

PRODERAD- Projeto de Educação Rural de Água Doce – SC

Disciplina: Técnicas Agrícolas

Diretora: Marjorie Setti de Oliveira

Professora: Patricia Ap. de Matos da Silva

Ano/série: 6º ano

Aluno (a): _____

Núcleo: _____

Água Doce, 04 de maio de 2020

Como plantar pimentão

De baixa caloria e fonte de vitaminas e sais minerais, a hortaliça pode ser consumida tanto verde quanto madura

Consenso entre muitos nutricionistas, uma refeição colorida estimula o apetite e assegura uma alimentação equilibrada às pessoas. O pimentão (*Capsicum annuum*) é uma das hortaliças que colaboram para dar ao prato um visual vibrante, sem deixar de lado seu papel como fonte de vitaminas e nutrientes ao consumidor. Em receitas para o Natal, o legume também cai muito bem por contar com as cores verde e vermelho, tons que simbolizam a celebração do fim de ano.

RAIO-X

SOLO: úmido, mas não encharcado, e sem salinidade

CLIMA: temperatura na faixa entre 21 e 27 graus célsius

ÁREA MÍNIMA: cerca de 300 gramas de sementes cobrem um hectare

COLHEITA: após 100 dias do plantio

CUSTO: mil sementes de híbridos custam de R\$ 150 a R\$ 200

MÃOS À OBRA

INÍCIO - a propagação do pimentão é feita por sementes, mas antes devem ser preparadas as mudas que serão transplantadas para o local definitivo. O uso de copos de jornal, papel ou de plástico descartável em sementeiras é uma opção simples e fácil. Em sistemas tecnificados, são utilizadas bandejas de isopor de 128 células para substratos enriquecidos com adubos químicos. No caso de agricultura orgânica, recomendam-se bandejas de 72 células, pois são adotados somente substratos orgânicos. Para conseguir boas mudas, a dica é colocar as bandejas em estufas ou viveiros. O transplante ocorre entre 35 e 40 dias após a semeadura.

AMBIENTE - o pimentão é exigente em calor e alta luminosidade. As temperaturas mais adequadas para o plantio vão de 21 a 27 graus célsius. Em regiões de clima temperado, o cultivo deve ser feito nos períodos menos frios e com menos riscos de geadas. Em locais frios ou com altitudes acima de 800 metros, deve-se fazer a sementeira do pimentão entre os meses de agosto e fevereiro.

PLANTIO - plante canteiros em solos mais úmidos. Encharcados e salinos não são tolerados pelo pimentão. A salinidade pode ocorrer principalmente em cultivo em estufas ou por uso excessivo de fertilizantes químicos. Evite também áreas que já foram cultivadas com batata e tomate, pois, como são da mesma família, possuem doenças transmitidas pelo solo em comum. O espaçamento ideal para a cultura é de 1 metro entre linhas e 50 a 60 centímetros entre plantas, principalmente para cultivos orgânicos. Em locais protegidos, deixe distâncias de 30 a 40 centímetros entre plantas e 80 centímetros entre linhas.

ADUBAÇÃO - a adubação deve ser definida a partir da análise química do solo e uma consulta a um engenheiro agrônomo. Em geral, são usadas formulações de adubos químicos (NPK 4-14-8, 4-16-8, 4-30-12) e, em cobertura, adubos ricos em nitrogênio, como ureia, sulfato de amônia e ainda formulações de NPK 20-00-20 e 10-10-10.

CUIDADOS - mantenha as plantas livres de competição com o mato até 60 dias após o transplante. Ramos e folhas abaixo da primeira bifurcação, inclusive a flor ou o fruto, devem ser eliminados. Em cultivos protegidos, selecione quatro hastes acima da primeira bifurcação para conduzir a planta e eliminar as demais. Sem esses procedimentos, há uma redução da produção, que pode chegar a 40%. É ainda fundamental realizar o tutoramento. Amarre as plantas em estacas de madeira ou de bambu individuais para evitar o tombamento.

PRODUÇÃO - de 100 a 110 dias após a sementeira pode se iniciar a colheita, a qual se estende por quatro a cinco meses, com produtividade média de 35 a 40 toneladas por hectare. Em estufas, a colheita demora um pouco mais, até 9 meses. Porém, a produtividade média sobe para até 150 toneladas por hectare. Em cultivos orgânicos, a produtividade varia de 25 a 30 toneladas por hectare.

Atividade: Leia o texto acima e copie no seu caderno de Técnicas Agrícolas.