

## **Diagnóstico Tecnológico da Gestão do Maracujá no Polo de Fruticultura Irrigada São João, Porto Nacional – TO**

**Paulo de Tarso da Silva<sup>1</sup> Daniela Barbosa de Macedo<sup>1</sup> Edvaldo Vieira Pacheco Sant’Ana**

<sup>1</sup>Dicentes do Curso Superior de Agronegócio – IFTO. e-mail: [paulotarso2011@bol.com.br](mailto:paulotarso2011@bol.com.br)

<sup>2</sup>Prof. Dr. Edvaldo Vieira Pacheco Sant’Ana Coodenador do projeto - IFTO. e-mail: [edvaldo@ifto.edu.br](mailto:edvaldo@ifto.edu.br)

**Resumo:** De modo geral a região central do Tocantins é propícia para o cultivo do maracujazeiro. O cerrado tem clima tropical subúmido, sua média de chuva é em torno de 1.750 mm anuais, com estação chuvosa de outubro a março e seca de abril a setembro, necessitando de irrigação no período de estiagem. O trabalho foi desenvolvido no período de agosto a setembro de 2013, com a aplicação de questionários de forma direta e fechado aos próprios produtores, com o objetivo de obter um levantamento das tecnologias empregadas pelos produtores na colheita, pós-colheita e gestão da propriedade. Tendo como objetivo o presente trabalho, diagnosticar os métodos de gestão que é utilizado pelo produtores de maracujá no Projeto de Fruticultura de Irrigação São João, localizado próximo ao município Porto Nacional - Tocantins. De acordo com a pesquisa e com base nos resultados apresentados e discutidos anteriormente, dentre as tecnologias pesquisadas na cultura do maracujá a gestão se mostrou a menos utilizada, devido as reais necessidades do próprio produtor. Apesar de todas as dificuldades, os produtores se mostram dispostos a investir na atividade, que por sua vez mostrou que se for aprimorada tem de tudo para ser uma fonte de renda prioritária. A produção do maracujá pode ser uma boa opção para o pequeno produtor, com retorno econômico rápido, boa remuneração com mercados ao natural ou indústria de suco/poupa.

**Palavras-chave:** Colheita, Gestão, Maracujá, Pós-colheita, Tecnologia

### **1. INTRODUÇÃO**

O fruto do maracujá amarelo (*Passiflora f. edulis*) também conhecido como maracujá azedo, é rico em vitamina c, cálcio e fósforo. Além disso, tem altas dosagens de vitaminas do complexo B, B1 e B2. Isso quer dizer que no sabor meio azedo do maracujá, estão contidas vitaminas que garantem o bom funcionamento do organismo de maneira geral. Algumas das garantias que se podem ter, ao ingerir maracujá são: aparelho digestível saudável, equilíbrio no sistema nervoso, crescimento e boa capacidade de regeneração de células. O maracujá pode ser consumido ao natural ou na forma de sucos, doces, geleias, sorvete e licor. A produção do maracujá pode ser uma boa opção para o pequeno produtor, com retorno econômico rápido, boa remuneração com mercados ao natural ou indústria de suco/poupa.

Esse maracujá é o mais consumido na forma de sucos e foi considerada uma fruta de pomar doméstico durante muitos anos, em razão de suas propriedades medicinais. Seu valor comercial foi descoberto bem mais tarde, no final da década de 60, quando os primeiros pomares paulistas foram instalados. Historicamente, trata-se de um curto período de produção, representado por apenas 40 anos, bastante significativo ao se considerar que o País é o maior produtor mundial de maracujá-amarelo, há mais de duas décadas (MELETTI et al., 2010). Ainda segundo o autor, a cultura do maracujá vem ocupando um lugar de destaque na fruticultura tropical, um segmento que se expandiu como um todo nos últimos 30 anos. Considerada como uma alternativa agrícola interessante para a pequena propriedade cafeeira, é a fruteira que mais tem atraído os produtores. Representa uma boa opção entre as frutas por oferecer o mais rápido retorno econômico, bem como a oportunidade de uma receita distribuída pela maior parte do ano. A maioria das outras frutas leva alguns anos para entrar em produção, o que é incompatível com a necessidade imediata de renda dos produtores, apresentava ainda expressão econômica, mas, num dos períodos de baixa descapitalizados com os prejuízos resultantes de outras atividades agrícolas.

Durante os primeiros anos de produção, conduzidos com quase total amadorismo, a maioria dos produtores nem eram fruticultores (RUGGIERO, 1987). Eram cafeicultores entrando na atividade,

animados com a possibilidade do elevado retorno financeiro oferecido pelo maracujá. O pequeno proprietário de agricultura familiar encontrou no maracujá uma opção técnica e economicamente viável. Foi assim que a cultura se desenvolveu. Até hoje, a agricultura familiar tem sido responsável pela expansão dos pomares comerciais.

No período de 1990 a 1996, observou-se uma ampliação significativa da área cultivada com maracujá no País inteiro. Em 1990, foram colhidos cerca de 25 mil hectares, que se ampliou para 32 mil hectares em 1992 e chegou a 44 mil hectares, em 1996. Isso corresponde a um acréscimo de área em torno de 75%, em apenas seis anos. A década de 90 foi marcada pela valorização do preço da fruta fresca. Isto mudou o hábito de consumo do maracujá: por um longo período, cerca de 30% da produção eram reservadas ao mercado *in natura* e 70% seguiam para a indústria de sucos. Por volta de 1998, essa situação inverteu-se. Na década seguinte, cerca de 50% da produção foram destinadas a cada um desses segmentos. Mais recentemente, 60% da produção são destinadas ao consumo de frutas frescas, sendo o restante destinado às agroindústrias de processamento. O suco é o principal produto derivado (FERRAZ ; LOT, 2006).

Assim, o maracujá-amarelo tem ocupado um lugar de destaque na fruticultura, mesmo quando comparado a outras frutas tropicais com maior tradição de consumo. Sua participação no mercado de hortifrutigranjeiros é garantida, adequando-se perfeitamente a este segmento que valoriza produtos de alto valor agregado (MELETTI et al., 2010).

A região Nordeste tem liderado a produção brasileira nos últimos anos, sendo responsável por metade da produção nacional, em 1996, seguida pelas regiões Sudeste, Norte, Centro-Oeste e Sul. Uma alteração significativa na distribuição geográfica dos pomares tem sido apontada por Gonçalves e Souza (2006): o Pará, que se destacou como principal produtor por alguns anos, cedeu espaço para os pomares da Bahia, Ceará e Espírito Santo, os 3 maiores produtores em 2006. O mesmo ocorre em São Paulo, grande produtor do início da década de 90, com área de produção reduzida significativamente, em função da elevada incidência de viroses (MELETTI et al., 2010).

O Estado do Tocantins destaca-se no setor da fruticultura em virtude das condições favoráveis para a produção de frutos, como água disponível para irrigação no período da seca e alta luminosidade (SEAGRO, 2012). A produção de frutas no Tocantins em 2010 alcançou 173,5 mil toneladas, com destaque para Melancia com 87 mil toneladas, o abacaxi com 42 mil toneladas e 25 mil toneladas de banana (BASA, 2012). No caso do maracujá apresenta uma área cultivada no estado de 60 ha, produção de 630 ton., rendimento de 10,5 t.ha-1 e posição de 22º na produção de maracujá no Brasil tendo a Bahia a 1ª colocação – área colhida (32.378 ha), produção (461.105 ton.) e rendimento (14,24 t.ha-1) (EMBRAPA Mandioca e Fruticultura, 2012). Tratou-se de um grande desafio a realização desta pesquisa, em um estado onde as informações são escassas e por vezes contraditórias.

O presente trabalho deverá trazer benefícios a todos os agentes envolvidos com a, espécie no Tocantins. Com base nos resultados deste estudo será possível identificar quais são os empecilhos, as necessidades, os potenciais, os entraves e a dimensão econômica e social do cultivo do maracujá no projeto São João. Entre os objetivos a organização de informações que, posteriormente, servirão de base para a elaboração de propostas de políticas públicas específicas para o setor, identificando os necessários incentivos ao desenvolvimento da atividade no estado, bem como seus potenciais e entraves. Identificando a configuração do cultivo do maracujá no Tocantins, caracterizando sua dimensão técnica, econômica e social, suas demandas de produção, mercado potencial, estruturas de cultivo, processamento, produtos, preço, distribuição e formas de comercialização e caracterização do cultivo.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

O Projeto Polo de Fruticultura Irrigada São João, está situado no município de Porto Nacional – TO, localizado entre as bacias do Córrego Chupe e do Ribeirão São João na Bacia Hidrográfica do Rio Tocantins, na região central do estado. (Figura 01) A área do projeto corresponde a 5.128,8 hectares, onde 3.224 hectares estão sendo utilizados para plantação de espécies frutíferas (MI, 2012).

O trabalho foi desenvolvido no período de agosto a setembro de 2013, com a realização de um levantamento do número de produtores de maracujá que fazem parte do Projeto Polo de Fruticultura

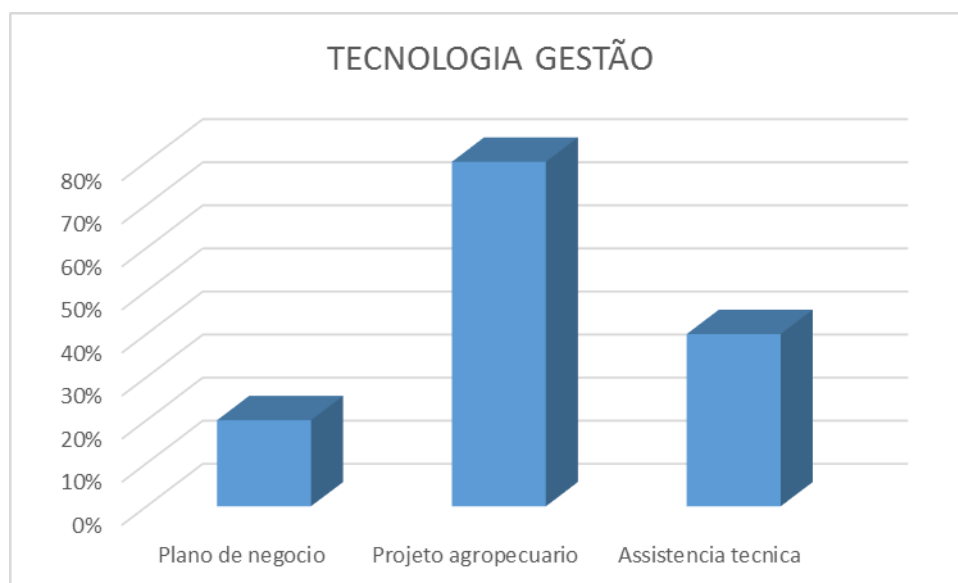
Irrigada São João, a partir desse levantamento foi identificado 5 (cinco) produtores de maracujá. O dados para o estudo do diagnóstico foram obtidos através de aplicação de questionários de forma direta e fechado aos próprios produtores, com o objetivo de obter um levantamento das tecnologias empregadas pelos produtores na colheita, pós colheita e gestão da propriedade. De acordo com as recomendações disponibilizadas por Campos & Santos (2011) e Resende et al. (2008) foram considerados as seguintes tecnologias (e suas variáveis) na cultura do maracujá: 01 (Colheita, 02) Pós-colheita e 03) Gestão, este será focado no presente trabalho..



**Figura 1-** Localização estratégica do projeto dentro do Estado e do País.

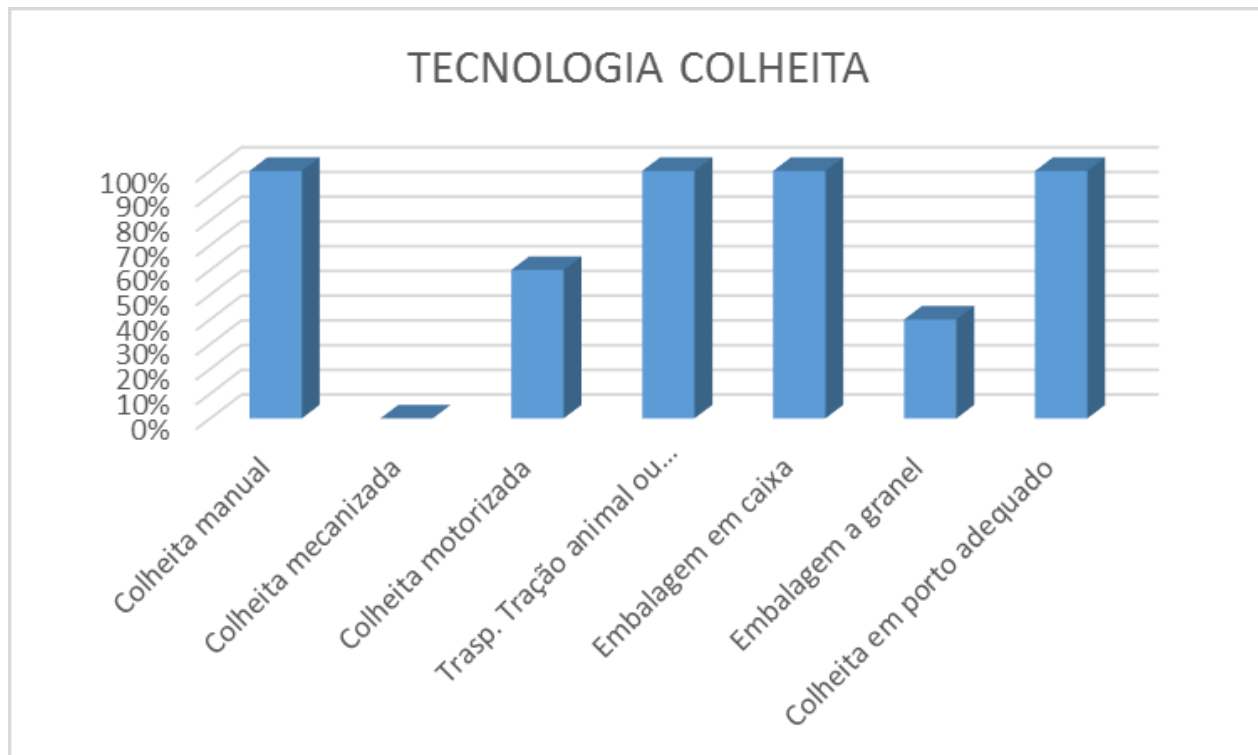
### 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O Pólo de Fruticultura Irrigada São João tem a particularidade incentivar e implantar atividades que combinem rentabilidade em pequenas propriedades, principalmente, da exploração da fruticultura irrigada como alternativa de diversificação da produção e otimização de renda em suas propriedades. Para a condução da exploração do maracujá irrigado os produtores recorreram à captação de recursos e planejamento da atividade via projeto agropecuário (80%) e plano de negócio (20%) e as informações técnicas do maracujá, através, da assistência técnica (40%) (Figura 2). Ressaltando que foi observado, que todos os produtores não só trabalha com a cultura do maracujá, desenvolvem plantio de culturas complementares como: mamão, coco, hortaliças e mandiocultura em suas propriedades.



**Figura 2 - Tecnologia gestão.**

Conforme a pesquisa os produtores fazem uso de 100% da colheita manual, 0% na colheita mecanizada, 60% da colheita motorizado, 100% transporte de tração animal ou carrinho de mão, 100% faz uso de embalagens, 40% em caixa a granel e 100% faz a colheita no porto adequado, (figura 3). Desta forma a gestão caracteriza-se de forma tradicional, onde a colheita ainda é feita de forma manual, o transporte da produção é realizado por animal de carga ou manualmente.



**Figura 3-** Gráfico Tecnologia colheita

O Gestor do Polo de Fruticultura Irrigada São João, Porto Nacional – TO, ainda adota práticas comuns de gestão. Entretanto após contatos com técnicos especializados, os agricultores passaram a planejar seus negócios adotando uso de planos de negócios e projetos agropecuários. Desta forma conseguiram melhorar sua forma de gestão e puderam calcular e averiguar a rentabilidade de sua produção, a partir daí adotando novas formas e ferramentas de gestão viáveis.

## 6. CONCLUSÕES

A produção de maracujá se destaca como atividade de grande importância econômica para os pequenos produtores, como complemento na renda familiar, já que além do maracujá ele produz outras culturas como: mamão, coco, hortaliças e mandiocultura.

De acordo com a pesquisa e com base nos resultados apresentados e discutidos anteriormente, é possível realizar um diagnóstico comparando o uso do pacote tecnológico requerida pela cultura do maracujá no Projeto Pólo de Fruticultura Irrigado São João. As dificuldades identificadas relativas à utilização de tecnologias recomendadas podem estar relacionadas com a falta de assistência técnica ao produtor e relatado pelos produtores no decorrer das entrevistas.

O presente trabalho de pesquisa sugere que este serviço seja intensificado, uma vez que é de suma importância para o desenvolvimento do setor e sua sustentabilidade.

Apesar de todas as dificuldades, os produtores se mostram dispostos a investir na atividade, que por sua vez mostrou que se for aprimorada tem de tudo para ser uma fonte de renda prioritária, dependendo apenas de conhecimento prático na gestão do seu próprio negócio.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Instituto Federal do Tocantins pelo apoio dado a equipe de pesquisadores. Aos produtores de maracujá que participaram diretamente e indiretamente da pesquisa. Sem estes a pesquisa não teria obtido sucesso, somos gratos a todos.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, J. A. S.; ALBUQUERQUE, T. C. S. **Prática de cultivo para maracujá na região do submédio do São Francisco**. Petrolina: EMBRAPA-CPATSA, 12p. 1988.

ALCARDE, J.C.; GUIDOLIN, J.A.; LOPES, A.S. **Os adubos e a eficiência das adubações**. 3. ed. – São Paulo, ANDA, 35p. (Boletim Técnico, 3). 1998.

ARAÚJO, A.C.; KHAN, A.S.; SILVA, L.M.R.; ARAÚJO, L.V. **Índice tecnológico e sazonalidade do maracujá no extremo sul da Bahia**. Disponível: <<http://www.sober.org.br/palestra/9/456.pdf>>. Acesso em: 16/05/2012.

BASA. **Plano de aplicação dos recursos para 2012 – Estado do Tocantins**. Disponível: <[http://www.basa.com.br/bancoamazonia2/includes/produtserv/fno/arquivos/2012/plano\\_de\\_aplicacao\\_PA\\_2012.pdf](http://www.basa.com.br/bancoamazonia2/includes/produtserv/fno/arquivos/2012/plano_de_aplicacao_PA_2012.pdf)> . Acesso em: 10/05/2012.

CAMILLO, E. **Polinização do maracujá**. Ribeirão Preto: Holo, 44 p. 2003.  
DAMATTO JUNIOR, E.R.; LEONEL, S.; PEDROSO, C.J. Adubação orgânica na produção e qualidade de frutos de maracujá-doce.

CAMPOS, G.A.; SANTOS, D. **Guia Técnico: Maracujá**. Coleção como fazer. Palmas: fundação Universidade do Tocantins – UNITINS, 12p. 2011.

EMBRAPA Mandioca e Fruticultura. **Principais estados produtores de maracujá no Brasil em 2010**. Disponível: <[http://www.cnpmf.embrapa.br/planilhas/Maracuja\\_Brasil\\_2010.pdf](http://www.cnpmf.embrapa.br/planilhas/Maracuja_Brasil_2010.pdf)>. Acesso em: 25/11/2012.

FERRAZ, j.v.; l. **Fruta para consumo in natura tem boa perspectiva de renda**. In: **AGRIANUAL 2007: Anuário da agricultura brasileira. Maracujá**. São Paulo: FNP Consultoria e Comércio, 2006. P. 387-388

RESENDE, M. D. V. **Genômica quantitativa e seleção no melhoramento de plantas perenes e animais**. Colombo: Embrapa Florestas, 2008. 330 p.

RUGGIERO, C. (Ed.). **Cultura do maracujazeiro**. Ribeirão Preto: Legis Summa, 1987. p.218-246..