

Técnicos do Gabão recebem treinamento em mandioca

Quatro especialistas do Gabão participam, de 16 a 27 de novembro, de um curso de reciclagem em melhoramento genético e processamento de mandioca na Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical (Cruz das Almas - BA), Unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

O treinamento é uma atividade isolada do acordo entre a Embrapa e a Agência Brasileira de Cooperação (ABC), do Ministério das Relações Exteriores. “A reciclagem dos técnicos visa, a médio prazo, proporcionar uma alternativa para a melhoria da renda, do estado nutricional e da qualidade de vida dos pequenos produtores de mandioca no Gabão”, explica o pesquisador Aristoteles Pires de Matos, coordenador do treinamento.

Matos já foi ao Gabão em missão técnica em duas oportunidades (2002 e 2004). Técnicos e autoridades gaboneses já vieram à Bahia também por duas vezes.

Mandioca no Gabão

Entre as raízes e tubérculos, a mandioca assume papel de destaque no país, sendo o principal alimento básico, com um consumo per capita da ordem de 167 kg/ano. Basicamente, 80% da mandioca produzida no Gabão é consumida internamente. De maneira geral, cada produtor cultiva uma área de cerca de 0,5 hectare, obtendo rendimentos médios de 3,639 t/ha, muito baixo quando comparado com outras regiões produtoras.

As perdas são bastante elevadas, devidas a vários fatores, como bactérias, fungos, vírus e cochonilhas, e sistemas de cultivos que utilizam

tecnologias de produção rudimentares, devido à inexistência de resultados de pesquisa.

A mandiocultura gabonesa é composta por numerosas cultivares locais, com ciclos produtivos variando de 14 a 24 meses. As cultivares mansas são utilizadas para o consumo fresco, na forma de raízes cozidas, enquanto as amargas são processadas na forma de “baton de manioc”, uma espécie de pamonha.

Visitas técnicas

Além de conhecer o programa de melhoramento genético de mandioca da Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, as doenças e seu manejo, o grupo vai receber informações sobre as principais práticas de cultivo e o uso da raiz na alimentação humana e animal.

Quanto ao processamento, vão ser apresentadas tecnologias de congelamento de aipim (sob a forma de chips e palito) e os tipos de embalagens empregadas.

Na Bahia, o programa do treinamento inclui viagens para Santo Antônio de Jesus (indústrias de processamento de mandioca), Tancredo Neves (unidade de processamento de mandioca e campo de demonstração de tecnologias da Embrapa) e Santo Amaro (unidades de avaliação de variedades de mandioca instaladas em comunidades de produtores). O grupo vai também a São Domingos, em Sergipe (usos da manipueira em propriedades rurais).

Jornalista: Léa Cunha (DRT-BA 1633)
Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical
Telefone: (75) 3312-8076 Fax: (75) 3312-8015
E-mail: leacunha@cnpmf.embrapa.br