

DA MANDIOCA A FARINHA DE MANDIOCA: RELEVÂNCIA SOCIOECONÔMICA DO CULTIVO DA MANDIOCA PARA O CAMPESINATO NO MUNICÍPIO DE IRARÁ/BA

Andreia Silva de Alcântara ¹

Lídia Duque ²

Alcides dos Santos Caldas ³

RESUMO

O município de Irará (BA) possui área de aproximadamente 277 km². Está localizado na microrregião de Feira de Santana e é pertencente ao território de identidade Portal do Sertão. No município, 67% dos estabelecimentos com menos que dois hectares ocupam 15% da área total. A agricultura camponesa, mesmo ocupando pequenas áreas, é bastante expressiva no município. Dentre os produtos da agricultura camponesa se destaca a produção da mandioca. O município de Irará possui 3.294 estabelecimentos rurais, desses estabelecimentos 1.255 cultivam a mandioca, ou seja, 38% do total de propriedades mantêm a produção da mandioca. A produção da farinha de mandioca é uma atividade de viés econômico e cultural. As técnicas de produção são tradicionais e passadas historicamente como herança cultural entre as famílias iraraenses. A mandioca é o cultivo que garante parte da alimentação camponesa, pois seus derivados são utilizados para manutenção da unidade camponesa com a produção de farinha, beiju para o consumo familiar e geração de renda. Já a mandioca triturada é utilizada para adubo e alimentação dos animais (gado leiteiro, ovinos, galinha, porcos entre outros).

Palavras-chave: Mandioca, Farinha de mandioca, Campesinato, Território, Identidade.

RESUMEN

El municipio de Irará (BA) tiene una superficie aproximada de 277 km². Está ubicado en la microrregión de Feira de Santana y pertenece al territorio de identidad Portal do Sertão. En el municipio el 67% de los establecimientos de menos de dos hectáreas ocupan el 15% de la superficie total. La agricultura campesina, incluso ocupando pequeñas superficies, es bastante significativa en el municipio. Entre los productos de la agricultura campesina destaca la producción de yuca. El municipio de Irará cuenta con 3.294 establecimientos rurales, de los cuales 1.255 cultivan yuca, es decir, el 38% del total de propiedades mantienen la producción de yuca. La producción de harina de yuca es una actividad económica y cultural. Las técnicas de elaboración son tradicionales e históricamente transmitidas como patrimonio cultural entre las familias iraraenses. La yuca es el cultivo que garantiza parte de la alimentación campesina, pues sus derivados se utilizan para mantener la unidad campesina con la producción de harina, beiju para consumo familiar y generación de ingresos. La yuca triturada se utiliza como fertilizante y alimento para animales (bovinos lecheros, ovinos, pollos, cerdos, entre otros).

¹ Doutoranda do Curso de Geografia da Universidade Federal da Bahia- UFBA, andreiaalcantara05@gmail.com;

² Graduada pelo Curso de Geografia da Universidade Federal da Bahia- UFBA, lidiaduque25@gmail.com

³ Professor orientador: Doutor em Geografia pela Universidade Federal da Bahia- UFBA, alcides.caldas@ufba.br

Palabras clave: Yuca, Harina de yuca, Campesinado, Territorio, Identidad.

INTRODUÇÃO

No município de Iará os camponeses têm criando diferentes estratégias para garantir sua reprodução. O acesso à terra é condição historicamente negada pelo Estado, manter a condição de camponês é resistir as ofensivas da capital frente as demandas reais de sobrevivência. **O método** adotado como instrumento de mediação da pesquisa é o materialista histórico dialético. **Enquanto justificativa** a produção da mandioca é histórica no município de Iará, seus derivados, sobretudo a farinha de mandioca é uma estratégia para reprodução do campesinato, pois garante a renda necessária para manutenção da família. A farinha de mandioca é o produto base da economia municipal e também a atividade que mais absorve mão de obra de trabalhadores rurais no município, suas técnicas de produção são tradicionais e passadas historicamente como herança cultural entre as famílias iraraenses. A produção da farinha em Iará é em maior parte artesanal, tendo auxílio do trator apenas no processo de arar e gradear a terra. Já a mandioca in natura garante a manutenção da família camponesa, sendo utilizada para alimentar os animais na unidade camponesa (galinha, suíno, ovino, gado leiteiro). **Objetivo** compreender a relevância da produção da mandioca para alimentação da população brasileira; discutir a farinha de mandioca enquanto subproduto da mandioca analisando os aspectos socioeconômicos para o campesinato no município de Iará.

METODOLOGIA

A metodologia utilizada foi revisão bibliográfica, pesquisa em sites oficiais como Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Banco de dados do Grupo de Pesquisa vinculado à Pós- Graduação em Educação da Universidade Federal da Bahia (GeografAR), Superintendência de Estudos Sociais e Econômicos (SEI), Secretaria da Agricultura, irrigação e reforma Agrária (SEAGRI), Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola (EBDA), Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA), Ministério da Agricultura e Reforma Agrária (MAPA), Fundação Cultural Palmares, Arquivo Público do município de Iará. Os dados empíricos foram obtidos a partir de entrevistas semi estruturadas ao presidente do sindicato dos trabalhadores rurais do município de Iará. Ao presidente da cooperativa de produtores rurais de Iará (Coopril), Presidente da associação comunitária do Juazeiro e produtores de farinha de mandioca do município de Iará.

REFERENCIAL TEÓRICO

A história do consumo da mandioca pelo homem é datada a mais de 7.000 (sete mil anos), a partir de vestígios de utensílios fossilíferos encontrados por arqueólogos brasileiros na Amazônia. Refere-se tipiti – traçado cilíndrico de bambu manipulados pelos índios para extrair o tucupi presada da mandioca e dela fazer a farinha (SILVA, 1996). O tipiti é considerado o principal instrumento de trabalho do homem sobre a terra. De raiz ameríndia e brasileira, propagada por todo o continente americano, atingindo a África e o Sul da Ásia, levada por colonizadores portugueses e espanhóis para alimentar os trabalhadores camponeses.

O cultivo da mandioca está estabelecido principalmente em países tropicais e em desenvolvimento. Para Fialho e Vieira (2013), a provável origem da cultura é a Amazônia brasileira, sendo os povos indígenas responsáveis pela sua distribuição.

A mandioca é um dos principais produtos que garante a segurança alimentar da população das áreas produtoras, uma vez que apresenta capacidade elevada de produção, diversidade do uso como matéria-prima, flexibilidade de plantio e colheita e importância sociocultural. No Brasil, é um dos produtos mais populares da alimentação desde a colonização, preparada de diferentes formas e ocupando papel relevante na identidade cultural de determinadas regiões (PINTO, 2002).

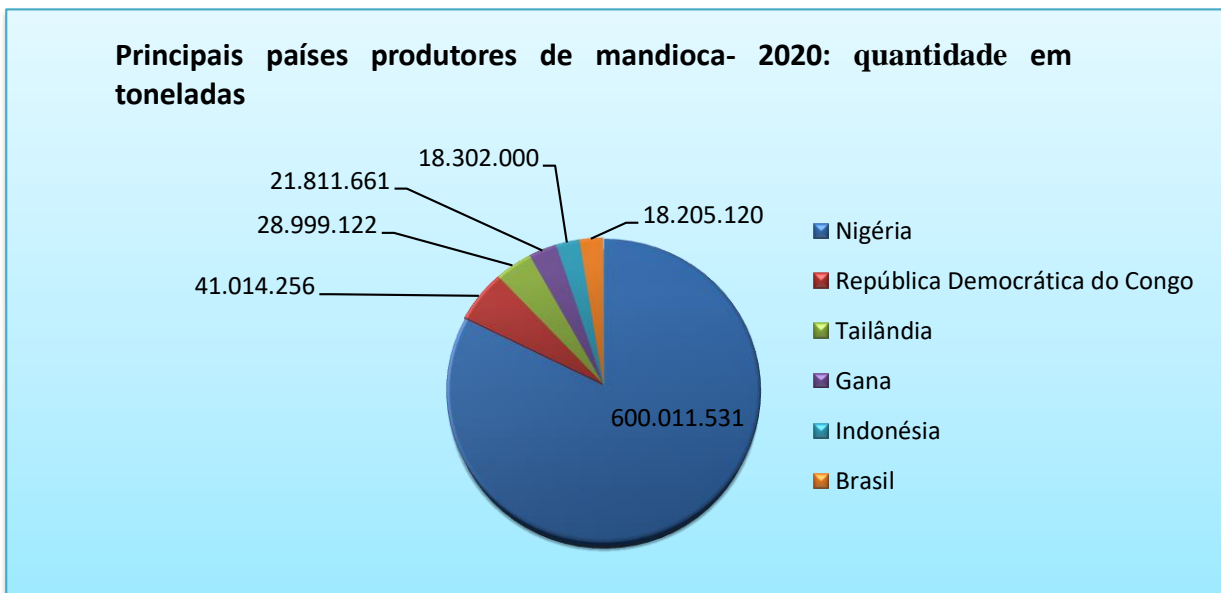
Ela é uma das mais importantes fontes de carboidratos, sua utilização em maior escala está concentrada nas regiões norte e nordeste do Brasil, a mandioca é um dos principais cultivos, do qual dependem a subsistência e a renda dos produtores e a alimentação dos animais. A mandioca é produzida principalmente por produtores de pequeno porte, em sistemas de produção complexos, com pouco ou nenhum uso de tecnologia moderna.

Sua disseminação se deve a diferentes fatores, entre eles a facilidade do cultivo, não exigindo solos muito férteis e técnicas sofisticadas durante todas as fases da produção. Ainda a resistência a praga, capacidade de reprodução, regeneração e adaptação a distintas condições ambientais, bem como a tolerância a períodos de estiagem podem ser consideradas aliados para esse cultivo (Embrapa, 2003).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A mandioca, considerada o “alimento dos pobres”, tornou-se uma cultura polivalente que responde às prioridades dos países em desenvolvimento, às tendências da economia global e ao desafio da mudança climática (FAO, 2013). Segundo a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), a mandioca é plantada em mais de 100 países, sendo os maiores produtores a Nigéria, República Democrática do Congo, Tailândia, Gana, Indonésia e o Brasil, respectivamente representado no gráfico 01.

Gráfico 01: Principais países produtores de mandioca, 2020

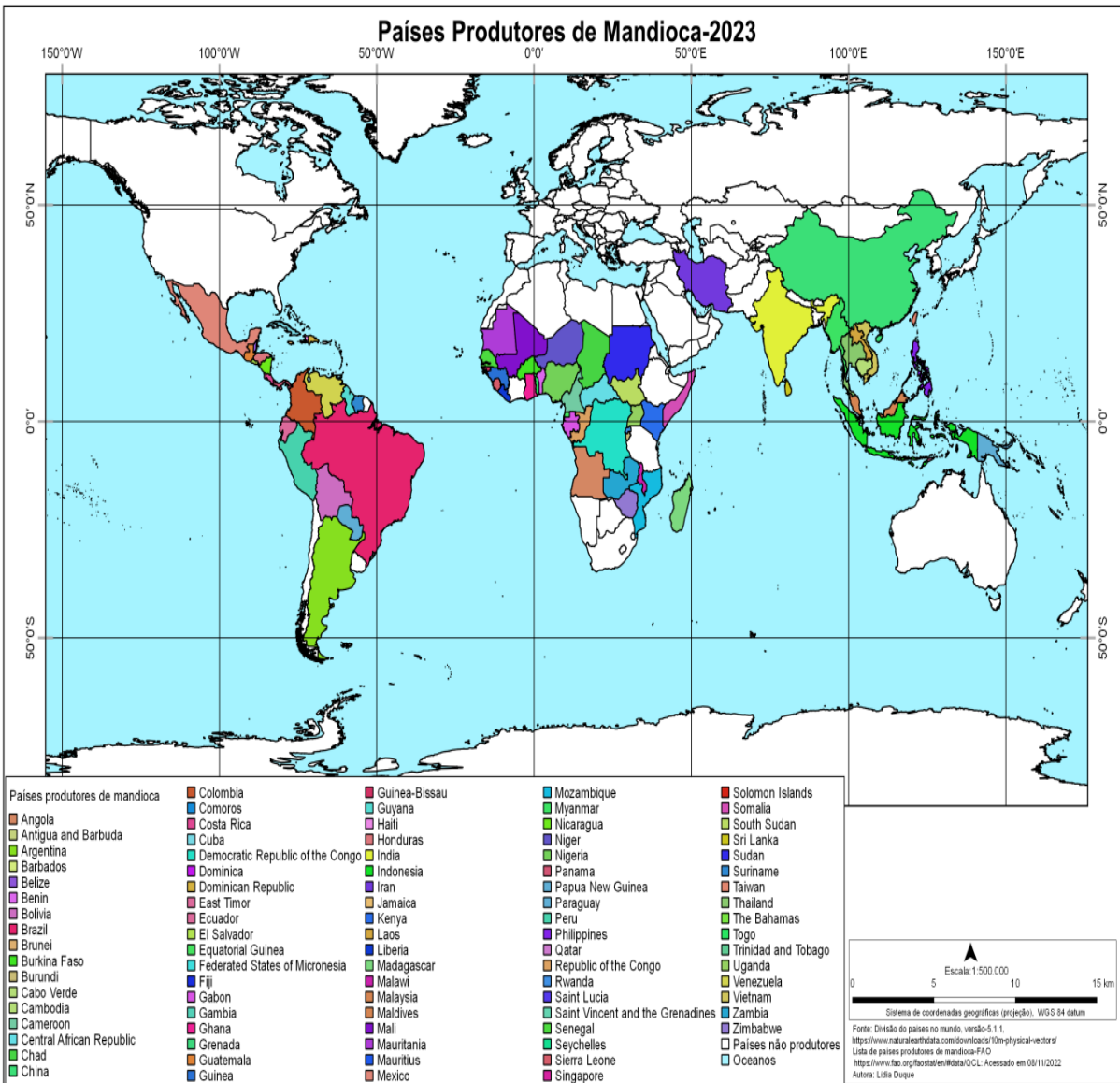


Fonte- Elaborado com base em dados obtidos no site da FAO.

Conforme o gráfico 01, a Nigéria é o país com a maior produção de mandioca, com safra estimada de 60.001 531 milhões de toneladas em 2020, seguido pela República Democrática do Congo, com 41.014.256 milhões, Tailândia, com 28.999.122 milhões, Gana, com 21.811.661 milhões, Indonésia, com 18.302.000 milhões e o Brasil, com 18.205.120 de toneladas, ocupando o sexto lugar no ranking da produção mundial de mandioca.

O mapa seguinte mostra os principais países produtores de mandioca no mundo. Sendo que o Brasil, ocupa a sexta posição no ranking mundial (Mapa 01).

Mapa 01: Países produtores de mandioca, 2023



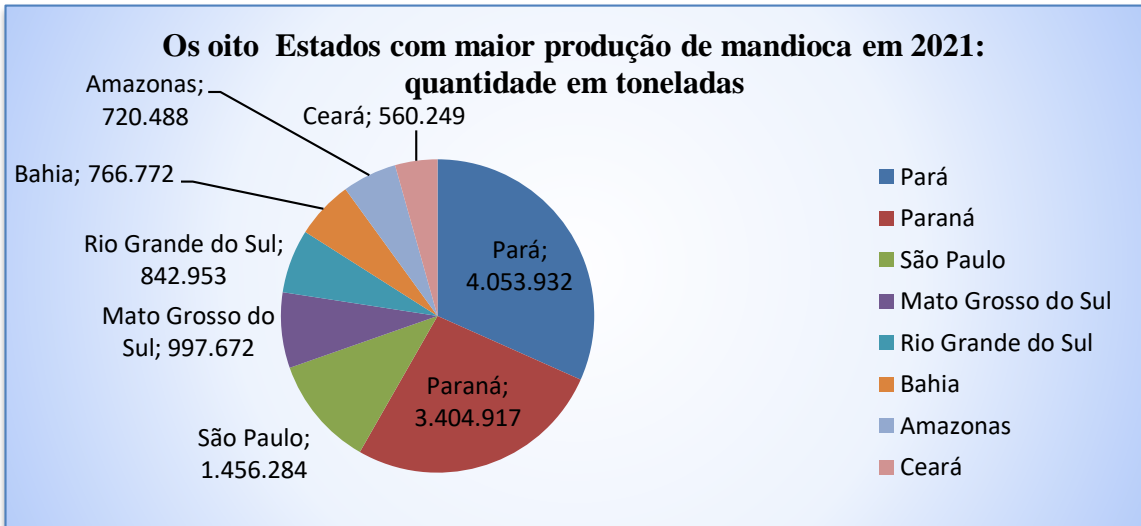
Fonte: Autoria própria, elaborado com base em dados obtidos no site da FAO.

Os vários aspectos que envolvem desde o cultivo até a transformação do produto, confere a mandioca e seus produtos derivados, importância econômica social. O processamento industrial do produto no Brasil, concentra-se principalmente na produção de farinha, com cerca de 80%, enquanto a extração de fécula aparece com cerca de 3%, e o restante voltado para a alimentação animal (Mattos et al.2006).

Conforme o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2014), o cultivo de mandioca está localizado em todo território nacional. No entanto, a quantidade de área plantada nas unidades da federação é bastante variável. Nos anos de 2021 o estado do Pará obteve a maior produção de mandioca, com safra estimada de 4.053.932 milhões de toneladas em 2021, seguido por Paraná, com 3.404.917 milhões, São Paulo, com 1.456.284 milhões, Mato Grosso do Sul, com 997.672 mil, Rio Grande do Sul, com 842.953 mil, Bahia, com 766.772 mil,

Amazonas, com 720.488 mil, e o estado do Ceará, com 560.249 mil toneladas. Respectivamente representado no gráfico 02.

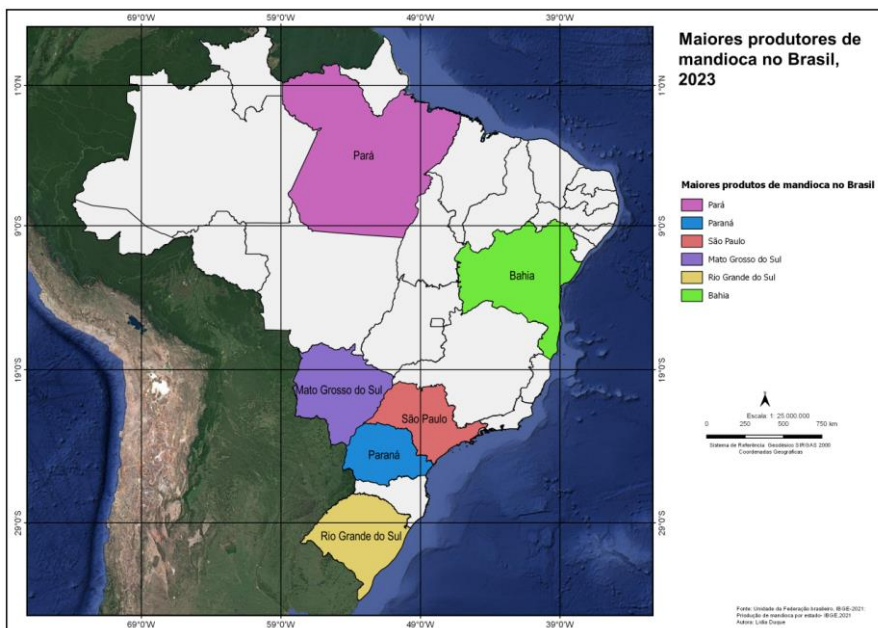
Gráfico- 02: Principais estados produtores de mandioca no Brasil, 2021



Fonte: Autoria própria, elaborado com base em dados obtidos no site do IBGE, 2021.

No mapa 02 observa-se a representação espacial dos estados brasileiros com maior produção de mandioca para o ano de 2021.

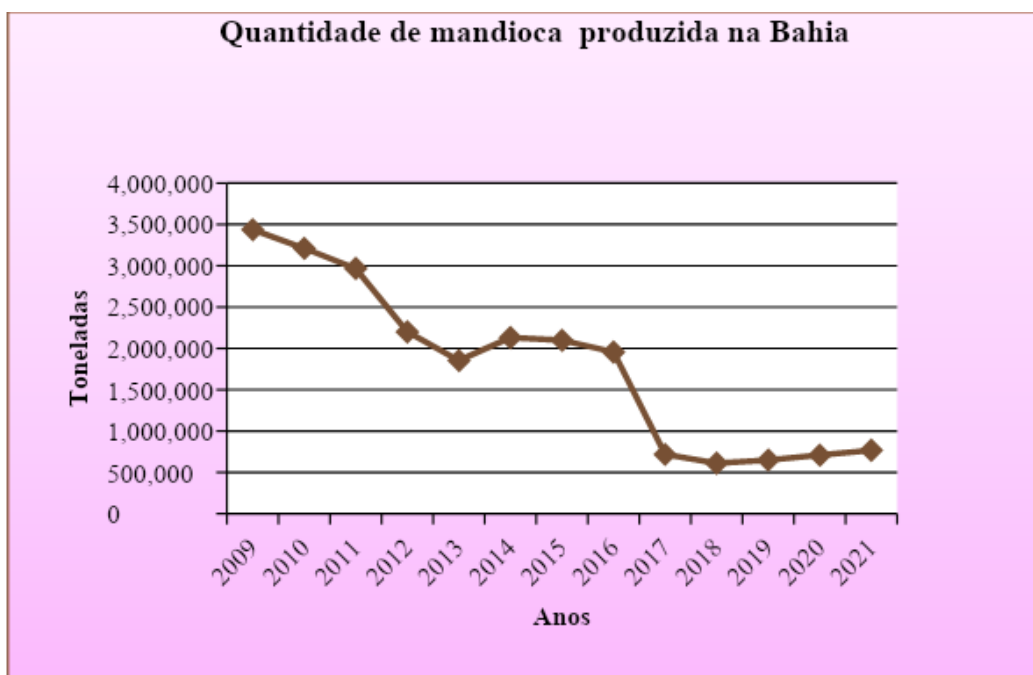
Mapa 02: Estados com maior produção de mandioca no ano de 2021



Fonte: Autoria própria, elaborado com base em dados obtidos no site do IBGE, 2021.

Analisando o período de 2009 a 2021 para a produção de mandioca no estado da Bahia, observa-se que existe uma diminuição na produção, que pode estar atrelada a diversos fatores. O estado teve sua maior produção no ano de 2009 com aproximadamente 3.500.000 milhões de toneladas. Nos anos de 2013 a 2016 mantém um a média na produção com valor aproximados a 2.000.000 milhões de toneladas. Porém, no ano de 2017 a produção volta a diminuir substancialmente chegando a aproximadamente 600.000 mil toneladas. Nos anos de 2017 a 2021 não tivemos crescimentos relevantes na produção, mantendo os valores próximo de 700.000 mil toneladas. Podemos observar esses dados no gráfico 03.

Gráfico 03: Quantidade de mandioca produzida na Bahia



Fonte: Autoria própria, elaborado com base em IBGE- Série histórica da produção, 2009 a 2021.

Dessa forma, não se pode inferir ou associar o quantitativo da produção de mandioca ao quantitativo da produção de farinha de mandioca. Pois a outros produtos derivados da mandioca enquanto matéria-prima. Nesse sentido, no ano de 2021 o estado do Pará possuiu a maior produção de mandioca, com safra estimada de 4.053.932 milhões de toneladas, seguido por Paraná, com 3.404.917 milhões, São Paulo, com 1.456.284 milhões, Mato Grosso do Sul, com 997.672 mil, Rio Grande do Sul, com 842.953 mil, Bahia, com 766.772 mil, Amazonas, com 720.488 mil, e o estado do Ceará, com 560.249 mil toneladas.



Já com relação à produção de Farinha de mandioca no Brasil, observa-se que no ano de 2017 o Brasil um total de produziu 571.434 toneladas e farinha de mandioca. Entre os estados que possui maior quantitativo da farinha de mandioca estão os Estados de Pará (230.187), Amazonas (83.482), Bahia (60.419), Maranhão (51.729), Acre (32.996) e Minas Gerais (25.485) ver Quadro 01 e 02.

QUADRO 01: Produção da Farinha de Mandioca por Estados Brasileiros. 2017- IBGE			
Brasil e Unidade da Federação	Produto	Quantidade em tonelada	Ano
Brasil	Farinha de mandioca	571.434	2017
Rondônia	Farinha de mandioca	2.852	2017
Acre	Farinha de mandioca	32.996	2017
Amazonas	Farinha de mandioca	83.482	2017
Roraima	Farinha de mandioca	6.898	2017
Pará	Farinha de mandioca	230.187	2017
Amapá	Farinha de mandioca	9.067	2017
Tocantins	Farinha de mandioca	4.421	2017
Maranhão	Farinha de mandioca	51.729	2017
Piauí	Farinha de mandioca	3.318	2017
Ceará	Farinha de mandioca	10.294	2017
Rio Grande do Norte	Farinha de mandioca	2.917	2017
Paraíba	Farinha de mandioca	1.671	2017
Pernambuco	Farinha de mandioca	6.571	2017
Alagoas	Farinha de mandioca	3.567	2017
Sergipe	Farinha de mandioca	7.537	2017
Bahia	Farinha de mandioca	60.419	2017
Minas Gerais	Farinha de mandioca	25.485	2017
Espírito Santo	Farinha de mandioca	1.715	2017
Rio de Janeiro	Farinha de mandioca	302	2017
São Paulo	Farinha de mandioca	9.626	2017
Paraná	Farinha de mandioca	4.670	2017



Santa Catarina	Farinha de mandioca	2.894	2017
Rio Grande do Sul	Farinha de mandioca	22	2017
Mato Grosso do Sul	Farinha de mandioca	1.559	2017
Mato Grosso	Farinha de mandioca	4.823	2017
Goiás	Farinha de mandioca	2.338	2017
Distrito Federal	Farinha de mandioca	71	2017

Fonte: Autoria própria, elaborado com base em IBGE - Censo Agropecuário, (2017).

QUADRO 02: Os municípios do estado da Bahia com maior produção de mandioca-2021			
Brasil e Unidade da Federação	Produto	Quantidade em tonelada	Ano
Brasil	Farinha de mandioca	571.434	2017
Rondônia	Farinha de mandioca	2.852	2017
Acre	Farinha de mandioca	32.996	2017
Amazonas	Farinha de mandioca	83.482	2017
Roraima	Farinha de mandioca	6.898	2017
Pará	Farinha de mandioca	230.187	2017
Amapá	Farinha de mandioca	9.067	2017
Tocantins	Farinha de mandioca	4.421	2017
Maranhão	Farinha de mandioca	51.729	2017
Piauí	Farinha de mandioca	3.318	2017
Ceará	Farinha de mandioca	10.294	2017
Rio Grande do Norte	Farinha de mandioca	2.917	2017
Paraíba	Farinha de mandioca	1.671	2017
Pernambuco	Farinha de mandioca	6.571	2017
Alagoas	Farinha de mandioca	3.567	2017
Sergipe	Farinha de mandioca	7.537	2017
Bahia	Farinha de mandioca	60.419	2017
Minas Gerais	Farinha de mandioca	25.485	2017

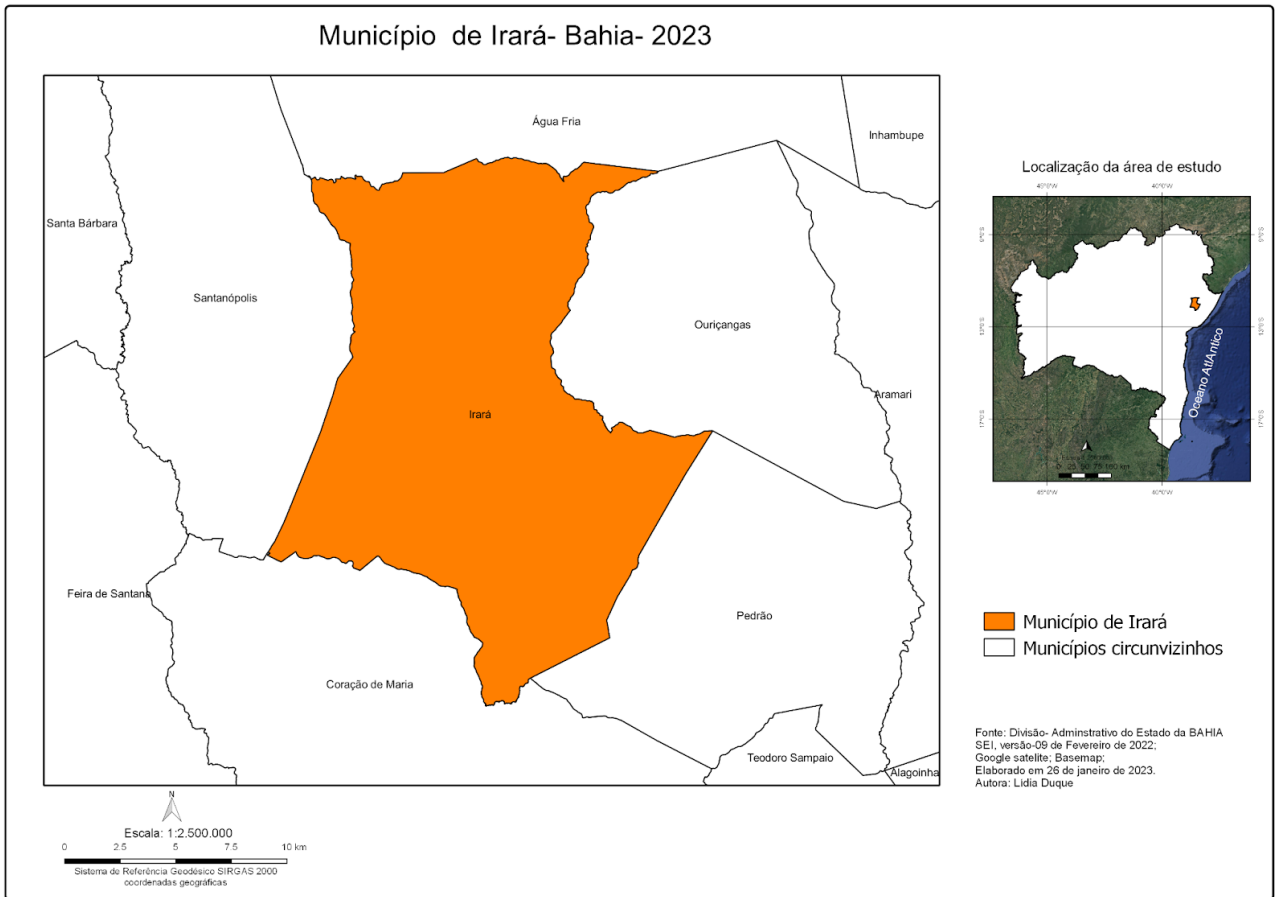


Espírito Santo	Farinha de mandioca	1.715	2017
Rio de Janeiro	Farinha de mandioca	302	2017
São Paulo	Farinha de mandioca	9.626	2017
Paraná	Farinha de mandioca	4.670	2017
Santa Catarina	Farinha de mandioca	2.894	2017
Rio Grande do Sul	Farinha de mandioca	22	2017
Mato Grosso do Sul	Farinha de mandioca	1.559	2017
Mato Grosso	Farinha de mandioca	4.823	2017
Goiás	Farinha de mandioca	2.338	2017
Distrito Federal	Farinha de mandioca	71	2017

Fonte: IBGE - Censo Agropecuário, 2017

RELEVÂNCIA DA FARINHA DE MANDIOCA PARA OS CAMPONESES DO MUNICÍPIO DE IRARÁ

Com relação ao município de Irará/BA, lócus da pesquisa, ele possui área de aproximadamente 277 km². Está localizado na microrregião de Feira de Santana e é pertencente ao território de identidade Portal do Sertão, possui índice populacional de aproximadamente 29 mil habitantes, dos quais 41% habitam na zona urbana e 59% na zona rural (IBGE, 2017). Ver mapa de localização do município de Irará. Mapa 03.



No município de Irará, as pequenas propriedades foram constituídas em áreas periféricas, através da construção de quilombos de negros e índios que adentravam as terras do município em busca de refúgio (SANTOS, 2008). Essas pequenas propriedades também se formaram através das aldeias missionárias, onde pequenas frações de terra eram cedidas aos índios “domesticados” e destinadas à produção da agricultura de subsistência.

Na agricultura camponesa, entre os alimentos com maior potencial energético cultivados estão o feijão de diversas espécies (feijão mulato, preto, fradinho, mangalô e o andú), milho, mandioca, aipim, amendoim, batata-doce. Na pecuária, destaca-se a produção da galinha caipira, codorna, porco, ovelha, cabra e o bode.

Porém, é a produção da mandioca o principal produto produzido no município de Irará. A mandioca configurando-se como matéria-prima do sistema produtivo, sendo utilizada na fabricação de farinha, beiju, tapioca, biscoitos de goma e sequilhos. Os subprodutos da mandioca são usados na produção de ração para alimentar os animais na pequena propriedade, favorecendo a criação de pequenos animais (galinha, porcos, ovelhas e cabras e vacas para produção de leite).



É relevante destacar que a produção da farinha de mandioca é historicamente uma atividade exercida por camponeses no município de Iará, ela é uma atividade de viés econômico e cultural. As técnicas de produção são tradicionais e passadas historicamente como herança cultural entre as famílias iraraenses.

A mandioca é o cultivo que garante parte da alimentação camponesa, pois seus derivados são utilizados para manutenção da unidade camponesa com a produção de farinha, beiju para o consumo familiar e geração de renda. Já a mandioca triturada é utilizada para adubo e alimentação dos animais (gado leiteiro, ovinos, galinha, porcos entre outros).

Assim, realizamos a análise histórica da produção da mandioca no município de Iará no período que compreende de 1974 a 2021. Nessa análise observamos a produção de mandioca é histórica. Nos anos de 1985 a produção começa a chegar em 20.000 toneladas, tornando-se mais expressiva. No ano de 1996 a 2000 a uma crescente produção onde chega a 60.000 toneladas. Os anos de maiores produções foram 2007 e 2008, onde a produção chegou a 135.000 toneladas. Porém, observa-se uma queda na produção a partir dos anos de 2009, essa queda está atrelada aos períodos de seca e a falta de incentivo em políticas públicas direcionadas ao cultivo da mandioca. Essas inferências serão comprovadas durante as demais análises e pesquisas posteriores Ver Quadro 03.

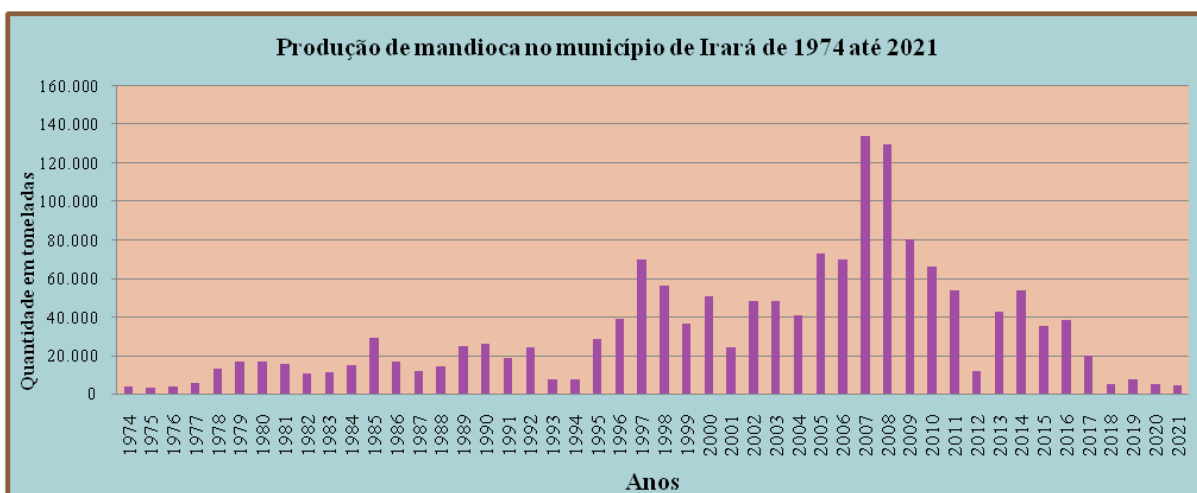
QUADRO 03 - Mandioca: quantidade produzida no município de Iará (1974-2021)			
Município	Produto	Quantidade- (Toneladas)	Ano
Iará	Mandioca	3.870	1974
Iará	Mandioca	3.300	1975
Iará	Mandioca	3.900	1976
Iará	Mandioca	5.330	1977
Iará	Mandioca	13.200	1978
Iará	Mandioca	16.463	1979
Iará	Mandioca	16.573	1980
Iará	Mandioca	15.610	1981
Iará	Mandioca	10.711	1982
Iará	Mandioca	11.320	1983
Iará	Mandioca	15.000	1984
Iará	Mandioca	28.800	1985
Iará	Mandioca	16.560	1986
Iará	Mandioca	12.000	1987
Iará	Mandioca	14.000	1988
Iará	Mandioca	24.800	1989
Iará	Mandioca	26.080	1990
Iará	Mandioca	18.840	1991



Irará	Mandioca	24.360	1992
Irará	Mandioca	7.200	1993
Irará	Mandioca	7.480	1994
Irará	Mandioca	28.160	1995
Irará	Mandioca	38.700	1996
Irará	Mandioca	69.600	1997
Irará	Mandioca	56.040	1998
Irará	Mandioca	36.504	1999
Irará	Mandioca	50.400	2000
Irará	Mandioca	24.000	2001
Irará	Mandioca	48.000	2002
Irará	Mandioca	48.000	2003
Irará	Mandioca	40.579	2004
Irará	Mandioca	72.604	2005
Irará	Mandioca	69.960	2006
Irará	Mandioca	133.800	2007
Irará	Mandioca	129.600	2008
Irará	Mandioca	80.210	2009
Irará	Mandioca	66.000	2010
Irará	Mandioca	54.000	2011
Irará	Mandioca	11.900	2012
Irará	Mandioca	42.840	2013
Irará	Mandioca	54.000	2014
Irará	Mandioca	35.000	2015
Irará	Mandioca	38.000	2016
Irará	Mandioca	20.000	2017
Irará	Mandioca	5.000	2018
Irará	Mandioca	7.200	2019
Irará	Mandioca	5.000	2020
Irará	Mandioca	4.557	2021

Autoria própria, elaborado com base em IBGE. Série histórica (1974-2021)

Observa-se os dados sistematizados no Gráfico 04:



Autoria própria, elaborado com base em IBGE. série histórica (1974-2021)

Nesse sentido, o quantitativo da produção da mandioca interfere diretamente na produção de farinha, porém outros fatores a exemplo das políticas públicas, o preço atrativo da saca da farinha no mercado, períodos de estiagem são também determinantes na oferta, produção da farinha de mandioca.

Dessa forma, existem duas modalidades na venda da farinha de mandioca no município de Ipirá. Modalidade (a): a venda é feita no Mercado Municipal em regime de peso (unidades em litro). Nesta modalidade a venda é feita diretamente entre o produtor e o consumidor. Aqui os camponeses têm autonomia na relação da venda, podendo assim estipular o preço do produto.

Na modalidade (b), a produção da farinha é comercializada a atravessadores que compram direto na unidade camponesa, ou seja, casa de farinha. Outras vendas também são concretizadas a atravessadores no centro de abastecimento (em regime de saca, 50kg). É na venda da produção camponesa aos atravessadores que a exploração do trabalho se concretiza a partir da expropriação da renda camponesa. Nesse momento o camponês perde sua autonomia com relação a sua produção, o preço da farinha é estipulado pelo atravessador.

O valor da farinha de mandioca no município de Ipirá é flutuante. No ano de 2012, devido ao longo período de estiagem a farinha passou a custar R\$ 300,00 reais. Já em 2015 o preço oscilou entre R\$ 50,00 e R\$ 80,00. E em 2016 o preço da farinha de mandioca oscilou entre R\$ 100,00 e R\$ 200,00 reais. No ano de 2023 a saca da farinha oscilou em torno de 280,00 e 300,00 (trabalho de campo, 2023).

No município de Ipirá os atravessadores além de se apropriar do trabalho do camponês comprando a farinha a baixo do preço do mercado, ele também atua na flutuação do preço da farinha no mercado de Ipirá através da introdução de farinha de mandioca oriundas dos estados de São Paulo e Paraná. Conforme o Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Ipirá, são os atravessadores que criam a rede de comercialização da farinha de mandioca do município de Ipirá. Dessa forma, a farinha de mandioca é comercializada nos municípios de Salvador, Santo Antônio de Jesus, Capim Grosso, Coité, Feira de Santana, Serrinha e Riachão do Jacuípe.

A farinha de Ipirá não tira a goma, é uma farinha “forte e tem paladar”. A farinha que vem de São Paulo, Paraná é uma farinha que se extraí a goma. Então o comerciante traz a farinha de São Paulo e do Paraná e mistura com a farinha de Ipirá adulterando assim a qualidade da farinha de Ipirá, essa farinha adulterada e vendida como sendo farinha de Ipirá (Sindicado dos Trabalhadores Rurais de Ipirá, 2016). Neste processo os atravessadores conseguem baixar

o preço da farinha no mercado, desvalorizando assim a farinha produzida em Irará, pois o custo de produção não corresponde ao preço de venda estabelecido pelos atravessadores.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho é o resultado de estudos *in loco* no município de Irará e teve como objetivo uma análise teórica conceitual e prática do campesinato e suas formas de resistência. A produção da mandioca e sobretudo de seus derivados como a farinha de mandioca é histórica no município e remonta a tradição, cultura e religiosidade daqueles camponeses. Os camponeses estão analisando as possibilidades de implantar a indicação geográfica da farinha de mandioca como forma de garantia e melhoria da sua qualidade de vida e sobretudo de reprodução de seu modo de vida. O artigo é uma análise parcial do movimento socioespacial imbricados nas transformações do espaço agrário do município de Irará. É um estudo incipiente e estar aberto a vários olhares científicos. Possui relevância científica, pois de maneira direta analisa o movimento socioespacial no campo empírico e teórico mediado pelo trabalho.

REFERÊNCIAS

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da mandioca. **Brasília**: Embrapa Informação Tecnológica. 2003. 115p.

Food and Agriculture Organization (FAO); IFAD – International Fund for Agricultural Development; WFP – World Food Programme. **The State Of Food Insecurity In The World**, Meeting the 2015 (International hunger targets: taking stock of uneven progress), 2015, Rome. Anais... Rome: FAO, 2015. Disponível em <https://bit.ly/2JEuipA> Acesso em 10 mai. 2019.

FIALHO, J. de F.; VIEIRA, E. A. (Ed.). Mandioca no cerrado: orientações técnicas. 2a ed. Brasília, DF: **Embrapa**, 2013. 203 p.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Produção Agrícola Municipal 2021. **IBGE** Rio de Janeiro, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/pesquisa/14/0?indicador=10335&ano=2021>. Acesso em: setembro 2022.

_____. Série histórica da produção de mandioca na Bahia, 1974-2021. **IBGE**, série histórica 1974-2021).

Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/pesquisa/14/0?indicador=10335&ano=2016&tipo=grafico>. Acesso em: 09/03/2023.

XV
ENAN
PEGE



ENCONTRO NACIONAL DE
PÓS-GRADUAÇÃO E
PESQUISA EM GEOGRAFIA

Censo Agropecuário 2017. Rio de Janeiro: **IBGE**, 2017. Disponível em Acesso em 20/08/2023.

PINTO, M. D. N. Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural. Série Encontros e Estudos. **Seminário Alimentação e Cultura-Projeto Celebrações e Saberes da Cultura Popular**. Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/FUNARTE/Secretaria do Patrimônio, Museus e Artes Plástico-Ministério da Cultura, 2002.

SANTOS, Jucélia Bispo dos. Etnicidade e memória entre quilombolas em Irará-Bahia. Salvador: UFBA, 221f. **Dissertação** (Mestrado em Estudos Etnicos e Africanos) - Programa Multidisciplinar de Pós-graduação em Estudos Étnicos e Africanos, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2008.

SILVA, José Reynaldo Bastos da. Mandioca e outras raízes tropicais: Uma base alimentar da humanidade no século XXI. Palestra 1. In: **Iº Congresso Latino Americano de Raízes Tropicais e IX Congresso Brasileiro de Mandioca**. São Pedro/SP, 1996. Disponível em < https://www.cerat.unesp.br/Home/compendio/compendio_arquivos/ix.pdf > acesso em 11/08/2022.

Apoio:

