

**UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS-UEA**  
**CENTRO DE ESTUDOS SUPERIORES DE PARINTINS-CESP**  
**LICENCIATURA EM GEOGRAFIA**

**DENNER VIEIRA REIS**

**PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA COMUNIDADE DE PEDRAS-AM**

**PARINTINS-AM**

**2018**

**DENNER VIEIRA REIS**

**PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA COMUNIDADE DE PEDRAS-AM**

Monografia apresentada, como requisito parcial para obtenção de nota na disciplina de trabalho de conclusão de curso – TCC, na Universidade do Estado do Amazonas-UEA, no curso de Licenciatura em Geografia.

**Orientadora:** Prof. Dra. Alem Silvia Marinho dos Santos

**PARINTINS-AM**

**2018**

## AGRADECIMENTOS

*Acima de tudo e de todos, quero agradecer e louvar a Deus pela vida, e por ter me permitido idealizar e realizar este curso de graduação, pela paciência e sabedoria que foi me dado durante esses quatro anos de estudos, é de extrema relevância se aproximar de uma força subjetiva maior para que tenhamos o fôlego o suficiente para dar conta do que a academia nos exige.*

*Agradeço de coração meus tios Luís e Sebastiana, que me acolheram em sua casa, durante os quatro anos de graduação, foram e estão sendo muito importante no processo de minha formação acadêmico.*

*Aos meus avós maternos e paternos, que durante esses anos de estudo estiveram sempre me apoiando, me passando confiança, sabedoria, entusiasmo e muitos puxões de orelhas, por falta de não levar a sério minhas responsabilidades.*

*Um agradecimento de maneira toda especial à Prof.<sup>a</sup> Dra. Além Silvia Marinho dos Santos minha orientadora, a qual foi capaz de auxiliar – me na condução e conclusão deste trabalho, tendo a sutileza de lidar com as minhas dificuldades. Logo, por este adjetivo, não resta dúvida que este docente só tem a crescer como pessoa, como ser humano e, principalmente, aos olhos de Deus. Por este motivo a considero e com todo respeito aos demais docentes desta casa, como uma das autoridades na seara da orientação. O meu profundo agradecimento Prof.<sup>a</sup> Além Silvia.*

*Quero agradecer a minha colega e amiga Marilene que me ajudou na elaboração de meus gráficos, assim como tirou-me algumas dúvidas referente ao trabalho, sei que quando precisar posso contar com sua ajuda, muito obrigado.*

*As colegas e amigas Adriana, Auriane e Deydiana, que sempre estiveram torcendo por mim, e sempre estiveram ao meu lado nos momentos das dificuldades e nos momentos bons, cada uma tem um papel importante na minha caminhada na universidade, obrigado de coração.*

*Ao meu colega Raimundo, sempre que precisei estava ali pronto para me ajudar, sem cobra nada, e sempre disponível para me dá algumas orientações em relação ao trabalho.*

*Ao meu colega Patrick Lino, durante algum tempo ajudou-me dando carona para a universidade, mesmo em dias de chuva e sol quente, não media esforços para irmos para a universidade.*

*Ao caro colega Guilherme Mendonça que me ajudou na elaboração de meu mapa de área de localização de trabalho, dispondo-se de seu tempo para me ensinar como desenhar um mapa, obrigado.*

*A Elges Mileno e Juliano que sempre estiveram comigo para me animar com suas brincadeiras e palhaçadas. Isso ajudou-me bastante, pois o estresse e as dificuldades são bastantes, mais com muitas diversões eu conseguir vence-las, muito obrigado.*

*Dedico aos meus pais e irmãos que me ajudaram direta e indiretamente durante nessa caminhada na graduação, sei que sempre estarão comigo nos momentos bons e nas dificuldades enfrentadas durante minhas caminhadas na vida.*

*Seguir Jesus é uma aventura até o fim da terra,  
sem carro, sem cavalo, sem ouro, sem recursos,  
sem bengala; somente com fé nele.*

*Cardeal Van Thuan*

## RESUMO

Este trabalho discute sobre a produção de farinha de mandioca, por meio da alimentação e comercialização na comunidade de Pedras no município de Barreirinha-AM. Para esta análise, adotou-se os métodos quali-quantitativa e o estudo de caso, através de questionários cujos os dados gerados resultaram da descrição do perfil dos produtores de farinha. A farinha de mandioca é o objeto de estudo pela qual demonstra sua organização em diversos momentos como o grande consumo desta comunidade. O estudo analisa o consumo e a comercialização de farinha de mandioca na comunidade. A pesquisa aponta vários os elementos que contribuíram para analisar o consumo e a comercialização da farinha. Na comunidade as famílias entrevistadas confirmaram que 100% da produção de farinha é para consumo e 0% é para comercialização. Essa realidade é notória em uma comunidade onde a farinha de mandioca é um dos principais alimentos, para os produtores. Entretanto na referida comunidade não existe crise alimentar. A disponibilidade desse alimento é anual entre as famílias produtoras que utilizam esse produto. Alimentação é vida, é cultura, é resistência. A macroeconomia atual e interfere de maneira significativa na vida das comunidades em todo o globo e, na comunidade de Pedras não é diferente. Entretanto, esse alimento ainda é marginalizado em relação a outros, pois existe poucos estudos sobre a farinha e sua relação com a segurança alimentar dos povos amazônicos. Dessa maneira, O estudo conclui que a produção de farinha de mandioca é mais para o consumo dos produtores da comunidade. E não para a comercialização. Segundo todas as famílias a produção de farinha é 100% para alimentação dos produtores.

**PALAVRAS- CHAVE:** Soberania Alimentar, Consumo, Alimentação

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Área de Estudo.....	26
<b>Figura 2:</b> Processo de produção de farinha.....	34
<b>Figura 3:</b> Casa de farinha.....	35

## LISTA DE GRÁFICOS

<b>GRÁFICO 1-</b> Total de pessoas que ajudam na produção de Farinha.....	28
<b>GRÁFICO 2-</b> Quantidade de saco de Mandioca por produção.....	29
<b>GRÁFICO 3-</b> Os derivados da Mandioca mais consumidos.....	30

## **LISTA DE ABREVIATURAS**

EMBRAPA- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FAO- Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura

IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDAM- Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas

IPAAM- Instituto de Proteção Ambiental do Estado do Amazonas

PRONAF- Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SAN- Segurança Alimentar Nutricional

UEA- Universidade do Estado do Amazonas

## Sumário

INTRODUÇÃO.....	12
<b>CAPITULO 1. UM BREVE HISTORICO DA CULTURA DA MANDIOCA</b>	
1.1 A cultura da mandioca no Brasil .....	14
1.2 A cultura da mandioca na Amazônia.....	17
1.3 A cultura da mandioca em Parintins .....	19
<b>CAPITULO 2. PROCEDIMENTOS METODOLOGICOS</b>	
2.1 Área de Estudo.....	25
2.2 Análise da Produção de Farinha na comunidade de Pedras.....	27
<b>CAPITULO 3. SEGURANÇA ALIMENTAR E A CULTURA DA MANDIOCA NA COMUNIDADE DE PEDRAS.....</b>	<b>31</b>
<b>CAPITULO 4. PROCESSO DA PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO TIPO D'ÁGUA.....</b>	<b>34</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>39</b>
<b>REFÊNCIAS.....</b>	<b>41</b>
<b>APÊNDICE.....</b>	<b>43</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>44</b>

## INTRODUÇÃO

A mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), é uma planta tradicional na Amazônia, sendo que seu cultivo é muito antigo, os indígenas já cultivavam essas raízes, onde foi e continua sendo um alimento muito importante na vida desse povo tendo um papel fundamental na alimentação dessas pessoas.

A partir da planta da mandioca, são obtidos diversos produtos tradicionalmente consumidos na maioria das famílias produtoras de farinha de mandioca, como a farinha de mesa, o tucupi, a fécula de tapioca e a maniva.

A farinha de mandioca é produzida a partir de raízes trituradas e torradas em fornos de chapa abertos, onde o processo térmico promove uma gelatinização dos amidos presentes na massa ralada que aglomerando os tecidos fragmentados das raízes, da característica de um pó de granulometria variada e odor característico, agradável ao paladar e de boa sensação tátil na boca.

Com a mandioca podemos fazer vários derivados, principalmente a farinha, são alguns tipos que podemos encontrar com exemplo: a farinha amarela mais consumida na mesa dos produtores, na comunidade principalmente, a farinha branca, a farinha extra fina, a farinha fina beneficiada, a farinha fina, a farinha média, a farinha bejusada a farinha grossa, ou seja, são bagos maiores, isso depende na hora da peneiração da massa para a torração.

Outros derivados vindo da mandioca também são importantes na alimentação dos produtores como a tapioca, o tucupi, a crueira cada um tendo um papel fundamental na alimentação dessas pessoas, esses derivados juntos com outros alimentos são de extrema importância na cultura dessas pessoas.

O beijus também são derivados importantes na alimentação dos produtores não somente, para alimentação mais como também para a economia, muitas das vezes esses beijus são produzidos para a comercialização, podemos encontrar vários tipos como: o pé de moleque, o beiju seco, beiju molhado e o dobradinho mais consumido na mesa dos produtores.

Em muitos locais, a transformação da raiz da mandioca ainda é processada por métodos primitivos, herdados tradicionalmente dos índios, primeiros cultivadores

dessa espécie. Na comunidade de pedras ainda tem esse método antigo de produção, são matérias usadas na produção como por exemplo: o tipiti, a peneira e forno.

Foi este problema sobre a proporção da produção de farinha de mandioca na comercialização e na alimentação para os produtores da Comunidade de Pedras, que gerou a motivação e o grande interesse de tomar a *Manhiot* como objeto de investigação para identificar e explicar os principais elementos da alimentação e comercialização da mandioca na Comunidade de Pedras.

O estudo entre sociedade, produção e base econômicas das comunidades tradicionais da Amazônia torna-se objetivo de investigação deste estudo. Em virtude desse fato a pesquisa será realizada na comunidade de Pedras localizada no município de Barreirinha-AM em sua produção de mandioca na fabricação de farinha e sua comercialização, sendo um dos principais elementos da economia para os moradores da localidade.

Essa pesquisa teve como método pesquisas bibliográficas a respeito da temática proposta, para análise, entendimento e conhecimentos dos fatores conceitos estudados. Outro método foi a pesquisa de campo afim de conhecer a localidade e sua produção de mandioca para obtenção de dados para a construção do projeto.

Também teve como método o estudo de caso segundo se concentra no estudo de um caso particular, considerado representativo de um conjunto de casos análogos, por ele significativamente

O conteúdo do trabalho está estruturado em quatro capítulos distintos: a primeira; se inicia com um breve histórico da cultura da mandioca no Brasil e em Parintins-AM que trata de questões teóricas.

O segundo capítulo descreve a localização e as singularidades da área de estudo; e indica o caminho e os procedimentos metodológicos a serem adotados no estudo e as análises sobre os dados coletados,

O terceiro capítulo trata sobre segurança alimentar, seu conceito e sua relação com a cultura da mandioca na Comunidade de Pedras, o quarto; refere-se sobre processo da produção da farinha de mandioca do tipo d'água.

Portanto, o objetivo geral do trabalho é analisar a produção de farinha de mandioca e sua proporção na alimentação e comercialização na Comunidade de Pedras.

## **CAPITULO 1 - BREVE HISTÓRICO DA CULTURA DA MANDIOCA.**

### **1.1 A cultura da mandioca no Brasil**

A mandioca começou a ser cultivada pelos povos indígenas da Amazônia. Com a sua introdução no continente africano, pela mão dos portugueses, disseminou-se rapidamente para mais de 100 países, representando atualmente um dos principais alimentos na dieta base de cerca de 700 milhões de pessoas segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. (FAO).

Para Adams, et al (2006) nosso país bem antes da chegada dos portugueses a farinha de mandioca constituía a base da alimentação de muitas sociedades indígenas a partir do primeiro centenário de colonização o tubérculo também passou a ser consumido pelos povos que dará início a ocupação do território, com o problema de aclimatação das espécies alimentares ocidentais trazidos pelos conquistadores levou a busca de suplentes dos quais a mandioca era a mais popular.

Segundo o Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária 2012), o Brasil é o segundo maior produtor de mandioca do mundo, em torno de 13%, e temos uma produção anual de cerca de 23 milhões de toneladas por ano, sendo uma das principais culturas do país.

Conforme (SOUZA et al. 2009) no Brasil, em razão de sua fácil adaptação e do uso eficiente de água e nutrientes, a mandioca é cultivada em todos os estados, com rendimentos razoáveis, usando poucos insumos (ou nenhum), em áreas com solos pobres e ácidos.

Segundo Paraná (2013), nos últimos anos o Brasil avançou consideravelmente nas pesquisas, tanto agrícola como industrial, fabricando máquinas para o plantio e para a colheita mecanizada, esta última sendo considerada, até pouco tempo atrás,

como um dos principais pontos de estrangulamento para o plantio em larga escala dessa cultura, pela falta de mão de obra para colheita.

Para Fucuda, C.; Otsubo, A (2013), assim sendo, o plantio mecanizado da cultura da mandioca está se difundindo cada vez mais no Brasil e no mundo, onde diversos produtores vem acompanhando a evolução desta tecnologia, considerada suas vantagens e benefícios, destacando-se a) rapidez no plantio e economia de tempo; b) redução dos custos; c) uniformidade e qualidade do plantio; d) aumento de produtividade e competitividade; e) uniformidade na distribuição das estacas e na dosagem de fertilizantes. Mais mesmo com essa grande evolução das tecnologias, ainda é muito grande as dificuldades que os produtores enfrentam, ou seja, falta mais apoio do poder público, e devido isso muitos dos produtores ainda produzem de forma artesanal a farinha de mandioca.

Ainda de acordo com os dados da Embrapa, a mandioca é de fácil adaptação é cultivada em todos os estados brasileiros, situando-se entre os oito primeiros produtos agrícolas do país, em termos de área cultivada, e o sexto em valor de produção.

O plantio de mandioca nas regiões do Brasil ao longo dos anos apresenta um quadro bastante estabilizado, com exceção das regiões Norte e Nordeste, onde a primeira teve um aumento de quase 20% da área plantada, e a segunda, teve uma redução de mais de 20%. (EMBRAPA, 2012).

Para Abam (2005) a produção de mandioca tem uso distinto nas regiões do Brasil, pois nos Estados do eixo centro-sul (Paraná, São Paulo e Minas Gerais) a mandioca é transformada e refinada para ser usada como insumo nos principais ramos industriais, com ênfase ao segmento de alimento; enquanto que na região norte/nordeste, a forma predominante de aproveitamento da matéria prima é a produção de farinha, produto de baixo valor agregado e, portanto de baixo valor comercial. Esta situação explica, em parte, a pobreza dos produtores que operam na atividade da mandioca na Amazônia.

A região Norte lidera a produção de mandioca com 36,1% da safra nacional, seguida pela Região Nordeste com 25,1% e pela Região Sul com 22,1%. A Região do Nordeste manteve a supremacia de maior produtora de mandioca até a década de 2010, quando começou a perda essa posição para a Região Norte. A Região Sul

representa a terceira força produtora com 22,1% da produção nacional. As Regiões Centro- Oeste e Sudeste detêm as menores produções, ou seja o consumo é bastante reduzido, devido ao consumo ser do fécula de mandioca com respectivamente 10,9% e 5,8% em 2017. (EMBRAPA, 2012).

Segundo Embrapa (2012). No Brasil podemos encontrar diversos tipos de mandioca, estando a sua classificação dependente não só das diferenças na forma, cores das folhas, no caule e raiz, como de teor que apresentam de glicosídeos cianogênicos, que ao serem ingeridos e metabolizados levam à produção de ácido cianídrico (HCN), uma substância tóxica para o organismo humano.

A mandioca-mansa ou mandioca doce ou aipim apresenta teores muitos baixos de ácido cianídrico, pelo que pode ser consumida cozida, frita ou assada. É uma excelente alternativa à batata.

Para Embrapa (2012), a mandioca-brava ou mandioca amarga é rica em ácido cianídrico, por isso nunca pode ser consumida crua. Para perder a sua toxicidade tem que passar pelo processo de cozimento. Com ela são produzidas a farinha, o polvilho doce o polvilho azedo e a tapioca.

A mandioca é um alimento consumido em todas as regiões do país devido as grandes variedades de formas de utilizá-la na culinária. No sul e sudeste do país, exceto o Rio de Janeiro ela é conhecida como mandioca. Já no norte e nordeste já é chamada de macaxeira ou aipim. O estado do Rio, a reconhece como aipim. EMBRAPA (2012).

Portanto mandioca e aipim são totalmente diferente, por sua vez, a mandioca-mansa ou mandioca-doce, macaxeira ou aipim, tem as raízes comestíveis, podendo ser consumida cozida de forma comum, frita ou assada.

Já a mandioca-brava ou mandioca-amarga ou simplesmente, mandioca, é rica em ácido cianídrico, mais perde sua toxicidade no processo do cozimento e torrefação. Dessa forma, pode sim ser consumida sem causar a morte, mais para isso, ela precisa passar por vários processos que eliminam todo o ácido nela existente.

## 1.2 A cultura da mandioca na Amazônia

Na Amazônia, o principal produto de mandioca é a farinha de mesa ou farinha de mandioca, obtida das raízes deste vegetal. Os processos de produção e processamento dos produtos da mandioca na região amazônica ainda são muito rústico e artesanais, mesmo assim houve algum aporte de inovação nos últimos anos, principalmente com a disponibilidade de energia elétrica em alguns locais, possibilitando de a mecanização de algumas fases no processamento da farinha.

Tratar de farinha de mandioca na Amazônia perpassa por um resgate histórico sobre a determinação dos povos indígenas, que com habilidades domesticaram plantas e com autonomia usando-as para seu consumo alimentar, deixando até aos tempos de hoje uma herança cultural riquíssima no contexto das particularidades de uma região.

Albuquerque (1969), um dos pioneiros em estudar a mandioca na Amazônia, há muito tempo já considerava esta cultura como uma atividade de extrema relevância para as populações rurais.

Além disso, não se pode esquecer que o trabalho do homem amazônico está intimamente aliado à apropriação dos recursos naturais presentes nas regiões. Portanto, de acordo com Noda (2001), o produtor familiar tem o hábito de valorizar os recursos naturais existentes, respeitando seus limites de reprodutividade e exploração, haja vista ele deter poucos insumos externos.

Na pioneira obra de Josué de Castro na década de 1940, intitulada “Geografia da Fome”, o autor observou a farinha de mandioca como principal alimento na Amazônia, e analisa Amazônia como “área de fome endêmica”, entende-se que ele apenas observou o lado proteico dos alimentos consumidos, e considerou que a Amazônia o tipo de ocupação era limitado pelas forças da natureza e pelos obstáculos opressores do meio, que para ele resultava em um baixo consumo de calorias, relatou que tal tipo de farinha, regionalmente chamado de farinha d’água, constitui um complemento obrigatório de quase tudo que se come na região (CASTRO,2010).

Na Amazônia, o branco aprendeu com o índio a arte de conviver na floresta, conhecendo e adaptando-se a eles como o exemplo do consumo alimentar dos povos

amazônicos possuindo a riqueza histórica da longevidade do peixe e da farinha como sustentáculos da subsistência dos povos na Amazônia.

Por se trata de ser um alimento propício ao lugar, isso na questão de ser adaptável ao empobrecimento do solo das regiões tropicais, mais com uma possibilidade de ser uma fonte soberana de reserva alimentar podendo permanecer por longos períodos sendo usada de acordo com as necessidades alimentares e com práticas sustentáveis de subsistências.

De acordo com Neves (2006), na Amazônia a presença desta pratica agrícola também foi documentada em vários estudos sobre a região. A mandioca é integrante da alimentação amazônica desde antes da chegada dos colonizadores. Os indígenas amazônicos já cultivavam mandioca e estes foram responsáveis pela sua domesticação, assim como de uma série de outras plantas sendo estas umas das maiores contribuições.

O autor ressalta dessa forma o processo de domesticação da mandioca envolveu a manipulação de espécies selvagens com o objetivo de desenvolver variedades com raízes mais grossas e longas, já que esta é a parte da planta que é consumida.

A grande multiplicidade de formas indígenas de aproveitamento ainda hoje observadas na Amazônia pode ser admitida como reforço da teoria de que a mandioca possui como região berço a Amazônia (ALBUQUERQUE, 1969)

Os indígenas consumiam mandioca em forma de farinha, tapioca, e beijus. Os portugueses no processo colonial também passaram a cultivar mandioca, pois, precisaram se adaptar e sobreviver ao novo ambiente teve que se valer da tecnologia e do saber indígena, enfim conheceram e viveram no mundo amazônico através do consumo da mandioca.

Pertencente à família Euphorbiaceae a mandioca é a cultura mais explorada no estado do Amazonas (IBGE 2014), e o consumo dos derivados da mandioca como farinha, goma e os subprodutos da goma bem como tapioca, beijus, farinha de tapioca sempre estiveram presentes na alimentação da população amazonense.

Como afirma Oliveira, V.P.; Mafra, V.P.; Soares, P.A (2012), na Amazônia os produtores ribeirinhos tem um curto espaço de tempo para fazer seus cultivos, por

isso fenômenos da enchente e vazantes são significativas na organização e produção agrícola dos mesmos.

Esses produtores também podem ser identificados como ribeirinhos, caboclos, agricultores, agricultores familiares, trabalhadores rurais, trabalhadores do campo e pequenos produtores (FRAXE, 2000).

Essa economia na Amazônia expõe os aspectos contraditórios de um sistema transicional. A produção econômica é orientada para o mercado, mas as relações e a organização da produção prevalentes não são capitalistas, já que não há uma separação evidente entre o trabalhador e o patrão, e não existe um proprietário único dos recursos (HARRIS, 2006).

A produção de mandioca apesar de familiar pode ser voltada para um mercado consumidor além deste grupo, pois os seus derivados são apreciados pela produção rural e urbana, mas a quantidade de membros da família ainda é o principal fator na quantidade da produção.

### 1.3 A cultura da mandioca em Parintins

A produção de farinha de mandioca no município de Parintins se dá através das comunidades próximas a área urbana da cidade, a produção da mandioca é realizada nas casas de farinha, que conta com a participação de toda a família, as vezes é realizado ajuda familiar que são empenhadas para ajudar na produção, quando reúnem três famílias o trabalho é concretizado em menos tempo, e quando só uma família se disponibiliza pelo trabalho todo, a jornada de trabalho torna-se longa.

O modo de vida no trabalho do agricultor na produção de farinha de mandioca engloba a participação de toda a família o trabalho é coletivo sendo que há certa divisão específica para cada indivíduo que é responsável por exercer funções que lhe são atribuídas, cada uma dessas forças produtivas forma um conjunto, que são estabelecidas em uma única mercadoria, quando a farinha de mandioca é transportada para a cidade de Parintins.

Onde as atividades econômicas da Amazônia estão baseadas em unidades de produção familiares, assentadas principalmente na mão-de-obra familiar, com a

participação dos filhos, esposa e agregados familiares. As atividades desenvolvidas pelas famílias são realizadas nos ambiente terra, floresta e água desenvolvendo práticas de agricultura (roça), cultivos de quintais e o extrativismo vegetal (plantas medicinais) e animal (pesca) (FRAXE, 2011).

Entende-se que no fortalecimento da agricultura familiar, como uma forma de equilibrar as diferenças em relação à quantidade suficiente, e ao acesso de alimentos saudáveis, ampliando seu alcance e chegada à sede do município de Parintins.

A mandioca apresenta uma forma possível de se ter reserva em relação à quantidade de alimentos suficientes, matéria prima da farinha d'água e da farinha de tapioca que estão presentes na alimentação do Parintinense, mas sabe-se do risco que se assombra essa cultura, lembrando-se do que já aconteceu com outras culturas como o feijão, arroz e café, por exemplo, que foram perdendo espaço nas unidades de produção familiar, que por sua vez ficaram da dependência do industrializado.

De acordo com o Plano Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável de Parintins (PMDRS, 2005), a agricultura familiar no Estado do Amazonas e no município de Parintins possuem suas economias calcadas principalmente no setor primário agropastoril.

No entanto;

Sua produção constitui-se no cultivo de roças, fruticulturas, olericultura, pequenas criações, e atividades extrativistas, pesca etc., estas atividades são importantes fontes de alimentos e renda para a população, e movimentam a economia local e do estado. Mas, comparando com outras regiões do país, sua produção é considerada baixa, devido à falta de investimentos tecnológicos e financeiros, mesmo assim, e a base de geração de emprego e renda para a maioria das comunidades do município de Parintins (PMDRS, 2005/20012, p. 25).

Os agricultores das comunidades produzem com recursos próprios, uma grande variedade de produtos derivados da mandioca abastecendo a feira de Parintins, sendo que os mesmos, não recebem nenhum tipo de assistência técnica e nem econômica por parte do poder público, ficando refém do trabalho e do mercado flutuante que não valoriza a produção rural.

Várias são as imposições que o pequeno produtor rural passa na realização de suas atividades, a começar pela falta de políticas públicas voltadas ao incentivo financeiro e técnica em favorecimento de um melhor desenvolvimento agrícola.

Na agricultura familiar, caso típico da pequena produção de mandioca, sugere-se que os agricultores sejam orientados a adotar as tecnologias de processo, que dizem respeito às que trabalham preferencialmente a informação e, portanto, mais adequadas ao método de extensão rural, que devem interferir nos sistemas de produção, especificamente na mudança de procedimentos dos agricultores, visando à execução e controle das práticas agrícolas e do número e época das operações.

Segundo IDAM (Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas, 2013), não somente no município de Parintins mais em outros municípios no estado do Amazonas foi criado o PRONAF, (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), com o objetivo de prestar um atendimento diferenciado aos pequenos agricultores, aqueles cuja produção é resultado de sua própria força de trabalho ou da mão de obra familiar.

E esse atendimento aconteceu durante alguns anos, muitas famílias produtoras de mandioca, fora financiadas pelo Pronaf, onde os mesmos receberam matérias de produção como: forno, enxada, teçado, motor de rala mandioca, motosserra entre outros materiais, o município de Parintins é um exemplo desse financiamento, mais com algum tempo esses financiados deveram pegar esses materiais, com seus próprias produções de mandioca, mais muito das vezes eles encontram muita dificuldade para se financiar.

No entanto, enfrentam algumas dificuldades em acessar esse financiamento. Como destaca (PMDRS, 2005)

Os pequenos produtores rurais enfrentam algumas dificuldades para acessarem às linhas de crédito do programa do PRONAF, tais como: Ausência de título da terra e/ou avalistas; Condições de pagamento impróprias, com taxas de juros altos e pouco prazo para pagamento; Medo de correr risco e de perder o patrimônio; Desinformações sobre as linhas de créditos; Dificuldades para elaborar projetos e analisar a sua viabilidade; Despreparo dos agentes financeiros para atender os agricultores.

Com relação ao PRONAF, não tem apresentado os resultados esperados, uma vez que, há muitas dificuldades para acessar o crédito, como também nem todos que

conseguem o crédito aplicam adequadamente. E ainda há os maus intencionados que se revestem de agricultor familiar para obter o financiamento subsidiado.

Em passado recente, o agricultor tinha que preparar, manualmente, o material de plantio, cortando as hastes do caule em pequenos pedaços de aproximadamente 15 cm a 20 cm de tamanho, chamados de estacas. Também tinha que abrir covas ou sucos manualmente, plantar essas estacas, adubar e cobrir. Atualmente o plantio e a colheita de grandes áreas são feitos de maneira quase completamente mecanizada, com todas essas tarefas feitas de uma só vez, com uso de máquinas apropriadas, desenhadas para esse fim.

Essas máquinas facilitam muito os trabalhos, diminuem o sacrifício do produtor, garantem um plantio bem feito, aumentam a produtividade e diminuem os custos de produção, porém ainda são caras.

No município de Parintins já é bem frequente a multiplicação em plantio mecanizado na produção de mandioca, com o uso das tecnologias, a mecanização por si não garante o aumento de produtividade, mas contribui para esse aumento quando a mecanização vem acompanhada de tecnologias como a correção do acidez do solo, adubação, e uso das técnicas do trio da produtividade que inclui técnicas de seleção de manivas, espaçamento adequado e controle de plantas daninhas, muito dos produtores já estão utilizando essa ferramenta que está se tornando muito importante para o cotidiano dos produtores de mandioca nas comunidades próximas a cidade de Parintins.

A industrialização aparece como uma das formas com maior possibilidade de aproveitamento do produto que pode ser direcionada para o consumo humano, na forma de farinhas cruas ou torradas e polvilhos, e para consumo animal, na forma de raspas e resíduos da própria indústria ou, simplesmente, transformada em fécula ou amido para fins industriais, na cidade de Parintins isso já é visível muito das farinhas consumidas na cidade já é industrial.

Conforme Mintz (2001), cada sociedade estabelece um conjunto de práticas alimentares, consolidadas ao longo do tempo. Essas práticas expressam diferentes culturas alimentares – algumas ligadas ao que é tradicional e outras ao que é inovador.

Portanto, situar o papel da agricultura familiar é fundamental para entender a relevância da categoria para a manutenção das famílias rurais amazônicas, visto que essa, prática é fundamental, principalmente para os agricultores de comunidades ribeirinhas como por exemplos: a Comunidade Nossa Senhora das Graças do Maranhão, Vila Amazônia e Espírito Santo.

## **CAPITULO 2. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

A pesquisa ocorreu na comunidade de pedras buscando de forma explicativa os meios para melhor entendimento dos dados obtidos. Foi realizada através de pesquisas bibliográficas a respeito da temática proposta, para análise, entendimento e conhecimentos dos fatores conceitos estudados, em seguida foi realizada a pesquisa de campo afim de conhecer a localidade e sua produção de mandioca para obtenção de dados pra a construção do projeto.

Para melhor obtenção de informações ao tema desta pesquisa, com a temática produção de farinha de mandioca na comunidade de Pedras, primeiro momento, verificou-se publicações já referidas ao tema, tendo analisado seguidamente de uma revisão bibliográfica, tendo para o efeito consulta de publicações textos, artigos científicos, teses, monografias) disponíveis na internet relevantes ao tema.

Foram utilizados artigos de ex-alunos do curso de geografia para melhor entendimento do tema proposto como por exemplo: o artigo de Artenes Barbosa de Aguiar, Jorge Gleidson de Souza Gomes, todos os dois orientados pela professora Alem Silva, todos os dois artigos estão bem elaborados, cada um propondo sua ideia sobre a produção de mandioca e seus derivados.

Para a compreensão e melhor entendimento de como a produção de farinha de mandioca é importante na atualidade, as leituras foram de total relevância, para entendermos como a produção de farinha de mandioca tem suas influencias na vida dos comunitários.

Os dados coletados foram tabulados, analisados e expressos em gráficos. Será expresso nesta pesquisa quanti-quantitativa uma visão sobre a produção de farinha de mandioca na comunidade de pedras.

A pesquisa de campo foi realizada através de observações na comunidade de Pedras, no estado do Amazonas, município de Barreirinha. Durante duas viagens ao local de estudo foram aplicados trinta questionários, para as famílias produtoras de farinha de mandioca, com perguntas abertas e objetivas, em relação ao consumo e alimentação da farinha de mandioca.

Para Severino (2007), estudo de caso se concentra no estudo de um caso particular, considerado representativo de um conjunto de casos análogos, por ele significativamente, ou seja, através de uma família podemos ter uma totalidade de como funciona o processo de consumo e alimentação de farinha de mandioca na comunidade de Pedras.

De acordo com Yin (2001), o estudo de caso permite uma investigação para se preservar as características holísticas e significativas dos eventos da vida real". Sendo assim essa pesquisa foi importante para entendermos como está cultura continua presente na vida social da comunidade, através de obtenção de informações concretas no objeto de estudo.

Os estudos de Creswell (2007), sobre o desenvolvimento da pesquisa nas ciências sociais e humanas, realçam a expansão de investigações que articulam abordagens quantitativas e qualitativas, os procedimentos misto.

Para o autor esses procedimentos decorrem da necessidade de reunir dados quantitativos e qualitativos na coleta e análise de dados em um determinado estudo. O processo de coleta de dados, a partir de procedimentos mistos (quali-quantitativo), envolve dados numéricos ou estatísticos, bem como informações textuais

Por isso, toda lei científica reveste-se de uma formulação matemática, exprimindo uma relação quantitativa. São várias metodologias que pesquisa que podem adotar uma abordagem qualitativa, modo de dizer que faz referência mais a seus fundamentos epistemológicos do que propriamente a especificidade metodológicas (Severino,2007)

Em relação ao mapa da comunidade procedeu-se da seguinte forma, a imagem disponibilizada gratuitamente pelo WebSIG Google Earth Pro, onde a imagem foi georeferenciada no sistema de coordenadas CNES/airbus, utilizando o software ArcGIS v.2.12.0

Portanto a metodologia aplicada nesse trabalho ajudou, para compreender a realidade estudada.

## 2.1 Área de Estudo

A Comunidade de Pedras está localizada à margem direita do Paraná do Ramos, no município de Barreirinha, Estado do Amazonas/ Brasil, com sua sede implantada num pequeno planalto de 20 metros de altura em relação ao rio, distando da sede Barreirinha por via fluvial, cerca de 120 Km. Ocorrendo a predominância dos solos Latossolo Amarelo Álico e Podzólico Vermelho Amarelo Álico , sendo uma comunidade de terra firme. IBGE (2010)

Fundada no dia 10 de abril de 1948, com uma população estimada em 3.986 habitantes segundo o último censo do IBGE (2010), distribuídas na sede comunitária. Comunidade Católica, seu santo padroeiro é São João Batista, festejado nos dias 14 a 24 de junho, pertencente à paróquia de Nossa Senhora do Bom Socorro.

Em relatos da senhora Conceição Dutra (Dona Conci) moradora da comunidade, nasceu no ano 1930, relata que a origem nome da comunidade se deu por, a mesma está localizada em uma área, onde tem uma grande presença de pedras a beira do rio.

Atualmente a comunidade tem uma boa infraestrutura em alguns serviços básicos, oferecidos pelo poder público para a comunidade como: posto de saúde, que funciona diariamente e conta com duas enfermeiras, dois técnicos em enfermagem, dentista e médico, que atende a comunidade e outras comunidades vizinhas do entorno.

Quanto a educação a comunidade disponibiliza de duas escolas, uma Municipal e outra Estadual bem estruturada, que atende os estudantes nos três turnos, matutino

e vespertino (no ensino primário e fundamental), e a noite (o tecnológico e ensino médio), tanto os moradores da comunidade como do entorno. Por conseguinte, o saneamento básico não é propício aos comunitários, pois há somente água encanada, e energia elétrica em todas as residências da comunidade. Sua economia é gerada pelos servidores públicos, aposentados, pesca e principalmente do cultivo da mandioca, dados coletados com as famílias da comunidade.

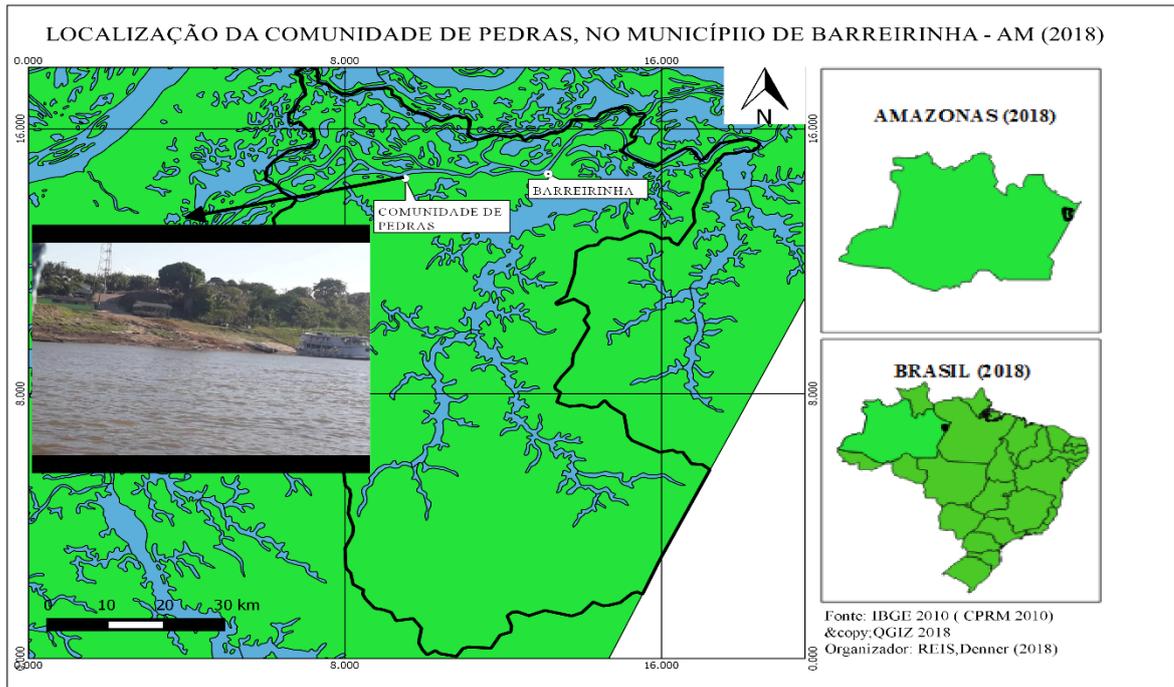
A Comunidade conta com uma Agencia dos Correios bem estruturada, assim como um prédio da Polícia Civil, que atende não apenas os comunitários, mais as outras comunidades ao entorno, conta com o serviço de comunicação vivo Telecomunicações que atende a comunidade e as outras ao entorno, e uma rampa para embarque e desembarque de produtos e passageiros.

A comunidade de Pedras-AM assim como outras comunidades amazônicas tem como alimentação principal a farinha de mandioca e o peixe. É um meio de alimentação mais barata para esses moradores, ou seja, muitos não tem condições de comprar alimentos industrializados ou enlatados, pois são muito caros, segundo informações de algumas famílias entrevistadas.

Apesar de muito das famílias da comunidade de pedras não poder consumir alimentos industrializados ou enlatados, por conta do valor dos produtos ser muito alto, dizem que tendo o peixe, a farinha de mandioca todo dia já dá para garantir, a todos, uma alimentação bem estratégica ou seja, tendo como base uma segurança alimentar não muito bem qualificada mais que possa supre as necessidades dos moradores da comunidade

Na Comunidade de Pedras existe uma permanência das práticas de produção agrícola, com o cultivo de roça de mandioca em média entre 1 a 2 hectares que está dentro dos padrões da agricultura familiar. Mesmo com a diminuição da mão de obra, devido as migrações dos jovens do campo para as cidades, muita das vezes atrás de melhores condições de vida e por conta dos estudos mais qualificado.

Essa permanência que ocorre na comunidade de Pedras está se dando devido algumas famílias terem um número muito elevado de filhos, mesmo os mais velhos migrando para as cidades, os mais novinhos já vão buscando conhecer o trabalho que é tradicional nas famílias dos produtores de mandioca. Isso é importante para que essa cultura não se perca daqui com mais uns anos.



**Figura 1:** Área de Estudo

**Fonte:** VIEIRA, 2018

Podemos observar que a produção de mandioca na comunidade, não perdeu suas origens, as famílias que residem na comunidade ainda estão passando de geração a geração essa agricultura familiar

## 2.2 Análise da Produção de Farinha na Comunidade de Pedras

No decorrer da pesquisa foi observado que a produção de farinha de mandioca na Comunidade de Pedras, é importante para a alimentação dos produtores de mandioca, visto que a produção depende bastante do número de moradores de cada família, segundo os produtores a produção ocorre de três a quatro vezes mensalmente, mais em certos casos esse número aumenta dependendo da quantidade consumida durante os dias, algumas famílias relataram que durante as refeições ao dia são consumidos mais de 5 Kg de farinha.

Outro momento marcante na pesquisa de campo foi durante as perguntas relacionadas sobre a quantidade de quilos de farinha consumida durante o mês, onde foi constatado que o consumo de farinha de mandioca é muito alto nas casas das famílias entrevistadas, sendo que cada família consome entorno de 40 a 60 Kg de farinha mensalmente, segundo algumas famílias esse número, em certos casos pode aumentar, principalmente em casas onde o número de filhos homens é muito maior de que de mulheres, segundo relatos das mães.

Segundo as famílias entrevistadas ocorre uma pequena comercialização de farinha na comunidade, mais segundo as famílias, essas vendas são em pequenas quantidades. Conforme Kottler (2000), associando-se a comercialização ao conceito de troca, pode se entende-la como a obtenção de um produto desejado junto a alguém que aceite algo em troca.

Isso muito das vezes implica na quantidade de quilos que cada familiar produz, ou seja, cada família produtora já tem como certo a quantidade de quilos que precisa para o mês todo, e com a pequena comercialização isso mexe com essa quantidade já feita, o que muitas das vezes seria para um mês acaba em quinze dias, e volta a todo o processo novamente.

Os produtores relatam que a comercialização da farinha na Comunidade de Pedras, as vendas não passam de frasco nome dado, pelos produtores, ou seja, são dois quilos de farinha que é vendida. Segundo Sandrone (1999), descreve a comercialização como um processo intermediário entre produtor e consumidor, no qual o produtor coloca os bens e serviços produzidos à disposição do consumidor na forma, tempo e local em que ele esteja disposto a adquiri-los.

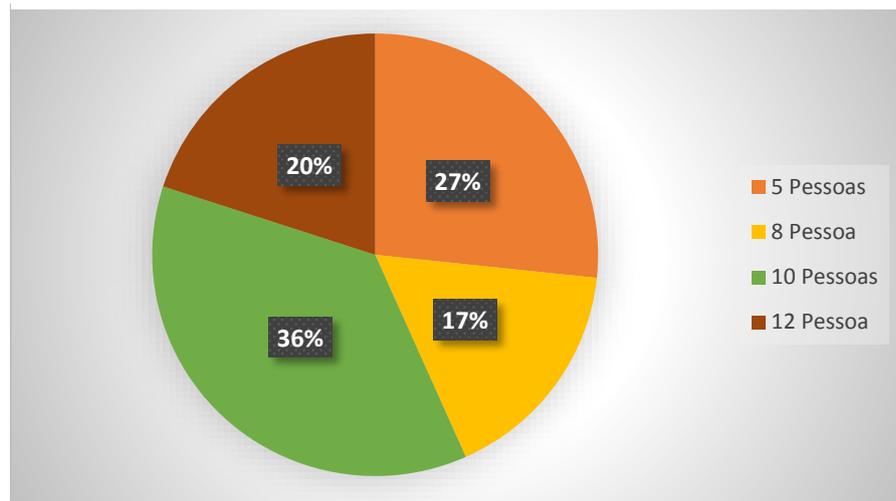
É uma situação que ocorre quase que diariamente na comunidade, pois muito das vezes os próprios vizinhos, parentes ou até mesmo moradores de outras comunidades que compram, ou trocam com outros alimentos como por exemplo: peixe, leite, queijo e piracuí, tem certos casos que a troca se dá por quilos de açúcar, café e até mesmo sabão em barra.

Outro momento muito importante na pesquisa de campo foi quando os produtores relataram que a produção de farinha produzida na comunidade é mais para a alimentação das famílias produtoras, segundo os mesmos tem um papel importante na alimentação dos farinheiros, junto com outros alimentos essenciais como o peixe, o frango, a carne bovina, suína e caças, forma uma alimentação adequada para eles, alguns produtores relatam que a comida sem a farinha não tem o mesmo gosto que tem com a farinha.

Observa-se no Gráfico 01 referente à quantidade de pessoas que trabalham na produção de farinha em média, que os entrevistados se dispõem na comunidade, possuindo uma autonomia no números de pessoas que ajudam na produção de farinha. Para os produtores é importante que os membros das famílias estejam

trabalhando juntos, para eles é essencial e importante o papel de cada indivíduo, é um trabalho que vai passando de pai para filho, desde a retirada das raízes até a torração da massa.

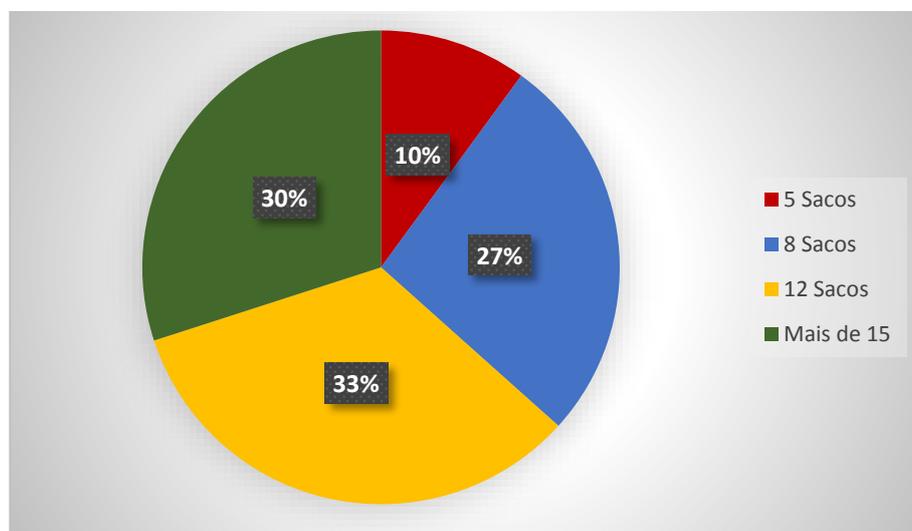
**Gráfico 1:** Total de pessoas que ajudam na produção de Farinha



Fonte: VIEIRA 2018

Conforme o Gráfico 02 referente à quantidade de sacos trabalhados em média, que os entrevistados se dispõem na comunidade, possuindo uma autonomia no número de sacos de mandioca trabalhada. Para os comunitários é suficiente essa produção de farinha de mandioca do tipo d'água, também conhecida como farinha amarela na região. Cada família trabalha com quantias exatas de sacos de mandioca, que varia de cinco a vinte sacos, conforme a necessidade das famílias e seu tempo de trabalho que vai de três a seis dias.

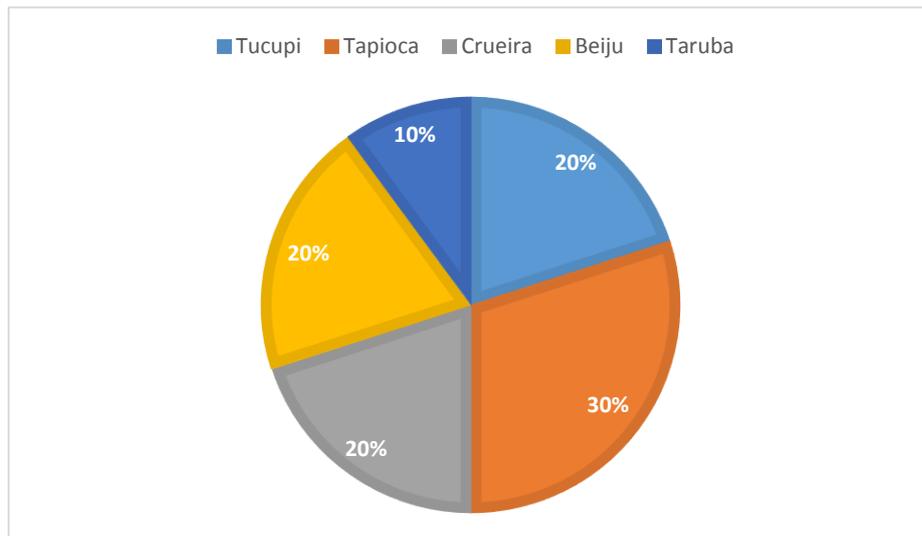
**Gráfico 2:** Quantidade de saco de Mandioca por produção



Fonte VIEIRA 2018

Observa-se o Gráfico 03 referente à quantidades de derivados consumidos pelos produtores em média, que os entrevistados se dispõem na comunidade. Vista que segundo os feitores de farinha, assim como a farinha de mandioca, os derivados são essenciais na alimentação dos produtores, como por exemplo: a tapioca Mais consumida na comunidade, além de servir para fazer polvilho e beijus é essencial para fundamental na alimentação dessas famílias, o tarubá é uma bebida pouco consumido, mais já está tendo um destaque muito grande na comunidade.

A forma de obtenção destes produtos segue, tradicionalmente, uma sequência de processos artesanais ou semimecanizados, que podem apresentar variações pelas características de cada localidade. Não existe normas de qualidade para a fabricação de todos estes produtos derivados da mandioca, apenas a instrução n 52 para farinha de mesa (BRASIL, 2011). Mais, na comunidade de pedras-am, vem-se fazendo esforços de regulamentar o padrão destes produtos, sem perder as suas características regionais, mais garantido a segurança alimentar dos produtores de farinha.

**Gráfico 2:** Os derivados da Mandioca mais consumidos

Fonte: VIEIRA 2018

Os produtores relataram que só a produção de farinha de mandioca não supre a necessidade alimentar e nem a renda da família, apesar de ser um produto importante para o consumo dos mesmos, eles precisam de outros produtos para sobreviverem como por exemplo: o peixe, o frango congelado, os enlatados, a salsicha e o leite de vaca entre outros. Em relação a renda familiar muitos dos questionados relataram que são beneficiados pelo bolsa família, aposentadoria dos idosos e alguns são funcionários públicos.

### **CAPITULO 3. SEGURANÇA ALIMENTAR E A CULTURA DA MANDIOCA NA COMUNIDADE DE PEDRAS.**

O conceito de Segurança Alimentar é relativamente recente, após a Segunda Guerra, a discussão que se estabeleceu sobre a segurança foi a segurança nacional, visto que as condições após guerra ameaçavam a sobrevivência das populações.

Para Almeida Filho e Gomes Junior (2010), o conceito de segurança alimentar " traduzia de maneira concreta a ideia de fazer frente à fome com ações estratégicas de curto, médio e longo prazo".

Nesse contexto, é importante ressaltar que a questão da Segurança Alimentar, foi um termo que ganhou evidência na década de 1970, na Conferência Mundial de Alimentação realizada em Roma (1974), na qual, naquele período era definido como algo que, abrange o acesso da população aos alimentos e a qualidade desses alimentos.

Outro conceito coetâneo a Segurança Alimentar, envolvido em preocupações com a produção e o consumo de alimentos, para o bem-estar e segurança de um país, é o conceito de Soberania Alimentar.

Segurança Alimentar significa garantir, a todos, condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades. Segundo Maluf (2007) “ a Soberania Alimentar é a via de erradicar a fome e a desnutrição e garantir segurança alimentar duradoura e sustentável para todos os povos”.

A Política Nacional de Segurança Alimentar tem por objetivo obter uma disponibilidade agregada nacional de alimentos que seja simultaneamente: suficiente para atender à demanda efetiva e potencial, estável, na medida em que busca neutralizar as inevitáveis flutuações cíclicas; autônoma ao longo a autossuficiente nacional nos alimentos. Para Silva (1991), pois deve garantir o uso a longo prazo dos recursos naturais, equitativa ao possibilitar o acesso universal ao mínimo nutricional, do ponto de vista quantitativo e qualitativo.

Tomando a alimentação como um dos requerimentos primordiais a satisfação das necessidades humanas básicas e o Direito Humano à Alimentação como o ordenamento necessário às garantias que tal atendimento requer.

O caráter multidimensional da Segurança Alimentar e Nutricional, que vem permitindo novos olhares sobre os significados que essa noção pode assumir, se reafirmar especialmente a partir da compreensão de muitos pesquisadores dos meios acadêmicos e dos institutos públicos que tem assumido a SAN como algo que supera os limites do emergencial, que sempre se apresentar emparelhado com as manifestações mais imediatas da pobreza: a restrição física de acesso aos alimentos.

Conforme IPAAM (2011), atualmente segurança alimentar é um dos maiores desafios para a humanidade e para as futuras gerações. No cenário atual, pelo menos

800 milhões de pessoas passam fome cronicamente e outras 2 milhões de pessoas apresentam deficiências nutricionais.

A cultura da mandioca apresenta grande importância social e econômica, compondo parte fundamental da alimentação da população, principalmente de baixa renda, das comunidades ribeirinhas.

De acordo com IPAAM (2011), ressalta-se a importância da mandioca como fonte de alimento, uma vez que exerce papel fundamental na segurança alimentar em países subdesenvolvidos. Mais de 750 milhões de pessoas no mundo, incluindo 45% de africanos depende da mandioca como fonte primária de alimento.

A Comunidade de Pedras está totalmente relacionada com a segurança alimentar, pois tem uma baixa renda econômica, e tem como importante meio de alimento a mandioca uma vez que exerce um papel fundamental na segurança alimentar dos seus comunitários.

Na Comunidade de Pedras ainda há uma certa decisão sobre o que se comem, devido suas técnicas e recursos naturais existente para o preparo da comida. Como afirma Poulain (2004), que a tomada de decisões sobre o que comer está diretamente relacionada com os recursos naturais disponíveis e as técnicas existentes para transforma-los em preparações culinárias e a diferenciação dos indivíduos.

Para cada técnica culinária na transformação dos preparos alimentares envolve diversas áreas de conhecimento. Para Muller (2003), as técnicas culinárias utilizadas na transformação das preparações alimentares envolve diversas áreas de conhecimento além de carregar consigo marcas significantes da cultura dos povos, seus ritos e signos.

Portanto segurança alimentar é importante não apenas para a produção e consumo de alimentos, mais para o bem-estar e segurança de um país, estado, cidade e comunidade.

## **CAPITULO 4. PROCESSO DA PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA DO TIPO D'ÁGUA**

Os agricultores familiares da comunidade de Pedras fazem seus roçados de forma tradicional, quase da mesma forma que seus antepassados, seguindo os ensinamentos de seus pais e avós, escolhem um área para fazer seu roçado de mandioca, roçam derrubam a capoeira, deixam a vegetação secar e queimam, esperam uns vinte dias após a queima e o período das chuvas para plantar, geralmente nos meses de setembro, outubro no máximo em novembro.

Utilizando-se de várias ferramentas como: terçado, enxada e machado. Assim atendendo sua organização da cadeia de produção e sua indústria caseira com a matéria-prima que vem dos roçados, a mandioca.

Acompanha-se o desenvolvimento do plantio com duas ou três capina em média para manutenção da limpeza da área, dependendo da mandioca pode-se colher a partir dos seis meses após o plantio, para fazer a farinha do tipo d'água arranca-se uma quantidade de mandioca e descasca e coloca na água para amolecer, no primeiro dia de colheita, já no segundo dia arranca-se outra quantidade equivalente e descasca-se. Em seguida tritura toda a mandioca no motor acoplado em uma mesa, depois faz a mistura de toda a mandioca triturada na gareira.

No terceiro dia espremesse no tipiti ou usa-se uma prensa para tirar o tucupi, em seguida peneira a massa em uma peneira apropriada para tirar a crueira, para depois aquecer o forno para escalda a massa mexendo com uma cuia e o rodo até ficar bem torrada e assim alimentar sua família por um determinado tempo até a necessidade de se produzir mais alimento.



**Figura 2:** Processo de produção de farinha  
**Fonte:** VIEIRA, 2018

Observou-se a solidariedade, companheirismo e socialização existente entre os produtores na relação de trocas de maniva e nas casas de farinha, presenciada na pesquisa onde a casa de farinha de algum está em reforma, a do outro lhe é oportunizada para seus trabalhos. Em tempos que a socialização do puxirum é bem frequente entre os produtores, perceptível e remanescente na comunidade.

Com recursos próprios, os comunitários produzem uma grande variedades de produtos derivados da mandioca e que abastece suas próprias casas, muitas das vezes esses produtos são fonte de alimentos para os membros das famílias, ou seja, são de total relevância para a alimentação familiar.

A Comunidade de Pedras se demonstrou ter uma disponibilidade de alimentos, no que se refere à farinha de mandioca, sendo que seus moradores, aqueles que cultivam a roça de mandioca, conseguem administra-la tanto para seu consumo alimentar através da produção da farinha d'água e farinha de tapioca.

Sua casa artesanal é chamada de casa de farinha tradicional, é formada de uma estrutura de madeira coberta de palha com medidas de mais ou menos (6x4 m) e com área de 24 m, estruturada com vários equipamentos rústicos como:



Figura 3: Casa de farinha  
Fonte: VIEIRA, 2018

- Forno que tem sua parede feita de barro em forma de círculo, com chapa de aço na cobertura que é para torrar a massa que é transformada em farinha.
- A garera que é feita de madeira, é usada para armazenar e temperar a massa.
- A mesa é de madeira e são usadas para manusear os produtos.
- O tipiti que é um instrumento de tranças vegetais que são usadas para secar a massa.
- As pazinhas ou remos também de madeira são usados para esaldar ou mexer a massa no forno.
- Um remo fino de madeira para esaldar a massa, um remo redondo de madeira para mexer a farinha depois de esaldada e um remo de madeira tipo rôdo para terminar o processo de torrar.
- Uma cuia e uma saca para ensacar a farinha depois de pronta, sendo só amarrada após a farinha esfriar.
- A bancada de madeira com um motor acoplado a diesel ou a gasolina é usado para triturar a raiz.
- As peneiras com tela de nylon ou alumínio, grosso ou fina é usada para peneirar a massa.

No decorrer da pesquisa observou-se que nas famílias dos produtores de mandioca, ainda ocorre a divisão do trabalho tanto para o cultivo da mandioca como para a produção da farinha, na casa de farinha.

Os homens e os filhos mais velhos são responsáveis pela maioria dos trabalhos, desde a derrubada da capoeira para a área de plantação, ou seja, o roçado, assim como para o plantio e para a retirada das raízes, como também para as capinações que ocorre de duas a três vezes na roça, também são responsáveis para retirada e carregamento da lenha, que é utilizada no momento da torração da farinha.

Foi observado na comunidade que no momento do carregamento das raízes e da lenha, ocorre o processo muito interessante entre os produtores, pois alguns já usam um meio de transporte mais avançado, no caso os triciclos motorizados, no qual os mesmo fazem frete para os produtores que irão trabalhar com a mandioca, e muitas das vezes o pagamento do frete se dá por meio da farinha já torrada, que vai de acordo com a quantidade de sacos trabalhados pelas famílias.

No processo da produção as mulheres com os filhos (as) menores já entram na produção, principalmente na descascação é um dos momentos que mais consome tempo, dependendo da quantidade de saco de mandioca trabalhado e lavagem das raízes para a trituração, outro momento em que ajudam, na mistura das massas para levar ao tipiti, ou seja, para a secagem.

Muitas das famílias observadas, as mulheres ficam responsáveis pela retirada de alguns derivados da mandioca como: a tapioca, o tucupi e a crueira, onde as mesmas são responsáveis pela secagem da tapioca e da cueira no forno, e para o fervimento do tucupi, que tem um papel fundamental na alimentação das famílias dos produtores de mandioca.

A peneiração também requer uma ajuda muito relevante principalmente pela parte dos filhos, onde é de extrema segurança, não envolve instrumentos que possa prejudicar os mesmos.

Já na última etapa da produção os trabalhos ficam com a responsabilidade dos maridos e das esposas pois, é uma etapa que requer um bom tempo, que varia de duas horas a sete horas, dependendo da quantidade de fornadas de farinha que cada produção requer, ou seja, é o momento da torração, onde envolve um elemento muito perigoso que é o fogo, e a temperatura é muito elevada para as crianças, que ficam bem longe do forno, por motivo de segurança.

Outro momento que foi constatado através das observações na Comunidade de Pedras, foi o chamado de meia ou botado. É o nome que os produtores de mandioca da comunidade dá para as famílias que estão sem roça, por motivo de estar com seus primeiros meses de plantio ou sem mandioca para fazer farinha.

Esse processo ocorre pela seguinte forma, as famílias que estão sem mandioca pede das famílias que tem mandioca alguns sacos de mandioca para trabalharem, a quantidade de sacos depende muito das famílias que pediram a mandioca, e o processo da produção é de responsabilidade da família que pediu a mandioca para trabalhar.

Em alguns casos mais é raro, o próprio dono da mandioca também ajuda o outro na produção, pois sabendo da dificuldade que outro está passando para produzir a farinha, muito das vezes por falta de pessoas para ajudar no processo da produção.

E no final do processo da produção da farinha, assim como os derivados, são repartidos em mesma quantidade para o dono da mandioca, como para a família que pediu a mandioca para trabalhar.

Também ocorre na comunidade o processo de empréstimos de sacos de mandioca, isso ocorre por muita das vezes, algumas famílias estarem com a roça muito nova, ou seja, as raízes estão com os primeiros meses de plantio. E para não ficarem sem a farinha para a alimentação fazem empréstimos de sacos de mandioca.

No momento do pagamento se dá muita das vezes pelo mesmo critério, ou seja, pelo mesmo número de sacos emprestados, e tem certos casos que o prestador pagar já com a farinha torrada, dependendo da quantidade que é produzida em cada produção.

Portanto na Comunidade de Pedras a produção de farinha de mandioca foi compreendida como importante não só para alimentação, mais como também para a socialização dos produtores.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A cultura da mandioca apresenta representatividade no campo, dada a sua extrema importância como fonte de ocupação e de alimento para as famílias rurais, pois a mandioca tem o poder de ampliar a margem de opção alimentar dos agricultores e, por isso, se diferencia das demais culturas de elevado valor de consumo na mesa dos produtores. Esta constatação indica que a mandioca pode ser fonte de segurança alimentar para as famílias rurais e/ou dentre as populações de menor poder aquisitivo.

O tema desenvolvido foi de extrema importância para mim, pois como morador e convivente no meio de familiares que produzem a farinha de mandioca na comunidade de pedras, essa cultura é muito importante para nós, pois tem um papel fundamental em nossa alimentação, e é uma cultura que vem sendo passada de pai para filho na comunidade.

O resultado esperado da pesquisa foi alcançado, pois a produção de farinha de mandioca na Comunidade de Pedras, é cem por cento para a alimentação dos produtores, ou seja, a farinha tem um papel importante na vida desses produtores da comunidade como para suas famílias também.

Durante a pesquisa confirmou-se nossa hipótese de que a produção de farinha na comunidade é 100% para alimentação e 0% para a comercialização, pois durante a pesquisa, vim buscando descobrir se a produção de farinha de mandioca na comunidade de pedras era mais para alimentação ou para comercialização e através dessa pesquisa pode compreender que a produção se dá mais para o consumo das famílias produtoras.

Todos os objetivos da pesquisa foram concluídos ou seja, o consumo da farinha de mandioca na comunidade é de extrema importância para os produtores, a comercialização da farinha vem se tornando frequente, mais continua muito pouco na comunidade, e isso mostra que assim como os outros alimentos culturais como por exemplo: o peixe e a carne, cada um tem um papel fundamental na alimentação desses produtores.

Por intermédio desse trabalho percebemos mais de perto a riqueza de conhecimentos do povo morador em comunidades rurais, pois percebemos em seus olhares o orgulho e a satisfação da sua profissão e de fazer parte desse contexto, precisando apenas de ser visto com mais respeito. Na verdade a comunidade de

pedras nos mostrou que ainda existe produção de alimentos, e quem é esse que não queria o seu trabalho reconhecido, valorizado?

Por conseguinte, sendo uma pesquisa sobre a produção de farinha de mandioca, alimentação e comercialização, ainda necessita mais ser explorado. Acreditamos que uma aproximação da academia pode ser um dos suportes para que essas práticas de produção de alimentos possam se fortalecer cada vez mais.

## REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, Ricardo. **Agricultura familiar e serviço público: novos desafios para a extensão rural**. Cadernos de Ciência & Tecnologia, Brasília, v.15, n.1, p.137-157, jan./abr.1998
- ADAMS, C; MURRIETA, R; NEVES, W.(orgs.) **Sociedades Caboclas Amazônicas: Modernidade**  
ALBUQUERQUE, Milton de. **A mandioca na Amazônia**. Ministério do interior – Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia – SUDAM, Belém. 1969
- ALMEIDA FILHO, N, GOMES JUNIOR, N, N. **Segurança alimentar e nutricional como princípio ético social de orientação de políticas públicas nacionais**, In.ALMEIDA FILHO, N. RAMOS, P. (orgs). **Segurança alimentar: produção agrícola e desenvolvimento territorial**, Campinas: Editora Alinea,2010
- ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE MULHERES CAMPONESAS-ANMC- Julho de 2011.
- CASTRO, Josué de, 1908-1973. **Geografia da Fome**. - 8ª ed. – Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2010.
- De Invisibilidade**. São Paulo:FABESP, Ed.Arunablume, 2006.
- BRASIL. **Ministério da Agricultura e do abastecimento**, instrução normativa n 52, de 7 de novembro de 2011.
- CREWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Artmed, 2007.
- Disponível em: <http://www.embrapa.br> cultivo (2012)
- FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto *et al.* **Relatório de Atividades do Projeto de Inteligência Socioambiental Estratégica da Indústria do Petróleo na Amazônia – PIATAM IV**, janeiro a agosto de 2007
- FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto. **Homens anfíbios: etnografia de uma campesinato das águas**, 2ª. Edição. São Paulo: Annablume,2011
- FUKUDA, C; OTSUBO, A. K. **Cultivo da mandioca na região centro sul do Brasil**, Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2003
- HARRIS, Mark. **Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo**.2006
- IPAAM, 2011. Disponível em: [http:// portal.lphan.gov.br/portal/montarPaginaSeção.do?id=1085&retorno=paginaiphan](http://portal.lphan.gov.br/portal/montarPaginaSeção.do?id=1085&retorno=paginaiphan). Acesso em: 20 maio.2011
- KOTTLER, P. **Administração de marketing: a edição do novo milênio**. São Paulo; Prentice Hall, 2000
- MALUF, R.S.J. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis, vozes, 2007.
- MINTZ, S. W. **Comida e Antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais. Vol. 16 n 47. São Paulo. 2001. p. 214-227.

MULLER, S. G. **Avaliação de não conformidades no preparo e no receituário de pratos da gastronomia de base açoriana servidos em restaurantes de comidas típicas de Florianópolis.** Florianópolis, 2003, 120f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2003

NEVES, Eduardo Góes. **Arqueologia da Amazônia.** Rio de Janeiro: Zahar, 2006

NODA, Sandra do N. Noda et alii. **Utilização e apropriação das terras por Agricultura Familiar amazonense de Várzeas. 2001.**

OLIVEIRA, Valter Paulo de; MAFRA, Marcela Vieira Pereira; SOARES, Ana Paulina Aguiar. **Eventos climáticos extremos na Amazônia e suas implicações no município de Manaquiri (AM) 2012**

PARANÁ, Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento do Paraná. **Mandiocultura: Análise da Conjuntura Agropecuária.** Curitiba, 2013

**Plano Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável: Parintins – AM, 2005-2012 /** Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar, Projeto de Apoio aos Pequenos Produtores Rurais do Estado do Amazonas – Manaus: Ibama, ProVárzea, 2005.

POULAIN, J, P. **Sociologia da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: UFSC, 2004

SANDRONI, Paulo. **Novíssimo Dicionário de Economia.** São Paulo: Best Seller, 1999.

SEVERINO, ANTONIO JOAQUIM, 1941 – **Metodologia do trabalho científico /** Antônio Joaquim Severino. – 23.ed.rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

SILVA, Luiz I, L, Silva José G. **Política Nacional de Segurança Alimentar.** Governo Paralelo, 1991

SOUZA, L. S; SILVA, J.: SOUZA, L.D. **Recomendação e calagem e adubação para o cultivo de mandioca.** Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e fruticultura, 2009.

YIN, ROBERT K. Estudo de caso: **planejamento e métodos,** - 2.ed. –Porto Alegre Bookman, 2001.

## APÊNDICE

### APÊNDICE A – questionário para os produtores de farinha na Comunidade de Pedras/AM

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO AMAZONAS - UEA  
CENTRO DE ESTUDO SUPERIORES DE PARINTINS - CESP  
CURSO DE LICENCIATURA EM GEOGRAFIA

#### QUESTIONÁRIO

- 1- Quantas vezes ao mês são produzido farinha na família?  
 3 vezes       4 vezes       mais de 5 vezes
- 2- Qual é a quantidade de farinha consumida durante o mês na família?  
 20 Quilos       40 Quilos       60 Quilos
- 3 -Você vende farinha?  
 Sim       Não
- 4- Qual é a quantidade de farinha que você vende?  
 Frasco       Alquer       Saca
- 5- A farinha que você produz é mais para?  
 Venda       Alimentação
- 6- Com quantos sacos de mandioca sua família trabalha por produção mensal?  
 5 sacos       8 sacos       12 sacos       mais de 15
- 7- Quantas pessoas ajudam na produção da farinha?  
 5 pessoas       8 pessoas       10 pessoas       mais de 12
- 8- A farinha é sua principal renda mensal?  
 Sim       Não
- 9- Quais outros derivados de mandioca você consomem com sua família?  
R=
- 10- A produção de farinha supre a necessidade alimenta e de renda da família  
 SIM       Não

## ANEXOS



Casa de Farinha



Processo de Torração da Farinha



Processo de Amolecimento das Raízes



Descascação das raízes



Peneiração da Massa