



**Universidade Federal do Pará
Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Amazônia Oriental
Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas
Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável**

Lucivando Barbosa de Moraes

Para além do alimento: inovações sociais em torno do açaí na comunidade ribeirinha Santo Ezequiel Moreno em Portel, Arquipélago do Marajó, Pará.

**Belém
2020**

Lucivando Barbosa de Moraes

Para além do alimento: inovações sociais em torno do açaí na comunidade ribeirinha Santo Ezequiel Moreno em Portel, Arquipélago do Marajó, Pará.

Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia Oriental.

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Orientador: Dr. William Santos de Assis

Coorientadora: Dr.^a Tatiana Deane de Abreu Sá.

**Belém
2020**

**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)**

M827p Moraes, Lucivando Barbosa de Moraes
Para além do alimento : inovações sociais em torno do açaí na
comunidade ribeirinha Santo Ezequiel Moreno em Portel,
Arquipélago do Marajó, Pará / Lucivando Barbosa de Moraes
Moraes. — 2020.
114 f. : il. color.

Orientador(a): Prof. Dr. William Santos de Assis Assis
Coorientação: Profª. Dra. Tatiana Deane de Abreu Sá
Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação em
Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas
Familiars, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.

1. Ação coletiva. 2. Autogestão. 3. Cultura alimentar. 4.
Inovação social. I. Título.

CDD 630

Lucivando Barbosa de Moraes

Para além do alimento: inovações sociais em torno do açaí na comunidade ribeirinha Santo Ezequiel Moreno em Portel, Arquipélago do Marajó, Pará.

Dissertação apresentada para obtenção do grau de Mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável. Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas, Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Amazônia Oriental.

Área de concentração: Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável.

Orientador: Dr. William Santos de Assis

Coorientadora: Dr.^a Tatiana Deane de Abreu Sá.

Data da aprovação 28/08/2020.

Banca Examinadora



Dr. William Santos de Assis (Orientador) INEAF-UFGA



Dr.^a Tatiana Deane de Abreu Sá (Coorientadora) Embrapa Amazônia Oriental



Dr.^a Cristhiane Oliveira da Graça Amâncio (Externa) Embrapa Agrobiologia



Dr.^a Waldiléia Rendeiro da Silva Amaral (Externa) IEB



Dr. Flávio Bezerra Barros (Interno) INEAF-UFGA



Dr.^a Angela May Steward (Suplente) INEAF-UFGA

A minha família por sempre depositar esperanças em mim e facilitar realizações das promessas de Deus na minha vida.

DEDICO

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus por sempre revigorar minhas forças neste período!

Agradeço aos meus pais que sempre acreditaram no meu potencial e certamente estão na arquibancada da vida torcendo pelo meu sucesso.

A minha noiva, que me recebeu com tanto amor e carinho nas veredas desta vida e certamente viveremos muitos ciclos juntos.

Aos colegas de turma, professores e técnicos do INEAF (Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares) que me ensinaram a ser uma pessoa melhor no sentido do desenvolvimento humano e profissional.

Ao meu Orientador, Dr. William Assis, que me acolheu em um complexo contexto no programa, mas que nunca negou apoio, em variados sentidos, para a realização desta dissertação.

A minha Coorientadora, Dr.^a Tatiana Sá, ela sabe muito bem que sem a sua indispensável ajuda esta pesquisa seria inviável. Levarei por toda a vida as nossas conversas alegres, acadêmicas e críticas que tivemos na Embrapa Amazônia Oriental. Professora, verdadeiramente és uma pessoa que me inspira!

Aos ribeirinhos e ribeirinhas agroextrativistas da comunidade Santo Ezequiel Moreno, pessoas que lutam de forma incansável por dignidade em seu território e no município de Portel. Comunitários, esta pesquisa foi construída por vocês!

Aos profissionais de instituições parceiras que fizeram questão de contribuir nos debates de campo no município de Portel. Destaque especial ao Carlos Ramos, uma pessoa que tem aprendido a pensar o Marajó com olhos e vivências das florestas.

Ao CNPq (Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico) que garantiu como bolsista por um ano deste processo de formação.

RESUMO

A dissertação aborda inovações sociais relacionadas ao agroextrativismo do açaí na comunidade ribeirinha Santo Ezequiel Moreno (SEM), município de Portel, arquipélago do Marajó, estado do Pará. O objetivo desta pesquisa foi identificar e analisar as principais inovações sociais, decorrentes do agroextrativismo do açaí, na comunidade SEM, bem como suas inter-relações. O método utilizado foi o de estudo de caso, e os dados foram coletados com a participação dos ribeirinhos seguindo etapas da pesquisa e contou com análises qualitativas e quantitativas descritas em forma de sistematização. Foram identificadas quatro inovações sociais na comunidade SEM conforme o recorte proposto na pesquisa, que estão interligadas através de ajuda mútua dos comunitários facilitada pela autogestão de todas elas, além disso, apresentam o Fundo Solidário Açaí (FSA) como inovação social base em função do processo de construção que despertou maior organização e cooperação entre os comunitários. O perfil alimentar dos comunitários é comum à identidade de ribeirinhos da região, mas merece especial atenção para coibir a inserção de alimentos industrializados e superprocessados que vem sendo incorporados à dieta alimentar, em função da elevação da renda, associada ao açaí, e do acesso contínuo ao contexto urbano da cidade de Portel, se contrapondo à cultura alimentar local e afetando, assim, a soberania alimentar da comunidade.

Palavras-chave: Ação coletiva, Autogestão, Cultura alimentar, Inovação social

ABSTRACT

The dissertation addresses social innovations related to açaí agroextractivism in the riverside community Santo Ezequiel Moreno (SEM), municipality of Portel, Marajó archipelago, state of Pará. The objective of this research was to identify and analyze the main social innovations resulting from the agroextractivism of açaí in the SEM community, as well as their interrelations. The method used was the case study method, and the data were collected with the participation of the riverside populations following stages of the research and had qualitative and quantitative analyses described in the form of systematization. Four social innovations were identified in the SEM community according to the cut-off proposed in the research, which are interconnected through mutual help from the community facilitated by the self-management of all of them, in addition, they present the Acai Solidarity Fund (FSA) as a basic social innovation due to the construction process that aroused greater organization and cooperation among the Community. The food profile of the community is common to the identity of riverines in the region, but deserves special attention to curb the insertion of industrialized and superprocessed foods that have been incorporated into the diet, due to the increase in income, associated with açaí, and the continuous access to the urban context of the city of Portel, opposing the local food culture and affecting , thus the food sovereignty of the community.

Keywords: Collective action. Self-management. Food culture. Social innovation

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Localização detalhada da Vila Santa Cruz, município de Portel/PA.	22
Figura 2 - Localização da comunidade Santo Ezequiel Moreno, município de Portel/PA.	23
Figura 3 – Representação do desenvolvimento de inovações do ponto de vista hegemônico.	38
Figura 4 – Linha de tempo da criação do Fundo Solidário Açaí (FSA) com os principais acontecimentos, anos e atores externos.	46
Figura 5 - Linha de tempo do Centro de referência em manejo de açaizais nativos do Marajó.	53
Figura 6– Linha de tempo da construção da Cozinha Agroextrativista Iaçá.	59
Figura 7– Mapa de deslocamento de mulheres da comunidade Santo Ezequiel Moreno. Da comunidade para outros lugares.	64
Figura 8 – Linha de tempo da construção da Miniagroindústria.	67
Figura 9 – Representação do desenvolvimento de inovações sociais relacionadas ao agroextrativismo do açaí na comunidade Santo Ezequiel Moreno, Portel/PA.	69

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1 – Visão panorâmica da comunidade Santo Ezequiel Moreno, Portel/PA.....	21
Fotografia 2 – Construção da Linha de tempo das inovações sociais relacionadas ao agroextrativismo do açaí presentes na comunidade segundo os próprios moradores.	26
Fotografia 3 – Pesquisador aplicando questionário em estabelecimento familiar da comunidade SEM.	28
Fotografia 4 – Mulheres da comunidade construindo seus mapas de movimentos.....	29
Fotografia 5 – Família da comunidade utilizando a ponte para facilitar o transporte de açaí comercializado na cidade de Portel.	47
Fotografia 6 – Evento do Manejaí na comunidade Santo Ezequiel Moreno com a presença de comunitários e diversos atores que constroem essa inovação social.	54
Fotografia 7 – Estrutura física do Manejaí na comunidade Santo Ezequiel Moreno.	54
Fotografia 8 – Unidade experimental de manejo do açaizeiro da comunidade Santo Ezequiel Moreno.	57
Fotografia 9 – Mulheres da comunidade Santo Ezequiel Moreno em frente a Cozinha Agroextrativistas Iaça expondo alimentos produzidos por elas neste espaço para serem servidos na inauguração do espaço físico desta inovação social.....	60
Fotografia 10 – Alimentos apresentados ao curso de manipulação de alimentos promovido pelo IEB na comunidade (1). A) Coxinhas e pasteis de açaí. B) Pão de açaí com cobertura de calda de Açaí e castanha. C) Pães de Macaxeira Abóbora e açaí. D) Monteiro Lopes de Crueira e açaí.	62
Fotografia 11 – Alimentos apresentados ao curso de manipulação de alimentos promovido pelo IEB na comunidade (2). A) Bolo de abóbora. B) Empadão de abóbora. C) Bolo de farinha de tapioca com castanha e cobertura de creme de cupuaçu. D) Petisco de macaxeira.	62
Fotografia 12 – Alimentos apresentados ao curso de manipulação de alimentos promovido pelo IEB na comunidade (2). A) Sequilho de tapioca. B) Bolo de macaxeira com caramelo de abacaxi. C) Bolo de macaxeira com cobertura de cupuaçu e castanha. D) Sorvete de Cajá com castanha, mel de abelha e goma de tapioca.	63
Fotografia 13 – Miniagroindústria da comunidade Santo Ezequiel Moreno (Despolpadeira média, despolpadeira grande, pia, filtro, peneira, 3 tambores, 1 máquina de branqueamento).	68
Fotografia 14 – Ponto de comercialização de alimentos encontrado na comunidade.	74

Fotografia 15 – Almoço servido em um estabelecimento familiar da comunidade Santo Ezequiel Moreno em um período de safra do açaí.	75
Fotografia 16 – Algumas comidas tradicionais identificadas durante visitas a comunidade. A) Sucurijú (mistura de açaí e bacaba). B) Tucunaré assado. C) Piriquita (caroço do açaí amassado a mão com farinha de mandioca). D) Preguiça cozida com castanha-do-pará. E) Peixe assado com bacaba.....	76

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Série histórica da produção de açaí na Mesorregião do Marajó (2013-2017).	52
Gráfico 2 – Percentagem de famílias que afirmam comprar ou não alimentação fora da comunidade no período de safra do açaí (n=22 famílias).....	72
Gráfico 3 – Formas tradicionais e novidades alimentares relacionadas ao açaí presentes na alimentação de ribeirinhos da comunidade Santo Ezequiel Moreno. Consta o número de pessoas que citaram se alimentarem do açaí por tipo de comida (N=22).....	80

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Síntese das etapas de pesquisa.....	33
Quadro 2 – Panorama de ações coletivas levantadas pelo IEB em 2017 e avaliação atual, pós visita a comunidade.	48
Quadro 3 – Matrizes de controle e acesso de bens relacionados ao açaí construída por dois casais A e B (A = A mulher participa de forma constante na CAI; B = Mulher participa pouco da CAI) , onde a mulher é uma pessoa que participa constantemente de atividades relacionadas a CAI.....	66
Quadro 4 – Comida dos homens da comunidade Santo Ezequiel moreno em um período de safra do açaí.	77
Quadro 5 – Comida das mulheres da comunidade Santo Ezequiel moreno em um período de safra do açaí.	78

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ASMOGA	Associação dos Moradores da Gleba Acutipereira
ATAA	Associação dos Trabalhadores Agroextrativistas do Rio Acutipereira
CA	Cultura Alimentar
CAI	Cozinha Agroextrativista Iaçá
CAIXA	Caixa Econômica Federal
CEBs	Comunidades Eclesiásticas de Base
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará
EMBRAPA	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAPESPA	Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará
FASE	Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional
FSA	Fundo Solidário Açai
GEF	Fundo Global para o Meio Ambiente
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IEB	Instituto Internacional de Educação do Brasil
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
INEAF	Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares
ITERPA	Instituto de Terras do Pará
IVR	Instituto Vitória Régia
MEB	Movimento de Educação de Base
Manejaí	Centro de referência em manejo de açaizais nativos no Marajó
OECD	Organisation for Economic Co-operation and Development
ONGs	Organizações não Governamentais
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PEAEX	Projeto Estadual de Assentamento Agroextrativista
PET	Programa de Educação Tutorial
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SEM	Santo Ezequiel Moreno
SOBAL	Soberania Alimentar
STTR	Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	16
2	METODOLOGIA	20
2.1	Área de estudo.....	21
2.2	Procedimentos metodológicos.....	24
2.2.1	Pré-campo	24
2.2.2	Etapas da pesquisa	25
2.2.2.1	Primeira etapa: Identificação das inovações sociais.....	25
2.2.2.2	Segunda etapa: Relações entre inovações sociais.....	30
2.2.2.3	Terceira etapa: Perfil alimentar e inovações sociais.....	30
2.2.2.4	Quarta etapa: Textualização	31
3	REFERÊNCIAL TEÓRICO	35
3.1	A organização como objeto e processo social	35
3.2	Da inovação nos limites da economia à inovação social.....	37
3.3	Soberania alimentar: Combatendo a fome em múltiplas dimensões.....	40
3.3.1	Cultura alimentar: Uma perspectiva antropológica	42
4	INOVAÇÕES SOCIAIS RELACIONADAS AO AÇAÍ NO CONTEXTO DA COMUNIDADE SANTO EZEQUIEL MORENO	43
4.1	Fundo solidário açaí	44
4.2	Centro de Referência em Manejo de Açaizais Nativos no Marajó	51
4.3	Cozinha Agroextrativista Iaçá.....	58
4.4	Minagroindústria.....	66
4.5	Desenvolvimento de inovações sociais em teia, comunidade Santo Ezequiel Moreno.....	69
5	ALIMENTOS, COMIDAS E AS INOVAÇÕES SOCIAIS NA COMUNIDADE SANTO EZEQUIEL MORENO	71
5.1	Alimentos do mercado na mesa! Escolha ou falta de opção?	71
5.2	Compartilhando a boa comida de casa com contínuo aperfeiçoamento	77
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	81
	REFERÊNCIAS	82
	APÊNDICE I – QUESTIONÁRIO A (PERFIL SOCIOECONÔMICO E ALIMENTAÇÃO DA COMUNIDADE)	90
	APÊNDICE II – QUESTIONÁRIO B (RECORDAÇÃO DE REFEIÇÕES 24H)	93
	APÊNDICE III – ROTEIROS DE QUESTÕES REFERENTES ÀS ENTREVISTAS DIRETIVAS	95
	APÊNDICE IV – MATRIZ CONTROLE E ACESSO	98

APÊNDICE V – TERMO DE CONSENTIMENTO PARA ENTREVISTA.....	99
APÊNDICE VI – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM.....	100
APÊNDICE VII– DADOS DA LINHA DE TEMPO	101
APÊNDICE VIII– NOVIDADES ALIMENTARES ENCONTRADAS NA CARTILHA “RECEITAS DA CULINÁRIA AGROEXTRATIVISTA” PUBLICADO PELO IEB EM 2019	104
ANEXO I – DECLARAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DA COMUNIDADE SANTO EZEQUIEL MORENO PARA A REALIZAÇÃO DA PESQUISA	109
ANEXO II – LISTA DE EQUIPAMENTOS DA COZINHA AGROEXTRATIVISTA IAÇÁ SEGUNDO NOTA FISCAL DE COMPRA	110
ANEXO III – ALIMENTOS COMERCIALIZADOS PELA COMUNIDADE VIA PNAE (CONTROLE DOS COMUNITÁRIOS)	111
ANEXO IV – ALIMENTOS COMERCIALIZADOS PELA COMUNIDADE VIA PAA (CONTROLE DOS COMUNITÁRIOS)	112
ANEXO V – LISTA DE PARTICIPANTE DA CONSTRUÇÃO DA LINHA DE TEMPO DAS INOVAÇÕES SOCIAIS	113
ANEXO VI – TERMO DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL DE USO SOB CONDIÇÃO RESOLUTIVA (peax acutipereira)	114

1 INTRODUÇÃO

O município de Portel compõe a antiga Mesorregião Marajó, reclassificada pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) como Região Geográfica Intermediária de Breves, subdividida em duas Regiões Geográficas Imediatas: Região Geográfica Imediata de Breves (Afuá, Anajás, Bagre, Breves, Chaves, Currealinho, Gurupá, Melgaço, Portel e São Sebastião da Boa Vista) e Região Geográfica Imediata de Soure-Salvaterra (Cachoeira do Arari, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure). A atual região intermediária continua com os mesmos 16 municípios da classificação anterior, ocupando uma área de 104.139, 29 km² (IBGE, 2017).

A grande maioria dos municípios da Região Geográfica Imediata de Breves possuem Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM próximos a 0,4 e o município de Melgaço é detentor do menor IDHM de toda a Região Geográfica Intermediária (0,418). Portel apresenta IDHM igual a 0,483, revelando graves dificuldades no desenvolvimento desse território (IBGE, 2010). Os principais segmentos produtivos da Região Geográfica Intermediária estudada são: pesca, madeira, construção civil, pecuária bubalina e fruticultura, segundo a Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas do Pará (FAPESPA) (FAPESPA, 2016). O município de Portel tem uma histórica relação com o mercado madeireiro, entretanto, as comunidades ribeirinhas pouco acessam esse capital, que esteve e ainda está sendo utilizado por grandes empresários e os próprios madeireiros.

Os ribeirinhos do município têm como principal fonte de renda a fruticultura, mais precisamente a advinda da comercialização do fruto do açazeiro (*Euterpe oleraceae* Mart.), que para eles trata-se do *Ouro negro*. Assim, o açaí tem representado para o povo ribeirinho de Portel oportunidades que vão além da alimentação tradicional, possibilitando agregar valores culturais e escapes para a desigualdade social e escassez de políticas públicas.

A importância simbólica do açaí e o reconhecimento da sociedade tem contribuído para o aparecimento não apenas de inovações tecnológicas, mas também de inovações sociais mais adequadas para um desenvolvimento multidimensional. Diferente da linearidade econômica do conceito hegemônico de inovação, Bignetti (2011) incorpora na sua definição não apenas a resolução de problemas que as inovações trazem, mas a coesão entre variados atores que constroem processos de inovação tendo como base a participação e cooperação desses atores, aspectos que são melhores compreendidos em bases teóricas de organização.

Assim, a organização pode ser entendida como a base das inovações que Bignetti denomina inovações sociais¹.

Ribeirinhos reconhecem que o açaí influencia de forma positiva nas suas vidas não apenas no contexto econômico e a partir disso é contemplada a possibilidade de geração das inovações sociais. A presente pesquisa aborda o açaí na comunidade ribeirinha procurando entender essas contribuições que muitas vezes são invisibilizadas em estudos.

Na Amazônia brasileira, a economia se baseia em parte na extração vegetal, onde o açazeiro é apontado como a espécie mais produtiva entre as palmeiras no ecossistema de várzea (BEZERRA; NERY; LOBATO, 2001). Além disso, a produção de açaí é a principal atividade geradora de renda em estabelecimentos familiares de várzea, em particular na Amazônia Oriental (RIBEIRO; TOURINHO; SANTANA, 2004).

A palmeira é um componente natural da paisagem de várzeas na Amazônia (JARDIM *et al.*, 2004) sendo comumente encontrada em abundância nas áreas alagadas (JARDIM, 1987, 1996; NOGUEIRA; HOMMA, 2014). Estudos acerca do manejo e extrativismo do açaí são comuns, sendo destacados os realizados por Jardim e Anderson (1987), Homma (2010), Tavares e Homma (2015) que visam principalmente à produção de frutos, desconsiderando outras dimensões não menos importantes para o desenvolvimento sustentável ou simplesmente mantendo um foco limitado.

A intensificação do manejo de açazeiros tem sido abordada por vários autores, sendo denominado “açazeiro da paisagem” (retirada excessiva das outras espécies que leva a um quadro semelhante a uma monocultura do açaí) que acarreta perda de biodiversidade (HIRAOKA, 1993; SOLIS, 2014; CARVALHO, 2018). Esse problema pode ser combatido com a promoção de desenvolvimento endógeno e para isso as inovações sociais são fundamentais. Essas inovações certamente merecem mais reconhecimento do que as inovações tecnológicas que apresentam aspectos corretivos e não de construção de desenvolvimento.

Ponte (2013) estudou o açaí considerando múltiplas dimensões e respectivos papéis, para além do aspecto econômico/ecológico usando a ideia de “açaí rizoma”, baseado na abordagem deleuziana de que “qualquer ponto de um rizoma pode ser conectado a qualquer outro e deve sê-lo.” (DELEUZE; GUATTARI, 1995, p. 14). Ele destaca que, no contexto Amazônico, o açaí é alimento que faz parte da construção de identidade regional, sendo

¹ A inovação social é aqui definida como o resultado do conhecimento aplicado a necessidades sociais através da participação e da cooperação de todos os atores envolvidos, gerando soluções novas e duradouras para grupos sociais, comunidades ou para a sociedade em geral (BIGNETTI, 2011, p. 4).

muitas vezes a gênese de música, poesia, crônica, paisagismo, cor, edificações e instalações provisórias, medicina tradicional e muitos outros aspectos presentes e que ainda irão surgir (PONTE, 2013).

O trabalho citado inspira a presente pesquisa a também ir além do que muitas análises impõem como padrão científico o qual desconsidera as peculiaridades da utilização e compreensão do açaí em contextos ribeirinhos da Amazônia. As soluções novas e duradouras resultantes das inovações sociais relacionadas ao açaí, que são encontradas em comunidades ribeirinhas, devem considerar os múltiplos sentidos desse fruto.

Apesar das dificuldades evidenciadas nas histórias de vida de pescadores, extrativistas, agricultores familiares, entre outros, a Amazônia abriga experiências de inovações sociais ainda pouco difundidas, tais como as seguintes: Banco Comunitário Pracuubense (Muaná/PA), Banco Comunitário Rio Canaticu (Currealinho/PA), Manejo Comunitário do Camarão (Gurupá/PA), Manejo Florestal Comunitário – RESEX Verde Para Sempre (Porto de Moz/PA). Essas iniciativas enfrentam inúmeras dificuldades para o alcance de desenvolvimento endógeno (MIRANDA *et al.*, 2017).

Assim, o presente trabalho analisa inovações sociais e as relaciona com especificidades do contexto ribeirinho, podendo o produto desse estudo despertar outras iniciativas no sentido de avanços nas variadas dimensões da sustentabilidade em outras comunidades.

Pesquisas que visam à utilização mais sustentável das áreas de várzea estão sendo desenvolvidas por intermédio de análises com abordagens sistêmicas, que contribuem para o entendimento dos múltiplos papéis do açaí em localidades específicas (BRONDÍZIO, 2008; AZEVEDO, 2010; COSTA; NAVEGANTES-ALVES; MARTINS, 2014; ARAÚJO; NAVEGANTES-ALVES, 2015).

O açaí, reconhecido em suas múltiplas dimensões, tem sido utilizado no município de Portel, arquipélago do Marajó/PA. Isso é percebido em várias ações ocorrentes no município em torno do fruto como festivais, feiras, projetos de manejo de açazais, preparações de comidas locais com o açaí ou tendo este fruto como ingrediente, entre outras. Em Portel, muitas comunidades ribeirinhas têm suas principais atividades produtivas relacionadas ao agroextrativismo vegetal do açaí, reproduzindo um modo de vida peculiar que deve ser entendido e valorizado.

Nesse sentido, esta pesquisa apresenta como campo de estudo a comunidade² Santo Ezequiel Moreno (SEM), município de Portel/PA. A comunidade é reconhecida por apresentar uma elevada produção de açaí e ganha destaque pela sua organização social, participação política e gestão de bens comuns. Por essas características a comunidade é vista como exemplo de desenvolvimento na Mesorregião do Marajó por técnicos da área ambiental, instituições de ensino/pesquisa e população local (MIRANDA *et al.*, 2017). A produção de açaí é tão importante na comunidade que foi criado o Fundo Solidário Açaí³, durante a safra de 2010, pela Associação dos Trabalhadores Agroextrativistas do Rio Acutipereira (ATAA) existente na comunidade (MIRANDA *et al.*, 2017).

Contudo, busco refletir sobre inovações sociais da comunidade SEM partindo da seguinte pergunta: Como o agroextrativismo do açaí vem influenciando no surgimento e consolidação de inovações sociais na Comunidade Santo Ezequiel Moreno, Portel/PA? Com base nessa pergunta, o objetivo geral desta pesquisa foi identificar e analisar as principais inovações sociais, decorrentes do agroextrativismo do açaí, na comunidade Santo Ezequiel Moreno, Portel/PA, bem como suas inter-relações. Os objetivos específicos foram (1) Identificar as inovações sociais associadas ao agroextrativismo do açaí na comunidade Santo Ezequiel Moreno; (2) Entender as relações existentes entre as inovações sociais estudadas na comunidade; (3) Analisar o perfil alimentar dos ribeirinhos da comunidade Santo Ezequiel Moreno relacionando-o com as inovações sociais consideradas na pesquisa.

A estrutura desta dissertação é a seguinte: Esta introdução e 6 (seis) seções. Na segunda seção apresento os passos metodológicos da pesquisa; a terceira seção trata do referencial de seu suporte ao estudo; a quarta seção em seguida estão três grandes seções com apresentação de resultados da pesquisa realizada, e, finalizando, considerações finais, referências, apêndices e anexos.

² A categoria “comunidade” foi amplamente utilizada pelo Movimento de Educação de Base (MEB) liderado pela igreja católica na década de 60 no Brasil e isso foi muito marcante nas várzeas da Amazônia segundo Canto (2007). Tal trabalho ainda existe no município de Portel e para a igreja essa categoria é dotada de critério populacional, sendo constituído um núcleo social onde pessoas devem ter objetivos comuns. Na presente pesquisa a comunidade é tida como uma unidade espacial física somada a sua população e dinâmica socioeconômica cultural. Assim, será usada a expressão “Comunidade” para melhor identificar o local de estudo.

³ Fundo florestal comunitário constituído num longo processo de organização social que culminou com sua criação na safra de açaí de 2010. Na sua criação a ideia utilizada foi: a cada lata de açaí coletada e comercializada, o membro da comunidade doaria R\$ 1,00, formando um fundo que custearia investimentos em bens e serviços para a melhoria da qualidade social e ambiental da vida dos moradores da comunidade. Nos anos seguintes esse valor tem oscilado de forma ascendente (média R\$ 2,00), tudo feito em consenso definido por moradores da comunidade SEM.

2 METODOLOGIA

A presente pesquisa é do tipo qualitativa/quantitativa considerando que esses dois tipos de pesquisa são complementares. Enquanto os elementos qualitativos são capazes de examinar em profundidade e com considerável extensão as qualidades do objeto de pesquisa, os quantitativos apresentam um potencial de maior abrangência, possibilitando comparações com estudos semelhantes existentes ou pesquisas futuras (BRUMER *et al.*, 2008)

O método utilizado é o estudo de caso, que segundo (BECKER, 1994; YIN, 2001), trata-se de um método abrangente, uma investigação empírica, com a lógica do planejamento, da coleta e análise de dados. Becker (1994) destaca que nesse tipo de estudo é possível adquirir conhecimento do fenômeno adequadamente a partir da exploração intensa de um único caso.

Considerou-se nesta pesquisa a observação de Yin (2001, p. 27) “O estudo de caso conta com muitas das técnicas utilizadas pelas pesquisas históricas, mas acrescenta duas fontes de evidências que usualmente não são incluídas no repertório de um historiador: observação direta e série sistemática de entrevistas”. Os procedimentos metodológicos utilizados foram: Pré-campo e Etapas da pesquisa que foram subdivididas em a) Identificação das inovações sociais; b) relações entre inovações sociais c) perfil alimentar e inovações sociais; d) textualização. Cada procedimento será detalhado posteriormente e é importante ressaltar que para geração de análise interdisciplinar crítica dos dados da pesquisa foi aplicada a ideia de sistematização segundo Holliday (2006).

2.1 Área de estudo

Fotografia 1 – Visão panorâmica da comunidade Santo Ezequiel Moreno, Portel/PA.



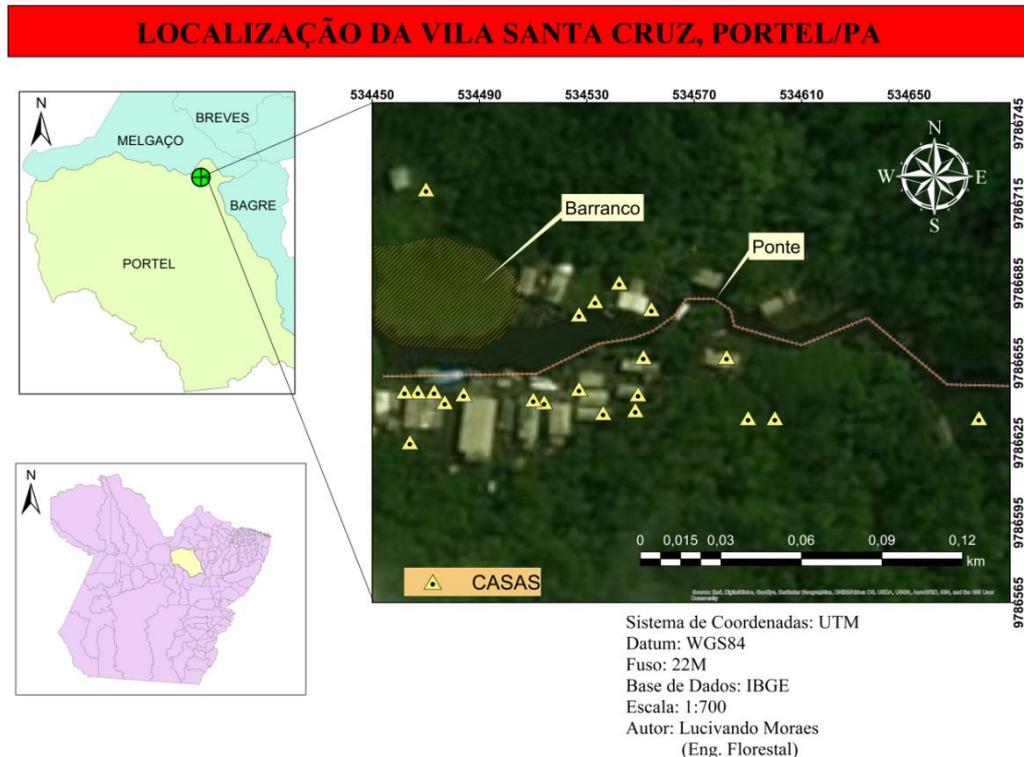
Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2018).

A pesquisa foi desenvolvida na comunidade Santo Ezequiel Moreno (Fotografia 1), situada no arquipélago do Marajó, município de Portel/PA conforme as coordenadas 1°59'15"S e 50°37'14"O. Esta comunidade é adjacente a Baía de Portel e a margem do rio Acutipereira, a 278 km de Belém, contando com 27 casas e 28 famílias, uma família não possui residência. Não tendo sua área especificada, encontra-se no interior do Projeto Estadual de Assentamento Agroextrativista (PEAEX) Acutipereira que recentemente recebeu o Termo de concessão de direito real de uso sob condição resolutiva via Instituto de Terras do Pará (ITERPA) com área total de 68.321,742 ha (ANEXO VI).

A Figura 1 traz outra nomenclatura para a comunidade, e a partir disso, outro destaque é importante. O lugar de estudo também é conhecido como “Vila Santa Cruz” e segundo Leite (2018) quando o primeiro casal (João e Marcira Baia) chegou no local, na década de 60, este já era apelidado de “Inferno”, principalmente pela presença dos barrancos, e assim foi chamado por muito tempo. O nome era visto como pejorativo pelos moradores e oposto a fé católica que exerciam, assim, o nome foi mudado para “Vila Santa Cruz”, que é mais conhecido entre os moradores da comunidade, fora dela (cidade de Portel, municípios vizinhos e comunidades adjacentes) o nome Santo Ezequiel Moreno é mais comum, por isso é adotado nesta pesquisa. O nome do lugar de pesquisa utilizado neste estudo foi dado em virtude da comunidade católica que os moradores formaram no local no ano de 2003 e hoje é o mais difundido e aceito por quem lá vive. As casas são construídas sobre as águas do rio

Acutipereira e para suas construções a grande maioria dos moradores utiliza a madeira como matéria prima. A extração madeireira é uma atividade extrativista que também é valorizada pelos comunitários. As “ruas” da comunidade são pontes, também construídas com madeira, assim como barcos e espaços destinados a produção animal local (Figura 1).

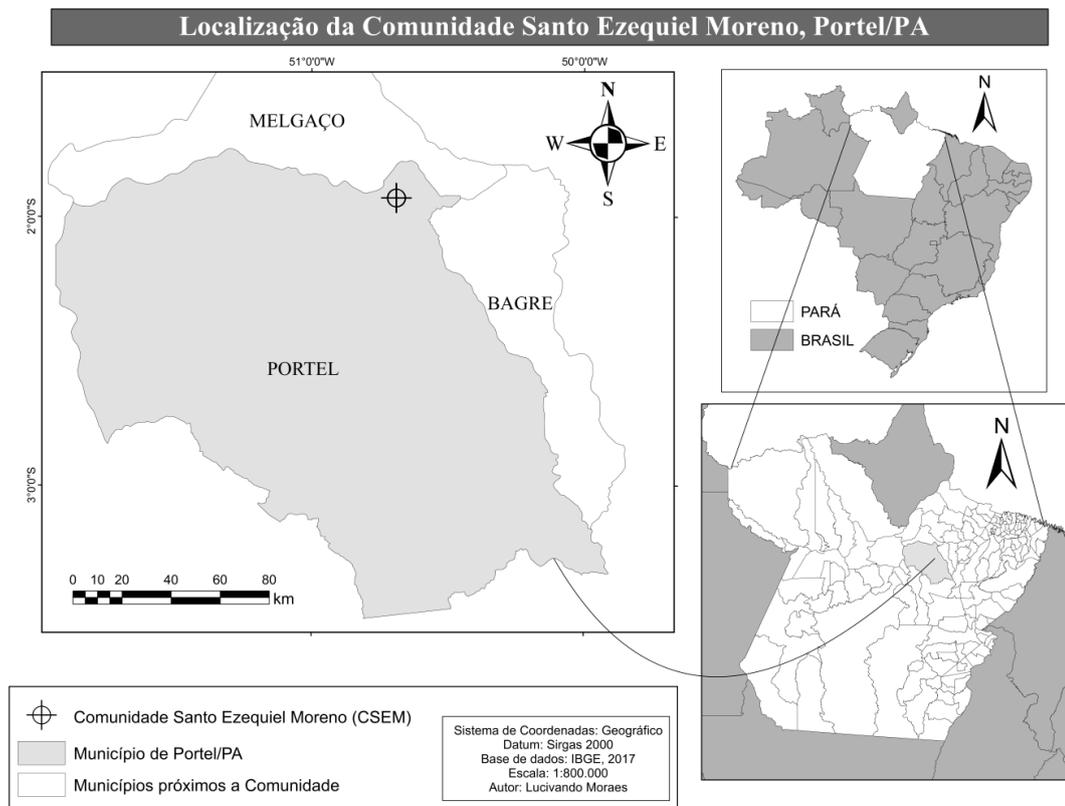
Figura 1 – Localização detalhada da Vila Santa Cruz, município de Portel/PA.



Fonte: <https://earthexplorer.usgs.gov/>

Partindo da cidade de Portel, o acesso à comunidade é por meio fluvial ou pela via terrestre, sendo que é mais utilizada a segunda opção, deve ser feito o primeiro deslocamento até a comunidade São Benedito, que fica na margem oposta a Santo Ezequiel Moreno, e posteriormente efetuar a travessia do rio Acutipereira com auxílio de embarcações.

Figura 2 - Localização da comunidade Santo Ezequiel Moreno, município de Portel/PA.



Fonte: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/downloads-geociencias.html>.

A comunidade enfrenta dificuldades de acesso, pois existe periódica concentração de barrancos (vegetação aquática) que é trazida e levada em função da dinâmica das águas. Um grande destaque da comunidade é a presença da Escola Municipal de Ensino Fundamental Santo Ezequiel Moreno, onde muitos comunitários estudam e convivem com pessoas de territórios vizinhos, oportunidade que poucas comunidades do município de Portel desfrutam pela ausência de estabelecimentos como esse (Figura 2).

2.2 Procedimentos metodológicos

2.2.1 Pré-campo

O presente autor é natural do município de Portel, onde a comunidade Santo Ezequiel Moreno está situada. Sua família mudou-se para Belém em 1997 e nesta cidade ele teve oportunidade de ingressar no curso de Engenharia Florestal da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA) em 2013. Como graduando, o discente retomou o contato com o município natal em 23 de maio de 2017 sendo bolsista do Programa de Educação Tutorial (PET) Florestal coordenado pela Dra. Gracialda Ferreira da UFRA. O retorno teve como objetivo promover um ambiente de concertação entre a UFRA e governo municipal de Portel para criação de projetos de extensão universitária nesse município.

Nesta oportunidade, o estudante conheceu servidores públicos das secretarias municipais, assim como o atual prefeito, entidades estaduais atuantes no município e lideranças da sociedade civil organizada. Em meio a essa retomada, foram visitadas as comunidades ribeirinhas: Prainha, Santo Antônio, São Sebastião, Monte Sinai e Santo Ezequiel Moreno.

De 7 a 9 de setembro de 2017, o autor participou da II Feira de Ciências da Gleba Acutipereira que ocorreu na comunidade Santo Ezequiel Moreno como ministrante de um curso de determinação botânica de espécies florestais. A observação, nesta oportunidade, despertou interesse pelos significativos resultados alcançados na comunidade em função da admirável organização comunitária e a elevada dominância do açaí no local, assim como os inúmeros significados e sentidos que esse fruto tem para as pessoas da comunidade.

A entrada do discente no Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (INEAF) em 2018 possibilitou sua inserção em debates científicos interdisciplinares concernentes aos camponeses. Ainda na construção do projeto de pesquisa, este esteve na comunidade para consolidar os objetivos e realizar levantamentos de dados preliminares. A pesquisa aqui apresentada é resultado de uma construção onde conhecimentos teóricos e empíricos são relacionados à comunidade Santo Ezequiel Moreno.

Nas pesquisas interdisciplinares existem variados métodos científicos e a escolha dos procedimentos a utilizar depende do objeto de pesquisa e do problema a ser investigado (GIL, 1994). O trabalho realizado considera a pesquisa de campo como fundamental para elaboração de consistentes análises das discussões destacadas, sobretudo, do conceito de

organização, inovação e soberania alimentar. Entendendo que todos são complementares do ponto de vista operacional e analítico.

2.2.2 Etapas da pesquisa

Para pesquisas que buscam profundidade, Oliveira (2000) enfatiza a importância do olhar, ouvir e escrever destacando respectivas peculiaridades e objetivos de cada um desses itens pontuando descrição (por intermédio do olhar e ouvir); significação e sentido (através do escrever). O autor citado não trata esses itens de forma separada na pesquisa, considerando que eles ocorrem de forma simultânea e são complementares.

Assim, os dados foram coletados adotando-se as seguintes ferramentas: Observação participante (utilizando caderno de campo); Análise documental; Questionário A (APÊNDICE I - PERFIL SOCIOECONÔMICO E ALIMENTAÇÃO DA COMUNIDADE); Questionário B (APÊNDICE II - RECORDAÇÃO DE REFEIÇÕES 24h); Linha de tempo; Matriz controle e acesso; Mapa de Deslocamento; Entrevista diretiva; Entrevista não diretiva. Essas ferramentas foram utilizadas nas etapas da pesquisa, sendo que algumas serviram para mais de uma etapa em função da ampla abrangência de informações acessadas. Apresentamos a seguir, uma descrição das etapas da pesquisa de campo relacionando com os objetivos específicos.

2.2.2.1 Primeira etapa: Identificação das inovações sociais

Para esta etapa, a principal ferramenta de coleta de dados utilizada foi a Linha de tempo (HOLLIDAY, 2006). Esta foi construída em uma reunião da qual participaram 23 pessoas (11 mulheres e 12 homens) da comunidade e o pesquisador foi o facilitador nesse processo (ANEXO V). Primeiramente os participantes tiveram esclarecimentos sobre os conceitos de “Inovação social” e “Agroextrativismo” utilizados na pesquisa e depois listaram as inovações sociais das quais, segundo eles, se relacionam com o agroextrativismo do açaí na comunidade. Posteriormente, eles listaram acontecimentos importantes relacionados às inovações citadas, identificaram os anos desses acontecimentos, e os respectivos atores em nível de comunidade, município e externos. O processo de construção da Linha de tempo também foi gravado para garantir que as informações não fossem perdidas, sendo essas gravações utilizadas também como entrevistas não diretivas (Fotografia 2).

Fotografia 2 – Construção da Linha de tempo das inovações sociais relacionadas ao agroextrativismo do açaí presentes na comunidade segundo os próprios moradores.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Outra ferramenta de coleta de dados utilizada nesta etapa foi a Observação Participante que possibilitou a coleta de informações que não foram previstas nas demais ferramentas. Com o auxílio de um caderno de campo foi registrada a vivência do pesquisador em contato direto com o seu objeto de pesquisa, o que direcionou análises, facilitou discussões e identificação de pessoas-chave, viabilizando a profundidade e precisão da pesquisa. Para essa ferramenta, foram consideradas as recomendações de Angrosino (2009), segundo ele, esta é uma forma de inserir a etnografia na pesquisa, entretanto, não se enquadra como tal pelo tempo insuficiente em campo.

A Análise documental (YIN, 2001) contribuiu nesta etapa para melhor entender os contextos das inovações sociais relacionadas ao açaí presentes na comunidade, sendo

complementar a observação participante, mas é também importante para as demais etapas. Isso corrobora com a possibilidade de participação múltipla dessa ferramenta, ou seja, em várias etapas da pesquisa: “Esse tipo de informação pode assumir muitas formas e deve ser o objeto de planos explícitos da coleta de dados” (YIN, 2001, p. 107).

Documentos como: relatórios, pesquisas científicas, registros da comunidade, diagnósticos relacionados às temáticas contidas nos objetivos foram acessados. Outros documentos indispensáveis foram os registros fotográficos, por permitirem uma boa memória de pesquisa servindo para todas as etapas. No processo de revisão dos documentos foi adotada a recomendação a seguir: “Ao revisar documentos, uma boa pergunta a fazer é se há qualquer mensagem importante nas entrelinhas; quaisquer inferências, naturalmente, precisariam ser corroboradas com outras fontes de informação, mas é possível obter revelações importantes dessa maneira” (YIN, 2001, p.82).

Dos dados coletados por intermédio do Questionário A - Perfil Socioeconômico e Alimentação da comunidade (APÊNDICE I) utilizamos nesta etapa alguns dados socioeconômicos gerais da comunidade, tornando possível a identificação de fatores que facilitam a cooperação dos comunitários para o desenvolvimento de inovações sociais na comunidade. As informações coletadas utilizando esta ferramenta também foram importantes nas demais etapas da pesquisa pela sua abrangência relacionada aos objetivos. Das 28 famílias da comunidade, este questionário foi aplicado a 22 (n) em função da dificuldade em encontrar as pessoas nas suas casas nas visitas feitas a comunidade, sendo direcionadas as perguntas a 1 representante de cada família. No decorrer da aplicação deste questionário, variadas pessoas da família contribuíam com informações, proporcionando momentos particulares com as famílias dos quais as falas dos comunitários foram registradas com auxílio de um gravador (Entrevistas não diretivas) (Fotografia 3).

Fotografia 3 – Pesquisador aplicando questionário em estabelecimento familiar da comunidade SEM.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2018).

Por conta do destaque referente à organização de mulheres e inserção significativa delas em inovações sociais da comunidade, também foram utilizadas Matriz Controle e Acesso e Mapa de Deslocamento como ferramentas de coletas de dados conforme Verdejo (2006). O Mapa de Deslocamento foi construído exclusivamente por mulheres da comunidade que participaram da elaboração da Linha de Tempo, contando com 11 mulheres da comunidade. Utilizando cartolina colorida e pincel para quadro branco, elas criaram um diagrama (mapa) onde identificaram os locais que elas costumam ir, regularmente, no interior da comunidade e outro que identificou os locais que elas regularmente visitam fora da comunidade (Fotografia 4).

Fotografia 4 – Mulheres da comunidade construindo seus mapas de movimentos.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

A Matriz Controle e Acesso foi preenchida por 20 casais de famílias diferentes. Trata-se de um formulário do qual as famílias identificaram, individualmente, quem era detentor (homem ou mulher) do controle (decisão) e quem tinha acesso (utiliza) a determinados bens da família relacionados ao açaí, caso a mesma possuísse, como: (a) lote no açazal; (b) máquina de bater açaí; (c) derivados do açaí (coxinha, bolo, pão, etc.); (d) renda da venda do açaí; (e) louças para preparo da poupa e (f) outros derivados do açaí.

É importante ressaltar que a Linha de Tempo e Mapa de Deslocamento foram ferramentas utilizadas no mesmo período e contou com a participação das mesmas pessoas. O levantamento desses dados ocorreu na escola de ensino fundamental presente na comunidade.

As entrevistas diretas seguiram um roteiro pré-elaborado que buscou informações concernentes as inovações sociais classificadas pelos comunitários (APÊNDICE III). Foram 9 entrevistas, sendo 5 lideranças da comunidade e 4 pessoas externas que construíram diferentes inovações sociais com os comunitários. As entrevistas feitas com líderes da comunidade foram realizadas na própria comunidade. Já com as pessoas externas, além das entrevistas presenciais, foram feitas entrevistas não presenciais, utilizando telefone ou e-mails.

A coleta de dados dessa etapa ocorreu em dois momentos. O primeiro foi de 19 a 25 de setembro de 2018 e o segundo de 16 a 24 de julho de 2019. O primeiro momento foi em uma época de safra do açaí, onde as atividades relacionadas ao fruto estavam em pleno funcionamento na comunidade. Já o segundo momento ocorreu em meio ao período de férias,

como as ferramentas de coleta demandavam participação dos comunitários, foi adequado realizar neste período pela facilidade de encontra-los no local.

2.2.2.2 Segunda etapa: Relações entre inovações sociais

Foram utilizadas as inovações sociais identificadas e detalhadas na Linha de Tempo (primeira etapa) para contemplar esta etapa. As relações entre inovações sociais foram identificadas e discutidas em função da Observação Participante (de 2017 a 2020) realizada na comunidade e Entrevistas Diretivas feitas com líderes da comunidade e pessoas que os comunitários consideraram importantes no processo de construção de suas inovações sociais.

Por meio da Revisão Bibliográfica, buscamos informações, dados e análises sobre a temática inovação. A leitura dessas obras fundamental nesta etapa, por se tratar de algo teórico, mas que contempla a operacionalização da atual pesquisa em campo. Assim, foi feita uma análise local contextualizada das relações entre inovações sociais, onde foi possível criticar a abordagem linear aplicada ao desenvolvimento de inovações e apresentar uma proposta de representação para o desenvolvimento de inovações sociais da comunidade Santo Ezequiel Moreno.

2.2.2.3 Terceira etapa: Perfil alimentar e inovações sociais

A principal ferramenta de coleta de dados desta etapa foi o Questionário B - Recordação de Refeições 24h (que também foi aplicado na primeira visita de campo) para identificar o perfil alimentar dos ribeirinhos da amostra. A ferramenta de coleta de dados foi aplicada no ano de 2018, período de safra do açaí na comunidade. Participaram 10 homens e 10 mulheres de famílias diferentes, registrando-se horário, local e alimentos em cada refeição do dia. O questionário era repassado em um dia e recolhido no final do dia seguinte (24h).

A utilização da diversidade alimentar local e identificação do perfil alimentar também consideraram dados do Questionário A, identificando a partir dele as diferentes formas de se consumir açaí na comunidade. Além disso, essa ferramenta identificou a partir de uma lista da cesta básica local, quais alimentos são tidos pelos comunitários como prioritários, quais eles produzem e também aqueles que são prioridades e produzidos ao mesmo tempo.

A Análise documental foi importante nessa etapa, principalmente para identificar os diversos alimentos comercializados e consumidos pelos comunitários. Registros fotográficos dessa diversidade de alimentos encontrada na comunidade também foram feitos nas casas dos

comunitários e em eventos dos quais eles distribuía ou vendiam suas comidas para participantes.

As entrevistas não diretivas advindas das gravações feitas durante a aplicação do Questionário A (22 famílias) foram fundamentais para contextualizar o perfil alimentar dos ribeirinhos por também abordarem questões alimentares. Para relacionar o perfil alimentar dos ribeirinhos com as inovações sociais, utilizou-se informações da Linha do Tempo (Primeira etapa), entrevistas diretivas contendo questões referentes às inovações sociais também foram úteis para possibilitar essa relação, além da observação participante e dados secundários de estudos relacionados à alimentação feitos no local.

2.2.2.4 Quarta etapa: Textualização

Esta etapa refere-se à sistematização e interpretação das informações coletadas no decorrer das etapas anteriores (HOLLIDAY, 2006). Neste momento da pesquisa se desenvolveu o processo de textualização dos fenômenos observados, como recomenda Oliveira (2000).

As análises das entrevistas foram feitas via leituras de impregnação e interpretação horizontal e vertical das falas transcritas. Também foram realizadas análises de conteúdos das falas de todos os entrevistados (BRUMER *et al.*, 2008).

É importante destacar que a análise de entrevistas não-diretivas é baseada mais no que é sentido do que naquilo que é conhecido, o que facilita o acesso a profundas informações que muitas vezes não são perceptíveis na fala. Michelat (1987) explica a importância desse tipo de análise:

A partir dos discursos das pessoas interrogadas que exprime a relação delas com o objeto social do qual lhes pedem que fale, nosso objetivo é passar pelo que há de mais psicológico, de mais individual, de mais afetivo, para atingir o que é sociológico, o que é cultural (MICHELAT, 1987, p.196).

Assim, esta forma de análise é fundamental para a proposta de pesquisa, principalmente no aspecto cultural que foi considerado. A análise seguiu as recomendações de Holliday (2006) que pauta-se na síntese de informações coletadas e avaliação crítica da problemática. Nesta fase da pesquisa, o autor realizou sua terceira visita de campo do dia 17 a 21 de janeiro de 2020 para melhor sistematização dos resultados obtidos e realização de registros fotográficos necessários.

Para a análise de dados quantitativos primários e secundários foi utilizada a ferramenta *Microsoft Excel 2010* que facilitou a utilização de estatística descritiva, assim como apresentação de resultados por intermédio de gráficos, quadros e figuras.

O Quadro 1 sintetiza a metodologia apresentada, focalizando as atividades feitas em campo. Isso é importante, pois algumas ferramentas de coletas de dados foram utilizadas para o alcance de mais de uma etapa.

Quadro 1 – Síntese das etapas de pesquisa.

ETAPAS DA PESQUISA DE CAMPO	FERRAMENTAS (COLETA DE DADOS)	AMOSTRAGEM/CRITÉRIO	ATORES
Primeira etapa: Identificação das inovações sociais	Observação Participante (Angrosino, 2009).*	Estilo e contexto do pesquisador na comunidade.	Moradores da comunidade; Lideranças comunitárias locais; Pessoas externas que contribuíram nas construções das inovações sociais.
	Análise Documental.*	Documentos relacionados às inovações identificadas.	
	Questionário A.*	Aplicado a 22 famílias.	
	Revisão Bibliográfica.*	Considerando pesquisas que discutiram sobre inovações.	
	Linha de Tempo - Inovações Sociais relacionadas ao açaí encontradas na comunidade.*	23 comunitários (11 mulheres e 12 homens).	
	Entrevistas Diretivas.*	Líderes da comunidade e pessoas importantes para a construção das inovações citadas pelos comunitários durante a construção da Linha de Tempo.	
	Mapa de Deslocamento das mulheres	Mulheres que participaram na construção da Linha de Tempo.	
Matriz Controle e Acesso	Preenchida por casais representantes de 20 famílias.		
Segunda etapa: Relações entre inovações	Revisão Bibliográfica.	Considerando pesquisas que discutiram sobre inovações.	Moradores da comunidade; Lideranças comunitárias locais; Pessoas externas que contribuíram nas construções das inovações sociais.

	Linha de Tempo - Inovações Sociais relacionadas ao açai encontradas na comunidade.	23 comunitários (11 mulheres e 12 homens).	
	Entrevistas Diretivas.	Líderes da comunidade e pessoas importantes para a construção das inovações citadas pelos comunitários durante a construção da Linha de Tempo.	
Terceira etapa: Perfil alimentar e inovações sociais	Entrevistas não diretivas	22 famílias da comunidade	Moradores da comunidade
	Questionário B	20 comunitários (10 mulheres e 10 homens) sendo todos representantes de famílias diferentes	
Quarta etapa: Textualização	Elaboração da dissertação segundo as análises realizadas		

*Dados utilizados na 1ª, 2ª e 3ª Etapas.

Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

3 REFERÊNCIAL TEÓRICO

Nesta seção estão os principais conceitos essenciais para a compreensão da análise do tema desta dissertação. Aqui mobilizamos principalmente os autores que embasaram a pesquisa. No item 3.1 discutimos o conceito de organização social; no 3.2 é discutido o conceito mais central para esta pesquisa, inovação social; e no 3.3 se discute soberania alimentar.

3.1 A organização como objeto e processo social

É notório no Brasil, o envolvimento de diferentes tipos de associações da sociedade civil nas arenas de discussão e nos espaços de implementação de políticas públicas. Para Schmitz, Mota e Sousa (2017) existiu uma intensificação nesse processo a partir dos anos 90 com a concessão de crédito a agricultura familiar, estímulo à aquisição coletiva de maquinários, equipamentos e agroindústrias pequenas, além de demarcação e gestão de territórios como os quilombolas, projetos de assentamentos e reservas extrativistas.

No estado do Pará pode-se perceber uma nítida expansão das associações, entretanto, estudos vêm mostrando que as pessoas têm enfrentado dificuldades significativas para tornar contínuo o associativismo (SCHIMITZ; MOTA; SOUSA, 2017).

A ação coletiva é um aspecto relevante para a viabilização de inúmeras atividades no meio rural e, particularmente, viabilizar o exercício da dimensão social, organizacional da Agroecologia. Essa é uma árdua tarefa, existe grande resistência. Olson (1965) destacou que a ação coletiva é pouco provável, pois membros de um grupo com interesses comuns não agem voluntariamente para promovê-los, mesmo que pudessem viver numa situação melhor quando os objetivos fossem alcançados.

Para ele, isso se agrava em função da opção de não cooperar e mesmo assim usufruir o bem comum gerado (*free-rider*), além disso, afirmou que alguns optam pela não cooperação por considerarem suas contribuições insignificantes. Mesmo assim, ele destaca que a ação coletiva é mais provável em pequenos grupos, usando a organização como principal motor. Isso se torna uma grande preocupação, pois muitas comunidades tradicionais são desprovidas até mesmo de um representante comunitário, apesar de possuírem organização que lhes é inerente.

Para Crozier e Friedberg (1977), a organização é determinada pelas ações dos membros em um conjunto de relacionamentos que serve para resolver questões do cotidiano,

ou seja, a organização não é necessariamente a instituição (associações, cooperativas), mas, muitas políticas públicas exigem tais intermediadores formais, limitando ainda mais a inclusão de comunidades tradicionais.

Friedberg (1995), quando trata de organização, sugere duas abordagens. A primeira considera organização como um objeto social, por exemplo: administração pública, empresas, partidos políticos, entre outros. Já a outra abordagem distingue-se pela maior sensibilidade relacionada à percepção das relações humanas, o que ele chama de processo social. Contudo, para o autor, organização é a soma desses dois fatores definindo como “conjuntos humanos formalizados e hierarquizados com vistas a assegurar a cooperação e a coordenação de seus membros no cumprimento de determinados fins” (FRIEDBERG, 1995, p.375)⁴.

A análise feita por Friedberg é correta, pois organização não pode ser limitada apenas a instituição, pois são as boas relações entre os associados que constroem a instituição. Na ausência de coesão entre as pessoas que formam a instituição esta não cumpre seus respectivos objetivos.

Ele destaca no estudo citado a importância de entender organização como processo social e critica aqueles que somente a tratam como um objeto social, apontando limites que essa forma de abordagem apresenta. Os estudos que consideram a abertura da problemática que envolve a organização defendida por Friedberg se basearam principalmente em Bennis (1966), pois este conseguiu ver as pessoas com suas inúmeras complexidades e reconheceu a imprevisibilidade que estas detêm.

Assim, entende-se que a organização é a base para as ações coletivas necessárias ao alcance do desenvolvimento sustentável. Neste contexto, as associações (instituições) estão sendo vistas como grandes facilitadoras de fatores intimamente ligados à autonomia para Laville (2014) e isso pode se aplicar na Comunidade Santo Ezequiel Moreno por conta dos comunitários disporem de uma associação própria que tem observado atentamente princípios de organização, a Associação dos Trabalhadores Agroextrativistas do Rio Acuti-pereira. Associações são espaços dos quais pessoas atuam de comum acordo, podendo até mesmo ser um campo fértil para a economia solidária.

⁴ Este é o conceito utilizado nesta pesquisa, ou seja, a “organização” das pessoas da comunidade estudada.

3.2 Da inovação nos limites da economia à inovação social

O termo “inovação” nos remete a inúmeros sentidos e significados, sendo a aplicação no campo econômico o mais difundido. Essa abordagem está muito relacionada às análises de Schumpeter (1934, 1939, 1942) que têm sua gênese no contexto econômico. Segundo Patias *et al.* (2017) este tipo de inovação se apresenta principalmente como inovação tecnológica e muitas dessas vêm sendo criadas para resolver problemas da humanidade, entretanto, em muitos casos estas são causas de agravamentos por não serem considerados os contextos de suas inserções.

Organizações mundiais como a OECD - Organisation for Economic Co-operation and Development discutem sobre inovações e mesmo que o discurso trate de questões sociais, ambientais e econômicas percebe-se o maior interesse pelos possíveis ganhos econômicos, para eles:

Uma inovação é a implantação de um produto (bem ou serviço) novo ou significativamente melhorado, ou um novo método de marketing, ou um novo método organizacional nas práticas de negócios na organização do local de trabalho ou nas relações externas (OECD, 2006, p. 55).

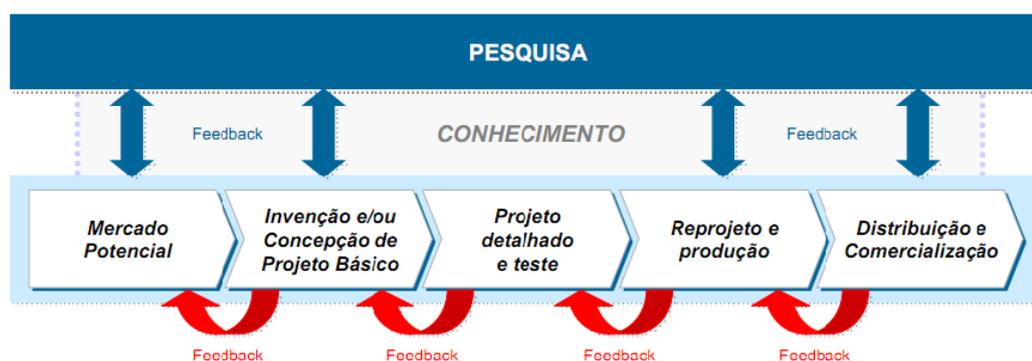
Percebe-se nitidamente a relação com “marketing” e “negócios” destacando assim a dimensão econômica. Inovações não podem ser simplesmente implantadas em determinados contextos com regência da dimensão econômica, mas construídas principalmente pelas pessoas participantes de territórios com os demais atores.

Essa forma de abordar as inovações está amplamente ligada à ideia de “tecnologia” que em amplo sentido corresponde “a aplicação de conhecimento técnico e científico em processos e produtos, que são criados ou podem ser modificados a partir desse conhecimento” (MEDEIROS *et al.*, 2017. p. 970). Assim, percebe-se que as tecnologias possuem processos de construção ligados a aspectos de reprodução de capital.

Seguindo a abordagem econômica feita por Tidd, Bessant e Pavitt (2008, p.30) existem quatro tipos de inovações: I- Inovação de produto: mudanças nas coisas (produtos ou serviços) que uma empresa oferece; II- Inovação de processo: mudanças nas formas em que os produtos/serviços são criados e entregues; III- Inovação de posição: mudanças no contexto em que produtos/serviços são introduzidos; IV- Inovação de paradigma: mudanças nos modelos mentais subjacentes que orientam o que a empresa faz. A ideia de inovação estudada por esses autores não considera a complexidade relacionada a inovações, focando apenas em processos funcionais de empresas.

A Figura 9 revela uma abordagem que considera o desenvolvimento de inovações, focando no contexto empresarial, pois normalmente as empresas tratam cada fase de forma isolada. Essa abordagem trabalha com *feedbacks* que conectam as etapas do processo de construção promovendo o surgimento de inovações. Esta supervaloriza o conhecimento científico conforme a visão cartesiana de ciência.

Figura 3 – Representação do desenvolvimento de inovações do ponto de vista hegemônico.



Fonte: Grizendi (2010).

Nessa abordagem, não é valorado o desenvolvimento de inovações considerando-se variadas formas de conhecimentos, nem as inúmeras dimensões das quais territórios estão inseridos. Claramente se identifica apenas a intenção de lançar algo novo no mercado, fora de contextos e debates, algo mecânico que aparentemente procura homogeneizar anseios e necessidades de pessoas criando algo novo que o máximo de pessoas possa adotar. As inovações não podem se configurar somente como algo do qual pessoas devem se adequar, pois imersos em linearidades, as perdas podem ser muito maiores do que os resultados positivos da criação e inserção de uma inovação.

Esta forma de considerar as inovações sociais lembra o “imediatismo” que Baumgarten (2008) considera como uma das mais nocivas dificuldades que o desenvolvimento multidimensional encontra. Culturas podem ser fragilizadas pela supervalorização da criação de um novo produto em função do lucro que ele pode gerar. A mudança de práticas tradicionais no contexto rural, por exemplo, é algo muito danoso para camponeses, pois sem elas tais pessoas afastam-se de conhecimentos que possibilitam sucesso em atividades básicas como caça, pesca, agricultura, extrativismo, entre outras atividades que somadas as relações entre pessoas revelam culturas diferenciadas.

Entretanto, conceitos de inovação podem ser encontrados na literatura que trata de abordagens interdisciplinares e até mesmo transdisciplinares como: inovação camponesa

(ALTER, 2000; ALBALADEJO, 2001; SABOURIN, 2006; NASCIMENTO, 2019), inovações sociais (DAGNINO; GOMES, 2000; BAUMGARTEN, 2008; BIGNETTI, 2011; MEDEIROS *et al.*, 2017) tecnologia social (ALBUQUERQUE, 2009; MORAES, 2012), adequações/soluções sociotécnicas (FREITAS, 2012; MEDEIROS *et al.*, 2017), novidade (WISKERKE; PLOEG, 2004; GAZOLLA; PELEGRINI; CADONÁ, 2010) entre outros.

Os conceitos inter/transdisciplinares destacados contribuem amplamente para o entendimento de inovações considerando múltiplas dimensões, entretanto, a utilização de algum deles deve ser apontada pelo contexto em análise. Nesta pesquisa adotou-se o conceito “inovação social” de Bignetti (2011).

A inovação social é aqui definida como o resultado do conhecimento aplicado a necessidades sociais através da participação e da cooperação de todos os atores envolvidos, gerando soluções novas e duradouras para grupos sociais, comunidades ou para a sociedade em geral (BIGNETTI, 2011, p. 4).

Esse conceito valoriza as particularidades e inclui a importância da participação e cooperação das pessoas nos processos de construções das inovações. Os protagonistas não são apenas os criadores ou difusores, mas todos os atores do processo. Além disso, conhecimento aplicado para que uma inovação social seja contemplada não é apenas o “científico”, pois os conhecimentos são variados. No caso dos camponeses, destacam-se os conhecimentos empíricos resultantes de práticas cotidianas, o tradicional que é repassado de geração em geração e também o técnico quando as pessoas acessam conhecimentos em nível de formação.

Assim, para que sejam geradas inovações sociais que considerem múltiplas dimensões é indispensável a apropriação de conhecimento científico ou empírico por diversos atores sociais, ou seja, esses conhecimentos devem ser disponibilizado para a sociedade (acessibilidade) e assim de fato resolver problemas. Contudo, inovações sociais precisam da coesão de múltiplos atores, resolver problemáticas e utilizar o conhecimento científico/empírico de forma coerente.

Ao tratarem da evolução de conceito de inovações sociais, Agostini *et al.* (2017) destacam a importância delas terem evoluído de uma perspectiva de apenas mudanças sociais para o entendimento de relações entre diferentes atores, instituições e o contexto pois estas são inseridas ou geradas e é buscando entender algumas dessas complexidades inerentes as inovações sociais que a presente pesquisa é desenvolvida.

3.3 Soberania alimentar: Combatendo a fome em múltiplas dimensões

A fome é um problema mundial que afeta países independente de sua condição. Há registro de pessoas passando fome em países ricos e pobres. Um grande exemplo é a falta de estoques de alimentos que o mundo vivenciou na década de 1970 (SILVA, 2010).

Frente a essa problemática, a Revolução verde foi posta como solução, apresentando ferramentas de mudanças pautadas, sobretudo, no avanço técnico-científico. Entretanto, o problema continua sendo distribuído pelo mundo mesmo com o visível aumento de produção dos alimentos. Assim, a palavra “fome”, que remete ao problema não resolvido, é um tema que incomoda os principais beneficiados que certamente constroem a classe acumuladora de capital (SILVA, 2010).

No Brasil, a verdadeira busca por resolução do problema inicia com a publicação *Fighting Malnutrition: na evaluation of brasilian food and nutrition programs* em 1989, de Philipe Musgrove, em uma análise feita dos programas voltados a alimentação dos anos 70, que segundo Gomes Júnior (2015) foram pautados somente em diagnósticos e proposições que destacavam a fome, desnutrição e integração das três esferas de governo (assim como a cooperação entre os órgãos governamentais de cada uma das tais), afirmando que:

O grande acordo em relação ao debate que chamamos de ideologia da má nutrição, quanto à simplificação excessiva dos conteúdos da questão. Uma realidade complexa tende, para ser devidamente interpretada e enfrentada, que se empreguem numerosas e complexas intervenções relacionadas tanto à economia como à saúde e educação, ora tratadas separadamente, ora todas juntas. O que, às vezes, parece ser choque de competências ou até mesmo uma contradição entre programas não necessariamente pode ser visto como um erro ou o resultado desafortunado da proliferação de choques entre agentes ou a expressão da descoordenação das intervenções patrocinadas por distintas agências públicas. Com certeza, o que se necessita de fato é que se adotem consistentes conteúdos de políticas públicas para a área de alimentação e nutrição. (MUSGROVE, 1989, p.166 apud GOMES JÚNIOR, 2015, p.21).

Utilizando a Agroecologia como princípio, uma grande corrente teórica busca resoluções para o problema apresentado, entendendo suas complexidades, mas fomentando um debate que vem surtindo efeitos favoráveis (ROSSET; MARTÍNEZ-TORRES, 2012; GOMES JÚNIOR, 2015; BEZERRA; PEREZ-CASSARINO, 2015; GUAZZELLI; RIBEIRO, 2015). Aqueles que nunca resolveram o problema julgam muitas vezes os princípios defendidos por estes pesquisadores como utópicos e insistem em abordagens lineares que historicamente fracassaram.

O debate relacionado à alimentação foi aprofundado no Brasil e o conceito aperfeiçoado, pois no âmbito da I Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é definido o seguinte conceito de SAN (Segurança Alimentar e Nutricional):

A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. (CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2004, p. 4).

É reconhecida a relevante contribuição desse conceito, que tem origem em discussões no âmbito de políticas públicas, entretanto, suas limitações destacam-se quando este propõe a superação de acesso estando em função somente do fator renda, visto que isso cria uma homogeneização pejorativa para a população que necessita, apontando o povo como motor do seu fracasso. O aporte teórico aqui defendido considera a SAN como componente da Soberania Alimentar (SOBAL).

Para Rosset (2003) a Soberania Alimentar se configura como uma questão de segurança ou soberania nacional, nesse sentido, encontra-se vinculada a segurança alimentar. A mesma abordagem que ele propõe em nível de nação pode ser considerada em menores escalas também como territórios camponeses. Assim, a definição de SOBAL que serviu para a consolidação dos objetivos desta pesquisa e foi utilizada para nortear a operacionalização dela está apresentada a seguir:

O direito dos povos, comunidades, e países de definir suas próprias políticas sobre a agricultura, o trabalho, a pesca, a alimentação e a terra que sejam ecologicamente, socialmente, economicamente e culturalmente adequados às suas circunstâncias específicas. Isto inclui o direito a se alimentar e produzir seu alimento, o que significa que todas as pessoas têm o direito a uma alimentação saudável, rica e culturalmente apropriada, assim como, aos recursos de produção alimentar e à habilidade de sustentar a si mesmos e as suas sociedades (ROSSET; MARTINEZ-TORRES, 2012, p. 2).

Certamente, a definição citada desafia a pesquisa a sair da linearidade e passar a entender processos de forma aprofundada e coerente. A fim de quebrar a linearidade das soluções propostas à superação da fome, Pereira (2000), traçando investigações dos significados e dimensões do conceito de necessidades humanas, diferencia necessidades mínimas de necessidades básicas, ela esclarece que mínimo remete a suficiência limite, já o

básico anuncia a plenitude, essencialidade. Portanto, tudo o que é básico é mais essencial para o ser humano.

Esta é uma forma adequada para abordagem de questões relacionadas a alimentação de ribeirinhos, pois a comida deles pode ser vista como inadequada do ponto de vista nutricional, mas estes vivem com vigor, longevidade e transmitem alegria acessando suas comidas preferidas. Nesse contexto, o nutricionalmente correto poderia não ser aceito como comida por fugir a cultura alimentar local. Nesta pesquisa, não é avaliado somente o que é mínimo, sendo direcionado um foco maior para a alimentação básica.

3.3.1 Cultura alimentar: Uma perspectiva antropológica

Considerando o conceito de Soberania Alimentar (SOBAL) apresentado, pode ser identificado um elemento muito importante para estudos de cunho social que é a possibilidade de análises mais aprofundadas para fugir da linearidade analítica que gera deformações em estudos que visam entender os significados da alimentação. Nesta pesquisa foi utilizada uma perspectiva antropológica, com base no conceito de Cultura Alimentar (CA), que considera as preferências alimentares articuladas aos elementos identitários e inovadores.

Segundo Braga (2004) a antropologia trata a cultura como um sistema simbólico, sendo este um conjunto de mecanismos de controle, planos, receitas, regras e instruções que governam comportamentos humanos. Tais comportamentos são difundidos entre aqueles que são membros do sistema cultural tomando um caráter público, ou seja, não pode ser algo individual. Cultura não pode ser tida como resultado de pressões materiais do cotidiano e sim desse sistema simbólico vivido diariamente (BRAGA, 2004).

Nesse sentido, é coerente afirmar que existem hábitos alimentares fazendo parte de um sistema cultural adornado de símbolos, significados e classificações que certamente são específicos dos variados modos de vida. Assim, todos os alimentos estão atrelados a associações culturais atribuídas pelas sociedades. Associações estas que certamente definem o que come ou bebe, além de definir o que é comestível ou não, caracterizando-se assim culturas alimentares (BRAGA, 2004).

Maciel (2004) também enfatizou a CA, conceituando-a de forma muito semelhante “um sistema simbólico no qual estão presentes códigos sociais que operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza” (MARCIEL, 2004, p. 25). Assim, está claro que a alimentação pode ser abordada não somente como algo de cunho biológico que vai da ingestão de alimentos até a absorção do mesmo pelas células, garantindo a sobrevivência de indivíduos, podendo ser um campo vasto para o entendimento de possíveis

mudanças impostas por fatores externos ou sazonais que podem fragilizar esse sistema simbólico.

A ideia de sistema simbólico apresentada vem sendo utilizada também pelos autores (MENASCHE, 2005; LEONEL; MENASCHE, 2017) em suas pesquisas no intuito de pautar suas análises nas variadas dimensões da sustentabilidade. Estes também destacam como referências autores da Antropologia da Alimentação da mesma forma que a presente pesquisa.

Os ribeirinhos do contexto amazônico são pessoas que se relacionam de forma estreita com rios e florestas, sendo estes verdadeiros regentes dos seus modos de vida varzeiros ou terrafirmeiros. A comunidade Santo Ezequiel Moreno é uma grande produtora de açaí no município de Portel, em função da elevada dominância dessa espécie no local, sendo que o açaí é provido de marcante sazonalidade (safra e entressafra) e a época da safra representa maior renda familiar, o que pode causar alterações no perfil e cultura alimentar local.

A presente pesquisa aborda a questão alimentar considerando a visão de DaMatta (1986), entendendo o que é comida e alimento “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere” (DAMATTA, 1986, p. 56). No contexto da pesquisa, os moradores da comunidade Santo Ezequiel Moreno, tem adotado inúmeros jeitos, modos e estilos de se alimentar usando da diversidade local de forma peculiar, possibilitando o sucesso de inovações sociais e aperfeiçoamento de alimentos.

4 INOVAÇÕES SOCIAIS RELACIONADAS AO AÇAÍ NO CONTEXTO DA COMUNIDADE SANTO EZEQUIEL MORENO

Nesta secção apresentamos uma caracterização geral das inovações sociais relacionadas ao agroextrativismo do açaí presentes na comunidade. Apresentamos a linha do tempo de cada uma das inovações e uma análise problematizadora visando o entendimento em múltiplas dimensões.

4.1 Fundo solidário açáí

A extração de açáí é a principal fonte de renda desses ribeirinhos e atividade produtiva de maior destaque na comunidade segundo declaram os comunitários. A produção da farinha de mandioca é a segunda atividade produtiva mais importante para eles e sua produção é intensificada no período de entressafra do açáí em função da renda que esse bem gera para as pessoas da comunidade.

A produção de farinha e peixe são as duas atividades mais importantes depois do açáí na comunidade. Os bens (Açáí, farinha e peixe) mantem certa relação entre eles, pois quanto mais se produz açáí, mais esses dois outros bens são demandados.

A pesca é classificada como terceira atividade produtiva mais importante dos comunitários, mas os dados coletados em campo por meio da etnografia revelam que esta atividade é exercida cotidianamente e o pescado é um elemento de elevada frequência na mesa desses ribeirinhos. O fato do pescado não ser um produto destinado à comercialização o coloca em uma posição inferior. No entanto, a sua importância para a alimentação é incontestável.

O açáí domina a paisagem de várzea que circunda as casas, mas é comum identificar valorização a valorização da diversidade vegetal nos açazais e também na comida das pessoas. Prova disso é que a merenda escolar da comunidade é composta por uma vasta lista que contribui para a valorização da cultura alimentar local e nutrição de qualidade.

A Comunidade Santo Ezequiel Moreno é um lugar muito dinâmico onde os comunitários são providos de liberdade para ensinar e aprender a respeito de assuntos como: técnicas aplicadas ao seu território e meios de vida, arte, bem-estar, autonomia, direitos, deveres, religião, entre outros. A religião é algo muito valorado entre estes ribeirinhos, sendo evidenciados entre eles valores como união, liberdade e fraternidade.

A religião de maior destaque no local é católica e a grande maioria dos moradores da comunidade se identificam como católicos. Teofro Lacerda, um dos protagonistas da organização local, é católico praticante e desde criança vêm participando inclusive das missões protagonizadas por pastorais e é sabido que as famosas Comunidades Eclesiásticas de Base (CEBs) são providas de embasamento que pode ser facilmente relacionado a Economia Solidária.

Certamente a religião local proporcionou um campo fértil para que a comunidade estabelecida sobre as águas do rio Acutipereira pudesse iniciar uma importante caminhada em direção ao desenvolvimento local. Nesse sentido, em 2003 foi criada a comunidade Santo

Ezequiel Moreno e a partir de então os comunitários passaram a evidenciar ainda mais princípios difundidos pelas CEBs.

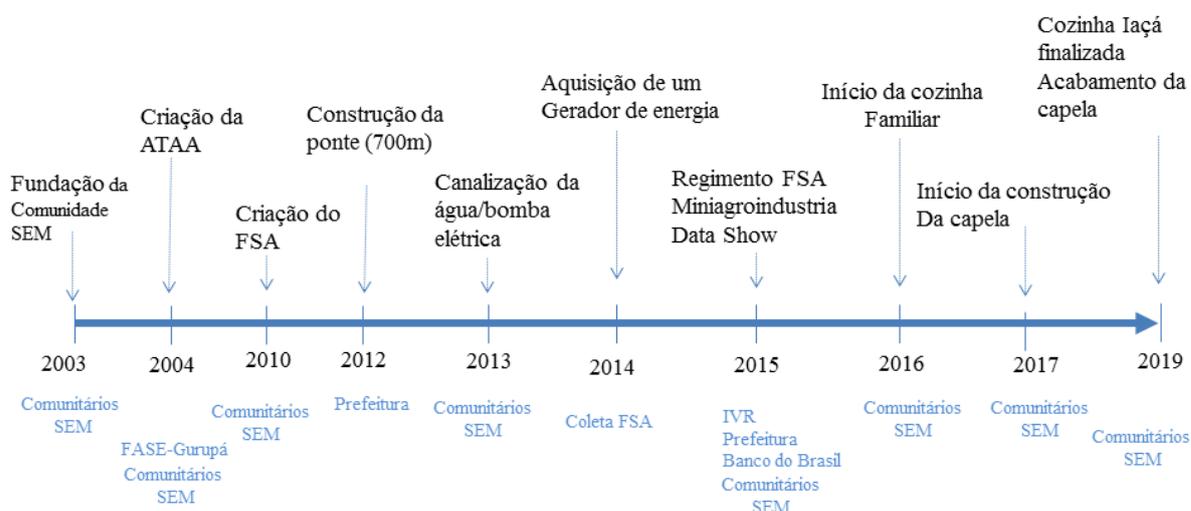
Foi com a colaboração de féis da igreja, que as primeiras coletas direcionadas a bens comuns da comunidade SEM foram feitas. Em 2004 os comunitários criam a ATAA, fortalecendo ainda mais a organização local. A criação da associação contou com importante contribuição da Federação de Órgãos para Assistência Social e Educacional Gurupá (FASE-Gurupá) que teve participação em um evento denominado “Seminário de Fortalecimento Associativo e Sensibilização para o Uso Sustentável do Rio Acuti-Pereira, Portel – PA” que destacou na comunidade princípios de associativismo em 2004 e 2006.

Essas coletas foram feitas em um contexto de inúmeros problemas enfrentados pela comunidade como miséria, saúde precária, educação de baixa qualidade e desequilíbrio ambiental. É imerso nesses contextos que um grupo de ribeirinhos de SEM começa a pensar em uma forma coletiva de desenvolvimento local. Durante a construção da Linha do Tempo foi destacado por uma líder feminina: “Tô falando da equipe que começou: Teofro, Sônia, Nazareno, Luciele, que era secretária. Até ai não tinham outros parceiros” (Melo, 34 anos, 2019). Segundo os comunitários, esses foram os “idealizadores” do FSA da comunidade.

Os “parceiros” destacados pelos ribeirinhos são atores externos que são fundamentais na construção de inovações sociais e estiveram presentes também na construção do FSA, mas não desde o início. É importante perceber que a gênese do FSA é identificada em uma autoanálise realizada pelos próprios comunitários diante de contextos adversos e os atores externos participaram e cooperaram para o êxito desta inovação social somente depois.

Efetivamente o FSA só foi criado em 2010, entretanto, isso só foi possível devido ao nível de organização que começou em 2003 com a criação da CEB e 2004 com a criação da ATAA. Isso pode ser visualizado de forma panorâmica na Figura 4.

Figura 4 – Linha de tempo da criação do Fundo Solidário Açai (FSA) com os principais acontecimentos, anos e atores externos.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Teofro, um dos líderes locais, comenta que a saída do açai da comunidade sem deixar nada para os comunitários incomodava, assim, líderes da comunidade começaram a aprofundar esse debate de forma interna e tiveram a ideia de propor uma coleta de R\$ 1,00 por cada lata do fruto do açai vendida. Munidos de esperança, socializaram a ideia com os outros moradores em um domingo, enfrentando considerável resistência daqueles que não acreditavam na iniciativa e mesmo assim continuaram. Ele afirma que com o passar do tempo os resultados positivos foram aparecendo (MIRANDA, *et al.*, 2017). A ideia rompeu dificuldades e nos anos seguintes esse valor tem oscilado de forma ascendente (média R\$ 2,00), tudo feito em consenso definido por moradores da comunidade SEM.

Em 2012, o FSA teve seu primeiro resultado referente a serviços coletivos dos comunitários com a construção de uma ponte feita de madeira que mede aproximadamente 700 metros. A ponte inicia sob o rio Acutipereira, serve como “ruas” entre as casas dos comunitários, passa pelo açazal da comunidade e termina no centro (área de terra firme) onde também se encontra um viveiro para a produção de mudas (Fotografia 5).

Fotografia 5 – Família da comunidade utilizando a ponte para facilitar o transporte de açaí comercializado na cidade de Portel.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Os moradores relatam que antes as pontes eram construídas de estipes do açazeiro. A durabilidade do material era pequena e havia risco de acidentes. A precariedade da construção influenciava no tempo de entrega da produção aos compradores e até mesmo nas suas próprias casas para o consumo. Hoje os processos de extração e comercialização do açaí foram facilitados pela existência da ponte. A ponte da comunidade foi ideia dos comunitários, os recursos do FSA foram utilizados para aquisição de grande parte da madeira necessária. A mão de obra foi suprida pelos próprios comunitários através de mutirões e a prefeitura ajudou com materiais para finalização da ponte, sendo as periódicas reformas feitas pelos comunitários.

Os recursos do FSA possibilitaram a aquisição da bomba elétrica e tubulação para que hoje a comunidade pudesse desfrutar de água encanada. Além da água, a energia elétrica foi facilitada pelo FSA, pois foi a partir do dinheiro coletado que a comunidade adquiriu um gerador a gasolina que funciona a partir de 18 horas no local e normalmente é desligado antes das 22 horas.

Em 2015, a partir de uma assessoria do Instituto Vitória Régia (IVR), foi elaborado um regimento interno para o funcionamento do FSA. No regimento interno foram formalizados os acordos coletivos sobre a gestão financeira do fundo e a destinação dos recursos arrecadados. Comunitários relatam que antes da construção do regimento eles

sentiam a necessidade de promover variadas reuniões no local para tratar assuntos referentes ao FSA, em média eram três encontros por semana. Com o regimento passaram a reunir somente uma vez ao mês. O FSA é coordenado por um homem ou uma mulher, alocados nos cargos de Coordenador e Vice-Coordenador com mandato de 2 anos, podendo ser renovado por igual período. A rotatividade dos coordenadores/as tem a finalidade de evitar a sobrecarga de responsabilidades e permitir o aprendizado de novas lideranças locais.

O início da construção da Cozinha Familiar, que após estreitamento de relação com o projeto “Mulheres Marajoaras: Inclusão Produtiva e Sustentabilidade” desenvolvido pelo IEB passou a ser Cozinha Agroextrativista Iaçá (CAI), e da capela também ocorreu graças ao recurso do FSA. A Cozinha Familiar começa a ser construída em 2016, a ideia inicial era construir uma cozinha grande para produção de refeições coletivas para os comunitários em eventos da comunidade. Após maior aproximação com o Instituto Internacional de Educação do Brasil (IEB), no sentido de aprofundar o debate sobre a importância de agregar valor a produção agroextrativista local, promover maior inserção da comunidade no mercado institucional e valorização da mulher neste território, a ideia é ampliada, surgindo a CAI.

O FSA é a inovação social de maior destaque da comunidade Santo Ezequiel Moreno. Miranda *et al.*, (2017) comparam a expansão desta inovação com as variadas brotações de perfilhos em uma touceira de açaí que são perceptíveis ao decorrer do ciclo de vida da *Euterpe oleraceae* Mart. Segundo a autora e sua equipe, em 2017 foram registrados 16 iniciativas comunitárias (perfilhos) que tiveram apoio financeiro do FSA (Quadro 2, primeira coluna). A partir dessa constatação, realizamos uma atualização para o ano 2018 no início dessa pesquisa (Quadro 2, segunda coluna).

Quadro 2 – Panorama de ações coletivas levantadas pelo IEB em 2017 e avaliação atual, pós visita a comunidade.

Ações Relacionadas ao Fundo	Acompanhamento das Ações Durante a Campanha
2017*	2018**
1. Ampliação do centro comunitário e construção do banheiro com caixa d'água.	O centro comunitário conta com banheiros ecológicos ribeirinhos (professores da UFRA).
2. Construção da ponte de 690 metros.	Sofreu uma nova reforma.
3. Canalização de água e bomba elétrica.	Está funcionando perfeitamente.
4. Gerador de luz da comunidade.	Estão se articulando para conseguir luz elétrica junto a CELPA.
5. Criação de aves.	Está passando por problemas, pouquíssimos moradores criam.

6. Tanque de piscicultura (atualmente está desativado).	Continua da mesma forma.
7. Compra de um Data show.	Muito utilizado, principalmente em eventos de capacitação ou comemorativos.
8. Construção de uma pousada e restaurante (início da construção).	Construção concluída.
9. Miniagroindústria.	Ainda existe, mas com pouca utilização em função do problema com energia.
10. Construção da igreja.	Houve avanços, mas não está concluída até hoje. Missas ocorrem no Centro comunitário.
11. Empréstimo para resolver situações de saúde (Microcrédito).	Continua em funcionamento.
12. Financiamento da participação de comunitários em eventos	Participam de muitos eventos, até mesmo de cunho interestadual.
13. Passarelas que ligam as moradias.	Continuam passando por contínuas reformas.
14. Documentação da Associação, pagamento de Contador.	Ainda utilizam o dinheiro do fundo para este fim.
15. Apoio à primeira feira de ciências da Gleba Acuti Pereira – maio de 2016.	Apoiou a II edição (2017) e também está contribuindo na III (22 - 24 /11/2018).
16. Construção da casa de apoio para o viveiro de mudas frutíferas e florestais.	Continua funcionando.

*Dados publicados por Miranda *et al.* (2017).

**Observações feitas pelo presente autor em campanha realizada.

Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2018).

Além de a cooperação financeira contribuir na resolução de limitações relacionadas a bens materiais, a comunidade direcionou de forma conjunta recursos para educação e isso revela a noção de futuro que a comunidade já internaliza desde o início dessa inovação local. A seguir, pode se perceber na fala de Carlos Ramos, Engenheiro florestal, que contribuiu na formação dessa inovação, elementos que revelam o uso da cooperação em algo que vai além do imediatismo.

O investimento em educação... Acho que foram muito sábios ao investirem no Teofro, no Nilson, no irmão do Teofro que foram pessoas formadas com o apoio do Fundo Solidário Açai. Imagina se cada comunidade fizer isso! Nós não vamos ter recurso governamental tão cedo para transformar estruturas que nos afligem e o fundo açai, neste caso, consegue resolver isso. Outra coisa também é o saneamento básico e o investimento em hortaliças, e aí nós estamos falando de PNAE, acho que tudo isso é o que de início o Fundo Açai possibilita (Ramos, 44 anos, Engenheiro florestal, 2019).

A inserção no mercado institucional, a valorização da educação e as conquistas de novos bens e serviços coletivos são alguns resultados da correta aplicação de renda que nasce

na própria floresta através do açaí. O êxito do FSA já inspira outras comunidades como podemos observar na fala de Ramos.

Minha função foi criar outros fundos florestais comunitários com base no fundo açaí em Currálinho, Chaves, agora recentemente em Afuá e em Melgaço, depois em Almerim e Breves. Sou um mero repassador que faço a socialização dessa experiência, mas cada local acha a sua estratégia de melhor uso da floresta, de melhor usar o fundo coletivo.

Das experiências que eu tive, fui pra chaves, falei eles fizeram, fui pra Currálinho eles fizeram, fui pra Afuá eles fizeram (...) (Ramos, 44 anos, Engenheiro florestal, 2019)

Segundo o Engenheiro Florestal Carlos Ramos, o fundo solidário açaí é uma ideia criada pela própria comunidade, o que ele afirma ser uma “pequena grande revolução” pelos profundos impactos positivos causados por essa inovação social no local, em outros municípios e na sua vida em particular. Segundo ele, depois de conhecer o FSA, parou de trabalhar com grandes projetos e hoje é convidado a trabalhar com pequenos projetos, mas com resultados muito importantes. Percebe-se claramente que o FSA possibilitou uma revisão de seus conhecimentos técnicos. Segundo Ramos, “O camarão também podia ser um Fundo Solidário e aí o pessoal de Melgaço e de Bagre podia produzir camarão e separar 1 real por rasa que vende, ou menos” (Ramos, 44 anos, Engenheiro florestal, 2019).

Ele destaca que para a existência de outros fundos solidários em comunidades ribeirinhas das quais ele já esteve presente na Amazônia, muitas devem aprender algo com a comunidade Santo Ezequiel Moreno: “Eu acho que a união em Santo Ezequiel Moreno transpassou da palavra **união** para a palavra **confiança**, confiança entre seus pares. Talvez esse seja o principal vínculo que torna Santo Ezequiel Moreno tão diferente” (Ramos, 44 anos, Engenheiro florestal, 2019).

Essa confiança destacada pelo entrevistado é reflexo da elevada cooperação que vêm facilitando ações coletivas na comunidade Santo Ezequiel Moreno que estão resultando em inovações sociais em torno do açaí. Isso certamente foi a base para os inúmeros resultados positivos no sentido do desenvolvimento sustentável que a comunidade vem alcançando.

Atualmente, a ideia do fundo solidário é socializada em outros lugares através de palestras e eventos onde os representantes da comunidade são convidados a relatar a experiência. Alunos e profissionais de instituições de pesquisa, ensino, extensão, ONGs e até mesmo representantes de empresas, fazem vivências na comunidade e os comunitários reconhecem a importância das trocas de conhecimentos que ocorrem nesses encontros. Para a

comunidade, tais socializações são oportunidades para aquisições de conhecimentos que culminam no desenvolvimento da sua própria comunidade e formação de parcerias.

4.2 Centro de Referência em Manejo de Açaizais Nativos no Marajó

O açaí presente de forma abundante na comunidade estudada fornece dois produtos importantes ao longo de sua história, o palmito e o fruto. O palmito sempre foi um produto importante na relação com agentes de comercialização externos a comunidade a exemplo do regatão (MIRANDA, *et al.*, 2017). O fruto tem grande importância comercial, mas também para alimentação dos comunitários. As relações de trocas desses dois produtos no sistema de comercialização do regatão nem sempre era vantajosa para os comunitários. O palmito era quase uma moeda para trocar por produtos que não eram produzidos na comunidade como era o caso da farinha. Essa situação vai mudar a partir da valorização do açaí/fruto no mercado local, regional e nacional.

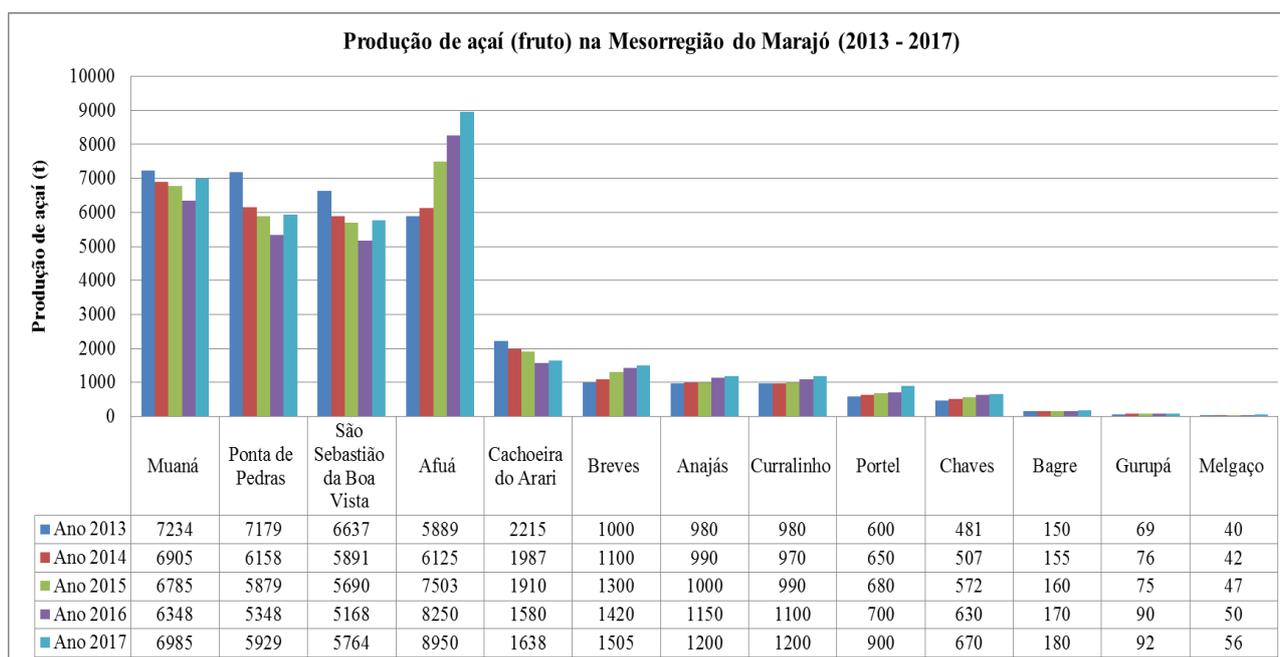
A aplicação da força de trabalho dos comunitários na atividade de extração do palmito era intensa e isso limitava a necessária diversificação das produções vegetais da comunidade que poderia combater a dependência relacionada a um único produto como o palmito.

Segundo comunitários, a produção de um quilo de palmito requer a supressão de cinco estipes – de cada estipe pode-se extrair 200 g –, o que significa que a produção entre 2000 e 2015 levou à derrubada de milhares de açaizeiros na região de Portel. No caso específico da comunidade Santo Ezequiel Moreno, isto provocou a falta de açaí em 2004, afetando diretamente a base da dieta alimentar das famílias (MIRANDA *et al.*, 2017, p. 65).

Estudo e relatos de comunitários revelam que havia um manejo predatório do açaí chegando ao ponto de comprometer a própria segurança alimentar na comunidade. A valorização do açaizeiro começou por meio da ação de ONGs, formações técnicas, acesso a informação e reflexão dos próprios comunitários. Manejar o açaizeiro de forma sustentável passou a ser um objetivo dos membros da comunidade. Um dos principais líderes da comunidade afirma “a nossa comunidade já tinha vontade de trabalhar o manejo de mínimo impacto nos açaizais e em função disso criamos o *centro* aqui em Santo Ezequiel Moreno. Isso não foi só para a comunidade, foi para todo o Marajó” (Teofro, 41 anos, 2019).

O Centro de Referência em Manejo de Açaizais Nativos no Marajó (Manejai) é uma inovação social que nasce no município de Portel/PA, que apesar de ser o 9º maior produtor dos 16 municípios que formam a Região Geográfica Intermediária de Breves, encontra-se em uma crescente produção de frutos do açaí desde 2013 (Gráfico 1).

Gráfico 1 – Série histórica da produção de açaí na Mesorregião do Marajó (2013-2017).



Fonte: IBGE - Produção da Extração Vegetal e da Silvicultura (2017)

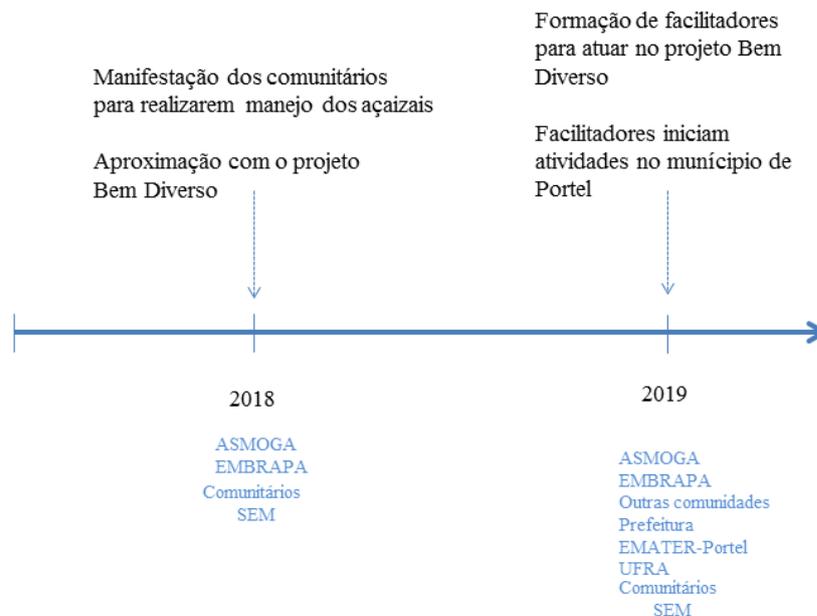
O Manejaí surge a partir do desejo dos comunitários de SEM em manejar seus açaizais de forma sustentável diante da forma predatória que era considerada comum entre eles, apesar dos graves danos resultantes. Foi no ano de 2018 que o assistente da Embrapa Cesar Andrade, em visita à comunidade, percebeu o valioso capital social das pessoas de Santo Ezequiel Moreno e depois de conversas com lideranças locais e instituições da sociedade civil organizada de Portel levou à Embrapa Amazônia Oriental a proposta de incorporação do Manejaí ao Projeto Bem Diverso.

O projeto formal é atrelado à Embrapa, existe a contribuição de outros atores na construção e operacionalização dele, mas a ideia de trabalhar o manejo dos seus açaizais e ajudar outros ribeirinhos neste sentido partiu dos comunitários. A sede do Manejaí se encontra na comunidade SEM, e suas ações atuais também contam com importante participação da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA) no sentido de desenvolvimento de pesquisas acadêmicas.

O Manejaí conta principalmente com a sociedade civil organizada do município de Portel como: STTR (Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais) Portel; ASMOGA (Associação dos Moradores da Gleba Acutipereira) e EMATER-Portel (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará Portel) e a comunidade Santo Ezequiel Moreno. Este “centro” é um grupo de pessoas que pensam, articulam e executam

manejo de açazais em vários municípios de Portel, servindo como um ponto focal atrelado ao Projeto Bem Diverso no município.

Figura 5 - Linha de tempo do Centro de referência em manejo de açazais nativos do Marajó.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

A comunidade Santo Ezequiel Moreno contribui para o avanço do Manejaí à medida que atua de forma coesa, mantém um bom diálogo com os técnicos e assessores. Em 2019 o Manejaí concluiu a formação dos seus facilitadores e no mesmo ano já iniciou capacitações referentes ao manejo de açazais no município de Portel. O Projeto Bem Diverso se responsabilizará pela identificação de novas formas de manejar os açazais. A inclusão do Manejaí amplia o espaço de debate no sentido de desenvolvimento territorial. Técnicos da Embrapa têm chamado isso de “o legado” dessa grande iniciativa.

O FSA não aparece na linha de tempo dessa inovação, mas recursos dele são utilizados para construção das estruturas de acolhimento e formação de facilitadores que posteriormente capacitam outras pessoas em variadas comunidades do município. Além disso, ele serve como inspiração para que exista cooperação também na inovação Manejaí, percebe-se a atuação do FSA como elemento de coesão nesse contexto. Até mesmo a iniciativa de formação do capital do Fundo também já está sendo pensada para o Manejaí, os que constroem a inovação já sonham com o Fundo de Desenvolvimento, mas isso ainda é uma perspectiva futura.

Fotografia 6 – Evento do Manejái na comunidade Santo Ezequiel Moreno com a presença de comunitários e diversos atores que constroem essa inovação social.



Fonte: <https://www.manejai.com.br/imagens>

Fotografia 7 – Estrutura física do Manejái na comunidade Santo Ezequiel Moreno.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2020).

A presença do Manejaí na comunidade Santo Ezequiel Moreno torna possível o manejo do açazeiro no local de forma sustentável com a considerável participação da comunidade, acompanhamento técnico e fomento local, estadual e internacional, como será detalhado a seguir. Além disso, a forma de manejar o açazeiro, desenvolvida por este grupo, valoriza a manutenção da biodiversidade, principalmente a diversidade vegetal, que no manejo intensivo é fragilizada tendendo a “açaiização”. Assim, a comunidade Santo Ezequiel Moreno cria pontes que levam a vários parceiros no sentido do desenvolvimento endógeno da comunidade e de outras comunidades.

A parceria entre a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e o Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), vem possibilitando a condução do “Projeto Bem Diverso” neste território, com recursos do Fundo Global para o Meio Ambiente (GEF), com o objetivo de contribuir com a conservação da biodiversidade brasileira e com a geração de renda para comunidades tradicionais e agricultores familiares. Entre as principais atividades, são conduzidas capacitações de técnicos e lideranças comunitárias para atuarem como agentes multiplicadores da tecnologia “manejo de mínimo impacto de açais nativos” (ANDRADE; QUEIROZ, 2019, p.6).

O que Andrade (2019) cita acima mostra a relação entre agências nacionais e internacionais com a implementação do Manejaí. As formações de agentes multiplicadores, com base nas técnicas de manejo do Manejaí, ampliou a escala do manejo no município de Portel e possibilitou a expansão do Projeto Bem Diverso para mais 13 municípios do arquipélago marajoara. Onde existe uma nova parceria, formação de agentes multiplicadores, reuniões institucionais voltadas à utilização do açai, o Manejaí busca expandir a sua rede de participantes oportunizando debates no sentido de aperfeiçoamento de suas metodologias e aumento de atuação.

O Projeto Bem Diverso começou a ser executado no final de 2016 e em 2017 me convidaram para participar diretamente nessa formação de agentes multiplicadores, em 2018 nós começamos a observar que aquilo por si só não iria causar o impacto esperado na região, então tínhamos que fazer algo a mais e ai iniciei uma proposta de diálogo, construção com os técnicos que estão sendo capacitados, principalmente da EMATER, Técnicos da Secretaria de Agricultura, Professores, Alunos e lideranças comunitárias para serem agentes multiplicadores dessas tecnologias num processo metodológico para técnicos. Nasceu ai! Não tínhamos o nome Manejaí, mas a concepção dessa ideia, de que precisava fazer algo mais, um movimento de união, de empoderamento. Então, começou com uma adequação do material didático de metodologias que o Leite traz na formação de agentes multiplicadores, transformando esse material com a ajuda do extrativista e

com ajuda do técnico em uma linguagem adequada pro diálogo entre o agente e o extrativista (Andrade, 50 anos, Assistente da Embrapa Amazônia Oriental, 2019).

O Analista da Embrapa Amazônia Oriental José Antonio Leite de Queiroz foi uma pessoa que muito colaborou com o Projeto Bem Diverso, principalmente com relação as atividades voltadas ao bioma Amazônia. Ele faz parte do Manejaí e acompanha constantemente a construção de metodologias voltadas ao manejo do açazeiro adotadas no projeto. A forma de manejar desenvolvida pelo Manejaí conta com um material denominado “mochila do facilitador” formado por: cartilha do facilitador, apresentações didáticas da metodologia, apresentação em *PowerPoint*, ficha de inventário, texto ajuda e guia prático.

A mochila é composta por um conjunto de ferramentas, metodologia e práticas que subsidiará a atuação dos agentes como facilitadores, na condução de capacitações de moradores das comunidades ribeirinhas, para produção de frutos de açaí de forma sustentável. A disponibilização deste conhecimento, tendo os facilitadores como equipe técnica, pode ser potencializada a partir da multiplicação de projetos conduzidos por entidades locais com capacidade de captação e gestão de recursos que possam promover a democratização destas práticas (...).

De forma participativa, a construção da Mochila do Facilitador, baseado nas dificuldades, potencialidades e necessidades da região, com o objetivo de colaborar com o empoderamento de pessoas e de organizações locais, para condução de práticas que colaborem com o desenvolvimento a partir do uso do manejo de mínimo impacto de açazais nativos, contribuindo com a multiplicação do conhecimento, manutenção e/ou aumento da diversidade, aumento da produtividade e do período de safra do açazeiro, geração de renda e trabalho, redução do esforço físico do coletor de açaí e o aumento da segurança na coleta de cachos. (ANDRADE; QUEIROZ, 2019, p.6).

Sem a manifestação do desejo de melhor utilização dos açazais locais o Projeto Bem Diverso não teria chegado a Portel e o Manejaí não existiria. Ou seja, o capital social da comunidade SEM foi decisivo para a existência desta inovação. Segundo o líder comunitário Teofro Lacerda:

O Bem Diverso estava escalado só para chegar até Melgaço, não para Portel, mas a professora Gracialda da UFRA trouxe o Cesar Andrade aqui na comunidade e ele percebendo o potencial local e a vontade da comunidade em manejar seu açaí ele comunicou seus superiores para que o projeto fosse implantado aqui no Acutipereira, Portel, sendo aceito (Teofro, 41 anos, 2019).

O Manejaí é uma reunião de múltiplos atores criada na comunidade Santo Ezequiel Moreno para contribuir com o manejo do açazeiro no arquipélago do Marajó considerando a soma de contribuições de todos aqueles que o constrói. A valorização da organização dos

membros do Manejaí tem inspiração em outra inovação social da comunidade Santo Ezequiel Moreno, o Fundo Solidário Açai: “Nós estamos usando essa experiência para dentro do Manejaí, multiplicando a tecnologia, criando o fundo Manejaí pra retroalimentar o sistema. Manejaí é essa troca e essa soma de conhecimentos, expertises e valores que vem do Marajó” (Andrade, 50 anos, Assistente da Embrapa Amazônia Oriental, 2019).

Presente em várias comunidades ribeirinhas do município de Portel, o Manejaí, além de compartilhar uma forma de manejar açazais, pensada com participação marcante dos ribeirinhos, segue deixando “vitrines” por onde passa para que os agentes multiplicadores formados em determinada comunidade possam compartilhar com outras pessoas da comunidade de forma autônoma, ou seja, a presença de um técnico especializado é dispensável.

Fotografia 8 – Unidade experimental de manejo do açazeiro da comunidade Santo Ezequiel Moreno.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

O líder comunitário Teofro Lacerda também é agente do Manejaí e em entrevista sobre o trabalho prático nas comunidades destaca: “quando nós saímos das comunidades deixamos sempre uma vitrine pronta, manejada (50m x 50m) e daí em diante é com eles” (Teofro, 41 anos, 2019).

Portanto, as formações de agentes multiplicadores e construções de unidades experimentais em várias comunidades são verdadeiras vitrines que o Manejaí vem implantando no município de Portel, essas estão carregadas de potencialidades que se bem trabalhadas melhorarão ainda mais a vida de ribeirinhos e conseqüentemente de todo o município de Portel no sentido da sustentabilidade.

4.3 Cozinha Agroextrativista Iaçá

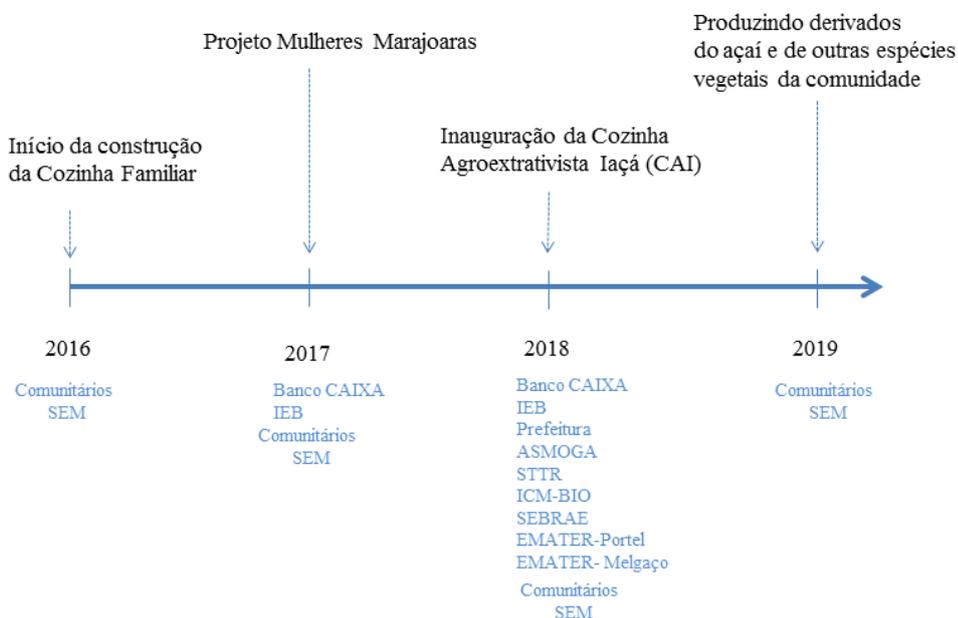
A construção da CAI inicia em 2016 ainda com o nome Cozinha Familiar. A cozinha familiar foi pensada inicialmente para suprir demandas coletivas internas em escala não comercial. Somente com a atuação do IEB que a comunidade passou a tratar a antiga Cozinha Familiar como um ambiente no qual poderia ter uma elevada produção de alimentos agroextrativistas que poderiam ser destinados ao PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e PAA (Programa de Aquisição de Alimentos).

Neste caso, a presença da diversidade vegetal mesmo em um território provido de elevada abundância de açazeiros cria margem para o surgimento de mais uma inovação social da comunidade SEM. A Cozinha Agroextrativista Iaçá é uma inovação social da comunidade Santo Ezequiel Moreno que tem o IEB como um dos principais atores da sua construção. O IEB é o ator que elaborou o projeto denominado “Mulheres Marajoaras: Inclusão Produtiva e Sustentabilidade”, abrangendo vários municípios, que recebe incentivos monetários do banco Caixa Econômica Federal (CAIXA). Um dos seus subprodutos é a CAI.

A ligação da gastronomia local com o açaí é destacada na comunidade, entre outros aspectos, por intermédio da nomenclatura dada a Cozinha Agroextrativista Iaçá, pois a expressão “Iaçá” é açaí se fizermos uma leitura da palavra de forma inversa e é utilizada para nomear a personagem principal em “A lenda do Açaí, o fruto do povo Itaki” que é conhecida e narrada em forma de peça teatral por pessoas da comunidade Santo Ezequiel Moreno.

Segundo Marcos Silva, técnico do IEB que acompanhou de perto esta iniciativa, “O objetivo principal do projeto foi fortalecer as experiências solidárias de inclusão produtiva sustentável de famílias agroextrativistas do Marajó, com base no protagonismo das mulheres” (Marcos Silva, 40 anos, Técnico do IEB, 2019). A experiência solidária que o IEB identifica na comunidade Santo Ezequiel moreno é o FSA, o que este trabalho identificou como inovação social base.

Figura 6– Linha de tempo da construção da Cozinha Agroextrativista Iaçá.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

As variadas formas de uso do açaí relacionadas a resoluções de questões sociais na comunidade Santo Ezequiel Moreno são tidas nesta pesquisa como inovações sociais. O açaí trata-se de um bem da natureza (na forma extrativista) presente em SEM e as inovações aqui destacadas estão intimamente ligadas ao Fundo Solidário Açaí, inovação social basal da comunidade.

Percebe-se que a base para criação da CAI foi a cozinha familiar. A participação do IEB foi fundamental para pensar a mudança de escala, com a criação da CAI, mas a base organizativa estava pronta. Havia uma dinâmica coletiva e participativa em movimento. Segundo o técnico do IEB “a proposta do projeto foi totalmente construída em parceria com a organização local, partindo de suas demandas e das necessidades e expectativas” (Silva, 40 anos, Técnico do IEB, 2019). É perceptível ainda, que a inspiração que dá solidez a CAI, não se ancora unicamente em resultados econômicos. A dimensão social e organizativa é muito clara e fonte motivadora da participação. Esses elementos fortalece a experiência enquanto uma inovação social nos termos que definimos nessa pesquisa.

Fotografia 9 – Mulheres da comunidade Santo Ezequiel Moreno em frente a Cozinha Agroextrativistas Iaçá expondo alimentos produzidos por elas neste espaço para serem servidos na inauguração do espaço físico desta inovação social.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Um aspecto relevante no caso da CAI é o protagonismo das mulheres. Percebe-se um elevado grau de autonomia⁵ das mulheres na condução de todas as etapas do desenvolvimento da inovação. O conhecimento utilizado para a preparação dos pratos feitos na CAI são das mulheres da comunidade e é composto principalmente de “conhecimentos tradicionais”, ou seja, “ciências” que são repassadas entre gerações em função do convívio diário na comunidade ou trocas de saberes. Entretanto, essa inserção da mulher em atividades consideradas “produtivas” no contexto rural está longe de ser hegemônica.

A alusão às possíveis ‘tensões’ que envolvem a gestão da propriedade é menor entre as moças e isso pode ser explicado pela ‘naturalização’ da divisão sexual do trabalho no interior do grupo familiar que atribui, por um lado, ao homem a responsabilidade pelo trabalho dito ‘produtivo’ (agropecuária) compreendido como toda a atividade efetuada para produzir bens e serviços destinados ao mercado mediante a venda ou troca; e, por outro, à mulher o trabalho dito ‘reprodutivo’: cuidar da casa e dos filhos, pequenos animais, horta, etc., enfim tudo aquilo que é feito para uso e consumo da família, sendo pouco valorizado devido à escassa ou nenhuma participação na geração de renda (AGUIAR; STROPASOLAS, 2010, p.172).

⁵ A autonomia é algo fundamental na vida de qualquer pessoa, pois a partir dela indivíduos passam a expressar decisões de forma autônoma (individual) e tornam-se independentes. A autonomia não é limitada apenas aos momentos de decisões, ela acompanha o processo de busca dos objetivos que cada pessoa define. Anderson e Honneth (2004) esclarecem que autonomia é entendida como a autodeterminação e independência de uma pessoa na capacidade de definição de suas metas particulares e agir para que essas sejam concretizadas.

Nas comunidades ribeirinhas da Amazônia, esta problemática também ocorre observando-se as respectivas peculiaridades. Segundo Torres e Rodrigues (2010), a mulher desempenha um papel social fundamental na organização da economia doméstica e mesmo assim seu trabalho não é provido de reconhecimento nesta região. Mas a CAI contribui no reconhecimento do trabalho das mulheres da comunidade Santo Ezequiel Moreno. Este autor também destaca que nas comunidades onde encontram-se agroecossistemas de várzea (ribeirinhas) existe uma concepção de que a mulher apenas ajuda o marido, entretanto, sua pesquisa destaca que mulheres habitantes de áreas de várzea da Amazônia não apenas ajudam os homens, mas trabalham e essa ideia é amplamente discutida na comunidade SEM, expressando-se na forte participação na CAI.

A inserção de conhecimentos tradicionais à gastronomia local faz com que essas mulheres utilizem de formas mais eficazes os recursos florestais encontrados no seu território, usando o mínimo de ingredientes externos em suas preparações. Sônia, coordenadora da CAI na comunidade, comenta:

Na verdade o açaí é o carro chefe, é porque assim... Do açaí a gente vai aproveitar tudo, no caso, as meninas fazem a coxinha de açaí e faz o palmito como recheio... É uma coisa que hoje a gente fala que o açaí é tudo pra nós... O desenvolvimento veio através dele (Sônia, 39 anos, 2018).

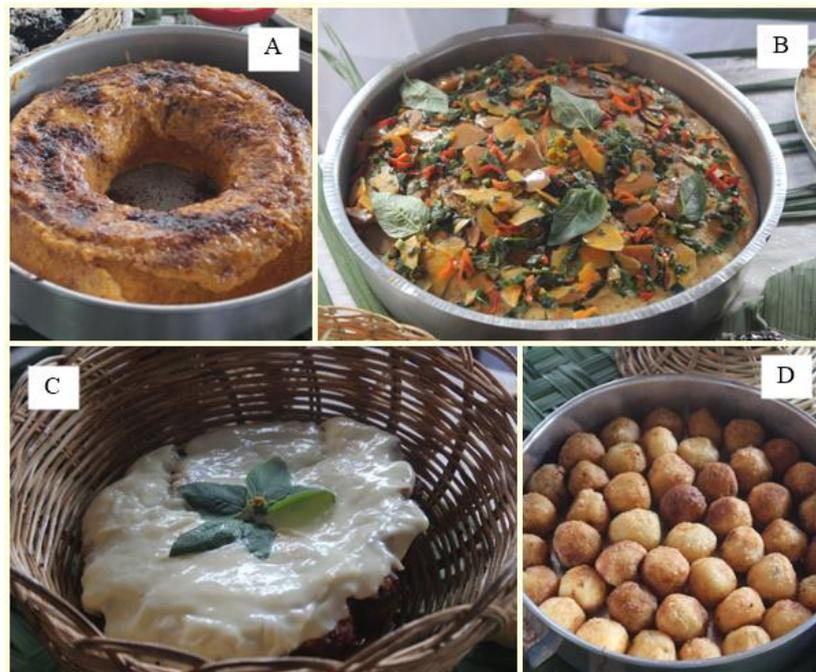
O uso múltiplo do açaí na comunidade Santo Ezequiel Moreno é nítido e isso transita em variados contextos, as mulheres da comunidade não apenas comem esse fruto de forma tradicional, a polpa com farinha de mandioca e peixe, por exemplo, mas aplicam um pouco mais de conhecimentos a este bem para se alimentarem, compartilharem esse alimento em suas casas e também comercializarem no sentido de também contribuírem na composição da renda familiar. Apesar de o açaí ser o “carro chefe”, como elas e outros comunitários sempre afirmam, outros recursos florestais de menor abundância também ganham destaque na CAI. As imagens a seguir comprovam parte dessa diversificação.

Fotografia 10 – Alimentos apresentados ao curso de manipulação de alimentos promovido pelo IEB na comunidade (1). A) Coxinhas e pasteis de açaí. B) Pão de açaí com cobertura de calda de Açaí e castanha. C) Pães de Macaxeira Abóbora e açaí. D) Monteiro Lopes de Crureira e açaí.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Fotografia 11 – Alimentos apresentados ao curso de manipulação de alimentos promovido pelo IEB na comunidade (2). A) Bolo de abóbora. B) Empadão de abóbora. C) Bolo de farinha de tapioca com castanha e cobertura de creme de cupuaçu. D) Petisco de macaxeira.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Fotografia 12 – Alimentos apresentados ao curso de manipulação de alimentos promovido pelo IEB na comunidade (2). A) Sequilho de tapioca. B) Bolo de macaxeira com caramelo de abacaxi. C) Bolo de macaxeira com cobertura de cupuaçu e castanha. D) Sorvete de Cajá com castanha, mel de abelha e goma de tapioca.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

A distribuição de alimentos para outras escolas seria uma excelente opção para difusão da inovação social e também valorização da cultura alimentar, entretanto, limitantes internos e principalmente externos a comunidade fizera com que esses alimentos não fossem mais distribuídos para outras escolas, ficando apenas na comunidade Santo Ezequiel Moreno. A maior limitação interna da comunidade é a ausência de energia elétrica para o funcionamento das máquinas, o que resulta em uma produção aquém do verdadeiro potencial da CAI. A energia utilizada na comunidade é via gerador e para o pleno funcionamento é necessária a compra de combustível, onerando muito a produção de alimentos. Já a principal limitação externa é a falta de estrutura para armazenamento dos alimentos nas comunidades que os recebem, assim, em pouco tempo o alimento inicia decomposição.

Além dos problemas relacionados com a produção de alimentos que a CAI mitiga e gera outras oportunidades na comunidade e fora dela, existe uma considerável contribuição desta inovação social no fortalecimento da autonomia das mulheres na comunidade. Sônia, quando interrogada sobre os problemas que a CAI ajuda a resolver no local, afirma:

O projeto foi feito com relação às mulheres, pra valorizar o trabalho das mulheres, então a gente espera que a cozinha seja uma coisa que vá

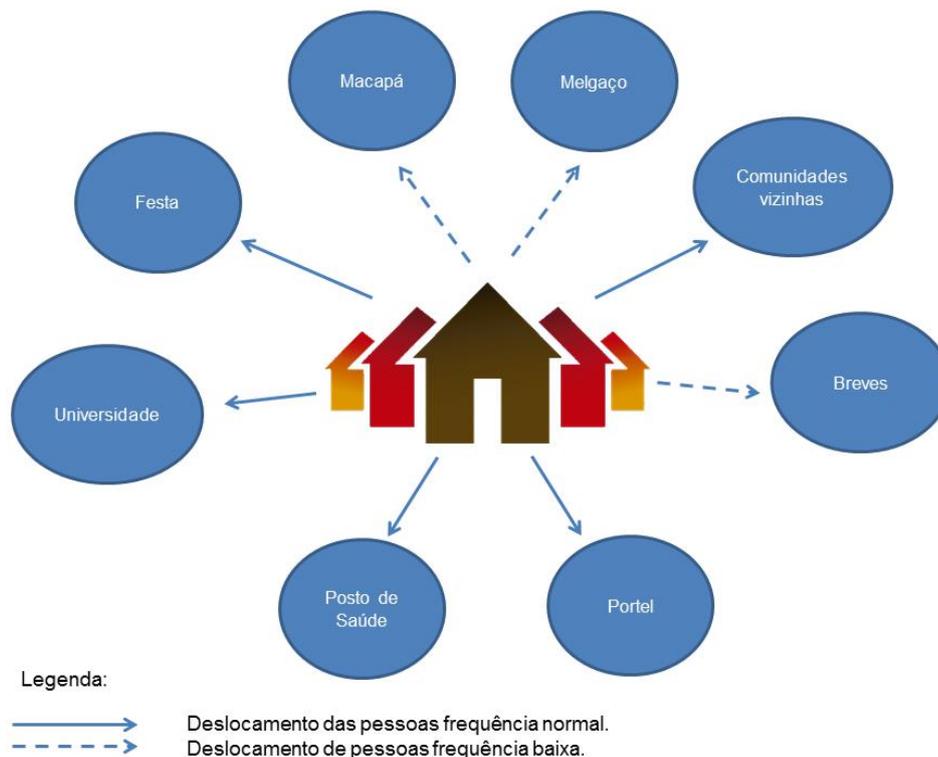
desenvolver principalmente as mulheres, o trabalho das mulheres, mostrando a capacidade que elas têm, o potencial que as mulheres têm. Então a cozinha foi trabalhada pra isso e é isso que a gente tá vivendo, em passos pequenos ainda, mas caminhando (Sônia, 40 Anos, 2019).

Ana, uma das “chefas da cozinha” (aquelas que criam e capacitam outras pessoas da comunidade) trata da autonomia das mulheres no contexto da CAI de forma mais prática:

Como eu falo pra elas... Estudar é a peça fundamental, elas têm que estudar e estudar mesmo! Mas isso é um aprendizado para a vida delas, usando da gastronomia alternativa. E enquanto elas estão aprendendo, fazendo essa oficina comigo... Como eu falo pra elas, vocês vão poder fazer isso nas suas casas, pagar seus cursinhos, até sua faculdade no futuro, não serão totalmente dependentes (Ana, 33 anos, 2019).

A autonomia de mulheres está inserida em uma problemática histórica no Brasil, principalmente em função do patriarcalismo e machismo que norteiam comportamentos de muitas famílias. Outro fator que corrobora com a importância de se valorizar a autonomia de mulheres é a divisão sexual do trabalho, pois esta se apresenta como fator limitante ao exercício da autonomia que elas necessitam para o desenvolvimento humano.

Figura 7– Mapa de deslocamento de mulheres da comunidade Santo Ezequiel Moreno. Da comunidade para outros lugares.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

O Mapa de Deslocamento (Figura 7) apresentado revela que mulheres da comunidade têm acessado locais próximos e distantes, o grande destaque é o acesso delas as Universidades com relativa frequência, seja para participação em eventos ou como discentes de cursos superiores. Ana destaca que “agora são cinco mulheres que participam da cozinha que já estão fazendo faculdade” (Ana, 33 Anos, 2019). Isso não é comum entre comunidades ribeirinhas do município de Portel, pois nelas o acesso ao ensino médio é muito limitado, e quando uma comunidade conta com alguma escola em seu território, geralmente é apenas de educação infantil/fundamental, como é o caso da escola presente na comunidade Santo Ezequiel Moreno.

Para que pessoas possam ter acesso ao ensino superior residindo no contexto ribeirinho deste município, estas devem reunir importantes esforços. Muitas vezes é necessário deixar seus respectivos lugares de morada e permanecerem em casas de parentes ou amigos por longos períodos. No novo lugar, as pessoas geralmente assumem postos de trabalho totalmente divergentes dos seus modos de vida em turnos que não sejam os das aulas. Isso causa impactos culturais negativos nestas pessoas, mas apresenta-se como uma possibilidade de desenvolvimento humano e profissional necessária para jovens e adultos.

A existência da inovação social CAI tem contribuído para que as mulheres da comunidade SEM alcancem maior autonomia nas suas próprias casas. A divisão sexual do trabalho é um problema sério e recorrente em comunidades tradicionais da Amazônia dificultando desenvolvimento profissional e humano de mulheres.

Percebe-se no Quadro 3 que na matriz referente à família A, onde a mulher participa de forma constante da CAI, ela tem acesso e controle de todos os bens relacionados ao açaí listados, com exceção da louça, que segundo o casal, é o homem que é encarregado de lavar e guarda-las. Já a família B é bem diferente da A, pois revela amplo acesso da mulher a os bens considerados, mas existe elevado poder de decisão do homem, o que pode prejudicar a autonomia desta mulher.

Quadro 3 – Matrizes de controle e acesso de bens relacionados ao açaí construída por dois casais A e B (A = A mulher participa de forma constante na CAI; B = Mulher participa pouco da CAI) , onde a mulher é uma pessoa que participa constantemente de atividades relacionadas a CAI.

Decisão sobre bens relacionados ao Açaí (Família A)				
Bens	Controle		Acesso	
	Homem	Mulher	Homem	Mulher
Lote no açaizal	x	x	x	x
Máquina de bater açaí	x	x	x	x
Derivados do Açaí (coxinha, bolo, pão, outros)		x	x	x
Renda (venda do açaí)	x	x	x	x
Louças para preparo da polpa e derivados do açaí	x		x	x
Decisão sobre bens relacionados ao Açaí (Família B)				
Bens	Controle		Acesso	
	Homem	Mulher	Homem	Mulher
Lote no açaizal	x		x	x
Máquina de bater açaí		x		x
Derivados do açaí (coxinha, bolo, pão, outros)		x		x
Renda (venda do açaí)	x		x	x
Louças para preparo da polpa e derivados do açaí		x	x	x

Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

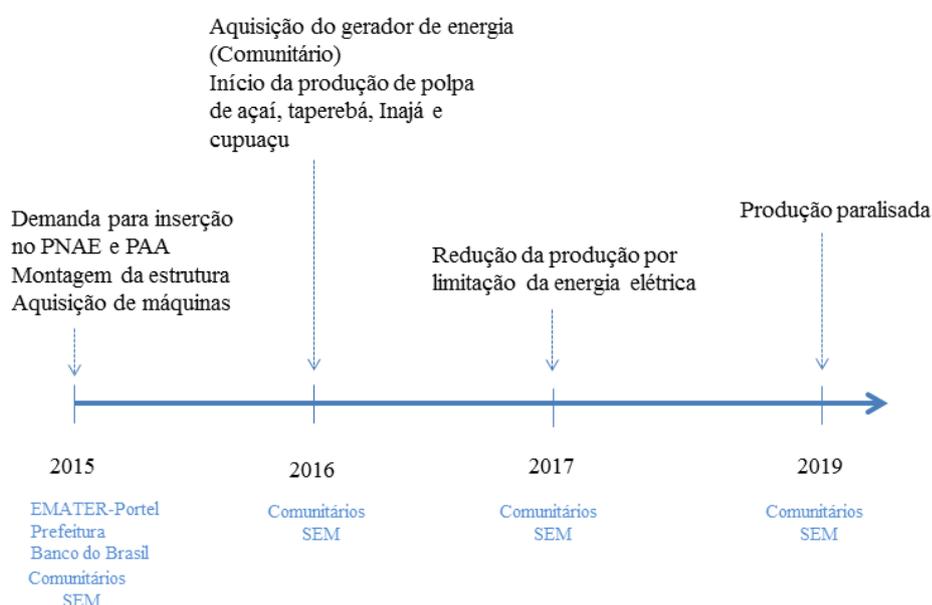
A sensibilização com relação à importância da valorização da autonomia das mulheres da comunidade Santo Ezequiel Moreno é executada através dos próprios resultados que a CAI tem colecionado ao longo da sua existência. A inclusão no mercado institucional é apenas um produto do importante combate a invisibilização do trabalho da mulher que a comunidade vem fazendo. A cada dia esta inovação avança em seus objetivos e certamente deve ser algo durador para que o bem viver desta comunidade seja preservado.

4.4 Minagroindústria

As inovações sociais não atendem de forma exclusiva a lógica de competição a qual o modo de produção capitalista impõe. Seria muito redutiva a ideia de considerar especialmente a Miniagroindústria e a Cozinha Agroextrativista Iaçá como inovações tecnológicas, ou seja, criações deliberadas e irreversíveis que estão em função do lucro (HARRISSON; LAPLANTE; BELLEMARE, 2003). Existe uma interação social muito bem explícita através do FSA que somada aos seus múltiplos atores, em especial os próprios comunitários, permite uma abordagem mais holística dessas inovações.

A Miniagroindústria é uma inovação social que também está relacionada ao agroextrativismo do açaí na comunidade Santo Ezequiel Moreno. Esta vem sendo construída desde 2015 pelos comunitários objetivando agregar valor aos frutos do seu território e também de localidades próximas através da produção de polpas, tendo como foco principal o mercado institucional.

Figura 8 – Linha de tempo da construção da Miniagroindústria.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

A construção da Miniagroindústria tinha como objetivo central agregar valor e adequar o produto *in natura* para mercados institucionais. Segundo uma das lideranças da comunidade.

A gente pensou nela como um espaço mais adequado para produzir os alimentos para o PNAE e PAA, principalmente o açaí. Quando o gerador dava conta, bati polpas de frutas lá também como: taperebá, inajá, açaí e cupuaçu. A estrutura da miniagroindústria foi feita com recurso do Fundo, já as máquinas foram financiadas pelo Banco do Brasil (Teofro, 41 anos, 2019).

Desde o início, a Miniagroindústria apresentou relação direta com o FSA, pois, foi por intermédio dos recursos financeiros do fundo e utilização da força de trabalho dos comunitários que a comunidade conseguiu apresentar uma contrapartida para o projeto. A inovação social contou com um conjunto de atores, mas a atuação da EMATER foi essencial.

O Engenheiro Florestal Milton Costa, técnico da EMATER que participou da criação dessa inovação destaca:

A gente começou a fazer o trabalho com a comunidade e apareceu a oportunidade pra eles fazerem essa miniagroindústria lá através também da Secretaria de Agricultura (Eron), aí chamaram a gente (EMATER), o banco... Nós visitamos lá e logo em seguida o banco disse “Olha, se vocês arrumarem a estrutura, nós aprovamos o projeto. A EMATER faz o projeto e a gente libera o material através do Banco do Brasil”. Então nós elaboramos o projeto, tudinho, e dessa vez foi aprovado cerca de 40 mil reais pra comprar todo aquele equipamento lá. Pra surpresa nossa, muito rápido, eles construíram aquela agroindústria lá, tudo em cima da água, de alvenaria... Só com o Fundo Solidário Açaí. Então graças a Deus é uma projeto que deu certo (Costa, 40 Anos, 2019).

Esta inovação social não nasce na presença dos maquinários em um espaço adequado, mas sim de uma cooperação financeira dos comunitários. Assim, o FSA faz com que inovações que seriam apenas tecnológicas assumam caráter social, sendo construídas por todos os comunitários para sanar problemas comuns, como a Miniagroindústria.

Fotografia 13 – Miniagroindústria da comunidade Santo Ezequiel Moreno (Despoldadeira média, despoldadeira grande, pia, filtro, peneira, 3 tambores, 1 máquina de branqueamento).



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Esta inovação social tem um bom início na comunidade, pois, polpas nela produzidas foram comercializadas via PNAE e também na cidade de Portel, entretanto, logo foi evidenciada a limitação do fornecimento de energia. A comunidade ainda insistiu na

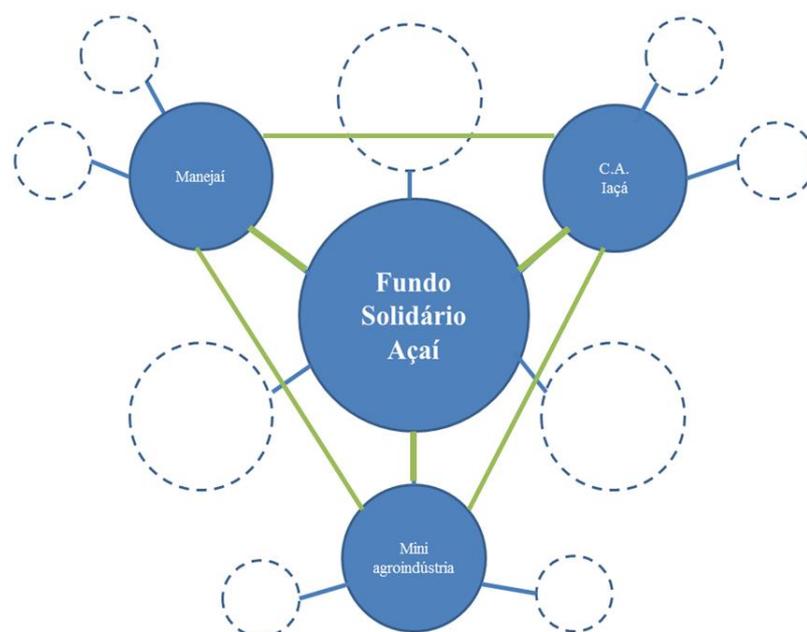
produção, mas “Em 2017 já bati somente um pouquinho de açaí, não foram incluídas outras frutas. A baixa produção ocorreu em função da falta de energia” (Teofro, 41 anos, 2019). Em 2018 a produção na Miniagroindústria estava parada e segundo os comunitários “ela está esperando a energia chegar”.

O principal fator limitante da Miniagroindústria e CAI é a energia elétrica. Os ribeirinhos da comunidade estão lutando para que isso seja resolvido e assim continuarem construindo suas inovações. O desejo de produzir polpas na comunidade ainda é latente e a ideia deles é de agregar ainda mais valor aos seus produtos beneficiando-os em sua própria cozinha, pelas mãos de pessoas da comunidade e valorizando a cultura alimentar local.

4. 5 Desenvolvimento de inovações sociais em teia, comunidade Santo Ezequiel Moreno

Como já foi apresentado, o FSA é uma inovação social de destaque na comunidade Santo Ezequiel Moreno, por ser a mais antiga e contribuir ao decorrer do tempo com a construção das demais inovações consideradas nesta pesquisa (Cozinha Agroextrativista Iaça, Manejaí, e Miniagroindústria). Com base nos resultados da Linha do Tempo, entrevistas e uso da etnografia como estilo e contexto no local, a atual pesquisa propõe a seguinte representação do desenvolvimento de inovações sociais relacionadas ao agroextrativismo do açaí vividas na comunidade.

Figura 9 – Representação do desenvolvimento de inovações sociais relacionadas ao agroextrativismo do açaí na comunidade Santo Ezequiel Moreno, Portel/PA.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

O FSA é posto nessa representação como central, a base para a construção das demais inovações, isso é consequência do seu histórico de bons resultados na comunidade, possibilitando e apoiando novas inovações sociais relacionadas ao açaí “não foram projetos externos, foi um projeto interno a partir de um olho d’água de recursos que é o Fundo Açaí” (Ramos, 44 anos, Engenheiro florestal, 2019). O FSA mobiliza recursos financeiros, humanos e conhecimentos para todas as demais inovações sociais identificadas e também é reflexo da boa organização da comunidade.

Uma experiência estudada por Nascimento (2019) utiliza a maniva (*Manihoc utilíssima* Crantz) como ponto de partida para o desenvolvimento de inovações relacionadas a ela e avalia como o desenvolvimento desses contribuiu para a permanência e existência dos camponeses da comunidade de Traquateua da Ponta, Santo Antônio do Tauá-PA. Isso reforça a importância da identificação das vocações de cada comunidade para o desencadeamento de inovações. Em SEM foi o açaí e em Traquateua da Ponta a maniva, este exercício deve ser feito em comunidades com capital social para surgimento de inovações.

Além do nítido destaque direcionado para o FSA como inovação social geradora de outras na comunidade, gostaria de destacar as ligações em verde da Figura 10, pois elas ligam as inovações geradas uma com as outras demonstrando um objetivo comum que é o desenvolvimento endógeno da comunidade.

Os círculos ainda em formação pontilhada representam possibilidades de criação de inovações futuras pela comunidade. Isso é visto claramente na fala do principal líder da comunidade “O Manejaí não é só o açaí, mas neste grupo se discute a diversificação de produtos como copaíba, andiroba, castanha” (Teofro, 41 anos, 2019). Ou seja, é bem provável que futuramente a comunidade crie em torno do Manejaí algo direcionado ao uso múltiplo dos recursos naturais que estão sendo conservadas no âmbito da diversidade vegetal em açais por adotarem a metodologia do Projeto Bem Diverso.

Diferente da representação de Oliveira e Breda-Vasques (2012), esta forma de apresentar o desenvolvimento de inovações neste território, destaca o conjunto de inovações existentes e suas relações. Além disso, foge da linearidade, propondo uma verdadeira teia de inovações que aponta uma inovação social base, que é o Fundo Solidário Açaí.

Portanto, a representação do desenvolvimento das inovações sociais estudadas na comunidade Santo Ezequiel Moreno deve ser construída em forma de teia e não linear, pois essa representação somada à linha de tempo esclarece as relações e contextos de conjuntos de inovações existentes no local.

5 ALIMENTOS, COMIDAS E AS INOVAÇÕES SOCIAIS NA COMUNIDADE SANTO EZEQUIEL MORENO

Nesta secção analisamos a influência das inovações sociais estudadas na alimentação da comunidade. A análise considera o debate sobre alimentação e comida, evidenciando princípios da Soberania Alimentar, assim como a existência das inovações sociais nesses contextos.

5.1 Alimentos do mercado na mesa! Escolha ou falta de opção?

Na comunidade existem diversos alimentos dos quais os ribeirinhos têm acesso. Isso ocorre principalmente em função da agrobiodiversidade local elevada. A diversidade de alimentos disponíveis neste território é revelada consideravelmente no controle que a comunidade faz das vendas de alimentos ao PNAE em 2018. A lista é interessante pela notória regionalização dos alimentos. São eles: Abóbora, Açaí (vinho), Alface, Beiju baré (maça de mandioca), Beiju xica (macaxeira), Bolo de abóbora, Bolo de açaí, Bolo de crueira, Bolo de macaxeira, Bolo de tucumã, Cariru, Coentro, Cominho, Couve, Coxinha de abóbora, Coxinha de açaí, Coxinha de pupunha, Coxinha de tucumã, Empada de macaxeira, Empada de tucumã, Farinha de mandioca, Farinha de tapioca, Frango (pelado), Jambu, Limão, Macaxeira (raiz), Maxixe, Milho verde, Mingau de abóbora, Mingau de açaí, Mingau de bacaba, Mingau de macaxeira, Mingau de milho, Mingau de tapioca, Pão de abóbora, Pão de açaí, Pão de cará, Pão de Macaxeira, Pão de milho verde, Pão de pupunha, Pé de moleque de Macaxeira, Peixe regional, Pimentinha, Suco de abacaxi, Suco de bacuri, Suco de caju, Suco de goiaba, Taioba, Tapioquinha (farinha de tapioca).

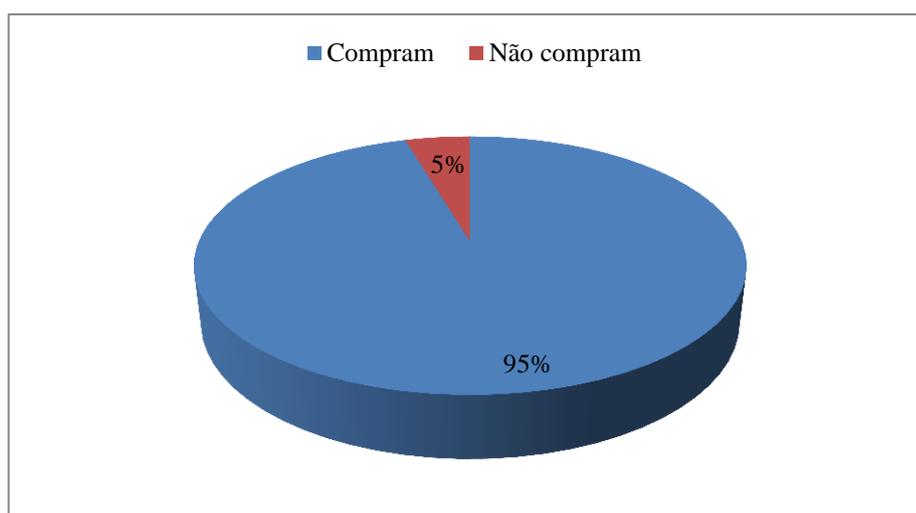
Grande parte desses alimentos são produzidos em roçados, outros são extraídos de florestas e rios. A relação dos comunitários de SEM com esses alimentos deve ser valorizada, pois eles dependem dessa produção básica para subsistência. Devem saber cultivar, coletar, caçar, preparar, e isso requer a suficiente vivência na qual os conhecimentos tradicionais são repassados entre gerações.

A diversidade de alimentos que valoriza de forma direta a cultura alimentar local, possibilita alimentação saudável e proporciona a conservação do meio ambiente. Mas quando esta diversidade é somada a produtos industrializados e superprocessados passa a enfrentar ameaças. Alimentos comprados dentro ou fora da comunidade são significativamente

requisitados quando essas pessoas encontram-se com dinheiro em mãos. O período do ano que os ribeirinhos de SEM acumulam maior renda é durante a safra do açaí.

Normalmente as compras ocorrem em supermercados do município de Portel/PA. A maioria das famílias compram alimentos nesses locais quando poderiam buscar formas mais saudáveis em seu próprio território diante da rica agrobiodiversidade disponível (Gráfico 2).

Gráfico 2 – Percentagem de famílias que afirmam comprar ou não alimentação fora da comunidade no período de safra do açaí (n=22 famílias).



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2018).

Os principais alvos dessas pessoas nos supermercados são carnes brancas ou vermelhas e embutidas, principalmente a famosa mortadela. A compra de carnes se deve ao fato de poucas famílias produzirem animais (para produção de proteína animal) na comunidade, problema que deve ser resolvido o quanto antes no local para que essa dependência direta seja mitigada. Das 22 famílias consultadas em 2018, apenas 4 afirmaram produzir frango, sendo que 3 produziam frango caipira e 1 frango de granja, além disso, somente 3 famílias criavam porcos e 1 estava produzindo peixes. Essa dependência afeta negativamente a soberania alimentar nesse território, pois as pessoas munidas de recursos monetários estão tendendo a uma forma imediata de sanar necessidades e se esse comportamento for intensificado conhecimentos tradicionais passam a ser menos difundidos entre gerações.

Os alimentos externos “comprados” pelos representam uma fratura em relações recíprocas em comunidades camponesas (WOORTMANN, 1986) e isso é verdade pelo fato dos alimentos industrializados não serem providos de memória (HERNÁNDEZ, 2005). A

reciprocidade é algo muito importante em SEM, pois fortalece a coesão entre os comunitários e conseqüentemente a cooperação.

Já é notório que poucas pessoas praticam caça na comunidade, pois muitos jovens pouco valorizam os conhecimentos tradicionais relacionados a esta atividade relacionada a alimentação à alimentação.

A gente mata uma caça e tem vez que dá 10 quilos, 5 quilos, 15 quilos, 3 quilos. Depende. Mas nós comemos mais peixes, a caça é mais complicado de adquirir mais rápido. É o peixe que a gente come mais. Por mês comemos uns 2 quilos de caça, porque nós reparte com a comunidade (Gomes, 38 anos, 2018).

Existem relatos de que o aparecimento de caça já ocorreu em menor frequência na comunidade, mas agora os animais estão tornando-se mais comuns. A limitação agora é, como eles dizem, “conhecimento”, pois a maioria dos comunitários que dominam técnicas de caça são idosos que nem sempre estão caçando por limitações físicas. Assim, produção animal familiar e valorização de conhecimento tradicional relacionado à caça são questões que devem ser trabalhadas entre os comunitários para melhor exercerem Soberania Alimentar no local.

O Manejaí, sendo uma inovação social que trabalha o manejo de açazais, pode elevar a renda obtida com o açaí futuramente, entretanto, aproveitando que essa inovação também é um espaço de debate que busca promover desenvolvimento territorial, o destino dessa renda poderia ser discutido, pois a comunidade necessita produzir o seu próprio alimento ganhando qualidade em aspectos como cultura, saúde e desenvolvimento econômico.

Alimentos industrializados estão a cada dia se aproximando mais das mesas dos ribeirinhos da comunidade Santo Ezequiel Moreno. Bebidas, enlatados, embutidos, doces, salgadinhos, entre outros alimentos, estão sendo comercializados em pequenas mercearias da comunidade. Atualmente existem duas, e nelas as caixas de frangos congelados e mortadelas não duram muito tempo em função da grande demanda dos comunitários (Fotografia 14).

Fotografia 14 – Ponto de comercialização de alimentos encontrado na comunidade.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Não é algo ruim o fato da comunidade comercializar alimentos, o que preocupa são quais alimentos estão sendo disponibilizados. Em meio a essa situação, a comunidade não é vilã, tal problema se apresenta como resultado da falta de outras opções alimentares, e não escolhas. A comunidade pode substituir a mortadela, frango congelado, biscoitos industrializados, açúcar refinado, entre outros, por alimentos mais benéficos, mas para isso, alimentos alternativos devem ser apresentados e destacados na comunidade, além de aceitos.

A comunidade está em transição no sentido de uma melhor alimentação e isso é nítido na produção advinda da Cozinha Agroextrativista Iaçá e produção destinada às políticas (PNAE e PAA), mas ainda existe um foco no agroextrativismo vegetal, não incorporando ainda a caça, pesca e produção animal com intensidade equivalente. Os animais também compõem o agroextrativismo e devem estar presentes na alimentação desses agroextrativistas. Segundo DaMata (1986), a comida define quem a ingere e isso certamente lembra identidade de grupos de pessoas. Assim, os alimentos que identificam os ribeirinhos de SEM são os encontrados na sua cotidiana relação com rios, florestas e roçados.

Essas pessoas não substituem o açaí com peixe do seu próprio território, assado em fogões a lenha e farinha de mandioca feita com as próprias mãos pela mortadela (embutido). Trata-se de algo que está sempre por perto, de fácil acesso e preparo que tenta ofuscar a boa comida de casa (Fotografia 15).

Fotografia 15 – Almoço servido em um estabelecimento familiar da comunidade Santo Ezequiel Moreno em um período de safra do açaí.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Como pode ser observado na Fotografia 15, a mortadela é um alimento que aparece nas mesas dos comunitários, mas que não é cultivado, caçado ou passa por um preparo refinado onde as pessoas usam suas próprias mãos com cuidados especiais como os demais presentes na imagem (farinha, peixe e açaí). Trata-se de um alimento superprocessado, com elevado teor de produtos químicos para conservação e que muitas vezes é ingerido sem fritar.

Verdadeiramente, a dificuldade relacionada ao acesso do fogo (através da queima de lenha) e mínimo preparo de alimentos colaboram para a presença de mortadela a mesa. O tempo que esses camponeses necessitam para desenvolverem suas pluriatividades abre margem para o ingresso de alimentos imediatos. Assim, soma-se à necessidade, a falta de opções dessas pessoas. Certamente, alimentos mais adequados com essas características devem ser pensados para este momento de principal refeição do dia.

A Fotografia 16 mostra alguns pratos tradicionais que verdadeiramente identificam os comunitários. Trata-se de elementos encontrados nos seus rios e florestas que chegam as mesas dos ribeirinhos portando prioridade para serem ingeridos. O açaí, no período da entressafra, é “regrado” tendo adição de água para que todos possam sentir seu gosto, ou misturado com bacaba (tendo assim o sucurijú). Isso é comum, pois enquanto o açaí está em entressafra a bacaba encontra-se no período de safra.

Fotografia 16 – Algumas comidas tradicionais identificadas durante visitas a comunidade. A) Sucurijú (mistura de açaí e bacaba). B) Tucunaré assado. C) Piriquita (caroço do açaí amassado a mão com farinha de mandioca). D) Preguiça cozida com castanha-do-pará. E) Peixe assado com bacaba.



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Assim, somente o Manejaí apresenta-se como inovação social relacionada diretamente com a alimentação na comunidade, mas trabalhando somente a diversidade florística, a fauna que chega a mesa dos comunitários ainda não está posta em evidencia. Outras, como Miniagroindústria e CAI, estão amplamente ligadas ao processamento de alimentos da produção vegetal agroextrativista a serem comercializados, não necessariamente tratam das refeições diárias na comunidade. O FSA não foi utilizado ainda para ações que focalizam a comida que está ou que pode compor a mesa dos comunitários. Contudo, essa reflexão abre um importante debate que a comunidade deve avançar no sentido do desenvolvimento.

5.2 Compartilhando a boa comida de casa com contínuo aperfeiçoamento

O açaí, componente de inúmeras preparações alimentares, é uma comida que verdadeiramente identifica a comunidade Santo Ezequiel Moreno. Portelenses ou outras pessoas que visitam a comunidade lembram que nesse lugar os comunitários comem bastante açaí em função da considerável abundância da espécie no território e sua indispensável presença em refeições.

Segundo o questionário de Recordação de refeições 24h, aplicado em um período de safra do açaí na comunidade, a polpa desse fruto (batido ou amassado) está presente na mesa dessas pessoas com elevada frequência, o que revela preferência dos comunitários por esta alimentação. Algumas pessoas se alimentam da polpa mesmo deixando “azedar”, ou seja, em processo de fermentação.

Pessoas se alimentam de açaí em variadas refeições, alguns desde o café da manhã, quando por falta de meios para a conservação, o açaí azedo é comumente consumido. Crianças de variadas idades se alimentam de açaí em Santo Ezequiel Moreno e, independente da faixa etária, existem pessoas que preferem não participar de uma refeição se o açaí não for encontrado em seus pratos.

Os Quadros 4 e 5 mostram variadas refeições em mesas diversas dos comunitários e o açaí está presente em praticamente todas. A baixa diversidade de alimentos preferida pelos ribeirinhos dessa comunidade representa o quanto essas pessoas consideram o açaí como elemento principal em seus pratos, eles não precisam de elevada diversidade alimentar para sanarem a fome e suprir seu desejo cotidiano de alimentar-se dele.

Quadro 4 – Comida dos homens da comunidade Santo Ezequiel moreno em um período de safra do açaí.

Segunda refeição realizada no dia 22/09/2019 por homens de famílias diferentes (n=10)			
Idade	Horário	Local	Alimento
36	13:00	casa	Mortadela Açaí Farinha
26	12:00	casa	Frango Açaí Farinha
65	12:00	casa	Feijão Açaí
28	12:00	casa	Açaí

			Peixe
26	12:00	casa	Peixe Açaí
38	12:00	casa	Açaí Frango Farinha
23	12:00	casa	Açaí Peixe Farinha
38	12:30	casa	Açaí Frango
57	11:18	casa	Frango Farinha Açaí
36	12:00	casa	Jabuti Açaí Farinha

Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Quadro 5 – Comida das mulheres da comunidade Santo Ezequiel moreno em um período de safra do açaí.

Segunda refeição realizada no dia 22/09/2019 por mulheres de famílias diferentes (n=10)			
Idade	Horário	Local	Alimento
25	13:30	casa	Carne Bovina Farinha
34	11:34	casa	Camarão Açaí Farinha
26	11:00	casa	Frango Açaí Peixe
22	11:00	casa	Feijão Peixe Arroz
32	11:34	casa	Açaí Peixe Farinha
33	13:00	casa	Frango Açaí Farinha
31	11:00	casa	Pizza de Macaxeira Suco
32	12:00	casa	Frango Açaí

			Farinha
39	12:00	casa	Peixe Farinha Açaí
22	12:00	casa do sogro	Açaí Feijão Farinha Peixe

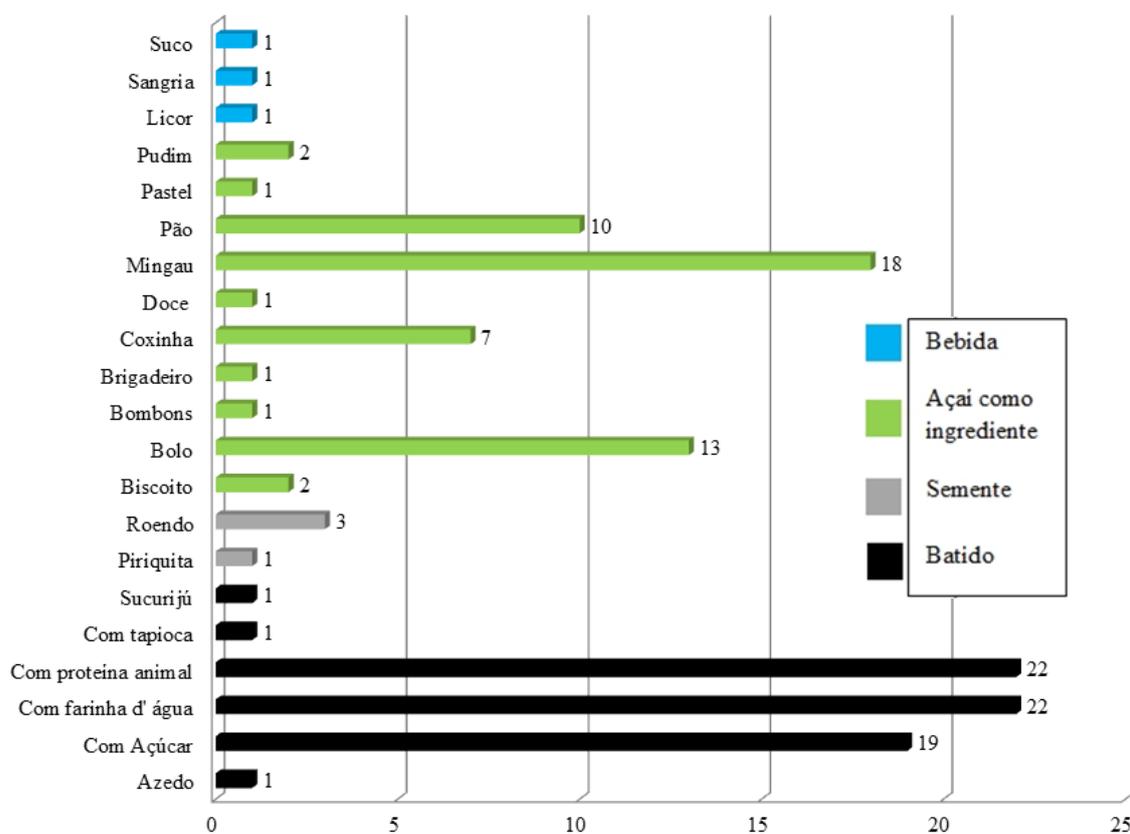
Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

Como pode ser visto, geralmente na segunda refeição do dia (almoço), homens e mulheres costumam se alimentar em casa, o que fortalece laços familiares importantes em meio à pluriatividade que esses camponeses expressam em seu cotidiano. Eles poderiam alimentar-se no local de trabalho ou até mesmo fazerem da “sede” da comunidade um grande espaço para alimentação, mas certamente esse momento de contato é indispensável para eles.

A comida desses ribeirinhos, no período do ano considerado, remete ao agroextrativismo, com a presença marcante do açaí, peixe (extrativistas) e da farinha advinda da agricultura praticada nas roças (agricultura). A comida que vai a mesa dessas pessoas revela, mesmo em um período de mais destaque do açaí, onde a renda aumenta e alimentos industrializados são consumidos em função disso, a preferência de muitos pelos produtos do agroextrativismo.

A valorização do agroextrativismo tradicional presente nos pratos servidos em suas casas tem motivado contínuo aperfeiçoamento das suas comidas. Mulheres da comunidade vêm utilizando ingredientes da floresta e das roças para criarem novas receitas de alimentos que são consumidos no local e também comercializados principalmente em eventos e mercado institucional. Algumas dessas novidades alimentares, relacionadas especificamente ao açaí consumido pelos ribeirinhos do local, são encontradas no Gráfico 3 que foi elaborado com base no questionário Perfil Socioeconômico e Alimentação da comunidade (Apêndice I).

Gráfico 3 – Formas tradicionais e novidades alimentares relacionadas ao açaí presentes na alimentação de ribeirinhos da comunidade Santo Ezequiel Moreno. Consta o número de pessoas que citaram se alimentarem do açaí por tipo de comida (N=22).



Fonte: Lucivando Moraes. Trabalho de campo (2019).

O gráfico revela que poucas pessoas da comunidade se alimentam das novidades relacionadas ao açaí. Isso evidencia novamente a preferência dessas pessoas pelo açaí com peixe, açaí com farinha de mandioca (farinha d' água), mingau de açaí, entre outras formas tradicionais. O açaí com açúcar é uma forma de se alimentar que também vem sendo praticada na comunidade, apesar de não ser uma forma tradicional de se alimentar desse fruto.

As novidades alimentares inspiradas em comidas agroextrativistas da comunidade Santo Ezequiel Moreno vão além das relacionadas ao açaí já apresentadas. Pesquisadores do IEB lançaram em 2019 o livro “Receitas da Culinária Agroextrativista” da Cozinha Agroextrativista Iaçá contando com 20 receitas criadas por mulheres da própria comunidade. As receitas encontradas foram: Bolo de macaxeira com abacaxi caramelizado, Pão doce de açaí, Biscoito de tapioca com castanha de caju, Bolo de castanha-do-pará e tapioca, Coxinha de açaí, Pizza de macaxeira, Bolo de abóbora com castanha-do-pará, Bolo de cupuaçu (crueira e cupuaçu) do Marajó, Bolo de Manga com farinha de tapioca, Crepioca de abóbora recheada com palmito, Pastel de tucumã, Pastel de açaí, Pudim de açaí, Creme de abóbora, Monteiro

lopes de cupuaçu, Pão de tucumã, Pão de abóbora, Crepioca de açaí recheada com palmito, Creme de caju, Crepioca de crueira recheada com caju refogado (MIRANDA, et al. 2019).

É importante ressaltar que as novidades alimentares registradas pelo IEB foram produzidas em uma época de safra do açaí na comunidade, agosto de 2019, período do qual muitas espécies vegetais regionais não estão em fenofase de frutificação. Se a pesquisa do IEB fosse realizada no primeiro trimestre do ano haveria maior diversidade de frutas sendo utilizadas em receitas desse livro (APÊNDICE VIII).

Em conversa com mulheres que trabalham na produção de alimentos atrelados a essas receitas na comunidade, foi possível constatar que elas já eram utilizadas antes da publicação feita pelo IEB. Elas destacam inclusive que algumas receitas tradicionais estavam sendo pouco utilizadas na comunidade e que algumas mulheres tiveram que resgatar esse conhecimento em outras comunidades para que bens alimentícios da floresta e das roças fossem utilizados de forma mais adequada.

Contudo, as novidades alimentares são formas de compartilhar com outras pessoas sabores que os comunitários assumem como excelentes e que estão em suas mesas. Os ribeirinhos utilizam novidades para que seus sabores sejam acessados e valorizados por pessoas que conhecem o mínimo ou até os desconhecem. Em casa, a prioridade é se alimentar das preparações das quais eles já estão acostumados, mas para conquistar outros paladares, as novidades alimentares são fundamentais.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mesmo contemplando diversos atores que participam das construções das inovações sociais analisadas, a presente pesquisa consegue destacar a comunidade Santo Ezequiel Moreno e entender o seu protagonismo ao decorrer das criações e desenvolvimentos de inovações sociais relacionadas ao agroextrativismo do açaí presentes no local. O FSA é uma inovação social que serve de base para o surgimento das outras analisadas em função da boa experiência de organização e cooperação dos comunitários presentes no seu histórico de construção. As inovações sociais estudadas destacam mais a produção e extração vegetal, sendo nítida a necessidade de também avançarem de forma prática em debates coletivos que focalizem a fauna no sentido de manejos, caça e produção familiar.

No protagonismo da comunidade com relação às inovações sociais, pode-se constatar um indispensável destaque a autonomia das mulheres, pessoas fundamentais no desenvolvimento das inovações sociais estudadas. Elas participam principalmente da CAI por

dominarem técnicas relacionadas ao preparo de alimentos, mas isso não é um fator limitante para elas que estão presentes na criação e construção de todas as inovações sociais analisadas, inclusive ocupando funções de líderes.

A comida dos comunitários é algo muito particular dos ribeirinhos e merece especial atenção. Os dados levantados identificam vários alimentos que reproduzem a cultura local, além disso, são identificadas e disseminadas novidades alimentares, por intermédio da CAI, que resgatam conhecimentos tradicionais relacionados a preparações de comida dos comunitários e através do compartilhamento apresentam sua cultura alimentar a outras pessoas de contextos afins ou não.

O perfil alimentar segue o tradicional padrão peixe, açaí e farinha do ribeirinho marajoara, mas a elevada renda em função do açaí e o acesso contínuo com o contexto urbano da cidade de Portel tem inserido na da comunidade Santo Ezequiel Moreno alimentos que não corroboram com a cultura alimentar local, afetando assim a soberania alimentar da comunidade.

REFERÊNCIAS

AGOSTINI, Manuela et al. An Overview On Social Innovation Research: Guiding Future Studies. **Brazilian Business Review**, [s.l.], v. 14, n. 4, p.385-402, 3 jul. 2017. Fucape Business School. <http://dx.doi.org/10.15728/bbr.2017.14.4.2>.

AGUIAR, V. V. P.; STROPASOLAS, V. L. As problemáticas de gênero e geração nas comunidades rurais de Santa Catarina. In: SCOTT, P.; CORDEIRO, R.; MENEZES, M. (Org.). **Gênero e geração em contextos rurais**. Florianópolis: Editora Mulheres, 2010. Cap. 7. p. 157-181.

ALBALADEJO, C. Uma Argentina “discreta”...: la integración social y territorial de las inovaciones de los agricultores familiares em el partido de Saavedra (Piqué), Argentina. **Revista Universitaria de Geografía**. v. 10, n 1/2, p. 131-148, 2001.

ALBUQUERQUE, L. C. de. **Tecnologias Sociais ou Tecnologias Apropriadas? O Resgate de um Termo**. In: OTTERLOO, Aldalice [et al.] orgs. **Tecnologias Sociais: caminhos para a sustentabilidade**. Brasília: RTS, 2009. p. 14-23.

ALTER, N. **L’innovation ordinaire**. Paris: PUF, 2000, 278p.

ANDRADE, A. C. S; QUEIROZ, J. A. L. de. **Cartilha do Facilitador**. Belém: Embrapa, 2019. 21 p.

ANDERSON, J. ; HONNETH, A. Autonomy, Vulnerability, Recognition and Justice. In: CHRISTMAN, J.; ANDERSON, J. **Autonomy and the challenges to liberalism**. **New Essays**. Cambridge, 2004, p. 127-149.

ANGROSINO, M. **Etnografia e observação participante**. Porto Alegre: Artmed, 2009. 138 p. Tradução de: José Fonseca.

ARAÚJO, C.; NAVEGANTES-ALVES, L. Do extrativismo ao cultivo intensivo do açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) no estuário amazônico: sistemas de manejo e suas implicações sobre a diversidade de espécies arbóreas. **Rev. Bras. de Agroecologia**, 2015.

AZEVEDO, J. R. **Sistema de manejo de açazais nativos**. São Luis: EDUFMA, 2010.

BAUMGARTEN, M. Ciência, tecnologia e desenvolvimento – redes e inovação social. **Parcerias Estratégicas**, Brasília, n. 26, p.101-123, jun. 2008.

BECKER, H. S. **Observação social e estudos de caso sociais**: métodos de pesquisa em ciências sociais. Tradução: Marco Estevão e Renato Aguiar. São Paulo: Hucitec, 1994. p. 117-133.

BENNIS, W.G. **Changing organizations**: essays on the development and evolution of human organization. Cidade: McGraw-Hill Book Company, 1966.

BEZERRA, V. S.; NERY, M. V. S.; LOBATO, M. S. A. Açai como alimento e sua importância socioeconômica no Amapá. **Documentos Embrapa Amapá**, nº 32, 2001.

BEZERRA, I. ; PEREZ-CASSARINO, J. (Org.). **Soberania Alimentar (SOBAL) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na América Latina e Caribe**. Curitiba: Ufpr, 2015. 260 p.

BIGNETTI, L. P. As inovações sociais: uma incursão por ideias, tendências e focos de pesquisa. **Ciências Sociais Unisinos**, [s.l.], v. 47, n. 1, p.3-14, 24 maio 2011. UNISINOS - Universidade do Vale do Rio Dos Sinos. <http://dx.doi.org/10.4013/csu.2011.47.1.01>.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v.6, n.13, p. 37-44, 2004.

BRONDÍZIO, E. S. The amazon caboclo and the açai palm: forest farmers in the global market. **Advances in Economic Botany**, vol. 1 6, 2008. 403p.

BRUMER, A.; ROSENFELD, C. L.; HOLZMANN, L.; SANTOS, T. S. dos. A elaboração de projeto de pesquisa em ciências sociais. In: PINTO, Céli Regina Jardim; GUAZELLI, Cesar A. Barcellos (Orgs.). **Ciências humanas**: pesquisa e método. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. p.125-146.

CANTO, Otávio do. **Várzea e varzeiros da Amazônia**. Belém: MPEG, 2007. 168p.

CARVALHO, R. C. **Recuperação florestal em açazais de várzea submetidos ao manejo intensivo no estuário amazônico**. 2018. 105f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável, Universidade Federal do Pará, Belém, 2018.

CENTRO DE REFERÊNCIA EM MANEJO DE AÇAIZAIS NO MARAJÓ (MANEJAÍ). Imagens. Portel. **Disponível em:** < <https://www.manejajai.com.br/imagens>> **Acesso em:** 15 out. 2019.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, II, 2004, Brasília. **Princípios e diretrizes de uma política de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília: Consea, 2004.

COSTA, A. P. D.; NAVEGANTES-ALVES, L.; MARTINS, P. F. S. **Efeito do manejo intensivo do açaí (Euterpe oleracea. Mart.) na diversidade de atividades produtivas na comunidade de Santo Antônio, município de Igarapé-Miri-Pa**. Rede de Estudos Rurais, 2014.

CROZIER, M.; FRIEDBERG, E. **L'acteur et le systeme**. Paris: Seuil, 1977.

DAGNINO, R.; GOMES, E. Sistema de inovação social para prefeituras. In: CONFERÊNCIA NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA PARA INOVAÇÃO. **Anais...** São Paulo, 2000.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DELEUZE, G.; GUATTARI, F. **Mil platôs. Capitalismo e esquizofrenia**. v. 1. Rio de Janeiro: ed. 34, 1995. (Coleção TRANS).

FREITAS, C. C. G. **Tecnologia Social e Desenvolvimento Sustentável: um estudo sob a ótica da adequação sociotécnica**. 2012. 240f. Tese (Doutorado em Administração) – Universidade Federal do Paraná. 2012.

FRIEDBERG, E. Organização. In: Boudon, R. (dir.). **Tratado de sociologia**. Tradução de: T. Curvelo. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1995, p.375-412.

FUNDAÇÃO AMAZÔNIA DE AMPARO A ESTUDOS E PESQUISAS DO PARÁ (FAPESPA). Diagnóstico Socioeconômico e Ambiental da Região de Integração do Marajó. Belém, 2016. **Disponível em:** < http://seplan.pa.gov.br/sites/default/files/PDF/ppa/ppa2016-2019/perfil_regiao_marajo.pdf> **Acesso em:** 13 abr. 2020.

GIL, A. C. **Método e técnica de pesquisa social**. 4ª ed. São Paulo: Atlas, 1994.

GAZOLLA, M. G.; PELEGRINI, G.; CADONA, L. A. A produção de novidades na agricultura: O caso das agroindústrias familiares. In: 48º CONGRESSO SOBER. **Anais...** Campo Grande, 2010.

GOMES JÚNIOR, Newton Narciso. **Segurança alimentar e nutricional e necessidades humanas**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2015. 199 p.

GRIZENDI, E. **Process Innovation: Model X Linear Interactive Model**. 2011. **Disponível em:** < http://www.institutoinovacao.com.br/downloads/eduardo_grizendi.pdf > **Acesso em:** 11 ago. 2019.

GUAZZELLI, M. J. ; RIBEIRO, S. Novas tecnologias, corporações e seus impactos sobre a soberania alimentar. In: BEZERRA, I. ; PEREZ-CASSARINO, J. (Org.). **Soberania Alimentar (SOBAL) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na América Latina e Caribe**. Curitiba: Ufpr, 2015. p. 153-178.

HARRISSON D.; LAPLANTE N.; BELLEMARE, G. La reorganization du travail dans la fonction publique québécoise: un processus lent, difficile et engageant. In: PRESSES DE L' UNIVERSITE LAVAL. **Les échanges commerciaux et la protection des travailleurs: peuvent-ils aller de pair?** Sillery, 2003. p. 353-366.

HERNÁNDEZ, Jesus Contreras. La modernidade alimentaria: entre la sobreabundancia y la inseguridad. **Revista Internacional de Sociologia**, Córdoba, n. 40, p. 109-132, jan-abr.2005.

HIRAOKA, M. Mudanças nos Padrões econômicos de uma população ribeirinha do estuário do Amazonas. In: FURTADO, Lourdes Gonçalves (org.); LEITÃO, Wilma Marques; MELLO, Alex Fiúza de. **Povos das águas: realidades e perspectivas na Amazônia**. MPEG: Belém, 1993.

HOLLIDAY, Oscar Jara. **Para sistematizar experiências**. 2. ed. Brasília: MMA, 2006. 128 p. Tradução de: Maria Viviana V. Resende.

HOMMA, A K.O. Extrativismo , manejo e conservação dos recursos naturais. in: Economia do Meio Ambiente. In: **Economia do Meio Ambiente Teoria e Prática**. 2ª ed. 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Geociências downloads. Rio de Janeiro, 2010. **Disponível em:** < <https://www.ibge.gov.br/geociencias/downloads-geociencias.html>> **Acesso em:** 07 out. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). O recorte das Regiões Geográficas Imediatas e Intermediárias de 2017. Rio de Janeiro, 2017. **Disponível em:** <https://www.ibge.gov.br/apps/regioes_geograficas/> **Acesso em:** 14 abr. 2020.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Produção da extração vegetal e da silvicultura. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: < <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9105-producao-da-extracao-vegetal-e-da-silvicultura.html?edicao=22621&t=resultados>> Acesso em: 15 ago. 2018.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Senso demográfico 2010: Características da população e dos domicílios resultados do universo. Rio de Janeiro, 2010. **Disponível em:** <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/93/cd_2010_caracteristicas_populacao_domicilios.pdf> **Acesso em:** 15 abr. 2020.

JARDIM, M.A.G.; AMARAL, D.D.; SANTOS, G.C.; MEDEIROS, T.D.S.; SILVA, C.A.; Francez, D.C.; Neto, S.V.C. 2004. **Análise florística e estrutural para avaliação da fragmentação nas florestas de várzea do estuário amazônico**. In: Jardim, M.A.G.; Mourão, L.; Grossmann, M. (Org.) **Açaí possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico**. Belém: MPEG, pg.101-121.

JARDIM, M.A.G.; ANDERSON, A.B. Manejo de populações nativas do açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) no Estuário Amazônico: resultados preliminares. **Boletim de Pesquisa Florestal**, Curitiba, n.15, p.1-19, 1987.

JARDIM, M.A.G. **Aspectos da biologia reprodutiva de uma população natural de açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) no Estuário Amazônico**. 1991. 90f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba. 1991.

JARDIM, M. A. G. Aspectos da produção extrativista do Açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) no estuário amazônico. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi**. Série Botânica, Belém, v. 12, n. 1, p. 137-144, 1996.

LAVILLE, Jean-louis. Mudança social e teoria da economia solidária: Uma perspectiva maussiana. **Sociologias**, Porto Alegre, v. 36, n. 16, p.60-73, maio 2014.

LEITE, D. C. **Relações de trabalho na comunidade ribeirinha santo ezequiel moreno em portel, marajó-pa**. 2018. 99 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Mestrado em Serviço Social, Universidade Federal do Pará, Belém, 2018.

LEONEL, A.; MENASCHE, R. Comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. **Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, São Paulo, v. 5, n. 2, p.3-13, jul. 2017.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p.25-39, jan. 2004.

MEDEIROS, C. B. de; GALVÃO, C. E. S.; CORREIA, S.; GÓMEZ, C.; CASTILLO, L. **Inovação social além da tecnologia social: constructos em discussão**. **Race**, Joaçaba, v. 16, n. 3, p. 957-982, dez. 2017.

MEDEIROS, M.; CAPELLESSO, A. J.; CAZELLA, A. A.; CORTES, G. O surgimento de novos códigos sociotécnicos na construção de projetos desviantes de desenvolvimento rural. **Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 2, p. 406-429, jun. 2017.

MENASCHE, R. Comida: alimento transformado pela cultura (Entrevista). **IHU On line**, São Leopoldo: Unisinos, p. 8-12, 2005.

MENDES, J.M.G. Dimensões da Sustentabilidade. **Revista das Faculdades Santa Cruz**, v. 7, n. 2, p.49-59, 2009.

MICHELAT, Guy. Sobre a utilização da entrevista não-diretiva em sociologia. In: THIOLENT, Michel. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. 5. ed. São Paulo: Polis, 1987. p.191-211.

MIRANDA, K. et al (Org.). **Embarca Marajó: Estratégias locais de inovação, fortalecimento institucional e desenvolvimento sustentável**. Belém: Instituto Internacional de Educação do Brasil, 2017. 132 p.

MIRANDA, K. et al (Org.). **Receitas da culinária agroextrativista**. Belém: Instituto Internacional de Educação do Brasil, 2019. 72 p.

MORAES, C. A. **Representações Sociais da Comunidade Científica Brasileira sobre Tecnologia Social**. 2012. 196f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Universidade Católica de Goiás, Goiânia, 2012.

MUSGROVE, Philip. **Fighting malnutrition**: in evaluation of Brazilian food and nutrition programs. Washington: World Bank Discussion Papers, 1989.

NASCIMENTO, Antônio Arthur Cruz do. **Mudança e inovação camponesa**: a economia da maniva (*Manihoc utilis* Crantz) na comunidade de Tracuateua da ponta, Santo Antônio do Tauá - PA. 2019. 103f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Pará, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Programa de Pós graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Belém, 2019.

NOGUEIRA, O.L.; HOMMA, A.K.O. **Importância do manejo de recursos extrativos em aumentar a capacidade de suporte: o caso de açaizeiros (Euterpe oleraceae Mart.) no estuário amazônico**. In: HOMMA, A. K. O. (Ed.). Extrativismo vegetal na Amazônia: história, ecologia, economia e domesticação. Brasília, DF: Embrapa, 2014. Cap. 10, p. 167-176.

OLIVEIRA, C.; BRENDA-VÁZQUEZ, I. **Creativity and Social Innovation: what can Urban Policies Learn from Sectoral Experiences? International Journal of Urban and Regional Research**, v. 36, n. 3, 2012.

OLIVEIRA, R. C. **O trabalho do antropólogo**. 2. ed. São Paulo: UNESP. 2000.

OLSON, Mancur. **A lógica da acção colectiva**: bens públicos e teoria dos grupos. Trad. M.D.C. Guerreiro; M.L. Faria. Rev.Téc. P.T. Pereira. Oeiras: Celta Editora, 1998. 168p. <Original: 1965> [Cap. Introdução; 2 páginas].

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (OECD). **Manual de Oslo**: Diretrizes para coleta e interpretação de dados sobre inovações. 3 ed. FINEP. 2006.

PATIAS, T. Z. et al. Modelos de análise da inovação social: o que temos até agora? **Revista Brasileira de Gestão e Inovação**, v. 4, n. 2, jan./abr. 2017.

PEREIRA, Potyara Amazoneida Pereira. **Necessidades humanas**. São Paulo: Cortez, 2000.

PONTE, R. X. P. **Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, jussara, manaca, açai, acay-berry: rizoma**. 2013. 163f. Tese (Doutor em Ciências Sociais) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

RIBEIRO, R. N. da Silveira; TOURINHO, M. M.; SANTANA, A. Cordeiro de. Avaliação da sustentabilidade agroambiental de unidades produtivas agroflorestais em várzeas flúvio marinhas de Cametá - Pará. **Acta Amazonica**, Manaus, v. 3, n. 34, p.359-374, jan. 2004.

ROSSET, P. **Soberania Alimentar: manifesto global dos movimentos camponeses**. Institute for Food and Development Policy, Food First Backgrounder, 2003. Tradução Livre.

ROSSET, P.; MARTÍNEZ-TORRES, M. E. Rural Social Movements and Agroecology: Context, Theory, and Process. **Ecology And Society**, Wolfville, v. 17, n. 3, p.1-12, 2012.

SABOURIN, E.; HOCDE, H.; TONNEAU, J. P.; SIDERKY, P. Production d'innovations et interactions agronomes/agriculteurs dans l' Agreste de la Paraíba, Brésil. In: CANEILL, Jacques. **Agronomes et Innovations**: 3 édition des entretiens du Pradel. Paris: L'Harmattan, 2006.

SCHMITZ, H.; MOTA, D. M. da; SOUSA, G. M. Reciprocidade e ação coletiva entre agricultores familiares no Pará. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, Belém, v. 12, n. 1, p.201-220, jan. 2017. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/bgoeldi/v12n1/1981-8122-bgoeldi-12-1-0201.pdf>>. Acesso em: 20 nov. 2018.

SCHUMPETER, J. A. Capitalismo, socialismo e democracia. Rio de Janeiro: Editora Fundo de Cultura, [1942]1961.

SCHUMPETER, J. A. **The theory of economic development**. Cambridge: Harvard University Press, 1934.

SCHUMPETER, J. A. **Business cycles: a theoretical, historical and statistical analysis of the capitalist process**. New York: McGraw-Hill Inc., 1939.

SOLIS, K. N. L. **Uso dos recursos naturais e sazonalidade no estuário amazônico: estratégias e Gestão dos produtores de açaí**. 2014. 140f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Pará, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Programa de Pósgraduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Belém, 2014.

SILVA, J. S. Agroecologia: base estratégica para a segurança alimentar. **Revista Verde**, Mossoró, v. 5, n. 1, p.1-6, jan. 2010.

TAVARES, G. dos S. HOMMA, A.K.O. Comercialização do açaí no estado do Pará: alguns comentários”. **Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana**, Brasil, (septiembre 2015). En línea: <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/br/15/acai-para.html>. ISSN 1696-8352.

TIDD, J.; BESSANT, J.; PAVITT, K. **Gestão da Inovação**. Porto Alegre: Bookman, 2008.

TORRES, I. C.; RODRIGUES, L. M. O trabalho das mulheres no sistema produtivo da várzea amazônica. In: SCOTT, P.; CORDEIRO, R.; MENEZES, M. (Org.). **Gênero e geração em contextos rurais**. Florianópolis: Editora Mulheres, 2010. Cap. 10. p. 233-252.

VERDEJO, M. E. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Secretaria da Agricultura familiar. **Diagnóstico Rural Participativo**. Brasília, 2006.

WISKERKE, J. S. C.; PLOEG, J. D. van der. Seeds of transition: Essays on novelty production, niches and regimes in agriculture (256pp.). Assen: Royal Van Gorcum.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **Revista Dados**, Rio de Janeiro, v.29, n. 1, p.103-130, 1986.

YIN, R. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2 ed. Porto Alegre: Bookman. 2001.

APÊNDICE I – QUESTIONÁRIO A (PERFIL SOCIOECONÔMICO E ALIMENTAÇÃO DA COMUNIDADE)

Comunidade Santo Ezequiel Moreno /coordenada da casa: (_____) DATA: _____

Nome (informante familiar/casa): _____

Sexo: () M () F Idade _____

Escolaridade: _____

Características Socioeconômicas:

1. Quantos filhos você tem? _____ Idades: _____
2. Quantos estudam? _____ Onde? _____
3. Quantas pessoas moram na sua residência incluindo você? _____
4. Quantas pessoas contribuem para a obtenção da renda de sua família? _____
5. Quais as principais atividades de renda da família? () Pesca () Farinha () Caça () Açai () Criação de Animais () Outra _____.
6. Quantas horas em média sua família gasta com essa (s) atividade (s) _____.
7. Vocês dedicam muito tempo a atividade do Açai () Sim () Não; Qual o motivo?
_____.
8. O tempo dedicado ao Açai tem afetado a dedicação da família a outras atividades?
() Sim () Não / Se afirmativo, Porquê?: _____.
9. Recebem alguma dessas rendas?
() Salário , Qual atividade? _____.
() Aposentadoria por idade/tempo de serviço.
() Outra (Ex: Bolsista) Qual (is): _____.
10. Qual a renda mensal do grupo familiar? (Considere a soma da renda de todos que moram em sua residência) _____.
11. Essa renda varia em função da safra do Açai? () Sim () Não / Se afirmativa, qual seria o nível de influencia desse fator? () Baixo () Moderado () Alto
12. Com a sua renda em mãos, você ou algum familiar costuma adquirir alimentos fora da comunidade? () Sim () Não / Se afirmativa, quais seriam esses lugares?

13. Participa de algum programa de transferência de renda do governo federal, estadual ou municipal?
() Sim () Não / Se afirmativa Qual? _____ R\$ _____ ;
_____ R\$ _____ ; _____ R\$ _____.
14. Participam de algum programa de compra governamental? (Ex: PNAE; PAA) () Sim () Não / Se afirmativo quais? _____

Características da Alimentação:

15. Quais dos itens a seguir você consome de forma regular?

Quais desses itens você consome regularmente?
<input type="checkbox"/> Arroz
<input type="checkbox"/> Feijão
<input type="checkbox"/> Café
<input type="checkbox"/> Açúcar
<input type="checkbox"/> Pão comum (trigo)
<input type="checkbox"/> Frutas imaturas
<input type="checkbox"/> Sucos naturais
<input type="checkbox"/> Sucos artificiais
<input type="checkbox"/> Chás (Ex: Canela; Cidreira)
<input type="checkbox"/> Manteiga
<input type="checkbox"/> Batata
<input type="checkbox"/> Farinha
<input type="checkbox"/> Instantâneos (Ex: miojo)
<input type="checkbox"/> Macarrão
<input type="checkbox"/> Óleo
<input type="checkbox"/> Biscoito
<input type="checkbox"/> Leite
<input type="checkbox"/> Tomate
<input type="checkbox"/> Cebola
<input type="checkbox"/> Tempero Pronto
<input type="checkbox"/> Alho
<input type="checkbox"/> Verduras (Folhosas: alface, repolho, coentro)
<input type="checkbox"/> Tubérculos Regionais (Inhame, Mandioca)
<input type="checkbox"/> Frango Branco
<input type="checkbox"/> Frango Caipira
<input type="checkbox"/> Enlatados
<input type="checkbox"/> Embutidos
<input type="checkbox"/> Carne Bovina
<input type="checkbox"/> Carne Suína
<input type="checkbox"/> Proteína de Caça
<input type="checkbox"/> Peixes
<input type="checkbox"/> Crustáceos (Ex: Camarão, Peixe)
<input type="checkbox"/> Moluscos (Ex: Ostras, mexilhão)

Obs: Essa lista foi elaborada com base na cesta básica da região e adição de alimentos-chave para a discussão proposta.

16. Algum item dessa lista é produzido por você? () Sim () Não / Se afirmativa, qual (s)?

MARCAR COM (P) ao lado do alimento na lista.

17. Existe algum item da lista acima do qual sua família gostaria de consumir mais se a renda familiar aumentasse? () Sim () Não / Se sim, Quais? MARCAR COM (G) ao lado do alimento na lista.

18. Quantos em sua família verificam a origem do alimento consumido? _____.
Por quê? _____

19. Quantos em sua família consideram a importância cultural de um alimento antes de se alimentar? _____.
Por quê? _____

20. Existe algum alimento que antigamente tinha em grande quantidade e agora é pouco encontrado na comunidade? () Sim () Não / Se sim, de quais você recorda?

21. Existem alimentos recentemente introduzidos (últimos 10 anos) na dieta alimentar da sua família? () Sim () Não / Se sim, Quais?

22. Quais as formas das quais a sua família consome Açaí?
() Com alimentos Salgados
() Com Açúcar
() Misturando com Outras frutas
() Como Mingau
() Outras : _____
23. Para você, o Açaí não pode faltar: () Café () Almoço () Jantar () Não consumidor.
24. Na falta do Açaí você costuma:
() Substituí-lo por outra espécie
() Ir em busca na cidade
() Ir em busca em outras comunidades
() Troca produtos ou serviços com comunitários
() Outra opção

APÊNDICE III – ROTEIROS DE QUESTÕES REFERENTES ÀS ENTREVISTAS DIRETIVAS

MARIA LUIZA – COORDENADORA DO FUNDO SOLIDÁRIO AÇAÍ

1. Você considera que o Fundo Solidário Açaí (FSA) é algo novo para ribeirinhos?
2. O que você considera importante para que o fundo tenha longa duração?
3. Quais foram os principais “parceiros” do FSA ao decorrer do tempo e as principais contribuições deles?
4. A ideia do FSA tem sido levada para outros locais?
5. Em sua opinião, se a comunidade tivesse uma empresa, os possíveis resultados seriam equivalentes aos que vocês vêm alcançando com o FSA?
6. Você observa alguma resistência dos homens quando uma mulher é indicada para algum cargo importante da comunidade?
7. Sempre as mulheres tiveram oportunidades de assumirem cargos de confiança na comunidade?

SONIA- COORDENADORA DA COZINHA AGROEXTRATIVISTA IACÁ

1. Em sua opinião, o funcionamento pleno da Cozinha Agroextrativista Iacá (CAI) trará soluções para problemas enfrentados na comunidade?
2. Quais as principais limitações da CAI hoje?
3. Em sua opinião, o que deve ocorrer para que a CAI tenha longa duração?
4. Em sua opinião, a CAI é uma ideia nova para ribeirinhos?
5. O açaí tem alguma relação com a cozinha?
6. Quais são os principais “parceiros” da cozinha e suas respectivas contribuições?
7. Você considera a cozinha como algo construído pela comunidade ou pelos parceiros?

TEOFRO – MINIAGROINDUSTRIA

1. Você considera que a Miniagroindústria é algo novo para os contextos ribeirinhos?
2. Como a Miniagroindústria surgiu na comunidade?
3. Quais são os principais fatores limitantes do pleno funcionamento da Miniagroindústria na comunidade?
4. Na sua opinião, é possível a Miniagroindústria um dia se tornar mais importante do que o FSA na comunidade?
5. Em sua opinião, a Miniagroindústria tem alguma relação com o açaí?

TEOFRO – MANEJAÍ

1. O Manejaí é algo novo em comunidades ribeirinhas?
2. O Manejaí é algo construído pela comunidade?
3. Qual a relação do Manejaí com o açaí na comunidade?
4. Quais os principais resultados que a comunidade alcançou em função do Manejaí?
5. Quais os principais parceiros do Manejaí?
6. Para que o Manejaí seja algo duradouro, o que deve ser feito?

ANA – PRODUÇÃO DE ALIMENTOS AGROEXTRATIVISTAS

1. Você prefere preparar derivados do Açaí em casa ou na CAI?
2. O fato de você ser uma pessoa importante na produção de alimentos processados na comunidade lhe concedeu mais liberdade como mulher?
3. Os pais ou maridos das moças que ajudam na cozinha apresentam alguma resistência relacionada a participação delas?
4. Em sua opinião, se todas as jovens da comunidade aprenderem a produzir alimentos processados na cozinha elas terão mais poder de decisão em suas casas?
5. Em sua opinião, porque o seu esposo tem apoiado a sua participação em capacitações voltadas a gastronomia? Os outros maridos ou pais se incomodariam com a participação das mulheres de suas casas em eventos como esses?
6. Você considera que tens liberdade para definir o que fazer, ou a última palavra é do marido?

JOÃO E MÃE DO TEOFRO – HISTÓRICO

1. Quem foram os primeiros moradores da comunidade?
2. Em que época a comunidade iniciou?
3. O que significam os nomes “Vila Santa Cruz” e “Comunidade Santo Ezequiel Moreno”?
4. No início, período de formação da comunidade, quais eram as principais atividades agroextrativistas praticadas?
5. Você recorda de algum acontecimento marcante da história da comunidade?

FEITAS DIRETAMENTE COM REPRESENTANTES DAS INOVAÇÕES SOCIAIS ESTUDADAS

1. Qual a participação da instituição (sua) no processo de construção desta iniciativa?
2. Outras instituições ajudaram na construção da iniciativa?
3. Qual a relação da iniciativa em questão com outras relacionadas ao açaí da comunidade como (Fundo solidário Açaí, Manejaí e Cozinha Iaçá)?
4. Quais os principais problemas que essa ideia busca resolver na comunidade?
5. Sobre esta iniciativa, você a considera como algo desenvolvido por atores externos ou pela própria comunidade?
6. Você considera esta iniciativa como algo novo em contextos de ribeirinhos varzeiros da Amazônia?
7. Em sua opinião, esta iniciativa é duradoura? Explique.
8. Em sua opinião, porque na comunidade Santo Ezequiel Moreno existem tantas iniciativas relacionadas ao açaí que outras comunidades ribeirinhas de várzea não acessam?

APÊNDICE IV – MATRIZ CONTROLE E ACESSO

Decisão sobre bens relacionados ao Açaí (Família)				
Bens	Controle		Acesso	
	Homem	Mulher	Homem	Mulher
Lote no açazal				
Máquina de bater açaí				
Derivados do Açaí (coxinha, bolo, pão, outros)				
Renda (venda do açaí)				
Louças para preparo da polpa e derivados do açaí				

APÊNDICE V – TERMO DE CONSENTIMENTO PARA ENTREVISTA

Concordo em participar, como voluntário, do estudo que tem como pesquisador responsável o aluno de Mestrado Lucivando Barbosa de Moraes, do curso de Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável da Universidade Federal de Pará (UFPA), que pode ser contatado pelo e-mail lucivandobarbosa@gmail.com e pelo telefone (91) 98325-1235. Tenho ciência de que o estudo tem em vista realizar entrevistas com pessoas da comunidade Santo Ezequiel Moreno (Portel/PA), visando, por parte do referido aluno a realização de uma dissertação de mestrado. Minha participação consistirá em **conceder uma entrevista que será gravada e transcrita**. Entendo que esse estudo possui finalidade de pesquisa acadêmica, que os dados obtidos serão divulgados em revistas científicas. O aluno providenciará uma cópia da transcrição da entrevista para meu conhecimento. Além disso, sei que posso abandonar minha participação na pesquisa quando quiser e que não receberei nenhum pagamento por esta participação.

Assinatura do entrevistado (a)

_____, ____ de _____ de_____.

APÊNDICE VI – TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Neste ato, _____,
nacionalidade _____, estado civil _____, portador da Cédula de
identidade RG nº. _____, inscrito no CPF sob nº _____,
residente

_____, nº. _____, município _____, estado _____. AUTORIZO o
uso de minha imagem em todo e qualquer material entre fotos, vídeos e áudios, para ser
utilizada em publicações e artigos científicos publicados em revistas especializadas sobre
Agricultura Familiar e Desenvolvimento Sustentável no âmbito da dissertação de mestrado do
discente Lucivando Barbosa de Moraes (INEAF/UFPA). A presente autorização é concedida
a título gratuito, abrangendo o uso da imagem acima mencionada em todo território nacional e
no exterior, das seguintes formas: (I) sites; (II) redes sociais; (III) grupo de estudos na linha de
pesquisa. Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito
sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer
outro, e assino a presente autorização em 02 vias de igual teor e forma.

_____, _____ de _____ de _____.

Nome Completo: _____.

E-mail: _____.

Assinatura: _____.

APÊNDICE VII– DADOS DA LINHA DE TEMPO

Inovação Social (Açaí)	Ano	Acontecimentos	Atores			
			Comunidade	Município	Externos	
Fundo Solidário Açaí (FSA)	2003	Fundação da comunidade católica Santo Ezequiel moreno pelos moradores da Vila Santa Cruz.	Teofro sendo a principal liderança com a cooperação de outros moradores.	-	-	
	2004	Criação da ATAA (Associação dos Trabalhadores Agroextrativistas do Rio Acutipereira).	Teofro e outras lideranças da comunidade	-	FASE (Federação de Órgãos Para Assistência Social e Educacional) de Gurupá.	
	2010	Criação do FSA.	Apoio considerável de comunitário com destaque da participação das mulheres como Sonia, Maria Oneide, Telma.	-	-	
	2012	Construção da ponte de aproximadamente 700 m que facilita o acesso ao centro (área de terra firme) e principalmente a logística relacionada a atividades de coleta e comercialização do açaí é melhorada. Além disso, o centro comunitário é construído para programações sociais, culturais e educativas.	Os comunitários contribuíram com a mão de obra necessária para essa construção.	O Gilberto doou uma parte de madeira pra concluir o resto da construção da ponte e a prefeitura colaborou com o transporte desse material	-	
	2013	Canalização de água e bomba elétrica	Feita pelos próprios comunitários com recursos do FSA, dízimos, rifas e mão de obra local.	-	-	
	2014	Aquisição de um gerador para energia elétrica da vila.	Comunitários via recurso financeiro do FSA	-	-	
	2015	Definição do regimento interno do FSA.	Comunitários elaboraram	-	Apoio do IVR (Instituto Vitória Régia).	
		Construção da Miniagroindústria.	Comunitários com a mão de obra. Recursos financeiros do FSA	Prefeitura de Portel, apoio financeiro.	BB (Banco do Brasil)	
		Compra de Data Show	Comunitários por intermédio de recursos do FSA	-	-	
	2016	Início da Cozinha Familiar	Comunitários com a mão de obra. Recursos financeiros do FSA	-	-	
	2017	Início da construção da Capela	Comunitários com a mão de obra. Recursos financeiros do FSA	-	-	
	2019	Finalização da Cozinha Familiar (Cozinha Agroextrativista Iaçá)				
		Capela em fase de Acabamento				
Cozinha Agroextrativista Iaçá (CAI)	2016	Início da construção da Cozinha familiar da comunidade (sem utilização de	Comunitários com a mão de obra. Recursos financeiros do Fundo.	-	-	

		maquinários)			
	2017	Projeto Mulheres Marajoaras	Participação considerável da comunidade (em especial das mulheres)	-	Fomento financeiro da CAIXA e construção /implantação do projeto pelo IEB (Instituto Internacional de Educação do Brasil).
	2018	Inauguração da CAI na comunidade	Toda a comunidade participou (homens, mulheres e crianças)	Secretarias municipais, escolas, moradores de comunidades vizinhas, ASMOGA (Associação dos Moradores da Gleba Acutipereira), STTR (Sindicato de Trabalhadores e trabalhadoras Rurais), EMATER (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado) de Portel.	IEB, ICMBIO (Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade), CAIXA, SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), EMATER-Melgaço.
	2019	Cozinha produzindo derivados do Açaí e de outras espécies vegetais encontradas na comunidade, mas com um baixo aumento de produtividade em função da limitação de energia.			
Miniagroindústria	2015	Comunidade sente maior necessidade em ser incluída no PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e PAA (Programa de Aquisição de Alimentos).	-	-	-
		Estrutura é feita com recursos do FSA, a comunidade busca essa inovação para aumentar a produção destinada ao PNAE e PAA.	Comunitários que contribuem para o fundo e em especial os homens para mão de obra da construção.	-	-
		Aquisição de máquinas	-	SEDE (Articulações e estímulo)	Fomento financeiro do Banco do Brasil (BB).
	2016	Comunidade adquire o gerador de energia da miniagroindústria	Comunitários utilizam recurso do FSA.	-	-
		Inicia-se neste espaço a produção de polpas (Açaí, Taperebá, Inajá, Cupuaçú).	100 % da produção feita pelos comunitários	-	-
	2017	Produção reduz em função da energia limitada			
2019	Produção está parada				

Manejai (Centro de Referência em Manejo de Açaizais nativos no Marajó)	2018	Comunitários manifestam desejo de trabalhar com Manejo de Açaizais.	Principalmente as lideranças da comunidade que são Técnicos Agropecuários e homens da comunidade em geral	-	-
		Comunidade se aproxima do projeto "Bem diverso"	Principalmente por intermédio dos técnicos da comunidade e comunitários com representatividade da ASMOGA.	ASMOGA	Embrapa Amazônia Oriental, PNUD (Programa das Nações Unidas Para o Desenvolvimento), GEF (Fundo Global para o Meio Ambiente).
	2019	Formação de facilitadores da comunidade para atender objetivos do "Bem Diverso"	Técnicos agropecuários da comunidade e pessoas de reconhecido saber local relacionado a diversidade vegetal e manejo do açaizeiro.	ASMOGA, Moradores de outras comunidades ribeirinhas de Portel, Prefeitura Municipal, Emater-Portel	Embrapa Amazônia Oriental
		Comunitários e outros facilitadores formados cumprindo agenda de atividades no município de Portel.			

**APÊNDICE VIII– NOVIDADES ALIMENTARES ENCONTRADAS NA CARTILHA
“RECEITAS DA CULINÁRIA AGROEXTRATIVISTA” PUBLICADO PELO IEB EM
2019**

Novidades alimentares	Ingredientes	Modo de preparo
Bolo de macaxeira com abacaxi caramelizado	<ul style="list-style-type: none"> ● Macaxeira ralada ● Manteiga com sal ● Mel ● Leite em pó ● Sal ● Rodelas de abacaxi 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em um recipiente misture a manteiga, leite e o mel ● Depois despeje aos poucos a macaxeira ralada, mexa até ficar homogêneo ● Acrescente a pitada de Sal ● Na forma de bolo coloque 1 xícara de mel para substituir o caramelo do açúcar ● Espere esfriar, coloque o abacaxi em rodelas e acrescente toda a massa ● Coloque para assar em forno pré-aquecido a 180 °C por 50 min.
Pão doce de açaí	<ul style="list-style-type: none"> ● Fécula ● Manteiga com sal ● Mel ● Leite em pó ● Sal ● Polpa de açaí ● Ovo ● Castanha-do-pará ● Fermento químico 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em um recipiente adicione o mel, sal, ovo, manteiga e a polpa de açaí ● Depois despeje aos poucos a fécula, até soltar das mãos ● Sova a massa até ficar macia e deixe descansar numa bacia coberta durante 40 min. ● Numa panela média coloque 1 litro de açaí e 1 xícara de mel ao fogo médio, por aproximadamente 20 min., até criar uma textura caramelizada ● Após a massa descansar, divida-a em partes pequenas e abra-a com um rolo ● Em seguida molde a massa em formato de pequenas bolinhas ● Coloque em uma forma untada com fécula e ponha para assar em forno pré-aquecido a 180 °C durante 15 min. ● Para finalizar, adicione levemente a calda do açaí sobre o pão e em seguida salpique com a castanha ralada
Biscoito de tapioca com castanha de caju	<ul style="list-style-type: none"> ● Farinha de tapioca ● Manteiga com sal ● Gema de ovo ● Leite condensado ● Castanha de caju 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em um recipiente adicione as gemas de ovo, manteiga e o leite condensado ● Depois despeje aos poucos a farinha de tapioca ● Sova a massa até ficar macia e desprender-se das mãos ● Modele os biscoitos com o formato de sua preferência ● Coloque em uma forma untada com fécula e ponha para assar em forno pré-aquecido a 180 °C durante 10 min., até dourar
Bolo de castanha-do-pará e tapioca	<ul style="list-style-type: none"> ● Farinha de tapioca ● Manteiga com sal ● Castanha-do-pará ralada ● Leite em pó ● Mel ● Sal ● Água 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em um recipiente misture a manteiga, o leite, o mel e a água ● Depois despeje aos poucos a farinha de tapioca e a castanha-do-pará, mexa até ficar homogêneo ● Adicione uma pitada de sal ● Coloque em uma forma untada e asse em forno pré-aquecido a 180 °C durante 15 min.
Coxinha de açaí	<ul style="list-style-type: none"> ● Polpa de açaí ● Trigo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Para o preparo da massa, junte a polpa de açaí, a manteiga, azeite, sal, pimenta e cominho, cebola e salsa ● Deixe a mistura no fogo até ferver

	<ul style="list-style-type: none"> ● Manteiga com sal ● Azeite ● Sal ● Pimenta e cominho ● Cebola ● Água ● Salsa ● Palmito ● Óleo de soja 	<ul style="list-style-type: none"> ● Após levantar fervura, junte a farinha, e com o auxílio de uma colher de pau vá mexendo sem parar até que a massa desgrude da panela ● Retire-a do fogo e coloque sobre uma superfície lisa e untada ● Deixe esfriar e vá sovando a massa constantemente para não criar uma casca ● Para o preparo do recheio, coloque em uma panela azeite, adicionando cebolas picadas, pimenta e cominho, frite tudo até dourar. Junte o palmito desfiado e refogue por alguns minutos ● Acrescente o sal ● Desligue o fogo e acrescente a salsa picada, misture bem e deixe esfriar ● Para a montagem, passe um pouco de óleo de soja nas mãos, pegue uma porção de massas e faça bolinhas ● Coloque em uma forma untada e asse em um forno pré-aquecido a 180 °C durante 25-30 min.
Pizza de macaxeira	<ul style="list-style-type: none"> ● Macaxeira cozida ● Creme de leite ● Manteiga com sal ● Leite em pó ● Sal ● Pimenta e cominho ● Cebola em rodela ● Tomate em rodela ● Salsa ● Palmito cozido ● Azeite 	<ul style="list-style-type: none"> ● Para o preparo da massa, junte a massa de macaxeira cozida, a manteiga, creme de leite, leite em pó, pimenta e cominho, cebola e salsa ● Deixe esfriar e vá sovando a massa constantemente até ficar homogeneizada. Deixe a massa descansar por 15 min. ● Espalhe a massa e coloque na forma de pizza. Em seguida cubra com o palmito refogado, cebola e tomate em rodela ● Leve ao forno até a massa dourar
Bolo de abóbora com castanha-do-pará	<ul style="list-style-type: none"> ● Trigo com fermento ● Abóbora cozida ● Manteiga com sal ● Leite em pó ● Mel ● Castanha-do-pará ralada ● Fermento químico ● Água ● Sal 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cozinhe a abóbora no vapor ● Em seguida amasse-a até ficar lisa e homogênea ● Em um recipiente a parte, adicione o mel, castanha-do-pará, manteiga, fermento, leite e sal ● Aos poucos acrescente a abóbora nessa mistura e mexa até ficar homogêneo ● Por último, asse em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo em forno pré-aquecido a 180 °C
Bolo de "cupuaçu" do Marajó	<ul style="list-style-type: none"> ● Crueira em pó ● Polpa de cupuaçu cozida ● Manteiga com sal 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cozinhe o cupuaçu durante 20 min em fogo médio e reserve ● Em um recipiente, adicione o mel, o creme de leite, manteiga, fermento, leite condensado e água. Aos poucos acrescente o pó da crueira e misture até ficar homogêneo ● Agregue a massa à polpa de cupuaçu cozida, misturando com o auxílio de uma espátula

	<ul style="list-style-type: none"> ● Leite condensado ● Mel ● Creme de leite ● Água 	<ul style="list-style-type: none"> ● Por último, despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo e asse-a em forno pré-aquecido a 180 °C por cerca de 35 min.
Bolo de manga com farinha de tapioca	<ul style="list-style-type: none"> ● Polpa de manga ● Trigo com fermento ● Manteiga com sal ● Mel ● Água ● Farinha de tapioca 	<ul style="list-style-type: none"> ● Misture o mel e a manteiga até ficar bem homogêneo ● Em seguida adicione a polpa de manga e a água ● Agregue aos poucos a farinha de trigo e mexa ● Por último adicione a farinha de tapioca (misturar delicadamente) ● Coloque a massa em uma forma untada e asse-a em forno pré-aquecido 180 °C por cerca de 35 min.
Crepioca de abóbora recheada com palmito	<ul style="list-style-type: none"> ● Ovo ● Goma pronta de tapioca ● Sal ● Abóbora cozida ● Salsa picada ● Cebola em cubos ● Pimenta e cominho ● Tomate em cubos ● Urucum ● Óleo de soja ● Palmito cozido 	<ul style="list-style-type: none"> ● Para o recheio, coloque em uma panela pequena o óleo, adicionando a cebola, tomate em cubos, pimenta e cominho e o urucum e frite até dourar. Acrescente o palmito desfiado e refogue por alguns minutos ● Adicione o sal ● Desligue o fogo e acrescente a salsa picada e misture bem ● Para o preparo da crepioca, quebre o ovo em um recipiente redondo, acrescente a goma de tapioca e a abóbora, bata bem até ficar uma mistura homogênea ● Despeje a massa em uma frigideira média ante aderente, sempre em fogo baixo ● Quando a massa puder ser desgrudada do fundo com facilidade, pode virar e adicionar o recheio de palmito na metade da massa ● Dobre ao meio, pressione com uma espátula e tire do fogo
Pastel de tucumã	<ul style="list-style-type: none"> ● Azeite ● Tucumã cozido e espremido ● Trigo sem fermento ● Sal ● Salsa picada ● Cebola em cubos ● Pimenta e cominho ● Oleo de soja ● Palmito Cozido 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em uma panela, coloque o azeite e a cebola deixando fritar até dourar ● Junte o palmito, sal, pimenta e cominho, salsa picada. Misture bem e refogue, mexendo sempre, retire do fogo e deixe esfriar ● Para a preparação da massa, coloque a farinha de trigo em um recipiente, acrescente um tucumã cozido, sal e amasse ● Polvilhe aos poucos a massa com trigo, até o ponto de soltar da mão ● Faça pequenas bolinhas e abra com o rolo ● Recheie e feche com o garfo ● Frite com óleo quente
Pastel de açaí	<ul style="list-style-type: none"> ● Azeite ● Polpa de açaí ● Trigo sem fermento ● Sal 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em uma panela, coloque o azeite e a cebola deixando fritar até dourar ● Junte o palmito, sal, a pimenta e o cominho, salsa. Misture bem e refogue, mexendo sempre ● Retire de fogo e deixe esfriar ● Para preparação da massa, coloque a farinha de trigo em um recipiente, acrescente polpa de açaí, sal e amasse

	<ul style="list-style-type: none"> ● Salsa picada ● Cebola em cubos ● Pimenta e cominho ● Óleo de soja ● Palmito cozido 	<ul style="list-style-type: none"> ● Polvilhe aos poucos a massa com trigo, até o ponto de soltar da mão. ● Faça pequenas bolinhas e abra com o rolo ● Recheie e feche com o garfo ● Frite com óleo quente
Pudim de açaí	<ul style="list-style-type: none"> ● Amido de milho ● Polpa de açaí bem grossa ● Leite condensado ● Creme de leite ● Mel 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em um recipiente misture o amido, creme de leite, leite condensado, e a polpa de açaí, homogeneizando ● Em uma forma adicione o mel e acrescente a mistura ● Para a preparação da massa, coloque a farinha de trigo em um recipiente, acrescente a polpa de açaí, sal e amasse ● Leve ao refrigerador até esfriar ● Desenforme e sirva
Creme de abóbora	<ul style="list-style-type: none"> ● Abóbora cozida ● Leite condensado ● Creme de leite ● Maisena 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em um recipiente, misture a abóbora cozida e o creme de leite, adicione o leite condensado e a maisena até homogeneizar ● Leve ao fogo até a maisena se dissolver ● Mexa até engrossar. Coloque a mistura em um refratário ou em taças ● Leve ao refrigerador até esfriar
Monteiro lopes de cupuaçu	<ul style="list-style-type: none"> ● Farinha de trigo ● Polpa de cupuaçu ● Mel ● Manteiga com sal ● Chocolate em pó ● Água 	<ul style="list-style-type: none"> ● Para o preparo da massa, misture a farinha, o mel, manteiga e a água ● Acrescente aos poucos a polpa de cupuaçu, até homogeneizar ● Modele a massa e coloque para assar de 15-20 min., a uma temperatura de 180 °C ● Para o preparo da calda, ferva a água com o mel, e quando estiver formando a calda, adicione o chocolate em pó ● Quando começar a ferver desligue o fogo ● Passe a calda na metade dos biscoitos e deixe escorrer o excesso
Pão de tucumã	<ul style="list-style-type: none"> ● Mel ● Tucumã cozido e amassado ● Fermento biológico ● Manteiga com sal ● Farinha de trigo ● Sal 	<ul style="list-style-type: none"> ● Misture o mel, a manteiga e o sal ● Em seguida acrescente aos poucos o tucumã e a farinha de trigo, sovando bem ● Deixe descansar por 15 min. Em um recipiente tampado com pano ● Após esse período, enrole os pães e os deixe crescer por aproximadamente 1 hora ● Por último, asse-os em forno preferencialmente pré-aquecido até dourarem
Pão de abóbora	<ul style="list-style-type: none"> ● Mel ● Abóbora cozida e amassada ● Fermento biológico ● Manteiga com sal ● Farinha de trigo ● Sal 	<ul style="list-style-type: none"> ● Misture o mel, a manteiga e o sal ● Em seguida, acrescente aos poucos a abóbora e a farinha de trigo. Sovando bem ● Deixe a massa descansar durante 15 min. Em um recipiente tampado com pano ● Após esse período, enrole os pães e os deixe crescer por aproximadamente 1 hora ● Por último, asse-os em forno preferencialmente pré-aquecido até dourarem
Crepioca de açaí recheada com palmito	<ul style="list-style-type: none"> ● Ovo ● Goma pronta de 	<ul style="list-style-type: none"> ● Para o recheio, coloque em uma panela pequena o óleo, adicionando a cebola, tomate em cubos, pimenta e cominho e o urucum e frite até dourar. Junte o palmito desfiado e refogue por alguns minutos ● Adicione o sal

	tapioca <ul style="list-style-type: none"> ● Sal ● Polpa de açaí ● Salsa picada ● Cebola em cubos ● Pimenta e cominho ● Tomate em cubos ● Urucum ● Óleo de soja ● Palmito Cozido 	<ul style="list-style-type: none"> ● Desligue o fogo, acrescente a salsa picada e misture bem ● Para o preparo da crepioca, quebre o ovo em um recipiente redondo, acrescente a goma de tapioca e a polpa de açaí, bata bem até ficar uma mistura homogênea ● Despeje a massa em uma frigideira média ante aderente, sempre em fogo baixo ● Quando a massa puder ser desgrudada do fundo com facilidade, pode virar e adicionar o recheio de palmito na metade da massa ● Dobre ao meio, pressione com uma espátula e tire do fogo
Creme de caju	<ul style="list-style-type: none"> ● Polpa de caju ● Leite condensado ● Creme de leite ● Maisena 	<ul style="list-style-type: none"> ● Em um recipiente misture a polpa de caju com creme de leite, leite condensado e maisena até homogeneizar ● Leve ao fogo até a maisena se dissolver ● Mexa até engrossar. Coloque a mistura em um refratário ou em taças. ● Leve ao refrigerador até esfriar
Crepioca de crueira recheado com caju refogado	<ul style="list-style-type: none"> ● Ovo ● Goma pronta de tapioca ● Sal ● Crueira em pó ● Salsa picada ● Cebola em cubos ● Pimenta e cominho ● Tomate em cubos ● Urucum ● Óleo de soja ● Polpa de caju 	<ul style="list-style-type: none"> ● Para o recheio, coloque em uma panela pequena o óleo, adicionando a cebola, tomate em cubos, pimenta e cominho e o urucum, fritando até dourar. Junte a polpa de caju e refogue por alguns minutos ● Adicione o sal ● Desligue o fogo e acrescente a salsa picada misturando bem. ● Para o preparo da crepioca, quebre o ovo em um recipiente redondo, acrescente a goma de tapioca e a crueira em pó, batendo bem até ficar uma mistura homogênea. ● Despeje a massa em uma frigideira média ante aderente, sempre em fogo baixo ● Quando a massa puder ser desgrudada do fundo com facilidade, pode virar e adicionar o recheio de caju na metade da massa ● Dobre ao meio, pressione com uma espátula e tire do fogo

Fonte: Adaptado conforme Miranda et al. (2019).

ANEXO I – DECLARAÇÃO DE AUTORIZAÇÃO DA COMUNIDADE SANTO EZEQUIEL MORENO PARA A REALIZAÇÃO DA PESQUISA



DECLARAÇÃO

Portel, 23 de Setembro de 2018.

A Associação dos Trabalhadores Agroextrativistas do rio Acutipereira (ATAA), instituição representativa dos moradores da comunidade Santo Ezequiel Moreno, declara que após exposição do projeto de mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável do discente Lucivando Barbosa de Moraes para a comunidade citada, no dia 22/09/2018, autorizou a realização da pesquisa do aluno entendendo o relevante debate que a mesma destaca considerando inovações, alimentação, desenvolvimento territorial e principalmente valorização da cultura ribeirinha dos comunitários.

Na oportunidade a comunidade solicita um momento de socialização dos resultados encontrados para avançar no desenvolvimento local.

ATAA - Associação dos Trabalhadores
Agroextrativistas do Rio Acuti-Purim
CNPJ 06.276.875/0001-41

(Associação dos Trabalhadores Agroextrativistas do rio Acutipereira)

**ANEXO II – LISTA DE EQUIPAMENTOS DA COZINHA AGROEXTRATIVISTA
IAÇÁ SEGUNDO NOTA FISCAL DE COMPRA**

Equipamento da Cozinha			
Produto	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Caldeirão alto (16L)	1	R\$ 89,00	R\$ 89,00
Caçarola baixa (4,5L)	1	R\$ 196,00	R\$ 196,00
Caçarola baixa (21L)	1	R\$ 157,00	R\$ 157,00
Caçarola baixa (5mm; 20,4L)	1	R\$ 253,00	R\$ 253,00
Caçarola baixa (5mm; 31,7L)	1	R\$ 355,00	R\$ 355,00
Foçõ 6 bocas	1	R\$ 1.585,00	R\$ 1.585,00
Mesa para Panificação em inox (1,5 C x 0,7L x 0,9A)	1	R\$ 1.133,00	R\$ 1.133,00
Mesa para Panificação com Tampo em inox (1,6C x 0,6L x 0,9A)	1	R\$ 609,00	R\$ 609,00
Batedeira Inox Massa leve (12L)	1	R\$ 3.498,00	R\$ 3.498,00
Estante com 4 Prateleiras (A1,8 x L1,10 x P0,5)	1	R\$ 850,00	R\$ 850,00
Freezer horizontal (503 L)	1	R\$ 2.452,00	R\$ 2.452,00
Panela de Pressão (10L)	2	R\$ 148,00	R\$ 296,00
Liquidificador industrial (8L)	1	R\$ 964,00	R\$ 964,00
Despolpadeira de frutas (20L)	1	R\$ 1.479,00	R\$ 1.479,00
Cilindro laminador elétrico	1	R\$ 685,00	R\$ 685,00
Purificador	1	R\$ 416,00	R\$ 416,00

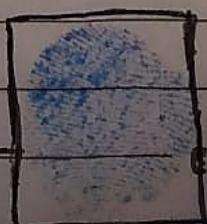
ANEXO III – ALIMENTOS COMERCIALIZADOS PELA COMUNIDADE VIA PNAE (CONTROLE DOS COMUNITÁRIOS)

PNAE		
Abobora	Farinha de mandioca	Pé de moleque de Macaxeira
Açaí (vinho)	Farinha de tapioca	Peixe regional
Alface	Frango (pelado)	Pimentinha
Beiju baré (Maça de mandioca)	Jambu	Suco de abacaxi
Beiju xica (macaxeira)	Limão	Suco de bacuri
Bolo de Abóbora	Macaxeira (raiz)	Suco de caju
Bolo de Açaí	Maxixe	Suco de goiaba
Bolo de Crureira	Milho verde	Taioba
Bolo de Macaxeira	Mingau de abóbora	Tapioquinha (farinha de tapioca)
Bolo de Tucumã	Mingau de açaí	-
Cariru	Mingau de Bacaba	-
Coentro	Mingau de macaxeira	-
Cominho	Mingau de milho	-
Couve	Mingau de tapioca	-
Coxinha de abóbora	Pão de abóbora	-
Coxinha de açaí	Pão de açaí	-
Coxinha de pupunha	Pão de cará	-
Coxinha de tucumã	Pão de Macaxeira	-
Empada de macaxeira	Pão de milho verde	-
Empada de tucumã	Pão de pupunha	-
Vem de fora para a Escola local		
Açúcar	Café	Massa para Sopa
Arroz	Macarrão	Oleo
Bolacha	Manteiga	
Entrega no DAE (Departamento de Alimentação Escolar)		

**ANEXO IV – ALIMENTOS COMERCIALIZADOS PELA COMUNIDADE VIA PAA
(CONTROLE DOS COMUNITÁRIOS)**

PAA	
Abacaxi	Goiaba
Abobora	Goma de tapioca
Açaí	Laranja
Bacuri	Limão
Bolo de macaxeira	Macaxeira
Caju	Manga
Cana de açúcar	Manga
Cupuaçu	Maxixe
Farinha de mandioca	Melancia
Farinha de tapioca	Poupa de taperebá
Entrega na SETRAS	

ANEXO V – LISTA DE PARTICIPANTE DA CONSTRUÇÃO DA LINHA DE TEMPO DAS INOVAÇÕES SOCIAIS

MANOEL DA SILVA CORREA
 Teodoro Lacerda Gomes
 Pedro dos Santos Bahia
 Pedro Baia Lacerda
 Amigo Gomes Baia Filho
 Aloisio LACERDA Gomes
 Jailson A. da Silva
 Sheila Almeida dos Santos
 Nilson Correia da Silva
 Elizabeth dos Santos Baia
 Jornaloke Corvia Barros
 Cristina do Socorro ————— 
 Cleudione Baia Lacerda
 Maria do Socorro Gomes
 Maria Eliane Alves Araujo
 Liane Almeida dos Santos
 Naziane Moreira
 Reginaldo Gorgu Barros
 Lucione Correa Barros
 Telma do Socorro Lacerda Gomes
 MICILENE DIAS GOMES
 ANA MARIA RAMOS DE MELO
 Pedro da Silva Barros 

credeal

ANEXO VI – TERMO DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL DE USO SOB CONDIÇÃO RESOLUTIVA (PEAEX ACUTIPEREIRA)

		GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ			
				Livro: 001	
				Folha: 038	
<p>O ESTADO DO PARÁ, através do INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ - ITERPA, pessoa jurídica de direito público interno, instância criada pela Lei Estadual nº 4.584/1975, inscrito no CNPJ sob o nº 03.089.495/0001-90, sediado no município de Belém, Estado do Pará, doravante denominada CONCEDENTE, com fundamento no art. 188 da Constituição Federal, no art. 241 da Constituição do Estado do Pará, na Lei Estadual nº 7.289/2009, no Decreto Estadual nº 2.115/2010, Decreto Estadual nº 2.280/2010 e na Instrução Normativa ITERPA nº 3/2010, e após regular procedimento administrativo que atesta o cumprimento de todos os requisitos necessários à expedição do Termo de Concessão de Direito Real de Uso, por este ato concede à CONCESSIONÁRIA, qualificada no quadro 03, o direito real de uso do imóvel rural descrito nos quadros 04 e 05, mediante cláusulas e condições resolutivas especificadas no verso do presente instrumento.</p>					
61 - CARACTERÍSTICAS DO TÍTULO:					
TERMO DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL DE USO SOB CONDIÇÃO RESOLUTIVA (PEAEX)					
Nº DO TÍTULO: 038	DATA: 21/03/2018	LOCAL DE EMISSÃO: BELÉM	UF: PA	PROCESSO ADMINISTRATIVO: 2014/4488971	
62 - NATUREZA: DIREITO REAL DE USO					
63 - CONCEDENTE: INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ					
64 - CONCESSIONÁRIA: ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES DA GLEBA ACUTIPEREIRA - ASMOGA					
CNPJ: 22.216.315/0001-03	TRANSCRITO Nº: 207	OFÍCIO: OFÍCIO ÚNICO	LIVRO: A-2	FOLHA Nº: 23	1ª DEMARCAÇÃO: PORTEL
65 - CARACTERÍSTICAS DO IMÓVEL:					
LOCALIZAÇÃO DO IMÓVEL: RODOVIA PA 368					
MUNICÍPIO: PORTEL		UF: PA	DENOMINAÇÃO DO IMÓVEL: PEAEX ACUTIPEREIRA		
PERÍMETRO (m): 135.891,58	FORMA DO POLÍGONO: IRREGULAR	ÁREA DEMARCADA (m²): 68.321,7423	ÁREA LÍQUIDA (m²): 65.640,0977		
66 - ÁREA POR EXTENSO: Sessenta e cinco mil, seiscentos e quarenta hectares, nove ares e setenta e sete centiares.					
67 - MEMORIAL DESCRITIVO:					
6.1 - ATOS DEMARCATÓRIOS:					
RESPONSÁVEL TÉCNICO: JOSÉ FLÁVIO DE LIMA		DECLINAÇÃO MAGNÉTICA: -19°38' 42,20"	MOMENTO DE MEDIDA: 08/2016		
6.2 - RESUMO DO MEMORIAL:					
TIPO DE COORDENADA: UTM Nº= 84X, 83E, 20M E= 52E, 22S, 441M					
ORIENTAÇÃO		CONFINANTES			
NORTE	BAÍA DE MELGAÇO	D4J-V-11029 ao D4J-V-11042			
	RIO CAMPINA GRANDE	D4J-V-11042 ao D4J-V-11003			
LESTE	FURO URUCUPIARA	D4J-V-11083 ao D4J-V-11112			
	RIO JAGUARAJÓ	D4J-V-11112 ao D4J-V-11455			
SUL	TERRAS DEVOLUTAS DO ESTADO	D4J-M-9996, D4J-M-9998, D4J-M-10025, D4J-M-10025, D4J-M-9999, D4J-M-9997, D4J-M-9992 e D4J-M-10003			
	ESTRADA MUNICIPAL	D4J-M-10003, D4J-V-11456 ao D4J-V-11525			
OESTE	RODOVIA PA 368	D4J-V-11525 ao D4J-V-11548, D4J-M-10010			
	TERRAS DEVOLUTAS DO ESTADO	D4J-M-9993, D4J-M-10010 ao D4J-M-10015			
	PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTEL	D4J-M-10015 e D4J-M-10020			
	CUMARU – RENATO RODRIGUES REBELO	D4J-M-10020, D95-M-0109 ao D95-M-0113, D4J-M-10019			
OESTE	TERRAS DEVOLUTAS DO ESTADO	D4J-M-10018, D4J-M-10023, D4J-M-10021 e D4J-M-10017			
	BAÍA DE MELGAÇO	D4J-M-10017, D4J-M-10016, D4J-M-10018, D4J-V-11000 ao D4J-V-11029			
68 - INFORMAÇÕES PARA REGISTRO DO IMÓVEL:					
A área de 65.640,0977ha do Assentamento Estadual Agroextrativista ACUTIPEREIRA, localizado no município de PORTEL (PA), criado pelo Decreto nº 2.012, de 20 de março de 2018, com procedimento homologado pela Portaria ITERPA nº 089 de 20/02/2018, publicado no D.O.E nº 33.563 de 22/02/2018, e destacada da gleba ACUTIPEREIRA, arrecadação e matriculada em nome do Estado do Pará sob Matrícula nº 1.448, do Livro nº 2-D, FL. 215 no Cartório de Registro de Imóveis de PORTEL (PA).					
O PRESENTE TÍTULO REGE-SE PELAS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES ESPECIFICADAS NO VERSO.					