



Paisagismo

Artesanato

In natura & ingredientes

Produtos alimentares

Chás & fitoterápicos

Cosméticos

Rede Passitec



Comissão organizadora

Ana Maria Costa (Coord. Técnico) – Embrapa Cerrados

Geraldo Magela Gontijo (Coord. Técnico) – Emater

José Eduardo Teixeira Alonso (Coord. Técnico) – Representante Comercial

Felipe Camargo de Paula Cardoso (Coord. Técnico) – Emater

Maximiliano Cardoso (Coord. Técnico)

Vera Oni (Coord. Técnico)

Marco Aurélio de Carvalho Vieira e Silva (Coord. Técnico)

Mais informações:

Embrapa Cerrados

Rodovia BR 020, Km18, Zona Rural, C.P 08223

CEP: 73310970, Planaltina, Distrito Federal

(55 61) 3388 9933/ 9898 / 9841

www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

www.embrapa.br/cerrados

<https://www.embrapa.br/produtos-e-mercado/maracuja>

www.cpac.embrapa.br/passitec/

Apoio

Embrapa Cerrados – Rede Passitec

Emater – DF

Agradecimentos

CNPq

Design gráfico: Wellington Cavalcanti

Fotos: Fabiano Bastos e Ana Maria

Tiragem: 100 exemplares

2016

DIA DE CAMPO

Cultivo e Comercialização Maracujá BRS PÉROLA DO CERRADO

3 de maio de 2016

Propriedade do
Sr. Joaquim Ferreira Lima
Assentamento Oziel Alvez III
Grupo 3 Chácara 8,
Região do Pípiripau
Planaltina, DF

Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PÁTRIA EDUCADORA

Embrapa



Introdução

O maracujá BRS Pérola do Cerrado (BRS PC) apresenta grande potencial para o mercado de frutos in natura e processados, em virtude da qualidade nutricional/funcional da polpa e do seu sabor agradável, que pouco se parece com o seu parente o “maracujá azedo comercial”. Trata-se de um fruto da biodiversidade do Cerrado, que foi melhorado por meio de cruzamentos de populações de *Passiflora setacea*, com o objetivo de se obter plantas mais produtivas e com frutos maiores. O maracujá Pérola possui baixa incidência de pragas e doenças, e apresenta fácil manejo, exigindo pouca mão de obra para o cultivo.

Em virtude das suas qualidades, o maracujá Pérola pode ser uma alternativa de renda para os produtores convencionais e orgânicos, até mesmo para aqueles que possuam pouca experiência no cultivo de fruteiras.

Objetivos

O evento tem por objetivo apresentar para os produtores rurais e técnicos do DF e entorno, as características do cultivo do BRS Pérola do Cerrado (BRS PC), custo de produção, peculiaridades do mercado e estratégias de comercialização.

Local

Propriedade do Sr. Joaquim Ferreira Lima, Assentamento Oziel Alvez III, Grupo 3 Chácara 8, Região do Pipiripau em Planaltina, DF.

Participantes

- 60 produtores rurais do DF e região, técnicos e extensionistas.



Programação

8h30 | Registro dos participantes

9h | Abertura
Custo de produção do BRS Pérola do Cerrado
Magela e Felipe – Emater-DF

ESTAÇÃO 1

9h30 e 11h | Mercado do BRS Pérola do Cerrado no DF (o que o mercado quer e como o produtor deve entregar os frutos)
Eduardo Alonso

10h e 11h30 | Produção do BRS Pérola do Cerrado e cultivos consorciados (como produzir com qualidade - cooperativismo para compra de insumos)
Ana Maria – Embrapa Cerrados

10h30 | Intervalo

ESTAÇÃO 2

9h30 e 11h | Produzindo polpa com higiene e qualidade
Vera – Emater-DF

10h e 11h30 | Aumento da produção e organizando a entrega de frutos
Felipe – Emater-DF e Marco Aurélio – UnB

12h | Troca de experiências entre os produtores e equipes técnicas

12h30 | Encerramento