

Nóis é Jeca Mais é Jóia

"Se farinha fosse americana
mandioca importada banquete
de bacana era farinhada"
(Juraídes da Cruz)



Carlos Franco Amastha
Prefeito

Secretaria de Desenvolvimento Rural

Roberto Jorge Sahium
Secretário

Roberto Campos Pinto
Sub-secretário

**Elaboração
Equipe Técnica Seder**

Eng. Agrônomo Antônio Luiz Alves de Sousa

Eng. Agrônomo Luiz da Silva Machado Neto

Eng. Agrônomo Roberto Campos Pinto

Eng. Agrônomo Roberto Cunha Carvalho

Técnico em Agropecuária Bonfim dos Reis Ferreira dos Santos

Técnico em Agropecuária Cid Biavatti

Técnico em Agropecuária Homero Juliani Barbosa

Técnico em Agropecuária Luiz Antonio Santana Neto

Produção e diagramação

Assessoria de Comunicação Seder

Eliene Campelo e Cid Biavatti

Parceria:



Secretaria Municipal
**de Agricultura
e Desenvolvimento
Rural**



Coletânea técnica 001 - cultura da mandioca

Fevereiro de 2014

Orientações técnicas para o cultivo da mandioca



Palmas-TO

Secretaria de Desenvolvimento Rural - Quadra 1212 Sul, Av. LO 27, esquina com Av. NS 10

Cep: 77153-010 - Palmas-TO

Telefones: (63) 2111-2606/2111-2608/2111-2629

Custo para implantação de 1,0ha

Espaçamento: 1,0 m x 0,60 m (16666 plantas/ha)

ITEM	I - INSUMO/MATERIAIS	QUANT.	UNID.	VALOR (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
1	Adubo NPK 5-25-15 + micros	400	kg	1,20	480,00
2	Manivas	6	m ³	100,00	600,00
3	Adubo NPK20-00-20	100	kg	1,61	161,00
4	Calcário Dolomítico	2	ton	90,00	180,00
5	FTE BR 12	1	sc	115,00	115,00
6	Inseticidas	1	l	60,00	60,00
7	Inseticida para tratamento de manivas	2	pct	30,00	60,00
8	Espalhante adesivo	1	l	15,00	15,00
Sub Total I					1.671,00
II - SERVIÇOS					
9	Aração e gradagem	5	h/m	120,00	600,00
10	Análise de solo e recomendação de adubação e correção	1		80,00	80,00
11	Distribuição e incorporação calcário	2	h/m	120,00	240,00
12	Abertura de sulcos/incorporação de adubos	3	h/m	120,00	360,00
13	Seleção, corte e tratamento das manivas	2	d/h	90,00	90,00
14	Distribuição de adubos e plantio	5	d/h	45,00	225,00
15	Aplicação de defensivos	2	d/h	45,00	90,00
16	Capinas e adubação de cobertura	30	d/h	45,00	1350,00
17	Colheita/Embalagem/Transporte/Comercialização	30	d/h	45,00	1350,00
Sub Total II					4.385,00
Total (I+II)					6.056,00
III - RECEITA					
Produção	18000	kg	1,50	27.000,00	
ANÁLISE ECONÔMICA					
Sistema de Produção	Memória de Cálculo				
Despesas	Insumos + Serviços		6.056,00		
Receitas			27.000,00		
Receita Líquida			20.944,00		

Preço médio dos insumos comercializados no mês de fevereiro de 2014 em Palmas

Outras informações e dicas

Herbicidas registrados para a cultura da mandioca:

Nome Comercial	Princípio Ativo	Obs.
Ametrex WG	Ametrina	Pré-emergente
Clomazone 500 EC FMC	Clomazona	Pré-emergente (pós-plantio)
Fusilade 250 EW	Fluazifope-P-butílico	Pós-emergente
Gamit	Clomazona	Pré-emergente (pós-plantio)
Gamit 360 CS	Clomazona	Pré-emergente (pós-plantio)
Herbipak WG	Ametrina	Pré-emergente
Lord	Cletodim	Seletivo gramíneas
Poquer	Cletodim	Pós-emergente (gramíneas)
Provence 750 WG	isoxaflutol	Pré-emergente
Select 240 EC	Cletodim	Pós-emergente (gramíneas)
Sencor 480	Metribuzin	Aplicar antes da germinação das manivas
Sinerge EC	Ametrina+Clomazona	Pré e pós-emergente

Fonte: Agrofit - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

IMPORTANTE: Antes de utilizar defensivos agrícolas, consulte um engenheiro agrônomo.



Para que a manipueira deixe de ser um veneno e se transforme em um complemento alimentar seguro para o gado, basta deixar o líquido repousar durante 15 dias em um tanque cercado. O ácido cianídrico, considerado venenoso, evapora e resta a manipueira pronta que você pode servir para os animais.

Além disso, ela serve também para combater pragas e doenças, controlar formigas e insetos e até fabricar vinagre e sabão. Misturada com óleo de mamona, ela pode ser usada também no controle de carrapatos.

Bom Appetite!!!

Vaca Atolada



Ingredientes:

2kg de costela de boi magra e carnuda
3 colheres de (sopa) de azeite
100 g de bacon em cubos médios
2 cebolas grandes raladas
4 dentes de alho socados
Alecrim
Coentro em caroço verde socado

2 litros de água fervente
1 kg de mandioca cortada em cubos médios
2 caldos de carne
Pimenta calabresa
Tempero verde
1 colher (chá) açafreão
Cheiro verde

Modo de preparar:

Em uma panela de pressão coloque o azeite, o alho, a cebola, o açafreão, o caldo de carne, o coentro socado, o bacon e a costela e refogue bem. Em seguida coloque uma quantidade de água que cubra dois dedos acima da carne e coloque pressão na panela. Cozinhe por 15 minutos. Tire da pressão acrescente a mandioca, a pimenta calabresa e o alecrim. Coloque na pressão por mais 15 minutos. No término do cozimento acrescente o tempero verde. Sirva com arroz branco.