



Produção orgânica de frutas e hortaliças em propriedade rural no município de Santarém-PA

ALVES, Helionora da Silva¹; SOUSA, Arlem Dalvany Maia de²; MENDES, Eliane Brito³; VASCONCELOS, Isaura, Pinto de⁴; VIEIRA, Bruna Nayara Pantoja⁵

1 Universidade Federal do Oeste do Pará (Ufopa), helionora.alves@ufopa.edu.br; 2 Ufopa, arlemdalvany@gmail.com; 3 Ufopa, eliane.britomendes@hotmail.com; 4 Ufopa, ysapvasconcelos@gmail.com; 5 Ufopa, bruna_stm@hotmail.com

Resumo: Esse texto tem por objetivo abordar o relato de experiência proveniente de estágio realizado por um grupo de estudantes do curso de agronomia da Ufopa em uma propriedade em uma propriedade particular de agricultor familiar associado do sindicato dos trabalhadores e trabalhadoras rurais (STTR), a área localiza-se no perímetro urbano, no bairro da área verde da cidade de Santarém-PA. O objetivo da atividade foi aprimorar com atividades práticas o conhecimento teórico obtido em sala de aula referentes ao cultivo orgânico de hortaliças e frutos. O período de estágio foi dividido em revisão bibliográfica que referiu-se a obtenção de maior conhecimento sobre plantio de hortaliças e frutíferas na agricultura orgânica e atividades práticas como: limpeza de áreas plantadas (retirada de plantas daninhas), utilização de cobertura morta, utilização das folhas desta na alimentação animal, preparo de mudas e plantio de cebolinha, limpeza da área de plantio, adubação orgânica, tratos culturais da cultura da bananeira, a colheita da acerola.

Palavras-Chave: Agroecologia; Baixo Amazonas; Tratos Culturais.

Abstract: This paper aims to address the report of internship from experience by a group of agronomy course the students UFOPA on a property on a privately owned family farmers associated workers' union and rural workers (STTR), the located area If the urban area in the neighborhood of green area of the city of Santarém-PA. The objective of the activity was to improve the theoretical knowledge with practical activities obtained in the classroom for the organic cultivation of vegetables and fruits. The probationary period was divided into literature review that referred to obtaining greater knowledge about planting vegetables and fruit in organic agriculture practices and activities such as cleaning planted areas (removal of weeds), use of mulch, use of leaves of this in animal feed, preparation of seedlings and planting of chives, cleaning the planting area, organic fertilization, cultivation of banana cultivation, harvest of acerola.

Keywords: Agroecology; Lower Amazon; Cultural treatment.



Contexto

As atividades foram realizadas em uma propriedade de produção familiar que cultiva hortaliças e frutíferas no sistema de produção orgânica, o proprietário é associado do sindicato dos trabalhadores e trabalhadoras rurais (STTR), no município de Santarém, assim participa do abastecimento do mercado local, a produção é em pequena escala, mas já tem clientes garantidos os quais muito buscam o produto na própria propriedade. A propriedade localiza-se no bairro Área Verde do Município de Santarém-PA.

O objetivo do estágio foi acompanhar as atividades de campo da unidade concedente e colaborar com o produtor conforme as necessidades do mesmo. Com o objetivo de adicionar conhecimento aos já contraídos ao longo do curso de Agronomia, foram realizadas diversas atividades práticas referentes à agricultura orgânica. Além de que a experiência permitiu maior conhecimento nas áreas da fitotecnia, fruticultura, olericultura e extensão rural.

Descrição da experiência

As atividades iniciaram no dia 16 de Dezembro de 2014 e encerram-se no dia 23 de Janeiro de 2015, foram realizadas visitas diárias, foram feitas observações à campo e participação das diversas atividades realizadas pelo agricultor.

A grande área que abrange o estágio é a Fitotecnia, uma das principais dentro da Agronomia, onde aborda estudos relacionados às práticas de cultivo de lavouras, pomares, hortas, pastagens e de espécies florestais. As práticas incluíram colheita, forma de distribuição das plantas (arranjo e população de plantas), poda de plantas, controle de plantas daninhas e cobertura morta, tratamentos culturais. A propriedade é orgânica, o produtor não usa nenhum tipo de produto químico, com enfoque sistêmico que privilegia a preservação ambiental e a agrobiodiversidade.

Foram vistos também a identificação da percepção do agricultor em relação à



produção orgânica, identificação e descrição do manejo de pragas e doenças, quando houvesse. Para isso, foram realizadas pesquisas bibliográficas visando compreender e validar o conhecimento empírico do agricultor.

Resultados

O produtor que abriu as portas para realização da atividade de estágio adota a agricultura Orgânica como sistema de produção. Esse tipo de agricultura é definido pelo Ministério de Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) como um processo de produção que não utiliza agrotóxicos, adubos químicos ou substâncias sintéticas que agridam o meio ambiente, e, além disso, para ser orgânico o processo deve contemplar o uso responsável do solo, da água, ar e demais recursos naturais, respeitando as relações sociais e culturais.

As atividades realizadas durante o estágio consistiram primeiramente no desbaste de rebentos ou plantas novas da cultura da banana (*Musa ssp.*) que é uma das espécies com elevado destaque no cenário mundial, e uma das frutas mais consumidas, não diferente das demais culturas carece constantemente dos tratamentos culturais necessários para um bom desempenho (LIMA et.al.; 2012). O mesmo autor destaca que o desbaste é feito em função de se retirar o excesso de rebentos e que essa prática desempenha papel de grande importância no que concerne a produção desta cultura, pois favorece o tamanho do fruto, orienta o alinhamento das plantas e a vida útil do bananal.

A desfolha também foi um dos tratamentos realizados para a cultura da banana, essa atividade consiste em retirar as folhas cuja atividade fotossintética não seja mais eficiente, para permitir um melhor arejamento e maior luminosidade no bananal, acelerar o desenvolvimento dos perfilhos, dentre outros benefícios. Outra atividade que apresenta significativa importância para a bananeira é a eliminação do coração ou mangará, prática essa que pode ser realizada logo após a emissão



da última penca, esta visa a obtenção de frutos com boa aparência e alta qualidade para o consumo de mesa, seja no mercado interno ou para exportação (LIMA, 2004).

Vale ressaltar que tanto o coração como os perfilhos e folhas retiradas do bananal foram picotados para incorporação no solo ou, utilizados como alimentação para os porcos criados naquela propriedade. O proprietário informou que o coração da bananeira tem funções nutraceuticas, a julgar que serve como vermífugos para os animais.

No seguimento das atividades, foi realizada a cobertura morta do solo dos caneteiros de couve (*Brassica oleraceae L.*) utilizando palha de arroz não carbonizada. A utilização da mesma é justificada pelo fato de que proporciona certa proteção do solo, principalmente contra os impactos da chuva, controla a erosão, diminui a amplitude de variação da temperatura do solo, mantendo-a dentro dos limites fisiológicos razoáveis, controla a umidade do solo, favorece a atividade microbiana, reduz a infestação de plantas daninhas dentre outros benefícios (LOURENÇO e MEDRADO, 1998). A casca de arroz não carbonizada é também utilizada como cobertura morta para as áreas com o cultivo da cultura da acerola.

A acerola (*Malpighia puniceifolia L.*), frutífera nativa das Ilhas do Caribe, América Central e Norte da América do Sul, cultivada comercialmente no Brasil desde meados dos anos 80, é também cultivada na propriedade, local do referido estágio. No que consiste a produção desta cultura, foi realizado a etapa da colheita (figura 4), atividade esta que se faz manualmente, onde se retira os frutos totalmente maduros ou aqueles que estão mudando de coloração e, acondiciona-os em caixa plásticas de baixa profundidade, vazadas lateralmente e lisas interiormente para evitar danos (RITZINGER e RITZINGER, 2011). O mesmo autor destaca que para a colheita da acerola é importante que se manuseie o fruto com cuidado, haja vista que sua casca é fina e delicada, por isso sofrem



lesões com facilidade, o que acelera sua deterioração.

O ponto de colheita da acerola depende da finalidade que se quer dar ao fruto, por exemplo, se o objetivo é a comercialização do produto fresco em mercados próximos, congelamento ou processamento para suco, o fruto deve ser colhido quando a coloração estiver vermelho-intensa, se for o caso de comercialização em mercados mais distantes, o ideal é colher o fruto ainda “de vez”. Na propriedade em destaque, o fruto é colhido quando a coloração atinge o vermelho-intensa, considerando que o ponto de comercialização é relativamente perto e esses frutos são destinados geralmente para o preparo de sucos. Esse produtor possui compradores fixos para os produtos agrícolas produzidos em sua propriedade.

Referências bibliográficas:

LIMA, M.B; SILVA, O.S; FERREIRA, C.F. **Banana: o produtor pergunta, a Embrapa responde** – 2 ed. rev. e ampl. – Brasília, DF: Embrapa, 2012. 214 p.: il. color. ; 16 cm x 22 cm. - (Coleção 500 perguntas, 500 respostas).

MOACIR, R. S. L; MEDRADO, J. S. **Cobertura morta na produção da erva-mate**. 1998, Colombo, Paraná.

Marcelo Bezerra Lima. **Manejo do Cacho da Bananeira**. EMBRAPA, 2004.

RITZINGER, R; RITZINGER, C. H. S. P. Cultivo tropical de fruteiras: Acerola. **Informe agropecuário**, Belo Horizonte- MG, v.32, n.264, p.17-25, set./out. 2011.