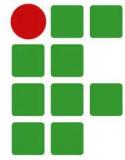

Esta é só uma amostra do livro. O acesso à totalidade desta publicação será disponibilizado em período próximo (depois do lançamento oficial, que se dará apenas com o fim do período de quarentena, que ocorre devido à pandemia do Coronavírus- Covid-19).



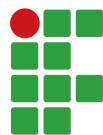
**INSTITUTO
FEDERAL**
Goiás
Câmpus
Valparaíso

Guia para produzir uma horta orgânica suspensa com materiais recicláveis

Organização:
Lucivânio Oliveira Silva

Guia para produzir uma horta orgânica suspensa com materiais recicláveis

Organização:
Lucivânio Oliveira Silva



INSTITUTO FEDERAL
Goiás

Câmpus
Valparaíso


**INSTITUTO
FEDERAL**
Goiás
Câmpus
Valparaíso



Organizado por: Lucivânia Oliveira Silva.

Autores: Angela Matos Nunes; Arthur Dutra do Bonfim; Conceição Ivoneide Ferreira; Eliângela Barbosa dos Santos de Souza; Gabriela Josefa de Melo de Oliveira; Janaína Miranda Fiúza; Jane Carolina Nakamura; Leila Aparecida Dias Pinéo; Luciene Rodrigues dos Santos; Marcos Antônio Leite de Souza; Pedro Henrique Dias Pinéo; Sônia Maria Costa da Silva; Taíza Ferreira de Oliveira e Valdirene Queiroz Galvão Maia.

Apoio: NASPO- Núcleo de Pesquisa em Agroecologia Sustentável e Produção Orgânica.

Diagramação: Juliana Leão Borba Lins.

G943

Guia para produzir uma horta orgânica suspensa com materiais recicláveis /

Organização: Lucivânia Oliveira Silva. - Valparaíso de Goiás: IFG, 2019.

67 p. : il. ISBN: 978-65-81451-01-1

1. Hortaliças – cultivo. 2. Hortas orgânicas. 3. Vasos – materiais recicláveis.

I. Silva, Luciânia Oliveira, org. II. Título.

CDD635

Catalogação na fonte: Helio L. Delfino CRB/ 1 - 3031

2019

**Copyright © por Instituto Federal de
Goiás (IFG) Câmpus Valparaíso. Todos
os direitos reservados.**

**www.ifg.edu.br/valparaiso. Endereço:
BR-040, km 6, Avenida Saia Velha,
S/N, Área 8, Parque Esplanada V. CEP:
72.876-601. Valparaíso de Goiás - GO .**



Sumário

Introdução	4
PARTE I- Preparando o substrato para o cultivo de hortaliças	7
Construindo uma composteira doméstica	8
Preparando o composto orgânico com os resíduos domésticos	9
PARTE II- Modelos de suportes e vasos com materiais recicláveis	10
PARTE III- Espécies vegetais de interesse para a alimentação e uso medicinal e as formas de cultivo, manejo e colheita	20
Produção de morangos 100% orgânicos	56
PARTE IV- Biofertilizantes e Biodefensivos	59
Agora é com você- mãos à obra	65
Referências Bibliográficas	66



Introdução

Parabéns a você que se preocupa em ter uma alimentação mais saudável, livre de agrotóxicos e consciente em produzir menos resíduos para o meio ambiente, aproveitando integralmente o potencial dos alimentos e utilizando materiais que geralmente são descartados na natureza e que demoram tanto tempo para se decompor, acumulando patógenos e transmitindo doenças!

Este livro surgiu a partir dos trabalhos desenvolvidos por um grupo de alunos do curso de extensão de Construção de Hortas Suspensas com Materiais Recicláveis – Manejo e Sustentabilidade no IFG Câmpus Valparaíso como uma ação do NASPO- Núcleo de Pesquisa em Agroecologia Sustentável e Produção Orgânica.

Durante o curso abordamos temas relacionados à produção de substrato orgânico com os resíduos produzidos nas nossas casas, tais como: casca de ovos, borra de café, casca de frutas (com exceção de cascas de cebola, alho e frutas cítricas), legumes e raízes. Todos estes materiais in natura, sem ser cozidos, devidamente depositados em composteiras, contando com o trabalho indispensável das minho-

cas neste processo.

Da compostagem produzimos o substrato orgânico, utilizado nos recipientes para proporcionar o crescimento das hortaliças, além disto, armazenamos o chorume obtido para a utilização como biofertilizantes e biodefensivos.

Estudamos as principais pragas que atingem estes vegetais e apresentamos alguns produtos orgânicos que atuam como biodefensivos que você pode produzir na sua casa, promovendo, assim, o controle biológico destes parasitas.

Abordamos no curso a questão da irrigação destes vegetais com mecanismos práticos e de fácil montagem, auxiliando no dia-a-dia das pessoas que têm tantos afazeres, promovendo o uso racional da água, mantendo as plantas devidamente hidratadas.

Durante este trajeto de conhecimento, desenvolvemos modelos de suportes para o cultivo destas hortaliças em pequenos espaços, que permitissem um cultivo simplificado e eficiente em nossas casas, acompanhando o crescimento desses vegetais, produzindo um alimento mais saudável, fresco e com a redução de resíduos sólidos em casa.

Um dos temas que têm nos preocupado



cotidianamente é a questão dos resíduos sólidos que descartamos diariamente nos nossos domicílios. Autoridades e organizações vêm desenvolvendo ações e pesquisas com o objetivo de reaproveitar os resíduos (principalmente derivados do petróleo, como o plástico) de maneira mais consciente, dando novas utilidades para aqueles produtos que tanto nos incomodam e promovem o aumento do volume de resíduos nas nossas cidades, causando danos irreparáveis ao meio ambiente, contaminando nossos mananciais, matando milhares de animais que consomem estes produtos como alimentos.

Neste livro, você encontrará soluções práticas e fáceis de serem produzidas na sua casa para elaborar uma pequena horta suspensa orgânica, com materiais recicláveis, aproveitando de forma mais integral, os resíduos orgânicos que normalmente descartamos no lixo para produzir um composto orgânico de excelente qualidade para o crescimento das suas hortaliças. Produzindo saladas frescas, utilizando ervas aromáticas extraídas diretamente da sua horta para tornar seus pratos mais saborosos e saudáveis.

O consumo de hortaliças orgânicas é essencial, principalmente com a alta quantida-

de de agrotóxicos e produtos químicos colocados nos alimentos advindos da agricultura convencional. A alimentação orgânica é uma alternativa para garantir uma vida saudável e sustentável. Ao plantar hortaliças orgânicas, você poderá reutilizar o lixo orgânico doméstico como adubo e terá sempre à disposição produtos ricos em nutrientes e realmente orgânicos.

Para aqueles que tem dúvidas de como fazer uma horta orgânica, o processo é simples e fácil, podendo ser realizado tanto em ambientes internos como externos, inclusive em apartamentos, podendo compartilhar com amigos, incentivando o consumo de hortaliças livres de agrotóxicos e tantos outros resíduos que podem causar problemas de saúde.

Ao me dispor a organizar este material busquei aproveitar minha experiência como biólogo há mais de 25 anos, mestrado em Ecologia, trabalhando, principalmente, com plantas e o papel delas nas nossas vidas, o milagre da natureza em tornar pequenas sementes em vegetais saborosos, presenteando-nos com frutos deliciosos, sementes, folhas, caules e raízes que nos proporcionam explorar todo potencial alimentício, medicinal e ornamental destas verdadeiras máquinas energéticas e o



potencial criativo dos alunos do curso de extensão em Hortas Suspensas que foram essenciais para a realização deste projeto no IFG Câmpus Valparaíso. Eles me deram energia suficiente para a elaboração deste livro, sendo que eles foram construindo cada etapa, testando as possibilidades, trazendo os problemas ocorridos durante o processo e as soluções encontradas, que resolvemos compartilhar com você.

Durante a leitura deste livro, esperamos que gradativamente você e sua família consigam mudar os hábitos e perceberão quanta coisa útil desperdiçamos diariamente nas nossas casas que servem para produzir parte dos nossos alimentos de forma saudável, que você acompanha seu crescimento, percebendo como a natureza é sábia e nos presenteia com organismos tão especiais. Você terá um olhar diferenciado para aqueles recipientes que normalmente você descartava na sua lixeira, vendo ali um potencial vaso para o crescimento de uma determinada planta, sua casa ficará muito mais viva e a preparação dos seus pratos, muito mais saborosos.

Leiam este guia e compartilhem conosco suas experiências! Boa leitura!



Contato

Lucivânia Oliveira Silva
lucivanio.oliveiras@ifg.edu.br



Esta é só uma amostra do livro. O acesso à totalidade desta publicação será disponibilizado em período próximo (depois do lançamento oficial, que se dará apenas com o fim do período de quarentena, que ocorre devido à pandemia do Coronavírus- Covid-19).
