pelas empresas terceirizadas seria diária.

### **HF Brasil: Há alguma limitação em aumentar o volume de hortifrutícolas na alimentação escolar?**

**Daisy:** No caso da autogestão, não. A partir do momento em que a nutricionista determinar o cardápio, é só comprar mais e pronto. No caso da terceirização, sim, porque no contrato

é determinada a quantidade de merenda em uma quantidade pré-determinada de dinheiro disponível. Se houve uma maior compra de hortifrutícolas, não dá para a empresa aumentar se o valor unitário se mantiver o mesmo. Para aumentar a compra de frutas e hortaliças, seria, então, é necessário fazer-se uma nova licitação.

### **HF Brasil: A Prefeitura contribui com alguma verba para a compra desses alimentos?**

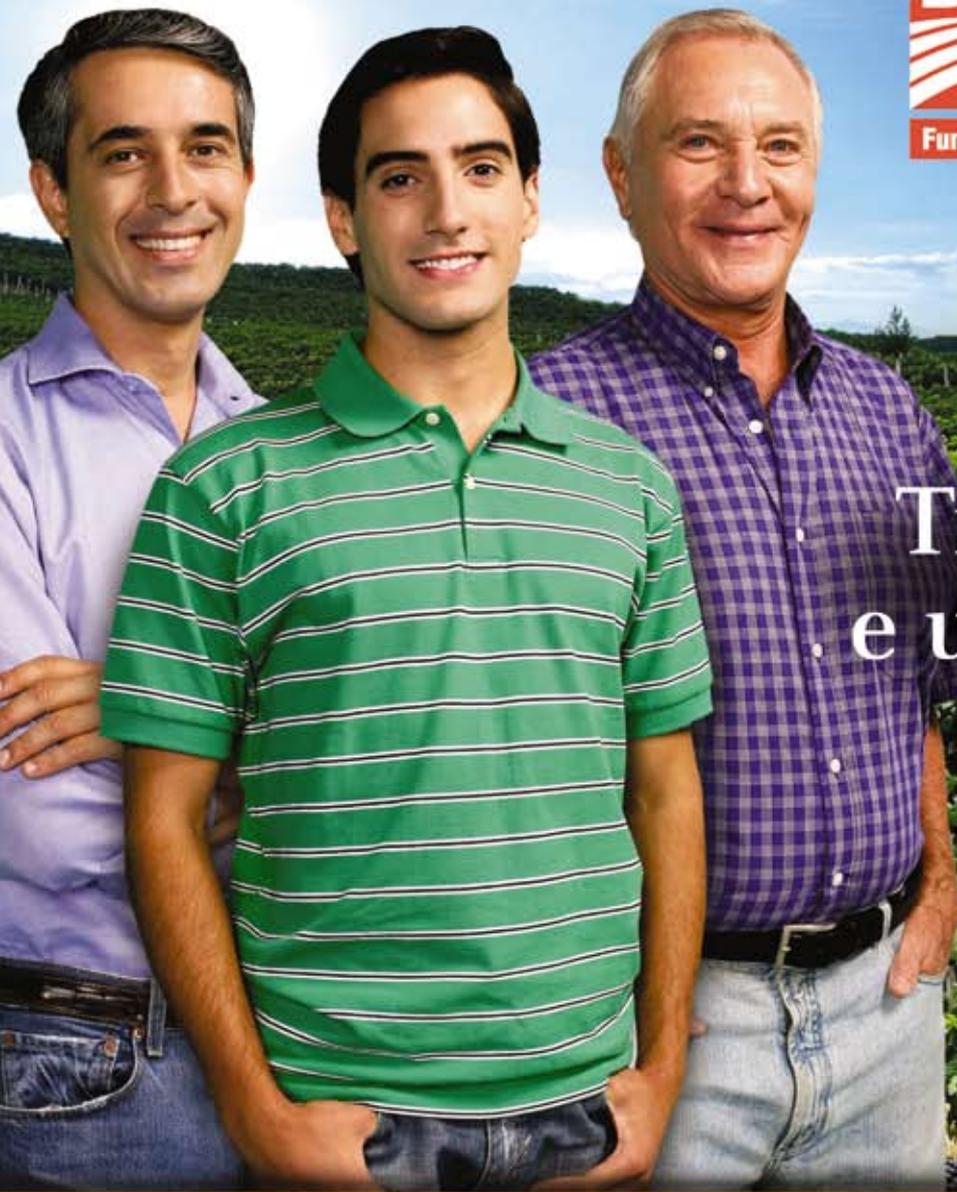
**Daisy:** A grande maioria das prefeituras contribui com mais de 50% para incrementar o montante fornecido pelo PNAE. Em Piracicaba, hoje em dia a prefeitura contribui com 70%. Mas essa decisão depende de cada prefeitura.

### **HF Brasil: Qual é a sua avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)?**

**Daisy:** Acho que hoje eles estão fazendo um maior controle da utilização da verba destinada à alimentação escolar. Isso é importante, porque os municípios têm que usar o dinheiro do PNAE somente para a alimentação. Mas trinta centavos de real por aluno de ensino fundamental e médio é muito pouco. Considerando uma alimentação de qualidade, com rigor de controle, mesmo com a complementação da prefeitura, ainda é muito pouco. O PNAE diz que devemos adaptar o cardápio de acordo com a região. Então, esse recurso do PNAE deveria vir de acordo com o valor *per capita* de cada região. O que mais encarece a conta são o transporte e a mão-de-obra, mas o PNAE exige que o dinheiro seja usado somente com gêneros alimentícios. Fica difícil conseguir esses gêneros sem estrutura, pois viabilizar a compra desses produtos encarece a conta final. Com mais dinheiro, poderíamos aumentar a qualidade e a variedade.

### **HF Brasil: A alimentação escolar é bem aceita pelos alunos? Em sua opinião, quais medidas poderiam ser tomadas para aumentar o consumo?**

**Daisy:** Há de se considerar que alguns alunos não comem por vários motivos: não gostam da comida, têm vergonha de comer perto dos amigos, o tempo de intervalo é curto... Devemos eliminar esses fatores que impedem que todos se alimentem. O horário do intervalo escolar deveria ser encarado como um momento para socialização, mas melhorar esse ambiente implicaria em aumentar o número de alunos que comem, e aí voltaríamos naquela situação do valor fornecido pelo PNAE. Além disso, muitos alunos não estão habituados a almoçar às 10 horas da manhã, por exemplo. Nesse horário, poderia ser oferecido um lanche e a comida deveria ser servida na saída. No entanto, mudaria o objetivo da merenda, sendo que a escola tem a responsabilidade de oferecer 30% das necessidades diárias de um aluno. O problema é socioeconômico, pois muitas crianças chegam famintas à escola. ■



Dow AgroSciences



Três gerações  
e uma tradição!

**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.**



O sucesso de Dithane NT faz parte da tradição da família! Usado por gerações na proteção de batata, tomate, uva e outras 32 culturas. É atual e inovador! Quando alguém já pensa em aplicar Dithane NT antes da chuva? Hoje, isso já é possível! E o que mais será possível, já pensou? Nossos pesquisadores continuam pensando...



DuPont<sup>™</sup>  
Kocide<sup>®</sup> WDG<sup>®</sup>  
fungicida

# Nutrição e Proteção.

## Kocide<sup>®</sup> WDG<sup>®</sup>. Evolução em Benefícios para você.

- Eficaz no controle preventivo de fungos e bactérias
- Nutre e protege a planta por muito mais tempo
- Formulação inovadora: granulado dispersível em água com tecnologia que oferece melhor cobertura na folha
- Maior teor de Cobre Bioativo: fixa melhor a planta e espalha gradativamente em contato com a água
- Partículas polimerizadas: distribuição mais homogênea, com maior resistência à chuva e à irrigação
- Dispensa da pré-mistura: oferece um preparo muito mais rápido, prático e com maior agilidade na aplicação
- Maior proteção para sua lavoura e boa colheita

**DuPont e você. Pés no chão e olhos no futuro.**

**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.



Faça o Manejo Integrado de Pragas.  
Descarte corretamente as embalagens e restos de produto.

© Copyright 2009, DuPont do Brasil S.A. - Todos os direitos reservados.  
DuPont<sup>™</sup> e Kocide<sup>®</sup> WDG são marcas registradas de DuPont. Kocide<sup>®</sup> WDG: Marca registrada  
do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAG) como Kocide<sup>®</sup> WDG Bioativo

Tele DuPont Agrícola  
0800-707-5517  
[www.dupontagricola.com.br](http://www.dupontagricola.com.br)



*Os milagres da ciência*

**Anunciando  
na Hortifruti Brasil,  
sua empresa ficará  
em evidência na  
Semana de Citricultura  
e na feira da Hortitec.**

**Deixe sua  
empresa  
aparecer!**

**PATROCINADOR,  
garanta seu espaço!**

**Fechamento comercial:**

Edição nº 90 – Especial Citros – 20/04  
Edição nº 91 – Especial Tomate – 20/05

**Contato:**  
**hfbrasil@esalq.usp.br**  
**(19) 3429-8808**



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: hfbrasil@esalq.usp.br  
[www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil](http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil)