

SUSTENTABILIDADE E INOVAÇÃO NA AGRICULTURA FAMILIAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA NO SÍTIO IPÊ ROXO

Camila Valadares da Silva¹, Erivelton Oliveira Souza², André Silva de Matos³

¹Estudante do Curso Bacharelado em Engenharia Agrônoma – IFTO. e-mail: camila.silva15@estudante.ifto.edu.br

²Estudante do Curso Bacharelado em Engenharia Agrônoma – IFTO. e-mail: erivelton.souza2@estudante.ifto.edu.br

³Estudante do Curso Bacharelado em Engenharia Agrônoma – IFTO. e-mail: andre.matos@estudante.ifto.edu.br

1 INTRODUÇÃO

A busca por sistemas agrícolas sustentáveis incentiva práticas que unem uso racional dos recursos naturais e valorização do conhecimento tradicional (Ferreeira et.al., 2021; Barros,2004). Nesse contexto, a agroindústria familiar e o aproveitamento de espécies nativas tornam-se alternativas econômicas viáveis e ecologicamente responsáveis contribuindo para a segurança alimentar e a geração de renda local (Torrezan; Cascelli; Diniz, 2017). O sítio Ipê Roxo exemplifica essa proposta, com produção diversificada, aproveitamento do babaçu e técnicas artesanais que agregam valor à produção e reduzem desperdícios (Ferreira, 2011; wikipédia, 2025). Além dos benefícios econômicos, práticas sustentáveis favorecem a conservação da biodiversidade e a preservação de ecossistemas locais, principalmente quando espécies nativas são manejadas de forma consciente (Silva et al., 2020). A integração entre saberes tradicionais e técnicas modernas fortalece a sustentabilidade da agricultura familiar, promovendo sua competitividade e respeitando os recursos naturais (Albani, 2022). O aproveitamento integral de produtos e subprodutos agrícolas contribui ainda para a redução de perda e o fortalecimento de uma economia local mais resiliente (Ferreira, 2011; Torrezan et al., 2017).

Essas práticas encontram respaldo em políticas públicas que incentivam a produção familiar, oferecendo assistência técnica, infraestrutura e acesso a mercados, fortalecendo a autonomia econômica das comunidades rurais (IBGE, 2022). Programas de capacitação e educação ambiental estimulam práticas inovadoras e o uso consciente dos recursos naturais, garantindo que a sustentabilidade seja incorporada ao cotidiano produtivo (Barros, 2024). Assim, a agricultura familiar se configura como uma estratégia essencial para a manutenção das comunidades rurais, ao conciliar tradição, inovação e desenvolvimento socioambiental.

2 OBJETIVO

Este trabalho tem como objetivo relatar a experiência de visita técnica à referida propriedade, destacando aspectos de sustentabilidade, manejo agroecológico, agroindustrialização e inovação no uso de matérias-primas locais.

3 MATERIAL E MÉTODOS

A propriedade possui uma área de 20 hectares e está localizada no quilômetro 112 da rodovia TO-134, entre os municípios de Luzinópolis e Angico, no estado do Tocantins, próxima ao povoado Isaías, no município de Nazaré (Figura 1), que, segundo dados do IBGE de 2022, possui uma população de aproximadamente 4.521 habitantes.

Figura 1 - Mapa do Município de Nazaré



Fonte: Wikipédia, 2025

Para este trabalho, adotou-se a metodologia de relato de experiência, que consiste na descrição sistematizada de uma vivência específica (Barros, 2024). Diferente de narrativas subjetivas, esse método exige clareza, embasamento teórico e rigor metodológico, permitindo análise crítica e reflexões que enriquecem a prática e o conhecimento na área.

A atividade ocorreu em 07 de março de 2025, com estudantes de Agronomia sob orientação do professor Miqueias Alves da Rocha Cesar. A visita, de caráter observacional e exploratório, possibilitou contato direto com os sistemas produtivos. Os engenheiros agrônomos Anita e Otávio Gutierrez apresentaram as áreas de cultivo, a agroindústria e os espaços de comercialização. A coleta de dados envolveu observações, registros fotográficos e diálogos com os gestores, incluindo questões sobre espécies cultivadas, processamento do cacau, práticas sustentáveis e desafios da agricultura familiar.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O sítio Ipê Roxo se destaca pela variedade de culturas cultivadas, como cacau, pimentadoreino e café, adotando práticas sustentáveis em todo o seu processo produtivo. O uso de ferramentas manuais e a ausência de mecanização intensiva (Figura 2) reforçam o caráter artesanal das atividades, especialmente no processamento do cacau, que envolve etapas como a secagem, a torrefação e a fabricação de derivados, incluindo nibs, tijolinho de cacau e o tijolinho crocante.

Ao priorizar o processamento manual e o uso de matérias-primas locais, o sítio Ipê Roxo consolida uma agroindustrialização sustentável, unindo saberes tradicionais, baixo impacto ambiental e valor agregado aos produtos. Segundo Ferreira et al. (2021), mesmo com tecnologia simples, é possível obter bons padrões físico-químicos e sensoriais quando o processamento é conduzido de forma tecnicamente adequada.



Figura 2 – A: Roçadeira por tração animal; B: Madeiramento de babaçu; C: Lojinha de produtos artesanais.
Fontes: A – Layla Cristina, 2025; B e C – Erivelton Oliveira, 2025

Um dos pontos mais relevantes observados durante a visita foi o aproveitamento da madeira de coco babaçu na confecção de móveis e estruturas físicas da propriedade (Figura 2B), representando uma alternativa de baixo custo e com menor impacto ambiental. Embora a derrubada de palmeiras de babaçu seja proibida por lei, a prática adotada no sítio Ipê Roxo busca utilizar, de forma consciente e sustentável, um recurso naturalmente abundante na região, recorrendo ao reaproveitamento de palmeiras caídas ou secas para a produção de mobiliário e estruturas. Além do babaçu, outras espécies também são aproveitadas, como o cacau, utilizado para a fabricação de diversos derivados (nibs, tijolinho de cacau e crocante), e plantas ornamentais e medicinais, empregadas na composição paisagística e em usos comunitários. Essa diversidade de aproveitamento evidencia a multifuncionalidade da agricultura familiar, ao mesmo tempo em que reduz desperdícios e agrega valor à produção. Tal iniciativa contrasta com a realidade de outras propriedades locais, onde a abertura de áreas é frequentemente acompanhada da derrubada indiscriminada do babaçu, sem o devido aproveitamento da madeira, o que resulta em desperdício de um recurso de grande valor ecológico e econômico (FERREIRA, 2011). Além dessa prática inovadora, a organização física da fazenda também merece destaque, com ambientes acolhedores como a varanda coberta por trepadeiras e a lojinha de produtos artesanais (Figura 3C), que reforçam o caráter sustentável e comunitário da propriedade.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A visita técnica ao sítio Ipê Roxo evidenciou princípios de sustentabilidade, como diversificação de cultivos, uso consciente dos recursos e valorização do saber tradicional. Destacou também a agroindustrialização como estratégia para agregar valor e fortalecer a identidade local. Experiências semelhantes devem ser ampliadas em cursos de ciências agrárias e difundidas em outras propriedades por meio de extensão, capacitação e políticas de incentivo.

6 AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Instituto Federal do Tocantins – Campus Araguatins, ao professor Miqueias Alves da Rocha Cesar pela orientação e condução da visita técnica, e aos proprietários do Sítio Ipê Roxo, pela receptividade e colaboração na realização deste trabalho.

REFERÊNCIAS

- ALBANI, Ionara Cristina; COUSIN, Cláudia da Silva; DICKMANN, Ivo. Agricultura familiar e sustentabilidade. *Revista Ambiente & Educação*, v. 27, n. 1, p. 1–27, ago. 2022. Disponível em: <https://periodicos.furg.br/ambeduc/article/view/13482>. Acesso em: 1 out. 2025.
- BARROS, Ana Maria Dinardi Barbosa (Org.). Manual UBM – Relato de Experiência. Barra Mansa: Centro Universitário de Barra Mansa, 2024. Disponível em: <https://www.ubm.br/explorer/arquivos/manual-ubm-relato-de-experi%C3%Aancia.pdf>. Acesso em: 21 maio 2025.
- FERREIRA, Antonio Marcos Neres. *O total aproveitamento do coco babaçu (Orbignya oleifera)*. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em Biologia) – Universidade de Brasília, Brasília, 2011. Disponível em: <https://bdm.unb.br/handle/10483/192>. Acesso em: 21 maio 2025.
- FERREIRA, Bárbara Cristina Ferrão et al. Processamento de cacau e chocolate: influência sobre a qualidade do produto final. In: *Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 5. [S.l.]: Editora Científica Digital, 2021. p. 301–317. DOI: 10.37885/211106835
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Nazaré – TO. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/to/nazare.html>. Acesso em: 21 maio 2025
- SILVA, T. H.; SILVA, A. P.; SILVA, J. R.; SILVA, L. F.; SILVA, M. L. Índice de sustentabilidade da produção agrícola das famílias na Vila Produtiva Rural Bartolomeu, Cajazeiras-PB. *Revista EcoGestão Brasil*, v. 9, n. 21, p. 1–15, 2022. Disponível em: <https://revista.ecogestaobrasil.net/v9n21/v09n21a14.pdf>. Acesso em: 1 out. 2025.
- TORREZAN, Renata; CASCELLI, Sônia Maria Ferreira; DINIZ, Janaína Deane de Abreu Sá. *Agroindústria familiar: aspectos a serem considerados na sua implantação*. Brasília, DF: Embrapa, 2017. 51 p. (ABC da Agricultura Familiar, 42). ISBN 978-85-7035-668-0.
- WIKIPÉDIA. *Município de Nazaré (Tocantins)*. Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Nazar%C3%A9_\(Tocantins\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Nazar%C3%A9_(Tocantins)). Acesso em: 21 mai. 2025.