

PERFIL DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DO ORA-PRO-NOBIS EM DOIS CONTEXTOS REGIONAIS DE MINAS GERAIS: PERSPECTIVAS DE AGREGAÇÃO DE VALOR

Maria Regina de Miranda Souza¹, Cléverson Silva Ferreira Milagres², Rafael Gustavo Faria Pereira³, Claudia Lucia de Oliveira Pinto⁴, Glória Zélia Teixeira Caixeta⁵, Paulo Roberto Gomes Pereira⁶

RESUMO - Plantas tradicionais como ora-pro-nobis, podem contribuir para a diversificação agrícola e segurança alimentar. A falta de um sistema de produção e comercialização dificulta o seu resgate e disseminação. Objetivou-se identificar o perfil da produção e da comercialização do ora-pro-nobis em três contextos regionais de Minas Gerais, além das possibilidades de agregação de valor ao produto, que motivem e orientem a sua produção e comercialização em bases mais seguras. Nesta pesquisa, caracterizaram-se esses aspectos por meio de visitas a feiras e propriedades em Sabará, Viçosa e Belo Horizonte - Minas Gerais, Brasil. Em Viçosa, os produtores cultivam de 1 a 11 plantas de ora-pro-nobis em locais marginais da propriedade. A oferta de ora-pro-nobis é esporádica, em molhos de 300 a 700 g e preços entre R\$ 1,00 a R\$ 1,80. Em Sabará, a produção chega a 200 plantas em uma das propriedades selecionadas, onde o produto é vendido em sacos plásticos com 250 g de folhas, de R\$ 2,00 a R\$ 3,00. O mesmo conteúdo em bandejas de isopor é comercializado por R\$ 4,00, em hipermercados de Belo Horizonte. A produção e comercialização de ora-pro-nobis é ainda rudimentar o que dificulta seu estabelecimento como cultura agrícola e produto comercial no contexto avaliado. Os preços praticados, a tradição cultural, o possível aumento de escala, a regularidade de oferta e a apresentação conveniente, em especial o uso de embalagens em saco plástico e bandeja de isopor, agregam valor ao produto proporcionando maior geração de renda. Esses fatores conjugados tornam o ora-pro-nobis uma alternativa atraente de renda e inserção do agricultor familiar no mercado.

Palavras-chave: hortaliças tradicionais, comercialização, produção, *Pereskia aculeata* Mill.

PRODUCTION AND COMERCIALIZATION PROFILE PERESKIA ACULEATA IN TWO REGIONAL CONTEXTS OF MINAS GERAIS: VALUE-ADDED PERSPECTIVE

ABSTRACT - Traditional plants as *Pereskia aculeata*, can contribute to the agricultural diversification and food security. The lack of production and marketing systems hinders the renewal and dissemination. This study aimed to identify the profile of the production and marketing of *Pereskia aculeata* in regional contexts of Minas Gerais, and opportunities to add value to the product to motivate and guide the production and commercialization. In this research were characterized these aspects by visiting fairs and properties in the cities of Viçosa, Sabará and Belo Horizonte, in Minas Gerais, Brazil. In Viçosa, the farmers cultivate 1 to 11 plants of *Pereskia aculeata* in marginal local of the properties. Its offer is sporadic, in sprigs of 300 to 700 g, at prices ranging from R\$ 1.00 to R\$ 1.80. In Sabará the production reached 200 plants. The product is sold in plastic bags with 250 g of leaves, for R\$ 2.00 to R\$ 3.00. The same content in Styrofoam tray are sold for R\$ 4.00 in hypermarkets of Belo Horizonte. The production and commercialization of *Pereskia aculeata* is still rudimentary, making it difficult to establish it as an agricultural crop and commercial product in the evaluated context. The prices practiced, the cultural tradition, the need to increase the scale, the regularity of the offer and the convenient presentation, the use of plastic bag and Styrofoam cartons, add value to the product by providing greater income generation. These combined factors make the *Pereskia aculeata* an attractive income and insertion alternative for the family farmer in the market.

Key words: traditional vegetables, commercialization, production, *Pereskia aculeata* Mill.

¹ Pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais.

² Bolsista da Fundação de Amparo à Pesquisa de Minas Gerais.

³ Grupo Raízes da Mata.

⁴ Pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais.

⁵ Pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais.

⁶ Professor da Universidade Federal de Viçosa.



1. INTRODUÇÃO

Plantas tradicionais podem contribuir para a diversificação da produção na agricultura familiar, para a geração de renda e a segurança alimentar. Entretanto, pouco se sabe sobre os sistemas de produção e de comercialização envolvidos, o que dificulta a ampliação de seu uso. Entre as plantas tradicionais mais conhecidas encontram-se a taioba, a capiçoba, a serralha e o ora-pro-nobis, mesmo assim subutilizadas (Milagres et al., 2015).

O ora-pro-nobis ou lobrobrô (*Pereskia aculeata* Mill.) é uma espécie da família Cactaceae, utilizada como hortaliça. As folhas são tenras, medianamente carnosas e contém expressiva quantidade de mucilagem, que lhes confere paladar semelhante ao do quiabo, e alto teor de proteína. Podem ser utilizadas picadas ou rasgadas, preferencialmente cozidas, mas podem ser servidas cruas, em saladas. Em ambiente doméstico, o ora-pro-nobis é cultivado principalmente em cercas-vivas ou como arbusto isolado (Souza et al., 2016). Como as demais Hortaliças Não Convencionais (HNC), o ora-pro-nobis (OPN) faz parte do Programa de Resgate de Plantas Não Convencionais (Brasil, 2010) e de projetos que envolvem o Ministério da Agricultura e Abastecimento, a Secretaria da Agricultura e Abastecimento de Minas Gerais, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) e a Universidade Federal de Viçosa (UFV). O ora-pro-nobis, como espécie perene, de fácil propagação, tem a vantagem de apresentar crescimento vegetativo abundante na época de verão, o que permite que seja utilizado como hortaliça alternativa em épocas e locais em que as hortaliças convencionais tornam-se escassas (Souza et al, 2009). Seu valor biológico foi evidenciado por diversos estudos e considerado importante fonte de proteínas, fibras e minerais, principalmente cálcio e ferro (Almeida et al., 2014). Sua produtividade é estimada entre 2,5 a 5,0 t de folhas/ha (Brasil, 2010).

O alto teor de mucilagem e proteínas do ora-pro-nobis levaram ao aumento do interesse pela planta por parte da indústria alimentícia e farmacológica, mas não há dados sobre seu emprego industrial e sua projeção econômica como negócio. A expressão mais evidente do ora-pro-nobis está no âmbito socioeconômico, reflexo do seu valor como tradição cultural. Por exemplo, o ora-pro-nobis constitui-se atrativo turístico e atributo de

novidade na gastronomia, em cidades como Sabará, com o Festival do Ora-pro-nobis, restaurantes em Belo Horizonte - MG, e um prato típico na gastronomia mineira. Tem expressão nacional e internacional em eventos como "Comida de Buteco", em Belo Horizonte e o Circuito Gastronômico de Tiradentes.

As hortaliças não convencionais não estão organizadas como cadeia produtiva propriamente dita (Brasil, 2010). Entretanto, Melo & Vilela (2007) mostraram que o interesse dos consumidores por novidades na área alimentar tem contribuído para que esse mercado de hortaliças estruture seus segmentos de forma semelhante às hortaliças orgânicas e às hortaliças minimamente processadas.

Uma maior valorização do ora-pro-nobis pode ser obtida com a sua apresentação mais atraente e mais apropriada, pode favorecer sua inserção no mercado com maior valor agregado e consequentemente auferir maior renda. A oferta de hortaliças com melhor padronização em termos de aparência, tamanho, qualidade e apresentação, como o uso de embalagem, evidencia-se com amplos horizontes de oportunidades no mercado. Objetivou-se com este trabalho identificar o perfil da produção e da comercialização do ora-pro-nobis em contextos regionais de Minas Gerais, bem como identificar possibilidades de agregar valor ao produto, que motivem e orientem a produção e a comercialização em bases mais seguras.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado em duas etapas: primeiramente, a caracterização do sistema de produção e comercialização do ora-pro-nobis por agricultores familiares e moradores dos municípios de Sabará-MG e de Viçosa-MG, Brasil. Em seguida, caracterização e análise das formas de oferta do produto em pontos comerciais desses locais e de Belo Horizonte-MG.

A primeira etapa ocorreu entre março de 2010 a março de 2011 e constou de coleta de dados por meio de entrevistas semiestruturadas e observação participante (Triviños, 1987; Neves, 1996). Os produtores que participaram da pesquisa, em Sabará-MG foram indicados pelo Secretário Municipal de Turismo e, em Viçosa-MG, a identificação foi feita por meio de visitas à feira livre, aos sábados. O levantamento dos dados foi realizado durante as visitas a propriedades rurais, moradias, restaurantes e feiras-livres, nos municípios

de Sabará-MG e Viçosa-MG. As questões foram elaboradas de forma a caracterizar o sistema de produção adotado pelos agricultores familiares. Foram levantadas informações sobre o cultivo e a produção, formas de plantio e sistemas de condução, adubação, irrigação, formas e frequência de colheita e assistência técnica para produção.

A segunda etapa ocorreu de março de 2012 a maio de 2014. Foram visitados os pontos comerciais de Sabará-MG, Viçosa-MG e Belo Horizonte-MG. Foram feitas entrevistas com os comerciantes nos pontos de venda e em suas propriedades. Em Belo Horizonte-MG, as informações foram coletadas no Mercado Central e em um hipermercado.

As informações obtidas nas duas etapas foram sistematizadas e os resultados foram expressos de forma descritiva e representados por meio de tabelas. Por abordar os fenômenos em uma população reduzida e não representativa, esta modalidade de pesquisa é caracterizada como um estudo de caso, método comum utilizado na pesquisa social empírica (Campomar, 1991).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Perfil de produção do ora-pro-nobis: sistema doméstico e comercial

Entre os produtores pesquisados a produção do ora-pro-nobis caracterizou-se por dois tipos de uso: cultivo doméstico, para uso próprio e de vizinhos e, o cultivo comercial realizado, na maioria, por agricultores familiares produtores de hortaliças.

Em Sabará-MG encontraram-se três cultivos comerciais de ora-pro-nobis, produtores A, B e C (Tabela 1). Nas duas primeiras propriedades, os cultivos foram estabelecidos nas hortas com irrigação por aspersão e em sulcos. O plantio é feito por meio de estacas, em fileira única, com espaçamento variando de 0,2 a 1,0 m. O número de plantas era 30 a 200 unidades, conduzidas em cercas-vivas (Tabela 1). As plantas são adubadas com esterco bovino, associada à adubação mineral. O produtor A mencionou incorporar vinhaça ao solo e o produtor B o uso de esterco bovino de produção própria e oriundo de propriedades próximas. Nenhum deles utiliza de análise de solo para orientar a adubação. Na propriedade C, a irrigação é eventual e não foi mencionada a prática da adubação. Foram identificados cinco cultivos domésticos de 1 a 10 pés de ora-pro-nobis, número pequeno, tendo em vista a

expressão local da planta (Tabela 1).

Em Sabará-MG, a produção comercial é motivada, principalmente, pelo turismo gastronômico, consolidado localmente com a criação do Festival do Ora-pro-nobis, que passou a fazer parte do calendário turístico da cidade. O ora-pro-nobis, nesse caso, é cultivado em horta, com cuidados semelhantes aos utilizados na condução das demais hortaliças (Tabela 1). Os produtores A e B utilizam o produto para abastecimento dos restaurantes localizados nas suas propriedades, nos finais de semana. O produtor A vende o excedente em feira, localizada no próprio local de produção, na feira livre semanal e outros mercados e restaurantes locais e de Belo Horizonte-MG. O produtor B, além de fornecer pratos no final de semana, fornece refeições para trabalhadores locais, regularmente. O produtor C fornece refeições eventualmente e o excedente é vendido a terceiros no próprio local. O produtor E, que cultivava 10 plantas em cerca-viva, mencionou vender ora-pro-nobis para as barracas de venda durante a feira e mesmo para os restaurantes locais, no Festival do Ora-pro-nobis. Segundo depoimento dos secretários da cultura e do turismo de Sabará-MG, mesmo com a maior produção dos agricultores A e B, a oferta ainda é insuficiente para abastecer o mercado turístico, principalmente na época do Festival do Ora-pro-nobis.

A alta demanda pela comida típica baseada no ora-pro-nobis, o guisado de ora-pro-nobis com costelinha-de-porco, servido com angu, estende-se pelos restaurantes da cidade, pousadas, feira semanal e pontos de venda, até Belo Horizonte-MG, na "Comida de Buteco". Em decorrência, a produção extrapola os limites de Sabará-MG, sendo direcionada para pontos comerciais de Belo Horizonte-MG, restaurante eo Mercado Central. Ainda assim, a oferta é esporádica, provavelmente pela escala pequena de produção e existência de poucos fornecedores que permitam oferta contínua. No Mercado Central, na ocasião da pesquisa, apenas em três de 10 pontos comerciais visitados foi encontrado ora-pro-nobis.

Em Viçosa-MG além da produção para autoconsumo, o excedente de ora-pro-nobis é vendido principalmente na feira livre. Dos entrevistados, três são produtores domésticos e cinco agricultores familiares, produtores de hortaliças. Estes possuíam na época das entrevistas de uma a onze plantas, com produção dirigida principalmente para a feira livre (Tabela 2).

Os agricultores familiares de Viçosa-MG principalmente aqueles que vendem a hortaliça também para outros pontos comerciais, reconheceram que a produção é pequena e



Tabela 1 - Características do sistema de produção de ora-pro-nobis em Sabará-MG

Produtor	Número de plantas	Condução das plantas	Colheita	Poda	Adubação	Irrigação/Frequência	Localização das plantas
A*	200	Cerca-viva	Ramos	Anual	Vinhaça	Aspersão / sulcos	Horta
B*	80	Cerca-viva	Ramos	Anual	Esterco bovino	Aspersão	Horta
C*	30	Cerca-viva	Ramos e Folhas	Anual	Não	Às vezes	Próximo ao estabelecimento
D**	2	Planta isolada	Ramos	N. I.	Não	Às vezes	Próximo da casa
E**	10	Cerca-viva	Ramos	N. I.	Não	Não	Marginal
F**	3	Cerca-viva	Folhas	N. I.	Não	Não	Marginal
G**	1	Planta isolada	Folhas	N. I.	Não	Às vezes	Próximo da casa
H**	2	Planta isolada	Ramos	N. I.	Não	Às vezes	Horta

* Produtores comerciais; ** Produtores domésticos. N. I.

Tabela 2 - Características do sistema de produção de ora-pro-nobis em Viçosa-MG

Produtor	Número de plantas	Condução das plantas	Colheita	Poda	Adubação	Irrigação/Frequência	Localização
I*	11	Cerca-viva	Ramos	Anual	Esterco e ureia	Aspersão	Marginal
J*	2	Planta isolada	Folhas e Ramos	Anual	Esterco e ureia	Mangueira	Horta
L*	5	Planta isolada	Ramos e brotos	Anual	Não	Não. Umidade natural do local	Marginal
M*	4	Planta isolada	Ramos	Anual	Não	Não	Marginal
N*	2	Planta isolada	Ramos	Anual	Esterco bovino	Diariamente	Horta
O**	2	Planta isolada	Folhas	Eventual	Não	Não	Marginal
Q**	8	Cerca-viva	Ramos	Eventual	Não	Não	Marginal
R**	2	Planta isolada	Folhas	Eventual	Não	Não	Próximo da casa

* Produtores comerciais; ** Produtores domésticos.

a oferta irregular, sendo necessária uma produção mais frequente. O número de plantas cultivadas e a localização marginal de plantas no terreno mostraram-se extremamente inadequados (Tabela 2) para manter a regularidade da oferta. Esses fatores conjugados denotaram a organização precária da produção do ora-pro-nobis para fins comerciais e a sua pouca valorização como cultura agrícola, fator agravante para a comercialização. Essa situação está associada ao fato de que é necessário determinado período de tempo, em dias, meses ou até anos para que o plantio, o cultivo e a colheita ocorram satisfatoriamente, para satisfazer a demanda (Lourenzani et al., 2004) e é comum à produção de hortaliças, que se agrava na produção do ora-pro-nobis, cujas características de cultivo não condizem com a manutenção da regularidade da oferta. Isto dificulta o seu estabelecimento como hortaliça no mercado e no hábito dos consumidores.

Possibilidades de comercialização de ora-pro-nobis: agregação de valor ao ora-pro-nobis

Embora o ora-pro-nobis seja cultivado de forma rudimentar e não apresente uma cadeia de produção

propriamente dita, as formas de comercialização encontradas indicam espaços para comercialização do produto. Foram encontradas as seguintes formas de venda direta ao consumidor em feira livre, venda direta em restaurantes, venda direta ao consumidor no local de produção e a venda indireta, por meio de terceiros, os quais compram o produto dos agricultores familiares, em molhos, e destacam as folhas para vender. O processamento para venda ocorre de três formas: molhos; folhas acondicionadas em sacos de polietileno, em geral de 25 x 15 cm; folhas acondicionadas em bandejas de isopor de 25 cm x 18 cm (Figura 1).

Em Viçosa-MG, a comercialização é feita pelos agricultores familiares de forma direta na feira livre semanal. Nessa feira, o produto é ofertado em molhos constituídos de hastes com folhas, de 20 cm a 30 cm de comprimento, e em volumes que correspondem a pesos de 300 g a 700 g; os preços variaram de R\$1,00 a R\$1,80. A oferta é pequena e escassa, e a frequência não atinge, na maioria das vezes, um período quinzenal. Apenas o produtor I (Tabela 2), consegue manter uma oferta média de até 30 molhos por semana, os quais são vendidos para restaurantes em município vizinho.

Em Sabará-MG, o ora-pro-nobis é encontrado em quantidades grandes de 1 kg, para venda a restaurantes locais e de Belo Horizonte-MG, ao preço de R\$ 5,00 (Tabela 3). Para venda direta, as folhas são destacadas dos ramos e embaladas em sacos plásticos, contendo em média 250 g, vendidos por preços que variam de R\$ 2,00 a R\$3,00 por unidade. Esses valores são também praticados no Mercado Central de Belo Horizonte-MG. Em um ponto comercial de produtos típicos em Sabará- MG foi encontrado acondicionamento em bandeja de isopor, coberta por um filme plástico, ao preço de R\$ 2,50. Tal tipo de acondicionamento foi observado também em um hipermercado em Belo Horizonte-MG, cujo preço foi R\$ 4,00 para um volume correspondente de 250 g, mas de forma eventual, provavelmente pela baixa escala de produção capaz de atender à demanda dos estabelecimentos.

Os molhos apresentaram em média, rendimento de 50% na quantidade de folhas em relação ao ramo, proporção utilizada para comparação de valor agregado. Comparativamente, a forma de venda em molhos apresenta menor valor agregado, pois sob essa forma 100 gramas de folhas valem de R\$ 0,51 a R\$ 1,20. Um molho de 1 kg de ramos com folhas custa R\$ 5,00, contém cinco vezes o volume correspondente a 100 g de folha que equivaleria a R\$ 1,00. Em sacos plásticos, obtém-se entre R\$ 1,00 e R\$ 1,50, e em bandeja, de R\$ 1,00 a R\$ 2,67 (Tabela 3). Essa forma possibilita dobrar o

preço de venda do produto.

Outra forma de embalagem é a bandeja de isopor envolvida por filme plástico, comumente encontradas em supermercados de Belo Horizonte e lojas de produtos típicos em Sabará. De acordo com Vilela & Henz (2000), o uso deste tipo de embalagem constitui uma mudança significativa na apresentação de hortaliças bem como na aparência e qualidade do produto. Outra vantagem do uso das bandejas de isopor é a obtenção de maior tempo de prateleira nos pontos de vendas citados. No caso do ora-pro-nobis, embora sejam mais caras, mantêm adequadamente a aparência e a qualidade do produto e permitem a redução de perdas durante a comercialização.

Assim, apesar da produção do ora-pro-nobis ter-se mostrado incipiente e rudimentar, desfavorável à obtenção de escala e, portanto, de regularidade de oferta, as formas de venda em embalagens adequadas indicaram a possibilidade de agregação de valor ao produto. A agregação de valor, no caso do ora-pro-nobis, associada à utilização de práticas agronômicas adequadas permitiriam alcançar o potencial produtivo relatado na literatura, de 2,5 a 5 mil kg/ha. Dessa forma, é possível obter escala de produção que propiciará maior geração de renda aos agricultores familiares.

A regularidade de oferta de ora-pro-nobis comprometida pela ausência de planejamento é um fator



Figura 1 - Ora-pro-nobis em molhos (caules e folhas), sacos plásticos e bandeja de isopor (folhas) produzido ou comercializado no município de .

Tabela 3 - Preços médios do ora-pro-nobis em diferentes formas de apresentação

Formas de apresentação	Massa de folhas (g)	Preço (R\$)	Preço de 100g de folhas (R\$)
Molhos de 300 g a 700 g	150 - 350*	1,00 - 1,80	0,51 - 1,20
Molho grande de 1 kg	500*	5,00	1,00
Saquinho plástico com folhas	200 - 300	2,00 - 3,00	1,00 - 1,50
Bandeja com folhas	150-250	2,50 - 4,00	1,00 - 2,67

(*) Considerou-se 50% de folhas/molho.



negativo para a sua produção e comercialização. Por outro lado, o acondicionamento das folhas em embalagens apropriadas é um fator positivo que possibilita a sua inserção no mercado de hortaliças. Esse fator associado a outros valores agregados como suas vantagens no âmbito da gastronomia, da saúde e da segurança alimentar abre espaço para seu estabelecimento como hortaliça no mercado.

4. CONCLUSÃO

A produção e comercialização de ora-pro-nobis é ainda rudimentar o que dificulta seu estabelecimento como cultura agrícola e produto comercial no contexto de algumas cidades mineiras como Sabará, Belo Horizonte e Viçosa. Embalagens em saco plástico e bandeja de isopor agregam valor ao produto, e podem proporcionar maior geração de renda.

5. AGRADECIMENTOS

À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG) pelo apoio financeiro e concessão de bolsas de pesquisa.

6. LITERATURA CITADA

ALMEIDA, M, E, F et al. Caracterização química das hortaliças não convencionais conhecidas como ora-pro-nobis. **Bioscience Journal** (UFU. Impresso), v. 30, p. 431-439, 2014.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de hortaliças não convencionais**/Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. Brasília: Mapa/ACS, 2010. 92 p.

CAMPOMAR, M. C. Do uso de “estudo de caso” em pesquisas para dissertações e teses em administração. **Revista de Administração**, São Paulo, v. 26, n. 3, p. 95-97, 1991.

KINUPPI, V. F. Plantas alimentícias alternativas no Brasil: uma fonte complementar de alimento e renda. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v. 1, n. 1, p. 333-336, 2006.

LOURENZANI, A. E. B. S. et al. Barreiras e oportunidades na comercialização de plantas medicinais provenientes da agricultura familiar. **Informações Econômicas**, v. 34, n. 3, p. 15-25, 2004.

MELO, P. C. T; VILELA, N.J. **Importância da cadeia produtiva brasileira de hortaliças**. Brasília: Palestra apresenta pelo 1º autor na 13ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Hortaliças, 2007.

MILAGRES, C. S. F.; SOUZA, M. R. M.; MAGALHÃES, I. B. P.; SILVEIRA, A. S.; PINTO, C. L. O. Hortaliças não convencionais: uma opção de renda e sustentabilidade. In: **Anais do 3º Simpósio da Ciência do Agronegócio** [recurso eletrônico]: III Simpósio da Ciência do Agronegócio 2015, Porto Alegre: CEPAN, 2015. p. 638-643.

NEVES, J.L. Pesquisa qualitativa: características, usos e possibilidades. **Caderno de pesquisas em administração**, São Paulo, 1996.

SOUZA, M.R.M. et al. O Potencial do Ora-pro-nobis na Diversificação da Produção Agrícola Familiar. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Curitiba, PR, v. 4, n. 2, p. 3550-3554, 2009.

SOUZA M. R. M. et al. Teores de minerais, proteína e nitrato em folhas de ora-pro-nobis submetidos à adubação nitrogenada. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, Goiânia, v, 46, p, 43-50, 2016.

TRIVIÑOS, A. N. S. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VILELA N. J.; HENZ G. P. Situação atual da participação das hortaliças no agronegócio brasileiro e perspectivas futuras. **Cadernos de Ciências e Tecnologia**, v.17, p. 1-89.2000.

Recebido para publicação em 31/8/2016 e aprovado em 17/10/2016.

