

DICAS

As hortaliças, em geral, são consumidas frescas. Dessa forma, o MAPA destaca a importância da higienização destes produtos. A limpeza deve ser feita pelos produtores na horta e pelos clientes ao chegar à casa. Esses cuidados são essenciais para evitar contaminação destes alimentos e possíveis doenças aos consumidores.



Laboratório de Fitotecnia - Olericultura



Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro

Laboratório de Fitotecnia - Olericultura

Espaço Olericultura
Projeto de Extensão UENF

APOIO:

Mais Ciência - Prefeitura de
Campos dos Goytacazes



eduenf

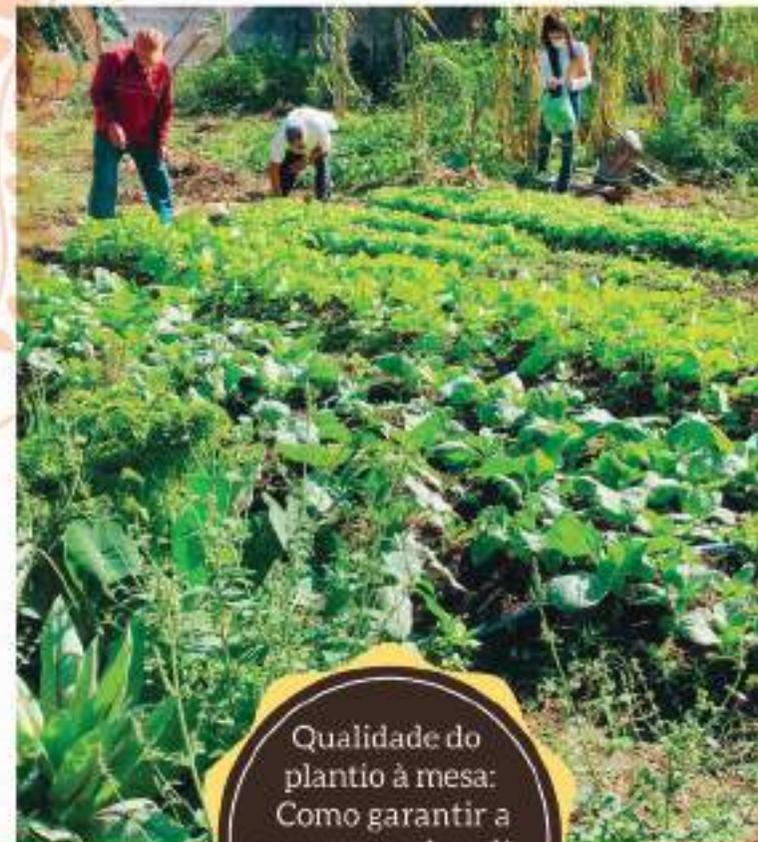
MEMBROS

Cláudia Lopes Prins - Coordenadora do Projeto
Nathália Souza Teixeira - Bolsista Extensão
Alaíde de Oliveira Santana - Bolsista Mais Ciência

MAIS INFORMAÇÕES

ift.olericultura@uenf.br

Boas práticas de produção



Qualidade do plantio à mesa:
Como garantir a segurança dos alimentos produzidos em sua horta?



Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro

Laboratório de Fitotecnia - Olericultura

Conheça os **07** passos para uma horta de sucesso!

Escolha do local



Preparo do solo



Irrigação



Controle de pragas e doenças



Colheita



Manutenção



Armazenamento e conservação



Escolha do local

Dê preferência a locais com boa exposição solar e que seja protegido do vento. Certifique-se de que o solo é bem drenado e rico em nutrientes.

Preparo do solo

Antes de plantar, é importante preparar o solo removendo detritos e pedras e adicionar fertilizantes e/ou matéria orgânica.

Irrigação

Mantenha o solo úmido, mas não encharcado. É importante regar com frequência e evitar molhar as folhas para evitar o surgimento de doenças.

Controle de pragas e doenças

Monitore as plantas em busca de pragas e doenças. Use medidas preventivas como rotação de culturas, plantas repelentes e compostos orgânicos.

Colheita

Colha as plantas no momento certo observando mudanças na cor, textura e tamanho desejado, de acordo com características de cada cultura.

Manutenção

Faça manutenção regular da horta, como a remoção de ervas daninhas, poda de plantas, limpeza das áreas de cultivo e preparação do solo para a próxima temporada.

Armazenamento e conservação

Armazene as plantas e os produtos colhidos de forma adequada, em um local fresco e seco, protegido do sol e do calor excessivo.

