

## CASAS DE FARINHA NO LITORAL DO PARANÁ: REALIDADE E DESAFIOS

Valdir Frigo DENARDIN<sup>1</sup>  
Luiz Fernando LAUTERT<sup>1</sup>  
Cecília Cury HERNANDES<sup>2</sup>  
Claudinei Pedroso RIBAS<sup>2</sup>  
Humberto Handchuka PICCIN<sup>2</sup>  
Rosilene KOMARCHESKI<sup>2</sup>

**Resumo:** Entre os produtos cultivados pelos agricultores familiares no Litoral paranaense destaca-se a cultura da mandioca (aipim), por contribuir para a segurança alimentar das famílias no meio rural e apresentar-se como atividade potencial para gerar renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada como farinha. O artigo tem como objetivo apresentar informações que possam subsidiar as atividades de intervenção nas agroindústrias de farinha de mandioca (farinheiras) no litoral do Paraná. As atividades foram desenvolvidas nos sete municípios do litoral paranaense, com a aplicação de questionários para obtenção de informações socioeconômicas e a respeito de dificuldades enfrentadas no processamento e comercialização da mandioca e seus derivados. Ao todo foram mapeadas 133 farinheiras, com localização e situação de funcionamento.

**Palavras-chaves:** Agricultura Familiar, Casas de Farinha; Comunidades Tradicionais.

**Summary:** CASSAVA FLOUR FACTORIES ON THE COAST OF PARANÁ: REALITY AND CHALLENGES. Among the products cultivated by familiar growers on the coast of the Brazilian state of Paraná, the culture of cassava is remarkable: it is part of the regular diet of the families in the rural area, but also appears as a potential source of income, being sold either *in natura* or ground into flour. The aim of this paper is to provide supporting information to back up the interventional activities in cassava flour industries in seven municipalities on the coast of Paraná. The study, conducted by means of questionnaire, assesses socioeconomic information as well as information about the problems faced in the processing and trading of cassava and its products. 133 flour factories were mapped, along with their localization and working situation.

**Keywords:** Flour Factories, Traditional Communities, Familiar Agriculture.

### INTRODUÇÃO

Os sete municípios que compõem o litoral, segundo Esteves (2005), podem ser agrupados em três grupos: os portuários (Paranaguá e Antonina), os rurais (Morretes e Guaraqueçaba) e os praiano-turísticos (Matinhos, Pontal do Paraná e Guaratuba). As principais atividades econômicas associadas aos três grupos são: o turismo, a agropecuária, a pesca, e o extrativismo vegetal, com ênfase para o palmito.

A complexidade e heterogeneidade apresentada no Litoral dão origem a duas fortes contradições: de um lado, o valor da Região como patrimônio natural e para a proteção da biodiversidade e, de outro, um quadro de subdesenvolvimento que não corresponde aos potenciais regionais e ao sucesso de algumas atividades.

O litoral do Paraná foi a primeira região do Estado a ser colonizada. Porém, o fato de ter sido colonizada há séculos, não significa que a região se desenvolveu. Pelo contrário, o litoral paranaense é tido como uma região deprimida economicamente e que apresenta sérios problemas

<sup>1</sup> Professores da Universidade Federal do Paraná – UFPR – Setor Litoral; [valdirfd@ufpr.br](mailto:valdirfd@ufpr.br)

<sup>2</sup> Bolsistas do Projeto – UFPR – Setor Litoral

socioeconômicos. Andriguetto Filho e Marchioro (2002) e Estades (2003) afirmam que o litoral do Paraná é uma das regiões mais pobres do Estado e paradoxalmente, a região vem se apresentando como a última fronteira de desenvolvimento econômico do Paraná.

Entre os produtos cultivados pelos agricultores familiares no Litoral paranaense, pode-se afirmar que a produção de mandioca atua como uma “atividade amortecedora” em dois aspectos: contribui para a segurança alimentar das famílias no meio rural e apresenta-se como atividade com potencial para gerar renda, podendo ser comercializada *in natura* ou industrializada (farinha, fécula, mandioca chips etc.).

O artigo tem como objetivo apresentar informações que possam subsidiar as atividades de intervenção nas agroindústrias de farinha de mandioca (farinheiras) no litoral paranaense. Para tal, se faz necessário informações sobre o processo produtivo, infra-estrutura das casas de farinha, bem como identificar os pontos fortes e os fatores limitantes e/ou gargalos relacionados ao processamento e comercialização do produto.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

Num primeiro momento, a equipe realizou visitas a unidades produtivas para se familiarizar com a terminologia utilizada pelos agricultores e principalmente compreender o processo de produção da farinha de mandioca, bem como reconhecer os diferentes equipamentos utilizados no processo produtivo. O período de reconhecimento das farinheiras, juntamente com as leituras sobre o tema, permitiu que o grupo elaborasse um questionário semi-estruturado que foi aplicado em 39 unidades produtivas.

No momento da visita, a propriedade teve sua localização determinada com GPS (Sistema de Posicionamento Global), bem como sua unidade de produção foi fotografada. Além disso, foi aplicado um questionário. Para identificar as unidades produtivas no interior dos municípios contou-se com o apoio dos técnicos da EMATER. Antes de se iniciar as visitas fazia-se uma reunião com o técnico e construía-se um croqui com informações mínimas que permitiam localizar as farinheiras no município. Além disso, os próprios agricultores atuaram como informantes.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

O Litoral Norte, assim denominado, engloba os municípios de Antonina, Guaraqueçaba e Morretes. Nestes municípios, como em todo o litoral paranaense, há uma quantidade considerável de casas de farinha (farinheiras), totalizando sessenta e três (63) farinheiras, as quais estão classificadas como ativas, auto-consumo, inativas e comunitárias. As farinheiras ativas caracterizam-se por serem agroindústrias que produzem farinha para o consumo da família, bem como para comercialização (Tabela 01). As farinheiras de auto-consumo caracterizam-se por serem agroindústrias que produzem farinha para o consumo próprio das famílias, podendo ser comercializado uma pequena parte, porém em quantidade inexpressiva. As farinheiras inativas caracterizam-se por serem agroindústrias que não produzem mais farinha, porém ainda existem os equipamentos e a instalação. Por fim, as farinheiras comunitárias caracterizam-se por serem agroindústrias que foram construídas através de políticas públicas (Paraná doze meses), visando atender a um grupo de famílias.

O Litoral Sul, por sua vez, engloba os municípios de Guaratuba, Matinhos, Paranaguá e Pontal do Paraná. Nestes municípios, há uma quantidade considerável de farinheiras, totalizando setenta (70) unidades (Tabela 01). O município de Guaratuba possui uma predominância acentuada, em relação aos demais municípios, de farinheiras de auto-consumo. Somando-se as farinheiras do Litoral Norte com as do Litoral Sul, totalizam-se 133 farinheiras.

Tabela 01 – Situação das farinheiras, quanto ao seu funcionamento, no Litoral do Paraná

	Municípios	Ativas	Auto-consumo	Inativas	Comunitárias	Total
Litoral Norte	Antonina	8	11	0	0	19
	Guaraqueçaba	10	13	3	4	30
	Morretes	7	3	2	2	14
Litoral Sul	Guaratuba	17	27	3	1	48
	Matinhos	2	1	0	0	3
	Paranaguá	9	1	6	1	17
	Pontal do Paraná	1	0	1	0	2
	Total	54	56	15	8	133

Fonte: Elaborada pelos autores.

No litoral paranaense as etapas do processamento para a produção de farinha, após a colheita, são: descascamento e lavagem, ralação, prensagem, esfrelamento, torração e embalagem.

O descasque manual ocorre em 56% das farinheiras. Tal informação indica a necessidade de investimento em mecanização desta parte do processo produtivo. Referente a ralação, foi constatado

que a grande maioria, 87% das farinheiras, utiliza ralador mecânico. Esta etapa do processo, se efetuada manualmente, demanda muito tempo. Diante disso, a maioria das farinheiras possuem em sua infra-estrutura um ralador mecânico. Quanto a prensagem do produto, 31% das unidades possuem prensa manual de madeira, 46% possuem prensa manual de metal e 13% utilizam prensa manual de madeira e metal. Os demais utilizam prensa hidráulica e a mais rústica de todas, denominada prensa burro, encontrada em apenas uma propriedade. O esfarelamento consiste basicamente em soltar a massa que foi prensada, podendo ser feito manualmente ou mecânico. No litoral paranaense o esfarelamento manual é o mais utilizado, sendo realizado por 67% das farinheiras. A torração é realizada em forno, alimentados por lenha, podendo ser o processo de mexer a massa realizado manualmente ou mecanicamente. Nas farinheiras do litoral 53% realizam a torração pelo sistema mecânico, no qual um motor elétrico mexe a massa. No entanto, um número expressivo de unidades produtivas ainda realiza este processo manualmente 41%. Tal etapa do processo é considerada pelos agricultores como sendo o mais desgastante, principalmente em dias quentes. Por fim, o produto é embalado em sua totalidade manualmente. Esta etapa consiste em colocar o produto final (farinha) em embalagem plástica transparente de 1 Kg. Após estes sacos de 1 kg são agrupados e colocadas em embalagens maiores, geralmente contendo 20 ou 40 sacos de 1 kg.

Foi possível identificar 4 variedades de granulometria de farinha de mandioca, sendo classificadas pelos produtores visualmente, sem o uso de peneiras para a classificação exata do produto. Nota-se que a farinha média é predominante com 46% do total produzido no litoral, enquanto a farinha fina representa 24% do total.

Referente a infra-estrutura, observou-se que 41% das unidades são de chão batido, 46% possuem piso de cimento e as demais são um misto de cimento e cerâmica. É importante salientar que as 39 farinheiras pesquisadas são ativas, portanto, produzem para comercializar. A precariedade da infra-estrutura existente aumenta quando se trata de farinheiras de auto-consumo.

No que tange as paredes das casas de farinha, constatou-se que 51% possuem paredes de madeira, 33% possuem paredes de alvenaria, 8% são um misto de madeira e alvenaria e 8% não as possuem. As coberturas das casas de farinha são basicamente feitas de telhas de barro ou amianto (43,5% e 48,7%, respectivamente). Porém, foram observados em alguns casos telhados mistos de amianto e telha de barro, e até telhados confeccionados com guaricana – palmácea utilizada para

cobrir os galpões. A maior parte das farinheiras do litoral paranaense (87%) não possui forro em suas estruturas, o que denota mais uma vez o teor rústico das construções. Não se observou também a presença de lavatório para as mãos. Neste quesito, a grande maioria das farinheiras, 67%, não o possuem. Em unidades produtivas que atendam as exigências da vigilância sanitária se faz necessário a separação da área limpa, local em que ocorre a prensagem, o esfarelamento, a secagem e a embalagem da farinha, da área suja, local em que ocorre a lavagem e o descasque da mandioca. No litoral, apenas 21% das farinheiras apresentam tal separação.

## **CONCLUSÕES**

O litoral da Paraná é formado por apenas sete municípios distribuídos em uma área geográfica relativamente pequena. A proximidade geográfica não permite concluir que exista uma homogeneidade nos processos produtivos na infra-estrutura das casas de farinha, ao contrário, constatou-se uma elevada heterogeneidade. Existem farinheiras extremamente artesanais, com processo totalmente manual, farinheiras intermediárias, com parte do processo manual e parte mecânico e, por fim, farinheiras totalmente mecanizadas. As farinheiras mais rústicas são aquelas que produzem para o auto-consumo.

As principais dificuldades enfrentadas pelos agricultores são a concorrência desleal com a farinha vinda de outras regiões, a dificuldade em ampliar a área de cultivo e a falta de infra-estrutura para escoar a produção para o mercado local/regional. Por outro lado, o produto apresenta atributos que lhe permitem se diferenciar do produto industrializado, ou seja, é um produto artesanal, da agricultura familiar, que mantém o amido no processo produtivo e utiliza matéria-prima produzida, quase que na totalidade, sem o uso de insumos químicos.

Para amenizar as dificuldades e ressaltar os atributos, faz-se necessário um conjunto de atividades que devem ser desencadeadas pelas instituições que atuam no Litoral do Paraná. A título de exemplo, pode-se criar um rótulo para identificar o produto local, permitindo que o consumidor identifique a origem do produto que está adquirindo.

Portanto, se faz necessário adotar medidas eficientes de intervenção que visem superar os gargalos e impulsionar as potencialidades das agroindústrias familiares. Desta forma, tem-se a possibilidade de evitar o desaparecimento da atividade de fazer farinha, farinhar, que possui grande importância socioeconômica e cultural no Litoral do Paraná.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDRIGUETTO FILHO, J. M. Diagnóstico e problemática para pesquisa. In: Raynaut, C. et al. (ed). **Desenvolvimento e meio ambiente**: em busca da interdisciplinaridade. Curitiba: ed. da UFPR, 2002, cap. 2, p. 159-193.
- ESTADES, N. P. O litoral do Paraná: entre a riqueza natural e a pobreza social. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n. 8, p. 25-41, jul/dez. 2003.
- ESTEVES, Cláudio J. O. Ocupação do litoral paranaense. In: Scortegana et al. (Orgs). **Paraná – espaço e memória**: diversos olhares histórico-geográficos. Curitiba: Bagozzi, 2005, p. 57-81.