



Reduzir as perdas após a colheita

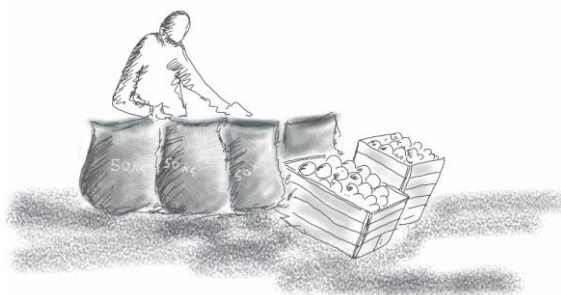
Num relance

- Reduzir as perdas de produto após a colheita aumenta a quantidade de alimentos disponíveis para comer ou vender.
- Escolha variedades de culturas que resistam melhor ao armazenamento, sejam resistentes a pragas e apropriadas para as condições climáticas locais.
- Faça a colheita na altura em que as culturas tenham mais valor (custo e nutrição).
- Reduza os danos e as perdas durante o transporte.
- A secagem dos produtos permite conservá-los durante mais tempo. Assegure que os produtos da colheita são protegidos contra a sujidade e a humidade durante a secagem.
- Ao guardar as colheitas, mantenha os sacos ou recipientes afastados de pavimentos e paredes. Pense na possibilidade de utilizar paletes de madeira, fazer o armazenamento em estruturas elevadas ou utilizar recipientes herméticos.
- Mantenha afastadas as pragas (há muitas plantas locais eficazes).
- Utilize a informação de mercado para decidir quando e onde vender os seus produtos.



Porquê utilizar esta ferramenta?

Entre 30 a 50 por cento de todos os alimentos são perdidos ou desperdiçados após a colheita. Reduzir estas perdas após a colheita pode ser uma forma importante de os agregados familiares aumentarem a quantidade de alimentos disponíveis para comer e vender. Isto significa melhor nutrição e mais rendimentos.



Explicação das palavras que utilizamos

Variabilidade genética – as diferenças naturais entre plantas ou animais da mesma espécie, como a altura, cor e rendimento.

Cereais – as sementes ou frutos de culturas cerealíferas.

Protectores de cereal – tratamento químico do cereal destinado a impedir os danos causados por pragas.

Armazenamento hermético – a remoção de oxigénio do meio de armazenamento, para criar um ambiente estanque.

Insecticida – uma substância utilizada para matar pragas e insectos.

Perdas após a colheita – perdas de produto que ocorrem após a colheita e antes de o produto ser consumido.

Sensibiliza-
çãoCrianças e
jovensClima e
ambienteConflito e
construção
da pazCorrupção e
governaçãoGestão de
risco de
desastresDiscrimina-
ção e
inclusãoComida e
meios de
subsistênciaGénero e
violência
sexualSaúde e
VIHInfluenciar
responsá-
veisMigração e
tráfego de
pessoasÁgua,
saneamento
e higiene



Descrição breve

Aspectos a considerar ao tentar reduzir as perdas de produto, especialmente cereais, após a colheita.



Tempo necessário

É necessária uma atenção especial durante e após a colheita, mas muitas destas actividades são contínuas.



Vai precisar de

Um local limpo, seco e bem ventilado para secar e guardar a colheita.



Chaves do sucesso

- Escolha culturas resistentes a pragas, doenças e alterações climáticas. Se está a pensar vender o produto, escolha culturas de valor elevado – as que têm procura mas existem em menor quantidade.
- Faça a colheita na altura em que a cultura tiver mais valor económico e nutritivo.
- Se vai secar o produto, certifique-se de usar um local bem ventilado que esteja protegido das intempéries e de que o produto é seco sem tocar no solo.
- Ao armazenar cereal, certifique-se de que os sacos ou recipientes não são guardados directamente no chão ou a tocar nas paredes. Para os sacos, utilize paletes de madeira, deixando espaço entre os sacos para melhorar a circulação do ar.
- Tome medidas para impedir que as pragas destruam a colheita armazenada.
- Se vai transportar o produto, assegure que ele é carregado e empilhado com cuidado para reduzir os danos, as pisaduras e a deterioração.
- Certifique-se de que tem acesso a informação de mercado ao pensar em quando vender a colheita e qual o preço que irá cobrar.



O que fazer

Escolher as variedades de culturas

Escolha variedades de culturas que resistam bem ao armazenamento, às pragas e aos fungos e que sejam apropriadas para as condições climáticas locais. Há especialistas locais com quem possa aconselhar-se? Tanto como experimentar novas variedades de culturas, é importante manter também algumas variedades tradicionais, para preservar a variabilidade genética e manter as variedades apropriadas para o ambiente local.

Sensibiliza- ção
Crianças e jovens
Clima e ambiente
Conflito e construção da paz
Corrupção e governança
Gestão de risco de desastres
Discrimina- ção e inclusão
Comida e meios de subsistência
Género e violência sexual
Saúde e VIH
Influenciar responsá- veis
Migração e tráfico de pessoas
Água, saneamento e higiene

Fazer a colheita

Faça a colheita na altura em que o produto tiver mais valor económico e nutritivo. É especialmente importante evitar perdas resultantes de um produto demasiado maduro. Assegure que o produto não sofre danos durante a colheita e faça uma escolha após a colheita para eliminar o produto que esteja danificado ou com doença.



Transporte

Após a colheita, podem ocorrer perdas quando o produto é transportado. Carregar, empilhar e transportar cuidadosamente o produto ajudará a reduzir os danos. Considere a hipótese de refrigerar produtos frescos, se possível.

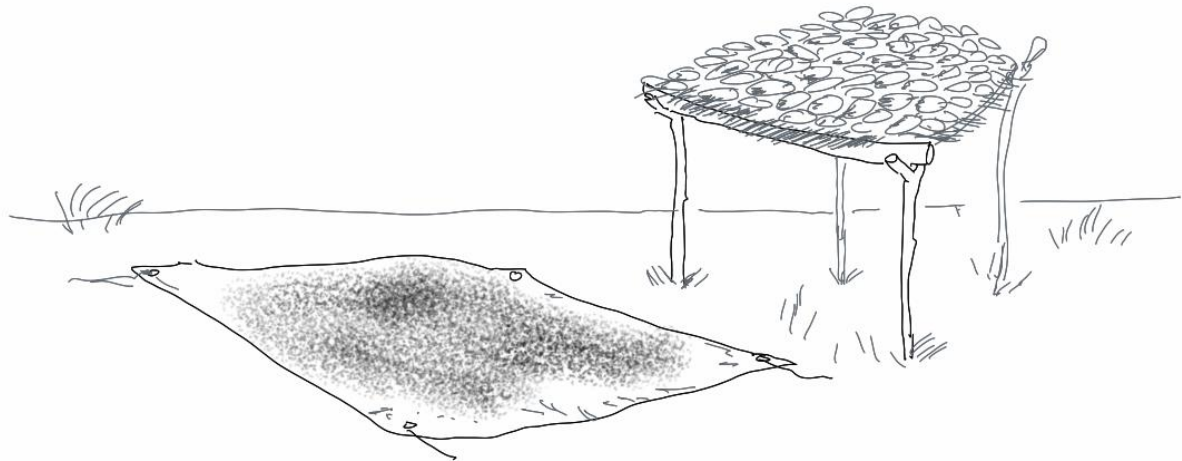


Secagem

Muitas culturas podem ser secas após a colheita para conservar os alimentos durante mais tempo. A secagem pode acrescentar valor ou melhorar alguns produtos. A secagem envolve retirar água do produto. Há muitas formas diferentes de fazer isto. São a seguir apresentados alguns aspectos gerais a considerar:

- É importante que os produtos sejam secos directamente ao sol ou num local bem ventilado que esteja protegido contra a humidade e inundações.
- Os produtos devem ser secos sem tocar no solo, por exemplo em chão de cimento, em lençóis ou esteiras limpas. Por vezes, são secos em estruturas elevadas, como prateleiras de secagem, ou pendurados de um telhado, muitas vezes por cima do lume de cozinhar.
- Culturas como cereais devem ser completamente secas antes de serem armazenadas para reduzir a probabilidade de aparecimento de bolor e doenças.

Sensibilização
Crianças e jovens
Clima e ambiente
Conflito e construção da paz
Corrupção e governação
Gestão de risco de desastres
Discriminação e inclusão
Comida e meios de subsistência
Género e violência sexual
Saúde e VIH
Influenciar responsáveis
Migração e tráfico de pessoas
Água, saneamento e higiene



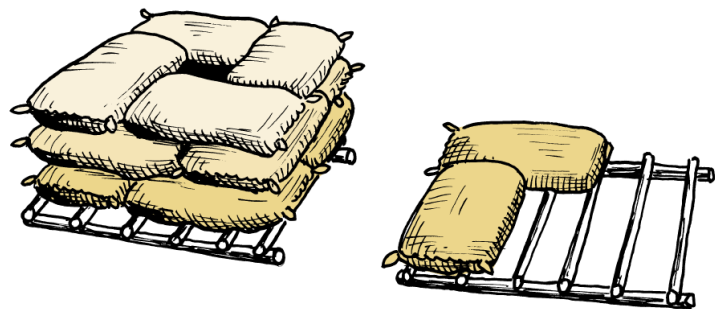
Para além da secagem, as raízes comestíveis e os tubérculos, como os inhames, as batatas e a mandioca, também podem ser “curados” para ajudar a conservá-los melhor. Este processo envolve colocar os tubérculos ao sol, cobertos de folhas. A humidade e a temperatura elevada provocam a formação de uma camada protectora no exterior dos tubérculos.

Consulte a **Ferramenta C2 - Processamento e conservação de produtos frescos** para informação sobre como conservar e armazenar fruta, legumes e peixe.

Guardar o produto das colheitas em casa

Existem diversas formas de armazenar o produto das colheitas, dependendo do que está a ser armazenado e da quantidade do produto em causa. São apresentados a seguir alguns exemplos comuns de como guardar **cereais e leguminosas**:

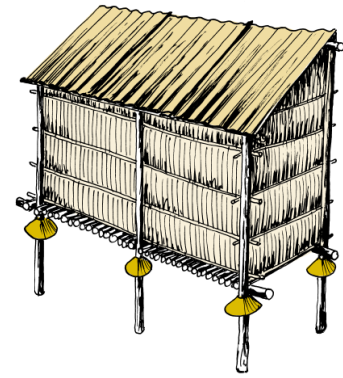
Sacos: O produto é guardado em sacos pequenos ou grandes limpos, em casa ou num armazém. Os sacos não devem ser guardados directamente no chão ou a tocar nas paredes. Devem, em vez disso, ser colocados em paletes de madeira, deixando espaço entre os sacos para melhorar a circulação do ar.



Fonte da imagem: *Pilares - Melhoria da segurança alimentar, pág. 20*

Recipientes de barro ou de outro tipo: Tal como os sacos, evite guardá-los directamente no chão para evitar que absorvam humidade. Vedar os recipientes com cera, óleo ou um pano limpo pode também impedir a entrada de insectos. O conteúdo necessita de ser verificado regularmente para assegurar que não foi contaminado.

Estruturas de armazenamento tradicionais elevadas: Para construir estruturas de armazenamento elevadas, podem ser usados diversos materiais, incluindo barro, cestos, junco e bambu. Para impedir a entrada de ratos e ratas, assegure que a estrutura fica elevada a mais de 1 metro de altura e coloque guardas feitas de latas velhas nas pernas da estrutura.



Fonte da imagem: *Pilares - Melhoria da segurança alimentar*, pág. 8

Armazenamento em telhado: Muitas culturas, especialmente cereais, são secas e guardadas no telhado da casa, muitas vezes por cima do lume. O fumo e o calor ajudam a manter o produto seco e protegido contra os insectos. No entanto, isso não impede necessariamente os roedores.

Armazenamento melhorado: Os insectos e outras pragas necessitam de oxigénio para viver. O armazenamento hermético - armazenamento sem oxigénio - cria um ambiente estanque, o que impede os danos causados por insectos. O armazenamento hermético pode ser criado utilizando sacos de armazenamento ou recipientes plásticos que não deixem entrar ar nem água. Outro armazenamento melhorado inclui tambores ou silos metálicos que também podem ser tornados estanques ou podem ser ventilados com circulação natural do ar. Eles não devem, no entanto, ser colocados directamente ao sol, visto que é importante impedir grandes flutuações de temperatura.

Outros produtos alimentares necessitarão de ser armazenados utilizando outros mecanismos. Por exemplo, as **raízes comestíveis e os tubérculos** são frequentemente armazenados em fossas ou celeiros de palha subterrâneos (o chamado **armazenamento em fossa**). Os celeiros de palha subterrâneos são pilhas de tubérculos cobertas de palha e terra, muitas vezes protegidas das intempéries por um telhado de colmo ou situando-as debaixo de árvores. O armazenamento subterrâneo também pode ser melhorado colocando o produto a armazenar em sacos plásticos fechados antes de o colocar na fossa ou revestindo a fossa com uma mistura de lama/palha/estrupe.

Impedir que as pragas ataquem o produto armazenado

Para além da remoção do oxigénio dos recipientes usados para armazenamento, há outras formas de impedir que as pragas destruam a colheita armazenada, incluindo insecticidas químicos e protectores de cereais. No entanto, há também muitas plantas locais que podem ser usadas eficazmente. Por exemplo, podem secar-se folhas de amargoseira (*Azadirachta indica*), raízes de gengibre e malaguetas e misturá-las com o cereal antes de o colocar num recipiente de armazenamento seguro. O óleo de amargoseira também pode ser usado para tratar os sacos de armazenamento e as folhas de amargoseira podem ser misturadas com a argamassa tradicional para revestir o interior do armazém de cereal. Estas técnicas impedem que as pragas cheguem ao cereal.

Sensibilização

Crianças e jovens

Clima e ambiente

Conflito e construção da paz

Corrupção e governação

Gestão de risco de desastres

Discriminação e inclusão

Comida e meios de subsistência

Género e violência sexual

Saúde e VIH

Influenciar responsáveis

Migração e tráfico de pessoas

Água, saneamento e higiene

Mercado

Se o produto das colheitas vai ser vendido, é importante pensar na melhor **altura** para vender. Isto dependerá das flutuações de preço sazonais, assim como das necessidades do agregado familiar. Ter informação sobre os mercados e saber qual a quantidade de comida e dinheiro de que um agregado familiar necessita ajudará a planear a quantidade de produto que pode ser vendida imediatamente e a quantidade que pode ser armazenada, durante quanto tempo e por que método.

Consulte a **Ferramenta C2 - Começar um negócio** para informação se está a pensar vender o produto.



Para mais informação

- Tearfund (1997) *Passo a Passo 32: Segurança alimentar*, especialmente os artigos sobre “Armazenagem de cereais” e “Um modelo de celeiro aperfeiçoado”
http://learn.tearfund.org/pt-pt/resources/publications/footsteps/footsteps_31-40/footsteps_32/
- Tearfund (2014) *Passo a Passo 94: O valor dos alimentos*, artigo sobre “Prevenção de pragas” -
http://learn.tearfund.org/pt-pt/resources/publications/footsteps/footsteps_91-100/footsteps_94/
- Tearfund (1994) *Passo a Passo 21: Tecnologia*, artigo sobre “Dessecamento de alimentos”
http://learn.tearfund.org/pt-pt/resources/publications/footsteps/footsteps_21-30/footsteps_21/
- Tearfund (2001) guia PILARES: *Melhoria da segurança alimentar*
http://learn.tearfund.org/pt-pt/resources/publications/pillars/improving_food_security/
- A Farm Radio International tem vários guiões de rádio sobre como reduzir as perdas após a colheita, incluindo o Package 66 sobre como melhorar os métodos de armazenamento, o Package 79 sobre após a colheita e o Package 90 sobre inovação agrícola -
www.farmradio.org/radio-resource-packs

Ferramentas relacionadas:

- B – Gestão da terra (estudo bíblico) [B: *Clima e ambiente-4*]
- C2 – Compostagem [C2: *Clima e ambiente-1*]
- C2 – Agricultura de conservação [C2: *Comida e meios de subsistência-5*]
- C2 – Começar um negócio [C2: *Comida e meios de subsistência-6*]
- C2 – Criar hortas caseiras num contexto rural [C2: *Comida e meios de subsistência-8*]
- C2 – Processamento e conservação de produtos frescos [C2: *Comida e meios de subsistência-11*]