

DIFUNDIR A AGROECOLOGIA

Ficha pedagógica:

Produção e utilização de estrume curtido



Objetivo

Transmitir a capacidade de preparação de estrume curtido, que é estrume fermentado de qualidade melhorada em relação ao estrume bruto.

Nota: O processo de curtição do estrume consiste em provocar uma fermentação do estrume bruto de tipo compostagem (na presença de ar e com elevação da temperatura), mas mais simples e rápida.

Objetivos pedagógicos da sessão

- 1) Conhecer o que é o estrume curtido.
- 2) Entender o interesse do estrume curtido em vez de estrume bruto.
- 3) Citar os materiais e os ingredientes necessários.
- 4) Conhecer os critérios de escolha do local onde preparar o estrume curtido.
- 5) Explicar as etapas de produção.

Técnica fácil de realizar, necessária e eficaz para valorizar o estrume.

Requer um trabalho limitado no momento da produção, e tem um custo reduzido para adquirir as matérias primas.

A vantagem do estrume curtido em relação ao composto é que requer menos trabalho e cuidado no processo de produção. Apesar de não ser tão rico como um composto, é de muito melhor qualidade que o estrume bruto: limita o risco de aquecimento durante a decomposição do estrume, torna os minerais mais facilmente disponíveis, e limita o risco de propagação das ervas daninhas presentes no estrume.



Materiais necessários e ingredientes

- 1 enxada
- 1 ancinho
- 1 catana
- Baldes
- 1 estaca de madeira

- Estrume
- Palha
- Folhas de palmeira
- Água limpa

