

Olericultura

A Cultura do Morango



Nome	Cultura do Morango
Produto	Informação Tecnológica
Data	Janeiro -2001
Preço	-
Linha	Olericultura
Resenha	Informações gerais sobre a Cultura do Morango Sérgio Pereira da Carvalho – Eng. Agr.
Autor(es)	Sérgio Roberto Resende – Eng. Agr.

Olericultura

A Cultura do Morango

Menu

- ▶ [Clima](#)
- ▶ [Cultivares](#)
- ▶ [Época de Plantio](#)
- ▶ [Escolha do Local](#)
- ▶ [Preparo e Conservação do Solo](#)
- ▶ [Marcação das Covas \(espaçamento\)](#)
- ▶ [Mudas](#)
- ▶ [Produção de Mudas](#)
- ▶ [Adubação e Correção do PH](#)
- ▶ [Plantio](#)
- ▶ [Colocação do plástico sobre os canteiros \(Mulching\)](#)
- ▶ [Irrigação](#)
- ▶ [Limpeza de Plantas](#)
- ▶ [Combate a Pragas e Doenças](#)
- ▶ [Colheita](#)
- ▶ [Produtividade](#)
- ▶ [Classificação e Embalagens](#)
- ▶ [Comercialização](#)

1 - Clima

Locais com temperatura alta durante o dia e baixa durante a noite são

considerados bons para o cultivo do morangueiro.

O calor é importante para o crescimento vegetativo das plantas, enquanto o frio é imprescindível para a frutificação.

A floração é favorecida por temperaturas baixas (menor que 10° C) e desfavorecida por temperaturas altas (maior que 25° C).

O comprimento do dia, ou seja, o número de horas de luz, também tem influência sobre a produção. Cada cultivar requer um número de horas de frio, necessário para se obter um bom desenvolvimento da cultura e boa produtividade.



2 - Cultivares

No Estado de Minas Gerais, as cultivares mais plantadas são: Campinas, Lassen, Dower, AGF-80, Oso Grande, Konvoy, Cascata, Vila Nova, Tioga, Sequóia.



3 - Época de Plantio

A época de plantio varia de acordo com a região. De um modo geral, planta-se de janeiro a maio. Em locais mais quentes a época recomendada é de abril a maio.



4 - Escolha do Local

O morangueiro produz melhor em solos areno-argilosos, bem drenados, que tenham fácil acesso e bom suprimento de água para irrigação. Evitar o plantio em local que tenha sido recentemente cultivado com tomate, batata, fumo e ou morango.



5 - Preparo e Conservação do Solo

O solo deve ser arado a uma profundidade de 20 a 25 centímetros e depois gradeado, de forma que a terra fique bem destorroada e facilite o levantamento de canteiros. Nos terrenos de meia-encosta, adotar práticas de conservação do solo.

Os canteiros devem ter entre 10 e 20 metros de comprimento, 1,20 metro de largura e altura de 20 a 30 centímetros. O espaço entre canteiros deve ser de 40 centímetros.



6 - Marcação das Covas (espaçamento)

Após uma ligeira irrigação dos canteiros, usando um marcador manual, marcar o local das covas no espaçamento 30 x 30 centímetros.



7 - Mudas

Adquirir mudas de viveiristas idôneos, dando preferência àquelas produzidas por métodos de biotecnologia .



8 - Produção de Mudas

No caso de se optar pela produção de mudas, ao invés de adquiri-las de viveiristas, o produtor deve adquirir as plantas matrizes de origem idônea e com registro no órgão competente.

Os canteiros devem ser instalados em local afastado das culturas comerciais de pelo menos 500 metros, que não tenha sido cultivado morango nos últimos cinco anos e, se possível, com altitude superior ao do local onde será implantada a cultura.

O espaçamento entre as matrizes deve ser de 2,0 x 1,0 metros. As covas devem ser adubadas corretamente. Devem ser adotados cuidados especiais com os aspectos fitossanitário e irrigação.

As matrizes são plantadas nos meses de setembro ou outubro, e as mudas são colhidas (retiradas) nos meses de janeiro a março.

As mudas devem ser selecionadas por tamanho, classificadas em pequenas, médias e grandes e, então, plantadas nos canteiros distintamente. Antes de plantar, tratar as mudas com fungicidas.



9 - Adubação e Correção do PH

Recomenda-se fazer a adubação e a calagem de acordo com os resultados da análise do solo. Na ausência destes resultados, poderão ser feitas as seguintes adubações e aplicação de calcário:

a – Adubação de plantio (canteiros)

Usar 1,8 quilos de esterco de galinha por metro quadrado de canteiro. Junto com o esterco, aplicam-se, ainda, 350 a 400 gramas de adubo 4-14-8 por metro quadrado de terreno. Os adubos devem ficar bem misturados com a terra dos canteiros e devem ser aplicados de 10 a 12 dias antes do plantio.

b – Adubação de cobertura

Recomenda-se para adubação de cobertura a formulação 10-10-10 ou 12-6-12. Podem-se ainda usar nitrocálcio e cloreto de potássio (proporção de 2 :1). A dose recomendada é de 20 gramas por planta. A primeira aplicação de adubo em cobertura deve ser realizada 25 dias depois do plantio e antes da colocação do plástico, a segunda aplicação no início da floração e a terceira aplicação no início da segunda floração.

c – Adubação foliar

Recomenda-se a aplicação da solução de nutrientes contendo boro, zinco, cálcio, potássio e nitrogênio, a cada 20 dias.

d – Calagem

Aplicar 4 a 6 toneladas de calcário calcinado por hectare.



10 - Plantio

A operação de plantio é feita manualmente, colocando-se a muda em uma pequena cova aberta com a mão. A muda deve ser plantada na mesma profundidade em que se encontrava no viveiro. Tomar cuidados para que não fique "afogada" e para que as raízes não fiquem voltadas para cima. Após colocar as mudas na cova, chegar terra e fazer uma leve compressão com as mãos. Terminado o plantio, irrigar levemente.



11 - Colocação do Plástico sobre os canteiros (Mulching)

Esta operação é realizada por volta de 25 a 30 dias após o plantio, usando

plástico preto (filme de polietileno) com 0,06 milímetros de espessura, 1,60 metros de largura (1 bobina tem 500 metros de comprimento é suficiente para cobrir uma área de canteiros com 6.000 plantas). O plástico é afixado nos canteiros com grampos de arame ou de taquaras de bambu, no comprimento de 25 centímetros.

Como fazer:

- Colocar o plástico sobre o canteiro com mudas transplantadas;
- Fazer um corte em forma de cruz onde as mudas se encontram;
- Puxar as mudas para fora, através do corte em cruz;
- Fixar o plástico com grampos a cada 0,50 metro nas laterais do canteiro e a cada 1,0 metro no centro do canteiro;
- Colocar entre os canteiros, capim seco (capim gordura, capim barba-de-bode) ou palha de arroz.



12 - Irrigação

A colheita é feita manualmente, e os frutos são colhidos "de vez" para facilitar o A irrigação deve ser feita por aspersão ou por gotejamento. Evite o excesso de água

Procure um técnico para melhor orientação.



13 - Limpeza de Plantas

Retirar as folhas velhas, rasgadas e atacadas por doenças, com o objetivo de eliminar ou reduzir a fonte de disseminação dos agentes causadores de doenças. A cada 7 dias, retirar os estolões (cipós que surgem juntamente com as folhas).



14 - Combate a Pragas e Doenças

Para o controle ou a prevenção de doenças e pragas, usar agrotóxicos registrados para a cultura e cadastrados para uso no Estado de Minas Gerais, obedecendo-se o período de carência, as dosagens e os cuidados nas aplicações. Siga as instruções da EMATER-MG sobre ' AGROTÓXICOS – Como usar corretamente e com segurança". Adotar quando possível, formas alternativas e mais ecológicas para controlar pragas e doenças. Procure orientação técnica.



15 - Colheita

O início da colheita depende da época do plantio; geralmente ocorre 3 a 4 meses após o plantio, dependendo do clima da região.

A colheita pode iniciar-se em abril ou maio e estender-se até dezembro, com pico em agosto.

O ponto de colheita ocorre quando o fruto está "de vez", o que é caracterizado por 50% do fruto de cor rósea e ou com 50 a 70% do fruto na cor vermelha.

A colheita é feita diariamente ou a cada 2 dias. O fruto é destacado da planta pelo pedúnculo (cabinho do fruto), através de corte feito com a unha do dedo polegar do colhedor.



16 - Produtividade

0,5 kg por planta ou 35.000 kg por há (15.000 caixas com 4 cumbucas).



17 - Classificação e Embalagens

A classificação é feita por tamanho, sendo extra acima de 14 gramas e de primeira de 6 a 14 gramas cada morango.

As embalagens são caixas de papelão, de polietileno expandido (isopor); caixa plástica transparente e com tampa.

Os frutos são dispostos em fileiras com uma ou duas camadas, dentro de cada cumbuca. Cada cumbuca tem cerca de 400 gramas de morango.

O morango destinado à industrialização é embalado em caixa de plástico ou de madeira, com capacidade para 5 quilos .



18 - Comercialização

O morango deve ser comercializado no mesmo dia da colheita. Se for armazenado em condições de umidade e temperatura ambiente, deve ser consumido em dois dias. Entretanto, pode ser colocado em geladeira, para ser consumido em um período de até 6 dias. Nesse caso, os frutos devem ser embaladas em caixas plásticas, envolvidos por filmes de polietileno e mantidos à temperatura de 0 a 4°C.

