

## DIAGNÓSTICO RURAL POTENCIAL DO MUNICÍPIO DE CAMETÁ/PA.

Alessandra Simone Santos de Oliveira<sup>1</sup> Blenio Brito Bernardes<sup>1</sup> Carlos Augusto Cordeiro Costa<sup>2</sup>  
Danúbia Pires Dias<sup>1</sup> Luana Moraes da Luz<sup>1</sup> Lyvia Castro Lima<sup>1</sup> Roberto Felipe Tobias Ribeiro<sup>1</sup>  
Roberto Silva Ramos<sup>1</sup> Rose Luiza Moraes Tavares<sup>1</sup>. <sup>1</sup> Integrantes do Grupo PET-  
AGRONOMIA/SESu-MEC/Universidade Federal Rural da Amazônia-UFRA- <sup>2</sup> Tutor do PET-  
AGRONOMIA/SESu-MEC/Universidade Federal Rural da Amazônia-UFRA.

**RESUMO:** O município de Cametá (situada no Estado do Pará) com área de 3122,899 Km<sup>2</sup> destaca-se pela sua grande produção de açaí (*Euterpe oleracea*) cultivado através do sistema de agricultura familiar, e tendo imenso potencial para ecoturismo, turismo rural, além de inserção de associações e/ou cooperativas em comunidades, especialmente a Comunidade de Cametá Tapera, local onde se originou a cidade e carece de investimentos em todos os aspectos. Um dos investimentos já instalados e que devem ser aprimorados ao longo do tempo são a Casa Familiar Rural e Usina de reciclagem e compostagem a fim de proporcionar desenvolvimento econômico e bem estar social para a população.

**INTRODUÇÃO:** Os índios camutás, da família dos tupinambá, habitavam a foz do rio Tocantins, a 150km aproximadamente de Belém, nos idos da conquistas da Amazônia. Não eram índios comuns, a começar pela característica de morar no alto das árvores. Em tupi caá, significa mato, floresta; e mutá, degrau, armação. Desta forma, cametá quer dizer “degrau do mato” Sua origem vem de um núcleo civilizado, que se localizava na antiga aldeia dos camutá, camutá-tapera como ainda é chamada, situada um pouco abaixo da atual cidade de Cametá. Isto ocorreu logo no inicio da colonização, quando os portugueses desbravaram o rio Tocantins, como parte dos planos de Portugal para combater os invasores Ingleses, franceses e holandeses. E com relação ao Tocantins, tem sua importância, é enfatizada pela ligação que mantém com inúmeros paranás, igarapés, furos, braços de rios, que se interpenetram no grande números de ilhas, onde se concentram povoados e aglomerações relativamente habitados.

O objetivo do trabalho foi Conhecer dentro do aspecto agrícola as realidades do município de Cametá-PA, averiguando o potencial agrícola, extrativista, natural, eco-turístico, cultural.

O trabalho discutido é focado na etapa III, devido presença de grande parte dos membros do grupo.

**MATERIAL E MÉTODOS:** O diagnóstico foi feito através de quatro etapas. A Primeira Etapa da Proposta baseou-se em diagnóstico presencial no município, com o intuito de obter informações nos aspectos: agrícola, ambiental e cultural do município, com apoio da Secretaria de Cultura, Vila de Cametá-Tapera, agricultores e outros colaboradores que fazem parte da população, podendo elaborar assim uma programação que buscasse atingir o nível máximo de diversidade e importância de informações.

A Segunda Etapa foi de revisão de literatura, onde os integrantes buscaram obter informações sobre o município em questão, com mais de 10 literaturas diversas no que diz respeito às atividades que seriam realizadas posteriormente, especialmente com relação à fruticultura, que é forte vertente do município, acompanhando também o Manual de Agricultura Familiar do município de Cametá.

A Terceira Etapa consistiu na viagem ao município, conseguindo assimilação prática do absorvido na II Etapa além de outras atividades surgidas ao decorrer da estadia, seguindo uma programação elaborada antecipadamente na etapa I pelos integrantes, onde a prefeitura do município, através de parceria com o Grupo PET- AGRONOMIA assistiu o mesmo.

A Quarta Etapa será a elaboração do relatório de atividades, onde os integrantes poderão documentar e sugerir propostas de trabalhos ao município, como forma de aprendizado na prática de soluções de problemas dentro da agricultura.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES:

TABELA 1- CULTURAS DE MAIOR EXPRESSÃO ECONÔMICA DO ESTADO DO PARÁ EM QUE HÁ O APARECIMENTO DE CAMETÁ- ANO 2005-

CULTURAS	Municípios Maiores Produtores	Produção Pará (t)	Preço (R\$/t)	Receita Produzida (Em R\$1,00)	Posição do Pará a Nível Nacional
<b>AÇAÍ</b>	Igarapé Miri, Abaetetuba, <b>Cametá</b> , Acará, Tomé Açu.	415.921	941,8	391.714.397,80	1º
<b>PIMENTA DO REINO</b>	Baião, Tomé-Açu, Concórdia do Pará, Capitão Poço, <b>Cametá</b> .	66.486	2.429,68	161.539.704,48	1º

<b>MARACUJÁ</b>	Cametá, Aurora do Pará, Igarapé-Açu, Curuçá, Tomé-Açu.	45.297	484,56	21.949.114,32	7º
-----------------	---	--------	--------	---------------	----

Fonte: IBGE / GCEA - LSPA - DEZ/2005. (Dados preliminares sujeitos a alterações)

Sistematização e Elaboração : SAGRI / GEEMA

Cametá é um dos maiores produtores do Pará de Açaí, Pimenta do reino e Maracujá, e foi constatado na etapa III, que tem um potencial muito grande ainda a ser desenvolvido (TABELA 1).

O açaí (*Euterpe oleracea*) vem tendo evolução com relação à quantidade produzida, porém, o rendimento médio vem decaindo nos últimos anos. Sendo muito importante a discussão de implantação de sistema de beneficiamento no município, e ainda, maior presença efetiva de órgãos de assistência rural, bem como, mais engenheiros agrônomos para instruir e dar assistência ao manejo da cultura.

Em Visita à Comunidade do Cametá Tapera, local em que originou a cidade e donde saíram grandes expedições da Amazônia de extrema importância, verificamos um imenso potencial não desenvolvido, com relação à agropecuária, já que há interesse da população local em produzir, porém, não tem conhecimentos técnicos agrícolas e pecuários suficientes. Sendo a falta desses conhecimentos nas comunidades locais um dos empecilhos para execução de plantios ou criações em maior escala, e, afim de sanar essa deficiência, já é instalada na cidade a Escola de Trabalho e Produção, que forma técnicos agrícolas, sendo que, qualquer pessoa pode cursar desde de que passe por um processo seletivo feito pela instituição. Atualmente está cursando a 1ª turma. A escassez de mais turmas e cursos específicos é devido ao Centro está ainda se estruturando e por dispor de apenas 4 salas de aulas. Os cursos são destinados a atividades agrícolas que é pouco desenvolvida no Município e tem por objetivo mudar essa realidade.

Está sendo discutida também a implantação do Curso de Agronomia no município, porém, a UFRA já tem um Projeto de Interiorização que inclui Cametá, e em virtude disso, deve ser inserido o Curso posteriormente.

Detectamos também na cidade a Usina de Reciclagem e Compostagem que ainda não estava em funcionamento total, estando uma cooperativa na confecção de artesanato de papel reciclado.

Esta Usina será ter a capacidade de produzir cerca de 20 toneladas de composto orgânico com 70% de palhada e 30% de matéria orgânica. O destino da produção será um Banco financiador de Projetos do Estado do Pará.

Foram feitas visitas em propriedades de Agricultura familiar simples que possuíam SAF's (Sistema Agro-Florestal), onde possui essências florestais, cultivos agrícolas (frutas típicas da região como cacau (*Theobroma cacao*), cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), etc), porcos e tanque de piscicultura. Sendo todo o sistema de plantio de mistura, sem espaçamento devido, com relação às propriedades em geral, os cultivos são feitos sem o planejamento técnico necessário).

Verificamos também, que, quando ocorre planejamento falta assistência para tratamento de pragas, como houve a detecção em cacoais e pimentais, que estavam assolados por pragas.

A Casa Familiar Rural, utilizadora da pedagogia de alternância, usa a metodologia de ter alunos do interior ( a visitada atende Oeiras do Pará, Limoeiro do Ajuru e Cametá) que passam uma semana estudando na CFR e 15 dias aplicando seus conhecimentos na propriedades de seus pais. São ministradas durante todo o dia matérias de língua portuguesa, matemática, geografia, história, artes, ed. física e a partir das 18h matéria sócio-cultural. Estas matérias são voltadas para um tema gerador, de acordo com a realidade dos alunos, que atualmente é planejamento e gestão de propriedade, sendo esta ministrada por 3 semanas. Num ano cada aluno deve ter 2 experimentos executados na propriedade de seus pais. O aluno até a sua formação tem que cursar 39 semanas alternadas.

Muitos pequenos produtores realizam a fabricação artesanal de chocolate, que é feita da seguinte forma: a semente fica exposta ao sol por aproximadamente uma semana, em seguida ela é torrada por aproximadamente 30 (trinta) minutos e é retirada a casca, após isso a semente torrada é socada no pilão e da pasta obtida faz-se algumas barras que posteriormente serão raladas originando o pó de chocolate.

Na vila de Pacajá visualizamos a única árvore de cupuaçu sem sementes do mundo. Apresenta as mesmas características do cupuzeiro nativo, sendo a diferença que os frutos não dão sementes. Até os tempos atuais a forma de reprodução que mais se aproximou, segundo dados, foi o experimento da CEPLAC (Comissão Executiva do Plano de Lavoura Cacaueira), no qual, a

metade do fruto nasceu com semente e a outra metade sem. Além de grande variedade de espécies florestais antigas, como exemplo o Mututi (*Pterocarpus amazonicus*), o terreno onde fica o cupu sem caroço é de grande diversidade em sua flora. Transcorreu também degustação do Cupuí, que é parente do cupuaçu verdadeiro ao qual se assemelha em aparência é, entretanto bem menor e, ainda que possua boa polpa tirante a doce, careça do aroma inigualável a do seu primo próximo.

Na embarcação tipo “popopô” (nome dado pela população ribeirinha) rumo à vila de Pacajá pudemos verificar a imensa diversidade de plantas às margens do Rio Tocantins, sendo constatadas também, atividades de pesca por parte dos moradores através das formas de tarrafa (chamada de malhadeira pelos pescadores) para peixes de tamanhos variados, curral (paus enfileirados as margens do rio em disposição de cerca para captura de peixes depois que a maré seca. para pesca de aviú (*Acetes americanus*) são utilizadas telas com a particularidade de ser executada no período noturno e o camarão regional (*Microbrachium amazonicum*) que pode ser pego pelo “lanceio” ( arrastão na beira por pequenas redes conduzidas geralmente por duas pessoas) ou pelo matapi. O peixe típico da cidade é o Mapará (*Hypophthalmus edentatus*), muito consumido pela população.

**CONSIDERAÇÕES FINAIS:** O trabalho mostrou que a Visita Técnica é de suma importância para a filosofia do Grupo PET, sendo uma forma de Extensão, que incita a Pesquisa, e o Ensino pode também ser empregado após a visita, haja visto, nossa contribuição para o Desenvolvimento Regional.

Os municípios do Pará tendem a um maior enfoque no quesito agropecuária, estando Cametá bem localizada com relação às demais cidades (tabela 2), sendo possível maior desenvolvimento, em qualquer um dos setores de produção, e ainda, é importante que haja reflexo de produções na qualidade social da população local.

<b>TABELA 2</b>				
<b>CULTURAS DE MAIOR EXPRESSÃO ECONÔMICA DO ESTADO DO PARÁ - ANO 2005</b>				
<b>CULTURAS</b>	<b>Municípios Maiores Produtores</b>	<b>Produção</b>	<b>Preço</b>	<b>Receita</b>
		<b>Pará</b>	<b>Médio (R\$/t)</b>	<b>Produzida</b>
		<b>(t)</b>		<b>(Em R\$1,00)</b>

<b>AÇAÍ</b>	Igarapé Miri, Abaetetuba, <b>Cametá</b> , Acará, Tomé Açu.	415.921	941,80	391.714.397,80
<b>CUPUAÇU</b>	Tomé-Açu, Moju, Acará, Bujaru, Concórdia do Pará.	38.488	639,66	24.619.234,08
<b>DENDÊ</b>	Tailândia, Moju, Acara, Sta.Bárbara do Pará, Igarapé-Açu.	747.666	109,21	81.652.603,86
<b>FEIJÃO CAUPI</b>	Capanema, Capitão Poço, Bragança, Augusto Correa, Tracuateua.	48.837	1.314,83	64.212.352,71
<b>MANDIOCA</b>	Acará, Ipixuna do Pará, Aurora do Pará, Santarém, Itaituba.	4.797.757	99,54	477.568.731,78
<b>PIMENTA DO REINO</b>	Baião, Tomé-Açu, Concórdia do Pará, Capitão Poço, <b>Cametá</b> .	66.486	2.429,68	161.539.704,48
<b>ABACAXI ( * )</b>	Floresta do Arag., Conceição do Arag., Salvaterra, Rio Maria, Dom Eliseu.	269.624	474,49	127.933.891,76
<b>CACAU (Terra Firme)</b>	Medicilândia, Uruará, Placas, Altamira, Brasil Novo.	38.119	3.206,73	122.237.340,87
<b>COCO DA BAÍÁ ( * )</b>	Moju, Acará, Capitão Poço, Sto. Antonio do Tauá, Bujaru.	247.627	307,68	76.189.875,36
<b>JUTA</b>	Juruti, Curuá, Alenquer.	534	1.060,00	566.040,00
<b>MALVA</b>	Irituia, N.Esperança do Piriá, Santa Luzia do Pará, Mãe do Rio, Capitão Poço.	1.728	907,27	1.567.762,56
<b>ARROZ (Em casca)</b>	Santarém, Belterra, Ulianópolis, Paragominas, Rurópolis	631.724	391,45	247.288.359,80
<b>BANANA</b>	Medicilândia, Tairão, Uruará, Novo Repartimento, Rurópolis.	537.900	330,36	177.700.644,00
<b>MARACUJÁ</b>	<b>Cametá</b> , Aurora do Pará, Igarapé-Açu, Curuçá, Tomé-Açu.	45.297	484,56	21.949.114,32
<b>LARANJA</b>	Capitão Poço, Garrafão Norte, Santarém, Alenquer, Monte Alegre.	213.972	221,73	47.444.011,56
<b>CAFÉ</b>	Medicilândia, Uruará, Placas, Anapu, Pacaja.	18.021	1.049,23	18.908.173,83
<b>MILHO</b>	Monte Alegre, Ulianópolis, Paragominas, Dom Eliseu, Conceição do Araguaia.	559.698	382,54	214.106.872,92
<b>TOTAL</b>				<b>2.257.199.111,69</b>

Fonte: IBGE / GCEA - LSPA - DEZ/2005. (Dados preliminares sujeitos a alterações)

A discussão da inclusão do Curso de Agronomia no município é válida, porém, é preferencial que essa questão seja discutida junto à Universidade Federal Rural da Amazônia, devido seu Plano de Interiorização.

A Usina de Reciclagem e Compostagem deve atingir o máximo de otimização em sua produção, no compromisso de contribuir para o aspecto sócio-ambiental, podendo levar pelo menos parte do composto como auxílio aos pequenos produtores.

A Casa Familiar Rural deve se expandir cada vez mais como um escape para a deficiência no que diz respeito à educação, e espera-se que ONGs auxiliem cada vez mais a CFR.

As Propriedades visitadas, tanto as “exóticas” quanto as mais típicas devem ser mais assistidas pelos órgãos responsáveis, já que, o conjunto dessas propriedades reflete parte de seu potencial agrícola, tendo forte vertente na agricultura familiar, tendo que provocar os agricultores a novas alternativas que o município venha a ter potencial, bem como a aquicultura, especialmente no cultivo de peixe em tanques, podendo ser experimentado também o cultivo em tanques rede, e com relação à agricultura, o manejo do açaí deve acontecer em prol de maior rendimento, e ainda, notamos a necessidade de inserção de novas culturas e/ou aprimoramento da nativas.

Com relação à Comunidade de Cametá Tapera, percebemos que há várias maneiras de desenvolvimento local, onde esperamos que transcorra futuramente um maior grau de instrução agropecuária para produção de maior escala e melhoria da qualidade de vida para a população, já que, essa Comunidade é inserida num contexto histórico brasileiro de grande valia, e, verificamos o temor no que diz respeito a empréstimos, pois, os mesmo, não querem perder seus bens por um trabalho que deu errado.

**AGRADECIMENTOS:** Agradecemos a todos aqueles que deram apoio em nossa difícil empreitada de desenvolver nossa região e superar obstáculos como a Prefeitura Municipal de Cametá, nas pessoas de Valdoli Valente (Prefeito), Fernando Camarinha (Secretário de Administração) e Pedro Nolasco (Secretário de Agricultura). Outras pessoas como: Benedito

(Técnico da SEMAGRI), Sargento e René e Sargento Lacerda do Tiro de Guerra, João dos Santos (Proprietário do Cupu sem caroço), Antônio Carlos da Usina de Reciclagem e Compostagem, José Guilherme (taxista), Breno Coelho (moto-táxi e morador da cidade), e a todos da Comunidade de Cameté Tapera e Casa Familiar Rural. Obrigado por fazerem nosso projeto se tornar realidade!

**CONTATOS:** TEL: 091 32105132/32105204/88336069

E MAIL: [petagro\\_ufra@hotmail.com](mailto:petagro_ufra@hotmail.com);

[carlos.costa@ufra.edu.br](mailto:carlos.costa@ufra.edu.br);

[rlipetr@click21.com.br](mailto:rlipetr@click21.com.br).