

## A VALORIZAÇÃO DOS RECURSOS TERRITORIAIS ESPECÍFICOS NO LITORAL DO PARANÁ

Jéssica Puhl Croda<sup>1</sup>; Cintia Virginia de Campos<sup>2</sup>; Camila Arielle Bufato Moreira<sup>3</sup>;  
Evandro Cardoso do Nascimento<sup>4</sup>; Cassio Pereira<sup>5</sup>; Aline Lima Gomes<sup>6</sup>; João  
Vitor Cardoso Simão<sup>7</sup>; Diomar Augusto de Quadros<sup>8</sup>; Valdir Frigo Denardin<sup>9</sup>

**GT 5:** Desenvolvimento Territorial e Transição Agroecológica.

### Resumo

O estudo tem como objetivo analisar os recursos territoriais específicos construídos junto com as comunidades integrantes do projeto Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação - NAPI Alimento e Território, buscando a valorização dos saberes-fazeres locais e contribuir para o desenvolvimento territorial no litoral paranaense. O método norteador para a realização do estudo foi a Pesquisa-Ação. As ações realizadas envolveram entrevistas semiestruturadas e oficinas temáticas. No processo de valorização dos recursos do território, a oficina temática sobre receitas caiçaras, corresponde a um importante momento de resgate da cultura local em uma relação identitária entre atores e território. Destaca-se a importância de valorizar os recursos territoriais específicos presentes nos saberes-fazeres, especialmente os ligados as receitas caiçaras, como a farinha de mandioca, o bolo de fubá na folha de bananeira e a bolachinha de fubá. Somado a isso, os elementos representativos de cada território, como a agroindústria e a cozinha comunitária, se configuram como estratégias promissoras de valorização dos recursos territoriais por meio dos canais de comercialização locais e regionais. Portanto, os territórios possuem grande potencial para propiciar o desenvolvimento territorial a partir da valorização de recursos territoriais específicos, tendo os sujeitos como protagonistas. Para isso, é essencial a construção de projetos de Pesquisa-Ação ancorados no fortalecimento das organizações coletivas e no reconhecimento das especificidades locais.

**Palavras-chaves:** Pesquisa-Ação, saberes-fazeres, desenvolvimento territorial, litoral do Paraná.

---

<sup>1</sup> Doutora em Engenharia Florestal; UFPR/Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. [jessicacroda@ufpr.br](mailto:jessicacroda@ufpr.br) ORCID: 0000-0003-2752-5053.

<sup>2</sup> Mestranda em Desenvolvimento Territorial Sustentável; UFPR/Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. [cintiacampos@ufpr.br](mailto:cintiacampos@ufpr.br) ORCID:0009-0006-8622-0216.

<sup>3</sup> Doutora em Engenharia Ambiental; UFPR/Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. [camilabufato@gmail.com](mailto:camilabufato@gmail.com) ORCID: 0000-0001-6355-9168.

<sup>4</sup> Doutor em Meio Ambiente e Desenvolvimento; UFPR/ Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. [evandrohistoria@hotmail.com](mailto:evandrohistoria@hotmail.com) ORCID: 0000-0001-9197-6372.

<sup>5</sup> Mestrando em Meio Ambiente e Desenvolvimento; UFPR/Programa de Pós-graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento; Curitiba; Paraná; Brasil. [cassio.rp@gmail.com](mailto:cassio.rp@gmail.com); <https://orcid.org/0009-0004-0589-3423>

<sup>6</sup> Doutoranda, Programa de pós-graduação em Meio ambiente e desenvolvimento, Curitiba, Paraná, Brasil, e-mail: [alinegomes@ufpr.br](mailto:alinegomes@ufpr.br), ORCID: 0000-0002-2643-1533

<sup>7</sup> Mestrando em Ciências dos Alimentos; UFSC/Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos; Florianópolis; Santa Catarina; Brasil. [jvsimao22@gmail.com](mailto:jvsimao22@gmail.com) ORCID: 0009-0004-6360-4941.

<sup>8</sup> Doutor em Alimentos e Nutrição; UFPR/Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável; Matinhos, Paraná, Brasil. [diomar@ufpr.br](mailto:diomar@ufpr.br) ORCID: 0000-0003-0714-4077.

<sup>9</sup> Doutor em Desenvolvimento e Agricultura; Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável/UFPR; Matinhos, Paraná, Brasil. [valdirfd@ufpr.br](mailto:valdirfd@ufpr.br) ORCID: 0000-0002-8074-6544.

## 1 INTRODUÇÃO

Cada território pode ser caracterizado por um conjunto de recursos que correspondem a “assinatura” e a afirmação da sua singularidade, podendo constituir a base para a valorização territorial (JANIN; PERRON, 2020). Os recursos representam uma reserva, um potencial latente ainda não explorados, mas podem ser revelados ou valorizados (CAZELLA et al., 2019).

Os recursos, portanto, são “fatores a explorar, a organizar, ou ainda, a revelar” e a dinâmica de desenvolvimento territorial “visa revelar os recursos inéditos” (PECQUEUR, 2005, p.31). Esses recursos, quando valorizados, passam a constituir os ativos, representados por aqueles fatores que estão “em atividade” (CAZELLA et al., 2019).

A transformação de recursos em ativos específicos “é indissociável da história longa, da memória social acumulada e de um processo de aprendizagem coletiva e cognitiva característica de um dado território” (CARRIÈRE; CAZELLA, 2003, p. 34). Além disso, ao adicionar o termo “territoriais” à definição de recursos, modifica profundamente o processo de desenvolvimento, uma vez que em um mundo cada vez mais globalizado, os territórios precisam engajar-se em estratégias de especificidade ou diferenciação, como ressalta Janin e Perron (2020).

As especificidades territoriais ligadas as características do lugar (paisagem, saber-fazer, tipicidade, entre outras) permite as famílias diferenciar a sua produção e, a partir dessa diferenciação, buscar estratégias para o fortalecimento dos territórios (PECQUEUR, 2014). Para isso, é necessário compreender que o desenvolvimento é um processo socialmente direcionado, que dialoga com a definição de território enquanto local de construção coletiva e identitária (SANTOS, 1999).

O conceito de território, segundo Schneider e Tartaruga (2004), se configura enquanto um espaço que traz consigo condutas específicas de acordo com as características sociais, culturais e ambientais de cada comunidade. Esse pensamento revela a importância de uma perspectiva territorial do desenvolvimento, que reconheça e valorize as especificidades locais (PECQUEUR, 2006).

Diante disso, uma das principais características do desenvolvimento territorial, consiste em transformar recursos territoriais em ativos, por meio da sua valorização nos mercados locais e regionais (CAZELLA et al., 2019). Essa característica pressupõe que os recursos territoriais latentes são inseridos nos mercados a partir da ação coletiva de atores sociais interessados na sua revelação (BENKO; PECQUEUR, 2001).

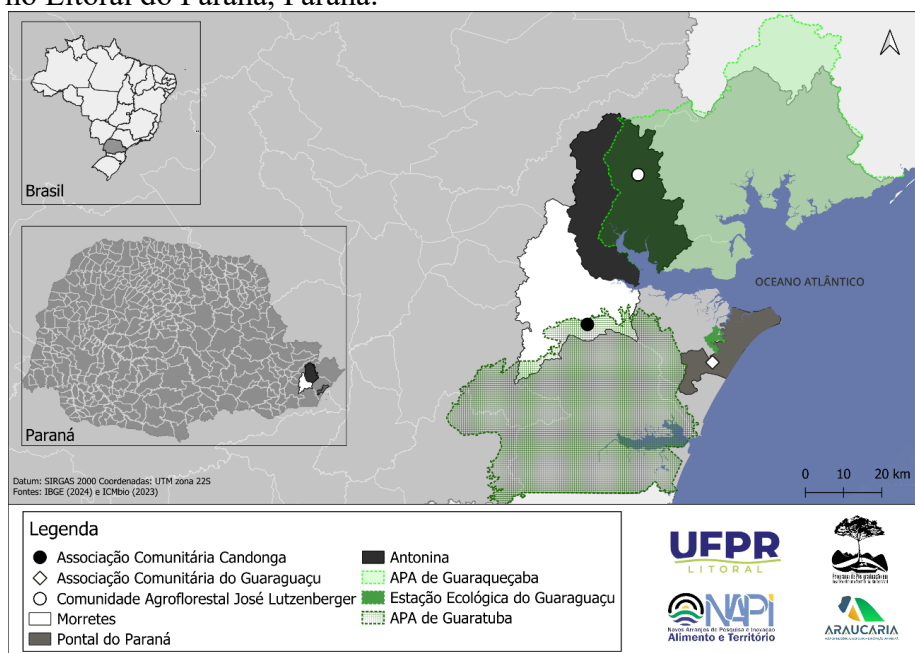
Os atores locais devem assumir os rumos do desenvolvimento de seu território (CARRIÈRE; CAZELLA, 2003). Sendo assim, entende-se que a organização de coletivos por meio de associações, pode representar um recurso ativado para propiciar a ativação de capacidades humanas individuais (SEN, 2000) e de recursos existentes nos territórios (PECQUEUR, 2005).

Portanto, valorizar as potencialidades locais na forma de produtos e serviços com identidade, cultural ou territorial, são objetos de estudo para promover o desenvolvimento territorial sob a perspectiva endógena (DENARDIN; SULZBACH, 2010). Diante disso, o estudo tem como objetivo analisar os recursos territoriais específicos construídos junto com as comunidades integrantes do projeto NAPI Alimento e Território, buscando a valorização dos saberes-fazeres locais e contribuir para o desenvolvimento territorial no litoral paranaense.

## 2 METODOLOGIA

O estudo foi desenvolvido com a Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, Comunidade Candonga e Comunidade do Guaraguaçu, localizadas nos municípios de Antonina, Morretes e Pontal do Paraná, respectivamente (Figura 1). Os territórios estão inseridos no entorno de Unidades de Conservação Federais e Estaduais.

Figura 1 - Localização da Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, Candonga e Guaraguaçu no Litoral do Paraná, Paraná.



Fonte: Autores, 2025.

A localização das comunidades ao entorno de Unidades de Conservação, implica a prática de uma produção de alimentos agroecológica, uma vez que a paisagem representa os últimos remanescentes contínuos de Floresta Atlântica Costeira do Brasil (TIEPOLO, 2015). Além disso, estão inseridas espécies raras e ameaçadas de extinção, o complexo estuarino da Baía de Paranaguá, os sítios arqueológicos (sambaquis) e as comunidades caiçaras integradas ao ecossistema regional, juntamente com a rica biodiversidade nativa.

A Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, é um assentamento da reforma agrária organizado pelo Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) do Estado do Paraná. A Comunidade teve início no ano de 2004, resultado da ocupação de uma área improdutiva denominada de Fazenda São Rafael, por 24 famílias moradoras da Comunidade do Rio Pequeno, zona rural do município de Antonina, que lutavam pelo direito de permanecer no território após o estabelecimento da Fazenda desde o ano de 1985 (BORSATTO, 2006). Ao longo dos últimos vinte anos, essas famílias foram responsáveis pela recuperação de terras degradadas pelo cultivo do capim tangola (híbrido de braquiária agressivo) e pecuária extensiva de bubalinos por meio da implantação de sistemas agroflorestais agroecológicos (LOPES et al., 2021).

A Comunidade Candonga se organiza por meio da Associação Comunitária Candonga, fundada no ano de 1998 por um grupo de 21 famílias de agricultores e agricultoras, com o objetivo principal de promover e defender os interesses sociais, culturais e econômicos de seus membros. Após muitos esforços por parte da Associação, decidiu-se construir uma cozinha comunitária que atendesse as necessidades dos associados e associadas, servindo também como um centro de atividades socioempreendedoras e de cooperação horizontal (ARAUJO; SAMPAIO, 2004). O foco da cozinha era produzir e comercializar diversos produtos agroecológicos de produção local, onde as famílias associadas produziam compotas, conservas, doces, balas, chips de banana e mandioca, bolachas, licores e artesanatos feitos com madeira, sementes nativas e fibras naturais de bananeira e cipó (SAMPAIO; ALVES, 2013).

A Comunidade do Guaraguaçu está localizada às margens do rio Guaraguaçu e de uma rodovia, a PR-407, é uma comunidade rural com origens caiçaras, mas que se encontra inserida em um contexto urbano, uma vez que é identificada como um bairro de Pontal do Paraná, fazendo parte de um espaço urbano-rural de extensa ocupação. A região próxima onde se localiza a Comunidade, foi ocupada a pelo menos 4200 anos e está inferência se baseia na idade estimada do sambaqui do Guaraguaçu, o maior Sambaqui

do Paraná, correspondente aos sítios arqueológicos formados pela deposição de conchas de moluscos por grupos caçadores, coletores e pescadores que habitaram todo o litoral brasileiro (GERNET, 2013).

O estudo está vinculado ao Programa de Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação (NAPI Alimento e Território), um instrumento de política pública do Sistema Estadual de Ciência, Tecnologia e Inovação do estado do Paraná, desenvolvido pela Fundação Araucária e a Superintendência Geral de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (QUADROS et al., 2024). O NAPI Alimento e Território é um arranjo desenvolvido no Litoral junto a Universidade Federal do Paraná (UFPR Litoral) e Instituto Federal do Paraná (IFPR Campus Paranaguá) e no Sudoeste do Paraná com a Universidade Federal Tecnológica do Paraná (UTFPR Campus Dois Vizinhos) e Universidade Estadual do Oeste (Unioeste Campus Francisco Beltrão).

O método norteador para a realização do trabalho foi a pesquisa-ação. “A pesquisa-ação é um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo” (THIOLLENT, 2011, p. 20) e busca reduzir a distância entre teoria e prática, preservando as especificidades da abordagem da ciência e da abordagem da ação (DIONNE, 2007).

Mobilizando o método da pesquisa-ação, a principal finalidade do NAPI Alimento e Território é fortalecer os aspectos organizativos e coletivos dos territórios, de modo a apoiar diretamente à produção agroecológica, o processamento de alimentos em agroindústrias e cozinhas comunitárias, além da comercialização. O processo da pesquisa-ação compreende cinco etapas: 1) identificação de uma situação problema, feita a partir de um diagnóstico inicial; 2) definição dos objetivos da pesquisa e da ação, considerando a necessidade de produzir conhecimento e resolver problemas práticos; 3) elaboração de um planejamento metodológico da pesquisa e da ação; 4) a realização da pesquisa e da ação; e 5) a análise e avaliação dos resultados (THIOLLENT, 2011).

O NAPI Alimento e Território têm realizado ações nas comunidades desde setembro de 2023. As primeiras ações foram a mobilização das comunidades e, para isso, organizou-se visitas as famílias para a realização do diagnóstico inicial por meio de entrevistas semiestruturadas. As visitas foram conduzidas em duplas pela equipe do NAPI, totalizando 34 entrevistas realizadas nas três comunidades. O roteiro das entrevistas é composto por perguntas abertas e fechadas divididas em 4 blocos: 1- História de vida; 2- Aspectos Sociais; 3- Aspectos produtivos e organizativos; 4-

Agrobiodiversidade e processamento (MOREIRA; CRODA; QUADROS, 2024; CAMPOS, GOMES; LOPES, 2024).

Na sequência, iniciou-se a construção do plano de ação com os territórios, a partir da escolha dos temas das oficinas. O plano de ação é composto por eixos temáticos pensados estrategicamente para organizar o trabalho junto às famílias (MARQUES et al., 2024, no prelo). Dessa forma, busca-se propiciar o envolvimento da Comunidade em todas as etapas do processo, garantindo o protagonismo dos atores locais e a valorização dos recursos territoriais específicos e sua respectiva ativação, a partir dos saberes em torno do território e do alimento.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

#### **3.1 RECURSOS E ATIVOS TERRITORIAIS**

Todo território pode apresentar recursos e ativos genéricos e específicos. Os ativos e os recursos genéricos são determinados de acordo com seu valor ou o seu potencial, sendo transferível para outros territórios, enquanto os ativos específicos, por sua vez, têm um caráter diferente dos genéricos, dado que a sua valorização está associada à sua condição de uso, é intransferível, pois é o resultado de um processo que envolve diversos atores sociais e características específicas ou únicas (CAZELLA et al., 2019).

Os recursos específicos estão estreitamente vinculados a características próprias do território e podem ser socioculturais, econômicos ou ambientais, podendo vincular-se ao saber-fazer local, a identidade ou a reputação de um produto (ALBARELLO; ALBERTO JUNIOR; DEPONTI, 2019). Sendo assim, quando os recursos específicos são reconhecidos, eles mobilizam o processo de ativação e geram ativos territoriais. O aumento desses ativos enriquece o patrimônio do território (BOUCHER, 2011). Trata-se de “transformar recursos em ativos, através de um processo de mobilização e arranjos dos atores” (PECQUEUR, 2005, p. 1).

A transformação de recurso em ativo específico induz a geração de conhecimentos próprios do território e quanto maior o conhecimento acumulado acerca de um território, maiores as possibilidades de consolidação dessa transformação (CAZELLA et al., 2019). Para analisar a importância dos atores locais na construção de um território mais próspero e dinâmico, pode-se considerar que o conceito da ativação articula uma relação entre atores e território (ALBARELLO; ALBERTO JUNIOR; DEPONTI, 2019).

Além disso, Requier-Desjardins (2013) considera que a ativação de recursos específicos representa um processo de transformação, que resulta da ação coletiva de um conjunto de atores ancorados territorialmente. Sendo assim, os atores, de forma coletiva e coordenada, mobilizam recursos tais como a produção de produtos oriundos das agroindústrias familiares que permitem o desenvolvimento territorial (BOUCHER; RIVEROS, 1999).

Campagne e Pecqueur (2014), ressaltam que a especificação possibilita uma renda de qualidade territorial oriunda de atributos edafoclimáticos, cultura, saber-fazer, patrimônio, paisagem etc., inerentes ao território e a valorização do recurso territorial apresenta quatro fases: identificação do recurso, estratégia de implementação, organização da produção e, por fim, a comercialização.

Sendo assim, as atividades realizadas que serão apresentadas a seguir, possibilitam evidenciar o potencial dos territórios e iniciar o processo de valorização dos recursos territoriais vinculados principalmente aos saberes locais, tendo as famílias como protagonistas de todo o processo. No âmbito da Pesquisa-Ação em andamento, se tem trabalhado coletivamente com o intuito de fortalecer o potencial de ativação dos recursos territoriais específicos pelos atores sociais.

### 3.2 A VALORIZAÇÃO DOS RECURSOS TERRITORIAIS ESPECÍFICOS

O processo de valorização dos recursos dos territórios, avançou na primeira oficina temática definida e construída com a Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, com o tema de receitas caiçaras. A realização desta oficina corresponde a um importante momento de resgate da cultura caiçara em uma relação identitária entre atores e território, entendendo o território como uma construção social que incorpora as dimensões ambientais, sociais, políticas e culturais (ECHEVERRI; ECHEVERRI, 2009).

O tema escolhido para a oficina mobilizou a participação das outras duas comunidades do Litoral do Paraná integrantes do NAPI Alimento e Território, a Comunidade Candonga e a Comunidade do Guaraguaçu. As três comunidades estão organizadas em coletivos através de associações comunitárias.

Cada comunidade trouxe para a oficina, algumas comidas tradicionais que representam a identidade e a história do território, proporcionando uma grande troca de saberes e sabores. Nessa perspectiva, os recursos podem ser materiais ou não, como o saber-fazer, ligado a história e a cultura local (DENARDIN; SULZBACH, 2010).

A primeira receita a ser compartilhada foi o bolo de fubá na folha de bananeira da dona Lica, da Comunidade do Guaraguaçu (Figura 2). A receita foi preparada durante a oficina pela dona Lica, que iniciou apresentando os ingredientes e o modo de preparo. O bolo de fubá é assado na folha de bananeira na fogueira, um saber-fazer que ela aprendeu com a sua mãe e representa uma comida típica caiçara, servido pelas mulheres da Comunidade do Guaraguaçu no café caiçara (RAMOS; CONSTANTE, 2013).

Figura 2 - Saber-fazer do bolo de fubá na folha de bananeira sendo compartilhado na oficina de receitas caiçaras realizada na Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, no município de Antonina, Paraná, Brasil.



Fonte: Autores, 2024.

A dona Luzi, da Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, preparou o pirão do mesmo de galinha caipira. O pirão do mesmo é o prato mais citado pelos moradores da Comunidade Agroflorestal quando perguntados nas entrevistas sobre comidas típicas da região e consiste em uma carne cozida, geralmente peixe ou frango, acompanhada de um pirão feito com o caldo do mesmo cozido, daí o nome “pirão do mesmo”. O pirão, é um prato tradicional da culinária indígena brasileira, que consiste em dissolver a farinha de mandioca em um caldo gordo, formando uma espécie de papa, cujo nome vem do tupi *pirô*, que significa papa grossa (CASCUDO, 2004).

Dona Luzi destaca que “para o pirão, o mais importante é a farinha de mandioca: um bom pirão precisa de uma boa farinha, artesanal, produzida na própria Comunidade”. Sendo assim, a farinha de mandioca utilizada pela dona Luzi para a preparação do pirão, foi produzida na sua roça e preparada em sua residência (Figura 3).

Figura 3 - Saber-fazer da produção de farinha de mandioca e o pirão do mesmo sendo compartilhados na oficina de receitas caiçaras realizada na Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger, no município de Antonina, Paraná, Brasil.



Fonte: Autores, 2024.

A farinha de mandioca do litoral paranaense possui forte identidade cultural (DENARDIN; SULZBACH, 2010) e, diante disso, a sua produção se destaca também na Comunidade Candonga, a qual possui farinheiras artesanais utilizadas por algumas famílias. Além da produção de farinha, realizam o preparo dos seus derivados, como o cuscuz, a bebereca, o biju e o chips de mandioca ou aipim, como denominam.

A Josi, da Comunidade Candonga, possui uma farinheira artesanal em sua propriedade e compartilhou seu saber-fazer sobre a massa de mandioca fermentada para o preparo do cuscuz e da bebereca, comidas típicas do território.

“É feita de barro a cuscuzeira, você coloca ela em cima de uma panela de ferro e coloca água, é cozida no vapor (...) aí você faz uma massa e barreia ele e cozinha. A bebereca, a massa dela é feita com ovos, margarina, a massa da mandioca e você pode colocar sal ou açúcar. Fica quase uma semana na água, para amolecer a mandioca, depois você descasca a mandioca, coloca numa tela, antigamente usava o tipiti, mas hoje usamos uma tela, daí você prensa, peneira e soca aquela massa, coloca sal, volta para a prensa novamente, sai mais água da massa, soca novamente e peneira tudo na peneira fina. Assim se obtém a massa de mandioca, puba fermentada, podendo ser usada para fazer bebereca ou cuscuz de mandioca” (Josi, presidenta da Associação Comunitária Candonga).

A Josi relata que esses saberes foram aprendidos com suas ancestrais e que poucas pessoas ainda o fazem: “A gente conhece essas coisas da bisavó, da tataravó, mas é raro pessoas que ainda façam, encontra, mas é raro, eles fazem mais a farinha, que é mais fácil”. Além disso, Josi apresentou durante a oficina a bolachinha de fubá com erva doce, um sucesso de vendas na Cozinha Comunitária Candonga (Figura 4).

Figura 4 - Saber-fazer da produção da bolachinha de fubá com erva doce compartilhado na oficina de receitas caiçaras realizada na Comunidade Agroflorestral José Lutzenberger, no município de Antonina, Paraná, Brasil.



Fonte: Autores, 2024.

Nota-se que todas as receitas compartilhadas perpassaram pela história e saberes por trás do alimento, recordando momentos e reforçando o potencial identitário de cada território. Somado a isso, resgatar os saberes-fazeres significa valorizar os sujeitos e o território, ao mesmo tempo.

As receitas compartilhadas, foram transcritas simultaneamente enquanto foram apresentadas pelas companheiras das comunidades, resultando na construção do Livro de Receitas Caiçaras (Figura 5). Esse material teve como objetivo não apenas registrar os ingredientes e modos de preparo, mas também o contexto social, afetivo e territorial presente no ato de compartilhar as comidas tradicionais.

Figura 5 - Livro de Receitas elaborado durante a oficina de Receitas Caiçaras na Comunidade Agroflorestral José Lutzenberger em Antonina, Litoral do Paraná, Sul do Brasil.



Fonte: Autores, 2024.

As receitas foram acompanhadas por ilustrações dos alimentos, elaboradas para representar visualmente os saberes compartilhados e contribuir para a valorização dos produtos locais e da identidade alimentar caiçara. Por fim, é importante mencionar, que as companheiras que apresentaram as suas receitas durante a oficina, estão como autoras do livro de receitas caiçaras, representando uma forma de reconhecimento e valorização dos saberes-fazeres.

Ademais, com o intuito de continuar o processo de valorização dos recursos territoriais, realizou-se o inventário dos elementos representativos de cada comunidade. O inventário representa um mapeamento participativo em que cada comunidade identifica as características específicas do território onde vivem, ou seja, ele fornece uma representação visual valiosa do que a comunidade percebe como o seu território e as características significativas dentro do mesmo (ACSELRAD, 2008).

Sendo assim, cada comunidade destacou os elementos representativos de seu território e estes foram registrados na forma de desenhos (facilitação gráfica), delimitados pelo mapa do litoral do Paraná, tendo em vista que cada comunidade está localizada em um município (Figura 6).

Figura 6 - Mapeamento participativo dos elementos representativos das comunidades José Lutzenberger, Candonga e Guaraguaçu realizado em Antonina, Litoral do Paraná.



Fonte: Autores, 2024.

O mapeamento é fundamental para a continuidade da valorização dos recursos territoriais realizado a partir dos atores sociais, uma vez que estes “participam da formação e consolidação do lugar, perpetuadores de práticas culturais, de saberes e fazeres” (COSTA, 2017, p. 71). Ao analisar o mapeamento, nota-se que todas as

comunidades identificaram os rios presentes nos territórios como elementos representativos, sendo eles o Rio Pequeno (Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger), Rio Guaraguaçu (Comunidade do Guaraguaçu) e o Rio Sagrado (Comunidade Candonga).

Além disso, os saberes-fazeres relacionados à produção da farinha de mandioca, as receitas, o artesanato, a cozinha comunitária, a agroindústria, eventos culturais e turístico como a caminhada na natureza, a festa da reforma agrária, entre outros, foram destacados pelas comunidades (Figura 7). O mapeamento representou um momento de escuta pelos pesquisadores/as, com a finalidade de compreender os elementos que cada comunidade se identifica, assim como, as percepções e olhares sobre o território construído.

Figura 7 - Mapeamento participativo dos elementos representativos das comunidades José Lutzenberger, Candonga e Guaraguaçu realizado em Antonina, Litoral do Paraná.

Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger	Comunidade do Guaraguaçu	Comunidade Candonga
Restaurante caçara Comunidade da reforma agrária MST - força Sem Terra Agrofloresta e Agroecologia Turismo – caravanas, visitantes Rio Pequeno A riqueza do lugar são as pessoas Território de comunidades tradicionais: caçara, quilombola e indígena Conhecimento tradicional Agroindústria Mutirão Festa da reforma agrária Romaria do divino Bandeira do MST Licores, cachaça, cataia Anta, onça Mirante da trilha dos macacos Belezas naturais	Feira Artesanato Caminhada na natureza Robalo (peixe) Rio Guaraguaçu Forno de caieira Trilhas Festa do peão e porcaieiro Festa de São Pedro e São Paulo Cortejo – bandeira do divino Aldeia indígena - bambu e cipó Bolo de fubá na folha de bananeira Bolinho de câmbira Queijadinha e bolo de abóbora Abacaxi, orquídeas, mel Cemitério Samambaia, arranjo, coroa Cobra e jacaré Canoa de guapuruvu Inchó e Taoca (formiga)	Artesanato Agrofloresta Feira de trocas Cuscuz de mandioca Berereca Biju Grupo MUSA produtos orgânicos Bolacha de fubá com erva doce Bolacha de milho com erva doce Cachoeira Salto do Sagrado Rio Sagrado Gruta – 8 espécies de morcegos Muriqui – 5 espécies de macacos Turismo Cozinha Comunitária Biblioteca Comunitária

Fonte: Autores, 2024.

A menção da agroindústria (Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger) e da cozinha comunitária (Comunidade Candonga), condiz com a importância que essas estruturas representam, atuando como estratégias para a valorização dos elementos identitários. Diante disso, destaca-se que o processamento dos alimentos ligado a agrobiodiversidade dos territórios, somado aos saberes-fazeres em torno das receitas caçaras, contribuem para a identificação e valorização dos recursos territoriais específicos, consequentemente.

Cabe enfatizar, que Boucher (2004), define o processo de valorização com as seguintes características: mobilização e ativação de recursos específicos do território combinados com os recursos genéricos e com os exógenos; ação coletiva mediante o empoderamento dos atores locais em favor de seu próprio desenvolvimento; fortalecimento dos aspectos sociais como a confiança, o capital social e as ações coletivas; relação com a coordenação intersetorial ou interinstitucional e a governança local; construção de um recurso específico territorial; fortalecimento das articulações entre os atores locais e um território particular.

A valorização dos recursos territoriais específicos representa o principal eixo norteador de ações de desenvolvimento territorial, a agroindústria e cozinha comunitária se destacam como um importante mecanismo de valorização dos recursos, tangíveis e intangíveis. No entanto, elas precisam estar combinadas com as estratégias de comercialização, tanto local quanto regional.

Nesse sentido, ressalta-se que as entrevistas, a oficina de receitas caiçaras juntamente com o mapeamento dos elementos representativos, se configuraram na primeira etapa de identificação dos recursos territoriais específicos das três comunidades integrantes do projeto NAPI Alimento e Território. Os próximos passos consistem em construir junto com os atores locais as estratégias de valorização, para além das que já existem.

#### **4. CONCLUSÃO**

A partir das atividades desenvolvidas por meio do projeto NAPI Alimento e Território, busca-se potencializar o protagonismo dos atores locais e promover a valorização de recursos territoriais específicos a serem produzidos e comercializados na agroindústria e cozinha comunitária das comunidades. Além disso, resgatar os saberes-fazer ligados a história e a cultura local, são essenciais para a construção de projetos de desenvolvimento territorial.

Portanto, os territórios possuem grande potencial para propiciar o desenvolvimento territorial a partir da valorização de recursos territoriais específicos. Para isso, é essencial a construção de projetos de Pesquisa-Ação ancorados no fortalecimento das organizações coletivas e no reconhecimento das especificidades locais.

**Agradecimentos:** À Fundação Araucária de Apoio a Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Estado do Paraná (FA) pelo apoio financeiro ao Projeto NAPI Alimento e Território e as famílias agricultoras participantes do projeto.

## REFERÊNCIAS

ACSELRAD, H. **Cartografia social e território**. Rio de Janeiro: IPPUR/UFRJ, 2008.

ALBARELLO, E. P., ALBERTO JUNIOR, C., DEPONTI, C. M. Ativação territorial das agroindústrias rurais familiares na Região do Alto Médio Uruguai. *Revista Brasileira de Desenvolvimento Regional*. PPGDR/Universidade Regional de Blumenau, N.3, p. 143-170, 2019.

ARAÚJO, G. P.; SAMPAIO, C. A. C. (Org.). Relatório técnico do I encontro de turismo em Imbituba e Garopaba, SC. Florianópolis: NMD/UFSC; Blumenau: LaGOE/FURB, 2004.

BENKO, G.; PECQUEUR, B. Les ressources de territoires et les territoires de ressources. *Finisterra*, v. 36, n. 71, 2001.

BORSATTO, R. S. Agroecologia como um caminho para o estabelecimento de novas relações mercantis: estudo de caso do acampamento José Lutzenberger. 59 f. Monografia (Especialização em Especialista em Educação do Campo e Agricultura Familiar e Camponesa) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba. 2006.

BOUCHER F.; RIVEROS, H. Elementos conceptuales AIR y de reflexión. *Proyecto MAG/BCIE/IICA*, 1999.

BOUCHER, F. Enjeux et difficulté d'une stratégie collective d'activation des concentrations d' Agro-Industries Rurales: le cas des fromageries rurales de Cajamarca, Pérou. Thèse de doctorat. Université de Versailles Saint Quentin en Yvelines, novembre, 436 p, 2004.

BOUCHER, F. La Leche: un instrumento de desarrollo territorial de los pequeños productores para acceder a nuevos mercados. In: BOUCHER F.; BRUN. V. (Org.) *De la leche al queso: queserías rurales en América Latina*. México/DF: IICA; CIRAD; Miguel Ángel Porrúa, p. 17-43, 2011.

CAMPAGNE, P., PECQUEUR, B. Le développement territorial: une réponse émergente à la mondialisation. *Paris*: Charles Léopold Mayer, 2014.

CAMPOS, C. V.; GOMES, A. L.; LOPES, P. R. Atuação do NAPI Alimento e Território por meio da Pesquisa-Ação na Comunidade Agroflorestal José Lutzenberger em Antonina/PR. *Serviço Social em Revista*, vol. 27, no 2, p. 273-295, 2024.

CARRIÈRE, J. P., CAZELLA, A. A. Abordagem introdutória ao conceito de desenvolvimento territorial. *In*: Eisforia. Universidade Federal de Santa Catarina, Centro

de Ciências Agrárias, Programa de Pós-graduação em Agroecossistemas. Florianópolis: PPGAGR, p. 23-47, 2003.

CASCUDO, L. C. **História da Alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004, 411p.

CAZELLA, A. D., DE PAULA, L. G. N., MEDEIROS, M., TURNES, V. A. A construção de um território de desenvolvimento rural: recursos e ativos territoriais específicos. Santa Cruz do Sul: Redes, v. 24, n. 3, p. 49-74, 2019.

COSTA, E. B. Ativação popular do patrimônio-territorial na América Latina: teoria e metodologia. Cuad. Geogr. Rev. Colomb. Geogr., Bogotá, v. 26, n. 2, p. 53-75, 2017.

DENARDIN, V. F.; SULZBACH, M. T. Produtos com identidade territorial: o caso da farinha de mandioca no litoral paranaense. In: Saquet, M. A.; Santos, R. A. Geografia agrária, território e desenvolvimento. São Paulo: Expressão Popular, p. 219-236, 2010.

DIONNE, H. A Pesquisa-Ação para o Desenvolvimento Local. Brasília: Liber Livro Editora, 2007.

ECHEVERRI P. R.; ECHEVERRI, P., A. M. El enfoque territorial redefine el desarrollo rural. 18p. Disponível em: Ativação territorial das agroindústrias rurais familiares na região do Alto Médio Uruguai. Revista Brasileira de Desenvolvimento Regional, Blumenau, v. 7, n. 3, p. 143-170, 2019.

GERNET, M. V. Gênese e ocupação do Sambaqui do Guaraguaçu, Pontal do Paraná. Revista NUPEM, Campo Mourão, v. 5, n. 8, jan./jun. 2013.

JANIN, C.; PERRON, L. Valorizar os recursos territoriais: chaves para a ação - guia metodológico. Florianópolis, SC: Epagri, p. 147. Tradução de: Domitila Madureira, 2020.

LOPES, P. R.; FRANCISCO, A. M.; MORÃO, A. G.; MORGAN, L. C.; GASPARI, L. C.; LOPES, K. C. S. A.; GONÇALVES, G. J.; D'ÁVILA, F. L. D.; RAVAGNANI, M. C.; FREITAS, F. A. O.; MOURAO, R. C.; JUSTUS, V. B.; OSTERKAMP, M. E. Tecnologias sociais no litoral do Paraná: construção de territórios agroecológicos a partir de experiências do MST e do curso em Agroecologia da UFPR. In: SANSOLO, Davis Gruber; ADDOR, Felipe; AID, Farid. (Org.). Tecnologia social e reforma agrária popular. 1ed.cultura acadêmica: cultura acadêmica, v. 1, p. 386, 2021.

MARQUES, V. S.; CRODA, J. P.; IUNES, C. S.; COIMBRA, G. B.; RABELLO, F. V. F. C.; MOURA, C. F. Coletivo Agroecologia Paraopeba: trocando saberes nos territórios Sem Terra em Minas Gerais. Cadernos de Agroecologia - Anais do XII Congresso Brasileiro de Agroecologia, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro - v. 19, n. 1, 2024.

MOREIRA, C. A. B.; CRODA, J. P.; QUADROS, D. A. Pesquisa-ação e o fortalecimento comunitário: o estudo de caso da Associação Comunitária Candonga em Morretes, PR. Serviço Social em Revista, vol. 27, no 2, p. 340-361, 2024.

PECQUEUR, B. O desenvolvimento territorial: uma nova abordagem dos processos de desenvolvimento para as economias do sul. *Raízes*: Florianópolis, v. 24, n. 1-2, p. 10-22, 2005.

PECQUEUR, B. Le tournant territorial de l'économie globale. *Espaces et sociétés*, v. 124125, n. 1, p. 17-32, 2006.

PECQUEUR, B. Esquisse d'une géographie économique territoriale. *L'Espace Geographique*, Paris, v. 3, n. 43, p. 198-214, 2014.

QUADROS, D. A.; DENARDIN, V. F.; LOPES, P. R.; BICA, G. S.; HALISKI, A. M.; NASCIMENTO, E. C. Diálogo Intercultural Do Alimento Ao Território: Lançamento do NAPI. *Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 - Anais do XII Congresso Brasileiro de Agroecologia*, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, 2024.

RAMOS, D.; CONSTANTE, C. Café Caiçara: possibilidade de atrativo turístico para a comunidade do Guaraguaçu. [Trabalho de Conclusão de Curso – Graduação de Tecnologia em Gestão de Turismo. Universidade Federal do Paraná, Setor Litoral, Matinhos/PR, 2013.

REQUIER-DESJARDINS, D. Sistemas agroalimentares localizados e qualificação: uma relação complexa. *Revista Internacional Interdisciplinar INTERthesis*, v. 10, n. 2, p. 95-119, 2013.

SAMPAIO, C. A. C.; ALVES, F. K. Arranjo Socioprodutivo de Base Comunitária (APL.COM): um projeto piloto na comunidade do entorno da microbacia do Rio Sagrado (Morretes/PR). *Organizações Rurais & Agroindustriais*, Lavras, v.15, n.1, p. 30-42, 2013. DOI: 10.22004/ag.econ.262685.

SANTOS, M. **A natureza do espaço: espaço e tempo: razão e emoção**. 3.ed. São Paulo: Hucitec, 1999.

TIEPOLO, L. M. A inquietude da Mata Atlântica: reflexões sobre a política do abandono em uma terra cobijada. *Guaju*, Curitiba, v. 1, n. 2, p. 96-109, 2015.

THIOLLENT, M. (2011). *Metodologia da Pesquisa-Ação*. 18. ed. São Paulo: Cortez Editora e Livraria Ltda.