



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
NÚCLEO DE ALTO ESTUDOS AMAZÔNICOS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
DO TRÓPICO ÚMIDO
MESTRADO EM PLANEJAMENTO DO DESENVOLVIMENTO
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE BRAGANÇA

LUIZ AUGUSTO DOS SANTOS PEREIRA FILHO

**FARINHA DE BRAGANÇA E A LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS DO
ESTADO DO PARÁ**

BRAGANÇA-PA

2025

LUIZ AUGUSTO DOS SANTOS PEREIRA FILHO

**FARINHA DE BRAGANÇA E A LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS
ARTESANAIS DO ESTADO DO PARÁ**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos da Universidade Federal do Pará como requisito para obtenção do título de mestre em Desenvolvimento Socioambiental.

Linha de pesquisa: Desenvolvimento Regional e Agrário

Orientador: Prof. Dr. Ricardo Theophilo Folhes

Coorientador: Prof. Dr. Josinaldo Reis do Nascimento

BRAGANÇA-PA

2025

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará

Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

S237f Santos Pereira Filho, Luiz Augusto dos.

Farinha de Bragança e a legislação de produtos artesanais do estado do Pará / Luiz Augusto dos Santos Pereira Filho, . — 2025.

xviii, 135 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. Ricardo Theophilo Folhes

Coorientador(a): Prof. Dr. Josinaldo Reis do Nascimento

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal do Pará,

Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Belém, 2025.

1. Legislação de produtos artesanais. 2. ADEPARÁ.
3. Indicação geográfica. I. Título.

CDD 338.18811

LUIZ AUGUSTO DOS SANTOS PEREIRA FILHO

FARINHA DE BRAGANÇA E A LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS DO
ESTADO DO PARÁ

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos da Universidade Federal do Pará como requisito para obtenção do título de mestre em Desenvolvimento Socioambiental.

Linha de pesquisa: Desenvolvimento Regional e Agrário

Orientador: Prof. Dr. Ricardo Theophilo Folhes

Coorientador: Prof. Dr. Josinaldo Reis do Nascimento

Data de aprovação:

Conceito:

Banca examinadora:

Prof. Dr. Ricardo Theophilo Folhes – Orientador
PPGDSTU/NAEA/UFPA

Prof. Dr. Josinaldo Reis do Nascimento – Coorientador
IFPA/BRAGANÇA

Prof. Dr. Thales Maximiliano Ravena Cañete – Membro Interno
PPGDSTU/NAEA/UFPA

Prof. Dr. Marcos Ferreira Brabo – Membro Externo
FEPESCA/IECOS/UFPA

Dedico este trabalho às “minhas lindas”: minha esposa, Deyviane Costa, e minha princesa, Ana Livia, minhas maiores motivações, por estarem ao meu lado em cada passo desta jornada; aos meus pais, Luiz Augusto e Rosalia Brito, por todo o apoio e sacrifício para a minha formação; e a minha tia, Socorrinho (*in memoriam*), por ter sido grande incentivadora e inspiração a mim, enquanto estive entre nós.

AGRADECIMENTOS

A conclusão desta dissertação representa o encerramento de uma etapa acadêmica e o resultado de uma trajetória, marcada por desafios, por aprendizados e, sobretudo, pelo apoio de muitas pessoas, que tornaram este momento possível.

Agradeço, primeiramente, a Deus, pela força e pela sabedoria, ao longo da caminhada, e ao glorioso São Benedito, por interceder por mim nos momentos mais difíceis.

A minha família, pelo apoio incondicional, pela paciência e pela compreensão, durante toda esta jornada. Sem vocês, esse sonho não se tornaria realidade.

A minha mãe, Rosália Dias Brito, mulher guerreira, que, mesmo com todas as dificuldades da vida, sempre buscou proporcionar educação a nós, e ao meu pai, Luiz Augusto dos Santos Pereira, que sempre buscou o melhor para a nossa família.

A minha irmã, Karolina, por ser uma grande incentivadora e por estar sempre orgulhosa de cada fase de minha vida.

A minha esposa, Deyviane, por estar ao meu lado neste longo processo, pela paciência nos dias difíceis, pela compreensão nas minhas ausências e pelas palavras nos momentos que mais precisei. Muito obrigado!

A minha filha, Ana Livia, meu amor maior, minha motivação diária a sempre continuar a jornada e a nunca desistir.

Ao meu orientador, Ricardo Theophilo Folhes, pela paciência e pelos encaminhamentos em cada fase da pesquisa, e ao coorientador, Josinaldo Reis do Nascimento (*Bill*), pelo apoio e pelo incentivo no decorrer da construção deste trabalho.

Aos professores do Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido e à minha banca avaliadora, por suas contribuições valiosas e pelo compartilhamento de conhecimento, ao longo deste processo.

Ao meu amigo Arleson Eduardo, um amigo enviado por Deus na hora certa, de fundamental contribuição na conclusão deste trabalho.

Aos colegas da primeira turma do Programa do *campus* de Bragança, pelas trocas de conhecimentos e de experiências no período do curso, bem como pela amizade e pelas brincadeiras.

À ADEPARÁ, que me proporcionou os apoios logístico e técnico na execução desta pesquisa.

Aos produtores de farinha que participaram desta pesquisa, por abrirem suas casas e por compartilharem seus saberes e suas experiências, permitindo que este estudo ganhasse significado e relevância.

A todas as instituições e técnicos que contribuíram direta ou indiretamente para a realização deste estudo, em especial a Emater-Esloc de Bragança, a Secretaria de Agricultura de Augusto Correa, a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés e a Secretaria de Cultura de Bragança, ao Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Tracuateua, meu sincero agradecimento.

Por fim, a todos que fizeram parte desta trajetória de alguma forma, deixo o meu muito obrigado!

Se a educação sozinha não transforma a sociedade, sem ela tampouco a sociedade muda.

(Paulo Freire)

RESUMO

A produção de farinha de mandioca nos municípios da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança (Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua e Viseu) é uma tradição cultural e econômica, reconhecida pelo selo de Indicação de Procedência do INPI, que atesta a qualidade única, ligada à origem geográfica. Esse estudo analisou o impacto da legislação de produtos artesanais (implementada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará) na produção familiar registrada e não registrada, considerando a escassez de adequação às normas: apenas seis estabelecimentos estão regularizados (três, em Bragança, dois, em Tracuateua e um, em Augusto Corrêa), enquanto Viseu e Santa Luzia do Pará não possuem registros. Utilizando abordagem mista (qualitativa e quantitativa), a pesquisa revelou que a legislação não alterou as características tradicionais da farinha, mas promoveu melhorias higiênico-sanitárias, agregando valor ao produto. Entretanto, as exigências de infraestrutura e de investimentos financeiros representam barreiras significativas, especialmente para pequenos produtores, que enfrentam falta de recursos, dificuldades de crédito, burocracia e resistência a tecnologias. Além disso, identificou-se desconhecimentos generalizados sobre a legislação e sobre a importância da certificação, sugerindo uma tensão entre a padronização regulatória e a preservação de práticas artesanais. Conclui-se que, embora a normatização traga benefícios sanitários e comerciais, é necessário equilibrar exigências técnicas e apoios financeiro e educativo para garantir a inclusão dos produtores tradicionais, preservando a identidade da Indicação Geográfica.

Palavras-chave: Legislação de produtos artesanais. ADEPARÁ. Indicação Geográfica de Bragança.

ABSTRACT

The production of cassava flour in the municipalities of the Geographical Indication of Farinha de Bragança (Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua, and Viseu) is a cultural and economic tradition, recognized by the INPI Indication of Origin seal, which attests to the unique quality, linked to the geographical source. This study analyzed the impact of the legislation of artisanal products (implemented by the Agricultural Defense Agency of the State of Pará) on registered and unregistered family production, considering the lack of adequacy to standards: only six establishments are regulated (three in Bragança, two in Tracuateua, and one in Augusto Corrêa), while Viseu and Santa Luzia do Pará have no records. Using a mixed approach (qualitative and quantitative), the research revealed that the legislation did not alter the traditional characteristics of flour, but promoted hygienic-sanitary improvements, adding value to the product. However, the infrastructure and financial investment requirements represent significant barriers, especially for small producers, who face lack of resources, credit difficulties, bureaucracy and resistance to technologies. In addition, it was identified widespread the absence of knowledge about the legislation and the importance of certification, suggesting a tension between regulatory standardization and the preservation of artisanal practices. It is concluded that, although the standardization brings health and commercial benefits, it is necessary to balance technical requirements and financial and educational support to ensure the inclusion of traditional producers, preserving the identity of the Geographical Indication.

Keywords: Legislation of artisanal products. ADEPARÁ. Geographical Indication of Bragança

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localização da área de estudo (Bragança, Tracuateua, Augusto Correa e Viseu)	55
Figura 2 – Casa de farinha registrada na ADEPARÁ, com paredes/meias paredes e com telas de proteção	75
Figura 3 – Casa de farinha sem registro na ADEPARÁ	76
Figuras 4 e 5 – Tanques construídos para colocar as mandiocas de molho, em duas casas de farinha com registros na ADEPARÁ.....	79
Figura 6 – Sumidouro de uma casa de farinha com registro na ADEPARÁ	81
Figura 7 – Separação entre as áreas “suja” e “limpa”	82
Figuras 8 e 9 – Cochos de madeira usados em casas de farinha certificadas (à esquerda) e não certificadas (à direita)	84
Figura 10 – Torrador manuseando um rodo de madeira.....	85
Figura 11 – Casa de farinha registrada, com fornos tradicional e mecanizado	87
Figura 12 – Casa de farinha repleta de materiais inapropriados à produção de farinha.....	88

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Escolaridade dos entrevistados sem certificação, por série	64
Gráfico 2 – Produção média mensal de farinha de mandioca, pelos entrevistados ..	69
Gráfico 3 – Quantitativos dos tipos de pisos usados pelos entrevistados em suas casas de farinha	74
Gráfico 4 – Quantitativos de casas de farinha com paredes/meias paredes	75
Gráfico 5 – Quantitativos de casas de farinha com telas de proteção	75
Gráfico 6 – Quantitativos dos locais de molho para a mandioca nas casas de farinha estudadas	80
Gráfico 7 – Quantitativos dos materiais utilizados para prensar a massa de mandioca, pelos agricultores entrevistados	83
Gráfico 8 – Quantitativos de fornos, por casa de farinha	87
Gráfico 9 – Quantitativos das necessidades dos produtores sem certificação, em relação às políticas públicas	99

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Formação histórica da Agricultura Familiar no Brasil	37
Quadro 2 – Identificação dos entrevistados, por sigla e por município	58
Quadro 3 – Escolaridades dos entrevistados	64
Quadro 4 – Fluxo ótimo de produção da farinha de mandioca	72
Quadro 5 – Resumo das estruturas presentes nas casas de farinha observadas na pesquisa	77
Quadro 6 – Perfil dos técnicos entrevistados na pesquisa de campo.....	91
Quadro 7 – Impactos da certificação da farinha de mandioca entre os produtores	102

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Produção de mandioca nos municípios de Bragança, de Augusto Corrêa, de Tracuateua e de Viseu	55
Tabela 2 – Sexo e idade dos produtores (com e sem certificação)	61
Tabela 3 – Quantidade de familiares que trabalham na produção de farinha	67
Tabela 4 – Quantidade de mão de obra externa contratada	68
Tabela 5 – Média salarial dos entrevistados.....	69

LISTA DE SIGLAS

ABAM	Associação Brasileira de Produtores de Amido de Mandioca
ADEPARÁ	Agencia de Defesa Agropecuária do Estado do Pará
ANVISA	Agencia de Vigilância Sanitária
BPF	Boas Práticas de Fabricação
CIAPAF	Comitê Intersetorial de Apoio à Produção Artesanal de Farinha de Mandioca
CNA	Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil
CONAB	Companhia Nacional de Abastecimento
CONTAG	Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais e Agriculturas Familiares
COOMAC	Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativista dos Caetés
DO	Denominação de Origem
EFB	Estrada de Ferro de Bragança
Emater	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FEA	Fiscal Estadual Agropecuário
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IG	Indicação Geográfica
IN	Instrução Normativa
INMETRO	Instituto Nacional de Metodologia, Qualidade e Tecnologia
INPI	Instituto Nacional de Propriedade Industrial
IP	Indicação de Procedência
LSPA	Levantamento Sistemático da Produção
MAPA	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MDIC	Ministério da Indústria do Comércio e do Turismo
MMA	Ministério do Meio Ambiente
MTE	Ministério do Trabalho e Emprego
NR	Norma Regulamentadora
OCB	Organização das Cooperativas do Brasil
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos

PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
Pronaf	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micros e Pequenas Empresas
SECULD	Secretaria de Cultura de Bragança
SETUR	Secretaria do Estado de Turismo
SVS	Secretaria de Vigilância Sanitária
UFPA	Universidade Federal do Pará

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	18
1.1 PROBLEMA DE PESQUISA	23
1.2 JUSTIFICATIVA E IMPORTÂNCIA	24
1.3 OBJETIVOS	26
1.3.1 Objetivo geral	26
1.3.2 Objetivos específicos	26
1.4 ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO	26
2 REFERENCIAL TEÓRICO	28
2.1 A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA	28
2.1.1 O papel da legislação brasileira na cadeia produtiva da farinha de mandioca	28
2.1.2 A legislação de produtos artesanais do estado do Pará	34
2.2 A AGRICULTURA FAMILIAR E AS SUAS RELAÇÕES COM O ESTADO E COM MERCADO	36
2.2.1 Características da Agricultura Familiar	39
2.2.2 O Mercado e a Agricultura Familiar	40
2.2.3 O Estado e a Agricultura Familiar	42
2.3 CONTEXTOS HISTÓRICO DA REGIÃO E DE CRIAÇÃO DA IG FARINHA DE BRAGANÇA	44
2.3.1 Bragança e sua ligação histórica com os municípios da IG	44
2.3.2 A IG Farinha de Bragança	48
2.3.2.1 A construção da IG Farinha de Bragança	50
3 METODOLOGIA	53
3.1 ABORDAGEM DA PESQUISA	53
3.2 ESTRATÉGIA DE PESQUISA E ÁREA DE ESTUDO	54
3.3 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS E PARTICIPANTES DA PESQUISA	56
3.4 TÉCNICA DE ANÁLISE DE DADOS	57
4 RESULTADOS E DISCUSSÃO	60
4.1 PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS PRODUTORES DE FARINHA DE MANDIOCA NA REGIÃO DA IG FARINHA DE BRAGANÇA	60
4.1.1 Faixa etária dos entrevistados	60
4.1.2 Local de residência	63

4.1.3 Escolaridade.....	63
4.1.4 Ocupação e mão de obra	65
4.1.5 Produção e renda.....	68
4.2 CARACTERIZAÇÃO DAS CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA DA IG FARINHA DE BRAGANÇA, REGISTRADAS OU NÃO NA ADEPARÁ	72
4.2.1 Estrutura das casas de farinha.....	73
4.2.2 Questões ambientais	78
4.2.3 Fluxo de produção e utensílios utilizados em casas de farinha.....	81
4.3 POTENCIALIDADES E DEBILIDADES DAS CASAS DE FARINHA NA REGIÃO DA IG FARINHA DE BRAGANÇA, RELACIONADAS À LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS DA ADEPARÁ.....	90
4.3.1 A produção de farinha de mandioca na região da IG Farinha de Bragança, sob as perspectivas de técnicos de instituições públicas.....	90
4.3.2 As políticas públicas e a legislação de produção artesanal, sob as perspectivas dos produtores de farinha da região da IG Farinha de Bragança	96
4.3.2.1 Perspectivas dos produtores de farinha sem certificação artesanal	97
4.3.2.2 Perspectivas dos produtores de farinha, quanto à certificação artesanal....	100
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	104
REFERÊNCIAS.....	106
APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO AOS PRODUTORES DE FARINHA COM CERTIFICAÇÃO	117
APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO AOS PRODUTORES DE FARINHA SEM CERTIFICAÇÃO	123
APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO AOS TÉCNICOS REPRESENTANTES DE INSTITUIÇÕES ENVOLVIDAS NA PRODUÇÃO DE FARINHA.....	131
APÊNDICE D – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO.....	133

1 INTRODUÇÃO

Originária da América do Sul, a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é uma planta alimentícia de importância para a cultura e para a história dos muitos povos, pelos quais é manejada e utilizada como alimento há séculos. A mandioca, cultivada em mais de 100 países tropicais e subtropicais, por meio dos usos eficientes da água e dos nutrientes do solo, é um alimento rico em carboidratos, o que o torna uma fonte energética alimentar, além de fonte de vitaminas do complexo B, de cálcio, de fósforo e de potássio. Dadas estas características e sua ampla utilização alimentar, foi considerada, pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), a cultura do século 21 (Costa *et al.*, 2023). O fato de ser uma planta perene facilita sua colheita, quando esta se faz necessária, e funciona como reserva de alimento, durante o período de secas. A mandioca serve como culturas de rendimento e de subsistência (ABAM, 2022).

A produção e o uso alimentar da mandioca ocorrem muito antes da chegada dos europeus à Américas, pois os indígenas dominavam as técnicas de domesticação desta cultura. Para Aracaty e Silva e Soares (2022), a mandioca é uma das plantas mais importantes para a população da Amazônia, pois é considerada uma “árvore de providência”, devido as suas múltiplas formas de aproveitamento no ramo alimentício. Tanto as folhas como as raízes da mandioca podem ser utilizadas na alimentação humana, entretanto o consumo das raízes é muito mais expressivo, em âmbito mundial (Nascimento, 2014). Entre os principais subprodutos da mandioca, destacam-se a fécula¹ e a farinha. Segundo Almeida e Silva (2004), do total de mandioca produzida no Brasil, cerca de 20% é destinado às fecularias e cerca de 80%, à fabricação de farinha.

Cascudo (1967) intitula a mandioca como a “rainha do Brasil”, devido aos seus papéis na cultura e na história do país, presente dos tempos pré-colombianos aos dias atuais. Esse título não é lhe atribuído somente por sua importância nutritiva, mas pela sua resistência, pela sua capacidade de adaptação e pela sua presença marcante na culinária nacional.

¹ Fécula é um produto amiláceo, extraído das raízes da mandioca não fermentada, obtido por decantação, por centrifugação ou por outros processos tecnológicos adequados (MAPA, 2005).

Na Geografia da alimentação brasileira o "complexo" da mandioca, farinha, gomas, tapioca, polvilhos, constitui uma permanente para 95% dos oitenta milhões nacionais, em todas as direções demográficas. Acompanha o churrasco gaúcho como a caça no Brasil Central e no mundo amazônico. Para o brasileiro do povo "comer sem farinha não é comer!" (Casculo, 1967, p. 104).

O Brasil é o quarto maior produtor de mandioca no mundo, ficando atrás da Nigéria, que ocupa o primeiro lugar no *ranking* de produção da raiz, seguida da Tailândia e da Indonésia (ABAM, 2022). No ano de 2023, de acordo com o Levantamento Sistemático da Produção (LSPA), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a produção brasileira de mandioca foi equivalente a 19,13 milhões de toneladas, colhidas em uma área total de 1,24 milhão de hectares (CONAB, 2024). Além dos números nacionais, é importante considerar as especificidades da cultura da mandioca, no que diz respeito a sua distribuição territorial. Nesse sentido, a produção comercial brasileira de mandioca está concentrada predominantemente em dois estados: Pará, localizado na Região Norte; e Paraná, na Região Sul (CONAB, 2024).

A Região Norte é a maior produtora de mandioca no Brasil, seja em quantidade colhida, seja em área plantada. Segundo o IBGE, a Região Norte teve uma área de 391.649 ha e uma produção de 5.786.324 t. de mandioca, em 2023. Nos últimos anos, a produção da Região Norte tem superada a do Nordeste, que era a maior produtora, desde 1990 (Filgueiras; Homma, 2016).

O Pará é o estado que lidera a produção nacional de raiz de mandioca, com cerca 4,7 milhões de toneladas anuais, sendo 93% oriundas da agricultura familiar. O estado é responsável pela produção de quase 20% da mandioca que é consumida em todo o país (Brasil, 2016). A produção de mandioca e a agricultura familiar estão intrinsecamente ligadas. Maciel e Lima Junior (2014) argumentam que a agricultura familiar se vincula à agricultura dirigida pelo próprio produtor rural, que utiliza mais a mão de obra familiar do que a contratada.

Na mesorregião nordeste paraense, está localizada a microrregião Bragantina, que se caracteriza por adotar um sistema de cultivo com predominância de culturas temporárias de subsistência, praticado pela agricultura familiar, em pequenas propriedades (Modesto Junior; Cravo; Alves, 2014). Fazem parte da microrregião Bragantina treze municípios, entre eles Bragança, Augusto Corrêa e Tracuateua, que são destaques na produção de mandioca, assim como o município de Viseu, que faz

parte da microrregião do Guamá. Esses quatro municípios compõem a região de estudo desta pesquisa.

A produção de mandioca em Bragança, em Augusto Corrêa, em Tracuateua e em Viseu representa uma tradição secular, que se entrelaça à cultura, à economia e à identidade da região. A forma de cultivo no território é constituída de técnicas e de traços de origens diversas, oriundas da formação étnica da região nordeste paraense, que inclui indígenas, negros escravizados, colonizadores europeus e imigrantes nordestinos, em função das construções da BR-010 (Belém-Brasília) e da Estrada de Ferro Belém-Bragança (Cordeiro; Arbage; Schwartz, 2017).

Conforme Cruz e Da Silva Júnior (2019), devido à facilidade de produção e às ofertas de amido nas raízes e de proteínas na parte aérea, a mandioca tem sido base da alimentação de populações de países em desenvolvimento e matéria-prima para inúmeros produtos industriais, gerando renda nos meios urbano e rural. Entre os produtos que compõem a cadeia produtiva da mandioca, no que diz respeito ao mercado internacional, o de maior destaque é a fécula, tendo em vista que a farinha é consumida internamente e que a exportação de raízes ainda é incipiente (CONAB, 2024).

Devido à necessidade de regulamentação sanitária da produção e da comercialização da mandioca, em 2011, foi promulgado o Decreto Estadual n.º 1.380/2015, que regulamenta a Lei n.º 7.565, de 25 de outubro de 2011, que trata das normas de licenciamento, de registro e de comercialização de produtos artesanais comestíveis de origens animal e vegetal no Pará, permitindo a comercialização legal de produtos, como queijo do Marajó, farinha de mandioca, tucupi, maniva e outros, que fazem parte da cultura paraense (Rede Pará, 2015).

A legislação de produtos artesanais busca padronizar as agroindústrias, para que possam atender a aspectos de sanidade e de controle de qualidade dos produtos. A Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ) é o órgão responsável por avaliar os estabelecimentos, a produção, a preparação, a manipulação e o acondicionamento de produtos em toda a cadeia de exploração agrícola, o que implica expressar julgamento de valor sobre situações observadas, dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos em lei, com a consequente aplicação de medidas de orientação ou de punição, previstas nas legislações, quando for o caso (Rede Pará, 2015).

Ao falar de produção artesanal, deve-se levar em consideração aspectos tradicionais, culturais, socioambientais e os valores envolvidos especificamente na produção destes produtos. A produção de farinha de mandioca envolve estas mesmas características, pois algumas partes de sua produção devem atender a requisitos das legislações de produtos artesanais. Diante disto, foi publicada a Portaria n.º 5314, de 3 setembro de 2021, que tem, por objetivo, estabelecer requisitos e procedimentos básicos para autorização e para operacionalização de casas de farinha, enquadradas nos critérios de produção artesanal e industrial, bem como para registro do produto farinha de mandioca (Pará, 2021).

Para o produtor e para a produção de farinha de mandioca, a legislação permite que pequenos produtores comercializem seus produtos em todo o estado do Pará, com qualidade reconhecida. O selo de inspeção estadual, obtido através da adequação às Boas Práticas de Fabricação (BPF), é necessário a vendas em supermercados e em programas de compras de alimentos do governo federal, (Santos *et al.*, 2021). Além disso, a certificação permite diferenciar e qualificar os produtos, aumentando a confiança dos consumidores e gerando riquezas para o agronegócio, principalmente para o pequeno produtor (Santos *et al.*, 2021). Porém, a adequação às normas e aos regulamentos para obter a certificação pode ser onerosa para os pequenos produtores, e muitos agricultores alegam falta de recursos financeiros para realizar as alterações necessárias em suas casas de farinha (Silva dos Santos, 2021).

Em 18 de maio de 2021, foi criada a “Indicação Geográfica Farinha de Bragança”, referente à Indicação de Procedência da farinha de Bragança, um selo de reconhecimento concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) a produtos que possuem uma qualidade, uma reputação ou alguma característica distintiva diretamente relacionada a sua origem geográfica. No caso da farinha de Bragança, a Indicação Geográfica (IG) reconhece a singularidade do seu processo de produção tradicional e a influência da região bragantina em suas características únicas. Para Sousa da Silva (2020), a farinha de Bragança faz parte da construção da identidade local e conserva, no nome, a sua origem geográfica, elemento que a credencia em ambientes de mercado diversos. Para que os produtores de farinha sejam contemplados com o selo da IG, além de todos os critérios característicos, há a necessidade de que tenham a certificação artesanal da ADEPARÁ, primeiramente.

A produção de farinha de Bragança envolve processos tradicional e artesanal, transmitidos entre gerações de agricultores familiares, que se inicia nas escolhas das sementes para o plantio e culmina na torra das raízes nas casas de farinha, também conhecidas como “casa do forno” (locais em que as raízes são processadas e transformadas em farinhas). Essas casas de farinha podem variar de diversas formas, em relação a suas estruturas:

Erguida de madeira ou em alvenaria a casa do forno comporta um tacho em metal que pode ser de ferro ou de cobre, fixado sobre uma armação de tijolo ou barro, que varia de acordo com a forma do forno onde o fogo é alimentado por lenha de acordo com a necessidade no processo de produção, e é também morada de todas as coisas usadas no beneficiamento da mandioca, da macaxeira ou da mandiocaba, coisas estas listadas anteriormente (Pinheiro; Elias, 2019, p. 352).

Bragança é destaque, como produtora da “melhor farinha de mandioca do mundo”, fama que levou e que leva os nomes da cidade e da região a várias partes do Brasil e do mundo. As questões em torno da origem e da qualidade atribuídas à farinha de Bragança, em relação às farinhas de outras regiões do estado, manifestam-se com certa regularidade nos discursos dos produtores, dos vendedores e dos consumidores, os quais afirmam que esta é a melhor farinha do Pará, por ser a mais *baguda*², a mais crocante e a mais amarela, ao mesmo tempo (Picanço, 2020).

Porém, a fama da farinha de Bragança gerou algumas polêmicas, uma vez que municípios vizinhos, como Augusto Correa, Tracuateua, Viseu e Santa Luzia do Pará, também produzem farinhas com qualidades semelhantes à de Bragança, pois faziam parte do território bragantino, antes de ser emanciparem, e herdaram as técnicas peculiares e tradicionais dos antigos produtores de farinha da região. A produção da farinha de mandioca se dá pela manutenção do cultivo tradicional, desenvolvido por mestres farinheiros nativos da região, o que fez com que o produto alcançasse reconhecimentos nacional e internacional. Assim, a farinha de mandioca é um patrimônio imaterial, um símbolo da história e uma parte da cultura popular de Bragança (INPE, 2021) .

² Termo regional, utilizado para designar a farinha d’água de mandioca com grãos maiores.

1.1 PROBLEMA DE PESQUISA

Pelo exposto até aqui, vimos que a produção de farinha de mandioca possui significativas importâncias econômica, social, cultura, ambiental etc., fazendo parte do dia a dia da alimentação dos paraenses, em especial. No que diz respeito aos municípios que fazem parte da IG Farinha de Bragança, esses produzem farinha de mandioca com características próprias, que lhes dão o título de “melhor farinha do mundo”.

A variedade de casas de farinha na região abrange uma amplitude de diferentes formas de processamento de raízes de mandioca, havendo uma pequena quantidade de casas de farinhas com estruturas-padrão, atendendo ao que as legislações vigentes solicitam. São poucas as experiências, como as relatadas por Silva Junior e Amorim da Cruz (2019), que estudaram uma casa de farinha registrada pela ADEPARÁ, na qual, na ânsia por agregar valor aos seus produtos, os proprietários buscaram apoio de instituições de fomento, para melhorar a qualidade na produção de farinha. Hoje, a agroindústria possui o selo de certificação artesanal, atendendo às exigências do órgão responsável.

Entretanto, uma quantidade bem maior de casas de farinha ainda produz como se não existissem legislações sanitárias. Essas casas de farinha não atendem a quaisquer dos critérios estabelecidos pelas legislações, quanto às questões higiênico-sanitárias. Borges de Oliveira (2015) cita que os principais problemas incluem faltas de cobertura e de piso adequados, presença de animais na área de produção, ausência de proteção local para desperdício de resíduos, especialmente do tucupi, e lavagem da farinha em águas correntes de igarapés, na maioria das vezes.

Bragança produz entre 800 e 850 toneladas de farinha de mandioca por mês e possui cerca de 9.000 produtores locais (Brasil, 2021). Com o passar dos anos, a produção foi ampliada para municípios vizinhos, que também compõem a área delimitada pela Indicação Geográfica: Augusto Corrêa; Santa Luzia do Pará; Tracuateua; e Viseu.

Ao observar a crescente importância de estudar a produção de farinha nos municípios da IG Farinha de Bragança, percebeu-se uma lacuna em exames especificamente voltados à aplicação da legislação da ADEPARÁ nestes, pois é intrigante, no entendimento do pesquisador, a imensa quantidade de produtores/casas de farinha não registrados na ADEPARÁ, em comparação aos registrados,

atualmente, que totalizam seis produtores/casas de farinha: três, em Bragança; dois, em Tracuateua; e um, em Augusto Correa — zero, em Viseu e em Santa Luzia do Pará (ADEPARÁ, 2024).

O interesse pelo tema de pesquisa nasceu das funções executadas no dia a dia de minha atividade profissional como técnico da ADEPARÁ. Esse interesse foi fortalecido pela necessidade de entender as mudanças na produção e na comercialização da farinha, que são significativas para os agricultores. Assim, pesquisa e pesquisador se conectam, em uma perspectiva que abrange os campos profissional, pessoal e acadêmico.

Sendo assim, o interesse na pesquisa fez com que surgisse a seguinte pergunta: como a legislação de produtos artesanais aplicada pela ADEPARÁ impacta a produção de farinha de mandioca na agricultura familiar, considerando suas implicações econômicas, sociais, culturais, higiênico-sanitárias e ambientais para os estabelecimentos registrados e não registrados na Indicação Geográfica da Farinha de Bragança?

No sentido de investigar ainda mais a respeito do tema, foram produzidas as indagações a seguir: 1) Será que esta legislação irá impactar e alterar os modos tradicional e artesanal de produção de farinha? A legislação poderá alterar as características do produto farinha de mandioca? A legislação vem impor uma formação de produção voltada ao capital? Quais circunstâncias dificultam os produtores na adequação destas à legislação da produção artesanal?

1.2 JUSTIFICATIVA E IMPORTÂNCIA

Sendo natural de Bragança, fui criado na cidade, desde a infância, passando pela adolescência e saindo da cidade por alguns anos, durante a juventude, para estudar e para trabalhar em outros municípios. Passado este período, tive as oportunidades e os privilégios de retornar a Bragança e de constituir família ali. Formado engenheiro agrônomo em 2009, fui aprovado em concurso da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará para o cargo de Fiscal Estadual Agropecuário - Engenheiro Agrônomo no mesmo ano. Atualmente, sou servidor da ADEPARÁ há 15 anos e, há 12, estou lotado no município de Bragança, atendendo a demandas do próprio município e, também, de Tracuateua, de Augusto Correa e de Viseu, lidando

diretamente com produtores de mandioca e seus derivados (maniva, tucupi, goma e farinha, principalmente).

Com a regulamentação da Lei n.º 7.565/2011, que trata das normas de licenciamento de estabelecimentos processadores e do registro e da comercialização de produtos artesanais comestíveis de origens animal e vegetal no estado do Pará, vi que existem poucas casas de farinha nos padrões da legislação, relativamente à quantidade existente na região que compõem a IG Farinha de Bragança.

Nos trabalhos em campo que realizo diretamente com os produtores de farinha, percebi que muitos têm interesse em construir casas de farinha, dentro das legislações vigentes, porém, por diversos fatores, muitos acabam desistindo. Na dissertação de Oliveira (2015), intitulada *Indicações Geográficas, produtos tradicionais e desenvolvimento territorial da Amazônia: um olhar sobre o projeto de Indicação Geográfica da Farinha de Bragança*, a autora cita, de uma das entrevistas realizadas na pesquisa, a fala de Seu Bené, produtor de farinha há muitos anos:

No tocante às casas de farinha, Seu Bené é incisivo ao afirmar que, em função das más condições de higiene destas instalações de Bragança, necessita-se de maior rigor na fiscalização sanitária destes espaços e de uma padronização dos seus requisitos de manutenção, garantindo maior segurança ao mercado consumidor (Oliveira, 2015).

Com a experiência obtida em campo, pelos anos trabalhados na ADEPARÁ, observei que muitos produtores querem melhorar suas estruturas e suas formas de produção de farinha, e, através desta pesquisa, poderei fortalecer ainda mais os trabalhos que já exerço na ADEPARÁ e analisar os possíveis impactos da legislação de produtos artesanais sobre os saberes tradicionais e sobre as práticas culturais presentes na produção de farinha de mandioca. Igualmente, por ser um assunto cada vez mais discutido e mais corriqueiro no exercício de minhas atividades profissionais, vi a necessidade de pesquisar a relação entre a produção de farinha e a legislação da produção artesanal de forma mais aprofundada.

Com isto, acreditamos que toda a sociedade direta ou indiretamente envolvida na cadeia produtiva ganha no médio ou no longo prazo, principalmente no que tange à manutenção do meio ambiente, à preservação das técnicas culturais e tradicionais, à existência humana e à promoção da qualidade de vida, através da segurança alimentar.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo geral

Analisar o impacto da legislação de produtos artesanais sobre a produção de farinha de mandioca em estabelecimentos familiares registrados e não registrados pela ADEPARÁ, com foco nos municípios que fazem parte da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança.

1.3.2 Objetivos específicos

São objetivos específicos deste trabalho:

- a) identificar o perfil socioeconômico dos produtores com estabelecimentos registrados e não registrados na ADEPARÁ;
- b) caracterizar e comparar a produção da farinha de mandioca em estabelecimentos registrados e não registrados pela ADEPARÁ, que fazem parte da IG Farinha de Bragança;
- c) identificar potencialidades e debilidades higiênico-sanitárias, sociais, econômicas, ambientais e tradicionais/culturais na produção em casas de farinha registradas e não registradas na ADEPARÁ.

1.4 ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO

A dissertação está organizada em cinco capítulos.

O primeiro capítulo apresenta a introdução, em que se discorre sobre o problema da pesquisa, sobre as suas justificativa e importância e sobre os objetivos gerais e específicos do trabalho.

No segundo capítulo, apresenta-se o referencial teórico, dividido em três seções: o debate teórico sobre as legislações brasileira e estadual, que envolvem a produção de farinha de mandioca; a presença da agricultura familiar nesta produção; e a relação entre a cultura da mandioca e seus derivados com o Estado e com o mercado.

No terceiro capítulo, abordam-se os atributos metodológicos para a execução desta pesquisa, em que falamos da estratégia de pesquisa, da área de estudo, dos

instrumentos de coleta de dados, dos participantes da pesquisa; e da técnica de análise de dados.

O quarto capítulo, voltado à análise dos resultados e a sua discussão, está dividido em três seções: desenho do perfil socioeconômico dos produtores de farinha de mandioca na região do IG Farinha de Bragança; caracterização das casas de farinha de mandioca registradas e não registradas pela ADEPARÁ, que fazem parte da IG Farinha de Bragança; e potencialidades e debilidades das casas de farinha da região da IG Farinha de Bragança, relativamente à legislação da produção artesanal da ADEPARÁ.

Por fim, o quinto capítulo traz as considerações finais, em que se estabelece uma reflexão sobre os dados que foram analisados, com os objetivos de investigar as ligações entre a produção das casas de farinha e seus atores e a legislação da produção artesanal na área da IG Farinha de Bragança.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA

Seja como fonte de alimento, seja como forma de obtenção de renda para os agricultores, a farinha de mandioca continua sendo uma das culturas mais exploradas e consumidas na maioria das regiões do Brasil, principalmente na Norte. Como todo alimento comercializado em grande escala, a farinha de mandioca possui legislações específicas, que regulamentam sua produção.

Essas foram criadas por instituições federais, como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), a Agência de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Ministério do Meio Ambiente (MMA), entre outros órgãos, que possuem leis características para cada estado da federação. No processo de comercialização, há o envolvimento do Ministério Justiça e Cidadania, por meio do Código do Consumidor, assim como de outros órgãos governamentais, como o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), do Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo (MDIC), que exercem regulamentos técnicos e metrológicos e que coordenam o *Codex Alimentarius* e o Programa Brasileiro de Avaliação da Conformidade (Sarmiento, 2010).

Nesse capítulo, abordam-se as principais legislações brasileiras, que regulam a produção de farinha de mandioca, destacando a importância destas leis e portarias nos âmbitos nacional e estadual, que incluem a produção da matéria-prima no campo, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), a classificação, a qualidade, os requisitos de rotulagem e de comercialização e outros aspectos. Acredita-se que estas regulamentações visam assegurar a segurança alimentar dos consumidores e fomentar a sustentabilidade e a formalização das agroindústrias.

2.1.1 O papel da legislação brasileira na cadeia produtiva da farinha de mandioca

Historicamente, o Brasil sempre se caracterizou como grande produtor e exportador de matérias-primas e de alimentos para o mundo. Segundo a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), o Brasil está entre os cinco

maiores produtores de alimentos, ocupando o quarto lugar, atrás de China, de Índia e de Estados Unidos (CNA, 2023).

Durante o governo de Getúlio Dornelles Vargas, no período conhecido como Estado Novo (1937-1945), foi promulgada a Lei n.º 5.452/1943, que instituiu a regulamentação das relações de trabalho, incluindo as atividades do setor agrícola. A produção de farinha de mandioca deve obedecer às normas gerais sobre condições de trabalho, jornada e segurança (Brasil, 1943).

A Norma Regulamentadora n.º 31 (NR 31), do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), regulamenta as atividades de trabalho em propriedades agrícolas, incluindo a Agricultura Familiar. Com o avanço da produção agrícola brasileira, com a modernização da agricultura e com a especialização das atividades agrícolas, a produtividade das lavouras aumentou gradativamente em diversas regiões e, com ela, a utilização de insumos agrícolas, como fertilizantes agrícolas, corretivos de solos, maquinários, agrotóxicos, tornando-se comuns no dia a dia da produção de mandioca.

Desde a década de 1970, o Brasil deixou de ser um importador agrícola líquido e passou a ser uma potência agroexportadora (Hopewell, 2016). A grande produção de alimentos do Brasil se deve a uma combinação de fatores históricos, econômicos e ambientais. Além disso, sua grande disponibilidade de terras, sua legislação ambiental falha e sua ampla diversidade climática, uma vez que o Brasil é um país com dimensões quase continentais, são fatores que contribuem de forma fundamental para a produção agrícola. Porém, segundo Hopewell (2016), a nova posição do Brasil como exportador agrícola dominante não foi uma simples consequência da natureza, mas o resultado de políticas estatais intervencionistas, que (literalmente) reprojeteram sua vantagem comparativa na agricultura.

Desde 1968, o Brasil é membro do *Codex Alimentarius* e é um dos países da América Latina que tem maior tradição de participação nos trabalhos do Programa *Codex* (Brasil, 2022c).

O *Codex Alimentarius* é um programa conjunto da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), criado em 1963, com o objetivo de estabelecer normas internacionais na área de alimentos, incluindo diretrizes, padrões de produtos e códigos de boas práticas. Seus principais objetivos são proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas leais de comércio entre os países. (ANVISA, 2022a).

Em 11 de julho de 1989, a Lei n.º 7.802 a lei que estabelece o uso de agrotóxicos no Brasil foi promulgada, com o objetivo de regular a pesquisa, a experimentação, a produção, a embalagem, a rotulagem, o transporte, o armazenamento, a comercialização e o uso de agrotóxicos e seus componentes no país (Brasil, 1989). Nessa Lei, buscou-se garantir que a produção de alimentos, como a farinha de mandioca, estivesse livre de resíduos tóxicos prejudiciais à saúde.

Para a produção agrícola na Agricultura Familiar, a utilização de agrotóxicos pode ser um problema em muitos casos, principalmente quando estes não são usados corretamente. Valadares, Alves e Galiza (2020) mostram, através de dados do Censo Agropecuário de 2017, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), que o uso de agrotóxicos vem aumentando na Agricultura Familiar e que os trabalhadores familiares da agricultura de pequena escala são mais vulneráveis a problemas de saúde, devido à exposição direta a pesticidas.

Para a produção brasileira de alimentos, é importante a aplicação de normas e do *Codex Alimentarius*, pois buscam garantir a qualidade e a segurança alimentares. Com isto, o Ministério da Saúde, por meio da Secretaria de Vigilância Sanitária, emitiu a Portaria n.º 326, de 30 de julho de 1997, que aprova o *Regulamento Técnico de Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos* (Brasil, 1997). De forma complementar à esta portaria, foi criada a Resolução da Diretoria Colegiada n.º 275, de 21 de outubro de 2002, da ANVISA.

Os processos de obtenção dos derivados da mandioca devem estar sujeitos às normas gerais de processamento de alimentos, que são ferramentas e procedimentos que devem ser aplicados às etapas de implantação e de operacionalização de unidades industriais, visando assegurar a qualidade, expandir a vida útil e, principalmente, minimizar os problemas de segurança, que possam colocar em risco a saúde do consumidor. Todo produtor de farinha de mandioca é um manipulador de alimento, por isto, no processo de fabricação artesanal de farinha, sempre há riscos de contaminações, caso não sejam tomados os devidos cuidados com a higiene (Leite de Souza *et al.*, 2017).

As Resoluções de Diretoria Colegiada (RDC) são normas técnicas, que estabelecem processos e condições de segurança para áreas reguladas pela Anvisa, como alimentos, medicamentos, cosméticos, entre outros. A RDC n.º 275 dispõe sobre o *Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados*,

aplicado a estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a listas de verificação de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos (Brasil, 2002).

Já a RDC n.º 263, de 22 de setembro de 2005, é específica às produções de cereais, amidos, farinhas e farelos e outros, incluindo a produção de farinha de mandioca e derivados. Para atender aos critérios nelas estabelecidos, deve-se seguir padrões de identidade e de qualidade, incluindo a rotulagem e a apresentação dos produtos. Além disso, a farinha deve atender a critérios específicos de umidade e de composição (Brasil, 2005).

Em muitas regiões, a produção de farinha de mandioca ocorre da mesma forma há dezenas de anos, atravessando gerações, isto é, a farinha ainda é produzida da mesma maneira que os antepassados dos atuais produtores faziam, mudando apenas algumas configurações técnicas, porém mantendo a tradição de produção. As casas de farinha, principalmente as artesanais, são locais repletos de contaminantes, ao longo do fluxo de produção, principalmente quando não há critérios técnicos.

Mesmo diante das legislações em volta das BPF de produção de farinha de mandioca, persiste a necessidade de critérios, que garantam ainda mais qualidade ao produto. Com isso, a RDC n.º 12, de 2001, estabeleceu padrões microbiológicos sanitários para alimentos e determinou critérios para conclusão e para interpretação dos resultados das análises microbiológicas de alimentos destinados ao consumo humano (Brasil, 2001a). Porém, essa RDC foi revogada e substituída pela RDC n.º 331/2019 e pela Instrução Normativa (IN) n.º 60/2019. A RDC n.º 331/2019 abrange toda a cadeia produtiva de alimentos, tratando dos padrões microbiológicos destes, e se enquadram nesta resolução os processos de produção, de armazenamento, de transporte, de distribuição, de comercialização, além de quaisquer outras etapas, que façam parte da geração de alimentos. Segundo a IN n.º 60/2019, que complementa a RDC n.º 331/2019, os alimentos não podem conter microrganismos patogênicos, toxinas ou metabólitos em quantidades que causem danos à saúde do consumidor (NEOPROSPECTA, 2024).

Nesse contexto, a RDC n.º 91, de 11 de maio de 2001, aprovou o Regulamento Técnico de *Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos* (Brasil, 2001b). Entretanto, existem outras portarias, relacionadas aos tipos de materiais para embalagens e de equipamentos, que podem ter contato com alimentos (Sarmiento, 2010).

Como parte da embalagem da farinha de mandioca, o rótulo se apresenta como fator importante para a garantia do produto. Através da rotulagem, o consumidor poderá saber de informações nutricionais, de lote e data de fabricação, de localização da agroindústria produtora, de identificação de produto orgânico e, no caso da IG Farinha de Bragança, poderá saber se ela realmente derivou do território que envolve seus municípios. Sarmiento (2010) determina, como a finalidade da fiscalização, analisar rótulos, embalagens e produtos, verificando se estes fornecem informações necessárias e coerentes ao consumidor; a ausência ou a carência desta atuação é considerada dano ao consumidor.

As primeiras legislações para rotulagem de alimentos constavam na RDC n.º 360/2003, que aprovou o *Regulamento Técnico de Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados*, tornando obrigatória a rotulagem nutricional (BRASIL, 2003b), e na RDC n.º 359/2003, que aprovou o *Regulamento Técnico de Porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional* (Brasil, 2003c). Porém, a RDC n.º 360/2003 foi revogada e substituída pela RDC n.º 429, de 8 de outubro de 2020, e pela IN n.º 75, de 2020, com o objetivo de melhorar a clareza e a legibilidade dos rótulos dos alimentos e, assim, auxiliar o consumidor a fazer escolhas alimentares mais conscientes (Brasil, 2022a).

Domingues *et al.* (2019) argumentam que um produto com padrão de qualidade é aquele que contém características físicas, microbiológicas, microscópicas e químicas mínimas, exigidas pelas legislações vigentes, para seu registro e sua comercialização. Como forma de minimizar a interferência de materiais macro e microscópicos, a Anvisa aprovou, através da RDC n.º 175, de 8 de julho de 2003, o *Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados* (Brasil, 2003a).

À luz da legislação sanitária, a produção de farinha de mandioca se enquadra no rol de produtos que podem apresentar contaminação de macro e micro materiais. Cada vez mais exigente, o consumidor busca qualidade nas questões nutricional e sanitária, logo, para Domingues *et al.* (2019), a presença de contaminantes, independentemente da sua origem (biológica, física ou química), pode comprometer a integridade dos alimentos e acabar gerando surtos de doenças de origem alimentar, que, além de afetarem diretamente a saúde dos consumidores, acabam gerando custos para a saúde pública.

Nesse sentido, segundo Brasil (2020), o aditivo alimentar é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem o propósito de nutrir, mas modificar suas características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais. O corante é um dos aditivos mais utilizados na produção de farinha de mandioca, pois é uma das formas que o produtor de farinha usa para atender a demandas do mercado consumidor. Considera-se corante a substância, ou a mistura de substâncias, que possui a propriedade de conferir ou de intensificar a coloração de alimentos (e bebidas) (Brasil, 1977).

Apesar de a farinha de mandioca ser considerada farinha, para a RDC n.º 711/2022, farinha é um produto obtido de partes comestíveis de uma ou mais espécies de cereais, de leguminosas, de frutos, de sementes, de tubérculos e de rizomas, por moagem ou por outros processos tecnológicos, considerados seguros à produção de alimentos (Brasil, 2022d).

Com isso, a farinha de mandioca, nos termos da RDC n. 711/2022, não se enquadra na categoria 6.3 farinhas e amidos do Anexo III da IN n. 211/2023, visto que atualmente somente estão previstos aditivos para farinhas de cereais: 6.3.1 farinhas de trigo, 6.3.2 farinhas de trigo acondicionadas, 6.3.3 Pré-misturas à base de farinhas de trigo (farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos) e 6.3.4 outras farinhas de cereais (centeio, arroz, aveia, milho, sorgo etc.). Isso significa que não existe atualmente aditivo aprovado para uso em farinhas de forma geral (que não sejam farinhas de trigo e de outros cereais), nem em farinhas de raízes (Brasil, 2022d).

Nesse cenário, a farinha de mandioca é um dos alimentos que mais recebe corantes, para atender ao mercado consumidor, porém as legislações são claras, em relação a esta prática: à farinha de mandioca podem ser adicionadas duas especiarias, que terão a finalidade de promover a alteração de sua cor: açafrão (*Crocus sativus* L.); e cúrcuma (*Curcuma longa* L. e *Curcuma domestica* Valenton), ambas autorizadas pela IN n.º 159/2022, mas a farinha adicionada de cúrcuma ou de açafrão deve ser designada como "farinha de mandioca e cúrcuma" ou como "farinha de mandioca e açafrão" e tais materiais devem constar na lista de ingredientes, conforme os requisitos aplicáveis à rotulagem de alimentos (Brasil, 2020).

Como formas de padronização e de classificação da farinha de mandioca comercializado no mercado consumidor nacional, há a necessidade de que esta se adeque às legislações vigentes, seguindo normas técnicas e específicas para tal fim. Já se tratou, nos tópicos anteriores, de alguns critérios que devem ser seguidos na

produção de farinha, mas, para fins de classificação, deve-se observar o padrão oficial de classificação de farinhas de mandioca, presente na IN n.º 52/2011 (Brasil, 2011).

De acordo com a instrução, a farinha de mandioca pode ser classificada de três modos: grupos; classes; e tipos. A definição de **grupo** depende do processo tecnológico usado na fabricação da farinha, podendo ser **seca, d'água** ou **bijusada** (Brasil, 2011). Dentro de cada grupo, exceto o da farinha bijusada, há as **classes**, definidas de acordo com a granulometria, podendo ser **fina, média** ou **grossa** (Brasil, 2011). Além destes critérios, há o do **tipo**, em que são levados em consideração parâmetros específicos, detalhados nos anexos I, II e III da IN n.º 52/2011, e há as classificações **fora de tipo**, dada a produtos que estão fora do padrão para o tipo III ou tipo único, mas que podem ser rebeneficiados, para se enquadrar em algum tipo, e **desclassificado**, quando está imprópria para o consumo humano direto, sendo destinada a usos específicos ou a descarte (Brasil, 2011).

2.1.2 A legislação de produtos artesanais do estado do Pará

Em 25 de outubro de 2011, foi regulamentada a Lei Estadual n.º 7.565/2011, que trata das normas de licenciamento, de registro e de comercialização de produtos artesanais comestíveis de origens animal e vegetal no Pará, permitindo a negociação legal de produtos, como o queijo do Marajó, a farinha de mandioca, o tucupi, as manivas e outros, que fazem parte da cultura paraense. Em setembro de 2015, o governo complementou, pelo Decreto n.º 1.380/2015, as ordens que regem os produtos de origem vegetal (Agência Pará, 2015).

Em linhas gerais, a legislação de produtos artesanais busca atender a uma necessidade dos pequenos produtores, principalmente os ligados à Agricultura Familiar, que almejam novos mercados consumidores e a agregação de valor aos seus produtos. Consequentemente, muitos produtores poderão sair da clandestinidade, gerando recursos econômicos para o estado, através de impostos. Além disso, os consumidores poderão buscar produtos de maior qualidade e que atendam a controles higiênico-sanitários. Nesse sentido, as boas práticas na fabricação de farinha têm o objetivo de garantir qualidade, conformidade e segurança aos produtos destinados à alimentação humana (Filgueiras; Homma, 2016).

Apesar da grande importância da Lei n.º 7.565/2011, muitos produtos artesanais possuem características próprias de produção, que não seriam aceitas

numa agroindústria convencional, como utilização de utensílios de madeira, a exemplo do rodo. O rodo é feito de madeira e se assemelha a uma enxada, e seu cabo comprido possibilita a que a pessoa que está cuidando da torração da farinha se mantenha o mais afastada possível do calor do fogo, em sua função de mexer a massa (Vizolli; Santos; Machado, 2012).

Devido às particularidades das produções artesanal e tradicional da farinha de mandioca, foi criada a Portaria ADEPARA n.º 5.314/2021, que estabeleceu os requisitos e os procedimentos básicos para autorização e operacionalização de casas de farinha e do produto farinha de mandioca, enquadrados nos critérios de produção artesanal e industrial estabelecidos em lei (Pará, 2021a). Nessa portaria, são tratados os seguintes parâmetros:

[...] instalações da casa de farinha, instalações sanitárias, higienização da casa de farinha, higiene pessoal, destino dos resíduos líquidos e sólidos, abastecimento de água e esgotamento sanitário, mão-de-obra, equipamentos mínimos exigidos, embalagem e rótulo do produto, controle de vetores doenças e pragas, do controle das matérias-primas, ingredientes e embalagens, do controle do trânsito, do controle das casas de farinha, das amostras de fiscalização e controle das análises laboratoriais, entre outros (Pará, 2021a).

Ao longo do tempo de criação da legislação artesanal, algumas pesquisas foram realizadas, levando em consideração a aplicabilidade destes códigos na produção de farinha. Santos *et al.* (2021), por exemplo, realizaram um diagnóstico higiênico-sanitário e de medidas corretivas no processamento da farinha de mandioca em uma casa de farinha, trabalho em que utilizaram um *checklist*, baseado na RDC n.º 275/2002 e no Decreto n.º 1.380/2015, objetivando identificar inconformidades e propor medidas corretivas, para adequar o estabelecimento à legislação.

De forma parecida, Silva dos Santos (2021), no texto *Diagnóstico higiênicos sanitário das casas de farinha localizadas na agrovila Nazaré e região circunvizinha – Castanhal/PA*, usou uma lista de verificação, baseada na RDC n.º 275/2002, porém adaptada à realidade dos agricultores familiares locais, para avaliar a conformidade das casas de farinha destes com a legislação. Em *Condições higiênicos-sanitárias em uma fábrica de farinha de mandioca no município de Castanhal-PA avaliação e recomendações*, Oliveira, Santos e De Lima (2023) abordam a importância da legislação, em especial o Decreto n.º 1.380/2015, para autorização e para operacionalização de casas de farinha no Pará. De modo geral, tais estudos destacam

a necessidade de seguir normas, para garantir a qualidade e a segurança da farinha de mandioca, e utilizam a legislação como base para propor melhorias no leiaute e no fluxo de produção de agroindústrias de farinha.

Corrêa (2019), em *Perfil sanitário, social, econômico e ambiental de casas de farinha de mandioca no planalto santareno-PA*, pesquisa exploratória e com abordagens qualitativa e quantitativa, analisou seis casas de farinha, tendo o Decreto n.º 1.380/2015 como um dos instrumentos utilizados para avaliar suas condições sanitárias.

Em trabalho voltado a Bragança e à região da IG, intitulado *Estratégia de valorização da Farinha de Bragança, Pará: controvérsias no processo da certificação da Indicação Geográfica (IG)*, Sousa da Silva (2020) pesquisou e analisou o processo de certificação da farinha de Bragança como Indicação Geográfica, destacando a importância da legislação artesanal para a formalização da produção e para a garantia da qualidade do produto.

Observamos que há uma gama de produções sobre a temática da legislação da produção artesanal, porém ainda há muitas questões a serem estudadas e debatidas nos meios técnico, acadêmico e social, procurando contribuir ainda mais para a valorização da produção de farinha de mandioca.

2.2 A AGRICULTURA FAMILIAR E AS SUAS RELAÇÕES COM O ESTADO E COM MERCADO

Definir Agricultura Familiar é um desafio complexo, devido a sua heterogeneidade e às diferentes perspectivas teóricas. Igualmente, traçar os perfis demográfico e socioeconômico da agricultura brasileira não é tarefa fácil, dada a enorme complexidade e as desigualdades regionais, que contextualizam e que são subjacentes à questão (IBGE, [s.d.]). Altafin (2007) aponta que a agricultura brasileira foi formada antes do período Pré-Colonial. Nesse viés, a autora faz apanhados dos pontos importantes e dos desafios enfrentados, ao longo do tempo (Quadro 1).

Quadro 1 – Formação histórica da Agricultura Familiar no Brasil

Período Pré-Colonial (antes de 1500)	Os indígenas já praticavam a agricultura, cultivando diversas espécies, que seriam posteriormente exploradas pelos colonizadores
Período Colonial (1500-1822)	Início da Colonização (século XVI): indígenas se tornam os primeiros fornecedores de alimentos para os colonizadores portugueses. Introdução da cana-de-açúcar e do trigo nas lavouras brasileiras, pelos portugueses
	Século XVII: a "brecha camponesa" surge nas colônias escravistas, permitindo que escravos cultivem pequenos lotes de terra, para subsistência e para venda de excedentes
	Expansão das missões jesuíticas (séculos XVII e XVIII): missões utilizam mão de obra indígena para produção de alimentos, criando núcleos de produção e excedentes, que abastecem centros urbanos
	Século XVIII: legislação portuguesa incentiva o cultivo de mandioca, por grandes proprietários, para garantir o abastecimento interno, mas as leis são frequentemente ignoradas
	Crescimentos de vilas e de povoações (século XVIII): aumenta a demanda por alimentos, impulsionando a produção, por mestiços e por outros grupos marginalizados, frequentemente em regime de arrendamento ou de parceria
Período Imperial (1822-1889)	Chegada de D. João VI (1808): início de políticas de incentivo à imigração europeia, para produção de alimentos e para abastecimento de centros urbanos
	Colonização europeia (século XIX): colonos suíços, açorianos e alemães recebem terras e apoios do governo, contribuindo para a formação de núcleos de produção familiar
	Expansão do café (século XIX): imigrantes europeus são empregados em sistema de colonato, impulsionando a produção cafeeira e transformando a produção de alimentos para o mercado interno
Período Republicano (1889-presente)	Industrialização e modernização agrícola (a partir de 1950): intensificam-se a mecanização e o uso de insumos na agricultura, levando a uma distinção entre as agriculturas familiar e patronal
	Politização da questão agrária (a partir de 1950): o conceito de "camponês" ganha força política, unificando diferentes grupos em lutas por direitos e por reforma agrária
	Ditadura militar (1964-1985): ênfases na modernização da agricultura e no apoio à grande propriedade, marginalizando a Agricultura Familiar
	Redemocratização (a partir de 1985): a Agricultura Familiar ganha visibilidade e reconhecimento, como importante ator social e econômico
	Criação do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) (1996): ofertas de crédito e de apoio ao desenvolvimento do setor
	Lei n.º 11.326/2006: define o agricultor familiar formalmente e estabelece diretrizes para a Política Nacional da Agricultura Familiar
	Atualmente: a agricultura familiar enfrenta desafios, como a desigualdade no acesso a terras e a recursos, mas se destaca, por suas contribuições na produção de alimentos, na geração de empregos e na preservação ambiental

Fonte: adaptado pelo autor, a partir de Altafin (2007)

Agricultura Familiar não é propriamente uma expressão nova, mas seu uso recente, com ampla disseminação nos meios acadêmicos, nas políticas de governo e nos movimentos sociais, adquiriu novas significações (Altafin, 2007). Niederle, Fialho e Conterato (2015) destacam que termos como camponês, colono, meeiro, parceiro e pequeno produtor, frequentemente vistos como representantes de uma agricultura considerada atrasada e em declínio, deram lugar, na Agricultura Familiar, a uma

identidade, que integra uma forma social de produção, alinhada a demandas do capitalismo agrário moderno.

Diante da controversa formação rural brasileira, baseada em lutas e em reivindicações, o Estado buscou validar o que vinha sendo discutido em torno desta classe. De acordo com a Lei n.º 11.326/2006, considera-se agricultor familiar (e empreendedor familiar rural) aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - Não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo; IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família (Brasil, 2006).

Nesse sentido, silvicultores, aquicultores, extrativistas, pescadores, povos indígenas, integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais, que atendam concomitantemente aos requisitos previstos na Lei, também são beneficiados por ela (Brasil, 2006). A definição de Agricultura Familiar vai além de critérios meramente quantitativos, como tamanho de propriedade ou número de trabalhadores, abrangendo aspectos qualitativos, como gestão da produção, relação com a terra e modo de vida.

Segundo dados dos censos agropecuários de 2006 e de 2017, do IBGE, a Agricultura Familiar reúne o maior número de unidades produtivas no país e contribui com parcela significativa de empregos, associados às atividades agropecuárias, artesanais e agroindustriais a ela vinculadas, seja no campo, seja na cidade (IBGE, [s.d.]). Aproximadamente 77% dos estabelecimentos agrícolas no Brasil são familiares, os quais contribuem para minimizar o êxodo rural, ao manter as populações no campo (Brasil, 2024).

De acordo com a Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras Familiares (Contag), a Agricultura Familiar corresponde por 40% da renda da população economicamente ativa de 90% dos municípios com até vinte mil habitantes, que representam 68% do total de cidades do país. Ou seja, a Agricultura Familiar faz o dinheiro circular nas pequenas cidades do campo, gerando um efeito multiplicador de emprego e de renda (Agência Brasil, 2023).

Picolotto (2015) argumenta que, apesar da sua importância socioeconômica para o país, a Agricultura Familiar foi relegada, pelo Estado e pelos setores dominantes, a uma condição subsidiária aos interesses da grande exploração agropecuária — essa, considerada a única capaz de gerar divisas para o país, através de exportações internacionais. A categoria Agricultura Familiar emergiu, no Brasil contemporâneo, como um modelo de agricultura e de identidade política para grupos de agricultores. As difusões da classe agricultura Familiar e dos seus atores políticos, os agricultores, resultaram da atuação de três grupos principais de agentes entre as décadas de 1980 e de 1990: o debate acadêmico, que destacou a importância da Agricultura Familiar no desenvolvimento de países capitalistas avançados e nas condições precárias enfrentadas no Brasil; o Estado, que definiu oficialmente a categoria e que implementou políticas para fortalecê-la; e o sindicalismo rural e os movimentos sociais do campo, que, apesar de suas diferenças, organizaram projetos para reposicionar a Agricultura Familiar no país (Picolotto, 2015).

O conceito de Agricultura Familiar, embora central para o desenvolvimento rural no Brasil, não possui uma definição única e universal. Muitos autores exploram a complexidade desta forma de produção, destacando seus atributos, seus desafios e suas oportunidades, porém seu conceito não é estático, mas aborda uma categoria em constante evolução, moldada por fatores históricos, sociais, econômicos e políticos.

2.2.1 Características da Agricultura Familiar

A Agricultura Familiar é uma forma de organização da produção agrícola, que se destaca por diversas características peculiares (Bastian *et al.*, 2014), como a predominância da mão-de-obra familiar na realização de atividades produtivas, sendo a unidade de produção administrada diretamente pela família, cujos membros são os principais responsáveis pelo trabalho. Além disso, a Agricultura Familiar tende a apresentar maiores diversificações de culturas e de criações, com os objetivos de atender às necessidades da família e de garantir a segurança alimentar desta (Camargo; Oliveira, 2012). Outra característica importante reside no fato de que a maior parte da renda da família provém de atividades desenvolvidas no estabelecimento; não, de fontes externas (Lima, 2007).

Estudo recente sobre a Agricultura Familiar no sul do Brasil, intitulado *Desenvolvimento e relações de trabalho na fumiicultura sul-brasileira*, aponta que este tipo de agricultura possui uma dinâmica própria, com um peso econômico significativo, não podendo ser associada apenas à pequena produção ou à agricultura camponesa (Lima, 2007). Sua diversidade de formas é uma característica importante da Agricultura Familiar, uma vez que as unidades produtivas familiares apresentam estratégias de reproduções social e econômica diferenciadas, de acordo com suas condições específicas (Camargo; Oliveira, 2012).

A Agricultura Familiar ainda se destaca pela multifuncionalidade, ou seja, pela sua capacidade de desempenhar diversas funções, além da produção de alimentos, como a preservação de recursos naturais, a manutenção da paisagem rural e a reprodução de modos de vida e de cultura (Camargo; Oliveira, 2012; Lima, 2007).

Em síntese, a Agricultura Familiar é caracterizada pela predominância da mão de obra familiar, pela diversificação de atividades, pela integração da renda familiar às atividades do estabelecimento e pela multifuncionalidade (Bastian *et al.*, 2014; Camargo; Oliveira, 2012; Lima, 2007). Nesse sentido, é fundamental considerar as especificidades da agricultura familiar, evitando associá-la à visão estereotipada da pequena produção atrasada.

2.2.2 O Mercado e a Agricultura Familiar

A relação existente entre o mercado e a Agricultura Familiar é complexa e multifacetada e pode ser vista de diversas maneiras, indo muito além das ligações econômicas de demandas de mercadorias, de produtos etc. e transcendendo aspectos sociais, de trabalho e de terra e questões ambientais, culturais e tradicionais, pois trata de produtos, que fazem parte das identidades de povos, com seus complexos arcabouços históricos.

A obra *A grande transformação*, de Polanyi (1944), oferece uma crítica profunda à "sociedade de mercado" e à tendência desta de mercantilizar todos os aspectos da vida, inclusive a terra e o trabalho. Essa crítica pode ajudar a entender a relação complexa e frequentemente conflituosa entre o camponês e o mercado, que o autor denomina contramovimento ou duplo movimento. Schneider e Escher (2011), por sua vez, argumentam que a imposição da lógica de mercado à terra leva à

desagregação de comunidades rurais e à destruição de formas tradicionais de vida camponesa.

A mercantilização da vida, processo no qual a terra, o trabalho e o dinheiro são transformados em mercadorias, é vista, por Polanyi, como uma força desestabilizadora, que ameaça o tecido social e o meio ambiente (Polanyi 1944). A Agricultura Familiar, em particular, sofre com esta mercantilização, pois a terra, elemento fundamental à produção e à vida do agricultor, é submetida à lógica do lucro, muitas vezes em detrimento da sustentabilidade e do bem-estar familiar (Schneider; Escher, 2011).

A mercantilização da agricultura, impulsionada pela Revolução Industrial e pelo capitalismo, separou os agricultores da terra e os submeteu à lógica do mercado (Besen; Plein 2018), logo Polanyi destaca a importância dos contramovimentos da sociedade, para se proteger dos efeitos destrutivos da mercantilização (Besen; Plein, 2018; Schneider; Escher, 2011).

Na perspectiva de Escobar (2005), a Agricultura Familiar, quando praticada por comunidades tradicionais, representa um modelo de produção enraizado no "lugar", com práticas e com conhecimentos que se desenvolveram em harmonia com o ambiente local. Essa forma de agricultura, intrinsecamente ligada à cultura e à identidade do lugar, contrapõe-se à lógica do mercado globalizado, que visa a homogeneização da produção e a maximização do lucro. A Agricultura Familiar, principalmente em comunidades tradicionais, baseia-se em profundos conhecimentos dos ciclos naturais, das características do solo e das espécies cultivadas, desenvolvidos ao longo de gerações (Escobar, 2005).

Muitas vezes, as economias das comunidades tradicionais se baseiam em princípios de reciprocidade e de solidariedade, que contrastam com a lógica individualista do mercado (Escobar, 2005). A produção agrícola, nesse contexto, visa atender as necessidades da comunidade, garantindo a segurança alimentar e a reprodução social do grupo — não a acumulação de capital, apenas (Almeida, 2005). No caso de agroindústrias familiares, como casas de farinha de mandioca, o mercado exerce forte pressão para especialização e para padronização de produção, o que pode levar a perdas de diversidade de culturas e de práticas tradicionais (Da Silva, 2016). Essa pressão também pode comprometer a sustentabilidade dos sistemas produtivos, além de erodir a cultura e a identidade do lugar (Almeida, 2005).

Costa (2012) enfatiza a importância da Agricultura Familiar para o desenvolvimento sustentável da Amazônia. Esse modelo de produção, baseado no trabalho familiar e na diversificação de culturas, contribui para a segurança alimentar, para a geração de renda, para a preservação da biodiversidade e para a coesão social nas áreas rurais (Costa, 2012). O autor também destaca a diversidade de sistemas agrícolas praticada pela Agricultura Familiar na Amazônia, os quais se adaptam às condições específicas de cada local e contribuem para a conservação da natureza.

Como em outras regiões do Brasil, a Agricultura Familiar na Amazônia enfrenta uma relação complexa e desafiadora com o mercado. As unidades familiares, que buscam sua reprodução social, através de produções para o consumo familiar e para o mercado local, deparam-se com mercados controlados por grandes empresas e com precariedades nas infraestruturas de escoamento da produção (Costa, 2013). Essa dinâmica coloca a Agricultura Familiar em uma posição subordinada, dentro do sistema econômico, limitando suas possibilidades de desenvolvimento e de inserção em mercados mais amplos (Costa, 2013).

2.2.3 O Estado e a Agricultura Familiar

O Estado é um dos principais atores envolvidos na Agricultura Familiar, no Brasil, pois, através e dependendo da forma como este atua, esse importante modelo de produção de alimentos poderá ou não alimentar o país. Com isto, o Estado exerce forte influência na Agricultura Familiar, sendo um agente crucial na sua formação, no seu desenvolvimento e na sua inserção no mercado.

Niederle, Fialho e Conterato (2015) ressaltam que Estado brasileiro implementou uma série de políticas públicas voltadas à agricultura familiar, como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) (Lima; Silva; Iwata, 2019). O Pronaf, criado em 1996, oferece crédito rural, seguro de produção, assistência técnica e extensão rural, entre outros benefícios. Essas políticas visavam fortalecer a agricultura familiar, promovendo sua capitalização, sua acesso a mercados e seu desenvolvimento tecnológico (Grisa; Schneider, 2015).

As legislações criadas pelo Estado são outras formas de participação deste ator na organização e na produção do chamado agricultor familiar, uma vez que é de responsabilidade do Estado, nos âmbitos nacional, estadual e/ou municipal, a criação de políticas públicas, através de leis, portarias, decretos e afins. Um exemplo é a Lei

n.º 11.326/2006, que define a Agricultura Familiar como categoria profissional e que estabelece diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais (Silva, 2015).

Essa lei garante um marco legal específico para a Agricultura Familiar, reconhecendo suas importâncias social e econômica e direcionando políticas públicas para o setor (Niederle; Fialho; Conterato, 2015). Além disso, existe leis específicas para a produção de alimentos em geral, como a exercida pela Agricultura Familiar, como as normas que regem e que padronizam a produção de farinha de mandioca.

A influência do Estado na Agricultura Familiar nem sempre é positiva. Na visão de Da Fonseca (2023), a intervenção estatal pode levar à subordinação da Agricultura Familiar à lógica do capital, transformando-a em fornecedora de mão de obra ao agronegócio. Além disso, a heterogeneidade da Agricultura Familiar brasileira impõe desafios à formulação e à implementação de políticas públicas eficazes (Navarro; Pedroso, 2014).

Schneider e Escher (2011b) argumentam que, para Polanyi, o Estado desempenha papel fundamental na criação e na manutenção da economia de mercado, moldando as instituições que a sustentam, reconhecendo que a intervenção estatal é necessária para proteger a sociedade dos efeitos destrutivos da autorregulação do mercado. No entanto, Polanyi adverte sobre a atuação contraditória do Estado, que pode, por vezes, reforçar a mercantilização e favorecer interesses de grupos dominantes, como grandes empresas e proprietários de terra (Malagodi; Carvalho; Alves, 2021).

Escobar (2005) coloca, quanto a isto, que a relação entre o Estado e a Agricultura Familiar é frequentemente complexa e contraditória, pois o Estado pode ser um obstáculo ao modelo, impondo padrões de desenvolvimento que se chocam com as práticas e com os valores das comunidades (De Medeiros; Radomsky, 2010). Por outro lado, o autor também reconhece o potencial do Estado para atuar como um facilitador da Agricultura Familiar, apoiando suas práticas e promovendo seu desenvolvimento sustentável (Da Silva, 2016b).

Costa (2012) aponta que a intervenção estatal é crucial ao desenvolvimento da Agricultura Familiar, mas ressalta que tal ingerência deve ser cuidadosamente planejada e implementada, considerando as especificidades das regiões e a diversidade dos atores envolvidos. Costa (2012) critica a tendência de alguns modelos de intervenção estatal, que partem de visões homogênea e teleológica dos

agricultores familiares, assumindo que todos buscam a acumulação de capital e a modernização da produção. Por outro lado, deve-se frisar que o Estado tem investido pouco na produção de conhecimentos específicos para a Agricultura Familiar na Amazônia, e que as faltas de pesquisa e de assistência técnica adequadas limitam a capacidade dos agricultores familiares de inovar e de adotar práticas produtivas mais eficientes e sustentáveis (Costa, 2012).

2.3 CONTEXTOS HISTÓRICO DA REGIÃO E DE CRIAÇÃO DA IG FARINHA DE BRAGANÇA

Esse tópico tem o propósito de contextualizar a região da IG Farinha de Bragança, com ênfase nos municípios de Bragança, de Augusto Correa, de Tracuateua e de Viseu. A revelação das circunstâncias do processo de estabelecimento da IG Farinha de Bragança considera as estratégias adotadas para a conquista do selo e a sua importância, logo sua narrativa é construída, com base em pesquisas sobre a temática da IG e sobre os contextos históricos de desenvolvimento da região bragantina, principalmente os voltados à agricultura e à produção de farinha.

2.3.1 Bragança e sua ligação histórica com os municípios da IG

O desenvolvimento da região bragantina está intrinsecamente ligado às histórias da Amazônia e do Pará, refletindo as dinâmicas econômicas, sociais e políticas que moldaram o espaço, ao longo dos séculos. A formação de Bragança se deu, dentro do processo histórico multifacetado de “constituição” da Amazônia, marcado por disputas territoriais e por interações entre diferentes culturas. A ocupação do espaço em que Bragança se encontra teve início muito antes da chegada dos europeus, pela presença de comunidades indígenas, como a dos Tupinambá. Essas comunidades já tinham um modo de vida estabelecido na região, ocupando e utilizando os recursos naturais do território (Oliveira, 2008).

Os Tupinambá eram hábeis agricultores e já dominavam o cultivo da mandioca e a produção de farinha, que se tornariam pilares da identidade bragantina, (Picanço, 2020). Essa tradição, passada de geração em geração, resistiu ao tempo e se mantém viva, até os dias atuais. Brito (2020) argumenta que a ocupação da região, pelos

Tupinambá, era marcada pela formação de aldeias e pela organização social, baseada em relações de parentesco e em alianças entre os diferentes grupos.

A chegada dos europeus à região de Bragança se deu em contextos de disputas territoriais e de exploração de novas terras na Amazônia. Os primeiros europeus a desembarcar na região foram os franceses, em 1613, liderados por Daniel de La Touche, Senhor de La Ravardière (Ribeiro, 2018). A ocupação francesa, no entanto, foi breve, pois os portugueses, preocupados com a presença estrangeira em seu território, iniciaram expedições para expulsar os invasores (Almeida; Silva, 1998; Brito; Saraiva; Silva, 2019).

As resistências dos Tupinambá à ocupação de suas terras e à imposição do trabalho compulsório marcaram o início da colonização portuguesa em Bragança (Oliveira, 2008), e lutas pelas preservações de sua cultura e de seu território resultaram em diversos confrontos com os colonizadores. Apesar da resistência, os Tupinambá foram, aos poucos, sendo subjugados pelos portugueses, e sua cultura foi sendo influenciada pelos costumes europeus.

A influência dos Tupinambá na formação do município de Bragança é presente em diversos aspectos, entre eles a produção de farinha de mandioca, um dos principais produtos da região, cuja técnica de produção foi herdada dos indígenas (Picanço, 2020), a toponímia local, com diversos nomes de lugares e de rios originados da língua Tupi (Lobato, 2015), a cultura popular, com presenças de costumes e de tradições indígenas em festas e em celebrações (Lobato, 2015; Nonato da Silva, 2011; Picanço, 2020). A história dos Tupinambá em Bragança é parte importante do passado da região, e ajuda a compreender a formação da identidade bragantina e a riqueza cultural da cidade.

A presença portuguesa se consolidou com a fundação da Vila Souza do Caeté, em 1622, às margens do rio Caeté, como parte da Capitania do Gurupi, doada pelo rei da Espanha ao ex-governador geral do Brasil Gaspar de Souza (Ribeiro, 2018). No entanto, o primeiro núcleo populacional de Bragança não prosperou, como esperado, pois os conflitos com os Tupinambá, que resistiam à ocupação de suas terras e à imposição do trabalho compulsório, dificultaram o desenvolvimento da vila (Oliveira, 2008).

Em 1753, o governador do Grão-Pará Francisco Xavier de Mendonça Furtado decidiu transferir a vila para a margem esquerda do rio Caeté, denominando-a Vila de

Nossa Senhora do Rosário de Bragança, que deu origem à atual cidade de Bragança (Nonato da Silva, 2011; Ribeiro, 2018).

Essa mudança estratégica visava garantir um maior controle sobre a região e facilitar o acesso à navegação fluvial. Somente em 1854, por meio da Resolução de n.º 252, de 02 de outubro, a vila tornou-se cidade, por determinação do Presidente da Província, tenente-coronel Sebastião do Rego Barros, com o nome de Bragança (Nonato da Silva, 2011, p. 1).

Ribeiro (2018) afirma que a localização estratégica de Bragança, entre Belém (PA) e São Luís (MA), favoreceu o desenvolvimento comercial da cidade, que se tornou importante entreposto comercial. Assim, a Zona Bragantina passou por processos de desenvolvimento econômico e agrícola significativos, a partir do final do século XIX, impulsionados principalmente pela construção da Estrada de Ferro de Bragança (EFB) e pela expansão da economia da borracha na Amazônia.

A história da Região Bragantina confunde-se com a história da Estrada de Ferro de Bragança. Tanto que o crescimento percebido, tanto social como cultural e econômico veio através do trem. Outro fator importante na construção das ferrovias foi a possibilidade de unir por via terrestre grandes extensões territoriais, ligando regiões que até então se encontravam isoladas, possibilitando o escoamento de produção agrícola e favorecendo o surgimento de novas cidades, suscitando assim uma especulação imobiliária (Nonato da Silva, 2011, p. 1).

O ápice do desenvolvimento da agricultura na região bragantina se deu no final do século XIX e no início do século XX, coincidindo com a construção e o funcionamento da EFB e com o auge do ciclo da borracha na Amazônia (Leandro; Carlos da Silva, 2012). Nesse período, a Zona Bragantina foi alvo de políticas públicas, que visavam transformá-la no "celeiro do Pará", pelas quais foi estimulada a instalação de imigrantes estrangeiros, para o desenvolvimento de atividades agrícolas modernas e para a produção de alimentos para os abastecimentos do mercado regional, da capital Belém e das áreas de extração de látex (Oliveira, 2023).

A construção da EFB, inaugurada em 1908, foi idealizada como um projeto estruturante, visando integrar a região à economia paraense, impulsionar a agricultura e atrair imigrantes, principalmente europeus, para a área (Leandro; Carlos da Silva, 2012). A intenção inicial do governo era a de que a imigração europeia trouxesse técnicas agrícolas modernas, mas a maior parte dos trabalhadores que se fixou na

Zona Bragantina era de origens nordestina e paraense (Leandro; Carlos da Silva, 2012).

Leandro e Carlos da Silva (2012) argumentam que a região se tornou um importante polo de produção de mandioca, de feijão, de milho, de arroz e de outros produtos agrícolas, abastecendo o mercado regional e contribuindo para a diversificação da economia paraense, que era fortemente dependente da borracha. A produção agrícola na região bragantina tem importâncias histórica e socioeconômica, tanto para a região em si quanto para o estado do Pará, no entanto este período de prosperidade começou a declinar com a crise da borracha. A queda dos preços da borracha impactou negativamente a economia da região, diminuindo a demanda por alimentos e tornando a EFB menos rentável (Borges de Oliveira, 2015a). Com a intensificação da política de integração nacional por rodovias, a EFB passou a ser vista como obsoleta e antieconômica:

Com a nova política de desenvolvimento e de transportes adotadas pelo Governo Federal, grande parte das ferrovias nacionais encerrou as atividades, especialmente nos trechos onde já se encontrava em funcionamento estradas de rodagem para veículos automotores. Com a construção e asfaltamento da Belém-Brasília, que até Castanhal seguiu paralela ao trajeto da Estrada de Ferro de Bragança, no ano de 1966, pelo Decreto 58.992 de 4 de agosto, a ferrovia foi extinta e teve parte de sua estrutura transferida para outras ferrovias federais ainda em operação (Leandro; Carlos da Silva, 2012, p. 165).

A desativação da ferrovia resultou no declínio da produção agrícola, na perda de empregos e na estagnação econômica da região, ao passo que o transporte rodoviário, que substituiu o da ferrovia, mostrou-se menos eficiente e mais caro no escoamento da produção agrícola em pequena escala, tornando a região menos competitiva. Nesse sentido, assim como o auge do Ciclo da Borracha e a EFB fizeram a região se desenvolvesse, o declínio destes fez com que a região entrasse numa estagnação econômica.

A agricultura na região bragantina, principalmente a familiar, é um importante elemento resultante do “desenvolvimento” e da miscigenação que ocorreu na região, tendo, como herança para as comunidades locais, a identidade cultural e o modo sustento. A tradição da produção de farinha de mandioca, um dos produtos mais emblemáticos, é um exemplo marcante da importância da Agricultura Familiar na cultura bragantina. O saber-fazer da farinha, transmitido de geração em geração, envolve técnicas e conhecimentos específicos, que são preservados e valorizados,

pelas famílias agricultoras (Sales; Maciel, 2020). Além disso, Agricultura Familiar é caracterizada pela produção em pequena escala, voltada principalmente à subsistência das famílias e ao abastecimento dos mercados local e regional (Sousa da Silva, 2020).

O município de Bragança compartilha laços históricos, culturais, econômicos e agrícolas profundos com os municípios de Augusto Corrêa, de Tracuateua, de Viseu e de Santa Luzia do Pará. Historicamente, essas municipalidades foram desmembradas de Bragança, porém a cultura da região é profundamente marcada pela farinha, elemento central na identidade local. O saber-fazer tradicional, transmitido por gerações, confere à farinha um valor cultural único, unindo os municípios, e Bragança, como centro regional, exerce influência econômica sobre os demais municípios, evidenciada pelo fluxo de pessoas para trabalho e para estudo que o caracteriza.

2.3.2 A IG Farinha de Bragança

A IG constitui uma ferramenta de propriedade intelectual, que identifica as origens de produtos ou de serviços, quando um local se torna conhecido por eles ou quando uma característica ou qualidade específica é atribuída a sua origem (Niederle; Mascarenhas; Wilkinson, 2017). O conceito de IG está ligado à história da proteção do consumidor contra falsificações. No passado, as pessoas simplesmente indicavam a procedência de um produto; mais tarde, a indicação geográfica passou a ser protegida como um direito (Bruch, 2008).

Segundo Bruch (2008), o primeiro tratado internacional sobre o assunto foi o Acordo de Madri, de 1891, que visava reprimir indicações de procedência falsas ou enganosas. Em 1959, surgiu o Acordo de Lisboa, que definia a Denominação de Origem como o nome geográfico de um país, de uma região ou de uma localidade, usado para designar um produto originário daquela área, cuja qualidade ou características se deviam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos (Borges de Oliveira, 2015b).

A Convenção da União de Paris para a Proteção da Propriedade Industrial adotou a proteção às indicações geográficas, especialmente para vinhos e para bebidas espirituosas (Borges de Oliveira, 2015c). O acordo *Agreement on Trade-Related Aspects of Intellectual Property Rights (TRIP)*, ou Acordo sobre Aspectos

dos Direitos de Propriedade Intelectual Relacionados ao Comércio, de 1994, estabelecido pela Organização Mundial do Comércio (OMC), introduziu a expressão Indicação Geográfica e ampliou a proteção a outros produtos, além de vinhos e de bebidas (Bruch, 2008). Esse acordo define as IG como indicações, que identificam um produto como originário de um membro, de uma região ou de uma localidade de um território, quando determinada qualidade, reputação ou outra característica do produto seja essencialmente atribuída a sua origem geográfica (Bruch, 2008).

No Brasil, a expressão Indicação Geográfica foi introduzida pela Lei n.º 9.279/1996, que rege os direitos e as obrigações da propriedade industrial no país (Gonçalves; Almeida; Bastos, 2018). Nesse sentido, o Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) é a autarquia responsável pelo registro de IG usadas para identificar a origem de produtos ou de serviços, quando o local tenha se tornado conhecido, ou quando determinada característica ou qualidade de produtos ou de serviços se devam a sua origem (Cordeiro de Sá *et al.*, 2019).

A lei define duas modalidades de IG, Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), cuja principal diferença reside na relação entre o produto e o meio geográfico.

IP: Valoriza a tradição produzida e o reconhecimento público de um produto que é produzido em uma determinada região e que apresenta uma qualidade diferenciada. Consequentemente, a área em que se encontra tal produto é reconhecida pela produção, extração ou beneficiamento. O objetivo maior do reconhecimento através da Indicação de Procedência é proteger a relação histórica entre o produto e sua reputação, relacionada à origem geográfica específica, como o Café Especial da Alta Mogiana (SP), o mais recente reconhecimento a um produto do agronegócio brasileiro, em 2013;

DO: Essa forma de proteção é destinada onde as características daquele território agregam um diferencial ao produto. A DO define que uma determinada área tenha um produto cujas qualidades sofram influência exclusiva ou essencial por causa das características daquele lugar, incluídos fatores naturais e humanos. São valorizadas as peculiaridades daquela região, que devem afetar benéficamente o resultado final do produto, de forma identificável, constante e mensurável; por exemplo, os Camarões da Costa Negra, no Ceará, com reconhecimento desde 2011 (Cordeiro de Sá *et al.*, 2019, p. 710).

A primeira IG concedida no Brasil foi para a Região dos Vinhos Verdes, em Portugal, registrada na categoria DO, em 1999 (Gonçalves; Almeida; Bastos, 2018) — note-se que a primeira IG reconhecida no Brasil se relacionou a um produto estrangeiro. A primeira IG brasileira, na categoria IP, foi concedida em 2002 e contemplou o Vale dos Vinhedos, espaço localizado no Rio Grande do Sul, que produz

vinhos tintos e brancos e espumantes (Gonçalves; Almeida; Bastos, 2018) — em 2012, o Vale dos Vinhedos também obteve a DO. Em relação à primeira DO nacional, concedida a um produto brasileiro, foi para a Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho (APROARRO), que recebeu a distinção em 2010 (Gonçalves; Almeida; Bastos, 2018).

A Região Amazônica, detentora de uma rica sociobiodiversidade, possui grande potencial para produtos com identidade geográfica, no entanto o número de IG lá reconhecidas ainda é relativamente baixo, embora acolha produtos diversos. Um exemplo é o da IP da Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul, localizada no Acre, que foi registrada em 2017, sendo a primeira IG concedida a um produto derivado da mandioca no Brasil. Essa IG reconhece a notoriedade da farinha de Cruzeiro do Sul, atrelada a sua origem geográfica e ao saber-fazer tradicional das comunidades locais (Sousa da Silva, 2020). Há, também, a IG do Guaraná da Terra Indígena Andirá-Marau, reconhecida em 2020, que abrange uma área geográfica estendida entre os estados do Pará e do Amazonas — essa IG destaca a produção tradicional de guaraná por comunidades indígenas, valorizando seus conhecimentos e suas práticas ancestrais (FORUMIGMCPA, 2024).

No Pará, a primeira IG foi conquistada em 29 de janeiro de 2020, reconhecendo a qualidade e as características específicas do cacau produzido no município de Tomé-Açu (FORUMIGMCPA, 2024). A IG é classificada como IP, o que significa que a notoriedade do cacau está diretamente ligada a sua origem geográfica.

Em 23 de março de 2021, outra IP reconheceu a singularidade do queijo produzido no arquipélago do Marajó (INPI, 2024), influenciada pelo clima, pela vegetação nativa e pelo manejo tradicional do gado bubalino.

Em 18 de maio de 2021, a IP da Farinha de Bragança foi obtida, a qual abrange os municípios de Bragança, de Augusto Corrêa, de Santa Luzia do Pará, de Tracuateua e de Viseu (FORUMIGMCPA, 2024), valorizando o saber-fazer tradicional na produção da farinha, transmitido por gerações e enraizado na cultura da região bragantina.

2.3.2.1 A construção da IG Farinha de Bragança

A construção do processo da IG Farinha de Bragança foi marcada por uma série de fatores determinantes, desde a percepção da necessidade de proteger o

produto, até a articulação de diversos atores sociais e institucionais. O ponto de partida foi a identificação de falsificações da farinha de Bragança sendo comercializadas em Belém, o que motivou a busca por mecanismos para proteger a identidade e a reputação do produto (Sousa da Silva, 2020).

A partir daí, iniciou-se um processo de mobilização e ocorreu a formação de um grupo de trabalho, que envolveu atores, como a Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares e Extrativistas dos Caetés (COOMAC), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE), a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), a ADEPARÁ, a Prefeitura Municipal de Bragança, a Secretaria de Estado de Turismo (SETUR), a Universidade Federal do Pará (UFPA), o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI) e outras instituições (Brito, 2020).

Para que a IG se tornasse possível, diversos aspectos foram levados em consideração, como o **saber-fazer tradicional**, em que a farinha de Bragança se destaca por seu modo de produção artesanal, transmitido por gerações (Borges de Oliveira, 2015b) e a **delimitação da área geográfica**, pois a IG abrangeu Bragança, Augusto Corrêa, Santa Luzia do Pará, Tracuateua e Viseu, reconhecendo a tradição de toda a região na produção de farinha (Borges de Oliveira, 2015c). Nesse sentido, a escolha por uma área mais ampla visava beneficiar um número maior de produtores, mas isto gerou controvérsias, como a resistência ao nome "Farinha de Bragança", por parte de alguns produtores de Tracuateua (Sousa da Silva, 2020).

Para que o processo acontecesse, fazia-se necessária a organização dos produtores de farinha, com isto a COOMAC foi escolhida como entidade proponente da IG, desempenhando papéis fundamentais na articulação dos produtores e na condução do processo (Brito, 2020). No entanto, a representatividade da COOMAC foi questionada, já que nem todos os produtores da região são cooperados (Silva, 2020).

Outra questão relevante, e que fez com que houvesse bastantes discussões entre as instituições envolvidas, foi a **necessidade de adequação das casas de farinha**. A relação entre a IG Farinha de Bragança e a legislação da produção artesanal da ADEPARÁ é complexa e permeada de desafios, pois as normativas do órgão visam garantir a segurança sanitária dos produtos agropecuários e impõem requisitos específicos ao registro e à comercialização de produtos artesanais, como a farinha de Bragança.

A obtenção da IG, por sua vez, exigia a adequação das casas de farinha aos padrões sanitários estabelecidos pela legislação, o que implicava investimentos e adaptações, por parte dos produtores. A falta de infraestruturas adequadas em algumas casas de farinha e a dificuldade de acesso à assistência técnica eram alguns dos obstáculos enfrentados pelos produtores, para atender às exigências da legislação.

No caso da farinha de Bragança, a ADEPARÁ desempenhou um papel crucial na orientação aos produtores, para que o processo de produção se enquadrasse nos requisitos de segurança sanitária, emitindo a certificação que permitiu a comercialização do produto para além do município de Bragança — a certificação sanitária é um pré-requisito para a concessão da IG, pois atesta a qualidade e a segurança do produto, garantindo sua aceitação no mercado.

3 METODOLOGIA

A metodologia inclui as formas pelas quais certas técnicas de pesquisa são operacionalizadas e várias delas são consistentemente articuladas, a partir de uma questão ou de um problema de pesquisa, portanto a metodologia visa subsidiar a forma como a pesquisa é realizada (Restrepo, 2016). Diante disso, é necessário discutir alguns fatores, que envolvem os processos de produção de farinha de mandioca.

Nesse sentido, o presente capítulo apresenta o desenho metodológico adotado na pesquisa, que inclui sua forma de abordagem, sua área de estudo, seus participantes, seus instrumentos de coleta de dados e suas técnicas de análise destes dados.

3.1 ABORDAGEM DA PESQUISA

Quanto a sua natureza, esse estudo se caracteriza como uma pesquisa aplicada, que, segundo Silva e Menezes (2001), tem escopo na geração de conhecimentos, que visam sua aplicabilidade em problemas práticos, com a conseqüente busca por soluções para estes problemas. A pesquisa gerou conhecimentos práticos, relacionados à produção de farinha, que podem suscitar políticas públicas mais adequadas às realidades dos produtores de farinha aqui enfocados.

Quanto aos seus objetivos, a pesquisa é descritiva e exploratória. Para Gil (2002, p. 42), “[...] pesquisas descritivas têm como objetivo primordial a descrição das características de determinada população ou fenômeno ou, então, o estabelecimento de relações entre variáveis”.

As pesquisas exploratórias buscam proporcionar maior familiaridade ao problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses sobre ele. Pode-se dizer que estas pesquisas têm, como objetivo principal, o aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições (Gil, 2002). Nessa pesquisa, buscamos descrever as práticas de produção da farinha de mandioca nos municípios da IG Farinha de Bragança (parte descritiva) e explorar os impactos da legislação artesanal sobre estas práticas (parte exploratória).

Na revisão da literatura, foram consultados artigos, teses, dissertações, legislação e outros materiais já publicados sobre a temática, caracterizando a pesquisa como bibliográfica, isto é, aquela que se realiza, a partir de registros disponíveis, decorrentes de pesquisas anteriores, em documentos impressos, como livros, artigos, teses etc. (Severino, 2013).

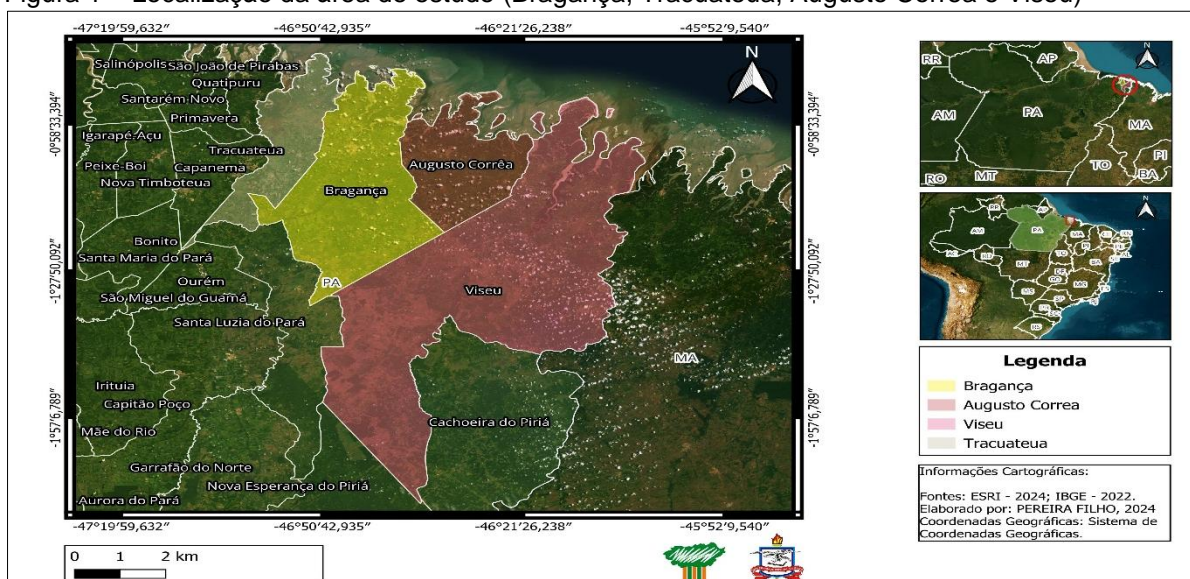
Quanto à abordagem de pesquisa, optou-se pelo método misto, em que se combinam dois tipos de abordagem, qualitativa e quantitativa, técnica que emprega estratégias de investigação, que envolvem coleta de dados simultânea ou sequencial, para melhor entender os problemas de pesquisa (Creswell, 2007). Para Neves (1996), combinar estas técnicas torna uma pesquisa mais forte e reduz os problemas de adoção específica de cada procedimento, possibilitando o enriquecimento da interpretação dos dados obtidos.

3.2 ESTRATÉGIA DE PESQUISA E ÁREA DE ESTUDO

A estratégia de pesquisa adotada foi a do estudo descritivo, que, na visão de Triviños (1987), tem por objetivo aprofundar a descrição de uma determinada realidade. Nessa pesquisa, o estudo descritivo envolveu a análise de casas de farinha registradas e não registradas pela ADEPARÁ nos municípios da IG Farinha de Bragança, a partir de dados sobre práticas culturais, sobre impactos da legislação e sobre características produtivas, objetivando entender como o registro (ou a ausência dele) influencia a produção aqui enfocada.

Os municípios escolhidos para o estudo de caso foram os que fazem parte da IG Farinha de Bragança, mais especificamente os municípios de Bragança, de Augusto Correa, de Tracuateua e de Viseu (Figura 1) — por questões de logística, não foi possível incluir na investigação o município de Santa Luzia do Pará, que também faz parte da IG Farinha de Bragança.

Figura 1 – Localização da área de estudo (Bragança, Tracuateua, Augusto Correa e Viseu)



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua e Viseu se destacam por suas produções agrícolas e, em especial, pela produção de mandioca, no nordeste paraense. Na Tabela 1, observamos a quantidade produzida, a área colhida e o rendimento médio da cultura de mandioca em cada município, de acordo com dados da Produção Agrícola Municipal (PAM), do IBGE. Não diferente de outras regiões do Pará e do Brasil, a maior parte desta produção vem da Agricultura Familiar.

Tabela 1 – Produção de mandioca nos municípios de Bragança, de Augusto Corrêa, de Tracuateua e de Viseu

	Bragança	Augusto Corrêa	Tracuateua	Viseu
Quantidade produzida (t)	54.875	20.077	30.307	59.064
Área colhida (ha)	4.020	1.712	2.030	4.530
Rendimento médio (kg/ha)	13.650	11.727	14.930	13.038

Fonte: IBGE (2023)

Segundo o IBGE (2024), os municípios estudados possuem as seguintes populações estimadas: Bragança, 131.679 habitantes; Augusto Correa, 47.596 habitantes; Tracuateua, 30.373 habitantes; e Viseu, 61.970 habitantes. Em relação ao Produto Interno Bruto (PIB) *per capita*, Bragança apresenta um valor de R\$ 10.679,00; Augusto Correa, de R\$ 7.750,19; Tracuateua, de R\$ 9.044,03; e Viseu, de R\$ 9.961,61 (IBGE, 2021). Bragança, Augusto Correa e Tracuateua fazem parte da microrregião Bragantina e Viseu, da microrregião do Guamá.

3.3 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS E PARTICIPANTES DA PESQUISA

O instrumento de coleta de dados teve a forma de questionários semiestruturados, com questões fechadas e abertas, que facilitou a tabulação dos dados e a discussão dos resultados. Houve, também, observações diretas, buscando conhecer a realidade dos entrevistados, por meio do contato próximo com os sujeitos (Gerhardt *et al.*, 2009). Foram abordados tópicos, levando em consideração as questões higiênico-sanitária, social, econômica, ambiental, tradicional e/ou cultural.

Pela adoção de uma amostragem não probabilística, com critério de conveniência (Lakatos; Marconi, 2017), a pesquisa contemplou produtores, que possuíam casas de farinha registradas na ADEPARÁ, tradicionais nas produções de farinha e de derivados da mandioca. Além dos agricultores com registro, buscamos produtores que não possuíam o registro de produção artesanal, mas que se destacaram no cultivo de farinha, sendo fornecedores de produtos para feiras livres e para a merenda escolar. Buscamos, também, técnicos e representantes de classes e de órgãos envolvidos com a plantação de farinha de mandioca, entre eles o coordenador do Programa Minha Casa de Farinha, o representante da Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés e diretor da Indicação Geográfica, o secretário de Agricultura do município de Augusto Correa e o extensionista rural da Emater do escritório de Bragança.

Com isto, foram estabelecidos os seguintes critérios de escolha dos participantes da pesquisa: 1) produtores com certificação artesanal da ADEPARÁ; 2) produtores que não possuem o selo de produção artesanal da ADEPARÁ; e 3) técnicos e representantes. No total, tivemos dezessete produtores de farinha e quatro técnicos e representantes de classes/entidades como participantes.

Os questionários tiveram abordagens parecidas, com algumas diferenças entre os dos produtores com registro e dos sem registro da ADEPARÁ. No caso dos produtores com registros (APÊNDICE A), abordou-se os seguintes fatores: I – Fator socioeconômico; II – Fatores produtivo e cultural; III – Fator ambiental; IV – Assistência técnica; e V – Certificação artesanal e políticas públicas. Os questionários direcionados aos produtores sem registro na ADEPARÁ (APÊNDICE B) foram constituídos de: I – Fator Socioeconômico; II – Fatores produtivo e cultural; III – Fator ambiental; IV – Assistência técnica; V – Estrutura da casa de farinha; VI – Selo de certificação artesanal e políticas públicas. Importante ressaltar que houve várias

outras perguntas a respeito de cada fator, para complementar informações. Os questionários aplicados aos técnicos (APÊNDICE C) continham perguntas mais específicas, voltadas as suas perspectivas, como agentes públicos envolvidos na produção de farinha.

A pesquisa de campo ocorreu entre os dias 4 de outubro de 2023 e 26 de agosto de 2024, sempre entrando em contato antecipado com os participantes e atendendo as suas disponibilidades. O pesquisador acompanhou, observou e anotou os passos de alguns dos processos de produção de farinha, do início ao seu acondicionamento em embalagens, bem como seguiu alguns dos partícipes da pesquisa, quando autorizados a fazê-lo. Participamos das vivências de determinados produtores com registro artesanal e das de outros, que não possuem registro na ADEPARÁ, na produção de farinha, dentro da ideia, muito simples, mas de grande alcance, de que a presença do investigador podemos servir para melhor observar e registrar, de uma posição privilegiada, os modos como as coisas são feitas, quem as faz e onde elas ocorrem (Restrepo, 2016). Além disso, para contribuir ainda mais com este estudo, fez-se uso de registros fotográficos, de filmagens e de gravações de áudios, principalmente nas entrevistas.

3.4 TÉCNICA DE ANÁLISE DE DADOS

Para a análise dos dados, fez-se uso de técnicas da chamada Análise de Conteúdo, que, na visão de Bardin (2011), define um conjunto de procedimentos, que têm, como escopo, analisar informações de indicadores quantitativos ou não, os quais permitam as construções de inferências, de novos conhecimentos ou de novas interpretações de mensagens.

Os dados coletados em campo foram codificados, visando preservar a identidade de alguns participantes, que pediram para não expor seus nomes na pesquisa, principalmente os que não possuem registro de produção artesanal. Para tanto, criamos siglas para identificar os participantes, de acordo com o município e com a posse ou não de registro na ADEPARÁ (Quadro 2).

Quadro 2 – Identificação dos entrevistados, por sigla e por município

MUNICÍPIO	SIGLA USADA	
	COM CERTIFICAÇÃO	SEM CERTIFICAÇÃO
Bragança	Brag – CC – 01	BRAG-SC-01
	Brag – CC – 02	BRAG-SC-02
	-	BRAG-SC-03
	-	BRAG-SC-04
	-	BRAG-SC-05
	-	BRAG-SC-06
	-	BRAG-SC-07
	-	BRAG-SC-08
Quantidade	2	8
Augusto Correa	Ac – CC – 01	AC-SC-01
	-	AC-SC-02
Quantidade	1	2
Tracuateua	Trac – CC – 01	TRAC-SC-01
	-	TRAC-SC-02
Quantidade	1	2
Viseu	-	VIS-SC-01
	-	VIS-SC-02
	-	VIS-SC-03
	-	VIS-SC-04
	-	VIS-SC-05
Quantidade	0	5
Total de produtores	4	17
TÉCNICOS E REPRESENTANTES		
Coordenador do Programa Minha Casa de Farinha (Secretaria de Cultura de Bragança)		
Diretor da Indicação Geográfica e representante da COOMAC		
Secretário de Agricultura do município de Augusto Correa		
Extensionista rural da Emater do escritório de Bragança		

Fonte: elaborado pelo autor

Após o processo de codificação dos dados, foram levadas a cabo as três etapas da análise de conteúdo: pré-análise; exploração do material; e tratamento e interpretação dos resultados obtidos (Bardin, 2011).

Para Bardin (2011), a pré-análise é a fase de organização propriamente dita. Corresponde a um período de intuições, que objetiva tornar operacionais e sistematizar as ideias iniciais, de maneira a conduzir a um esquema preciso de desenvolvimento das operações sucessivas, num plano de análise. Tal etapa se inicia com as chamadas leitura flutuante e familiarização, tendo em conta que a pesquisa teve o interesse de entender as mudanças na produção e na comercialização de farinha de mandioca, a partir das observações e das experiências vividas na execução do trabalho.

Como referido, a etapa inicial pode ser associada à leitura "flutuante", proposta por Bardin (2011), que visa a familiarização com o material de análise e o surgimento de primeiras impressões e intuições. Além disso, para Bardin (2011), esse estágio traz a definição das categorias de análise dos dados, que foram: aspectos higiênico-

sanitários; aspectos sociais; aspectos econômicos; aspectos ambientais; e aspectos tradicionais/culturais. A definição das categorias de análise é crucial para organizar a exploração do material e a posterior interpretação dos resultados.

Para Bardin (2011), a exploração do material é bem-sucedida, se as diferentes operações da pré-análise forem convenientemente concluídas, ao passo que a fase de análise propriamente dita não é mais do que a aplicação sistemática das decisões tomadas nas etapas anteriores. Essa fase, longa e fastidiosa, consiste essencialmente em operações de codificação, de decomposição ou de enumeração, em função de regras previamente formuladas (Bardin, 2011, p. 131). Os dados coletados foram codificados e classificados, de acordo com as categorias de análise previamente definidas. Essa etapa corresponde à organização sistemática do material, agrupando informações em categorias, que possibilitem a identificação de padrões e a quantificação de resultados.

Para tratamento e interpretação dos resultados obtidos, avaliamos os dados codificados, buscando responder à pergunta principal e atender aos objetivos específicos de pesquisa. Essa etapa correspondeu à análise dos resultados da codificação e da classificação, procurando relações, padrões de respostas e tendências entre as categorias. Além disso, comparamos as casas de farinha registradas e não registradas, para identificar diferenças e similaridades, em relação aos impactos da legislação. A comparação entre diferentes casos ou grupos de dados é uma estratégia importante para aprofundar a análise e para fortalecer as conclusões (Bardin, 2011, p. 131).

Ainda, tentou-se identificar potencialidades e debilidades nos diferentes aspectos da produção de farinha, buscando compreender os impactos positivos e negativos da legislação artesanal. Por fim, discutimos os impactos da legislação artesanal na produção de farinha de mandioca, considerando os diferentes aspectos analisados. Essa etapa correspondeu à elaboração de conclusões, a partir das análises dos dados, respondendo à pergunta e aos objetivos da pesquisa.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 PERFIL SOCIOECONÔMICO DOS PRODUTORES DE FARINHA DE MANDIOCA NA REGIÃO DA IG FARINHA DE BRAGANÇA

A produção de farinha de mandioca é uma atividade tradicional e de grande importância socioeconômica no Brasil, especialmente nas comunidades rurais da Região Norte e, tema desta pesquisa, no nordeste paraense. Essa prática, além de ser parte da identidade cultural local, representa uma importante fonte de sustento a inúmeras famílias. A análise do perfil socioeconômico dos produtores envolvidos nesta cadeia produtiva é essencial para compreender as dinâmicas sociais, econômicas e culturais, que sustentam a atividade.

A delimitação do perfil dos produtores abrange diversos aspectos, como características demográficas, estrutura familiar, níveis de escolaridade, acesso a recursos e fontes de renda. Esses fatores influenciam a organização do trabalho nas casas de farinha e refletem os desafios enfrentados pelos agricultores em contextos de regulamentação e de transformação de mercados. Além disso, diferenças entre estabelecimentos registrados e não registrados em órgãos de fiscalização, caso da ADEPARÁ, podem evidenciar disparidades nos acessos a políticas públicas, a mercados formais e a práticas produtivas.

Compreender o contexto socioeconômico destes produtores permite identificar vulnerabilidades e potencialidades, que podem subsidiar ações de fomento ao desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva da mandioca. Nesse capítulo, serão apresentados os principais indicadores socioeconômicos dos produtores de farinha de mandioca entrevistados nos municípios da IG Farinha de Bragança.

4.1.1 Faixa etária dos entrevistados

Ao analisar a relação trabalho/faixa etária dos entrevistados, com ou sem certificação, os resultados demonstram que o produtor mais novo possui 25 anos e o mais velho, 66 anos, com média de idade de 45 anos entre os produtores. Além da idade, observou-se a predominância da força de trabalho masculina na atividade, com apenas três mulheres tocando casas de farinha (Tabela 2).

Tabela 2 – Sexo e idade dos produtores (com e sem certificação)

Produtor sem certificação		
Código do produtor	Sexo	Idade
AC-SC-01	Feminino	46
AC-SC-02	Masculino	25
BRAG-SC-01	Masculino	43
BRAG-SC-02	Masculino	50
BRAG-SC-03	Masculino	51
BRAG-SC-04	Masculino	48
BRAG-SC-05	Feminino	44
BRAG-SC-06	Masculino	47
BRAG-SC-07	Masculino	26
BRAG-SC-08	Feminino	28
TRAC-SC-01	Masculino	31
TRAC-SC-02	Masculino	54
VIS-SC-01	Masculino	63
VIS-SC-02	Masculino	55
VIS-SC-03	Masculino	43
VIS-SC-04	Masculino	61
VIS-SC-05	Masculino	47
Produtor com certificação		
Brag – CC – 01	Masculino	44
Brag – CC – 02	Masculino	47
Trac – CC – 01	Masculino	37
Ac – CC – 01	Masculino	66

Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Apesar de a maioria das casas de farinha ser gerenciada por homens, a participação das mulheres no processo produtivo se resume à lavagem, ao descasque da raiz da mandioca, à limpeza, entre outras funções análogas. Destaco, ainda, o caso de Brag – CC – 1, em que a produção de farinha é dividida entre mãe e filho, uma vez que a parte de produção da farinha em si (o produto farinha) fica sob responsabilidade da mãe e a comercialização, a compra de raízes e outras atividades ficam sob responsabilidade do filho.

Souza dos Santos e Cordeiro de Santana (2012), em estudo sobre a produção de farinha de mandioca em Portel, Arquipélago do Marajó (PA), constataram que a idade dos 34 produtores entrevistados variou entre 20 e 66 anos, com média de 42,65 anos, resultados semelhantes aos desta pesquisa. Já no estudo *Caracterização socioeconômica do sistema de produção de mandioca de agricultores familiares do Município de São Francisco do Pará*, a idade dos produtores entrevistados variou de 28 a 77 anos, com média de 48,13 anos (Nogueira *et al.*, 2021). A idade e o sexo

dos(as) agricultores(as) entrevistados(as) são fatores cruciais às compreensões das dinâmicas da produção de farinha de mandioca e da relação desta com a Agricultura Familiar, com a segurança alimentar e com o desenvolvimento regional, pois o conhecimento envolvido na atividade pode ser passado de geração para geração, através da tradição, e a Agricultura Familiar é um exemplo disto. Mesmo com a crescente mercantilização e avanços tecnológicos, a Agricultura Familiar persiste, carregando consigo uma tradição, cuja base é a família (Besen; Plein, 2018).

No estudo realizado por Simioni (2013), demonstra-se que os processos de masculinização e de envelhecimento da população rural são decorrências da crise de expectativas dos jovens da Agricultura Familiar, em relação à sucessão das unidades de produção. Por outro lado, para Lott e Santana (2021), a experiência dos agricultores mais velhos é fundamental às manutenções das práticas tradicionais e dos conhecimentos sobre variedades de mandioca e sobre técnicas de cultivo mais adequadas às condições locais. A pesquisa de Lott e Santana (2021) sobre a farinha de Bragança corrobora a importância do saber-fazer tradicional, transmitido de geração em geração, para a qualidade do produto e para a identidade cultural da região, já salientada neste trabalho.

A análise demográfica dos produtores de farinha de mandioca com e sem certificação revela uma predominância masculina na gestão das casas de farinha, com apenas três mulheres assumindo este papel. Embora os homens liderem a gestão, as mulheres desempenham funções essenciais ao processo produtivo, como lavagem e descasque da mandioca, além de haver casos excepcionais de cogestão familiar, como no exemplo da mãe e do filho (Brag – CC – 01).

A idade e o gênero dos produtores são fatores críticos para entender a dinâmica da agricultura familiar, pois o envelhecimento da população rural, associado à crise de expectativas dos jovens na sucessão produtiva, coloca em risco a continuidade dos saberes tradicionais. No entanto, a experiência mais velhos é fundamental para preservar as técnicas de cultivo e de processamento da mandioca, garantindo a qualidade do produto e a identidade cultural regional, como evidenciado em Bragança.

A transmissão intergeracional de conhecimentos emerge como pilar da Agricultura Familiar, resistindo à mercantilização e à inovações tecnológicas, contudo a masculinização do setor e a reduzida participação feminina em cargos de gestão refletem desigualdades estruturais, limitando a diversificação de perspectivas no setor. Para assegurar a segurança alimentar e o desenvolvimento regional, é

necessário integrar políticas, que valorizem o papel das mulheres, que incentivem a sucessão juvenil e que preservem práticas tradicionais, equilibrando-as com demandas contemporâneas. Assim, a sustentação da produção de farinha de mandioca depende de fatores econômicos e de manutenção dos legados cultural e familiar, que apoiam as comunidades rurais há gerações.

4.1.2 Local de residência

Quando perguntados sobre seus locais de residência, apenas BRAG-SC-07 e BRAG-SC-08 mencionaram que moram na cidade, enquanto os demais entrevistados responderam que habitam em suas comunidades rurais. O local em que os agricultores residem é fundamental aos entendimentos da relação entre os espaços rural e urbano na produção de farinha, dos fluxos de comercialização e dos desafios enfrentados por cada grupo. Igualmente, a localização da residência dos agricultores é crucial para facilitar o acesso destes aos roçados de mandioca, reduzindo o tempo e os custos de transporte da matéria-prima, assim como a proximidade de estradas e de redes de distribuição de energia elétrica e de água encanada podem influenciar a qualidade da farinha produzida e a eficiência do processo. Além disso, a participação em cooperativas ou em associações de produtores pode ser facilitada, pela proximidade destas das residências dos agricultores, favorecendo a troca de experiências e o acesso a mercados.

4.1.3 Escolaridade

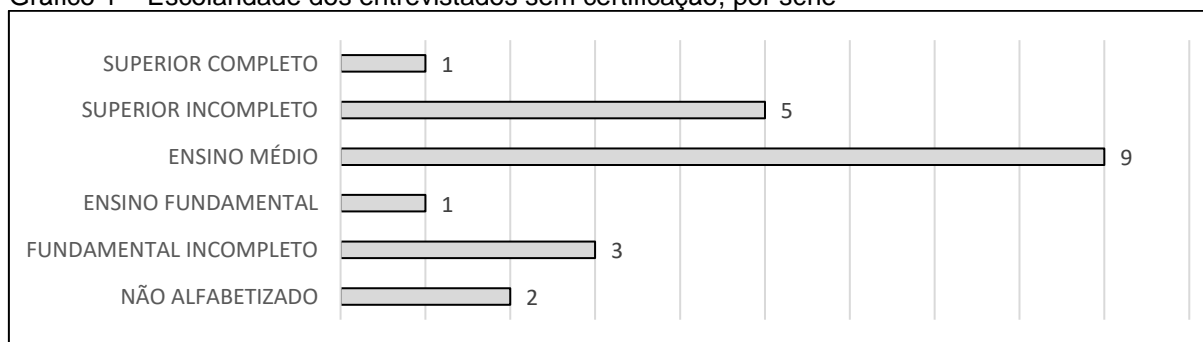
Em relação à escolaridade, os resultados apontam uma diversificação entre os entrevistados sem certificação, pois a maioria possui os níveis superior incompleto e médio completo, havendo apenas dois não alfabetizados. Quanto ao nível de escolaridade dos entrevistados com certificação, todos declararam ter concluído o ensino médio (Quadro 3 e Gráfico 1).

Quadro 3 – Escolaridades dos entrevistados

Entrevistado	Grau de instrução
AC-SC-01	Superior completo
AC-SC-02	Superior incompleto
BRAG-SC-01	Superior incompleto
BRAG-SC-02	Ensino médio
BRAG-SC-03	Ensino médio
BRAG-SC-04	Fundamental incompleto
BRAG-SC-05	Fundamental incompleto
BRAG-SC-06	Fundamental incompleto
BRAG-SC-07	Superior incompleto
BRAG-SC-08	Superior incompleto
TRAC-SC-01	Superior incompleto
TRAC-SC-02	Ensino médio
VIS-SC-01	Ensino fundamental
VIS-SC-02	Ensino médio
VIS-SC-03	Não alfabetizado
VIS-SC-04	Não alfabetizado
VIS-SC-05	Ensino médio
Brag – CC – 01	Ensino médio
Brag – CC – 02	Ensino médio
Trac – CC – 01	Ensino médio
Ac – CC – 01	Ensino médio

Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Gráfico 1 – Escolaridade dos entrevistados sem certificação, por série



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Costa (2012) argumenta que a educação formal, especialmente a de nível superior, é decisiva para desenvolver habilidades de gestão, de planejamento e de análise, fornecendo ferramentas à compreensão de sistemas complexos e à aplicação de conhecimentos científicos. No entanto, o autor alerta ao fato de que apenas a educação formal não é suficiente; o conhecimento tácito, enraizado nas práticas e nas experiências das comunidades locais, é fundamental à adaptação de tecnologias e de soluções a especificidades regionais, assim é importante destacar que, no contexto

da produção de farinha de mandioca, a educação deve ir além da formal, visando valorizar e preservar o conhecimento tradicional e promovendo a troca de saberes entre gerações e a integração entre a cultura local e as inovações tecnológicas.

Na visão de Besen e Plein (2018), a educação pode desempenhar um papel importante na valorização da Agricultura Familiar, devido a sua função na produção de alimentos, na preservação da cultura e na sustentabilidade ambiental. Além disso, ela contribui para a segurança alimentar, ao promover a conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável e diversificada, com consumo de alimentos nutritivos, além de promover a valorização da cultura alimentar local (Schneider; Escher, 2011).

A escolaridade, por sua vez, revela um paradoxo: enquanto produtores certificados possuem ensino médio completo — quase um requisito para navegar entre burocracias e mercados —, os não certificados incluem analfabetos e graduandos. Essa disparidade expõe uma contradição do desenvolvimento: para ser "moderno" (certificado, formalizado), é preciso negar parte da própria raiz? A fala de um produtor que não calcula seu lucro, por exemplo, não revela apenas uma lacuna gerencial, mas um sintoma de um modelo econômico, que despreza economias informais, baseadas em confiança e em reciprocidade.

4.1.4 Ocupação e mão de obra

A pluriatividade ocorre, quando membros de uma unidade familiar de agricultores optam por desempenhar atividades não agrícolas, mantendo o exercício de práticas produtivas características da Agricultura Familiar (Schneider, 2003, 2009 *apud* Borges; Folhes, 2022, p. 416). O exercício de profissões, além das funções na agricultura, é uma realidade comum entre os agricultores familiares, inclusive entre os produtores de farinha de mandioca. As fontes indicam que a prática é motivada por diversos fatores, como a necessidade de complementar a renda familiar, a busca por novas oportunidades e a instabilidade do mercado agrícola. A pluriatividade pode impactar a produção de farinha de mandioca de diferentes maneiras: por um lado, pode contribuir para a diversificação da renda familiar e reduzir a dependência da produção de farinha, tornando os agricultores mais resilientes a crises e a flutuações do mercado; por outro, a dedicação a outras atividades pode comprometer o tempo e

os recursos disponíveis à produção de farinha, impactando a produtividade e a qualidade do produto.

Os resultados da pesquisa de campo apontam que apenas sete dos entrevistados sem certificação têm renda oriunda exclusivamente da agricultura, enquanto os demais possuem outras atividades, desempenhando funções de professora, de agente de saúde, de pedreiro, etc. Alguns dos agricultores que trabalham somente com a produção de farinha de mandioca recebem auxílios governamentais, como o Bolsa Família, uma vez esta lavoura é sazonal em algumas comunidades. Já os entrevistados com certificação observaram que suas rendas são decorrentes exclusivamente da agricultura.

É importante ressaltar que alguns dos entrevistados exercem a diversificação de produções no próprio terreno da agricultura. Por exemplo, o produtor BRAG-SC-02, além do cultivo de mandioca e da manufatura de farinha, trabalha com plantios de açaí e de hortaliças em geral e com produções de galinhas caipiras e de outros animais. Já Ac – CC – 01 produz mandioca e farinha, coco, açaí, maracujá, produtos florestais e trabalha com piscicultura. Aracaty, Silva e Soares (2022) argumentam que esta diversificação produtiva contribui para a segurança alimentar e para a geração de renda, mas exige gestões eficientes do tempo e dos recursos.

Nesse contexto, quando indagados se se consideram agricultores familiares, todos os entrevistados, com ou sem certificação, mesmo os que possuem atividades complementares, responderam afirmativamente. No aspecto da classificação de agricultores familiares, há critérios que os identificam, como utilizar predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, ter um percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; dirigir seu estabelecimento ou empreendimento com sua família; entre outros, aos quais os entrevistados atendem, pois têm a agricultura como base de produção, a família como fonte de mão de obra, etc. (Tabela 3).

Tabela 3 – Quantidade de familiares que trabalham na produção de farinha

	Sem certificação	Com certificação
Até sete indivíduos da mesma família	3	-
Até seis indivíduos da mesma família	1	-
Até cinco indivíduos da mesma família	4	2
Até quatro indivíduos da mesma família	7	1
Até três indivíduos da mesma família	1	1
Até dois indivíduos da mesma família	1	-

Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Os agricultores foram questionados a respeito da contratação de mão de obra externa, além da familiar, na produção de farinha de mandioca, observando-se que alguns entrevistados o fazem, utilizando-se das formas diária ou troca de serviços. Apesar da ênfase no trabalho familiar, a contratação de mão de obra externa, principalmente em caráter temporário, é uma realidade em muitos estabelecimentos de Agricultura Familiar (David, 2009). Navarro e Pedroso (2011) argumentam que a contratação de mão de obra não descaracteriza a Agricultura Familiar, desde que o trabalho familiar continue sendo predominante. Sousa da Silva (2020) aponta a importância das relações sociais na contratação de mão de obra externa; em muitos casos, a preferência é dada a membros da própria comunidade, como vizinhos e parentes, o que fortalece os laços comunitários e garante a confiabilidade dos trabalhadores. Pelo estudo de Araujo *et al.* (2023), intitulado *Ganhos competitivos na constituição de uma cooperativa em uma vila da zona rural do município de Tracuateua, PA*, os autores afirmam que a prática do "dia trocado" ou "adjunto", em que os agricultores se ajudam mutuamente, em diferentes momentos da produção, representa uma forma de lidar com a necessidade de mão de obra extra, sem necessariamente envolver relações monetárias.

Em relação à mão de obra ajustada pelos entrevistados, há uma diversidade na quantidade de indivíduos contratados: alguns admitem bastantes indivíduos, enquanto outros não fazem contratações (Tabela 4). Primordialmente, os pagamentos são feitos na forma de diárias (dias trabalhados), já que muitos dos contratados recebem auxílios do governo, como o Bolsa Família, optando por não criar vínculos empregatícios. Os produtores Trac – CC – 01 e Ac – CC – 01, que possuem certificação artesanal, são os que mais assentam mão de obra externa, fato importante, que se reflete nas demandas de suas produções.

Tabela 4 – Quantidade de mão de obra externa contratada

	Sem certificação	Com certificação
<i>Não contrata</i>	7	1
<i>Contratação de até um indivíduo</i>	2	-
<i>Contratação de até dois indivíduos</i>	4	-
<i>Contratação de até três indivíduos</i>	2	1
<i>Contratação de até quatro indivíduos</i>	2	-
<i>Contratação de até oito indivíduos</i>	-	1
<i>Contratação de até 25 indivíduos</i>	-	1

Fonte: elaborado pelo autor (2025)

4.1.5 Produção e renda

Os resultados demonstraram diferenças entre os entrevistados, quando se trata de produção de mandioca, uma vez que os produtores com certificação produzem a sua mandioca e a compram de outros cultivadores, para suprir suas demandas, com exceção de Brag – CC – 02, que produz toda a mandioca que utiliza. Com os produtores não certificados entrevistados acontece o contrário: todos produzem farinha somente das raízes que colhem, com exceção de BRAG-SC-08, que produz e compra mandioca, dependendo de sua demanda.

A produção mensal de farinha de mandioca varia significativamente, ao longo do ano, influenciada por fatores, como a sazonalidade da produção da mandioca, as demandas do mercado e a disponibilidade de mão de obra. É muito comum que os produtores comercializem suas farinhas em sacas de 60 kg. Agricultores familiares de Bragança produzem cinco sacas de farinha por mês, em média, utilizando métodos artesanais — em alguns casos, a produção pode ser menor, alcançando apenas duas sacas por mês (Brito, 2020). Porém, como são vários os fatores que influenciam a produção, essa média acaba sendo bastante móvel, podendo ser maior ou menor. Conforme os dados da pesquisa, a produção média de farinha dos produtores entrevistados pode ser observada no Gráfico 2.

Gráfico 2 – Produção média mensal de farinha de mandioca, pelos entrevistados



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Alves e Modesto Junior (2019) destacam que as unidades familiares processadoras de farinha de Bragança operam com dois fornos manuais e com outros equipamentos, produzindo 120 sacas de farinha por mês, enquanto os agricultores de São Miguel do Guamá, com casas de farinha semimecanizadas, produzem entre 20 e 25 sacas de farinha por semana (Cardoso *et al.*, 2001), e grandes produtores, com casas de farinha mecanizadas, podem atingir uma produção de 60 a 200 sacas de farinha por semana. Em Castanhal, a capacidade média de processamento é de 200 sacas semanais, por unidade mecanizada (Cardoso *et al.*, 2001).

Se a produção de farinha depende de diversos fatores, a renda gerada com a produção de farinha de mandioca também varia consideravelmente, dependendo de vários aspectos interligados. O tamanho da produção, o tipo de farinha produzida, a eficiência do processo produtivo, os custos de produção, o acesso a mercados e o preço de venda são cruciais à determinação da renda final. Como referido, muitos agricultores têm rendas compostas por atividades complementares, assim investigou-se a renda gerada exclusivamente pela produção de farinha de mandioca (Tabela 5).

Tabela 5 – Média salarial dos entrevistados

	Sem certificação	Com certificação
<i>Menos de um salário mínimo</i>	1	-
<i>De um a dois salários mínimos</i>	11	1
<i>De dois a três salários mínimos</i>	3	-
<i>De três a quatro salários mínimos</i>	1	-
<i>De quatro a cinco salários mínimos</i>	1	1
<i>De cinco a seis salários mínimos</i>	-	2

Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Observamos, em outros trabalhos, que a falta de padronização na aferição da composição da produção de farinha de mandioca dificulta a que o produtor saiba do valor exato de sua renda, uma vez que muitos não anotam, nem levam em consideração, os custos de todas as etapas de produção, a exemplo do valor de seu próprio dia de trabalho. Costa e Fernandes (2016) argumentam que a renda líquida de um produtor, seja agricultor familiar ou empresa, é calculada pela diferença entre a sua receita total e os seus custos totais. A receita total é obtida pela multiplicação entre a quantidade total produzida e o preço de venda por unidade, enquanto os custos totais englobam as despesas fixas (como as de aluguel de terras e de depreciação de equipamentos) e as variáveis (como as de insumos, de energia e de mão de obra contratada) (Costa; Fernandes, 2016). Mesmo com tantas variáveis influenciando a renda, quase todos os entrevistados afirmaram obter lucros nas vendas de farinha. O produtor AC-SC-01 relatou, por exemplo, que consegue ter lucro, mas não sabe a margem dele, ao passo que BRAG-SC-05, VIS-SC-03 e VIS-SC-04 não sabem se conseguem obter ganhos na produção de farinha, mas os demais entrevistados estimam que suas margens de lucros variam de 12%, no caso de VIS-SC-02, a 100%, no caso de BRAG-SC-08.

Com relação aos locais de comercialização da farinha de mandioca, os resultados demonstraram diversificação nos destinos dos produtos, entre eles as feiras livres de Bragança, de Augusto Correa e de Viseu. As feiras livres são pontos de venda tradicionais e importantes para a farinha de mandioca, especialmente nas regiões Norte e Nordeste (Aracaty; Silva; Soares, (2022b). Em Bragança, por exemplo, a feira livre é o principal destino da farinha produzida nas comunidades rurais locais (Brito, 2020). Também há vendas a comerciantes de outros municípios, como Castanhal e Belém, de outros estados e, mesmo, de outros países, como no caso de Brag – CC – 01, que envia sua produção para Belém (PA), para outros estados (Paraná, Santa Catarina, Minas Gerais, Ceará, Rio de Janeiro e São Paulo) e para a França. Em seu trabalho, Brito (2020) destaca que a farinha de Bragança também chega a estados, como Rio de Janeiro, São Paulo, Maranhão, Ceará e Amapá.

Outros produtores vendem diretamente para os consumidores, por encomenda, e para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), projetos governamentais que compram farinha de mandioca para abastecer escolas e outras instituições. Em Bragança, o PNAE e o PAA são reconhecidos, pelos produtores de farinha, como importantes meios de

comercialização da produção e de garantia de uma renda justa (Sousa da Silva, 2020), pois os valores pagos por estes programas são superiores aos praticados no mercado convencional, proporcionando um incentivo significativo aos agricultores familiares da região (Sousa da Silva, 2020).

É importante destacar a presença dos atravessadores na cadeia produtiva da farinha de mandioca, os quais atuam como intermediários entre os produtores e os mercados consumidores. Embora facilitem o escoamento da produção, sua presença pode impactar negativamente a renda dos produtores. Velthem (2012), no trabalho *A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre*, ressalta que estes compram farinha dos produtores a preços inferiores aos praticados em mercados mais amplos, aproveitando-se da necessidade de venda rápida, principalmente por parte daqueles com menor poder de negociação. Nogueira *et al.* (2021), na pesquisa *Caracterização socioeconômica do sistema de produção de mandioca de agricultores familiares do município de São Francisco do Pará*, argumentam que, após a compra, os atravessadores revendem a farinha em outros mercados, como feiras livres e estabelecimentos comerciais, adicionando uma margem de lucro ao preço final. Sousa da Silva (2020) observa que, em algumas situações, os atravessadores adiantam recursos financeiros aos produtores, criando uma relação de dependência, que pode levar ao endividamento.

As análises da produção e da comercialização de farinha de mandioca em Bragança e em suas regiões adjacentes revelam contrastes estruturais entre produtores certificados e não certificados. Os primeiros se destacam pela integração a mercados formais, adquirindo matéria-prima complementar e operando em escalas ampliadas (de 20 a 200 sacas/semana), com tecnologias semimecanizadas, que elevam a produtividade. Essa capacitação técnica, aliada ao acesso a programas governamentais (PAA/PNAE) e ao alcance de mercados externos, possibilita rendas superiores, atingindo até seis salários mínimos. Em contrapartida, os não certificados mantêm práticas artesanais (com rendimento de duas a cinco sacas/mês), limitando-se à produção própria de mandioca e à comercialização em feiras locais, com rendas concentradas entre um e três salários mínimos. A dependência de atravessadores, que compram a preços reduzidos, agrava a vulnerabilidade econômica deste grupo, enquanto a ausência de registros financeiros dificulta as mensurações precisas de custos e de lucros.

4.2 CARACTERIZAÇÃO DAS CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA DA IG FARINHA DE BRAGANÇA, REGISTRADAS OU NÃO NA ADEPARÁ

No contexto do estado do Pará, a Indicação Geográfica da Farinha de Bragança representa um reconhecimento formal das especificidades culturais, históricas e técnicas envolvidas neste processo produtivo. Entretanto, as estruturas das casas de farinha locais, em que ocorre a transformação da mandioca em farinha, apresentam sérias variações entre os estabelecimentos registrados e não registrados na ADEPARÁ.

A regularização destes espaços é bastante polêmica, pois envolve diferenças entre valores e práticas tradicionais e culturais, já que as estruturas e os utensílios utilizados na produção de farinha são de origens seculares. A legislação, porém, é fundamental, tanto para atender às exigências legais quanto para garantir padrões de qualidade e de segurança alimentar. Por outro lado, muitos produtores enfrentam dificuldades para atender às normativas impostas, especialmente no que se refere à adequação das estruturas físicas e operacionais das casas de farinha.

Nascimento (2016), em *Boas práticas de fabricação de farinha de mandioca*, e o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) orientam sobre o fluxo de produção a ser seguido nas casas de farinha, de forma a obedecer às exigências das legislações vigentes (Quadro 4).

Quadro 4 – Fluxo ótimo de produção da farinha de mandioca

Área	Descrição
Recepção	Destina-se ao recebimento das raízes de mandioca, sendo verificada a procedência, o peso e a qualidade destas
Pré-processamento	A mandioca é descascada e lavada, para ser encaminhada à área de processamento. Aqui, estão presentes o ponto de água, os cochos, as mesas e os utensílios. Recomenda-se que seja pavimentada e revestida, assim como o tanque de lavagem
Processamento	Transformação da mandioca em massa. Nessa área, estão contidos o ralador, a prensa, o extrator de fécula, as mesas, os fornos, as chapas, os cochos e os utensílios. Nessa etapa, a mandioca é triturada, prensada, torrada, classificada, pesada e embalada. E também neste momento que se obtém seus subprodutos, como, goma, tucupi e tapioca
Pesagem e embalagem	Destinada à classificação, à pesagem e à embalagem dos produtos
Armazenamento	Consiste em um espaço de recepção dos produtos e dos subprodutos, devidamente embalados, para serem armazenados sobre estrados de madeira

Fonte: Nascimento (2016) e SENAR (2018)

Nesse contexto, o presente subcapítulo busca caracterizar e comparar as estruturas dos estabelecimentos registrados e não registrados na ADEPARÁ, que integram a IG Farinha de Bragança, analisando os principais aspectos que os individualizam e as implicações destas diferenças a produtores e a consumidores. Nessa análise, utilizamos, como principal referência, textos da legislação de produtos artesanais, em especial o da Portaria n.º 5.314/2021, que trata exclusivamente da produção e da estrutura de casas de farinha, sem esquecer de textos e de normas afins.

4.2.1 Estrutura das casas de farinha

Acredita-se que um dos pontos a ser mais debatido, dentro da lógica de melhoramento da produção de farinha de mandioca, é o das casas de farinha, pois é nelas que todo o processo de modificação acontece. Não se trata apenas de um simples processo de transformação de matérias-primas em produtos alimentícios; há muitas questões tradicionais, econômicas, sociais, ambientais e culturais envolvidas neste fazer, razão pela qual esta pesquisa constatou grandes variações nas estruturas destas casas de farinha. As casas de farinha utilizam tecnologias tradicionais, que, embora eficientes, podem apresentar limitações, em termos de produtividade, de qualidade e de sanidade, e a incorporação de novas tecnologias, adaptadas à realidade local, é um desafio à modernização da produção de farinha de mandioca (Costa, 2013).

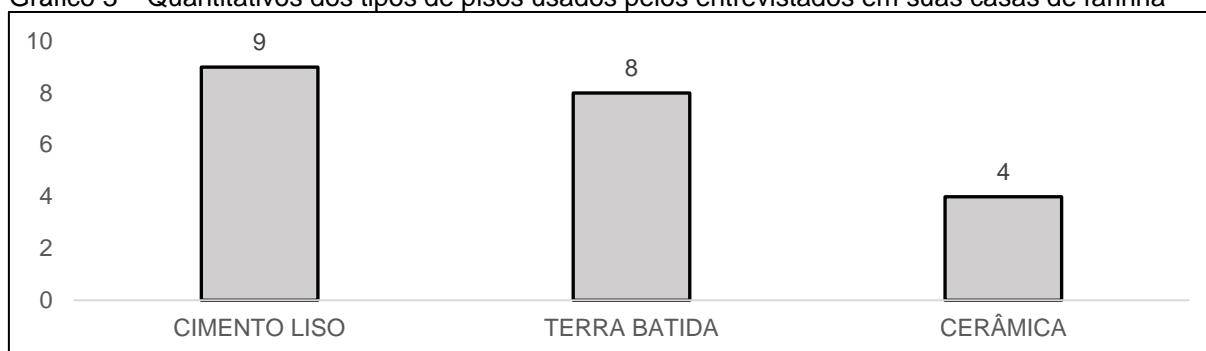
Na avaliação das casas de farinha, em relação aos seus tamanho, em metros quadrados (m²), constatou-se que estas têm 72 m², em média — a menor mede 24 m² e a maior, 196 m². Levando em consideração o tamanho médio e as dimensões da maior casa de farinha observada na investigação, a Portaria ADEPARA n.º 3.672/2014 enquadra estas construções como estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, com área útil construída não superior a 250 m² (Normas Brasil, 2014). Porém, ao analisar outras estruturas destas casas de farinha, contrastando com a legislação de produtos artesanais, observamos disparidades em algumas das casas de farinha sem registro, principalmente em partes das estruturas, como pisos, paredes, telhas, portas/janelas e telas de proteção.

A Portaria n.º 5.314/2021, da ADEPARÁ, diz que o piso deve ser de material impermeável, antiderrapante, resistente a tráfegos e a impactos e de fácil

higienização, podendo-se utilizar cimento queimado ou revestimento de lajota cerâmica em sua constituição (Pará, 2021).

Segundo Lima, Santos e Ribeiro (2023), muitas casas de farinha, especialmente as tradicionais e de pequeno porte, apresentam pisos de terra batida ou de cimento rústico, e a falta de revestimentos adequados nos pisos pode resultar em acúmulos de umidade, de sujeiras e de resíduos, o que compromete as condições higiênico-sanitárias dos locais (Souza, 2019). Entre os entrevistados sem registro, nove afirmaram possuir casas de farinha com piso de cimento liso e oito, de terra batida. Os quatro entrevistados que possuem registro observaram que seus estabelecimentos têm piso de lajota de cerâmica (Gráfico 3).

Gráfico 3 – Quantitativos dos tipos de pisos usados pelos entrevistados em suas casas de farinha

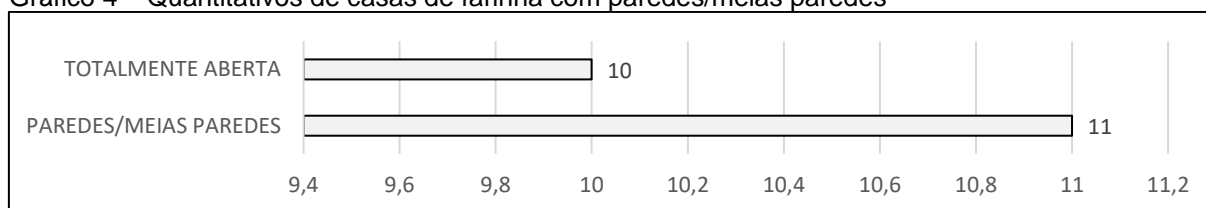


Fonte: elaborado pelo autor (2025)

As paredes das casas de farinha são elementos cruciais para garantir a segurança e a qualidade da produção. Elas devem ser construídas com materiais impermeáveis, laváveis e resistentes, como alvenaria ou revestimento adequado. O uso de madeira é desencorajado, pois este material pode acumular sujeiras e umidades, propiciando a proliferação de microrganismos. Silva dos Santos (2021) ressalta que paredes adequadas atuam como barreiras físicas contra a entrada de contaminantes externos, como poeiras, insetos, animais e outros vetores de doenças. As paredes das casas de farinha devem ter alturas entre 0,80 m e 1,10 m e ser completadas com telas de proteção, até o teto, na altura do pé direito, para evitar a entrada de animais e para possibilitar o perfeito arejamento do ambiente de trabalho (Pará, 2021). Da mesma forma, as paredes que delimitam a área de armazenamento do produto acabado e a que separa as áreas suja e limpa devem ser inteiras, até o teto, podendo ter uma área de ventilação superior telada, acima de 2,5 m (Pará, 2021b).

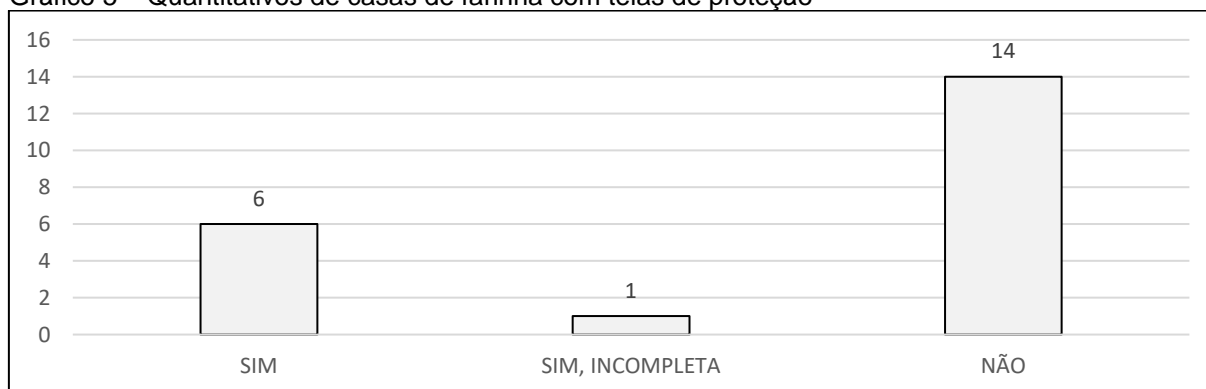
Tratando-se das paredes e das telas das casas de farinha dos entrevistados, observou-se que 11 delas possuem meias paredes e paredes completas, do comprimento do pé direito, mas apenas seis possuem telas — incluindo as quatro casas que possuem registro na ADEPARÁ, conforme os gráficos 4 e 5. Os demais entrevistados possuem casas totalmente abertas, não impedindo a entrada de animais e/ou de pessoas que não estejam envolvidas na produção (figuras 2 e 3).

Gráfico 4 – Quantitativos de casas de farinha com paredes/meias paredes



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Gráfico 5 – Quantitativos de casas de farinha com telas de proteção



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Figura 2 – Casa de farinha registrada na ADEPARÁ, com paredes/meias paredes e com telas de proteção



Foto: acervo do autor (2025)

Figura 3 – Casa de farinha sem registro na ADEPARÁ



Foto: acervo do autor (2025)

Em se tratando das coberturas das casas de farinha, a Portaria ADEPARÁ n.º 5.314/2021 coloca que esta “[...] deve ser construída de forma e em material que permita a fácil limpeza, a proteção, a segurança, o arejamento e o conforto térmico e o escoamento da água da chuva” (Pará, 2021, p. 1). Na pesquisa, constatou-se que quatro casas de farinha possuíam cobertura de palha, dez dispunham de cobertura de telhas do tipo Brasilit, seis continham telhas plan e uma era coberta com telhas de cimento. Sales e Maciel (2020) mencionam que a cobertura tradicional das casas de farinha é feita de palha, material comum na região e de fácil acesso, porém Sousa da Silva (2020) destaca a precariedade destas instalações, citando que muitas casas de farinha não possuem coberturas adequadas. As coberturas das casas de farinha de Bragança variam, de acordo com os tipos de estruturas, mas geralmente são simples e muitas vezes inadequadas para garantir a higiene e a segurança do alimento. No Quadro 5, tem-se o resumo das estruturas das casas de farinha dos entrevistados nesta pesquisa.

Quadro 5 – Resumo das estruturas presentes nas casas de farinha observadas na pesquisa

	PISO	PAREDES	TELAS DE PROTEÇÃO	PORTAS E JANELAS	TELHAS
AC-SC-01	Cimento liso	Meias paredes	Não	Não	Tipo Brasilit
AC-SC-02	Terra batida	Totalmente aberta	Não	Não	Tipo Brasilit
BRAG-SC-01	Cimento liso	Meias paredes	Sim, mas incompleta	Portas pequenas	Tipo Brasilit
BRAG-SC-02	Cimento liso	Meias paredes	Sim	Sim	Tipo Brasilit
BRAG-SC-03	Cimento liso	Meias paredes	Sim	Portas	Tipo Brasilit
BRAG-SC-04	Cimento liso	Meias paredes	Não	Sim	Telhas plan
BRAG-SC-05	Terra batida	Totalmente aberta	Não	Não	Tipo Brasilit
BRAG-SC-06	Terra batida	Totalmente aberta	Não	Não	Cimento
BRAG-SC-07	Cimento liso	Totalmente aberta	Não	Não	Tipo Brasilit
BRAG-SC-08	Cimento liso	Totalmente aberta	Não	Não	Telhas plan
TRAC-SC-01	Terra batida	Totalmente aberta	Não	Não	Tipo Brasilit
TRAC-SC-02	Cimento liso	Meias paredes	Não	Sim	Telhas plan
VIS-SC-01	Cimento liso	Meias paredes	Não	Não	Tipo Brasilit
VIS-SC-02	Terra batida	Totalmente aberta	Não	Não	Palha
VIS-SC-03	Terra batida	Totalmente aberta	Não	Não	Palha
VIS-SC-04	Terra batida	Totalmente aberta	Não	Não	Palha
VIS-SC-05	Terra batida	Totalmente aberta	Não	Não	Palha
Brag – CC –01	Cerâmica	Meias paredes	Sim	Sim	Telhas plan
Brag – CC –02	Cerâmica	Meias paredes	Sim	Sim	Telhas plan
Trac – CC –01	Cerâmica	Meias paredes	Sim	Sim	Telhas plan
Ac – CC – 01	Cerâmica	Meias paredes	Sim	Sim	Tipo Brasilit

Fonte: elaborado pelo autor (2025)

A estrutura das casas de farinha desempenha um papel crucial nas questões ambientais, especialmente na região da IG Farinha de Bragança. A ausência de sistemas eficientes de manejo de resíduos nas casas de farinha pode contribuir para as contaminações do solo e das fontes de água, devido ao descarte inadequado de subprodutos, como manipueira e cascas de mandioca. Por outro lado, os estabelecimentos registrados na ADEPARÁ tendem a incorporar melhorias

estruturais, que incluem mecanismos para tratar estes resíduos, como fossas sépticas, ou processos de reaproveitamento, mitigando impactos ambientais.

4.2.2 Questões ambientais

Entre os principais desafios ambientais associados à produção de farinha se destacam o manejo inadequado dos resíduos gerados, como cascas de mandioca e manipueira³, e o uso de lenha na etapa de torrefação. A manipueira, rica em matéria orgânica e em cianeto, contamina o solo, os lençóis freáticos e os cursos d'água, comprometendo a qualidade da água para os consumos humano e animal, além de prejudicar a vida aquática (Corrêa, 2019).

Além disso, o uso de práticas tradicionais, embora essencial à valorização do produto artesanal e à manutenção dos saberes culturais, muitas vezes contrasta com as exigências de sustentabilidade ambiental, que têm a conciliação entre preservação ambiental e valorização cultural como escopo. Nesse sentido, o presente tópico abordará as principais questões ambientais envolvidas na produção de farinha, discutindo diferenças entre os estabelecimentos registrados e os não registrados, embasadas na legislação da produção artesanal.

Um ponto bastante discutido entre produtores e técnicos dos órgãos envolvidos na produção de farinha é quanto à colocação da mandioca em molho, prática necessária à liberação do ácido cianídrico da manipueira, que é altamente tóxico. Sousa da Silva (2020) destaca que a imersão da mandioca em igarapés é uma prática tradicional, especialmente em comunidades com estruturas mais rudimentares. A água corrente dos igarapés facilita a remoção de impurezas e o amolecimento das raízes, no entanto a prática pode gerar impactos ambientais negativos, relacionados ao descarte da manipueira, principalmente (Sousa da Silva, 2020). Além disso, se houver algum contaminante na água corrente do igarapé, em que a mandioca está de molho, essa poderá ser contaminada. A Portaria ADEPARÁ n.º 5314/2021 coloca, nesse sentido: “É proibida a utilização de rios, córregos, igarapés e afins, nas operações de limpeza e fermentação da mandioca” (Pará, 2021b).

³ A manipueira é o líquido extraído da mandioca, quando ela é prensada, dentro do processo de fabricação da farinha. Tanto a mandioca quanto este líquido contêm ácido cianídrico, venenoso e nocivo às alimentações humana e animal (EMBRAPA, 2011).

O uso de tanques de alvenaria para o molho da mandioca é comum em casas de farinha que possuem uma produção maior e que buscam organização e higiene (Silva dos Santos, 2021). Esses tanques permitem um maior controle sobre a qualidade da água e facilitam sua troca, o que ajuda a reduzir a acidez da massa (Silva dos Santos, 2021). A construção de tanques com materiais adequados e a renovação regular da água são essenciais para evitar a proliferação de microrganismos e a contaminação da mandioca. Alguns produtores utilizam caixas d'água para esta finalidade, principalmente os que possuem produções pequenas, pois esta técnica facilita seus processos produtivos. As figuras 4 e 5 mostram os tanques de casas de farinha registradas.

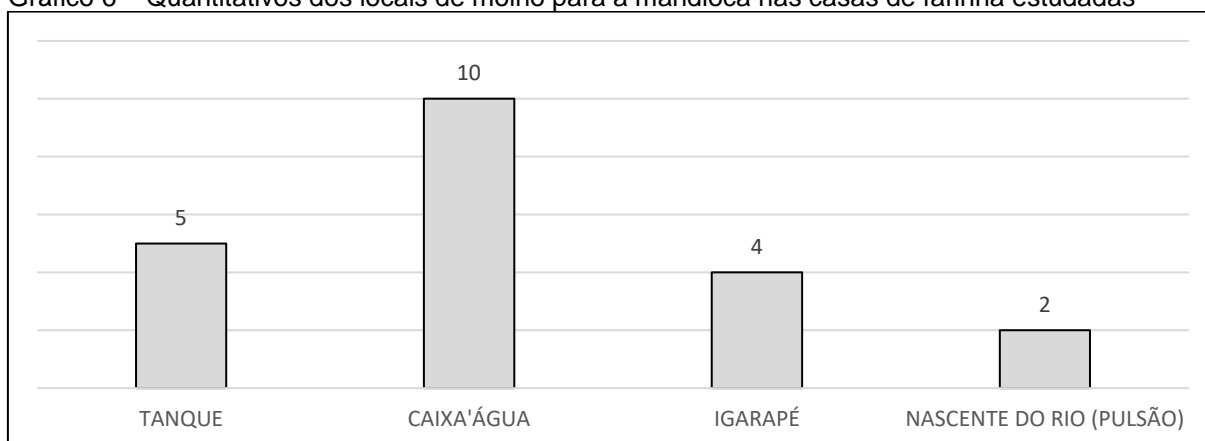
Figuras 4 e 5 – Tanques construídos para colocar as mandiocas de molho, em duas casas de farinha com registros na ADEPARÁ



Fonte: acervo do autor (2024)

Foi constatado, na pesquisa de campo, que todos os produtores que possuem certificação artesanal trabalham com tanques de alvenaria. Em relação aos que não possuem certificação, um possui tanque, dez utilizam caixas d'água e os demais usam igarapés e nascentes de rios para colocar a mandioca de molho (Gráfico 6).

Gráfico 6 – Quantitativos dos locais de molho para a mandioca nas casas de farinha estudadas



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Em sua maioria, as casas de farinha de Bragança necessitam de infraestruturas adequadas para o tratamento de resíduos. Em algumas das casas de farinha investigadas, a solução encontrada para lidar com a manipueira foi a construção de sumidouros⁴. Essa técnica, apesar de ser uma alternativa para evitar o acúmulo de efluentes a céu aberto, não é uma solução ideal, do ponto de vista ambiental, pois não garante o tratamento adequado dos resíduos (Corrêa, 2019). A Portaria ADEPARÁ n.º 5.314/2021 considera que “[...] as águas residuais não serão lançadas diretamente na superfície do terreno serão direcionadas as caixas de gordura e sumidouro” (Pará, 2021b).

Nesse contexto, os entrevistados foram indagados, quanto à presença sumidouros para tal fim em suas casas de farinha, e foi possível observar que todos os produtores sem registro na ADEPARÁ não possuem esta estrutura, enquanto os que possuem registro na ADEPARÁ construíram sumidouros próximos aos seus estabelecimentos, conforme demonstrado na Figura 6. É importante destacar que alguns dos entrevistados não tinham conhecimento deste aspecto ou de sua importância. Para Schneider e Escher (2011), os agricultores familiares têm acesso desigual a informações, especialmente em áreas remotas ou com infraestrutura precária, o que limita suas capacidades de adaptação e de inovação.

⁴ Sumidouros são estruturas que desempenham papel nas drenagens de águas residuais e de tucupi (líquido extraído da mandioca). Eles podem ser definidos como aberturas ou depressões no solo, que permitem a infiltração de água, funcionando como escoadouros naturais ou artificiais. Os sumidouros são utilizados para drenar estes líquidos, evitando acúmulos e possíveis contaminações de águas com resíduos de casas de farinha (SUSTENTAREA, 2023).

Figura 6 – Sumidouro de uma casa de farinha com registro na ADEPARÁ



Fonte: acervo do autor (2024)

As casas de farinha de mandioca são espaços que refletem a tradição cultural e o dinamismo da produção artesanal. O fluxo de produção destas unidades é composto por uma série de etapas interdependentes, que vão da colheita da mandioca à entrega da farinha pronta para o consumo. Cada uma destas etapas exige a utilização de ferramentas e de equipamentos específicos, cujas diversidade e qualidade podem variar significativamente entre os estabelecimentos registrados e os não registrados na ADEPARÁ.

4.2.3 Fluxo de produção e utensílios utilizados em casas de farinha

As ferramentas utilizadas, como raladores, prensas, fornos, peneiras e outras, desempenham papéis centrais na eficiência do processo produtivo e na qualidade final do produto, sem contar os caracteres tradicional e cultural presentes nestes utensílios. Além disso, o grau de modernização ou de manutenção destes equipamentos pode influenciar diretamente o atendimento às exigências legais e sanitárias impostas pelas regulamentações vigentes. As caracterizações dos fluxos e dos utensílios utilizados na produção permitem compreender as práticas operacionais das casas de farinha e, também, identificar diferenças estruturais e organizacionais entre os estabelecimentos registrados e os não registrados, contribuindo para as discussões sobre os desafios e sobre as potencialidades da produção artesanal de farinha no contexto da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança.

Nesse conjunto, a Portaria n.º 5.314/2021 da ADEPARÁ destaca a importância de um fluxo de produção, que evite a contaminação cruzada (Pará, 2021b), assim as instalações devem ser divididas em áreas "suja"⁵ e "limpa"⁶, com separação também entre as áreas úmida e seca. Com isto, foi possível observar que, entre os entrevistados sem certificação, apenas dois fazem esta separação, logo os demais estão em desconformidade, quanto ao que a portaria preconiza. Em relação, aos produtores registrados na ADEPARÁ, todos executam este isolamento, conforme a imagem da Figura 7. Silva dos Santos (2021) constatou que 63,64% das casas de farinha visitadas na agrovila Nazaré, em Castanhal (PA), também não separam os ambientes "sujo" e "limpo", enquanto Oliveira, Santos e De Lima (2023), em pesquisa sobre condições higiênico-sanitárias em fábricas de farinha de mandioca de Castanhal, constataram que 75% dos fluxos de produção dos ambientes investigados apresentam inconformidades, devido à falta de isolamento adequado entre as zonas sujas e limpas.

Figura 7 – Separação entre as áreas “suja” e “limpa”



Fonte: acervo do autor (2025)

Ainda na preparação da massa da mandioca, após a lavagem final, essa será colocada em estruturas, como o tipiti, prensas manuais e hidráulicas, que irão prensá-la, para que seja eliminado o restante de líquido presente na mistura de mandioca. O

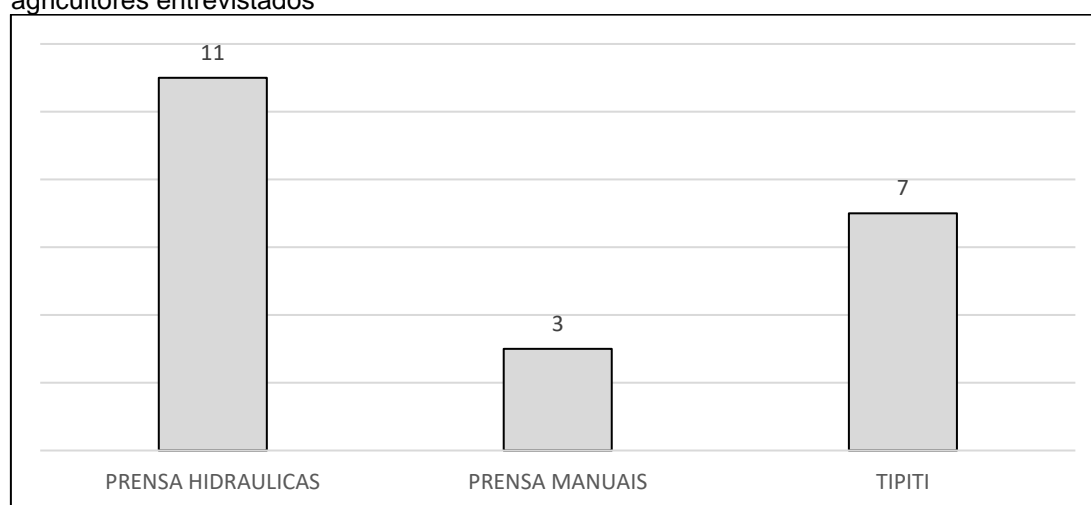
⁵ Área suja: local ou dependência da casa de farinha, que apresente maior risco de contaminação aos alimentos, em que as raízes são recepcionadas, limpas e descascadas (PARÁ, 2021b).

⁶ Área limpa: local ou dependência da casa de farinha, em que ocorra o processamento, o acondicionamento e o armazenamento de alimentos, construído com o objetivo de impedir a introdução e a multiplicação de agentes contaminantes (PARÁ, 2021b).

tipiti é um utensílio tradicional indígena, utilizado para prensar a massa da mandioca, extraíndo seu líquido tóxico e a preparando para a produção da farinha (Brito, 2020). É um artefato de grandes importâncias cultural e histórica, representando a tradição e o saber-fazer dos povos indígenas e das comunidades tradicionais, que o utilizam há séculos. Ferreira da Silva *et al.* (2018), em *Agricultura Familiar: a produção e o manejo de farinha de mandioca na comunidade kalunga Vão de Almas e suas contribuições para a educação do campo*, argumentam que o tipiti, como parte da cultura material da produção de farinha, constitui um patrimônio cultural a ser preservado e valorizado, representando a história, a tradição e a identidade dos povos envolvidos nesta atividade.

Contudo, as legislações sanitárias acerca de produção de farinha, e a Portaria n.º 5.314/2021, da ADEPARA, afirmam que “[...] são recomendadas as prensas de fuso ou hidráulica. Não pode ser utilizado o tipiti” (Pará, 2021b). Na verdade, o uso de utensílios de madeira não é indicado à produção de alimentos, salvo aqueles especificados em leis e em portarias e que não possuem alternativas de substituição. Perguntados sobre ferramentas utilizadas para prensar a massa de mandioca, os produtores participantes desta pesquisa se posicionaram como segue: os quatro registrados na ADEPARÁ e sete dos que não o possuem utilizam prensas hidráulicas; e três usam prensas manuais e sete, o tipiti (todos sem registro no órgão) (Gráfico 7).

Gráfico 7 – Quantitativos dos materiais utilizados para prensar a massa de mandioca, pelos agricultores entrevistados



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

O tipiti e as prensas hidráulicas e manuais, bem como boa parte dos utensílios utilizados na produção de farinha, refletem a coexistência entre métodos tradicionais

e tecnologias modernas. Essa dualidade demonstra a capacidade de adaptação da atividade, buscando conciliar a preservação da cultura e a otimização da produção. Observa-se que a presença dos utensílios antigos não decorre somente de questões tradicionais, mas de questões econômicas e, principalmente, de inexistência de tecnologias que possam substituí-los, sem alterar a qualidade da farinha.

Entre os implementos mais tradicionais se destacam os cochos de madeira, chamados masseiras, que têm as funções de acomodar a massa de mandioca prensada e de dar descanso à farinha torrada — após a torração no forno, a farinha quente é transferida para o cocho, em que esfria e libera sua umidade residual, garantindo textura e crocância ao produto final (Brito, 2020). Segundo a Portaria n.º 5.314/2021, da ADEPARA, os cochos devem estar, pelo menos, trinta centímetros acima do piso, para facilitar a higienização, carecem de ser aparelhados e distribuídos, conforme sua função, e precisam ter forramento próprio, que auxilie na sua limpeza” (Pará, 2021b). Segundo a portaria, é indicado que os cochos sejam forrados, para que a farinha não entre em contato direto com a madeira. Os entrevistados na pesquisa afirmaram utilizar cochos de madeira, porém somente alguns deles forram os cochos, para acomodar a farinha (figuras 8 e 9).

Figuras 8 e 9 – Cochos de madeira usados em casas de farinha certificadas (à esquerda) e não certificadas (à direita)



Fonte: acervo do autor (2025)

Entre os elementos tradicionais utilizados pelos produtores, cita-se também o rodo de madeira, utensílio essencial à produção artesanal de farinha de mandioca, especialmente na etapa de torração da massa de mandioca no forno. Sousa da Silva (2020) descreve o rodo como um “[...] cabo de madeira roliço alongado, contendo na ponta uma tábua (cavaco) artesanalmente esculpido de forma retangular pelos próprios agricultores, com medidas de 45 a 60 cm x 15 a 20 cm”. A principal função do rodo é a de movimentar a massa de mandioca no forno, espalhando, virando e misturando os grãos, para garantir uma torração uniforme e para evitar que a farinha queime. Esse movimento constante, realizado pelo torrador, é fundamental à qualidade final da farinha, resultando em uma textura crocante e em um sabor característico. Todos os entrevistados se utilizam deste utensílio, já que ele é indispensável à produção de farinha.

Figura 10 – Torrador manuseando um rodo de madeira



Fonte: acervo do autor (2025)

Outro utensílio tradicional utilizado nas casas de farinha é a peneira, que desempenha papéis fundamentais na uniformização da granulação da farinha e na remoção de impurezas. Ela pode ser usada em três fases principais: após a prensagem, quando a massa prensada, ainda úmida, pode ser peneirada, para remover fibras e pedaços maiores de mandioca, que não foram triturados completamente (Brandão, 2007); após a primeira secagem, quando a massa seca, em forma de grumos, é peneirada, para separar os pedaços maiores (caroços), que

necessitam de nova torra (Carvalho, 2017); e após a torra final, quando a farinha torrada é peneirada, para remover grumos, para uniformizar a granulação e para obter a textura desejada — fina ou grossa, de acordo com a preferência regional (Velthem; Katz, 2012). Essas fases podem variar, de acordo com o tipo de farinha produzida, e a malha da peneira será determinada pelo seu momento de uso e pela granulometria que se quer obter.

Entre os equipamentos considerados “modernos” em uma casa de farinha há o caititu ou “catitu”, como é popularmente conhecido, um equipamento tracionado por motor movido a óleo diesel, a gasolina ou a eletricidade, dependendo da localidade (Souza, 2019). Também conhecido como ralador de mandioca, é um instrumento fundamental à produção de farinha de mandioca, responsável pela trituração das raízes e pela sua transformação em massa, sendo utilizado após a lavagem e o descascamento das raízes, primeira etapa no processo de produção da farinha (Cardoso *et al.*, 2001). A Portaria n.º 5.314/2021, da ADEPARÁ, define que o triturador ou caititu “[...] deve contribuir para segurança da operação e a facilidade de higienização do equipamento, [sendo] preferencialmente confeccionado em aço inoxidável ou de material resistente, aprovados pela ADEPARA” (Pará, 2021b, inserção nossa). A ralação manual da mandioca é um processo extremamente trabalhoso e fisicamente exigente, e o caititu minimiza o esforço físico necessário para triturar a mandioca, tornando o trabalho menos cansativo aos produtores (Brito, 2020). Entre os entrevistados, todos declararam utilizar o caititu na produção de farinha.

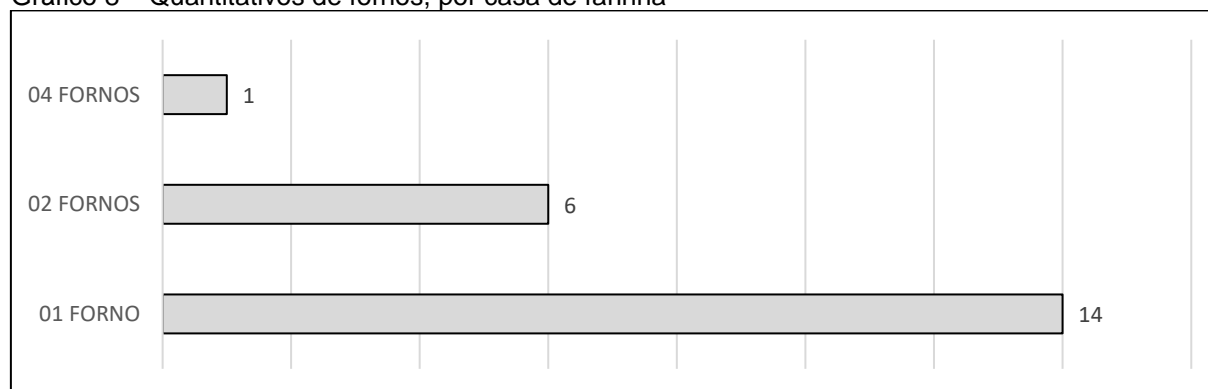
Ainda sobre o fluxo de produção, entre os utensílios que compõem a produção o forno é o principal, sendo responsável pela transformação definitiva da mandioca em farinha, executando a secagem e a torração da massa e conferindo a textura, o sabor e a crocância característicos à farinha. Os fornos tradicionais, geralmente construídos em alvenaria ou barro, com formato circular ou retangular, utilizam lenha como combustível, o que confere à farinha um sabor peculiar. A chapa de metal do interior do forno (de zinco, de ferro ou de cobre), sobre a qual a massa é espalhada, é aquecida pelo fogo, promovendo sua secagem e torra. O controle da temperatura é feito de forma empírica, exigindo atenção e experiência do torrador, que utiliza o rodo de madeira para movimentar a massa e para garantir sua torra uniforme.

Na pesquisa, foi constatada a utilização de dois tipos de fornos: o tradicional, presente em todas as casas de farinha; e o mecanizado (elétrico), presente em uma casa de farinha, somente, além do forno tradicional (Figura 11). A principal

vantagem dos fornos mecanizados é o aumento da capacidade de produção, pois permitem processar volumes maiores de massa de mandioca em menos tempo, o que é crucial para atender à crescente demanda do mercado e para expandir os negócios. A escolha do tipo de forno depende da escala de produção, da disponibilidade de recursos e da tradição local. Em comunidades que valorizam a produção artesanal, os fornos tradicionais ainda são predominantes, representando a cultura e o saber-fazer locais; em unidades de produção maiores, os fornos modernos oferecem maior eficiência e produtividade.

Nessa pesquisa, entre os produtores sem certificação, quatro possuem dois fornos e dez possuem um forno, apenas. Já entre os certificados, três possuem dois fornos — um deles possui o forno mecanizado — e um possui quatro fornos, conforme o gráfico da Gráfico 8.

Gráfico 8 – Quantitativos de fornos, por casa de farinha



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Figura 11 – Casa de farinha registrada, com fornos tradicional e mecanizado



Fonte: acervo do autor (2024)

Em relação à organização e à higienização dos utensílios de fabricação de farinha, os entrevistados foram perguntados sobre os locais de depósito das ferramentas nos intervalos de produção de farinha. Nas respostas, oito produtores asseguraram possuir local específico para a guarda dos utensílios e 13 afirmaram deixá-los na própria casa de farinha, em lugares não específicos. Infelizmente, em muitas casas de farinha, principalmente as mais rudimentares, os utensílios são deixados expostos na área de produção, sem proteção adequada (Santos *et al.*, 2021), prática que aumenta o risco de contaminações dos utensílios por poeira, por insetos, por roedores e por outros agentes, comprometendo a qualidade e a segurança da farinha produzida (Santos *et al.*, 2021).

Além dos apetrechos utilizados na produção de farinha, as casas de farinha podem abrigar outros objetos e produtos, que não são diretamente utilizados no processo. A presença destes itens pode variar muito, dependendo da organização e das práticas de higiene de cada estabelecimento. Lima, Santos e Ribeiro (2023) ressaltam que, em algumas casas de farinha, é comum a presença de objetos em desuso ou impróprios ao ambiente de produção, como ferramentas quebradas ou enferrujadas, mobília velha ou danificada, embalagens vazias e outros materiais descartados. Na pesquisa de campo, foi possível observar carrinhos de mão, materiais utilizados na agricultura e até animais em algumas casas de farinha sem certificação, podendo comprometer a qualidade da produção (Figura 12).

Figura 12 – Casa de farinha repleta de materiais inapropriados à produção de farinha



Fonte: acervo do autor (2025)

A organização e a limpeza das casas de farinha são aspectos fundamentais à qualidade da farinha e à saúde dos consumidores. É decisivo eliminar qualquer fonte de contaminação, mantendo o ambiente de produção limpo, organizado e livre de objetos e de produtos que não sejam essenciais ao processo de confecção alimentar.

A pesquisa revelou que a produção artesanal da farinha de mandioca nos municípios que integram a Indicação Geográfica da farinha de Bragança enfrenta desafios estruturais, normativos e ambientais. A regularização das casas de farinha, pela ADEPARÁ, representa um ponto de tensão entre a preservação dos saberes tradicionais e a adequação às exigências sanitárias e estruturais impostas pelas legislações.

Observou-se que as casas de farinha registradas apresentam melhores condições estruturais e sanitárias, com pisos, paredes e coberturas adequadas, além de mecanismos de manejo de resíduos, como sumidouros e tanques de fermentação. Já os estabelecimentos não registrados, em sua maioria, operam com estruturas mais rudimentares, como pisos de terra batida e ausência de barreiras contra contaminantes, o que pode comprometer a segurança alimentar e a sustentabilidade da produção.

O impacto ambiental também se mostrou relevante, especialmente no descarte da manipueira e no uso de igarapés para fermentação da mandioca, práticas ainda comuns entre os produtores não regularizados. Além disso, a adoção de aparelhos tradicionais, como o tipiti e os cochos de madeira, choca-se com as exigências normativas, que priorizam materiais mais higiênicos, dificultando a adequação da produção, sem prejuízo a sua identidade cultural.

Os resultados indicam que, embora a regulamentação possa contribuir para melhorar a qualidade do produto e a segurança alimentar, é fundamental considerar as limitações socioeconômicas dos produtores artesanais e propor políticas públicas que conciliem a preservação da cultura local à viabilidade econômica da regularização. Assim, a valorização da IG Farinha de Bragança depende da implementação de medidas, que respeitem os saberes tradicionais, ao mesmo tempo que garantam a sustentabilidade da produção e o acesso a mercados mais amplos.

4.3 POTENCIALIDADES E DEBILIDADES DAS CASAS DE FARINHA NA REGIÃO DA IG FARINHA DE BRAGANÇA, RELACIONADAS À LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS DA ADEPARÁ

Nessa seção, abordam-se as potencialidades e as deficiências das casas de farinha situadas na região da Indicação Geográfica da farinha de Bragança, com foco na relação entre estas unidades produtivas e a legislação de produtos artesanais estabelecida pela ADEPARÁ, dentro do objetivo principal de analisar os desafios e as oportunidades relacionadas à concessão da certificação de produção artesanal, considerando as diferentes perspectivas que influenciam a produção e a comercialização de farinha.

A apreciação aqui colocada é baseada em entrevistas realizadas com técnicos de instituições ligadas à produção de farinha, bem como com produtores registrados e não registrados na ADEPARÁ. Esses atores forneceram perspectivas amplas e detalhadas sobre os impactos da legislação, como critério para a certificação artesanal. Além disso, suas contribuições ajudaram a identificar as vantagens competitivas fornecidas pelo selo, bem como os entraves enfrentados pelas casas de farinha que ainda não aderiram ao registro.

Por meio deste debate, busca-se evidenciar como as dinâmicas relacionadas à legislação impactam a preservação dos saberes tradicionais, a sustentabilidade econômica das casas de farinha e a valorização da farinha de mandioca como produto cultural e econômico da região da IG Farinha de Bragança.

4.3.1 A produção de farinha de mandioca na região da IG Farinha de Bragança, sob as perspectivas de técnicos de instituições públicas

A produção de farinha de mandioca é feita pelos estabelecimentos da chamada Agricultura Familiar da região, basicamente, os quais precisam de suporte das instituições públicas, seja para fomento, seja para orientações técnica e logística, entre outros serviços. Assim, essa pesquisa buscou informações, junto aos produtores de farinha e aos técnicos locais, para entender um pouco da visão destes agentes e traçar um panorama geral da produção de farinha na região da IG. O perfil dos técnicos entrevistados na pesquisa de campo, com suas respectivas funções e instituições a que estão vinculados, é demonstrado no Quadro 6.

Quadro 6 – Perfil dos técnicos entrevistados na pesquisa de campo

Ocupação	Instituição	Função
Técnico da Emater	Emater Bragança	Engenheiro agrônomo – extensionista rural, responsável pelo escritório local
Técnico da SECULD	Secretaria de Cultura, Desportos e Turismo de Bragança	Administrador – coordenador do Programa Minha Casa de Farinha
Secretário de Agricultura de Augusto Correa	Secretaria de Agricultura de Augusto Correa	Administrador – secretário de Agricultura
Diretor da IG Farinha de Bragança	Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés	Diretor da Indicação Geográfica de Bragança

Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Cada um dos técnicos foi perguntado, quanto às funções que exerce na instituição e junto aos produtores de farinha de mandioca locais. O técnico da Emater informou que acompanha a produção, desde o plantio das sementes à confecção da farinha em si, incluindo a escolha de variedades e o plantio, e as questões ambientais, como produção de lenha, retirada de raízes de mandioca de igarapés, dando orientações na construção e no melhoramento das casas de farinha, com foco na legislação de produtos artesanais. O secretário de Agricultura de Augusto Correa atua, dando suporte à mecanização da terra, fornecendo variedades de sementes de maniva, assistência técnica e cursos de administração rural e de empreendedorismo aos produtores, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, entre outras funções. O diretor da IG Farinha de Bragança observou que ajuda a promover cursos de boas práticas e oficinas sobre indicação geográfica a cooperados e a outros produtores e direciona a produção de farinha para a merenda escolar e as vendas para Belém e para a Organização das Cooperativas do Brasil (OCB), auxiliando na comercialização coletiva da farinha feita pelos cooperados, poupando-os do trabalho de venda individual. Já o trabalho exercido pelo técnico da SECULD, junto à Secretaria de Cultura, Desportos e Turismo de Bragança, redundou na criação de dois programas de governo: o primeiro, chamado Comitê Intersetorial de Apoio à Produção Artesanal de Farinha de Mandioca (CIAPAF), foi criado no âmbito da administração pública municipal, para apoiar os agricultores familiares no cumprimento da Portaria ADEPARA n.º 5.314/2021 (Bragança, 2022b); e o segundo, o “Minha Casa de Farinha”, objetiva fomentar e estimular a produção artesanal de farinha de mandioca entre os praticantes da Agricultura Familiar na cidade (Bragança, 2022a).

Por meio dos programas, a Secretaria de Cultura fomenta a infraestrutura das casas de farinha, através de políticas públicas e de editais, busca capacitação em

boas práticas de manipulação de alimentos e de higiene para os produtores, auxilia na comercialização, através de parcerias com a Casa do Empreendedor e com o SENAR, acompanha e forma parcerias com produtores, para garantir a qualidade da farinha e o sucesso do programa, e forma articulações com outras secretarias, nas áreas de saúde, de agricultura e de meio ambiente, para compor um atendimento integral aos produtores.

Essas instituições públicas desempenham papéis importantes no apoio à Agricultura Familiar, atuando em diversas frentes, para fortalecer este importante setor da economia. Santos *et al.* (2021) argumentam, nesse viés, que as ofertas de assistência técnica e de extensão rural qualificada e continuada são fundamentais a que os agricultores familiares tenham acesso a informações sobre boas práticas agrícolas, sobre manejo de cultivos, sobre gestão de propriedades e sobre acesso a políticas públicas. Na visão de Alves e Modesto Junior (2022), as instituições públicas podem atuar nos fortalecimentos do associativismo e do cooperativismo rurais, oferecendo suporte à criação e à gestão de associações e de cooperativas. Brito (2020), por sua vez, sustenta que as instituições públicas podem atuar na oferta de linhas de crédito específicas para a Agricultura Familiar, com taxas e com condições adequadas às realidades dos pequenos produtores.

Entre outras funções, as instituições públicas são responsáveis por fiscalizar e por regularizar as atividades da Agricultura Familiar, garantindo a segurança sanitária dos alimentos e a sustentabilidade ambiental dos sistemas de produção, no entanto é importante que esta fiscalização seja acompanhada de orientação e de suporte, para que os agricultores familiares possam se adequar às normas e às exigências (Santos *et al.*, 2021).

Na investigação, os técnicos revelaram seus pontos de vista sobre as condições das casas de farinha das localidades em que atuam, e suas respostas foram quase unânimes, salientando que são precárias, necessitando de melhorias urgentes. O técnico da SECULD colocou que: “[...] *as casas de farinha, em sua maioria, são construções simples, com fornos de barro, chão batido e cobertura de palha*” (informação verbal, 2024), o diretor da IG Farinha de Bragança observou: “[...] *muitas não possuem um fluxograma de produção definido e a área de processamento se mistura com o ambiente externo, permitindo a circulação de animais e a contaminação da farinha*” (informação verbal, 2024) e o secretário de Agricultura de Augusto Correa afirmou: “[...] *o uso de técnicas rudimentares e a falta de investimentos*

em equipamentos comprometem a eficiência da produção e a qualidade da farinha” (informação verbal, 2024).

Ferreira da Silva *et al.* (2018) ressaltam que as condições das casas de farinha dos produtores, especialmente da Região Norte do Brasil, são frequentemente descritas como precárias e desafiadoras, com estruturas simples e rústicas, que muitas vezes não atendem às normas de higiene e de segurança alimentar. Santos *et al.* (2021) citam que, na Associação de Produtores da Agrovila Nazaré, em Castanhal (PA), encontraram construções com materiais simples, como madeira e barro, ausências de pisos, de paredes, de tetos adequados, de portas, de janelas e de telas de proteção, dificultando a higienização e permitindo a entrada de vetores e de pragas, fluxos de produção ineficientes e com riscos de contaminação cruzada.

Questionados sobre as maiores dificuldades dos produtores de farinha, os entrevistados produziram respostas quase unânimes. O técnico da Emater mencionou:

“[...] falta de capital para investimento pois a maioria dos produtores de farinha são agricultores familiares com poucos recursos financeiros. Construir ou reformar as casas de farinha para atender às exigências sanitárias demanda um investimento significativo, que muitos não possuem” (informação verbal, 2024).

Já o secretário de Agricultura de Augusto Correa colocou: *“[...] dificuldade de acesso a crédito, onde as linhas de crédito existentes são muitas vezes burocráticas e exigem garantias que alguns produtores não possuem, como o título definitivo da terra”* (informação verbal, 2024), e o diretor da IG Farinha de Bragança evidenciou que *“[...] a maioria dos produtores trabalham para sua subsistência e não tem dinheiro para investir em melhorias”* (informação verbal, 2024). Em nossas observações, notamos que muitos dos produtores de farinha não acreditam na necessidade de se adequar às normas sanitárias e resistem à adoção de novas tecnologias.

Oliveira, Santos e De Lima (2023) destacam, nesse sentido, que as condições precárias de higiene e de segurança em casas de farinha são um desafio generalizado, particularmente as de pequena escala, operadas por famílias de agricultores, as quais geralmente carecem de infraestruturas básicas, como pisos e coberturas adequadas e sistemas de descarte de resíduos. Ferreira da Silva *et al.* (2018) apontam dificuldades de comercialização e baixa remuneração, pois muitos produtores de farinha lutam para receber preços justos por seus produtos, devido a

vários fatores interligados. Para os autores, a falta de uniformidade na qualidade da farinha, resultante de práticas de processamento variadas e de ausência de padronizações, diminui seu valor de mercado (Ferreira da Silva *et al.*, 2018).

Outro aspecto abordado com os técnicos foi a respeito da legislação de produtos artesanais, ou seja, quanto à contribuição desta ao fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca. De acordo com a maioria dos técnicos e dos representantes de instituições entrevistados, a legislação, especificamente a Portaria n.º 5.314/2021, da ADEPARÁ, visa melhorar as condições das casas de farinha e a qualidade da farinha produzida, sem prejudicar os métodos tradicionais de produção. O técnico da SECULD observou: “[...] *simplicidade e clareza onde a legislação é considerada simples e de fácil entendimento, especialmente após a publicação dessa portaria que especificou as normas para a produção de farinha*” (informação verbal, 2024), concluindo: “[...] *a legislação estimula os produtores a se legalizarem e a buscar mercados mais amplos, como a venda para supermercados e outros estados*” (informação verbal, 2024), enquanto o diretor da IG Farinha de Bragança colocou: “[...] *a legislação exige a adoção de boas práticas de manipulação de alimentos, o que garante a produção de uma farinha mais segura para o consumo*” (informação verbal, 2024).

Segundo Oliveira, Santos e De Lima (2023), a legislação de produtos artesanais colabora para o fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca, mas com ressalvas, pois é necessário considerar a pequena escala e os recursos limitados dos produtores, simplificando as exigências e oferecendo incentivos à adequação. Silva dos Santos (2021) ressalta que é decisivo fornecer capacitação sobre boas práticas de fabricação, sobre gestão de negócios e sobre acesso a mercados, pois a falta de conhecimentos técnico e gerencial é um dos maiores desafios aos produtores.

Nesse sentido, foi perguntado, aos técnicos, sobre o comprometimento do patrimônio cultural da produção de farinha, pelas legislações pertinentes, com divisão de opiniões entre os técnicos. O técnico da SECULD sustentou: “[...] *a legislação é simples, com exigências mínimas para a obtenção da certificação artesanal, como muretas de 1m de alvenaria para evitar a entrada de animais, o que, segundo eles, não impacta a cultura local*” (informação verbal, 2024), ao passo que o secretário de Agricultura de Augusto Correa ressaltou: “[...] *a legislação, apesar de ter pontos fortes e ser considerada leve, exige adequações que podem comprometer a cultura local,*

como o uso do tipiti, elemento tradicional que não está previsto na legislação” (informação verbal, 2024).

Sales e Maciel (2020) argumentam que a imposição de normas sanitárias rígidas, como as necessidades de instalações adequadas e de higienização, pode ser um desafio a produtores que seguem métodos tradicionais. Por sua vez, Silva dos Santos (2021) e Santos *et al.* (2021) apontam que, ao buscar regulamentar a produção, a legislação pode ajudar a garantir a qualidade e a autenticidade da farinha, protegendo-a de falsificações e promovendo sua comercialização em mercados mais amplos.

Para fortalecer a produção de farinha, diversos fatores interligados precisam ser considerados, abrangendo produtores, produção e, mesmo, técnicos e órgãos públicos e privados. Perguntados sobre os fatores determinantes ao fortalecimento da produção de farinha, levando em consideração todos os nela envolvidos, o técnico da SECULD destacou: “[...] *o primeiro ponto crucial é o reconhecimento da farinha como patrimônio cultural e identidade de Bragança, o que implica em ações conjuntas para valorizar e promover o produto, como campanhas de marketing e inserção em mercados mais amplos*” (informação verbal, 2024), e o especialista da Emater apartou:

“[...] a educação também desempenha um papel fundamental, com a inclusão da cultura da farinha nas escolas, especialmente nas escolas rurais, para conscientizar as novas gerações sobre a importância do produto e gerar oportunidades de empreendedorismo” (informação verbal, 2024).

Os técnicos da Emater e da SECULD e o secretário de Agricultura de Augusto Correa enfatizaram, ainda:

“[...] a necessidade de investimento em infraestrutura, tanto nas casas de farinha quanto na logística de transporte e escoamento da produção [, logo a] criação de linhas de crédito específicas para a produção de farinha, com condições facilitadas e taxas de juros mais baixas, seria um grande incentivo para os agricultores investirem em suas produções” (informação verbal, 2024, inserção nossa).

Para o Técnico da Emater, nesse caminho:

“[...] a assistência técnica qualificada e constante é outro pilar essencial para o fortalecimento da cadeia produtiva. Os agricultores precisam de orientação técnica em todas as etapas da produção, desde o plantio da mandioca até a comercialização da farinha, pois A EMATER tem um papel

importante nesse processo, mas precisa de mais recursos para ampliar seu alcance e atender a demanda dos produtores” (informação verbal, 2024).

O diretor da IG Farinha de Bragança sustentou, por sua vez: “[...] *a necessidade de organização dos produtores em cooperativas também contribui para o fortalecimento da cadeia produtiva, facilitando o acesso a mercados, insumos e assistência técnica*” (informação verbal, 2024).

A legislação de produtos artesanais apresenta um ponto de convergência entre as políticas públicas voltadas à produção de farinha de mandioca e as perspectivas dos diferentes atores envolvidos. Para os técnicos de instituições públicas entrevistados, a legislação é vista como ferramenta essencial para promover a segurança alimentar, para agregar valor ao produto e para viabilizar a inserção da farinha em mercados mais amplos, no entanto eles também apontam desafios estruturais e burocráticos, que dificultam a adesão dos pequenos produtores ao processo de certificação. Os produtores com e sem certificação discordam e concordam em vários aspectos, relacionados às políticas públicas da produção de farinha de mandioca.

4.3.2 As políticas públicas e a legislação de produção artesanal, sob as perspectivas dos produtores de farinha da região da IG Farinha de Bragança

A produção de farinha de mandioca na região da IG Farinha de Bragança é uma atividade que transcende o aspecto econômico, representando patrimônios cultural e histórico para as comunidades locais. Os produtores, protagonistas deste processo, desempenham um papel essencial na preservação dos saberes tradicionais e na continuidade da produção artesanal, aspectos que caracterizam a farinha de Bragança como produto singular e de alta qualidade.

Esse tópico discute a produção de farinha de mandioca, a partir das perspectivas dos próprios produtores, destacando as vivências e as percepções destes sobre as potencialidades e sobre as deficiências das casas de farinha na região da IG, em relação às políticas públicas e à legislação de produtos artesanais da ADEPARÁ. Além disso, discute-se a relevância da certificação artesanal e os desafios enfrentados por produtores registrados e não registrados para atender às exigências legais e de mercado.

Com base nos depoimentos dos produtores, buscou-se compreender como estas nuances influenciam a manutenção da atividade e, também, a adaptação desta às demandas impostas pelo mercado e pelas regulamentações. Dessa maneira, o tópico busca compor uma visão aprofundada do setor, valorizando as vozes dos produtores como fontes necessárias à construção de estratégias, que promovam o fortalecimento das casas de farinha e a sustentabilidade da produção artesanal na região.

4.3.2.1 Perspectivas dos produtores de farinha sem certificação artesanal

Buscou-se informações a respeito do conhecimento dos produtores sem certificação, com a relação à legislação de produção artesanal, bem como as visões destes sobre as políticas públicas voltadas à produção de farinha. Indagados sobre seus conhecimentos a respeito das legislações de produção artesanal, dois produtores, VIS-SC-03 e VIS-SC-04, mencionaram não as conhecer, enquanto os demais produtores sustentaram ter conhecimentos sobre o assunto. Aos que não conheciam, tive o cuidado de explicar do que a legislação tratava, bem como de sua importância para a cadeia produtiva da mandioca.

Quando questionados sobre o diferencial competitivo da certificação artesanal no mercado consumidor, os produtores VIS-SC-03 e VIS-SC-04 preferiram não responder, porém os demais confirmaram tal condição. Druzian, Machado e Souza (2012) afirmam que a farinha de mandioca artesanal é vista como um produto de maior qualidade, em comparação às farinhas industrialmente produzidas, e a certificação atesta esta qualidade, conferindo maior credibilidade ao produto. Sousa da Silva (2020) corrobora esta posição, colocando que a certificação garante a origem e a procedência do produto, importantes a consumidores que buscam produtos autênticos e com identidade cultural.

Questionados sobre as mudanças necessárias em suas casas de farinha, para conseguir o registro da certificação artesanal, sete produtores afirmaram a necessidade de construir outras, já que as suas se encontram completamente fora do contexto da legislação de produção artesanal, enquanto os demais colocaram que precisam melhorar em alguma parte ou em algum item, como, por exemplo, colocar telas de proteção, dividir as partes limpa e suja, organizar os fluxogramas de produção, construir sumidouros, entre outros pontos importantes. Quanto aos motivos

que impedem a busca pela certificação artesanal, as respostas se concentraram na falta de recursos financeiros, pois as mudanças exigem investimentos, por parte dos produtores, que são essenciais para garantir a qualidade da farinha, a segurança alimentar e a sustentabilidade da atividade. Além disso, a adequação das casas de farinha pode abrir novas oportunidades de mercado aos produtores, permitindo que acessem mercados mais exigentes e que obtenham melhores preços pelo seus produtos (Borges de Oliveira, 2015).

Questionados sobre as formas pelas quais a legislação de produção artesanal poderia modificar as características dos seus produtos, os produtores VIS-SC-03 e VIS-SC-04 não responderam, enquanto os demais disseram que aquela não mudaria seus produtos, mas que a certificação artesanal acrescentaria valor aos seus bens, pois, pela legislação de produção artesanal, a farinha teria mais qualidade, principalmente em relação às questões higiênico-sanitárias. Sousa da Silva (2020) destaca que a mecanização do processo, por exemplo, é vista como uma ameaça à originalidade, à granulometria e à tradição da farinha, levando à confecção de uma "nova farinha", porém Alves e Modesto Junior (2022) ressaltam que a modernização, com introdução de boas práticas de fabricação, é vista como uma forma de agregar valor ao produto, de garantir a segurança alimentar e de ampliar o acesso a mercados, sem comprometer a essência da farinha.

Foi perguntado, aos produtores, se estes acreditam que a legislação de produtos artesanais é importante para o fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca na região e no Pará. Com exceções de VIS-SC-03 e de VIS-SC-04, todos responderam positivamente. Para Borges de Oliveira (2015), as legislações garantem a formalização da produção, permitindo a comercialização em todo o estado e fortalecendo a cadeia produtiva. A certificação proporcionada pela legislação valoriza a farinha de mandioca como um produto diferenciado, ajuntando valor e abrindo novas oportunidades de mercado à cultura (Alves; Modesto Junior, 2019).

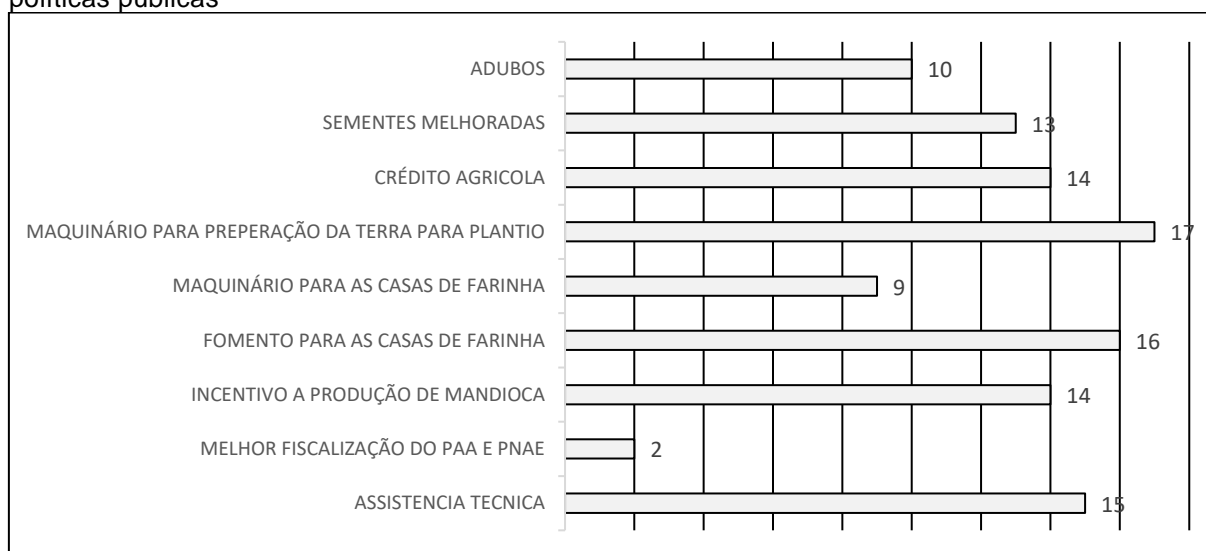
Quanto ao processo de exclusão, devido à não adequação à legislação de produção artesanal, três produtores não se colocaram, dois acham que a legislação excluirá os produtores sem certificação e doze acham que tal não irá ocorrer. Os que responderam negativamente à questão acrescentaram que, mesmo havendo mercado consumidor para a farinha com certificação, sempre haverá compradores para a farinha sem certificação. Para Oliveira, Santos e De Lima (2023), a modernização das casas de farinha, para atender às exigências sanitárias e de

segurança alimentar, demanda investimentos, com os quais muitos produtores não conseguem arcar, principalmente os de menor escala e com baixo nível tecnológico.

Schneider e Escher (2011) salientam que legislação sobre produção de alimentos tem os potenciais de marginalizar e de excluir alguns produtores artesanais, porque pode favorecer a produção em grande escala e a padronização, o que pode tornar difícil a competição para os pequenos produtores artesanais. Costa (2012) aponta que a legislação para produção de alimentos, se aplicada de forma inflexível, poderia excluir produtores artesanais, deixando-os na marginalidade.

Visando entender melhor as dificuldades dos produtores de farinha de mandioca, do plantio das sementes à produção da farinha de mandioca em si, foi questionado como o poder público poderia contribuir para o fortalecimento desta cadeia produtiva. Cada produtor citou diferentes pontos, que julgaram importantes em suas produções, demonstrando que as dificuldades vão da seleção de sementes de qualidade à fiscalização de programas de aquisição de alimentos do governo.

Gráfico 9 – Quantitativos das necessidades dos produtores sem certificação, em relação às políticas públicas



Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Observa-se que as dificuldades e as necessidades dos produtores de farinha de mandioca são consideráveis, mesmo entre os que produzem em larga escala. Nogueira *et al.* (2021) destacam que o poder público pode investir na construção de novas unidades de processamento, com melhores condições de higiene e com equipamentos modernos, ou na reforma e na adequação das casas de farinha já existentes, por meio de linhas de crédito específicas para a Agricultura Familiar.

Ferreira da Silva *et al.* (2018) ressaltam que é necessário ampliar as ofertas de assistência técnica e de capacitação aos produtores, por meio da extensão rural e dos programas de treinamento.

4.3.2.2 Perspectivas dos produtores de farinha, quanto à certificação artesanal

Para contribuir com mais aspectos importantes, em relação à produção de farinha e à legislação de produção artesanal, buscou-se informações a respeito da relação entre os produtores e a certificação artesanal, para entender um pouco da realidade destes, após a certificação.

Questionou-se os produtores sobre suas motivações para aderir à certificação artesanal, as quais se mostraram distintas, coincidindo no sentido da melhoria da produção de farinha. O agricultor Brag – CC – 01 informou que a certificação “[...] *foi uma forma de se profissionalizar e atingir novos mercados*” (informação verbal, 2024), Brag – CC – 02) comentou: “[...] *já ia aumentar minha casa de farinha, então decidi fazer dentro do padrão*” (informação verbal, 2024), Trac – CC – 01 ressaltou “[...] *a melhoria sanitária, agregação de valor e busca de novos mercados*” (informação verbal, 2024) e Ac – CC – 01) afirmou que tal medida buscaria “[...] *a melhoria de preço [do produto]*” (informação verbal, 2024, inserção nossa). Corrêa (2019) resalta que o selo de qualidade agrega valor à farinha de mandioca, diferenciando-a das convencionais e permitindo a obtenção de melhores preços, como observado na experiência de produtores de tucupi, ao passo que Sousa da Silva (2020) sustenta que a certificação permite o acesso a novos mercados, ampliando as oportunidades de comercialização e aumentando a renda dos produtores.

Outro aspecto observado foi o das adequações já feitas pelos produtores, inclusive em termos de utensílios, para conseguir a certificação artesanal. Como forma de adaptação à legislação, eles tiveram que modificar as estruturas das casas de farinha, adaptando o leiaute do fluxo de produção, separando as áreas secas das molhadas com paredes ou com muretas, colocando pisos de cimento liso ou de cerâmica, telas, para evitar a entrada de animais, tanques de alvenaria, para colocar a mandioca de molho, sumidouros, para filtrar os resíduos líquidos gerados na produção, e chaminés nos fornos. No caso dos utensílios, a utilização de prensas hidráulicas ou mecanizadas, em substituição ao tipiti, foi uma das mudanças mais marcantes, levando em consideração a carga que este apetrecho tradicional

sustenta. Além disso, houve adaptações nos cochos, sendo forrados com panos, para isolar a farinha da madeira, e a aplicação de boas práticas de produção de alimentos, essenciais à garantia de um produto de qualidade.

A Portaria ADEPARA Nº 5314 de 2021, fala sobre a construção em estrutura sólida, preferencialmente em alvenaria, com dimensões adequadas à capacidade de produção. Garantia de ambientes amplos, arejados e com ventilação adequada. Separação física entre as áreas de recepção da matéria-prima, processamento, armazenamento e expedição do produto final, (Pará, 2021b).

Visando compreender o processo de certificação artesanal, questionou-se os produtores sobre suas maiores dificuldades para conseguir a certificação. O agricultor Brag – CC – 01 colocou “[...] *entender a importância do selo no mercado em concorrência com os clandestinos*”, enquanto Brag – CC – 02, Trac – CC – 01 e Ac – CC – 01 citaram a burocracia como maior elemento causador de dificuldades. Lima, Santos e Ribeiro (2023) apontam, nesse tema, que a burocracia e a complexidade dos processos de certificação podem desestimular os produtores, que se veem diante de séries de exigências e de procedimentos, que demandam tempo e conhecimento técnico.

Perguntados sobre os impactos da certificação artesanal nas suas produção e comercialização — já que um dos intuitos da legislação é justamente o de melhorar a vida do produtor artesanal —, sobre os eventuais aumentos dos nichos de mercado, após a certificação, sobre as percepções dos clientes, em relação ao produto certificado, e sobre melhorias nos ganhos, pela consecução da certificação, os agricultores entrevistados se colocaram de diversas formas, que vão condensadas no Quadro 7.

Quadro 7 – Impactos da certificação da farinha de mandioca entre os produtores

	PARA QUEM VENDIA E PARA QUEM VENDE OS SEUS PRODUTOS?	
	ANTES DA CERTIFICAÇÃO	APÓS A CERTIFICAÇÃO
Brag – CC – 01	Comércio local	Para Belém, no Pará, para mais oito estados brasileiros e para fora do país (França)
Brag – CC – 02	Feira de Bragança	Feira de Bragança e uma parte para fora, por encomendas
Trac – CC – 01	Os mesmos clientes	Os mesmos clientes
Ac – CC – 01	Feira de Bragança	Feira de Bragança e supermercados
	COMO FICOU A PERCEPÇÃO DOS CLIENTES, EM RELAÇÃO AO SEU PRODUTO?	
Brag – CC – 01	Positiva, como principal ponto para fechar negócios	
Brag – CC – 02	Passaram a ver com bons olhos, com melhor aceitação	
Trac – CC – 01	Não mudou	
Ac – CC – 01	Positiva, como principal ponto para fechar negócios	
	SUA RENDA AUMENTOU/MELHOROU, APÓS A CERTIFICAÇÃO ARTESANAL?	
Brag – CC – 01	Sim, com certeza. Uns 300%	
Brag – CC – 02	Aumentou em torno de 15%	
Trac – CC – 01	Não	
Ac – CC – 01	Igual	

Fonte: elaborado pelo autor (2025)

Indagados sobre alterações nas características dos produtos, pela adequação às legislações de produção artesanal, os produtores foram unânimes em afirmar que não houve mudanças, mas melhoramentos na questão higiênico-sanitária, agregando valor aos produtos — resposta parecida com a dada pelos criadores sem certificação.

O estudo revelou que a legislação de produtos artesanais da ADEPARÁ tem papéis fundamentais na padronização e na valorização do produto em investigação, possibilitando a ampliação de seus mercados e lhe garantindo maior segurança alimentar, no entanto há desafios significativos à certificação, especialmente entre os produtores que enfrentam limitações financeiras e estruturais.

As entrevistas com técnicos de instituições públicas evidenciaram que, embora a legislação seja considerada um avanço, há necessidade de maiores suportes técnico e financeiro para os produtores, especialmente no que diz respeito à adequação das casas de farinha. Muitos enfrentam dificuldades na obtenção de crédito e na modernização da produção, sem comprometer os métodos tradicionais. Por outro lado, os produtores que já possuem a certificação relataram benefícios, como ampliação de mercados e aumento de rendas, embora alguns ainda enfrentem problemas na comercialização e concorrências de produtores não certificados.

A resistência à certificação, por parte de alguns produtores, decorre, em grande parte, da percepção de que a legislação pode comprometer aspectos culturais da produção artesanal, no entanto os resultados demonstram que a certificação não

altera as características essenciais da farinha, mas aprimora sua qualidade sanitária e amplia suas possibilidades de comercialização.

Diante disto, conclui-se que, para fortalecer a cadeia produtiva da farinha de mandioca na região da IG Farinha de Bragança, é fundamental que haja um equilíbrio entre as exigências legais e a valorização dos saberes tradicionais. Medidas como linhas de crédito acessíveis, assistência técnica contínua e políticas públicas voltadas à infraestrutura das casas de farinha podem contribuir significativamente para a sustentabilidade da produção e para a inclusão dos pequenos produtores no mercado formal. Além disso, a maior conscientização sobre os benefícios da certificação pode ajudar a reduzir resistências e pode incentivar a adesão ao selo artesanal, promovendo o desenvolvimento socioeconômico da região.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de farinha de mandioca na região da Indicação Geográfica Farinha de Bragança é uma atividade de grandes importâncias socioeconômica e cultural, especialmente para as comunidades rurais do nordeste paraense. No entanto, essa atividade enfrenta desafios significativos, relacionados à legislação de produtos artesanais e às políticas públicas do setor.

A pesquisa revelou que as legislações, como a Portaria n.º 5.314/2021, da ADEPARÁ, buscam modernizar a produção de farinha, garantindo a segurança alimentar e a qualidade do produto, contudo a implementação destas normas pode impactar os modos de produção tradicional e artesanal, caracterizados por práticas seculares e por saberes transmitidos de geração em geração.

A pesquisa também identificou que a legislação pode impor uma formatação de produção voltada ao capital, exigindo investimentos em infraestrutura e em equipamentos, com os quais nem todos os produtores têm condições de arcar.

As principais dificuldades enfrentadas pelos produtores na adequação à legislação da produção artesanal são a falta de recursos financeiros, a dificuldade de acesso a créditos, a burocracia e a resistência à adoção de novas tecnologias. A pesquisa também revelou que muitos produtores desconhecem a legislação e não compreendem a importância da certificação artesanal.

Nesse cenário, é fundamental que as políticas públicas voltadas à produção de farinha de mandioca na região da IG Farinha de Bragança considerem as realidades dos agricultores familiares, oferecendo suportes técnico e financeiro, para que estes possam se adequar às legislações, sem comprometer suas cultura e tradição. É necessário, pois, criar linhas de crédito específicas para o setor e promover a capacitação dos produtores, quanto às boas práticas de fabricação e à gestão de negócios.

Além disso, vimos o quão importante é valorizar o conhecimento tradicional e a cultura local, reconhecendo a importância dos utensílios clássicos na produção da farinha, porém também vimos que a legislação deve ser flexível e adaptada à realidade local, permitindo que os produtores mantenham suas práticas tradicionais, ao mesmo tempo que garantem a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos, característica principal da farinha de Bragança.

A pesquisa também revelou as importâncias do associativismo e do cooperativismo no fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca. As cooperativas e as associações podem facilitar os acessos a mercados, a insumos e à assistência técnica, além de promover trocas de experiências e de aprendizados entre os produtores.

Em suma, a produção de farinha de mandioca na região da IG Farinha de Bragança é uma atividade complexa, que envolve aspectos econômicos, sociais, culturais e ambientais, e a legislação de produtos artesanais pode ser uma ferramenta importante para o fortalecimento desta cadeia produtiva, mas é fundamental que sua implementação seja acompanhada de políticas públicas, que valorizem a cultura local, que apoiem os agricultores familiares e que garantam a sustentabilidade da atividade.

Recomenda-se que futuras pesquisas se aprofundem na análise dos impactos das legislações sobre a renda e sobre a qualidade de vida dos produtores, bem como na avaliação da eficácia das políticas públicas voltadas ao setor. É importante investigar, ainda, as estratégias de comercialização utilizadas pelos produtores e o papel dos mercados locais e regionais na valorização da farinha de mandioca da IG Farinha de Bragança.

Para a ADEPARÁ, instituição na qual trabalhamos, e para mim, como técnico, a conclusão desta pesquisa foi de suma importância, pois me permitiu refletir sobre as implicações da legislação, em termos de sua aplicabilidade e de atendimento aos anseios da sociedade em geral, a exemplo das demandas dos produtores de farinha, considerando a realidade de cada produtor e/ou de cada comunidade/município que compõe a IG Farinha de Bragança.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ (ADEPARÁ). **Estabelecimentos e Produtos Registrados na Gerência de Inspeção de Produtos Origem Vegetal/ADEPARÁ**. [S. l.], 2024.

ALMEIDA, Silvio Gomes. **Padrões de desenvolvimento e conversão ecológica da agricultura brasileira**. In: PARREIRA, Cléia; ALIMONDA, Héctor (org.). Políticas Públicas Ambientais Latino-Americanas. Brasília: FLACSO; Ministério do Meio Ambiente - Secretaria de Políticas para o Desenvolvimento Sustentável - Departamento de Economia e Meio Ambiente, 2005. p. 145–168.

ALTAFIN, Iara. **Reflexões sobre o conceito de Agricultura Familiar**. [S. l.]: [s. n.], 2007.

ALVES, Raimundo Nonato Brabo; MODESTO JUNIOR, Moisés de Souza. **Mandioca: agregação de valor e rentabilidade de negócios**. Brasília: [s. n.], 2019. vol. 1. Disponível em: www.embrapa.br/fale-conosco/sac. Acesso em: 12 maio 2025.

ALVES, Raimundo Nonato Brabo; MODESTO JUNIOR, Moisés de Souza. **Potencialidades da cultura da mandioca no estado do Pará**. [S. l.]: [s. n.], 2022.

ARACATY E SILVA, Michele Lins; SOARES, Marlene de Almeida. **A importância da farinha de mandioca para a Agricultura Familiar e para o desenvolvimento regional local**. [S. l.]: [s. n.], 2022.

ARAUJO, Jamille Carla Oliveira *et al.* Ganhos competitivos na constituição de uma cooperativa em uma vila da zona rural do município de Tracuateua, PA. **Interações**, Campo Grande, p. 321–342, 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PRODUTORES DE AMIDO DE MANDIOCA (ABAM). **Os 20 maiores produtores de mandioca do mundo; Brasil está em quarto**. [S. l.], 2022. Disponível em: <https://abam.com.br/os-20-maiores-produtores-de-mandioca-do-mundo-brasil-esta-em-quarto/>. Acesso em: 19 set. 2024.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: [s. n.], 2011. vol. 1.

BASTIAN, Lillian *et al.* Agroindústrias rurais familiares e não familiares: uma análise comparativa. **Redes**, [s. l.], v. 19, n. 3, p. 51–73, 2014.

BESEN, Fabiola Graciele; PLEIN, Clerio. A dinâmica da Agricultura Familiar a partir da teoria de Karl Polanyi. **Revista Faz Ciência**, [s. l.], v. 20, p. 97–115, 2018.

BORGES DE OLIVEIRA, Amanda. **Indicações geográficas, produtos tradicionais e desenvolvimento territorial na Amazônia: Um olhar sobre o projeto de Indicação Geográfica da farinha de Bragança**. 2015. 193 f. Dissertação (Mestrado em Direito) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2015.

BORGES, Anderson Coelho; FOLHES, Ricardo Theóphilo. Agricultura familiar camponesa. **Revista Campo-Território**, [s. l.], v. 17, n. 44, p. 414–436, abr. 2022.

BRAGANÇA (cidade). Prefeitura Municipal de Bragança. **Decreto n.º 028/2022**. [Bragança], 2022a. Disponível em: www.braganca.pa.gov.br. Acesso em: 29 set. 2024.

BRAGANÇA (cidade). Prefeitura Municipal de Bragança. **Lei n.º 4.748/2022**. Bragança, 2022b.

BRANDÃO, Thaysa Barbosa Cavalcante. **Caracterização da qualidade da farinha de mandioca produzida no agreste alagoano**. 2007. 91 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Alagoas, Maceió, 2007.

BRASIL. Câmara dos Deputados. **Centro de Documentação e Informação**. Rio de Janeiro: [Câmara dos Deputados], 1943.

BRASIL. **Lei n.º 7.802, de 11 de julho de 1989**. Brasília: [s. n.], 1989.

BRASIL. **Lei n.º 11.326, de 24 de julho de 2006**. [Brasília]: [s. n.], 2006.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Instrução Normativa n.º 23/2005**. Brasília: [s. n.], 2005. Disponível em: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=1141329604>. Acesso em: 29 nov. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Instrução Normativa n.º 52/2011**. Brasília: [MAPA], 2011. Disponível em: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=497488882>. Acesso em: 18 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Originária do Pará, farinha de mandioca de Bragança recebe registro de Indicação Geográfica**. [S. l.], 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/originaria-do-para-farinha-de-mandioca-de-braganca-recebe-registro-de-indicacao-geografica>. Acesso em: 29 ago. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia**. [S. l.], 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/setorregulado/regularizacao/alimentos/aditivos-alimentares#:~:text=Aditivo%20Alimentar%20%C3%A9%20qualquer%20ingrediente,%2C%20acondicionamento%2C%20armazenagem%2C%20transporte%20ou>. Acesso em: 17 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Contextualização**. [S. l.], 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/participacao-em-foruns-internacionais/contextualizacao#:~:text=O%20Codex%20Alimentarius%20%C3%A9%20um,e%20c%3%B3digos%20de%20boas%20pr%C3%A1ticas>. Acesso em: 10 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **O Brasil no Codex Alimentarius**. [S. l.], 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt->

br/assuntos/alimentos/participacao-em-foruns-internacionais/o-brasil-no-codex-alimentarius. Acesso em: 10 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados**. Brasília: [s. n.], 2003a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada n.º 12, de 02 de janeiro de 2001**. Brasília: [s. n.], 2001b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada n.º 91, de 11 de maio de 2001**. Brasília: [s. n.], 2001a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada n.º 175, de 08 de julho de 2003**. [S. l.], 2003. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/res0175_08_07_2003.html. Acesso em: 15 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada n.º 263, de 22 de setembro de 2005**. [S. l.], 2005. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0263_22_09_2005.html. Acesso em: 14 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada n.º 275, de 21 de outubro de 2002**. [s. l.], 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada n.º 711, de 1º de julho de 2022**. Brasília: [s. n.], 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Rotulagem nutricional: novas regras entram em vigor em 120 dias**. [S. l.], 2022b. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/rotulagem-nutricional-novas-regras-entram-em-vigor-em-120-dias>. Acesso em: 17 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos. **Resolução n.º 44, de 1977**. [S. l.], 1977. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cnnpa/1977/res0044_00_00_1977.html. Acesso em: 17 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria n.º 326, de 30 de julho de 1997**. Brasília: [MS], 1997. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs1/1997/prt0326_30_07_1997.html. Acesso em: 18 out. 2024.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar. **O Brasil que alimenta**: uma celebração à Agricultura Familiar. [S. l.], 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/mda/pt-br/noticias/2024/10/o-brasil-que-alimenta-uma-celebracao-a-agricultura-familiar#:~:text=Aproximadamente%2077%25%20dos%20estabelecimentos%20agr%C3%ADcolas,todas%20e%20todos%22%2C%20completa>. Acesso em: 2 dez. 2024.

BRITO, Jakeline Almeida. **Geografia da Mandioca da Amazônia Paraense**: meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA). 2020. 172 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.

BRUCH, Kelly Lissandra. Indicações Geográficas para o Brasil: problemas e perspectivas. *In*: PIMENTEL, Luiz Otávio; BOFF, Salete Oro; DEL'OLMO, Florisbal de Souza (org.). **Propriedade intelectual**: gestão do conhecimento, inovação tecnológica no agronegócio e cidadania. 1. ed. Florianópolis: [s. n.], 2008. Disponível em: <http://www.ivp.pt>. Acesso em: 21 set. 2024.

CAMARGO, Regina Leite; OLIVEIRA, Julieta Teresa Aier. Agricultura familiar, multifuncionalidade da agricultura e ruralidade: interfaces de uma realidade complexa. **Ciência Rural**, [s. l.], v. 42, p. 1707–1714, 2012.

CARDOSO, Eloisa Maria Ramos *et al.* **Processamento e comercialização de produtos derivados da mandioca no nordeste paraense**. Belém: [s. n.], 2001. ISSN 1517-2201.

CARVALHO, Maira Bueno de. Conservação da agrobiodiversidade e desmatamento na Amazônia: os desafios da produção de farinha de mandioca na região de Cruzeiro do Sul, Acre. **Cadernos de Campo**, São Paulo, v. 25, n. 25, p. 176–199, 2017.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: [s. n.], 1967.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Mandioca Análise Mensal Janeiro 2024**. [s. l.]: [s. n.], 2024.

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL (CNA). **CNA realiza webinar 'OCDE-FAO - Perspectivas agrícolas 2023-2032'**. [S. l.], 2023. Disponível em: <https://cnabrasil.org.br/noticias/cna-realiza-webnar-ocde-fao-perspectivas-agricolas-2023-2032#:~:text=O%20Brasil%20%C3%A9%20o%20quarto,desafios%20para%20o%20agro%20brasileiro>. Acesso em: 10 out. 2024.

CORDEIRO, Iracema Maria Castro Coimbra; ARBAGE, Marcelo José Cunha; SCHWARTZ, Gustavo. Nordeste do Pará: configuração atual e aspectos identitários. *In*: CORDEIRO, Iracema Maria Castro Coimbra; RANGEL-VASCONCELOS, Livia Gabrig Turbay; SCHWARTZ, Gustavo; OLIVEIRA, Francisco de Assis. (org.).

Nordeste paraense: panorama geral e uso sustentável das florestas secundárias. [S. l.: s. n.], 2017. p. 19–58.

CORDEIRO DE SÁ, Alessandra Sousa *et al.* Legislação e programas ao desenvolvimento das Indicações Geográficas no Brasil. **Cadernos de Prospecção**, [s. l.], v. 12, n. 3, p. 706, 2019.

CORRÊA, Ana Queloene Imbira. **Perfil sanitário, social, econômico e ambiental de casas de farinha de mandioca no planalto santareno-PA.** Santarém: [s. n.], 2019.

COSTA, Francisco de Assis. **Elementos para um Economia Política da Amazônia: historicidade, territorialidade, diversidade, sustentabilidade.** Belém: NAEA, 2012. vol. 2 Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/331207369>. Acesso em: 19 set. 2024.

COSTA, Francisco de Assis. **Política e planejamento do desenvolvimento sustentável na Amazônia: ensaios intempestivos.** [S. l.]: NAEA, 2013.

COSTA, Francisco de Assis; FERNANDES, Danilo Araújo. Dinâmica Agrária, Instituições e Governança Territorial para O Desenvolvimento Sustentável da Amazônia. **Revista de Economia Contemporânea**, [s. l.], v. 20, n. 3, p. 517–552, 2016.

COSTA, Liege Camargo *et al.* **Consórcio entre mandioca e feijão como incremento na agricultura familiar.** Porto Alegre: [s. n.], 2023. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/ddpa>. Acesso em: 23 set. 2024.

DA FONSECA, Luiz Carlos Neves. **A Agricultura Familiar na Amazônia paraense: a formação socioproductiva, as demandas do campo e a formulação de políticas públicas.** 2023. 221 f. UFPA, Belém, 2023.

DA SILVA, Flávio José Rocha. O conceito de desenvolvimento no pensamento de Arturo Escobar. **Revista Pegada**, [s. l.], v. 17, p. 170–181, 2016.

DAVID, José Caume. **Agricultura Familiar e Agronegócio: falsas antinomias.** Santa Cruz do Sul: [s. n.], 2009.

DE ALMEIDA, Herbert Georges; SILVA, Graciete Branco da Cunha. **Sócio-Economia do município de Bragança.** Belém: [s. n.], 1998.

DE MEDEIROS, Rodrigo A. Lima; RADOMSKY, Guilherme F. W. de Arturo Escobar, Territories of difference: Place, movements, life, redes. **Revista Sociedade e Estado**, [s. l.], v. 25, p. 376–383, 2010.

DOMINGUES, Alessandra Ferraiolo Nogueira *et al.* Qualidade higiênico-sanitária de farinhas de tapioca comercializadas em Belém do Pará. *In*: ALVES, Raimundo Nonato Brabo; JUNIOR, Moisés de Souza Modesto (org.). **Mandioca**: agregação de valor e rentabilidade de negócios. 1. ed. Brasília: Embrapa Amazônia Oriental, 2019. p. 128–137.

DRUZIAN, Janice Izabel; MACHADO, Bruna Aparecida Souza; SOUZA, Carolina Oliveira de. Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas-Ba: uma contribuição a Indicação Geográfica. **Cadernos de Prospecção**, [s. l.], v. 5, n. 2, p. 104–114, 2012.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **Manipueira, um líquido precioso**. [S. l.]: [EMBRAPA], 2011.

ESCOBAR, Arturo. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento?. **Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales**, Buenos Aires, p. 69–86, 2005. Disponível em: www.clacso.edu.ar. Acesso em: 29 nov. 2024.

FERREIRA DA SILVA, Reginaldo *et al.* Agricultura Familiar: a produção e o manejo de farinha de mandioca na comunidade kalunga Vão de Almas e suas contribuições para a Educação do Campo. **Facit Business and Technology Journal**, [s. l.], v. 137, 2018.

FILGUEIRAS, Gisalda Carvalho; HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria. *In*: JUNIOR, Moisés de Souza Modesto; ALVES, Raimundo Nonato Brabo (org.). **Cultura da mandioca**: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria. 1. ed. Brasília: [s. n.], 2016.

FÓRUM TÉCNICO DE INDICAÇÕES GEGRÁFICAS E MARCAS COLETIVAS DO ESTADO DO PARÁ (FORUMIGMCPA). **O que são Indicações Geográficas e Marcas Coletivas**. [S. l.], 2024. Disponível em: <https://www.forumigmcpa.com.br/sigema>. Acesso em: 20 dez. 2024.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: [Atlas], 2002. vol. 4.

GONÇALVES, Luiz Antonio da Silva; ALMEIDA, Bethânia de Araújo; BASTOS, Eduardo Muniz Santana. Panorama das Indicações Geográficas no Brasil. **Revista de Desenvolvimento Econômico**, Salvador, v. 3, p. 130–144, 2018. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.21452/rde.v3i41.5805>. Acesso em: 23 out. 2024.

GRISA, Catia; SCHNEIDER, Sergio. Três gerações de políticas públicas para a Agricultura Familiar e formas de interação entre sociedade e Estado no Brasil. **RESR**, Piracicaba, v. 52, p. 125–146, 2015.

HOPEWELL, Kristen. The accidental agro-power: constructing comparative advantage in Brazil. **New Political Economy**, [s. l.], v. 21, n. 6, p. 536–554, 2016.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPE). **Ficha técnica de registro de Indicação Geográfica**. [Brasília]: [INPI], 2021.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPE). **Indicações Geográficas**: Indicações de Procedência reconhecidas. Brasília: [INPI], 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Perfil demográfico e socioeconômico do produtor**. [Brasília]: [s. n.], s.d.

LEANDRO, Leonardo Milanez de Lima; CARLOS DA SILVA, Fábio. A estrada de ferro de Bragança e a colonização da zona bragantina no estado do Pará. **Novos Cadernos NAEA**, Belém, v. 15, n. 2, p. 143–174, 2012.

LEITE DE SOUZA, Joana Maria *et al.* **Boas práticas de fabricação de farinha de mandioca**. 1. ed. [S. l.]: [EMBRAPA Acre; MAPA], 2017. Disponível em: <http://www.embrapa.br>. Acesso em: 17 jun. 2024.

LIMA, Antônia Francisca; SILVA, Edvânia Gomes de Assis; IWATA, Bruna de Freitas. Agriculturas e agricultura familiar no Brasil: uma revisão de literatura. **Retratos de Assentamentos**, [s. l.], v. 22, n. 1, p. 50–68, 2019.

LIMA, Ronaldo Guedes. Desenvolvimento e relações de trabalho na fumicultura sul-brasileira. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 9, p. 190–225, 2007.

LIMA, Suely Cristina Gomes de; SANTOS, Rayssa Silva dos; RIBEIRO, Suezilde da Conceição Amaral. Diagnóstico higiênicos sanitário das casas de farinha localizadas na Agrovila Nazaré e região circunvizinha – Castanhal/PA. **Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, [s. l.], v. 10, n. 1, p. e11260, 2023.

LOBATO, Alessandra Silva. Turismo, Patrimônio Cultural e Produção do Espaço: Uma Análise do Centro Histórico da Cidade de Bragança-Pa. **Geo UERJ**, [s. l.], v. 0, n. 26, 2015.

LOTT, Wanessa Pires; SANTANA, Cristiane Lima. O Saber Fazer Farinha: Cultura Alimentar na Amazônia Brasileira. **Vivência: Revista de Antropologia**, [s. l.], v. 1, n. 57, p. 268–287, 2021.

MACIEL, Raimundo Cláudio Gomes; LIMA JUNIOR, Francisco Bezerra. **Inovação e Agricultura Familiar Rural na Amazônia**: o caso da mandioca no estado do Acre. Santa Cruz do Sul: [s. n.], 2014.

MALAGODI, Edgard; CARVALHO, Cynthia Xavier; ALVES, Arilde Franco. Marx E Polanyi. Contribuição Para o Debate Das Políticas Públicas Do Desenvolvimento Rural. *In*: SILVA, Antônio Carlos da. (org.). **Ciência política global**: perspectivas de estudos culturais e pós-colonialismo. Ponta Grossa: Atena, 2021.

MODESTO JUNIOR, Moisés de Souza; CRAVO, Manoel da Silva; ALVES, Raimundo Nonato Brabo. **Monitoramento da difusão da tecnologia sistema bragantino no nordeste do estado do Pará, Brasil**. Belém: [s. n.], 2014. Disponível em: www.cpatu.embrapa.br. Acesso em: 25 set. 2024.

MOURA, Bruno de Freitas. Agricultura familiar é oitava maior produtora de alimentos do mundo. **Agência Brasil**, Rio de Janeiro, 2023. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2023-07/agricultura-familiar-e-8a-maior-produtora-de-alimentos-do-mundo#:~:text=E%20a%20busca%20por%20valoriza%C3%A7%C3%A3o,%E2%80%9Cmotor%E2%80%9D%20para%20a%20economia>. Acesso em: 23 set. 2024.

NASCIMENTO, Rosival Possidônio. Boas práticas de fabricação de farinha de mandioca. *In*: MODESTO JUNIOR, Moisés de Souza; BRABO, Raimundo Nonato (org.). **Cultura da mandioca**: apostila. Belém: [s. n.], 2014. p. 153–164. Disponível em: www.embrapa.br/fale-conosco/sac. Acesso em: 21 nov. 2024.

NAVARRO, Zander; PEDROSO, Maria Thereza Macedo. A Agricultura Familiar no Brasil: da promessa inicial aos impasses do presente. **Revista Econômica do Nordeste**, Fortaleza, v. 45, p. 06–17, 2014.

NAVARRO, Zander; PEDROSO, Maria Thereza Macedo. **Agricultura Familiar**: é preciso mudar para avançar. Brasília: [s. n.], 2011. ISSN 1677-5473.

NEOPROSPECTA. **RDC 331 e IN 60**: Padrões microbiológicos. [S. l.], 2024. Disponível em: <https://blog.neopropecta.com/rdc-331-in-60-padroes-microbiologicos/#:~:text=RDC%20331%2F2019%20e%20IN%2060%2F2019&text=D+e%20acordo%20com%20ela%2C%20os,danos%20%C3%A0%20sa%C3%BAde%20do%20consumidor>. Acesso em: 15 out. 2024.

NIEDERLE, Paulo André; FIALHO, Marco Antônio Verardi; CONTERATO, Marcelo Antônio. A pesquisa sobre Agricultura Familiar no Brasil – aprendizagens, esquecimentos e novidades. **RESR**, Piracicaba, v. 52, p. 10–24, 2015.

NIEDERLE, Paulo André; MASCARENHAS, Gilberto Carlos Cerqueira; WILKINSON, John. Governança e institucionalização das indicações geográficas no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, [s. l.], v. 55, n. 1, p. 85–102, 2017.

NOGUEIRA, Amanda da Silva *et al.* Caracterização socioeconômica do sistema de produção de mandioca de agricultores familiares do Município de São Francisco do Pará. **Research, Society and Development**, [s. l.], v. 10, n. 13, p. e473101321355, 2021a.

NONATO DA SILVA, Dário Benedito Rodrigues. **Uma caracterização histórica de Bragança**. [S. l.], 2011. Disponível em: <https://profdariobenedito.blogspot.com/search?q=caracteriza%C3%A7%C3%A3o+do+munic%C3%ADpio+de+Bragan%C3%A7a>. Acesso em: 17 dez. 2024.

NORMAS BRASIL. **Portaria ADEPARA n.º 3672/2014**. [S. l.], 2014.

OLIVEIRA, Jose Moises de; SANTOS, Bueno Roger da Silva; GOMES DE LIMA, Suely Cristina. Condições higiênico-sanitárias em uma fábrica de farinha de mandioca no município de Castanhal-PA avaliação e recomendações. **Revista de Gestão e Secretariado (Management and Administrative Professional Review)**, [s. l.], v. 14, n. 8, p. 13202–13220, 2023.

OLIVEIRA, Luciana de Fátima. A importância dos Tupinambá na formação da vila de Bragança – Estado do Grão-Pará: 1740-1760. *In*: XIII ENCONTRO NACIONAL DE HISTÓRIA, Anpuh, 2011. **Anais [...]**. Anpuh, 2011.

OLIVEIRA, Ubiranilson Santos. Análise histórica das políticas de desenvolvimento e sustentabilidade do município de Bragança, Pará. **Cadernos CEPEC**, Belém, p. 74–90, 2023.

PARÁ (estado). Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARA. **Portaria n.º 5.314, de 03 de setembro de 2021**. [S. l.], 2021a. Disponível em: https://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-5314-2021-pa_419918.html. Acesso em: 21 out. 2024.

PARÁ (estado). Portaria n.º 5.314, de 03 de setembro de 2021. **Imprensa Oficial do Estado**, [s. l.], v. 34.692, p. 1–123, 2021b. Disponível em: www.ioepa.com.br. Acesso em: 21 out. 2024.

PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **A farinha d'água de Bragança: territorialidade, turismo e patrimônio alimentar**. [S. l.]: [s. n.], 2020.

PICOLOTTO, Everton Lazzaretti. **Os atores da construção da categoria Agricultura Familiar no Brasil**. Piracicaba: [s. n.], 2015.

PINHEIRO, Glauco Cleber Batista; ELIAS, Lina Gláucia Dantas. **Práticas culturais e educativas na produção familiar da farinha em Bragança-Pará**. [S. l.]: [s. n.], 2019.

POLANYI, Karl. **A grande transformação: as origens da nossa época**. [S. l.]: Elsevier, 1944. vol. 1.

REDE PARÁ. **ADEPARÁ leva a todo o Estado a legislação de produtos artesanais**. [S. l.], 2015. Disponível em: <https://redepara.com.br/Noticia/119527/adepara-leva-a-todo-o-estado-a-legislacao-de-produtos-artesanais>. Acesso em: 10 nov. 2024.

RIBEIRO, Willame de Oliveira. Cidade de porte médio de importância histórica: particularidades de Bragança no Nordeste do Pará. **Caderno de Geografia**, [s. l.], v. 28, n. 52, p. 1, 2018.

SALES, Dione Vieira; MACIEL, Rogério Andrade. Cultura material da farinha na Amazônia paraense. **Revista Humanidades e Inovação**, [s. l.], v. 7, p. 50–66, 2020.

SANTOS, Rayssa Silva dos *et al.* Diagnóstico higiênico-sanitário e medidas corretivas no processamento da farinha de mandioca. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, [s. l.], v. 16, n. 3, p. 307–315, 2021.

SARMENTO, Silene Bruder Silveira. **Legislação brasileira para derivados da mandioca**. Piracicaba: [s. n.], 2010.

SCHNEIDER, Sergio; ESCHER, Fabiano. **A contribuição de Karl Polanyi para a Sociologia do desenvolvimento rural**. Porto Alegre: [s. n.], 2011.

SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: [s. n.], 2013.

SILVA, Sandro Pereira. **A Agricultura Familiar e suas múltiplas interações com o território: uma análise de suas características multifuncionais e pluriativas**. Brasília: [s. n.], 2015.

SILVA DOS SANTOS, Rayssa. **Diagnóstico das casas de farinha da Associação de Produtores da Agrovila Nazaré, Castanhal-PA**. 2021. 198 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares) – Instituto Federal do Pará, Castanhal, 2021.

SILVA JUNIOR, Antonio Mariano Gomes; AMORIM DA CRUZ, Paulo Jaílson. **Análise das novas tecnologias de produção de farinha de mandioca: um estudo de caso da agroindústria Sabor de Bragança**. 2019. 57 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Ciências Agrônômicas) – Universidade Federal Rural da Amazônia, Capanema, 2019.

SIMIONI, Flávio José. Determinantes da renda familiar no espaço rural: uma revisão. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v. 15, p. 397–410, 2013.

SOUSA DA SILVA, Lidenilson. **Estratégia de valorização da farinha de Bragança, Pará: controvérsias no processo da certificação da Indicação Geográfica (IG)**. 2020. 140 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.

SOUZA, Fernanda Vanessa de Aragão. **Avaliação das condições de processamento em pequenas unidades processadoras de mandioca do nordeste paraense**. 2019. 152 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural e Gestão de Empreendimentos) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, Castanhal, 2019.

SOUZA DOS SANTOS, Marcos Antônio; CORDEIRO DE SANTANA, Antônio. Caracterização socioeconômica da produção e comercialização de farinha de mandioca no município de Portel, Arquipélago do Marajó, estado do Pará. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, [s. l.], v. 7, p. 73–86, 2012. Disponível em: <http://revista.gvaa.com.br>. Acesso em: 29 out. 2024.

SUSTENTAREA. **Você conhece a cultura das casas de farinha?**. [S. l.], 2023. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2023/06/08/voce-conhece-a-cultura-das-casas-de-farinha/>. Acesso em: 28 set. 2024.

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em Ciências Sociais: a pesquisa qualitativa em Educação: o positivismo, a fenomenologia, o marxismo**. [S. l.]: Atlas, 1987.

VALADARES, Alexandre; ALVES, Fábio; GALIZA, Marcelo. **O crescimento do uso de agrotóxicos**: uma análise descritiva dos resultados do Censo Agropecuário 2017. [S. l.]: [s. n.], 2020.

VELTHEM, Lucia Hussak van. A 'farinha especial': fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum**, [s. l.], n. 2, p. 435–456, 2012.

VIZOLLI, Idemar; SANTOS, Rosa Maria Gonçalves; MACHADO, Renato Francisco. **Saberes quilombolas**: um estudo no processo de produção da farinha de mandioca. Rio Claro: [s. n.], 2012.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO AOS PRODUTORES DE FARINHA COM CERTIFICAÇÃO

QUESTIONÁRIO AO PRODUTOR DE FARINHA CERTIFICADO

APRESENTAÇÃO DA PESQUISA

Meu nome é **Luiz Augusto dos Santos Pereira Filho**, sou entrevistador e estou realizando uma entrevista para uma pesquisa sobre o perfil dos produtores de farinha do município de Bragança (PA). Estamos levantando informações socioeconômicas, produtivas, ambientais e culturais, relacionadas à certificação de produtos artesanais. Gostaria de ressaltar que as informações repassadas são sigilosas e que os dados pessoais dos entrevistados não serão divulgados.

Data: ____/____/2024

Identificação do proprietário: _____

Identificação da propriedade: _____

Localização da propriedade: _____

Coordenadas geográficas: _____

QUESTIONÁRIO

FATOR SOCIOECONÔMICO

1. Sexo:

Feminino

Idade: _____ anos

Masculino

2. Estado civil:

Solteiro(a)

Casado(a)

Divorciado(a)

Viúvo(a)

Em união estável

3. Local de residência:

Agrovila

Cidade

Povoado

Outro: _____

4. Com quem você mora? (múltipla escolha)

Pais

Filhos

Marido/Esposa

Sozinho

Outros

5. Qual é o seu grau de escolaridade?

- Ensino superior
- Ensino médio
- Ensino médio incompleto
- Ensino fundamental
- Ensino fundamental incompleto
- Não possui escolaridade

6. Você se considera agricultor familiar?

- Sim
- Não

7. Você tem alguma outra profissão?

- Agricultor
- Pedreiro
- Comerciante
- Autônomo
- Não possui profissão
- Outra: _____

8. Quantas pessoas da sua família trabalham na casa de farinha?

- Você e mais duas pessoas
- Você e mais três pessoas
- Você e mais quatro pessoas
- Você e mais cinco pessoas

9. Quantas pessoas você emprega na sua casa de farinha?

- Uma pessoa
- Duas pessoas
- Três pessoas
- Quatro pessoas
- Mais de quatro pessoas

10. Qual é a sua renda mensal?

- Inferior a um salário mínimo
- De um salário mínimo
- De um a dois salários mínimos
- De dois a três salários mínimos
- De três a quatro salários mínimos
- De quatro a cinco salários mínimos

11. A sua renda mensal provém somente da produção de farinha de mandioca?

- Sim
- Não

12. Em caso de resposta negativa à questão anterior, qual outra atividade você desempenha?

13. Em caso de ter renda com outra atividade, qual é a sua renda mensal obtida somente com o beneficiamento da mandioca?

- Inferior a um salário mínimo
- De um salário mínimo
- De um a dois salários mínimos
- De dois a três salários mínimos
- De três a quatro salários mínimos
- Superior a quatro salários mínimos

FATORES PRODUTIVO E CULTURAL

14. Você produz a mandioca?

- Sim
- Não
- Produzo e compro

15. Que função você desempenha na casa de farinha?

16. Como você aprendeu a fazer farinha de mandioca?

17. Quais derivados da mandioca são produzidos? (múltipla escolha)

- Farinha
- Farinha de tapioca
- Tucupi
- Goma
- Outros: _____

18. É adicionado corante à farinha que você produz?

- Sim
- Não

19. Em caso de resposta positiva à questão anterior, por qual motivo?

20. Você sabe a procedência deste corante?

- Sim
- Não

21. Quanto da produção aproximadamente é utilizado para consumo de sua família?

- Um quarto
- Um terço
- A metade
- Dois terços
- Toda a produção

22. Qual é sua produção semanal/mensal?

23. Quais fatores dificultam a produção? (múltipla escolha)

- Seca
- Excesso de chuva
- Solo
- Falta de crédito
- Pragas
- Assistência técnica
- Outro: _____

FATOR AMBIENTAL

24. Qual é a forma de captação de água na propriedade em que você trabalha?

- Cisterna
- Poço artesiano
- Rede pública
- Rio
- Outro: _____

25. Como você considera a qualidade da água?

- Boa
- Regular
- Ruim
- Péssima

26. Você faz algum tipo de tratamento na água?

- Não
- Sim, qual? _____

27. Existe coleta de lixo na sua comunidade?

- Sim
- Não

28. Quais resíduos (líquidos e/ou sólidos) são gerados pelo processamento da mandioca (múltipla escolha)?

- Cascas
- Embalagens
- Manipueira
- Outro: _____

29. Qual é o destino dos resíduos? (múltipla escolha)

- Buraco
- Quintal
- Aterro
- Céu aberto
- Tratamento
- Outro: _____

30. A casa de farinha em que você trabalha possui sumidouro?

() Sim

() Não

31. Onde você coloca a mandioca de molho?

() Igarapé

() Tanque

() Caixa d'água

() Outros: _____

32. Usa algum tipo de agrotóxico no plantio da mandioca?

() Não

() Sim, qual? _____

33. O plantio exige queimadas e/ou desmatamentos de áreas?

() Sim

() Não

Se sim, quando? _____

34. Algum problema ambiental interfere na sua vida e/ou na comunidade de que você faz parte?

() Não

() Sim, qual(is)? _____

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

35. Você recebe assistência técnica?

() Sim

() Não

36. Se a resposta anterior foi "sim", de qual órgão você recebe assistência técnica?

() Emater

() Secretaria de Agricultura

() Particular

() Outros: _____

37. Você acha que a assistência técnica é importante para a sua produção?

() Sim

() Não

CERTIFICAÇÃO ARTESANAL E POLÍTICAS PÚBLICAS

38. Há quanto tempo você tem o registro artesanal?

39. Por que você buscou registrar sua casa de farinha?

40. Você acredita que a certificação é um diferencial competitivo no mercado consumidor?

41. O que você teve que mudar em seu processo de produção com a certificação artesanal?

42. Quais equipamentos e utensílios foram mudados com a certificação artesanal?

43. Essa mudança foi positiva ou negativa?

44. Qual foi sua maior dificuldade para conseguir a certificação artesanal?

45. Qual foi a fonte de renda para construir/adequar sua casa de farinha?

46. Antes da certificação, para quem e onde você vendia sua farinha?

47. Após a certificação, para quem e onde você vende sua farinha?

48. Com a certificação, como ficou a percepção dos seus clientes, em relação aos seus produtos?

49. Sua renda aumentou/melhorou, após a certificação artesanal?

50. Você acredita que a certificação artesanal é importante para o fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca na região e no Pará?

51. Você acha que a certificação artesanal irá excluir produtores de farinha?

52. Na sua opinião, como o poder público poderia contribuir para os fortalecimentos da cadeia da mandioca e da produção de farinha?

53. Com a modificação de sua casa de farinha, o que mudou no seu produto final?

54. Você/Seu negócio possui acesso a crédito?

APÊNDICE B – QUESTIONÁRIO AOS PRODUTORES DE FARINHA SEM CERTIFICAÇÃO

QUESTIONÁRIO AO PRODUTOR DE FARINHA SEM CERTIFICAÇÃO

APRESENTAÇÃO DA PESQUISA

Meu nome é Luiz Augusto dos Santos Pereira Filho, sou entrevistador e estou realizando uma entrevista para uma pesquisa sobre o perfil dos produtores de farinha do município de Bragança (PA). Estou levantando informações socioeconômicas, produtivas, ambientais e culturais, relacionadas à certificação de produtos artesanais. Gostaria de ressaltar que as informações repassadas são sigilosas e que os dados pessoais dos entrevistados não serão divulgados.

Data: ____/____/2024

Identificação do proprietário: _____

Identificação da propriedade: _____

Localização: _____

Coordenadas: geográficas: _____

QUESTIONÁRIO

FATOR SOCIOECONÔMICO

1. Sexo:

() Feminino

Idade: _____ anos

() Masculino

2. Estado civil:

() Solteiro(a)

() Casado(a)

() Divorciado(a)

() Viúvo(a)

() Em união estável

3. Local de residência:

() Agrovila

() Cidade

() Povoado

() Outro: _____

4. Com quem você mora? (múltipla escolha)

() Pais

() Filhos

() Marido/Esposa

() Sozinho

() Outros

5. Qual é o seu grau de escolaridade?

- Ensino superior
- Ensino médio
- Ensino médio incompleto
- Ensino fundamental
- Ensino fundamental incompleto
- Não possui escolaridade

6. Você se considera agricultor familiar?

- Sim
- Não

7. Tem alguma outra profissão?

- Agricultor
- Pedreiro
- Comerciante
- Autônomo
- Não possui profissão
- Outra: _____

8. Quantas pessoas da sua família trabalham na casa de farinha?

- Você e mais duas pessoas
- Você e mais três pessoas
- Você e mais quatro pessoas
- Você e mais cinco pessoas

9. Quantas pessoas você emprega na sua casa de farinha?

- Uma pessoa
- Duas pessoas
- Três pessoas
- Quatro pessoas
- Mais de quatro pessoas

10. Qual é a sua renda mensal?

- Inferior a um salário mínimo
- De um salário mínimo
- De um a dois salários mínimos
- De dois a três salários mínimos
- De três a quatro salários mínimos
- De quatro a cinco salários mínimos

11. A sua renda mensal provém somente da produção da farinha de mandioca?

- Sim
- Não

12. Em caso de resposta negativa à questão anterior, qual outra atividade você desempenha?

13. No caso de ter renda com outra atividade, qual a sua renda mensal obtida somente com o beneficiamento da mandioca?

- () Inferior a um salário mínimo
- () De um salário mínimo
- () De um a dois salários mínimos
- () De dois a três salários mínimos
- () De três a quatro salários mínimos
- () De quatro a cinco salários mínimos

FATORES PRODUTIVO E CULTURAL

14. Você produz a mandioca?

- () Sim
- () Não
- () Produzo e compro

15. Que função você desempenha na casa de farinha?

16. Como você aprendeu a fazer farinha de mandioca?

17. Quais derivados de mandioca são produzidos? (múltipla escolha)

- () Farinha
- () Farinha de tapioca
- () Tucupi
- () Goma
- () Outros: _____

18. É adicionado corante à farinha que você produz?

- () Sim
- () Não

19. Em caso de resposta positiva à questão anterior, por qual motivo o corante é usado?

20. Você sabe a procedência deste corante?

- () Sim
- () Não

21. Quanto da produção é utilizado para consumo de sua família, aproximadamente?

- () Um quarto
- () Um terço
- () A metade
- () Dois terços
- () Toda a produção

22. Qual é sua produção semanal/mensal?

23. Quais fatores dificultam a produção? (múltipla escolha)

- Seca
- Excesso de chuva
- Solo
- Falta de crédito
- Pragas
- Assistência técnica
- Outro: _____

24. Para quem e onde você vende seu produto?

25. Qual é a margem de lucro que você obtém de cada saca de farinha?

26. Você consegue ter lucro, depois de pagar todas as despesas de produção?

FATOR AMBIENTAL

27. Qual é a forma de captação de água na propriedade em que você trabalha?

- Cisterna
- Poço artesiano
- Rede pública
- Rio
- Outro: _____

28. Como você considera a qualidade da água?

- Boa
- Regular
- Ruim
- Péssima

29. Você faz algum tipo de tratamento na água?

- Não
- Sim, qual? _____

30. Há coleta de lixo em sua comunidade?

- Sim
- Não

31. Quais resíduos (líquidos e/ou sólidos) são gerados pelo processamento da mandioca? (múltipla escolha)

- Cascas
- Embalagens
- Manipueira
- Outro: _____

32. Qual é o destino destes resíduos? (múltipla escolha)

- Buraco
- Quintal
- Aterro
- Céu aberto
- Tratamento
- Outro: _____

33. A casa de farinha em que você trabalha possui sumidouro?

- Sim
- Não

34. Onde você coloca a mandioca de molho?

- Igarapé
- Tanque
- Caixa d'água
- Outros: _____

35. Usa algum tipo de agrotóxico no plantio de mandioca?

- Não
- Sim, qual? _____

36. O plantio exige queimadas e/ou desmatamentos de áreas?

- Não
- Sim, quando? _____

37. Algum problema ambiental interfere na sua vida e/ou na comunidade de que você faz parte?

- Não
- Sim, qual(is)? _____

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

38. Você recebe assistência técnica?

- Sim
- Não

39. Se a resposta anterior foi "sim", de qual órgão você recebe assistência técnica?

- Emater
- Secretaria de Agricultura
- Particular
- Outros: _____

40. Você acha que a assistência técnica é importante para a sua produção?

- Sim
- Não

ESTRUTURA DA CASA DE FARINHA

41. Qual é o tamanho de sua casa de farinha, em m²?

42. As paredes de sua casa de farinha são inteiras ou são meias paredes?

43. Há boa circulação de ar/vento em sua casa de farinha?

44. Como é o piso de sua casa de farinha?

Cimento liso

Terra batida

Cerâmica

Outros: _____

45. Qual é o material usado na cobertura de sua casa de farinha?

Brasilit

Plan

Palha

Outros: _____

46. Sua casa de farinha possui energia elétrica?

Sim

Não

47. Sua casa de farinha possui portas e janelas?

Sim

Não

Outros: _____

48. Sua casa de farinha possui telas de proteção, para evitar a entrada de animais?

Sim

Não

49. Sua casa de farinha possui algum cercado ou outro tipo de barreira física, para impedir a passagem de animais e de pessoas desautorizadas?

Sim

Não

50. Sua casa de farinha tem separação entre áreas molhadas (sujas) e secas?

Sim

Não

51. Qual é o equipamento que você usa para prensar a massa de mandioca?

Tipiti

Prensa manual

Prensa hidráulica

52. Quais destes equipamentos você utiliza: catitu; tipiti; prensas manuais; canoas de madeira; caixas de madeira; rodos de madeira; e peneira?

53. Onde você costuma guardar os utensílios utilizados para produzir farinha?

54. Há armazenamento dos utensílios e dos outros produtos, que não são utilizados na produção de farinha?

() Não

() Sim, quais? _____

55. Onde você armazena a farinha, após a sua produção?

56. Com quantos fornos você trabalha em sua casa de farinha?

() Um

() Dois

() Três

57. Sua casa de farinha possui forno elétrico?

() Sim

() Não

SELO DE CERTIFICAÇÃO ARTESANAL E POLÍTICAS PÚBLICAS

58. Você conhece ou já ouviu falar sobre a legislação de produtos artesanais?

59. De que forma você soube desta legislação?

() Outros produtores

() Instituições públicas, quais? _____

60. Você acredita que a certificação é um diferencial competitivo no mercado consumidor?

61. Para você, o que teria que ser mudado, em sua casa de farinha, para conseguir o registro de produtos artesanais?

62. O que lhe impede de buscar a certificação artesanal?

63. Para você, a adaptação à legislação modificará o modo de fazer farinha e, principalmente, o produto final?

64. Se a resposta anterior foi “sim”, o que poderá ser mudado e/ou deixado de lado na produção de farinha?

65. Você acredita que a certificação artesanal é importante para o fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca na região e no Pará?

66. Você acha que a certificação artesanal excluirá produtores de farinha, deixando-os na marginalidade?

67. Na sua opinião, como o poder público poderia contribuir para os fortalecimentos da cadeia da mandioca e da produção de farinha?

68. Você/Seu negócio tem acesso a crédito?

69. Para você, quais são os principais pontos que fortalecem e que enfraquecem a produção de farinha no seu município e quais seriam as soluções para estes problemas?

**APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO AOS TÉCNICOS REPRESENTANTES DE
INSTITUIÇÕES ENVOLVIDAS NA PRODUÇÃO DE FARINHA**

QUESTIONÁRIO AOS TÉCNICOS

1. Você trabalha diretamente com produtores de farinha?
() Sim
() Não

2. Qual é o trabalho que você (sua instituição) desenvolve com os produtores?

3. Para você, qual é a importância de sua instituição para a produção de farinha?

4. Vocês conseguem alcançar o objetivo de auxiliar os produtores?
() Sim
() Não, por quê? _____

5. Quais são os maiores desafios enfrentados pela instituição?

6. Para você, quais são as condições das casas de farinha do(s) seu(s) município(s) de atuação?

7. Para você, quais são os maiores desafios do produtor de farinha?

8. Quais são os principais problemas que sua instituição enfrenta com os produtores de farinha?

9. Você acha a produção de farinha do seu município adequada — e ela atende às legislações sanitárias?
() Sim
() Não

10. Você tem conhecimento sobre a legislação de produtos artesanais?

11. Você acha que a legislação de produtos artesanais contribui para o fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca?
() Sim
() Não, por quê? _____

12. Em relação à legislação artesanal, você acredita que esta comprometerá o patrimônio cultural da produção de farinha?

() Sim

() Não, por quê? _____

13. Quais seriam os fatores determinantes ao fortalecimento da produção de farinha, levando em consideração todos os envolvidos na produção, do produtor aos técnicos de órgãos públicos e privados?

14. Em relação a créditos, há linhas específicas para a construção de casas de farinha? Se sim, quais?

15. Para você, quais são os pontos fortes e fracos da legislação de produtos artesanais e em que aspectos ela poderia ser aperfeiçoada?

APÊNDICE D – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Título do estudo: **FARINHA DE BRAGANÇA E A LEGISLAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS: IMPACTOS E PERSPECTIVAS NA REGIÃO DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA**

Pesquisador responsável: **Luiz Augusto dos Santos Pereira Filho**

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

1 Introdução

Você está sendo convidado(a) a participar da pesquisa, intitulada *Impacto da Legislação de Produtos Artesanais da ADEPARÁ na Produção de Farinha nos Municípios de Bragança, Tracuateua, Augusto Correa e Viseu*, desenvolvida no âmbito de um programa de pós-graduação. O objetivo do estudo é o de compreender os efeitos da legislação sobre a produção de farinha de mandioca nos municípios citados, considerando as perspectivas dos produtores registrados e não registrados na ADEPARÁ.

2 Procedimentos da pesquisa

Se você aceitar participar, responderá a um questionário semiestruturado, que abordará aspectos socioeconômicos, estruturais e produtivos das casas de farinha. O tempo estimado para o preenchimento do questionário é de aproximadamente [tempo estimado] minutos. Sua participação é voluntária e não implicará qualquer custo ou remuneração.

3 Riscos e benefícios

Os riscos da pesquisa são mínimos e se referem apenas ao desconforto em responder a algumas perguntas. Caso alguma questão lhe cause desconforto, você pode optar por não a responder. O estudo poderá contribuir para o desenvolvimento de políticas públicas voltadas à produção artesanal de farinha de mandioca e fornecer subsídios para a melhoria das condições produtivas na região.

4 Confidencialidade e sigilo

Todas as informações fornecidas serão tratadas com sigilo e utilizadas exclusivamente para fins acadêmicos. Os dados serão analisados de forma agrupada, sem identificação dos participantes, garantindo a privacidade e o anonimato destes.

5 Liberdade de participação

A participação nesta pesquisa é totalmente voluntária. Você pode desistir a qualquer momento, sem necessidade de justificativa e sem qualquer prejuízo.

Caso você tenha dúvidas, poderá entrar em contato com o pesquisador responsável, **Luiz Augusto dos Santos Pereira Filho**, pelo telefone (91) 98807 4925, e/ou pelo *e-mail* **agroluizfilho1@yahoo.com.br**.

Declaração de consentimento

Concordo em participar do estudo, intitulado ***Farinha de Bragança e a legislação de produtos artesanais: impactos e perspectivas na Região da Indicação Geográfica.***

_____ Nome do participante ou responsável _____ Assinatura do participante ou responsável	Data: ____/____/____
--	----------------------

_____ Assinatura e carimbo do pesquisador	Data: ____/____/____
--	----------------------