



Cultura de Laranjeiras

Ciclo cultural, colheita e pós-colheita

Inês Filipa Almeida Januário

Orientadores

António Maria dos Santos Ramos

Armindo Evangelista

Relatório de Estágio em Empresa apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do Curso Técnico Superior Profissional em Produção Agrícola, realizado sob a orientação do Professor-coordenador António Maria dos Santos Ramos, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho de 2021

Agradecimentos

Agradeço a instituição IPCB e a Escola Superior Agrária por contribuírem com a melhor formação no meu percurso académico.

A empresa Parafrutas, Lda. que me proporcionou a realização do meu estágio.

Ao Sr. Armindo Evangelista, por ajudar e apoiar ao longo do período de estágio.

Ao Professor e orientador António Ramos, por se ter disponibilizado a orientar o meu trabalho, por todo o esforço dedicado em auxiliar-me e, por todas as sugestões e indicações que contribuíram para o melhoramento do meu trabalho.

A Técnica Tânia Alves por todos os momentos e conhecimentos que me proporcionou, por me acolher, aconselhar e integrar na empresa.

Ao Eng. Fernando Gonçalves e ao Encarregado José Mealhada por transmitirem simpatia e sinceridade e, por acomodarem na empresa e na região algarvia.

Aos meus pais Carlos e Odete, a minha irmã Adriana e ao meu namorado Valter por toda a dedicação, paciência, incentivo e apoio em todos os momentos.

A todos que de forma direta ou indireta me auxiliaram e contribuíram para a realização desta etapa.

Resumo

Este relatório foi elaborado com a finalidade de descrever as tarefas e atividades desenvolvidas na sequência de um estágio profissional em contexto de trabalho, aplicando as competências e os conhecimentos adquiridos ao longo do período letivo à cultura da laranjeira na região do Algarve. O estágio foi realizado na empresa Parafrutas, Lda., ao nível do planeamento e acompanhamento dos trabalhos realizados em campo na produção de laranja, até as atividades de pós-colheita em armazém. De entre as tarefas desenvolvidas em campo, salientam-se o acompanhamento de diversas técnicas culturais, tais como, a fertilização, os tratamentos fitossanitários, a colocação e monitorização de armadilhas de captura em massa para a *Ceratitis capitata* e a colheita e verificação do cumprimento de normas de qualidade do fruto. Em armazém, foram realizadas tarefas de verificação da conformidade de lotes, de controlo de qualidade no processo de embalamento e rotulagem, de inspeção do produto no ato de receção, de verificação da higienização das infraestruturas, de uso de equipamentos de higiene e saúde pessoal e de aplicação algumas normas de higiene e segurança alimentar. Todas as atividades foram realizadas ao longo do período do estágio, distribuídas semanalmente de acordo com as necessidades de execução na atividade produtiva e comercial da empresa.

Palavras chave:

Laranjeira; Produção; Colheita; Pós-Colheita.

Abstract

This work is a report to describe the tasks and activities developed during a professional internship, applying the skills and knowledge acquired during the school term to the culture of orange trees grown in the Algarve region. The internship was carried out in the company Parafrutas, Lda, at the level of planning and monitoring the work done from the field, in orange production, to the post-harvest activities, in the warehouse. The main tasks carried out in the field were related with monitoring the cultural practices, such as, fertilization, plant protection treatments, placement and monitoring of mass capture traps for *Ceratitis capitata*, harvest and monitoring fruit quality standards. In the warehouse, batch conformity, quality control in the packaging and labelling process, inspection of the product upon reception, monitoring hygiene infrastructures, the hygiene and personal health equipment, and the application of some hygiene and food safety standards were carried out. All activities were performed throughout the internship period distributed weekly according to the needs in the productive and commercial activity of the company.

Keywords:

Orange tree; Production; Harvesting; Post-harvest.

4 Índice Geral

1. Introdução	1
2. Breve caracterização da Parafrutas, Lda.	2
3. Breve caracterização da região algarvia	3
4. Cultura da laranjeira	5
4.1 Cultivares e porta-enxertos mais representativos	5
4.2 Caraterísticas Edafoclimáticas	6
4.3 Sistema de plantação	6
4.4 Técnicas de Plantação	7
4.5 Técnicas Culturais	8
4.5.1 Poda	8
4.5.2 Fertilização	8
4.5.3 Rega	9
4.5.4 Proteção Fitossanitária	9
4.6 Colheita	11
4.7 Pós-colheita	13
5 Atividade desenvolvidas ao longo do estágio	16
5.1 Fertilização	16
5.2 Controlo Fitossanitário	18
5.3 Colheita	20
5.4 Pós-colheita	21
6. Considerações Finais	24
Referências Bibliográficas	25
Anexos:	27
• Anexo (a)	27
• Anexo(b)	28

Índice de Figuras

Figura 1- Mapa da zona de produção da empresa.	2
Figura 2- Precipitação e temperatura média na região algarvia	3
Figura 3- Insolação média na região algarvia	3
Figura 4- Mapa ilustrativo da divisão do Algarve em três zonas ecológicas distintas....	4
Figura 5- Aspeto das laranjeiras após a poda de frutificação	8
Figura 6- Ataque da lagarta mineira em laranjeiras	10
Figura 7- Ataque da praga cochonilha virgula em tangerinas.....	11
Figura 8- Caixa de laranja de 1º categoria, com papel e periquitos	14
Figura 9- Sintomas de carência de zinco e manganês nas folhas	17
Figura 10- Croqui de colocação das armadilhas captura em massa.....	19
Figura 11- Feomona e Inseticida para Armadilha de Monitorização	19
Figura 12- Laranja queimada pela geada	20
Figura 13- Laranjas em que a floração ocorreu fora da época normal	20
Figura 14- Laranja mal colhida/sem cálice	21
Figura 15- Rótulo com certificado IGP utilizado na empresa.....	22

Cofinanciado por:



Índice de Tabelas

Tabela 1-Composição nutricional da laranja	5
Tabela 2-Factores que influenciam a determinação de data da colheita.....	12
Tabela 3-Informações mencionadas nos rótulos.....	13
Tabela 4-Tipos de embalamento existentes na Parafrutas,Lda.....	14
Tabela 5-Classificação do produto quanto a qualidade do fruto.....	15
Tabela 6-Classificação de calibres em laranja.	15
Tabela 7-Plano de adubações foliares dos pomares da empresa (fevereiro a junho).16	
Tabela 8-Plano de fertirrega dos pomares da empresa (fevereiro a junho).	16
Tabela 9-Datas da colheita realizadas na empresa.....	21

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

IGP – Indicação Geográfica Protegida

M.O. – Matéria orgânica