XIII Jornada de Produção Científica e Tecnológica, XVI Ciclo de Palestras Tecnológicas, I Semana da Pedagogia e X Semana da Biologia. Instituto Federal de São Paulo - Câmpus São Roque, São Roque, 2025.

VERDE NA MEDIDA: A JORNADA DA CEBOLINHA.

Daphny Pereira Joia, Emanuel de Oliveira Nascimento, Julia Harumi Nakazawa, Maria Eduarda Beiro Paulino, Pedro Henrique Araùjo Saqui y Clayton Luís Baravelli de Oliveira.

Cita:

Daphny Pereira Joia, Emanuel de Oliveira Nascimento, Julia Harumi Nakazawa, Maria Eduarda Beiro Paulino, Pedro Henrique Araùjo Saqui y Clayton Luís Baravelli de Oliveira (2025). VERDE NA MEDIDA: A JORNADA DA CEBOLINHA. XIII Jornada de Produção Científica e Tecnológica, XVI Ciclo de Palestras Tecnológicas, I Semana da Pedagogia e X Semana da Biologia. Instituto Federal de São Paulo - Câmpus São Roque, São Roque.

Dirección estable: https://www.aacademica.org/jpctifspsrq/26

ARK: https://n2t.net/ark:/13683/paWp/UeX



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons. Para ver una copia de esta licencia, visite https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es.

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: https://www.aacademica.org.



XIII Jornada de Produção Científica e Tecnológica XVI Ciclo de Palestras Tecnológicas I Semana da Pedagogia X Semana da Biologia

VERDE NA MEDIDA: A JORNADA DA CEBOLINHA

Daphny Pereira Joia Emanuel
de Oliveira Nascimento
Julia Harumi Nakazawa
Maria Eduarda Beiro Paulino
Pedro Henrique Araùjo Saqui
Clayton Luís Baravelli de Oliveira, clayton.baravelli@ifsp.edu.br

Resumo

A cebolinha verde (Allium fistulosum), pertencente à família das Aliáceas, é amplamente cultivada no Brasil, especialmente por pequenos agricultores, devido ao seu uso culinário e valor nutricional. Este trabalho teve como objetivo avaliar o desenvolvimento da cebolinha em diferentes proporções de solo e composto orgânico. O experimento foi realizado em casa de vegetação no Instituto Federal de São Paulo – Campus São Roque, utilizando 44 caixas de leite como recipientes, preenchidas com 11 diferentes proporções de solo e composto orgânico, variando de 100% solo a 100% composto. Após preparo e descanso do substrato por 30 dias, foram semeadas 5 sementes por caixa. A germinação inicial foi observada 19 dias após a semeadura, com destaque para os recipientes sem composto orgânico. No entanto, os resultados preliminares indicaram a proliferação de fungos nas caixas com maiores concentrações de composto, o que comprometeu a germinação das sementes. Em alguns recipientes, onde houve germinação, as plantas atingiram entre 7 a 13 cm de altura em 14 dias após a emergência. Conclui-se que, em curto prazo, o uso do composto orgânico não foi eficiente para a germinação da cebolinha, possivelmente devido à instabilidade microbiológica do substrato. Recomenda-se a realização de estudos adicionais para avaliar o comportamento do composto ao longo do tempo e seus reais efeitos no desenvolvimento da cultura.

Palavras-chave: Allium fistulosum, composto orgânico, semeadura, germinação.

Modalidade: Ensino Médio em Meio Ambiente

Apresentação

A cebolinha verde ou cebolinha comum (*Allium fistulosum*) é uma espécie nativa do Oriente ou da Sibéria. A espécie pertencente à família das Aliáceas, sendo uma das espécies mais cultivadas pelos pequenos agricultores em todas as regiões do Brasil (SIMÕES et al., 2016). É um condimento muito utilizado na culinária, melhorando o sabor e a qualidade nutritiva do alimento (SIMÕES et al., 2016). As plantas dessa espécie se caracterizam pelo intenso perfilhamento, formando touceira. As folhas são tubular-alongadas, macias e aromáticas (SIMÕES et al., 2016). Segundo Heredia Zárate et al. (2010) são consumidas as folhas e o bulbo da planta, os quais são ricos em vitaminas A, C e Fe, estimulam o apetite, auxiliam a digestão e atuam no combate à gripe e doenças das vias respiratórias. Dentre suas características para cultivo destacam-se o clima, Temperatura e luminosidade, Métodos de plantio, Solo e umidade/rega.

Clima: Para obter sucesso na produção é aconselhado o cultivo em regiões que dispõem de temperaturas de no máximo 25°C, sendo estas consideradas de clima temperado. Tendo em vista essa faixa de temperatura, o plantio deve ser procedido nos períodos do ano em que são registradas as temperaturas mais baixas, outono e/ou inverno (TEJO et al.,2019).

Temperatura e luminosidade: A cebolinha verde necessita de luz solar direta ao menos por algumas horas diariamente e cresce melhor em temperaturas indo de 13°C a 25°C.

Métodos de plantio: O método de cultivo mais utilizado para a cultura da ebolinha é através do plantio de forma tradicional, isto é, em canteiros a céu aberto, onde muitas vezes aplicam-se agrotóxicos para aumentar a produção.

XIII Jornada de Produção Científica e Tecnológica XVI Ciclo de Palestras Tecnológicas I Semana da Pedagogia X Semana da Biologia

Solo e umidade: A cultura se desenvolve melhor em solos de textura média e com teores adequados de matéria orgânica. Devem ser livres de camadas compactadas e serem de boa drenagem. Para uma boa produção, o preparo do solo é indispensável. (RESENDE; COSTA; SOUZA, 2016).

Após o plantio, deve ser verificada a germinação no intervalo de 7 a 15 dias após a semeadura, a condução do transplante das mudas para o canteiro permanente deve ser efetuada entre 30 a 40 dias após a semeadura, momento em que as mesmas devem estar com aproximadamente 15 cm de altura. (TEJO et al., 2019)

Colheita: A colheita das folhas tem início entre 55 e 60 dias após o plantio ou entre 85 e 100 dias após a semeadura, momento em que as folhas atingem de 0,20 a 0,40 m de altura. As folhas devem ser colhidas por inteiras, próximo à base. Podendo também ser colhida a planta por inteira para o aproveitamento do pseudocaule (Área responsável pelo crescimento primário da planta, ou seja, pelo aumento do comprimento desses órgãos). O corte é realizado entre 10 e 15cm do nível do solo ou acima da gema apical. (TEJO et al., 2019).

De acordo com EMBRAPA, só no Brasil, já foram identificadas 25 espécies de fungos que se proliferam na família das Allium (cebola e cebolinha). Algumas doenças fúngicas são importantes em todas as regiões onde as plantas da família Allium são cultivadas, como a antracnose (Colletotrichum gloeosporioides f. sp. Cepae), a mancha púrpura (Alternaria porri (Ellis) Cif. e Stemphylium vesicarium) e a raiz rosada (Pyrenochaeta terrestris e Fusarium spp) que geram grande impacto na economia dos agricultores.

Materiais e métodos

INSTITUTO FEDERAL

O experimento foi conduzido na casa de vegetação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – IFSP – Campus São Roque (23o33'S; 47o9'W) a 822 m acima do nível do mar, estado de São Paulo, Brasil. O clima da região segundo a classificação de Köppen, é classificado como Cwa, temperatura média é 19.4°C. Pluviosidade média anual de 1339 mm (ALVARES et al., 2013).Para a realização do experimento, foram utilizados os seguintes materiais: 44 caixas de leite, composto orgânico, solo, sementes de cebolinha, água e placas de identificação. Inicialmente, as caixas de leite foram higienizadas com o objetivo de evitar a proliferação de larvas e fungos. Em seguida, procedeu-se ao corte da parte superior de cada caixa, além da perfuração do fundo para possibilitar a drenagem da água, adaptando-as para o uso como recipientes de cultivo.

O solo utilizado foi coletado na horta comunitária do bairro Goianã, situada em frente ao Instituto Federal de São Paulo (IFSP), enquanto o composto orgânico teve como origem resíduos da indústria alimentícia Hershey's. As sementes de cebolinha foram adquiridas comercialmente e a irrigação foi realizada com água potável.

As caixas foram preenchidas com 11 diferentes proporções de solo e composto orgânico, variando de 100% solo a 100% composto orgânico, com incrementos de 10% entre as proporções. As combinações testadas foram: 100% solo; 90% solo e 10% composto; 80% solo e 20% composto; 70% solo e 30% composto; 60% solo e 40% composto; 50% solo e 50% composto; 40% solo e 60% composto; 30% solo e 70% composto; 20% solo e 80% composto; 10% solo e 90% composto; e 100% composto orgânico. Cada combinação foi devidamente identificada com placas, permitindo o acompanhamento do desenvolvimento das plantas em função das diferentes proporções de substrato.

XIII Jornada de Produção Científica e Tecnológica XVI Ciclo de Palestras Tecnológicas I Semana da Pedagogia X Semana da Biologia

suas interações com o solo. Após esse período adicionamos as sementes nos recipientes de cultivo, sendo 5 sementes por caixa (figura 1). Após 19 dias foi possível observar a primeira germinação, nas caixas sem composto orgânico.

Resultados/resultados preliminares

O experimento ainda não completado, porém, até o momento os resultados não foram completamente positivos. Foi possível notar que houve a proliferação de fungos na maioria das caixas. Em decorrência do crescimento fúngico, o solo compactou e após uma noite de chuva, alguns dos recipientes não conseguiram drenar a água que foi recebida em excesso, isso acabou matando as sementes. (figura 2)

Em outros recipientes, foi possível ver o crescimento de algumas das sementes (figura 3), 19 dias após a semeadura e, atualmente, 14 dias após a germinação elas estão com altura de 7-13cm. (figura 4)

A maior parte dos recipientes com C.O. não teve germinação devido ao mofo proliferado no local que, acreditamos, que tenha sufocado as sementes, matando-as.

Considerações finais

INSTITUTO FEDERAL

O composto orgânico não se fez eficiente em curto prazo, acreditamos que com mais tempo poderemos acompanhar a decomposição final dos fungos e assim ter a germinação das sementes possam ter sobrevivido.

Essa pesquisa evidencia a necessidade de mais estudos com os compostos orgânicos.

Agradecimentos (seção opcional, não obrigatória. Exclua, caso não utilize)

Aos alunos de Técnico em Meio Ambiente (Amb2 matutino-2025), por terem feito deste projeto possível, aos de TGA, ao professor orientador do projeto Clayton Luís de Oliveira Baravelli e ao IFSP.

Referências

ALVARES, C. A.; STAPE, J. L.; PAULO CESAR SENTELHAS; GONÇALVES, J. L. de M.; SPAROVEK, G.

Köppen's climate classification map for Brazil. Meteorologische Zeitschrift, [s. l.], v. 22, n. 6, p. 711–

728, 2013.

LOPES, C. A.; REIS A.; HENZ G. P.; Doenças Causadas por Fungos e Oomicetos. EMBRAPA.br.

RESENDE, G. M.; COSTA, N. D.; YURI, J. E. Cultivo da cebolinha: cultivares e ajustes na recomendação de adubação NPK para o Submédio do Vale do São Francisco. Embrapa Semiárido-Comunicado Técnico (INFOTECA-E). 2015.

SIMÕES, A. C.; ALVES, G. K. E. B.; SILVA, N. M.; FERREIRA, R. L. F.; NETO, S. E. A. Densidade de Plantio

e Método de Colheita de Cebolinha Orgânica. Agropecuária Científica no Semiárido, v.12, n.1, p.93-99, 2016.

XIII Jornada de Produção Científica e Tecnológica XVI Ciclo de Palestras Tecnológicas I Semana da Pedagogia X Semana da Biologia

TEJO, D. P.; FERNANDES, C. H. S.; SIMIONATO, M. E.; CAMARGO, G. L.; LOPES, D. M.; KUTLAK, B. M.;

VIDAL, T. C. M.; COLOMBO, L. A. Tratos Culturais na Cultura da Cebolinha. Revista Científica Eletrônica de Agronomia da FAEF, XIX, V. 35, n.1, Junho 2019.

Apêndice

INSTITUTO FEDERAL



Figura 1. Dia de semeadura.



Figura 2. Solo alagado devido a compactação.

INSTITUTO FEDERAL

XIII Jornada de Produção Científica e Tecnológica XVI Ciclo de Palestras Tecnológicas I Semana da Pedagogia X Semana da Biologia





Figura 4. Cebolinha 14 dias após a germinação.