UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
JORNADA ACADÊMICA
ISSN: 2674-6670

CARACTERIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS NO MUNICÍPIO DE JURUTI-PARÁ

JONATHAN CORREA VIEIRA, LEANDRO GUIMARÃES SOARES, VIVIAN DIELLY DA SILVA FARIAS, CELESTE QUEIROZ ROSSI e DAYSE DRIELLY SOUZA SANTANA VIEIRA

A análise do funcionamento da cadeia produtiva de hortaliças é de grande importância para o desenvolvimento local. Neste trabalho, o objetivo foi realizar a caracterização da situação atual da produção de hortaliças do município de Juruti-Pará. A coleta dos dados foi realizada por meio de um questionário semi-estruturado aplicado *in loco* para 10 produtores, no mês de junho de 2018. A avaliação foi realizada com base em perguntas relacionadas à idade do produtor, nível de escolaridade, experiência na produção de hortaliças, distância da propriedade ao centro, nº de pessoas que trabalham na horta, produção e perda mensal, hortaliças cultivadas, outras culturas na propriedade, tamanho da área de produção, irrigação, assistência técnica, comercialização da produção, introdução de novas variedades e maiores dificuldades. Com base na análise dos dados obtidos, verificou-se que a idade média dos produtores entrevistados foi de 47 anos, sendo 20% semi-analfabetos e 50% com nível fundamental completo. A distância média da propriedade ao centro de Juruti foi de 15 km, e o tempo médio de experiência com a produção de hortaliças foi de 6,6 anos. As hortaliças mais produzidas foram alface (10 propriedades), cebolinha (10 propriedades), couve (10 propriedades), coentro (9 propriedades); chicória, rúcula e salsa (2 ou menos propriedades). A produção média mensal, somando todas as hortaliças produzidas, foi de 186,5 kg, em uma área média de 720 m^2, com 3 trabalhadores na área em média, sendo 90% destes membros da família. Segundo os produtores, a perda média da produção de hortaliças é de 23%. Das outras culturas presentes nas propriedades, as mais frequentes foram mandioca, pepino e pimenta de cheiro. Em 70% das propriedades a irrigação é manual, sendo realizada 2 ou mais vezes por dia em 90% dos casos. A fonte de água mais utilizada é oriunda de microssistemas e/ou poços semi-artesianos (80%). Os proprietários relataram que, em 70% das áreas, recebem assistência técnica 1 ou 2 vezes/mês (80%), por meio de uma cooperativa da cidade (60%) ou órgãos públicos (30%). Toda a produção é comercializada em Juruti, sendo para uma cooperativa da cidade (6 propriedades) e/ou na feira livre e frutarias (10 propriedades). Em 50% das propriedades novas hortaliças estão sendo testadas devido às exigências do mercado. As maiores dificuldades relatadas foram, irrigação, água, controle de pragas, estrutura e mão de obra, nesta ordem. As informações obtidas são importantes para o desenvolvimento de ações que visem fortalecer e desenvolver esse segmento do mercado.