|  |
| --- |
| Adm.Gestão Hospitalar 20190408_133206.jpg  Instituto Politécnico Índico de Magude  Agro – Pecuária 3° Ano  Fruticultura  **Cultura do cajueiro**  Discente: Verónica Jossefa Macamo n° 25 Docente: Formadora Néia Bungueia  Magude, Abril – 2020 |

# Índice

[Introdução 1](#_Toc39495424)

[Origem 2](#_Toc39495425)

[Importância socioeconómico 2](#_Toc39495426)

[Importância nutricional 2](#_Toc39495427)

[Morfologia 2](#_Toc39495428)

[Clima 3](#_Toc39495429)

[Precipitação 3](#_Toc39495430)

[Sementeira e propagação 3](#_Toc39495431)

[Adubação 3](#_Toc39495432)

[Pragas 4](#_Toc39495433)

[Traca-da-castanha 4](#_Toc39495434)

[Controlo 4](#_Toc39495435)

[Afídio da inflorescência 4](#_Toc39495436)

[Controlo 4](#_Toc39495437)

[Doenças 5](#_Toc39495438)

[Antracnose 5](#_Toc39495439)

[Controlo 5](#_Toc39495440)

[Oídio 5](#_Toc39495441)

[Controlo 5](#_Toc39495442)

[Colheita 5](#_Toc39495443)

[Conclusão 6](#_Toc39495444)

[Referências bibliográficas 7](#_Toc39495445)

# Introdução

A produção mundial da castanha de cajú encontra-se concentrada em países de desenvolvimento intertropicais, em regiões com temperaturas mais elevadas e estação seca bem definida, onde a cultura encontra condições favoráveis para o seu desenvolvimento.

A castanha de cajú tem grande importância económica e social nos países produtores, estimulada pela sua exportação em bruta ou processada, que constitui fonte de receita. Além disso a sua produção gera renda e emprego nas zonas rurais assim como nas zonas urbanas.

Em Moçambique os cajueiros encontram-se mais concentrados nas regiões Sul e Norte do pais, regiões que apresentam condições edafoclimáticas mais favoráveis para o seu cultivo.

# Origem

O cajueiro é originário do nordeste do Brasil, nas regiões do México, Perú, incluindo Hawai, porto Rico e algumas partes do sul da Flórida.

# Importância socioeconómico

O cajueiro é uma das culturas mais importantes de Moçambique. O mesmo exporta a castanha de cajú para vários países.

Moçambique foi considerado o primeiro produtor mundial de castanha de cajú, na década 1970, seguido de índia e Tanzânia.

# Importância nutricional

É rico em vitaminas A, B, C, proteínas, lípidos, carbohidratos. Também representa uma fonte de sais minerais tais como cálcio, fósforo, zinco, magnésio, fibras e gordura insaturada, que ajuda a diminuir o nível de calorias no sangue.

A casca de castanha contem um líquido conhecido por bálsamo, que tem numerosas aplicações industriais, no fabrico de plástico, resina, vernizes, tintas e óleo para travões.

# Morfologia

O sistema radicular do cajueiro é aprumado, as raízes laterais com 1,5 ano espalham se por um raio de 1,2 m e aos 2 anos por 4,6 m.

O tronco jovem tem uma casca fina, aderente, normalmente rugosa, e nas árvores velhas profundamente fendidas.

Com folhas persistentes, alternadas, simples, coriáceas, glabras, oblongas ou ovadas, estão agrupadas em tufos na extremidade dos ramos curtos erigidos.

As flores estão agrupadas em panículas, situadas nas extremidades dos ramos e são hermafroditas.

# Clima

O cajueiro é uma planta do clima tropical, para o seu bom desenvolvimento, exige temperaturas elevadas, compreendidas entre 24 28°C, fora destes parâmetros a produção é afectada.

A temperatura mínima e de 18°C e a máxima de 38°C. As temperaturas nocturnas muito baixas são prejudiciais e é dotada a resistência a seca.

Um período seco acentuado de 4 a 6 meses, e de extrema importância para o aumento da produtividade. Neste período ocorre a floração, vingamento, crescimento e secagem do fruto, pois, há uma menor incidência de pragas e doenças e a castanha é de melhor qualidade.

# Precipitação

A mais aconselhável é de 800 a 2000mm. Em regiões onde se registam ventos frequentes, com velocidade superior a 7m/segundo, é aconselhável o emprego de quebra ventos.

O cajueiro pode ser cultivado em qualquer tipo de solo. São utilizados solos arenosos ou francos arenosos, profundos, bem drenados e permeáveis e de PH que varia de 4,5 a 6,5 de acidez.

# Sementeira e propagação

A sementeira é feita no início da época chuvosa e em regime de sequeiro. Nas áreas irrigadas, a sementeira pode ser feita em qualquer época do ano. Por ocasião do plantio, é necessário retirar o saco ou bolsa plásticas com cuidado para não danificar o sistema radicular das mudas, colocando-as no centro da cova, como o colo de 3cm acima da superfície. Após o plantio, deve-se realizar o tutoramento para orientar o crescimento da planta e evitar que os fortes causem se tombamento.

# Adubação

No primeiro ano, a adubação devera ser feita 60 dias após à plantação da muda. No caso de cultivo em sequeiro, deve se aplicar os fertilizantes ao redor das plantas, em três parcelas iguais no início e no fim da estacão chuvosa.

Em cultivo irrigado, o parcelamento poderá ser mensal, com os fertilizantes aplicados via água de irrigação. No ano seguinte, a adubação recomendada devera seguir o mesmo sistema de aplicação para o primeiro ano, o fósforo devera ser aplicado numa única vez, tanto para o cultivo a sequeiro, como para o irrigado.

O cajueiro não exige muita água, para iniciar irrigação, só após o período chuvoso. Se as plantas não estiverem em plena floração, pode-se aguardar cerca de 30 dias após a última chuva superior a 10mm.

# Pragas

# Traca-da-castanha

A lagarta penetra na castanha e destrói a amêndoa. Antes de se tornar pupa, abre um orifício circular na castanha, por onde sairá posteriormente o insecto adulto pequena borboleta. A presença da praga só e notada quando as castanhas apresentam um pequeno furo circular na sua parte inferior.

# Controlo

O uso de inseticidas como: cartap, triazophos, monocrotophos é a única forma forma de controlar este mal.

# Afídio da inflorescência

Afídio da inflorescência é um insecto que suga a seiva da planta e expele uma substância açucarada, que recobre a inflorescência e folhas do cajueiro, promovendo o crescimento da fumagina e causa baixa produção pela murcha e a seca destas.

# Controlo

O controlo desta torna-se variável com o uso das seguintes inseticidas monocrotophos, dimetoato e piricarb.

# Doenças

* Antracnose;
* Mofo-preto e
* Oídio.

# Antracnose

Manifesta-se por lesões necróticas, irregulares, de cor parda em folhas jovens e posteriormente de coloração avermelhada em folhas mais velhas. As folhas jovens ficam enegrecidas, retorcidas e caem, causando a queda das flores e frutos jovens, com enormes prejuízos no pomar, quando o ataque e muito severo.

# Controlo

Para controlar essa doença é necessário que se faça a pulverização, semanas alternadas, com benomil, na dosagem de 100g/100 litros de água, num intervalo de segurança de 21 dias e com maconzeb 150/100 litros de água.

# Oídio

Manifesta-se através de umde um delicado crescimento branco-acidentado, na superfície das folhas e inflorescência, constituído por micélio, conidióforos econidios por micélio.

# Controlo

O controlo do oídio do cajueiro pode ser feito com aplicação de benzimidazois espaçadas de 15 dias, duas aplicações sa eficientes para eliminar o patogeno da superfície do órgão afectado, desde que a pulverização tenha atingido toda a copa da planta.

# Colheita

A colheita e feita quando a epiderme do falso fruto toma uma coloração amarela ou amarela avermelhada, com a polpa carnuda, sumarenta e açucarada. O fruto quando esta maduro perde a cor esverdeada e toma uma coloração castanha acinzentado.

Nota: Maturação do fruto e do falso fruto não é simultânea, a castanha precisa de mais alguns dias para atingir a maturação fisiológica plena. A castanha, quando madura, desprende-se da planta conjuntamente com o fruto falso caju.

# Conclusão

No presente trabalho concluí que o cajueiro é uma planta do clima tropical. Para o seu bom desenvolvimento, exige temperaturas elevadas, compreendidas entre 24 a 28°C e s a temperatura mínima e de 18°C e a máxima e de 38°C.

A sementeira e feita no início da época chuvosa e em regime de sequeiro. Nas áreas irrigadas, a sementeira pode ser feita em qualquer época do ano, após o plantio, deve-se realizar o toturamento para orientar o crescimento da planta e evitar que os ventos fortes causem o seu tombamento.

Conclui também que a colheita é feita quando a epiderme do falso fruto toma uma coloração amarela ou amarela avermelhada, com a polpa carnuda, sumarenta e açucarada. O fruto está maduro quando perde a cor esverdeada e toma uma coloração castanha acinzentado.

# Referências bibliográficas

* CHICONELA, Tomás et all. *Proteção de Plantas*, AJAP e AJAM. Ligau-Edições, Lda, Portugal, 1999.
* REMANE, A. Loforte, Os Citrinos, AJAP. Ligalu-Edições, Lda, Portugal, 1999.
* TUIA, José & XAVIER, Carlos. *A gro-pecuária*, 10ª classe. 1ª Edição. Texto Editores, Maputo, 2011.