

Cartilha da Emater-MG orienta sobre planejamento e produção em hortas

Ter 07 janeiro

Uma cartilha elaborada pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) orienta os produtores rurais sobre como iniciar ou aprimorar o cultivo de hortaliças. O guia Horta: Planejamento e Produção traz recomendações detalhadas que abordam desde o planejamento na hora de formar os canteiros até os cuidados necessários para a colheita.

O material é útil tanto para quem pretende ter uma horta para consumo familiar, quanto para os interessados em investir na produção comercial. A cartilha pode ser consultada gratuitamente na Livraria Virtual do site da Emater-MG ou acessada diretamente [neste link](#).

Um dos principais destaques da cartilha é a ênfase no planejamento adequado da horta. Para hortas domésticas, a orientação é iniciar com um espaço de 35 a 50 metros quadrados. Com esta dimensão é possível cultivar durante todo o ano, com a repetição de algumas hortaliças. Já uma horta com área entre 75 e 100 metros quadrados é suficiente para produzir alimentos que atendam uma família de até cinco pessoas durante o ano. No caso de hortas comerciais, o recomendado é uma análise mais detalhada da demanda do mercado e um acompanhamento técnico da Emater-MG, que pode auxiliar no dimensionamento das áreas que devem ser cultivadas semanalmente.

A escolha do local também é essencial. “Terrenos planos, expostos ao sol, próximos a fontes de água e protegidos contra ventos são ideais para garantir o bom desenvolvimento das hortaliças”, explica Georgeton Soares Ribeiro Silveira, coordenador técnico da Emater-MG e autor da cartilha.

Mudas e sementes

Outro aspecto fundamental tratado na cartilha é a escolha de sementes e mudas de qualidade. Antes do plantio, é importante realizar a análise do solo e, se necessário, aplicar calcário para corrigir a acidez. O uso adequado de adubos é essencial, podendo ser orgânicos, como esterco de curral, compostos e biofertilizantes, ou químicos, conforme a necessidade da planta.

Para a produção de mudas, o coordenador da Emater-MG orienta sobre o uso de bandejas e estufas, que facilitam o controle do ambiente e reduzem perdas. As mudas devem ser transplantadas para o local definitivo quando estiverem com quatro a seis folhas, seguindo o espaçamento adequado de cada cultura.

Programação de épocas de plantio

A cartilha traz ainda tabelas detalhadas com a programação das épocas de plantio para diversas hortaliças, facilitando o planejamento dos produtores ao longo do ano. Essas tabelas são fundamentais para garantir o sucesso das lavouras,

respeitando as condições climáticas ideais de cada região.

A cenoura, por exemplo, pode ser plantada durante o ano todo em regiões amenas, com espaçamento de 20 cm entre as linhas e 5 cm entre plantas. Já a alface, também cultivada o ano inteiro, requer espaçamento de 30 cm entre linhas e 30 cm entre plantas. Outras hortaliças, como a abóbora, abobrinha, berinjela, pimentão e quiabo, têm época recomendada entre agosto e fevereiro se a região for de clima ameno.

“Essas informações são essenciais tanto para hortas domésticas quanto comerciais, pois auxiliam no escalonamento da produção, evitando faltas ou excessos de produtos ao longo do ano”, explica Georgeton Silveira.

Tratos culturais

Manter a horta bem cuidada exige dedicação em tarefas como irrigação, capinas, raleio e adubação de cobertura. A irrigação deve ser realizada de acordo com as necessidades da planta e com a época do ano, evitando tanto o excesso quanto a falta de água. Já o raleio é fundamental para o bom espaçamento das mudas, garantindo o desenvolvimento adequado.

A cartilha também apresenta soluções de manejo integrado para o controle de pragas e doenças, com técnicas ecológicas, como uso de plantas repelentes, cobertura morta e armadilhas naturais. “Essas práticas permitem reduzir o uso de agrotóxicos, promovendo uma produção mais saudável e sustentável”, destaca o autor.

Colheita e aproveitamento da produção

Para garantir a qualidade dos produtos, a colheita deve ser feita nas horas mais frescas do dia, utilizando cestas ou caixas adequadas. A cartilha alerta que as hortaliças destinadas à comercialização devem seguir padrões de classificação e rastreabilidade, conforme exigência das normas sanitárias.