



DEPARTAMENTO DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO • ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA "LUIZ DE QUEIROZ"

cepea@esalq.usp.br • <http://cepea.esalq.usp.br>

Piracicaba, 22 de julho de 2004.

Cepea/Esalq/USP e Sebrae-SP lançam livro com propostas para o desenvolvimento do setor mandioqueiro

O Cepea/Esalq/USP, juntamente com o Sebrae- SP, acaba de lançar o livro “Melhoria da Competitividade da Cadeia Agroindustrial da Mandioca no Estado de São Paulo”. A obra é resultado de pesquisas de campo desenvolvidas entre novembro de 2002 e abril de 2003 por pesquisadores das duas entidades (Cepea e Sebrae) e também da Embrapa, Ital (Instituto de Tecnologia de Alimentos) e Cati-Assis. A multidisciplinariedade da equipe foi pré-condição para o desenvolvimento deste trabalho solicitado pelo Sebrae. Enquanto entidade apoiadora de pequenos negócios, a iniciativa de desenvolver este estudo objetivou direcionar ações para a profissionalização dos diversos segmentos da mandiocultura. Para tanto, foram identificados limitantes à sua competitividade e, sobretudo, apontadas 40 propostas de ação para o setor. (Essas propostas podem ser acessadas no site do Cepea:

<http://www.cepea.esalq.usp.br/indicador/mandioca/>)

Foram visitadas dezenas de propriedades e indústrias nas principais regiões produtoras de mandioca do Estado de São Paulo e levantadas informações minuciosas, através de painéis com agricultores e técnicos dessas localidades. Painéis são reuniões com um número limitado de participantes onde são discutidos todos os processos e itens envolvidos, por exemplo, no custo de produção.

O propósito da pesquisa que deu origem ao livro foi conhecer em profundidade a dinâmica de todos os elos dessa cadeia produtiva, levando em conta o seu potencial e representatividade para o Estado. O trabalho traz informações detalhadas que podem ser muito úteis para produtores, lideranças agrícolas, institutos de pesquisas e autoridades governamentais, enfim, a todos aqueles interessados em investir no aprimoramento do setor mandioqueiro.

Como se dá o processo de comercialização, considerando-se as etapas de processamento, transporte, armazenamento e também os mecanismos de formação de preços? Quais as características do segmento consumidor da cadeia? Quais as instituições e as respectivas políticas e regulamentações, e como essas constituem entraves ou vantagens para a competitividade do setor? As respostas dessas e outras questões fazem parte dos resultados da pesquisa apresentados ao longo dos treze capítulos da obra.

O Cepea, que coordenou o estudo, desenvolve pesquisas sobre esse setor desde 2001, sendo o responsável pelas elaborações de indicadores de preços para mais de 10 regiões em parceria com a Abam – Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca.

A mandioca é uma cultura que vem conquistando, a cada ano, mais destaque nacional. Prova disso são as melhorias na capacitação dos profissionais do setor e também o aumento das possibilidades de utilização industrial do amido (fécula). Com a expectativa de processar este ano 2,8 milhões de toneladas de raiz e



DEPARTAMENTO DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO • ESCOLA SUPERIOR DE AGRICULTURA "LUIZ DE QUEIROZ"

cepea@esalq.usp.br • <http://cepea.esalq.usp.br>

Piracicaba, 22 de julho de 2004.

com a meta de atingir 620 mil toneladas de amido – 44% a mais que no ano passado –, os industriais do setor promoveram seminários regionais, com a finalidade de motivar investimentos do produtor rural na cultura da mandioca.

Na última etapa do II Seminário da Cultura da Mandioca, realizada em Paranavaí –PR, no dia 09 de julho, o pesquisador do Cepea/Esalq/USP, Fábio Isaias Felipe, abordou o tema “Cadeia Agroindustrial da Mandioca: Evolução da Balança Comercial Brasileira e Aspectos da Produção Tailandesa” e fez a entrega do livro ao ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Roberto Rodrigues.

Serviço:

“Melhoria da Competitividade da Cadeia Agroindustrial da Mandioca no Estado de São Paulo”

São Paulo, Janeiro de 2004. Editado pelo Sebrae-SP. **O livro não é comercializado.** Foi distribuído para centros de pesquisas, outras instituições ligadas ao setor e a todas as regionais do Sebrae. Interessados em consultá-lo devem procurar uma das unidades Sebrae.

Outras informações podem ser obtidas através do Laboratório de Informação do Cepea, com Paola Garcia ou Ana Paula Silva. Para entrar em contato, 19-3429-8836 / 8837 e cepea@esalq.usp.br