



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA**

DEBORA MOTA DA SILVA

**GOMA ARTESANAL VERSUS FÉCULA INDUSTRIAL:
SUBSTITUIÇÃO NO CONSUMO EM MANACAPURU-AM**

Manaus – AM

2016



DEBORA MOTA DA SILVA

**GOMA ARTESANAL VERSUS FÉCULA INDUSTRIAL:
SUBSTITUIÇÃO NO CONSUMO EM MANACAPURU-AM**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Geografia do Instituto de Ciências Humanas e Letras da Universidade Federal do Amazonas, como pré-requisito para a obtenção do título de Mestre em Geografia.

ORIENTADORA: PROFA. DRA. PAOLA VERRI DE SANTANA

Manaus – AM

2016

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

S586g Silva, Debora Mota da
Goma artesanal versus fécula industrial: substituição no consumo em Manacapuru - AM/Debora Mota da Silva. 2016
126f.: il. color; 31 cm.

Orientadora: Paola Verri de Santana
Dissertação (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Amazonas.

1. Goma artesanal. 2 Fécula industrial. 3 Mandioca. 4 Políticas governamentais. 5 Manacapuru - Amazonas. I. Santana, Paola Verri de II. Universidade Federal do Amazonas III. Título



Poder Executivo

Ministério da Educação

Universidade Federal do Amazonas

ICHL/DEGEO/Programa de Pós-Graduação em Geografia

Mestrado Conceito 4 - Aprovado pela Resolução nº 009 – CONSUNI de 17/08/95

Credenciado pela CAPES em set/2000

Reconhecido através da Portaria Nº 1.077-MEC, de 31 de agosto de 2012



PORTARIA Nº 016/ 2016

O COORDENADOR DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA DO INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS E LETRAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS/, usando de suas atribuições estatutárias, e

CONSIDERANDO o documento oficializado junto à Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Geografia, no que concerne à composição de Banca Examinadora de Defesa Pública de Mestrado,

CONSIDERANDO o que dispõe o Artigo 10 Resolução Nº 033/2014-CONSEPE, de 30 de setembro de 2014,

R E S O L V E:

CONSTITUIR com os professores doutores abaixo nominados, Banca Examinadora de Defesa Pública de Mestrado do(a) discente **DÉBORA MOTA DA SILVA** do Programa de Pós-Graduação em Geografia, a qual ocorrerá no dia **15 de julho de 2016, às 14h30, na Sala de Audiovisual do Departamento de Geografia/UFAM:**

Presidente:

- Professora Doutora PAOLA VERRI DE SANTANA
PPGEOG/UFAM

Membros Titulares:

- Profa. Dra. ANA PAULINA AGUIAR SOARES
Universidade do Estado do Amazonas - UEA
- Prof. Dr. MANUEL DE JESUS MASULO DA CRUZ
PPGEOG/UFAM

Membros Suplentes:

- Profa. Dra. TATIANA SCHOR
PPGEOG/UFAM
- Profa. Dra. VILMA TEREZINHA DE ARAÚJO LIMA
Universidade do Estado do Amazonas - UEA

Dê-se ciência e cumpra-se.

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA, em Manaus/AM, 23 de junho de 2016

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM GEOGRAFIA

Prof. Dr. José Aldemir de Oliveira
Coordenador do Programa

DEDICATÓRIA

A Ana Valentina amada filha.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pois sem ele nada seria;

A minha família (avós, tias, tios, primos, sogra, cunhados, cumprades) por incentivar os meus estudos;

A minha mãe Darlanei e irmãos Darlinda e Douglas que acreditam mais em mim que eu. Vocês são meu norte;

Ao meu esposo Alex Souza pelo companheirismo, conversas e apoio nas longas horas de estudo;

A minha orientadora Profa. Dra. Paola Verri de Santana pela orientação, empenho, dedicação, paciência e as críticas construtivas;

As companheiras de caminhada no mestrado Lupuna Souza, Juliana Silva, Ellen Camilo, Sandriele Pessoa e Gercicley dos Santos;

A professora Graça Luzeiro pelo profissionalismo e amizade;

A Secretaria Municipal de Educação de Manaus;

Ao Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades da Amazônia Brasileira (NEPECAB) da Universidade Federal do Amazonas através do apoio dos seguintes projetos: "Cidades amazônicas: dinâmicas espaciais, rede urbana local e regional", financiado pelo Programa de Apoio a Núcleos de Excelência – PRONEX/FAPEAM/CNPq, coordenado pelo Prof. Dr. José Aldemir de Oliveira; “O Direito à cidade e a presença de políticas públicas em cidades no Amazonas”, Edital: N. 030/2013 – UNIVERSAL AMAZONAS/FAPEAM e “A produção do espaço urbano em cidades amazonenses”, Chamada MCTI/CNPQ/MEC/CAPES Nº 22/2014 - Ciências Humanas, Sociais e Sociais Aplicadas, ambos coordenados pela Profa. Dra. Paola Verri de Santana.

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal do Nível Superior – CAPES pelo apoio financeiro através da bolsa de mestrado;

A todos os professores desde o Ensino Fundamental, Médio, Graduação até os professores do Departamento de Pós-Graduação em Geografia.

RESUMO

A presente dissertação aborda o consumo da goma e da fécula de mandioca inserido no cotidiano, que pode conter transformações e invisibilidades, que em primeiro contato não é evidente e sim aparente. O consumo da goma de mandioca pode ser algo cotidiano, mas ao mesmo tempo esconde uma transformação não perceptível a uma observação simples. O consumo da fécula de mandioca em Manacapuru, que anteriormente era o consumo da goma de mandioca, constitui aspecto das alterações com o passar dos anos. O que se pretende é analisar e discutir a mudança no consumo da goma de mandioca artesanal e fécula industrializada e como essas mudanças veladas, quase imperceptíveis, estão inseridas na vida cotidiana que nos cerca, que estamos nela e ao mesmo tempo fora dela. Ampliando o debate para as esferas de políticas de desenvolvimento no nível federal, estadual e municipal para enfrentar essa substituição. Para alcançar essa proposta utilizou-se o emprego de uma metodologia partindo do presente para o passado retornando ao presente para compreendê-lo, com base em uma visão lefebvriana, assim como uma pesquisa de campo em Manacapuru, e com dados secundários em órgãos oficiais que estariam vinculados a produção da goma e fécula de mandioca. O surgimento das cidades, dentre elas as cidades da Amazônia atrelada às atividades agrícolas, bem como outras atividades, marcam a relação entre rural e urbano, cidade e campo, essa relação ora harmoniosa ora conflituosa. O campo abastece as cidades com produtos agrícolas ao mesmo tempo em que adquire produtos industrializados da cidade. A indústria muda esta relação, esta mudança ocorre também com a goma de mandioca comercializada na cidade de Manacapuru que antes era produzida localmente em moldes tradicionais e com o passar dos anos surgiu uma fécula de mandioca industrializada exógena, ou seja, produzida em outro estado brasileiro, Paraná. Este novo produto entra no mercado local nas feiras de Manacapuru revestido de goma artesanal, passando por um processo de reidratação. A diferenciação entre goma de mandioca artesanal e fécula industrializada de mandioca está baseada na forma de processo de produção da mesma. Enquanto a goma de mandioca é produzida artesanalmente sem o emprego de muita tecnologia, a produção de fécula obedece a um processo industrial, com uso intenso de tecnologia em quantidades maiores. A indústria da fécula no Brasil foi incentivada pela maior procura por este produto a partir do ano de 2001, mas seu processo industrial ocorre desde a década de 1950, período em que é empregada em diversos ramos industriais, e as regiões onde as fecularias estão concentradas já possuíam uma tradição na produção de fécula. Diante da substituição no consumo da goma de mandioca artesanal pela fécula industrializada exógena algumas políticas de desenvolvimento são anunciadas, estudadas e planejadas pelos poderes públicos federal, estadual e municipal, em conjunto ou isoladas, mas entre os projetos empíricos e realização de uma indústria de fécula no Amazonas um longo caminho está sendo percorrido, pois é visível nas feiras de Manacapuru, bem como em outras cidades amazonenses, o comércio da fécula de mandioca oriunda de outro estado, o que denota que as políticas inerentes a esse produto não alcançaram ou não foram suficientes para possibilitarem o desenvolvimento deste produto no estado.

Palavras-chave: Goma artesanal e fécula industrial de mandioca, Manacapuru, políticas de desenvolvimento.

ABSTRACT

This thesis approaches the daily consumption of manioc gum and starch which may contain alterations and invisibilities not evident at first contact, but apparent. Manioc gum is consumed on a daily routine, but it also hides an alteration that may not be noticeable at first sight. The consumption of manioc starch in Manacapuru, which was previously the consumption of manioc gum, constitutes an aspect of these alterations along the years. The objective is to analyze and discuss the changes in the consumption of handmade manioc gum and starch and how these hidden, almost invisible, alterations are inserted on our daily routine by enlarging the debate to the scope of federal, state and municipal development policies. For this purpose, we employed a methodology from the present to the past and returning to the present for deeper understanding, based on a Lefebvrian perspective, as well as a field research in Manacapuru, and secondary data from official bodies linked to the production of manioc gum and starch. The emergence of cities related to agricultural activities in the Amazon set the relationship between rural and urban, city and field, sometimes harmonious sometimes conflicting. The field supplies the cities with agricultural products, but at the same time, it acquires industrialized products from the cities. The industry changes this relationship, also reflecting on the commercialized manioc gum in the city of Manacapuru, which used to be produced locally through traditional processes and along the years resulted in an exogenous industrialized manioc starch, that is, produced in another Brazilian state, in this case, Paraná. This new product enters the local market in the fairs of Manacapuru covered with handmade gum and passing through a rehydration process. The differentiation between handmade manioc gum and industrialized manioc starch is based on the production process. While manioc gum is produced in an artisanal way, without employing much technology, the production of manioc starch follows an industrial process, with intensive use of technology. The starch industry in Brazil has been encouraged by a larger demand of this product since 2001, but its industrial process has been occurring since the 1950s, a period when it was employed in several industrial fields and the regions concentrating the starch already had a production tradition. Considering the substitution in the consumption of handmade manioc gum with exogenous industrialized manioc starch, some development policies were announced, studied and planned by federal, state and municipal public authorities, as a set or isolated. Among the empirical projects, the construction of a starch industry in the Amazon still has a long way to cover, since in the fairs of Manacapuru, as well as other cities in the Amazon, the commercialized manioc starch is clearly from another state, which implies that the policies inherent to this product did not reach or were not sufficient to enable its development in the state.

Keywords: Handmade gum and industrial manioc starch, Manacapuru, development policies.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Área urbana da cidade de Manacapuru - AM.....	24
Figura 2: População rural e urbana de Manacapuru (1970-2010)	30
Figura 3: Goma de mandioca.....	41
Figura 4: Venda de tucupi na feira da Liberdade em Manacapuru.....	43
Figura 5: Fachada de uma tapiocaria no shopping Center Via Norte em Manaus - AM.....	46
Figura 6: Fachada de uma tapiocaria em Canoa Quebrada, Ceará.....	47
Figura 7: Cardápio de tapiocas salgadas e doces comercializadas em Canoa Quebrada - Ceará.....	48
Figura 8: Tapioca em banca de café da manhã na feira Raimundo Oliveira e Silva em Manacapuru - AM.....	49
Figura 9: Tapioca em banca de café da manhã em Manacapuru - AM.....	50
Figura 10: Farinha de tapioca comercializada na Feira em Manacapuru.....	51
Figura 11: Fécula na feira da Manaus Moderna na cidade de Manaus - AM.....	64
Figura 12: Fécula na feira da Banana na cidade de Manaus - Amazonas.....	65
Figura 13: Bancas de fécula de mandioca em sacos de vinte e cinco quilos e fécula reidratada na Feira do Produtor, Manaus – AM.....	66
Figura 14: Banca vendendo fécula reidratada e outros subprodutos de mandioca na feira do produtor, Manaus – AM.....	67
Figura 15: Máquina de peneirar fécula reidratada encontrada na Feira do Produtor, Manaus – AM.....	68
Figura 16: Venda de fécula da marca Lopes em Presidente Figueiredo - Amazonas.....	69
Figura 17: Fécula de mandioca em Cacau Pirêra, Iranduba - Amazonas.....	70
Figura 18: Fécula de mandioca da marca Loanda em Tefé - Amazonas.....	71
Figura 19: Fécula de mandioca comercializada em Manacapuru - Amazonas.....	72
Figura 20: Feiras de Manacapuru.....	74
Figura 21: Feira Raimundo Oliveira e Silva.....	75
Figura 22: Boxes fechados na Feira Raimundo Oliveira e Silva.....	76
Figura 23: Corredor dos produtos hortifrutí Feira Raimundo Oliveira e Silva.....	77
Figura 24: Fécula de mandioca na Feira Raimundo Oliveira e Silva.....	78
Figura 25: Banca de revenda de fécula Feira Raimundo Oliveira e Silva.....	79

Figura 26: Comércio de goma artesanal na Feira Raimundo Oliveira e Silva.....	80
Figura 27: Comércio de derivados de mandioca em Casa flutuante, Manacapuru - AM.....	81
Figura 28: Mercado municipal Azize Dibo Mussa.....	82
Figura 29: Feira do Produtor em Manacapuru.....	83
Figura 30: Feira da Liberdade em Manacapuru.....	84
Figura 31: Venda de melancia na calçada na feira da Liberdade em Manacapuru.....	86
Figura 32: Feira 2000 em Manacapuru.....	87
Figura 33: Feira do Cai n'água em Manacapuru.....	88
Figura 34: Feira do Manacá em Manacapuru.....	89
Figura 35: Fécula em processo de reidratação na feira do Manacá em Manacapuru.....	90
Figura 36: Feiras que comercializam goma artesanal e fécula em Manacapuru.....	91
Figura 37: Rota de inclusão produtiva rural.....	103

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Dez maiores produtores de mandioca no Amazonas em 2013.....	33
Gráfico 2: Quantidade de mandioca produzida de 2008 a 2013.....	34
Gráfico 3: <i>Ranking</i> dos maiores produtores de mandioca de 2008 a 2013 no Amazonas.....	35
Gráfico 4: Produção de mandioca em Manacapuru de 2008 a 2013.....	38
Gráfico 5: Evolução da produção brasileira da fécula de mandioca em toneladas.....	57
Gráfico 6: Participação das regiões brasileiras no consumo de fécula de mandioca em 2013.....	62
Gráfico 7: Principais estados compradores de fécula em 2013.....	62

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Marcas de fécula encontradas em alguns municípios do Amazonas.....	52
Quadro 2: Caracterização das marcas de féculas comercializadas em cidades amazonenses.....	53
Quadro 3: Toneladas de mandioca produzidas nos municípios que comercializam fécula no Amazonas no ano de 2013.....	54
Quadro 4: Locais do comércio da goma artesanal e da fécula de mandioca em Manacapuru.....	92
Quadro 5: Características da APL da fécula no Amazonas.....	115

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: Participação de cada setor sobre as compras diretamente das fecularias entre 2008 e 2013.....	58
Tabela 2: Produção total e participação dos estados na produção nacional de fécula entre 2011 e 2013.....	60
Tabela 3: Série histórica da farinha de mandioca no estado do Amazonas 2004 - 2008.....	108
Tabela 4: Série histórica do quantitativo do estoque público de fécula no Brasil em tonelada.....	109

SIGLAS

ADS - Agência de Desenvolvimento Sustentável;
AFEAM - Agência de Fomento do Estado do Amazonas;
AM – Amazonas;
APL - Arranjos Produtivos Locais;
ATER - Assistência Técnica e Extensão Rural;
BA – Bahia;
BB - Banco do Brasil;
CEBAS - Certificado de Entidade Beneficente da Assistência Social;
CEF - Caixa Econômica Federal;
Centro POP - Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua;
Cepea - Centro de estudos avançados em economia aplicada;
CETAM - Centro de Educação Tecnológica do Amazonas;
CGL - Comissão Geral de Licitação;
CIEAM - Centro da Indústria do Estado do Amazonas;
CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento;
CORECON - Conselho Regional de Economia;
CRAS - Centro de Referência de Assistência Social;
CREA - Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia;
CREAS - Centro de Referência Especializado em Assistência Social;
DFA/AM - Delegacia Federal da Agricultura no Amazonas/Ministério da Agricultura e do Abastecimento;
DOE - Diário Oficial do Estado do Amazonas;
EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias;
ESALQ - Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz";
EVP - Estudo de Viabilidade Econômica;
FAPEAM - Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas;
FCP - Fundação Cultural Palmares;
FIEAM - Federação das Indústrias do Estado do Amazonas;
FUCAPI - Fundação Centro de Análise, Pesquisa e Inovação Tecnológica;
FUNAI - Fundação Nacional do Índio;
IBAMA - Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis;
IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística;

ICMBIO - Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade;

IDAM - Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Estado do Amazonas;

IEL - Instituto Euvaldo Lodi;

INCRA - Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária;

INPA - Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia;

IPAAM - Instituto de Proteção Ambiental do Estado do Amazonas;

IPEM - Instituto de Pesos e Medidas do Amazonas;

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

MCT - Ministério da Ciência e Tecnologia;

MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário;

MDS - Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome;

MG – Mato Grosso;

NEAPL - Núcleo Estadual de Arranjos Produtivos Locais;

NEPECAB - Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades da Amazônia Brasileira;

NGTC - Núcleo de Gestão Compartilhada;

PA – Pará;

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos;

PBSM - Plano Brasil Sem Miséria;

PIM - Polo Industrial de Manaus;

PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar;

PR – Paraná;

Pronaf - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura familiar;

RedSist - Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais;

SC – Santa Catarina;

SDS - Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável;

SEBRAE/AM - Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas do Amazonas;

SECT - Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia;

SEMDEL - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Local;

SEPLAN - Secretaria de Estado de Planejamento e Desenvolvimento Econômico;

SEPROR - Secretaria de Estado da Produção Rural e Sustentabilidade;

SESAN - Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional;

SESCOOP/OCB - Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo/Organização das Cooperativas Brasileiras;

SESI - Serviço Social da Indústria;

SETRAB - Secretaria de Estado do Trabalho;

SP – São Paulo;

SUFRAMA - Superintendência da Zona Franca de Manaus;

SUS - Sistema Único de Saúde;

UEA - Universidade do Estado do Amazonas;

UFAM - Universidade Federal do Amazonas;

USP - Universidade de São Paulo.

Sumário

INTRODUÇÃO	17
1. O COTIDIANO ATRAVÉS DO CONSUMO DA GOMA E DA FÉCULA	20
1.1. O cotidiano entre o consumo da goma e o da fécula de mandioca	20
1.2. Descrição da área de estudo	23
1.3. A mandioca no Amazonas	31
1.4. A goma e a fécula de mandioca	40
1.5. Os subprodutos da goma de mandioca	45
2. ESPACIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA FÉCULA DE MANDIOCA ENTRE O RURAL E O URBANO EM MANACAPURU – AM	56
2.1. Histórico da indústria da fécula de mandioca no Brasil	56
2.2. Espacialização da produção da fécula de mandioca no Brasil.....	59
2.3. Espacialização da comercialização da fécula de mandioca	61
3. O PAPEL DAS POLÍTICAS FRENTE AO PROCESSO DA SUBSTITUIÇÃO DA GOMA DE MANDIOCA PELA FÉCULA EM MANACAPURU	93
3.1. As políticas públicas e a produção da goma de mandioca.....	93
3.2. As políticas públicas e a indústria da fécula	95
3.3. A atuação do Ministério Do Desenvolvimento Social e Combate à Fome: o caso do Plano Brasil Sem Miséria.	102
3.4. A presença e a ausência do Estado: as ações integradas e isoladas do governo federal, estadual e municipal frente à substituição da goma de mandioca pela fécula em Manacapuru.....	110
CONSIDERAÇÕES FINAIS	119
REFERÊNCIAS	123

INTRODUÇÃO

O uso da goma de mandioca é hábito alimentar no Amazonas, sendo realizado pela população do campo e da cidade. A população rural que cultiva mandioca produz e consome a goma, o excedente ou toda produção se comercializa nas cidades. A população da cidade tem acesso a esse produto em feiras, supermercados e outros estabelecimentos comerciais. Porém, o que se verifica na atualidade, em algumas cidades do Amazonas é a provável presença do comércio da goma industrializada (fécula) em detrimento da goma artesanal.

Essa possível coexistência de goma de mandioca local artesanal e goma industrializada proveniente de outra região, como é o caso da fécula de marca Lopes vinda do Paraná, explicita a transformação no comércio de alimentos que ocorre no Amazonas, onde a origem endógena pode estar sendo substituída pelo comércio de produto de origem exógeno. Semelhante processo verifica-se na pesquisa coordenada pela Profa. Dra. Tatiana Schor, sobre os hábitos alimentares desenvolvida no Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades da Amazônia Brasileira (NEPECAB) da UFAM. Nesta pesquisa há evidências que os produtos industrializados oriundos da agroindústria regional, nacional ou internacional competem com o produto local, como o frango industrializado de outra região em substituição ao peixe e ao frango local ou caipira, modificando gradativamente a dieta tradicional, os hábitos alimentares e ao mesmo tempo os hábitos culturais, sendo um indicativo do processo de modernização (SCHOR et al., 2015).

O objeto de análise de estudo na cidade de Manacapuru diz respeito a algo controverso, pois o hábito alimentar de comer tapioca pura, com manteiga/margarina, com castanha do Pará, queijo, banana, ovo e/ou tucumã parece preservado graças e apesar da industrialização da fécula e comercialização na forma de goma pronta para o consumo doméstico e/ou comercial. Vende-se o café regional e a tapioca típica do mesmo modo, sem que haja na embalagem qualquer indicação de que seja originária da região Sul do país.

A escolha do referido município reside não somente no fato deste apresentar grande expressão a nível estadual na produção de mandioca, mas também pela sua proximidade com a capital e ser um dos abastecedores de produtos agrícolas para esta. Como atual maior produtor deste tubérculo consequentemente destacar-se-ia como

produtor de goma de mandioca artesanal, não comercializando ou comercializando em porcentagem menor a goma de mandioca industrializada.

Desta forma procura-se identificar a coexistência da comercialização da goma de mandioca artesanal e da fécula industrializada em Manacapuru. Em seguida busca-se identificar a origem da fécula industrializada descrevendo a origem da indústria da fécula no Brasil, bem como a comercialização da fécula em Manacapuru. Em outro momento averigua-se a implementação de políticas de desenvolvimento para a produção de fécula em Manacapuru.

A mandioca e seus derivados estão presentes na alimentação da população amazonense e desempenha papel na dieta alimentar como fonte de energia. O consumo dos derivados, como farinha, tucupí, goma e seus subprodutos remota a tempos pretéritos antes mesmo da chegada dos colonizadores ao Brasil. A goma de mandioca faz parte da culinária amazonense na medida em que é utilizada para o preparo da tapioca e farinha tapioca. A população a consome no café da manhã e nos lanches, tanto no âmbito doméstico como em estabelecimentos comerciais.

Devido à importância socioeconômica da mandioca e seus derivados, a pretensão da presente pesquisa está no ensejo de analisar a goma de mandioca e sua substituição pela fécula industrializada, aparentemente disfarçada em uma invisibilidade é pertinente analisar a presença ou ausência de políticas de desenvolvimento social, econômico referente à produção, comercialização de um produto endógeno e sua substituição por produto exógeno no município de Manacapuru na calha do Solimões.

O trabalho se propõe a seguir a visão lefebvriana, em compreender o presente partindo, deste, em direção ao passado, não para explicar o passado, mas entender e esclarecer os processos presentes. Para tal buscou-se amparo em procedimentos metodológicos que melhor se aproximem de responder aos questionamentos levantados no estudo do objeto proposto.

O primeiro capítulo trata sobre referencial teórico da comercialização da goma e da fécula velada no consumo dos subprodutos inseridos na vida cotidiana, em seguida se faz a descrição da localização de Manacapuru abordando o surgimento da cidade, sua importância relacionando seu surgimento com a criação de outras cidades e das cidades amazônicas. Em seguida relata-se a importância da mandioca para o Amazonas, bem como os dados da produção de mandioca nos últimos seis anos, destacando-se a produção de Manacapuru. Ainda no primeiro capítulo descreve-se uma diferenciação

entre goma de mandioca e fécula de mandioca, também se apresentam alguns subprodutos da goma de mandioca da vida da população amazônica.

O segundo capítulo aborda a trajetória da indústria da fécula no Brasil, bem como a produção e comercialização da fécula no âmbito nacional, a metodologia usada baseou-se na trajetória relatada por estudiosos sobre a história da indústria da fécula em solo brasileiro, assim como a localização das principais fecularias. Aborda-se também a utilidade da fécula no ramo industrial e varejo, comparando os maiores estados produtores do produto como também os estados compradores deste. Na questão sobre a comercialização deste produto no Amazonas se identificam alguns municípios onde coexiste a presença da fécula endógena.

Manacapuru como palco do objeto de pesquisa utilizou-se como metodologia uma pesquisa em campo para identificar as possíveis áreas de comercialização deste produto, bem como a origem do produto. Esta parte da pesquisa contou com fontes primárias a partir da compra e consumo da goma comercializada na cidade de Manacapuru. Isso ocorreu de maneira informal registrado com máquina fotográfica os locais onde se comercializam goma e o tipo de produto comercializado (goma artesanal e industrializada), indagando sobre o local de compra da goma de mandioca, preço de compra e de venda do produto, forma de pagamento, tipo de produto vendido (se goma artesanal e/ou industrializada).

O terceiro capítulo aborda as políticas de desenvolvimento para a produção de fécula no Amazonas procurando identificar as possíveis políticas que estariam sendo implementadas em Manacapuru e na região. A metodologia empregada apoiou-se em dados de órgãos oficiais da esfera Federal, Estadual e Municipal, bem como em relatórios e notícias fornecidas por estes ou vinculados a eles. Estas informações foram adquiridas em sites dos órgãos como o MDS, MDA, EMBRAPA, CONAB, IBGE, IDAM, SEPLAN, SEPROR.

Estudar, pesquisar cidades Amazônicas remete pensar realidades em múltiplas dimensões, permeia dificuldades em diferentes escalas. Esta dissertação se insere no âmbito das discussões e debates nas diferentes realidades vividas e de contribuir humildemente para o enriquecimento da pesquisa regional Amazônica.

1. O COTIDIANO ATRAVÉS DO CONSUMO DA GOMA E DA FÉCULA

O presente capítulo aborda o consumo da goma e da fécula de mandioca inserido no cotidiano, que pode conter transformações e invisibilidades, que em primeiro contato não é evidente, mas aparente. O consumo da goma de mandioca pode ser algo cotidiano, mas ao mesmo tempo esconde uma transformação não perceptível a uma observação simples. O consumo da fécula de mandioca em Manacapuru, que anteriormente era o consumo da goma de mandioca, constitui aspecto das alterações com o passar dos anos. O que se pretende neste capítulo é discutir o que é goma de mandioca e fécula e como essas mudanças veladas, quase imperceptíveis, estão inseridas na vida cotidiana que nos cerca, que estamos nela e ao mesmo tempo fora dela.

Para tal estudo busca-se definir a importância da mandioca, a goma de mandioca, a fécula, bem como os derivados. Os derivados produzidos a partir da goma de mandioca como a tapioca, um produto visível, aparentemente regional/local, na realidade pode mascarar uma invisibilidade, posto que pode ter sido produzido como fécula oriunda de outra região e a repetição dos mesmos gestos, hábitos, costumes da vida cotidiana podem nos levar a não perceber os disfarces e mudanças ocorridos com o advento da modernidade e da indústria.

Essa invisibilidade está inserida no cotidiano, pois ao adquirir os subprodutos da goma de mandioca, o consumidor não se atenta ou não pergunta a procedência desse produto. O produto e subproduto continuam presentes, são visíveis, palpáveis, comestíveis, então se supõe conhecer suas origens. Ao mesmo tempo em que o rural e o urbano em Manacapuru podem sofrer alterações na sua relação no que tange o comércio da goma de mandioca.

1.1. O cotidiano entre o consumo da goma e o da fécula de mandioca

O mundo moderno tem pressa, é corrido, o relógio comanda a vida, dita o ritmo, tem hora para acordar, comer, descansar, para o lazer. Neste mundo apressado, as pessoas realizam suas tarefas, compromissos e buscam o lazer determinado pelo tempo cronometrado, que tem que ser obedecido. As pessoas que não obedecem este

cronômetro parecem não estar inseridas nesta modernidade. Nessa modernidade da pressa aparece o cotidiano.

O cotidiano como conjunto de actividades na aparência modestas, como conjunto de produtos e de obras bem diferentes dos seres vivos (plantas, animais, nascendo da Físis, da natureza), não seria unicamente o que escapa aos mitos – os da natureza, do divino e do humano. (LEFEBVRE, 1969, p.26).

O cotidiano no mundo moderno traz a pressa, a rapidez, é contado em horas, minutos e segundos, essa rapidez pode transformar lugares pessoas, hábitos, pois se tem horário a cumprir, as pessoas não podem esperar. O cotidiano como conjunto de actividades de aparências modestas, um conjunto de produtos e obras diferentes dos seres vivos (LEFEBVRE, 1969). A alimentação, assim como as demais actividades humanas, está inserida no cotidiano e algumas vezes não se percebe as transformações sutis que essas actividades sofrem com o advento da modernidade. Esta componente das transformações tem no tempo dos sujeitos envolvidos no processo de fabricação, comercialização e uso da goma um elemento potencialmente explicativo da tendência de substituição do modo artesanal para o industrial e deste para o artesanal, quando da etapa da umidificação e peneirar a fécula.

O cotidiano indagado por Henri Lefebvre (1969) é o econômico, o psicológico, a casa, a vizinhança a alimentação. A alimentação no mundo moderno tem que ser rápida, prática, não se pode perder tempo ao prepará-la. Há necessidade de comprar tudo quase pronto para o consumo. Os alimentos precisam ajudar a vida das pessoas neste contexto da aceleração dos tempos para o trabalho, o estudo, o deslocamento, a alimentação, o descanso, o lazer, etc.

Neste mundo moderno do agora, do ágil em alguns casos desconhece-se a origem do alimento que se consome. Não se pode perder tempo, o consumidor parece se comportar como se bastasse que o produto estivesse disponível para compra, para consumi-lo.

O cotidiano na sua trivialidade compõe-se de repetições: gestos no trabalho e fora do trabalho, movimentos mecânicos (os das mãos e do corpo e também os das peças e dos dispositivos, rotação ou idas-e-voltas), horas, dias, semanas, meses, anos; repetições lineares e repetições cíclicas, tempo da natureza e tempo da racionalidade, etc. (LEFEBVRE, 1969, p.31).

Os alimentos, que em tempo pretérito as pessoas consumiam, sofrem processo de transformação. O mundo mudou, os alimentos mudaram as pessoas e estas mudaram

os alimentos e não nos demos conta desse fato, mas se formos criteriosos com relação ao que consumimos deparamos com diversas questões.

A modernidade controla a vida em todos os aspectos: trabalho, lazer, consumo, alimentação. O mundo precisa de pressa, de rapidez, não se pode parar por quase nada, isso parece ser condição para a aceleração do tempo de rotação do capital, para um processo de acumulação dependente da circulação de mercadorias. Estar demasiadamente ocupado é sinal da modernidade, portanto, de estar inserido no processo. Quem não faz parte deste processo tende a sofrer preconceito e ser discriminado. A preocupação com o tempo não se reduz a rotina do preparo do alimento, mas a velocidade com que pode circular. Um produto perecível tem um alcance inferior a quando ganha um processamento capaz de ampliar seu tempo de conservação, adquirindo diferente expansão na comercialização.

A cotidianidade, as repetições na aquisição de determinado produto não permitem perceber mudanças na sua forma de produção, posto que em tempos pretéritos já se consumia e não possuem mudanças perceptíveis, mas com pesquisas e olhares atentos verificam-se mudanças no estilo de consumo até certo ponto inconsciente ou não. Um produto exógeno pode ser revestido de produto endógeno. Na vida cotidiana entramos em contato com inúmeros objetos e produtos produzidos em diferentes lugares próximos ou distantes (LEFEBVRE, 1973).

Um produto visível pode conter muitas invisibilidades no seu processo. Pois o que a tempo pretéritos era produzido localmente, pode ser substituído por um produto de outra região, sem percebermos essa mudança, pois na cotidianidade se opera a renovação incessante dos homens e a repetição dos mesmos gestos da vida cotidiana pode impedir que seja visível no primeiro momento. Estas invisibilidades podem ser a forma como estes se processam, podem mascarar o novo em velho, no caso, em preservar antigos hábitos alimentares adaptando a novos processos produtivos. Fato que pode ocorrer na comercialização da goma de mandioca em Manacapuru.

Elemento inicial desse processo para Jacobs é distinguir trabalho novo de trabalho velho. Este último consiste em produzir mais e mais do que já é produzido – ou seja, mais do mesmo. Esse trabalho de produção repetitivo leva a uma forma de crescimento econômico que não conta como verdadeira expansão econômica. Isto porque, embora a economia possa aumentar, ela permanece essencialmente a mesma em conteúdo, estrutura e complexidade. Trabalho novo por outro lado, e trabalho de desenvolvimento: além de promover o crescimento da economia, ainda cria novas divisões de trabalho capazes de mudar essas últimas características (BECKER, 2013, p. 18).

As cidades são entidades sociais criadas por processos econômicos, sobretudo o comércio; e o estudo do trabalho nas cidades e através destas é à base de uma teoria materialista de cidades (BECKER, 2013). É na cidade, que o trabalho novo e o trabalho velho se complementam e se contradizem no que tange a comercialização da fécula de mandioca em Manacapuru, pois isso tem a cidade como lócus de formação e só pode emergir a partir de trabalho velho aparentado, porque parece ocultar o novo.

No processo de produção da goma de mandioca o “trabalho novo e o trabalho velho” são bem explicitados na correlação de existência de uma produção artesanal para uma industrial. A goma produzida de modo artesanal na casa de farinha através do processo manual e familiar desenvolvido no campo configura-se como “trabalho velho”, pois as relações de trabalho permanecem as mesmas. Todavia a goma industrializada (fécula) pode ser compreendida como “trabalho novo” com novas divisões de trabalho em um processo industrial, produzida distante da cidade de Manacapuru, na realidade fora do estado do Amazonas, como pode ser verificado na embalagem do produto. A fécula enquanto “trabalho novo” só pode emergir a partir da goma artesanal, do “trabalho velho”, pois esta já existia na alimentação da população. Para ser comercializada, a fécula, “trabalho novo”, reveste-se de “trabalho velho”, goma artesanal, pois esta possui maior aceitação por parte dos consumidores.

1.2. Descrição da área de estudo

O município de Manacapuru localiza-se a margem esquerda do Rio Solimões, com área atual de 7.330,075 km² segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2015). A proximidade com a capital Manaus possibilita que exerça grande influência no município, o que se percebe nos hábitos, costumes, economia, valores cotidianos da cidade de Manacapuru. Segundo Marcos de Casto Lima (2014) esta cidade articula outras cidades como Codajás, Anori, Beruri, Anamã com Manaus.

Considerado o centro da sub-região do Rio Negro/Solimões, o município de Manacapuru possui 92.996 habitantes (IBGE, 2015), o referido município é integrante da Região Metropolitana de Manaus, criada pela Lei Complementar Estadual nº. 052, de 30 de maio de 2007 abrangendo os municípios de Manaus, Iranduba, Manacapuru, Novo Airão, Presidente Figueiredo, Rio Preto da Eva e Itacoatiara. (LIMA, 2014 e SOUSA, 2013).

O atual território do município foi habitado nos primórdios pelos índios Muras, todavia outras etnias também habitavam aquela área. Sua formação administrativa deriva da Lei nº 148 de 12 de agosto de 1865 que criou a Freguesia de Nossa Senhora de Nazaré de Manacapuru. Em 27 de setembro de 1894 é elevada a categoria de Vila com a denominação de Manacapuru desmembrada do município de Manaus.

No contexto de criação do município emerge também a cidade de Manacapuru, esta foi elevada ao *status* de cidade pelo ato estadual nº 1639, de 16-07-1932 (IBGE, 2014). A referida cidade dista de Manaus 88 km por via fluvial e 84 km por via terrestre, essa proximidade com a capital e sua ligação rodoviária, associados a outros fatores permitem que seja classificada, segundo Schor e Oliveira (2011), como cidade média, pois exerce função intermediária entre as demais cidades e rede urbana com Manaus.

Figura 1: Área urbana da cidade de Manacapuru AM.



Organização: Lupuna Souza, 2015.

Manacapuru é uma cidade, Figura 1, que recebe o mesmo nome do município. As cidades na Amazônia mantêm relação direta com o rio, pois o mesmo é fonte de renda e da vida. O surgimento das cidades neste mundo amazônico ocorre de maneira peculiar, em linhas gerais, não difere do surgimento de outras cidades, mas possuem

aspectos que merecem olhares diferenciados. Apesar de certas peculiaridades, no geral obedecem às mesmas regras dos surgimentos das demais cidades pelo mundo. Uma característica de Manacapuru é ter a presença fluvial como elemento definidor do sítio urbano, pois no início do povoamento, primeiramente pelos índios Mura e mais tarde pelos portugueses, a proximidade com o rio é um dos elementos essenciais para escolha do assentamento humano. A importância do rio reside no fato de ser fonte de alimento e meio de transporte de pessoas e mercadorias no período colonial. Até na atualidade o rio é um dos meios de transportes mais utilizados na região amazônica.

Para ter acesso à cidade de Manacapuru, o percurso é feito através da rodovia Manoel Urbano, a AM 070, que liga a cidade de Manaus as de Iranduba, Manacapuru e Novo Airão. Para chegar a essas cidades é necessário atravessar o Rio Negro, que separa essas cidades da capital Manaus. Até vinte três de outubro de dois e onze (23/10/2011) essa travessia era realizada através de embarcações que transportavam pessoas. As chamadas lanchas ou as balsas transportavam pessoas e veículos. No ano de 2011, a ponte sobre o Rio Negro foi inaugurada, assim a travessia passou a ser quase que exclusivamente terrestre. O principal diferencial entre a mudança da travessia de modal hidroviário/rodoviário para o total rodoviário diminuiu o tempo médio da viagem, o que pode contribuir para aumento de viagens para as cidades. Além do mais, essas cidades tornaram-se polos de atividades de lazer, em especial, para a população de Manaus. Ao que se refere às áreas de balneabilidade, uma das atividades preferidas para quem visita essas cidades, tem tido acesso facilitado após construção da Ponte Rio Negro, pois estão às margens da AM 070, rodovia que liga essas cidades a Manaus.

As cidades não surgiram por acaso, mas a partir de uma série de fatores que vão desde mudanças nos estilos de vida ao aperfeiçoamento de técnicas de produção agrícola e até mesmo leis. Como afirma Lefebvre (2001), a cidade é uma produção de seres humanos por e para seres humanos, tem uma história e é obra de uma história. Não deve ser analisada como estagnada, pronta, mas como centro dinâmico da vida em sociedade, pois ela possui características distintas em diferentes tempos históricos. A cidade da atualidade difere das antigas. A cidade é o concreto, é constituída por pessoas, ruas, indústrias, possui forma, é limítrofe, está na lei e “Legalmente no Brasil as cidades são definidas pelos perímetros urbanos das sedes municipais” (MONTE-MÓR, 2006, p.10).

A localização das primeiras cidades estava relacionada a elementos naturais que possibilitasse a sobrevivência humana. Entre esses elementos destacam-se dois: o vale e

o rio. O vale servia de proteção e ao mesmo tempo de local que possibilitava o cultivo; a proximidade do rio e seu leito fértil permitiu a produção agrícola, ao mesmo tempo em que suas águas serviam para o consumo (pescado), locomoção e proteção das mesmas.

Esses dois fatores: a organização social com o auxílio do excedente agrícola e uma região favorável para a sobrevivência, além do aprimoramento técnico, foram necessários para o surgimento das cidades (SJOBERG, 1970).

No Brasil, o surgimento das cidades está relacionado até certa medida a uma região favorável para sobrevivência, embora os principais fatores de criação das primeiras cidades brasileiras são à expansão e defesa do território português, “a sombra das fortificações, no território por elas estabelecido, surgiram às primeiras instalações urbanas” (ARAÚJO, 1988, p.26). Na Amazônia brasileira o processo de criação de vilas e cidades vai obedecer a essa lógica. O caso de Manacapuru, que era um aldeamento indígena Mura, mas surge como “instalação urbana” a partir das trocas comerciais com os portugueses, e intensifica-se durante o período pombalino.

Nas cidades da Amazônia brasileira, o surgimento está ligado às estratégias de dominação do território, “na qual a cidade era considerada como lugar de apoio logístico, com ênfase na apropriação e expropriação de riquezas” (VICENTINI, 2004, p. 62). Na Amazônia a expansão e ocupação do território por Portugal possibilitou a criação de vilas e cidades. Essa expansão e ocupação foram realizadas através da defesa e a posse do território, das atividades econômicas e as atividades missionárias.

Foi, ainda, durante a fase da expansão portuguesa que se iniciou o estabelecimento de povoações criadas a partir de fortificações ou sede de missões religiosas que deram origem a vilas e cidades da Amazônia, mas essa situação não ocorreu em toda a Amazônia, devido principalmente a extensão, diversidade de ambiente e processo histórico de sua ocupação (OLIVEIRA, 1988).

No século XVIII quando foi posta em prática, na Amazônia, a política pombalina, surge uma nova organização administrativa do espaço amazônico, as aldeias missionárias deram origem as cidades e vilas da Amazônia onde o poder secular religioso é substituído pelo poder civil.

Em Manacapuru os fundamentos históricos estabelecem-se a partir de sua organização urbana com a criação da vila e o município em 17 de setembro de 1894, mas segundo relatos essa área já era habitada por famílias Mura, que se situavam abaixo da foz do rio Manacapuru. Esse aldeamento pode ter dado início ao primeiro núcleo

habitado da atual cidade de Manacapuru, estima-se que o local desse aldeamento seja o atual bairro Terra Preta, um dos bairros mais antigos da cidade (AMORIM, 2013).

A cidade é construção humana em determinado tempo histórico e como salienta Ana Fani Alessandri Carlos (2007), enquanto construção humana é um produto histórico-social e nesta dimensão aparece como trabalho materializado, acumulado ao longo do processo histórico de uma série de gerações. Isto é, a cidade pode ser medida, mensurada, estudada em diversas dimensões. Nesse sentido, verifica-se a dimensão espacial econômica que apresenta relações dialéticas com o campo.

Manacapuru, enquanto cidade média de função de intermediária, mantém relações de trocas comerciais, culturais, sociais, serviços, neste âmbito com cidades próximas e o campo.

A cidade necessita da produção do campo, pois esta não é economicamente autossuficiente, necessita do excedente agrícola do campo, principalmente ao que se refere à produção de alimentos. Entre a produção alimentar, é a mandioca e derivados os elementos importantes para a população amazonense.

A cidade e o campo mantêm relações, ora de compartilhamento ora de confrontos. Esta relação dialética remonta aos primórdios do surgimento da cidade que está intimamente ligado às atividades desenvolvidas no campo, com destaque para a agricultura. Portanto, a agricultura foi uma das responsáveis pelo surgimento dos primeiros aglomerados humanos fixos, o que se poderia posteriormente denominar de cidade.

A localização do primeiro núcleo humano em Manacapuru está relacionada à proximidade com um local fértil para o cultivo que favoreceu a ocupação humana em um primeiro momento pelos índios Mura no século XVII, e posteriormente pelos colonos portugueses. A produção nessas terras pelos indígenas, inicialmente com o cultivo dos roçados, caça e coleta, possibilitou trocas culturais entre os portugueses e os nativos (CRUZ, 2007). Além do que, próximo ao rio Manacapuru havia uma fartura de produtos cobiçados pelos colonos, como óleos vegetais, peixes como o peixe-boi, muito apreciado pela carne e couro (AMORIM, 2013). Esta localização é próxima ao que se conhece como Terra Preta de Índio:

Caracterizada por altas concentrações de determinados elementos químicos (P, Ca, K, Cu, Zn) que estão associados a atividades por habitações humanas, elevadas concentrações de matéria orgânica e *black carbon*, e abundante artefatos culturais (WOODS, 2010, p.71).

Dessa forma, o cuidado com a terra forneceu a convivência em grupo e a fixação em determinada área, através da coexistência protegiam-se mutuamente e esse convívio estabeleceu as primeiras relações sociais. A produção do excedente alimentar possibilitou que o ser humano mudasse de grupos nômades para sedentários, já que o acúmulo de alimento obtido através do cultivo agrícola permitiu que o homem se estabelecesse em determinado local.

A relação cidade e campo sempre esteve presente desde os primórdios, pois o excedente agrícola foi um dos responsáveis pela criação dos primeiros núcleos urbanos, já que não havia necessidade de migração para obter alimentos. Nessa condição, os excedentes do campo são comercializados na cidade. A cidade e o campo se complementam e se contrapõe como se averigua na citação a seguir:

Cidade e campo, elementos socioespaciais opostos e complementares, constituem a centralidade e a periferia do poder na organização social. As cidades garantem a diversidade e a escala da vida social, bem como a competição e a cooperação, características da vida humana contemporânea. Os campos, por sua vez, tão diversos entre si, garantem, também, diversidades dentro da sua homogeneidade extensiva e de suas escalas de produção, quando tomados de forma abrangente. Contêm, do mesmo modo, processos de competição e cooperação, mesmo que gerenciados pelas cidades e limitados pela autossuficiência relativa que ainda mantêm (MONTE-MÓR, 2006, p.11).

A cidade é local do mercado, da troca do excedente por dinheiro e desta forma adquirir produtos industrializados que o agricultor/produzidor não tem como produzir, ou seja, a prática do comércio. A cidade não inventa o comércio, mas muda-lhe o caráter, transformando-o de mero escambo irregular de excedentes agrícolas em intercâmbio regular de bens de luxo, em geral manufaturados, afirma Paul Singer (1998).

As trocas comerciais na Amazônia são antigas, os indígenas antes da chegada dos colonizadores já praticavam o comércio como relata Antônio Porro:

Uma das facetas menos conhecidas, tanto pelo público como pelos especialistas das sociedades indígenas do Brasil, é sem dúvida, o comércio. Não estamos falando das trocas ocasionais, ou mesmo habituais, entre moradores de um mesmo grupo local ou aldeia. Nas comunidades indígenas atuais, o caçador bem-sucedido ou a oleira habilidosa trocam os seus produtos com os que deles precisam, e as poucas referências dos primeiros cronistas permitem supor que a prática é tão antiga quanto às próprias culturas indígenas (PORRO, 1995, p. 125).

As cidades se caracterizam como polos de atração de pessoas, produtos e equipamentos, um centro de circulação de mercadorias, de ideias e do poder. Supõe-se

que a referida produção de mandioca e seus derivados em Manacapuru destina-se principalmente a sede do citado município para ser comercializada, dessa forma concorda-se com Roberto Lobato Corrêa (1989) ao salientar que as cidades exercem uma atração sobre a população de sua região de influência.

Na Amazônia a produção do espaço, como salienta José Aldemir de Oliveira (2000), cria a possibilidade de novos modos de vida resultantes do embate entre várias formas de relações sociais imbricadas no novo e no velho que se opõe, se contradizem e se complementam.

Na relação cidade-campo no município de Manacapuru, um item destaca-se, a produção de mandioca, pois esse município é considerado o principal produtor de mandioca do estado do Amazonas, segundo os dados do IBGE. Enquanto o campo é o produtor da mandioca, a cidade é o local onde se comercializa o excedente produzido no campo, posto que possui uma área destinada a comercialização do produtor rural, denominada de Feira do produtor, localizada na Avenida Getulio Vargas próximo a câmara municipal. Mas ao mesmo tempo possibilita o acesso a produtos industrializados que não são produzidos pelo produtor, afinal, a cidade é também um centro consumidor destes produtos apreciados, em especial, pelas famílias que ali moram.

O fenômeno urbano, por causa da industrialização, permite a concentração dos meios de produção.

A cidade passou a não mais apenas controlar e comercializar a produção do campo, mas também a transformá-la e a ela agregar valor em formas e quantidades jamais vistas anteriormente. O campo, até então predominantemente isolado e auto-suficiente, passou a depender da cidade para sua própria produção, das ferramentas e implementos aos bens de consumo de vários tipos, chegando hoje a depender da produção urbano-industrial até para alimentos e bens de consumo básico (MONTE-MÓR, 2006, p.13).

A relação cidade-campo em Manacapuru, assim como em outras cidades, sofre alterações, pois “a relação cidade-campo mudou profundamente no decorrer do tempo histórico, segundo as épocas e os modos de produção: ora foi profundamente conflitante, ora mais pacífica e perto de uma associação” (LEFEBVRE, 2001, p.74). Mas não significa que esse conflito se atenua.

Enquanto isso, a vida urbana penetra na vida camponesa modificando-a, no primeiro momento com a concentração da população nas cidades o que contribui para o despovoamento e a descamponização das aldeias que permanecem rurais, onde essa

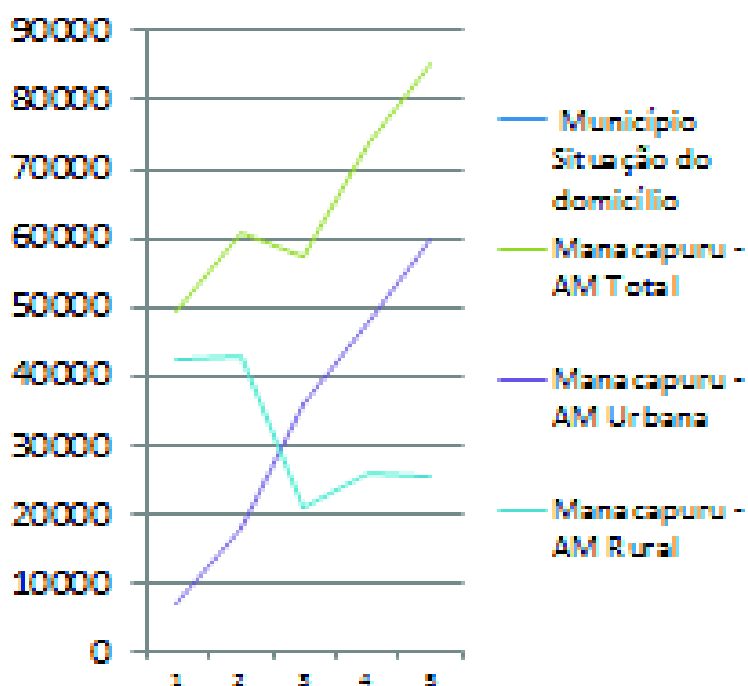
população, ao sair destas áreas para as cidades, perde aquilo que constitui sua vida camponesa como o artesanato e o pequeno comércio local e assumem valores culturais da vida urbana e os antigos gêneros de vida caem no folclore (LEFEBVRE, 2001, p.18).

“Assim cidade e campo como momentos reais do movimento de realização da sociedade revelam os conteúdos da vida. Cidade e campo como momentos da reprodução da sociedade saído da história da industrialização” (CARLOS, 2003).

A cidade e a indústria propiciam o surgimento do urbano e a relação dialética entre cidade-campo também contribui para este fato. Como salienta Carlos (2003), “urbano” e “rural” enquanto conceitos reproduzem uma realidade social concreta, não são meras palavras. E o urbano enquanto manifestação socioespacial da sociedade urbano-industrial avança em forma do tecido urbano sobre as demais áreas. Levados pelo tecido urbano a sociedade e a vida urbana penetram no campo com seus sistemas de objetos e de valores.

Numa outra perspectiva metodológica, os Censos do IBGE, apresentam conteúdos adotados na contagem da população rural e urbana, nestes termos, Manacapuru, desde 1970, vem se tornando um município mais urbano que rural.

Figura 2: População rural e urbana de Manacapuru (1970-2010)



Fonte: BRASIL. IBGE. Censos 1970-2010
Org. Paola Verri de Santana

De todo modo, há também uma resistência da ruralidade na cidade constituída principalmente pelos camponeses e seus descendentes que permanecem com seus costumes e hábitos, entre estes se destaca o hábito do consumo da mandioca e seus derivados nas áreas urbanas da Amazônia.

1.3. A mandioca no Amazonas

A mandioca pode ser considerada uma das plantas mais democráticas, pois é cultivada em todas as regiões tropicais do mundo e constitui-se como principal planta de subsistência. A mandioca pertence ao grupo das plantas de subsistências por causa da sua expressão econômica, social e histórica (ALBUQUERQUE, 1969). Como fator para pertencimento a esse grupo está a sua capacidade de adaptação à alteração climática e de solos, sua facilidade de cultivo e seu bom rendimento e múltiplas formas de aproveitamentos. Estes aspectos aferiram-lhe importância social, econômica e histórica.

Economia de subsistência para boa parte da população rural, produção artesanal e industrial, relações sociais de produção familiares, comunitárias e/ou assalariadas, alimento básico da população mais pobre, importante componente do sistema culinário brasileiro, tradição histórica e valores culturais, revela múltiplas dimensões da vida social, configurando-se, por isso, como um fato social total (PINTO, [s,d], p.14).

Sobre a origem dessa planta existem divergências, pois botânicos e ecologistas discordam sobre este fato. Existem aqueles que defendem que suas origens primitivas estejam na África, alguns nas ilhas do Oceano Pacífico, mas a grande maioria dos pesquisadores considera que sua origem seja na América precisamente no Brasil. Na verdade é no Brasil que se observa a maior dispersão e variação da espécie, conforme Milton de Albuquerque (1969).

A prática da agricultura de mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) é bem antiga no Brasil, os índios antes de Cabral já praticavam uma agricultura itinerante baseada em mandioca (FAUSTO, 2000). Os colonizadores encontraram na mandioca um fator coadjuvante, pois sua rusticidade, simplicidade de cultivo e as várias formas de aproveitamento na culinária, fizeram-na elemento de subsistência dos colonizadores durante o processo de colonização, pois o desbravamento e a formação de núcleos eram iniciados em sua maioria pela derrubada da mata e instalação de mandiocais. Como afirma Albuquerque (1969, p.21), “até hoje não podemos dissociar o cultivo da

mandioca de qualquer operação de pioneirismo agrícola em quase todo o Brasil. É ela a planta por excelência do pioneiro”.

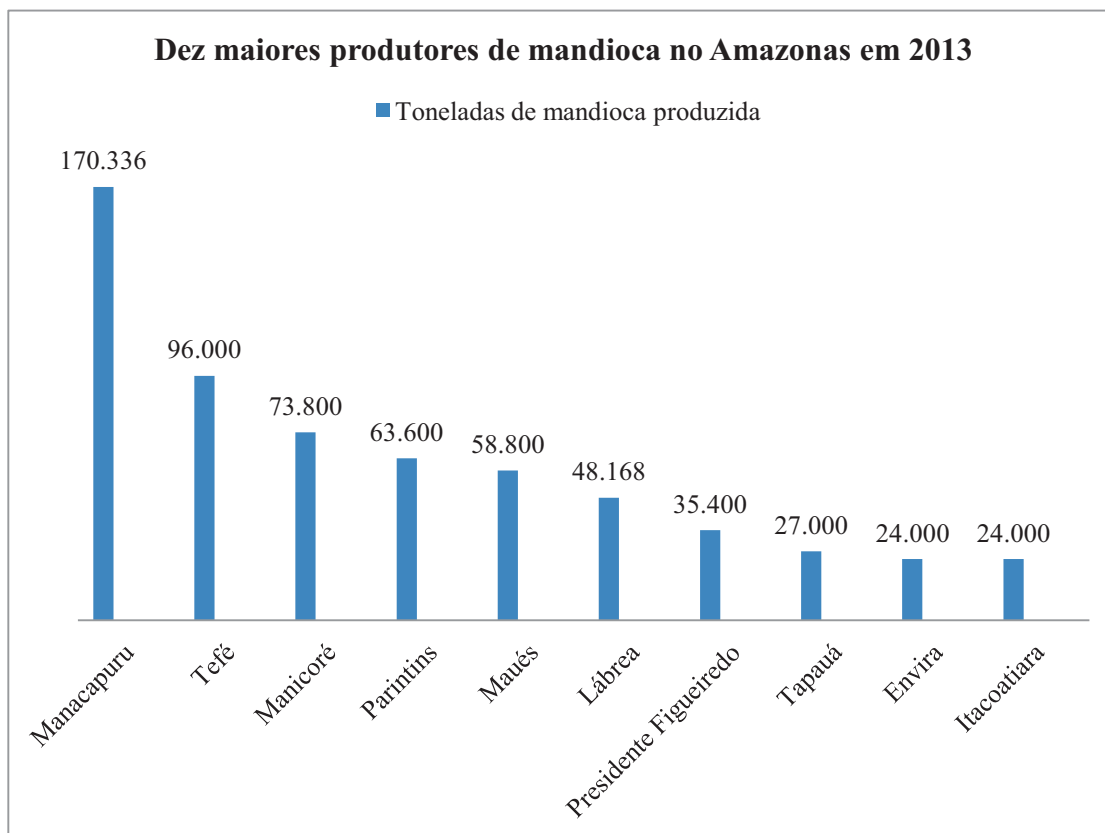
Na Amazônia a presença desta prática agrícola também foi documentada em vários estudos sobre a região. A mandioca é integrante da alimentação amazônica desde antes da chegada dos colonizadores. Os indígenas amazônicos já cultivavam mandioca e estes foram responsáveis pela sua “domesticação”, assim como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

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” (NEVES, 2006, p. 32).

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.

Gráfico 1: Dez maiores produtores de mandioca no Amazonas em 2013

Fonte: IBGE, 2014.

Organização: Debora Silva, 2015.

Devido ao hábito de consumir os derivados da mandioca os municípios amazonenses a produzem com frequência e os dez municípios que mais cultivaram mandioca, segundo o IBGE em 2013, foram: Manacapuru, Tefé, Manicoré, Lábrea, Parintins, Envira, Maués, Itacoatiara, Presidente Figueiredo e Tapauá como pode ser observado no Gráfico 1.

Nos últimos seis anos a produção de mandioca no Amazonas apresenta uma variação na sua produção, com tendência de queda, fato que pode ser explicado a priori por fatores hidrológicos extremos, como cheias e vazantes. Outro fator impactante pode ser a entrada da fécula de mandioca proveniente do Sudeste capaz de atender parte da demanda amazonense.

Gráfico 2: Quantidade de mandioca produzida de 2008 a 2013



Fonte: IBGE, 2014

Organização: Debora Silva, 2015.

O que chama atenção no Gráfico 2 sobre a produção de mandioca no Amazonas é o fato que nos últimos seis anos vem ocorrendo uma diminuição, embora com oscilações, dessa produção com ênfase na queda na quantidade produzida no ano de 2010. Fato que talvez possa ser explicado pela grande cheia que atingiu o estado no ano de 2009, e para as últimas grandes sequenciais cheias e vazantes na região. Soma-se a esta queda na produção a possível condição de escassez do produto goma de mandioca no mercado, que pode ter sido estimulado a importar substituto de outras regiões. Estas conjecturas ainda carecem de maior investigação, mas servem para demonstrar que vários fatores concorrem como influentes neste processo de transição entre o uso da goma artesanal e a fécula industrializada.

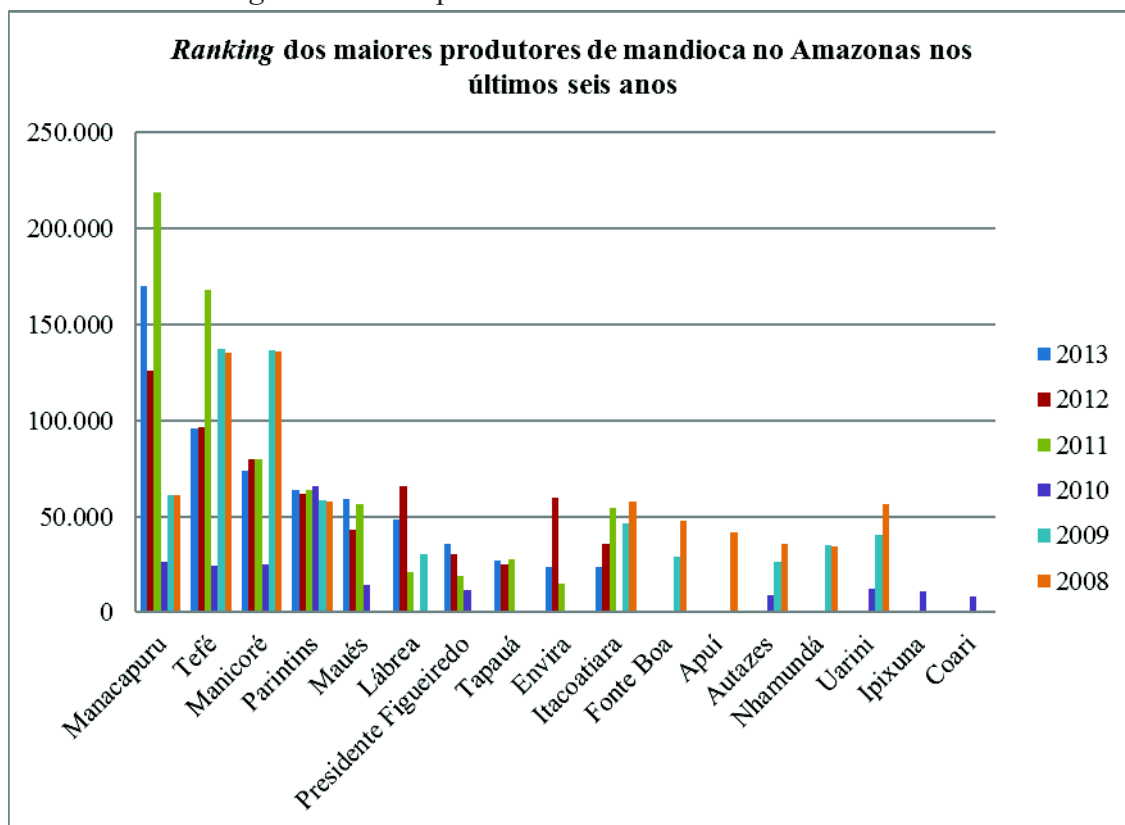
Comparando o *ranking* dos dez maiores produtores de mandioca nos últimos seis anos observa-se uma mudança que pode ser explicada pelos eventos extremos do rio entre enchentes e vazantes que vêm ocorrendo na região amazônica. Para Oliveira, Mafra e Soares (2012) os eventos extremos passaram a ser mais frequentes na primeira década do século XXI e a estiagem prolongada de 2005 é o marco inicial desse processo.

A grande estiagem de 2005, que nos meses de outubro e novembro chegou a níveis críticos em diversos pontos do rio Solimões-Amazonas, como também a cheia de 2009 e a seca de 2010 atingiu comunidades ribeirinhas afetando principalmente o abastecimento e

suprimentos para essas comunidades (OLIVEIRA; MAFRA e SOARES, 2012, p.978).

Os eventos extremos são importantes no cotidiano na vida amazônica à medida que sua ocorrência e intensidade atingem as comunidades e cidades que se instalaram as margens dos rios. Esses eventos podem impossibilitar o cultivo, a colheita e até mesmo implicar na perda das plantações, e os mesmos são de difíceis previsões de exatidão.

Gráfico 3: *Ranking* dos maiores produtores de mandioca de 2008 a 2013 no Amazonas



Fonte: IBGE, 2014.

Organização: Debora Silva, 2015.

O que chama atenção no Gráfico 3 é que no *ranking* dos dez municípios mais produtores de mandioca, somente os municípios de Manacapuru, Tefé, Manicoré e Parintins mantêm a produção nos últimos seis anos analisados. Tal situação carece de uma análise mais apurada para se determinar os motivos reais da falta de dados de produção dos demais municípios nesse *ranking*.

Os municípios de Maués e Presidente Figueiredo começaram a fazer parte do *ranking* a partir de 2010. Já os municípios de Tapauá e Envira entraram no *ranking* a partir de 2011. O município de Itacoatiara não esteve entre os dez municípios que mais

produziram mandioca somente no ano de 2010. O município de Lábrea não esteve entre os dez municípios que mais produziram mandioca nos anos de 2010 e 2008.

Observa-se também que a partir de 2011 não houve mudança em relação à entrada e saída de municípios no *ranking* dos produtores de mandioca, o que houve foi a mudança na posição dos colocados, sendo que Manacapuru, Tefé, Manicoré e Parintins estão sempre como primeiros colocados, com exceção do ano de 2012 que Parintins não ficou entre os quatro primeiros produtores, neste ano Lábrea ficou com o quarto lugar.

Como a produção colhida é plantada no ano anterior, em 2009, com o evento extremo da cheia, a área plantada para ser colhida em 2010 foi menor, pois no momento que seria adequado para plantar, se supõem que as terras de várzeas e algumas das terras firmes encontravam submersas. A dinâmica do rio em alguns casos influencia o tempo da colheita e da plantação, embora não seja único fator, mas outras condicionantes naturais influenciam a vida do homem amazônico.

Este homem amazônico cultiva mandioca para o consumo próprio e para comercialização e neste trabalho adota-se a terminologia de camponeses amazônicos, pois como afirma Antônio Carlos Witkoski existe uma polivalência do modo de vida descrita nas formas de relação com a natureza, em que a terra, a floresta e a água são os meios de produção, nesta relação simbiótica através dos ciclos naturais pode se utilizar a mão de obra praticamente familiar, com uma divisão sexual e social do trabalho, como também uso de uma tecnologia simples, onde as atividades de subsistências são importantes, que os ensinamentos do uso e manejo dos recursos naturais são transmitidos de geração em geração pela oralidade. Estes sujeitos possuem importância histórica, social, econômica, e o principal objetivo é assegurar o consumo familiar e obedecem algumas características estudadas por Theodor Shanin, Karl Kautsky, Alexander Chayanov sobre campesinato. Para Shanin campesinato é:

Uma entidade social com quatro faces essenciais e interrelacionadas: a exploração agrícola familiar como unidade básica multifuncional de organização social; a lavoura da terra e a criação do gado como principal meio de vida; uma cultura tradicional especifica intimamente ligada a forma de vida de pequenas comunidades rurais; e a subordinação à direção de poderosos agentes externos (SHANIN, 1980, p.8, tradução do autor).

Corroborando com Shanin, Kautsky define o campesinato:

Uma sociedade que não apenas produzia os seus gêneros alimentícios, mas também construía a sua casa, os seus móveis e utensílios domésticos; fabricava mesmo a maior parte de suas ferramentas grosseiras com que curtia peles, preparava o linho e lã, confeccionava as suas roupas, etc. (KAUTSKY, 1968, p.25, tradução do autor).

Chayanov afirma que:

Qualquer que seja o fator determinante na organização da unidade econômica camponesa que consideramos dominante, por muito valor que atribuímos à influência do mercado, a extensão de terra utilizável ou a disponibilidade de meios de produção e fertilidade natural, devemos reconhecer que a mão de obra é o elemento tecnicamente organizativo de qualquer processo ou de produção. [...] Devemos aceitar que o caráter da família é um dos fatores principais da organização da economia camponesa (CHAYANOV, 1974, p.47, tradução do autor).

Claro que o camponês amazônico não é o mesmo estudado por Shanin, Kautsky e Chayanov, mas mantém algumas características semelhantes, entre as quais se destaca a unidade familiar determinante do equilíbrio entre produção e consumo, característica observada presente nos camponeses amazônicos.

Entre as características essenciais dos camponeses que vivem às margens dos rios (ribeirinhos, caboclos) são sua flexibilidade e resiliência, (HARRIS, 2006). Os ribeirinhos, esse é meramente um modo de ser no tempo, de enfrentar as imprevisibilidades alheias, o parentesco (que é menos sobre a força dos laços familiares e mais sobre uma rede de potencialidades de acesso aos recursos materiais e ao apoio moral). Já o caboclo é uma categoria de indivíduos que partilha padrões culturais semelhantes, como maneira de explorar os recursos ambientais e suas crenças no ambiente encantado (HARRIS, 2006).

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

Neste trabalho adotar-se-á o termo camponês amazônico, termo usado por Witkoski, o camponês que pode desenvolver diversas atividades, que participam de um mercado em rede e não pode ser considerado autônomo, apesar do trabalho com o cultivo da plantaço ser realizado pela própria família, claro que em alguns casos há a necessidade de que outro membro não pertencente à família auxilie nas tarefas.

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

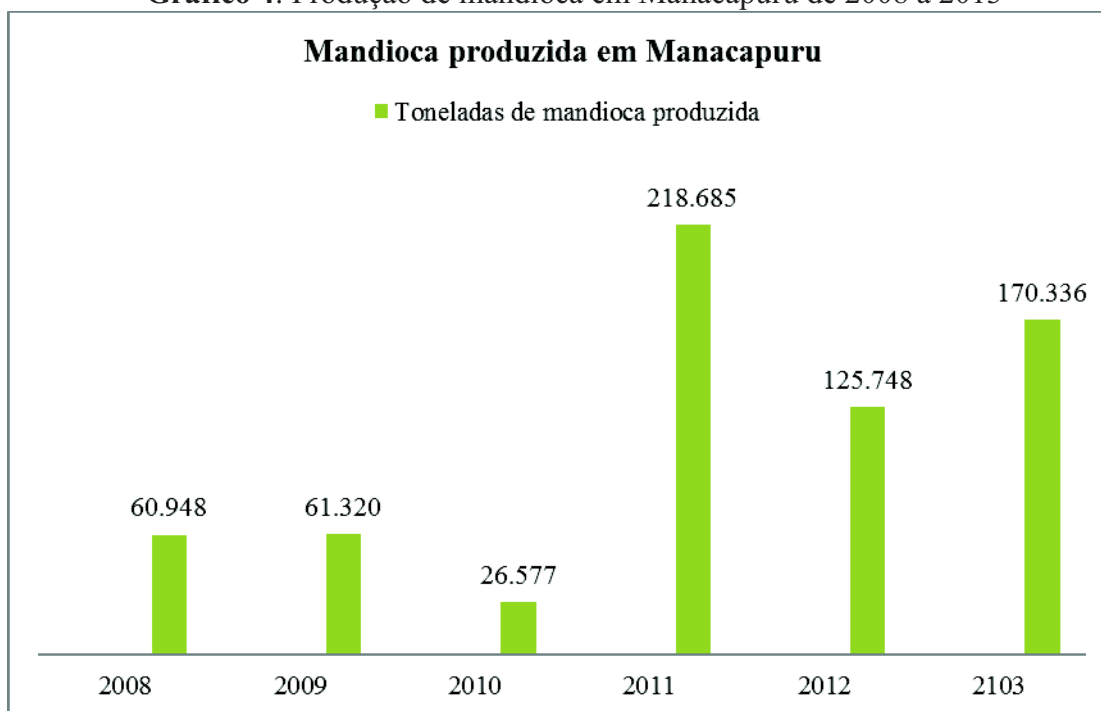
Essa economia campesina na Amazônia expõe os aspectos contraditórios de um sistema transicional. A produção econômica é orientada para o mercado, mas as relações e a organização da produção prevaletentes não são capitalistas, já que não há uma

separação evidente entre o trabalhador e o patrão, e não existe um proprietário único dos recursos (HARRIS, 2006, p.90).

O camponês amazônico se adapta às condições de vida da região, mas eventos extremos, onde a terra cultivável sofre as consequências desse fato, influenciam a plantação, não se refere a um determinismo geográfico. Pois o preparo da terra, a plantação da maniva, o tempo da colheita obedece a um calendário peculiar no mundo amazônico.

Como afirma Leandro Tocantins (1973, p.77) “o rio comanda a vida na Amazônia”, o rio influencia até certa medida no modo de vida amazônico, pois os eventos de cheias e vazantes extremas não estão no planejamento de quem produz alimentos agrícolas na Amazônia, são eventos isolados que não ocorrem todos os anos, mas ainda não se dispõem de equipamentos que possam prevêê-los e assim auxiliar na vida do camponês amazônico. Claro que devido à frequência desses eventos se mostrarem mais constantes que nas últimas décadas, hoje os institutos que monitoram esses eventos trabalham com a probabilidade deles ocorrerem por causa da quantidade de chuvas nas cabeceiras do rio, tomando por base a cota do rio em cada período do ano e demais fatores que não fazem parte do presente capítulo.

Gráfico 4: Produção de mandioca em Manacapuru de 2008 a 2013



Fonte: IBGE, 2014.

Organização: Debora Silva, 2015.

A produção de mandioca no município de Manacapuru apresenta oscilações nos últimos seis anos, fato que pode ser observado no Gráfico 4. Isso pode se justificar por causa da ocorrência de eventos extremos de cheias e vazantes que ocorrem com frequência na última década, salienta-se que boa parte da mandioca produzida segundo os relatos de seus produtores ocorrem na várzea. Esta área, por causa de cheia extrema, passa o período considerado bom para o plantio de acordo com os camponeses amazônicos submersa, claro que essas terras submergem, mas com eventos atípicos de cheias esse período é superior podendo comprometer a plantação posto que ela atinja essas terras antes do período de retirada da mandioca da terra.

Neste mundo amazônico a mandioca possui importância socioeconômica, seus derivados na atualidade ainda são consumidos pela população rural e urbana. Na Amazônia a presença desta prática agrícola foi documentada em vários estudos, como relatado na citação a seguir:

Como nos tempos dos aborígenes que os precederam, o elemento principal da alimentação dos atuais habitantes da Amazônia brasileira é a mandioca (ou cassava, como às vezes é chamada). Essa raiz, hoje difundida por toda a região tropical, na África e na Ásia, é nativa da América. É uma planta forte e nutritiva que se adapta bem aos trópicos e aos seus solos lixiviosos (WAGLEY, 1988, p. 84).

Corroborando ainda sobre a disseminação da mandioca:

Na Amazônia, desde antes da colonização europeia, a mandioca é fator preponderante e básico da alimentação, representando uma supremacia indiscutível sobre as demais culturas de subsistência (70%, em média, da dieta do povo) (BATISTA, 2007, p.73).

A mandioca proporciona ao homem brasileiro uma vasta lista de alimentos entre os quais Albuquerque (1969) destaca: Tucupi, goma, tapioca, tacacá, carimã, maniquera, macaxeira cozida ou frita, macaxeira em purê, bolo de macaxeira, beiju, pé-de-moleque, grude, maniçoba, beiju de moça, beiju-cica, farinha de tapioca, tiquira, mingau de caridade ou caribe, farinha de mesa, broa, filhós, arubé, tarubá, curada, meu, caissuma, viçou, cachiri, voua, vaou-apia, chibé e polvilho doce.

A mandioca possui várias formas de aproveitamento, já se considera alguns produtos industriais da mandioca como: a fécula, a farinha de mesa, a farinha de tapioca, o tucupí e o álcool.

A área onde se localiza a plantação de mandioca é denominada regionalmente de roça ou roçado e dependendo da família, ou dos recursos da mesma, pode ser somente plantação de mandioca ou plantação mista. Considera-se nesse trabalho plantação mista a coexistência de mandioca com outras lavouras.

Importante complemento na alimentação dos camponeses amazônicos, a mandioca é cultivada com frequência para o consumo familiar e “a pequena unidade de produção-consumo encontra seu principal sustento na agricultura e é sustentada, principalmente, pelo trabalho familiar” (SHANIN, 1983, p.17).

A produção da mandioca inclui os diversos membros da família, por esse motivo o trabalho costuma ser realizado de acordo com a idade e o sexo. Shanin (1983, p.18) corrobora “A divisão básica do trabalho familiar camponês está extremamente relacionada com a estrutura familiar e se ajusta ao sexo e a idade”. Nesse sentido, a divisão do trabalho por vínculo familiar ocorre desde a preparação do roçado até a produção final. No roçado de terra firme a vida útil da mandioca pode chegar até três anos, quanto mais tempo a mandioca ficar na terra maior será o tubérculo e terá conseqüentemente uma produção elevada.

A divisão do trabalho camponês de acordo com os membros da família pode ao longo do tempo sofrer alterações, pois se observa a migração da população mais jovem para as cidades em busca de estudos ou emprego. Desta forma algumas atividades camponesas podem sofrer alterações, e estes acabam mudando suas atividades agrícolas para se adequar a nova estrutura da família. Essas mudanças podem estar fazendo reduzir a produção da goma de mandioca artesanal e, por conseguinte, a oferta de goma ter decrescido.

O inverso também pode ocorrer, o processo de substituição do consumo da goma de mandioca pela fécula industrializada tem motivado os camponeses a buscar outras frentes de trabalho.

1.4. A goma e a fécula de mandioca

Partindo do pressuposto que o município de Manacapuru é o maior produtor de mandioca do estado do Amazonas uma análise da comercialização da goma de mandioca na cidade de Manacapuru faz-se necessária.

O consumo da mandioca, em especial, por meio dos derivados sempre esteve presente na alimentação brasileira e na história do Brasil colonial, que é cheia de referenciais à mandioca (ALBUQUERQUE, 1969), e um dos derivados desse produto, a goma de mandioca é foco da presente pesquisa. Para tal delimitou-se para estudo a cidade de Manacapuru no Amazonas, pois o município é o principal produtor de mandioca do estado do Amazonas (IBGE, 2014).

No Amazonas a mandioca possui importância socioeconômica e cultural, seus derivados são consumidos pela população rural e urbana rotineiramente, mais que algo regional, trata-se de algo oriundo de costumes indígenas. O hábito de consumir derivados da goma de mandioca é comum para a população amazonense, seja em casa ou em lanchonetes e bancas de café da manhã. A população pede iguarias que contenham goma de mandioca, como tapioca, tacacá, farinha de tapioca e beiju.

Figura 3: Goma de mandioca

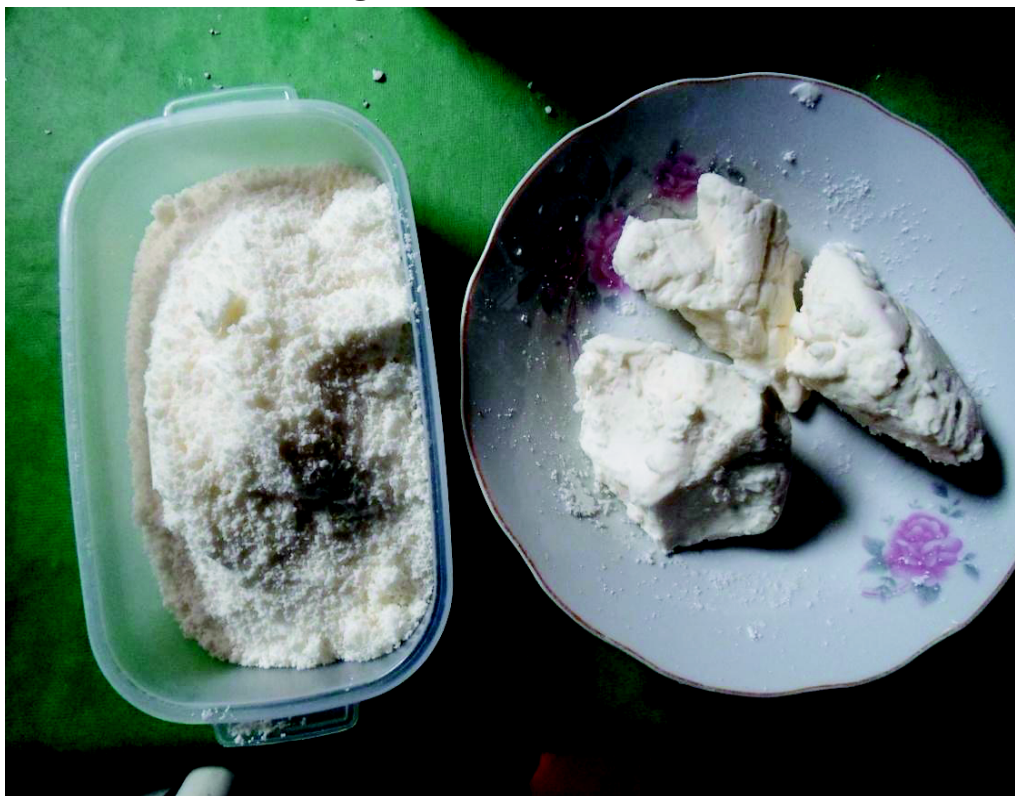


Foto: Debora Silva, Abril de 2015.

A goma de mandioca demonstrada na Figura 3 pode ser obtida da mandioca brava ou mandioca mansa conhecida na Amazônia como macaxeira. A segunda, chamada de aipim (no sudeste), ou macaxeira (no norte e nordeste), é consumida como os demais tubérculos, cozida, frita, em purês e em doces (PINTO, [s,d]).

É possível que, através de testes biológicos e de análise de laboratório, se faça uma distinção segura entre ambas. Supõe-se que o camponês amazônico, que cultiva a mandioca e a macaxeira, seja capaz de distinguir com segurança através da prova de mordedura, pois as raízes cruas das cultivares brava têm sabor acre e um pouco amargo e a macaxeira as raízes são levemente adocicadas. A facilidade ou não de destacamento da casca das raízes é outro método utilizado para fazer a distinção entre a mandioca que

possui raízes com cascas bem aderentes, que se destacam aos pedaços e a macaxeira as cascas das raízes destacam-se por inteiro com relativa facilidade (ALBUQUERQUE, 1969).

O processo de produção de goma é realizado na denominada casa de farinha e ou casa de goma. A diferença entre casa de farinha e casa de goma está nos equipamentos que a compõe. Em geral a casa de farinha é equipada com alguns instrumentos básicos como raladeira elétrica (motor de cevar), caixa de prensa ou prensa, tipiti, peneira de massa e forno de lenha, (AGUIAR et al., 2011). Já a casa de goma não possui o forno a lenha, mas possui todos os outros equipamentos da casa de farinha.

Os instrumentos da casa de farinha utilizados na produção de goma são o motor e a gamela, os outros instrumentos são utilizados na produção de farinha, o que indica que a produção da goma não interfere diretamente na produção de farinha, as duas produções podem coexistir sem muitas restrições.

Conforme descrito por Milton de Albuquerque (1969) e Ana Paulina Aguiar Soares (2009), no processo de produção da goma o trabalho é distribuído de acordo com o gênero. Os homens são responsáveis por retirar a mandioca da terra, para esse trabalho utiliza-se a enxada para cavar a terra superficialmente e depois arrancar a raiz, ressalta-se que a planta já foi cortada e seu caule “a maniva” cuidadosamente selecionado, poderá ser plantado em um novo roçado. Eles transportam a raiz da mandioca no paneiro – cesto feito de cipó entrelaçado utilizado para carregar frutos, mandioca e outros. As mulheres são responsáveis por retirar a casca de mandioca, lavar e sovar – processo em que a mandioca é ralada. Após a sova da mandioca a massa fica na gamela – recipiente de madeira de formato quadrado. A massa é colocada em uma peneira e adiciona-se a água e desta água se retira a goma. Esta água fica em repouso em uma gamela após algumas horas, quando a goma já “assentou” como falam os produtores para a decantação, troca-se a água novamente, pois a primeira água possui o tucupí – líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca brava, inicialmente venenoso, por causa do ácido cianídrico. Este líquido depois de cozido por minutos elimina-se o veneno podendo, então, ser usado como molho na culinária misturado a algumas pimentas e fermentado por alguns dias, é o denominado regionalmente “tucupí” (ALBUQUERQUE, 1969; SOARES, 2009).

O tucupí é um suco das raízes e pode ser obtido de qualquer cultivar de mandioca, a obtenção é feita descascando as raízes, rala-las e prensa-las. O suco depois de coado, retirado à goma que sedimenta após certo período de repouso é o tucupí.

Além deste processo, o tucupí pode ser obtido também durante a fabricação de farinha seca ou farinha d'água. Logo após ser obtido apresenta um alto grau de toxicidade. Os princípios tóxicos são eliminados após a submissão do produto ao calor durante certo tempo. Uma fervura de 10 a 15 minutos (MOURÃO e OLIVEIRA, 2009).

O emprego do tucupí é realizado principalmente na culinária em pratos como tacacá, pato no tucupí, no preparo de peixes, carnes de caça, molho de pimenta, descreve Albuquerque (1969).

Figura 4: Venda de tucupí na feira da Liberdade em Manacapuru.



Foto: Debora Silva Abril de 2015.

Em Manacapuru a venda deste produto é realizada principalmente em feiras, e o condicionamento é realizado em garrafas de plástico reaproveitadas de refrigerantes e água podendo ser de dois litros, um litro e meio, um litro, seiscentos e trezentos miligramas como pode ser observado na figura acima. A quantidade contida na garrafa de 300 ml, 600 ml, 1 litro, 1,5 litro e meio, 2 litros faz com que o preço varie entre R\$ 3,00 (três Reais) a R\$ 10,00 (dez Reais). O tucupí pode ser vendido com pimentas ou sem, fato que influencia no preço, como pode ser observado na Figura 4. Alguns consumidores compram o produto sem pimentas para prepará-lo em casa a gosto.

O tucupi é retirado em alguns momentos quando está sendo produzida a goma de mandioca regional e neste processo outro subproduto da goma de mandioca pode ser fabricado: a farinha de tapioca. O tempo dedicado a este trabalho faz parte da vida das pessoas em muitas comunidades, mas qual seria a diferença entre o processo artesanal se comparado ao industrial?

A goma de mandioca é comercializada em feiras e supermercados, mas, em geral, não é produzida na cidade posto que é mais comum na área rural. Nesse âmbito, observa-se em algumas cidades amazônicas a presença de uma goma proveniente da fécula industrializada, comercializada como goma de origem regional.

O estudo da actividade criadora (da *produção* no sentido mais amplo) conduz à análise da re-produção, isto é, às condições em que as actividades produtoras de objectos ou de obras se re-produzem, re-começam e re-tomam as suas relações constitutivas ou, pelo contrário, se transformam através de modificações graduais ou saltos. (LEFEBVRE, 1969, p.31).

Por esta razão, neste trabalho adotar-se-á, em princípio, os termos goma de mandioca regional ou artesanal para a goma produzida no estado do Amazonas e fécula para goma industrializada produzida em outro estado brasileiro. Isso enquanto se entender que a produção de fécula no Amazonas esteja apenas anunciada.

Fécula segundo Albuquerque (1969) tem os seguintes sinônimos: amido, polvilho, goma, tapioca; é a denominação também dada a massa das raízes (puba). É um poliholósido (hidrato de carbono) que na mandioca se localiza, em volume apreciável, nas raízes principalmente.

A obtenção da fécula na indústria é feita através da limpeza das raízes; ralação; arrastamento do produto bruto por decantação; beneficiamento do produto bruto; secagem; e trituração. Sobre a técnica de cada processo Albuquerque (1969) discorre um pouco: A limpeza consiste em eliminar as substâncias estranhas assim como a terra presente nas raízes. Feito isso, o tubérculo é depositado em cilindros onde são mergulhados na água ou recebem jatos contínuo de água, pode-se conceber que por efeito do atrito de uma das raízes contra as outras, é possível destacar a película que envolve as raízes.

Conforme relatado Albuquerque (1969), a ralação procede em cilindro com serras de aço para destruir as paredes das células, libertando o amido. Arrastamento nas máquinas que trituram ou ralam as raízes ocorre um jato de água contínuo para arrastar a fécula libertada e o bagaço, e que passaram por peneiras de diferentes malhas. Essa peneiragem permite separar a fécula do bagaço. Os grãos do amido atravessam as

malhas finas das peneiras e as partes que não foram trituradas e o bagaço fica retido na peneira.

O autor relata ainda que na separação do leite do amido é conduzido a reservatório para a decantação. No processo de decantação o líquido fica em repouso por algumas horas para separar o amido de fibras lenhosas e impurezas, separam-se o amido e as impurezas mais densas do que a água. No beneficiamento a fécula impura passa por cubas lavadoras, há uma variação no tempo de repouso em cada cuba. Na primeira cuba separam-se as impurezas mais pesadas. Passada a suspensão para uma segunda, terceira, etc., cuba, obtêm-se uma fécula mais pura.

A secagem serve para eliminar a umidade excessiva no polvilho. Segundo descrição de Albuquerque (1969). Nas grandes fábricas a secagem é feita em estufas de ar quente, com temperatura regulada para não influenciar na coloração do produto. Na trituração e peneiragem tritura-se a fécula que sai da estufa, pois há grânulos em tamanhos variados. Em seguida é realizada a peneiragem em grânulos secos. Esses dois processos delimita o produto final em um pó fino e impalpável pronto para o comércio.

O amido destaca-se como base da tapioca e do polvilho, com ampla aplicação na culinária, como na fabricação de biscoitos e beijus, e em diferentes produtos industriais. Na culinária um dos seus empregos, o polvilho, é matéria-prima ingrediente do pão de queijo. A fécula é empregada na indústria alimentícia, petrolífera, de tecelagem, química, rações de animais e no preparo de textina (PINTO, s,d).

1.5. Os subprodutos da goma de mandioca

Nas cidades amazonenses, as iguarias derivadas ou que possuem a goma como parte principal da comida é encontrada em estabelecimentos comerciais modestos como também em *shopping center* e no âmbito domiciliar. O preço do produto varia, pois o serviço e o produto são diferenciados, além dos consumidores destes estabelecimentos possuírem poder aquisitivo mais elevado.

Um dos subprodutos mais conhecidos pela população em geral é a tapioca, a mesma já é encontrada em diversos pontos comerciais nas cidades. A diferença mais perceptível nos diversos ambientes que comercializam a tapioca é a aparência e os complementos que a acompanha. Na banca de café da manhã, encontram-se

acompanhamentos como café, suco, achocolatado. No *shopping center* a tapioca pode ser acompanhada pelo *cappuccino*, por exemplo.

Em Manacapuru, os estabelecimentos que comercializam os subprodutos da goma são de médio e pequeno porte, podendo ser bancas em calçadas, lanchonetes e padarias, mas as variedades de complementos seguem o gosto do consumidor que pode optar por tapiocas doces ou salgadas, sendo as tapiocas salgadas as que mais têm a preferência.

A maneira que se prepara a tapioca varia de acordo com o gosto de quem a faz ou de quem a consome ou com o lugar e a região. Em casa, a tapioca se adéqua ao paladar do indivíduo que a faz, já nas lanchonetes, na banca de café da manhã, e no *shopping Center*, essas iguarias já possuem um cardápio pré-determinado, mas existe uma flexibilidade no acréscimo ou na retirada de algum ingrediente caso o consumidor queira.

Figura 5: Fachada de uma tapiocaria no shopping Center Via Norte em Manaus, AM.



Foto: Debora Silva, Março de 2015.

A diferença entre os produtos consumidos nestes lugares varia com relação ao preço e também aos complementos. Na banca de café da manhã que funciona na calçada, em geral, somente pelo período matutino, é acompanhada de complementos

que se utiliza em um café da manhã como: ovo, presunto, queijo, tucumã, banana. Sendo que as tapiocas doces são encontradas nos *shoppings*, onde além de incluir leite condensado, chocolate e caldas doces também se encontram complementos salgados como pode ser observado na Figura 5.

A goma de mandioca é um produto apreciado na preparação de diversos pratos da culinária brasileira. Existe uma variedade de receitas culinárias no Brasil que utilizam a goma de mandioca como ingrediente. Além da tapioca, há a farinha de tapioca, o tacacá, o beiju.

A tapioca no Brasil pode ser consumida de acordo com as regiões brasileiras. Tapioca com queijo, tucumã, castanha, ovo, manteiga, coco, carne, leite condensado, doce de leite, mel, chocolate etc., existe uma variedade de complementos para tapiocas salgadas e doces.

Figura 6: Fachada de uma tapiocaria em Canoa Quebrada, Ceará.



Foto: Debora Silva, Janeiro de 2015.

No comércio da tapioca, um subproduto da goma de mandioca é comum em muitas cidades da região nordestina brasileira exemplificada pela Figura 6, pura ou com ingredientes típicos dessa região, como rapadura e arraia. As populações dessas cidades

acrescentam a tapioca hábitos de sua alimentação. Isso na ótica do visitante, do turista, torna-a regionalizada, pois acrescenta elementos da culinária da localidade, pois difere da tapioca que consome no seu local de origem, quando tem, esse exótico influenciado pelo turismo que essas cidades praticam. Enquanto para um turista doméstico os ingredientes da tapioca é que variam, para um turista internacional a tapioca em si já é um produto exótico.

Figura 7: Cardápio de tapiocas salgadas e doces comercializadas em Canoa Quebrada, Ceará.



Foto: Debora Silva, Janeiro de 2015.

Em Canoa Quebrada, no Ceará, para ilustrar, onde uma das principais atividades econômicas é o turismo, a variedade na culinária com relação à tapioca chama atenção pela peculiaridade dos complementos das tapiocas, fato que pode ser conferido na Figura 7, pois são acrescentados ingredientes que quem vive no Amazonas não pensa consumi-los com a tapioca, como o caso da tapioca com arraia, queijadinha, rapadura, castanha de cajá.

As variedades da tapioca e seus estilos que têm como principal elemento a goma de mandioca, são encontradas em várias cidades brasileiras, como Campinas, Natal, Fortaleza, Canoa Quebrada, Recife assim como em cidades do Amazonas.

Manacapuru, assim como as demais cidades amazônicas, não difere do gosto e do hábito de consumir esse produto. Porém, esses produtos e derivados ganham uma roupagem diferenciada quando se pensa na dinâmica regional e cultural de um povo. O detalhe do fazer diferencia a tapioca regionalmente, em geral, no Amazonas a tapioca é servida enrolada pelo avesso, em Pernambuco é dobrada na forma de meia lua em fina e lisa camada de goma. Em Manacapuru pode ser vendida em tamanho família, em meia lua com tamanho de *pizza*.

Iguarias que utilizam a goma de mandioca estão presentes em diversas cidades brasileiras e o consumo desses produtos ocorre em diversos estabelecimentos. Em Manacapuru, assim como nas demais cidades amazônicas, o consumo é maior no café da manhã em casa, nas bancas de café da manhã, nos restaurantes, nas lanchonetes, mas em outros períodos ao longo do dia estas também são consumidas. A Figura 8 demonstra como a tapioca está integrada ao café da manhã na feira em Manacapuru.

Figura 8: Tapioca em banca de café da manhã em Manacapuru, AM.



Foto: Debora Silva, abril de 2015.

O consumo no café da manhã, em locais além da residência é realizada principalmente nas bancas de café da manhã, em alguns casos, essas bancas são mesas

improvisadas cobertas por uma toalha plástica e vendem-se café, suco, tapioca, pão e bolo. Essas bancas estão localizadas próximas a áreas que possuem fluxo de pessoa intenso ou que estão próximas a centro comercial.

Figura 9: Tapioca em banca de café da manhã em Manacapuru, AM.



Foto: Debora Silva, Abril de 2015.

Para ilustrar com um exemplo do mapeamento que este estudo deverá apresentar, segue o caso referente a imagem da Figura 9, que se trata de uma banca de café da manhã na Rua Getulio Vargas na cidade de Manacapuru, como afirma Lefebvre (1999), na rua um grupo se manifesta e realiza um tempo-espaco apropriado. As pessoas que trabalham nesta banca apropriam-se do espaco público da rua por determinado tempo, pois a banca funciona todos os dias da semana das seis às dez da manhã e se situa neste local há aproximadamente três anos. Segundo a vendedora, são vendidas, em média, quinze tapiocas por manhã.

Entre os subprodutos da goma está a farinha de tapioca, para produzi-la é necessário peneirar a goma e colocar em forno quente, espalhar uma fina camada numa frigideira e esperar alguns minutos, durante esta espera, mexer a massa para não queimar. A goma peneirada começa a estalar como se fosse milho de pipoca, podendo

ser misturada a castanha do Brasil e após alguns minutos está pronta, relatou uma camponesa que faz farinha de tapioca, mas a mesma produz para consumo familiar.

Figura 10: Farinha de tapioca comercializada na Feira em Manacapuru.



Foto: Debora Silva, Abril de 2015.

A Figura 10 trata da farinha de tapioca comercializada em Manacapuru e sobre sua forma rústica de preparo Albuquerque relata que consiste em:

1. Obtenção da fécula; 2. Deposição no “tacho” quente (calor brando), de pequenas porções da fécula úmida (25 a 40% de água); 3. Revolver os grânulos que se formam, durante alguns minutos; 4. Retirada dos pequenos grãos, de dentro do tacho, quando apresentarem aspecto brilhante, rugoso, mais ou menos abaulado (ALBUQUERQUE, 1969, p.88).

Em Manacapuru, Manaus, Tefé, encontrou-se uma farinha de tapioca produzida por indústrias, não produzida na casa de farinha. Os comerciantes desses produtos na feira informaram que compravam sacos de farinha de tapioca em Manaus por preço R\$ 130,00 (cento e trinta Reais) o saco de aproximadamente 60 quilos e vendem o litro em sacos transparentes na quantidade de 1 litro por R\$ 4,00 (quatro Reais) sem identificação de procedência do produto. Uma das principais diferenças entre a farinha de tapioca produzida em Manaus e vendida em Manacapuru é a falta da castanha do Brasil, pois a farinha de tapioca vendida em Manaus não consta a castanha e segundo

um comerciante deste produto alguns vendedores, compram a castanha, torram e colocam na farinha de tapioca comprada em Manaus.

Da goma de mandioca originam vários subprodutos consumidos pela população amazonense, mas o que se observa nos últimos anos, é que aproximadamente há 11 anos comercializa fécula de mandioca hidratada como goma em Manacapuru, segundo relato de uma vendedora do produto. Relatos como esse nos remetem a pensar quais as causas dessa mudança da goma de mandioca regional para fécula de mandioca oriunda de outra região brasileira, até que ponto a presença dessa fécula prejudicou ou não a produção de goma em Manacapuru.

A goma industrializada conhecida como fécula, encontra-se nas feiras, tendas, tabernas e supermercados embalados em papel madeira e/ou plástico, fato que pode ser verificado, pois está descrito na embalagem do produto, na forma de polvilho. A presença da fécula já foi identificada em cidades amazônicas onde esta pesquisa realizou pré-campo como Manaus, Presidente Figueiredo, Iranduba, Manacapuru e Tefé.

Quadro 1: Marcas de fécula encontradas em alguns municípios do Amazonas.

Marca de fécula	Manacapuru	Iranduba	Manaus	Presidente Figueiredo	Tefé
Lopes	X	X	X	X	X
O'linda			X		
Amifec	X		X		
Juriti	X		X		
Loanda			X		X

Fonte: Pesquisa de campo, 2014 e 2015.

As principais marcas de fécula identificadas nestas cidades são: Juriti, O'linda, Amifec, Loanda e Lopes, sendo esta última a que mais se encontra presente nos estabelecimentos pesquisados como pode ser observado no Quadro 1, somente as marcas O'linda e Loanda não foram encontradas em Manacapuru. Ressalva-se também que todas as empresas possuem sede no estado do Paraná, em diferentes localidades.

No Quadro 2 estão elencadas as marcas de féculas encontradas em alguns municípios do Amazonas bem como seus endereços e algumas características, o que chama atenção é que todas são localizadas do estado do Paraná, alguma com unidade no Mato Grosso do Sul também, e que oficialmente, segundo informações disponibilizadas no *site* das mesmas, não possuem representantes no estado Amazonas. Ressalva-se que não foi identificado *site* da fecularia Juriti e as informações foram encontradas em lista de endereços da *internet*.

Quadro 2: Caracterização das marcas de féculas comercializadas em cidades amazonenses.

Marca de fécula	Caracterização
Lopes	Possui três (03) Unidades Industriais, instaladas nos municípios de Nova Londrina, Santa Cruz de Monte Castelo e Icaraíma - Paraná. A empresa FECULARIA LOPES LTDA começou suas atividades no ano de 1994.
O'linda	Endereço: Av. Londrina s/nº - Bairro Industrial- Nova Londrina, PR. Grupo INCOL iniciou suas atividades no ano de 1973, através do seu fundador Tito Niehues. No ano de 1982, o fundador adquiriu a Fecularia Nova Londrina, que posteriormente passa a ser chamada de INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE FÉCULA O'LINDA. No início a capacidade de moagem era de 120 toneladas diárias de mandioca. Contando com 23 colaboradores e fabricando somente fécula de mandioca. Em 1982 inaugura a filial na cidade de Ivinhema-MS. Com capacidade diária de moagem de 100 toneladas de raiz de mandioca. Já no ano de 1986 inicia a produção de tapioca, sendo a primeira empresa do Brasil a desenvolver a tecnologia. E no fim do ano de 1991, entra em funcionamento a unidade de produção de polvilho azedo e doce, com capacidade 5.000 toneladas ao ano. Ainda no mesmo ano inicia a produção de sagu. A INCOL processa atualmente 1.000 toneladas de mandioca (<i>in natura</i>) dia, tem um parque fabril de 23.000m ² . Com capacidade de produção 25.000 toneladas de Polvilho Azedo e Doce, 10.000 toneladas de Fécula de Mandioca, 7.000 toneladas de Tapioca e 6.000 toneladas de Sagu, gera mais de 2.500 empregos diretos e indiretos, tem um faturamento anual de US\$ 35 milhões dólares.
Amifec	Endereço Rod. PR 182, Km 03, Nova Londrina – PR. A Amifec foi fundada por Elson Lopes, que com sua família, desde 1994, começou no segmento da agroindústria. Em 2006 criou a Amifec Alimentos. Com uma área de 96.800 m ² quadrados, especializada na produção de polvilhos azedo e doce. Possui uma unidade de Cidade Gaúcha – PR, com 72.600 m ² quadrados de área, responsável pelo processamento da fécula de mandioca, capaz de processar cerca de 200 toneladas/dia de raiz. Hoje a Amifec Alimentos tem sua força de produção concentrada em 70% de fécula de mandioca <i>in natura</i> , produto sobre o qual detém grande <i>know-how</i> , já que tem experiência com a mesma desde a década de 1990. Os outros 30% ficam por conta dos polvilhos doce e azedo. Produz e distribui no mercado nacional fécula e polvilhos em embalagens de 1 kg, 25 kg, 50 kg e big bags.
Juriti	Endereço Estrada Juriti, 1000, Km 1, - Querência do Norte - PR
Loanda	Endereço Avenida Brasil s/n, Loanda, Paraná. Fundada em 1993, tendo como sócios fundadores Jacir Boito, Pascoal Piloti. A empresa tem capacidade para processar aproximadamente 400 toneladas por dia de mandioca. Possui um Complexo industrial de 82.200m ² , dentre eles escritório comercial e laboratórios e instalações industriais com área total construída de aproximadamente 7.500m ² , possuindo em média 92 funcionários.

Fonte: *Sites* das fecularias na *internet*, 2015.
Org. Debora Silva, 2015.

Quadro 3: Toneladas de mandioca produzidas nos municípios que comercializam fécula no Amazonas no ano de 2013.

Municípios paranaenses produtores de fécula comercializada no Amazonas	Toneladas produzidas em 2013
Icaraíma	62.160
Santa Cruz de Monte Castelo	59.700
Querência do Norte	50.750
Cidade Gaúcha	39.886
Nova Londrina	36.600
Loanda	11.900

Fonte: IBGE, 2015.

Org. Debora Silva, 2015.

O Quadro 3 mostra a quantidade em toneladas produzidas pelos municípios paranaenses que produzem fécula comercializada no Amazonas, comparando com a produção de mandioca de Manacapuru de 170.336 toneladas em 2013 (IBGE, 2014), nenhum dos municípios paranaenses produtores de fécula comercializada no Amazonas produziram a metade de Manacapuru.

A produção rural foi modificada com o passar dos anos por causa das técnicas empregadas pela indústria, ao mesmo tempo essa transformação incentivou o camponês a buscar novas formas de trabalho e adaptação a esse processo, pois possui a capacidade frente ao novo. Os produtos do camponês amazônico ainda têm caráter artesanal, onde o tamanho da família pode ser determinante na quantidade e no tempo dessa produção, pois em alguns casos não possuem membros suficientes para a produção recorrendo a outros como ajuda mútua, trabalho acessório, assalariamento e parceria (FRAXE, 2000; CRUZ, 2007).

A prática de ajuda mútua ocorre quando a força de trabalho familiar não é suficiente para realização do trabalho, o que reforça as relações sociais entre os camponeses. Segundo os estudos de Cruz (2007); Cruz, Matos e Queiroz (sd), o trabalho acessório ocorre quando um camponês vende sua força de trabalho para complementar a renda da família, pois sua produção não será suficiente para alimentá-la. A venda da força de trabalho é realizada quase sempre a outro camponês. Na parceria o camponês divide com seu parceiro os custos e ganhos da produção (CRUZ; MATOS e QUEIROZ, [s,d]). Todas essas formas de trabalho estão inseridas quase que exclusivamente em modo de produção artesanal.

Assim, como afirma Kautsky (1968), a indústria urbana irá ultrapassar a produção artesanal camponesa, pois a mesma também criou instrumentos e ferramentas

de melhor qualidade e que estes camponeses não podiam produzir. A produção camponesa poderá não satisfazer as necessidades do meio urbano, pois o desenvolvimento da indústria urbana associada ao comércio vão produzir no meio urbano novas necessidades, por exemplo, uma goma que tenha uma durabilidade maior, esteja mais acessível ao mercado local.

A indústria urbana contará com instrumentos e mão de obra que melhoram seus produtos e o tempo gasto na confecção dos mesmos. A fécula, resultante do processo de industrialização dos derivados da mandioca, parece ser produzida em maior quantidade do que a goma resultante da produção artesanal. O fato deste desenvolvimento da indústria tender a produzir, no meio urbano, novas necessidades que o meio rural parece não poder satisfazer, tornam mais ativas as relações campo-cidade. O espaço urbano torna-se o lugar do encontro das coisas e das pessoas e das trocas (LEFEBVRE, 1999).

Assim, como afirma Milton Santos (2008), existe um setor industrial moderno, ao lado de um setor artesanal, tradicional de pequenas indústrias, artesanato e comércio; os bens, apesar de pertencerem a mesma categoria, não tem a mesma qualidade e nem seguem os mesmos circuitos de comercialização.

No circuito de comercialização a fécula está inserida no circuito superior, posto que sua produção exige um setor industrial moderno, uma produção em grande escala. Já a goma de mandioca artesanal está inserida no circuito inferior, pois sua produção é mais artesanal, o emprego de tecnologia é menor. E a conservação do consumo dos derivados da goma como costume tradicional contribui para alimentar a demanda da comercialização da goma de mandioca em Manacapuru e o progresso das técnicas auxiliaram o desenvolvimento de uma atividade mais adaptada à vida cotidiana na cidade, o comércio da fécula.

2. ESPACIALIZAÇÃO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA FÉCULA DE MANDIOCA ENTRE O RURAL E O URBANO EM MANACAPURU – AM

A indústria da fécula está presente algumas décadas no Brasil, e a crescente demanda por este produto contribuiu para que algumas regiões se destaquem como produtoras deste produto. Para compreender este processo de espacialização de produtores e compradores de fécula no território brasileiro o segundo capítulo abordará a indústria da fécula buscando uma descrição desta atividade industrial com relação a regiões produtoras e compradoras.

Em nível local será descrito o comércio da fécula em Manacapuru apresentando as espacialidades das feiras da cidade, bem como breve identificação de algumas cidades amazonenses onde ocorre o comércio de fécula.

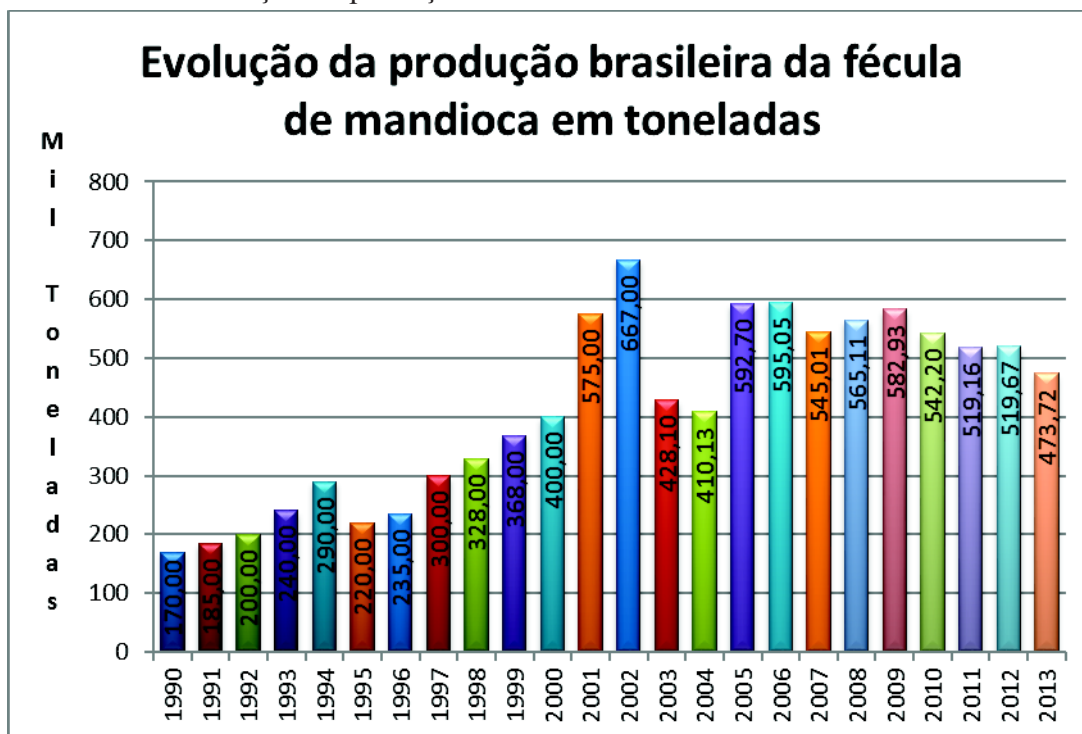
2.1. Histórico da indústria da fécula de mandioca no Brasil

Uma das principais utilidades do amido da mandioca é para produção de fécula industrial. As principais regiões brasileiras produtoras deste produto são as regiões Sudeste e Sul do país, sendo o estado de São Paulo o pioneiro na indústria da fécula. A indústria de fécula de mandioca no Brasil teve seu surgimento na década de 1950, mas seu desenvolvimento de fato ocorreu na década de 1990, influenciado pela abertura econômica ocorrida no Brasil e pelo crescente interesse mundial pelo produto (SANTOS e SANTOS, 2013). A crescente demanda por fécula levou as farinheiras a se tornarem fecularias, fato que também contribuiu para o desenvolvimento da indústria de fécula.

Segundo dados do Centro de estudos avançados em economia aplicada - Cepea a produção de fécula de mandioca no Brasil passou por fases de oscilação, como pode ser analisado no Gráfico 5. A oscilação na produção industrial da fécula pode ser explicada pela maior valorização da mandioca frente à fécula, uma vez que somente a matéria-prima (mandioca) representa mais de 80% do custo industrial (ALVES, FELIPE E VERONEZE, 2014). Desta forma o custo da produção da fécula é afetado principalmente pelo preço da raiz da mandioca, pois quando o preço da raiz está em baixa, maior será o lucro da fecularia. Quando o preço da raiz da mandioca está alto,

menor será o lucro. A importância da mandioca para a indústria da fécula faz com que esta sofra com a instabilidade na oferta de matéria-prima.

Gráfico 5: Evolução da produção brasileira da fécula de mandioca em toneladas



Fonte: Alves, Felipe e Veroneze, 2014; Cepea – ESALQ/USP 2013.

A origem da instabilidade nos preços se deve principalmente a relações inadequadas entre produtores e indústrias, sendo um dos principais obstáculos à competição e ao desenvolvimento da cadeia nos mercados internos e externos (CARDOSO, 2003).

Para Victor Prochnik (2002) “Cadeia produtiva é um conjunto de etapas consecutivas pelas quais passam e vão sendo transformados e transferidos os diversos insumos”. As mesmas são o resultado da crescente divisão do trabalho e maior interdependência entre os agentes econômicos. As cadeias produtivas são possíveis pela especialização técnica e social somada as pressões competitivas que requerem maior integração e coordenação entre as atividades, acrescenta o autor. A cadeia produtiva na indústria da fécula é composta por quatro segmentos: produção de matéria-prima, processamento, distribuição e consumo.

Produção de matéria-prima caracterizada em unidade doméstica, unidade familiar e empresarial; processamento das raízes pode ocorrer em pequenas, médias e grandes processadoras de raiz dependendo do produto final a ser obtido na

industrialização e o mercado de destino; distribuição está na maioria das vezes ligada à indústria processadora, podendo ser para feiras livres, supermercados, atacadistas, centrais de abastecimentos e indústrias, que utilizam a fécula como insumo; consumo atacado, varejo, pequenas e grandes indústrias e exportações (Gameiro *et al.*, 2003).

A fécula e seus derivados são utilizados em produtos amiláceos para a alimentação humana ou como insumos em diversos ramos industriais tais como o de alimentos embutidos, de colas, mineração, têxtil e farmacêutica (CARDOSO, 2003).

As perspectivas de expansão do mercado de fécula são determinadas pelas mudanças nos hábitos de consumo e direcionadas pela urbanização, e pela abertura econômica, além do desenvolvimento da competitividade da fécula de mandioca e seus amidos modificados, em relação ao amido de milho, principalmente quando os preços relativos são favoráveis à mandioca (ARIANTE, 2006, p. 46).

O segmento atacadista é o maior comprador de fécula, os demais compradores são os setores industriais, de transformação, como papel e papelão, frigoríficos, varejista, alimentícios e exportação, como podem ser observados na Tabela 1.

Tabela 1: Participação de cada setor sobre as compras diretamente das fecularias entre 2008 e 2013.

Setores	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Atacadistas	21,8%	19,8%	29,4%	27,7%	25,0%	24,3%
Massa, biscoito e panificação	22,5%	18,7%	14,4%	14,8%	18,6%	21,3%
Frigoríficos	13,5%	16,3%	17,3%	13,1%	13,2%	16,7%
Varejistas	3,8%	2,7%	3,8%	11,2%	7,6%	10,6%
Papel e papelão	23,5%	23,8%	20,0%	18,2%	15,8%	10,1%
Gerais	5,1%	8,9%	3,4%	6,5%	5,6%	5,9%
Têxtil	3,2%	2,2%	2,3%	1,1%	3,7%	4,9%
Outras fecularias	2,9%	5,1%	6,4%	5,1%	5,2%	4,0%
Indústrias químicas	3,8%	2,6%	2,9%	2,3%	4,7%	1,9%
Exportação	-	-	-	-	0,6%	0,4%

Fonte: Alves, Felipe e Veroneze, 2014; Cepea – ESALQ/USP 2013.

No período de 2008 a 2013, houve uma variação na porcentagem dos consumidores de fécula, mas o *ranking* de compradores permaneceu inalterado, todavia o percentual de compras sofreu alteração. Os atacadistas lidaram como maiores consumidores da fécula, o que pode representar que estes estão localizados em cidades

onde não existem fecularias, contudo possuem consumidores destes produtos. Outro destaque é o segmento alimentício (massa, biscoito e panificação), pois:

O uso de amidos e féculas, nativos ou modificados em alimentos é regulado pela legislação, que define os índices técnicos. Como exemplo, pode-se citar os níveis de fécula de mandioca modificada em produtos tipo iogurte e creme azedo na faixa de 1% a 5%. (ARIENTE, 2006, p.43).

É o setor alimentício que demanda o consumo de fécula, pois é insumo das indústrias de alimentos, doces e bebidas. A utilização da fécula ocorre em vários setores das atividades econômicas, além do uso para alimentação, como é o caso de insumos para outros processos industriais (ARIENTE, 2006).

A indústria têxtil utiliza diversos tipos de amido, devido ao preço, fio, máquinas e qualidade. A fécula de mandioca é a preferida, por ser mais transparente, além de possuir alta viscosidade e conferir adesão aos fios. Já na indústria de papel e papelão, a fécula proporciona maior consistência ao papel sendo que o crescimento da procura se deve à alta do uso da matéria-prima reciclada. No mercado das colas e adesivos, a fécula gera produtos mais viscosos e fáceis de manipular (ARIENTE, 2006).

As diversas formas de aproveitamento da fécula de mandioca tornaram possível o desenvolvimento das indústrias em diversas partes do território brasileiro, pois inicialmente, o conjunto de fecularias que estavam instaladas em Santa Catarina mudou para o Paraná e, agora estão se instalando no Mato Grosso do Sul, alterando a estrutura produtiva tradicional quase sempre estava ligada a uma cultura de subsistência (GOEBEL, 2005).

2.2. Espacialização da produção da fécula de mandioca no Brasil

Entre as áreas do território brasileiro a produção de fécula encontra-se em todas as cinco regiões brasileiras. Atualmente as principais fecularias estão instaladas no Paraná, Mato Grosso do Sul, São Paulo, Santa Catarina, Bahia, Pará.

De acordo com Olivier François Vilpoux (2008, p. 36) “nos últimos anos muitas fecularias se implantaram no Brasil, seguindo três estratégias totalmente diferentes”. A primeira é a implantação de fecularias em regiões com grande tradição na produção de fécula, como Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul, pois os agricultores possuem experiência na produção de mandioca para fornecimento em grandes empresas. A segunda estratégia é a instalação em regiões tradicionais de mandioca, mas sem tradição

na produção de fécula, como Bahia, Minas Gerais, Pará; A terceira é a instalação em regiões novas sem tradição para mandioca, algumas áreas de Minas Gerais e Goiás iniciaram o cultivo de mandioca. (VILPOUX, 2008).

Essa estratégia pode ter contribuído para que os maiores produtores de fécula de mandioca sejam os estados do Paraná, Mato Grosso do Sul e São Paulo. Mato Grosso do Sul apresenta vantagens em função do clima e da grande disponibilidade de área para ser cultivada. O Paraná possui características similares as do Mato Grosso do Sul. A região de Assis em São Paulo é uma região com clima favorável e terras de boa fertilidade, argumenta Vilpoux (2008).

O estado do Paraná lidera a produção de fécula de mandioca no Brasil, mantendo-se como principal produtor nos últimos três anos, com uma produção de mais de 70% do total nacional, acompanhado por Mato Grosso do Sul e São Paulo.

Oeste do Paraná - Sul do Mato Grosso do Sul: maior polo de produção de fécula de mandioca. Essa região compreende grande área de produção, que vai do Noroeste do Rio Grande do Sul, passando pelo Oeste de Santa Catarina, até o Sudoeste de São Paulo. No passado essa região foi também grande produtora de farinha, mas o número de unidades de produção diminuiu muito. O desafio da região é manter sua posição de liderança no setor de fécula (VILPOUX, 2008, p.26).

A participação de outros estados como produtores de fécula tem sua importância, Santa Catarina, Bahia e Pará nos últimos anos tem aumentado sua participação na indústria da fécula, contudo o principal produtor continua sendo o estado do Paraná.

Tabela 2: Produção total e participação dos estados na produção nacional de fécula entre 2011 e 2013.

ESTADOS	2011		2012		2013	
	Produção (t)	%	Produção (t)	%	Produção (t)	%
PR	365.989	70,5%	365.119	71,5%	333.36	70,1%
MG	88.536	17,1%	88.247	17,3%	94.740	20,3%
SP	55.383	10,7%	48.028	9,4%	40.440	8,7%
BA	800	0,2%	1.300	0,3%	1.600	0,3%
PA	1.650	0,3%	3.000	0,6%	1.500	0,3%
SC	6.798	1,3%	4.760	0,9%	3.632	0,3%
Total	519.156	100%	510.453	100%	466.665	100%

Fonte: Alves, Felipe e Veroneze, 2014; Cepea – ESALQ/USP 2013.

A Tabela 2 ilustra a evolução da produção e participação de cada estado produtor de fécula nos anos de 2011, 2012 e 2013. Paraná aparece como o principal produtor, com trezentos e trinta e seis toneladas, o que representa mais de

70% da produção nacional em 2013. Mato Grosso do Sul aumentou sua produção nos últimos anos, oitenta e oito mil quinhentos e trinta seis toneladas (17,1%) em 2011 para oitenta e oito mil duzentos e quarenta (17,3%) em 2012, e para noventa e quatro mil setecentos e quarenta toneladas (20,3%) em 2013. Já o estado de São Paulo, a produção diminuiu nos últimos três anos, cinquenta e cinco mil trezentos e oitenta três toneladas (10,7%) em 2011 para quarenta e oito mil e vinte oito toneladas (9,4%) em 2012, e para quarenta mil quatrocentos e quarenta toneladas (8,7%) em 2013. Pará e Santa Catarina representaram 0,3% cada sobre o total produzido nacionalmente.

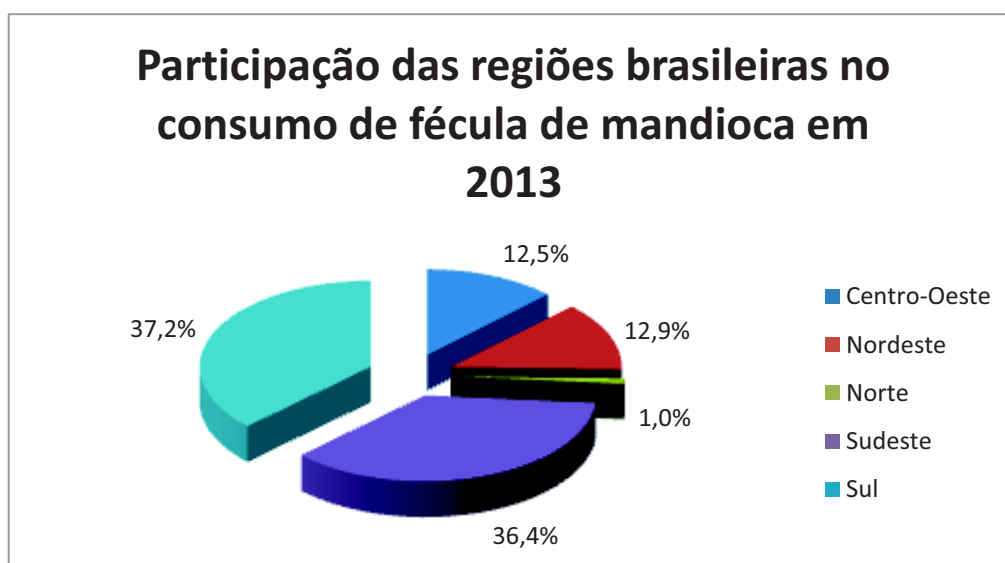
Sobre a produção de mandioca no estado do Paraná Eliane Tomiasi Paulino (2006) discorre que, a rápida expansão do cultivo da mandioca no final dos anos 1990, foi a soma da procura do produto pela indústria que ali se instalaram e a crise que passava o ciclo algodoeiro, essa crise deixou parte dos camponeses endividados, estes buscaram uma alternativa que se ajustasse às condições econômicas e às condições dos seus sítios, e a mandioca foi o cultivo que melhor se adequou. Esses fatos contribuíram para o aumento da produção de fécula no estado do Paraná.

2.3. Espacialização da comercialização da fécula de mandioca

Todas as cinco regiões brasileiras compram féculas, pois sua utilização é além do uso alimentício. Vários segmentos industriais utilizam fécula como insumo em uma das partes no processo industrial, o Gráfico 6 demonstra o percentual de compra de fécula por regiões brasileiras.

A região Sul do Brasil foi a principal compradora de fécula de mandioca, absorvendo 37,2% do total comercializado. O Sudeste foi o segundo maior destino da fécula de mandioca, representando 36,4% do total. Em terceiro lugar, esteve o Nordeste, representando 12,9% do total, e, logo depois, o Centro-Oeste, com 12,5%. As vendas diretas ao Norte brasileiro representaram 1% do total.

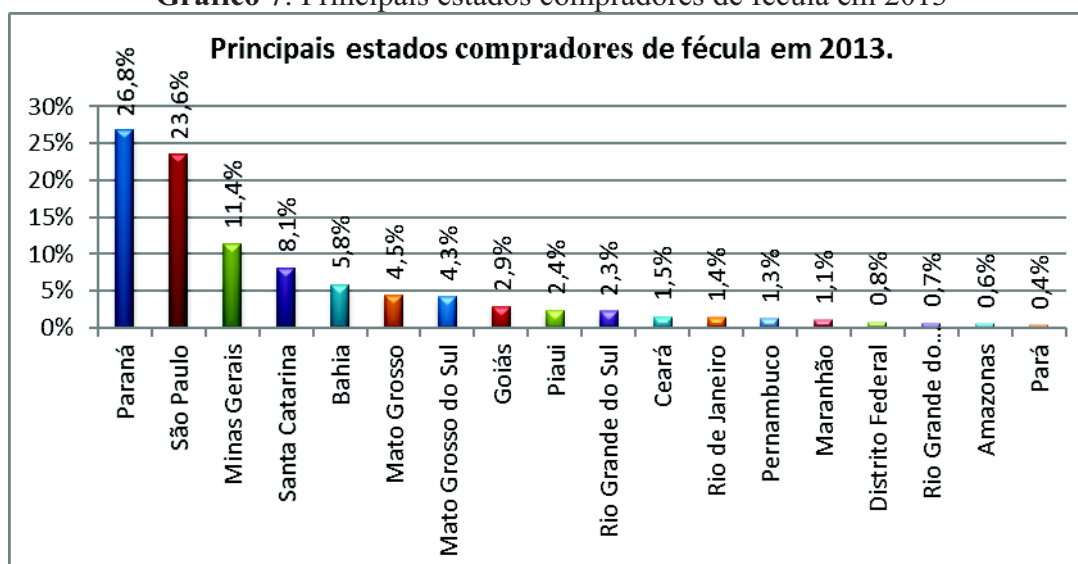
Gráfico 6: Participação das regiões brasileiras no consumo de fécula de mandioca em 2013



Fonte: Alves, Felipe e Veroneze, 2014; Cepea – ESALQ/USP 2013.

Em 2013, Paraná e São Paulo continuaram como principais destinos, representando 26,8% e 23,6% do total, respectivamente. Em terceiro lugar, esteve Minas Gerais, com 11,4% das compras, seguido por Santa Catarina, com 8,1% das compras, como pode ser analisado no Gráfico 7.

Gráfico 7: Principais estados compradores de fécula em 2013



Fonte: Alves, Felipe e Veroneze, 2014; Cepea – ESALQ/USP 2013.

Relacionando a Tabela 2 (Produção total e participação dos estados na produção nacional de fécula entre 2011 e 2013) com Gráfico 7 (Principais estados compradores

de fécula em 2013) existem seis estados que produzem fécula enquanto existem dezoito estados que compram o produto, este fato pode ocorrer por causa dos diversos empregos da fécula, que vai desde o consumo como base para alimentos, como empregos de insumo em empresas, desta forma há uma tendência de que todos os estados produtores de fécula de mandioca são também compradores do produto.

O Paraná além de maior produtor de fécula de mandioca é o maior comprador do produto. São Paulo nos últimos três anos é o terceiro maior produtor e aparece como segundo maior comprador, este fato pode ser explicado pela grande quantidade de indústrias nestes estados que utilizam a fécula como insumo, principalmente as indústrias alimentícias.

Minas Gerais aparece como terceiro maior comprador de fécula de mandioca, uma explicação seria a utilização da fécula nas atividades de mineração e a indústria polvilheira desenvolvidas no estado.

Em 2013 o estado do Amazonas comprou 0,6% da fécula produzida no Brasil que foi de quatrocentos setenta e três vírgula setenta e dois toneladas (473,72). Cogita-se que maior parte dessa fécula é utilizada nas indústrias no polo industrial de Manaus, outra parte é consumida pela população amazonense depois de reidratada, sendo utilizada principalmente na alimentação, percebe-se a presença da fécula de mandioca em algumas cidades distantes da capital Manaus como Presidente Figueiredo, Iranduba, Cacaú Pereira, Tefé e Manacapuru.

O comércio dessa fécula está substituindo a goma artesanal, e como o comércio é, por excelência, uma atividade urbana (SALGUEIRO, CACHINHO, 2014), na cidade de Manacapuru esse comércio é bem explícito, todavia em algumas cidades do Amazonas ainda estão em processo de substituição, contudo encontramos em supermercados, mercados e feiras das cidades a venda deste produto depois da sua reidratação.

Figura 11: Fécula na feira da Manaus Moderna na cidade de Manaus, AM.



Foto: Debora Silva, Outubro de 2014.

A Figura 11 trata da venda da fécula no mercado municipal, zona portuária conhecida localmente como Manaus Moderna na capital do estado do Amazonas, Manaus¹.

A comercialização de fécula é em sacos de papel de vinte e cinco quilos pelo preço de R\$ 60,00 (sessenta Reais), no período de outubro de 2014. Em conversa informal com o vendedor, o mesmo afirmou comercializar o produto porque a vigilância sanitária proibiu o comércio da goma regional, uma vez que não apresentava condições de higiene, mas que antes comercializava goma regional, principalmente a goma produzida em Manaquiri. Todavia este argumento parece fazer sentido em parte porque é possível se indagar a qualidade da água utilizada para a reidratação da fécula, prática que tem sido feita nas feiras. Na mencionada feira foram identificadas as marcas de fécula Lopes, O'linda e Juriti. Restaria saber para onde está indo a produção de Manaquiri, por exemplo.

¹ Localiza-se a margem esquerda do rio Negro com uma área territorial de 11.401,092 km², população total de 2.020.301 habitantes (IBGE, 2014). Há que considerar uma população rural de Manaus na ordem de 9.133 habitantes e 1.792.881 registrada como urbana para um efetivo de 1.802.014, conforme Censo 2010 do IBGE.

Percebe-se a inserção maior com os passar dos anos do comércio da fécula de mandioca nas feiras de Manaus, pois ao visitar as feiras da cidade é notável a presença de sacos de vinte e cinco (25) quilos de féculas. Em algumas bancas o produto é pouco visível, entretanto em outras bancas as sacas estão à mostra próximas a outras mercadorias. Existem comerciantes que vendem somente os sacos de vinte e cinco quilos, não comercializam mais a fécula depois de reidratada em sacos transparentes, como pode ser conferida na Figura 12, estes são alguns dos revendedores mencionados pelos feirantes de Manacapuru, que vendem fécula reidratada.

Figura 12: Fécula na feira da Banana na cidade de Manaus, Amazonas.



Fonte: Debora Silva, setembro de 2015.

Além da feira da Banana na zona portuária de Manaus, identificou-se o comércio de fécula na feira do produtor, Figura 13, na Zona Leste de Manaus. Esta é uma das principais feiras da cidade, uma vez que é uma das feiras mais conhecidas pela população, o volume de produtos agrícolas é intenso.

Um dos feirantes em conversa informal relatou trabalhar somente com fécula reidratada, assim como os demais feirantes, o mesmo declarou ter tido problemas com umas das marcas de fécula, que após o processo de reidratação apresentava odor de apodrecida, sendo que “alguns clientes também reclamaram que a mesma estava

estragada”. Depois deste fato ele mudou de fornecedor, passou adquirir outra marca de fécula.

Figura 13: Bancas de fécula de mandioca em sacos de vinte e cinco quilos e fécula reidratada na Feira do Produtor, Zona Leste de Manaus – AM.



Fonte: Debora Silva, Agosto de 2015.

Na Feira do Produtor Zona Leste de Manaus foram identificadas duas marcas de fécula que ainda não estavam presentes em Manacapuru, das marcas Militão e Derimam. Alguns feirantes relataram comprar fécula de uma distribuidora em Manaus, localizada possivelmente no bairro Cidade de Deus, não souberam falar o endereço, pois o revendedor que os procuraram e ofereceu o produto, este vai à feira uma vez na semana com sacos de fécula e vende aos feirantes.

Figura 14: Banca vendendo fécula reidratada e outros subprodutos de mandioca na Feira do Produtor, Zona Leste de Manaus – AM.



Fonte: Debora Silva, agosto de 2015.

Ainda na chamada Feira do Produtor, Manaus, foram encontradas diversas bancas comercializando goma em sacos transparentes, como pode ser observado na Figura 14, indagados sobre a origem do produto, os feirantes informaram que era fécula reidratada.

O comércio da fécula reidratada toma conta nas feiras pesquisadas em Manaus, na Feira do Produtor da Cidade assume uma proporção tão intensa que foi desenvolvida uma máquina, Figura 15, que peneira a fécula reidratada, mostrando uma evolução no processo, posto que quando havia o comércio da goma artesanal local, peneirava-se goma em uma peneira, onde a mão auxiliava esfregando a goma na tela. Todavia na referida feira é só acrescentar a fécula na entrada da máquina ligá-la, que o processo se inicia. Ressalta que em Manacapuru não foi identificada a presença desta máquina em nenhuma banca que comercializava a fécula reidratada, como goma pronta para fazer tapioca.

Figura 15: Máquina de peneirar fécula reidratada encontrada na Feira do Produtor, Zona Leste de Manaus – AM



Fonte: Debora Silva, agosto de 2015.

Além de Manaus, observa-se a presença da fécula em Presidente Figueiredo. Ainda no sentido de mostrar como o comércio da fécula está atingindo a região, vale contextualizar novos exemplos. Em Presidente Figueiredo o comércio identificado da fécula estava sendo feito em sacos transparentes de aproximadamente um litro, mas ao lado desse produto percebe-se o saco de fécula, como pode ser observado na Figura 16.

Presidente Figueiredo é uma localidade que possui potencial de balneabilidade, devido as suas cachoeiras e seus igarapés por este fato pode ser considerada a terra das cachoeiras pela população amazonense. O surgimento de Presidente Figueiredo está relacionado à construção da BR 174. Atualmente possui área territorial de 25.422,333 km² e população de 31.903 habitantes (IBGE, 2015).

Figura 16: Venda de fécula da marca Lopes em Presidente Figueiredo, Amazonas.



Foto: Debora Silva, Abril de 2014.

O comerciante relatou que hidrata a fécula e vende para a população. Este procedimento também parece impróprio do ponto de vista sanitário posto que não garante a qualidade da água utilizada. Indagado sobre onde compra o saco de fécula, o mesmo informou que adquire em Manaus.

O acesso de Manaus a Presidente Figueiredo é realizado através da BR 174 que liga a cidade de Manaus a Boa Vista em Roraima, distando de Manaus 107 km em linha reta. A proximidade com Manaus e a estrada facilita que a população de Manaus a procure aos finais de semana e feriados para lazer, fato que também pode contribuir, mas não somente este, para que seja elevada a quantidade de estabelecimentos que comercializam café da manhã acompanhado por tapiocas com variedades de complementos como tucumã, castanha, queijo, carne, entre outros. O tamanho e a variedade de complementos os tornam referência à população que visitou a cidade quando indagado sobre a tapioca.

A Figura 17 se refere à comercialização da fécula na feira em Cacau Pirêra², distrito do município de Iranduba. A feira localizava-se na área onde era o porto de embarque e desembarque de pessoas, veículos e mercadorias antes da construção da ponte sobre o Rio Negro.

Figura 17: Fécula de mandioca em Cacau Pirêra, Iranduba, Amazonas.



Foto: Debora Silva, Fevereiro de 2015.

A cidade de Iranduba que recebe o mesmo nome do município dista de Manaus 13 km por via terrestre e 32 km por via fluvial. Para chegar a Iranduba é necessário percorrer a rodovia Manoel Urbano a AM 070, além do percurso que era realizado com a travessia de balsas ou lanchas no porto do distrito do Cacau Pirêra. Este trecho, em 2011 mudou com a construção da ponte sobre o Rio Negro. A descrição disso é estratégica na medida em que este é o caminho obrigatório para se chegar a Manacapuru por veículos automotores para quem sai de Manaus.

² Este distrito cresceu em função de ser a área de embarque e desembarque de pessoas e mercadorias neste ponto da margem do Rio Negro. Nesta feira o comerciante do produto informou que compra a fécula em Manaus e hidrata e vende em sacos plásticos. Em divisão territorial datada de 2007, o município de Iranduba foi constituído de cinco distritos: Ariaú, Cacau Pirêra, Lago Limão e Paricatuba (IBGE, 2015).

Figura 18: Fécula de mandioca da marca Loanda em Tefé, Amazonas.



Foto: Debora Silva, Fevereiro de 2014.

Como se verifica na Figura 18, a goma de mandioca comercializada na feira do produtor local na cidade de Tefé é a fécula industrializada reidratada, essa fécula é comprada em Manaus e transportada de barco conhecido popularmente por recreio, que leva a população e as mercadorias para a cidade de Tefé³. No caso, a fécula Loanda, proveniente de Loanda no Paraná, estava sendo usada para este fim.

Os vendedores de goma, interrogados sobre a procedência da goma da mandioca comercializada por eles, afirmaram que compravam fécula industrializada da cidade de Manaus, compravam através de ligações telefônicas, depositavam o dinheiro e o vendedor mandava o produto via barco, o mesmo que transporta passageiros e outros produtos industriais da capital amazonense para abastecer cidades do interior como Tefé. Neste sentido, tudo indica que haja comerciantes em Manaus fazendo a mediação entre as fecularias paranaenses e os vendedores de goma nas feiras do interior amazonense. Nenhum dos entrevistados afirmou que comprara a goma de um produtor

³ Este município é considerado o centro da sub-região do Triângulo Jutai/Solimões/Juruá, este município tem um território de 23.704,475 km² e uma população de 62.662 habitantes. Situa-se à margem direita do Solimões, distante a 663 Km de Manaus por via fluvial e 516 Km linha reta.

local demonstrando a afirmação de Kautsky (1968) que a evolução da indústria conseguiu modificar o caráter da produção rural.

Com exceção de Tefé, as demais cidades exemplificadas do Amazonas fazem parte da região metropolitana de Manaus e este fato talvez indique uma ampliação desse comércio para outras áreas distantes desse eixo metropolitano. Alguns produtores de farinha em Tefé que se encontravam na feira do produtor de Tefé (em entrevista⁴) afirmaram que não produziam goma no processo de fabricação de farinha porque perderiam tempo e mesmo a farinha possui um valor superior se comparado ao da goma de mandioca, além do que estes alegaram que o processo de produção de goma é mais demorado e o produto final possui um peso elevado para transporte, o preço é muito baixo quando se leva em consideração o trabalho empregado na produção. Além disso, o tempo de vida útil da goma de mandioca é muito baixo, pois é bastante perecível.

Figura 19: Fécula de mandioca comercializada em Manacapuru, Amazonas.



Foto: Debora Silva, Abril de 2015.

⁴ No período de 07 a 13 de fevereiro de 2014, foi realizado um trabalho de campo dentro do projeto macro: *Cidades amazônicas: dinâmicas espaciais, rede urbana local e regional* dirigido pelo Núcleo de Estudos e Pesquisas das Cidades da Amazônia Brasileira (NEPECAB) e financiamento da FAPEAM/CNPq, que estuda a rede urbana das cidades amazônicas na calha do rio Solimões, foi identificado à presença da fécula sendo comercializada na feira do produtor em Tefé.

Como se observa na Figura 19, na cidade de Manacapuru se encontrou uma significativa quantidade de fécula. Foram identificados na cidade, dois pontos de revenda do saco de fécula de vinte e cinco quilos. As padarias, os feirantes e os comerciantes, em geral, são quem costumam adquirir o produto em Manaus. Manacapuru dista de Manaus 68 km em linha reta, 88 km por via fluvial e 84 km por via terrestre este é considerado o centro da sub-região do Rio Negro/Solimões.

As cidades amazônicas como as demais cidades obedecem às regras gerais de criação, funcionamento e organização, Manacapuru não escapa a essas regras, mas ao mesmo tempo apresenta especificidades, que merecem um olhar cuidadoso, pois em alguns casos diferem de outras cidades da Amazônia, uma destas especificidades são relacionadas às feiras existentes, suas organizações, quantidades, origem dos produtos. Assim como as feiras de outras cidades da Amazônia possuem aspectos comuns e especificidades, pois enquanto na maioria das cidades amazônicas apresentam duas ou três feiras, Manacapuru apresenta sete feiras, entre mercados, feira do produtor e feiras de rua.

O comércio exercido nestas feiras é bem explicitado nas seguintes palavras:

As relações entre o comércio perdem-se no tempo... em nenhuma civilização a vida urbana floresceu sem a presença das trocas. O comércio faz parte da razão de ser da cidade. Viabiliza a sua existência, explica a sua organização e justifica muito do movimento e animação que nesta acontece. Por meio do comércio e dos lugares onde este se exerce, as pessoas satisfazem necessidades, realizam desejos, veicula-se informações, difundem-se inovações, criam se laços de sociabilidade. Em suma, no comércio reside o verdadeiro embrião da vida urbana naquilo que esta pressupõe de interação, de troca em sentido lato e de produção de inovação (SALGUEIRO, CACHINHO, 2014, p. 10).

Os locais onde predomina o comércio da fécula de mandioca possuem as seguintes estruturas: Um mercado de alvenaria coberto e fechado; uma feira também de alvenaria, coberta, fechada, organizada em boxes numerados; uma feira do produtor rural coberta; e quatro feiras de rua, onde a população utiliza a rua e seu entorno, calçada, para “construir” as feiras. A rua continua sendo uma via de circulação e em suas margens estão as bancas com diversos produtos de origem do município, também oriundos de outros estados, como a melancia, que foi adquirida de Roraima, a farinha oriunda de Autazes e o comércio de farinha de mandioca produzida em Manacapuru.

Em Manacapuru, foram identificadas sete feiras: Raimundo Oliveira Silva, o mercado Azize Dibo Mussa, a feira do Produtor, Manacá, Cai n'água, 2000 e Liberdade como pode ser observado na Figura 20.

Figura 20: Feiras de Manacapuru



Fonte: Google mapas

Organização: Debora Silva, 2015.

O mercado municipal Azize Dibo Mussa, a feiras Raimundo Oliveira e Silva, a feira do Produtor foram construídas pelo poder público, estando localizadas no centro da cidade próximo a área portuária, as demais feiras foram construídas em sua maioria com recursos dos feirantes, como relataram alguns que construíram suas bancas para a comercialização de seus produtos.

As quatro feiras distantes da área central da cidade apresentam a rua como palco para as atividades comerciais, pois na margem da rua ocorre a concentração das bancas que vendem além da fécula de mandioca, peixes, verduras, frutas, carnes. A circulação de pedestres e veículos na via acontecem ao mesmo tempo em que o comércio de produtos.

A Figura 21 trata da feira Raimundo Oliveira e Silva que localiza na Avenida Cristo Rei no Centro da Manacapuru com referências S03°18'04.8" e W060°37'17.7".

Figura 21: Feira Raimundo Oliveira e Silva



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

Essa feira aparenta ser a maior feira de Manacapuru e como pode se observar na Figura 21 possui estacionamento, a única na cidade com estacionamento, além do mais sua localização em uma das principais ruas comerciais da cidade pode contribuir para o expressivo número de boxes que comercializam vestuários.

Nessa feira os boxes começam o funcionamento a partir das 07:00 horas. Antes desse horário encontram-se abertos alguns boxes que comercializam café e também boxes que estavam preparando almoço para vender mais tarde, alguns vendem tanto café como almoço. O café da manhã é composto basicamente por café, achocolatado, leite, sucos, bolos, pães, tapioca com complementos como: queijo, tucumã, ovos, banana frita, e macaxeira cozida.

Figura 22: Boxes fechados na Feira Raimundo Oliveira e Silva



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

Antes das 7:00 horas como afirmado anteriormente não abrem como pode ser observado na Figura 22. Fato este que pode ser explicado porque a grande maioria dos boxes comercializam roupas, fazem concertos de eletrônicos, entre outros produtos. Os poucos boxes que vendem produtos hortifrutí concentram-se em único corredor da feira, no qual se vende farinha e goma industrializada como pode ser observado na Figura 23.

Este corredor é a única área em que se vendem produtos agrícolas, nos demais corredores da feira não se identificou a venda dos mesmos. O que chama atenção é a venda de alguns produtos oriundos de mandioca como a farinha, a farinha de tapioca e a goma possuem origem em outras áreas além de Manacapuru, onde se encontrou farinha adquirida de Autazes, em pequena quantidade, mas levanta o questionamento sobre a produção desse produto em Manacapuru, pode não ser suficiente para abastecer a cidade devido à venda para a cidade de Manaus ou outros fatores, claro que este não é o foco da pesquisa, todavia não poderia deixar de mencioná-la.

Figura 23: Corredor dos produtos hortifruti Feira Raimundo Oliveira e Silva



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

A farinha de tapioca encontrada nesta feira segundo relatos dos próprios feirantes é oriunda de Manaus, segundo alguns vendedores a farinha de tapioca vendida na cidade era feita de fécula, que dificilmente se encontra farinha de tapioca preparada de goma, o que contradiz a fala do senhor de outra banca na feira, que tinha informado anteriormente, a existência de farinha de tapioca feita de goma de mandioca produzida no município.

Nesta feira encontrou-se outro produto derivado da mandioca, a goma. Em um boxe tinha uma feirante peneirando, ao ser indagada declarou se tratar de fécula umidificada, que comprou em Manaus, como mostra a Figura 24.

A mesma informou tratar-se de fécula umidificada, que tinha comprado o saco de fécula em pó de 25 (vinte e cinco) quilos em Manaus por R\$ 70,00 (setenta Reais), desde quando começou a trabalhar na feira comercializa a fécula umidificada e que os outros feirantes indicaram a fécula, e ensinaram como fazer o processo de umidificação já trabalhava há quatro anos com fécula, desde quando começou a trabalhar na feira, que os outros feirantes tinham indicado a fécula, ensinando como preparar. Ela comercializa a fécula em saco transparente contendo aproximadamente um litro do produto por R\$ 2,50 (dois Reais e cinquenta centavos).

Figura 24: Fécula de mandioca na Feira Raimundo Oliveira e Silva



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

Um saco de fécula rende em torno de 70 a 75 sacos transparente do produto depois de umidificado e peneirado relatou a feirante, e quando esta morava em uma comunidade produzia goma, mas depois que mudou para a cidade, não trabalhava mais com goma.

Um dos boxes possuía uma grande quantidade de sacos de fécula à mostra, como pode ser observado na Figura 25. Um senhor a ser indagado sobre o proprietário da banca informou que o dono tinha ido a Manaus comprar mercadorias, e abriria a banca por volta das 13:00 horas. O mesmo falou que o proprietário revende o saco de fécula por R\$ 75,00 (setenta e cinco Reais) para feirantes, donos de panificadora e pessoas da comunidade que fazem farinha de tapioca da fécula.

Figura 25: Banca de revenda Fécula Feira Raimundo Oliveira e Silva



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

Também se localizou um boxe que vende goma regional (Figura 26). O proprietário havia comprado naquela semana 04 baldes (18 litros cada) de goma local, o feirante informou que não trabalha com fécula, só com goma local, que adquire em uma casa flutuante pelo valor R\$ 60,00 (sessenta Reais) por balde, vendendo o quilo por R\$ 6,00 (seis Reais). Segundo estes a principal diferença entre a goma local e fécula são a cor, cheiro e gosto. Ele relatou que a goma local é mais amarelada e a fécula é branca, o cheiro da goma local possui o aroma do tucupí, a fécula o cheiro de tucupí é quase inexistente, a goma local possui um azedo, a fécula não possui sabor. Indagado sobre a origem falou que comprava de um dono de uma balsa flutuante na orla da cidade.

Figura 26: Comércio de goma artesanal na Feira Raimundo Oliveira e Silva



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

Nesta feira localizou-se um (01) boxe que vende goma regional (Figura 26). O proprietário havia comprado naquela semana 04 baldes (18 litros cada) de goma local, o feirante informou que não trabalha com fécula, só com goma local, que adquire em uma casa flutuante pelo valor R\$ 60,00 (sessenta Reais) por balde, vendendo o quilo por R\$ 6,00 (seis Reais). Segundo estes a principal diferença entre a goma local e fécula são a cor, cheiro e gosto. Ele relatou que a goma local é mais amarelada e a fécula é branca, o cheiro da goma local possui o aroma do tucupí, a fécula o cheiro de tucupí é quase inexistente, a goma local possui um azedo, a fécula não possui sabor. Indagado sobre a origem falou que comprava de um dono de uma balsa flutuante na orla da cidade.

O flutuante na orla da cidade, Figura 27, informado pelo feirante como um entreposto do comércio da goma de produção local constatou que revende goma regional, produzida uma indígena da comunidade Caviana. Naquela semana houve uma compra de 15 baldes de goma artesanal por R\$ 50,00 (cinquenta Reais), sendo revendida por R\$ 60,00 (sessenta Reais) para feirantes e outros consumidores, Mas no momento da pesquisa não tinha mais o produto, pois havia vendido. O abastecimento com goma local ocorre uma vez na semana. E o mesmo declarou que vende o produto

rápido e quem realmente conhece a goma artesanal não a troca pela fécula por causa da superioridade da qualidade da goma regional.

Figura 27: Comércio de derivados de mandioca em Casa flutuante, Manacapuru - AM



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

Além da goma ele revende farinha de mandioca oriunda de Autazes, pois o mesmo relatou que a farinha de Manacapuru não possui a mesma qualidade. A última compra em Autazes comprou 104 sacos de farinha, que o transporte se faz através da cidade do Careiro Castanho, e segue de barco até Manacapuru.

Este senhor já morou em comunidade, sendo presidente da mesma, mas devido às dificuldades na relação com os comunitários deixou o cargo, pois os mesmos tinham dificuldades em trabalhar em cooperativismo, informou. “Quando trabalhava com plantio não usava a quantidade de agrotóxico que os plantadores utilizam na atualidade, ele disse que existe muito agrotóxico, e as frutas, verduras e legumes não possuem o mesmo sabor e qualidade de antigamente. Atualmente até o cheiro destas são diferentes, perderam o odor característico, e que as pessoas hoje em dia estão mais doentes por causas desses venenos. Apesar das frutas e legumes ter aparência maior e melhores não são tão boa para o consumo, devido ao veneno usado para matar as pragas”. Segundo ele “quando se planta melancia e maxixe as pragas atacam, mas o que nasce na natureza

sem ajuda do homem, as pragas não ataca”. O senso comum entre os diversos atores que vendem o produto difere no que eles consideram como melhor produto. Enquanto existem aqueles que defendem o produto regional sem uso do agrotóxico, existe os que defendem produtos oriundos de outras regiões por considerarem de melhor qualidade se comparados aos regionais.

Entre os comerciantes de goma identificam-se os que vendem: fécula para outros comerciantes, fécula umidificada pelo comerciante principalmente na feira, fécula umidificada já em sacos plásticos pronta para o uso culinário e goma regional.

Figura 28: Mercado municipal Azize Dibo Mussa



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

O Mercado municipal Azize Dibo Mussa, Figura 28, está localizado na Avenida Eduardo Ribeiro no Centro de Manacapuru com referências geográficas S03°18'07.5" e W060°37'19.8". O mercado foi construído pelo poder público, em estrutura de alvenaria, coberto, dividido em boxe e também em bancas de madeiras, uma bancada onde se comercializa peixes, verduras e frutas.

O mercado Azize Dibo Mussa está próximo à feira Raimundo Oliveira e Silva. No mercado municipal há predominância do comércio de produtos agrícolas, peixes e carnes.

Figura 29: Feira do Produtor em Manacapuru.



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

A feira do Produtor em Manacapuru, Figura 29, se localiza na Rua Getulio Vargas, Centro. Referências S03°18'10.5" e W060°37'10". A feira do produtor funciona uma vez na semana a partir da madrugada de terça-feira, evidenciando que os produtores são os comerciantes de seus produtos, como estes precisam cultivar seus produtos, eles vão somente uma vez por semana para vender seus produtos, sendo que este fato demonstra que os feirantes são os produtores, e não pessoas que moram na cidade, pois em algumas cidades do Amazonas a feira do produtor funciona todos os dias e se encontra moradores da cidade que não possuem produção agrícola comercializando produtos.

Os locais onde ficam expostos os produtos são bancas de madeiras, não existem boxes nesta feira.

Figura 30: Feira da Liberdade em Manacapuru.



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

A feira da Liberdade está localizada na Rua Coronel Madeira no bairro da Liberdade, referências S03°17'44.6" e W060°37'21.4". Nesta feira, os boxes, as bancas ficam na beira da rua e a rua fica livre para circulação de veículos e pessoas, como se observa na Figura 30.

A feira concentra bancas que vendem peixes e hortifrúti e também goma de mandioca. No primeiro estabelecimento localizado à esquerda da entrada da feira, existiam sacos transparentes com goma, custando 3 sacos de um litro por R\$ 5,00 (cinco Reais). Indagado se era goma ou fécula, ele disse se tratar de fécula, que todos na feira só vendiam fécula. Perguntado sobre a origem, ele informou que comprava em Manaus, na feira da Manaus Moderna em uma distribuidora, o preço do saco variava entre R\$ 60,00 a 80,00 (sessenta a oitenta Reais). Esta variação de preço depende do preço que ele pagou em Manaus. O mesmo mostrou um estoque de sacos de féculas de duas marcas diferentes, as marcas Juriti e Amifec. Revendia para feirantes e panificadoras para fazerem pão de queijo.

Em outra banca uma senhora informou que só trabalhavam com fécula, mas seu pai, dono da banca é feirante há muitos anos, já havia trabalhado com goma de

mandioca regional, que compravam em Manaus na feira da Manaus Moderna, aproximadamente há 8 anos ou 9 anos. Ela não soube precisar quantos anos seu pai tinha trocado a goma de mandioca regional pela fécula. Seu pai trocou porque a goma de mandioca regional ficava escura rapidamente e o dono da banca onde ele comprava disse que existia a fécula que era a mesma coisa, mas que precisava molhar na água para ficar parecido com a goma. O dono da banca ensinou como fazer o processo e seu pai trouxe para a cidade e fez. Neste processo segundo ela tem que deixar uma margem de três dedos de água sobre a fécula, em média ela falou que para um saco de fécula de 25 quilos colocam-se dois baldes cheios de água, porque se colocar pouca água a goma não fica boa.

No início quando começaram a vender a fécula umidificada alguns feirantes colocavam pouca água e a fécula não umidificava direito e quando iam fazer a tapioca esta não dava liga, ficava soltando os grãos, havendo reclamação por parte da população, houve até uma reportagem sobre isso. Segundo ela foi seu pai foi quem trouxe a fécula para a cidade, ensinou para os outros feirantes, mas estes às vezes não fazem corretamente o processo, as pessoas reclamam que a fécula não é boa, o problema é quem vende não fez o processo de umidificação direito relatou a feirante.

O mesmo não se encontrava na banca, havia ido a Manaus comprar produtos para a banca, pois, além da goma vende verduras e frutas. A mesma disse que as frutas são compradas em Manaus. Em sua banca os produtos comprados de produtor local eram: cheiro verde, pimenta cheirosa, pimentão e o mamão. Até mesmo o alface adquiria em Manaus, uma vez que alguns produtores não vendem na cidade de Manacapuru, só comercializam seus produtos em Manaus. Sendo o fato de alguns produtores não comercializarem seus produtos em Manacapuru faz com que os feirantes comprem produtos agrícolas em Manaus para revender em Manacapuru.

A mesma relatou que conseguiu comprar mamão de produtor local porque o conhece há anos ele sempre reserva uma caixa do produto para ela. A caixa do mamão custa entre R\$ 40,00 a 100,00 (quarenta a cem Reais), dependendo da época de colheita. Mas houve períodos que eles compraram de Manaus, porque os produtores do município não vendiam para eles ou não produziram, por que recebiam “bolsa tudo” desta forma não querem mais plantar relatou ela. Para transportar os produtos de Manaus para Manacapuru os feirantes da feira da Liberdade fretam o caminhão em parceria e cada um contribui com R\$ 120,00 (cento e vinte Reais), fretam três

caminhões para trazer seus produtos, estes vão a Manaus na terça e quinta feiras, não recebem incentivos da prefeitura em relação nada, disse a mesma.

Figura 31: Venda de melancia na calçada na feira da Liberdade em Manacapuru



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

Na feira da Liberdade percebem-se alguns ambulantes vendendo verduras. Em uma esquina encontrava-se um vendedor de melancia, Figura 31. Perguntado sobre a origem informou que comprava em Manaus, mas que a melancia era oriunda de Roraima, assim como boa parte da banana que se vendia na cidade, que a melancia produzida no município tinha uma vida útil menor, em torno de 10 dias o produto já estragava e que a melancia comprada em Manaus, oriunda de Roraima demorava em torno de 15 a 20 dias para estragar, por isso ele preferia comprar a melancia em Manaus, além do que ele entrava em contato por telefone com o distribuidor que enviava o produto por caminhão e ele depositava o dinheiro.

Figura 32: Feira 2000 em Manacapuru

Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

A Feira Dois mil (2000), Figura 32, se localiza na Rua João de Deus, referências S03°17'04.9" e W060°37'25.00" no bairro São José. Assim como a feira da liberdade uma feira de rua, menor que a outra feira e com o fluxo menor de pessoas. Esta também possuem bancas vendendo em sacos transparentes a goma, quando perguntados falaram que era fécula, não conhecendo ninguém que vendia goma regional. Neste momento da pesquisa encontrava-se uma camionete com sacos de macaxeira *in-natura* com 8 sacos do produto custando R\$ 30,00 (trinta Reais) a saca. O rapaz informou que eram produtos da várzea, uma roça da família, só vendiam macaxeira *in-natura*, não produziam goma, aquela plantação tinha demorado uns quatro (4) meses para colheita, que eles estavam colhendo por causa da cheia, pois a água estava próxima do roçado. Eles vendiam para feirantes e donos de lanches para fazer salgados de macaxeira, aqueles sacos não tinham comprador ainda, depois iria a para a orla da cidade para vendê-los.

Figura 33: Feira do Cai n'água em Manacapuru



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

A feira do Cai n'água, Figura 33, se localiza na Rua Coronel Salgado no bairro São Francisco. Referências S03°17'35.00" e W060°37'13.00". Poucos boxes estavam abertos, diferente da feira da Liberdade e 2000. A feira do Cai n'água possui uma infraestrutura melhor. Os boxes localizados a margem da rua foram construídos pela prefeitura, informou um dos comerciantes, as bancas são na grande maioria de vendedores de confecções e que não abrem diariamente, e como era feriado eles não abriram, assim como não abrem aos domingos.

Figura 34: Feira do Manacá em Manacapuru

Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

A Feira do Manacá, Figura 34, está localizada na Rua da Estramar, bairro Manacá. Referências S03°16'49.8" e W060°38'44.7". O bairro do Manacá se localiza distante do perímetro urbano da cidade, na estrada Manoel Urbano. Uma feira de rua com estrutura composta com cobertura de alumínio, algumas bancas de madeira e outras de alvenaria. Em uma das bancas encontrou-se uma com o saco de fécula vazio. Indagado sobre a venda deste produto, o comerciante relatou que vende fécula, informando aos seus clientes que é fécula e não goma local, mas que fica muito parecida com goma local e algumas pessoas afirmam que é goma regional. Para ficar parecido com a goma regional ele coloca a fécula em um balde e acrescenta água acima da quantidade da goma e deixa de três a quatro dias na água, Figura 35, para a fécula fermentar bem, quanto mais tempo ficar na água mais puba fica disse, após esse período derrama a água e coloca um pano para secar, depois peneira a goma e coloca no saco transparente a quantidade de um litro e vende por R\$ 2,50 (dois Reais e cinquenta centavos).

Figura 35: Fécula em processo de reidratação na feira do Manacá em Manacapuru



Fonte: Debora Silva, abril de 2015.

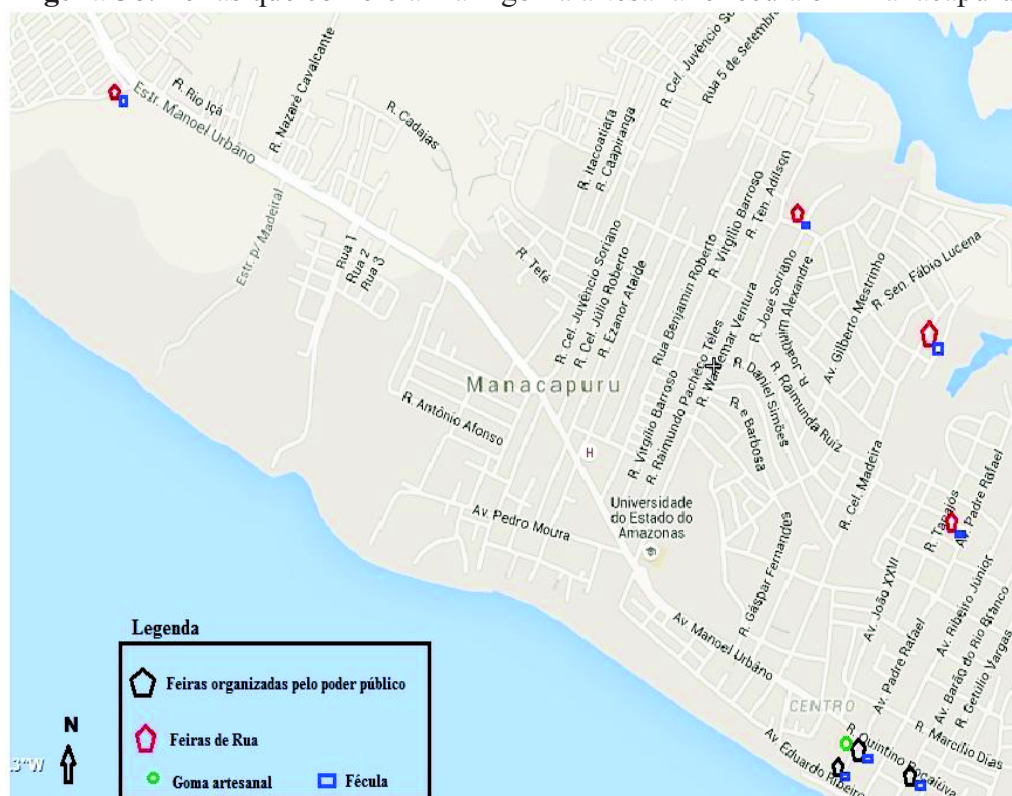
Ele compra a fécula em Manaus por R\$ 60,00 (sessenta Reais) e também vende o saco da fécula no estabelecimento por R\$ 70,00 (setenta Reais), disse que na próxima semana iria comprar novamente em Manaus desse mesmo fornecedor ele compra a farinha de tapioca. Sobre como ele começou a vender fécula ele disse que aprendeu vendo as pessoas fazendo e foi adaptando o tempo de contato com a água que no início quando deixava tempo menor na água a qualidade era ruim. Sobre a forma de compra ele disse que compra junto com outros produtos para sua banca tomate, cebola, batata, ele entra em contato com o fornecedor que envia para ele os produtos.

O comércio disponibiliza aos consumidores (empresas ou cidadãos) mercadorias para satisfazer necessidades e desejos sendo, portanto condicionado, na sua organização e funcionamento, pelas alterações no sistema de produção, pela distribuição das populações e pelas mudanças nos estilos de vida que interferem nos hábitos de consumo (SALGUEIRO, CACHINHO, 2014, p. 12).

As feiras da Liberdade, Manacá, Cai n'água e 2000 são as chamadas feiras de ruas, a rua como espaço de produção e produzido, possuem forma, função e estrutura. Com relação à estrutura possui as mesmas de outras ruas, asfalto, calçada, construções, mas claro que com relação às estruturas dos locais que vendem os produtos são de

pequeno porte, vendem além da goma, hortifruti. Existem bancas que só comercializam peixes e carnes.

Figura 36: Feiras que comercializam goma artesanal e fécula em Manacapuru



Fonte: Campo, abril de 2015
 Organização: Debora Silva, 2015.

Nas sete feiras pesquisadas foi identificada a comercialização da fécula de mandioca, todavia somente na feira Raimundo Oliveira e Silva identificou-se o comércio da goma de mandioca artesanal, como se observa na Figura 36 e no Quadro 4.

Quadro 4: Locais do comércio da goma artesanal e da fécula de mandioca em Manacapuru

Feiras em Manacapuru	Goma Artesanal	Fécula
Feira Raimundo Oliveira Silva	X	X
Mercado municipal Azize Dibo Mussa,		X
Feira do produtor ⁵		
Feira Liberdade		X
Feira 2000		X
Feira Manacá,		X
Feira Cai n'água		X

Organização: Debora Silva, 2016

Fonte: campo, 2015

Nas cidades onde se observou a presença da fécula não se pode afirmar o processo de substituição da goma artesanal pela fécula de mandioca, pois necessita de mais pesquisa, todavia em Manacapuru durante a pesquisa já se pode afirmar a substituição ou predominância da goma artesanal pela fécula de mandioca.

Durante o período de pesquisa no mestrado aqui realizado foi possível registrar a presença da fécula de mandioca em várias cidades amazônicas como Presidente Figueiredo, Iranduba, Tefé, e principalmente na capital metropolitana Manaus. Na capital do estado do Amazonas identificamos a fécula no Mercado Municipal, feira da Banana, Feira do Produtor na zona leste, em pequenas tabernas e grandes supermercados da zona norte, em todos os casos a presença da fécula de mandioca era visivelmente destacada por grandes quantidades. Contudo, pelos dados apresentados no Quadro 4 é possível afirmar que em Manacapuru, a cidade com maior índice registrado de produção de mandioca do estado do Amazonas, a fécula de mandioca é predominante, e substitui a goma artesanal local. Tal constatação abre questionamentos sobre as possíveis causas desse predomínio e substituição. Por que isso ocorre em Manacapuru? Será pela qualidade e durabilidade superior da fécula? Será pelo preço mais acessível? Será pela falta de políticas públicas do estado que implementem incentivos aos produtores locais? Será que esse predomínio e substituição ocorrem também em outras cidades amazônicas?

⁵ A feira do Produtor em Manacapuru no período da pesquisa não estava em funcionamento, pois ela ocorre uma vez por semana. Desta forma não foi possível verificar se ocorre o comércio de goma local ou/e fécula

3. O PAPEL DAS POLÍTICAS FRENTE AO PROCESSO DA SUBSTITUIÇÃO DA GOMA DE MANDIOCA PELA FÉCULA EM MANACAPURU

As políticas referentes à aquisição de alimentos para combate a fome e a pobreza, principalmente as implementadas pelo Ministério de Desenvolvimento Social (MDS), visam que os próprios municípios cultivem, adquira produtos alimentícios de seus produtores, pois desta forma gerará renda para estes, ao mesmo tempo abastecerá os núcleos urbanos. Como citado anteriormente, a mandioca e seus subprodutos são partes da alimentação cotidiana da população amazonense, principalmente a farinha e a goma, o incentivo através das políticas públicas para o cultivo deste alimento é essencial para a população amazonense, tanto no nível econômico quanto cultural.

Visando compreender o papel do Estado nas três esferas do poder: Federal, Estadual e Municipal, no que tange suas políticas públicas para produção de goma artesanal local e sua substituição pela fécula industrializada oriunda de outro estado em Manacapuru o presente capítulo aborda as ações (ou a falta delas) nas três esferas do poder frente a esse processo de substituição.

3.1. As políticas públicas e a produção da goma de mandioca

A produção de goma artesanal local nos últimos anos foi ameaçada pela entrada de um novo produto: a fécula. A entrada deste novo produto no mercado (feiras, supermercados, tabernas entre outros estabelecimentos) substituiu a goma artesanal produzida localmente. Diante de tal fato quais as políticas implementadas para que a produção de goma artesanal não acabe? E, em que medida isso pode colaborar com a renda do produtor de mandioca em Manacapuru ou até mesmo no Amazonas?

Durante alguns anos os municípios próximos a Manaus abasteciam a cidade com goma de mandioca artesanal, principalmente para a comercialização em estabelecimentos que vendem café da manhã, oferecendo no cardápio tapioca com os mais diversos complementos. Um dos municípios abastecedores da capital amazonense com goma artesanal era o município de Manaquiri, precisamente a comunidade Lago do Januacá.

A produção de goma artesanal no Lago de Januacá, só teve destaque quando a produção de farinha entrou em declínio em meados da década de 1980. Assim a goma

de mandioca artesanal, ganhou espaço no Lago Januacá, sendo, a maior parte da produção vendida em Manaus. Ela destina-se para a venda no varejo e no atacado, em especial para ambulantes que vendem café da manhã nas ruas de Manaus (MOURÃO e CRUZ, 2012).

A caixa de goma comercializada nas feiras alcançou o valor de até R\$ 80,00 reais. A partir do final da década de 1990, a venda de fécula vem decaindo e atualmente a caixa de goma é (re) vendida em torno de 40,00 reais. O motivo desta queda nos preços é a entrada no mercado amazonense da fécula do Estado do Paraná que é produzida em grande escala através de cooperativas. O preço deste produto varia de R\$17,00 a R\$ 25,00 reais a saca, duas vezes mais barato que a fécula produzida no lago, possibilitando uma queda expressiva na produção e conseqüentemente a perda de parte do mercado deste produto (MOURÃO e OLIVEIRA, 2009, p.12).

Paulatinamente o abastecimento de goma de mandioca artesanal foi substituído pela goma industrializada endógena do Paraná, região Sul brasileira. Segundo a SUFRAMA, a fécula utilizada nas indústrias do Polo Industrial de Manaus – PIM, é oriunda do Paraná. O ano exato em que a fécula começou a fazer parte do cardápio da população amazonense é ambíguo. Mas o que parece ser evidente é a presença da fécula inserida na vida cotidiana da população amazonense. Aparentemente a população na sua maioria ainda não se atentou para o fato de consumir não mais um produto de origem local e, sim uma fécula exógena, produzida no sul do Brasil.

A fécula é comercializada mascarada de goma local em Manacapuru, assim como em outras cidades do Amazonas, como Manaus, Tefé, Presidente Figueiredo, Iranduba, Coari, Rio Preto da Eva, Manaquiri. Esta é revestida de goma artesanal porque, ao invés de ser vendida seca, é reidratada e embalada peneirada, pronta para o consumo. Após o processo de reidratação ela é posta à venda como se fosse goma artesanal local. Alguns comerciantes deste produto quando indagado sobre o produto informam que é fécula, todavia esta informação só é dada quando perguntados. A fécula aparenta ser uma goma artesanal que posteriormente era comercializada, perceptivelmente poucos consumidores sabem diferenciar os dois produtos. Este mascaramento encobre a origem da fécula, o produto aparenta ser o mesmo, há um trabalho novo revestido de trabalho velho. Um trabalho novo produzido de maneira industrial com divisões de trabalho que diferem daquelas descritas sobre a produção artesanal (BECKER, 2013).

3.2. As políticas públicas e a indústria da fécula

A inserção da fécula oriunda do Paraná no mercado amazonense preocupa estudiosos e órgãos de incentivo ao desenvolvimento e produção agrícola do Amazonas. Diante do fato do agricultor rural produtor de goma artesanal não ter um mercador consumidor para sua goma artesanal, ao mesmo tempo não possuir mecanismo para concorrer com um novo produto industrializado.

O estado do Amazonas diante deste fato tenta uma reação para incentivar uma produção de fécula local, deixando de ser dependente do Paraná. O governo estadual através dos órgãos como Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Estado do Amazonas – IDAM, Secretaria de Estado da Produção Rural e Sustentabilidade – SEPROR contando também com apoio da Superintendência da Zona Franca de Manaus – SUFRAMA noticiaram que construiriam uma fecularia no Amazonas.

A primeira notícia referente a essa construção ocorreu no dia 28 de março de 2008. O então, secretário da SEPROR divulgou que estava em fase de planejamento e instalação pela EBS (conhecida por “fábrica de fábricas”, que fabrica fecularias completas há alguns anos no Brasil), da planta industrial amazonense de fecularia que deveria ser concluída em junho do ano de 2008.

A “importação” de fécula de uma região tão distante e a um custo alto é um paradoxo para a Amazônia, reconhece o secretário. Ele espera reverter esse processo a partir do funcionamento de uma planta industrial construída pela EBS, que consumirá 50 toneladas de raízes por dia, fornecidas por Manaquiri e Careiro Castanho, a pouco mais de 100 quilômetros de Manaus. [...] estima o envolvimento de cinco mil famílias na produção de mandioca. O governo estadual está investindo R\$ 3 milhões nessa indústria (SEPLAN, 2008).

Através da construção desta planta industrial esperava-se reverter à dependência do Amazonas com relação à fécula do Paraná. Segundo o secretário esta indústria consumiria 50 toneladas de raízes por dia para a produção de fécula, que seriam fornecidas pelos municípios de Manaquiri e Careiro Castanho. O mesmo disse “que o governo amazonense pretende a participação direta dessas famílias no lucro, fomentará o associativismo e adotará a gerência profissional para o negócio”.

Após busca em sites de notícias e da própria SEPROR não havia informação sobre a conclusão desta planta de indústria de fécula. Todavia, em 20 de maio de 2009 o site da SEPROR noticiou que instalaria uma fecularia na divisa dos municípios de Careiro Castanho e Manaquiri para abastecer o mercado local, bem como para o

abastecimento do Distrito Industrial de Manaus, que utilizam fécula em diversos setores. Estas notícias veicularam na imprensa local e também nos *web sites* de órgãos como: Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Estado do Amazonas – IDAM, Secretaria de Estado da Produção Rural e Sustentabilidade – SEPROR, no ano de 2009. O *site* informava:

A Secretaria de Estado da Produção Rural (Sepror) assinou hoje (19), no auditório da Suframa, a Ordem de Serviço para a construção da primeira fecularia de mandioca do Amazonas. A indústria será erguida na fronteira dos municípios do Careiro Castanho e Manaquiri e vai representar economia de recursos para o Estado, além de geração de emprego e renda para o homem do campo amazonense. A expectativa é beneficiar mais de 2.500 agricultores familiares que desenvolvem suas atividades agrícolas nos ecossistemas de terra firme e várzea, nos municípios de Careiro-Castanho e Manaquiri (SEPROR, 2009).

Ainda no ano de 2009, o Diário Oficial do Estado do Amazonas (DOE) publicou diversos decretos sobre tomada de preços, licitação, leilão eletrônico para uma agroindústria da fécula nos municípios de Careiro Castanho e Manaquiri, evidenciando atuação da esfera estadual de políticas para o desenvolvimento local no tocante a fécula.

Em 15 de janeiro de 2009 a Comissão Geral de Licitação (CGL) publicou na página 04 do Diário Oficial do Estado do Amazonas (DOE), em Publicações Diversas tomada de preços nº 013/2009-CGL; a contratação de pessoa jurídica especializada em obras e serviços de engenharia para construção de agroindústria de fécula (25 toneladas / dia) no município do Careiro Castanho/AM – Secretaria de Estado da Produção Rural – SEPROR, a ser realizado as 09:30 de 02/09/2009.

Na data de 29 de abril de 2009 foi publicado na página 04, Publicações Diversas do Diário Oficial do Estado do Amazonas (DOE) o despacho de homologação em que o secretário executivo da Secretaria de Estado da Produção Rural – SEPROR resolve homologar deliberação da Comissão Geral de Licitação, para contratação de pessoa jurídica especializada em obras e serviços de engenharia que adjudicou a empresa: Construtora Trevo LTDA, inscrita no CNPJ sob o número 09.397.071.0001-44 vencedora com o valor global de R\$ 807.742,70 (oitocentos e sete mil, setecentos e quarenta e dois reais e setenta centavos).

A construção da agroindústria de fécula de mandioca na estrada de Manaquiri município de Careiro Castanho na espécie de contrato nº 09/2209 pela Construtora Trevo LTDA teria o prazo de vigência de 90 dias a contar do recebimento pela

construtora da ordem de serviço, conforme descrito no extrato nº064/2009 SEPROR publicado na página 12, da Publicações Diversas do DOE de 07 maio de 2009.

Entretanto, em 10 de setembro de 2009 na página 11 Publicações Diversas do DOE publicou-se a Ordem de Paralisação nº 001/2009 – SEPROR, no qual determinou à construtora Trevo LTDA, a paralisação a partir daquela data da obra da construção de agroindústria de fécula pela inconsistência observada no terreno quanto a capacidade de suporte, inviabilizando a aplicabilidade do tipo de fundação previamente definido no projeto. Salienta-se que essa ordem de paralisação foi assinada no dia 03 de junho de 2009, mas sua publicação no DOE foi em 10 de setembro de 2009.

O Termo de Reinício das obras da construção da agroindústria de fécula foi publicado no DOE na página 06 Publicações Diversas do dia 02 de dezembro de 2009, onde a partir da presente data reiniciava-se a contagem do prazo de 76 dias para conclusão das obras. Este termo também especifica que a Ordem de Serviço para construção começou a contar a partir de 20/05/2009 com o término do contrato inicial em 17/08/2009, sendo que em 03/06/2009 as obras foram paralisadas.

Um terceiro termo aditivo foi incorporado ao contrato 09/2009 tendo como partes a SEPROR e a empresa construtora Trevo LTDA, prorrogando o prazo de vigência do contrato por mais sessenta (60) dias contados a partir de 19/02/2010 a 19/04/2010 com publicação na página 8 Publicações Diversas do DOE em 15 de março de 2010.

Este mesmo contrato foi prorrogado por mais cento e vinte (120) dias contados a partir de 20/04/2010 a 17/08/2010 com publicação em no DOE em 26 de abril de 2010 na página 4 Publicações Diversas.

A partir de 20/05/2010 foi determinada à construtora Trevo LTDA a paralisação administrativa da obra da construção da agroindústria de fécula (25t), até que as consistências de titularidades fossem sanadas com a SUFRAMA, uma publicação no DOE página 02 de 13 de dezembro de 2010. Apesar da paralisação da obra ter ocorrido em 20 de maio de 2010 sua publicação é realizada seis (6) meses depois.

O DOE do dia 07 de janeiro de 2011 na página 04 Publicações Diversas informa que o contrato 09/2009, tendo como partes a SEPROR e a construtora Trevo LTDA, teve prorrogação do prazo de vigência do contrato por mais cento e vinte dias (120) contados a partir do dia 16/10/2010 a 14/04/2011.

Em 31 de março de 2011 a SEPROR informa através do DOE, página 02, Poder Executivo o recebimento do IPAAM, a licença de instalação nº 069/10-01; que autoriza

a instalação de uma agroindústria de fécula de mandioca, em uma área (galpão industrial em alvenaria) com 0,738ha de um total de 2,77ha, com validade de 365 dias para a agroindústria, no município do Careiro Castanho-AM.

Em 14 de fevereiro de 2012, através do extrato nº 08/2012, é informado no DOE, página 04, Publicações Diversas o Termo de Rescisão de Contrato 09/2009 sendo que as partes SEPROR e construtora Trevo LTDA resolvem de comum acordo e na forma de Processo Administrativo/Licitatório nº 2450/2008 e na melhor forma de direito, fica rescindido e sem qualquer efeito legal, por mútuo acordo dos participantes. Essa rescisão de contrato foi assinado no dia 29/06/2011.

Para essa agroindústria, a SEPROR realizou duas chamadas para Pregão Eletrônico para aquisição de equipamentos. O primeiro, em 02 de setembro 2009, na página Publicações Diversas a Comissão Geral de Licitação (CGL) informou o Pregão Eletrônico nº 1213/2009-CGL: Aquisição de equipamentos para agroindústria da fécula para Secretaria de Estado da Produção Rural – SEPROR. O Segundo Pregão Eletrônico nº 068/2010-CGL para esta finalidade foi anunciado no DOE, na página 02, Publicações Diversas em 12 de janeiro de 2010.

A construção da fecularia nestes municípios beneficiaria os produtores de mandioca e o distrito industrial de Manaus. De um lado, os produtores de mandioca que produzem fécula tem um mercado consumidor na capital do Amazonas, o Polo Industrial de Manaus, as empresas de panificação e os estabelecimentos que a utilizarão em forma de alimentos. Sobre esta questão, O então secretário em 2009 em sua entrevista declarou:

O consumo mensal do produto em Manaus é de 94 mil toneladas. A maior parte dele, 82 mil toneladas, é consumida pelo Polo Industrial de Manaus (PIM), que fabrica a cola para os equipamentos eletroeletrônicos e caixaria para embalar os produtos. As 12 mil toneladas restantes são consumidas por empresas de panificação. Atualmente, a produção de fécula é insuficiente para abastecer o mercado local. “A nossa produção é quase zero”, diz o titular da Sepror [...]. A goma usada pelas empresas do PIM é em grande parte trazida do Paraná. Paga-se R\$ 1 por cada quilo comprado (SEPROR, 2009).

Esta fecularia seria um convênio entre o Governo do Estado do Amazonas, através da SEPROR com a SUFRAMA orçado em R\$ 1,7 milhão. A participação da SUFRAMA neste projeto deve-se ao fato do Polo Industrial de Manaus utilizar a fécula de mandioca (goma desidratada) na elaboração de colagem de equipamentos

eletroeletrônicos fabricados nas empresas do Distrito Industrial de Manaus. E segundo a notícia:

O projeto da fecularia inclui aquisição de maquinário completo para seu funcionamento, como lavador de raízes, cevadeira, peneiras rotativas, centrífugas, caldeira, secador de amido e ensacadeira, além de equipamentos para laboratório e a realização das obras civis (edificação e instalações). Parte do recurso também se destina a capacitação dos produtores que irão trabalhar diretamente na agroindústria (SEPROR, 2009).

Depois da veiculação em 2009 sobre a ordem de serviço para a construção da primeira fecularia no estado do Amazonas na fronteira dos municípios do Careiro Castanho e Manaquiri até o presente ano de 2016 não foi identificada a construção de fecularia nos referidos municípios.

O município de Manaquiri, precisamente a comunidade conhecida como Lago do Januacá durante muitos anos abasteceu a cidade de Manaus com goma artesanal, mas esta produção perdeu espaço para uma goma industrializada oriunda de outra região brasileira, este processo de substituição foi mascarado de trabalho velho.

A fecularia pretendida pela SEPROR e IDAM não foi identificada na região noticiada, o que deixa de beneficiar os 2.500 (dois mil e quinhentos) agricultores com geração de emprego e renda, posto segundo a própria SEPROR seria este o quantitativo de beneficiários com a instalação da fecularia naqueles municípios.

Ainda sobre a construção de fecularia no Amazonas a SEPROR em seu *site* divulgou, em 09 de abril de 2015, que buscava alternativa para comercialização de fécula produzida na comunidade Cajuçara, onde a Cooperativa de Produção Agrícola Mista do Jatuá em Autazes trabalha com a produção de fécula, assim iria investir no potencial dessa comunidade. Notícia divulgada no site do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Estado do Amazonas – IDAM relata:

Com objetivo de incentivar a produção de fécula de mandioca no município de Autazes (a 113 quilômetros de Manaus), o Governo do Amazonas, por meio da Secretaria de Estado da Produção Rural e Sustentabilidade (Sepror) e Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Amazonas (Idam) está buscando alternativas para comercialização do produto no Amazonas e mecanizando áreas para expandir a produção de mandioca.

A ideia é investir no potencial da comunidade Cajuçara, onde a Cooperativa de Produção Agrícola Mista do Jatuá já trabalha com a produção de fécula. Para isso, estiveram reunidos na manhã desta quinta-feira, 9 de abril, o secretário da Sepror, [...] diretor-presidente do Idam, [...], presidente da cooperativa [...] e técnicos da área para verificar mecanismos de comercialização do produto e quais as

dificuldades enfrentadas pela cooperativa durante o processo de produção do alimento (IDAM, 2015).

Segundo a notícia divulgada existe uma potencial produção de fécula no município de Autazes na comunidade Cajuçara, e a reunião de agentes da SEPROR, do IDAM e da cooperativa buscam estratégias para superar os entraves na produção e comercialização do produto. Essa produção segundo as palavras da presidente da cooperativa na notícia:

De acordo com a presidente da Associação [...], os produtores ainda encontram algumas dificuldades na hora de beneficiar e escoar o produto. Segundo ela, é necessário investir na abertura e conservação dos ramais e encontrar alternativas para o aproveitamento do resíduo líquido e cascas. “Graças ao apoio dos técnicos do Idam estamos conseguindo produzir a fécula. Também fomos beneficiados com capacitação de produtores e orientações sobre comercialização”, disse (IDAM, 2015).

Sobre a construção de uma agroindústria da fécula não houve alusão a este fato na notícia divulgada em 09 de abril de 2015 pela SEPROR, e sim de investimento no potencial de produção da fécula naquela localidade.

Mas o site do IDAM divulgou uma notícia em 23 de março de 2016 que a Cooperativa Agrícola do Jatuá, tendo como principal atividade o cultivo de mandioca para produção de fécula, foi beneficiada com o Projeto de Mecanização Agrícola incentivado pelo Governo do Amazonas, recebem acompanhamento na implementação da área mecanizada e o processo de beneficiamento da mandioca. “Na ocasião, o gerente de Apoio à Agroindústria do IDAM, [...], visitou as áreas para verificar a localidade mais adequada para implantação de uma agroindústria de fécula. O projeto está em fase de elaboração” (IDAM, 23/03/2016).

Uma agroindústria de fécula é ensaiada desde o ano de 2008 no Amazonas, mas até o presente momento de 2016 não foi identificada uma indústria que beneficie a mandioca para produção de fécula em moldes industriais similares ao que ocorrem em outros lugares do Brasil como o Paraná, São Paulo, Mato Grosso, Bahia e Pará. O que ocorre segundo dados noticiados é uma produção de goma artesanal local. A comercialização da goma artesanal local insiste em resistir ao mesmo tempo em que enfrenta a comercialização de um produto oriundo de um processo industrial, a fécula de mandioca.

Essa resistência de produção de goma artesanal local, tomando emprestadas as palavras de um produtor da Cooperativa Agrícola do Jatuá, na notícia de 23/03/2016 do

IDAM deve-se ao fato da goma ser um produto bem aceito no mercado. Há no Amazonas um mercador consumidor do produto, seja o distrito industrial, as empresas de panificação, os estabelecimentos de café da manhã e lanches, também a população em geral.

Essa aceitação no mercado local para fécula mais uma vez leva o IDAM noticiar sobre implementação de duas agroindústrias para o processamento de mandioca para a produção de farinha, e fécula “as agroindústrias devem inovar apostando em derivados como a fécula de olho no mercado consumidor das empresas do Polo Industrial de Manaus” (IDAM 20/01/2016).

Do pacote de investimentos previsto com o Plano Safra, o Governo do Estado anunciou o montante de R\$ 3,8 milhões em subvenção e crédito para abertura de três agroindústrias na cidade, duas de processamento de mandioca e uma de frutas – com enfoque para o açaí e o abacaxi (IDAM 20/01/2016).

Para implantação das duas agroindústrias de mandioca, a SEPROR será a responsável pela negociação, a mesma já está dialogando com a cooperativa de Nova Olinda e com empresários para decidir o modelo mais adequado. Segundo a notícia:

Segundo o titular da Sepror, os recursos para apoiar a abertura das agroindústrias virão da Agência de Fomento do Estado do Amazonas (Afeam), dos bancos privados e de fundos que o governo amazonense ainda não acessava, como o Pronaf Agroindústrias. [...] tem viagem programada ao Paraná para conhecer o modelo de beneficiamento de fécula executado por lá.

“O nosso objetivo é que essa fécula produzida em Nova Olinda do Norte possa abastecer o mercado consumidor de Manaus e, principalmente, as empresas do Distrito Industrial que necessitam e compram a fécula. Iniciamos a experiência no município de Autazes e aqui será a segunda cidade na qual estamos priorizando essa atividade no sentido de agregar renda”, reforçou [...].

De acordo com o secretário, a Agência de Desenvolvimento Sustentável (ADS) vai fazer todo um estudo para sua alocação no mercado consumidor de Manaus e também para exportação, com objetivo de assegurar alternativas rentáveis de escoamento da produção das agroindústrias (IDAM, 2016).

Das notícias divulgadas por órgãos estaduais responsáveis pelas políticas de desenvolvimento agrícola do estado do Amazonas como SEPROR, IDAM demonstra-se a dependência do Amazonas em relação à fécula oriunda principalmente do Paraná. Entretanto, se observam buscas do governo estadual para diminuir e até mesmo superar essa dependência, contudo até o presente momento a implementação de determinados projetos ainda esbarram no âmbito da burocracia e problemas políticos, sendo que de concreto as atividades efetivas são ínfimas nesse universo dominado pela fécula

exógena. Este fato nos remete repensar as políticas públicas de infraestrutura produtiva do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome em relação à produção da goma de mandioca artesanal e a goma de mandioca industrial.

As ações para implementação de uma indústria de fécula no Amazonas antes de serem políticas públicas são políticas de governo. Em alguns casos a mudança de gestores acarreta também a não continuidade de programas e planejamentos da gestão anterior.

3.3. A atuação do Ministério Do Desenvolvimento Social e Combate à Fome: o caso do Plano Brasil Sem Miséria.

A partir de 2003, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) e o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA) programaram um conjunto de políticas públicas de infraestrutura produtiva com o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura familiar (Pronaf), políticas de apoio à produção com a Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) e políticas de ampliação dos canais de comercialização o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Este conjunto de políticas se enseja no âmbito da organização do Plano Brasil Sem Miséria (MDS, 2015).

O Plano Brasil Sem Miséria (PBSM) foi criado para superar a extrema pobreza no país, sempre tendo em vista que a pobreza não se resume a uma questão de renda. O Plano organizou-se a partir de três eixos estratégicos: garantia de renda, acesso a serviços públicos e inclusão produtiva. Com a garantia de renda busca-se aliviar a situação de pobreza, através do acesso a serviços públicos pretende melhorar as condições de educação, saúde e cidadania das famílias; o aumento das oportunidades de trabalho e geração de renda tanto das famílias mais pobres do campo quanto da cidade fica a cargo da inclusão produtiva (BRASIL/MDS, 2015).

Figura 37: Rota de inclusão produtiva rural

Fonte: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2016.

Para alcançar esses três eixos principais elaborou-se a rota, Figura 37, que visa à implementação de políticas para garantir a produção rural. Estas políticas baseiam-se em adequação da infraestrutura de água e energia elétrica para a área rural com o programa água e luz para todos, ao mesmo tempo garantir a produção agrícola diminuindo a insegurança alimentar e o abastecimento dos núcleos urbanos, com essa produção, este eixo recebe suporte das políticas de produção agrícola como Ater. Para garantir que o produtor tenha o mercado consumidor uma das principais políticas é através do PAA.

O Programa de Aquisição de Alimentos – PAA compra alimentos produzidos pela agricultura familiar, com dispensa de licitação. Esses alimentos são distribuídos gratuitamente a pessoas ou famílias que precisam de suplementação alimentar (porque estão em situação de insegurança alimentar e nutricional) e também a entidades de assistência social, restaurantes populares, cozinhas comunitárias, bancos de alimentos, entre outros. Os alimentos adquiridos pelo PAA também podem compor estoques públicos estratégicos de alimentos (MDA, 2016).

Uma das formas de atuação do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome são através da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN) que coordena o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA).

Desta forma o PAA procura fortalecer a agricultura familiar, estimulando a organização destes em cooperativas e associações, ao mesmo tempo fortalecendo os circuitos locais e regionais e também as redes de comercialização, como também valorizar a biodiversidade e a produção orgânica e agroecológica de alimentos buscando incentivar hábitos alimentares saudáveis (MDA, 2016).

Para alcançar seus objetivos o PAA utiliza recurso do MDS e do MDA para tal vale-se de seis modalidades:

1 – Compra com Doação Simultânea: onde são adquiridos da agricultura familiar alimentos característicos dos hábitos alimentares locais, podendo ser perecíveis e produtos *in natura* ou processados, que serão doados às entidades da rede socioassistencial, aos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (restaurantes populares, cozinhas comunitárias e bancos de alimentos), produtos alimentícios próprios para o consumo humano (MDA, 2016).

2 – Compra Direta: adquiriram-se determinados produtos da agricultura familiar para a formação de estoques públicos. Dentre os produtos estão: arroz, feijão, milho, trigo, sorgo, farinha de mandioca, farinha de trigo, leite em pó integral, castanha de caju, castanha-do-brasil e outros (MDA, 2016). Observa-se aqui a ausência da goma/fécula.

3 – Apoio à Formação de Estoques; É a modalidade que tem como finalidade apoiar financeiramente a constituição de estoques de alimentos por organizações da agricultura familiar, visando agregação de valor à produção. Posteriormente, esses alimentos são comercializados pela organização de agricultores para devolução dos recursos financeiros ao Poder Público (MDA, 2016).

4 – Incentivo à Produção e ao Consumo de Leite – PAA Leite: adquire leite de vaca e leite de cabra de agricultores familiares dos estados da região Nordeste e também no norte de Minas Gerais, e os distribui gratuitamente a famílias que estejam em situação de vulnerabilidade social (MDA, 2016).

5 – Compra Institucional; É a modalidade que permite que órgãos da União, Estados, Distrito Federal e Municípios também possam comprar alimentos da agricultura familiar, com seus próprios recursos financeiros, dispensando-se a licitação, para atendimento às demandas de consumo de alimentos. Poderão ser abastecidos hospitais, quartéis, presídios, restaurantes universitários, refeitórios de creches e escolas filantrópicas, entre outros. Pode ser adquirido por esta modalidade qualquer produto alimentício *in natura* ou processado (MDA, 2016).

6 – Aquisição de Sementes: compram-se sementes de organizações da agricultura familiar detentoras da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP Jurídica, e as destinar a agricultores familiares, conforme demanda dos órgãos parceiros como: Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA); Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA); Fundação Nacional do Índio (FUNAI); Fundação Cultural Palmares (FCP); Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBIO); Estados, inclusive suas Secretarias Estaduais de Agricultura ou afins e suas entidades públicas de Assistência Técnica e Extensão Rural (MDA, 2016).

Os consumidores que se destinam os alimentos do PAA são os indivíduos em situação de insegurança alimentar e nutricional e os que são atendidos pela rede socioassistencial e pelos equipamentos de segurança alimentar e nutricional, como os restaurantes populares e as cozinhas comunitárias.

Há também as Unidades Receptoras que são as entidades que recebem os alimentos do PAA e os distribuem aos beneficiários consumidores. Estas entidades podem ser: Centro de Referência de Assistência Social – CRAS; Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua – Centro POP; equipamento que ofereça o serviço de acolhimento a famílias e/ou indivíduos com vínculos familiares rompidos ou fragilizados, a fim de garantir proteção integral; entidade e organização de assistência social sem fins lucrativos; Centro de Referência Especializado em Assistência Social – CREAS; Equipamentos de segurança alimentar e nutricional como: Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias, Bancos de Alimentos; estruturas públicas que produzam e disponibilizem refeições a beneficiários consumidores, no âmbito das redes públicas de educação, conforme regulamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, de justiça e de segurança; redes públicas e serviços públicos de saúde que ofereçam serviços de saúde básicos, ambulatoriais e hospitalares por meio do Sistema Único de Saúde – SUS, e estabelecimentos de saúde de direito privado sem fins lucrativos que possuam Certificado de Entidade Beneficente da Assistência Social – CEBAS, que produzam e disponibilizem refeições a beneficiários consumidores.

Assim uma produção de goma artesanal e/ou industrial pode ter auxílio do PAA, pois possui um mercado consolidado tanto em Manacapuru quanto Manaus, além do mais Manacapuru, é o maior produtor de mandioca do Amazonas, os benefícios concedidos pelo PAA podem beneficiar os produtores de mandioca de Manacapuru e dos demais municípios do Amazonas.

Programa de Aquisição de Alimentos – PAA é executado pelos estados, pelos municípios e pela Companhia Nacional de Abastecimento – Conab (que é uma empresa pública, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA). Cabe a Conab trabalhar com as cooperativas e associações da agricultura familiar (MDA, 2015).

Felipe Cyntrão Medeiros Corrêa, em sua dissertação de mestrado intitulada Programa de aquisição de alimentos (PAA): uma comparação entre dois estados do Brasil (2008) discorre que o PAA foi concebido no conjunto de políticas públicas do Programa Fome Zero, em um eixo de Fortalecimento da Agricultura Familiar, através de programas visando geração de renda no campo e aumento da produção de alimentos para o consumo.

O PAA foi operacionalizado na região da Amazônia Legal brasileira em 2003, através das categorias CAAF, CDAF e CAEAF. Os estados de Rondônia e Acre foram os únicos a apresentarem agricultores atendidos pelas três categorias nesse período, com um total de 2.893 famílias. O estado do Amazonas apresentou menor número de agricultores familiares vinculados ao PAA em 2003, contando com 103 agricultores credenciados para a modalidade CDAF (CAVALLARI et al., 2014).

O maior crescimento de famílias atendidas foi observado no estado do Amazonas que passou de 103 agricultores para 1087 famílias atendidas. Quando comparando a atuação do PAA para a região observa-se que os demais Estados, de forma geral, mantiveram certa constância entre os anos de 2006 a 2007, com exceção do Amazonas que apresentou um crescimento substancial em 2007. Atipicamente dos anos anteriores em 2008, foi observada uma redução considerável no número de municípios atendidos no estado do Amazonas. Observa-se que em 2009 as atividades desenvolvidas pelo PAA na região da Amazônia Legal brasileira, apresentou redução drástica para a maioria dos Estados, situação atípica quando comparado aos anos anteriores. A atuação do PAA em 2010 voltou a apresentar um grande crescimento na região, onde todos os Estados apresentaram municípios atendidos pelo programa, sendo destaque os estados do Amazonas (CAVALLARI et al., 2014).

No Amazonas o PAA é executado através da Conab, como nos demais estados da federação brasileira, no qual ela compra dos agricultores alimentos, em Manacapuru que é o foco da pesquisa, a Conab adquire dos agricultores alimentos. Um total de 166 agricultores fornecedores no PAA Conab/MDS em 2015. O Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PAA) tem presença efetiva da Conab na sua execução, em parceria com outros órgãos governamentais.

A Companhia Nacional do Abastecimento - Conab, é uma empresa pública, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa, iniciou suas atividades em 1991. É a empresa oficial do Governo Federal, encarregada de gerir as políticas agrícolas e de abastecimento, visando assegurar o atendimento das necessidades básicas da sociedade, preservando e estimulando os mecanismos de mercado. Isso vem atuando na compra de produtos agrícolas, formando estoques e vendendo-os na hora certa para regularização do mercado consumidor, tendo como objetivos:

- I - planejar, normatizar e executar a Política de Garantia de Preços Mínimos do Governo Federal;
- II - implementar a execução de outros instrumentos de sustentação de preços agropecuários;
- III - executar as políticas públicas federais referentes à armazenagem da produção agropecuária;
- IV - coordenar ou executar as políticas oficiais de formação, armazenagem, remoção e escoamento dos estoques reguladores e estratégicos de produtos agropecuários;
- V - encarregar-se da execução das políticas do Governo Federal, nas áreas de abastecimento e regulação da oferta de produtos agropecuários, no mercado interno;
- VI - desenvolver ações no âmbito do comércio exterior, consoante diretrizes baixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e observado o Decreto n.º 3.981, de 24 de outubro de 2001, dispõe sobre a Câmara de Comércio Exterior - Camex, do Conselho de Governo, e dá outras providências;
- VII - participar da formulação da política agrícola; e
- VIII - exercer outras atividades, compatíveis com seus fins, que lhe sejam atribuídas ou delegadas pelo Poder Executivo (CONAB, 2016).

A Conab disponibiliza em seu *site* dados sobre os estoques públicos que adquiriu através de compras para regulação da oferta de produtos agropecuários. Esta formação de estoque público de farinha de mandioca no Amazonas ocorre através de compra direta em que se adquirem determinados produtos da agricultura familiar para a formação de estoques públicos. Dentre os produtos estão a farinha de mandioca. Assim segundo os dados da Conab o estoque de farinha de mandioca no estado do Amazonas nos anos de 2004 a 2008 pode ser verificado na Tabela 3.

Tabela 3: Série histórica da farinha de mandioca em toneladas no estado do Amazonas 2004-2008.

Ano	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
2004	46	46	46	46	114	114	154	181	188	76	90	20
2005	20	20	20	20	20	20	20	29	19	19	15	2
2006												2
2007												
2008				30	30	15	15					

Organização: Debora M. S. Souza

Fonte: Conab, 2016.

A Conab realiza compra de produtos agrícolas diretamente dos produtores para regular o preço e a oferta desse produto, foi identificado a compra de um subproduto da mandioca, a farinha. Segundo dados da Conab até o ano de 2008 havia um estoque público de farinha de mandioca no Amazonas. Na realidade estes mesmos dados deixam claro que este estoque público só existiu nos anos de 2004, 2005, 2006 e 2008.

Um dos fatores que podem explicar o estoque e/ou falta dele é a variação do preço da farinha no Amazonas que nos últimos anos ocorreu um aumento no valor do produto e também a oscilação na vazante e enchente dos rios da região, posto que no ano de 2005 o Amazonas enfrentou uma das maiores secas na região e em 2009 ocorreu uma das maiores cheias, fato que se repetiu em 2012. As oscilações ambientais e econômicas podem ter contribuído para a baixa produção de farinha e consequentemente o aumento no valor da procura da mesma.

A Conab em 2012 adquiriu produtos agrícolas por meio do PAA, através da Doação Simultânea adquiriu da agricultura familiar dos municípios de Manacapuru, Autazes, Rio Preto da Eva e Caapiranga, alimentos característicos dos hábitos alimentares amazônicos como banana, jerimum (abóbora), mamão, mandioca e pescados. Esses produtos foram doados às entidades da rede socioassistencial, aos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (restaurantes populares, cozinhas comunitárias e bancos de alimentos).

Os alimentos comprados foram destinados às famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, inseridas no Programa Mesa Brasil do Serviço Social do Comércio do Amazonas (Sesc-AM); na Pestalozzi; na Associação Amigos do Programa de Resistência às Drogas da Polícia Militar do Amazonas (Proerd); na Associação de Pais e Mestres; na Casa de Apoio à Criança e ao Adolescente; na Associação de Pais Amigos dos Excepcionais; em hospitais públicos; unidades prisionais; prefeituras municipais; e igrejas, entre outros.

Os produtos regionais mais comprados foram a banana, a abóbora, o mamão, a mandioca e os pescados.

Foi repassado o total de R\$ 2,2 milhões aos agricultores familiares envolvidos, por meio de grupos formais, como a Associação dos Produtores Rurais, do município de Rio Preto da Eva; da Cooperativa Mista de Manacapuru; da Associação Rural Lago do Membeca, de Caapiranga; da Cooperativa dos Produtores do Lago do Sampaio, de Autazes (CONAB, 2012).

Outro produto para formação de estoque público informado no *site* da Conab é a fécula. Esse derivado da mandioca não é especificado por estados e sim por quantitativo de estoque no nível de todo território brasileiro a partir do ano de 1987. Como pode ser observado na Tabela 4.

Tabela 4: Série histórica do quantitativo do estoque público de fécula no Brasil em tonelada

Ano	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
1987								85	85	85	85	85
1992	85	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83	83
1993	83	83	83	83	83	168						
2001						1.2 14	2.1 98	3.58 0	6.2 40	8.8 63	9.60 8	9.77 4
2002	9.7 74	9.7 74	9.77 4	9.7 74	9.77 4	9.7 74	9.7 74	9.98 5	9.9 85	9.9 85	6.11 9	30
2003	30											
2006									968	968	968	968
2007	968	968	968	968	968	968	968	968	968	968	968	968
2008	968	968	968									
2009							1.0 88	1.54 1	1.0 88	1.0 88	1.08 8	1.08 8
2010	1.0 88											
2015								894	1.9 54	5.7 12	6.26 3	6.26 3
2016	6.2 63	6.2 63	6.26 3									

Fonte: CONAB, 2016.

A indústria da fécula no Brasil, como citado no capítulo anterior da dissertação, começa a ensaiar seus primeiros passos na década de 1950, chegando ao auge a partir de 2001. A partir de 2001 houve incentivos à produção industrial da fécula no território brasileiro, principalmente nas regiões Sudeste e Sul brasileira, estes incentivos em 2001 não ocorreram no Amazonas, até o presente momento, mas já se noticia construção de

indústria da fécula em Autazes, Manaquiri, Careiro Castanho e Novo Olinda do Norte, mas efetivamente não se identificou uma fecularia nestas áreas mencionadas.

Diante do exposto das diretrizes determinadas pelo MDS, o incentivo à produção e comercialização da goma de mandioca em Manacapuru e no Amazonas como todo pode ser alcançado, pois incentiva a produção local e o consumo do mesmo. Mas na prática, durante a pesquisa não se identificou uma efetiva ação de promoção ou incentivo à produção e comercialização da goma de mandioca em Manacapuru, apesar deste ser considerado o maior produtor de mandioca do Amazonas.

A mandioca e seus derivados deveriam entrar como alimentos nesse programa, posto que são consumidos pela população amazônica e fazem parte de sua dieta alimentar com certa frequência.

Dentre estes produtos a goma de mandioca de produção local seria um produto que receberia incentivo para sua produção, pois além de garantir ao produtor local um mercado consumidor, também garantiria à população em geral o consumo de um alimento produzido localmente, visto que nos últimos anos inseriu-se no mercado local uma fécula industrializada oriunda de outra região brasileira, Paraná.

Desta forma, algumas indagações ainda persistem, por que apesar de tantas diretrizes, incentivos e políticas públicas existe uma predominância do comércio da fécula de mandioca industrializada do Paraná?

3.4. A presença e a ausência do Estado: as ações integradas e isoladas do governo federal, estadual e municipal frente à substituição da goma de mandioca pela fécula em Manacapuru.

As governanças federais, estaduais e municipais exercem certa importância para instalações de indústrias em determinados locais. Através de incentivos fiscais, construção, adaptação ou melhoramento da infraestrutura que poderá auxiliar no transporte de produtos e principalmente com políticas que incentive a produção local, fato que beneficia o produtor local, o homem do campo, contribuindo para sua permanência no campo e ao mesmo tempo abastecendo a cidade, pois esta necessita de produtos agrícolas oriundos da área rural.

No caso da fécula, a goma industrializada, segundo relatos de notícias veiculadas nos meios de comunicação, as indústrias do Polo Industrial de Manaus a utilizam no

processo industrial, além do mais a mesma é utilizada pela população local, com conhecimento ou não, na alimentação principalmente no café da manhã ou lanche em forma de tapiocas.

Desta forma pode-se afirmar que existe um mercado consumidor solidificado deste produto no Amazonas, ou seja, o processo industrial do mesmo poderia ser implementado no estado. Dentre as tentativas de implementação foi através dos arranjos produtivos locais (APL) da mandioca e da fécula no Amazonas no ano de 2005.

Arranjos produtivos locais segundo a Rede de Pesquisa em Sistemas Produtivos e Inovativos Locais (RedSist⁶) são aglomerações territoriais de agentes econômicos, políticos e sociais - com foco em um conjunto específico de atividades econômicas - que apresentam vínculos mesmo que incipientes. Geralmente envolvem a participação e a interação de empresas - que podem ser desde produtoras de bens e serviços finais até fornecedoras de insumos e equipamentos, prestadoras de consultoria e serviços, comercializadoras, clientes, entre outros - e suas variadas formas de representação e associação. Incluem também diversas outras instituições públicas e privadas voltadas para: formação e capacitação de recursos humanos, como escolas técnicas e universidades; pesquisa, desenvolvimento e engenharia; política, promoção e financiamento (ALBLAGI e BRITO, 2003).

No estado do Amazonas, segundo Marconde Carvalho de Noronha, o tema APL se tornou presente com a implementação do programa Plataformas Tecnológicas, uma iniciativa do Ministério da Ciência e Tecnologia (MCT), junto com o Governo Estadual.

A seleção dos APLs e a realização das plataformas correspondentes consideraram principalmente a importância local dos arranjos, atual e potencial, no desenvolvimento sustentável e na diminuição das desigualdades regionais, obedecendo aos seguintes critérios na época: levantamento e análise da importância atual e/ou potencial para o desenvolvimento e diminuição das desigualdades regionais; seleção, com o apoio dos núcleos estaduais; análise das principais características, considerando as relações intra e intersetoriais que os definem; identificação dos principais gargalos tecnológicos e de formação, qualificação e especialização de mão de obra; definição de ações a serem executadas em empresas, instituições de ensino e pesquisa e de prestação de serviços técnicos e tecnológicos; definição de projetos cooperativos para concretização das ações; apresentação dos projetos cooperativos às agências de fomento (NORONHA, 2009).

⁶ A Rede de Sistemas Produtivos e Inovativos Locais - RedSist é uma rede de pesquisa interdisciplinar, formalizada desde 1997, sediada no Instituto de Economia da Universidade Federal do Rio de Janeiro e que conta com a participação de várias universidades e institutos de pesquisa no Brasil, além de manter parcerias com outras instituições do exterior.

Em outubro de 2001 ocorre o lançamento dos APLs do Estado do Amazonas, no auditório da SUFRAMA, com a participação de representantes do MCT, Governo Estadual, empresários, pesquisadores e produtores. Em novembro do mesmo ano com intuito de buscar apoio e participação de órgãos, instituições e pessoas são realizadas reuniões de discussão para cada um dos APLs selecionados (NORONHA, 2009).

A implementação do APL segundo Noronha (2009) segue os seguintes passos: em 2004 foi criado Núcleo de Gestão Compartilhada (NGTC), no âmbito da Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia (SECT), interveniente nos projetos do MCT desde 2003, tendo como função apoiar a manutenção e agregar novos recursos financeiros gerando informações e conhecimentos que contribuíram para a gestão e transferência, para a economia local, das soluções tecnológicas encontradas. Em setembro de 2006 foi realizado o “I Seminário de APLs e o Desenvolvimento Regional” organizado pela SECT se caracterizou como um balanço dos APLs no Amazonas. Em fevereiro de 2007, foi realizada em Manaus a “Oficina de Orientação aos Núcleos Estaduais de Apoio aos APLs - Região Norte”. Em maio de 2007 foi realizada a Oficina Estadual de APLs, em que os municípios selecionados inicialmente segundo indicações do “Plataformas Tecnológicas”, foram validados para 2008-2011 e se discutiu também, a formalização do Núcleo Estadual de Arranjos Produtivos Locais no Amazonas – NEAPL/AM. A criação do NEAPL se deu por meio do Decreto no. 26.957, de 03/09/2007, para coordenar e induzir demandas locais, além de analisar as propostas (NORONHA, 2009).

Um das ações que envolvem as três esferas do poder para produção da fécula foi um estudo para produção de fécula que tinha como cidade polo Manacapuru. Neste plano vislumbrou-se a implementação de um Arranjo Produção Local (APL) de fécula e farinha no qual foi elaborado um plano de desenvolvimento que contava com as parcerias de diversos órgãos e instituições dos poderes Federal, estadual e municipal.

O Plano de Desenvolvimento foi elaborado a partir da parceria entre a SEPLAN, SEPROR, IDAM, SECT, SEPA, ADS, Prefeituras, Associações de Produtores, SEAP, SUFRAMA, UFAM, UEA, SEBRAE, EMBRAPA, INPA, IPAAM, IBAMA, Banco da Amazônia, Banco do Brasil, AFEAM, entre outras instituições e representações da sociedade civil organizada, correlacionadas a cadeia produtiva do segmento de fécula e farinha de mandioca, que compõem o Núcleo Estadual de Arranjos Produtivos Locais – NEAPL (SEPLAN, 2014)

Na organização do APL da fécula e da farinha com a realização da Oficina Estadual de APLs, em maio de 2007, formou-se o grupo de parceiros que se lançaram como membros e/ou indicaram outros nas três esferas de poder Federal, Estadual e Municipal, Sistema S, Instituições financeiras, Sistema C&T e Representação dos trabalhadores.

No âmbito da governança Federal: Superintendência de Desenvolvimento da Zona Franca de Manaus - SUFRAMA; Empresa Brasileira de Pesquisas Agropecuárias - EMBRAPA; Universidade Federal do Amazonas - UFAM; Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia - INPA; Delegacia Federal da Agricultura no Amazonas/Ministério da Agricultura e do Abastecimento - DFA/AM; Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA.

Na esfera do Governo Estadual/Municipal: Secretaria de Estado de Planejamento e Desenvolvimento Econômico - SEPLAN; Secretaria de Estado da Produção Rural - SEPROR; Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Estado do Amazonas - IDAM; Secretaria de Estado de Ciência e Tecnologia - SECT; Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Amazonas - FAPEAM; Universidade do Estado do Amazonas - UEA; Centro de Educação Tecnológica do Amazonas - CETAM; Secretaria de Estado do Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável - SDS; Agência de Desenvolvimento Sustentável - ADS; Secretaria de Estado do Trabalho - SETRAB; Instituto de Proteção Ambiental do Estado do Amazonas - IPAAM; Instituto de Pesos e Medidas do Amazonas - IPEM; Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Local - SEMDEL/Prefeitura Municipal de Manaus - PMM.

Sistema S: Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas do Amazonas SEBRAE/AM; Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo/Organização das Cooperativas Brasileiras SESCOOP/OCB; Serviço Social da Indústria SESI / Instituto Euvaldo Lodi - IEL.

Instituições financeiras: Banco da Amazônia; Agência de Fomento do Estado do Amazonas - AFEAM; Banco do Brasil - BB; Caixa Econômica Federal - CEF.

Setor empresarial: Federação das Indústrias do Estado do Amazonas - FIEAM; Centro da Indústria do Estado do Amazonas - CIEAM.

Sistema C&T: Fundação Centro de Análise, Pesquisa e Inovação Tecnológica - FUCAPI.

Representação dos trabalhadores: Conselho Regional de Economia - CORECON; Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia - CREA.

Os municípios selecionados inicialmente levando-se em conta as indicações do ‘Plataformas Tecnológicas’, foram validados na Oficina Estadual de APL’s (Maio/2007), são: Apuí, Autazes, Fonte Boa, Iranduba, Itacoatiara, Manacapuru, Manaquiri, Manaus, Manicoré, Nhamundá, Parintins, Presidente Figueiredo, Rio Preto da Eva, Tefé e Uarini.

Os municípios escolhidos para possível indústria da fécula através de APL dispõem de vias hidroviárias e/ou rodoviárias para o escoamento da produção. Manacapuru apresenta as duas opções de escoamento e outra através dos portos de Manaus e Itacoatiara.

O Plano de Desenvolvimento Preliminar da APL da fécula e farinha de mandioca possui algumas características discriminadas no Quadro 5.

O Quadro 5 demonstra os possíveis produtos que o APL da fécula e da mandioca produzirá, assim como discrimina os municípios participantes deste arranjo, tendo como Manacapuru a cidade polo, onde estaria instalada a fecularia. Além do mais, foram efetuados investimentos de duzentos e setenta e sete vírgula seis mil (R\$ 277,6) e o montante de onze vírgula sete milhões de reais (R\$ 11,7 milhões) de investimentos previstos.

Quadro 5: Características da APL da fécula e farinha de mandioca no Amazonas.

APL	CARACTERÍSTICAS		APOIO INSTITUCIONAL (PDPs - NEAPL/SEPLAN-AM)				
	Produtos (Efetivos e Potenciais)	Municípios de Abrangência	Parceiros Envolvidos (Quant.)	Ações Realizadas	Ações Previstas	Investimentos Realizados	Investimentos Previstos
Fécula e Farinha de Mandioca	Leite em pó, chocolates, balas, bolachas, sopas, sobremesas, sagu, pão, adesivos, indústria têxtil, fogos de artifícios, fósforos, dextrinas, malto-dextrinas, papel, embalagens biodegradáveis, fundição de metais, compensados de madeira, produtos farmacêuticos e cosméticos (utilizado nas massas dos comprimidos e em creme dental), e ainda na perfuração de poços petrolíferos.	Polo Manacapuru (Apuí, Autazes, Fonte Boa, Iranduba, Itacoatiara, Manacapuru, Manaquiri, Manaus, Manicoré, Nhamundá, Parintins, Presidente Figueiredo, Rio Preto da Eva, Tefé e Uarini)	12	7	15	R\$ 277,6 mil	R\$ 11,7 milhões

Fonte: Sá et al in Análise das políticas para os APLs no Amazonas, 2011.

Em uma análise das políticas para os APL apoiados, Mauro Thury de Vieira Sá et al., (2011), buscou identificar desafios comuns a todos os APLs, agrupando os temas de Organização Produtiva; Capital Humano, Tecnologia e Inovação; e Governança, Cooperação e Padrão de Financiamento de Ações.

No APL da fécula o capital humano, tecnologia e inovação se constituem como desafio, pois há situações de persistentes deficiências de formação profissional ou

mesmo de conhecimento de variáveis estratégicas da atividade produtiva (Sá, et al., 2011).

No APL de Fécula e Farinha de Mandioca no que tange Governança, Cooperação e Padrão de Financiamento de Ações, predominam os investimentos de recursos públicos, em especial federais e estaduais, nas ações dos PDPs. Os recursos públicos municipais são inexpressivos, possivelmente um reflexo das restrições orçamentárias das prefeituras do interior.

Os recursos de origem privado tornam-se o ponto crítico principal, pois sua participação é quase nula. “A dominância de recursos públicos, frente a inversões privadas, deve-se também ao fato das unidades terem de exibir escala compatível com a de fecularias do Paraná, principais fornecedoras de amido de mandioca para o país” (SÁ et al., 2011, p.65).

Com relação ao APL da fécula de mandioca no quesito Organização Produtiva padece de desorganização de suas cadeias produtivas integrantes, nos quais parte significativa dos produtores não participa de associações empresariais, e às vezes sequer são formalizados como pessoa jurídica. A ausência de estruturas institucionais próprias de apoio aos produtores dificulta significativamente sua penetração mais ampla nos mercados nacional e internacional. Um dos maiores desafios para se desenvolver a mandiocultura e sua transformação em produtos químicos, alimentícios e embalagens, diz respeito à formatação da cadeia produtiva (SÁ et al., 2011).

Dada a condição prevalecente de cultura de subsistência no AM, não se produzem excedentes em escala para atender ao menos ao *break-even point* de uma fecularia, conforme demonstrou em 2002 o Estudo de Potencialidades Regionais da SUFRAMA. Assim, a SUFRAMA propôs, no PDP, a construção de fecularias nos municípios de Careiro e Manaquiri, ao custo total de R\$ 1,7 milhão, para uso de cooperativas locais, para ampliar a oferta de mandioca em 13 mil há (SÁ et al., 2011, p.64).

Esse Estudo de Viabilidade Econômica (EVP) foi apresentado em forma digital pela SUFRAMA em 2003, onde foram selecionadas áreas propícias para os investimentos no Amazonas e Roraima. No Amazonas foram selecionados: Tefé, Coari, Manacapuru, Itacoatiara, Rio Preto da Eva e Presidente Figueiredo. Em Roraima selecionou-se Bonfim, Iracema, Rorainópolis, São João da Baliza e São Luiz. O critério de seleção dessas áreas foram as que aliem maior concentração de produção, disponibilidade de serviços de apoio à produção e infraestrutura.

Para produção de fécula de mandioca seria necessária uma área de plantio de setecentos e noventa e dois (792) hectares para o abastecimento da indústria, com capacidade de produção de moagem de cinquenta (50) toneladas por dia, empregando dezessete (17) funcionários na agroindústria, no qual a produção anual de fécula chegaria a três mil trezentos e trinta (3.330) toneladas por ano, abastecendo o mercado consumidor regional e nacional (SUFRAMA, 2003).

No Amazonas as projeções da agroindústria da fécula, segundo a SUFRAMA (2003) obedeceria a seguinte ficha técnica:

Investimento total: R\$ 1.033.670,74; Receita total Média R\$ 1.519.980,00; Custo Variável: R\$ 1.322.608,61; Custo Fixo: R\$ 169.986,48; Custo Total Médio: R\$ 1.446.216,24; Lucro Líquido Médio: R\$ 52.786,20; Margem de Lucro Média (Lucro Líquido Médio/Receita Total Média): 3,47%; Rentabilidade Média (Lucro Líquido Médio/Investimento): 5,11%; Ponto de Nivelamento (quantidade mínima que a empresa pode produzir para a receita igualar-se à despesa): 76,30%; Taxa Interna de Retorno (custo de oportunidade de capital comparado a qualquer outra aplicação financeira): 18,61%; Tempo de Retorno do Capital: 5,42 anos; Valor Presente Líquido (considerando um custo de oportunidade do mercado financeiro de 19% ao ano): R\$ 17.913,69; Áreas propícias para investimento: Tefé, Coari, Manacapuru, Itacoatiara, Rio Preto da Eva e Presidente Figueiredo.

Um dos critérios para a seleção dos municípios de Apuí, Autazes, Fonte Boa, Iranduba, Itacoatiara, Manacapuru, Manaquiri, Manaus, Manicoré, Nhamundá, Parintins, Presidente Figueiredo, Rio Preto da Eva, Tefé e Uarini como áreas para investimento, além dessas áreas aliarem maior concentração de produção, disponibilidade de serviços de apoio à produção e infraestrutura, como malha rodoviária, hidrovias navegáveis o ano todo e a existência de portos que facilitem o escoamento do produto, minimizando os custos com transporte SUFRAMA (2003).

O fato destes municípios possuírem tradição no cultivo de mandioca e estarem entre os dez principais produtores de mandioca e seus subprodutos de farinha e goma artesanal no estado do Amazonas pode também ser critério para a seleção dos mesmos.

O município de Uarini se destaca como produtor de uma farinha conhecida como farinha de Uarini. A mandioca enquanto produto de lavoura temporária é um dos mais significativos, sendo que “Grande parte, senão toda a produção de mandioca é para produzir a farinha. O tipo mais conhecido é a farinha ova que foi popularizada com o nome de farinha do Uarini” (COSTA, 2015, p 45).

Nos estudos realizados por Ellen Anjos Camilo da Costa (2015) sobre mudanças de hábitos alimentares das idosas nas cidades de Tefé, Alvarães e Uarini o consumo da farinha é bastante significativo, continuando a fazer parte do cardápio das populações dessas cidades.

Manaquiri durante muitos anos destacou-se como principal produtor de goma artesanal do Amazonas. No lago do Januacá, predominou a produção de goma, que se dá de várias formas até chegar ao local de fabricação. A plantação da mandioca pode ser realizada pela família ou por outro produtor (MOURÃO e CRUZ, 2012).

Numa análise mais geral de Sá et al. (2011) sobre o APL da fécula e da farinha no Amazonas, a plataforma tecnológica para este se respalda na potencialidade regional, uma categoria analítica, peculiar à SUFRAMA, que lhe permite atuar mesmo quando um dado recurso ainda não se apresenta como oportunidade de negócio.

Continuando a análise, o autor discorre que o APL da fécula e da farinha, assim como os demais, aparentemente padecem de lideranças mais atuantes no setor produtivo. Este fato pode ocorrer devido aos APLs no Amazonas terem suas iniciativas, condução, planejamento, recursos financeiros e, em muitos casos, até parte da operacionalização executados por órgãos governamentais. Os recursos públicos dominam o financiamento das ações, este apoio massivo das entidades governamentais pode ocorrer um parasitismo prolongado. “Logo a adoção de APL como foco de política corre o risco de se perder ou virar peça de retórica, agravado pela falta de um esforço sistemático de identificação dos arranjos” (Sá et al., 2011, p.67).

A indústria de fécula no Amazonas é aparentemente ausente, pois não foi identificada durante a pesquisa a presença de indústria de produção de fécula, o que denota que as políticas inerentes a esse produto não alcançaram ou não foram suficientes para possibilitarem o desenvolvimento deste produto no estado. Este fato impõe aos vendedores deste produto comprá-lo em outro estado e ao mesmo tempo causa uma baixa produção da goma de produção local.

Esta dependência de fécula oriunda de outra região do Brasil põe em cheque as políticas de desenvolvimento das três esferas de poder no que tange um desenvolvimento e aproveitamento do potencial de produção local de fécula.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Pensar no rural e no urbano no que tange a substituição da goma de mandioca pela fécula em Manacapuru nos remete também em falar sobre a produção de mandioca no Amazonas e Manacapuru, assim como os subprodutos derivados da goma sobre as políticas de enfrentamento da substituição da goma de mandioca artesanal.

Para entender todo este processo foi preciso recordar a função da cidade e do campo, melhor ainda na função comercial e de abastecimento da cidade e no processo de criação da mesma. Especificamente Manacapuru, assim como as demais cidades tem seu processo de criação atrelada às atividades agrícolas. O processo de criação de Manacapuru vai além do desenvolvimento das atividades agrícolas, posto que na Amazônia as atividades extrativistas e agrícolas foram e são a base da alimentação da população, outras atividades e interesses estiveram envolvidos no processo de surgimento. As cidades na Amazônia surgiram por diversos fatores que não diferem do surgimento das demais cidades, mas nossas cidades contêm particularidades que merecem um olhar diferenciado.

Em Manacapuru esse olhar debruçou-se sobre a goma de mandioca comercializada em feiras e utilizada em preparações de alimentos. Este produto é comercializado no âmbito doméstico e comercial em diversos segmentos da culinária, iguaria consumida no café da manhã, lanches na forma de tapioca, farinha de tapioca, no tacacá e diversas formas em várias regiões do Brasil, não se trata de um produto que só exista localmente, ele se difundiu por todo território brasileiro.

No Amazonas a mandioca como integrante da alimentação existe há tempo, tendo importância econômica, cultural para a população. Manacapuru como um dos produtores de mandioca nos últimos seis anos está entre os dez maiores produtores de mandioca do estado, sendo que nos anos de 2011, 2012 e 2013 lidera o *ranking* amazonense.

Em Manacapuru se identificou através da pesquisa que a goma utilizada na preparação das iguarias não é mais um produto endógeno, ou seja, produzido localmente com base em uma produção artesanal. O que se verificou foi a presença da comercialização de fécula oriunda de outra região, ou seja, um produto exógeno produzido no sudeste brasileiro, precisamente no estado do Paraná, uma produção em moldes industrial das marcas Lopes, Amifec, Loanda, O'linda e Juriti.

As marcas de fécula Lopes, Amifec e Juriti foram identificadas nas sete feiras pesquisadas em Manacapuru, todavia somente na feira Raimundo Oliveira e Silva se identificou o comércio da goma de mandioca artesanal local. O comércio da fécula de mandioca e da goma artesanal nestas feiras é em sacos transparente sem nenhuma identificação sobre quantidade, validade ou procedência. Os comerciantes quando indagados sobre a origem informaram se tratar de fécula reidratada. Somente um boxe na feira Raimundo Oliveira e Silva foi informado pelos demais vendedores que comercializava goma artesanal de origem local, segundo informação do feirante ele adquiria a goma artesanal local de uma senhora da comunidade conhecida como Caiana, que trazia para ele uma vez por semana.

Desta forma a pesquisa em campo nas feiras de Manacapuru demonstra o comércio predominante da fécula de mandioca em detrimento ao comércio da goma artesanal de origem local. Verificou-se também em outra escala, que a fécula de mandioca oriunda do Paraná predomina aparentemente na região metropolitana de Manaus, na qual foi identificada em cidades como Presidente Figueiredo, Iranduba, Cacau Pirêra, e Manaus, bem como para além desta região, em outra cidade do Médio Solimões, Tefé.

O processo de industrialização da fécula no Brasil surge em meados de 1950, mas seu desenvolvimento de fato ocorreu na década de 1990, influenciado pela abertura econômica ocorrida no Brasil e pelo crescente interesse mundial pelo produto. As primeiras fecularias foram instaladas em áreas que possuíam uma tradição na produção de fécula como São Paulo, Paraná, Mato Grosso do Sul, e com o decorrer dos anos houve a expansão de produção para Santa Catarina, Pará, Bahia.

A fécula enquanto produto industrial é utilizada em diversos segmentos da indústria destacando-se principalmente o ramo alimentício, mas utiliza-se nas indústrias de papel, têxtil, farmacêutica, e outros ramos. No Brasil os estados que mais compram fécula são Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Santa Catarina, Bahia, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, Piauí, Rio Grande do Sul, Ceará, Rio de Janeiro, Pernambuco, Maranhão, Distrito Federal, Rio Grande do Norte, Amazonas e Pará.

O Amazonas não aparece como produtor de fécula, mas como comprador, no ano de 2013 comprou 0,6% da fécula produzida no Brasil, mais de duas mil toneladas de uma produção de quatrocentos e setenta vírgula setenta e dois (473,72) toneladas. Cogita-se que a maior parte dessa fécula é utilizada nas indústrias no polo industrial de Manaus, outra parte é consumida pela população amazonense depois de reidratada,

sendo utilizada principalmente na alimentação. As indústrias do polo industrial de Manaus utilizam como cola para a montagem dos componentes industriais, sendo esta uma das portas de entrada no Amazonas para fécula oriunda do Paraná.

Diante do processo de inserção da fécula exógena no Amazonas algumas medidas de políticas de desenvolvimento foram tomadas para tentar frear a substituição da goma local pela fécula oriunda de outra região. Estudos, levantamentos de potencialidades e também chamadas de licitação para obras de fecularias foram realizados pelas esferas federais, estaduais e municipais em parcerias ou isolados.

Um dos estudos realizado através de parcerias entre os órgãos federais, estaduais e municipais foi o APL da fécula e da farinha de mandioca que contava com a participação de diversos órgãos: SEPLAN, SEPROR, IDAM, SECT, SEPA, ADS, Prefeituras, Associações de Produtores, SEAP, SUFRAMA, UFAM, UEA, SEBRAE, EMBRAPA, INPA, IPAAM, IBAMA, Banco da Amazônia, Banco do Brasil, AFEAM, entre outras instituições e representações da sociedade civil organizada. Esse arranjo produtivo teria como polo a cidade Manacapuru. Essa APL até esta data não se consolidou.

Outro estudo desta vez realizado pela SUFRAMA em 2003, o Estudo de Viabilidade Econômica selecionou áreas propícias para os investimentos no Amazonas e Roraima. No Amazonas foram selecionados: Tefé, Coari, Manacapuru, Itacoatiara, Rio Preto da Eva e Presidente Figueiredo. O critério de seleção dessas áreas foram as que aliem maior concentração de produção, disponibilidade de serviços de apoio à produção e infraestrutura. Manacapuru possuía maior concentração de produção, disponibilidade de serviços de apoio à produção e infraestrutura, como malha rodoviária, hidrovias navegáveis o ano todo e a existência de portos que facilitem o escoamento do produto, minimizando os custos com transporte. Assim possuía vários critérios para a instalação da indústria de fécula, todavia não se identificou até o momento presente uma fecularia.

Uma das medidas isoladas foi por parte do Governo do Amazonas através da SEPROR, IDAM, SEPLAN que em junho de 2008 anunciou que construiria uma fecularia no Amazonas e no ano de 2009 publicou no DOE diversos decretos sobre tomada de preços, licitação, leilão eletrônico para uma agroindústria da fécula nos municípios de Careiro Castanho e Manaquiri, evidenciando uma atuação da esfera estadual de políticas para o desenvolvimento local no tocante a fécula.

No ano de 2014, SEPROR e IDAM anunciaram a construção de uma fecularia no município de Autazes. Os mesmos órgãos em 2015 veicularam que Nova Olinda do Norte também teria uma fecularia, essas notícias foram divulgadas no *site* da SEPROR e do IDAM.

A construção de fecularia no Amazonas enquanto políticas de desenvolvimento anunciadas, planejadas, estudadas pelos poderes públicos federal, estadual e municipal foram encontradas no papel, nas notícias veiculadas, todavia é visível nas feiras de Manacapuru, bem como em outras cidades amazonenses, o comércio da fécula de mandioca oriunda de outro estado, o que denota que as políticas inerentes a esse produto não alcançaram ou não foram suficientes para possibilitarem o desenvolvimento deste produto no estado.

Ao analisar a presença de políticas de desenvolvimento existentes no papel, já que a indústria de fécula no Amazonas é aparentemente ausente, pois não foi identificada durante a pesquisa a presença de indústria de produção de fécula que combata efetivamente a substituição de um produto local, nos remete a refletir sobre políticas de governo, já que a cada quatro anos com mudanças de prefeitos e governadores todo o planejamento, estudo, de determinado setor muda também.

Entretanto não é possível afirmar que há substituição completa da goma artesanal local pela fécula de mandioca, se faz necessário uma pesquisa mais aprofundada sobre o tema.

A presente dissertação abre caminhos, questões a serem levantadas que não foram o foco da pesquisa ou/que durante o percurso teve que ser abandonada pela falta de acesso a alguns dados e até mesmo dados equivocados. Isso não é uma tentativa de justificar eventuais equívocos ou falhas, mas para demonstrar que o visível pode conter invisibilidade, o novo e o velho coexistem disfarçados imbricados na vida cotidiana.

REFERÊNCIAS

AMAZONAS. *Autazes avança com benefícios do Projeto de Mecanização Agrícola*. Disponível em: <http://www.idam.am.gov.br/autazes-avanca-com-beneficios-do-projeto-de-mecanizacao-agricola/#.VxfoO9QrLIV>. Acesso 20/04/2016.

AMAZONAS. *Fécula de mandioca é alternativa de produção agrícola no Amazonas*. Disponível em: <http://www.sepror.am.gov.br/fecula-de-mandioca-e-alternativa-de-producao-agricola-no-amazonas/>. Acesso em 20/04/2015.

AMAZONAS. *Governo do Estado anuncia R\$ 3,8 milhões para abertura de agroindústrias de mandioca e açaí em Nova Olinda do Norte*. Disponível em: <http://www.amazonas.am.gov.br/2016/01/governo-do-estado-anuncia-r-38-milhoes-para-abertura-de-agroindustrias-de-mandioca-e-acai-em-nova-olinda-do-norte/>. Acesso em 20/04/2016.

AMAZONAS. *Manaus monta indústria para reduzir compra de 94 mil toneladas/ano, mas continua “importando” matéria-prima*. Disponível em: http://www.seplancti.am.gov.br/arquivos/download/antigo/clipping/Htmls/2008/marco/CLIPPINGDE28032008.htm#_Toc194460012. Acesso em 20/04/2015.

AMAZONAS – *Plano de desenvolvimento preliminar. APL de fécula e farinha de mandioca, cidade polo: Manacapuru*. Disponível em: http://www.seplancti.am.gov.br/arquivos/download/arqeditor/projetos/pdp_apl/pdp_apl_fecula_e_farinha_de_mandioca%20v_4_0.pdf. Acesso em 03/06/2014.

AMAZONAS. *Sepror assina ordem de serviço para construção da 1ª indústria de fécula do Amazonas*. disponível em: <http://www.sepror.am.gov.br/sepror-assina-ordem-de-servico-para-construcao-da-1a-industria-de-fecula-do-amazonas/>. Acesso em 03/05/2015.

ADAMS, Cristina, Ed.; MURRIETA, Rui, Ed.; NEVES, Walter, Ed. *Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade*./ Editado por Cristina Adams, Rui Murrieta e Walter Neves. – São Paulo: Annablume, 2006. 364 p.

AGUIAR, Janaina de; SOUSA, Marília de Jesus da Silva e; FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto; PEREIRA, Henrique dos Santos. *Objetos artesanais no contexto da produção da farinha de mandioca: bens e saberes materiais e imateriais do mundo rural amazônico*. (p. 335 a 374) In: FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto, Org.; WITKOSKI, Antônio Carlos, Org.; PEREIRA, Henrique dos santos, Org. *Amazônia: cultura material e imaterial*. São Paulo: Annablume; Manaus: UFA, 2011. 380 p.

ALBAGLI, Sarita; BRITO, Jorge. *Glossário de Arranjos e Sistemas Produtivos e Inovativos Locais*. Disponível em: <http://www.ie.ufrj.br/redesist/Glossario/Glossario%20Sebrae.pdf>. Acesso em 04/03/2016.

ALBUQUERQUE, Milton de. *A mandioca na Amazônia*. Ministério do Interior – Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia – SUDAM. Belém. 1969. 262 p.

ALVES, Lucilio Rogério; FELIPE, Aparecido Fábio Isaias; VERONEZE, Giovanna Padovezi. *Vbp de fécula atinge R\$ 1 bilhão*. Disponível em: http://cepea.esalq.usp.br/pdf/Cepea_FeculaMandioca_abr14 Acesso 05/12/2015.

AMORIM, Antônio Ailson Cavalcante de. *Terra Preta: a origem*. Manaus: Editora Valer, 2013. 182 p.

ARIENTE, Marina Salvador. *Estratégias competitivas no agronegócio: estudo exploratório nas fecculárias do estado do Paraná*. Mestrado profissional em administração de empresas, Faculdade de gestão e negócios, Universidade Metodista de Piracicaba, 2006. 107 p.

ARAÚJO, Renata Malcher de. *As cidades da Amazônia no século XVIII*. Porto: Universidade do Porto, 1998. 144 p.

BATISTA, Djalma. *O complexo da Amazônia – análise do processo de desenvolvimento*. 2ª ed. Manaus: editora Valer, Edua e Inpa, 2007. 408 p.

BECKER, Bertha. *A urbe amazônida: a floresta e a cidade*. Rio de Janeiro: Garamond, 2013. 88 p.

BENEVOLO, Leonardo. *História da cidade*. Tradução Silvia Mazza. 5. ed. São Paulo: Perspectiva, 2011. 729 p.

BRASIL. *Agricultores do Amazonas vendem 2,3 mil toneladas de alimentos no 1º semestre*. Disponível em <http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2012/07/agricultores-do-amazonas-vendem-2-3-mil-toneladas-de-alimentos-no-1o-semester>. Acesso 20/03/2016.

BRASIL - *Companhia Nacional do Abastecimento (Conab)*. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/conteudos.php?a=1066&t=1>. Acesso 20/03/2016.

BRASIL. IBGE. *Cidades @*. Disponível em: <http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=130250&search=amazonas|manacapuru>. Acesso em 02/09/2014.

BRASIL - Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). *Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)*. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/portal/saf/programas/paa> Acesso em 12/01/ 2015.

BRASIL - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Plano Brasil Sem Miséria (PBSM)*. Disponível em: <http://mds.gov.br/assuntos/brasil-sem-miseria/o-que-e> Acesso em 12/01/ 2015.

CARDOSO, Carlos Estevão Leite. *Competitividade e inovação tecnológica na cadeia agroindustrial de fécula de mandioca no Brasil*. Tese (Doutorado em Ciências), Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, 2003, 188 p.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. *Seria o Brasil “menos urbano do que se calcula?”* REVISTA GEOUSP, N.13, 2003. Disponível em: http://www.geografia.ffe.usp.br/publicacoes/Geousp/Geousp13/Geousp13_Resenha_Fani.htm, acesso em 16/06/2015.

_____. *Espaço urbano: novos escritos sobre a cidade*. São Paulo: Contexto, 2004. http://www.fflch.usp.br/dg/gesp/baixar/Espaco_urbano1.pdf, acesso em 26/08/2014. 123 p.

CAVALLARI, Alessandro Antônio; FERREIRA, Esvanio Edipo da Silva; SOARES, Keller Regina; NEVES, Sandra Mara Alves da Silva; JUNIOR, Santino Seabra. *O Programa de Aquisição de Alimentos na Amazônia Legal brasileira*. Revista de Estudos Sociais, V.17, N.34, p.181-194, 2015. Disponível em: <http://periodicoscientificos.ufmt.br/ojs/index.php/res/article/view/2600/1775>. Acesso 20/03/2016.

CHAYANOV, Alexander V. *La organización de La unidad económica campesina*. Buenos Aires, Ed. Nueva Visión, 1974. 332 p.

CYNTRÃO, Felipe Medeiros Correa. *Programa de aquisição de alimentos (PAA): uma comparação entre dois estados dos Brasil*. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade Federal de Brasília, 2008. 80 p.

CORRÊA, Roberto Lobato. *A Rede Urbana*. São Paulo: Ática, 1989. 96 p.

_____. *Estudos sobre a rede urbana*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006. 336 p.

COSTA, Ellen Anjos Camilo da. *Geografia da alimentação no médio Solimões-Amazonas*. Manaus: EDUA, 2015. 138 p.

CRUZ, Manuel de Jesus Masulo da. *Territorilização camponensa na varzea da Amazônia*. Tese (Doutorado em Geografia), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2007. 261 p.

CRUZ, Manuel de Jesus Masulo da; MATOS, Luciana Lima de; QUEIROZ, Sebastião Sampaio de. *“O pessoal aqui não gosta de ficar é liso”*: a reprodução do modo de vida camponês no médio rio Solimões – Tefé/AM. Sd. 23 p.

FAUSTO, Carlos. *Os índios antes do Brasil*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2000. 95 p.

FRAXE, Therezinha de Jesus Pinto. *Homens anfíbios: etnografia de uma campesinato das águas*. 2ª. Edição. São Paulo: Annablume, 2011. 224 p.

FECULARIA AMIFEC. Disponível em: <http://www.amifec.com.br/empresa.php>. Acesso em 29/05/2015.

FECULARIA JURITI. Disponível em: http://www.apontador.com.br/local/pr/querencia_do_norte/alimentos/24322W2J/fecularia_juriti.html. Acesso em 29/05/2015.

FECULARIA LOANDA. Disponível em: <http://www.fecularialoanda.com.br/>. Acesso em 29/05/2015.

FECULARIA LOPES. Disponível em: <http://feclopes.com.br/sobre-nos/>. Acesso em 29/05/2015.

FECULARIA INCOL. Disponível em: <http://www.incol.com.br/site/aEmpresa.php>. Acesso em 29/05/2015.

FELIPE, Fábio Isaias; ALVES, Lucilio Rogério Aparecido; CAMARGO, Samira Gaiad Cibim de. *Panorama e perspectivas para a indústria de fécula de mandioca no Brasil*. Revista Raízes e Amidos Tropicais, V6, p.134-146, 2010. Disponível em <http://energia.fca.unesp.br/index.php/rat/article/view/1114/1170>. Acesso em 14/04/2015.

GAMEIRO, Augusto Hauber; CARDOSO, Carlos Estevão Leite; BARROS, Geraldo Sant' Ana de Camargo; ANTIQUEIRA, Tiago Rocha; GUIMARÃES, Vania Di Addario. *A indústria do amido de mandioca* / Editores técnicos Eliseu Roberto de Andrade Alves, Graciela Luiza Vedovoto. Brasília – DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2003. 201 p.

GARCIA JR., Afranio Raul. *Terra de trabalho*. Rio de Janeiro: Paz e terra, 1983. 238 p.

GOEBEL, Marcio Alberto. *Organização e coordenação do sistema agroindustrial da mandioca na microrregião oeste do Paraná*. Dissertação de mestrado em Desenvolvimento Regional e Agronegócio da UNIOESTE/ Campus Toledo, 2005. 148 p.

HARRIS, Mark. *Presente ambivalente: uma maneira amazônica de estar no tempo*. (p. 81-108) In: ADAMS, Cristina, Ed.; MURRIETA, Rui, Ed.; NEVES, Walter, Ed. *Sociedades caboclas amazônicas: modernidade e invisibilidade*./ Editado por Cristina Adams, Rui Murrieta e Walter Neves. – São Paulo: Annablume, 2006. 364 p.

KAUTSKY, Karl. *A questão agrária*. Tradução C. Iperoig. Rio de Janeiro: Laemmert, 1968. 332 p

LEFEBVRE, Henri. *A vida quotidiana no mundo moderno*. Tradução de Jorge Alvarez. Lisboa: Ulisseia, 1969. 284 p.

_____. *De lo rural a lo urbano*. Barcelona: Península, 1973. 271 p.

_____. *A revolução urbana*. Tradução Sérgio Martins. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1999. 176 p.

_____. *O direito a cidade*. Tradução Rubens Eduardo Frias. São Paulo: Centauro, 2001. 144 p.

LIMA, Marcos Castro de. *Quando o amanhã vem ontem: a institucionalização da Região Metropolitana de Manaus e a indução ao processo de metropolização do espaço na Amazônia Ocidental*. Tese (Doutorado em Geografia), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2014. 298 p.

MONTE-MÓR, Roberto Luís. *O que é o urbano no mundo contemporâneo*. REVISTA PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO, Curitiba, N.111, p.09-18, jul./dez. 2006. Disponível em: http://www.ipardes.gov.br/webasis.docs/rev_pr_111_roberto.pdf, acesso em 28/08/2014.

MORÁN, Emilio. *A ecologia humana das populações da Amazônia*. Petrópolis, RJ: Vozes, 1990. 368 p.

MOURÃO, Maria Helena; OLIVEIRA, Ercivan Gomes de. *Considerações preliminares sobre a produção camponesa no Lago do Janaucá – AM*. Disponível em:

http://www.geografia.fflch.usp.br/inferior/laboratorios/agraria/Anais%20XIXENGA/artigos/Mourao_MH.pdf, acesso em 22/03/2014. 22 p.

NEVES, Eduardo Góes. *Arqueologia da Amazônia*. Rio de Janeiro: Zahar, 2006. 88 p.

NORONHA, Marconde Carvalho de. *Arranjos produtivos locais no estado do Amazonas: uma análise dos esforços do setor público na sua implementação*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional), Universidade Federal do Amazonas, 2009, 148 p.

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)*. REVISTA GEONORTE, Edição Especial 2, V.1, N.5, p.977-987, 2012. Disponível em http://www.revistageonorte.ufam.edu.br/attachments/013_%28EVENTOS%20CLIM%C3%81TICOS%20EXTREMOS%20NA%20AMAZ%3%94NIA%20E%20SUAS%20IMPLICA%C3%87%C3%95ES%20NO%20MUNIC%3%8DPIO%20DE%20MANAQUIRI%20_%28AM_%29%29.pdf, acesso em 28/05/2015.

OLIVEIRA, Adélia Engrácia de. *Amazônia: modificações sociais e culturais decorrentes do processo de ocupação humana (séc. XVII ao XX)*. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Série Antropologia, V.4, N.1, p. 65-115, 1988. Disponível em <http://repositorio.museu-goeldi.br/jspui/bitstream/123456789/717/1/B%20MPEG%20Ant%204%281%291988%20OLIVEIRA.pdf>, acesso em 23/09/2014.

OLIVEIRA, José Aldemir de. *Cidades na selva*. Manaus: Editora Valer, 2000. 224 p.

PAULINO, Eliane Tomiasi. *Por uma geografia dos camponeses*. São Paulo: UNESP, 2006. 429 p.

PORRO, Antônio. *O povo das águas: Ensaio de etno-história Amazônica*. Petrópolis: Vozes; São Paulo: EDUSP, 1995. 206 p.

PINTO, Maria Dina Nogueira. *MANDIOCA E FARINHA: subsistência e tradição cultural*. Disponível em http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf, acesso em 27/05/2015. 16 p.

PROCHNIK, Victor. *Cadeias produtivas e complexos industriais*. Disponível em: http://www.ie.ufrj.br/cadeiasprodutivas/pdfs/cadeias_produtivas_e_complexos_industriais.pdf acesso em 28/08/2016. 9 p.

SÁ, Mauro Thury de Vieira; OLIVEIRA JÚNIOR, Aristides da Rocha ; COSTA, Anderson Litaiff Feitosa da; EGAS, Laura Regina Nascimento. *Análise das políticas para os APLs no Amazonas (p. 54 a 71)* In: *Nota Técnica 09 – Consolidação dos estudos: síntese dos resultados. Projeto Análise do Mapeamento e das Políticas para Arranjos Produtivos Locais no Norte, Nordeste e Mato Grosso e dos Impactos dos Grandes Projetos Federais no Nordeste*. Disponível em: http://www.bndes.gov.br/SiteBNDES/export/sites/default/bndes_pt/Galerias/Arquivos/empresa/pesquisa/Consolidacao_APLs.pdf. Acesso 20/03/2016. 256 p.

SALGUEIRO, Teresa Barata; CACHINHO Herculano. *As relações cidade-comércio. Dinâmicas de evolução e modelos interpretativos. (p. 9 a 39)* In: CARRERAS, Carles;

PACHECO, Susana Mara Miranda, organizadores. *Cidade e comércio: a rua comercial na perspectiva internacional*. - Rio de Janeiro: Armazém das Letras, 2009. 284 p

SANTOS, Milton. *O espaço dividido: Os dois circuitos da economia urbana dos países subdesenvolvidos*. Tradução Myrna T. Rego Viana. 2 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2004. 440 p.

_____. *A natureza do espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção*. 4 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006. 259 p.

_____. *Manual de geografia urbana*. 3. Ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008. 232 p.

SANTOS, Elba Medeiros Punski dos; SANTOS, Joelia Silva dos. *Mandiocultura e indústria no Brasil: perspectivas de agronegócio e desenvolvimento para a agricultura familiar*. Disponível em: <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal14/Geografiasocioeconomica/Geografiaagricola/39.pdf>. Acesso em 12/01/2016. 16 p.

SCHOR, Tatiana e OLIVEIRA, José Aldemir. *Reflexões metodológicas sobre o estudo da rede urbana no Amazonas e perspectivas para a análise das cidades na Amazônia Brasileira*. ACTA Geográfica, Boa Vista: UFRR, 2011, Edição Especial "Cidades na Amazônia Brasileira". p. 15-30. Disponível em: <http://revista.ufr.br/index.php/actageo/article/view/539>, acesso em 28/08/2014.

SCHOR, Tatiana; TAVARES-PINTO, Moisés Augusto; AVELINO, Francisco Carlos da Costa; e RIBEIRO e Marina Lelis. *Do peixe com farinha à macarronada com frango: uma análise das transformações na rede urbana no Alto Solimões pela perspectiva dos padrões alimentares*. Confins [Online], n. 24, 2015. Disponível em: <http://confins.revues.org/10254>, acesso 24/08/2015.

SHANIN, Theodor. *Naturaleza y Lógica de La economía campesina*. Traducción Horacio GonBarcelona: Editora: Anagrama, 1976.

_____. *A definição de camponês: conceituações e desconceituações: o velho e novo em uma discussão marxista*. IN: Estudos CEBRAP, n. 26, Editora Vozes, 1980. 80 p.

SINGER, Paul. *Economia política da urbanização*. 14º ed. São Paulo: Contexto, 1998. 160 p.

SJOBORG, Gideon. Origem e evolução das cidades. In: *Cidades: a urbanização da humanidade*. Rio de Janeiro: Zahar, 1970. 222 p.

SOARES, Ana Paulina Aguiar. *A guerra do peixe: Janauacá, conflitos e territorialidades nas águas*. (p. 116-143) In: SCHERER, Elenise; OLIVEIRA, José Aldemir de (Orgs). *Amazônia: território, povos tradicionais e ambiente*. Manaus: editora da Universidade Federal do Amazonas, 2009. 270 p.

SOUSA, Isaque dos Santos. *A ponte Rio Negro e a Região Metropolitana de Manaus: adequações no espaço urbano-regional à reprodução do capital*. Tese (Doutorado em Geografia), Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2013. 249 p.

SPÓSITO, Eliseu Savério. *A vida nas cidades*. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2010. 92 p.

SUFRAMA. *Projeto Potencialidades Regionais – Estudo de Viabilidade Econômica Amido de mandioca*. Elaboração: Instituto Superior de Administração e Economia ISAE/Fundação Getúlio Vargas (FGV). Coordenação: Valdeneide de Melo Parente; Aristides da Rocha Oliveira Júnior; Alcides Medeiros da Costa. Disponível em: http://www.suframa.gov.br/publicacoes/proj_pot_regionais/sumario/amido.pdf. 2003. 43 p. Acesso em 14/02/2014.

TOCANTINS, Leandro. *O rio comanda a vida*. Uma interpretação da Amazônia. Rio de Janeiro; Biblioteca do Exército, 1973. 304 p.

VICENTINI, Yara. *Cidades e historia na Amazônia*. Curitiba: Ed. UFPR, 2004. 290 p.

VILPOUX, Olivier François. *Competitividade da mandioca no Brasil, como matéria-prima para amido*. Informações Econômicas, São Paulo, V.38, N.11, p 27-28, nov. 2008. Disponível em <http://www.iea.sp.gov.br/ftp/iea/publicacoes/tec3-1108.pdf> Acesso 26/09/2015.

WAGLEY, Charles. *Uma comunidade amazônica: um estudo do homem nos trópicos*. Tradução Clotilde da Silva Costa. 3º ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988. 315 p.

WOODS, William. Os solos e as ciências humanas: Interpretação do passado. (p. 62-71) In: TEIXEIRA, Wencelaus Geraldes; KERN, Dirse Clara; MADARI, Beáta Emöke; LIMA, Hedinaldo Narciso; WOODS, William. *As terras pretas de índio da Amazônia: sua caracterização e uso deste conhecimento na criação de novas áreas*. Manaus: Editora da Universidade Federal do Amazonas/Embrapa Amazônia Ocidental, 2010. 420 p.

ZUCCONI, Guido. *A cidade do século XIX*. Tradução e notas Marisa Barda. São Paulo: Perspectiva, 2009. 208 p.