

Pará lidera produção de mandioca, mas ainda tem espaço para desenvolver a cadeia

Category: GERAL, PARÁ

escrito por Maria Luiza | 19 de outubro de 2026



Apesar de liderar a produção nacional de mandioca, o Pará ainda tem espaço para ampliar a cadeia produtiva da raiz. Segundo a Federação da Agricultura e Pecuária do Pará (Faepa), o Estado reúne condições naturais favoráveis ao cultivo, especialmente na região Nordeste paraense, onde o regime de chuvas e as características do solo contribuem para o desenvolvimento das lavouras.

O desempenho da mandioca faz parte de um cenário mais amplo de expansão da produção agrícola paraense. Em 2025, o Estado manteve a liderança nacional na produção do tubérculo, com valor de produção de R\$ 4,3 bilhões e participação de 22,8% do volume produzido no país. Os principais municípios produtores no Pará foram Baião, Acará, Alenquer e Marabá.

No mesmo ano, o valor total da produção agrícola do Pará chegou a R\$ 38,4 bilhões, alta de 6,7% em relação a 2024 e o maior resultado da série histórica da Pesquisa Agrícola Municipal (PAM), divulgada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A mandioca ocupou 266,9 mil hectares de área plantada ou destinada à colheita no Estado em

2025, sendo o total colhido de 266.575 hectares.

A pesquisadora da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) Elisa Cunha, reforça que a alta na produção de mandioca está relacionada à extensa área plantada e à presença do cultivo em praticamente todas as regiões do estado. Apesar da baixa produtividade, estimada entre 13 e 15 toneladas por hectare, a ampla área de plantio contribui para o elevado volume de produção.

Elisa aponta que há variedades de mandioca com polpa amarela e baixo teor de amido, utilizadas na produção de tucupi, além da maniçobeira, cultivada em Santo Antônio do Tauá para a extração de folhas usadas no preparo da maniva. No entanto, grande parte da produção é voltada para a produção da raiz processada.

“Aqui no Pará, geralmente, a raiz é processada na forma de farinha. A maior parte da mandioca é processada pelos próprios produtores, cooperativas ou associações. A venda para fábricas de produção de farinha ainda não é tão intensiva, e essas unidades de produção são muito localizadas”, explica.

O aumento da produtividade da mandioca no Pará depende, entre outros fatores, da ampliação do uso de tecnologias no campo, analisa a pesquisadora da Embrapa. Embora muitos produtores ainda adotem poucas dessas técnicas, há uma procura crescente por métodos de adubação, plantio adensado e variedades mais produtivas. “Essas tecnologias não são necessariamente caras ou inacessíveis, mas exigem capacitação, acesso à informação e acompanhamento técnico”, observa.

“A Embrapa tem trabalhado com cooperativas e associações para disponibilizar essas tecnologias. Também há pesquisas com materiais biofortificados, realizadas pela equipe do Nures. Ainda é necessário investir para avançar nas pesquisas e garantir que essas tecnologias cheguem aos produtores”, destaca a pesquisadora.

Além das condições encontradas no campo, Guilherme Minssen destaca que a presença da mandioca na alimentação da população também ajuda a sustentar a importância da cultura no Estado. O consumo da raiz, segundo ele, está relacionado a hábitos alimentares que atravessam gerações e têm influência dos povos indígenas que historicamente utilizam o produto na alimentação.

“O Pará tem algumas condições extremamente positivas para a cultura da mandioca, principalmente na região Nordeste deste Estado, como índice pluviométrico e características de solo arenoso. Precisamos acrescentar o hábito alimentar da população que consome esta raiz, desde os seus ancestrais indígenas”, afirma.

Ainda segundo Guilherme Minssen, o fortalecimento da mandiocultura no Pará passa tanto pelas tecnologias da ciência quanto pela tradição do campo. Produtores de polos como Bragança e Tracuateua vêm multiplicando manivas de cultivares recomendadas pela Embrapa Amazônia Oriental, a exemplo de BRS Poti, BRS Mari, BRS Formosa, BRS Kiriris e BRS Novo Horizonte.

Paralelamente, Minssen pontua que o nordeste paraense mantém viva a tradição das variedades locais de mandioca-brava, como Jurará Branca e Paulo Velho. Entre as preferidas dos agricultores, destaca-se também a “Mãe Sobera” (Maniçougueiro), bastante elogiada na região por sua alta adaptabilidade, renovação foliar a cada trimestre e ciclo vegetativo prolongado.

Para o diretor da Faepa, a relevância da mandioca vai além do volume produzido nas propriedades rurais. A cadeia também tem reflexos na alimentação e na geração de renda, especialmente para produtores e trabalhadores envolvidos nas diferentes etapas da atividade. Nesse sentido, ele avalia que existe margem para que o Estado avance na organização e na profissionalização da cadeia.

Uma das possibilidades apontadas por Minssen está no aumento do processamento da mandioca dentro do próprio Estado. A transformação da matéria-prima em farinha, farinha de tapioca, tucupi e outros derivados pode ampliar as possibilidades de comercialização e agregar valor ao produto antes que ele chegue ao consumidor.

“Existe um enorme espaço para aumentar a comercialização de mandioca via industrialização e profissionalismo no manuseio, transporte e da produção da farinha de mandioca, juntamente com outros produtos”, ressalta.

O diretor também chama atenção para a necessidade de aprimorar as etapas que envolvem a cadeia produtiva, desde o cultivo até a chegada dos produtos ao mercado. Nesse processo, melhorias no manejo das lavouras, no transporte e no processamento podem contribuir para reduzir perdas e aumentar a eficiência da atividade.

“A Embrapa Amazônia Oriental em parceria com a Faepa estão entregando pesquisas de alta relevância para os produtores rurais. Já temos a conquista de inúmeras melhorias genéticas e de manejo produtivo”, acrescenta.

A dimensão da cadeia produtiva também aparece na comercialização, isso porque a mandioca também movimenta o mercado de hortifrutigranjeiros em Belém. De acordo com o diretor técnico das Centrais de Abastecimento do Pará (Ceasa-PA), Denivaldo Pinheiro, foram comercializados 939.560 quilos de mandioca mansa, conhecida como macaxeira, entre janeiro e agosto deste ano na Ceasa.

“Esse volume corresponde apenas à macaxeira, a chamada mandioca mansa. Em relação aos subprodutos derivados da mandioca brava, foram comercializados 954.699,791 quilos de farinha de mandioca, 226.594,312 quilos de farinha de tapioca e 235.784,927 litros de tucupi”, detalha.

Fonte: O Liberal e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso

19/10/2026/07:14:37

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

**Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail:**

adeciopiran.blog@gmail.com

Conta digital: a porta de entrada para sua vida financeira moderna