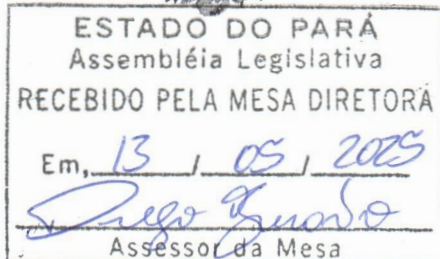




**ASSEMBLÉIA
LEGISLATIVA**
DO ESTADO DO PARÁ



ESTADO DO PARÁ
Assembleia Legislativa
1- ÀS SRC/SAM, para autuar e publicar;
2- ÀS comissões de: a. CSRF
b. CRP
c. CSRF
d. CSRF
EM, 13 / 05 / 25

JOSUÉ PAIVA

Deputado Estadual

ALEPA/DIDEX

Nº 02

ASS: 8

PROJETO DE LEI Nº 290 /2025

Institui no calendário oficial do Estado do Pará o "Dia Estadual da Mandioca", a ser comemorado anualmente no dia 22 de abril.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARÁ estatui e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica instituído no âmbito do Estado do Pará o "Dia Estadual da Mandioca" (*Manihot esculenta* Crantz), a ser comemorado no dia 22 de abril de cada ano.

Parágrafo único: O referido reconhecimento constante no Art. 1º decorre em função desta data ser celebrada oficialmente pela EMBRAPA em todo o Brasil e também pela mandioca fazer parte da cultura gastronômica paraense, sendo a mesma uma raiz versátil que dá origem a diversos produtos alimentícios, dentre eles a farinha de mandioca (secas, de puba farinha d'água), o polvilho (doce e azedo), a goma de tapioca, o tucupi, e também é utilizada em diversas receitas, como beijus e pão de queijo.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio Cabanagem, Belém, 22 de abril de 2025.

JOSUÉ PAIVA
Deputado Estadual

Líder do Republicanos na ALEPA

GABINETE - ALEPA

Rua do Aveiro, 130 Praça Dom Pedro II, Bairro Cidade Velha CEP: 66.020-070 – Belém – Pará - Brasil
Fone: (91) 3213.4217/4372/4285 e-mail: dep.josuepaiva@gmail.com



JUSTIFICATIVA

Originária da América do Sul, a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) constitui o segundo alimento energético (atrás apenas do arroz) para 1 bilhão de pessoas, principalmente nos países em desenvolvimento e cerca de 100 países produzem mandioca, sendo que o Brasil participa com 5,7% da produção mundial.

O Brasil é o quinto maior produtor de mandioca do mundo, atrás da Nigéria, República Democrática do Congo, Tailândia e Gana, segundo dados mais recentes (2021) da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO).

O cultivo dessa raiz é uma cultura de fácil adaptação, e é cultivada em todos os estados brasileiros, situando-se entre os oito primeiros produtos agrícolas do país, em termos de área cultivada, e o sexto em valor de produção. De modo geral, 40% das raízes é destinada à produção de farinha, 20% para produção de amido e o restante, destinado a usos como mandioca de mesa e alimentação animal.

O mercado de exportação de mandioca e derivados em 2024 foi de 24 milhões de dólares, sendo o Vietnã o maior exportador e a China, o maior comprador. No mundo, a raiz é plantada em grande parte por pequenos agricultores, e é uma das poucas culturas básicas produzidas com razoável eficiência em pequena escala.

Conhecida também como **mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira, pão-de-pobre, a mandioca-brava e mandioca-amarga**, ela é uma planta da família das **Euphorbiaceae**, sendo uma planta nativa da América do Sul, no entanto está presente em muitas regiões do mundo.

O seu consumo só pode ocorrer depois de uma processo prévio e uma etapa de cozimento que reduza o conteúdo de **cianeto de hidrogênio** para níveis muito baixos e como o cianeto de hidrogênio é muito volátil, a sua redução ocorre devido à temperatura de cozimento, o que ocasiona a evaporação do composto.

A **mandioca** é a terceira maior fonte de carboidratos nos trópicos, depois do **arroz** e do **milho**, e é um dos principais alimentos básicos no mundo em desenvolvimento, existindo na dieta básica de mais de **meio bilhão de pessoas**.

Espalhada para diversas partes do mundo tem hoje a Nigéria como seu maior produtor e segundo o **Conselho Federal de Nutricionistas**, a mandioca se constitui em um dos principais alimentos energéticos utilizados no Brasil, devido à sua rusticidade e ampla adaptabilidade, sendo produzida em mais de 80 países e o Brasil participa com mais de 15% da produção mundial e ela, depois de tratada, serve para o consumo humano com o devido processamento, sendo utilizada no preparo de **farinha de mandioca**, do **polvilho (goma)** e em pratos como o **tucupi** e o **tacacá** (típicos da região Norte do nosso Brasil).

E para a fabricação de nossa famosa farinha, que são muito utilizadas principalmente nas regiões Norte e Nordeste, existem as **casas de farinha**, onde são produzidos, de forma artesanal, os diversos tipos de farinha consumidos no Brasil.



Esse tipo de produção atualmente envolve o **trabalho intrafamiliar** e até mesmo comunitário, garantindo o próprio consumo e a geração de renda para produtores rurais de nosso estado.

Segundo o IBGE, o Estado do Pará é responsável por cerca de 4 milhões de toneladas de mandioca, responsável por cerca de 22% da produção nacional, e o município de **Acará** lidera o ranking de maior produtor do Estado, tendo a cidade de **Bragança** assumindo destaques com a sua produção de “farinha bragantina” reconhecida em vários torneios do segmento em nível nacional e até mesmo internacionalmente.

Importante registrar aqui que a nossa tradição alimentar não consegue existir sem a presença da farinha de mandioca, mais precisamente a “baguda”, na nossa mesa e isso enriquece nossas tradições e valoriza ainda mais nossa culinária.

Desta forma, solicito aos meus nobres pares a aprovação desta lei como uma forma de celebrarmos, em nosso estado, este dia tão importante para nossa economia, cultura, culinária e tradição secular, reconhecendo essa tradição de nossos produtores que fazem da mandioca uma base forte de nossa economia, garantindo as famílias em suas terras e gerando renda em cada localidade.

JOSUÉ PAIVA
Deputado Estadual
Líder do Republicanos na ALEPA