

Hortaliças de qualidade: procedimentos essenciais de colheita e processamento mínimo

[Luis Carlos Cunha Junior, Abadia dos Reis Nascimento](#)

Acaba de ser lançado o livro digital “[Hortaliças de qualidade: procedimentos essenciais de colheita e processamento mínimo](#)”, de autoria de Iasmyn Barros da Cruz Oliveira, Abadia dos Reis Nascimento, Luis Carlos Cunha Junior e Carlos Gustavo Martins Hoelzel.

Elaborado para contribuir com a redução de perdas pós-colheita, melhoria da qualidade de alimentos e agregação de valor à produção de hortaliças, o livro apresenta Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) aplicáveis às diferentes etapas que envolvem a colheita e o processamento mínimo. São abordados temas como preparação e higienização de equipamentos, organização da equipe, determinação do ponto adequado de colheita, seleção e classificação dos produtos, métodos de colheita manual, mecanizada e auxiliada, transporte, acondicionamento e registro das atividades.

Na etapa de processamento mínimo, são apresentadas orientações sobre seleção da matéria-prima, lavagem e sanitização, técnicas de corte e preparo, tratamentos pós-colheita, secagem, embalagem, etiquetagem, rastreabilidade e controle de qualidade. O propósito é auxiliar o agricultor a entregar ao mercado produtos com melhor aparência, maior segurança, praticidade e vida útil, ampliando suas possibilidades de comercialização e geração de renda.

Mais do que apresentar técnicas isoladas, o livro procura demonstrar que qualidade também é resultado de organização e padronização: colher no momento correto, evitar danos, manter a higiene, registrar informações, garantir a rastreabilidade e apresentar adequadamente o produto são ações capazes de fortalecer a agricultura familiar.

A ideia de elaborar o livro surgiu a partir das atividades desenvolvidas no Centro de Formação, Capacitação e Desenvolvimento de Tecnologias

para a Agricultura Familiar, iniciativa desenvolvida pela Universidade Federal de Goiás (UFG), Campus Caldas Novas, em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA), com recursos descentralizados por meio da Secretaria de Agricultura Familiar e Agroecologia. O projeto prevê, entre suas metas, a formação em técnicas e práticas de produção sustentável e gestão na agricultura familiar, incluindo a elaboração de materiais instrucionais para apoiar as capacitações.

Um aspecto importante é que o conteúdo não foi pensado apenas a partir da Universidade. Durante o seu desenvolvimento, foi realizada uma



visita técnica ao Assentamento Serra, na região de Pires do Rio, Goiás, para conhecer as principais demandas técnicas, econômicas e de formação da comunidade, bem como compreender o perfil e as formas de comunicação mais adequadas ao público. Posteriormente, foram realizadas reuniões entre os professores-formadores e a coordenação do projeto, e essas informações ajudaram a definir o programa dos cursos e o formato acessível dos materiais instrucionais.

Assim, o livro foi concebido principalmente para agricultores e agricultoras familiares, com uma linguagem prática, acessível e aplicada ao cotidiano da propriedade rural. O objetivo é mostrar que práticas relativamente simples de colheita, pós-colheita e processamento podem reduzir perdas, melhorar a segurança dos alimentos e agregar valor à produção. O próprio livro foi estruturado como um guia prático, abrangendo etapas desde a colheita até o processamento mínimo.

Além desse público principal, o material também pode ser utilizado em atividades de extensão rural, capacitações, cursos técnicos e na formação de estudantes e profissionais que trabalham com horticultura e agricultura familiar.

A elaboração do livro ocorreu de forma coletiva e esteve integrada às atividades de ensino, pesquisa e extensão do projeto, baseando-se, ainda, em levantamento das necessidades dos agricultores, reuniões da equipe de formadores e definição de um programa de capacitação que serviu como referência para os materiais instrucionais, sempre relacionando conhecimento científico e aplicação prática.

Buscou-se transformar conhecimentos técnicos sobre horticultura, pós-colheita e processamento mínimo em orientações simples e aplicáveis. Por isso, além de conceitos, exemplos práticos, ilustrações, procedimentos passo a passo e situações próximas da realidade do agricultor familiar também foram disponibilizados. A preocupação central foi produzir um material tecnicamente consistente, mas que não exigisse do leitor uma formação acadêmica especializada.

Outro aspecto relevante é a integração entre pesquisa, ensino e extensão. O projeto envolve pesquisa e validação de tecnologias, produção de materiais didáticos e capacitação de produtores, mostrando que a produção de conhecimento e sua transferência para a sociedade fazem parte de um mesmo processo.

Imagem presente no livro, gerada por IA

