



Intranet (<https://www.embrapa.br/group/intranet>)

Embrapa (<https://www.embrapa.br/group/intranet>)

Intranet ([/group/intranet](https://www.embrapa.br/group/intranet)) / Notícias (<https://www.embrapa.br/group/intranet/notici...>) / Busca de Notícias (<https://www.embrapa.br/group/intr...>) / Expedição Safra-Brasília levanta situação de fruticultores do DF

Notícias

14/09/17 | Pesquisa e Desenvolvimento

Expedição Safra-Brasília levanta situação de fruticultores do DF

Imagem: Breno Lobato



(/image/journal/article?img_id=27239256&t=1505382585241)

extensionista Felipe Camargo, da Emater-DF, aplicando questionário com o produtor Pedro Malaquias, sendo acompanhado pelo pesquisador Fábio Faleiro

Especialistas da Embrapa Cerrados (Planaltina, DF), da Emater-DF e da Secretaria da Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento do Distrito Federal (Seagri-DF) se integraram mais uma vez para realizar uma nova etapa da Expedição Safra-Brasília 2017. Coordenado pela Seagri-DF, o trabalho conjunto tem como alvo produtores rurais da região que têm na fruticultura a principal ou uma das principais atividades produtivas.

A ideia, como na edição de 2016, relacionada a grãos e culturas irrigadas, é levantar os principais problemas e demandas para política pública, pesquisa e desenvolvimento, e extensão rural. Para isso, a cultura do maracujá, praticada em cerca de 150 propriedades rurais em quase todas as regiões administrativas do DF, está sendo utilizada como estudo de caso.

As informações são levantadas por extensionistas da Emater-DF que estão visitando as 138 propriedades com

mais de 1000 m² de área e aplicando um questionário com 63 perguntas sobre a propriedade rural; o conhecimento em relação à cultura do maracujá; a motivação para produzir a fruta, a motivação social (quem apoia o produtor); a motivação situacional (o que facilita ou dificulta a produção); as práticas, serviços e tecnologias utilizados; e os impactos da produção de maracujá na propriedade, além de dados sociodemográficos.

A estrutura do questionário foi elaborada pelo pesquisador Francisco Rocha, do Setor de Prospecção e Avaliação de Tecnologias (SPAT) da Embrapa Cerrados, e tem como base o modelo lógico, que leva em conta a organização de processos internos (referentes a qualquer instituição, recursos e atividades) e externos (referentes ao público-alvo, aprendizagem, ação e impacto), inter-relacionados e voltados à solução de problemas. O modelo lógico serve de base para o planejamento, com o estabelecimento de indicadores; para a implementação de ações institucionais com base em um programa ou projeto; bem como para a avaliação de resultados junto ao público-alvo, com a construção e aplicação de questionário, análise de dados e elaboração de relatório de feedback.

O questionário foi validado tecnicamente por especialistas da Embrapa Cerrados, da Emater-DF e da Seagri-DF, e semanticamente por alguns produtores. Os aplicadores estão utilizando tablets e uma planilha eletrônica off-line desenvolvida pelo pesquisador Paulo Fernandes, também do SPAT da Embrapa Cerrados, o que permite o lançamento e a organização dos dados com mais agilidade e sem a necessidade de acesso à internet durante as entrevistas.

Os dados coletados darão origem a gráficos, que serão então analisados por especialistas da Embrapa Cerrados, da Emater-DF e da Seagri-DF. Com base nas análises e na interpretação dos dados, serão elaboradas as propostas de intervenção pelas instituições visando atender às demandas e resolver os problemas identificados.

Para o gerente do escritório regional da Emater-DF no Núcleo Rural Pipiripau, Geraldo Magela Gontijo, as expectativas com esta etapa da Expedição Safra-Brasília são as melhores possíveis. "Até pelo formato, bem diferente das etapas anteriores, pois vamos identificar os saberes, a adoção e o impacto das tecnologias, além de levantar as demandas para as instituições. Isso vai definir a situação e deixar claro onde estão as deficiências dos agricultores", projeta.

Cultura democrática

O pesquisador Fábio Faleiro, da Embrapa Cerrados, explica que a cultura do maracujá no DF é democrática, podendo ser praticada por assentados de reforma agrária e chacareiros até grandes produtores, além de auxiliar os horticultores, pois o maracujazeiro quebra o ciclo de pragas e doenças de hortaliças como o pimentão. "A produção é multifacetada e há casos de sucesso entre os diferentes tipos de produtores. A Expedição Safra-Brasília vai mapear essas histórias e as demandas para pesquisa, extensão e política pública, juntando as três instituições", afirma.

Faleiro lembra que no DF a produtividade média anual dos pomares de maracujá é de 35 t/ha, enquanto a média nacional não passa de 14 t/ha. Cultivares lançadas pela Embrapa, como a BRS Gigante Amarelo, a BRS Sol do Cerrado e a BRS Rubi do Cerrado podem alcançar produtividades médias de 50 t/ha/ano a 60 t/ha/ano. “Estamos avaliando um sistema que pode ter altíssimo input tecnológico”, explica.

Entre os entrevistados estão agricultores do Núcleo Rural Pipiripau como Pedro Malaquias Soares, do assentamento Ozziel Alves III, e Nilson Souza, meeiro em uma chácara. Eles representam duas realidades distintas de produção numa mesma região: enquanto Pedro Malaquias produz o maracujá sistema orgânico a céu aberto, Nilson adota o cultivo protegido com o uso de estufas.

Há três anos, Pedro Malaquias iniciou o plantio de 50 mudas do maracujazeiro silvestre BRS Pérola do Cerrado, desenvolvido pela Embrapa. Atualmente, são 230 pés ocupando 0,25 hectares. Os maracujazeiros são irrigados por gotejamento e, segundo o agricultor, demandam pouca água. Na chácara de 7,5 hectares, dois hectares são destinados a cultivos – também são cultivadas hortaliças e mandioca – e tudo é cuidado pelo agricultor, a esposa e o filho.

Os frutos são comercializados a R\$ 6,80 o quilo. “Esse maracujá é rendoso, muito bom de negócio. Sou chegado dele (sic). Tem hora que vou ali conversar com ele e o povo me acha doido”, brinca. A produção semanal de cinco a seis caixas de 22 kg é vendida para o Sindicato de Produtores Orgânicos do DF e para um comprador de Sobradinho (DF).

O maracujá também é um dos 12 itens de uma cesta de hortaliças e frutas que Pedro Malaquias vem entregando há sete meses a uma CSA (sigla para comunidades que sustentam o agricultor) de uma escola de Brasília. Por semana, ele vende 26 cestas a R\$ 298 cada uma. “O maracujá salvou a nossa área. A produção pagou as prestações do nosso trator. Se eu disser que ele tem alguma desvantagem, estarei maltratando a mim mesmo”, diz, bem-humorado.

Já na chácara onde Nilson Souza atua como meeiro há 21 anos, o maracujazeiro azedo BRS Gigante Amarelo é cultivado em quatro estufas de 400 m² cada uma. Ele conta que as plantas, que são irrigadas por gotejamento, começaram a produzir há um ano e dois meses, quando estavam com seis meses de vida, e não pararam mais – o ciclo em estufa é de dois anos e meio – com produtividades médias de 75 t/ha/ano e picos de 95 t/ha/ano. “Na entressafra, a quantidade de frutos colhidos é menor, mas a produção não para, o que permite bons preços na entressafra”, observa.

Em duas estufas, o maracujá é cultivado em rotação com o pimentão, o que tem permitido dobrar a produtividade com a hortaliça. Além de quebrar o ciclo de pragas e doenças, o maracujazeiro recicla nutrientes no solo. “É um casamento perfeito. As duas estufas com a rotação produzem de 50 a 60 caixas de pimentão por semana, mesma quantidade que quatro estufas sem o maracujá”, compara, acrescentando que a adubação do pimentão é aproveitada pelo maracujá e as culturas compartilham a estrutura da estufa.

Nilson destaca vantagens da produção de maracujá em estufas, que na propriedade também são usadas para produzir tomate, pepino, berinjela e uva. “Na estufa, o fruto é melhor e a gente gasta menos com manejo. As doenças que ocorrem no cultivo a céu aberto aparecem bem menos ou então mais tarde, e são mais fáceis de controlar. E as plantas ficam protegidas, pois aqui temos problemas com chuvas de granizo, que destroem praticamente metade do pomar”, destaca.

O meeiro conta com apenas um empregado e entrega as duas colheitas semanais a um comprador que busca os frutos em sua propriedade. No período da floração (outubro a novembro), cada colheita nas quatro estufas chega a 60 sacos de 12 kg. “Vendemos o saco a R\$ 20, mas já chegamos a vender por R\$ 25”, conta o meeiro. Segundo cálculos feitos por ele e o proprietário da chácara, a lucratividade do maracujá nesse sistema de cultivo ao longo de cinco anos e considerando o pagamento da estrutura da estufa é similar à do tomate.

Os primeiros resultados da terceira etapa da Expedição Safra-Brasília serão apresentados em novembro, durante o 8º Encontro Regional de Produtores de Maracujá no Núcleo Rural Pipiripau.

Breno Lobato (MTb 9417-MG)

Embrapa Cerrados

Telefone: 61) 3388-9945

Esta notícia está na Intranet Embrapa, com acesso restrito por login e senha a empregados e colaboradores.

Galeria de imagens

(/image/journal
/article?img_id=27239257&
t=1505382585658)

(/image/journal
/article?img_id=27239258&
t=1505382586378)

Encontre mais notícias sobre:

maracujá (/group/intranet/busca-geral/-/busca-intranet/tag/maracujá/noticia), expedição-safra (/group/intranet/busca-geral/-/busca-intranet/tag/expedição-safra/noticia)