



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO TOCANTINS/CAMETÁ
FACULDADE DE EDUCAÇÃO DO CAMPO**

MATEUS BARRETO GONÇALVES

**TRANSFORMAÇÕES NA CONFEÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA
COMUNIDADE DE PONTA GRANDE, CAMETÁ-PARÁ**

**CAMETÁ
2024**

MATEUS BARRETO GONCALVES

**TRANSFORMAÇÕES NA CONFECCÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA
COMUNIDADE DE PONTA GRANDE, CAMETÁ-PARÁ**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
apresentado como requisito para a
obtenção do título em Licenciado em Educação
do Campo – Ênfase em Ciências Agrárias e da
Natureza, pela Universidade Federal do Pará,
Campus Universitário do Tocantins/Cametá.

Orientador: Prof. Dr. Edfranklin Moreira da Silva

**CAMETÁ
2024**

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat.**

G635t

Gonçalves, Mateus Barreto.

TRANSFORMAÇÕES NA CONFECÇÃO DE FARINHA DE
MANDIOCA NA COMUNIDADE DE PONTA GRANDE, CAMETÁ-
PARÁ / Mateus Barreto Gonçalves, . — 2025.

20 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Edfranklin Moreira da Silva

Trabalho de Conclusão (Graduação) - Universidade Federal do Pará,
Campus Universitário de Cametá, Curso Educação do Campo, Cametá,
2025.

1. Farinha de mandioca. 2. Mudanças tecnológicas. 3. Sistema de produção
familiar. 4. Amazônia Tocantina Paraense.

CDD 370.115

MATEUS BARRETO GONCALVES

**TRANSFORMAÇÕES NA CONFEÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA
COMUNIDADE DE PONTA GRANDE, CAMETÁ-PARÁ**

Data da aprovação: 07 de dezembro de 2024

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Edfranklin Moreira da Silva (Orientador)
Universidade Federal do Pará, Campus Universitário do Tocantins/Cametá

Prof^a. Dra. Mayany Soares Salgado (Examinadora)
Universidade Federal do Pará, Campus Universitário do Tocantins/Cametá

Prof^a. Ma. Leticia dos Santos (Examinadora)
Universidade Federal do Pará, Campus Universitário do Tocantins/Cametá

Dedico este trabalho, com profunda gratidão e carinho, aos meus pais minha filha, que sempre foram meu porto seguro e minha maior fonte de força. Pelo amor incondicional, pelo incentivo constante e pelos sacrifícios diários que tornaram possível minha caminhada até aqui, esta conquista também pertence a vocês.

À minha família, que esteve presente em todos os momentos, oferecendo apoio genuíno e carinho verdadeiro. Nos desafios, nunca me faltaram palavras de esperança e gestos de acolhimento, reforçando minha determinação.

Dedico também à comunidade de Ponta Grande, cujas tradições e saberes foram a inspiração para este trabalho. A cada agricultor e agricultora que generosamente compartilhou sua experiência, seu tempo e suas vivências, deixo meu agradecimento sincero e eterno.

E, por fim, dedico a mim mesmo, por minha resiliência e coragem de persistir, mesmo diante dos obstáculos. Este trabalho simboliza a concretização de um sonho e o ponto de partida para muitos outros que ainda virão:

AGRADECIMENTOS

Finalizar este Trabalho de Conclusão de Curso representa muito mais do que cumprir uma etapa acadêmica. É revisitar uma jornada marcada por desafios, superações, aprendizados e, acima de tudo, crescimento. Nada disso teria sido possível sem o apoio de pessoas especiais.

Em primeiro lugar, expresso minha gratidão a Deus, que me sustentou nos momentos difíceis, me deu força quando pensei em desistir e iluminou meu caminho com sabedoria e fé.

Aos meus pais minha filha, meu alicerce e fonte inesgotável de amor e apoio. Obrigado por acreditarem em mim, mesmo quando eu duvidava, por cada palavra de incentivo e por estarem sempre ao meu lado. Esta conquista também pertence a vocês.

Aos meus professores, que foram muito mais do que transmissores de conhecimento. Em especial ao(à) orientador(a) [Prof. Dr. Edfranklin Moreira da Silva], minha sincera gratidão pela paciência, incentivo e confiança na qualidade deste trabalho desde o início. Sua orientação foi essencial.

Aos amigos e colegas que estiveram comigo nos momentos bons e difíceis, compartilhando preocupações, risadas, dúvidas e vitórias — obrigado por tornarem essa caminhada mais leve e significativa.

Por fim, a todas as pessoas que, de alguma forma, contribuíram para que este sonho se tornasse realidade, deixo meu profundo agradecimento. Cada gesto, por menor que tenha sido, teve um papel fundamental nesta conquista

RESUMO

A produção de farinha de mandioca é uma das principais atividades agrícolas nos sistemas de produção familiares no município de Cametá. Ao longo dos anos, observam-se mudanças nas formas de fabricação de farinha. Nesse sentido, o objetivo desse texto é analisar os processos de mudanças na confecção da farinha de mandioca. Para isso, realizou-se uma pesquisa de cunho qualitativo a partir de entrevistas com informantes-chave na comunidade de Ponta Grande, Cametá-Pará. Os resultados mostram que há dois principais tipos de farinhas fabricadas pelas famílias da comunidade: (i) d'água ou mole e (ii) seca ou triturada. A primeira é a mais tradicional, segundo os relatos obtidos, mas a forma de fazer mudou com a chegada da energia elétrica e a aquisição de equipamentos como “caititu”. A segunda, conforme os relatos dos agricultores é mais recente e começou a ser produzida a partir de 2009. Em síntese, a fabricação da farinha tem passado por importantes mudanças, mas a sua permanência está ameaçada devido a crise no sistema de corte e queima, que está sendo agravada no contexto das mudanças climáticas.

Palavras-chave: Farinha de mandioca, Mudanças tecnológicas, Sistemas de produção familiar, Amazônia Tocantina Paraense.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Fabricação da farinha d'água ou mole.....	17
Figura 2 – Fabricação da farinha triturada ou seca.....	18

LISTA DE SIGLAS

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

PA – Pará

TCC – Trabalho de Conclusão de Curso

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

DF – Distrito Federal

SP – São Paulo

CE – Ceará

CPATU – Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia (Unidade da Embrapa)

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	11
METODOLOGIA.....	12
A PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA NA COMUNIDADE PONTA GRANDE.....	13
TRANSFORMAÇÕES NA FABRICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA.....	14
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	17

INTRODUÇÃO

A produção de farinha de mandioca é uma importante atividade agrícola nos sistemas de produção dos agricultores familiares da Amazônia Paraense. Dados oficiais do IBGE (2020) registram que o estado do Pará é responsável por 20% de toda a produção de raízes de mandioca do Brasil, o que equivale a 3,8 milhões de toneladas. Os agricultores familiares enfrentam vários desafios para manter a produção no estado, entre eles o baixo acesso a tecnologias, a falta de políticas públicas que incentivem a formação dos agricultores e fomentem a aquisição de equipamentos para uma produção mais sustentável.

Santos (1997) destaca que a mandioca é um importante produto da agricultura familiar no estado do Pará, onde muitas famílias do meio rural dependem da produção e do processamento da farinha e de outros produtos derivados. Essas atividades são caracterizadas por requererem baixo investimento e serem de fácil comercialização. De acordo com Lima (1982), a farinha de mandioca produzida no Brasil é destinada principalmente ao comércio interno, não tendo um valor significativo como produto de exportação.

De acordo com Silva (2011), a produção de farinha de mandioca na Amazônia Paraense, especialmente nas comunidades rurais do Território do Baixo Tocantins, constitui a base alimentar da população. As formas de produção da farinha nas comunidades rurais paraenses são diversas e baseadas na tradição e cultura de cada agricultor, que traduzem através do fazer farinha seus saberes e modos de vida.

A produção de farinha de mandioca reúne saberes ancestrais e representa uma fonte essencial de sustento para as famílias locais. Ao longo das últimas décadas, transformações significativas têm ocorrido nesse processo produtivo, impulsionadas por fatores como a modernização de equipamentos, mudanças nas práticas agrícolas e a busca por maior eficiência e sustentabilidade frente ao contexto das mudanças climáticas.

Diante desse cenário, o presente resumo expandido traz a descrição e análise dos processos de confecção da farinha de mandioca na comunidade de Ponta Grande, município de Cametá, Pará. Assim, a questão que mobilizou a pesquisa foi: como ocorreram os processos de mudanças na confecção de farinha de mandioca na comunidade de Ponta Grande?

Em Ponta Grande a mandioca produzida é processada predominantemente dentro da própria comunidade, onde as casas de farinha (local de processamento), funcionam como espaços de manuseio e também de convivências, ocorrendo do descasque da mandioca, a

trituração, a prensa, dos quais resultam os produtos como: a farinha e subprodutos como crueira, beiju e a farinha de tapioca.

O objetivo deste estudo foi descrever e analisar as transformações no processo de confecção de farinha de mandioca na comunidade de Ponta Grande, Cametá-PA. Esse objetivo se desdobra em aspectos específicos, como identificar os saberes envolvidos no processo produtivo, entender a importância desses produtos para a comunidade e explorar formas de preservar e valorizar esse conhecimento.

METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada na comunidade de Ponta Grande, uma localidade rural conhecida por sua rica tradição na produção de farinha de mandioca, que desempenha um papel significativo na economia e cultura local. A abordagem adotada foi qualitativa, visando compreender as experiências, percepções e conhecimentos tradicionais dos moradores sobre a produção de farinha de mandioca. Esse método permite uma análise aprofundada do contexto social e cultural da comunidade, essencial para captar os saberes e práticas que caracterizam essa produção.

Foi utilizada a pesquisa exploratória através de entrevistas, caracterizada pela interação entre o pesquisador e a comunidade, promovendo um processo de investigação e intervenção. Esse tipo de pesquisa, conforme orienta Thiollent (2009), é concebida e realizada em estreita associação com a ação ou resolução de um problema coletivo, envolvendo pesquisadores e participantes de forma cooperativa e participativa.

Os participantes da pesquisa incluíram agricultores da comunidade de Ponta Grande, com diferentes níveis de experiência no cultivo da mandioca, abrangendo jovens, adultos e idosos. As entrevistas abordaram o processo de fabricação da farinha de mandioca, comparando como era feito no passado e como é feito atualmente, e as mudanças que ocorreram ao longo do tempo.

Para a análise das informações coletadas, foi utilizada a técnica de análise de conteúdo, baseada tanto na revisão bibliográfica quanto na pesquisa de campo. A revisão bibliográfica envolveu a análise de textos e publicações pertinentes ao tema, proporcionando uma

compreensão mais clara das mudanças e continuidades nos métodos de produção da farinha de mandioca e a identificação dos saberes tradicionais que persistem na comunidade.

A PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA NA COMUNIDADE PONTA GRANDE

Os dados coletados durante a pesquisa na comunidade Ponta Grande indicam que a produção de farinha de mandioca desempenha um papel central na economia local e na manutenção de tradições culturais. Os autores apontam que aproximadamente 80% das famílias da comunidade estão diretamente envolvidas nesse processo, que inclui o cultivo, colheita, processamento e comercialização do produto.

Os entrevistados destacaram que o trabalho é feito de forma manual, com a introdução de alguns equipamentos que facilitam o processo de produção da farinha, mantendo práticas transmitidas ao longo de gerações, esses dados mostram a importância da farinha de mandioca não apenas como sustento econômico, mas também como elemento de identidade da comunidade.

A partir dos relatos obtidos, foram identificados dois principais processos de produção de farinha de mandioca na comunidade: (i) farinha d'água ou mole e (ii) farinha seca ou triturada, a farinha de mandioca é um produto obtido artesanalmente pela moagem das raízes na comunidade. De acordo com Bezerra (2011), o processo produtivo de transformação da mandioca em farinha inclui várias etapas, como a plantação, colheita, descascamento, lavagem, moagem, prensagem, esfarelamento, peneiramento, torrefação, resfriamento e empacotamento.

A principal diferença entre a farinha triturada e a mole é a etapa prévia de fermentação das raízes de mandioca, onde os processos alteram o sabor, de acordo com os agricultores, a farinha triturada ocorre quando se tira a mandioca, raspa, lava, rala, enxuga, coa e torra a farinha. Esse é um processo direto da farinha seca, cujo sabor é mais rançoso. Já a farinha mole ocorre quando se tira a mandioca, coloca na água e deixa por três dias ou mais. Depois, descasca a mandioca, amassa ou rala, espreme, coa e joga no forno para torrar, esse outro processo resulta em um sabor melhor e mais suave.

TRANSFORMAÇÕES NA FABRICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA

Entre os anos de 1990 e 2000, os interlocutores informaram que o trabalho com a produção de farinha de mandioca era difícil devido à falta de equipamentos que otimizassem esse trabalho. Todo o processo, desde a colheita até o preparo da farinha, era feito manualmente, o que deixava o processo muito mais difícil e demorado. De acordo com Cereda e Vilpoux (2010), essas unidades tendem a possuir uma estrutura rudimentar com baixo aparato tecnológico.

Na comunidade de Ponta Grande, a produção da farinha d'água, também conhecida como farinha de mandioca mole, era realizada manualmente devido à falta de acesso a equipamentos elétricos. Segundo Brasil (2011), a farinha de mandioca é descrita como um produto obtido a partir das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, que são submetidas a um processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

Todos os processos, desde a colheita até o preparo da farinha, exigiam trabalho manual, tornando o processo muito mais árduo e repleto de desafios para os produtores. De acordo com

Brasil (1995), a farinha de mandioca d'água é produzida a partir de raízes de mandioca saudáveis, que são devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas e secas a uma temperatura moderada, podendo ser peneiradas novamente ou não. Um produtor local descreve detalhadamente como esse processo se desenrolava:

Primeiro a gente ia na roça buscar a mandioca, depois deixava de molho na água por cerca de 3 (três) dias, depois que a mandioca amolecia a gente descascava e em seguida socava com uma mussuca (objeto de madeira usado para triturar a mandioca mole) até quando a mandioca se transformasse em uma massa úmida, depois disso a massa era prensada em um tipiti (artefato feito de talas de palmeira) até que ficasse no ponto de ser peneirada, em seguida jogada no forno, para ser torrada se transformando assim na farinha de mandioca mole. (Agricultor, 52)

Os produtores enfrentavam muitas dificuldades durante o processo de produção da farinha de mandioca, que incluía deixar a mandioca de molho em um recipiente de alvenaria, conhecido como tanque ou tambor, por pelo menos três dias, até que a mandioca ficasse mole e se soltasse da casca. Após esse período, a mandioca era amassada ou socada com um objeto de madeira chamado mussuca.

Depois desses processos, a massa estava pronta para ser espremida no tipiti, um objeto de arumã ou na prensa de madeira, e coada na peneira feita de arumã, uma planta da beira da

várzea. De acordo com El-Dash e Germani (1994) A peneiração é feita para eliminar a "cruera" e os caroços maiores. Depois de passar por esses processos até a fase final, obtinha-se a farinha d'água ou mole, muitas vezes de cor roxa.

Figura 1 – fabricação da farinha d'água ou mole.



Fonte: Autoria própria (2024)

De acordo com Nunes e Simões (2014), a produção atual de farinha é principalmente de farinha mista, resultado do aprimoramento do beneficiamento com a inserção de novas ferramentas, como o caititu, o que tem condicionado adaptações e mudanças nas práticas de produção. Nos anos de 2000 a 2008, foi inventada a pedaleira, um dispositivo adaptado de uma bicicleta com um caititu, que tritura a mandioca.

Em 2009, com a chegada da energia elétrica na comunidade, houve um grande avanço, facilitando significativamente o trabalho na produção da farinha. O processo passou de manual, onde se produzia a farinha d'água ou mole, para mecanizado, resultando na produção da farinha triturada ou seca. Silva (2011) observa que a inserção de artefatos culturais e tecnologias exige novas formas de produção, o que fortalece o diálogo de saberes entre as famílias produtoras. Com o uso de tecnologias e melhorias na produção, desde a lavagem da mandioca até o tritramento, todo o processo de fabricação da farinha tornou-se interligado e mais eficiente.

O processo de produção da farinha de mandioca triturada ou ralada, como é chamada pelos produtores, começa com a colheita das raízes de mandioca na roça. Depois, as raízes são levadas para a casa de forno ou casa da farinha, onde são raspadas ou descascadas e, em seguida, lavadas. O próximo passo envolve ralar ou triturar as mandiocas com o caititu, que desintegra

a mandioca e gera uma massa úmida. Essa massa é prensada ou espremida para secar, depois peneirada e jogada no forno para a torragem.

O primeiro passo consiste na retirada da casca da mandioca, utilizando um objeto chamado rice-rice ou raspador (figura 2a). Após esse procedimento, a mandioca é lavada para retirar a sujeira residual da raspagem. Para esses processos, utiliza-se um recipiente de plástico e água, sendo realizados manualmente. Após serem raspadas e lavadas, as mandiocas são levadas para o ralador (catitu), onde são trituradas e transformadas em massa úmida.

É essencial que o caititu esteja bem regulado, garantindo que a massa não apresente muita croeira. Em seguida, a prensagem é realizada utilizando um tipiti, uma prensa de madeira ou de ferro, para eliminar a água presente nas raízes após a ralação. Este processo deve ocorrer no dia ou um dia após a ralação, para evitar que a farinha fique com um sabor adocicado.

A massa resultante da prensagem fica compactada e necessita ser esfarelada e peneirada para se tornar fina e, posteriormente, ser levada ao forno. De acordo com Sarmiento (1993), a ralação da mandioca geralmente é feita em "caitutus" ou "urupembas" (peneira grossa feita de palhas de palmeiras). A prensagem ocorre em "tipitis" (prensa artesanal feita de palha de buriti) ou em prensas. As peneiras podem ter crivo fino ou médio, dependendo do produtor. A secagem e a torração são realizadas em fornos de chapa de ferro ou cobre com o objetivo de eliminar a água e torrar a farinha.

Figura 2 – fabricação da farinha triturada ou seca.



Fonte: Autoria própria (2024)

A principal diferença entre esses processos está na combinação de temperatura do forno, que precisa ser maior durante a secagem do que na torração. Após a torração, a farinha é retirada do forno e colocada em um recipiente de madeira para resfriamento. Esse procedimento é importante para que a farinha esteja pronta para ser embalada. Todos esses processos de aprendizado são de grande importância para a vida das famílias da comunidade, que enfrentam diversas problemáticas.

Portanto, foi realizada uma análise dos relatos dos moradores mais antigos, comparando-os com a situação atual. Esse exercício permitiu observar o que mudou e o que permaneceu. Essas comparações foram essenciais para entender como ocorreram as transformações na prática da produção da farinha na localidade de Ponta Grande.

É importante documentar e analisar essas mudanças, pois elas refletem a adaptação da comunidade às novas tecnologias e às condições socioeconômicas ao longo do tempo. Ao compreender essas transformações, podemos valorizar as práticas tradicionais que ainda são mantidas e identificar áreas onde inovações têm contribuído para a eficiência e sustentabilidade da produção de farinha.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de farinha de mandioca na comunidade de Ponta Grande, em Cametá-PA, reflete uma dinâmica que combina tradição com tecnologia para a eficiência no processo produtivo. Embora os avanços tecnológicos, como a chegada da energia elétrica e a adoção de equipamentos como o *caititu*, tenham facilitado o processo produtivo e melhorado a eficiência, essas mudanças também trouxeram desafios onde os saberes são transformados em conhecimento.

A farinha, seja do tipo d'água ou seca, permanece central na reprodução econômica, cultural e social da comunidade. Contudo, práticas como o sistema de corte e queima, que está em crise, apontam para a necessidade de adaptar o modelo produtivo a contextos mais sustentáveis. Assim, garantir a continuidade dessa atividade exige não apenas a valorização dos conhecimentos locais, mas também a criação de estratégias que equilibrem modernização e respeito às tradições.

REFERÊNCIAS

BEZERRA, V. S. **Planejando uma casa de farinha de mandioca**. Embrapa Amapá. Fôlder/Folheto/Cartilha (INFOTECA-E), 2011.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa MAPA nº 52, de 07 de novembro de 2011. **Regulamento Técnico da farinha de mandioca que define padrão oficial de classificação da farinha de mandioca, considerando seus requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem**. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 08 nov. 2011.

BRASIL. Portaria n. 554, de 30 de agosto de 1995. **Norma de identidade, qualidade, apresentação, embalagem, armazenamento e transporte da farinha de mandioca**. Diário EL-DASH, A.; GERMANI, R. **Tecnologia de farinhas mistas: uso de farinhas mistas na produção de massas alimentícias**. Brasília: Embrapa.SPI, 1994b. v.5.

LIMA, U.A. **Industrialização da mandioca**. In: CAMARA, G.M.S. **Mandioca: produção, pré-processamento e transformação agroindustrial**. São Paulo: Secretaria da Indústria, Comércio, Ciência e Tecnologia, 1982.

NUNES, K. L.; SIMÕES, A. V. **Ensaio acerca da trajetória dos sistemas técnicos de produção de farinha de mandioca na comunidade Baratinha, Mocajuba-PA, Território do Baixo Tocantins**. In: X CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE SISTEMAS DE PRODUÇÃO. Anais... Foz do Iguaçu: SBSP, 14 a 17 de maio de 2014.

Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1995. CEREDA, M. P.; VILPOUX, O. Metodologia para divulgação de tecnologia para agroindústrias rurais: exemplo do processamento de farinha de mandioca no Maranhão. Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional, v. 6, n. 2, p. 219-250, mai.-ago. 2010, Taubaté, SP.

SANTOS, A.I.M. dos; HOMMA, A.K.O.; CONTO, A.J. de; CARVALHO, R. de A.; FERREIRA, C.A.P. **A pequena agricultura familiar paraense: uma abordagem econômica e sociológica**. Belém: Embrapa-CPATU, 1997. (Embrapa – CPATU. Documentos, 94).

SARMIENTO, F. M. Z. **Utilização de farinha de macaxeira (Manihot esculenta Crantz) obtida pelo método HEIM em panificação**. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, CE, 71p., 1993.

SILVA, C. S. S. **Casas de farinha: espaço de (con) vivências, saberes e práticas educativas**. 179p. 2011. Dissertação (Mestrado em Educação), Centro de Ciências Sociais e Educação, Universidade do Estado do Pará, Belém, 2011.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa ação**. 2009, p. 16.