

QUADRO COMPARATIVO DAS DIFERENTES FORMAS DE PRODUÇÃO

COMO DIFERENCIAR AS FORMAS DE PRODUÇÃO (ex.: do sistema de produção de hortaliças)			
FORMAS DE PRODUÇÃO	CONVENCIONAL	HIDROPÔNICO	ORGÂNICO
CARACTERÍSTICAS	Agricultura industrial monocultural em grande e média escala e em pequena escala da Agricultura Familiar / camponesa que causa impactos no meio ambiente e na saúde.	Agricultura industrial monocultural em grande e média escala e em pequena escala da Agricultura Familiar / camponesa que causa impactos no meio ambiente e na saúde.	Agricultura que pode ser produzida em grande, média e pequena escala por grandes, médios e pequenos agricultores, que busca uma maior harmonia com o meio ambiente. É um sistema de produção sem utilização de agrotóxico (inseticidas, herbicidas, fungicidas, acaricidas, nematocidas) e outros insumos artificiais tóxicos (adubos químicos altamente solúveis), organismos geneticamente modificados - transgênicos ou radiações ionizantes. Privilegia a preservação da saúde dos homes, dos animais e do meio ambiente com respeito ao trabalho humano e à biodiversidade. Regido pela <i>Lei N. 10831/2003</i> que estabelece as normas de produção de produtos orgânicos de origem animal e vegetal.
IMPACTOS SOBRE OS RECURSOS HÍDRICOS	Alto impacto (pelo uso de agrotóxicos e adubos químicos de alta solubilidade, monocultura, uso intensivo dos solos e baixa fiscalização das práticas inadequadas).	Alto impacto (pelo uso de agrotóxicos e adubos químicos de alta solubilidade, com descarte da solução nutritiva no meio ambiente).	Menor impacto - adoção de práticas conservacionistas do solo e água - rotação, cobertura do solo, preparo reduzido, adubação orgânica, policultivos.
CONVIVÊNCIA COM A NATUREZA	Utiliza adubos químicos, agrotóxicos e transgênicos que contaminam água, solo, ar e seres vivos.	Utiliza adubos químicos, agrotóxicos e transgênicos que contaminam água, solo, ar e seres vivos.	Protege a diversificação da fauna e flora. Respeita a sazonalidade. Assim como as árvores a agroecologia conserva e produz água.
PREPARO O SOLO	Uso intensivo do solo, o solo é visto como um suporte apenas para as plantas.	Utiliza apenas água, as plantas não tem contato com o solo.	Desejável pouco revolvimento do solo, o solo é encarado como um organismo vivo.
ADUBAÇÃO	Uso de adubos químicos altamente solúveis: ureia, NPK, etc.	Uso de adubos químicos altamente solúveis na água.	Uso de adubos orgânicos e minerais de baixa solubilidade.
CONTROLE DE PRAGAS E DOENÇAS	Uso de produtos químicos: inseticidas e fungicidas.	Uso de produtos químicos sobretudo fungicidas em função da alta umidade.	Controle com medidas preventivas, biológicas e produtos naturais. Rotação e consorciação de culturas para o manejo adequado do solo e evitar pragas e doenças.
CONTROLE DO MATO	O mato é considerado uma	Não existe o problema, pois o	O mato faz parte do sistema. Pode ser usado como cobertura de solo e abrigo

	erva daninha e deve ser eliminado. Uso de herbicidas, controle mecânico ou manual	ambiente controlado em estufas plásticas	é para insetos. O controle é preventivo: manual e mecânico (roçadas). Utiliza-se o termo "manejo da vegetação espontânea" e não "controle do mato".
NÍVEIS DE RESÍDUOS QUÍMICOS NOS ALIMENTOS	Médio /Alto (resultado de adubações pesadas e uso excessivo de agrotóxicos)**	Médio /Alto (resultado de adubações líquidas,ou seja fertilizante na veia, sobretudo de nitrogênio e uso de fungicidas)**	Baixo (resultado do manejo agroecológico e proibição de adubos químicos, agrotóxicos e sementes transgênicas).
SEMENTES	Uso intensivo de sementes e mudas produzidas de forma convencional; nenhuma restrição quanto ao uso de variedades transgênicas.	Uso intensivo de sementes e mudas produzidas de forma convencional; nenhuma restrição quanto ao uso de variedades transgênicas.	Proibido o uso de sementes transgênicas. Recomenda-se o uso de sementes não tratadas, preferencialmente de sementes crioulas e tradicionais.
SABOR, COR, TEXTURA, CHEIRO DOS ALIMENTOS	Pode interferir nas características naturais de sabor, cheiro e durabilidade dos alimentos.	Pode interferir nas características naturais de sabor, cheiro e menor durabilidade dos alimentos.	Mantém as características naturais de sabor , cheiro e textura , com maior durabilidade das hortaliças quando bem acondicionadas em geladeira.
QUALIDADE NUTRICIONAL DOS ALIMENTOS / PRODUTOS	Como empobrece o solo, tem a redução do valor nutricional em especial dos micronutrientes que são responsáveis pelo metabolismo do processo de alimentação do organismo como um todo. Além do mais os agrotóxicos e transgênicos contribuem para geração de inúmeras doenças.	Como não usa o solo, tem a redução do valor nutricional em especial dos micro nutrientes que são responsáveis pelo metabolismo do processo de alimentação do organismo como um todo. Além do mais os agrotóxicos e transgênicos contribuem para geração de inúmeras doenças.	Como é produzido num solo rico em nutrientes, as plantas possuem mais fitoquímicos , como também mais micronutrientes responsáveis pelo metabolismo do processo de alimentação do organismo como um todo, e ainda não possuem os agrotóxicos e transgênicos que também contribuem para geração de diversas doenças.
SOBRE O TRABALHO	Falta fiscalização sobre a forma de trabalho.	alta fiscalização sobre a forma de trabalho.	Há maior fiscalização e o respeito ao trabalhador e não há exploração de mão de obra infantil e escrava.
CONTROLE DE QUALIDADE	Falta maior controle e rastreamento do uso de agrotóxicos. Atualmente o Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo	Falta maior controle e rastreamento do uso de agrotóxicos. O País é o maior consumidor de agrotóxicos do mundo	Agricultores orgânicos são fiscalizados e cadastrados no MAPA e podem ter seus produtos in natura ou minimamente beneficiados 100% orgânicos ou os processados com mais de 95% de ingredientes orgânicos certificados por Auditoria ou por Sistema Participativo de Garantia e levar o selo Orgânico na embalagem de seus produtos

			 <p> Ou o agricultor que não desejar ter maior despesa com certificação e for fazer apenas a venda direta pode ter a garantia de seu produtos ser orgânico dada por uma associação ou cooperativa ou grupo de agricultores familiares compondo uma Organização de Controle Social (OCS), cadastrada no Min da Agricultura, e daí nessa modalidade os produtos não levam selo , e os agricultores só podem fazer venda direta dos produtos orgânicos em feiras, grupos de consumo, cestas ou em programas do governo (alimentação escolar e/ou para a Conab) e apresentam na hora da venda a Declaração de Cadastro no MAPA. </p>
--	--	--	--

Fonte: Adaptada do Guia do Consumidor Orgânico, Moacir Darolt, CI Orgânicos, link:

http://issuu.com/organicsnetalimentosorganicos/docs/guia_do_consumidor

**Saiba mais sobre o uso e nitrogênio em excesso e dos agrotóxicos e transgênicos em:

<http://abrasco.org.br/dossieagrototoxicos/>

Mais informações sobre a diferença entre as produções agrícolas orgânicas (orgânico, agroecologia, agrofloresta, permacultura) acesse: <http://goo.gl/3NAKYQ>