



HORTICULTURA EM MODO BIOLÓGICO

TÉCNICAS E OPERAÇÕES DE COLHEITA

Horticultura em MPB

QUANDO COLHER?

Quando as plantas atingem o máximo de qualidades organolépticas (sabor, cor, aroma e textura) e nutritivas

	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
<u>Alho Francês</u>												
<u>Beringela</u>												
<u>Courgette</u>												
<u>Couve Lombardo</u>												
<u>Couve Roxa</u>												
<u>Couve Rábano</u>												
<u>Couve Chinesa</u>												
<u>Couve Flôr</u>												
<u>Couve Repolho</u>												
<u>Ervilha</u>												
<u>Espargos Verdes</u>												
<u>Espinafre</u>												

Couve Bróculo



Cebola



Abóbora



Aipo



Alface



Alho



Batata



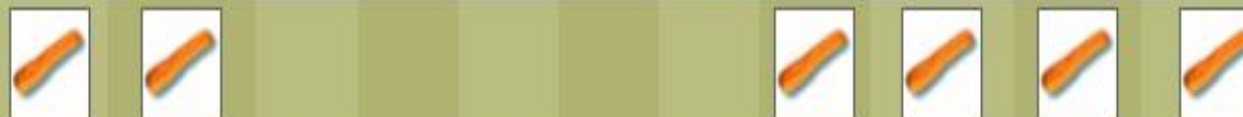
Pimento



Tomate Rama



Cenoura



Janeiro Fevereiro Março Abril Maio Junho Julho Agosto Setembro Outubro Novembro Dezembro

QUANDO COLHER?

- Nas hortícolas a colheita é feita de acordo com a maturidade comercial, relacionada com a parte da planta que será utilizada para consumo. Isto significa que o "ponto ideal" de colheita pode ocorrer em qualquer estágio de desenvolvimento.

QUANDO COLHER?

- Apesar de existirem métodos físicos e químicos para se determinar o momento ideal para colheita, a forma mais fácil é a determinação com base nas observações práticas do agricultor. Além da época adequada de colheita, o período do dia em que se realiza a colheita também é importante. Para manter a qualidade do produto esta deve ser feita nos momentos mais frescos do dia, geralmente pela manhã, evitando colheitas após chuvas fortes.



COMO COLHER

- ❑ Manusear o produto o menos possível;
- ❑ Devem ser colocadas em recipientes limpos e em locais á sombra;
- ❑ Remover o produto afectado de doenças ou com danos mecânicos;

COMO COLHER

- Colher em último lugar os produtos danificados pelo frio, de modo a serem separados e comercializados em primeiro lugar;
- Colher no estado de maturação adequado.

EMBALAGEM

TRANSPORTE

ARMAZENAMENTO

TRANSFORMAÇÃO

Horticultura em MPB

ROTULAGEM

A rotulagem, a publicidade e a documentação comercial podem utilizar termos como «eco» e «bio» para caracterizar um produto biológico, os seus ingredientes ou as matérias-primas.

A rotulagem de um produto biológico deve ser facilmente visível na embalagem e conter uma referência ao organismo de controlo que certifica o produto em questão.

LOGÓTIPO



Horticultura em MPB