



MANUAL COM AS MELHORES PRÁTICAS PARA A FRUTICULTURA

Introdução.....	3
Colheita	5
Pós-colheita	14
Comercialização.....	22
Erros que devem ser evitados na fruticultura.....	26
Conclusão.....	28
Sobre o Sebrae.....	30



INTRODUÇÃO



Atividade de grande importância para a humanidade, a **fruticultura é fundamental para desenvolver a economia e garantir a soberania alimentar no mundo**, com produtos ricos em nutrientes que movimentam um mercado bilionário.

A fruticultura tem uma receita semestral superior a **400 milhões de dólares no Brasil**, segundo [boletim](#) da Associação Brasileira dos Produtores Exportadores de Frutas e Derivados, a Abrafrutas.

Não por menos, o **Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo**. Os [dados](#) da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária mostram que a agricultura brasileira, principalmente aquela dedicada à fruticultura, participa de mais de 40% do total mundial, ficando atrás apenas da China e da Índia.

Para você ter ideia do peso do Brasil nesse mercado, em 2021, o setor registrou aumento de 20% no volume de exportação em comparação com o mesmo período de 2020, conforme [relatório](#) da Abrafrutas. Atualmente, cerca de 40 milhões de toneladas de frutas são produzidas em 2 milhões de hectares por ano.

Com 95% da produção total consumida pelos brasileiros, são 30 polos fruticultores em todo o país, produzindo, principalmente, banana, laranja, uva e maçã. A atividade gera 5,6 milhões de empregos diretos, isto é, quase 30% da mão de obra agrícola do país.

Por isso, [levantamento](#) do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social destaca que cada hectare ocupado com fruticultura emprega diretamente até seis pessoas no Brasil.

Diante do cenário promissor, o produtor rural deve atender a **boas práticas agrícolas na fruticultura**. Pensando nisso, este e-book completo lista as melhores dicas sobre as etapas da produção de frutos, desde a colheita até a pós-colheita, passando pelo transporte e pela comercialização da mercadoria com os diferentes negociantes.

Além disso, você aprende neste conteúdo **quais são os erros a serem evitados na fruticultura**, como a qualidade das sementes, a baixa produtividade, a utilização inadequada de agrotóxicos, o número elevado de doenças e pragas, entre outros deslizes. Continue a leitura e aprenda mais sobre o assunto!



COLHEITA

^

A realização de **colheita é crucial para manter o sabor e a aparência das frutas produzidas em condições adequadas no campo.**

Para proporcionar qualidade ao cliente, investindo em um produto atrativo para o mercado interno e externo, é necessário realizar práticas corretas desde o primeiro momento de planejamento e limpeza da área a ser plantada.

Quais são as melhores práticas de fruticultura no planejamento da colheita, a escolha do ponto a ser fertilizado, a realização do plantio e transporte da mercadoria até o local de embalagem? Veja!

Planejamento da colheita

Antes de realizar a colheita propriamente, é preciso **planejar todas as etapas que envolvem a prática da fruticultura**, para garantir não apenas o sucesso da atividade, mas também minimizar desperdícios de mão de obra, tempo e insumos.

Por isso, o produtor rural deve preparar a área, deixando-a pronta para receber as sementes e facilitando o deslocamento e a percepção dos frutos, além de melhorar a aeração do solo.





Em relação à quantidade de frutos a serem colhidos, a recomendação é distribuir os colhedores em talhões, setores ou linhas de plantio. Nesse momento, a Norma Regulamentadora do Ministério do Trabalho, mais precisamente, a NR31, obriga a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), a exemplo de chapéu, óculos de proteção, luvas, camisa de manga comprida e botas de cano longo.

Atendendo à legislação, o produtor deve distribuir o material de colheita de forma proporcional à quantidade de frutos a serem colhidos na terra e, claro, conforme a disponibilidade de colhedores.

Para ajudar você no processo, **os materiais de colheita são definidos de acordo com o fruto a ser plantado**, como:

- foice tipo morcego;
- faca e despencador tipo “rabo de porco”, para corte das pencas de bananas;
- foice tipo meia lua;
- podão ou facão de colheita;
- tesouras de colheita;
- cesto para armazenar a colheita;
- coldre ou porta-tesoura.

No momento de **planejamento**, é fundamental, ainda, instruir os colhedores sobre os riscos no manuseio dos materiais cortantes. Para evitar acidentes, o produtor rural deve verificar se os cabos ou as varas de colheita estão bem ajustados. Caso haja alguma imperfeição, será necessário garantir a segurança no uso das ferramentas pelos trabalhadores, evitando problemas no ambiente de trabalho.



Escolha do ponto de colheita

Na **escolha correta do ponto de colheita**, é preciso compreender a classificação dos frutos em climatéricos e não climatéricos. O motivo é que os climatéricos podem ser colhidos antes do ponto de maturação final, na fase conhecida popularmente como “de vez”. Já os frutos não climatéricos são colhidos apenas quando estão maduros e aptos para o consumo.

Nesse sentido, os principais frutos climatéricos, levando em consideração a prática de fruticultura nacional, são o maracujá, a goiaba, o abacate, a banana, a manga, o mamão, a maçã, a pera, a pinha e o caqui. Por sua vez, entre os frutos não climatéricos, destacam-se a laranja, o limão, a tangerina, a uva, o abacaxi, o morango e a carambola.

Em todo caso, o ideal é que o ponto de colheita seja definido pela exigência do mercado, garantindo a qualidade da mercadoria para consumo in natura ou para a produção industrial. O produtor rural deve ter em mente, também, que cada espécie e variedade se comporta de uma maneira específica.



Por isso, a identificação do ponto de colheita deve priorizar o período no qual o sabor esteja mais agradável, atendendo à exigência do cliente final.

Os **critérios de escolha do ponto de colheita podem ser de dois tipos:**

- de forma indireta, por meio da identificação do número de dias, contando a partir do florescimento até o momento da colheita;
- ou de forma direta, quando o produtor visualiza ou utiliza instrumentos para observar o amadurecimento dos frutos.

Nas duas formas, que ajudam o produtor a **identificar o melhor ponto de colheita dos frutos**, o período que abrange o plantio, a poda e o florescimento depende de uma série de fatores, como a espécie, a variedade, o local de cultivo e as condições climáticas.

O ponto de colheita também pode ser realizado no campo a partir das datas de plantio ou poda de cada espécie plantada. Para você ter ideia, a banana e o maracujá podem ser colhidos, apenas, um ano após o plantio. Por outro lado, a colheita da uva (não climatérico) é realizada, geralmente, após 120 dias, e a manga (climatérico) está pronta para colheita em oito meses depois da poda de produção.

Para manter preços competitivos na entressafra, o escalonamento da produção e o planejamento das épocas de plantio e poda são excelentes ferramentas para quem investe em fruticultura. Adiante, saiba mais sobre os diferentes pontos de colheita, seja pelo tamanho, o formato e a textura do fruto, seja pelo brix, a porcentagem de sólidos solúveis dos frutos!

Ponto de colheita por tamanho, formato e textura do fruto

Medições do comprimento e do diâmetro dos frutos, critérios fixados pelo mercado da fruticultura, ajudam o produtor rural a saber qual é o melhor momento de colheita da mercadoria. De todo modo, o **profissional deve atentar para as características do fruto** maduro, que perde as quinas e assume um formato arredondado.

A depender dos frutos, as mudanças de tamanho, formato e textura são ainda mais evidentes com o tempo de amadurecimento. É o caso do abacate, que, quanto mais próximo ao período de colheita, desenvolve pequenos orifícios em sua superfície. Assim, com o fruto mais velho, aparecem pequenos pontos, e as cicatrizes ficam bastante visíveis para o produtor.

Já o abacaxi, um dos frutos não climatéricos mais produzidos no Brasil, apresenta frutinhos (“olhos” pontiagudos), casca mais lisa e espaços entre os frutinhos cada vez mais espaçados conforme vai amadurecendo.

No caso da pinha, representando os frutos climatéricos, os carpelos se afastam e surge um tecido de coloração amarelada entre os gomos. Ao visualizar esses aspectos, fica mais simples definir o ponto de colheita dessas espécies.





Ponto de colheita pela porcentagem do brix

Você já ouviu falar em **brix**? O termo define uma porcentagem extremamente importante para o produtor rural dedicado à fruticultura, já que mede a quantidade de sólidos solúveis dos frutos, percentual que indica o teor de açúcar, variando de acordo com cada espécie e variedade plantada.

Para pegar o exemplo de uma fruta não climatérica, a uva está pronta para ser colhida quando apresenta teor de sólidos solúveis (brix) entre 15 e 22. Já no caso de uma fruta climatérica como a manga, a colheita deve ocorrer quando a fruta chegar a teor de sólidos solúveis entre 7 e 10.

Desse modo, o brix pode ser utilizado para qualificar a colheita, oferecendo um instrumento matemático, além da própria visão do profissional agrícola, que garante a qualidade da matéria-prima no campo.

Realização da colheita

A **realização da colheita** é um passo crucial para preservar a qualidade do fruto. A depender da espécie plantada, a colheita pode realizar um pequeno corte no talo do vegetal.

Caso seja necessária, a operação previne o escorrimento da seiva – chamada popularmente de leite –, reduz a queima dos frutos, controla a perda de água, evita o rompimento da casca e, conseqüentemente, dificulta a entrada de agentes causadores de doenças na mercadoria.

O colhedor deve redobrar os cuidados ao armazenar os frutos nos compartimentos. O ideal é realizar esse deslocamento com suavidade, pois jogar os frutos com força no cesto pode danificá-los e reduzir o lucro final com a comercialização.

Para proteger a acomodação dos frutos na colheita, o produtor rural pode utilizar alguns materiais, a exemplo do papel próprio para a colheita. Quando colocado no interior das caixas, esse papel absorve a seiva liberada por algumas espécies após o corte e reduz o impacto causado nos frutos ao longo do processo de transporte.

Em relação aos frutos com hastes mais curtas, o produtor rural deve prestar atenção ao utilizar as tesouras.

O motivo é que, quanto maior aderência do pedúnculo ao fruto, mais fácil o vegetal se desprende do ramo, possibilitando a torção sem comprometer a casca e aumentar o risco de desidratação do fruto.

Além disso, para concluir a colheita na parte superior das plantas, a dica é utilizar equipamentos de apoio, como escadas e uma vara com cesto de colheita.

A plataforma de colheita também realiza essa tarefa e garante maior segurança no trabalho rural.

Ao fazer o carregamento, outra recomendação é agrupar e empilhar as caixas, que devem ser armazenadas à sombra para evitar a queima dos frutos pela luz solar. Ao mesmo tempo, o profissional deve dispor os frutos na caixa tendo cuidado para que os de cima não esmaguem aqueles que estão no fundo do compartimento.

Transporte da colheita

Ao final, o **transporte dos frutos** ao local de embalagem deve ser finalizado o mais rápido possível. O produtor precisa planejar a colheita de acordo com a disponibilidade das máquinas, evitando o desperdício e garantindo a comercialização dos melhores produtos naturais.

No momento de transporte da colheita, as caixas são lacradas e amarradas, cuidado que reduz possíveis deslocamentos dos frutos na estrada até o local de embalagem. Nessa hora, o veículo de transporte onde estão armazenados os frutos deve ser conduzido com bastante cuidado e atenção.

Assim, o motorista não causa impactos à frota, comprometendo-se não apenas com o seu trabalho, mas também com os serviços prestados pela equipe envolvida na colheita dos frutos.





PÓS-COLHEITA



Na fruticultura, o **pós-colheita** começa com a separação do fruto da sua fonte produtora e se estende até o transporte da mercadoria ao comerciante.

Para ajudar a realizar essa importante etapa no campo, listamos boas práticas, como a separação dos restos florais, a identificação de frutos com defeito, a lavagem e a classificação dos frutos conforme as exigências do mercado nacional e internacional. Saiba mais!

Recepção dos frutos

A pós-colheita começa com a **recepção dos frutos**, etapa que, geralmente, é realizada em um galpão de embalagem. O local deve ser higienizado e preparado com equipamentos específicos, que ajudam a separar cada fruto. Para evitar erros no manuseio das ferramentas, os profissionais precisam ter qualificação e treinamento para receber o volume adequado de frutos a serem embalados no galpão.

Limpeza dos restos florais

Além da recepção, os profissionais **limpam os frutos com restos florais persistentes ou aderidos à mercadoria**, evitando possíveis danos à matéria-prima e contendo o escorrimento da seiva durante o processo de embalagem. Algumas mercadorias precisam de uma atenção redobrada nesse momento.

É o caso da banana, que, no procedimento de despistilamento, perde a parte do pistilo, órgão feminino da planta, ao ser preparada para a embalagem.



Separação dos frutos com defeitos

Antes de tudo, é preciso entender que defeito é qualquer alteração das características da mercadoria, seja por fatores de natureza patológica, seja fisiológica, seja mecânica, que comprometem a qualidade e desvalorizam o valor comercial dos frutos.

Por isso, identificar defeitos ou danos na pós-colheita é fundamental para classificar os frutos e, quando necessário, descartar aqueles que apresentam danos mais leves, médios e graves, cumprindo as exigências do mercado.

Os frutos com danos leves podem ser comercializados em mercados locais e feiras livres, já que os defeitos não comprometem a polpa dos frutos. Existem, ainda, indústrias de polpa, fabricação de doces e alimentação de animais que compram esses frutos com danos pontuais.

No entanto, os frutos separados para o descarte são retirados do galpão de embalagem e enterrados. O cuidado evita a transmissão de doenças e elimina a proliferação de pragas, como ratos e moscas, no campo.

Para ajudar a **separar os produtos**, vale entender que os defeitos leves são superficiais e não comprometem a aparência do fruto. Já os defeitos médios modificam a aparência do produto, abrangendo uma área de cobertura da casca maior do que 30%. Por fim, os danos graves são provocados por doenças e pragas que comprometem a polpa da fruta.

Lavagem dos frutos

Após a separação, é preciso **lavar cuidadosamente os frutos**, seguindo as exigências do mercado de fruticultura. Durante o processo, é indicada a lavagem das impurezas aderidas aos frutos e a limpeza do látex escorrido após a colheita.

Atenção: para a higienização do fruto, são utilizados na água substâncias como detergente, sulfato de alumínio e hipoclorito de sódio.

No entanto, o produtor rural não deve misturar produtos químicos à água de lavagem em frutos mais sensíveis, a exemplo da uva, da pinha e da atemoia, que devem ser embalados sem passar por um processo rigoroso de lavagem da casca.

Em todo caso, é importante ter precaução na lavagem dos frutos, utilizando botas, luvas, cabelos presos por toucas e aventais impermeáveis ao realizar a ação. Também não se deve usar tanque de amianto para lavar os produtos, pois as fibras do material podem causar problemas de saúde no consumidor final.





Classificação dos frutos

A **classificação** é a etapa do pós-colheita em que os frutos são selecionados de acordo com o padrão exigido pelo mercado. Nesse sentido, produtos muito verdes, muito maduros ou que apresentem manchas, ferimentos e defeitos severos, isto é, com características que modificam o formato e a textura da mercadoria, são separados do restante da produção.

No caso dos frutos sem defeitos ou com defeitos médios, esses separados, classificados e embalados seguindo a padronização por tamanho, peso, coloração e qualidade, o que assegura que o lote cumpre as exigências do mercado consumidor.

O **processo de classificação é bastante rigoroso** porque os frutos mais bem classificados – sejam eles de tipo extra ou de primeira qualidade – são negociados com preços superiores e rendem bons lucros para o produtor.

No Brasil, a Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (Ceagesp) estabeleceu as Normas de Classificação para diversas espécies, devendo os empresários seguir a legislação para padronizar o pós-colheita e garantir as vendas no mercado interno. Essa normatização se aplica a frutos como o abacate, o abacaxi, a banana, o caqui, a goiaba, o limão, o mamão, a manga, entre outros.

As Normas de Classificação para diversas espécies da Ceagesp recomendam, geralmente, a separação dos frutos por grupo (variedade ou espécie), classe (tamanho, peso e coloração) e categoria (defeitos). Assim, os produtos podem ser classificados de maneira manual ou com equipamentos específicos para cada espécie. Veja os diferentes processos!



Classificação manual

Inicialmente, a **classificação manual** é realizada a partir de aspectos físicos, visíveis para os funcionários, que seguem as normas classificatórias de cada espécie. Nesse momento, são observados o tamanho, o formato, a coloração e a qualidade dos frutos, motivo pelo qual os profissionais devem ser qualificados para executar a tarefa, separando os frutos corretamente.

Classificação mecânica

A **classificação mecânica**, por sua vez, é realizada com o uso de máquinas, que classificam as diferentes espécies levando em consideração aspectos físicos e fisiológicos, como o tamanho, o peso e a cor dos frutos, além de classificar a mercadoria conforme a função das normas específicas exigidas pelo mercado de fruticultura.

Tratamento fitossanitário

O **tratamento fitossanitário** também ocorre no período de pós-colheita, quando são utilizados produtos químicos ou biológicos para controlar as pragas e as doenças nos frutos. Isso ocorre porque agentes patológicos podem acompanhar o desenvolvimento da matéria-prima, comprometendo a classificação, a embalagem e o transporte da mercadoria.

Embalagem dos frutos

Para a adequada **embalagem dos frutos**, são utilizados diferentes métodos, desde a sacaria, para conservar grãos e frutos mais resistentes, até as caixas de madeira, caixas plásticas e caixas de papelão, utilizados para embalar matérias-primas mais resistentes a impactos no transporte.

De todo modo, ao utilizar as caixas de madeira, de plástico ou de papelão, o produtor deve empilhá-las para facilitar a contagem, a identificação das espécies e a classificação dos frutos.



Armazenagem dos frutos

A **armazenagem dos frutos** é uma etapa crucial entre a embalagem e o transporte da mercadoria. O motivo é que essa matéria-prima é bastante perecível e tem grande porcentagem de água, facilitando o deterioramento dos insumos, caso não sejam bem armazenados até chegarem ao consumidor final.



Transporte dos frutos

Ao arrumar a carga no veículo, o produtor rural deve ter muito cuidado com os frutos, acomodando-os na carroceria de forma que circule ar entre as caixas. Essa técnica, além de facilitar o empilhamento das sacarias e das caixas, evita o aquecimento e o amadurecimento precoce da mercadoria.

Além da circulação de ar no lote embarcado, os frutos devem ser armazenados pelos profissionais, mantendo a temperatura uniforme e formando um conjunto estável no transporte. Caso contrário, podem surgir falhas no sistema que danifiquem os produtos e causem reclamações dos compradores, reduzindo o lucro do produtor rural.

Para assegurar o **transporte dos frutos**, muitos produtores optam pelo romaneio da remessa. O romaneio é um documento de embarque que discrimina todos os produtos transportados. O objetivo da documentação é detalhar como a mercadoria será apresentada ao negociante, facilitando a identificação e a localização dos insumos em um mesmo lote, por exemplo.

Além do tradicional caminhão, que deve assegurar a carga com a posse de um romaneio, existem outros meios de transporte dos frutos até o negociante. Para carregar frutos in natura, opções como trens, navios e aviões são interessantes, a depender da distância da fazenda aos grandes centros urbanos e da infraestrutura ferroviária, naval e aérea na região.



COMERCIALIZAÇÃO

O processo de **comercialização** se inicia com a produção dos frutos, passando pela seleção, embalagem e logística. Sendo assim, o ideal é vender o produto antes de produzi-lo, formalizando essa relação com o comprador via contrato.

Igualmente, antes de produzir os frutos, o empresário deve analisar o mercado consumidor, seja uma indústria, uma cooperativa, um atacadista ou um varejista. Além disso, deve situar a sua localização no mercado interno e externo, definindo a frequência com que a mercadoria estará disponível para o público final.

Adiante, veja as melhores práticas de comercialização na fruticultura!



Entenda o mercado nacional

Há vários **polos de comercialização de frutos em âmbito nacional**, um mercado capilarizado nos estados brasileiros que cria oportunidades de emprego e estimula a industrialização da produção rural.

O planejamento, a matéria-prima cultivada e o volume da produção devem definir as formas de negociação, que podem estar tanto na cidade mais próxima quanto em outras regiões.



Estude as formas de comercialização

Há **várias formas de vender os frutos** no mercado, a começar pela comercialização direta, quando o produtor rural conduz a negociação desde os primeiros contatos com o comprador até a finalização da operação.

Além disso, existe a comercialização indireta, em que o empresário usa serviços de empresas específicas para encontrar compradores para a sua mercadoria.

Já a comercialização em grupo envolve o trabalho do produtor, que, ao participar de uma cooperativa, amplia as oportunidades de venda e consegue melhorar a infraestrutura da produção, da logística e da negociação dos frutos no mercado.

Invista no mercado externo

Ao **analisar o mercado competitivo**, o produtor rural não deve fechar-se, apenas, para compradores no Brasil. Isso porque a exportação de frutos tem grande relevância no país e pode garantir um futuro sustentável para os empresários em um ambiente competitivo e globalizado.

O ideal é diversificar os mercados, operando tanto nacional quanto internacionalmente, para conquistar maior segurança em relação às oscilações da economia e garantir sempre a alta demanda por produtos naturais de qualidade.



Observe a sazonalidade da produção

É verdade que cada espécie de fruto tem uma produção ao longo dos meses do ano, o que implica a redução do lucro recebido pelo produtor rural. Portanto, para driblar a **sazonalidade**, natural do comportamento fisiológico das plantas, o empresário precisa planejar-se e, sempre que possível, diversificar os cultivos.

Identifique as certificações

Com consumidores cada vez mais exigentes, a tendência do mercado é comprar frutos de qualidade, com alto potencial de nutrientes e zero agravantes à saúde humana.

Para atender a essa demanda, o **produtor precisa seguir programas específicos com selos de certificação**.

A classificação assegura o controle, rastreando a cadeia produtiva e intensificando práticas ecologicamente corretas.



ERROS QUE DEVEM SER EVITADOS NA FRUTICULTURA

Neste momento, você já entendeu que a fruticultura é uma atividade lucrativa com características específicas, a depender da região predominante onde ocorre o cultivo, da espécie ou dos vários tipos de plantas cultivadas, dos aspectos geográficos do terreno, das condições climáticas, entre outros determinantes.

Mas, em todo caso, o produtor deve conhecer e evitar erros que podem comprometer qualquer etapa da produção no campo. Atualmente, **são estes os principais desafios da fruticultura no Brasil:**

- falta de fiscalização dos produtores, comerciantes e transportadores sobre a qualidade da produção;
- comercialização pouco eficiente, comprometendo a qualidade dos frutos antes de a mercadoria chegar ao consumidor;
- falta de transporte, armazenamento, assistência técnica e linhas de crédito compatíveis com a realidade dos produtores rurais nacionais;

- desinformação e desorganização dos produtores, especialmente pequenos produtores que não estão engajados em cooperativas e grupos específicos;
- produção de mudas de qualidade;
- falta de controle do material utilizado devido à pouca qualificação e falta de treinamento contínuo dos produtores;
- baixa renda da população no Brasil, diminuindo o poder de compra e reduzindo o consumo per capita de frutos;
- plantio em regiões marginais, acarretando dificuldade de acesso a grandes centros urbanos e infraestrutura reduzida para negociação com cidades vizinhas;
- manejo inadequado do solo e da planta, reduzindo a produção a cada safra com práticas ecológicas duvidosas;
- altos custos de implantação e produção dos frutos no campo;
- condições climáticas desfavoráveis, aumentando o custo de produção em algumas regiões do país.



CONCLUSÃO

Neste e-book, você descobriu quais são as melhores práticas de **fruticultura**, um segmento que contribui fortemente para o Produto Interno Bruto do Brasil, produzindo frutos ricos em nutrientes para o mercado interno e alimentando a economia global com a alta das commodities.

Desse modo, para **aumentar a produção de qualidade no campo**, o empresário rural deve contar com profissionais capacitados e suporte de consultorias especializadas, melhorando todas as etapas de cultivo, desde a colheita até a pós-colheita, passando, claro, pela comercialização da mercadoria.





O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de Pernambuco é uma entidade privada sem fins lucrativos, agente de capacitação e de promoção do desenvolvimento, criado para dar apoio aos pequenos negócios. Desde 1972, trabalha para estimular o empreendedorismo e possibilitar a competitividade e a sustentabilidade dos empreendimentos de micro e pequeno porte.

Para garantir o atendimento aos pequenos negócios, o Sebrae em Pernambuco atua em todo o território estadual. Além da sede no Recife, a instituição conta com mais 5 unidades espalhadas pelo Estado. Com foco no estímulo ao empreendedorismo e no desenvolvimento sustentável dos pequenos negócios, o Sebrae atua em: educação empreendedora; capacitação dos empreendedores e empresários; articulação de políticas públicas que criem um ambiente legal mais favorável; acesso a novos mercados; acesso à tecnologia e inovação; orientação para o acesso aos serviços financeiros.

