



## Produção Agrícola Orgânica: Recomendações Pós- Colheita para Agricultores e Comerciantes

Antonio Gomes Soares<sup>1</sup>  
Marcos José de Oliveira Fonseca<sup>2</sup>  
Henriqueta Talita Guimarães Barboza<sup>3</sup>

Este trabalho é o resultado de observações relacionadas a comercialização de frutas e hortaliças nas feiras livres de produtos orgânicos realizadas pelos próprios produtores rurais que comercializam seus produtos em diversos locais na cidade do Rio de Janeiro.

Foram realizadas visitas técnicas em feiras livres para realizar o levantamento dos problemas e estabelecer algumas proposições técnicas para diminuir as perdas e desperdício na comercialização dos produtos orgânicos.

Os produtores rurais de orgânicos devem observar que a qualidade de qualquer produto após a colheita não pode ser melhorada, somente mantida. Dessa forma, é importante colher as frutas e os vegetais de qualidade, e manter esta qualidade realizando o acondicionamento e transporte dos produtos de maneira adequada.

O conceito de qualidade de frutas e hortaliças envolve vários atributos. Aparência visual (frescor, cor, defeitos e deterioração), textura (firmeza, resistência e integridade do tecido), sabor e aroma, valor nutricional e segurança do alimento fazem parte do conjunto de atributos que definem a qualidade. Nas feiras-livres de orgânicos, a qualidade do produto será sempre avaliada pelo consumidor, o qual sempre terá percepção de qualidade em relação à cor, frescor e aparência dos produtos frescos que irá adquirir.

O consumidor gosta de olhar primeiro, depois tocar e sentir o que vai comprar. Ele sabe que a percepção de qualidade pode ser dada não somente pela aparência, mas pelo conjunto de sensações obtidas ao manusear e sentir o produto, decidindo se será ou não adquirido.

Dessa forma, faz-se necessário que os produtores de frutas e hortaliças orgânicas selecionem os produtos que serão comercializados nas suas próprias barracas das feiras livres. A principal vantagem ao selecionar os frutos com melhor aspecto de qualidade é facilitar a aceitação e diminuir o manuseio por parte do consumidor. Do ponto de vista do consumidor a qualidade dos produtos hortifrutícolas orgânicos tem que estar evidente. Os produtos têm que apresentar a menor quantidade de defeitos possível, sem amassamentos ou injúrias mecânicas e sem contaminação microbiana. O valor nutricional e a segurança do alimento do ponto de vista da qualidade microbiológica e da presença de contaminantes químicos ganham cada vez mais importância por estarem relacionados à saúde pública. Portanto, são decisivos enquanto critérios de compra por parte do consumidor.

Muitas vezes os produtores de frutas e hortaliças orgânicas, ao chegarem aos locais onde são realizadas as feiras-livres, expõem seus produtos às condições

<sup>1</sup> Químico, D.Sc. em Ciência dos Alimentos, pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ.

<sup>2</sup> Agrônomo, D.Sc. em Produção Vegetal, pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ.

<sup>3</sup> Química Industrial, M.Sc. em Química Orgânica, analista da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ.



ambientes desfavoráveis com incidência solar direta, chuva e vento. Além disso, ao retirarem seus produtos dos veículos que fizeram o transporte desde o campo até a cidade, colocam as caixas no chão perto do meio-fio das calçadas, muitas vezes em locais como paradas de espera de ônibus, por onde passam animais domésticos, pombos e pragas urbanas (Figura 1). Isso pode trazer contaminação, uma vez que estes locais são demasiadamente sujos. Se estiver chovendo pode-se carrear mais sujeira para os produtos que estão localizados no fundo das caixas de plástico ou madeira. Deve-se tomar cuidado também ao acondicionar as caixas junto às barracas, colocando as mesmas em cima de paletes para que estas não fiquem em contato direto com o chão (Figura 2). Outro ponto importante é aconselhar os feirantes para evitarem de colocar seus pertences (bolsas, celulares, carteiras, etc.) em cima dos produtos que estão acondicionados nas caixas e que ainda serão expostos à venda. Isso pode afetar a qualidade uma vez que o peso dos pertences pode ocasionar amassamentos e até mesmo promover a contaminação microbiana, além da má impressão de quem observa.



Foto: Antonio Gomes Soares

**Figura 1.** Caixas de hortifrutícolas sendo colocadas inadequadamente na calçada junto ao meio fio no ponto de ônibus.

Foto: Antonio Gomes Soares



**Figura 2.** Caixas de hortifrutícolas acondicionadas diretamente na calçada da praça e sujeitas a possível contaminação.



Foi possível verificar também que, ao expor seus produtos, os produtores muitas vezes não os classificam conforme diferentes formas, tamanhos e estágio de maturação (Figura 3). Quando não se realiza esta classificação na barraca de exposição de venda, percebe-se que a mesma fica com aspecto de

desorganização, confusa, remetendo ao consumidor a ideia de falta de qualidade e cuidado. Uma barraca com exposição de frutas e hortaliças classificadas apresenta mais atratividade, chamando a atenção do consumidor que fica mais receptivo à adquirir os produtos.

Foto: Antonio Gomes Soares



**Figura 3.** Exposição inadequada de bananas sem classificação por estágio de maturação e com risco de contaminação por proximidade com insumo agrícola.

Uma estratégia de venda que pode ser utilizada é introduzir diferentes cores intercaladas entre si. Barracas de exposição monocromáticas chamam menos a atenção do consumidor. Com relação as frutas expostas, a classificação dos produtos pode ser realizada dos menores tamanhos para os de maior tamanho. Além disso, é importante separar os frutos menos maduros ou verdes, dos frutos maduros. Assim, os consumidores poderão escolher de acordo com as suas próprias preferências e não precisam manusear demais para escolher aqueles que irá comprar.

Em se tratando das embalagens utilizadas, verificou-se que muitas vezes estas não são adequadas aos produtos que estão sendo acondicionados e transportados. Outro ponto importante que foi observado durante as visitas técnicas às feiras livre de orgânicos é que muitas vezes são colocados produtos mais pesados sobre as hortaliças folhosas ou sobre frutas mais sensíveis, causando amassamentos e perda de qualidade para venda (Figura 4).



**Figura 4.** Laranjas e mandioquinha, que são mais pesadas, acondicionadas sobre as carambolas, que são bem mais sensíveis.

Foto: Antonio Gomes Soares

Finalmente, outro ponto importante que deve ser discutido é a disposição das barracas nas feiras, uma vez que muitas delas ficam ao sol durante boa parte da manhã. A exposição dos produtos ao sol pode acarretar em perda de qualidade, impactando na diminuição das vendas e aumento das perdas.

Assim, é importante que os produtores rurais que realizam suas vendas nas feiras livres de produtos orgânicos sejam capacitados para organização, seleção, classificação e boas práticas de comercialização de seus produtos para que consigam maximizar suas vendas e diminuir as perdas e desperdícios com produtos que chegam ao final da feira sem serem comercializados e sem qualidade para serem aproveitados.

## Agradecimentos

Agradecemos à parceria com a Embrapa Agrobiologia, UFRRJ, PESAGRO-RIO, ABIO e ao apoio financeiro do projeto “Socialização de conhecimentos e desenvolvimento tecnológico voltados à agroecologia e à produção orgânica no Estado do Rio de Janeiro” FAPERJ - E - 26/010-001930/2014.

## Literatura recomendada

ALMEIDA, E. I. B.; RIBEIRO, W. S.; COSTA, L. C. da; VELOSO, A. O.; OLIVEIRA, M. R. T. de; BARBOSA, J. A. B. Caracterização da cadeia produtiva de hortaliças do município de Areia – PB. **Agropecuária Técnica**, v. 32, n. 1, p. 7-15, 2011.

CAZANE, A. L.; MACHADO, J. G. de C. F.; SAMPAIO, F. F. Análise das feiras livres como alternativa de distribuição de frutas, legumes e verduras (FLV). **Informe Gepec**, v. 18, n. 1, p. 119-137, 2014.

MELO, P. C. T. de; VILELA, N. J. **Importância da cadeia produtiva brasileira de hortaliças**. Vitória da Conquista, BA: Associação Brasileira de Horticultura, 2007. Disponível em: <[http://www.abhorticultura.com.br/downloads/cadeia\\_produtiva.pdf](http://www.abhorticultura.com.br/downloads/cadeia_produtiva.pdf)>

NASCIMENTO NETO, F. do (Org.). **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar**. 2. ed. rev. e ampl. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. 251 p. (Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar). 1. impressão.

RIBEIRO, D. F.; RODRIGUES, R. da S. Avaliação das condições higiênico-sanitárias na comercialização de frutas e hortaliças no município de Manhuaçu, Minas Gerais=Evaluation of the hygienic-sanitary conditions in the commercialization of fruits and vegetables in the city of Manhuaçu, Minas Gerais. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 12, n. 1, p. 85-89, 2017.

SILVA, P. R. G. de A. e; MANOEL, V.; ALMEIDA, V. M. C. de; FREITAS, F. D' A. **Percepção do desempenho em feiras ao consumidor (B2C): um estudo exploratório na perspectiva do expositor de feiras no setor de vestuário**. In: ENCONTRO DE MARKETING DA ANPAD, 5. Curitiba. Rio de Janeiro: ANPAD, 2012. p. 1-6. Disponível em: <[http://www.anpad.org.br/adm/pdf/2012\\_EMA84.pdf](http://www.anpad.org.br/adm/pdf/2012_EMA84.pdf)>. EMA.

SOARES, A. G. **Desperdício de Alimentos no Brasil: um desafio político e social a ser vencido**. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2010. Disponível em: <<http://www.ctaa.embrapa.br/upload/publicacao/art-182.pdf>>

VILELA, N. J. et al. Perdas na comercialização de hortaliças em uma rede varejista do Distrito Federal. **Caderno de Ciências & Tecnologia**, v. 20, p. 521-541, 2003.

XAVIER, A. Z. P.; VIEIRA, G. D. G.; RODRIGUES, L. O. M.; VALVERDE, L. de O.; PEREIRA, V. S. **Condições higiênico-sanitárias das feiras-livres do município de Governador Valadares**. Governador Valadares, MG, 2009. 94 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Nutrição) - Faculdade de Ciência da Saúde, Universidade Vale do Rio Doce. Orientadora: Lourimar Viana Nascimento Franco de Sousa.

### Comunicado Técnico, 227

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:  
**Embrapa Agroindústria de Alimentos**  
**Endereço:** Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba  
23020-470 - Rio de Janeiro - RJ  
**Fone:** (21) 3622-9600 / **Fax:** (21) 3622-9713  
**Home Page:** [www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos](http://www.embrapa.br/agroindustria-de-alimentos)  
**SAC:** [www.embrapa.br/fale-conosco](http://www.embrapa.br/fale-conosco)

1ª edição  
1ª impressão (2017): tiragem (200 exemplares)

### Comitê de Publicações

**Presidente:** Virgínia Martins da Matta  
**Membros:** Ana Iraidy Santa Brígida, André Luis do Nascimento Gomes, Celma Rivanda Machado de Araujo, Daniela De Grandi Castro Freitas de Sá, Elizabete Alves de Almeida Soares, Leda Maria Fortes Gottschalk, Marcos de Oliveira Moulin, Renata Torrezan e Rogério Germani

### Expediente

**Supervisão editorial:** Daniela De Grandi C. F. de Sá  
**Revisão de texto:** Janine Passos Lima da Silva  
**Normalização bibliográfica:** Celma R. M. de Araujo  
**Editoração eletrônica:** André Luis do N. Gomes

Patrocínio:



Parceiros:



CGPE 14138