



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAPÁ  
PRÓ-REITORIA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO  
DEPARTAMENTO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
COLEGIADO DE BACHARELADO EM RELAÇÕES INTERNACIONAIS**

**JESSICA LORRANE ARAUJO LEMOS**

**A CULTURA DA MANDIOCA E A CONSOLIDAÇÃO DE UMA REGIÃO  
PRODUTORA NO ESTADO DO PARÁ**

Macapá  
2025

JESSICA LORRANE ARAUJO LEMOS

**A CULTURA DA MANDIOCA E A CONSOLIDAÇÃO DE UMA REGIÃO  
PRODUTORA NO ESTADO DO PARÁ**

Artigo apresentado como Trabalho de Conclusão de Curso ao Colegiado de Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá como requisito parcial e obrigatório para a obtenção do título de Bacharel em Relações Internacionais.

Orientador: Prof. Dr. Paulo Gustavo Pellegrino Correa.

Macapá  
2025

JESSICA LORRANE ARAUJO LEMOS

**A CULTURA DA MANDIOCA E A CONSOLIDAÇÃO DE UMA REGIÃO  
PRODUTORA NO ESTADO DO PARÁ**

Artigo apresentado como Trabalho de Conclusão de Curso ao Colegiado de Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá como requisito parcial e obrigatório para a obtenção do título de Bacharel em Relações Internacionais.

Macapá, 29 de maio 2025.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Paulo Gustavo Pellegrino Correa  
Doutor em Ciência Política pela UFSCar  
Professor da Universidade Federal do Amapá  
(Orientador)

---

(Avaliador Titular)

---

(Avaliador Titular)

## A CULTURA DA MANDIOCA E A CONSOLIDAÇÃO DE UMA REGIÃO PRODUTORA NO ESTADO DO PARÁ<sup>1</sup>

Jessica Lorrane Araujo Lemos\*

**Resumo.** Este trabalho concentrou-se em compreender a cultura da mandioca em municípios do estado do Pará e analisar a delimitação de uma possível região. Para isso, utilizou-se pesquisa bibliográfica, a fim de compreender conceitos e contextos históricos relacionados à temática, e pesquisa qualitativa, por meio de entrevistas semiestruturadas com produtores rurais e empresários do setor, buscando entender a dinâmica da cultura da mandioca na região estudada. Os resultados evidenciaram diversos desafios enfrentados pelos produtores, como a falta de visibilidade, a escassez de incentivos financeiros e a carência de tecnologias que otimizem a produtividade. Constatou-se a existência de um território com características e práticas comuns que pode ser reconhecido como uma região produtora de mandioca. No entanto, torna-se essencial a implementação de políticas públicas equitativas para toda a cadeia produtiva, promovendo o fortalecimento da atividade e garantindo o desenvolvimento sustentável do setor.

**Palavras-Chave.** Cultura da mandioca. Cadeia produtiva. Farinha. Região. Pará.

**Abstract.** This study focused on understanding the cassava culture in municipalities of the state of Pará and analyzing the delimitation of a potential production region. To this end, bibliographic research was used to understand concepts and historical contexts related to the topic, as well as qualitative research through semi-structured interviews with rural producers and business owners in the sector, aiming to comprehend the dynamics of cassava cultivation in the studied region. The results revealed several challenges faced by producers, such as lack of visibility, limited financial incentives, and a shortage of technologies to optimize productivity. It was found that there is a territory with common characteristics and practices that can be recognized as a cassava-producing region. However, the implementation of equitable public policies for the entire production chain is essential to strengthen the activity and ensure the sustainable development of the sector.

**Keywords.** Cassava culture. Production chain. Flour. Region. Pará.

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.

\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

## 1 INTRODUÇÃO

O conceito de região possibilita a análise de diferentes lógicas espaciais e pode ser utilizada em diversas áreas do conhecimento, como a Geografia, a Economia e as Relações Internacionais, o processo de definição desse conceito é antigo e discutido até os dias atuais. Há alguns tipos de delimitação de região e eles podem se relacionar, regiões geográficas, regiões culturais, regiões econômicas e regiões políticas, são exemplos desse delineamento. A região escolhida como objeto de estudo, a região produtora de farinha derivada da mandioca no Pará, abrange vários municípios do estado e é de suma importância para o desenvolvimento econômico desses municípios e do próprio estado, além de integrar a cultura familiar e ser passada a cada geração.

A escolha do objeto de pesquisa está diretamente relacionada com o cotidiano nortista, a mandioca é um alimento versátil e usado por todas as camadas da sociedade brasileira, principalmente a nortista e nordestina. A cultura da mandioca no estado do Pará, um alicerce econômico, social e cultural para a região, encontra uma conexão intrínseca com os princípios da bioeconomia. A bioeconomia, focada na utilização sustentável de recursos biológicos renováveis para a produção de alimentos, materiais e energia, oferece uma estrutura promissora para o desenvolvimento e valorização da cadeia produtiva da mandioca paraense. Apesar dos desafios e da predominância de métodos tradicionais, observa-se um promissor alinhamento com os princípios da bioeconomia, evidenciado pela transição do uso de lenhas, muitas vezes provenientes da exploração insustentável da Amazônia, para a utilização de caroços de açaí como combustível em fornos artesanais. Essa adaptação reflete a capacidade de inovação local na valorização de subprodutos biológicos, otimizando o aproveitamento de recursos renováveis e promovendo uma cadeia produtiva mais circular e ecologicamente responsável.

A mandioca foi fundamental para a colonização, assim como é para a alimentação da população da região norte até hoje, consequentemente, entender sobre a cadeia de produção por trás dela é essencial. A produção da farinha de mandioca é familiar e predominantemente manual, portanto, está inserida em muitas famílias da região, entretanto, mesmo com vários municípios produzindo essa farinha de forma significativa, o termo “farinha de Bragança” é utilizado para especificar uma farinha de mandioca de qualidade,

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

mesmo com produções de outros municípios com qualidade equiparada ou superior. O termo é usado para referenciar uma farinha de mandioca de qualidade e em 2021, a farinha de Bragança recebeu a Indicação Geográfica, indicando a procedência da farinha e englobando apenas os municípios de Bragança, Augusto Corrêa, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu.

Apesar de se falar muito sobre região, o real conceito é desconhecido por grande parcela da sociedade. Vários municípios e cidades do Pará contribuem diretamente para a produção de farinha no estado, porém não há uma região delimitada e nem o sentimento de pertencimento de uma. Mediante a isso, essa pesquisa busca estreitar a definição do conceito de uma região e relacionar esse conceito com a região escolhida, apontando as particularidades dos principais municípios produtores, a importância da produção e consumo desse alimento na região, assim como discorrer a importância de constituir uma região e analisar os aspectos delimitantes da mesma. Sendo assim, a pergunta que norteará a pesquisa é: Quais benefícios os municípios teriam em compor uma região?

Essa pesquisa objetiva, no geral, analisar a cultura da mandioca e os aspectos do cultivo em municípios do estado do Pará, além de compreender e relacionar o conceito de região. E tem por objetivos específicos: a) Identificar os principais municípios envolvidos na cadeia produtiva da mandioca no Pará; b) Identificar as problemáticas enfrentadas pelos produtores; c) Identificar quais as vantagens de se constituir como uma região.

A metodologia utilizada foi fundamentada em pesquisa bibliográfica, permitindo a análise aprofundada de conceitos teóricos, como o de região, e a contextualização histórica, econômica e social da produção de farinha de mandioca no estado do Pará. Foram consultadas obras acadêmicas, artigos científicos, documentos institucionais e notícias, a fim de possuir maior embasamento teórico. A pesquisa desenvolveu uma abordagem qualitativa, com o objetivo de compreender a dinâmica da cultura da mandioca na região retratada e suas implicações socioeconômicas e culturais nos municípios pertencentes. Além da fundamentação teórica, foi realizada uma pesquisa empírica baseada em entrevistas semiestruturadas, conduzidas presencialmente e por meio de consultas online, entre 6 e 14 de janeiro de 2025. O estudo teve como foco, produtores e empresários de dois municípios

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

paraenses: Vila de Americano, pertencente ao município de Santa Izabel, e o município de Acará. Essa etapa possibilitou a coleta de dados primários sobre a realidade vivida nos dois principais agentes envolvidos na cadeia produtiva da mandioca, mas pouco reconhecidos, permitindo a identificação dos desafios enfrentados, estratégias de produção e comercialização, bem como percepções sobre a possibilidade da constituição de uma região produtora formalmente reconhecida.

## **2 CONSTRUÇÃO DA REGIÃO PRODUTORA DE FARINHA NO ESTADO DO PARÁ**

### **2.1 Conceitualização de região**

O conceito de região é amplo, possui várias vertentes e suas definições passaram por processos históricos. O conceito de região é usado por várias ciências, mas onde há uma grande preocupação em estreitar esse conceito é na Geografia.

Antes de discutir sobre o conceito de região é necessário citar as ideias que integram as escalas intranacionais, em um país ou Estado-Nação, sendo lugar uma escala de visualização horizontal, com contato entre o global e o local. A segunda escala é a paisagem, uma escala elástica com uma dimensão que reflete em micro e em macro visões sobre fatores culturais e naturais, possibilitando a análise de temas culturais e naturais. A terceira escala é o território, caracterizada por se fundamentar em uma formação histórica e dentro de fronteiras, pode se delimitar por uma área geográfica e por fronteiras políticas. A última escala é o enfoque do trabalho, a região, descrita como mesoescala internacional, uma escala intermediária entre o nacional e o global, que se evidencia por processos de integração e de proximidades geográficas ou culturais (Martins, 2015).

Como citado anteriormente, a Geografia se preocupa em afunilar o conceito de região, além disso, ela anseia em diminuir o uso do conceito pelo senso comum, desse modo ela criou algumas vertentes de região, como região natural, região geográfica e região homogênea (Alexandre; Cunha, 2007). A conceituação de região começou no Império Romano, onde o termo *regione* era usado para intitular áreas que eram ou não usadas pelo Império Romano. O conceito de região é múltiplo, evolutivo e perpetua por várias áreas do conhecimento.

A questão nacional é um ponto relevante na conceituação de região, a ideia de região foi erguida em conflito à ideia de nação, entretanto, no Brasil a questão regional não se

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

caracteriza por esse conflito, o regional não foca se contrapor ao nacional. Por ser um país continental, as dificuldades são vistas como procura por integração nacional, com atenção às diferenças e carências de cada parte, além disso, a ideia de região no Brasil possui vínculo com o passado e com seu processo de nacionalidade (Pozenato, 2001).

Voltando para a visão da Geografia, Pozenato (2001) afirma que ela aborda a região como um espaço definido por fronteiras:

A Geografia trata a região como um espaço delimitado por fronteiras que, mesmo não podendo ser muitas vezes nitidamente definidas com uma linha demarcatória, funcionam no plano simbólico como um traço de separação e, pois, de exclusão: a região é algo fechado dentro de fronteiras. A essa ideia de espaço com fronteiras fechadas soma-se a ideia de que a região é um espaço periférico com relação ao centro. (Pozenato, 2001, p. 8)

Para que uma região seja entendida de maneira adequada, é preciso enxergá-la como um complexo de relações em uma rede sem fronteiras, algo além do que um território. A delimitação de uma região não ocorre apenas por critérios administrativos ou naturais, mas também resulta de processos dinâmicos que envolvem interações humanas ou atividades produtivas.

Entre as diversas áreas de estudo da geografia, a Geografia Física analisa os territórios em função dos aspectos naturais da terra, como relevo, clima, vegetação, hidrografia e solos. Já a Geografia Humana, define os espaços regionais também com critérios objetivos, fornecidos pela História, Etnografia, Linguística, Economia e Sociologia. Mas como nem sempre os critérios usados por essas duas abordagens coincidem, um mesmo território pode ser dividido de maneiras específicas dependendo da perspectiva imposta. Um exemplo clássico disso é o Brasil, que pode ser dividido em regiões **geoeconômicas** (Amazônia, Nordeste e Centro-Sul) com base em critérios econômicos, históricos e culturais, sem seguir os limites dos estados, ou em regiões **político-administrativas** (Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul) formada por unidades federativas que têm semelhanças culturais, econômicas e naturais. É possível falar de diversos tipos de região com fronteiras distintas, mas no mesmo território físico.

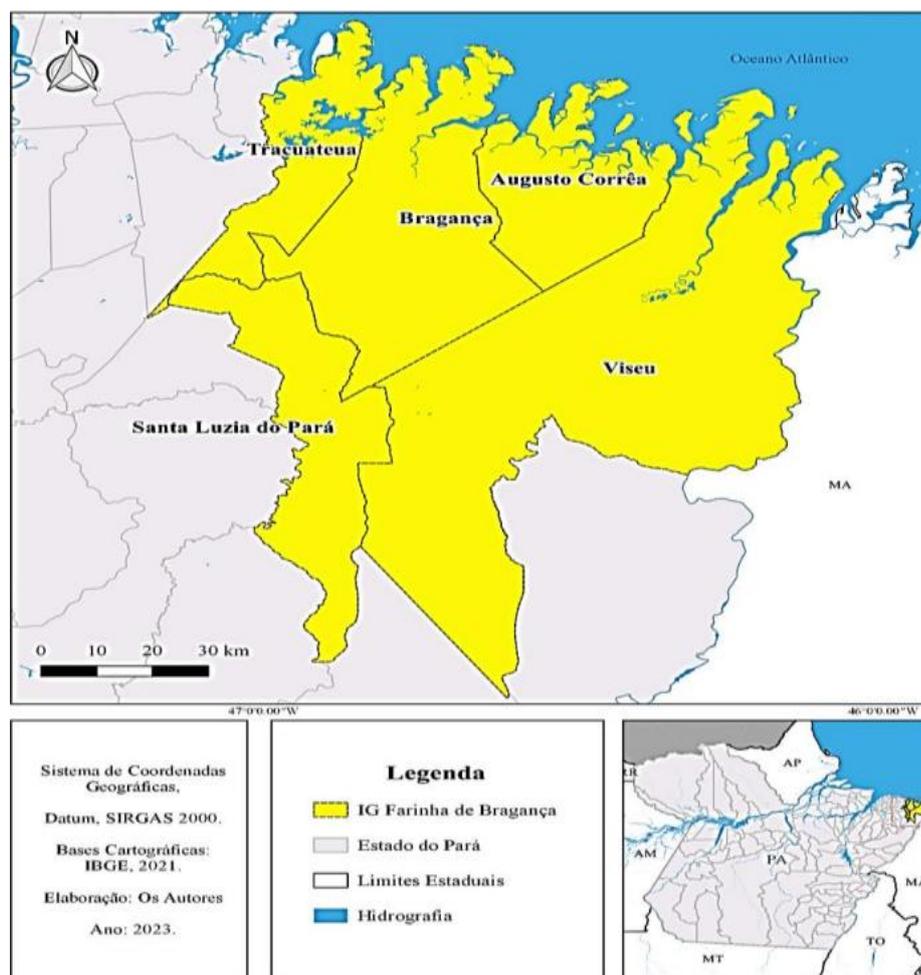
Partindo desse ponto, dentro da área de estudo escolhida, é possível citar como exemplo de uma região já delimitada, a região da indicação geográfica da farinha de Bragança. Região esta, que está localizada dentro da região norte do país, no estado do Pará, mais especificamente

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

na sua mesorregião nordeste, com margens para o oceano Atlântico e fazendo divisa com o estado do Maranhão. A delimitação geográfica desta IG abrange cinco municípios e uma área de 10.411,78 km<sup>2</sup>, os quais são: Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu (Silva, 2024) demonstrada no mapa 01 abaixo:

**Mapa 01 - Delimitação geográfica da IG farinha de Bragança**



Fonte: Silva, 2024

No passado, todos esses municípios pertenciam unicamente ao município de Bragança, mas apesar de terem sido desmembrados, compartilham da mesma cultura e os mesmos saberes na produção de farinha de mandioca.

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

## 2.2 A importância da cultura da mandioca

A mandioca é uma cultura pré-colombiana. Quando os colonizadores portugueses chegaram ao Brasil já encontraram os povos americanos consumindo a mandioca e a confundiram com o inhame, tubérculo já então conhecido no continente europeu. O cultivo da mandioca tem sua origem da cultura indígena, tanto que, o seu consumo no Pará é mais diversificado que nas demais regiões do Brasil, pois envolve consumo de farinha de mesa, farinha de tapioca, tucupi, folha, goma (amido com 45% de umidade) e in natura após cozimento. Somente o consumo per capita de farinha de mesa na região metropolitana de Belém é de 34 kg, sendo o mais alto do Brasil e 2,35 vezes maior que o consumo da região metropolitana de Salvador, que é o segundo maior consumidor deste produto no país (Cardoso *et al.*, 2001).

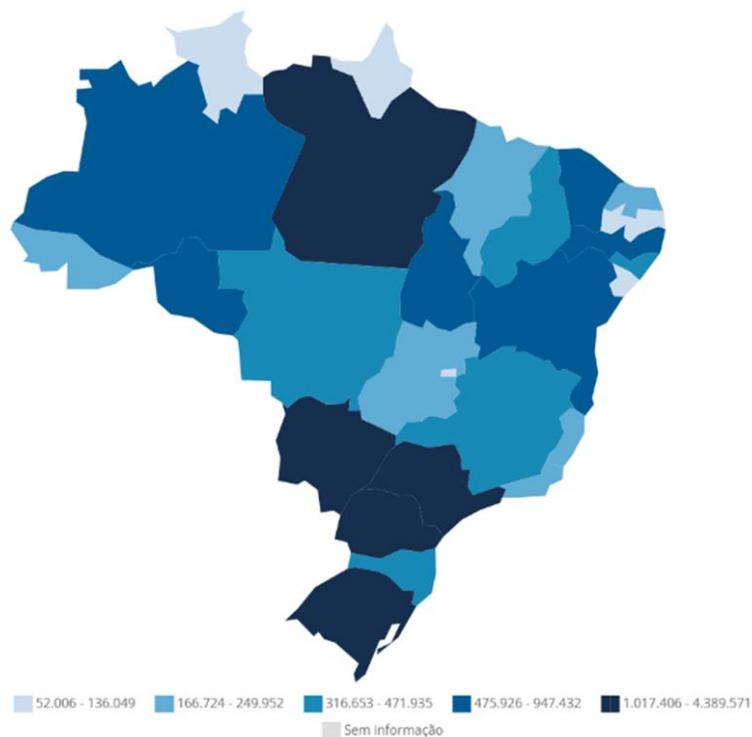
A mandioca foi tão importante para a colonização do país que sem ela estariam inviabilizadas as grandes navegações, considerando que a farinha de mandioca passou a ser a fonte alimentar de carboidratos nas caravelas. Nas Entradas e Bandeiras rumo à conquista do sertão brasileiro, juntamente com a carne de boi, viabilizou a dieta dos exploradores com a dupla “carne seca e farinha”, tanto que ficou conhecida como “farinha velha de guerra”. No Pará é considerada uma cultura tão abençoada que mesmo sendo cultivada em diferentes níveis tecnológicos, ainda assim se constitui na mais importante cultura nacional, do ponto de vista da segurança alimentar. Tanto que para os agricultores familiares descapitalizados, a última cultura que eles deixam de plantar é a mandioca. Na pior das condições de cultivo, ainda assim, produz no mínimo uma tonelada de proteínas e duas toneladas de carboidratos (Alves; Modesto Júnior, 2013). O Pará é o maior produtor brasileiro de raízes de mandioca, com 4,2 milhões de toneladas e participação de 20,7% no total nacional, sendo seguido pelo Paraná, com 4,1 milhões de toneladas, participação de 20,4% no total, bem como São Paulo, com 1,6 milhão de toneladas, participação de 8,0%, e Mato Grosso do Sul, com 1,3 milhão de toneladas, participação de 6,2% (IBGE, 2025), assim como se analisa no mapa 02 a seguir.

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

## Mapa 02 - Produção de mandioca em 2023

Mapa (BR) - Mandioca - Valor da produção (Mil Reais)



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)

A cultura da mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) exerce papel de destaque no cenário agrícola nacional e internacional, tanto como fonte de carboidratos para a alimentação humana e animal, quanto como geradora de emprego e renda (Cardoso, 2003).

É a cultura de maior importância econômica, social e cultural, chegando a ocupar duas pessoas durante o ano para cada três hectares cultivados, com estimativa de geração de 200 mil empregos diretos no meio rural no Estado do Pará. Há cerca de sete mil variedades de mandioca, mas, de acordo com a toxicidade da raiz, ela pode ser classificada em “brava”, de concentração muito alta, amarga, imprópria para o consumo de mesa, necessitando processamento para transformá-la em seus derivados (farinha ou fécula) e a “mansa”, própria ao consumo humano, com pouco processamento (Coelho, 2019). Praticamente toda a produção de raízes de mandioca do Pará é consumida na forma tradicional de farinha de mesa, representando assim um dos principais componentes da dieta alimentar da população.

Sobre o processo de produção da farinha, Denardin e Komarcheski (2015) esclarecem

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

e pontuam os grupos desse produto no processo de fabricação:

A produção de farinha ocorre nos “retiros ou casas de farinha” de agricultores familiares, com infraestrutura rústica, processo artesanal de produção e na informalidade. Destacam-se dois grupos de farinha classificados conforme o processo de fabricação: farinha de mandioca d’água e farinha de mandioca seca, divididas em diferentes granulometrias (fina, média e grossa). (DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R. 2015, p. 152)

Segundo Chisté e Cohen (2006) a principal diferença entre as farinhas d’água (farinha de puba) e seca é a existência de uma etapa prévia de fermentação na produção da farinha d’água, por aproximadamente quatro dias.

Em 2004 foi realizado o Inventário da Farinha da Mandioca, aberto no Livro dos Ofícios e Modos de Fazer da Mandioca, que reúne um significativo volume de documentos e informações, considerando os modos de fazer os diferentes tipos de farinha e outros produtos e sistemas culinários que envolvem a cultura da mandioca. Nesse livro, a diversidade cultural foi contemplada ao evidenciar a complexidade da cultura da mandioca em saberes, sabores, tecnologias, relações, representações, a sensibilidade e a sociabilidade de diferentes grupos sociais, que a utilizam enquanto agricultores, produtores de uma diversidade de alimentos e como consumidores (Vianna, 2004).

A mandioca é uma planta cultivada por pequenos agricultores em mais de 100 países tropicais e subtropicais. Em 2018, a mandioca foi eleita pela Organização das Nações Unidas (ONU) como o alimento do século 21. Além de rica em carboidratos, as folhas contêm 25% de proteína, cálcio, ferro, vitaminas A e C (DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R., 2015).

### **2.3 Aspectos Da Região produtora de farinha de mandioca no estado do Pará**

A farinha de mandioca, produzida principalmente por agricultores familiares, é bastante apreciada pelas populações do norte e nordeste devido às suas características étnicas, culturais, geográficas, sensoriais e econômicas. Tratando do aspecto geográfico, a mandioca foi fundamental para a adaptação das populações coloniais ao ambiente amazônico, pois ela é uma planta que se adapta bem ao clima quente e úmido da região e pode ser cultivada em diversos tipos de solo. Além de ser cultivada em mais de cem países tropicais e subtropicais, a raiz não tolera alagamentos e se desenvolve eficientemente sob exposição direta ao sol. O relevo necessita ser plano ou levemente inclinado, o que colaborou para essa cultura se instalar com

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.

\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

facilidade na região em questão.

A mandioca é rústica, faz uso eficiente da água e dos nutrientes do solo, sendo resistente ao ataque de pragas. É uma cultura básica que pode ser produzida eficientemente em pequena escala, produzindo rendimentos razoáveis com poucos insumos. É também grande fonte de carboidrato e betacaroteno a baixo custo, fazendo com que tenha importância social significativa em países tropicais de baixa renda. As folhas, que têm até 25% de proteínas, também são consumidas em alguns países, que no norte do Brasil, utiliza-se para fazer a iguaria culinária maniçoba. (SEBRAE/ESPM, 2008; FAO, 2013).

A produção de farinha não representa apenas um meio de trabalho para garantir o sustento da família, representa de sobremaneira parte do modo de vida e o exercício de uma cultura, repassada de geração para geração com suas transformações e permanências marcadas pelo tempo. Ela é caracterizada pelo cultivo de pequenas propriedades rurais por famílias, onde a gestão, a produção e o trabalho são realizados principalmente pelos membros da família, que desde a infância estão envolvidos e ajudam no segmento, como mostra a imagem 01 abaixo:

**Imagem 01 - Limpeza da mandioca**



**Fonte:** 5º Beija Flor, 2011.

As casas de farinhas ou “retiro”, como são conhecidas, são de propriedade familiar, em sua maioria, bem humilde e sem qualquer mecanização. A participação das crianças e dos

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

jovens é constante, especialmente na faixa-etária de 5 a 15 anos, sendo envolvidos principalmente nas atividades de descascar e peneirar a mandioca; os irmãos mais velhos contribuem momentaneamente com o manejo do forno. Sempre sobre a supervisão dos pais, frequentemente o trabalho se mistura com as brincadeiras, deixando as atividades de lado por alguns instantes e, de repente as ferramentas viram brinquedos, “o que evidencia que para elas, esse espaço também tem o sentido da ludicidade, uma vez que entre uma prática e outra se tornam possíveis esses momentos” (Silva, 2011, p. 63).

A situação se revela duplamente imprescindível, uma vez que tal atividade se apresenta tanto como produtora de um dos itens estruturantes da dieta alimentar destas famílias - a farinha- quanto um elemento fundamental na economia destes agricultores. Demonstrando também mais um aspecto que delimita a região, o econômico, onde a produção da farinha é a principal renda das famílias dessas localidades. Essa participação dos jovens é fundamental, tanto a fim de contribuir nas tarefas para garantir o sustento da família, quanto para assegurar a reprodutibilidade da atividade repassada de uma geração para outra. Por fim, podemos perceber também, a presença do aspecto étnico, o cultivo da mandioca foi herdado dos povos originários nesta região, tanto que, o consumo de mandioca no Pará, é mais diversificado que nas demais regiões do Brasil. Várias iguarias nortistas foram herdadas da cultura indígena, como o beiju, a tapiquinha, o pirão, a técnica da própria farinha e entre outros.

A mandioca, portanto, transcende a simples função de alimento no estado do Pará, ela é um símbolo da identidade local, da resistência cultural e da preservação de tradições que remontam aos tempos das primeiras ocupações humanas na região. As festas e celebrações em torno da mandioca refletem essa ligação profunda entre a planta e a cultura da região, fortalecendo o vínculo das comunidades com suas origens e com a terra. Há vários festivais culturais comemorados em municípios paraenses, como mostram nas imagens 02, 03 e 04 a seguir:

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

**Imagem 02 - Festival dos Derivados da Mandioca e Artesanato**

**Fonte:** Prefeitura de Santarém/Divulgação, 2023.

O Festival dos Derivados da Mandioca e Artesanato é celebrado anualmente, em Irurama - Santarém (PA), e busca valorizar a cultura local e a agricultura familiar, através do cultivo da mandioca. Durante o evento, são comercializados diversos produtos derivados da mandioca, como farinha, tapioca, carimã, beiju e molho de tucupi, além de pratos típicos da culinária paraense. A exposição e comercialização de artesanatos regionais também tem destaque, e a programação sempre conta com apresentações culturais, danças e shows, atraindo muitos visitantes e gerando renda para cerca de 210 famílias. Organizado pela Associação de Moradores de Irurama (AMOVIR) com apoio da Prefeitura de Santarém, o festival se tornou uma tradição no calendário local, fortalecendo a identidade cultural e a produção artesanal da região.

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

**Imagem 03 e 04 - Festival da Farinha de Tapioca**

**Fonte:** Prefeitura de Santa Izabel do Pará/Divulgação, 2023.



**Fonte:** Blog Americano Pará/Divulgação, 2012.

O Festival da Farinha de Tapioca ocorre anualmente, desde 1994 na vila de Americano, distrito pertencente ao município de Santa Izabel do Pará. O distrito é conhecido como a “capital da farinha de tapioca”, pois a comunidade produz 90% da tapioca vendida no Pará e em outros estados. O evento acontece todo final do mês de junho, e é organizado pela Associação Comunitária de Americano, com o apoio da Prefeitura municipal. O festival não apenas celebra a principal atividade econômica da região, mas também promove a integração social, política, cultural e econômica dos moradores e produtores locais. Ao longo dos anos, tem se consolidado

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

como um evento que preserva e divulga as tradições culturais da região, além de proporcionar entretenimento e lazer para a comunidade e atrair diversos visitantes. Conta com apresentações culturais, grupos de dança, escolha da rainha do festival, comercialização de produtos derivados da mandioca além de uma infinidade de iguarias feitas de farinha de tapioca. Sua continuidade e sucesso refletem o orgulho dos moradores em relação à sua história e aos seus produtos típicos, garantindo a perpetuação dessa importante manifestação cultural para as futuras gerações.

### **3 CARACTERÍSTICAS DA PRODUÇÃO DE FARINHAS DERIVADAS DA MANDIOCA**

A produção de farinha de mandioca na maioria dos municípios no Pará, seguem métodos tradicionais, sem incentivos ou investimentos externos, muitas vezes passados de geração em geração, garantindo a qualidade e a identidade cultural desse alimento essencial na culinária paraense. Além de atender ao mercado interno, a farinha paraense tem ganhado espaço em outras regiões do Brasil, contribuindo para a valorização dos saberes tradicionais e para o fortalecimento da economia local. A produção de farinha de mandioca e de farinha de tapioca apresentam-se com excelente potencial para constituição de grandes negócios rurais na Amazônia, porém, ainda são processadas por pequenos empreendimentos na informalidade, em ambientes denominados de “Casas de Farinha”, que são estruturas produtivas que processam pelo método artesanal as raízes de mandioca, de propriedade familiar e individual.

Um número expressivo de famílias do meio rural paraense vive da produção e do processamento da farinha e de outros produtos. Em sua maioria, trata-se de produtos com processamento simples e baixo nível tecnológico, mas que apresentam um potencial de agregação de valor altamente significativo.

A tecnologia de fabricação da farinha de mandioca é simples, mas exige alguns cuidados no seu desenvolvimento. A seleção da matéria-prima adequada, a higiene e os cuidados durante o processo de produção, são fatores fundamentais para garantir um produto de qualidade. Segundo Agostini (2006), a farinha de mandioca é produzida a partir de raízes trituradas e torradas em forno de chapas abertas, onde o processo térmico promove uma gelatinização dos amidos presentes na massa ralada que aglomerando os tecidos fragmentados das raízes, dão característica de um pó de granulometria variada e odor característico, agradável ao paladar e

---

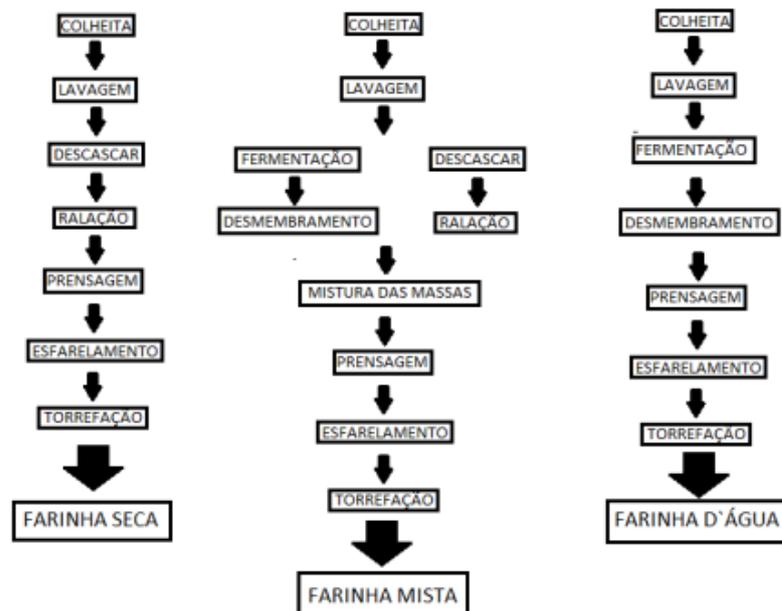
<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

de boa aceitação.

De acordo com Gaspar (2009), o processo de produção de farinha começa no plantio das manivas. Depois da colheita da raiz (tubérculo), a mandioca é levada direto da roça para a casa de farinha, onde é descascada e/ ou colocada na água para amolecer e fermentar ou pubar. Em seguida, é triturada ou ralada em pilão no ralador ou caititu. A mandioca ralada vai caindo em um cocho, sendo depois prensada no tipiti, para retirar um líquido venenoso chamado de manipueira.

Depois de peneirada e torrada a farinha está pronta para o consumo e comercialização nas feiras da capital. A farinha é um alimento rico em carboidratos e fibras e um dos principais produtos derivados de mandioca, com uso difundido em todo país. O processamento pode ser visualizado no fluxograma de processamento de farinha de mandioca, na figura 01 abaixo:

**Figura 01** - Fluxograma da cadeia produtiva da farinha de mandioca



**Fonte:** Ana Lúcia Portella, 2014.

No caso específico da farinha de tapioca, a sua produção é feita com a goma (fécula a 45% de umidade), possui característica granular irregular, coloração branca alva a amarelada, leve, crocante, com elevado teor de amido e baixo teor de proteína, portanto constituindo-se em um alimento altamente calórico, mas que nos possibilita hoje, produzir diversas iguarias. Sua

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.

\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

produção ocorre desde 1945 no município de Santa Isabel do Pará (Cereda e Vilpoux, 2003), após ter sido desenvolvida durante uma experiência caseira por João Miguel. Onde esse era agricultor de mandioca e fabricava farinhas e fécula. Tornando-se, então, uma figura de destaque para a cultura local, porém, não recebeu o devido reconhecimento ainda em vida, assim como até hoje, o município não é tão reconhecido por tal ato, que é o maior produtor e fornecedor deste produto.

É importante ressaltar que a diversidade cultural da mandioca assume feições distintas não só entre os municípios do estado do Pará, mas também no país e no mundo, tendo em vista que cada povo guarda consigo diferentes conhecimentos e prefere, por exemplo, o consumo de tipos bem específicos de farinhas. A farinha de Bragança, por exemplo, é característica pela cor amarelada, granulação e crocância. Porém, vários outros municípios utilizam se do mesmo método produtivo, que é o artesanal, possuindo a mesma qualidade ou superior, além de produzirem diversos tipos e espessuras, para todos os gostos.

#### **4 PRINCIPAIS MUNICÍPIOS PRODUTORES DE FARINHA DE MANDIOCA NO PARÁ**

O estado do Pará, localizado no norte do Brasil, segue sendo o maior produtor de mandioca do país e se destacando na fabricação de farinhas e produtos derivados. Vários municípios paraenses são responsáveis por toda essa produção, porém nem todos são reconhecidos. Em maio de 2021, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) oficializou a concessão da Indicação Geográfica (IG), na modalidade de Indicação de Procedência, para a farinha de mandioca produzida na região de Bragantina. Como citada anteriormente, essa certificação abrange apenas os municípios de Augusto Corrêa, Bragança, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu. Segundo os documentos submetidos ao INPI, a relação entre Bragança e a produção de farinha de mandioca é histórica, e se dá desde o período em que os povos indígenas que habitavam a região, faziam esse alimento parte essencial de sua dieta.

É possível identificar como a indicação da farinha de mandioca como IG reflete diretamente na melhoria da vida dos produtores de farinha, gerando desenvolvimento socioeconômico, pois estimula investimentos e aumenta a participação do produtor no ciclo de comercialização dos produtos (Maniezo e Araújo, 2022).

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

A concessão da Indicação Geográfica (IG) possibilita que um produto e seu local de origem recebam benefícios e melhores condições de produção, mas também motiva a preservação dos elementos territoriais que fazem parte da produção, além de agregar maior valor aos produtos. Para ser considerado um agente envolvido na cadeia produtiva, o município, não necessariamente precisa participar de todo o ciclo produtivo, mas pode contribuir de maneira significativa em alguma etapa do processo, como na plantação e cultivo ou produção de produtos derivados. As etapas essenciais da cadeia produtiva da mandioca estão representadas na figura 02 abaixo:

**Figura 02** - Fluxograma da cadeia produtiva da mandioca

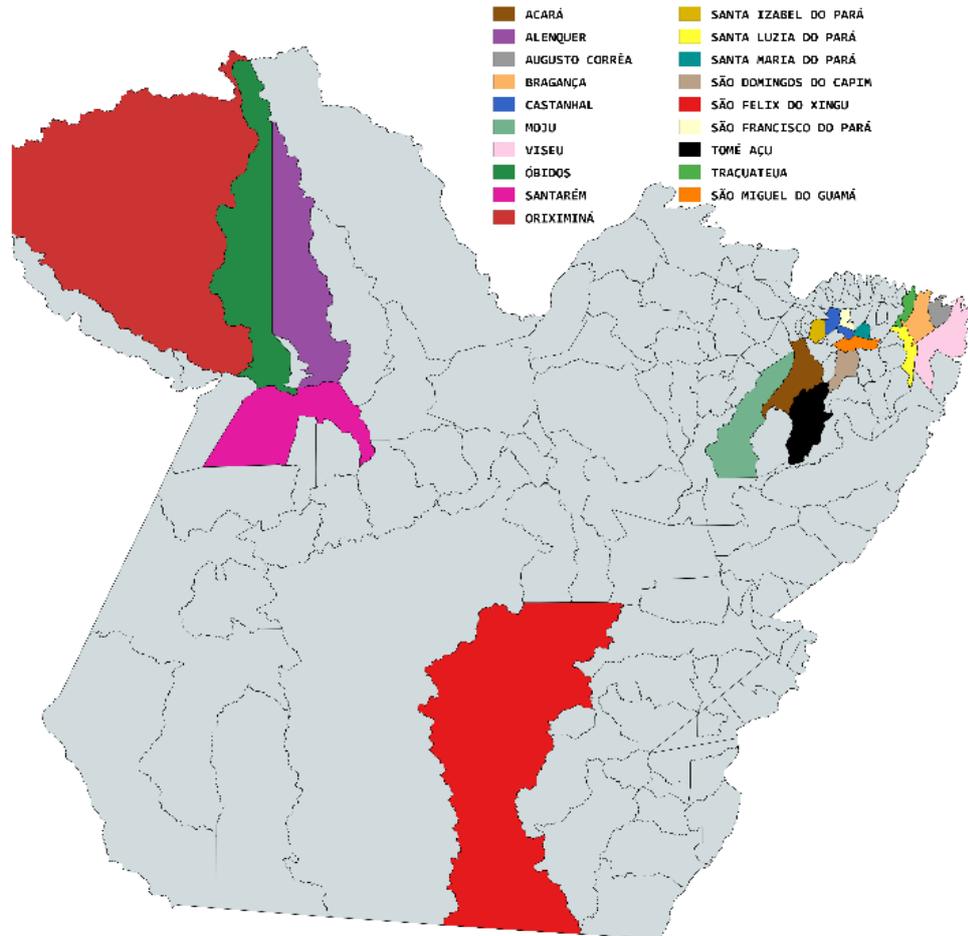


Fonte: Elaboração própria.

Além dos municípios abrangidos pela IG, há outros polos produtores que não possuem a mesma visibilidade, mas que são uns dos principais responsáveis tanto pelo cultivo de mandioca, quanto pela produção de farinha no estado, de qualidade considerada, tanto quanto a “Farinha de Bragança”. Municípios estes como: Acará, Alenquer, Moju, Santa Izabel do Pará, Santa Maria do Pará, São Francisco do Pará, São Miguel do Guamá, Castanhal, São Domingos do Capim, São Félix do Xingu, Tomé-Açu, Santarém, Oriximiná e Óbidos. Os principais contribuintes para a cadeia produtiva, estão ilustrados no mapa 03 abaixo:

**Mapa 03** - Mapa da região produtora de farinha derivada da mandioca no Estado do Pará

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
 \*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.



**Fonte:** Elaboração própria.

O cultivo da mandioca é uma fonte de renda significativa para os pequenos produtores rurais da região representada. A comercialização da mandioca, tanto in natura quanto em forma de farinhas e derivados, é uma atividade que movimenta a economia local, sendo vendida para outras partes do estado do Pará e para outros estados do Brasil. A farinha de mandioca é um produto amplamente consumido em diversas partes do Brasil e se destaca como um símbolo da cultura alimentar brasileira.

De acordo com as últimas pesquisas do IBGE (2025), o Acará, localizado no nordeste paraense, sempre lidera a produção de mandioca no Brasil, enquanto município, com um volume significativo voltado para a fabricação de farinha. Apenas em 2023, foram cultivadas cerca de 600 mil toneladas da raiz, e mesmo sendo o maior fornecedor do país, a produtividade da colheita ainda não é a ideal, devido à falta de investimentos e a mecanização limitada (Globo

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

Rural, 2023). Diferente de outros, esse município já foi beneficiado por alguns projetos e palestras de incentivo à boas práticas de plantio e manejo, proporcionados pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), porém, de acordo com o entrevistado 1, natural de Acará e importante produtor local, “nós, produtores, ainda enfrentamos várias dificuldades, e sentimos a falta de reconhecimento e investimentos no nosso setor”. Mesmo desconhecendo o real significado de região inicialmente, após a entrevista, afirmou se sentir pertencente já que o município é um grande produtor de mandioca, e entusiasmado em saber os benefícios que sua delimitação traria. Atualmente sua produção e de demais produtores do município, permanecem sendo de modo artesanal e restrita, devido poucas condições para melhorias e o difícil acesso a investimentos.

A falta de certificação dos produtos, acarreta também na falta de visibilidade ou preferência pelos produtos locais, dificultando uma maior comercialização e exportação dos mesmos. Para que haja maior reconhecimento e demanda pelos produtos derivados, é necessário padronização. Porém, grande parte dos pequenos produtores não se enquadram ou ainda não conseguiram alcançar o selo de produção artesanal da Agência Agropecuária do Pará (Adepará), para comercializar formalmente seus produtos. Para o licenciamento, a agência exige vários critérios, e um deles é a padronização do local de manipulação dos produtos, com ótima estrutura, e que obedeçam às regras de higiene estabelecidas pelo Ministério da Saúde. Mas para isso, apenas grandes empresários se adequariam, tendo em vista a falta de investimentos ou recursos próprios desses pequenos produtores.

Mesmo fazendo parte da cadeia produtiva, sendo o responsável por grande parte da produção do estado, não possui os mesmos benefícios que os inclusos na IG, municípios estes que necessitam importar a matéria-prima para a produção das farinhas, pois não cultivam o suficiente para a demanda de produção. Conforme dados retirados da tabela de produção de produtos agrícolas do IBGE (2023), vistas no quadro 01, referentes ao ano de 2023, a soma da produção de mandioca dos cinco municípios que integram a IG totalizou R\$ 190.790,00. Enquanto, o município de Acará, individualmente, registrou uma produção de aproximadamente R\$ 568.728,00.

### **Quadro 1:** Produção de mandioca dos municípios paraenses em 2023

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

Acará - PA	568.728
Augusto Corrêa - PA	19.445
Bragança - PA	54.999
Santa Luzia do Pará - PA	8.500
Tracuateua - PA	30.547
Viseu - PA	77.303

**Fonte:** Dados retirados da tabela de produção do IBGE, 2023

Outro importante município da cadeia produtiva, é Santa Izabel do Pará, localizado na região metropolitana de Belém. Ocupante de uma área de cerca de 700 mil km<sup>2</sup> e além da sede municipal, é composto por mais 2 distritos: Americano e Caraparu. A história do município está associada à construção da antiga Estrada de Ferro de Bragança, construída no final do século XIX e início do século XX, com o objetivo de conectar as cidades de Bragança e Belém, facilitando o escoamento de produtos agrícolas, especialmente durante o período de expansão da atividade gomífera, que caracterizou a "Batalha da Borracha" – uma época de grande importância econômica para o Brasil, quando a produção de borracha se tornou uma das principais fontes de riqueza da região amazônica.

A ferrovia cortava o território de Santa Izabel do Pará e foi um dos principais meios de transporte da época, um marco no processo de colonização e ocupação da zona bragantina paraense. Durante a "Batalha da Borracha", a demanda por mão de obra na região aumentou consideravelmente, e, como resultado, muitos migrantes nordestinos foram atraídos para a região para trabalhar na exploração do látex e nas atividades ligadas à extração e ao transporte de borracha. O Governo Federal, em parceria com o estado do Pará, implementou projetos de colonização agrícola, incentivando a ocupação de novas terras para a produção de alimentos e recursos naturais. Esses projetos foram parte de uma estratégia para integrar a região amazônica ao restante do país e fomentar o desenvolvimento agrícola, com o objetivo de colonizar as áreas próximas à Estrada de Ferro e promover a ocupação do vasto território paraense. Isso explica a relação e a herança do cultivo da mandioca presente no município de Santa Izabel do Pará e em Bragança. Santa Izabel sempre possuiu um papel importante na economia do estado do Pará devido à sua contribuição para a produção de alimentos e produtos agrícolas, abastecendo não só a capital Belém, mas também outras regiões do estado, com produtos que são fundamentais para o cotidiano da população paraense. Além da produção farinha d'água, é o maior produtor

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.

\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

de farinha de tapioca (técnica originária do distrito de americano), mas apesar disso, também sofre com a falta de projetos de investimentos e mecanização.

Com base no relato do entrevistado 2, natural da Vila de Americano, foi possível compreender a trajetória familiar na cultura da mandioca: "Eu e meus irmãos herdamos a cultura da mandioca do nosso pai, que foi um dos pioneiros na produção de farinha aqui na Vila de Americano. A produção de farinha de tapioca é a nossa principal fonte de renda, e foi o que nos permitiu, a mim e ao meu irmão mais velho, ter nossa própria casa de farinha e melhores condições de vida hoje". Ele ainda complementa sobre os desafios com a mão de obra: "De uns anos pra cá, tem ficado difícil conseguir gente para trabalhar. É que os homens de hoje não querem serviço pesado". Mas isso se dá também em decorrência de diversos fatores, como a informalidade, que a maioria das casas de farinha ainda se encontram, poucas condições de trabalho e baixa remuneração. Com isso precisaram adaptar o ambiente de produção e utilizar métodos mais avançados, como o forno, deixando de ser a lenha e passando a ser elétrico, como na imagem 05 abaixo:

**Imagem 05** - Forno elétrico usado para produção de farinha



**Fonte:** Própria.

Mas, isso só foi possível, por terem recursos próprios para investir. Contudo, nem todos

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.

\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

os produtores regionais têm condições para o devido investimento, igual ao entrevistado 3, que é também do mesmo município, e um dos produtores mais conhecido da vila. Atualmente, sua casa de farinha é uma das únicas que o processo é integralmente manual, apenas com objetos adaptados por ele, para acelerar o processo de produção. Como a betoneira adaptada, ilustrada na imagem 06 adiante:

**Imagem 06 - Casa de Farinha do entrevistado 3**



**Fonte:** Própria.

A sua casa de farinha é referência em Americano, por sua farinha ainda ser totalmente artesanal e de muita qualidade. Atualmente, ele produz diversos tipos de espessura de farinha de tapioca e até mesmo a gourmet, com frutas regionais como: coco, abacaxi e cupuaçu. Mas ele alega que “hoje minha produção caiu muito, por falta de trabalhador e de condições para investir aqui, até tenho demanda, mas não dou conta de atender sozinho, já estou ficando velho”. Ele ainda relata a dificuldade de conseguir investimentos, “da vez que consegui, foi um empréstimo pessoal que mal deu para reformar aqui”. Segundo o produtor, atualmente o

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.

\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

município não possui uma cooperativa que lute pela causa dos produtores rurais e que facilite a compra de matéria-prima, o acesso a investimentos e a venda dos produtos dos pequenos produtores. Ele ainda complementa “sempre estive disposto a contribuir para essas entrevistas, também já recebi diversas autoridades, mas que só aparecem em período eleitoral. O tempo passa e seguimos sem representação política e melhores condições para nosso setor”. Além disso, mesmo sendo o município que mais produz o produto, nunca recebeu projetos de incentivo para o setor.

Hoje, o município conta com duas empresas de porte médio, certificadas e aptas a comercializar para outros municípios ou estados. Em entrevista com o entrevistado 4, que é representante de uma delas, foi possível perceber que alcançar a certificação da ADEPARÁ, não foi algo fácil e/ou de pouco custo. Segundo ele “foi necessário mudar toda a estrutura da empresa, padronizar maquinários e atender todos os padrões de higiene exigidos pela agência, além de toda questão burocrática”. Porém, esses empresários têm sentido muita dificuldade para expandir o seu mercado, e um dos desafios enfrentados, é em decorrência do fato da origem desses produtos não ser reconhecida e ser pouco divulgada. O selo de indicação de procedência seria uma forma de garantir a proteção da origem geográfica desses produtos, demonstrando autenticidade e a qualidade que já possuem. Segundo o entrevistado, um município como Santa Izabel, com uma cultura rica e que tanto contribui para a economia do estado, merecia ser reconhecido e possuir benefícios por ser um importante agente na cadeia produtiva da mandioca.

## **5 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

No decorrer da pesquisa observou-se que não há uma delimitação propriamente dita e reconhecida da região produtora de farinha de mandioca no estado do Pará, assim como a própria população e os principais produtores dos municípios e cidades que a integram, desconhecem ou não se sentem pertencentes de uma região, pelo contrário, tentam se adequar a uma região já delimitada, que é o caso da região bragantina, devido o valor já atribuído à “farinha de Bragança” com o título de Indicação Geográfica.

As Casas de Farinha operam em regime de informalidade, porque a maioria não possui registro em órgãos competentes públicos como pessoa jurídica. Essa informalidade faz com que

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

a cadeia produtiva dos derivados da mandioca enfrente vários e sérios problemas, onde as unidades farinheiras são desenvolvidas por pequenos produtores, descapitalizados, com acesso difícil ao financiamento e assistência técnica e que utilizam, maciçamente, procedimentos tradicionais de cultivo ou de produção, e que pela limitação de expansão é extremamente reduzida se considerada a potencialidade que a cultura poderia ter se fosse devidamente sistematizado o seu desempenho, ou sua efetiva alocação no espaço.

É necessário que haja iniciativas voltadas para o fortalecimento de toda a cadeia produtiva da farinha de mandioca no estado do Pará, que englobe todos os contribuintes e não apenas alguns municípios isolados. Apesar de a "Farinha de Bragança" ter conquistado um selo de qualidade e valorização territorial, produtores de outras localidades enfrentam desafios com a falta de políticas públicas voltadas para a certificação e a padronização de seus produtos, além da dificuldade de acesso a mercados que valorizam a origem geográfica das farinhas e demais produtos derivados da mandioca. O Estado do Pará é o maior produtor nacional, mas a produção majoritariamente artesanal ainda incide em baixa produtividade, tecnicidade e perda de valor agregado. O estado tem capacidade de duplicar a produtividade, mas é necessário que haja investimento, para que processos tecnológicos se tornem políticas públicas e sejam incorporados por todos os pequenos e médios produtores da região. Para garantir que a diversidade produtiva do Pará seja reconhecida, é fundamental ampliar as iniciativas de certificação e inclusão de outros municípios, além de programas que valorizem suas produções e proporcionem investimentos e mecanização. Dessa forma, a cultura da mandioca poderá ser ainda mais fortalecida, beneficiando muitos produtores e preservando as tradições alimentares paraenses.

A relação dos municípios em questão, com a mandioca, é um exemplo claro da importância dessa planta na formação da identidade e da cultura local. Desde os tempos coloniais até a contemporaneidade, a mandioca tem sido, e continua sendo, um símbolo de resistência, adaptação e riqueza cultural. Sua presença na culinária, na economia e nas tradições da região reflete a íntima ligação entre os moradores desses municípios e sua terra, criando um ciclo de vida e cultura que se renova continuamente, mantendo viva a memória de um passado indígena e colonial, enquanto se adapta aos tempos modernos.

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

## REFERÊNCIAS

- AGOSTINI R. M. **Produção e utilização de farinha de mandioca comum enriquecida com adição das próprias folhas desidratadas para consumo alimentar**. 2006. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Faculdade de Ciências Agronômicas da Unesp, Botucatu, 2006.
- ALEXANDRE, L.; CUNHA, G. **SOBRE O CONCEITO DE REGIÃO**. [s.l: s.n.]. Disponível em: <[https://www.faecpr.edu.br/site/documentos/revista\\_historia\\_regional56.pdf](https://www.faecpr.edu.br/site/documentos/revista_historia_regional56.pdf)>. Acesso em: 13 out. 2023.
- ALVES, R. N. B.; MODESTO JÚNIOR, M. de S. **Impacto econômico-financeiro de inovações no processamento de farinha de tapioca, no município de Santa Isabel do Pará: um estudo de caso no Distrito de Americano**. Belém: Amazônia: Ciência e Desenvolvimento, 2013.
- CARDOSO, C. E. L. **Competitividade e inovação tecnológica na cadeia agroindustrial de fécula de mandioca no Brasil**. 2003. 188 f. Tese (Doutorado em Economia Aplicada) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba, 2003.
- CARDOSO, E.M.R.; MÜLLER, A.A.; SANTOS, A.I.M.; HOMMA, A.K.O.; ALVES, R.N.B. **Processamento e comercialização de produtos derivados de mandioca no nordeste paraense**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos,102), 2001. p. 28.
- CEREDA, M. P.; VILPOUX, O. F. Processos de fabricação de sagu, tapioca e farinha de tapioca. **Tecnologia, usos e potencialidades de tuberosas amiláceas Latino Americanas**. São Paulo: Fundação Cargill. (Culturas de Tuberosas Amiláceas Latino Americanas, 3), 2003. p. 220-245.
- CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. **Estudo do processo de fabricação da farinha de mandioca**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2006. p. 73. (Embrapa Amazônia Oriental. Documentos 267). Disponível em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/903120/1/Doc.267.pdf>>. Acesso em: 5 ago. 2023.
- COELHO, Jackson. **Produção de mandioca: Raiz, farinha e fécula**. In: Caderno Setorial ETENE. N.102, 2019. p. 1-11. Disponível em: <[https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/212/1/2019\\_CDS\\_102.pdf](https://www.bnb.gov.br/s482-dspace/bitstream/123456789/212/1/2019_CDS_102.pdf)>. Acesso em 17 out. 2023.
- DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R. **Farinheiras do Brasil: Tradição, Cultura e Perspectivas da Produção Familiar de Farinha de Mandioca**. Matinhos: UFPR Litoral, 2015. *E-book*. Disponível em: <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1020979/1/CapFarinheiras.pdf>>. Acesso em: 19 mai. 2025.

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

GLOBO RURAL. **Maior município produtor de mandioca do Brasil, Acará sofre com falta de investimentos e mecanização.** 23,04,2023. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/agronegocios/globo-rural/noticia/2023/04/23/maior-municipio-produtor-de-mandioca-do-brasil-acara-sofre-com-falta-de-investimentos-e-mecanizacao.ghtml>>. Acesso em: 10 ago. 2023.

IBGE. **Indicadores IBGE Levantamento Sistemático da Produção Agrícola Estatística da Produção Agrícola.** IBGE, 13,02,2025. Disponível em: <[https://nada.ibge.gov.br/media/com\\_mediaibge/arquivos/81e444fe5e45e1b40b18949d735d29e7.pdf](https://nada.ibge.gov.br/media/com_mediaibge/arquivos/81e444fe5e45e1b40b18949d735d29e7.pdf)>. Acesso em: 5 mai. 2025.

IBGE. **Produção de mandioca na safra de 2023.** Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/mandioca/pa.>>. Acesso em: 5 mai. 2025.

MANIEZO, G. T.; ARAÚJO, G. C. C. DE. **Farinha de mandioca:** salvaguarda das culturas alimentares desde o tratado descritivo do Brasil a indicação geográfica. Revista Extraprensa, v. 15, n. Especial, 2022. p. 816–832.

MARTINS, E. **A dinâmica regional nas relações internacionais The regional dynamics in international relations.** Conjuntura Global, v. 4, 2015. p. 403–423.

MILANEZ, Leonardo. **A Estrada de Ferro de Bragança e a colonização da zona bragantina no estado do Pará.** Revista Novos Cadernos NAEA, v. 15, n. 2, 2012. p. 143-174.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA. **A importância da mandioca em São Tomé e Príncipe.** FAO, 12,03,2020. Disponível em: <<https://www.fao.org/sao-tome-e-principe/noticias/detail-events/es/c/1266009/>>. Acesso em: 19 mai. 2025.

POZENATO, J. **Algumas considerações sobre região e regionalidade 1.** [s.l.: s.n.]. Disponível em: <[https://www.uces.br/site/midia/arquivos/artigo\\_pozenato.pdf](https://www.uces.br/site/midia/arquivos/artigo_pozenato.pdf)>. Acesso em: 20 de mar. 2025.

SEBRAE - Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM). **Estudo de Mercado sobre a Mandioca (Farinha e Fécula).** 2008. Disponível em: <<http://atividaderural.com.br/artigos/5602f3e181880.pdf>>. Acesso em: 16 out. 2023.

SILVA, Cirlene do Socorro Silva da. **Casas de Farinha:** espaço de convivência, saberes e práticas educativas. 2011. p. 172. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.

SILVA, S. O. da; CRUZ, B. E. V. da. **A Indicação Geográfica da farinha de Bragança:** teoria e realidade de especificação de recursos na fronteira amazônica. InterEspaço:

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: jessicalorraneal@mail.com.

Revista de Geografia e Interdisciplinaridade, v. 10, n. 02 (ed. esp.), e22770, 2024.  
Disponível em: <<http://dx.doi.org/10.18764/2446-6549.e22770>>. Acesso em: 5 mai. 2025.

VIANNA, Letícia. **Patrimônio Imaterial:** legislação e inventários culturais: a experiência do Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular. In: FONSECA, Maria Cecília Londres et al. Celebrações e saberes da cultura popular: pesquisa, inventário, crítica, perspectivas. Rio de Janeiro: CNFCP/Funarte/Iphan. (Série Encontros e Estudos, v. 5), 2004. p.14-24.

---

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão de Curso apresentado em 19/06/2025 na Universidade Federal do Amapá – UNIFAP.  
\*Acadêmica do Curso de Bacharelado em Relações Internacionais da Universidade Federal do Amapá (UNIFAP). Email: [jessicalorraneal@mail.com](mailto:jessicalorraneal@mail.com).