



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura e do Abastecimento
Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Oriental
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Telex (091) 1210, Fax: (091) 226.9845 - CEP 66.095-100
e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br

Recomendações Básicas

RB Nº 2, julho/99, p.1-4

CULTIVO DE ARROZ EM VÁRZEA DO ESTUÁRIO AMAZÔNICO

Raimundo Evandro Barbosa Mascarenhas¹
Moisés de Souza Modesto Júnior²
Altevir de Matos Lopes³

1. INTRODUÇÃO

Na Região Norte predomina o cultivo de arroz de sequeiro, com uma produtividade média em torno de 1.400 kg/ha, em pequenas áreas empregando-se mão-de-obra familiar, sementes próprias e baixíssimos níveis de insumos. Neste sistema de produção, o arroz é utilizado como cultura pioneira, propiciando a expansão da fronteira agrícola.

Outra alternativa viável e econômica que se apresenta aos rizicultores é o cultivo em várzeas do estuário amazônico com um potencial estimado em três milhões de hectares, abrangendo os Estados do Pará e Amapá. Estas áreas possuem excelentes condições de solo e clima para o estabelecimento de uma rizicultura com possibilidades de produzir acima de 3.500 kg/ha, desde que sejam introduzidas tecnologias com apoio de assistência técnica, embasadas nas recomendações de pesquisa.

2. CLIMA E SOLO

O arroz, mais que os outros grãos, necessita durante o seu período vegetativo, de mais calor e umidade para proporcionar elevada produtividade. Deve ser cultivado em regiões com precipitações acima de 800 mm, bem distribuídos durante o ano todo. A falta de chuva é prejudicial quando ocorre nos períodos de germinação, crescimento vegetativo e florescimento. A temperatura média mensal oscila entre 20° C a 38° C.

Os solos de várzeas para a produção comercial do arroz são os Gleis, que estão localizados às margens dos rios de água barrenta da Amazônia, que são de boa fertilidade.

¹Eng.- Agr., M.Sc., Embrapa Amazônia Oriental, Caixa Postal, 48, CEP 66017-970, Belém, PA.

²Eng.- Agr., Embrapa Amazônia Oriental.

³Eng.- Agr., Doutor, Embrapa Amazônia Oriental.

3. PREPARO DA ÁREA

Recomenda-se deixar uma faixa de vegetação natural à margem do rio de, no mínimo 30m, a fim de evitar o processo de erosão à disseminação de sementes de plantas invasoras.

As operações de limpeza e preparo da área devem ser iniciadas, preferencialmente a partir de julho, no início da época de estiagem, seguindo o sistema tradicional da região, através da broca, derrubada, encoivramento, queima.

Broca: consiste na eliminação de cipós, árvores de porte fino, arbustos e outros tipos de vegetação, para facilitar a derrubada e melhorar a queima da vegetação.

Derrubada: é feita aos 15 dias após a broca, e consiste no corte das árvores de grande porte, cuja queda deve ser orientada, a fim de se aproveitar o máximo de área útil. Posteriormente, efetua-se o desgalhamento da vegetação para ajudar o encoivramento e a queima.

Ao contrário do que se faz em terra firme, o **encoivramento** nas várzeas é feito antes da queima, e consiste no empilhamento de troncos, galhos e cipós, com a finalidade de facilitar a queima, devido alguns vegetais típicos da várzea possuem certas substâncias que incrementam o fogo.

Queima: deverá ser feita em torno de 45 a 60 dias após a derrubada, em dia de sol, contra o vento e nas horas mais quentes do dia, fazendo-se o aceiro ao redor do roçado, para evitar que o fogo atinja outras áreas. A época apropriada para a realização desta operação é o final do mês de novembro.

Nos cultivos subseqüentes, até o terceiro ano, o preparo da área resume-se no corte das palhas de arroz e da vegetação rasteira. Recomenda-se que a palha cortada seja deixada na área, visando seu posterior aproveitamento como adubo orgânico.

4. CULTIVARES

4.1. **Várzeas altas:** recomenda-se a cultivar **Marajó**, que apresenta produtividade média de 4.500 kg/ha. Possui porte médio, altura em torno de 100 cm, perfilhos semicompostos, folhas curtas e eretas, grãos longos, finos e translúcidos e, com ciclo de vida em torno de 120 dias.

4.2. **Várzeas baixas:** recomenda-se a cultivar **BR3-Caeté**, que apresenta produtividade média de 3.600 kg/ha. Possui porte alto, altura em torno de 150 cm, perfilhos semicompostos, folhas longas e eretas, grãos extra-longos, finos e translúcidos e, com ciclo de vida em torno de 150 dias.

5. SEMENTES

As sementes devem apresentar alta pureza varietal, percentagem de germinação acima de 75 % e teor de umidade em torno de 13 %.

6. SEMEADURA

O plantio deve ser feito no início do período chuvoso, de dezembro a janeiro, no espaçamento de 0,30m x 0,30m, empregando-se cinco sementes por cova para as duas cultivares. Recomenda-se empregar sementes pré-germinadas, que consiste em deixá-las imersas em água por um período de 24 a 36 horas e, em seguida, secá-las à sombra pelo mesmo período, para depois iniciar a semeadura.

7. TRATOS CULTURAIS

Capinas: em áreas onde o plantio é efetuado pela primeira vez, não é necessário fazer capinas, ao passo que, em áreas cultivadas seguidamente, recomenda-se efetuar uma capina antes da formação dos primórdios florais.

8. CONTROLE DE PRAGAS

O **Chupão-do-arroz** e a **lagarta-militar** são as principais pragas e, caso ocorra algum ataque que prejudique a lavoura, o controle poderá ser feito com uma pulverização de inseticida Folidol ou Malatol, na dosagem de 1 ml do produto para cada litro de água, ou também, o inseticida Karate, na dosagem de 0,5ml do produto para cada litro de água, cobrindo-se a cultura até cinco metros da mata.

9. COLHEITA E BATEDURA

A colheita poderá ser feita manualmente, quando 2/3 dos grãos da panícula se apresentarem maduros, cortando-se com foice serrilhada ou lisa, o colmo da planta, a uma altura de 15cm a 20cm do solo. O teor de umidade dos grãos pode variar de 20% a 23%, para se obter bom rendimento no beneficiamento. A batedura poderá ser feita em sacos de aniagem, em jiraus de madeiras, em bate-deiras ou trilhadeiras mecânicas.

10. SECAGEM E ARMAZENAMENTO

A secagem é feita ao sol, sobre piso firme e seco, mantendo uma camada de arroz com espessura de até 10 cm, procedendo-se o revolvimento dos grãos periodicamente para evitar fermentação, até os grãos alcançarem a umidade em torno de 13% a 14 %.

Recomenda-se efetuar o armazenamento do produto à granel ou em sacos de aniagem ou polipropileno, em paíóis ventilados e secos.

11. COMERCIALIZAÇÃO

A produção excedente do consumo familiar poderá ser comercializada junto ao usineiro, ou de preferência através de cooperativas agrícolas, devido à obtenção de maior retorno, desde que os preços sejam compensadores.

12. COEFICIENTES TÉCNICOS

Para 1 ha

Especificação	Unidade	Quantidade
1. Preparo de área		
Broca	homens/dias (h/d)	12
Derruba	h/d	30
Coivara e queima	h/d	24
2. Plantio e tratos culturais		
Semeadura	h/d	03
Capina	h/d	08
3. Controle de pragas	h/d	01
Inseticida	L	0,5
4. Colheita e batedura	h/d	08
6. Secagem e limpeza	h/d	03
7. Ensacamento	h/d	02
Sacaria	Saco	60