

II SIMPÓSIO DE PRODUÇÃO CIENTÍFICA DA UNIFESSPA

A Pesquisa Científica e as Interações com a Realidade Amazônica

1 E 2 DE FEVEREIRO DE 2018

Caracterização do sistema produtivo de farinha de mandioca no Projeto de Assentamento Pimenteira no sudeste Paraense

K. R. Silva¹ R.; K. R. Vieira¹

¹Laboratório de Estudos Regionais e Agrários do Sul e Sudeste do Pará (LERASSP)/ Projeto de Diagnóstico da Agricultura Familiar em Marabá e região, UNIFESSPA, CEP: 68507-590, Marabá-PA, Brasil

Palavras-Chave: Produtividade, agricultura familiar

1. INTRODUÇÃO

As alterações sofridas no sudeste paraense, nos últimos 40 anos, foram abruptas, principalmente no que se refere à ocupação populacional através do qual houve o aumento da diversidade de atores e das atividades econômicas na região (ALMEIDA, 2016) [1]. Para Hébette, (2004) [2] as modificações nas formas de gestão dos recursos naturais mudaram rapidamente a paisagem local do sudeste paraense; a biodiversidade da floresta amazônica vai se transformando em uma paisagem uniforme com a implantação de pastagens artificiais.

A cultura da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) apresenta um papel social muito importante para os agricultores familiares, já que em torno de 80% de sua produção concentra-se em estabelecimentos de mão-de-obra predominantemente familiar (MDA, 2005) [3].

O PA Pimenteira se encontra interligado ao PA Primavera do Araguaia e ao PA 4 de Junho, formando um bloco de assentamentos conhecido como Ponta de Pedra. Foram muitas as mudanças nas formas de trabalho dentro desse assentamento, desde seu início os agricultores que persistiram em seus lotes, sempre buscaram alternativas para viabilizar sua permanência nos mesmos. Dentre as várias atividades desenvolvidas pelas famílias para assegurar a permanência das mesmas em seus lotes, o plantio de mandioca para produção de farinha, realizado em áreas desmatadas anteriormente para produção do carvão, e uma delas. Essa atividade tem mostrado bons resultados produtivos e bons preços.

A farinha constitui um dos principais produtos originários da mandioca. Está presente na refeição cotidiana dos brasileiros, tanto nos pratos mais simples quanto em outros mais finos e elaborados, além de ser destaque na culinária nacional e regional, exercendo importante papel na construção de identidades culturais em algumas regiões do país (PINTO 2001) [4].

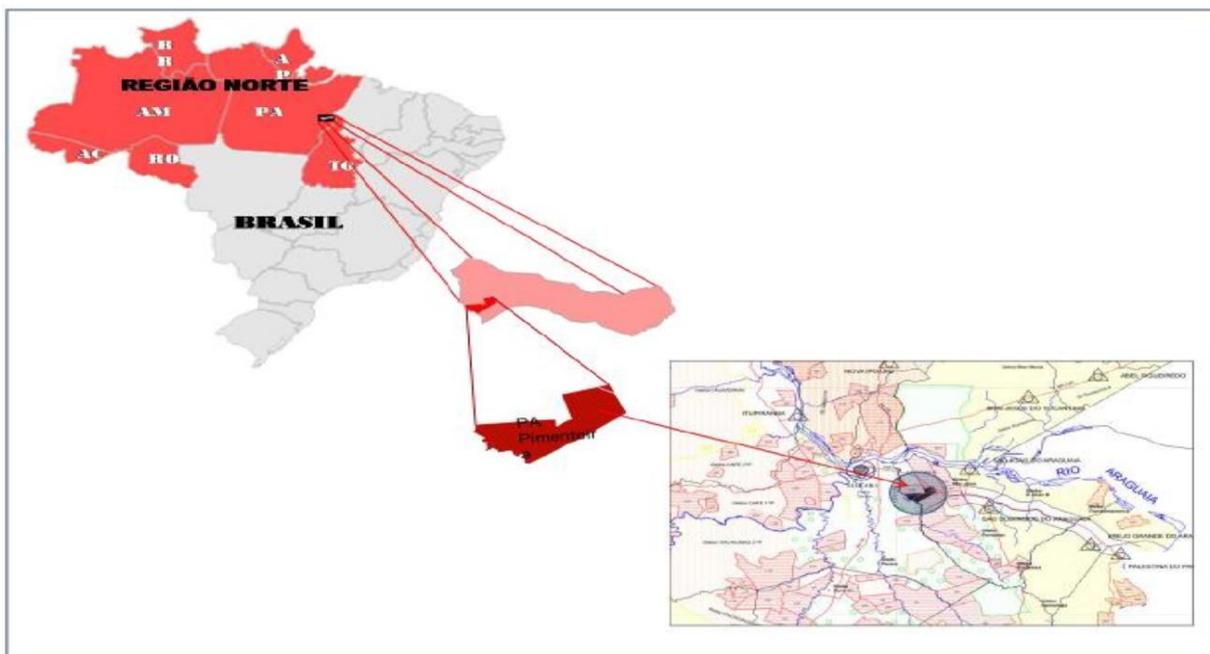
De acordo com a CONAB (2013) [5] pesquisas realizadas em junho de 2013, indicam o Pará, Paraná, Bahia, Maranhão, Rio Grande do Sul e São Paulo, como os principais estados produtores da raiz de mandioca; tendo como destaque o Pará e o Paraná, que tiveram uma produção de 4,68 milhões de toneladas e 3,7 milhões de toneladas, respectivamente.

A agricultura familiar tem contribuído para uma produção agrícola significativa, a partir da constatação de que é mais usual a adoção de práticas de cultivo que priorizam uma diversificação de produtos, redução de insumos industriais e a preservação do meio ambiente na agricultura familiar do que nas grandes organizações produtoras (ABROMAVAY 1998) [6].

Com isso, objetivou-se com esse trabalho realizar uma caracterização do sistema produtivo de mandioca no PA Pimenteira no Sudeste Paraense. Além de verificar a produtividade da mandioca para a produção de farinha nesse Projeto de Assentamento.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho foi desenvolvido no período de julho a dezembro de 2017 no Projeto de Assentamento Pimenteira (PA), localizado no sudeste do estado do Pará, inserido na parte oeste do município de São João do Araguaia, situado a uma distância de 29 km da sede (São João do Araguaia), a 28,4 km da cidade de Marabá e a 526 km da capital do Estado, Belém. O PA Pimenteira tem um perímetro de 32,3 km², dividido em 132 unidades familiares que variam entre 21 e 33 ha. Uma parcela de 65,3949 ha foi destinada para a implantação da agrovila. (SERVTEC, 2010) [7].



Fonte: SERVTEC

Para a realização da pesquisa, selecionou-se intencionalmente alguns produtores sendo que a seleção foi obtida por meio de informações preliminares com a associação. Esta intencionalidade na seleção dos produtores, tem o objetivo de coletar características relevantes para a pesquisa, pois como ressalta Gil (2002) [8], mostra-se mais adequada para obtenção de dados de natureza qualitativa. O levantamento dos dados foi realizado por meio de dados primários tendo como roteiro a aplicação de questionário semiestruturado com os produtores e posteriormente realizado a análise dos dados coletados em campo; caracterizando-se por uma pesquisa exploratória e descritiva (LAKATOS; MARCONE, 2007) [9]. As entrevistas consistiram em perguntas referentes as questões socioeconômicas do sistema produtivo.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O plantio de mandioca para produção de farinha sempre foi uma atividade comum para a maioria dos assentados do PA Pimenteira, sendo que no início com menor predominância, pois o foco principal residia no arroz e no milho. Essa atividade se manteve produtiva mesmo diante de todas as transformações ocorridas na paisagem local, decorrentes da ação das madeiras, das carvoarias e da transformação da floresta em pastagem. Atualmente cerca de 40% dos entrevistados realizam atividades com plantio de mandioca e criação de Gado de leite e outros 40% trabalham apenas com a plantio de mandioca para a produção de farinha.

A produção da farinha de mandioca produzida no PA é realizada em casas de farinha (fornos produzidos por eles para a produção da farinha) feita de forma artesanal sem os rigores exigidos no tocante à qualidade. Os produtores de farinha não fazem a classificação adequada da farinha de mandioca, conforme os requisitos de qualidade do produto. Mas todo o produto tem boa aceitação nas feiras de Marabá e São Domingos do Araguaia, onde são comercializados. Nenhum dos entrevistados declarou possuir algum tipo de limitação na comercialização do produto, pois segundo eles, mesmo que a venda fosse realizada por atravessadores o produto sempre é vendido. A colheita é realizada manualmente ou com auxílio de implementos, por meio de duas etapas, a poda das ramas e o arranque das raízes. Em seguida são classificadas quanto a sua qualidade e devem ser limpas e aferidas. Posteriormente as raízes são descascadas manualmente, com facas de aço inoxidável e novamente lavadas em água potável em tanques (ARAUJO; LOPES 2009) [10]. No processo de ralação as raízes, já descascadas e lavadas são transformadas em uma massa, por meio de um ralador elétrico ou manual. A prensagem pode ser realizada de duas maneiras, por meio de prensas manuais ou hidráulicas. O peneiramento consiste na etapa de passar a massa em peneira de malha fina, média e grossa, para a retirada de pedaços de casca e de raízes que não foram raladas, dando assim, uniformidade a massa esfarelada (BEZERRA 2006) [11]. Na torração a massa perde umidade apresentando assim, as características regionais, como cor, sabor e textura. (MATSUURA et al. (2003) [12]. Todos esses processos são realizados por mão de obra familiar.

4. CONCLUSÃO

Dessa forma, concluímos que a produtividade da mandioca para a produção de farinha no PA Pimenteira é um dos principais produtos, que mantém a sobrevivência de muitas famílias na área. Mesmo que todos os processos de produção da farinha sejam realizados de forma manual, o produto tem conseguido bons preços e uma boa saída para as feiras da região.

REFERÊNCIAS

- Almeida, F. S. Assentamentos rurais no sudeste paraense: novos territórios rurais e a pluriatividade como estratégia de reprodução social no Pa Belo Vale, Marabá- Pa. Dissertação Mestrado em Dinâmicas Territoriais e Sociedade na Amazônia Unifesspa. Marabá, 2016.
- Hébette, J. **Cruzando a fronteira: 30 anos de estudo do campesinato na Amazônia**. Belém: Ed. Universitária UFPA, 2004. v. 01-04.
- MDA - MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária . Novo retrato da agricultura familiar : o Brasil redescoberto. Brasília: MDA, 2005
- Pinto, M. D. N. Mandioca e Farinha: Subsistência e Tradição Cultural. Seminário de Alimentação e Cultura. Rio de Janeiro, 2006. CNFCP/Funarte, Ministério da Cultura
- CONAB-Companhia Nacional de Abastecimento. Mandioca: Raiz, Farinha e Fécula. Conjuntura Semanal, 2013.
- ABRAMOVAY, R. **Agricultura familiar e serviço público: novos desafios para a extensão rural**. *Cadernos de Ciência & Tecnologia* – Vol. 15, nº 1:132-152, jan/abr. – 1998.
- SERVTEC. **Plano de Recuperação do Assentamento Pimenteira**. SERVTEC. Programa ATES, INCRA, São João do Araguaia, PA, 2010.
- GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. Atlas, 4ªed. São Paulo, 2002
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. Fundamentos de metodologia científica. 6. ed. 5. reimp. São Paulo: Atlas, 2007.
- ARAUJO, J. S. P.; LOPES, C. A. **Produção de Farinha de Mandioca na Agricultura Familiar**. Niteroi, RJ: Programa Rio Rural, 15p. 2008. (Programa Rio Rural. Manual Técnico, 13).
- BEZERRA, V.S. *Farinha de Mandioca Seca e Mista*. EMBRAPA, Brasília, 2006.
- MATSUURA, F.C.A.U; FOLEGATTI, M.I.S; SARMENTO, S.B.S. *Processamento da Farinha de Mandioca*. EMBRAPA, Brasília, 2003.