



Núcleo de Meio Ambiente
 Universidade Federal do Pará
 Rua Augusto Corrêa, 01, Guamá
 Belém, Pará, Brasil
<https://periodicos.ufpa.br/index.php/agroecossistemas>

Ana Letícia Nascimento Viana

Universidade Federal do Pará
 ale_nv@yahoo.com.br

Aquiles Simões

Universidade Federal do Pará
 moinayunah@gmail.com

Rodolpho Zahluth Bastos

Universidade Federal do Pará
 rodolpho.bastos@gmail.com

Recebido em: 2020-07-10

Avaliado em: 2020-08-10

Aceito em: 2020-10-14

O CACAU DE VÁRZEA: SABERES E PRÁTICAS RIBEIRINHOS

RESUMO: Objetivou-se com este trabalho analisar como se constituem os saberes e as práticas de ribeirinhos para a produção de derivados do cacau (*Theobroma cacao* L.) de várzea. O estudo ocorreu em dois momentos, na sede da cidade de Mocajuba e em duas comunidades ribeirinhas, na fazenda Tocantins, na comunidade de Santaninha, em Cametá e no sítio Samuhuma, na comunidade de Vista Alegre, em Mocajuba, no Território do Baixo Tocantins. O direcionamento teve o enfoque qualitativo, exploratório e descritivo, com pesquisas bibliográficas e de campo. Na coleta de dados utilizou-se entrevistas semiestruturadas com produtores de cacau. A partir da análise, compreendeu-se que os ribeirinhos têm a sua produção garantida pelo trabalho familiar com a cacauicultura, onde a mulher apresenta papel significativo. Concluiu-se, que os saberes e as práticas dos ribeirinhos, são importantes por garantirem estratégias de produção alimentar com bases agroecológicas, com organização coletiva participativa, contribuindo para o desenvolvimento local.

PALAVRAS-CHAVE: Cacau de várzeas, Agroecologia, Saberes tradicionais.

THE VÁZZEA CACAO: RIBEIRINHOS KNOWLEDGE AND PRACTICES

ABSTRACT: The objective of this work was to analyze how the knowledge and practices of riverine people are formed for the production of lowland cocoa (*Theobroma cacao* L.) derivatives. The study took place in two moments, at the headquarters of the city of Mocajuba and in two riverside communities, on the Tocantins farm, in the Santaninha community, in Cametá and on the Samuhuma site, in the Vista Alegre community, in Mocajuba, in the Baixo Tocantins Territory. The direction had a qualitative, exploratory and descriptive focus, with bibliographic and field research. In data collection, semi-structured interviews with cocoa producers were used.

From the analysis, it was understood that the riparian people have their production guaranteed by family work with cocoa, where women play a significant role. It was concluded that the knowledge and practices of riverside dwellers are important for guaranteeing agroecological based food production strategies, with collective participative organization, contributing to local development.

KEYWORDS: Lowland cocoa, Agroecology, Traditional knowledge.

EL CACAO VÁZZEA: CONOCIMIENTOS Y PRÁCTICAS RIBEIRINHOS

RESUMEN: El objetivo de este trabajo fue analizar cómo se forman los conocimientos y prácticas de los ribereños para la producción de derivados del cacao (*Theobroma cacao* L.) de tierras bajas. El estudio se llevó a cabo en dos momentos, en la sede de la ciudad de Mocajuba y en dos comunidades ribereñas, en la finca Tocantins, en la comunidad Santaninha, en Cametá y en el sitio Samuhuma, en la comunidad Vista Alegre, en Mocajuba, en el Territorio Baixo Tocantins. La dirección tuvo un enfoque cualitativo, exploratorio y descriptivo, con investigación bibliográfica y de campo. En la recolección de datos se utilizaron entrevistas semiestructuradas con productores de cacao. Del análisis se entendió que los pueblos ribereños tienen su producción garantizada por el trabajo familiar con el cacao, donde las mujeres juegan un papel importante. Se concluyó que los conocimientos y prácticas de los ribereños son importantes para garantizar estrategias de producción de alimentos con base agroecológica, con organización colectiva participativa, contribuyendo al desarrollo local.

PALABRAS CLAVES: Cacao de tierras bajas, Agroecología, Conocimientos tradicionales.

INTRODUÇÃO

Os saberes tradicionais são considerados como pontos de partida para a discussão em torno de práticas agroecológicas e os ribeirinhos são elementos estruturantes dessa ciência, os quais desenvolvem suas práticas e experiências com a cacaicultura. O Território do Baixo Tocantins, considerado como um dos de

colonização mais antiga no Estado do Pará, teve o cacau (*Theobroma cacao* L.) como importante aliado para contribuir na formação histórica e socioeconômica da região, relacionando fatores como: a ocupação e permanência das terras; a formação da elite regional, a colonização agrícola através do sistema de *plantation*, iniciado no cultivo do cacau e posteriormente com a cana-de-açúcar,

demarcando o empreendimento econômico colonial da região e o domínio da elite com relação a dimensão territorial (BASTOS et al, 2010).

Atualmente, o cacau ainda é considerado como produto de grande valor socioeconômico e cultural na região, o qual tem proporcionado a geração de emprego e renda não somente na produção e comercialização de amêndoas fermentadas e secas, mas, também, no aproveitamento do subproduto do cacau onde produtores usufruem no preparo de geleias, doces e capilés, de forma artesanal, os quais têm contribuído na renda familiar, no desenvolvimento local e na qualidade de vida.

A justificativa deste estudo está relacionada a historicidade do cacau na Amazônia, em especial no Baixo Tocantins, assim como aos saberes e as práticas de ribeirinhos, os quais se estabelecem com base em uma cultura tradicional, buscando se tornarem autônomos frente a sua própria história.

Objetivou-se com este trabalho analisar como se constituem os saberes e as práticas de ribeirinhos para a produção de derivados do cacau de várzea, nos municípios de Mocajuba e Cametá, no Território do Baixo Tocantins, buscando alternativas sustentáveis, com bases agroecológicas,

Contudo, a análise que permeia este estudo vem ancorada nos conhecimentos tradicionais, com o olhar para as relações socioculturais, considerando as organizações coletivas, os saberes e práticas transmitidos por gerações, ponderando que os ribeirinhos interagem entre si e com o meio ambiente, construindo uma identidade local.

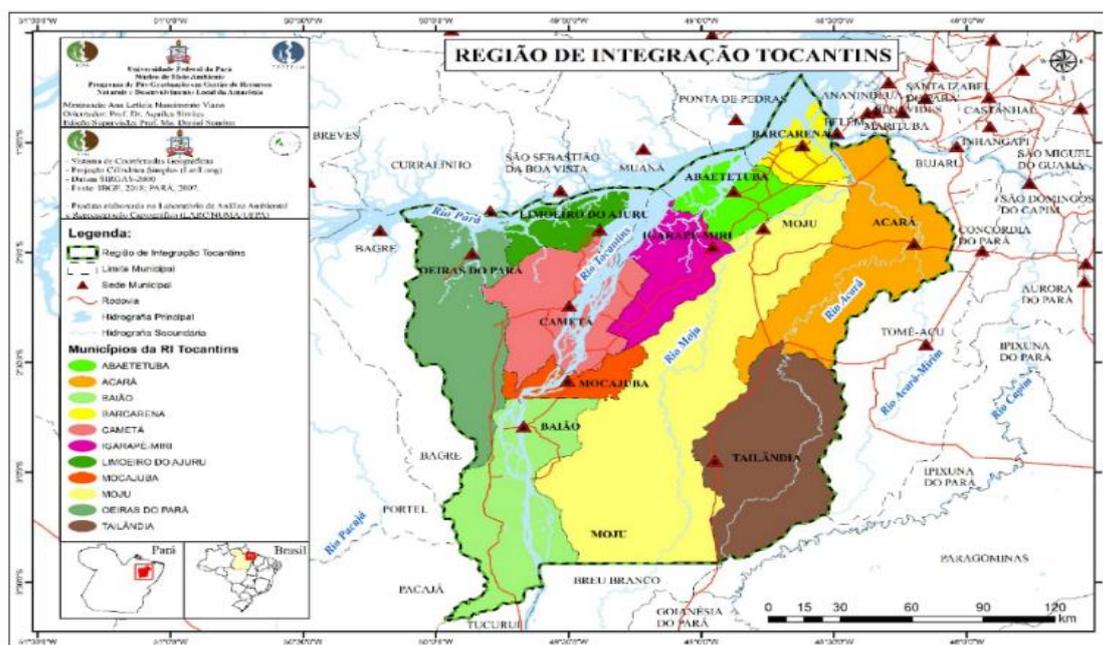
MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi desenvolvido em dois períodos, em 16 de agosto de 2019 e 17 de janeiro de 2020. No primeiro momento ocorreu na cidade de Mocajuba, com contribuições de uma pesquisadora de cacau de várzea, natural da ilha de Jambu-açu

(Mocajuba) e esposa do produtor de cacau da fazenda Tocantins. O segundo momento aconteceu na fazenda Tocantins, na comunidade de Santaninha, em Cameté e no sítio

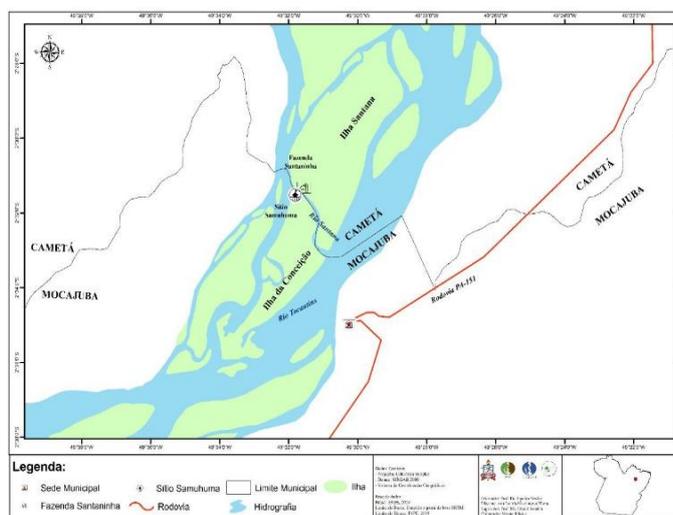
Samuhuma, na comunidade de Vista Alegre, em Mocajuba, no Território do Baixo Tocantins (Figura 1 e Figura 2), com a participação de produtores familiares de cacau.

Mapa 1. Região de Integração do Baixo Tocantins.



Fonte: Autor próprio, 2019.

Mapa 2. Localização da Pesquisa (Mocajuba e Cameté).



Fonte: Autor próprio, 2019.

O método de estudo teve o enfoque qualitativo, exploratório e descritivo, seguindo as orientações metodológicas de Oliveira (2000) sobre “o olhar, o ouvir e o escrever”, o que contribuiu na atividade de campo, com a participação e a percepção de saberes.

Adotou-se a observação direta dos fatos e experiências dos grupos locais, conforme técnica adotada por Gil (2008), o qual considera tal orientação como sendo fundamental, pois permite observar os fatos diretamente, sem qualquer intermediação, além de reduzir a subjetividade que permeia na fase de investigação.

Os materiais utilizados para a coleta de dados se compuseram em máquina fotográfica, gravador, roteiro de entrevista de forma semiestruturada e o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), instrumentos esses que foram essenciais, pois permitiram apreender aspectos relevantes como experiências, saberes, práticas, símbolos, paisagem, organização social e dinâmica de vida de comunidades ribeirinhas.

As entrevistas foram direcionadas aos produtores familiares de cacau, contanto com a participação de uma pesquisadora (esposa de um produtor), independente de gênero e faixa etária, com base na história oral, o que possibilitou produzir, por meio do discurso, histórias de vidas, experiências, saberes e práticas agroecológicas. No momento de cada entrevista foi apresentado o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), o que proporcionou segurança aos entrevistados, quando se dispôs o esclarecimento sobre o propósito do trabalho.

A fotografia foi adotada como importante testemunho social, o que admitiu alcançar aspectos importantes, visto que expõe o lugar como o redimensionamento do espaço, o qual está munido de sensações, afeições e referências das experiências vividas, pois “o lugar guarda em si, não fora dele, o seu significado e as dimensões do movimento da história em constituição enquanto movimento da vida, possível de ser apreendido pela

memória, através dos sentidos e do corpo” (CARLOS, 1996, P.16).

A análise dos dados foi articulada entre teoria e empiria, possibilitando escrever além das percepções ribeirinhas sobre a realidade discutida, apontando a significação do pesquisador sobre a realidade estudada.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com entrevistas direcionadas aos produtores familiares de cacau, de comunidades ribeirinhas, do Baixo Tocantins, identificou-se que os saberes e as práticas se constituem com base em uma cultura tradicional, de forma intergeracional, considerados essenciais e com grande importância histórica, os quais contribuem para a implementação de práticas sustentáveis, colaborando para o sustento familiar e o desenvolvimento local. Assim, através dos relatos de produtores de cacau, apreendeu-se os saberes, as motivações e as experiências com a cacauicultura.

O proprietário da fazenda Tocantins, na comunidade Santaninha,

em Cametá relata sobre a sua motivação com o cacau:

Nasci, me criei e desde novinho trabalho com o cacau. A minha família, meus pais já mexiam com o cacau. Depois, passei a ser comprador de cacau e comecei esse entrosamento com donos de cacau e passei também a ter uma boa quantia de cacaueiro, hoje tenho duzentos e seis mil pés de cacau só nas escrituras, mas, há muito mais. Então, há muitos anos que mexo com cacau, a minha motivação vem desde a infância, motivada também pelo conhecimento do meu pai, pois o cacau é uma atividade econômica tradicional na região e tem mercado e rentabilidade certa (AMADEU BRAGA, 2019).

O produtor de cacau da comunidade Vista Alegre, no sítio Samuhuma, em Mocajuba, ressalta que:

Tudo o que sei sobre o cacau de várzea, envolvendo o processo de produção cacauieira, a colheita, a seleção dos frutos e amêndoas para comercialização é resultante do que aprendi com meus avós e pais. Meus avós chegaram nessa região para trabalhar com a lavoura do cacau e logo abriu um comércio que vendia de tudo um pouco. Ele também tinha um barco que transportava mercadorias exploradas na região, como o cacau, para vender na capital (Belém). Hoje está muito diferente do que era, pois não tinha tantas tecnologias como hoje. Antes era mais difícil transportar o cacau, pois para

buscar o produto tinha que fazer todo trabalho no mato, de colheita e descascar, para carregar nos balaios somente as amêndoas. As casacas eram deixadas no mato. Com a rabeta facilitou muito o trabalho, pois o produto é transportado inteiro para a casa grande (B. MAIA, 2020)¹.

Os conhecimentos tradicionais difundidos pelos produtores de cacau apresentam que as experiências e saberes são pautados a partir de heranças intergeracionais, considerando com isso que o *saber* é resultado da informação adicionado ao conhecimento, como algo produzido pelo próprio sujeito, mas que só se processará quando se tornar algo comunicável a outros sujeitos, sendo assim, o saber está relacionado com a concepção de vida, sociedade e relações humanas (CHARLOT, 2000).

Tal percepção leva a apreender o que considera Charlot (2000, p. 59) “[...] nascer é ingressar num mundo no qual estar-se-á submetido à obrigação do aprender. Ninguém escapa dessa obrigação, pois o sujeito só pode

‘tornar-se’, apropriando-se do mundo.” Essa compreensão remete ao entendimento de que o ser humano necessita da interação social como caminho para adquirir um saber.

Segundo Moraes (2016), os saberes relacionados à tradição ou aos conhecimentos tradicionais integram dimensões ambientais e territoriais, como um conceito híbrido, onde estão incluídos em grupos populacionais que carregam consigo práticas e conhecimentos adquiridos em seus territórios de origem, onde se reproduzem de forma econômica e sociocultural nas comunidades em que vivem, como uma porta de acesso às mais variadas informações, seja no âmbito alimentar até as formas de produção dos elementos extraídos da natureza.

O ribeirinho é um ser dotado dos saberes da tradição, o qual lhe permite viver e sobreviver em seu grupo social, onde vão construindo o seu espaço e desenvolvendo seus saberes na relação cotidiana, com rotinas de atividades

¹ Entrevista com o cacaucultor Benedito Maia (B. Maia). Mocajuba, em 17 de janeiro de 2020.

inerente a localidade onde vivem, como forma de aprender a sobrevivência e as regras sociais. Assim, Charlot nos faz refletir na condição de singularidade dos seres humanos:

[...] A relação com o saber é relação de um sujeito com o mundo, com ele mesmo e com ou outros [...] o mundo é dado ao homem somente através do que ele percebe, imagina, pensa desse mundo, através do que ele deseja, do que ele sente: o mundo se oferece a ele como um conjunto de significados, partilhados com outros homens. [...] a relação com o saber implica uma atividade do sujeito [...] o termo relação indica melhor que o sujeito se relaciona com algo que lhe é externo. (CHARLOT, 2000, p. 78).

Lima (2015) ressalta que as populações ribeirinhas possuem um ritmo e modo de vida muito particular, sustentando que

No desenvolvimento de sua sobrevivência, o homem amazônico aperfeiçoou técnicas e instrumentos para melhor aproveitar os recursos naturais. Aliado a isso, também produziu saberes empíricos, observando a dinâmica natural, para superar as adversidades da vida cotidiana, como o desenvolvimento de remédios produzidos a partir de ervas colhidas na floresta. Aprendeu a observar o tempo de

maturação dos recursos, a dinâmica dos rios, seus ciclos de enchentes e vazantes, construindo pequenas embarcações para se deslocarem, melhor aproveitar os recursos pesqueiros e também transportar os recursos florestais de lugares mais distantes aos de moradia (LIMA, 2015, p. 41).

Os saberes e as práticas relacionados ao cacau, em muitas comunidades no Baixo Tocantins, ainda ocorrem de forma artesanal, com a produção expressiva de amêndoas secas para a comercialização tanto a nível local quanto para fora do Estado do Pará. Todavia, produtos derivados do cacau, como geleias, doces e capilé, também têm sido produzidos, contribuindo significativamente para a expectativa de endogenia.

O cacauicultor da fazenda Tocantins, ressaltou que:

Não há meios para comercializar a matéria processada, como chocolate em barra, entre outros produtos oriundos do cacau, visto que o cultivo ocorre de forma artesanal. Mas, o subproduto do cacau vem sendo utilizado de forma significativa, em muitas comunidades de Mocajuba, como prática de sustentabilidade ambiental (AMADEU BRAGA, 2019)².

² Entrevista com Sr. Amadeu Braga (cacauicultor). Cametá, em 16 de agosto de 2019.

Na observação vivenciada em campo, na fazenda Tocantins, em Cametá, percebeu-se as práticas e saberes na elaboração de produtos

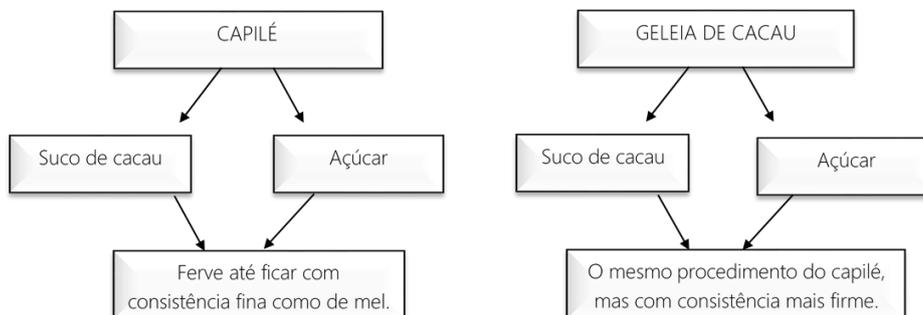
derivados do cacau, com técnicas bem tradicionais (Figura 3 e Figura 4).

Figura 3. Produção de amêndoas fermentadas e secas: Nessa fase foram realizadas cinco etapas.



Fonte: VIANA, A.L.N. Pesquisa de campo. Em 17 de janeiro de 2020.

Figura 4. Produção de geleias e capilé: As práticas adotadas para elaboração dos produtos ocorreram de forma artesanal.



Fonte: VIANA, A.L.N. Pesquisa de campo. Em 17 de janeiro de 2020.

A exploração do cacau, no ecossistema de várzea, no Baixo Tocantins, mesmo com práticas tradicionais, está inserida de forma muito intensa na cultura e na economia do homem da região, complementada com outras atividades que contribuem para a formação da renda familiar, como o açaí (SILVA NETO, 2001).

Considera-se com isso, que:

Durante décadas o cacau, no Baixo Tocantins, em especial nas comunidades de Mocajuba, vem sendo cultivado tradicionalmente, sem a adição de agrotóxicos e técnicas que possam agredir o ambiente, e é hoje uma das melhores alternativas agrícolas sustentáveis da região, por assegurar ao agricultor familiar melhoria na qualidade de vida. Além disso, o cultivo do cacau nas ilhas de várzea, onde o solo tem fertilidade natural, dispensa o uso de adubos químicos, gerando um cacau 100% orgânico. Tal cultivo, torna-se fértil, em virtude das áreas apresentarem alagações que variam de dois a três meses, de dezembro a fevereiro, prevalecendo o cacau silvestre, os quais estes estão associados a várias espécies vegetais de valor econômico, incluindo frutíferas como o açaí (TRINDADE, 2019)³.

Muitos produtores embora desenvolvam suas atividades de forma tradicional, deparam-se com a necessidade de troca de saberes com técnicas para melhorar a qualidade da produção e a preservação de cacauzeiros mais antigos (centenários), conforme afirma o cacauicultor da fazenda Tocantins, em Cametá:

Na ilha, o cacau de várzea, só sofre com a água, pois já tivemos muitos problemas de água grande, enchente. Hoje, falta mais acompanhamento e orientação para melhorar a produção. Falta mais incentivo do governo federal, assistência técnica e financeira, pois o nosso cacauzeiro é muito antigo, precisamos fazer um trabalho de recuperação do cacauzeiro (AMADEU BRAGA, 2019)⁴

O cacau, na região do Baixo Tocantins, é um produto de extrema importância, em função do comércio, dos serviços no contexto amazônico, do valor econômico e cultural, como se constata na fala de Trindade:

o cacau tem contribuindo de forma significativa para atender as necessidades das comunidades ribeirinhas e a

³ Entrevista com Maria Trindade (natural da ilha de Jambu-açu e pesquisadora de cacau de várzea). Mocajuba, em 16 de agosto de 2019.

⁴ Entrevista com Sr. Amadeu Braga (cacauicultor). Cametá, em 16 de agosto de 2019.

promoção do desenvolvimento local, gerando emprego e renda, bem como aliado as suas produções às inovações sociais, de forma participativa entre os sujeitos das comunidades, em especial as mulheres ribeirinhas, que utilizam o subproduto do cacau para a produção de geleias e muitos outros produtos, garantindo a comercialização, a melhoria da qualidade de vida, bem como a valorização sociocultural e de gênero. Eu tenho ido até as mulheres das comunidades com a finalidade de incrementar os subprodutos do cacau, como uma forma delas terem uma renda, pois elas colaboram na produção das amêndoas, mas, não tem retorno suficiente (TRINDADE, 2019).

Apesar do cacau ter um comércio representativo direcionado às amêndoas, outras oportunidade são adotadas através de experimentações a partir dos saberes locais, entendendo-se assim, que a agroecologia nasceu com a própria agricultura, visto que cada comunidade ribeirinha estabelece suas práticas e desenvolve seus saberes de acordo com as suas necessidades, como se observa na fala de Trindade:

Diversas alternativas vêm sendo implantadas e exploradas a partir do subproduto do cacau, através de um grupo de mulheres nativas das ilhas de Mocajuba, as quais vem desempenhando um trabalho voltado para a produção e comercialização de geleias, capilé, sabão e doces (TRINDADE, 2019)⁵.

Trindade, acrescenta:

Eu acredito que o cacau é um grande gerador de desenvolvimento, por conta da amêndoa que tem uma demanda muito grande, com características exclusivas. Além disso, sempre me chamou atenção o fato de conservar o modo produtivo das comunidades, visto que muitas ainda despertam a relação de pertencimento com o espaço territorial. Então, o cacau de várzea, embora tenha seu potencial econômico, as comunidades ribeirinhas, remanescentes de quilombolas, que moram nessas ilhas, socialmente conservam não só a floresta, mas, também as populações e as tradições. Uma questão muito interessante, que eu tenho observado é a questão de gênero. Eu tenho ido até as mulheres de comunidades com a finalidade de incrementar os subprodutos do cacau, como uma forma delas terem uma renda, pois elas colaboram na produção das amêndoas, mas, não tem retorno suficiente (TRINDADE, 2019).⁶

⁵ Entrevista com Maria Trindade (natural da ilha de Jambu-açu e pesquisadora de cacau de várzea). Mocajuba, em 16 de agosto de 2019.

⁶ Idem.

As práticas agroecológicas voltadas para o aproveitamento do subproduto do cacau têm contribuído para a geração de emprego e renda em bases sustentáveis, e melhorado a

qualidade de vida dos agricultores familiares, onde as mulheres tem papel significativo na de produção de geleias, doce e outros produtos (Figura 5).

Figura 5. Produção de geléia (A) e de doce (B).



Fonte: Trindade, MJS. Florada do Mucajá. 2011.

O relato da experiência de uma ribeirinha (D. Dione), expresso por Trindade, ressalta que:

a relação familiar para a produção do cacau é muito importante, onde a mulher tem um papel relevante para conduzir a família no espaço rural, onde os ribeirinhos criam laços e conhecem a história do cacau nas áreas em que vivem, adquirindo saberes pelos pais e avós (TRINDADE, 2011).

A participação da mulher na produção familiar com o cacau tem ganhado um papel muito importante, contribuindo tanto na seleção de semente (Figura 6) para o processo de fermentação e secagem, quanto no aproveitamento do subproduto do cacau para a produção de capilés e geleias (Figura 7), cooperando para a fonte de renda familiar, como ocorre na fazenda Tocantins, na comunidade Santaninha, em Cametá.

Figura 6. Participação da mulher, na seleção de sementes.



Fonte: VIANA, A.L.N. 17/01/ 2020.

Figura 7. Produção artesanal de geleia e capilé.



Fonte: VIANA, A.L.N. 17/01/ 2020.

A produção familiar, a qual apresenta a relação de gênero, ocorre de forma harmônica com o meio biofísico, expondo modo de vida e organização social peculiar no território onde vivem, como se observa na fala de dona Juliana:

Na atividade familiar, a minha filha ajuda na seleção de sementes para poder fazer a

fermentação e a secagem. Nas horas vagas, quando não estou na escola, contribuo para a produção artesanal de capilé, doces e geleias. Antigamente era feito também o sabão da casca do cacau, mas, hoje, quase não se produz nas comunidades, porque o custo é alto para a produção (D. Juliana, 2020)⁷.

⁷ Entrevista com dona Juliana, na fazenda Tocantins, na comunidade de Santaninha, em Cametá. Em 17 de janeiro de 2020.

Desse modo, é possível dizer que a agroecologia é uma importante aliada na agricultura familiar, como perspectiva do desenvolvimento local, visando novos valores e novas posturas frente a relação entre natureza e homem, visto que é considerada como uma ciência capaz de proporcionar conhecimentos e métodos mais eficazes aos agricultores, com base ecológica (CAPORAL; COSTABEBER, 2000).

Então, o desenvolvimento local pode ser entendido como a satisfação das necessidades humanas fundamentais através do protagonismo real de cada pessoa de uma comunidade, visto que a lógica do desenvolvimento endógeno foge as regras do desenvolvimento puramente econômico, sendo reconhecido como algo que nasce de baixo para cima, com o enfoque social, onde os moradores das comunidades são os próprios protagonistas para o desenvolvimento local.

CONCLUSÃO

Os saberes e as práticas com o cacau de várzea, nas comunidades do

Baixo Tocantins, se constituem de forma intergeracionais (transmitidos de pais para filhos) e na relação peculiar do homem com a natureza e com o grupo familiar em que vivem, num processo de interação de conhecimentos e práticas transmitidos através da memória coletiva, onde estão relacionadas a expressão de vida e a cultura de determinada comunidade.

Os saberes aliados as práticas agroecológicas contribuem de forma significativa nas organizações de produção, no aproveitamento racional dos recursos naturais, como o cacau de várzea, através da gestão territorial atribuída de forma participativa e democrática, favorecendo para a sustentabilidade ambiental.

Esta pesquisa teve a preocupação de chamar atenção para a importância dos saberes tradicionais, levando em consideração as práticas com perspectivas agroecológicas, voltadas para a produção de derivados do cacau de várzea, as quais são desenvolvidas nas comunidades ribeirinhas, como forma de pensar a

cacaucultura, no ecossistema de várzea, de maneira sustentável, com dinâmicas que atendam às necessidades locais, valorizando as relações familiares, as relações de gênero, a identidade cultural e territorial.

Então, as práticas agroecológicas provenientes dos saberes tradicionais são relevantes, pois garantem estratégias de produção através de uma organização coletiva participativa e que colabora para o desenvolvimento de comunidades, contribuindo também para melhorar a renda e o bem-estar social, sem agredir o meio ambiente.

AGRADECIMENTOS

Trabalho desenvolvido no âmbito do NEA GEDAF: Teias de Inovação Agroecológica e Desenvolvimento de Sistemas Agroalimentares com apoio do Conselho Nacional Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq” e dos órgãos financiadores da chamada CNPq 21/2016, a saber: MAPA, MCTIC, MEC e SEAD – Casa Civil.

REFERÊNCIAS

- BASTOS, Ana Paula Vidal; ALMEIDA, Oriana; DE CASTRO, Edna Ramos; MARIN, Rosa Acevedo; PIMENTEL, Márcia da Silva; RIVERO, Sérgio; DA SILVA, Ione Câmara; TORRES, Isaac. Economia e sociedade na região do Tocantins, Pará. **PAPER**, NAEA, n. 259, 2010. Acesso: www.naea.ufpa.br/naea/novosite/index.php?action=Publicacao.arquivo&id=535, ago.2018.
- CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável: perspectivas para uma nova Extensão Rural. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v.1, n.1, p.16-37, jan./mar. 2000.
- CARLOS. Ana Fani. A. **O lugar no/do mundo**. São Paulo: Hucitec, 1996.
- CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber: elementos para uma teoria**. Tradução Bruno Magne. Porto Alegre: Artmed, 2000.
- Entrevista com dona Juliana Maia. Fazenda Tocantins, em Cametá. Em 17 de janeiro de 2020.
- Entrevista com Maria Trindade (natural da ilha de Jambu-açu e pesquisadora de cacau de várzea). Mocajuba, em 16 de agosto de 2019.
- Entrevista com o Sr. Amadeu Braga (cacaucultor). Fazenda Tocantins, em Cametá. Em 16 de agosto de 2019.
- Entrevista com o Sr. Benedito Maia (B. Maia) (cacaucultor). Sítio Samuhuma,

em Mocajuba. Em de 17 de janeiro de 2020.

GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

LIMA, Rosemildo Santos. **Na safra e na entressafra do açaí: usos do território e modo de vida da população ribeirinha do baixo Rio Meruí (Igarapé – Miri/PA)**. 2015. 138 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2015.

MORAES, Sérgio Cardoso de. **Conhecimentos Tradicionais: discussões e desafios**. Belém: NUMA/UFPA, 2016. 136p.

OLIVEIRA, R. C. **O trabalho do antropólogo**. Brasília: Paralelo 15; São Paulo: Editora UNESP, 2000. p.75-35.

SILVA NETO, P. J. et al. **Sistema de produção de cacau para a Amazônia brasileira**. Belém, CEPLAC, 2001. 125p.

TRINDADE, M. J. S. **Florada do Mucajá**. Treinando o olhar e a memória. 2011. Disponível em: <http://floradadosmucajas.blogspot.com/2011/>. Acesso em: agosto de 2019.

VIANA, A. L. N. **Pesquisa de Campo**. Em 17 de janeiro de 2020.