

ANEXO

NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS DA PRODUÇÃO INTEGRADA DE MAMÃO  
NTE PI Mamão

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE MAMÃO			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
<b>1. CAPACITAÇÃO</b>				
1.1. Práticas agrícolas.	Capacitação técnica continuada do(s) produtor(es) ou responsável(is) técnico(s) e trabalhadores da propriedade para exercício de suas funções, no manejo e gerenciamento adequados dos pomares de mamão conduzidos com sistema de produção integrada (PI Mamão); conhecimento da grade de agroquímicos permitida para a cultura; toda capacitação interna deverá ser comprovada e realizada por pessoal habilitado e capacitado por órgãos competentes.	O(s) produtor(es) ou responsável(is) técnico(s) deve(m) poder demonstrar conhecimento dos limites máximos de resíduos (LMR) permitidos para o mercado de destino.		
1.2. Organização de produtores.		Capacitação técnica do(s) produtor(es) ou responsável(is) técnico(s) em organização associativa.		
1.3. Comercialização.		Capacitação técnica em Comercialização e Marketing.		
1.4. Processos de empacotadoras e segurança alimentar.	Capacitação do(s) responsável(is) técnico(s) da empacotadora sobre práticas de prevenção, controle e tratamento de doenças pós-colheita e controle de pragas urbanas; identificação dos tipos de danos em frutos; capacitação técnica dos trabalhadores em higiene do ambiente e higiene pessoal.	Capacitação técnica do(s) produtor(es) ou responsável(is) técnico(s) no monitoramento da contaminação química e microbiológica da água e do ambiente.		
1.5. Segurança no trabalho.	Capacitação do(s) responsável(is) técnico(s) e trabalhador(es) em procedimentos de segurança do trabalho e saúde; dispor de uma pessoa treinada em primeiros socorros; o trabalhador que opera equipamentos e produtos perigosos deve ser treinado e conhecer procedimentos de emergência em	Capacitação técnica do(s) produtor(es) ou técnico(s) responsável(is), ou algum funcionário em segurança e saúde do trabalho e prevenção de acidentes, conforme legislação regulamentar da segurança e saúde no trabalho (CIPATR / FUNDACENTRO / MT).		

	casos de acidentes; registrar os treinamentos fornecidos aos operadores sobre saúde e segurança no trabalho.			
1.6. Educação ambiental.	Capacitação do(s) responsável(is) técnico(s) em manejo e conservação de solo e água; destinação correta de embalagens, manuseio de agrotóxicos; proteção ambiental.	Capacitação dos produtores sobre avaliações do impacto das práticas agrícolas sobre o ambiente, bem como a sua melhoria.		
1.7. Avaliação de riscos.		Elaborar uma avaliação de risco à higiene e segurança no trabalho e estabelecer as ações corretivas.		
1.8. Instalações, equipamentos e procedimentos no caso de acidentes.	Dispor de caixas de primeiros socorros e estabelecer os procedimentos para o caso de acidentes ou emergências; dispor de sinais de avisos de perigos potenciais nos locais de acesso às instalações de armazenamento de agrotóxicos e outros insumos.			
1.9. Vestuário e equipamento de proteção.	Disponibilizar aos trabalhadores e exigir a utilização de vestuários de proteção de acordo com as instruções dos rótulos dos produtos manuseados; limpar os vestuários de proteção após sua utilização, de acordo com os procedimentos de limpeza estabelecidos; guardar os vestuários em local isolado e bem ventilado, separados dos agrotóxicos; dispor de instalações e equipamentos para tratar possíveis contaminações dos operadores, bem como procedimentos específicos de emergência e medidas de primeiros socorros.			
1.10. Bem-estar dos trabalhadores.	Designar um membro da equipe como responsável pelos assuntos relativos à saúde, segurança e bem-estar no trabalho; dispor de alojamentos em condições habitáveis para os trabalhadores que residem nas propriedades agrícolas; dispor de local adequado para refeições dos trabalhadores; permitir acesso a instalações sanitárias e de lavagem das mãos nas proximidades dos locais de trabalho.			
1.11. Segurança do visitante.	Conscientizar os visitantes e subcontratados das normas de segurança pessoal.			
<b>2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES</b>				
2.1. Definição do tamanho das propriedades/organi-zação para fins de certificação.	Considera-se pequeno produtor de mamão aquele cuja área em produção seja igual ou inferior a 60 ha. No caso de exportação, o produtor deve ser cadastrado no MAPA e vinculado à uma empacotadora.	Vinculação do produtor à uma entidade de classe ou à uma associação envolvida em PI Mamão.		Permitida a vinculação dos produtores a uma entidade de classe, sindicato patronal ou de trabalhadores rurais, associação e grupo de produtores fornecedores de empresa exportadora para contratação em conjunto da certificadora, tendo

				o mesmo tratamento de pequenas propriedades.
<b>3. RECURSOS NATURAIS</b>				
3.1. Planejamento ambiental.	Conservação do ecossistema ao redor do pomar e agricultura sustentável; manutenção de áreas com cobertura vegetal espontânea para abrigo de organismos benéficos adjacente à área de produção integrada de no mínimo 1% da área da PI Mamão.	Implementar um plano de gestão e monitoramento ambiental da propriedade, organizando a atividade do sistema produtivo mediante a execução, controle e avaliação das ações dirigidas à prevenção ou correção de problemas ambientais, (solo, água, ar, planta e homem).	Aplicar agroquímicos em áreas não agricultáveis no entorno do pomar e, principalmente, em áreas de preservação permanente.	Aplicar iscas tóxicas com produtos agrotóxicos registrados, de acordo com a legislação vigente, nas áreas com vegetação natural ou de quebra-vento para controle de moscas-das-frutas e formigas cortadeiras.
3.2. Processos de monitoramento ambiental.	Monitoramento anual da qualidade da água dos mananciais utilizados, pela análise do pH e coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i> .	Proceder monitoramento anual dos indicadores OD, DBO, DQO, metais pesados (Ni, Zn, Cd, Hg, Pb e Cu), nitratos e fósforo; elaboração de inventário em programas de valorização da fauna e flora auxiliares; monitoramento da fertilidade do solo.		
<b>4. MATERIAL PROPAGATIVO</b>				
4.1. Sementes e mudas.	Utilizar material sadio e adaptado à região, com registro de procedência de empresas produtoras de sementes ou mudas registradas no MAPA; exigir certificado fitossanitário de origem para mudas procedentes de outros estados da Federação.	Quando disponível legalmente, utilizar prioritariamente variedades de mamão resistentes ou tolerantes às enfermidades.		Utilizar sementes ou mudas produzidas na propriedade para uso próprio, desde que atestado pelo responsável técnico da produção das sementes ou mudas quanto à sua qualidade.
4.2. Substratos.	Operações de tratamentos de substrato deverão ser registradas (local de tratamento e produto quando utilizado método químico) e área de plantio para onde foram destinadas as mudas produzidas com esse substrato.			A reutilização de substrato, desde que submetido a tratamento térmico, preferencialmente, ou químico devidamente justificado com o registro e a identificação da área a ser destinada.
<b>5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES</b>				
5.1. Localização.	Implantação de pomares numa mesma área somente após um intervalo de dois anos.	A cada nova área a ser implantada, realizar avaliação dos riscos da atividade produtiva relacionadas a segurança dos alimentos, saúde e bem-estar dos trabalhadores e meio ambiente; observar as condições de aptidão edafoclimática e compatibilidade com os requisitos da cultura do mamão; utilizar sistema de rotação de culturas preferencialmente com espécies gramíneas e leguminosas; evitar localização em condições adversas às necessidades específicas da cultura do mamão e com declividade superior a 8%; evitar o plantio nas proximidades de áreas de mamão com		Permitido o plantio na mesma área em tempo menor que dois anos de pouso, por no máximo dois ciclos produtivos consecutivos, desde que a área não apresente, em seu histórico (registrado no caderno de campo do cultivo anterior ou por meio de análise fitopatológica), ocorrência de patógenos habitantes do solo que venham a causar severos danos à cultura, conforme parecer do responsável técnico; áreas com declividade superior a 8%, com tolerância máxima de até 20%, desde que adotadas medidas de proteção do solo e prevenção contra erosão.

		alta incidência das viroses da cultura; realizar análise biológica do solo em relação a fitopatógenos.		
5.2. Caracterização e identificação da parcela (talhão).	A parcela deverá ser constituída de uma única cultivar, de plantio de idade semelhante em área contígua; utilizar um sistema de identificação visual de referência para cada parcela.	Tamanho máximo de parcela de 25 hectares.		Permitido o replantio na área até as plantas atingirem dois meses de idade.
5.3. Cultivar.	Utilizar uma única cultivar para cada parcela; observar as condições de adaptabilidade, produtividade e resistência contra pragas.			
5.4. Sistema de plantio.	Observar os fatores de densidade de plantio, compatibilidade com requisitos de controle de pragas, produtividade e qualidade do produto.			Permitido o cultivo em consórcio com o mamoeiro desde que, havendo necessidade de controle de pragas e doenças, se utilize apenas produtos também registrados para o mamoeiro; não é permitido o uso de cultura consorte que tenha pragas e doenças importantes para o mamoeiro, particularmente, aquelas hospedeiras de viroses do mamoeiro.
<b>6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS</b>				
6.1. Fertilização.	Utilizar fertilizantes químicos e orgânicos mediante recomendação agrônômica e conforme legislação vigente; realizar a prévia análise química do solo ou do tecido vegetal como base para adoção de sistemas de fertilização, conforme necessidades da cultura do mamão; quando utilizar fertilizante orgânico, levar em consideração a	Adotar a recomendação oficial de adubação para a região de	Proceder à aplicação de fertilizantes sem o devido registro legal; colocar em	O uso de nitratos mediante recomendação agrônômica e
	agrônômica e conforme legislação vigente; realizar a prévia análise química do solo ou do tecido vegetal como base para adoção de sistemas de fertilização, conforme necessidades da cultura do mamão; quando utilizar fertilizante orgânico, levar em consideração a	plântio quando esta existir; realizar análise microbiológica do fertilizante orgânico; efetuar análise de solo por intervalo máximo de seis meses e análise de folha por intervalo máximo de três meses; realizar análise física do solo.	risco os lençóis subterrâneos por contaminação química, especialmente por nitratos; utilizar estócos domésticos ou derivados; armazenar fertilizantes juntamente com produtos colhidos, material propagativo e agrotóxicos.	conforme legislação vigente, deve estar condicionado ao seu monitoramento no lençol freático; utilização de compostagem com restos que sofram processo industrial desde que submetidas a análises químicas ou microbiológicas anuais para avaliação dos riscos de contaminação.
	adição de nutrientes e riscos de contaminação desses produtos com base em análise química ou microbiológica (coliformes termotolerantes e <i>Salmonella</i> sp.); adotar técnicas que minimizem perdas de nutrientes por lixiviação, evaporação, erosão e outras; proceder à manutenção e regulação dos equipamentos para a aplicação de fertilizantes; manter registros atualizados dos fertilizantes inorgânicos em uso; manter coberto os fertilizantes em locais limpos, seco e distante 30 metros de mananciais; realizar controle de estoque de fertilizantes inorgânicos.			

7. MANEJO DO SOLO				
7.1. Condições do solo.	Adotar técnicas de manejo e conservação do solo conforme os princípios da sustentabilidade ambiental.			Em áreas sujeitas a encharcamento ou excesso de umidade do solo, usar técnicas apropriadas para permitir o bom desenvolvimento da planta.
7.2. Manejo da cobertura do solo.	Prover a melhoria das condições biológicas do solo; realizar o manejo de plantas invasoras.	Usar cobertura verde nas entrelinhas; as roçagens da cobertura vegetal devem ser alternadas nas entrelinhas, para minimizar o impacto na entomofauna benéfica na área, a uma altura mínima de 10 cm; eliminar espécies de plantas hospedeiras de víruses do mamoeiro.		
7.3. Controle de plantas invasoras.	O uso de herbicidas, quando justificado, deverá ser somente pós-emergente e conforme legislação vigente; minimizar o uso de herbicidas no ciclo agrícola; proceder ao registro das aplicações nos cadernos de campo.		Utilizar herbicidas de princípio ativo pré-emergente; utilizar recursos humanos desprovidos de treinamento apropriado e equipamentos de proteção individual durante o manuseio, preparo e aplicação dos produtos.	Utilizar somente herbicida pós-emergente na entrelinha, desde que justificado tecnicamente, para o controle de plantas hospedeiras de pragas e doenças ou para plantio direto de cobertura vegetal melhoradora de solo, até, no máximo, quatro aplicações anuais.
7.4. Amontoa.	A amontoa, quando necessária, deve ser realizada entre a sexagem e o quinto mês do plantio.			
8. IRRIGAÇÃO				
8.1. Cultivo irrigado	Medir a aplicação de água; administrar a quantidade em função do balanço hídrico, capacidade de retenção do solo e da demanda da cultura; monitorar o nível de salinidade e a presença de substâncias poluentes (metais pesados - Ni, Zn, Cd, Hg, Pb e Cu - nitratos e fósforo); analisar anualmente a qualidade d'água de irrigação em laboratório apropriado (química e microbiológica - coliformes termotorelantes, <i>Salmonella</i> sp. e <i>Escherichia coli</i> ).	Utilizar técnicas de irrigação localizada e fertirrigação, conforme requisitos da cultura do mamão.	Utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões técnicos da cultura ou residuais não tratadas, conforme legislação específica atual.	Utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões técnicos conforme legislação específica vigente, desde que tomados os devidos cuidados para evitar a contaminação dos frutos (ex. irrigação localizada), ou na presença de medidas mitigadoras posteriores à colheita dos frutos.
9. MANEJO DA PARTE AEREA				
9.1. Desbaste de plantas.		Manter uma planta por cova, após a sexagem.		
9.2. Desbrota.		Eliminar as brotações laterais sempre que necessário, de acordo com a recomendação técnica.		
9.3. Desbaste de folhas senescentes.		Remoção de folhas e pecíolos senescentes da lavoura ou sua manutenção na entrelinha para posterior destruição no processo de roçagem.		
9.4. Desbaste de frutos.		Proceder o raleio para otimizar a adequação do peso e da qualidade dos frutos, conforme necessidades de cada cultivar e mercado;		

		eliminar os frutos danificados e fora de especificações técnicas.		
10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA				
10.1. Controle de pragas e doenças.	Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas e Doenças; priorizar o uso de métodos naturais e biológicos; avaliar/monitorar regularmente e registrar a incidência de pragas para tomada de decisões de intervenção.	Implantar por meio de ações individuais ou coletivas, infraestrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas para o controle preventivo de pragas e doenças.	Utilizar recursos humanos técnicos sem a devida capacitação.	
10.2. Controle de víruses.	Monitoramento semanal do mosaico e da meleira com erradicação sistemática das plantas com sintomas.	Monitoramento, duas vezes por semana, do mosaico e da meleira; instalar viveiros e pomares o mais distante possível de outros pomares, principalmente se houver nestes, ocorrência de mosaico ou meleira e eliminar pomares velhos e fontes de inóculo.	Manter pomares abandonados e com risco de proliferação e contaminação de pragas e doenças.	
10.3. Pesticidas de síntese.	Utilizar produtos químicos, que constam na grade de agroquímicos da cultura do mamoeiro, conforme legislação vigente; obedecer o LMR permitido; no caso de exportação, obedecer às restrições quanto à utilização de agrotóxicos vigentes no país de destino.	Utilizar as informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agroquímicos; evitar o uso de piretróide.	Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.	
10.4. Equipamentos de aplicação de agroquímicos.	Proceder manutenção e regulagem periódica no mínimo uma vez por ano, utilizando técnicas recomendadas; manter o registro da manutenção e regulagem dos equipamentos; os operadores devem estar capacitados e conscientes de suas atividades, bem como da utilização de Equipamento de Proteção Individual - EPI, conforme as Normas da Medicina e Segurança do Trabalho; proceder lavagem e manutenção de equipamentos em local apropriado, para evitar contaminação ambiental.	Utilizar tratores dotados de cabina de proteção.	Emprego de recursos humanos técnicos sem a devida capacitação; armazenar EPI juntamente com produtos agroquímicos.	Varição de até 10% da vazão do volume aplicado.
10.5. Preparo e aplicação de agroquímicos.	Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de produtos e operação de equipamentos, conforme as Normas da Medicina e Segurança do Trabalho e de Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos; preparar e manipular agroquímicos em locais específicos e construídos para esta finalidade; os operadores devem utilizar EPI apropriado; manter registro de todas as operações (agroquímicos utilizados, substância ativa, dose, método de aplicação, operador), à data e o local de		Aplicar produtos químicos sem o devido registro e produtos não autorizados pela PI Mamão; proceder à manipulação e aplicação de agrotóxicos na presença de crianças e pessoas estranhas no local; empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica; depositar restos de agrotóxicos e lavar equipamentos em fontes de água, rios e lagos.	



11.11. Eliminação do pedúnculo e restos florais.		Eliminar o pedúnculo e retirar os restos florais da base do fruto e de insetos e seus resíduos próximos à região do pedúnculo, antes ou durante a operação de seleção das frutas.		
11.12. Seleção, classificação e procedimentos de embalagem.	Eliminar frutos defeituosos (pentânicos, carpelóides, "banana" e "pimentão"); obedecer às normas de embalagem e critérios de classificação vigentes ou de forma a atender as exigências do mercado de destino; a embalagem deve conter somente frutos de mesma origem, cultivar, classe e maturação.		Selecionar, classificar e embalar frutos produzidos em sistema de produção integrada simultaneamente com frutos produzidos em outros sistemas.	
11.13. Embalagens e etiquetagem.	As caixas devem ser armazenadas em local protegido, evitando-se a entrada de animais e insetos que possam danificar ou contaminar a embalagem; usar embalagens resistentes ao empilhamento durante a armazenagem e transporte; utilizar embalagens limpas determinadas pelo mercado e exigência do cliente; proteger os frutos contra choques e abrasões, envolvendo-os em material novo, limpo e resistente; os papéis ou selos devem ser impressos com produto atóxico; proceder à identificação do produto conforme normas técnicas de rotulagem e com destaque para o sistema de produção integrada.	Utilizar embalagem conforme os requisitos da cultura do mamão e recomendações da produção integrada.	Utilizar jornal para envolver os frutos e forrar as caixas; utilizar caixas de madeira fabricadas com matéria-prima não oriunda de florestas plantadas.	
11.14. Paletização.	Montar paletes somente com caixas identificadas da produção integrada.		Utilizar paletes de madeira fabricados com matéria-prima não oriunda de florestas plantadas.	Paletes mistos serão permitidos desde que separados fisicamente por uma lâmina de papelão ou outro material.
11.15. Transporte e armazenagem.	Obedecer às técnicas de transporte e armazenagem, com vistas à preservação dos fatores de qualidade da fruta.	Realizar o transporte em veículos e equipamentos apropriados; adotar procedimentos contra riscos de contaminação.	Transportar frutas de produção integrada em conjunto com as de outros sistemas de produção sem a devida identificação.	Armazenar frutas de produção integrada com as de outros sistemas de produção, desde que devidamente separadas e identificadas.
11.16. Logística.		Utilizar métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade do mamão e a preservação do meio ambiente.		
11.17. Higiene de câmaras frias e equipamentos e procedimentos nas empacotadoras.	Proceder e manter devidamente arquivados os procedimentos e registros de higienização das câmaras frigoríficas e equipamentos da empacotadora; utilizar produtos e doses aprovados na indústria agroalimentar; manter área específica para armazenamento de produtos e utensílios de higiene; utilizar nas instalações das câmaras frigoríficas e empacotadoras	Elaborar plano de gestão documentado e atualizado sobre resíduos, poluentes alternativos de reciclagem e reutilização gerados durante o processamento da fruta em pós-colheita; implementar um plano de manutenção, operação e controle de equipamentos frigoríficos; o piso da empacotadora deve permitir uma drenagem adequada.		

	lâmpadas com tampa de proteção; impedir a entrada de animais domésticos; obedecer aos regulamentos técnicos de manejo e armazenamento.			
13. SISTEMA DE RASTREAMENTO E AUDITORIAS				
13.1. Sistema de rastreabilidade.	Utilizar um sistema de identificação que assegure a rastreabilidade do produto; instituir cadernos de campo e de pós-colheita para o registro de dados sobre o manejo da fruta desde a fase de campo até a fase de embalagem e demais dados necessários à adequada gestão da PI Mamão; manter o registro de dados atualizado e com fidelidade por um período mínimo de dois anos, para fins de rastreamento de todas as etapas do processo.	Instituir o sistema de código de barras e etiquetas ou outros sistemas que permitam a rápida e única identificação das diferentes parcelas.		
13.2. Abrangência da rastreabilidade.	A rastreabilidade no campo deve ser realizada até a parcela (talhão) e na empacotadora até a caixa de embalagem do produto.			
13.3. Auditoria interna.	O produtor/exportador deverá realizar uma auditoria interna de campo e uma de pós-colheita no mínimo uma vez ao ano; documentar, registrar e aplicar as ações corretivas como consequência da auditoria interna.			
13.4. Auditorias externas.	Permitir auditorias externas no campo e na empacotadora uma vez por ano.			
13.5. Reclamações.		Manter na unidade de produção, e disponibilizar quando solicitado, documento destinado às reclamações; assegurar que as reclamações sejam devidamente registradas e tratadas incluindo um registro das ações implementadas.		
14. ANÁLISE DE RESÍDUOS				
14.1. Amostragem para análise de resíduos.	Permitir a coleta de amostras para análise em laboratórios credenciados pelo MAPA; coletar as amostras seguindo a metodologia internacional de amostragem, conforme indicado no Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resíduos Químicos e Biológicos em Vegetais, Partes de Vegetais e seus Subprodutos (PN-CR-V) e no Manual de Coleta de Amostra para Análises de Resíduos de Agrotóxico em Vegetais, edição do MA/SDA/DDIV/ABEAS, 1998 ou	Coletar amostras adicionais quando ocorrer tratamento fitossanitário diferente na produção ou que sofreram algum tratamento químico pós-colheita; seguir um sistema de rodízio de amostragem para garantir que todas as parcelas sejam analisadas em determinado período de tempo.		Para efeito de monitoramento de resíduos de agrotóxicos, os exportadores podem utilizar as análises realizadas no programa oficial do MAPA de monitoramento de resíduos em substituição ao item obrigatório, desde que estas análises sejam de área da produção integrada.

	<p>sucedâneo; amostras adicionais deverão ser coletadas, se</p> <p>ocorrer falhas no uso de agroquímicos; deverão ser mantidos, em</p> <p>arquivo, registros sobre análises de resíduos efetuadas nos talhões ou de fazendas onde os frutos são produzidos no sistema de produção integrada; deverá ser</p> <p>realizada pelo menos uma amostragem por ano.</p>			
14.2. Análise de resíduos.	<p>As amostras coletadas devem ser analisadas pelo</p> <p>método multiresíduos; manter registro freqüente com os</p> <p>resultados das análises; no caso de exportação, manter</p>	<p>Comercializar frutas com resíduos acima do permitido pela</p> <p>legislação vigente.</p>		

	<p>uma lista contendo os LMRs dos países importadores; elaborar um plano de ação para o caso do LMR ser excedido.</p>			
15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA				
15.1. Assistência técnica.	<p>A área de produção deve possuir um responsável técnico;</p> <p>os serviços de assistência e responsabilidade técnica, devem</p> <p>atender aos requisitos</p> <p>específicos da produção integrada da cultura do mamão</p> <p>e por profissional habilitado e capacitado por</p> <p>órgãos competentes; a área atendida pelo técnico responsável</p> <p>deverá ser aquela definida pelas normativas do CREA.</p>	<p>Realizar cursos de capacitação em manejo da cultura e</p> <p>em pós-colheita.</p>	<p>Receber assistência técnica orientada por profissionais não</p> <p>habilitados e capacitados pelos órgãos competentes.</p>	