



A IMPORTÂNCIA DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA E DO ASSOCIATIVISMO PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL ENDÓGENO LOCAL

THE IMPORTANCE OF GEOGRAPHICAL INDICATION AND ASSOCIATIVISM FOR LOCAL ENDOGENOUS REGIONAL DEVELOPMENT

Autor: Michele Lins Aracaty e Silva

Filiação: Universidade Federal do Amazonas (UFAM)

E-mail: michelearacaty@ufam.edu.br

Autor: Marlene de Almeida Soares

Filiação: Universidade Federal do Amazonas (UFAM)

E-mail: lenasoaes.ms@gmail.com

Grupo de Trabalho (GT): <<06 – Cooperativismo, associativismo e outras formas de
ação coletiva>>

Resumo:

O cultivo da Mandioca na Região Norte do Brasil, em especial, nos estados do Amazonas e Pará constitui atividade econômica relevante, uma vez que, a farinha faz parte dos hábitos alimentares regionais. Tal atividade utiliza de técnicas regionais e gera emprego e renda a partir da agricultura familiar com famílias que têm ligação de várias gerações com o cultivo da mandioca e apresentam laços com a terra. O município de Uarini, no interior do Amazonas, é reconhecido regionalmente pela sua farinha “A Farinha do Uarini” com o formato que lembra ova de peixe, crocância e sabor inigualáveis. A partir dessa tradição, em 2019 o INPI concedeu às regiões de Alvarães, Marã, Tefé e Uarini, o Selo de Certificação de Origem e Indicação Geográfica devido os esforços das associações de produtores rurais, Instituto Mamirauá, FAS, CNI, SEBRAE e IDAM. O estudo tem como objeto as associações que representam os pequenos produtores, tais como: a Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini (APRU), localizada no Município de Uarini e a Associação dos Moradores e Produtores Agroextrativista da Floresta Nacional de Tefé e Entorno (APAFE), localizada no Município de Tefé. Para tanto, temos como objetivo levantar a importância da indicação geográfica e do associativismo para a Economia Regional e Local. Quanto ao aspecto metodológico, temos uma pesquisa qualitativa, exploratória e descritiva, por meio de pesquisa bibliográfica e documental, uso de entrevista e análise de conteúdo. Constatou-se que tanto do Selo de Certificação de Origem e Indicação Geográfica quanto a APRU e APAFE foram imprescindíveis para alavancar a Economia Regional e Local e melhorar as condições de vida, geração de emprego, renda, fomentar e fortalecer a atividade econômica da Farinha do Uarini na região com o uso de mão de obra oriunda da agricultura familiar.

Palavras-chave: Certificado de Origem. Indicação Geográfica. Desenvolvimento Regional Local. APRU. APAFE.

Abstract:

Cassava cultivation in the North of Brazil, especially in the states of Amazonas and Pará, is a relevant economic activity, since cassava flour is part of regional eating habits. This activity uses regional techniques and generates employment and income from family farming with families that have been linked to cassava cultivation for several generations and have ties to

the land. The municipality of Uarini, in the interior of the Amazon, is recognized regionally for its flour “A Farinha do Uarini” with the shape that resembles fish roe, unparalleled crunch and flavor. Based on this tradition, in 2019 the INPI granted the regions of Alvarães, Maraã, Tefé and Uarini, the Seal of Certification of Origin and Geographical Indication due to the efforts of rural producer associations, Instituto Mamirauá, FAS, CNI, SEBRAE and IDAM. The object of the study is the associations that represent small producers, such as: the Association of Cassava Flour Producers of the Uarini Region (APRU), located in the Municipality of Uarini and the Association of Residents and Agroextractivist Producers of the National Forest of Tefé and Surroundings (APAFE), located in the Municipality of Tefé. Therefore, we aim to raise the importance of geographical indication and associations for the Regional and Local Economy. As for the methodological aspect, we have a qualitative, exploratory and descriptive research, through bibliographical and documentary research, use of interviews and content analysis. It was found that both the Seal of Certification of Origin and Geographical Indication and the APRU and APAFE were essential to leverage the Regional and Local Economy and improve living conditions, generate employment, income, encourage and strengthen the economic activity of Farinha do Uarini in the region with the use of labor from family farming.

Key words: Certificate of Origin. Geographical Indication. Local Regional Development. APRU. APAFE.

1. Introdução

O cultivo da mandioca faz parte da cultura do país desde a época em que os indígenas prevaleciam nas terras brasileiras. Na Região Norte, com predominância da tradição e hábitos indígenas a atividade faz parte da economia regional e o produto, a farinha, faz parte da alimentação familiar sendo o ingrediente imprescindível no acompanhamento de peixes regionais.

Município de Uarini – AM, responsável pela produção da farinha que leva o seu nome também conhecido regionalmente como ova/ovinha devido a sua aparência física que lembra a ova ou ovinha de peixe. Localiza-se geograficamente a 570 Km de distância da capital do Amazonas, tem um total de 11.891 habitantes (IBGE, 2010), sua densidade demográfica é de 1,16 hab/ km². Município de Tefé – AM, conhecido como “coração geográfico da Amazônia”, além de ser um dos principais produtores, também é o portão de entrada para a reserva Mamirauá que é patrimônio natural da Humanidade tombado pela UNESCO. Tefé – AM está a 525 Km de Manaus, possui uma população de 61.453 pessoas (IBGE, 2010) e densidade demográfica de 2,59 hab/km². Economicamente, os municípios se destacam no setor primário com relevância para a produção de farinha de mandioca “Farinha do Uarini” (SILVA e SOARES, 2023).

A farinha do Uarini é fabricada no interior do Amazonas, nos municípios de Uarini, próximo a Tefé, e Alvarães, e mais 18 comunidades ribeirinhas. Elas são produzidas dentro da Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) Mamirauá. A produção de Farinha do Uarini possui um grande papel social e econômico na vida dos municípios (SEBRAE, 2022).

No Amazonas, em especial, no Município do Uarini, existe uma técnica de produção específica que destaca uma qualidade de farinha única no mundo, a Farinha Uarini, cujo formato lembra ovas de peixes e é altamente consumida na região. Tal variedade de farinha é produzida de forma artesanal por agricultores familiares através do cultivo da mandioca e a produção de farinhas e derivados ao longo de várias gerações.

Apesar da tradição, foi somente em 2019 que o Instituto Nacional de Propriedade Intelectual - INPI aprovou a Selo de Certificação de Origem e Indicação Geográfica, que compreendem os nos municípios de: Maraã, Alvarães, Tefé e Uarini.

A Certificação e a Indicação Geográfica proporcionaram a valorização de toda a cadeia produtiva de forma sustentável, justa e digna para os produtores, elevando o crescimento da primeira Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU; de Natureza Jurídica Privada CNPJ: 27.222.100/0001-19, com quatro anos de atuação, e que consta no Mapa das Organizações da Sociedade Civil, cujo presidente atual chama-se José Albino. E no município de Tefé, a primeira Associação de Produtores Agroextrativistas da Flona de Tefé e Entorno – APAFE; de Natureza Jurídica Privada CNPJ: 06.214.337/0001/88, aberta em 19.12.2003, cujo presidente atuante chama-se Manoel Rodrigues Neto.

As famílias que integram a APRU e a APAFE trabalham em prol do desenvolvimento regional endógeno e local. Contudo, muitos produtores ainda têm resistência para fazer parte das associações, por falta de informação perdem a chance de terem a prosperidade do seu negócio em parcerias com outros produtores. Para tanto, temos como objetivo levantar a importância da indicação geográfica e do associativismo para a Economia Regional e Local.

Metodologicamente, utilizou-se de método qualitativo, com a finalidade exploratória e descritiva, por meio de pesquisa bibliográfica e documental. Optou-se também pela realização de entrevista devidamente realizada no dia 08.12.2023, às 12:00 h por vídeo, com conexão de Manaus-Uarini com dez questões subjetivas que foram respondidas pelo representante da APRU, o Sr. José Albino. E um questionário realizado de forma indireta com as mesmas questões respondidas no dia 05.04.2023 às 14:20 h via arquivos e mensagens com conexão de Manaus-Tefé respondidas pelo representante da APAFE, o Sr. Rodrigues Neto.

Estruturalmente, este trabalho está organizado da seguinte forma: Introdução, Revisão de Literatura, Metodologia, Conclusão e Considerações Finais e por fim, as Referências que foram utilizadas para a construção do texto.

2. Desenvolvimento Regional Endógeno Local

Para Amaral Filho (1996, p. 11), o desenvolvimento regional endógeno local deve ser entendido, antes de tudo, como um processo de transformação, fortalecimento e qualificação das estruturas internas de uma região. Isso deve ser processado no sentido de criar um ambiente ótimo e atrativo para capturar e consolidar um desenvolvimento originalmente local, e/ou permitir a atração e localização de novas atividades econômicas numa perspectiva de uma economia aberta e sustentável.

Ainda para o autor (1996), o conceito de desenvolvimento regional endógeno constitui um processo de ampliação da capacidade de agregação de valor sobre a produção, bem como a capacidade de absorção da região, cujo desdobramento é a retenção do excedente econômico implementado na economia local e/ou a atração de excedentes provenientes de outras regiões.

Tal processo, tem como resultado a ampliação do emprego, do produto e da renda do local ou da região, em um modelo de desenvolvimento regional definido e que vem de dentro pra fora e de baixo para cima, partindo das potencialidades sociais e econômicas originais a partir dos atores locais e não mais do planejamento centralizado através de organizações sociais regionais (que são relevantes para as decisões dos atores locais) conduzidas pelo estado (AMARAL FILHO, 1996).

Martins (2002), afirma que o desenvolvimento regional não busca apenas o atendimento às carências materiais, mas fomenta a identificação e a promoção das qualidades, capacidades e competências existentes na comunidade e no lugar onde a presença ativa das pessoas deve ser imprescindível para o alcance do processo de desenvolvimento regional endógeno.

Para Boisier (1989), no longo prazo, o desenvolvimento de uma região pode ser explicado como resultado da interação de três forças: alocação de recursos, política econômica e ativação social. Essas forças mantêm relação de interdependência recíproca, ou seja, mantêm relações de retroalimentação.

Vázquez Barquero (2001), ressalta que o desenvolvimento endógeno perpassa pela análise do território como agente de transformação e não apenas como suporte dos recursos e atividades econômicas.

Ainda para o autor (2001), para adquirir a excelência no processo de desenvolvimento endógeno, determinado ambiente deve observar as potencialidades que permitam promulgar o crescimento (diversificação da produção, dinamicidade econômica, rede de difusão do conhecimento e incentivo à inovação).

Outro aspecto que vem à tona quando se analisa o perfil e a estrutura produtiva a partir dos atores locais é que os modelos mais exitosos de desenvolvimento endógeno são os constituídos por pequenas empresas e/ ou pequenos empreendimentos. Que por sua vez, são os responsáveis por atividades relevantes dentro das economias externas provocando aglomerações de empresas com fabricação de produtos semelhantes (GAROFOLI, 1992).

Por sua vez, o autor destaca o grau de autonomia (comercial, tecnológica e financeira) dos sistemas e frisa que é consequência de numerosas inter-relações existentes entre as empresas e os diferentes setores produtivos locais (sendo constituído como meio ou conjunto de fatores histórico-socioculturais que estão sedimentados na comunidade e nas instituições locais (1992).

2.1 Agricultura familiar

Na Amazônia, a agricultura já era praticada antes mesmo da chegada dos europeus, havia muitas tribos indígenas que viviam do que colhiam e caçavam da natureza como também aprenderam a cultivar alimentos principalmente nas regiões de várzea. As atividades agrícolas antes da chegada de Cristóvão de Colombo em 1492 e de Pedro Álvares Cabral em 1500, já apresentavam um grande avanço nas práticas organizacionais e no conhecimento dos recursos naturais: “foram os índios os primeiros fornecedores de alimentos para o colonizador português, nos anos iniciais da colonização”, os portugueses começam adentrar o vale amazônico a partir do século XVII (ALTAFIN, 2007).

A Amazônia do período colonial inicialmente pertencia à Espanha em detrimento do Tratado de Tordesilhas, todavia, existiam fortes problemas geopolíticos na região sobretudo com os holandeses e ingleses, que não respeitavam o tratado e tentavam a ocupação da região. Em meio a muitas guerras e disputas por território, no início do século XVII, os portugueses expulsam definitivamente todos os concorrentes e se instalam sem delongas na Amazônia.

A base econômica da colonização seria a princípio como das demais regiões do país, a lavoura da cana-de-açúcar. Porém, as condições naturais eram desfavoráveis a empreitada, sendo assim, a conquista da Amazônia seria concebida por meio de outros fatores. E foi exatamente o que aconteceu (PRADO, 2012).

Nesse período, a mão-de-obra indígena foi primordial, pois estes eram os únicos que possuíam todo o conhecimento acerca da floresta, dos rios e das técnicas de extração das drogas do sertão. “O legado da agricultura indígena na Amazônia compreendia, portanto, o conhecimento da cultura da mandioca, o aproveitamento de centenas de frutas nativas, plantas medicinais, técnicas de caça e pesca, corantes oleaginosas, aromáticos, tóxicos, etc.” Os colonizadores absorveram tais técnicas com os indígenas, e vários destes produtos são atualmente cobiçados pelas indústrias farmacêuticas, de cosméticos, de inseticidas, entre outros (HOMMA, 2003, p. 17).

Esta empresa exploradora dos trópicos não iria frutificar e evoluir como em outras regiões do país, dada a instabilidade característica da forma de colheita natural empregada como principal e quase única base de colonização do vale amazônico. Neste sentido, a Amazônia ficará na pura colheita e vegetará sem poder fazer absolutamente nada, vendo a exploração de suas maiores riquezas sendo feita por concorrentes mais bem equipados. “Deu-se isto com o cacau, antes seu monopólio no Brasil, e cuja hegemonia passará, entre nós, para a Bahia. Dar-se-á o mesmo, um século depois, em proporções muitos maiores e dramáticas com a borracha” (PRADO, 2012, p. 53).

As descobertas das riquezas da biodiversidade amazônica atraíram muitos exploradores e modificaram o panorama econômico e social da região. E dado o contexto de ocupação da região Amazônica, é possível entender os principais motivos do atraso econômico da mesma em comparação as demais regiões brasileiras. Em se tratando da agricultura familiar não é diferente, ela varia de acordo com a região, de país para país. A agricultura familiar pode ser entendida como uma evolução do campesinato, o agricultor familiar guarda ainda muitos de seus traços camponeses, tanto porque ainda tem que enfrentar os velhos problemas, nunca resolvidos, como porque, fragilizado, nas condições da modernização brasileira, continua a contar, na maioria dos casos, com suas próprias forças” (ALTAFIN, 2007, p. 3).

Ainda segundo a autora (2007), “há traços de continuidade e de ruptura entre camponeses e agricultores familiares”, uma herança sociocultural que é transmitida de geração a geração e que influencia diretamente no funcionamento do modo de produção familiar.

De acordo com Navarro (2010), o conceito de agricultura familiar é relativamente recente, pelo menos no Brasil. Tem talvez uns dez anos. Antes disso, falava-se em pequena produção, pequeno agricultor e, um pouco antes, ainda se utilizava o termo camponês. Surge como categoria social, propriamente definida, somente em meados de 1990.

Ainda para o autor (2010, p. 192), a agricultura familiar, como expressão da agenda nacional, adentrou o cenário político apenas na primeira metade dos anos 1990. Até então, este agrupamento de estabelecimentos de menor escala vinha sendo designado sob diferentes expressões, como minifundiários, pequenos produtores, agricultores de subsistência ou, como era corriqueiro na década de 1970, agricultores de baixa renda.

E somente com a Lei da Agricultura Familiar, Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, o termo é institucionalizado no Brasil. “Surge com o avanço das relações capitalistas em substituição ao campesinato, cuja convivência no ambiente de mercado faz com que a agricultura familiar se dispa dos traços ancestrais camponeses, tendo o trabalho, terra e família como suas características primordiais (MENEGETTI e SOUZA, 2015, p. 39).

Para Teixeira (2014), é uma forma de produção tradicional que persiste no modelo capitalista de produção que vigora no Brasil, e tenta se adaptar às inovações implementadas no meio rural. Os agricultores familiares da Amazônia possuem fortes traços constitutivos do processo de formação da base econômica da região iniciada no período colonial.

Ainda para o autor (2014), entendemos como agricultores familiares na Amazônia aqueles com traços sociais constitutivos do campesinato em seus termos clássicos, que mantêm condutas econômicas por vezes influenciadas por fatores estranhos à racionalidade capitalista, pautadas nas interações entre economia, tradições e meio natural, com a dominância do trabalho da família no processo produtivo. Eles são um amplo mosaico social de agricultores na Amazônia, internamente diferenciados pelas origens e pelos graus de inserção nos mercados e de integração com a natureza.

Para Uchoa; Mateus; Noda (2015, p.3), no caso da agricultura familiar amazonense, algumas especificidades são percebidas: a agricultura familiar amazonense dentre suas características formativas apresenta-se como um sistema modificador, mas também

conservador dos ecossistemas via desenvolvimento econômico, ocasionando poucos danos ao ambiente, trabalha-se o cultivo da terra para atender às necessidades da família, uma relação que favorece estratégias de resiliência local.

Além disso, o ambiente físico do Estado caracteriza-se por um clima altamente pluviométrico, com períodos de cheias e vazantes dos rios. Há períodos em que ocorre abundância de água na superfície, um ambiente favorável ao cultivo de diversas plantas, em outros, se faz necessário desenvolver um sistema de irrigação para evitar a perda de safras. Os produtores geralmente criam estratégias e sistemas de cultivo diversificados para que tenham produção o ano todo, e corram menos riscos de ficar sem renda nos períodos de seca ou de cheias extraordinárias; o produtor familiar amazônico preocupa-se em cultivar diversos produtos justamente pelas particularidades do Estado (2015).

Ainda para os autores (2015), outro ponto positivo da agricultura familiar praticada pelos amazonenses é que ela ocorre em ambientes pouco modificados, que ainda não sofreram os impactos do avanço da agropecuária extensiva e da agricultura mecanizada dependente de insumos agrícolas e voltada exclusivamente para o mercado, e como já dito, a produção é mais diversificada do que a monocultura em larga escala, e permite uma oferta constante e variada de alimentos. Sem contar que as crises de mercado não afetam de forma drástica o núcleo produtivo, não inviabilizam a sobrevivência da produção familiar.

Uma das principais plantações da agricultura familiar é a mandioca (*Manihot esculenta* Crantz). A alimentação na Amazônia, tal qual em outras regiões do País, tem a farinha como principal elemento, sendo esta a fonte local mais confiável de energia e, quando misturada com outros produtos, principalmente o peixe seco (farinha de piracuí), é uma importante fonte de cálcio (SHOR et.al, 2015, p. 193).

Para Homma (2015, p.16), os indícios mostram que há cerca de 3.500 anos, o cultivo da mandioca passou a ser uma prática adotada, possivelmente domesticada pelos tupis na Bacia Amazônica. A mandioca foi outra cultura que se tornou universal, quando foi levada pelos portugueses para o continente Africano e Asiático, após o descobrimento do Brasil. “A invenção da farinha de mandioca pode ser considerada como uma das maiores contribuições da tecnologia indígena aos colonizadores brancos, e é fácil de fazer, armazenar, transportar e consumir”.

A mandioca, é um produto bastante apreciado na dieta amazônica, contudo a oferta desse produto diminui drasticamente nos períodos de cheias históricas, como as registradas no estado em 2009, 2011 e 2012, também ocorre as flutuações no preço desse produto. Por isso os agricultores familiares são desafiados a gerar e interagir com tecnologias que proporcionem uma agricultura sustentável (HOMMA, 2015).

Assim, cabe uma reflexão quanto ao possível modelo para o Amazonas: “as formas de produção utilizadas pelas populações tradicionais da Amazônia constituem o referencial mais próximo do que seria um sistema de produção autossuficiente e sustentado”. Sem contar que a riqueza gerada pela agricultura familiar permanece na localidade, dessa forma mais pessoas usufruem da renda gerada (MENEGETI e SOUZA, 2015).

2.2 Associativismo

A expressão associativismo vem designar a prática social da criação e gestão das associações (organizações providas de autonomia e de órgãos de gestão de caráter democrático: assembleia geral, direção conselho fiscal) (COSTA, OLIVEIRA e FIGUEIREDO, 2013).

Para Bertoldo (2015), o associativismo é um instrumento vital para que uma comunidade saia do anonimato e alcance a expressão social, política, ambiental e econômica.

O associativismo constitui no princípio para o crescimento de uma sociedade embasado na liberdade, democracia e solidariedade. Através do associativismo uma comunidade consegue ter maior expressão social e buscar melhorias, podendo cooperar com o desenvolvimento local através de ações que contribuam para o crescimento da comunidade. Para que esse objetivo seja alcançado com êxito é necessário que associação e associados tenham conhecimento dos princípios básicos que conduzem o associativismo (PRATTES, 2013).

Para Scherer-Warren (2001), p.42), o conceito de associativismo nos remete a uma melhor compreensão sobre essa proposição, pois o registra como: [...] formas organizadas de ações coletivas empiricamente localizáveis e delimitadas, criadas pelos sujeitos sociais em torno de identificações e propostas comuns, como para a melhoria da qualidade de vida, defesa de direitos de cidadania, reconstrução ou demandas comunitárias.

Ainda para o autor (2001), o associativismo é caracterizado pelas reivindicações civis, pelas práticas localizadas e temporais, o associativismo é um canal de participação na esfera pública, que envolve as dimensões políticas e socioeconômicas para alcance da melhoria da qualidade de vida e da defesa da cidadania.

Para Ricciardi e Lemos (2002), no meio rural, o associativismo pode ser entendido como um instrumento de luta dos pequenos produtores, proporcionando a permanência na terra, elevação do nível de renda e de participação como cidadãos. Uma associação não é somente uma organização de pessoas com objetivos comuns para proporcionar uma melhor reprodução econômica de seus sócios, mas, sim, uma organização mais complexa com objetivos também de caráter social, desempenhando importantes e complexas funções por meio de estatutos e regimentos.

2.3 Municípios de Uarini e Tefé, no Amazonas

Uarini tem sua história atrelada à Tefé, que remonta à aldeia fundada ao final do século XVII pelo jesuíta Samuel Fritz. Até o fim do século XVII ocorreram as disputas entre espanhóis e portugueses para domínio do território, consolidando-se a ocupação militar lusitana em 1790. Foi elevado à condição de cidade pela Resolução Provincial nº.44 em 15 de junho de 1855. Como município, Tefé predominava uma área 500.000 km², porém a partir do século XIX, ocorreram desmembramentos de novos municípios de São Paulo de Olivença, Coari, Fonte Boa, Eirunepé, Carauari, Japurá e Maraã (IBGE, 2015).

Em fins de 1981, Tefé possuía uma estrutura administrativa em que estavam inseridos cinco subdistritos: Tefé, Caiambé, Alvarães, Jarauá e Uarini. Devido os novos desmembramentos determinados pela Emenda Constitucional nº12 de 10/12/1981, o subdistrito de Uarini se tornou um município autônomo (IBGE, 2015).

No setor primário de Tefé e Uarini prevalece a atividade econômica da agricultura, com destaque para a cultura da mandioca e a produção de farinha, além da pecuária, avicultura e o extrativismo voltadas para a subsistência. No setor secundário, destaca-se a olaria, panificadoras, marcenarias, movelarias e metalúrgicas. No setor terciário, o comércio é direcionado aos varejistas.

Figura 1: Mapa do Município de Uarini



Fonte: IBGE - Código:1304260

Uarini no Amazonas é constituída por cinquenta e cinco (55) comunidades rurais localizadas ao longo das margens do lago de Uarini, rio Uarini, Paraná do Uarini, rio Copaca, rio Japurá e rio Solimões, e tem uma população média de 6.000 habitantes na zona rural. (SEBRAE, 2020).

De acordo com o IBGE (2022), Uarini possui a área territorial é de 10.274.677 km², a população estimada em 2021 foi de 13.839 pessoas, com densidade demográfica (2010) de 1,16 hab/km², cujo termo gentílico é uarinense. Em 2020, o salário médio mensal era de 1.4 salários mínimos. A taxa de escolarização (2010) de 6 a 14 anos da região é de 90,7%. Por fim, o PIB per capita (2020) foi de R\$14.985,24.

Figura 2: Mapa do Município de Tefé



Fonte: IBGE - Código: 1304203

Tefé é uma região localizada a 64,3 Km de Uarini, cujo termo gentílico é tefeense, segundo o IBGE (2022) sua área territorial é 23.692.223 Km², sendo mais extensa que Uarini, a população estimada (2021) foi de 59.250 pessoas, com densidade demográfica (2010) de 2,59 hab/Km². Em 2020, o salário médio mensal era de 1,6 salários-mínimos. Em relação a educação, a taxa de escolarização (2010) de 6 a 14 anos de idade foi de 93,9% e o PIB per capita (2020) da região foi de R\$15.811,86

Os municípios de Tefé e Uarini estão em constantes desenvolvimentos e a cultura da mandioca está intrinsecamente ligado a isso devido a produção da farinha e outros derivados. O município de Uarini tem como principal atividade agrícola o cultivo da mandioca e a produção da farinha remete ao nome da qualidade do produto, e Tefé é considerado um dos principais produtores e o cultivo é voltado exclusivamente para a produção da Farinha que é comumente consumida na região (SILVA e SOARES, 2023).

2.4 Considerações sobre a APRU e APAFE

As associações foram de suma importância para o desenvolvimento econômico e social da região. Existe uma associação na região de Tefé e outra em Uarini que amparam os produtores que fazem parte como associados, garantindo seus direitos e comercializando seus produtos de forma limpa e sustentável a partir das diretrizes aprovadas pelo INPI conforme o Caderno de Especificações para produção de farinha. A Certificação e a Indicação Geográfica proporcionaram a valorização de toda a cadeia produtiva de forma sustentável, justa e digna para os produtores, elevando o crescimento da primeira Associação de Produtores de Farinha de Mandioca da Região de Uarini – APRU; de Natureza Jurídica Privada CNPJ: 27.222.100/0001-19, com quatro anos de atuação, e que consta no Mapa das Organizações da Sociedade Civil, cujo presidente atual chama-se José Albino. E no município de Tefé, a primeira Associação de Produtores Agroextrativistas da Flona de Tefé e Entorno – APAFE; de Natureza Jurídica Privada CNPJ: 06.214.337/0001/88, aberta em 19.12.2003, cujo presidente atuante chama-se Manoel Rodrigues Neto.

Figura 3: Sede da APAFE na comunidade Bom Jesus



Fonte: Sr. Rodrigues Neto

As famílias que integram a APRU e a APAFE trabalham em prol do desenvolvimento regional endógeno e local, gerando emprego e renda, dinamizando a economia da cidade e dos municípios adjacentes.

Figura 4: Presidente da APAFE



Fonte: Autores

O atual presidente da APAFE, Sr. Manoel Rodrigues dos Santos Neto, brasileiro nasceu no Município de Alvarães, tem 36 anos de idade, possui o ensino médio completo e concluiu a formação de liderança pelo Instituto Mamirauá. É um homem simples que decidiu impactar vidas através do seu trabalho e é responsável por dezenas de famílias que vivem da produção de farinha e derivados no município de Tefé.

Figura 5: Presidente da APRU



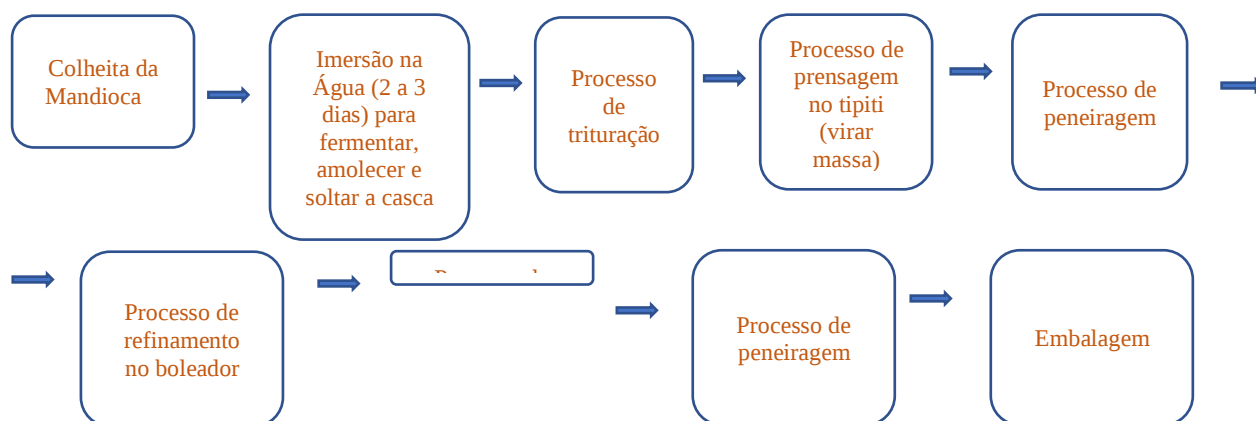
Fonte: registro do Sr. José Albino

O atual presidente da APRU, Sr. José Albino, nasceu no município de Uarini, tem 42 anos de idade e mora na comunidade Campo Novo, em Uarini, é brasileiro e possui origem de família cabocla amazonense, e sua formação é como técnico em gestão de desenvolvimento sustentável pelo Centro de Educação Tecnológica do Amazonas (CETAM). Decidiu dedicar seu tempo para o desenvolvimento econômico, ambiental e social da região de Uarini.

2.5 Processo de Fabricação da Farinha do Uarini

A Farinha do Uarini apesar de ser oriunda da mandioca como as demais farinhas apresenta um processo de fabricação diferenciado e com caráter regional, como podemos observar no fluxograma a seguir:

Figura 6: Fluxograma da fabricação da Farinha do Uarini



Fonte: Autores, 2023

Para a produção de farinha, as variedades de mandioca preferidas pelos agricultores são aquelas que produzem raízes de coloração amarela. A produção de farinha de mandioca em Uarini tem como princípio a Lei dos Orgânicos Brasileira e suas devidas instruções normativas, decretos e outras normas vinculadas a ela. Acerca do controle de pragas dos mandiocais devem

ser adotados métodos naturais e biológicos com o monitoramento e registros periódicos da incidência de pragas para fins de controle (DATASEBRAE, 2020).

Figura 7: Área de cultivo da mandioca



Fonte: DataSebrae, 2020

Na primeira etapa da produção da farinha, a mandioca é conduzida e colocada solta ou ensacada em reservatórios com água limpa para amolecimento em tanques de PVC, canoas e caixotes, ou mesmo igarapés, igapós, rios e lagos. A mandioca fica submersa nesses recipientes por 3 a 4 dias para fermentar, amolecer e soltar a casca, em seguida a massa é espremida no tipiti (objeto de palha trançada para secar massa de mandioca) ou em prensa, então a massa peneirada é colocada no boleador que gira lentamente até formar os grãos redondinhos, esse processo também pode ser feito em uma rede de pano, também girada diversas vezes para arredondar os grânulos. Esta etapa é crucial para que se mantenha a tipicidade e qualidade do produto, seguindo para o forno que torra a farinha, utiliza-se o remo/ tarubá para mexê-la. E então, ser peneirada e selecionada para os devidos tipos a serem consumidos posteriormente. (DATASEBRAE, 2020).

Figura 8: Torragem da farinha usando o remo



Fonte: registro do Sr. José Albino

O saber-fazer dos produtores de farinha nessa fase do processo produtivo é fundamental, devido o ponto de torragem, para isso é visualizado e experimentado pelos produtores a todo

momento. A falta de experiência e o tempo incorreto de torragem resultam num produto inacabado (cru) ou passado do ponto (queimado).

As farinhas de mandioca produzidas são classificadas para serem comercializadas conforme a sua granulometria e formato, em quatro tipos:

I. farinha de mandioca do tipo Filé: farinha de mandioca com perfeito embolamento, ausência total de pó, de coloração amarelo ouro e com grãos de tamanhos regulares;

II. farinha de mandioca do tipo ovinha: farinha de mandioca com pequenas imperfeições no embolamento, ausência total de pó, de coloração amarelo ouro e com granulometria com pequenas variações;

III. farinha de mandioca do tipo Ova: farinha de mandioca com embolamento irregular, presença de pouco pó, de coloração amarelo claro e com granulometria irregular;

IV. farinha de mandioca do tipo Amarela: farinha de mandioca com embolamento muito irregular, presença de muito pó, sem cor característica e com granulometria muito irregular.

Figura 9: Boleador



Fonte: autores, 2023

Nota: tipiti (objeto de palha trançada feita para secar massa de mandioca) e boleador”, um objeto cilíndrico que é girado lentamente de forma que os grãos se tornem redondinhos.

3. Metodologia

Para a consecução da presente pesquisa torna-se necessário a realização de algumas etapas, descritas a seguir:

Segundo Galliano (1986), todas as acepções da palavra “método” registradas nos dicionários estão ligadas à origem grega *methodos* – que significa “caminho para chegar a um fim”. Os procedimentos metodológicos deste trabalho possuem abordagem qualitativa por ser uma forma adequada para levantar a importância da indicação geográfica e do associativismo para a Economia Regional e Local.

A pesquisa qualitativa não se preocupa com representatividade numérica, mas, sim, com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização e outros. Os pesquisadores que adotam a abordagem qualitativa opõem-se ao pressuposto que defende um modelo único de pesquisa para todas as ciências, já que as ciências sociais têm sua especificidade, o que pressupõe uma metodologia própria. Assim, os pesquisadores qualitativos

recusam o modelo positivista aplicado ao estudo da vida social, uma vez que o pesquisador não pode fazer julgamentos nem permitir que seus preconceitos e crenças contaminem a pesquisa. O cientista é ao mesmo tempo o sujeito e o objeto de suas pesquisas. O desenvolvimento da pesquisa é imprevisível. O conhecimento do pesquisador é parcial e limitado (GOLDENBERG, 1997, p. 34).

Para atingir tal propósito, utilizou-se de método qualitativo, com a finalidade exploratória e descritiva, por meio de pesquisa bibliográfica e documental. Optou-se também pela realização de entrevista com os representantes da APRU e da APAFE para que pudessemos obter dados subjetivos.

Quanto à análise de dados e resultados, prevalece uma análise de conteúdo com base em observações dos fatos e entendimento dos textos utilizados na construção do artigo e que foram imprescindíveis para o embasamento conceitual acerca do: Desenvolvimento Regional Endógeno Local; Agricultura Familiar e Associativismo.

Como instrumento de coleta de dados, utilizou-se de entrevista com o presidente da APRU, Sr. José Albino, realizada no dia 08.02.23 às 12:00 h por vídeo, com conexão de Manaus-Uarini a partir questões subjetivas. E um questionário realizado de forma indireta com as mesmas questões respondidas no dia 05. 04. 23 às 14:20 via arquivo e mensagens com conexão de Manaus-Tefé respondidas pelo representante da APAFE, o Sr. Rodrigues Neto, com o propósito de levantar a importância da indicação geográfica e do associativismo para a Economia Regional e Local.

Seguimos com as seguintes perguntas:

- 1) Há quantas pessoas associadas na APRU/APAFE?
- 2) Os associados são apenas famílias ou agricultores individuais também?
- 3) Após a IG adquirida em 2019, quais foram os impactos positivos? Houve impactos negativos também? Se sim, quais?
- 4) Desde a criação da APRU/APAFE, houve melhoria na renda dos trabalhadores?
- 5) Houve melhoria nas máquinas e equipamentos usados na produção da farinha?
- 6) Sobre o nível de produção, houve uma melhora no controle de farinha produzida pela APRU/APAFE?
- 7) Houve um diferencial em relação a qualidade da farinha produzida?
- 8) Ocorreu a melhora na negociação dos preços estabelecidos?
- 9) No início da associação, teve pessoas que não acreditaram no processo?
- 10) Para a APRU/APAFE e todos os cultivadores de mandioca e produtores de farinha, quais são as suas expectativas para o futuro?

No próximo tópico teremos a análise das respostas da entrevista realizada com os presidentes das duas associações: APRU e APAFE.

4. Resultados e discussões

Iniciamos esta discussão com o objetivo de levantar a importância da indicação geográfica e do associativismo para a Economia Regional e Local. Para tanto, embasamos a discussão tendo como foco as definições e conceitos de Desenvolvimento Regional Endógeno Local, Agricultura Familiar e Associativismo e entrevista com o presidente da APRU e da APAFE.

A partir das respostas dos representantes das Associações observou-se a relevância da APRU e da APAFE para os seus associados bem como para o município de Uarini e Tefé. A Associação possibilitou a alavancagem da atividade que apesar de tradicional e de ser referência devido a técnica de produção não tinha sido reconhecida socialmente.

Atualmente, a APRU possui 60 sócios, dentre eles agricultores individuais e familiares. Já a APAFE possui 486 associados, que são individuais, não por família, mas sim por pessoa, sendo maior de idade e morador da área de atuação da associação APAFE, que é Floresta nacional de Tefé/unidade de conservação federal e seu entorno.

Através da APRU e da APAFE, o produtor tem um selo de identificação que facilita o aprendizado técnico e teórico por meio do IDAM (Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas) e do SEBRAE.

Em relação aos impactos, para a APRU ocorreu uma valorização de qualidade e preço devido o Selo, que exige uma produção feita em casas de farinha adaptadas de acordo com o caderno de especificações, esse documento estabelece as diretrizes de produção e foi elaborado por agricultores e instituições.

Segundo o Instituto de desenvolvimento sustentável Mamirauá (2019), as técnicas contidas no caderno de especificações foram criadas pensando em preservar as características do modo tradicional de produção, incrementando as práticas de cultivo adequado e o uso sustentável dos seus territórios, por isso o produtor é instruído a seguir normas estabelecidas pelo Plano de Gestão ou Plano de Manejo do uso do solo.

As famílias que estão dentro da APRU já foram auditadas pelo Conselho Regulador, restringindo a procedência para grupos que consigam produzir uma determinada quantidade de “fornadas” por dia. Porém, o maior desafio é atrair pessoas, pois muitos não acreditam no trabalho da associação devido ser “sem fins lucrativos” e contam com trabalhos voluntários. O Sr. José afirma: “é muito dificultoso, mas vale a pena você defender a identidade dos produtores”.

Sobre os impactos para a APAFE, houve “melhoramento nas casas de farinha, que muitas passaram a ser no padrão da IG e melhorias na produção com oficinas de boas práticas de farinha. E a separação dos tipos de farinhas.” Para o Sr. Rodrigues Neto, não houve impactos negativos, apenas “a demora dos agricultores em se acostumar com o padrão dos requisitos da IG.”

Sobre a renda dos agricultores, o entrevistado da APRU relata que a renda aumentou, mas o mais importante, reduziram o impacto ambiental tratando o solo de cultivo e toda a cadeia produtiva, em parceria com o SEBRAE, o Instituto Mamirauá, a Fundação Amazônia Sustentável - FAS, duas prefeituras parceiras e o IDAM agindo no meio social, gerando recursos como financiamento, reflorestamentos e outros projetos. Para o entrevistado da APAFE, houve melhoria da renda e em todos os aspectos: “melhorou a qualidade de vida: moradias, educação, saúde, transporte e produção”, além da melhoria nas peneiras para a produção de farinha.

Acerca do nível de produção, o presidente da APAFE afirma que houve melhorias na qualidade da produção a partir de oficinas de boas práticas da produção de farinha e maior controle dos grupos que produzem uma farinha de qualidade com um diferencial de conhecimento técnico juntamente de parcerias com o SEBRAE. O presidente da APRU afirma que tem controle dos que são participantes que estão inseridos, antes ocorria a venda para atravessadores, que barateavam e desvalorizavam a produção, fato que não ocorre mais entre os associados. Agora, o preço estabelecido é direcionado para compradores que aceitam os preços pois valorizam o produto, o nível de produção é pequeno por família para preservar a qualidade, produzindo poucas sacas de farinha de mandioca por dia devido a complexidade da cadeia produtiva, disse o Presidente da APRU: “o nosso processo da mandioca aqui é pubada, ela fica quatro dias na água, no quarto dia é tirada, descascada, prensada retiramos o tucupi, segue pra peneira, vai pra boleador pra fazer o grão ficar bem pequenininho depois é que vai pro forno pra fazer a secagem. Só no forno ela leva em torno de quarenta a cinquenta minuto.

Aí o produtor não vai fazer um produto de qualidade se ele tem um dia pra torrar, aqui chamamos de fornada, pra torrar seis fornadas de massa ele vai trabalhar até a noite e o produto pra ser de qualidade não pode trabalhar com ele à noite, tem que ser durante o período do dia.”

A associação permite juntar famílias e entregar quantidades maiores de sacas de farinha, por isso é importante a união dos agricultores, conforme o pedido, as farinhas serão da mesma qualidade porque segue o mesmo caderno de especificação.

A APRU e a APAFE são encarregadas de realizar todo o trâmite entre o produtor e o comprador, sem vínculo financeiro pois o pagamento é depositado diretamente na conta do produtor.

Em relação aos preços, os valores atualmente são mais valorizados, para ambos, ficam entre R\$ 10,00 a R\$14,00 dependendo do nível de seleção entre grãos maiores e menores, os clientes são fixados através de contratos e apresentam pouca variação de preço ao longo do ano para a APRU. Já para a APAFE o preço sofre variação conforme a demanda do mercado.

Por fim, poucas pessoas acreditaram na APRU no início, mas a confiança foi aumentando com o passar dos anos e tende a crescer mais ainda, agregando cada vez mais famílias dentro da APRU, visto que estão enxergando-a com “outros olhos” a representação dos produtores, garantindo o selo de qualidade e o valor agregado. Já para a APAFE, também teve muitas pessoas que não acreditavam na IG, “mas hoje estão vendo os resultados alcançados. Hoje em dia muitos estão se adaptando as normas da IG, para buscar melhores preços para seus produtos.”

Quanto à expectativa para o futuro, a APRU espera que os produtores tenham cada mais disposição para trabalhar de forma mecanizada, para reduzir o trabalho braçal que ainda é bastante artesanal, assim como trabalhar de forma limpa e sem queimadas para proteger a floresta e reduzir o aquecimento global. Já para a APAFE, a expectativa é “vender a produção com melhores preços e serem reconhecido nos mercados como produtores de farinha de sustentabilidade, e garantir novos mercados para a farinha nacional e exterior. Visando sempre a valorização dos produtores”, pois eles atuam em prol dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), sendo: ODS 2: Fome Zero e Agricultura Sustentável; ODS 8: Trabalho Decente e Crescimento Econômico; ODS 11: Cidades e comunidades Sustentáveis; e ODS 12: Consumo e Produção Responsáveis.

Considerações Finais

Ao final da pesquisa, percebemos que apesar da resistência inicial de alguns produtores, quem busca conhecimento e se aprofunda em querer fazer parte de uma Associação pode ter muitas vantagens técnicas, sociais, econômicas e ambientais, contribuindo para valorizar a cultura e fomentar o desenvolvimento regional endógeno local, através do cultivo da mandioca e da produção da Farinha Uarini, além de seus derivados que são amplamente consumidos tanto para o comércio como para subsistência.

É perceptível a importância das ações das associações para gerar qualidade de vida, gerar emprego e renda e garantir um desenvolvimento sustentável para a região, assim como as benfeitorias de Instituições, como todo o incentivo técnico e de máquinas e equipamentos mais sofisticados que venham facilitar o trabalho dos produtores e garantir um produto mais limpo, singular e sustentável, atuando desde o cultivo da mandioca até a venda para consumidores finais.

Recentemente a APAFE passou pelo processo de lançamento da marca coletiva Flona Tefé no Amazonas, o registro foi concedido pelo INPI e abrange produtos como a farinha de mandioca, castanhas e mel, o certificado foi entregue ao presidente da APAFE, Sr. Rodrigues Neto que representou todos os produtores que estão inseridos na associação. Este projeto



possibilita parcerias locais com varejistas e restaurantes para comercialização dos produtos da marca coletiva sem atravessadores e por um preço mais valorizado.

O lançamento da marca Flona Tefé encerrou o projeto internacional desenvolvido no Brasil, Bolívia, Tunísia e Filipinas, pelo Comitê sobre Desenvolvimento e Propriedade Intelectual (CDIP) da Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI). O projeto visava obter uma marca coletiva e produzir material de fomento ao registro desse tipo de ativo de propriedade industrial. A equipe que atuou na implementação do projeto no Brasil contou com integrantes do INPI, do Ministério das Relações Exteriores (MRE), do SEBRAE e do Instituto Mamirauá (INPI, 2023).

Ressaltamos aqui que todas essas realizações são um grande passo para as associações e o reconhecimento da cultura, da tradição e do trabalho dos Amazonenses.

Ademais, a partir da criação da APAFE, em Tefé e a APRU, em Uarini, constatou-se os impactos positivos, agregando valor com uma cadeia produtiva sustentável a partir do caderno de especificações da Indicação Geográfica, ou seja, há um Selo de Certificação de Origem e Indicação Geográfica que juntos valorizam a região e a tornam mais competitiva e articulada com o dinamismo do comércio, garantem um produto agrícola seguro, limpo e sustentável.

Dessa forma, faz-se necessário entender a importância das associações para a sustentabilidade da atividade que faz parte da cultura regional e compõe a cesta de consumo alimentar dos amazônidas e fomentam o desenvolvimento regional local endógeno.

Referências

ALTAFIN, I. **Reflexões sobre o conceito de agricultura familiar**, Brasília, 2007. Disponível em: <http://mstemdados.org/>. Acesso em: 07 fev 2023.

AMARAL FILHO, J. **Desenvolvimento Regional Endógeno em um Ambiente Federalista**. Planejamento de Políticas Públicas nº14 - dez. de 1996.

APAFE. Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá. Casa de farinha e boas práticas de produção com base na Indicação Geográfica da farinha Uarini. Tefé, AM, 2019.

BERTOLDO, J. Cartilha Associativismo. Incubadora Social. Santa Maria – RS. 2015. Disponível em: <https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/570/2022/03/07.-cooperativismo-e-associativismo.pdf>. Acesso em: 02 mar 2023.

BOISIER, S. Política econômica, organização social e desenvolvimento regional. In: HADDAD, P. R. (Org.). **Economia regional: teorias e métodos de análise**. Fortaleza: BNB/ETENE, 1989.

COSTA, M.; OLIVEIRA, A.; FIGUEIREDO, R. Associativismo. - Fortaleza: Fundação Demócrito Rocha/ Instituto Centro de Ensino Tecnológico - CENTEC, 2013.

DATASEBRAE. IG – UARINI. Indicações Geográficas Brasileiras. DataSebrae. 2020. Disponível em: <https://datasebrae.com.br/ig-uarini/>. Acesso em: 09 abr 2023.

GALLIANO, G. **O Método Científico: Teoria e Prática**. São Paulo: Harbra, 2006.



GAROFOLI, G. **Les Systèmes de petites entreprises: un cas paradigmatique de développement endogène.** In: BENKO, G. e LIPIETZ, A. (orgs.). 1992. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/3502139>. Acesso em: 18 fev 2023.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar.** Rio de Janeiro: Record, 1997.

HOMMA, A. **História da agricultura na Amazônia:** da era pré-colombiana ao terceiro milênio. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003, p. 275.

IBGE. Cidade Uarini. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/uarini/panorama>. Acesso em: 08 abr 2023.

IBGE. Cidade Tefé. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/tefe/panorama>. Acesso em: 09 abr 2023

INPI. INPI participa do lançamento da marca coletiva Flona Tefé no Amazonas. Atualizado em 04/04/2023. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/inpi-participa-do-lancamento-da-marca-coletiva-flona-tefe-no-amazonas>. Acesso em: 09 abr 2023.

MARTINS, S. R. O. Desenvolvimento local: questões conceituais e metodológicas. **Revista Internacional de Desenvolvimento Local**, v. 3, n. 5, p. 51-59, set. 2002. Disponível em: <https://www.interacoes.ucdb.br/interacoes/article/view/570/607>. Acesso em: 06 abr 2023.

MENEGHETTI, G.; SOUZA, S. A agricultura familiar do Amazonas: conceitos, caracterização e desenvolvimento. **Revista Terceira Margem Amazônia**, São Paulo. Dezembro 2015, p. 35-57, vol.1, n.5. e-ISSN: 2238-7641. Disponível em: <https://www.revistaterceiramargem.com/index.php/terceiramargem/article/view/54/58>. Acesso em: 06 abr 2023.

NAVARRO, Z. Meio século de transformações do mundo rural brasileiro e a ação governamental. In: **Revista de Política Agrícola**, v.19, n.esp., Jul, Brasília, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/PR6PqqHCsxmdvG78j4dXr9f/?lang=pt>. Acesso em: 10 abr 2023.

PLANALTO. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da política nacional da agricultura familiar e empreendimentos familiares rurais. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/11326.htm. Acesso em: 20 mar 2023.

PRADO, C. **História Econômica do Brasil.** Brasiliense, Brasil, 3ª Ed. 2012, p. 280.

PRATTES, C. Associativismo: o princípio do fortalecimento das profissões. 2013. Disponível em: <http://www.fiepr.org.br/sindicatos/sindirepag/News3263content205461.shtml>. Acesso em: 18 mar 2023.

RICCIARDI, L.; LEMOS, R. **Cooperativa, a empresa do século XXI: como os países em desenvolvimento podem chegar a desenvolvidos.** São Paulo: LTr, 2000.

SCHERER-WARREN, I. Movimentos sociais e participação. In: SORRENTINO, Marcos. (Coord.). **Ambientalismo e participação na contemporaneidade**. São Paulo: EDUC/FAPESP, 2001.

SENAR. Coleção 153. Associações Rurais – Práticas associativas, características e formalização, 2011. Disponível em: <https://senarpiaui.org.br/projects/associacoes-rurais-praticas-associativas-caracteristicas-e-formalizacao/>. Acesso em: 10 abr 2023.

SHOR, T.; SANTANA, G.; PINHEIRO, H.; CIDADE, F. Produção e abastecimento de gêneros alimentícios no Alto-Solimões, Amazonas: Uma questão para a agricultura familiar. In: Workshop de Pesquisa e Agricultura Familiar: Fortalecendo a Interação da Pesquisa para Inovação e Sustentabilidade na Amazônia, 1. 2015, Manaus-AM. **Anais**. Brasília, DF: Embrapa, 2016, p. 191-204.

SILVA, M.; SOARES, M. A importância da farinha de mandioca para a agricultura familiar e para o desenvolvimento regional local. 2023. **Studies in Social Sciences Review**, Curitiba, v.4, n.1, p. 25-55, 2023. Disponível em: [file:///C:/Users/miche/Downloads/18+5+CIE.SOC+16-02+DOI+002%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/miche/Downloads/18+5+CIE.SOC+16-02+DOI+002%20(2).pdf). Acesso em: 01 abr 2023.

TEIXEIRA, G. Fortalecimento da agricultura familiar na Amazônia? **Dossiê Amazônia, 78ª Ed. 6. jan. 2014, p. 1**. Disponível em: <https://diplomatie.org.br/fortalecimento-da-agricultura-familiar-na-amazonia/>. Acesso em: 04 abr 2023.

UCHOA, G. M. MATEUS, W. D.; NODA, S. N. A configuração da agricultura familiar amazonense na região metropolitana de Manaus (RMM): aspectos culturais e questões ambientais. **VII Jornada Internacional de Políticas Públicas**, São Luís, 2015, p. 1-10. Disponível em: <https://www.joinpp.ufma.br/jornadas/joinpp2015/anais-joinpp-2015.html>. Acesso em: 06 abr 2023.

VÁZQUEZ BARQUERO, A. **Desenvolvimento endógeno em tempos de globalização**. Porto Alegre: Fundação de Economia e Estatística, 2001.