

Programa de Pós-graduação em Economia – Universidade Federal do Pará



Perfil socioeconômico dos produtores de farinha de mandioca na região de Indicação Geográfica da farinha de Bragança

Socioeconomic profile of mandioca flour producers in the region of the Bragança flour Geographical Indication

Luiz Augusto dos Santos Pereira Filho ^{1a}

Ricardo Theophilo Folhes ^{2b}

Josinaldo Reis do Nascimento ^{3c}

Resumo: o Brasil é o quarto maior produtor mundial de mandioca, com destaque para o Pará, que lidera a produção nacional com cerca de 4,7 milhões de toneladas anuais, sendo 93% oriundos da agricultura familiar. Na região Nordeste paraense, a microrregião Bragantina, composta por municípios como Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua e Viseu, adota predominantemente sistemas de cultivo de subsistência em pequenas propriedades familiares. O artigo tem como objetivo analisar o perfil socioeconômico dos produtores com estabelecimentos certificados e não certificados na Adepará localizados nos municípios de Bragança, Augusto Correa, Tracuateua e Viseu que fazem parte da Indicação Geográfica da farinha de Bragança. Utilizando abordagem mista, foram avaliados 21 produtores entre outubro de 2023 e agosto de 2024. Os resultados revelaram disparidades significativas: produtores certificados apresentam maior diversificação produtiva, acesso a mercados externos e rendimentos superiores, enquanto os não certificados enfrentam desafios como sazonalidade, menor escala produtiva e dependência de atravessadores. A pluriatividade emerge como estratégia crucial para complementar a renda, destacando a relevância da agricultura familiar e da transmissão de conhecimentos tradicionais. A educação formal e o saber tradicional são pilares essenciais para o fortalecimento da atividade integrando valores culturais e sociais. Conclui-se a necessidade de políticas públicas que ampliem o acesso à certificação, promovam melhorias estruturais nas casas de farinha e fortaleçam a cadeia produtiva. Este estudo reafirma a importância da produção de farinha de mandioca como atividade econômica e cultural essencial, contribuindo para a preservação da identidade local e a sustentabilidade das comunidades rurais.

Palavras-chave: Farinha de Bragança. Agricultura Familiar. Indicação Geográfica. Produtos Artesanais.

Classificação JEL: O13. Q1. Q10. Q13.

Abstract: Brazil ranks as the fourth-largest producer of cassava worldwide, with the state of Pará standing out as the national leader, responsible for approximately 4.7 million tons

¹ Universidade Federal do Pará. Correio eletrônico: agroluizfilho1@yahoo.com.br. 0009-0009-1117-1976.

² Universidade Federal do Pará. Correio eletrônico: folhes@ufpa.br. 0000-0002-5518-7357.

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará. Correio eletrônico: josinaldoreis@yahoo.com.br. 0000-0002-1255-1884.

annually, of which 93% originates from family farming. In Northeastern Pará, the Bragantina microregion—comprising municipalities such as Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua, and Viseu—predominantly relies on subsistence farming systems within small-scale family properties. This study aims to examine the socioeconomic profile of producers with establishments either certified or non-certified by Adepará, located in the municipalities of Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua, and Viseu, which collectively constitute the Geographical Indication (GI) of Bragança flour. Employing a mixed-methods approach, data were collected from 21 producers between October 2023 and August 2024. Findings revealed significant disparities: certified producers demonstrated greater productive diversification, improved access to external markets, and higher income levels, whereas non-certified producers faced challenges such as seasonality, reduced production scale, and reliance on intermediaries. Pluriactivity emerged as a key strategy for income supplementation, underscoring the relevance of family farming and the transmission of traditional knowledge. Formal education, combined with traditional know-how, represents essential pillars for strengthening the activity, while simultaneously integrating cultural and social values. The analysis highlights the necessity of public policies aimed at expanding access to certification, fostering structural improvements in flour processing units, and reinforcing the production chain. Overall, this study reaffirms the economic and cultural significance of cassava flour production, contributing to the preservation of local identity and the sustainability of rural communities.

Keywords: Bragança Flour. Family Farming. Geographical Indication. Artisanal Products.

JEL Classification: O13. Q1. Q10. Q13.

1. Introdução

Originária da América do Sul, a mandioca (*Manihot esculenta Crantz*) é uma planta alimentícia de importância para a cultura e história de muitos povos e servindo de alimento por séculos. A mandioca, cultivada em mais de 100 países tropicais e subtropicais por meio do uso eficiente da água e dos nutrientes do solo, é um alimento rico em carboidratos, o que a torna uma fonte energética alimentar, além de fonte de vitaminas do complexo B, cálcio, fósforo e potássio e foi considerada pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) como a cultura do século 21 (Costa *et al.*, 2023).

O Brasil, é o quarto maior produtor de mandioca no mundo, ficando atrás da Nigéria que ocupa o primeiro lugar no ranking de produção de mandioca, seguido por Tailândia e Indonésia (Associação Brasileira dos Produtores de Amido de Mandioca, 2022). A produção brasileira de raiz de mandioca no ano de 2023, de acordo com o Levantamento Sistemático da Produção (LSPA), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), foi equivalente a 19,13 milhões de toneladas colhidas em uma área total de 1,24 milhões de hectares (Companhia Nacional de Abastecimento, 2024).

A região Norte, é a maior produtora de mandioca do Brasil, seja em quantidade colhida ou em área plantada. Segundo o IBGE, em 2023 a região Norte alcançou uma área de 391.649ha de área colhida e uma produção de 5.786.324 ton. de mandioca. Nos últimos anos a produção desta região supera a do Nordeste, que desde 1990 era a maior produtora (Filgueiras; Homma, 2016).

O Pará é o estado que lidera a produção nacional de raiz de mandioca, com cerca 4,7 milhões de toneladas anuais, sendo 93% oriundos da agricultura familiar. O estado é responsável pela produção de quase 20% da mandioca que é consumida em todo o país, (Companhia Nacional de Abastecimento, 2024).

Nesse contexto, na mesorregião nordeste paraense, está localizada microrregião Bragantina, onde há predominância de culturas temporárias de subsistência, cultivadas por agricultores familiares em pequenas propriedades (Modesto Junior; Cravo; Alves, 2014). Fazem parte da microrregião Bragantina treze municípios, entre eles Bragança, Augusto Corrêa e Tracuateua que são destaques na produção de mandioca; o município de Viseu faz parte da microrregião do Guamá.

Devido a necessidade de regulamentação sanitária da produção e comercialização da mandioca, em 2011 foi promulgado o Decreto estadual nº 1.380/2015 que regulamenta a Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que trata das normas para licenciamento, registro e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Pará, publicado no dia 16 de julho de 2012 no Diário Oficial do Estado, permitindo a comercialização legal de produtos como o queijo do Marajó, farinha de mandioca, tucupi, manivas e outros que fazem parte da cultura paraense (Rede Pará, 2015).

Em 18 de maio de 2021, foi instituída a “Indicação Geográfica (IG) da Farinha de Bragança” referente à Indicação de Procedência da Farinha de Bragança, que é um selo de reconhecimento concedido pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) a produtos que possuem uma qualidade, reputação ou outra característica distintiva diretamente relacionada à sua origem geográfica. No caso da farinha de Bragança, a IG reconhece a singularidade do seu processo de produção tradicional e a influência da região bragantina em suas características únicas. Para Silva (2020) a farinha de Bragança faz parte da construção da identidade local.

A produção artesanal leva em consideração aspectos tradicionais, culturais, socioambientais e todos os valores que estão envolvidos especificamente na produção desses produtos. Não diferente, a produção de farinha de mandioca envolve todas essas características, que devem atender aos requisitos da legislação de produtos artesanais. Nesse sentido, foi criada a portaria nº 5314 de 03 setembro de 2021, que tem por objetivo estabelecer os requisitos e procedimentos básicos de autorização e operacionalização de casas de farinha, enquadradas nos critérios de Produção Artesanal e Industrial, bem como para o registro do produto farinha de mandioca.

Diante do exposto, a produção de farinha de mandioca possui significativa importância econômica, social, cultural, ambiental etc., fazendo parte do dia a dia da alimentação dos paraenses em especial. No que diz respeito aos municípios que fazem parte da “IG da farinha de Bragança”, estes produzem farinha de mandioca com características próprias, que lhes dão a reputação de “melhor farinha do mundo”.

O artigo tem como objetivo analisar o perfil socioeconômico dos produtores com estabelecimentos certificados e não certificados na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (Adepará) localizados nos municípios de Bragança, Augusto Correa, Tracuateua e Viseu que fazem parte da Indicação Geográfica da farinha de Bragança.

A análise da relevância da Farinha de Bragança e do papel desempenhado por sua Indicação Geográfica transcende o mero reconhecimento de sua importância cultural e econômica, demandando, de modo mais abrangente, uma investigação aprofundada acerca das dinâmicas socioprodutivas e dos sujeitos sociais diretamente implicados nesse processo. A caracterização do perfil socioeconômico dos agricultores certificados e não certificados pela Adepará revela-se fundamental para a identificação de assimetrias de acesso, de estrangulamentos estruturais, de potencialidades produtivas e de estratégias de reprodução social adotadas pelos diferentes grupos. Tal compreensão configura-se como requisito imprescindível para o delineamento de políticas públicas capazes de ampliar os benefícios decorrentes da certificação, fortalecer a agricultura familiar e fomentar processos de desenvolvimento territorial orientados por princípios de inclusão social e sustentabilidade.

Nessa perspectiva, algumas hipóteses orientadoras emergem como centrais ao presente estudo. Os produtores de farinha de mandioca certificados pela Adepará e integrados à Indicação Geográfica apresentam maior diversificação produtiva, inserção ampliada em

circuitos mercantis e níveis superiores de renda em comparação aos não certificados? A ausência de certificação estaria correlacionada a constrangimentos de ordem estrutural, à dependência de intermediários e à limitação de escala produtiva, dificultando, assim, a inserção competitiva desses agricultores em mercados mais dinâmicos? A pluriatividade configuraria uma estratégia diferenciada de reprodução socioeconômica, presente tanto entre produtores certificados quanto não certificados, mas assumindo maior centralidade entre estes últimos? A escolarização formal, quando articulada aos saberes tradicionais, constitui variável determinante na conformação de capacidades de gestão, inovação e valorização sociocultural da produção?

Com vistas a responder a essas indagações, a pesquisa adotou uma abordagem metodológica de caráter misto, conjugando procedimentos qualitativos e quantitativos. Foram aplicados questionários semiestruturados e realizadas observações diretas junto a agricultores — certificados e não certificados — localizados nos municípios que compõem a área da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança. Tal estratégia metodológica permitiu apreender diferenças, desafios e potencialidades a partir da materialidade das práticas produtivas locais, assegurando maior densidade interpretativa às análises empreendidas.

No que concerne à organização do trabalho, além da presente introdução, o artigo estrutura-se em cinco seções principais. A segunda seção apresenta uma revisão crítica da literatura sobre a produção de farinha de mandioca e sua relevância no contexto da agricultura familiar e dos processos de territorialização produtiva. A terceira seção explicita os procedimentos metodológicos adotados. A quarta seção apresenta e discute os resultados empíricos, com especial ênfase nas diferenças verificadas entre produtores certificados e não certificados. A quinta seção, por fim, reúne as considerações finais, destacando as implicações dos achados para o campo das políticas públicas e sublinhando a necessidade de estratégias estatais e institucionais voltadas ao fortalecimento da cadeia produtiva da Farinha de Bragança, em consonância com uma perspectiva de desenvolvimento rural inclusivo, sustentável e territorialmente ancorado.

2. Produção de farinha de Mandioca

A agricultura familiar caracteriza-se pela gestão da unidade produtiva pela própria família, unindo trabalho, patrimônio e consumo. Baseia-se na diversificação da produção, voltada ao autoconsumo e à comercialização dos excedentes, assegurando segurança alimentar

e autonomia. Na Amazônia paraense, essa forma de organização alia práticas agrícolas e extrativistas, reforçando vínculos sociais e culturais (Ramírez; Sousa; Gómez López, 2020). A agricultura familiar se relaciona de forma diferente com os recursos e a natureza, configurando um processo de coprodução onde os recursos são convertidos em bens e serviços (Besen; Plein, 2018).

Diversos autores têm se dedicado a investigar a produção de farinha de mandioca no Brasil, abordando aspectos como a organização do trabalho, os desafios enfrentados pelos agricultores, as relações entre o espaço rural e urbano, a importância da educação e do conhecimento tradicional, a pluriatividade, a contratação de mão de obra externa, a renda e a comercialização. No caso da farinha de mandioca, isso significa que os agricultores familiares podem usar seus recursos naturais e sociais para produzir a farinha, ao mesmo tempo em que reproduzem esses recursos para as futuras gerações (Besen; Plein, 2018).

As casas de farinha são centros de produção, cultura e sociabilidade, onde as famílias se reúnem para trabalhar e interagir, fortalecendo laços de parentesco e vizinhança (Velthem, 2012). Nesses locais, o conhecimento sobre a produção de farinha é transmitido através das gerações (Lott; Santana, 2021). Brito (2020) argumenta que no que tange ao trabalho, a mão de obra é familiar envolta em fortes laços comunitários sendo a casa de farinha comunitária uma demonstração de ação coletiva na localidade.

A estrutura das casas de farinha varia de acordo com a região e o nível de tecnologia empregado, desde as construções mais rústicas e tradicionais até aquelas que incorporam melhorias sanitárias e tecnológicas. A disposição dos equipamentos dentro da casa de farinha pode refletir a lógica de produção dos agricultores familiares, com um padrão linear que organiza o fluxo de trabalho (Velthem, 2012). Em comunidades com baixo nível tecnológico, a disposição dos equipamentos reflete a utilização de ferramentas rústicas e a dependência da mão de obra familiar (Nogueira *et al.*, 2021). As casas de farinha nessas áreas podem ter equipamentos simples, como fornos de metal, prensas de madeira e o tipiti, um instrumento tradicional feito de palha para espremer a mandioca (Brito, 2020).

A produção de farinha de mandioca é uma importante atividade econômica para muitas famílias rurais, contribuindo para a geração de renda e segurança alimentar. O perfil socioeconômico dos produtores influencia suas estratégias de produção e comercialização (Navarro; Pedroso, 2011).. O conhecimento do perfil dos produtores também auxilia no

desenvolvimento de estratégias para valorizar esses produtos e promover o desenvolvimento regional (Silva; Soares, 2023).

O conhecimento sobre o processo de produção da farinha é frequentemente transmitido entre gerações, o estudo da faixa etária é essencial para entender a complexidade da produção e comercialização de farinha de mandioca, revelando as dinâmicas intergeracionais, as mudanças nas práticas agrícolas e as diferentes formas de participação no mercado de trabalho (Lott; Santana, 2021). A faixa etária dos produtores afeta suas habilidades e experiências, sendo que o envelhecimento da população rural e a falta de sucessores são desafios para a continuidade da produção. A transmissão do conhecimento entre gerações é crucial para manter os saberes tradicionais da produção de farinha (Lott; Santana, 2021). Araújo *et al.* (2023) apontam que as informações sobre a idade dos produtores de farinha de mandioca permitem entender a distribuição etária na atividade agrícola, identificando se há um envelhecimento da força de trabalho ou a participação de jovens.

Simioni (2013) argumenta que um outro fator importante é o local de residência, onde impacta nas estratégias de produção e acesso aos mercados. A proximidade com os centros urbanos pode influenciar a diversificação das atividades e o acesso a outras fontes de renda. O isolamento geográfico, refletido na falta de divulgação de programas de crédito e assistência técnica, impacta a capacidade dos produtores de acessar recursos e informações essenciais para melhorar suas práticas de produção (Costa, 2012).

A escolaridade dos produtores pode influenciar sua capacidade de adotar novas tecnologias e acessar informações. Schneider e Escher (2011) reforçam que os produtores com maior nível de escolaridade tendem a ser mais aptos a adotar novas tecnologias e práticas inovadoras, melhorando a eficiência e a produtividade de suas atividades. Para além da educação formal, o conhecimento tradicional é valorizado e transmitido oralmente, sendo fundamental para a produção de farinha (Lott; Santana, 2021).

A ocupação das famílias rurais é frequentemente diversificada, combinando a produção de farinha com outras atividades agrícolas e não agrícolas. Essa pluriatividade é uma estratégia de reprodução social e econômica (Simioni, 2013). A mão de obra utilizada na produção de farinha é predominantemente familiar. (Nogueira *et al.*, 2021). Em alguns casos, produtores contratam mão de obra assalariada (Nogueira *et al.*, 2021).

Silva e Soares (2022) apontam que a produção de farinha envolve a seleção de variedades de mandioca, técnicas de plantio e processos de fabricação. As práticas de produção são influenciadas por fatores culturais, econômicos e ambientais (Silva, 2020). Cardoso et al., (2001) destacam que existem dois tipos principais de unidades de processamento de farinha de mandioca no Pará: as casas de farinha tradicionais (artesaniais) e as casas de farinha mecanizadas. As casas de farinha tradicionais utilizam métodos manuais e utensílios rústicos, enquanto as mecanizadas utilizam equipamentos movidos a motores (Cardoso *et al.*, 2001)

Por sua vez, na visão de Costa (2013), a produção de farinha de mandioca tem o potencial de gerar e redistribuir renda nas comunidades onde é praticada, especialmente através da agregação de valor aos produtos. A relação com o mercado é essencial para a produção de farinha, que pode ser comercializada em feiras, mercados municipais, ou diretamente aos consumidores. A qualidade da farinha é um fator importante na comercialização e os consumidores valorizam produtos com características específicas, como cor, sabor e textura (Silva, 2020).

A renda das famílias produtoras de farinha é influenciada pela produção, preço de mercado, acesso a políticas públicas e pela diversificação de atividades (Silva, 2020). A comercialização da farinha é crucial para a geração de renda familiar que também pode ser complementada por aposentadorias, pensões, remessas de familiares e salários de outros empregos (Simioni, 2013).

A busca por certificações de origem, como a artesanal da Artesanal da Adepará, e a Indicação Geográfica (IG), são estratégias para valorizar a farinha e proteger os produtores do falseamento. No entanto, a melhoria das casas de farinha não pode ser o único critério para a concessão da Certificação Artesanal e da IG, devendo ser considerados os aspectos culturais e sociais (Navarro; Pedroso, 2011). Na visão de David (2009), a agricultura familiar e a produção de farinha de mandioca podem ser integradas em mercados competitivos usando tecnologias modernas, definindo sua produção com base nas orientações de mercado e conciliando as culturas de mercado e autoconsumo.

Estudos como o de Oliveira, Silva e Costa (2022) apontam que a certificação artesanal da farinha, além de agregar valor econômico, fortalece identidades locais e pode contribuir para a reprodução social da agricultura familiar, desde que seja acompanhada por políticas de apoio técnico e organizacional. Os autores ressaltam, ainda, que a formalização das casas de farinha

não deve ser concebida apenas como uma exigência legal, mas como uma oportunidade de inserção diferenciada em mercados regionais e nacionais.

Não obstante a existência de uma literatura relativamente consolidada acerca da produção de farinha de mandioca na Amazônia, observa-se que a maioria das investigações permanece centrada em aspectos técnicos do processamento, nas dimensões culturais vinculadas às casas de farinha ou nas estratégias de comercialização empregadas pelos agricultores. Todavia, identifica-se uma lacuna analítica significativa no que concerne à comparação entre produtores certificados e não certificados pela Adepará, particularmente no âmbito da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança. São escassos os trabalhos que examinam de forma sistemática como a certificação incide sobre dimensões fundamentais, tais como a geração de renda, a organização social do trabalho, o acesso a circuitos mercantis diferenciados e os processos de reprodução social das unidades familiares de produção.

Além disso, variáveis como escolaridade, idade e localização geográfica — embora já tematizadas pela literatura — carecem de abordagens mais direcionadas que permitam compreender em que medida tais fatores contribuem para a diferenciação socioprodutiva entre os grupos estudados. Nesse sentido, o presente trabalho propõe-se a avançar na compreensão dessas distinções, articulando os achados empíricos às discussões teóricas sobre reprodução social camponesa, diferenciação interna da agricultura familiar e estruturas de oportunidade de mercado. Ao fazê-lo, busca-se não apenas preencher uma lacuna acadêmica, mas também oferecer subsídios concretos para o desenho de políticas públicas que fortaleçam a agricultura familiar e promovam dinâmicas de desenvolvimento territorial mais inclusivas e sustentáveis na região.

3. Metodologia

A pesquisa configura-se como de natureza aplicada, com objetivos descritivos e exploratórios, fundamentada em revisão bibliográfica sistemática (Gil, 2002). O delineamento metodológico adotado foi de caráter misto, articulando procedimentos qualitativos e quantitativos de forma complementar, a fim de ampliar a densidade empírica da investigação. O estudo contemplou unidades produtivas — casas de farinha certificadas e não certificadas junto à Adepará — localizadas em municípios que compõem a Indicação Geográfica (IG) da Farinha de Bragança. A escolha por uma abordagem mista justifica-se pela complexidade do objeto empírico, que abrange tanto dimensões socioeconômicas passíveis de mensuração —

idade, escolaridade, renda e escala produtiva — quanto elementos de natureza qualitativa, relacionados a saberes tradicionais, percepções sobre a certificação e estratégias de reprodução social. A triangulação entre distintas técnicas de coleta e análise assegurou maior validade interna e consistência interpretativa aos resultados obtidos.

O trabalho de campo foi realizado nos municípios de Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua e Viseu, reconhecidos pela centralidade que ocupam na produção de mandioca no nordeste paraense. A seleção dos participantes ocorreu por meio de estratégia amostral intencional, contemplando produtores certificados e não certificados, de modo a viabilizar a análise comparativa entre os grupos. Reconhece-se, entretanto, a limitação da amostra — composta por 21 produtores —, o que reduz a possibilidade de generalização estatística dos achados. Apesar disso, a amostra apresenta relevância heurística, ao refletir padrões socioprodutivos representativos das dinâmicas locais, possibilitando a formulação de hipóteses consistentes para investigações futuras em escala ampliada.

Como instrumentos metodológicos, empregaram-se questionários semiestruturados — constituídos por questões abertas e fechadas — e a observação direta, conforme orientações de Gerhardt e Silveira (2009). O questionário foi concebido com o propósito de captar variáveis socioeconômicas (faixa etária, sexo, escolaridade, local de residência, ocupação, força de trabalho empregada, renda e volume de produção), enquanto a observação direta possibilitou apreender aspectos não verbalizados, tais como a organização espacial das casas de farinha, as interações cotidianas entre os trabalhadores e as práticas tradicionais de produção. Essa técnica foi operacionalizada mediante um roteiro estruturado, contemplando itens relativos à infraestrutura, ao fluxo de trabalho, ao uso de equipamentos e às práticas culturais associadas ao processo produtivo. Os dados coletados foram codificados, preservando a identidade dos participantes, conforme o quadro 01.

Quadro 01 – Identificação dos entrevistados por siglas e por município.

MUNICÍPIO	SIGLA USADA	
	COM CERTIFICAÇÃO	SEM CERTIFICAÇÃO
Bragança	BRAG – CC – 01	BRAG-SC-01
	BRAG – CC – 02	BRAG-SC-02
	-	BRAG-SC-03
	-	BRAG-SC-04
	-	BRAG-SC-05
	-	BRAG-SC-06
	-	BRAG-SC-07
	-	BRAG-SC-08
Quantidade	02	08

Augusto Correa	AC – CC – 01	AC-SC-01
	-	AC-SC-02
Quantidade	01	02
Tracuateua	TRAC – CC – 01	TRAC-SC-01
	-	TRAC-SC-02
Quantidade	01	02
Viseu	-	VIS - SC – 01
	-	VIS - SC – 02
	-	VIS - SC – 03
	-	VIS - SC – 04
	-	VIS - SC – 05
Quantidade	0	05
Total de Produtores	04	17

Fonte: elaborado pelos autores

No que se refere à análise dos dados, empregou-se a técnica de análise de conteúdo proposta por Bardin (2011) para o tratamento das informações qualitativas, com a finalidade de categorizar percepções, práticas e desafios relatados pelos participantes. Para os dados quantitativos, foram utilizadas estatísticas descritivas — médias, frequências e proporções — visando à caracterização do perfil socioeconômico dos grupos comparados. As variáveis socioeconômicas foram tratadas tanto em escala categórica (faixas etárias, níveis de escolaridade, categorias de renda) quanto em escala numérica (produção mensal, número de membros da família envolvidos no processo produtivo, quantidade de trabalhadores externos contratados), possibilitando comparações sistemáticas entre produtores certificados e não certificados.

Cabe destacar, entretanto, como limitação do estudo, a ausência do município de Santa Luzia do Pará, integrante da área de abrangência da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança. Sua exclusão deveu-se a fatores de ordem logística, restringindo a cobertura territorial da investigação. Tal limitação pode afetar a completude da análise, uma vez que os produtores desse município poderiam apresentar especificidades em relação aos demais. Não obstante, os resultados obtidos oferecem contribuições relevantes para a compreensão das diferenças existentes entre produtores certificados e não certificados, devendo, contudo, ser interpretados à luz dessa restrição geográfica.

Assim, a combinação de questionários e observação direta, associada à integração de métodos qualitativos e quantitativos, possibilitou apreender simultaneamente a dimensão objetiva e a dimensão subjetiva da realidade estudada, resultando em uma análise mais abrangente do perfil socioeconômico dos produtores vinculados à Indicação Geográfica da Farinha de Bragança.

4. Resultados e Discussão

4.1 Faixa etária dos entrevistados

Ao analisar a relação de trabalho/ faixa etária dos entrevistados, com certificação e sem certificação, os resultados demonstram que o produtor mais novo possui 25 anos e o mais velho 66 anos. A média de idade entre os produtores é de 45 anos. Além da idade, observa-se a predominância masculina, sendo apenas 03 mulheres assumindo à frente das casas de farinha conforme tabela 01.

Tabela 01 - sexo e idade dos produtores com certificação e sem certificação

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

Fonte: Elaborada pelos autores

Apesar da maioria das casas de farinha serem gerenciadas por homens, no processo produtivo a participação das mulheres em sua maioria vincula-se a lavagem, descasque da raiz da mandioca, limpeza entre outras funções. Destaca-se o caso do BRAG-CC-01, onde a produção da farinha é dividida entre mãe e filho, uma vez que a parte da produção da farinha

em si (produto farinha), fica sob a responsabilidade da mãe e a comercialização, compra de raiz e outras atividades ficam na responsabilidade do filho.

Santos e Santana (2013) em seu estudo sobre a produção de farinha de mandioca em Portel, Arquipélago do Marajó, constataram que a idade dos 34 produtores entrevistados variou entre 20 e 66 anos, com uma média de 42,65 anos, resultados semelhantes ao desta pesquisa. Em outro estudo sobre Caracterização socioeconômica do sistema de produção de mandioca de agricultores familiares do Município de São Francisco do Pará, a idade dos produtores entrevistados variou de 28 a 77 anos, com média de 48,13 anos (Nogueira *et al.*, 2021). A idade dos agricultores e sexo dos entrevistados são fatores cruciais para a compreensão da dinâmica da produção de farinha de mandioca e sua relação com a agricultura familiar, a segurança alimentar e o desenvolvimento regional.

O conhecimento pode ser passado de geração para geração através da tradição, e a agricultura familiar é um exemplo disso. Mesmo com a crescente mercantilização e avanços tecnológicos, a agricultura familiar persiste, carregando consigo uma tradição cuja base é a família (Besen; Plein, 2019).

O estudo de Simioni (2013) demonstra que o processo de masculinização e envelhecimento da população rural, é em decorrência da crise de expectativas dos jovens na agricultura familiar em relação à sucessão da unidade de produção. Por outro lado, para Lott e Santana (2021), a experiência dos agricultores mais velhos é fundamental para a manutenção das práticas tradicionais e o conhecimento sobre as variedades de mandioca e as técnicas de cultivo mais adequadas às condições locais. A pesquisa de Lott e Santana (2021) sobre a farinha de Bragança (PA) demonstra a importância do saber-fazer tradicional, transmitido de geração em geração, para a qualidade do produto e a identidade cultural da região.

4.2 Local de Residência

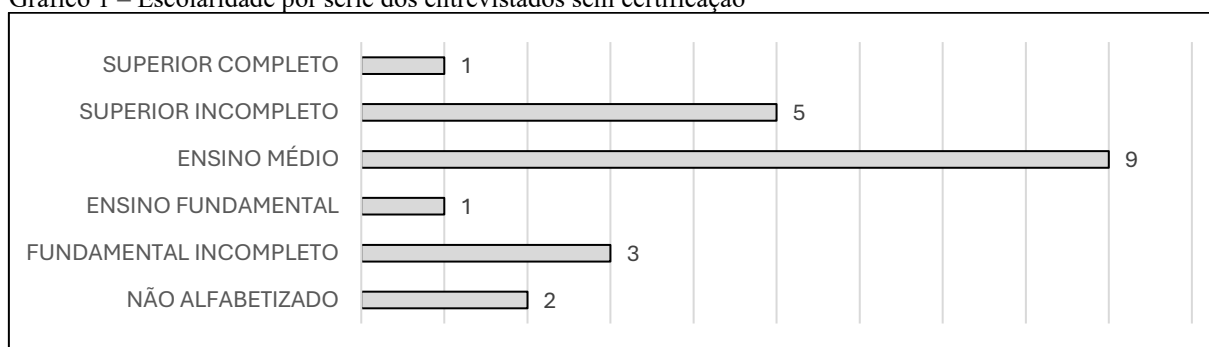
Quando perguntados sobre o local em que residem, apenas BRAG-SC-07 e BRAG-SC-08 responderam que moram na cidade, os demais entrevistados responderam que moram em suas comunidades rurais. O local onde os agricultores residem é fundamental para entender a relação entre o espaço rural e urbano na produção de farinha, os fluxos de comercialização e os desafios enfrentados por cada grupo. A localização da residência dos agricultores é crucial para facilitar o acesso aos roçados de mandioca, reduzindo o tempo e os custos de transporte da

matéria-prima, como a proximidade de estradas, energia elétrica e água encanada podem influenciar na qualidade da farinha produzida e na eficiência do processo. Além disso, a participação em cooperativas ou associações de produtores pode ser facilitada pela proximidade entre as residências dos agricultores, favorecendo a troca de experiências e o acesso a mercados.

4.3 Escolaridade dos produtores

Em relação à escolaridade, os resultados apontam uma diversificação entre os entrevistados sem certificação, onde a maioria possui nível superior incompleto e nível médio completo e apenas dois não alfabetizados (gráfico 1). Quanto ao nível de escolaridade dos entrevistados com certificação todos declararam que cursaram o ensino médio completo.

Gráfico 1 – Escolaridade por série dos entrevistados sem certificação



Fonte: Elaborado pelos autores

Costa (2012) argumenta que a educação formal, especialmente, a de nível superior, é crucial para desenvolver habilidades de gestão, planejamento e análise, fornecendo ferramentas para a compreensão de sistemas complexos e para a aplicação do conhecimento científico. No entanto, Costa (2013) alerta que a educação formal sozinha não é suficiente. O conhecimento tácito, enraizado nas práticas e experiências das comunidades locais, é fundamental para a adaptação de tecnologias e soluções às especificidades da região. É importante destacar que a educação no contexto da produção de farinha de mandioca deve ir além da educação formal visando valorizar e preservar o conhecimento tradicional, promovendo a troca de saberes entre gerações e a integração entre a cultura local e as inovações tecnológicas.

Na visão de Besen e Plein (2019), a educação pode desempenhar um papel importante na valorização da agricultura familiar, devido sua função para a produção de alimentos, a preservação da cultura e a sustentabilidade ambiental. Além disso, contribui para a segurança alimentar ao promover a conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável e

diversificada para o consumo de alimentos nutritivos, além de promover a valorização da cultura alimentar local (Schneider; Escher, 2011).

4.4 Ocupação e Mão de obra

A pluriatividade, ou seja, o exercício de outras profissões além da agricultura, é uma realidade comum entre os agricultores familiares, inclusive entre os produtores de farinha de mandioca. As fontes indicam que essa prática é motivada por diversos fatores, como a necessidade de complementar a renda familiar, a busca por novas oportunidades e a instabilidade do mercado agrícola. A pluriatividade pode impactar a produção de farinha de mandioca de diferentes maneiras. Por um lado, pode contribuir para a diversificação da renda familiar e reduzir a dependência da produção de farinha, tornando os agricultores mais resilientes a crises e flutuações do mercado. Por outro lado, a dedicação a outras atividades pode comprometer o tempo e os recursos disponíveis para a produção de farinha, impactando na produtividade e qualidade do produto.

Os resultados da pesquisa de campo apontam que entre os entrevistados sem certificação, apenas 07 têm sua renda oriunda exclusivamente da agricultura, os demais possuem outras atividades, entre elas, professora, agente de saúde, pedreiro e outros. Alguns desses agricultores que trabalham somente com a produção de farinha de mandioca, recebem auxílios governamentais, como o Bolsa Família, uma vez que a produção de mandioca em algumas comunidades é sazonal.

Em relação aos entrevistados com certificação, disseram que sua renda é construída exclusivamente da agricultura. É importante ressaltar que quando se fala em agricultura, relaciona-se com a diversificação da produção que alguns entrevistados exercem. Por exemplo, O BRAG-SC-02, além da produção de mandioca e farinha, trabalha com plantio de açaí e hortaliças em geral e produção de galinhas caipiras e outros animais. Já o AC-CC-01, produz mandioca e farinha, assim como, coco, açaí, maracujá, produtos florestais e trabalha com piscicultura. Silva e Soares (2022) argumentam que essa diversificação produtiva contribui para a segurança alimentar e a geração de renda, mas exige uma gestão eficiente do tempo e dos recursos.

Nesse contexto, os entrevistados foram indagados se eles se consideram agricultores familiares, e todos eles, com certificação e sem certificação, responderam que sim, mesmos os

que possuem outras atividades complementares. Nesse sentido, sobre a classificação de agricultor familiar, há critérios que os classifica, entre eles, utilizar predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; ter percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; dirigir seu estabelecimento ou empreendimento com sua família. Diante desses critérios, todos os entrevistados têm como base de produção, a família como mão de obra, de acordo com a tabela 02.

Tabela 02 – Quantidade de familiares que trabalham na produção de farinha

	<i>Sem certificação</i>	<i>Com certificação</i>
<i>Até 07 indivíduos da mesma família</i>	03	X
<i>Até 06 indivíduos da mesma família</i>	01	X
<i>Até 05 indivíduos da mesma família</i>	04	02
<i>Até 04 indivíduos da mesma família</i>	07	01
<i>Até 03 indivíduos da mesma família</i>	01	01
<i>Até 02 indivíduos da mesma família</i>	01	X

Fonte: Elaborada pelos autores

Além da mão de obra familiar, perguntamos a respeito da contratação de mão de obra externa na produção de farinha de mandioca, e observado que alguns entrevistados contratam na forma de diárias ou em troca de serviços. Apesar da ênfase no trabalho familiar, a contratação de mão de obra externa, principalmente em caráter temporário, é uma realidade em muitos estabelecimentos de agricultura familiar (David, 2009). Navarro e Pedroso (2011) argumentam que a contratação de mão de obra não descaracteriza a agricultura familiar, desde que o trabalho familiar continue sendo predominante. Silva (2020) aponta para a importância das relações sociais na contratação de mão de obra externa. Em muitos casos, a preferência é dada a membros da própria comunidade, como vizinhos e parentes, o que fortalece os laços comunitários e garante a confiabilidade dos trabalhadores.

O estudo de Araujo *et al.* (2023) constatou que a preferência de contratação de mão de obra é dada a membros da própria comunidade, como vizinhos e parentes, o que fortalece os laços comunitários e garante a confiabilidade dos trabalhadores. Assim, Araujo *et al.* (2023) afirmam que a prática do "dia trocado" ou "adjunto", onde os agricultores se ajudam mutuamente em diferentes momentos da produção e é uma forma de lidar com a necessidade de mão de obra extra, sem necessariamente envolver relações monetárias.

Em relação a mão de obra externa contratada pelos entrevistados, há uma diversidade na quantidade de indivíduos contratados: uns contratam bastante e há quem não contrate,

conforme mostra a tabela 03. Trac - CC-01 e o AC - CC – 01 são os que mais contratam mão de obra externa e que possuem certificação artesanal, fato importante que se reflete na demanda de suas produções.

Tabela 03 – Quantidade de mão de obra externa contratada

	<i>Sem certificação</i>	<i>Com certificação</i>
<i>Não contrata</i>	07	01
<i>Contratação de até 01 indivíduo</i>	02	X
<i>Contratação de até 02 indivíduos</i>	04	X
<i>Contratação de até 03 indivíduos</i>	02	01
<i>Contratação de até 04 indivíduos</i>	02	X
<i>Contratação de até 08 indivíduo</i>	X	01
<i>Contratação de até 25 indivíduo</i>	X	01

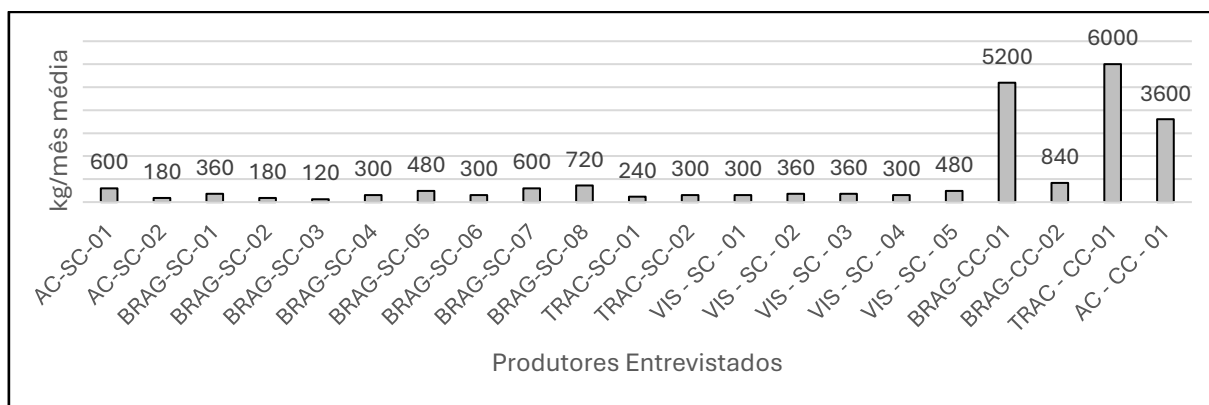
Fonte: Elaborada pelos autores

4.5 Produção e Renda dos produtores

Em relação a produção de farinha, os resultados demonstraram que há uma diferença entre os entrevistados quando se trata de produção de mandioca, uma vez que os que possuem certificação, produzem mandioca e ainda compram para suprir suas demandas de produção de farinha, com exceção do Brag-CC-02, que produz toda a mandioca que utiliza. Já os produtores entrevistados que não são certificados, produzem farinha somente da mandioca que produzem, com exceção do BRAG-SC-08, que produz e compra mandioca dependendo de sua demanda.

A produção mensal de farinha de mandioca varia significativamente ao longo do ano, influenciada por fatores como a sazonalidade da produção da mandioca, a demanda do mercado e a disponibilidade de mão de obra. É muito comum os produtores comercializarem suas farinhas em sacas de 60 kg. Agricultores familiares de Bragança, produzem em média 5 sacas de farinha por mês utilizando métodos artesanais. Em alguns casos, a produção pode ser menor, chegando a apenas 2 sacas por mês (Brito, 2020). Porém, como são vários os fatores que influenciam, essa média acaba não acontecendo, podendo ser mais ou menos. Conforme a pesquisa, a produção média de farinha dos produtores (gráfico 02)

Gráfico 02 – Produção média mensal de farinha de mandioca dos produtores



Fonte: Elaborado pelos autores

Alves e Modesto Junior (2019) destacam que uma unidade familiar processadora de farinha em Bragança por eles pesquisada, operava com dois fornos manuais e outros equipamentos, produzindo 120 sacos de farinha por mês. Outra pesquisa detectou que produtores com casas de farinha semi-mecanizadas em São Miguel do Guamá, produziam entre 20 e 25 sacos de farinha por semana, enquanto grandes produtores com casas de farinha mecanizadas obtinham uma produção de 60 a 200 sacos de farinha por semana. Em Castanhal, a capacidade média de processamento em unidades mecanizadas chegava a 200 sacos semanais por unidade (Cardoso *et al.*, 2001).

Assim, como a produção de farinha depende de diversos fatores, a renda gerada com a produção de farinha de mandioca varia consideravelmente, dependendo de uma série de fatores interligados. O tamanho da produção, o tipo de farinha produzida, a eficiência do processo produtivo, os custos de produção, o acesso ao mercado e o preço de venda são elementos cruciais na determinação da renda final. Muitos agricultores têm suas rendas compostas com atividades complementares, porém, é importante investigar a renda gerada exclusivamente pela produção de farinha de mandioca. Chegamos aos resultados expostos na tabela 03.

Tabela 03 – média salarial dos entrevistados

	Sem certificação	Com certificação
Menos de 01 salário mínimo	1	X
De 01 a 02 salários mínimos	11	01
De 02 a 03 salários mínimos	03	X
De 03 a 04 salários mínimos	01	X
De 04 a 05 salários mínimos	01	1
De 05 a 06 salários mínimos	X	02

Fonte: Elaborada pelos autores

Observa-se em outros trabalhos, que a falta de padronização na aferição da composição da produção de farinha de mandioca, dificulta para o produtor saber o valor exato de sua renda,

uma vez que muitos não anotam e nem levam em consideração todas as etapas de produção, como por exemplo, o valor de seu próprio dia trabalhado. Costa e Fernandes (2016) argumentam que a renda líquida de um produtor, seja ele agricultor familiar ou empresa, é calculada a partir da diferença entre a sua receita total e os seus custos totais. A Receita total é obtida multiplicando a quantidade total produzida pelo preço de venda por unidade.

Os custos totais englobam tanto os custos fixos (como aluguel da terra e depreciação de equipamentos) quanto os custos variáveis (como insumos, energia e mão de obra contratada) (Costa; Fernandes, 2016). Com todas as variáveis que influenciam na renda, quase todos os entrevistados disseram que conseguem obter lucros na venda da farinha. O produtor AC-SC-01, relatou que consegue ter lucro, mas não sabe a margem dele. Já BRAG-SC-05, VIS - SC – 03 e VIS - SC – 04, responderam não saber se conseguem obter ganhos na produção de farinha. Os demais entrevistados, estimam que suas margens de lucros variam de 12%, no caso do VIS - SC – 02, podendo ir a 100% no caso do BRAG-SC-08.

Com relação aos locais de comercialização da farinha de mandioca, os resultados demonstram que há diversificação dos destinos dos produtos, entre eles, as feiras livres de Bragança, Augusto Correa e Viseu. As feiras livres são ponto de vendas tradicionais e importantes para a farinha de mandioca, especialmente nas regiões Norte e Nordeste (Silva; Soares, 2022). Em Bragança, por exemplo, a feira livre é o principal destino da farinha produzida nas comunidades rurais (Brito, 2020). Há também vendas aos comerciantes locais como para os de outros municípios como Castanhal e Belém, outros estados, e até países, como no caso do Brag-CC-01, que vende para estados diferentes (PR, SC, MG, CE, RJ, SP) além da França e Belém. Brito (2020), em seu trabalho, destaca que a farinha de Bragança chega a estados como Rio de Janeiro, São Paulo, Maranhão, Ceará e Amapá.

Outros produtores vendem diretamente para os consumidores por encomenda e para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que são programas governamentais que compram farinha de mandioca para abastecer escolas e outras instituições. Em Bragança, o PNAE e o PAA são reconhecidos pelos produtores de farinha como programas importantes para a comercialização da produção e para a garantia de uma renda justa (Silva, 2020). Os preços pagos pelos programas são superiores aos praticados no mercado convencional, proporcionando um incentivo significativo para os agricultores familiares da região (Silva, 2020).

É importante destacar na cadeia produtiva da farinha de mandioca os “atravessadores” que atuam como intermediários entre os produtores e os mercados consumidores. Embora facilitem o escoamento da produção, a sua presença pode impactar negativamente a renda dos produtores. Velthem (2012) no trabalho sobre “A ‘farinha especial’: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre”, ressalta que os atravessadores compram a farinha dos produtores a preços mais baixos, pois aproveitam a necessidade de venda rápida dos produtores, principalmente aqueles com menor poder de negociação, para adquirir a farinha a preços inferiores aos praticados em mercados mais amplos.

Nogueira *et al.* (2021) na pesquisa “Caracterização socioeconômica do sistema de produção de mandioca de agricultores familiares do Município de São Francisco do Pará”, argumentam que após a compra, os atravessadores revendem a farinha em outros mercados, como feiras livres e estabelecimentos comerciais, adicionando uma margem de lucro ao preço final. Silva (2020) mostra que em algumas situações, os atravessadores adiantam recursos financeiros aos produtores, criando uma relação de dependência que pode levar ao endividamento.

Os resultados obtidos neste estudo convergem com as análises de Oliveira, Silva e Costa (2022), os quais demonstram que a certificação, embora proporcione oportunidades de valorização da produção e ampliação do acesso a mercados, também contribui para a reprodução de desigualdades entre produtores certificados e não certificados. De maneira análoga ao constatado no âmbito da IG da Farinha de Bragança, Oliveira, Silva e Costa (2022) salientam que agricultores com menor nível de escolaridade, menor renda e inseridos em territórios mais isolados enfrentam maiores obstáculos para cumprir as exigências de formalização, o que, em última instância, restringe os benefícios potenciais da certificação.

Na visão de Ramírez, Sousa e Gómez López (2020) a inserção da agricultura familiar nos mercados ocorre por meio de distintos canais de comercialização, que podem ser classificados em circuitos longos e curtos. Nos primeiros, predominam a venda de produtos in natura a atravessadores ou como matéria-prima destinada a empresas, o que, embora reduza os custos de transporte e facilite a negociação em maior escala, impõe aos agricultores preços frequentemente desfavoráveis em relação aos custos de produção. Já os circuitos curtos, como a venda direta ao consumidor em feiras locais, favorecem relações de confiança, proximidade

e valorização social do produto, ainda que demandem maior investimento em logística e transporte.

Nesse contexto, observa-se que a agricultura familiar da Amazônia paraense combina estratégias que articulam esses diferentes canais, mas a instabilidade de preços e a dependência de intermediários ainda limitam a renda das famílias, o que reforça a necessidade de fortalecer iniciativas coletivas, como associações e cooperativas, para ampliar a inserção no mercado em condições mais equitativas (Ramírez; Sousa; Gómez López, 2020).

5. Considerações Finais

A análise do perfil socioeconômico dos produtores de farinha de mandioca na região do IG Farinha de Bragança revela a complexidade e importância dessa atividade para a cultura, economia e identidade local. A produção artesanal de farinha não apenas perpetua tradições, mas também contribui significativamente para a geração de renda e para a preservação dos saberes tradicionais.

Os resultados demonstram que há diferenças marcantes entre os produtores com certificação e sem certificação da Adepará. Enquanto os primeiros apresentam maior diversificação produtiva, capacidade de comercialização em mercados externos e ganhos mais elevados, os produtores sem certificação enfrentam desafios relacionados à sazonalidade, menor escala de produção e dependência de atravessadores. Essa disparidade reflete o impacto direto da legislação e da certificação no fortalecimento das práticas produtivas e no acesso a novos mercados.

A pluriatividade se destaca como uma necessidade importante entre os agricultores, tanto para diversificação de renda quanto para garantir maior resiliência diante das flutuações do mercado agrícola. No entanto, a predominância da mão de obra familiar continua sendo um pilar dessa produção, reforçando os laços sociais e a transmissão de conhecimentos tradicionais entre gerações.

A pesquisa reafirma a importância da educação formal combinada com o conhecimento tradicional como elementos essenciais para fortalecer a agricultura familiar e a produção de farinha. Além disso, destaca a necessidade de políticas públicas voltadas para a valorização e apoio aos produtores não certificados, facilitando o acesso à certificação e promovendo melhorias nas casas de farinha.

Em termos de contribuição acadêmica, este estudo estabelece diálogo com o estado da arte ao revisitar discussões em torno da escolaridade, idade, localização, pluriatividade e renda no contexto da agricultura familiar, mas avança ao propor uma análise comparativa entre produtores certificados e não certificados — dimensão analítica ainda incipientemente explorada pela literatura. Enquanto a maioria dos trabalhos existentes tende a enfocar de modo fragmentado aspectos técnicos, culturais ou mercadológicos, a presente investigação articula essas dimensões e evidencia como a certificação se insere em processos mais amplos de territorialização produtiva, reconfigurando condições de trabalho, padrões de comercialização e estratégias de reprodução social. Nesse sentido, amplia-se o conhecimento acumulado ao demonstrar que variáveis como escolaridade, localização geográfica e pluriatividade não apenas diferenciam os grupos estudados, mas assumem funções estruturantes na conformação de distintas trajetórias socioprodutivas.

Cumprasse assinalar, entretanto, como limitação da pesquisa, a abrangência restrita da amostra, bem como a ausência do município de Santa Luzia do Pará — integrante da área de Indicação Geográfica —, fator que reduz a generalização estatística dos resultados e impõe restrições quanto à completude territorial da análise. Ainda assim, os achados contribuem para enriquecer a compreensão dos impactos da certificação, ao situá-la no cruzamento entre economia da qualidade, capital social e políticas de valorização territorial, oferecendo subsídios concretos para a formulação de políticas públicas orientadas à inclusão produtiva de agricultores não certificados e ao fortalecimento da agricultura familiar em bases sustentáveis.

Conclui-se que a produção de farinha de mandioca mantém centralidade estratégica na região da Indicação Geográfica da Farinha de Bragança, não apenas pelo impacto econômico que exerce, mas, sobretudo, pelo seu papel na preservação do patrimônio cultural e identitário local. A continuidade e o fortalecimento dessa prática dependem de ações articuladas entre produtores, instituições governamentais e organizações da sociedade civil, de modo a enfrentar constrangimentos estruturais, ampliar redes de cooperação e potencializar as oportunidades decorrentes da certificação.

Como direções para pesquisas futuras, destacam-se: (i) a ampliação da amostra, incorporando municípios ainda não contemplados, como Santa Luzia do Pará, de modo a alcançar uma visão mais abrangente da dinâmica territorial da Indicação Geográfica; (ii) a realização de análises longitudinais que permitam apreender processos de mudança no perfil

socioproductivo dos agricultores ao longo do tempo; (iii) o aprofundamento da investigação sobre os efeitos socioeconômicos e culturais da certificação, em especial no que concerne à sucessão geracional, às estratégias de reprodução social e à valorização dos saberes tradicionais; e (iv) a exploração detalhada das interfaces entre políticas públicas, estruturas de mercado e estratégias de pluriatividade, analisadas à luz das dinâmicas de capital social e das redes de cooperação locais. Tais linhas de investigação não apenas enriquecem o debate acadêmico, como também subsidiam práticas de desenvolvimento rural mais inclusivas, eficazes e territorialmente enraizadas.

Referências

- ALVES, R. N. B.; MODESTO JUNIOR, M. DE S. Rentabilidade da produção da farinha lavada de Bragança – estudo de caso. In: ALVES, R. N. B.; MODESTO JUNIOR, M. de S. (Orgs.). **Mandioca: agregação de valor e rentabilidade de negócios**. Brasília, DF: Embrapa Amazônia Oriental, 2019.
- ARAUJO, J. C. O. *et al.* Ganhos competitivos na constituição de uma cooperativa em uma vila da zona rural do município de Tracuateua, PA. **Interações**, Campo Grande, v. 24, n. 1, p. 321–342, jan.-mar. 2023. DOI: <https://doi.org/10.20435/inter.v24i1.3660>
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS PRODUTORES DE AMIDO DE MANDIOCA - ABAM. **Os 20 maiores produtores de mandioca do mundo; Brasil está em quarto**. 2022. Disponível em: <https://abam.com.br/os-20-maiores-produtores-de-mandioca-do-mundo-brasil-esta-em-quarto/>. Acesso em: 10 out. 2024.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: 2011.
- BESSEN, F. G.; PLEIN, C. A dinâmica da agricultura familiar a partir da teoria de Karl Polanyi. **Revista Faz Ciência**, [S. l.], v. 20, n. 32, p. 97, 2019. DOI: 10.48075/rfc.v20i32.21027
- BRITO, J. A. **Geografia da mandioca na Amazônia paraense: meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA)**. 2020. 172 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020. Disponível em: <http://repositorio.ufpa.br:8080/jspui/handle/2011/15420>. Acesso em: 15 nov. 2024.
- CARDOSO, E. M. R. *et al.* **Processamento e comercialização de produtos derivados da mandioca no nordeste paraense**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2001.
- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB. **Mandioca: análise mensal janeiro 2024**. 2024. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/>. Acesso em: 20 set. 2024.
- COSTA, F. D. A. **Elementos para uma economia política da Amazônia: historicidade, territorialidade, diversidade, sustentabilidade**. Belém: NAEA, 2012.

COSTA, F. D. A. **Política e planejamento do desenvolvimento sustentável na Amazônia: ensaios intempestivos**. Belém: NAEA, 2013.

COSTA, F. D. A.; FERNANDES, D. A. Dinâmica agrária, instituições e governança territorial para o desenvolvimento sustentável da Amazônia. **Revista de Economia Contemporânea**, v. 20, n. 3, p. 517–552, set. 2016.

COSTA, L. C. *et al.* **Consórcio entre mandioca e feijão como incremento na agricultura familiar**. Porto Alegre - Rio Grande do Sul: 2023. Disponível em: <https://www.agricultura.rs.gov.br/ddpa>. Acesso em: 05 jan. 2025.

DAVID, J. C. **Agricultura familiar e agronegócio: falsas antinomias agricultura familiar e agronegócio: falsas antinomias**. Sabta Cruz do Sul: 2009.

FILGUEIRAS, G. C.; HOMMA, A. K. O. Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria. Em: JUNIOR, M. DE S. M.; ALVES, R. N. B. (Orgs.). **Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria**. 1. ed. Brasília - DF: 2016.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. **Métodos de Pesquisa**. Porto Alegre: 2009.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. São Paulo: 2002.

LOTT, W. P.; SANTANA, C. L. O Saber fazer farinha: cultura alimentar na Amazônia brasileira. **Vivência: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 57, p. 268–287, 2 dez. 2021.

MACIEL, R. C. G.; LIMA JUNIOR, F. B. **Inovação e agricultura familiar rural na Amazônia: o caso da mandioca no estado do Acre**. Santa Cruz do Sul: 2014.

MODESTO JUNIOR, M. DE S.; CRAVO, M. DA S.; ALVES, R. N. B. Monitoramento da Difusão da Tecnologia Sistema Bragantino no Nordeste do Estado do Pará, Brasil. **Embrapa**. Belém, PA: 2014. Disponível em: www.cpatu.embrapa.br. Acesso em: 01 jan. 2025.

NAVARRO, Z.; PEDROSO, M. T. M. **Agricultura familiar: é preciso mudar para avançar**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2011. (Texto para Discussão)

NOGUEIRA, A. D. S. *et al.* Caracterização socioeconômica do sistema de produção de mandioca de agricultores familiares do Município de São Francisco do Pará. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 13, p. e473101321355, out. 2021.

OLIVEIRA, J.; SILVA, M.; COSTA, A. Certificação artesanal e agricultura familiar: desafios e perspectivas na Amazônia. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 17, n. 2, p. 55-72, 2022.

RAMÍREZ, I. M. B.; SOUSA, R.P.; GÓMEZ LÓPEZ, J. D. Canais de comercialização da agricultura familiar: o caso da comunidade de Boa Vista de Acará na Amazônia paraense-Brasil. **Rev. Tecnol. Soc.**, Curitiba, v. 16, n. 45, p. 123-150, out./dez., 2020.

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

SANTOS, M. A. S. dos; SANTANA, A. C. de. Caracterização socioeconômica da produção e comercialização de farinha de mandioca no município de Portel, arquipélago do marajó, estado do Pará. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, [S. l.], v. 7, n. 5, p. 73–86, 2013. Disponível em: <https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RVADS/article/view/1755>. Acesso em: 10 jan. 2025

SCHNEIDER, S.; ESCHER, F. A Contribuição de Karl Polanyi para a sociologia do desenvolvimento rural. **Sociologias**, Porto Alegre – RS, ano 13, v 27, p. 180 – 219, mai./agos. 2011. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1517-45222011000200008>

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

SILVA, M. L. A. e; SOARES, M. de A. A importância da farinha de mandioca para a agricultura familiar e para o desenvolvimento regional local. **STUDIES IN SOCIAL SCIENCES REVIEW**, [S. l.], v. 4, n. 1, p. 25–55, 2023. DOI: 10.54018/sssrv4n1-00

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

VELTHEM, L. H. V. A ‘farinha especial’: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. **Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum**, v. 7, n. 2, p. 435–456, ago. 2012. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1981-81222012000200008>