

## Perfil da produção em etnocultivos de jambu na Amazônia Oriental

**Sofia Neves de Sousa da Costa<sup>1</sup>; Rafaelle F Gomes<sup>1</sup>; Lucas da Silva Santos<sup>1</sup>; Raylane Monteiro de Melo<sup>1</sup>; Francisco Laurimar do Nascimento Andrade<sup>1</sup>; Andressa de Oliveira Silva<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>UFRA – Universidade Federal Rural da Amazônia, *Campus* Capanema. Av. Barão de Capanema, s/n, CEP: 68700-665, Capanema – PA, Brasil; sofianevescosta@hotmail.com; rafaelle.fazzi@ufra.edu.br; lucasmelhorista@gmail.com; raylanemonteiro2@gmail.com; franlaurimar@gmail.com; dressaoliver2000@gmail.com

\* Apresentador do trabalho no 57º CBO

### RESUMO

O jambu, hortaliça PANC amplamente utilizada na culinária nortista, é cultivada principalmente por produtores familiares em pequenas propriedades. Além de ser importante para a cultura local, possui potencial de inovação, tornando-se essencial conhecer as práticas de cultivo. Assim, objetivou-se identificar as práticas adotadas nas áreas de etnocultivo de jambu na Amazônia Oriental. Para isso, foram realizadas visitas e entrevistas em 18 propriedades produtoras de jambu, em municípios da mesorregião metropolitana de Belém e nordeste paraense. O questionário foi estruturado visando identificar as principais estratégias no cultivo de jambu, abordando adubação, irrigação, ocorrência de pragas, finalidade de produção e canais de comercialização. Os dados foram tabulados em tabelas, e organizados em porcentagem. Com relação à prática de adubação, observou-se 100% de adoção da adubação com resíduos orgânicos (cama de aviário). Na estratégia de irrigação, observou-se que 44,4% utilizam mangueira (molhação). As pragas com maiores incidências foram lagartas (46%), lesmas (24%) e o carvão do jambu (*Thecaphora* sp.), com 6% de incidência. Quanto à finalidade de produção, notou-se que grande parte vai o consumo *in natura* com 73,6%, e apenas 21,05% para o mercado de inflorescência. Os principais canais de comercialização são por meio de atravessadores (52,3%) e venda direta ao consumidor (23,8%). Assim, o etnocultivo de jambu ainda adota práticas agrônômicas simples, com baixa utilização de insumos industriais, para um mercado que ainda foca em consumo da planta inteira, mas com expansão do uso de inflorescências.

**PALAVRAS--CHAVE:** *Acmella oleracea* (L.) R. K. Jansen, *a. ciliata* (Kunth) Cass., hortaliça panc, produtores de jambu.

### AGRADECIMENTOS

À Fazenda Escola de Igarapé-Açu da UFRA, pelo apoio e infraestrutura concedidos. Ao Grupo de Estudos em Olericultura da Amazônia (GEOA), pelo auxílio na pesquisa.