III CONGRESSO INTERNACIONAL DAS CIÊNCIAS AGRÁRIAS COINTER - PDVAGRO 2018

PRODUÇÃO DE DERIVADOS DA MANDIOCA E SUAS DIFICULDADES NO MUNICÍPIO DE BARCARENA, PARÁ

PRODUCTION OF MANDIOCA DERIVATIVES AND THEIR DIFFICULTIES IN THE MUNICIPALITY OF BARCARENA, PARÁ

Apresentação: Pôster

Alessandra dos Santos Santos¹; Cinara Rafaela de Oliveira Neves²; Amanda da Silva Nogueira³; Ana Paula Macedo de Jesus⁴; Leonardo Elias Ferreira⁵

DOI: <https://doi.org/10.31692/2526-7701.IIICOINTERPDVAGRO.2018.00626>

Introdução

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é originária do continente Americano, principalmente da região Amazônica, tendo o Brasil como País de origem. No entanto, a África é de longe o continente de maior produção, a América Latina ocupa apenas o terceiro lugar, após o continente asiático (VILPOUX, 2008).

O cultivo da mandioca está associado ao Brasil desde o seu descobrimento, planta-se mandioca em todas as unidades da federação, e o produto tem destacada importância na alimentação humana e animal, além de ser utilizado como matéria-prima em diversos produtos industriais, é produzida principalmente por agricultores familiares, em sistemas de produção múltiplos, com pouco ou nenhum uso de tecnologia moderna, especialmente mecanização (SIVEIRO; SCHOTT, 2011).

De acordo com o Censo Agropecuário Brasileiro de 2017, a quantidade de mandioca produzida no Estado Pará é de 4.234.796 toneladas, sendo considerado o principal cultivo dos agricultores (IBGE, 2017). Sendo que destes, o município de Barcarena tem cerca de 20.000 toneladas de quantidade produzida de mandioca (IBGE, 2017).

A região do Baixo Tocantins no Estado do Pará abrange os municípios de Abaetetuba, Acará, Baião, Barcarena, Cametá, Igarapé-Miri, Moju, Tailândia, Baião, Oeiras do Pará,

¹ Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, ale.eletrotecnica18@gmail.com

² Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, cinara.d.ferreira@gmail.com

³ Agronomia, Universidade Federal Rural da Amazônia, amandanogueira26@hotmail.com

⁴ Agronomia, Universidade Federal Rural Da Amazônia, paulamacedoj@outlook.com

⁵ Dr., Fitotecnia, Universidade Federal Rural da Amazônia, leonardo.ferreira@ufra.edu.br

Limoeiro do Ajuru e Mocajuba. A farinha se constitui no principal produto produzido pelos agricultores familiares da região, porém não é um produto muito valorizado, sobretudo pela falta de uniformidade e padronização do produto, dificultando a comercialização para outras regiões e estados do País (JÚNIOR et al, 2009).

A partir da planta da mandioca, são obtidos diversos produtos tradicionalmente consumidos na maioria dos estados da região Norte do Brasil, como a farinha de mesa, o tucupi, a fécula, a farinha de tapioca e a maniva (JÚNIOR et al, 2016). A farinha de carimã ou puba é obtida da mandioca e vem sendo utilizada pela população na fabricação de pães, massas, bolos, biscoitos e mingaus, com o objetivo de substituir de forma parcial ou integral a farinha de trigo (PIMENTEL et al., 2001).

O município de Barcarena está localizado na mesorregião metropolitana de Belém, mais precisamente na microrregião de Belém (SILVA et al, 2017). Barcarena localiza-se no Estado do Pará e é um importante polo industrial Estadual, nele são realizados processos de industrialização, beneficiamento e exportação de matéria prima e principalmente de minério de caulim alumínio, a agricultura tradicional, por exemplo, foi a base da economia da cidade por várias décadas (BARCARENA, 2013).

Em Barcarena, a maioria da população é de origem cabocla, nascida e criada no lugar, cuidam de árvores frutíferas, desenvolvem a agricultura rudimentar de macaxeira e mandioca e, em função deste produto, erguiam casas de farinha e escavavam poços de água, da mandioca, além do fabrico de farinhas, eles obtém o tucupi e a tapioca, todos integrando a sua dieta alimentar (NAHUM, 2008).

O objetivou-se com este trabalho analisar quantos produtos derivados da mandioca são produzidos pelos produtores rurais e diagnosticando os problemas enfrentados pelos mesmos no município de Barcarena na região do Baixo Tocantins no Estado do Pará.

Fundamentação Teórica

No Brasil, ainda existem muitas comunidades que dependem fortemente da mandioca e da sua farinha para sobrevivência seu cultivo é explorado sob o ponto de vista comercial e como cultura de subsistência. A conservação de diferentes variedades é valorizada pelos grupos de agricultores, dadas as diferenças nutricionais de cada cultivar. Alguns produtos derivados da mandioca elaborados pelos índios e logo conhecidos pelos portugueses foram: mbeu (produto semelhante ao atual beiju); mambeca (ancestral do pirão); poqueca; curuba; cica; e puba (SEBRAE, 2008).

No Estado do Pará, mais de 90% da produção de raiz de mandioca é transformada em farinha de mesa, durante o processo de fabricação da farinha, as raízes de mandioca-brava de polpa amarela são trituradas e prensadas para a remoção de um líquido denominado de manipueira, o qual é gerado na razão de 300 L por cada mil quilos de raízes processadas (FERREIRA et al., 2001)

Metodologia

Foram realizados levantamentos bibliográficos sobre o Município de Barcarena e o tema em questão, através desta pesquisa foi elaborado um questionário com perguntas abertas e fechadas objetivando uma pesquisa de caráter quanti-qualitativo. O presente estudo foi realizado na comunidade do Cafezal, pertencente ao município de Barcarena. A escolha desse município se deu devido ao fato da economia local ter base tradicional na Agricultura. Os questionários abordaram informações sobre a produção da mandioca, os produtos derivados e as dificuldades enfrentadas por esses produtores.

Foram entrevistados 23 produtores rurais que cultivam a mandioca. Dessa forma, para a análise dos dados obtidos, usou-se a estatística descritiva, afim de analisar os aspectos sociais e econômicos. Os dados coletados foram agrupados em planilha do Microsoft Office Excel 2013 e representados por meio de gráficos e tabelas os quais serviram de base para análise e interpretações.

Resultados e Discussões

Com a aplicação dos questionários, pode-se conhecer mais detalhadamente a realidade da comunidade, e a partir daí foi possível gerar os resultados a serem apresentados nesse trabalho. A mandioca é produzida por 100% dos produtores, cerca de 87% destes consomem e comercializam a farinha, sendo que 13% apenas a consomem, isto é, não usam da farinha como produto de comercialização (Figura 1).

Figura 1: Análise da identificação de Produção da mandioca e comercialização de farinha dos produtores do Município de Barcarena, PA. Fonte: Própria

Identificou-se como produtos derivados da mandioca produzidos na região: farinha, goma, tucupi, tapioca e carimã, utilizados tanto para consumo como para comercialização. Enquanto que apenas a macaxeira é destinada somente para consumo. Na qual, 95,65% dos entrevistados produzem farinha, e destes cerca de 86,65% realizam sua comercialização e consumo (Tabela 1). Como evidenciou (CHISTÉ; COHEN, 2006) que dentre os muitos subprodutos obtidos da mandioca, a farinha é considerada o principal produto, absorvendo cerca de 70 a 80% da produção mundial da raiz.

A macaxeira e o carimã são produzidos e consumidos por apenas 4,34% dos produtores, demonstrando um baixo percentual comparado com os da farinha, em contrapartida tucupi e goma representaram uma comercialização de 34,78% e 26% respectivamente (Tabela 1).

Produtos Derivados da Mandioca	Produção (%)	Comercialização (%)
Farinha	95,65%	86,95%
Tucupi	34,78%	30,44%
Goma	26%	21,74%
Tapioca	30,43%	35%
Macaxeira	4,34%	0
Carimã	4,34%	5%

Tabela 1: Produtos Derivados da Mandioca (n=23). Fonte: Própria

Komarcheski e Denardin (2013), constataram que o transporte é um dos problemas que dificultam a comercialização de farinha. Pode-se observar que referente aos 86,95% dos entrevistados que consomem e comercializam a farinha, destes, 80% relataram que sua maior dificuldade hoje na produção de mandioca é transporte, isso se dá devido ao fato desses produtores não terem como escoar a safra por conta própria e precisarem pagar preços irrisórios para atravessadores ou alugar transportes para fazer a distribuição da produção, e isso é representado em 15% nas dificuldades relacionadas a custo, além da falta de mecanização nas etapas de produção da mandioca, para o preparo do solo e nos tratos culturais, o que segundo eles ajuda na elevação dos custos de produção (Figura 2).

Figura 2: Análise da identificação das dificuldades encontradas pelos produtores de farinha do Município de Barcarena, PA. Fonte: Própria

Conclusões

Com base nos dados do presente trabalho pode-se concluir que, a farinha é o derivado da mandioca de maior produção e comercializada nessa região, e o tucupi representa uma porcentagem significativa de produção e comercialização. A maior dificuldade enfrentada por esses produtores é o transporte, e a falta de mecanização é a segunda maior dificuldade e gera um maior custo com, preparo do solo e tratos culturais realizados na área durante o ciclo de produção.

Diante disso, há necessidade de intervenções com políticas públicas acessíveis a estes produtores ou até mesmo a inclusão deles em associações, garantindo que não haja

dificuldades com transportes e consequentemente que não gere custos na produção.

Referências

CHISTÉ, Renan Campos; COHEN, Kelly de Oliveira. Efeito do Processo de Fabricação da Farinha de Mandioca. **Embrapa Amazônia Oriental Documentos (INFOTECA-E)**, 2006

ESTUDO DE MERCADO, SOBRE A MANDIOCA (FARINHA E FÉCULA), Sebrae. 2008. Disponível em: <<http://atividaderural.com.br/artigos/5602f3e181880.pdf>. > Acesso em: 05 out 2018.

FERREIRA, W. de A.; BOTELHO, S. M.; CARDOSO, E. M. R. Manipueira: um adubo orgânico em potencial. Belém, PA: **Embrapa Amazônia Oriental**, 2001. 21 p. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos, 107)

IBGE. Censo Agropecuário 2017: Produção de Lavouras Temporárias. **Cidades: Barcarena**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/barcarena/pesquisa/14/0> >. Acesso em: 15 set. 2018.

IBGE. Censo Agropecuário 2017: Produção de Lavouras Temporárias. **Estado: Pará**. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/pesquisa/14/0>. Acesso em: 15 set. 2018.

JUNIOR, MODESTO et al. Produtividade de mandioca de agricultores familiares do baixo Tocantins, Pará. In: **Embrapa Amazônia Oriental**-Artigo em anais de congresso (ALICE). Revista Raízes e Amidos Tropicais, Botucatu, v. 5, p. 522-528, jul. 2009., 2009.

JÚNIOR, Modesto et al. Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria - **Embrapa, 2016**. Disponível em: <http://www.univale.br/sites/biblioteca/biblioteca_online_agronegocio/livrosbiblioteca/CULTURA%20DA%20MANDIOCA.pdf>. Acesso em: 25 set. 2018.

KOMARCHESKI, R; DENARDIN. V.F. **Sustentabilidade socioambiental da produção de farinha de mandioca em Guaraqueçaba – PR**. 2013. Paraná. Disponível em: <<https://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/29349/R%20-%20D%20-%20ROSILENE%20KOMARCHESKI.pdf?sequence=1&isAllowed=y> >. Acesso em: 15 de Out. 2018.

NAHUM, João Santos. USOS DO TERRITÓRIO, MODERNIZAÇÃO E AÇÕES POLÍTICAS CONSERVADORAS EM BARCARENA-PA. **Geosul**, Florianópolis, v. 23, n. 45, p 65-84, jan./jun. 2008

PIMENTEL, Flávio Araújo; DE OLIVEIRA, Solange Maria Gadelha; DAMASCENO, Márcio Jander Ribeiro. Processamento de farinha de carimã. **Embrapa Acre-Circular Técnica (INFOTECA-E)**, 2001.

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARCARENA – PMB. Disponível em: < <http://www.barcarena.pa.gov.br/>>, PMB, 2013. Acesso em: 21 set. 2018.

SILVA, Christian et al. **Uso do território e implicações socioterritoriais da mineração no Município de Barcarena (Pará-Brasil): População, arrecadação e segurança pública.** ESPACIOS, 2017. Disponível em: <
<http://www.revistaespacios.com/a17v38n06/a17v38n06p24.pdf>>. Acesso em: 15 Out. 2018.

SIVIERO, Amauri; SCHOTT, Bianca. CARACTERIZAÇÃO BOTÂNICA E AGRONÔMICA DA COLEÇÃO DE MANDIOCA DA EMBRAPA ACRE. **Revista Raízes e Amidos** Tropicais, v. 7, n. 1, p. 31-41, 2011.

VILPOUX, Olivier François. Competitividade da mandioca no Brasil, como matéria prima para amido. **Informações Econômicas**, v. 38, n. 11, p. 27-38, 2008.