

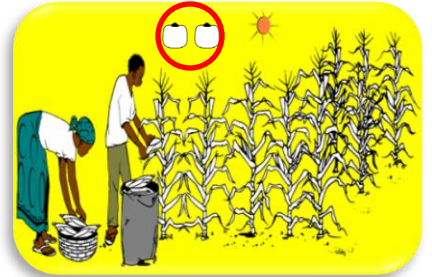
# GESTÃO PÓS - COLHEITA



Planificar antes de colher, decidir qual quantidade será para comercialização e consumo.



Não colher enquanto estiver chover



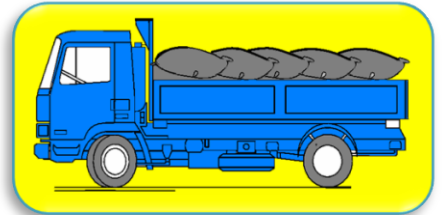
Colher o milho quando apresentar ponto negro do grão e o feijão nhemba quando tiver vagens a cor de palha <Amarela>



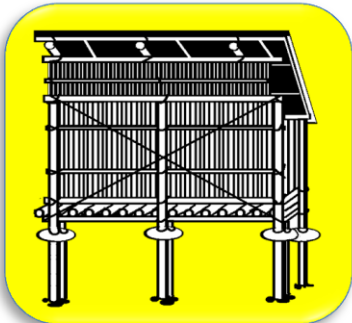
Não transportar em sacos rotos ou com furos



Transportar em cestos e sacos em boas condições



Os sacos devem estar bem arrumados durante o transporte



Pode secar em secadores tradicionais recostido com as camisas caso de milho.



A secagem deve ser feita em lonas, palstico ou esteira. Em tempo de chuva cobrir a grão.



Não debulhar batendo a espiga porque parte-se o grão e espalha-se aumentando perdas.



Conservar em celeiros melhorados com uma elevação de (1 m) com protecção contra roedores (60 Cm) da superfície



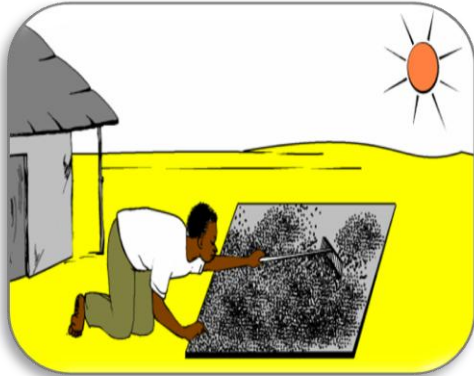
Conservar em silos metálicos guardado num local protegido de chuva e sol, numa posição correcta.

Implementado por:



Financiado por

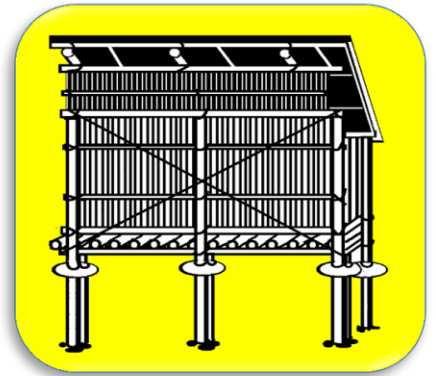
# TÉCNICAS SECAGEM



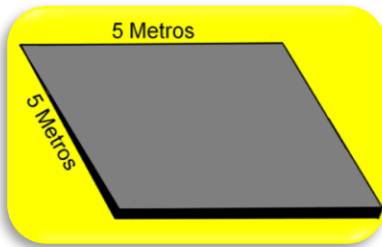
Pavimento de cimento para secar o grão



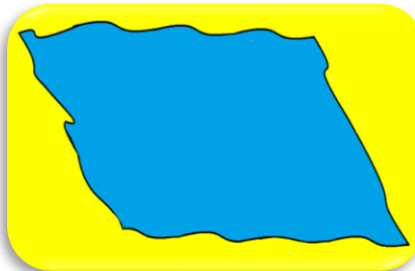
Lona ou Plástico para secar o grão



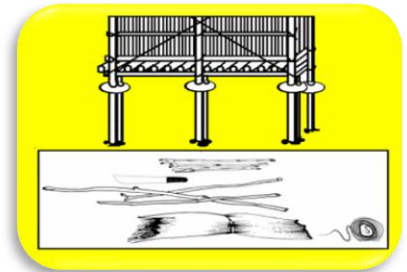
Berço de secagem armazena-se espigas de milho ou feijoes com a vagem



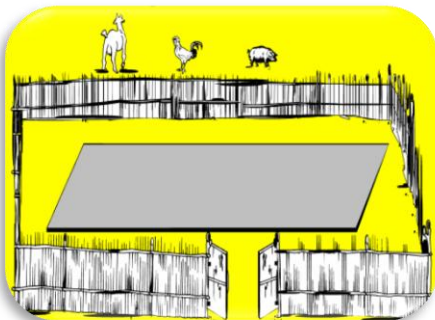
Pavimento, elevação construída de cimento, areia e pedra



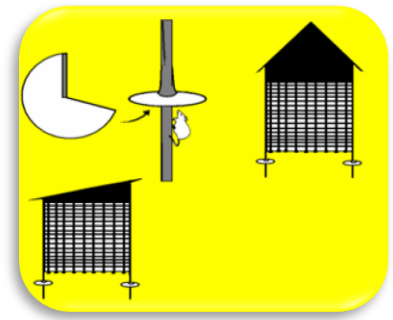
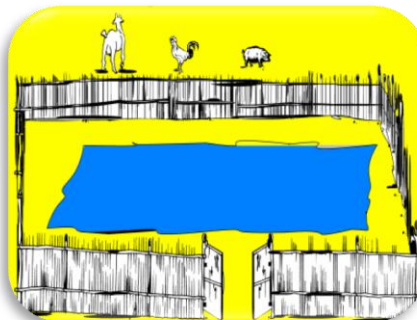
Lona, plástico ou esteira



Berço, construída de material local



Vedação para proteger o grão contra os animais



Protectores conta ratos

Implementado por:



Financiado por



# CELEIRO TRADICIONAL

NÃO MELHORADO



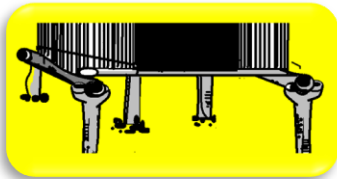
Extrado com bambu nao maticado, Suportes ou estacas sem saias de protecção

MELHORADO

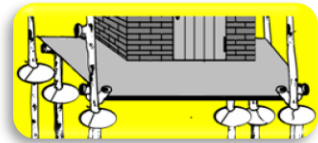


Extrado maticado Suportes ou estacas com saias de protecção, 1 metro de altura e saias de 60 cm

Paredes/Teto



celeiro com ripas descobertas ou seja não maticados

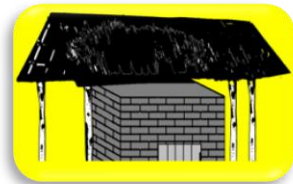


Celeiros com paredes bem maticados com argila/matope/barro

Cobertura



Cobertura de ma qualidade ou em destruição



Cobertura bem feita a base de plástico em cima do capim

Tratamento



Celeiro não tratado, Uso de fumo por baixo do celeiro

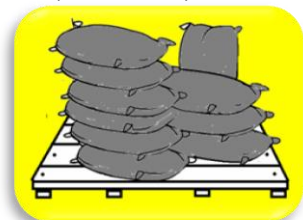


Tratamento com Pó(Actelic 2%)

Armazenamento de produtos



Produtos amontoados de forma desorganizada



Produtos arrumados em pilhas, espaçosos e limpos

+/- 3 mese

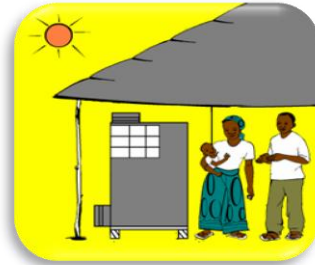
Mais de 8 meses

Periodo de conservacao

# TIPOS DE ARMAZENAMENTO DE GRAO



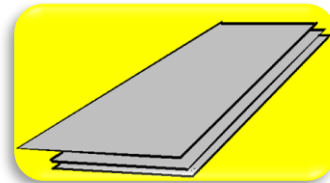
Celeiro melhorado



Silo metalico



Material local, paus, bambu, cordas e capim



Chapa galvanizada, etc



Localizacao Fixa



Movel/transportado



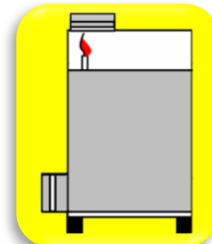
Manutecao periodica



Nao periodicamente



Tratamento actelic 2%



Celado e vela acesa

Implementado por:



Financiado por  
Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun Svizra  
Swiss Agency for Development  
and Cooperation SDC