

CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
Departamento de Pesquisa e Pós-Graduação
Mestrado em Educação Tecnológica

Meiriane Freitas Dias Oliveira

OS SABERES DE UMA FAMÍLIA RIBEIRINHA PARAENSE:
Um estudo na Ilha Arapiranga, Pará

Belo Horizonte
2018

Meiriane Freitas Dias Oliveira

**OS SABERES DE UMA FAMÍLIA RIBEIRINHA PARAENSE:
Um estudo na Ilha Arapiranga, Pará**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Tecnológica do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, para obtenção do Título de Mestre em Educação Tecnológica.

Orientador: Prof. Dr. Antônio de Pádua Nunes Tomasi

Belo Horizonte
2018

Oliveira, Meiriane Freitas Dias
O148s Os saberes de uma família ribeirinha paraense: um estudo na Ilha Arapiranga, Pará / Meiriane Freitas Dias Oliveira. – 2018.
93 f.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Tecnológica.

Orientador: Antônio de Pádua Nunes Tomasi.

Dissertação (mestrado) – Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais.

1. Educação popular – Arapiranga, Ilha (PA) – Teses. 2. Agricultura familiar – Arapiranga (PA) – Teses. 3. Economia de subsistência – Arapiranga, Ilha (PA) – Teses. 4. Açaí – Cultivo – Arapiranga, Ilha (PA) – Teses. I. Tomasi, Antônio de Pádua Nunes. II. Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais. III. Título.

CDD 370.115098115

*Ao amor da minha vida, meu marido Bernard,
por acreditar em mim muito mais que eu mesma;
por todo o bem que me faz; pelo cuidado e
atenção; e por ser o meu companheiro de todos
os momentos nesta vida.*

Dedico.

AGRADECIMENTOS

A Deus, pelo dom vida, saúde, amparo, proteção e oportunidades confiadas.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Antônio de Pádua Nunes Tomasi, pelas lições dispensadas a mim, seu cuidado e respeito nestes dois anos de Mestrado. Agradeço por ter me escolhido como sua orientanda e pela proposta de um tema de pesquisa que me oportunizou conhecer um lugar tão belo e incrível do nosso Brasil: a Amazônia.

A todos os professores do Mestrado em Educação Tecnológica pelas aulas e momentos de troca de conhecimentos, pela possibilidade de escutá-los e por trazerem suas experiências que enriqueceram, consideravelmente. Em especial aos Professores Dr. Fábio Wellington Orlando da Silva e Dr^a. Renata Bastos Ferreira Antipoff por aceitarem participar da minha banca e por oferecerem suas considerações ao meu trabalho.

A CAPES pela bolsa concedida.

Aos amigos adquiridos no Mestrado: Josiane, Elane, Caio, Janyne, Paulo e Mislene; e demais estimados colegas por dividirem esse sonho com os momentos de angústia e de alegrias que fazem parte deste percurso. Foi uma alegria estar com vocês.

Ao Senhor Raimundo, a Dona Celina e seus filhos, a família da Ilha Arapiranga, que gentilmente me receberam em sua casa e permitiram a construção desta pesquisa.

Ao pessoal de apoio pela assistência oferecida em Belém-PA, como Márcia, Marco, Lúcia, barqueiros e Rachel.

Ao meu marido e companheiro, Bernard; pelo amor, cumplicidade e paciência. Pessoa que amo e admiro como ser humano em tudo que faz. É simplesmente incrível a capacidade que ele tem; com sua força, seu amor, sua generosidade, sua luz, sua sabedoria e seu exemplo; de me impulsionar a fazer coisas grandiosas, as quais nem eu mesma poderia imaginar. Muito obrigada, meu amado. Nada do que eu fizer poderá retribuir. Eu dedico a você essa conquista, por que se não fosse por você e com você eu não teria chegado aqui. Você é minha coragem, minha alegria e minha luz!!! A você, todo o meu amor, gratidão e respeito.

Aos meus pais, Geny e Norival, minhas fontes de profunda admiração, sempre ao meu lado a favor do meu crescimento profissional. Eu amo vocês!!!

Ao meu irmão Vanderlan, pelo apoio de sempre.

A amiga Aline, por sempre estar ao meu lado, vibrar com minhas conquistas, por me escutar e por me dar atenção.

Aos amigos Toledo, Rafael, Daniel, Larissa e Gustavo; a minha sincera gratidão ao que vocês fizeram, fazem e representam. Vocês fazem parte disso e sabem os motivos.

Acredito que a gratidão é um dos mais nobres sentimentos, pois por meio dela aprendemos o valor de outro sentimento, a humildade. É preciso saber ser grato a quem se dispõe a nos ajudar e nos compreender principalmente nos momentos em que mais precisamos. Foi isso que tentei fazer nessas breves palavras.

Enfim, a todas as pessoas envolvidas nesta pesquisa e que fazem parte da minha vida, a minha sincera gratidão.

“Por via prazerosa, o homem da Amazônia percorre pacientemente as inúmeras curvas dos rios, ultrapassando a solidão de suas várzeas pouco povoadas e plenas de incontáveis tonalidades de verdes, da linha do horizonte que parece confinar com o eterno, da grandeza que envolve o espírito numa sensação de estar diante de algo sublime”.

João Jesus de Paes Loureiro

RESUMO

Este estudo trata da investigação dos saberes que fazem parte da vida de uma família de ribeirinhos que residem na Ilha Arapiranga, região de Belém no estado do Pará. Buscou-se conhecer os saberes que promovem a manutenção destas pessoas por meio de suas atividades, principalmente da produção de açaí. A opção metodológica do estudo se fundamenta na pesquisa qualitativa, em que foi realizada uma pesquisa de campo baseada nos pressupostos da História Oral, como técnicas investigativas foram utilizadas a observação participante e a entrevista com a família. Foram empregados pressupostos teóricos de Paulo Freire e Foucault sobre o saber; e as abordagens em torno do “saber” com a visão de autores como Schwartz, Trinquet, Stroobants; concomitante a outros referenciais que investigam os saberes em torno de comunidades ribeirinhas. Os resultados do estudo apontaram para a evidência de que a família ribeirinha em questão consegue, por meio de seus saberes obtidos e transmitidos de geração em geração, adquirir seus meios de subsistência; com as suas atividades de produção de açaí, responsável por maior fonte de renda, captura de camarão e pesca de peixes. Verificou-se, também, que existem os saberes, tais como da natureza e da alimentação inerentes a este povo ribeirinho, os quais são significantes e necessários para a permanência na Ilha.

Palavras-chave: Ribeirinho. Subsistência. Açaí.

ABSTRACT

This study is about the investigation of the knowledge that is part of the life of a family of riverside residents on Arapiranga Island, Belém region in the state of Pará. It was sought to know the knowledge that promote the maintenance of these people through their activities, mainly of açaí production. The methodological option of the study is based on the qualitative research, in which a field research was carried out based on the Oral History assumptions, as investigative techniques were used the participant observation and the interview with the family. The theoretical assumptions of Paulo Freire and Foucault on knowledge were used; and the approaches around the "knowing" with the vision of authors like Schwartz, Trinquet, Stroobants; concomitant with other references that investigate the knowledge about riverine communities. The results of the study pointed to the evidence that the riverside family in question is able to acquire their means of subsistence through their knowledge and transmitted from generation to generation; with its activities of production of açaí, responsible for greater source of income, shrimp capture and fish fishing. It was also verified that there are the knowledges, such as the nature and food inherent to these riverside people, which are significant and necessary for the stay on the Island.

Keywords: Riverain. Subsistence. Acai.

LISTA DE FOTOS

FOTO 1 - Casquinho.....	35
FOTO 2 - Lancha.....	35
FOTO 3 – Fruto do açaí.....	37
FOTO 4 – Palmeira do açaí.....	38
FOTO 5 – Cacho de açaí com frutos maduros.....	54
FOTO 6 – Debulha do açaí.....	55
FOTO 7 – Seleção dos frutos de açaí.....	56
FOTO 8 – Rasas de açaí na lancha.....	57
FOTO 9 – Bebida obtida do fruto de açaí.....	58
FOTO 10 – Local de processamento do açaí.....	59
FOTO 11 – Criatório de peixes.....	62
FOTO 12 – Açaí em forma de bebida.....	66
FOTO 13 – Farinha de mandioca.....	66
FOTO 14 – As frutas na mesa.....	67
FOTO 15 – A refeição servida com caldeirada, frango, salada e arroz	70
FOTO 16 – O rio.....	71
FOTO 17 – A casa dos ribeirinhos.....	72

LISTA DE IMAGENS

IMAGEM 1 – Localização da cidade de Belém, no Pará.....	28
IMAGEM 2 – Localização da Ilha Arapiranga.....	30

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABEA Associação Brasileira dos Engenheiros de Alimentos

ANVISA Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BDTD Biblioteca Digital de Teses e Dissertações

BPF Boas Práticas de Fabricação

CAPES Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

CEFET-MG Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais

CONAB Companhia Nacional de Abastecimento

EMATER – PARÁ Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará

EMBRAPA Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

IBAMA Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis

IBRAF Instituto Brasileiro de Frutas

IDATAM Instituto de Desenvolvimento e Assistência Técnica da Amazônia

INCRA Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária

MAPA Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

RDC Resolução da Diretoria Colegiada

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	15
2 RIBEIRINHOS AMAZÔNICOS: SEUS SABERES E VIVÊNCIAS.....	18
2. 1 Um contexto em torno do “saber”	18
2. 2 Um breve histórico da região e sua população	26
2.3 Localização da área de habitação dos ribeirinhos em estudo	28
2. 4 A Amazônia e suas riquezas	30
2.5 A população ribeirinha	32
2.6 O extrativismo do açaí: importante fonte de subsistência dos ribeirinhos	36
3 METODOLOGIA	44
3.1 Pesquisa de campo	44
3.1.1. A entrada no campo	44
3.1.2 Escolha dos participantes.....	45
3.1.3 Entrevista	45
3.1.4. História oral.....	46
3.1.5 Observação participante	47
3.1.6 Caracterização dos participantes	48
3.2 Análise de conteúdo.....	49
4 ANÁLISES E DISCUSSÕES DOS RESULTADOS	51
4.1 Os saberes relacionados às atividades para a subsistência da família	51
4.1.1 O extrativismo de açaí	51
4.1.2 A pesca de peixes e a captura do camarão	61
4.1.3 Os saberes obtidos em cursos	64
4.2 Os saberes do preparo e do consumo de alimentos	65
4.2.1 Os alimentos consumidos	65
4.2.2 Formas de obtenção, preparo e armazenamento de alimentos	68
4.1 Os saberes envolvidos na organização da vida ribeirinha	71
4.1.1 Os saberes e influências em torno do rio.....	71
4.1.2 Aspectos culturais que organizam a vida dos ribeirinhos	76
4.1.3 Aspectos comportamentais dos ribeirinhos.....	78

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	82
REFERÊNCIAS	85
APÊNDICE A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.....	95
APÊNDICE B- Roteiro de Entrevistas	96

1 INTRODUÇÃO

A pesquisa que resulta da Dissertação de Mestrado intitulada “Os saberes de uma família ribeirinha paraense: um estudo na Ilha Arapiranga, Pará”, está vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Tecnológica do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, que preconiza estudar as relações entre educação, ciência, tecnologia e trabalho a partir das perspectivas filosófica, histórica e sociológica; e inserida na Linha de Pesquisa Ciência, Tecnologia e Trabalho: Abordagens Filosóficas, Históricas e Sociológicas. A pesquisa foi realizada no mês de setembro do ano de 2016, na Ilha Arapiranga que se situa no município de Barcarena, estado do Pará.

A pesquisa foi construída a partir do interesse inicial da pesquisadora pela temática da formação profissional, dada a sua experiência como Engenheira de Alimentos na lida com os trabalhadores do setor em suas atividades cotidianas e com as formas de atuação da indústria de alimentos.

Esta área específica do conhecimento, a Engenharia de Alimentos, é capaz de englobar todos os elementos relacionados com a industrialização de alimentos e, por meio do profissional com esta formação, potencializar o desenvolvimento deste ramo em todos os níveis; seja na formação de profissionais, seja no subsídio à elaboração de políticas públicas, seja nos projetos de pesquisa, seja na atuação dentro das empresas do setor ou, ainda, na colaboração com setores governamentais para a preservação da saúde pública (ABEA, 2017).

Dentre as funções que o engenheiro de alimentos executa, uma das mais importantes é colaborar com a preservação da saúde pública. Em outras palavras, colaborar com a melhoria e a ampliação da qualidade nos processos alimentícios.

Destaca-se, neste sentido, a necessidade de se conhecer melhor as funções dos profissionais que atuam nas linhas produtivas, como forma de melhor qualificá-los. Embora algumas empresas forneçam treinamentos, verifica-se que muitos deles não possuem formação básica e técnica para lidar com essa linha produtiva ou até mesmo não compreendem as consequências de seus atos, dada a importância do trato com os alimentos. .

Depois de graduada e já estando no exercício da docência, no Instituto Federal do Norte de Minas Gerais foi possível constatar que os alunos encontravam dificuldade para perceber o quanto é importante seguir todas as Normas e cuidados

higiênico-sanitários no trabalho com os alimentos. Assim, propôs-se, inicialmente, estudar a Formação Profissional de trabalhadores em linhas produtivas de alimentos. Entretanto, como o projeto de pesquisa inicial demandava alterações, optou-se por adequá-lo às pesquisas em cursos do orientador, realizadas na Amazônia paraense, junto aos ribeirinhos da região de Barcarena.

As referidas pesquisas fazem parte do projeto “Operação Amazônia”, que permite trocas de experiências entre os alunos do CEFET-MG e os ribeirinhos, envolvidos no levantamento de problemas da região e propostas de soluções conjuntas. É graças ao projeto que a pesquisadora teve acesso à comunidade ribeirinha e à família pesquisada.

Busca-se, inicialmente, inclusive com condição fundamental para a realização da pesquisa, aproximar-se da população amazônica, compreender as suas formas de adquirir seu sustento, sua alimentação, conhecer os seus valores e costumes. Importa-nos saber como vivenciam a realidade amazônica no seu cotidiano. E, ainda, como desempenham, como trabalhadores e pais ou mães de família, o seu papel social na produção e na comercialização do açaí, um fruto, cujo consumo em outras regiões do Brasil e no exterior vem alcançado uma relevância cada vez maior na alimentação e na culinária. Na vida familiar e comunitária e na luta pela sobrevivência, que vai além do açaí, como são construídos e transmitidos os saberes entre seus membros?

Assim, pretende-se nesta pesquisa investigar os saberes relacionados à subsistência de uma família ribeirinha habitante da Ilha Arapiranga – Estado do Pará. Para tanto, buscou-se conhecer os saberes que propiciam a manutenção dos ribeirinhos por meio dos extrativismos vegetal e animal na Ilha; verificar os modos de obtenção, preparo e conservação dos alimentos para consumo próprio da família; e conhecer as formas de transmissão desses saberes de geração em geração.

Na busca pelo rigor acadêmico, a seleção das fontes de pesquisa foi realizada pelo Banco de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES). Para isso foram utilizados os descritores “saberes”, “subsistência de ribeirinhos” e “alimentação de ribeirinhos”.

No que diz respeito às pesquisas envolvendo Teses e Dissertações, pode-se citar os estudos de Lima (2015), Cardoso (2012) e Souza (2011) que contribuíram significativamente para a discussão a respeito dos saberes de povos de populações tradicionais Amazônicas, aqui chamados de “ribeirinhos”.

A dissertação está dividida em quatro capítulos, conforme se apresenta a seguir.

O primeiro capítulo reúne definições e classificações em torno do que chamamos de “saber”, ancorando-se em Foucault (2013), Freire (1979), Charlot (2000), Trinquet (2010), Schwartz (2010), Stroobants (1997) e Diegues (2004,1995). Apresenta-se, também, os aspectos históricos e de localização da região em que se insere a pesquisa; e as características da Amazônia e da população ribeirinha com suas formas de subsistência, por meio da importante contribuição de Witkoski (2010).

O segundo capítulo contempla a descrição da metodologia utilizada, que se baseia na pesquisa qualitativa por meio das definições de Minayo *et al* (2002). Como procedimentos metodológicos, empregou-se os pressupostos da História Oral por Meihy e Holanda (2007); para coleta de dados foram realizadas a entrevista e a observação participante, baseando-se em Markoni e Lakatos (2003), Gil (2008), Quivy e Campenhoudt (1998) e Minayo *et al* (2002). Para a análise de dados baseou-se em Bardin (2016).

O terceiro capítulo demonstra a análise e a discussão dos resultados que se obteve na pesquisa de campo, realizada em setembro de 2016. Os resultados mostram, por meio de falas dos ribeirinhos, que essa população amazônica possui uma riqueza de saberes que merecem atenção.

2 RIBEIRINHOS AMAZÔNICOS: SEUS SABERES E VIVÊNCIAS

O mundo assiste de maneira acelerada ao surgimento e desaparecimento de ofícios. Ofícios esses que guardam um conjunto de saberes, os quais são vistos em suas mais variadas formas no contexto da sociedade, que sofre alterações em seu ritmo, com o surgimento de novos aprendizados, com a inserção de tecnologias; de forma a aparecer novos saberes que vão sendo impostos, que podem desaparecer e também se recobrirem.

Seja na cidade, no campo ou em localidades ainda mais distantes dos polos industriais, as alterações ocorrem e influenciam os saberes das populações. E o fato de uma comunidade ribeirinha estar distante dos meios urbanos não significa que ela escape dessas mudanças. Essas pessoas detêm um saber próprio, que foi construído ao longo do tempo, a partir das experiências vividas e das relações com os familiares e com as comunidades.

Entretanto, alguns desses saberes da população ribeirinha podem permanecer, mas outros podem se alterar. Aqueles que são importantes para a sobrevivência acabam sentindo o peso da inserção de novas tecnologias de mercado e as tendências da industrialização que aos poucos vai chegando às Ilhas nas mais diversas comunidades da região Amazônica. Isso pode trazer, por exemplo, novos modos de colheita nos acompanhamentos de cursos oferecidos por Associações e de profissionais; outras formas produtivas e incorporação de novos materiais no trabalho.

Logo, pode-se questionar: quais são os saberes de uma família ribeirinha para a sua subsistência na Ilha Arapiranga, Estado do Pará? Em outras palavras, quais saberes permanecem ao longo do tempo numa comunidade ribeirinha?

Entretanto, antes de se responder esta questão, deve-se esclarecer o contexto em torno do que se está nomeando como saber.

2. 1 Um contexto em torno do “saber”

Inicia-se trazendo a etimologia da palavra saber e os seus significados por meio dos Dicionários da Língua Portuguesa e de Filosofia. O termo “saber”, tem sua etimologia do latim *sapere*. De acordo com o Dicionário Houaiss¹ saber significa: “saber, conhecer, ser ou estar informado; ter conhecimentos específicos; estar

¹ Significado e etimologia encontrados no Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa.

convencido de, pressentir; ter força, meio, capacidade, possibilidade de, ou habilidade para, conseguir; considerar, ter como; envidar esforços para conseguir (algo), fazer por; ter gosto de, ter sabor; soma de conhecimentos adquiridos, sabedoria, cultura, erudição” (HOUAISS *et al*, 2009, p. 1688).

No sentido filosófico, “saber significa em um sentido genérico, sinônimo de conhecimento, ciência. Na tradição filosófica, a sabedoria significa não só o conhecimento científico, mas a virtude, o saber prático” (JAPIASSÚ e MARCONDES, 2006, p. 245).

Em se tratando desses termos, conhecimento e saber, há a necessidade de se fazer uma diferenciação entre ambos, uma vez que são empregados de maneira associada, geralmente. Para isso, Maggi (2015) afirma que definir conhecimento² é tarefa extremamente complicada. E que, com o auxílio de Jean-Marie Barbier, faz-se essa distinção.

A distinção feita por J.-M. Barbier entre “conhecimentos” e “saberes” pode então nos ajudar. Essa distinção sendo proposta, além disso, com a preocupação de reconhecer um ‘léxico de intervenção sobre a atividade humana’, nomeadamente no âmbito da educação e da formação, nos permite remeter-nos às obras desse autor para as referências relativas à questão nesse domínio de estudo (Barbier, 1998; Barbier e Galatanu, 2004). “O uso combinado das noções de saberes e de conhecimentos em contextos educativos organizados [...] de acordo com uma lógica de comunicação” - diz Barbier - deve permitir reconhecer aos saberes a propriedade de designar enunciados conserváveis, acumuláveis, susceptíveis de comunicação-transmissão, apropriáveis por diferentes sujeitos e aos conhecimentos a de designar “estados”, resultados de experiências cognitivas, marcadamente de interiorização dos saberes decorrentes da aprendizagem. Os conhecimentos seriam, portanto “ativáveis”, “variáveis de um sujeito a outro”, inscritos “em uma história dos sujeitos envolvidos” (BARBIER, 1998; BARBIER e GALATANU, 2004, *apud* MAGGI (2015)).

Da mesma forma, falar sobre “saber” é algo complexo, pois existem diferentes definições, pontos de vistas e classificações em torno dessa palavra.

Parte-se do pressuposto de que “o saber cada vez mais está se juntando com outros saberes, numa formação de uma grande rede de conhecimentos; a sensibilidade do homem, seus valores e sentimentos são colocados à prova, a todo momento, tanto em nível de confronto e contradição como de descoberta e assimilação” (GRINSPUN, 2002, p. 42).

² Conhecimento é definido como: 1. Ato ou efeito de conhecer, 2. Ato de perceber ou compreender por meio da razão e/ou da experiência, 3. Faculdade de conhecer, 4. Domínio, teórico ou prático, de uma arte, uma ciência, uma técnica, etc. (HOUAISS *et al*, 2009, p. 524)

Observando por um ponto de vista filosófico, ancora-se em Foucault (2013) e em Paulo Freire (1979) para verificar suas percepções em torno do saber.

Foucault (2013, p. 219) chama de saber ao “conjunto de elementos, formados de maneira regular por uma prática discursiva e indispensáveis à constituição de uma ciência, apesar de não se destinarem necessariamente a lhe dar lugar”.

Um saber é aquilo de que podemos falar em uma prática discursiva que se encontra assim especificada: o domínio constituído pelos diferentes objetos que irão adquirir ou não um *status* científico (o saber da psiquiatria, no século XIX, não é a soma do que se acreditava fosse verdadeiro; é o conjunto das condutas, das singularidades, dos desvios de que se pode falar no discurso psiquiátrico); um saber é, também, o espaço em que o sujeito pode tomar posição para falar dos objetos de que se ocupa em seu discurso (neste sentido, o saber da medicina clínica é o conjunto das funções de observação, interrogação, decifração, registro, decisão, que podem ser exercidas pelo sujeito do discurso médico); um saber é também o campo de coordenação e de subordinação dos enunciados em que os conceitos aparecem, se definem, se aplicam e se transformam (neste nível, o saber da história natural, no século XVIII, não é a soma do que foi dito, mas sim o conjunto dos modos e das posições segundo os quais se pode integrar ao já dito qualquer enunciado novo); finalmente, um saber se define por possibilidades de utilização e de apropriação oferecidas pelo discurso (assim, o saber da economia política, na época clássica, não é a tese das diferentes teses sustentadas, mas o conjunto de seus pontos de articulação com outros discursos ou outras práticas que não são discursivas). Há saberes que são independentes das ciências (que não são nem seu esboço histórico, nem o avesso vivido); mas não há saber sem uma prática discursiva definida, e toda prática discursiva pode definir-se pelo saber que ela forma (FOUCAULT, 2013, p. 219-220).

Já Paulo Freire falando sobre o Saber-Ignorância traz um apanhado sobre a questão da educação para chegar ao saber.

A educação tem caráter permanente. Não há seres educados e não educados. Estamos todos nos educando. Existem graus de educação, mas estes não são absolutos. O homem, por ser inacabado, incompleto, não sabe de maneira absoluta. Somente Deus sabe de maneira absoluta. A sabedoria parte da ignorância. Não há ignorantes absolutos (FREIRE, 1979, p. 28).

Freire exemplifica isso com o caso prático em que “se num grupo de camponeses conversarmos sobre colheitas, devemos ficar atentos para a possibilidade de eles saberem muito mais do que nós” (FREIRE, 1979, p. 28). Os camponeses, assim como outros grupos de pessoas, têm seus saberes próprios. “Se eles sabem selar um cavalo e sabem quando vai chover, se sabem semear, etc..., não podem ser ignorantes (durante a Idade Média, saber selar um cavalo

representava alto nível técnico), o que lhes falta é um saber sistematizado”. (FREIRE, 1979, p. 28).

Complementa,

O saber se faz através de uma superação constante. O saber superado já é uma ignorância. Todo saber humano tem em si o testemunho do novo saber que já anuncia. Todo saber traz consigo sua própria superação. Portanto, não há saber nem ignorância absoluta: há somente uma relativização do saber ou da ignorância. Por isso não podemos nos colocar na posição do ser superior que ensina um grupo de ignorantes, mas sim na posição humilde daquele que comunica um saber relativo a outros que possuem outro saber relativo. (É preciso saber reconhecer quando os educandos sabem mais e fazer com que eles também saibam com humildade) (FREIRE, 1979, p. 29).

Já para Morin (2007, p. 24), o saber combina vários tipos de conhecimentos, teórico, prático ou experiencial. Da mesma forma, Charlot (2000, p. 62) enfatiza que podem existir os saberes prático, teórico, processual, científico, profissional, operatório etc. O autor afirma que são mesmo formas específicas de relação com o mundo. Como exemplifica, “[...] não é o próprio saber que é prático, mas, sim, o uso que é feito dele, em uma relação prática com o mundo” (CHARLOT, 2000, p. 62).

Abordando as características do saber que pode ser prático e também teórico, Trinquet (2010) traz a existência dos saberes constituídos e dos saberes investidos, e caracteriza e explica as diferenças entre eles. O autor demonstra que o saber denominado, saber investido é “o resultado da história individual de cada um, sempre singular, ou seja, adquirida da própria experiência profissional e de outras experiências (social, familiar, cultural, esportiva, etc.) e que remete a valores, à educação, em resumo, à própria personalidade de cada um” (TRINQUET, 2010, p. 100). Para Trinquet (2010), quando se fala em saber constituído,

Trata-se do que, em geral, chama-se, simplesmente, de *saber*, ou dito de outro modo: saber acadêmico. Em outros termos, tudo o que é conhecido, formalizado nos ensinamentos, nos livros, nos *softwares*, nas normas técnicas, organizacionais, econômicas, nos programas de ensino, etc., [...] (TRINQUET, 2010, p. 100).

Já o “segundo saber, o investido, consiste naquele adquirido em todas as atividades e/ou experiências” (TRINQUET, 2010, p. 101). Trinquet (2010, p. 100) afirma que “esse saber investido – *que é um verdadeiro saber* – é complementar do *saber constituído*”.

Nessa mesma perspectiva, Yves Schwartz (2010, p. 44) traz a classificação de: saberes formais e saberes investidos, em que este se relaciona à experiência e aquele aos saberes acadêmicos e formais, ou seja, desinvestidos.

Para designar esse polo tão enigmático da experiência que deve ser distinto do saber formal, na perspectiva ergológica, falamos de *saber investido*. Isso reenvia à especificidade da competência adquirida na experiência, que deve ser investida em situações históricas. São saberes que ocorrem em aderência, em capilaridade com a gestão de todas as situações de trabalho, elas mesmas adquiridas nas trajetórias individuais e coletivas singulares, contrariamente aos saberes acadêmicos, formais que, são desinvestidos, ou seja, que podem ser definidos e relacionados com outros conceitos independentemente das situações particulares (SCHWARTZ, 2010, p. 44).

Na mesma direção, existem também os saberes tácitos, que se relacionam com a experiência e os saberes explícitos, considerados formais.

O termo tácito se refere a algo que não foi dito formalmente, que se encontra oculto ou implícito e sobre o qual se pode apenas inferir. Tácitos, portanto, são os saberes da experiência, ainda não verbalizados, mas presentes na ação dos indivíduos, integrando o processo que suporta suas competências. São saberes profundamente internalizados e que não se dão facilmente à verbalização e, conseqüentemente, à formalização. Por outro lado, explícito é o que se apresenta declarado, explicado formal e positivamente. Explícitos são, assim, os saberes contidos nas prescrições, naquilo que se encontra formalmente dito sobre o trabalho, evidenciados em normas, procedimentos, prescrições, conteúdos curriculares, convenções etc. (SILVA, 2016, p. 2).

Falam-se também nos saberes científicos e não-científicos. Almeida (2010, p. 51) *apud* (Souza, 2011, p.65) ao reportar sobre os saberes científicos, assinala que “[...] Os saberes científicos são uma maneira de explicar o mundo, mas que existem outras produções de conhecimentos, outras formas de saber e conhecer que se perdem no tempo e no anonimato porque não encontram oportunidades de expressão [...]”.

E é por isso que Moraes (2007, p. 19) diz que “(...) os saberes não-científicos ligados a populações tradicionais envolvem relações estreitas entre o homem e a natureza”, pois existem os saberes que “não se limitam nem se esgotam num conhecimento acadêmico ou escolar”. Logo, é necessário dar atenção a outras formas de saberes que existem, de forma a resgatar e valorizar, para que não desapareçam de nossa própria história (SOUZA, 2011, p. 65).

Aliando a isso podemos trazer os conceitos determinados por Stroobants (1997) citado por Kilimnik *et al* (2004), em que a autora trata sobre os três componentes principais dos quais resulta a competência empregando o saber-fazer e o saber ser.

Para Stroobants (1997),

Saberes ou conhecimentos formais que podem ser traduzidos em fatos e regras; saber-fazer, que pertence à esfera dos procedimentos empíricos, como as receitas e os conhecimentos tácitos do ofício que se desenvolvem na prática quotidiana de uma profissão ou ocupação; e saber ser, compreendido como o saber social ou do senso comum, que mobiliza estratégias e raciocínios complexos, interpretações e visões do mundo (STROOBANTS (1997), *apud* KILIMNIK *et al.* (2004, p.12)).

Nessa mesma direção, Cavaco (2016, p. 957) demonstra a existência dos saberes resultantes da formação experiencial. A autora, em sua investigação, procurou analisar a diversidade de saberes que os adultos pouco escolarizados possuem. Em meio à diversificação abarca-se os diferentes tipos de saberes: os saberes, de ordem mais teórico-conceitual, com uma grande incidência cognitiva; o saber-fazer, de caráter mais prático, orientado para a ação, como o próprio nome indica; e o saber ser, mais relacionado com as características de personalidade, com as atitudes, comportamentos e valores, com uma incidência particular no domínio afetivo.

Sendo assim, verifica-se na vida dos ribeirinhos a ocorrência do saber-fazer, que está relacionado ao que a pessoa desenvolve no cotidiano do seu trabalho, por meio de suas práticas; e do saber ser, que engloba as características de cunho pessoal do indivíduo.

Importa ressaltar que o desenvolvimento desses saberes, o “saber-fazer” e o “saber ser”, ocorre no convívio do indivíduo com a família, nos repasses de saberes e de valores com a comunidade, e na forte relação com a natureza, que mantém vínculo significativo na vida das pessoas e é inerente ao povo ribeirinho.

Pensando nesses valores tradicionais e nas relações dos ribeirinhos com a natureza, os conceitos formulados por Marcelle Stroobants e por Cavaco permitem fazer uma relação com os saberes tradicionais por intermédio de Diegues (2004, 1995).

Conforme este autor os saberes tradicionais relacionam com a natureza e são transmitidos pelas gerações.

Os saberes tradicionais configuram-se em conhecimentos acumulado que emergem das populações tradicionais numa relação única e profunda com a natureza e seus ciclos, tendo em vista a conservação de suas espécies, baseada no trabalho e na produção da própria população de pescadores, agricultores, extratores, cujos conhecimentos são transmitidos através de suas gerações como forma de perpetuar a identidade do grupo, no interior de uma comunidade local (Diegues (2004, 1995) *apud* Bruce (2015, p. 25)).

Diegues complementa,

No contexto de uma comunidade tradicional, esses saberes construídos nessa relação do homem com o meio são elementos marcantes na vivência de crianças, jovens e adultos que habitam uma localidade e desenvolvem trabalhos relacionados à agricultura, à pesca, à pecuária e à extração de produtos da floresta. Em suma, são saberes simples, vívidos e aprendidos por homens e mulheres (Diegues (2004, 1995) *apud* Bruce (2015, p. 28)).

Corroborando com essa afirmação e considerando a intensa relação dos ribeirinhos com a natureza e o que eles aprendem a fazer, Lima (2015, p. 14) diz que “é imprescindível reconhecer seus saberes, ouvir suas falas e compreender como estes ocupam, organizam e constroem seus territórios, bem como os seus elementos identitários”.

O saber se entrelaça e faz parte de um grande emaranhado com o afetivo, o social, o cultural, o histórico e o político, possibilitando uma identidade própria preservada pela perpetuação de seus costumes e de suas tradições, ao longo dos séculos, pelos mais velhos aos mais novos. Os saberes estão relacionados também com a concepção de vida, sociedade e relações humanas. Nessas relações está a educação que não se faz apenas nos espaços escolares, mas acontece nos processos de trabalho, de organizações políticas e culturais. Os saberes sociais e culturais dos sujeitos ribeirinhos quilombolas trazem marcas identitárias localmente amazônico que emerge devido à necessidade de subsistência de vida. Seus instrumentos de trabalho advêm na maior parte da própria natureza, e criativamente são produzidos por estes sujeitos. Ex.: matapi, tipiti, paneiro, vassoura, cestos, peconha, etc. Acrescentamos os saberes do manejo do açai, do cultivo da mandioca, das olarias que sabiamente são repassados de pais para filhos. (CARDOSO, 2012, p. 18).

Isso é também visto em (Lima, 2015),

No desenvolvimento de sua sobrevivência, o homem amazônico aperfeiçoou técnicas e instrumentos para melhor aproveitar os recursos naturais. Aliado a isso, também produziu saberes empíricos, observando a dinâmica natural, para superar as adversidades da vida cotidiana, como o desenvolvimento de remédios produzidos a partir de ervas colhidas na floresta. Aprendeu a observar o tempo de maturação dos recursos, a dinâmica dos rios, seus ciclos de enchentes e vazantes, construindo pequenas embarcações para se deslocarem, melhor aproveitar os recursos pesqueiros e também transportar os recursos florestais de lugares mais distantes aos de moradia (LIMA, 2015, p. 41).

Vejamos a atividade da pesca. Para Witkoski (2010, p. 293) existem segredos na atividade pesqueira, assim como na de caçar e de extrair, que requerem dedicação e tempo e os saberes em volta disso não são constituídos do dia para a noite, pois “um pescador que conhece os segredos dos rios, paranás, igarapés, furos, lagos, etc. não se constitui do dia para a noite”.

Embora a pesca possa ser considerada uma atividade relativamente fácil de se aprender, ela demanda tempo e dedicação. O segredo desse ofício - ainda mais para atores sociais que são, ao mesmo tempo, agricultores, criadores e extratores (de produtos vegetais e animais, como a caça) - só pode ser revelado na transmissão do conhecimento de pai para filho, no ciclo das gerações que se sucedem (WITKOSKI, 2010, p. 293).

Nesse sentido, o conhecimento do ambiente em que vivem essas populações e a sua habilidade no manuseio dos recursos naturais, à medida que são transmitidos e absorvidos pelas gerações, transformam práticas, hábitos de vida, modos de apreensão e apropriação da natureza com traços característicos. São interações advindas do contato íntimo com a natureza, seja pelas águas, florestas, terras, seja com o próprio homem (MORAES, 2007, p. 74).

De acordo com Charlot (2000, p. 60), “Adquirir saber permite assegurar-se um certo domínio do mundo no qual se vive, comunicar-se com outros seres e partilhar o mundo com eles, viver certas experiências e, assim, tornar-se maior, mais seguro de si, mais independente”. E isso é o que ocorre com os ribeirinhos, eles conseguem ter domínio do seu espaço e sabem transmitir seus saberes, tornando assim possível que as próximas gerações possam dar continuidade à vivência na Ilha.

Bruce (2015, p. 24-25) diz que os saberes tradicionais são construídos através das gerações, nos quais os conhecimentos acumulados são ensinados de pais para filhos. Essa é a transmissão que ocorre pelas “gerações mais experientes para as mais jovens, principalmente pela oralidade e pelas práticas do cotidiano” (MORAES, 2007, p. 19).

Interessa-nos, então, questionar como se opera essa espécie de transferência. Freinet (1998, p. 189) afirma que isso pode ocorrer desde o período da infância, em que a criança começa, de certa forma, a imitar o que os adultos fazem, quando diz: “(...) a criança também imita as atividades dos adultos. Imita-as em sua finalidade, por assim dizer. Toma o tema do adulto, mas adapta suas normas de execução às suas possibilidades” (FREINET, 1998, p. 189).

Maggi (2015) no seu artigo “Pode-se transmitir saberes e conhecimentos?”, diz que o “transmitir” tem o sentido de “fazer chegar alguma coisa a alguém”. Transmitir remete ao fato de se “fazer passar para o lado de lá, remeter, fazer chegar”. E para que haja uma transmissão é necessário não somente o envio, mas também a recepção. Ressalta-se que Paulo Freire esclarece que [...] ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção (FREIRE, 1996, p. 22).

Maggi (2015) também chama a atenção para o questionamento a respeito da transmissão dos valores. Ele afirma que não tem como separar as capacidades, os saberes e os valores. Pois “não se pode conceber uma ação, uma atitude, desprovida de valor, e todo saber, assim como toda capacidade, pressupõe valores”. Isso foi verificado na visita já realizada à família da pesquisa. De fato, os saberes e as capacidades estão juntos com os valores. Quando o pai transmite ao filho os seus saberes, os valores são transmitidos também.

Nessa perspectiva, Witkoski (2010, p. 294) ilustra satisfatoriamente uma forma de transmissão de saberes envolvendo a vivência dos pescadores, em que “desde muito cedo, na faixa dos cinco anos de idade, os meninos começam a participar, com seus pais, parentes e amigos, da arte da pesca, ajudando nas pequenas tarefas. O transporte de um remo, escoar a água que vai se acumulando no fundo da canoa, a escolha do lugar certo para armar a malhadeira e observá-la, iscar anzóis, iniciar-se na tarefa de orientar a canoa são alguns dos trabalhos feitos pelos meninos”. Por nascerem e crescerem convivendo com uma natureza exuberante, que oferece possibilidades de sobrevivência, e com esses saberes que são transmitidos ao longo das gerações, as famílias ribeirinhas Amazônicas conseguem viver e permanecer nas Ilhas.

Logo, faz-se necessário trazer as características históricas e geográficas do local onde habitam os ribeirinhos desta pesquisa, dizer quem são os ribeirinhos e mostrar como é constituída a vivência na Ilha.

2. 2 Um breve histórico da região e sua população

Em relação à história da região, as informações mostram que antes de 1709, as terras; hoje ocupadas pelo município de Barcarena; eram conhecidas pelo nome de Fazenda Gebiré, e mais tarde Missão Gebiré. Sabe-se que seus primeiros habitantes foram os índios Tapuios Aruans, os mesmos que durante a Colônia foram catequizados pelos padres jesuítas, elevando, posteriormente, o povoado à categoria de freguesia, sob a invocação de São Francisco Xavier de Barcarena. De acordo com habitantes locais, a origem da palavra “Barcarena” vem do fato de ter existido na localidade uma grande embarcação trazida do pôrto de Belém com o nome de “Arena”. Essa embarcação era chamada de “barca” justamente pelo seu tamanho, que chamava a atenção de todos. E os moradores começaram a querer ver a “barca Arena”. A junção dessas duas palavras fez com que a localidade ficasse

conhecida como Barcarena (IBGE, 1957, p. 291). Registre-se, contudo, que Barcarena é também o nome de uma antiga cidade de Portugal, e como a região foi ocupada por portugueses, muitos deles fazendeiros, é possível que esse nome seja, na verdade, uma referência à cidade de Barcarena em Portugal.

Em termos de acontecimentos históricos, destaca-se que “Barcarena, por sua localização geográfica, foi o principal reduto da organização do maior movimento popular do Brasil no século passado, a Cabanagem” (PARÁ, 1999, p. 64). O município de Barcarena foi grandemente atingido por esse movimento, tendo sido os seus mais importantes núcleos da época assaltados e destruídos nas lutas dos rebeldes de 1835 a 1836 (IBGE, 1957, p. 291). Seus principais líderes se não nasceram, acabaram sendo sepultados em terras barcarenenses (PARÁ, 1999, p. 64).

A massa cabana, ribeirinhos - o povo pobre das margens do rio de Barcarena – vieram compor o exército cabano, derramando seu sangue nas lutas contra as forças do governo central representado por Bernardo Lobo de Souza, presidente da Província paraense de então. Tudo isso, portanto, contribuiu para fazer do município de Barcarena um dos mais importantes centros de articulação das estratégias de luta popular, que acabou por derrubar um governo instituído e levar as categorias sociais menos favorecidas ao poder em 1835 (PARÁ, 1999, p. 65).

A cabanagem foi um movimento revolucionário que ocorreu na Amazônia Brasileira, mais precisamente na Província do Pará (GUEDES, 2011, p. 73), devido aos problemas econômicos na região e foi um dos gritos de liberdade dos explorados contra os exploradores (GUEDES, 2011, p. 51). Nesse acontecimento evidenciam-se as mortes de mestiços, índios e africanos pobres ou escravos e também dizimaram boa parte da elite da Amazônia. “O principal alvo dos cabanos era os brancos, especialmente os portugueses mais abastados” (RICCI, 2006, p. 6).

A grandiosidade desta revolução extrapola o número e a diversidade das pessoas envolvidas. Ela também abarcou um território muito amplo. Nascida em Belém do Pará, a revolução cabana avançou pelos rios amazônicos e pelo mar Atlântico, atingindo os quatro cantos de uma ampla região. Chegou até as fronteiras do Brasil central e ainda se aproximou do litoral norte e nordeste. Gerou distúrbios internacionais na América caribenha, intensificando um importante tráfico de ideias e de pessoas (RICCI, 2006, p. 6).

Para Ricci (2006, p. 29), “hoje a Cabanagem na Amazônia é símbolo de ação popular de massa, de mudanças e de movimentos sociais”.

Com amparo nesse breve histórico, podemos mostrar a localização e os dados geográficos da região em que habitam os ribeirinhos desta pesquisa.

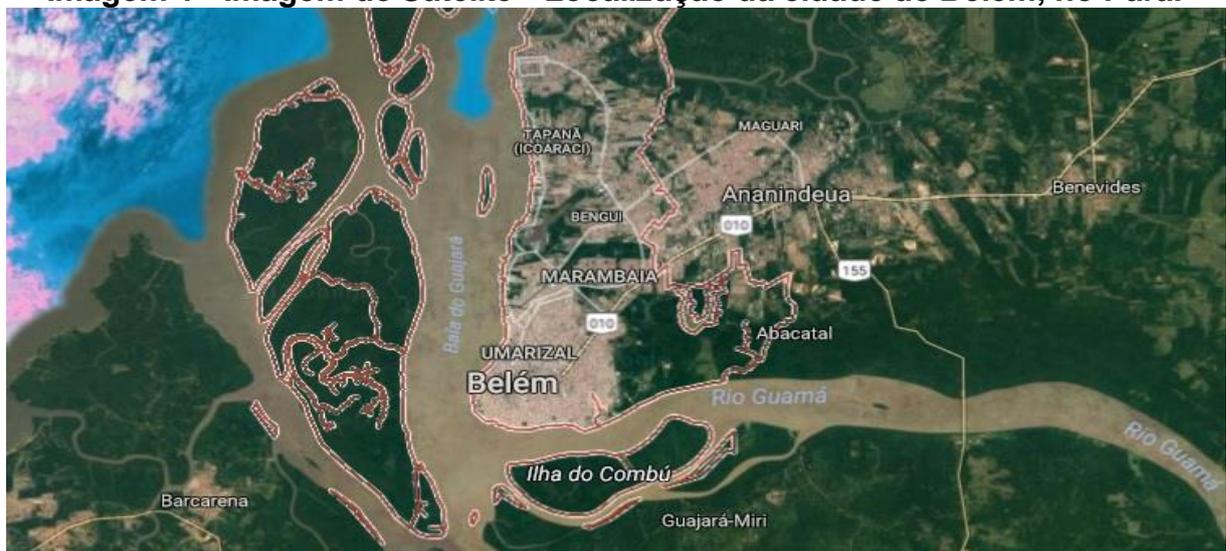
2.3 Localização da área de habitação dos ribeirinhos em estudo

Essa população ribeirinha habita na região Amazônica, mais especificamente na Ilha de Arapiranga, situada no município de Barcarena, em Belém, estado do Pará.

Conforme dados do Projeto de Assentamento Agroextrativista feitos pelo IDATAM (Instituto de Desenvolvimento e Assistência Técnica da Amazônia) e pelo INCRA (Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária), em 2009 o número de famílias ribeirinhas assentadas na Ilha Arapiranga era de 353 (IDATAM, 2009, p. 13-14). Mais especificamente, na localidade de Cutajú-Miri é que habitam os ribeirinhos da família dessa pesquisa.

A população de Belém, capital do estado do Pará, é de 1.393.399 habitantes (IBGE, 2010). Belém se situa às margens da bacia de Guajará, junto à foz do rio Guamá, como mostra a imagem 1. A cidade possui posição privilegiada, sendo considerada porta de entrada da Amazônia, em decorrência do seu porto acessível, amplo e de intenso movimento comercial (IBGE, 1957, p. 298). Mais precisamente, o município de Belém está localizado a 01° 27' 20" de Latitude Sul e 48° 30' 15" de Longitude W-Gr (BELÉM, 2012, p. 5).

Imagem 1 - Imagem de Satélite - Localização da cidade de Belém, no Pará.



Fonte: Google maps (2017).

Os limites são ao Norte, Baía do Marajó; ao Nordeste, Município de Santo Antônio do Tauá; a Leste, Município de Santa Bárbara do Pará; a Sudeste, Municípios de Benevides e Ananindeua; ao Sul, Município de Acará, a Sudoeste, Município de Barcarena; e a Oeste, Arquipélago do Marajó (BELÉM, 2012, p.5). Os

principais acidentes geográficos do município são as Baías do Marajó, ao norte e do Guajará, a oeste (BELÉM, 2012, p, 15).

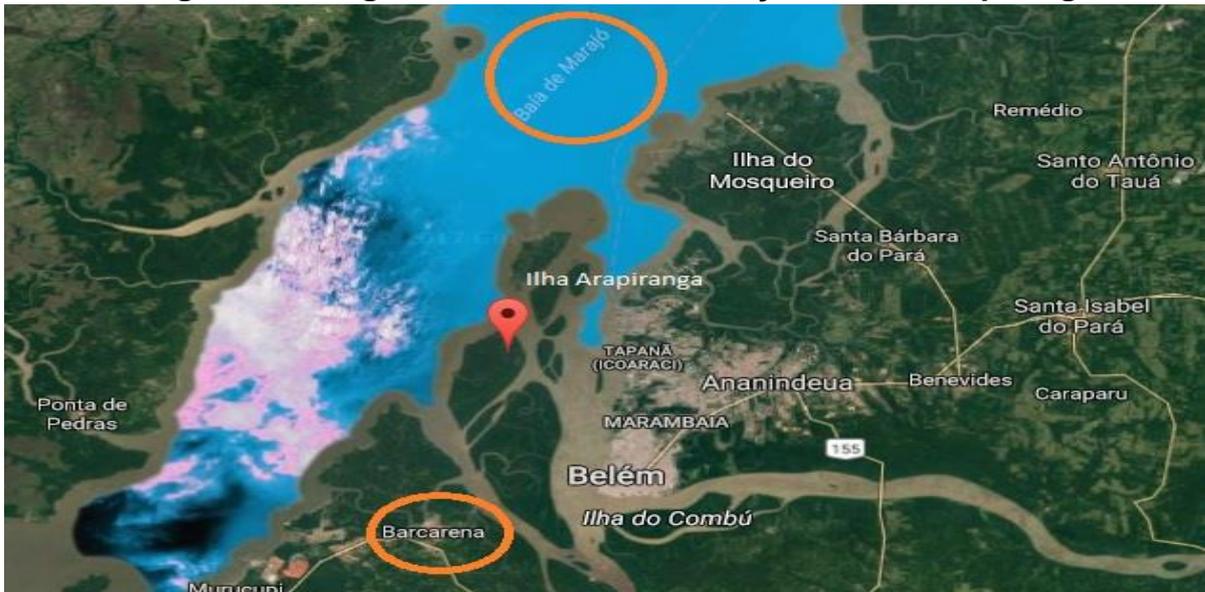
O clima da região caracteriza-se sendo quente e úmido com precipitação média anual alcançando os 2.834 mm. A temperatura média é de 25°C em fevereiro e 26°C em novembro. Está na zona climática Af (classificação de Köppen), que coincide com o clima de floresta tropical, permanente úmido, com ausência de estação fria e temperatura do mês menos quente, acima de 18°C (BELÉM, 2012, p, 15).

A topografia é pouco variável e baixa, atingindo 25 metros na ilha de Mosqueiro, ponto de altitude máxima. Na área urbana da cidade de Belém, grandes áreas estão abaixo da cota de 4 metros, sofrendo influência das marés altas e tendo dificuldade no escoamento nas águas da chuva. Sobre o relevo, a constituição é de restos da formação Barreiras e terrenos do Quaternário Subatual e do Recente, com baixos platôs e planícies litorâneas (BELÉM, 2012, p, 15).

Barcarena é o município mais próximo da Ilha Arapiranga. O município de Barcarena fica localizado na Zona Guajarina com coordenadas geográficas, 1° 30' 20" de latitude Sul e 48° 39' de longitude W-Gr. Limita-se com os municípios de Belém, Acará, Moju, Abaetetuba, e com o rio Pará e Baía de Marajó. O município apresenta o clima comum da Amazônia; equatorial superúmido, com abundantes chuvas na quadra invernal, de janeiro a junho. Os acidentes geográficos principais são as ilhas das Onças e de Arapiranga (IBGE, 1957, p. 291-292). O município de Barcarena apresenta vegetação característica da região Amazônica, isto é, possui uma cobertura vegetal de Floresta Equatorial Típica ou Floresta Densa de Terra Firme (IDATAM, 2009).

E por fim, a Ilha Arapiranga está localizada na parte Norte do município de Barcarena, conforme imagem 2, tendo como limites a Baía do Marajó e os rios Arapiranga e Carnapijó. A composição das localidades consta de Cutajú-Açú, Jandiaquara, Camurinquara, Estacamento, Cutajú-Miri, Papaquara, Jupariquara, Boa Nova, Flecheira, Buçuquara, Ilha Macaco, Prainha e Vila Arapiranga (IDATAM, 2009, p. 13-14).

Imagem 2 – Imagem de Satélite - Localização da Ilha Arapiranga.



Fonte: Google maps (2017).

2. 4 A Amazônia e suas riquezas

“Em lugar nenhum da Terra a teia da vida é tão intrincada e exuberante quanto na Amazônia” (MARMOLEJO, 2009, p. 7).

É simplesmente impressionante chegar na Amazônia, ainda que estando apenas dentro de um avião, e perceber a intensidade da natureza presente naquele local, principalmente em termos da imensidão de água e de floresta. É como afirma Witkoski (2010, p. 291), “Quando entramos em contato direto com a bacia amazônica, nossos sentidos nos obrigam a imaginar que habitamos o *planeta Água* e não o *planeta Terra*”.

Reforçando essa afirmação e pensando que foi possível ver e sentir ao entrar e percorrer por barcos em um pequeno trecho dessas águas, Tomasi (2014) em seu trabalho “Parece mar”, também demonstra essa intensidade da natureza que é perceptível de forma clara quando se vê os rios da Amazônia, ao dizer:

É quase mar. As águas começam nos nossos pés e parecem tocar o infinito. Fechamos os olhos e o barulho das ondas nos dá a certeza de que estamos no mar. Mas qual, o quê? O mar está longe, muito longe. Toda a água que vemos, um mundão de água doce, vai pra lá, pra longe, pra bem longe. Águas da bacia amazônica, que escoam densamente e enchem o mar. É assim dia e noite (TOMASI, 2014).

A Amazônia possui a maior floresta tropical remanescente do planeta, trazendo chuvas e água doce para cidades e fazendas de toda a América do Sul, com uma diversidade de espécies e *habitats* sem igual. Essa diversidade é

incomparável em escala e complexidade, e sua importância é reconhecida mundialmente. A região cobre 6,7 milhões de km² na Bolívia, Brasil, Colômbia, Equador, Guiana Francesa, Guiana, Peru, Suriname e Venezuela (AMAZÔNIA VIVA, 2009, p. 11). No Brasil, se encontra nos estados do Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Mato Grosso, Rondônia, Roraima, Tocantins, e parte do estado do Maranhão. A Amazônia brasileira compreende entre 54% a 60% da nossa extensão territorial (MEIRELLES FILHO, 2004; SOARES, 2010; GONÇALVES, 2010; *apud* GERONE JUNIOR, 2012, p. 74).

A Amazônia também possui a maior diversidade de aves, peixes de água doce e borboletas do mundo. Constitui o último santuário para espécies ameaçadas, como a harpia e o boto-cor-de-rosa, além de espécies como a onça-pintada, a ariranha, a arara-vermelha, a preguiça-real, o sagui-leãozinho, o sagui-de-carasuja, o sagui-imperador, o mico-de-goeldi e o bugio. Mais espécies de primatas podem ser encontradas na Amazônia do que em qualquer outro lugar. Uma parcela considerável da fauna e flora do mundo vive na Amazônia. Até o presente momento, pelo menos 40.000 espécies de plantas já foram encontradas na região (AMAZÔNIA VIVA, 2009, p. 11).

Além de abrigar quase metade das florestas tropicais, a Amazônia também comporta a maior bacia hidrográfica do mundo. O rio Amazonas corre no sentido leste e deságua no Oceano Atlântico. Essa bacia é contida pelo maciço das Guianas ao norte, o planalto central do Brasil ao sul e os Andes a oeste. O Rio Amazonas é o maior do mundo em termos de volume de água lançado ao mar. Com uma média de 219.000 metros cúbicos por segundo, corresponde a 15 ou 16% do total do escoamento fluvial mundial para os oceanos. (AMAZÔNIA VIVA, 2009, p. 11).

Percorrendo cerca de sete mil quilômetros, da nascente à foz, vários outros rios afluem formando outros pequenos rios e igarapés³. É ao lado desses rios, com cerca de vinte e três mil quilômetros de águas navegáveis (MEIRELLES FILHO, 2004; *apud* GERONE JUNIOR, 2012, p. 74), que podemos encontrar as moradias de populações tradicionais da Amazônia, chamados aqui de ribeirinhos, os quais configuram sujeitos dessa pesquisa.

³ Conforme o Dicionário de Língua Portuguesa Houaiss, Igarapé é o riacho que nasce na mata e deságua em rio; canal natural estreito e navegável por pequenas embarcações, que se forma entre duas ilhas fluviais ou entre uma ilha fluvial e a terra firme (HOUAISS, 2009, p. 1044).

Importa ressaltar o contexto cultural, social, histórico e econômico em que se encontram essas pessoas, bem como os saberes que as acompanham no trabalho cotidiano da subsistência.

2.5 A população ribeirinha

Mais de 30 milhões de pessoas vivem em toda a região, onde são faladas mais de 280 línguas diferentes. Cerca de 9% (2,7 milhões de pessoas) da população da Amazônia é composta por mais de 320 grupos indígenas, dos quais 60 ainda permanecem não contatados ou vivem em isolamento voluntário (AMAZÔNIA VIVA, 2009, p. 11).

Em meio a essa significativa quantidade de pessoas morando na região Amazônica, temos a que podemos chamar de população tradicional que recebe também a denominação de “povos tradicionais”. São os índios, seringueiros, quilombolas, caboclos, ribeirinhos, caboclos/ribeirinhos, etc. (WITKOSKI, 2010, p. 28).

O termo ribeirinho⁴ ou *ribereño* é usado na Amazônia para designar as populações humanas que moram à margem dos rios e que vivem da extração e manejo de recursos florestal-aquáticos e da agricultura familiar (FURTADO *et al*, 1993; *apud* RODRIGUES, 2008, p. 3).

Os ribeirinhos são uma referência de população tradicional na Amazônia, a iniciar pela forma de comunicação, no uso das representações dos lugares e tempos de suas vidas na relação com a natureza. Desde a relação com a água, seus sistemas classificatórios da fauna e flora formam um extenso patrimônio cultural (CHAVES, 2001, *apud* LIRA e CHAVES, 2016, p. 72).

Os ribeirinhos

[...] vivem em agrupamentos comunitários com várias famílias, localizados, como o próprio termo sugere, ao longo dos rios e seus tributários (lagos). A localização espacial nas áreas de várzea, nos barrancos, os saberes sócio históricos que determinam o modo de produção singular, o modo de vida no interior das comunidades ribeirinhas, concorrem para a determinação da identidade sociocultural desses atores (CHAVES, 2001, p. 78; *apud* LIRA e CHAVES, 2016, p. 72-73).

⁴ De acordo com o Dicionário da Língua Portuguesa Houaiss, Ribeirinho é que ou o que vive junto de ribeiras ou rios (HOUAISS, 2009, p. 1666).

Esses atores, os ribeirinhos, possuem na região Amazônica inúmeros recursos naturais em fauna, flora, solos, floresta e água, de tão estimado valor, como já foi destacado.

Entretanto, é instigante pensar na forma com que os ribeirinhos, moram em comunidades isoladas na Amazônia, distante do mundo globalizado, conseguem viver em um local que sofre com baixo acesso a serviços públicos; tais como água tratada, energia elétrica, distância das escolas, dificuldade de comunicação, dentre outros; conseguem produzir e vender açaí e outros alimentos tanto para seu próprio consumo quanto para comercializar como a sua fonte de renda.

Tomasi (2014) demonstra essa situação quando diz:

Comunidades inteiras morrem de sede, rodeadas de água por todos os lados. Sem energia elétrica para iluminar as casas e as salas de aula, para movimentar as máquinas que batem o açaí, para fazer gelo e manter conservado o açaí batido, a pesca ou o alimento do dia, comunidades inteiras vivem na escuridão da noite, intoxicadas pelo querosene das lamparinas, no desconforto e no esquecimento dos tempos dos cabanos (TOMASI, 2014).

É essa a realidade vivida pelos ribeirinhos nas Ilhas Amazônicas. Condições difíceis principalmente no que diz respeito à falta de água tratada e de qualidade. Eles, inclusive, tomam banho com água do rio, em instalação de ducha no banheiro ou no próprio rio, correndo o risco de contaminações trazidas das cidades e de outros locais pelos rios ou gerados pelos próprios moradores por não terem uma rede de esgotos.

Batista (2014, p. 106) em sua Dissertação de Mestrado intitulado “Sociobiodiversidade e resgate do saber popular da comunidade rural Novo Nilo-União/Piauí-Brasil” destaca essa realidade que ocorre nessa comunidade que não possui água tratada, sendo o abastecimento realizado através de encanamentos hidráulicos com captação direta do rio, chegando às residências sem prévio tratamento. Quando ao destino das águas residuais, ele é realizado através do despejo a céu aberto diretamente no solo e quanto ao destino das excretas humanas, 17 % utilizam a fossa séptica, 38 % depositam em fossa negra e 45 % fazem suas necessidades a céu aberto.

Nesse sentido, Cirilo (2013) em sua Dissertação de Mestrado fez um estudo de caso da área de proteção ambiental da Ilha do Combu, em Belém/PA, e mostra situação idêntica que ocorre na Ilha do Combu em relação à falta de acesso a

serviços públicos básicos, como abastecimento de água, esgotamento sanitário e coleta de lixo.

A autora diz que “a própria inexistência de uma rede de esgotamento sanitário e de coleta de lixo representa tanto um risco à saúde da população da ilha como um problema ambiental. Soma-se a isso a carga de dejetos domésticos e industriais, e a água de lastro proveniente das embarcações, lançadas diretamente no rio Guamá todos os dias, originados na zona urbana de Belém” (CIRILO, 2013, p. 74).

Fato semelhante ocorre na Ilha do Maracujá, região de Belém/PA. De acordo com Silveira (2012, p. 1056), os moradores vivem com ausência de recursos materiais nas ilhas. Isso, associado ao intenso comércio de açaí, bem como de cacau (durante a entressafra do fruto da palmeira), liga-os à outra margem diariamente, seja na busca de alimentos, água, serviços relativos à energia elétrica (carregamento de baterias de celulares, aquisição de gelo, levar o açaí para ser batido na máquina, entre outros), medicamentos, vestuário, seja para vender o açaí ou o caroço do cacau nos portos da cidade de Belém.

Outra questão importante que influencia a vida dos ribeirinhos é que na Ilha Arapiranga não tem energia elétrica. Na casa em que se realizou a pesquisa tem apenas um gerador que auxilia em alguns momentos do dia em algumas atividades e necessidades.

De acordo com o Plano Amazônia Sustentável, “Não obstante seu imenso potencial energético, a Amazônia tem a menor cobertura de domicílios atendidos com eletricidade dentre todas as regiões do Brasil. O déficit na área rural é particularmente agudo, com mais de um milhão de domicílios que ainda não têm acesso ao serviço. A cobertura está em fase de crescimento e a universalização do atendimento é uma das metas previstas no Programa Luz Para Todos, do Ministério de Minas e Energia (BRASIL, 2008, p. 31).

Nesse sentido, Corrêa (2010, p. 62) em seu trabalho de Dissertação de Mestrado “Do território recurso ao território abrigo: modo de vida e o processo de valorização do açaí no município de Cametá-PA”, nos traz uma informação semelhante em relação à falta de energia elétrica, que ocorre na região de Cametá, quando diz: “nas comunidades ribeirinhas não existe fornecimento de energia elétrica. As famílias que possuem condições financeiras compram um motor a diesel para mover pequenos geradores e suprir assim necessidades básicas de fornecimento de energia elétrica”.

Nas Ilhas é também difícil o acesso às escolas, tanto é que os resultados desta pesquisa mostram que os pais da família deixaram seus estudos muito cedo, no ensino Fundamental, por causa da dificuldade para ir à escola, pois era distante. E ainda é. Os filhos e netos se deslocam para estudar nas escolas das Ilhas nas proximidades com os barcos, até um certo momento e depois precisam ir para a cidade todos os dias para estudar.

Todos os percursos são feitos via barco, percorrendo por um rio imenso que oferece riscos de acidentes a todo momento. Na verdade a estrada é o rio. Não existe outra forma de acesso a não ser navegando. O meio de transporte é o barco, que pode ser de tamanhos variáveis. Tem os barcos chamados “casquinhos⁵” (Foto 1), as “rabetas”, “as lanchas” (Foto 2), dentre outras denominações. Isso influencia diretamente em situações de trabalho, de frequentar as escolas, de ter um acesso à saúde, dentre outros.

Foto 1 - Casquinho



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Foto 2 - Lancha



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Silveira (2012, p. 1056) estudando o cotidiano ribeirinho no porto do Açaí e na Ilha do Maracujá, Belém/PA, destaca esta questão dos perigos que o rio oferece. “Durante os deslocamentos de uma margem à outra, os navegantes, não raro, enfrentam a força da ‘maresia’ e as inúmeras vagas do rio. Quando revolto, o Guamá lança as embarcações a uma instabilidade em seus rumos que pode desorientar a travessia, ‘jogando’ o barco constantemente”.

Em relação à dificuldade de comunicação, “nos últimos anos, na Amazônia brasileira, houve um aumento significativo da capacidade instalada do setor de

⁵ Casquinho: pequeno barco a remo (GERONE JUNIOR, 2012, p. 83).

telecomunicações, porém, manteve-se uma alta inacessibilidade aos serviços, especialmente nas comunidades rurais” (BRASIL, 2008, p. 32). Nas comunidades ribeirinhas existe, de fato, essa falta de acesso a esses serviços.

Sendo assim, considera-se que a população ribeirinha amazônica possui, de fato, essas limitações, mas por outro lado, sabem aproveitar os recursos que a natureza os fornece e conseguem viver em meio às adversidades e constroem suas vidas. Isso porque a região Amazônica se destaca no cenário internacional como a maior concentradora de biodiversidade do planeta e de riquezas, sendo uma delas o potencial de seus frutos, oferecendo como “fonte de recursos para a sobrevivência de uma população tradicionalmente enraizada em seu espaço, a qual historicamente utiliza o que a região lhes põe à disposição na forma de fontes alimentar e de renda” (LIMA, 2015, p. 77).

Essa população chama a atenção por possuírem vasta experiência na utilização e conservação da biodiversidade e da ecologia dos ambientes terras, florestas e águas onde trabalham e vivem (WITKOSKI, 2010, p. 28). Sendo que “a prática do trabalho, da relação com os elementos da natureza são marcas da existência do ribeirinho, desde sua infância. A rotina com a natureza transmite o valor e o sentido às suas vidas”. (SOUZA, 2011, p. 130).

As populações ribeirinhas amazônicas em seu fazer e existir cotidianos desenvolvem modos de vida específicos, que estão ligados às relações sociais, ao trabalho, ao fazer diário e às territorialidades e estratégias de sobrevivência que garantem a sua existência material e imaterial (LIMA, 2015, p. 52).

E assim, o modo de vida dos trabalhadores ribeirinhos está condicionado ao ciclo da natureza, de forma particular, considerando-os como uma extensão dos espaços de lazer e trabalho, presentes na lida diária, no sustento (BRITO, 2012, p. 44).

2.6 O extrativismo do açaí: importante fonte de subsistência dos ribeirinhos

O extrativismo é compreendido como um conjunto de atividades de extração sobre os ecossistemas relacionados tanto com produtos de origem vegetal (madeira, lenha, plantas medicinais, frutos, etc.) quanto com os produtos de procedência animal (caça) referindo, nos dois casos, aos produtos ofertados pela natureza (WITKOSKI, 2010, p. 251).

Segundo Gomes e Carvalho (2012, p. 211), “O trabalho extrativista na Amazônia ainda persiste em muitas localidades da região, preservando características bastante peculiares e singulares, de modo que os aspectos culturais

fortalecem a prática de tal atividade, no sentido de garantir meios de sobrevivência aos seus moradores”.

Na região do Pará, o extrativismo do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.) é praticado pelos ribeirinhos, sendo o açaí o elemento que garante a subsistência e também gera oportunidades de acesso a bens materiais, dos quais dependem as vivências das populações locais (LIMA, 2015, p. 76).

Em relação à sua importância e formas de utilização e aproveitamento,

Do fruto extrai-se o suco, que é matéria- -prima para a produção de sorvete, geleia, mingau, corante, licor e outras bebidas alcoólicas fermentadas. Do caule se faz o palmito, consumido ao natural ou como picles, creme e ração animal. As palhas são usadas na cobertura das casas, como matéria-prima para paredes ou na fabricação de objetos, como chapéu, cesto, tapete, abanador e ração. Do caroço é possível produzir mudas de reflorestamento, matéria-prima para artesanato e adubo. O tronco produz ripas e caibros para construções rurais, lenha e celulose. E, finalmente, as raízes são utilizadas como vermífugo (HERRAIZ e RIBEIRO, 2013, p. 11).

A produção brasileira de extrativismo e de cultivo dessa fruta exótica está concentrada na região Amazônica. O principal produtor é o Pará, mas o Amazonas, Maranhão, Acre, Amapá, Rondônia e Roraima também colhem a fruta. A cadeia produtiva é formada, em sua maioria, por pequenos e pequenas agricultores ribeirinhos (MAPA, 2016).

O açaí (Foto 3) é o fruto da palmeira conhecida como açaizeiro, cujo nome científico é *Euterpe oleracea* Mart., fruta nativa da Região Amazônica, pequena, redonda e de cor azul-noite, quase negra, que ganhou fama como fonte natural de energia por todo o Brasil e pelo Mundo; e é também a denominação dada à polpa acrescida de água obtida do atrito dos frutos, muito consumida no Estado e classificada pelos batedores artesanais como fino ou popular, médio e grosso (PARÁ, 2012).

Foto 3 - Fruto do açaí.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

As palmeiras de açaí (Foto 4) são nativas da região amazônica, pois o açaí ocorre em solos de várzeas e igapós, compondo ecossistemas de floresta natural. Os açais se destacam entre os diversos recursos vegetais pela sua abundância, sendo o estado do Pará o principal centro de dispersão dessa palmeira (LIMA, 2015, p. 78).

Foto 4 - Palmeira do açazeiro.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

“O açazeiro é uma das palmeiras mais conhecidas no espaço amazônico cujo fruto alimenta o corpo e também a cultura local”. A produção se dá em boa parte do ano, mas a safra ocorre nos meses de julho a dezembro, sendo a produção mais abundante nesse período (LIMA, 2015, p. 77- 78).

Pode se desenvolver espontaneamente ou ser cultivado. É por isso que os açais tendem a se concentrar nas áreas de solo inundáveis, ou seja, nas áreas de várzeas dos grandes rios e seus afluentes, tais quais, igarapés e pequenos furos (LIMA, 2015, p. 80).

O extrativismo de açaí constitui a principal atividade geradora de renda dos moradores da Ilha Arapiranga (IDATAM, 2009, p. 51), destacando-se na região e em outras localidades ribeirinhas por sua importância tanto para a alimentação quanto para a comercialização.

Da mesma forma, Monteiro *et al* (2014, p.2) em seu trabalho “Caracterização da atividade produtiva do fruto Açaí (*Euterpe oleracea* Mart) no Baixo Tocantins: comunidade Costa Maratauíra, Abaetetuba/PA”, verificou que o município de Abaetetuba destaca-se na produção de açaí, pelo grande número de açais, cultivados pelos ribeirinhos das diversas ilhas do município. Sendo esse fruto o

alimento indispensável para a grande parcela da população Abaetetubense. Além de fazer parte da dieta, é cultural, e traz grande contribuição para a economia da cidade, pela produção, comercialização e exportação dos subprodutos.

Igualmente, Cirilo (2013, p. 38), em sua pesquisa de Mestrado “O processo de criação e implementação de unidades de conservação e sua influência na gestão local: o estudo de caso da área de proteção ambiental da ilha do Combu, em Belém/PA”, constatou que o açaí é o principal recurso proveniente do extrativismo nessa ilha, sendo grande a importância do açaí na renda e na alimentação dos habitantes da ilha do Combu (CIRILO, 2013, p. 57).

Valles (2013, p. 54) em sua Dissertação de Mestrado “Impacto da dinâmica da demanda dos frutos de açaí nas relações socioeconômicas e composição florística no Estuário Amazônico”, também afirma que as principais atividades econômicas realizadas na comunidade São João Batista, atualmente são a comercialização do açaí como a principal renda familiar, e em menor escala a pesca de peixe e de camarão.

Do mesmo modo, Germano (2014, p. 36), estudando no seu Mestrado a “Etnobotânica de palmeiras em comunidades ribeirinhas do município de Abaetetuba-PA”, verificou que nessa região o extrativismo vegetal (principalmente do açaí) e animal (pesca de peixes) é a principal fonte de renda das comunidades estudadas.

Similarmente, outra região que também tem o açaí como principal ocupação e atividade econômica dos que vivem na região é a do Baixo Meruú (Igarapé-Miri/PA). Lima (2015, p. 15) em sua Dissertação “NA SAFRA E NA ENTRESSAFRA DO AÇAÍ: usos do território e modo de vida da população ribeirinha do baixo Rio Meruú (Igarapé-Miri/PA)”, relata que o açaí é o elemento que ao mesmo tempo garante subsistência e gera oportunidades de acesso a bens materiais, dos quais dependem as vivências da populações locais.

Constata-se, então, a importância do açaí para a manutenção da vida dos ribeirinhos nas Ilhas Amazônicas, e também é significativa a importância econômica do açaí no Pará, produto que é comercializado nacional e internacionalmente, tanto para consumo natural quanto se servindo de matéria-prima para outros produtos.

Na indústria, há cada vez mais variação do uso do açaí como matéria-prima, destacando-se a produção de sorvetes, licores, doces, néctares e geleias. Assim, de um produto que antes era consumido dentro do contexto da cultura local, acompanhado com farinha, peixe, camarão, etc., sendo um

dos alimentos básicos, não só para a população ribeirinha, mas também para uma grande parcela da população urbana, de diferentes classes sociais, o açaí agora ganha cada vez mais amplitude no mercado regional, nacional e internacional (LIMA, 2015, p. 87).

De acordo com diretora de Política Agrícola e Informação da Conab, Elizabeth Turini (2016), o Pará consome 60% da sua colheita de açaí. Do 40% restante, 30% vão vendidos para o mercado interno – com destaque para São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais – e 10% são exportados.

Verifica-se nos outros estados brasileiros uma crescente aceitação pelo açaí na sua forma de suco.

Nos outros estados brasileiros, principalmente das Regiões Sul e Sudeste, tem-se verificado um novo hábito alimentar, representado pelo consumo de açaí na forma de suco, causado sobretudo pela divulgação de seu valor energético. É ofertado, principalmente, em academias de ginástica, bares e lanchonetes, servido em misturas com guaraná ou outros produtos energéticos, iogurte, sorvete ou gelo ralado (KOURI et al, 2001, p. 7).

“É também nessa forma de mistura que o açaí vem tendo aceitação no mercado externo, principalmente nos Estados Unidos. Essas demandas abrem um novo horizonte para a produção, industrialização e exportação do produto” (KOURI et al, 2001, p. 7). “É acentuada a exportação do açaí, a tradicional bebida paraense, de Barcarena para Belém” (IBGE, 1957, p. 293).

Em 2015, o Pará exportou mais de 6 mil toneladas do mix de açaí (mistura da fruta com banana e guaraná) para os Estados Unidos e Japão, o equivalente a US\$ 22,6 milhões. Os mercados norte-americano e japonês são o destino de 90% das exportações de açaí. Os outros 10% são comprados pela Alemanha, Bélgica, Reino Unido, Angola, Austrália, Canadá, Chile, China, Cingapura, Emirados Árabes, França, Israel, Nova Zelândia, Peru, Porto Rico, Portugal e Taiwan (MAPA 2016).

Nesse sentido, sabe-se que o açaí vem das Ilhas de forma natural, ainda em forma de fruto. Para que possa ter um alcance de distribuição que ultrapassa o mercado Brasileiro atingindo os mais diversos locais, é necessário que o açaí seja submetido aos processos industriais, a fim de se obter o tratamento adequado que permita ser conservado e transportado. Para isso, existem Normas estabelecidas em Legislação pelos Órgãos competentes para que seja garantida a qualidade dos produtos finais na Indústria.

Sendo assim, enfatiza-se o saber que é incorporado ao mundo da produção alimentícia, que deve ser considerado em termos de qualidade para a produção de açaí que é processado.

O Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAPA), com sua Instrução Normativa nº 01, de 7 de Janeiro de 2000, traz o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta. De acordo com o Anexo I dessa Norma, no Regulamento Técnico Geral para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta, define-se como polpa de fruta “o produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto”.

Especificamente falando do açaí, o Anexo VI dessa Norma estabelece o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de açaí, definindo que a “Polpa de açaí e o açaí são produtos extraídos da parte comestível do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) após amolecimento através de processos tecnológicos adequados”.

De acordo com a adição ou não de água e seus quantitativos, o produto será classificado em: 3.1. Polpa de açaí é a polpa extraída do açaí, sem adição de água, por meios mecânicos e sem filtração, podendo ser submetido a processo físico de conservação. 3.2. Açaí grosso ou especial (tipo A) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 14% de Sólidos totais e uma aparência muito densa. 3.3. Açaí médio ou regular (tipo B) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando acima de 11 à 14% de Sólidos totais e uma aparência densa. 3.4. Açaí fino ou popular (tipo C) é a polpa extraída com adição de água e filtração, apresentando de 8 à 11% de Sólidos totais e uma aparência pouco densa (BRASIL, 2000).

Como ingredientes básicos, a polpa de açaí e o açaí serão obtidos de frutas frescas, sãs, maduras, atendendo às respectivas especificações, desprovidas de terra, sujidade, parasitas e micro-organismos que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Como ingredientes opcionais, a água usada para a extração da polpa deverá ser água potável obedecendo aos padrões de potabilidade estabelecidos em legislação específica. E quanto ao acidulante, no caso do açaí pasteurizado e mantido à temperatura ambiente, será permitido a adição de ácido cítrico, de acordo com as Boas Práticas de Fabricação (BPF) (BRASIL, 2000).

As Boas Práticas são os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos (BRASIL, 1997). A Legislação que contempla as Boas Práticas de Fabricação é estabelecida pela Anvisa. Sendo que com a Legislação Geral contempla a Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que foi desenvolvida com o propósito de atualizar a legislação geral, introduzindo o controle

contínuo das Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados; a Portaria da SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, estabelecendo os requisitos gerais sobre as condições higiênico- sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos; e a Portaria MS nº 1.428 de 26 de novembro de 1993, dispendo sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos.

Dentre as Resoluções da Legislação específica, destaca-se a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. De acordo com a Anvisa, este regulamento estabelece os procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo. Aliado ao processamento correto existem as fiscalizações dos órgãos competentes.

Já para fiscalizar toda a cadeia produtiva do açaí, algumas prefeituras criaram um selo de garantia da qualidade do produto. Em Belém, o selo é conhecido como Açaí Bom. O certificado é concedido aos batedores artesanais, que fazem o processamento do produto dentro das normas determinadas pela Vigilância Sanitária e pelo Decreto Estadual nº 326, de 20 de Janeiro de 2012.

Esse Decreto foi criado considerando, dentre outros aspectos, a relevância econômica e social da cadeia produtiva do Açaí no âmbito do Estado, visando à geração de emprego e renda para a população paraense; a necessidade de estabelecer requisitos higiênico-sanitários para a manipulação de Açaí e Bacaba por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA) e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos; e o propósito conjunto do Governo e dos batedores de Açaí, Bacaba e congêneres em melhorar as condições higiênico-sanitárias das unidades processadoras, oferecendo aos consumidores um produto seguro e com padronização do processamento do Açaí (PARÁ, 2012). A Bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.) “é uma palmeira nativa da Amazônia, sendo encontrada em florestas do Pará e do Amazonas. Seus cachos carregam um fruto semelhante ao açaí, que

amadurecem de janeiro a abril e têm a parte inferior comestível. Os frutos da bacaba são utilizados no preparo de um vinho, semelhante ao do açaí, porém, muito mais oleoso; as amêndoas também fornecem óleo comestível de boa qualidade [...]” (LANA; FINGER, 2000 *apud* Alcântara, 2015, p. 18). Apesar de não ter o mesmo valor comercial que o açaí, a Bacaba também é comercializada em Belém e por isso a importância desse Decreto relacionar também os cuidados com sua manipulação.

Já as agroindústrias são fiscalizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (Adepara). No MAPA, os padrões de identidade e qualidade para polpa de açaí, consumida como bebida, são definidos pela Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000.

Amparando nesse contexto teórico que foi mostrado, descreve-se em seguida como foi realizada a pesquisa, em outras palavras, o caminho metodológico que foi empregado para obter-se os resultados.

3 METODOLOGIA

Procura-se agora demonstrar os detalhes do percurso definido para se tratar a investigação desta pesquisa sobre os saberes de moradores ribeirinhos. Entende-se que foi necessário ouvir os sujeitos desta pesquisa, os ribeirinhos, para que se possa conhecer a sua vivência, as suas perspectivas, os seus saberes e as formas de sua sobrevivência numa Ilha em local isolado e distante das cidades. Sendo assim, a abordagem qualitativa foi escolhida para proceder esta investigação.

Conforme Minayo *et al* (2002, p. 21-22), a pesquisa qualitativa “trabalha com o universo dos significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis”. Dessa forma, ela responde a questões muito particulares, se preocupando com um nível da realidade que não pode ser quantificado.

Pensando assim, a pesquisa qualitativa permite nesta investigação atentar-se a esses valores e atitudes, buscando conhecer os seus significados no cotidiano dessas pessoas.

3.1 Pesquisa de campo

3.1.1. A entrada no campo

Segundo Minayo *et al* (2002, p. 54-55), em primeiro lugar, devemos buscar uma aproximação com as pessoas da área selecionada para o estudo. Uma vez que a pesquisadora não é moradora da região e inclusive não tinha contato com os integrantes dessa família, para se aproximar da família, fez-se contato e solicitou auxílio a uma pessoa que os conhece e poderia fazer um intermédio entre as partes. Como afirma Minayo *et al* (2002, p. 54-55), “essa aproximação pode ser facilitada através do conhecimento de moradores ou daqueles que mantêm sólidos laços de intercâmbio com os sujeitos a serem estudados”.

Nesse caso, a pessoa que tornou possível essa aproximação já é moradora da região de Vila dos Cabanos em Barcarena, município de Belém, Pará. E como já havia feito um trabalho com os ribeirinhos, em algumas Ilhas, ela teve um maior contato com essa família. Isso acabou sendo um fator importante, fazendo com que eles não rejeitassem a proposta da pesquisa, cujos objetivos e motivos puderam ser repassados para que tivessem conhecimento do que seria feito, pois é “importante a

apresentação da proposta de estudo aos grupos envolvidos” (MINAYO *et al*, 2002, p. 55).

3.1.2 Escolha dos participantes

Os participantes da pesquisa são formados pelos membros de uma família ribeirinha moradora da Ilha Arapiranga. A escolha dessa família se deu pelo fato de que o orientador dessa pesquisadora já tinha familiaridade com ela e porque a pessoa que pôde intermediar o contato também já a conhecia. Basicamente, a família é grande, mas participaram ativamente da pesquisa algumas pessoas apenas de acordo com a necessidade da pesquisa.

3.1.3 Entrevista

Os depoimentos dos membros da família dessa pesquisa foram coletados por meio do método de entrevista, o qual tem como objetivo principal “a obtenção de informações do entrevistado, sobre determinado assunto ou problema” (MARKONI e LAKATOS, 2003, p. 196).

Gil (2008, p. 109) define a entrevista como a “técnica em que o investigador se apresenta frente ao investigado e lhe formula perguntas, com o objetivo de obtenção dos dados que interessam à investigação”.

Da mesma forma, Markoni e Lakatos (2003, p. 195), afirma que “a entrevista é um encontro entre duas pessoas, a fim de que uma delas obtenha informações a respeito de determinado assunto, mediante uma conversação de natureza profissional”. Justamente, por ser um encontro entre duas pessoas, é que Quivy e Campenhoudt (1998, p. 192) complementa essa afirmação dizendo que “os métodos de entrevista caracterizam-se por um contato direto entre o investigador e os seus interlocutores”.

No caso desta pesquisa, escolheu-se a entrevista para se recolher as informações pelo fato de se ter a possibilidade de ter uma conversa mais aberta com os ribeirinhos, considerando que são pessoas que não fazem parte do convívio da pesquisadora. Embora tenha sido levado um roteiro para proceder a entrevista, tomou-se um cuidado para não assustá-los com uma série de perguntas pré-estabelecidas e deixá-los de certa forma fadigados e desinteressados. Dessa forma, as perguntas eram abertas e poderiam ser respondidas dentro de uma conversação informal (MARKONI e LAKATOS, 2003, p. 196).

Sendo assim optou-se pela entrevista do tipo semidirigida, que conforme Quivy e Campenhoudt (1998, p. 192), essa é certamente a mais utilizada em investigação social. Esses autores também nomeiam a entrevista semidirigida, desemedirectiva, é no “sentido em que não é inteiramente aberta nem encaminhada por um grande número de perguntas precisas”.

Geralmente, o investigador dispõe de uma série de perguntas-guias, relativamente abertas, a propósito das quais é imperativo receber uma informação da parte do entrevistado, Mas não colocará necessariamente todas as perguntas pela ordem em que as anotou e sob formulação prevista. Tanto quanto possível, “deixará andar” o entrevistado para que este possa falar abertamente, com as palavras que desejar e pela ordem que lhe convier. O investigador esforçar-se-á simplesmente por reencaminhar a entrevista para os objectivos cada vez que o entrevistado deles se afastar e por colocar as perguntas às quais o entrevistado não chega por si próprio no momento mais apropriado e de forma tão natural quanto possível (QUIVY e CAMPENHOUDT, 1998, p. 192-193).

Nesse sentido, para não se perder os objetivos, foi elaborado um roteiro de entrevistas, conforme APÊNDICE B., entretanto as perguntas acompanharam a evolução das conversas.

3.1.4. História oral

Do ponto de vista metodológico, a pesquisa se baseou nos pressupostos da história oral. Foram utilizados como métodos de recolha de informações, a entrevista e a observação participante, com o objetivo de levantar a história de vida dos ribeirinhos contemplando seus saberes.

Baseia-se em Meihy e Holanda (2007) para tratar de história oral. Segundo esses autores, existem alguns elementos que constituem a história oral. Eles trazem uma definição que sintetiza esses elementos.

História oral é um conjunto de procedimentos que se inicia com a elaboração de um projeto e que continua com o estabelecimento de um grupo de pessoas a serem entrevistadas. O projeto prevê: planejamento da condução das gravações com definição de locais, tempo de duração e demais fatores ambientais; transcrição e estabelecimento de textos; conferência do produto escrito; autorização para o uso; arquivamento e, sempre que possível, a publicação dos resultados que devem, em primeiro lugar, voltar ao grupo que gerou as entrevistas” (MEIHY e HOLANDA, 2007, p. 14).

E considerando o gênero história oral de vida, “a questão subjetiva se mostra essencial”, uma vez que “o que mais vale em história oral de vida são as versões individuais dos fatos da vida”. Complementa os autores que “as histórias de vida são decorrentes de narrativas e estas dependem da memória, dos ajeites, contornos,

derivações, imprecisões e até das contradições naturais da fala” (MEIHY e HOLANDA, 2007, p. 33-35).

Nesse sentido é importante ressaltar que muito do que é verbalizado ou integrado à oralidade, como gesto, lágrima, riso, silêncios, pausas, interjeições ou mesmo as expressões faciais - que em muitas situações não estão garantidos como registros verbais nas gravações -, pode integrar os discursos que devem ser trabalhados para dar dimensão física ao que foi expresso em uma entrevista de história oral (MEIHY e HOLANDA, 2007, p. 14).

3.1.5 Observação participante

A observação participante, ou observação ativa, consiste na participação real do conhecimento na vida da comunidade, do grupo ou de uma situação determinada. Neste caso, o observador assume, pelo menos até certo ponto, o papel de um membro do grupo. Daí por que se pode definir observação participante como a técnica pela qual se chega ao conhecimento da vida de um grupo a partir do interior dele mesmo (GIL, 2008, p. 103).

De acordo com Minayo *et al* (2002, p. 59), “a técnica de observação participante se realiza através do contato direto do pesquisador com o fenômeno observado para obter informações sobre a realidade dos atores sociais em seus próprios contextos”.

A observação participante pode ocorrer de duas formas, a natural e a artificial. Nesta, o observador integra-se ao grupo com a finalidade de obter informações, enquanto naquela, o observador pertence à mesma comunidade ou grupo ao qual se investiga (MARKONI e LAKATOS, 2003, p. 194). Na pesquisa foi feita uma observação participante de forma artificial, em que não sendo a pesquisadora uma pessoa da comunidade, foi feita uma integração com uma finalidade específica, a aquisição de dados para a pesquisa.

Na observação participante “[...] O investigador estuda então os seus modos de vida, de dentro e pormenorizadamente, esforçando-se por perturbá-los o menos possível” (QUIVY E CAMPENHOUDT, 1998, p. 197). A pesquisadora se inseriu na casa e na rotina dos ribeirinhos, convivendo com os modos de vida e respeitando o espaço deles para que se pudesse realizar a pesquisa com sucesso.

3.1.6 Caracterização dos participantes

Integra a família, o Senhor Raimundo; a sua esposa, Dona Celina, ambos com cinquenta e oito anos de idade e trinta e seis anos de casados; os filhos, João Paulo, Josimo, José Roberto, Josiel, Celia Regina, Célia Cristina e Isaneide; os três netos, um menino e duas meninas; e o genro e duas noras, pois são três filhos casados.

Entretanto, foram ouvidos e fizeram parte da pesquisa sete pessoas dessa família, a saber: Dona Celina, Senhor Raimundo, João Paulo, José Roberto, Célia Regina, Célia Cristina e Felipe (o neto).

Os costumes que se relacionam com o cotidiano de trabalho deles demonstra claramente que à medida que os filhos vão se casando, os pais e irmãos ajudam a construir as casas nas proximidades da casa dos pais. A tendência é que eles fiquem o mais próximo possível, pois assim continuam auxiliando no trabalho com a produção de açaí, e diariamente costumam estar juntos não só para trabalhar, mas também para fazer as refeições, para sentar e conversar e se divertir.

A família recebeu e acolheu a pesquisadora de maneira gentil e prestativa. No primeiro momento, alguns deles se intimidaram um pouco, mas não ficaram nervosos. Entenderam o propósito da presença da pesquisadora na casa, uma vez que foi explicado o objetivo da pesquisa. Da mesma forma, a pesquisadora se inseriu na casa com gentileza e com gratidão, pois segundo Gil (2008, p. 116) “é de fundamental importância que desde o primeiro momento se crie uma atmosfera de cordialidade e simpatia”. É o que ocorreu, de fato.

A faixa etária se compreende entre cinquenta anos e oito e seis anos de idade. Em termos de escolaridade, os pais, estudaram até a segunda série do ensino fundamental, os filhos cursaram o ensino médio, exceto o mais velho, que cursou a quarta série do ensino fundamental pois foi se dedicar a auxiliar o pai no trabalho com o açaí. Outros dois filhos cursaram o curso de bombeiro e duas das filhas fizeram o curso Superior de Pedagogia, e uma delas está se encaminhando para a pós-graduação. As noras, uma é Pedagoga formada e a outra iniciou o curso de Pedagogia há pouco tempo.

Os dados foram coletados e mantidos registrados por meio de gravação em aparelho gravador. Para Gil (2008, p. 119) “a gravação eletrônica é o melhor modo de preservar o conteúdo da entrevista”. Entretanto, para isso foi “importante

considerar que o uso do gravador só poderá ser feito com o consentimento do entrevistado” (GIL, 2008, p. 119). Então, foi feito um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme APÊNDICE A, com a finalidade de informar do que se tratava a pesquisa e que seria utilizado gravador para registro das falas.

Em seguida os áudios foram transcritos para submissão da análise.

3.2 Análise de conteúdo

De acordo com Quivy e Campenhoudt (1998, p. 227), “O lugar ocupado pela análise de conteúdo na investigação social é cada vez maior, nomeadamente porque oferece a possibilidade de tratar de forma metódica informações testemunhos que apresentam um certo grau de profundidade e de complexidade”.

A análise de conteúdo, para Bardin (2016), “é um conjunto de técnicas de análise das comunicações”.

Não se trata de um instrumento, mas de um leque de apetrechos; ou, com maior rigor, será um único instrumento, mas marcado por uma grande disparidade de formas e adaptável a um campo de aplicação muito vasto: as comunicações. (BARDIN, 2016, p. 37).

A autora considera a análise de conteúdo “um método muito empírico, dependente do tipo de ‘fala’ a que se dedica e do tipo de interpretação que se pretende como objetivo” (BARDIN, 2016, p. 36). Esse método organiza-se em diferentes fases em que se tem três polos cronológicos: a pré-análise do material obtido na pesquisa de campo; a exploração desse material; e o tratamento dos resultados, a inferência e a interpretação (BARDIN, 2016, p.126).

Dentre as etapas de cada fase existe a categorização. Segundo Bardin (2016, p. 147) essa é “uma operação de classificação de elementos constitutivos de um conjunto por diferenciação e, em seguida, por reagrupamento segundo o gênero (analogia), com os critérios previamente definidos”.

Sendo assim, as falas obtidas nas entrevistas foram categorizados seguindo a metodologia de análise de conteúdo proposta por Bardin (2016). Para isso, adotou-se o critério de categorização semântico com as categorias temáticas.

Foram determinadas três categorias de classificação das falas de acordo com os contextos: subsistência (quando falaram sobre as formas de adquirir renda para a subsistência), alimentação (quando as falas referiam-se sobre o preparo, acondicionamento e conservação dos alimentos e seus hábitos alimentares que fazem parte da manutenção da vida ribeirinha), ensinamentos e transmissão de

saberes (quando as falas faziam alusão aos ensinamentos de pai para filho e as formas de transmissão dos saberes), a qual está inserida nas duas primeiras categorias, no decorrer das falas.

4 ANÁLISES E DISCUSSÕES DOS RESULTADOS

Este trabalho foi construído por meio das falas de habitantes da Ilha Arapiranga, os ribeirinhos. Procurou-se aqui evidenciar cada detalhe que pudesse mostrar a realidade deles obtida pelas gravações que foram realizadas, procurando considerar o contexto social e cultural nos quais estão inseridos.

As entrevistas, bem como sua análise, procuraram apreender os saberes e o cotidiano da família estudada a partir de temas propostos inicialmente ou ao longo do trabalho de pesquisa. Os temas foram dispostos de forma organizada de acordo com a semelhança existente entre eles, e por categorias previamente estabelecidas. Levou-se em consideração no trabalho de pesquisa que a vida dos ribeirinhos é organizada de forma particular e especial. Como veremos a seguir, eles são dotados de saberes que são disseminados ao longo de suas gerações e por isso aprendem a obter sua renda e manter a sobrevivência ao longo dos anos.

4.1 Os saberes relacionados às atividades para a subsistência da família

4.1.1 O extrativismo de açaí

Diante das limitações do ambiente físico, o homem age e reage com sua potencialidade de trabalho, buscando suprir a sua subsistência. Segundo Witkoski (2010, p. 130), “o homem, através do e pelo trabalho, se apossa de uma matéria natural utilizável para sua vida”. Por isso é importante um olhar inteiro que busque compreender as múltiplas estratégias que esses atores sociais têm utilizado para viver nesse meio ambiente (WITKOSKI, 2010, p. 52).

As estratégias culturais, tais como vestimentas adequadas e formas de abrigo, estão entre os mecanismos reguladores mais comuns que aumentam as possibilidades humanas de sobreviver e viver em relativo bem-estar em ambientes variados. Desse modo, a concepção ecológica do tempo de que participam os camponeses, criados e recriados por sucessivas gerações, tem como objetivo precípua organizar a própria unidade de produção familiar para o desenvolvimento do trabalho sobre o ambiente natural, assim como organizar e controlar a vida da unidade familiar nas vivências da comunidade” (WITKOSKI, 2010, p. 295).

Existem, de fato, estratégias dos ribeirinhos para viverem e persistirem na Ilha garantindo que as suas gerações futuras possam também viver nesse local. Uma delas é a prática do extrativismo, que “sempre foi uma atividade praticada pelos naturais da região amazônica” (LIMA, 2015, p. 40).

Sabe-se que o solo da Ilha de Arapiranga apresenta composição de áreas de várzea e de terra firme. Especificamente, nas florestas de várzea com áreas sujeitas à inundações periódicas por causa das cheias ocorre a predominância das espécies que melhor se desenvolvem nesse ecossistema, como: o açaí, a andiroba, a bacaba, o patauá, a piaçava, dentre outros (IDATAM, 2009, p. 22 e 26).

No caso da família participante desta pesquisa, a do Senhor Raimundo e de sua esposa Dona Celina, a casa se situa em uma área de várzea e então, a vida na Ilha Arapiranga com seus filhos e netos, percorre gerações e a permanência nesse local se dá por meio de sua atividade diária de produzir e comercializar o açaí, o qual garante o sustento da família.

Senhor Raimundo desde os nove anos de idade trabalha com o açaí e, após se casar e ter filhos deu continuidade ao trabalho juntamente com eles e sua esposa. A produção de açaí norteia a vida dessa família constituindo fonte principal de obtenção de renda.

Isso pode ser comprovado quando a Célia Cristina e o Senhor Raimundo afirmam:

A base aqui de renda mesmo é o açaí, tem outros complementos, mas o forte é o açaí (Célia Cristina).

Nosso carro chefe daqui chama açaí (Senhor Raimundo).

Os membros da família participam da produção de açaí em todas as suas etapas. Os saberes desta atividade são disseminados pelos membros da família ao longo do tempo, no que é conhecido como a transmissão de saberes de “de pai para filho”. Esse saber não se aprende na escola, se aprende com a prática.

Aqui é mais fácil porque é um aprendizado de pai pra filho né? Os filhos desde pequenos estão observando os pais, e o nosso trabalho é esse, então não tem assim uma preocupação tanto do ensinamento, como na escola, que é uma coisa mais técnica. Eles tem uma facilidade de absorver porque eles tão vendo a prática (Senhor Raimundo).

Geralmente os irmãos mais velhos também ensinam os mais jovens.

Os irmãos mais velhos passavam para os mais novos. Dos 16 eu fui o antepenúltimo, dos que se criaram eu fui o último. Dos dez anos pra cima já começava a trabalhar. Os irmãos mais velhos que passavam (Senhor Raimundo).

Mas outra forma de se aprender na Ilha é por meio da observação e do acompanhamento diário. É importante dizer, que, conforme a percepção da pesquisadora, os saberes envolvidos na vida ribeirinha ocorre, em alguns

momentos, simultaneamente, pela transmissão de pais para filhos e entre irmãos e pela observação.

João Paulo observando o pai e ouvindo ele nas viagens, aprendeu a viajar de barco: “Conforme a viagem a gente vinha observando, pra onde ele ia, ia falando, a gente vai e aprende né?”.

Da mesma forma se aprende a subir no açazeiro:

Aprendi olhando mesmo. Meu pai e meu irmão mais velho apanhava o açaí e vai e coloca a peconha no pé e tem que subir, vai se puxando. O braço sustenta o peso do corpo (Senhor Raimundo).

É como saber pilotar barcos, um saber adquirido pelos filhos quando ainda crianças. Os pais e os avôs ensinam. O senhor Raimundo se referido ao neto diz: Ele “Pilota desde pequeno... a gente vai ensinando.” O neto, ao ser provocado pelo avô, afirma que não gosta da escola, gosta de barco e da atividade com o açaí. E ele diz claramente o que prefere. “Prefiro fazer outras coisas. Ir na lancha, *panhar açaí*” (Felipe).

Almeida (2013), no seu trabalho de Mestrado “A aprendizagem das práticas culturais na comunidade ribeirinha de Mapiraí de Baixo em Cametá-PA”, afirma que manifestações como esta, das crianças, costuma ser primordial para a aquisição de saberes: “é possível perceber que as crianças aprendem mais observando e praticando, ou como eles dizem ‘ispiando’ primeiro, do que recebendo orientações sistemáticas para se executar a tarefa a ser aprendida.” (ALMEIDA, 2013, p. 65).

A autora observa, também, ao se referir a um dos seus pesquisados:

Seu Antônio nos conta que aprendeu a tirar o açaí por meio dos ensinamentos ou das orientações de seu pai, não apenas por forma sistemática, mas também observando os movimentos do mesmo durante a atividade. E ao estar na condição de experiente e tendo que ensinar a seu filho o mesmo trabalho procede da mesma maneira, isto é, o faz passando ao menino orientações sobre a tarefa que farão (ALMEIDA, 2013, p. 68).

Considerando a importância desse saber e conhecendo como ele se constitui, destaca-se agora como se dá, na prática dos ribeirinhos a produção de açaí, já que é atividade realizada há muito tempo por essa família e com a ajuda de todos os seus membros. As etapas produtivas constam basicamente de extração do fruto de açaí do açazeiro, a debulha, a seleção, o acondicionamento nas rasas e a comercialização. Nos meses de safra há um volume maior de produção, isso altera a organização diária dos horários de colheita e debulha. Geralmente, “na safra, o

tempo e o trabalho que envolvem a produção e comercialização do açaí, fica dividido em dois. O primeiro, no período da manhã, destina-se à extração, debulha e acomodação do açaí nas rasas” (LIMA, 2015, p. 95). Já o segundo, à tarde, destina-se ao deslocamento das rasas cheias até a embarcação para que sejam levadas ao local de comercialização.

Logo cedo, os filhos organizam os materiais a serem levados para a mata, como as rasas para acondicionar o açaí e o material cortante para fazer o corte do cacho, que geralmente são facas grandes. Ao chegar próximo às palmeiras de açaí, o apanhador observa os cachos do fruto. Essa observação é realizada antes de subir no açazeiro. Ocorre que “o fruto do açaí quando está maduro, apresenta uma cor preta ou acinzentada, é denominado localmente de ‘tuirá” (AZEVEDO, 2010, p. 57), e estando nessa cor pode-se retirar o cacho (Foto 5).

Foto 5 - Cacho de açaí com frutos maduros.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

De acordo com Lima (2015, p. 95) “A extração dos frutos está ligada à agilidade e conhecimento da espécie, principalmente no reconhecimento dos frutos maduros, pois a subida nos açazeiros exige força e destreza, uma vez que os cachos estão nas copas das palmeiras que podem chegar a mais de 25 metros de altura”.

Esse apanhador geralmente é alguém da família, entretanto quando está no período de safra ocorre a contratação do peconheiro⁶. Para realizar a atividade de retirada do cacho no açazeiro utiliza-se a peconha, que é o “[...] instrumento que o apanhador usa para subir mais agilmente no açazeiro”. Podendo ser “confeccionada

⁶ Peconheiro é a pessoa que tem a função de extrair o açaí da palmeira, sendo um reforço ao trabalho do pessoal (LIMA, 2015, p. 95-96).

com as fibras do próprio açazeiro ou com sacarias reaproveitadas” (LIMA, 2015, p. 95-96). Quando crianças os filhos já aprendem a fazer esse instrumento e começam a querer praticar a atividade de subir no açazeiro.

[...]Garotinho desse tamanho ele tá olhando o pai dele fazendo a peconha e ele tá ali de olho. Faz a peconha, bota no pé e ele tá ali só olhando. É...quando ele tá com cinco anos ele já quer praticar aquela coisa (Senhor Raimundo).

Costumam trazer mais de um cacho em cada subida, assim agilizam o trabalho. Isso é realizado de forma bastante rápida pelos ribeirinhos, uma vez que já possuem prática.

O camarada escolhe uma árvore pra subir e pega o açai de outra árvore, facilita ele traz dois, três cachos em uma subida (Senhor Raimundo).

Ao retirar os frutos do açazeiro, os cachos são dispostos em uma lona para se realizar a debulha (Foto 6), que é a retirada dos frutos do cacho.

Foto 6 – Debulha do açai



Fonte: Fotografia da autora (2016).

A lona é empregada com a finalidade higiênico-sanitária, da mesma forma, o fato de se sentar sobre a vassoura do cacho é uma forma de evitar o contato do açai com a terra, sendo assim, um cuidado essencial para manter o fruto em melhores condições. Senhor Raimundo diz que isso costuma fazer a diferença no fruto que eles levam para comercializar. É um saber que envolve os cuidados com o alimento.

Essa lona é pra botar o cacho de açai em cima, faz parte de uma higiene do nosso trabalho. Pra não deixar ele tá exposto na terra (Senhor Raimundo).

Processo que a gente faz pra ficar mais confortável, sentar em cima da própria vassoura. Esse tipo da higiene é que faz diferença pra outros açai. Tem outros que expõem na terra, a gente tem esse cuidado por causa do micróbio pra não ter contato com a terra (Senhor Raimundo).

Posteriormente, é feita a seleção dos frutos (Foto 7) para se retirar os frutos que não estão em estado bom para comercialização, considerados impróprios para o consumo, isso pode ser visto quando Senhor Raimundo diz: “Eu tô tirando os grãos secos, com boquinha branca não tá madurinha. Esse é o açaí que tá seco, mais amarronzado, esse vai sair”.

Figura 7 - Seleção dos frutos de açaí.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Após a seleção, os frutos são acomodados nas rasas, que vão cheias e cobertas com a folha do próprio açaizeiro para proteção e uma sacaria amarrada aos lados. À noite as rasas são colocadas na lancha (Foto 8) e levadas para a comercialização na cidade de Belém, na feira do açaí, no Ver-O-Peso⁷, que ocorre entre 3:00h da madrugada até aproximadamente, às 7:00h da manhã. O valor de venda é definido assim que se chega ao mercado, e isso vai se alterando à medida que passa o tempo.

⁷ O Ver-o-Peso é considerado um dos cartões postais da cidade de Belém, estado do Pará. Possui dimensões que consagraram-no como a maior feira ao ar livre da América Latina (SALES, 2014, p. 37).

Foto 8 – Rasas de açaí na lancha.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Destaca-se que não se pode trazer de volta nenhuma rasa para ser vendida no outro dia, devido ao fato que, conforme os ribeirinhos afirmam, o açaí fica “muqueado”, o que traz características negativas ao fruto de açaí, como nos diz o João Paulo: “Conserva bem o açaí durante o dia até a hora de vender. Se passar para o outro dia ele fica muqueado, que já passa de um dia pro outro. Ele amolece.”

E, estando assim, as pessoas não têm interesse em comprar o produto e eles acabam perdendo suas vendas. Então, precisam vender mesmo barato para não voltar para casa com rasas de açaí. Isso é um fator que implica diretamente na comercialização e no consumo do açaí.

É certo não voltar com a carga de açaí, é preferível vender. Ele *tano* muqueado dificulta, a maioria não quer. A gente tem que vender pelo preço barato mesmo, tem que vender (João Paulo).

Logo, ressalta-se que o chamado “açaí muqueado”, denominado pelos ribeirinhos, ocorre pelo fato de que esse fruto tem uma facilidade intensa de fermentação e conseqüentemente, deterioração. Dessa forma, deve ser processado e refrigerado o mais rápido possível. É o que acontece após as vendas no Mercado Ver-O-Peso. As pessoas que comercializam o açaí já batido para consumo na cidade de Belém compram o fruto e realizam o processo em um curto intervalo de tempo. Esse processo gera o produto derivado do açaí, chamado de polpa, a qual é comercializada normalmente “à temperatura ambiente quando é imediatamente consumida, ou após certo período de refrigeração” (MALCHER, 2011, p. 26).

O açaí é um produto de rápida fermentação. Depois que amadurece no cacho deve ser rapidamente coletado e transportado para ser processado e transformado em polpa, a qual deve ser refrigerada ou congelada para depois ser comercializada. Somando todas as fases, desde a colheita até sua entrada na despoldadeira, o açaí em sacas de fibra aguenta até 5 dias.

Sol excessivo e chuva sobre as sacas coletadas aceleram a maturação e o início da fermentação. Limitações que devem ser consideradas na hora de pensar na possibilidade de organizar a produção (HERRAIZ e RIBEIRO, 2013, p. 21).

Considera-se que “a polpa de açaí é altamente perecível e de fácil deterioração, a temperatura ambiente, com poucas horas de durabilidade sob refrigeração, com tempo máximo de conservação de 12 horas” (ROGEZ, 2000; SOUTO, 2001, ALEXANDRE *et al.*, 2004, *apud* MALCHER, 2011, p. 27).

Esta bebida é fabricada de uma maneira semi-artesanal em unidades de beneficiamento chamada “batedeira” ou “amassadeiras”, e utiliza-se para fabricação da bebida uma despoldadeira artesanal, onde os frutos passam por um amolecimento utilizando água quente e em seguida são despoldados utilizando água em menor ou maior proporção, denominando assim, açaí fino, médio e grosso. Esta bebida é embalada em sacos plásticos, sendo consumido imediatamente pela população (ROGEZ, 2000, *apud* MALCHER, 2011, p. 28).

Esse processo industrial ocorre nas cidades. Já na casa dos ribeirinhos é feito também um processamento para o próprio consumo da família, de maneira mais simples, para obter a bebida do açaí, conforme foto 9. “A partir dos frutos da palmeira do açaí, amolecido com água quente, obtém-se o vinho do açaí, uma bebida muito utilizada pela população amazônica” (MALCHER, 2011, p. 27).

Foto 9 - Bebida obtida do fruto de açaí.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Para obtenção dessa bebida, foi construída há dois anos ao lado da casa da família do Senhor Raimundo, uma sala específica, um local para processamento (Foto 10), ou seja, para a bateção do açaí. Esta construção é importante para que seja feito o procedimento considerando os cuidados higiênico-sanitários, o qual é uma exigência da Vigilância Sanitária, que costuma visitar as Ilhas e os locais onde se faz a bateção.

Tem que ser tudo forrado. O meu esposo ele tem irmão em Belém, tem sobrinhos, que só trabalham com isso, com o açaí. Aí o Raimundo sabendo que agora em Belém é tudo feito assim higiênico, aí ele construiu isso aqui assim. Pra fazer certo, porque a vigilância sempre ela passa, quando tem um ponto desse, então aqui a vigilância pra ver como é que tá o local (Dona Celina).

Foto 10 - Local de processamento do açaí.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Na Ilha, o açaí é batido e conservado e reservado para consumo nos próximos dias apenas com o auxílio do gelo em um freezer, já que na casa não tem energia elétrica.

O açaí é um fruto essencial para os ribeirinhos, conforme já foi dito. Além deles o comercializarem, eles o consomem para seu próprio sustento. Entretanto, é preciso destacar que, existem os períodos de safra e de entressafra do açaí, que influenciam diretamente na garantia da subsistência da família (LIMA, 2015, p. 94).

“A safra é esperada sempre com grande contentamento e planos diante da renda proveniente da colheita do produto, que é certa para as famílias produtoras”. (LIMA, 2015, p. 94). De acordo com o IDATAM (2009, p. 51) “a produção média do açaí na safra do verão aumenta consideravelmente, se comparada à safra de inverno”.

A alteração na produtividade faz com que os ribeirinhos se organizem para se manterem financeiramente durante o período de entressafra, pois os valores de comercialização também mudam. Durante a safra; que geralmente ocorre entre os meses de agosto, setembro, outubro e novembro; os valores são baixos e a produção, bem maior. Como a oferta é grande, esses valores tendem a reduzir.

Durante a entressafra, a produção diminui, entretanto os valores de comercialização aumentam, devido à dificuldade em retirar o açaí (IDATAM, 2009, p. 51).

Tem um período bem fraquinho. Novembro ela diminui aí vai até janeiro...Janeiro enfraquece o açaí, tira pouco, tira três rasas por semana, quatro, duas... (Senhor Raimundo).

Agora tá tirando umas vinte, trinta, cinquenta rasa a semana, preço tá baixo quando vem essa fase a gente faz quase o mesmo que fez, aí diminui o serviço...(risos) (Senhor Raimundo).

Embora aumentem o preço da rasa de açaí, eles têm outras formas de se manterem na entressafra do açaí.

Já faz alguma reserva, algum complemento, quando não tem esse açaí a gente vai tratar o açaizal e aí vai vender o palmito, aí vem complementar a nossa renda (Senhor Raimundo).

Além disso, no ano de 2016, o Senhor Raimundo iniciou um projeto de Criação de peixes na proximidade de sua casa. Ribeirinhos vivendo em outras localidades também procuram formas de se manterem na entressafra do açaí, pescando peixes e capturando camarões. Eles criam, também, alguns animais domésticos, plantam etc.

Nesse sentido, Lima e Silva (2014) em seu trabalho “Territorialidades, paisagem e modo no baixo Rio Meruú (Igarapé-Miri Pará)” afirmam que a estratégia de sobrevivência no período de safra está intimamente ligada a produção do açaí, seja ela direta, ou indiretamente, pois o comércio local, principalmente na Vila de Maiauatá, que serve com bens e serviços as localidades do baixo Meruú, é revigorado com a maior circulação do dinheiro proveniente da comercialização dos frutos, o que permite maior consumo.

Já no período da entressafra, a produção do açaí não é totalmente nula, mas diminui bastante. A comunidade local adota diferentes estratégias para sobreviverem. Neste caso elas são mais individualizadas, pois cada família busca a melhor forma de se manter. Pequenas criações de animais, cultivos de algumas hortaliças; a caça (esta atividade segundo relatos de moradores é cada vez menos praticada devido à escassez do que se caçar), trabalhos temporários como a carpintaria naval, pesca, principalmente para a alimentação ou em pequena escala para o comércio como acontece com o camarão (LIMA e SILVA, 2014, p. 71).

4.1.2 A pesca de peixes e a captura do camarão

Pensando na alimentação da família e na obtenção de outra forma de aquisição de renda, principalmente nos períodos de entressafra do açaí, Senhor Raimundo e seus filhos iniciaram um projeto de criação de peixes, a Tambaqui (*Colossoma macropomum*) (WITKOSKI, 2010, p. 299), que possui dois meses e já possui dez mil peixes, aproximadamente.

Segundo ele, esse trabalho foi realizado e se mantém com a participação dos filhos. Antes de iniciar o projeto foi contratado um Técnico especializado para dar as orientações e suporte necessário. Isso porque, embora existam os saberes da pescaria no rio, que foram repassados pelo pai, (“a pescaria aprendi com papai”), o projeto de criação de peixes é uma atividade diferenciada, não é como pescar no rio. Trata-se de uma criação e pescaria em tanques, controlada diariamente, com uma alimentação correta, dentre outros cuidados.

Então, pode-se dizer que, o saber relacionado à pesca já está na família, e é transmitido pelo pai, que hoje transmite aos seus filhos. Entretanto, tem-se nesse projeto a presença de outros saberes, aqueles que se adquire por meio de pessoa externa à família, um profissional da área, contratado.

Esse criatório de peixes foi algo trabalhoso, tendo em vista que foi preciso fazer a limpeza da mata e a construção das barragens para impedir os peixes de saírem quando ocorrerem as alterações na maré, o que é a chamada contenção. É por isso que se ressalta que, “como noutras dimensões da vida amazônica, na pesca, o rio também comanda a vida” (WITKOSKI, 2010, p. 434). O Senhor Raimundo nos explica que nas proximidades de sua moradia ocorre as interferências da maré, o que pode fazer com que os peixes saiam do criatório: “Aqui, a área é baixa, no inverno a maré sobe aqui, 30 cm, 25 cm, e tem possibilidade do peixe sair, aí tem que fazer essa contenção”.

Nesse sentido, Dantas (2010) no seu trabalho “Nas marés da vida: histórias e saberes das mulheres marisqueiras”, realizado em Natal-RN, demonstra a importância do rio para as atividades de pesca, e que essas mulheres possuem saberes relacionados ao rio e ao momento de pescar que são obtidos na vivência. Acredita-se que pela experiência, pela observação, e por meio dos pais.

“O rio é primordial para as marisqueiras e os pescadores. Através da sua fonte de riqueza, retiram seu alimento, conseguem identificar o melhor

momento para pescar – um saber aprendido não nos bancos escolares, mas na vivência das suas histórias” (DANTAS, 2010, p. 25).

Na ilha Arapiranga o Senhor Raimundo fez um berçário para deixar os peixes pequenos e mais novos e outros tanques maiores para conter os peixes que já estão em crescimento (Foto 11). À medida que eles vão crescendo, são transferidos de tanque. Segundo o Senhor Raimundo, após um ano poderá ser feito o abate dos peixes, que serão antes lanceados com uma rede.

Foto 11 - Criatório de peixes.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Como o projeto é ainda novo, a família do Senhor Raimundo se depara com o alto custo com a alimentação dos peixes. Assim, eles primeiro vão aguardar os peixes darem lucro para que se possam manter o criatório. Além disso, os peixes poderão se alimentar das frutas que estão nos arredores do criatório. Isso diminuirá os gastos.

Daqui a pouco eles vão passar a comer um dia e outro não, porque eles vão ter a capacidade de se alimentar dessas frutas que cai (Senhor Raimundo).

Uma vez que o criatório é orientado por um técnico, o Senhor Raimundo está mais tranquilo quanto aos custos, mesmo porque nas proximidades da casa existem várias árvores frutíferas, tais como as do cacau, do jupati, do taperebá e do miriti, cujas frutas e sementes podem ser transformadas numa ração adequada para alimentar os peixes. Assim que obtiverem uma prensa, será possível fazer essa ração, não necessitando mais comprá-la. O peixe poderá ser, também, de melhor qualidade, como assegura o técnico.

Questionado sobre a forma de comercialização dos peixes, se vivo ou abatido e congelado, Senhor Raimundo responde:

[...]Não dá pra comercializar ele vivo da distância que nós *moramo* né? Coloca no gelo e leva pra cidade, vender ele fresquinho. Lá no Ver-O-Peso vende toneladas e toneladas (Senhor Raimundo).

O peixe poderá, também, ser vendido para um supermercado na cidade, mas para isso terá que ter a licença do IBAMA, que é o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis.

Quanto à forma em que será feita a pesca e o preparo para a comercialização, foi explicado que será de forma simples, e será vendido fresco.

Quando for pescar, mete a rede, lanceia, tira daqui e faz um procedimento de lavagem numa água limpa lá fora de novo. Aí a gente vai botar no barco com um pouco de gelo, só pra esfriar ele, natural mesmo (Senhor Raimundo).

Outra pesca feita é a do camarão, mas no momento da pesquisa não estava ocorrendo. Geralmente eles fazem para consumo. O instrumento que realiza a captura dos camarões é o matapi. Para Moraes (2007, p. 54), matapi é uma armadilha em forma de cilindro, com um lado contendo abertura em forma de funil para que o camarão entre e não consiga sair. “A matéria-prima para sua construção são as talas de Jupati (*Raphia taedigera*), uma palmeira da floresta amazônica”. Para isso, é importante ressaltar que “a distância entre as talas tem finalidade de classificação do tamanho do camarão que se pretende deixar preso” e a isca é a farinha de babaçu.

A pesca com o matapi é realizada tanto em águas interiores como no litoral; na primeira, seu uso é mais intenso, quase o ano todo, enquanto que em águas salgadas seu uso limita-se ao período de safra do camarão. O processo de confecção deste artefato muitas vezes envolve as mulheres, tanto as esposas como as filhas de pescadores (MORAES, 2007, p. 55).

Destaca-se, então, o saber envolvido na captura do camarão. Os ribeirinhos aprendem a elaborar a armadilha e conseguem obter camarão na Ilha. Esse saber foi transmitido de pai para filho. “Agora tem outra coisa que o meu pai ensinou: o matapi. Isso aqui ele me ensinou. Ele passava pra gente, pra pegar o camarão”.

De primeiro a gente usava muito o matapi de tala. É uma armadilha pra pegar o camarão. Gosto mais do de tala. Ele leva tala, o plástico, as cordinhas finas pra tecer as talas, e um material pra firmar a boca, aqui nessa ilha tem muito pouco. A gente compra em outro lugar. Compra no comércio em Belém. Leva um cipó mais grosso pra amarrar e ficar durinho. Tem um cipó chamado garachão. A gente prende o cipó com outro plástico fino. Amarra e deixa uma parte para tirar o camarão. Fazer a poqueca, folha

de guarumã e folha do açai pra amarrar, e babaçu. Tudo tem, só compra o babaçu. Faz a poquezinha e joga no matapi e leva pra amarrar lá na beira. Deixa lá na beira, amarra. Amarra de tarde, vem embora pra casa, durmo. Vou me basear na maré, tem vezes que eu amarro ele seis horas da tarde e vou olhar, a lua tá enchendo, a maré tá enchendo onze horas né? Vou fazer uma reponta no meu matapi. Reponta é quando a maré parou, começou a encher, aí ela tá de reponta, nesse horário é a melhor hora que tem pro camarão tá...entrando. Eu já vou tirar o camarão de dentro, levo uma rasa pra tirar (Senhor Raimundo).

4.1.3 Os saberes obtidos em cursos

Na Ilha os ribeirinhos costumam receber orientações sobre suas atividades extrativistas, por meio da Associação dos moradores. Existem órgãos que prestam esse serviço, como a EMATER e o IDATAM.

Fizemos cursos na EMATER e na IDATAM. A IDATAM é chamada pra prestar serviço pelas associações. O governo que paga. A EMATER é gerenciada pelos municípios (Senhor Raimundo).

A EMATER- Pará é a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará. A Emater-Pará é o órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural (Ater) do Estado do Pará. Presta serviços especializados nas áreas de ciências agrárias e humanas, difundindo conhecimentos e informações tecnológicas no meio rural, sob princípios norteadores de equidade, eficiência e sustentabilidade. A empresa tem sede em Marituba, na região metropolitana de Belém, e representação em todos os 144 municípios do Pará.

E o IDATAM é o Instituto de Desenvolvimento e Assistência Técnica da Amazônia. Fundado em 2002 com finalidades científicas, tecnológicas e culturais atuando especialmente com assistência técnica e extensão rural com foco nas questões ambientais, desenvolvimento regional e agricultura familiar. O IDATAM auxilia os ribeirinhos por meio de cursos de qualificação e executa projetos junto aos governos Estadual e Federal para atendimento aos programas e políticas públicas voltados à agricultura familiar e ao meio ambiente.

Os técnicos fazem um trabalho com cursos, palestras, dentre outros. A visita deles já proporcionou resultados positivos melhorando a produção.

Depois da associação a gente conseguiu trazer técnicos da agricultura pra fazer esse trabalho aqui com nós, palestras, práticas, passava dois... três dias a gente vinha aplicar (Senhor Raimundo).

Os saberes que os técnicos trazem para os ribeirinhos são de suma importância, pois agregam informações necessárias ao crescimento e valorização do

trabalho feito nas Ilhas. Uma vez que se trata de alimento, que será consumido pelos ribeirinhos e pelos consumidores nas cidades, é necessário conhecer os cuidados que se precisa ter na extração, no preparo, no acondicionamento, no transporte e na comercialização. Sendo assim, eles têm agora uma atenção maior ao se produzir e comercializar um produto de maior qualidade, o que já é notável pelos seus clientes na Feira do Açaí.

A gente fez curso de preparação. O que faz pra melhorar nosso trabalho e valorizar. Nós fizemos esse curso no IDATAM, prestadora de serviço técnico do trabalhador. Eles vieram pago pelo governo pra prestar o serviço pra nós. Nós *fazia* o estudo teórico na associação e a prática depois. Ele vinha ensinava porque é higiênico e dizia amanhã nós vamos pra campo, experiência no campo. Ele observava se a gente tinha pegado aquela lição (Senhor Raimundo).

Ensinava o porquê era preciso nós fazermos isso, ter esse cuidado na nossa produção, porque isso aqui é um produto alimentício, então nessa parte a gente que tem que ter preocupação com os consumidores, porque se nós não higienizarmos nosso trabalho a gente perde valores. Como hoje a questão alimentícia ela é muito preocupante na questão higiênica, esse açaí não tendo a higiene aqui no mato ele já vai passar pro paneiro vamos dizer assim contaminado. Porque a terra a gente não sabe quantos micróbios tem aqui, qual é a especialidade de micróbio que tem. A gente colocou na rasa vai pra máquina, vão expor o açaí, vão bater o açaí e vai acabar que vai, o camarada vai tomar vai ficar doente, e vai doer a barriga e vai fazer sei lá outras coisas e olha...o açaí tá contaminado. Por isso tem também aquelas *diferença* de região. Valorizam mais um pouco o nosso por que sabe que tem toda uma higiene antes de chega lá (Senhor Raimundo).

4.2 Os saberes do preparo e do consumo de alimentos

4.2.1 Os alimentos consumidos

A cozinha paraense é bem característica. Pratos regionais como o pato no tucupi e o tacacá, dentre outros, são apreciados pelos paraenses. E o tradicional açaí, bebida preparada das frutas da palmeira do mesmo nome, é, sem dúvida, um alimento popular e que faz parte, quase que obrigatoriamente, do cardápio belenense (IBGE, 1957, p. 310-311).

Se não tiver o açaí a comida pra nós não é mesma (Senhor Raimundo).

Da mesma forma, Tomasi (2014) afirma que “o açaí com farinha de tapioca, peixe ou camarão é comida de todos os dias do povo do lugar. Mais longe das ilhas, no continente, é comida de quase sempre, também, a maniçoba, o pato no tucupi e o tacacá”.

De acordo com Kouri *et al* (2001, p. 7), “o açaizeiro é encontrado em grandes concentrações em todo o Estuário do Rio Amazonas e seu fruto (o açaí) é um

importante componente da alimentação da população local, consumido sobretudo na forma de suco misturado à farinha de mandioca, com ou sem açúcar, acompanhado de peixe frito, camarão ou carne de sol”.

Observando a alimentação dos ribeirinhos, verificou-se que além de ser fonte de renda da família, o açaí é também um alimento necessário e de consumo constante, fazendo parte do sustento diário de crianças e adultos. Ressalta-se então que “o valor do fruto não se limita a sua potencialidade econômica, pois é também a base da alimentação da população local” (LIMA, 2015, p. 94).

Logo, destaca-se que a ingestão diária de açaí é algo diferencial na alimentação dos ribeirinhos. Ele é ingerido, praticamente em todas as refeições em forma de bebida (Foto 12), juntamente com a farinha de mandioca (Foto 13), que também é um alimento importante para eles, visto que fornece energia assim como o açaí sendo “uma das grandes responsáveis pelo suprimento de calorias” (WITKOSKI, 2010, p. 52).

Foto 12 – Açaí em forma de bebida.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Foto 13 – Farinha de mandioca.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

O alto consumo na região se deve ao seu valor nutricional (ELIZABETH TURINI, 2016). “A fruta é recomendada na alimentação de crianças, idosos e esportistas.” A diretora Política Agrícola e Informação da Conab destaca ainda que o açaí contém ferro, fósforo, potássio, cálcio, gordura vegetal e fibras. A ingestão da fruta, completa o presidente do Ibraf, auxilia na redução do colesterol e da pressão sanguínea, no combate à anemia e no fortalecimento do sistema imunológico, nervoso, muscular e cardiovascular (MAPA, 2016).

Na Amazônia, a polpa roxa do açaí é mais consumida com farinha de mandioca, peixe assado ou camarão. Em outras regiões, costuma ser servida gelada em tigelas, misturada a outros ingredientes, como banana, granola e xarope de guaraná. Do seu caldo também são feitos sorvete, creme e geleia, entre outras receitas.

Essa farinha de mandioca é comprada em outra comunidade onde há a produção em áreas de terra firme. Os horários em que se serve o açaí são no café da manhã (06:00h às 08:00h), no almoço (11:00h às 13:00h) e no jantar (entre 18:00h e 20:00h), aproximadamente. Dona Celina afirma que a base da alimentação deles é “camarão, peixe, açaí, carne, frango”.

O mesmo ocorre em outras localidades da região Amazônica. É o caso da comunidade de ribeirinhos de São João do Médio Itacuruçá em Abaetetuba/PA. Cardoso (2012, p. 74) em seu trabalho de Mestrado “Saberes ribeirinhos quilombolas e sua relação com a educação de jovens e adultos da comunidade de São João do Médio Itacuruçá, Abaetetuba/PA”, diz que “o açaí em Itacuruçá é um produto de consumo local, fazendo parte da cultura da vida dos ribeirinhos quilombolas que usualmente misturam o açaí com farinha de mandioca e se alimentam no acompanhamento do peixe, camarão, carne e outros”.

E segundo o olhar da pesquisadora, os alimentos que costumam ser mais consumidos pelos ribeirinhos são: arroz, feijão, carne bovina, frango, peixe, açaí, e frutas (maça, uva, banana, pêra, mamão, melância, laranja). Na foto 14 pode-se ver as frutas consumidas na casa da família.

Foto 14 - As frutas na mesa



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Basicamente, no café da manhã e da tarde é servido o açaí com a farinha de mandioca, café com leite adoçado, biscoitos e pão. No almoço e jantar também são consumidos arroz e em alguns dias da semana carne bovina ou de frango, feijão é consumido com baixa frequência. Já que, segundo eles, todos gostam de açaí e acabam deixando de comer o feijão. E a forma de consumo consiste em adicionar ao prato os alimentos como arroz, feijão e carne; e ao lado, um vasilhame contendo açaí e outro contendo a farinha de mandioca, a qual é misturada ao açaí. Então se ingere no almoço e jantar o açaí em forma um pouco mais viscosa e quando querem em forma de suco, adiciona-se uma maior quantidade de água no momento da bateção para gerar um produto mais líquido.

4.2.2 Formas de obtenção, preparo e armazenamento de alimentos

Foi visto que os ribeirinhos têm uma alimentação baseada no consumo do açaí na sua forma natural, do peixe e do camarão, produtos que existem graças à movimentação do rio e da área de várzea. Alguns produtos, se não produzidos por eles mesmos, são comprados de vizinhos, produtores artesanais. Pouco a pouco, todavia, eles têm acrescentado alimentos industrializados em sua dieta, como forma de complementar a alimentação. Dentre esses produtos destacam-se as massas, os biscoitos, a margarina, o café moído, o açúcar, dentre outros, que são adquiridos nas cidades de Barcarena ou de Belém, no mercado Ver-O-Peso ou em supermercados da cidade.

Observa-se que as famílias ribeirinhas, assim como a do Senhor Raimundo, têm aumentado, não apenas o consumo de produtos alimentares industrializados, mas também produtos como o de limpeza, entre outros, que são buscados no comércio. E isto, não obstante as dificuldades que impõem a distância entre a ilha e os centros comerciais. Assim, como forma de contornar as dificuldades, eles aproveitam, por exemplo, a ida a Belém para vender o açaí e fazem as compras, armazenando-as em local específico de suas casas.

Mas a alimentação industrializada não está restrita ao consumo domiciliar das famílias ribeirinhas. A merenda distribuída pelas escolas para as crianças ribeirinhas tem forte presença de alimentos industrializados, alguns deles enlatados. Dona Celina integra a equipe de profissionais que prepara a merenda escolar e nos conta que nem o açaí, alimento tradicional e básico da população paraense, sobretudo da ribeirinha, faz parte do cardápio dos alunos, o que nos dá a medida da cada vez

mais forte presença da alimentação industrializada na população, sustentada, inclusive, por iniciativas de órgãos governamentais, no caso da Secretaria de Educação de Barcarena.

A merenda já vem de lá pra fazer, é frango, é picadinho, é enlatados, vem almondega, é sardinha...o arroz, feijão, macarrão, sopa. Vem bolacha Maria, biscoito...quando é mês de junho vem milho pra fazer mingau, vem verduras, legumes (Dona Celina).

Nos domicílios as mulheres ribeirinhas preparam alimentação da família. As filhas, ao lado das mães, observam, ouvem, ajudam e aprendem com elas a também preparar a alimentação. Os Saberes presentes no espaço da cozinha e da casa mesma são disseminados desde que elas são meninas e ao longo do tempo começam a realizar efetivamente essa atividade diária. Isso ocorreu com Dona Celina, que aprendeu a cozinhar e outras atividades com sua mãe e agora repassa às suas filhas seus saberes.

Foi, a cozinha, a costura também, é eu aprendi um pouco com ela... no início foi com ela (Dona Celina).

Olha, aprendi com minha mãe, né? Tudo que eu aprendi, negócio de cozinha assim foi aprendendo com a minha mãe, até a leitura [...] (Dona Celina).

No caso do camarão tem várias formas de se fazer. Pode ser frito, assado, de torta ou cozido.

O camarão também a gente depois de lavado tudo a gente coloca sal assim mesmo ele com barba a gente coloca o óleo e frita ele no óleo, fica gostoso (Dona Celina).

A gente faz também o camarão cozido, que é o camarão desbarbeado que a gente chama. A gente corta toda aquela barba do camarão e põe pra cozinhar com verdura, faz ele de caldo, fica gostoso (Dona Celina).

De torta deixa a água mornar um pouco, tira a casca, tempera e deixa cozinhar, deixa secar. Faz cozido de caldo também. Faz cozido de caldo, tira aquela parte da barba dele, lava com vinagre e limão tempera e põe pra refogar. Frito só na água e tempero. E faz também no óleo um pouco de sal no óleo e deixa ele ferver e depois fica torrado a casca dele. Assado no carvão na brasa. A gente pega a tala e limpa ela, e aponta o lado dela assim, e vai espetando como se fosse um churrasco. Faz o fogo e comer com molho de limão. Molho de pimenta (Celia Cristina).

Sobre os temperos e especiarias utilizadas para o preparo dos alimentos,

Só Cebola, tomate, pimentinha, pimentão, sal, óleo, alho, coloral, essas coisa assim, quando tem urucum por aí, eu gosto mais de urucum (Dona Celina).

O frango é feito cozido ou assado. “O frango também a gente faz de forno, faz de frito, faz cozido, a carne também” (Dona Celina). O peixe é feito frito, assado e cozido. Segundo Senhor Raimundo, “*o peixe frito come mais com açaí a noite*”.

Prato famoso e que apreciam é a caldeirada (Foto 15). Foi observado, muito embora não tenhamos depoimentos que confirmem, que caldeirada é um dos pratos mais apreciados e feitos por essa família ribeirinha.

Caldeirada é um caldo. O peixe cozido. A diferença do ensopado pro cozido é que o ensopado é pouca água o cozido é mais água. Caldeirada é mais no almoço, só o tempero, tomate, cheiro verde. Põe ovo pra cozinhar dentro também (Senhor Raimundo).

Foto 15 - A refeição servida com caldeirada, frango, salada e arroz.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Para armazenar e conservar os alimentos as famílias compram gelo, vendido pelos barqueiros que passam na Ilha, vindos da cidade, e, no caso da Dona Celina, compra-se o gelo no atacado e coloca-o no freezer para conservar o alimento: “Sim. No freezer com o gelo [...] A gente compra o gelo, a gente compra a atacado, a gente compra mais assim”.

Essa grande quantidade de gelo é adicionado a um freezer que a família adquiriu com a finalidade de, mesmo não sendo ligado a energia elétrica, resfriar e conservar os alimentos perecíveis, água, leite, açaí e outros alimentos.

O freezer armazena os alimentos que sobram nas refeições do almoço e do jantar, para serem consumidos depois, assim como o açaí que, quase todos os dias, é batido, diluído em água e armazenado. O açaí é conservado apenas com o resfriamento.

Quando a gente quer assim o peixe, a pescada, a gente cuida assim, a gente passa um sal com limão, deixa já no molho lavadinho coloca nas vasilhas com tampa assim, a gente vai colocando aí (no freezer) (Dona Celina).

4.1 Os saberes envolvidos na organização da vida ribeirinha

4.1.1 Os saberes e influências em torno do rio

A Amazônia envolve lendas, mitos, culinária, música, dança, saberes, imaginações, religiosidade, curas, plantas, árvores, frutas/frutos, águas, peixes, e muito mais (GERONE JUNIOR, 2012, p. 74).

Com base nessa afirmação, pode-se destacar alguns elementos que compõem a vida ribeirinha. Um elemento fundamental é o rio.

Ao nos aproximarmos do rio para entrarmos no barco e ir até a Ilha Arapiranga sentimos muito medo. Deparamo-nos com a assustadora visão e um rio de tamanha imensidão. Era muita água doce, até então, jamais vista por nós. Ao retornar-nos da ilha (Foto 16), navegando pelo rio e seus igarapés, experimentamos novamente o medo e tínhamos a certeza de que estávamos diante de algo realmente incrível.

As pessoas já haviam dito que tudo isto seria visto e experimentado.

[...]Você vai entrar no rio, não é um riozinho, o rio é o maior rio do mundo gente, vocês não vão achar no mundo um rio maior do que esse que vocês foram visitar. Nem em largura nem em volume d'água. Cês estavam na foz do rio Amazonas. Ele encontra com o oceano, ele faz isso. Tem a parte que cês andaram que é rio e tem a parte que é a Baía, onde abre que é um oceano (Márcia).

Foto 16 – O rio.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

Lira e Chaves (2016, p. 73) destacam que “o rio lhes traduz um significado muito grande, configurando-se como complemento de suas vidas ou, até mesmo, suas próprias vidas”.

O rio influencia, inclusive, a própria construção das casas do ribeirinho, uma vez que são sempre construídas de frente para o rio, as quais podem ser vistas pelas grandes embarcações que navegam nos rios amazônicos, evidenciando que o rio possui um alto poder simbólico para ribeirinhos (LIRA e CHAVES, 2016, p. 73).

As casas da população ribeirinha da Ilha Arapiranga tem característica própria de ser feita sobre palafitas (Foto 17), como ocorre na Ilha do Combu em Belém-PA demonstrado pela pesquisa de Cirilo (2013, p. 43), em que a base das residências é formada por estacas de madeira fortes o suficiente para suportar o movimento das marés.

Foto 17 – A casa dos ribeirinhos.



Fonte: Fotografia da autora (2016).

O sistema fluvial é a linha vital da floresta tropical e tem desempenhado um papel importante no desenvolvimento de suas populações (AMAZÔNIA VIVA, 2009, p. 11). Há uma forte relação entre os ribeirinhos e o rio. Costumam viver ao lado das águas. O tempo todos elas necessitam do rio para se locomover, para se alimentar, para viver, enfim. O rio é o principal meio de circulação para que os ribeirinhos possam ir às casas vizinhas, às igrejas, às cidades e por onde escoam os produtos.

Essas comunidades com seu modo de vida ribeirinho possuem uma peculiaridade, que é o seu contato direto com o rio, mantendo relações vitais. Toda da organização sócio-espacial gira em torno dele, inclusive no que concerne aos seus afazeres diários é influenciado pelo rio, exercendo influência direta no seu modo de vida. O rio juntamente com outros fatores naturais como a lua, as estações do ano fazem parte dos saberes utilizados

pelos ribeirinhos para a sua vivência cotidiana. Os mitos e lendas também estão permeados de referência ao rio. Sendo dessa forma também um elemento simbólico (CORRÊA, 2010, p. 58).

O rio interfere diretamente em todas as atividades dos ribeirinhos. E como a principal atividade gira em torno da produção de açaí, o transporte necessita exclusivamente ser feito pelo rio em barcos da Ilha Arapiranga à Feira do Açaí em Belém, ocorrendo diariamente no período de entressafra, dado a quantidade elevada do produto, exceto nos finais de semana.

Acompanhou-se esse trajeto, da Ilha Arapiranga até Belém, que dura aproximadamente duas horas e é feito geralmente entre 23:00h às 01:00h. Saindo da casa no horário noturno e dentro de um rio de tamanha imensidão, com várias entradas para Igarapés, há possibilidades de se perder pelo rio e/ou de ocorrer acidentes.

Entretanto, os ribeirinhos possuem suas próprias referências para fazer essa navegação de maneira segura. As referências são geralmente estabelecidas, dentre outras formas, por meio do hábito dos ribeirinhos em trafegar durante o dia observando as árvores que rodeiam as margens ou que estão caídas. Eles guiam sempre pela mão direita, para evitar acidentes; utilizam luzes que dão sinais e iluminam o caminho; e se orientam, também, pela iluminação das cidades.

A gente vai pelas margens do rio. Qualquer um de nós aqui, a gente sabe até onde tem os paus de maré baixa onde pode bater ou não. A gente já sabe e vai desviando. A gente anda de dia, anda observando. Numa localidade dessa e anda observando a gente passa de dia numa localidade dessa tem um pau no meio e aí vou viajar de noite (Senhor Raimundo).

Olhe veja, nunca deixe a sua mão direita, qualquer circunstância de um rio desse, porque essa é que é a nossa segurança de ir pra nossa mão direita pra não ter atropelo (Senhor Raimundo).

A iluminação serve para o outro barco que vem saber onde você vai passar. Dá espaço pra poder passar também [...] A lanterna é que a gente vem sem a luz da frente eu foquei pra saber se vem outro barco, lá na curva do Igarapé (João Paulo).

Já guia de acordo com a luz da cidade. A gente vem sempre acompanhando a beira do mato, a gente saiu de lá do Igarapé que a gente mora, vem perto da beira. Na baía também olha a beira, de noite. De dia é mais tranquilo (João Paulo).

Aí pra baixo nós se baseia muito nos clarões da cidade que tem, mas de noite você não enxerga mato, de noite se guia pelos clarões da cidade. Vai no meio (Senhor Raimundo).

Os ribeirinhos conhecem o percurso, os perigos do rio e as particularidades dos seus barcos; saberes necessários e importantes para a vida na Ilha. Esses saberes são adquiridos com o tempo, com a observação e com o fazer diário das atividades, ou seja, com a prática. Paulo Freire, se referindo á navegação à vela, nos diz que:

A prática de velejar coloca a necessidade de saberes fundantes como o domínio do barco, das partes que o compõem e da função de cada uma delas, como o conhecimento dos ventos, de sua força, de sua direção, os ventos e as velas, a posição das velas, o papel do motor e da combinação entre motor e velas. Na prática de velejar se confirmam, se modificam ou se ampliam esses saberes (FREIRE, 1996, p. 21-22).

Perguntando ao João Paulo, sobre o tráfego noturno no rio e a observação do caminho, ele diz que com o tempo de trabalho viajando ele aprendeu e que foi fixando o caminho na memória.

Devido muito tempo que a gente trabalha, a gente viaja, a gente já aprende né? o caminho fica...a gente já decora o caminho, já aprende [...] eu gosto mais de andar pela beira, sempre é mais seguro um pouco. E assim a gente vive, a gente viaja (João Paulo).

E esse aprendizado não é algo explícito, e sim, está guardado dentro de uma comunidade, ou seja, aprende-se com o outro por meio da observação, do acompanhamento de tal atividade e da experiência. E para que esse transporte ocorra, existe uma forma correta e segura para se trafegar no rio. Os cuidados que devem ser tomados são aprendizados que se transmite de pai para filho e de quem está comandando para quem está indo como acompanhante na viagem.

Tem muitas pessoas que navegam, viajam nesse rio gente que viaja nesse rio e não tem esse significado, essa preocupação de andar na própria mão, ele prefere cruzar a mão da gente e aí acontece acidente (Senhor Raimundo).

Outro ponto importante na navegação diz respeito ao sono dos que comandam a embarcação durante as viagens à noite. Indagado, o Senhor Raimundo afirma que eles redobram a atenção, mas como a velocidade dos barcos que utilizam não é tão elevada, ele conseguem parar a tempo, no caso de alguma adversidade no percurso.

A atenção de um comandante de barco é a mesma de um comandante de carro. O comandante de barco vai bem atencioso. A nossa maior vantagem

é que a velocidade é menos, se tiver com sono dá tempo (Senhor Raimundo).

Para trafegar pelo rio é preciso saber lidar com as movimentações das marés e esse pode ser um saber ser importante dos ribeirinhos: apreender as cheias e as vazantes do rio, a natureza como um todo, assim como as ações de outros navegantes, por vezes imprevisíveis, e responder à altura, assegurando a viagem.

Dona Celina afirma que aprendeu sobre os movimentos das marés convivendo com o pai e outras pessoas. “As marés, meu pai sempre fala, os antigos vão falando e a gente vai convivendo com isso e já vai aprendendo” (Dona Celina).

O rio, segundo Senhor Raimundo, tem de dois a três metros de profundidade a maré baixa. O fundo do rio é composto de lama. Como o rio se baseia no movimento das marés, segundo ele, “maré cheia sobe pra quatro metros. A baía é tão larga mas não é tão profunda, na faixa de oito metros”.

Como é do conhecimento geral, dá-se o nome de marés aos movimentos alternados de ascensão e abaixamento da água do mar. Quando as águas sobem, tem lugar o fluxo ou enchente da maré, cuja duração no litoral é de 6 horas e 12 minutos, ao fim dos quais atinge sua máxima elevação, ou seja, a *maré alta* ou *preamar*. Durante a preamar, cessa o movimento da maré, durante uns 7 minutos, iniciando-se logo em seguida o *refluxo* ou *vazante*, que é a descida das águas. A duração da vazante é também de 6 horas e 12 minutos e quando a água atinge o ponto de maior abaixamento tem-se a *baixamar* ou *maré baixa*. Aqui a maré também permanece como que parada durante uns 7 minutos, repetindo-se, logo depois, uma nova enchente. Há portanto, dois fluxos e dois refluxos por dia, mas como a passagem da Lua pelo meridiano de um determinado lugar sofre um atraso de 50 minutos em 24 horas, as marés sofrem igualmente esse atraso. Desse modo, as marés se repetem em cada dia aproximadamente 50 minutos mais tarde do que a hora em que se verificou no dia anterior (LIMA, 1956, p. 19).

Senhor Raimundo diz que “a água vem e volta. Vem enchendo, para um pouco e volta”.

É, o caminho é esse aqui, tá enchendo. Isso a gente chama enchente. Ela vai crescendo. Ai depois ela...com cinco horas que ela começa dá pra cá, ela tem cinco horas pra puxar pra cá, ai de lá ela para pouquinho, aí ela volta de novo. Vinte minutos (Senhor Raimundo).

Maré parou, tá preamar. Parada de água. Aí ele com dez minutos ela tá voltando, a gente chama de vazante. Ela tem uma coisa, já deu hoje eu acho né? Torta, vem um pouco de enchente depois ela para só uma meia hora e volta de novo. A gente que mora aqui com dez, quinze dias a gente já sabe que vai dá lua, que hora da vazante (Senhor Raimundo).

4.1.2 Aspectos culturais que organizam a vida dos ribeirinhos

A cultura se constrói a partir de uma diversidade de sujeitos e contextos, gerada a partir de várias culturas, de vários povos, de vários contextos sociais, entre os mais diversos espaços territoriais que a Amazônia apresenta (LOUREIRO, 2005; GONÇALVES, 2010; *apud* GERONE JUNIOR, 2012).

As manifestações religiosas são predominantes e fortes, além das histórias e lendas contadas pelos moradores mais antigos. Cada comunidade tem seu Padroeiro ou Padroeira e ocorrem assim as festividades religiosas por setor. A Padroeira da Ilha Arapiranga é Nossa Senhora do Rosário. Sendo assim, na comunidade de Cutajú-Miri festejam Nossa Senhora do Perpétuo Socorro, na Cutajú-Açú, São Pedro. Festa importante também é a de Nossa Senhora de Nazaré, Padroeira da capital Belém, que festeja todos os anos o conhecido Círio de Nazaré (IDATAM, 2009, p. 77).

Crença e fé religiosa se misturam. Valei-nos Virgem de Nazaré, gritam os navegantes diante dos perigos das águas do Pará. Outubro é tempo de pagar promessas e de renovar esperanças. Milhões de viventes se juntam em preces e no esforço de puxar a corda que conduz o Círio de Nazaré pelas ruas de Belém (TOMASI, 2014).

Os ribeirinhos costumam acompanhar esse evento festivo na capital. Participam da procissão com os membros da família, por isso a viagem ocorre na embarcação maior que possuem para comportar todos eles. Essa é uma festa significativa para eles por honrarem a Padroeira, mostrando a força da religiosidade na vida deles.

Tem duas outras festas importantes: a de Nazareno e do Raimundo. Além dessas, Dona Celina afirma que tem também: “Menino Deus, Santo Expedito, Nossa Senhora Nazaré e São Benedito”. As festas costumam ser regadas a danças, comidas, bebidas, barraquinhas típicas, mastros de bandeira, dentre outras coisas. Os festejos de São Pedro, de Nossa Senhora do Perpétuo Socorro e Boa Nova ocorrem apenas na Ilha Arapiranga.

Batista (2014, p. 107) no seu trabalho com a comunidade Rural Novo Nilo-União no Piauí, relata que a comunidade também participa ativamente das atividades culturais e religiosas realizadas durante o ano. Nessa localidade se destacam os festejos de São João, realizados entre os dias 14 a 24 de junho, com apresentações culturais como danças, quadrilhas e fogueiras, sendo estas

organizadas pelas escolas da comunidade. Outros festejos que acontecem são os do Menino Jesus, o de São Francisco e o de Santa Luzia.

É necessário ressaltar que foi observado, que além das Igrejas católicas, há também uma forte presença das Igrejas Evangélicas na região. As comunidades ribeirinhas costumam ter um Templo da Assembléia de Deus, ou um Templo da Igreja Batista, e, há comunidade que possui até dois templos de Igreja Evangélica em suas proximidades.

Outro ponto importante que remete à questão cultural é o que se refere ao “imaginário mitológico dessas populações tradicionais” (WITKOSKI, 2010, p. 126). Nesse caso, destacam-se as lendas, cujos significados são conhecidos pelos moradores da região.

Ao entrevistar uma pessoa que não é natural da região, mas moradora há alguns anos, a Márcia, obteve-se um registro que expõe a sua percepção no que se refere à força dos mitos e das lendas para essa população, que pode ser vista na interferência direta que eles têm na das pessoas e da própria comunidade. E ela teoriza: “um mito ele é um fator importante em qualquer sociedade, porque o mito ele organiza a sociedade, ele fornece dados integrais”.

As lendas mais conhecidas na região são a lenda da cobra grande e a lenda do boto. “O Boto, belo cavalheiro finamente vestido de branco, encanta as moças nas noites da Amazônia. A Cobra Grande afunda barcos e devora barqueiros” (TOMASI, 2014).

A lenda do Boto explica a gravidez das jovens não casadas, evitando, assim, conflitos e preconceitos dos familiares ou do grupo social. Os golfinhos são atores importantes no cenário da mitologia amazônica, e esta afirmação refere-se particularmente ao boto. A lenda diz que o boto pode transformar-se em um homem elegante ou em uma mulher atraente, irresistíveis ao sexo oposto “assim as mulheres que foram encantadas pelo boto engravidam e dão à luz aos filhos normais, fazendo com que se atribua ao boto muitos filhos sem paternidade reconhecida”. (RODRIGUES, 2008, p. 8).

[...] porque se ela não tivesse o boto como explicação, haveria provavelmente muitas brigas entre famílias [...] (Márcia).

Aqui no caso do boto, isso aí é percepção minha sou eu que imagino. Que um dos fatores de melhor organizar essas sociedades ribeirinhas é a presença de um mito que leve a culpa no caso de uma moça engravidar e ninguém saber quem é o pai. Então a história é a seguinte: geralmente

quando tem alguma festa, algum evento, dizem que o boto sai do rio, quando ele sai do rio ele se transforma em um rapaz muito atraente que usa um terno branco e um chapéu e ele encanta. Então, como a sereia para os marinheiros lá no mar, ele também encanta as moças do lugar e semanas depois as moças grávidas que não querem contar para os pais e para os irmãos quem é o pai, dizem que foram encantadas pelo boto (Márcia).

Um outro mito importante para os ribeirinhos amazônicos é a *boiúna* (ou cobra grande), a qual se configura de acordo com Witkoski (2010, p.126-127), como uma “figura mitológica indígena, temida por sua maldade, e que toma a forma de cobra, que faz virar as embarcações, ou a forma da própria embarcação, levando os naufragos para o fundo do rio”.

A cobra grande ela é capaz de afundar barcos, de engolir pessoas, ela é capaz de afundar até ilhas. Então tem pessoas aqui que contam histórias, interessantíssimas por sinal, de uma ilha por exemplo que desapareceu, quem deu sinais que a ilha ia desaparecer foram os animais domésticos que tinha nessa ilha, nessa propriedade. As galinhas, os patos que ficaram agitando, agitando, agitando, agitando de uma tal maneira que eles *num* tinham para onde fugir, era uma ilha, enfim, aí a família toda achou aquilo estranho e no dia seguinte a cobra grande veio e se jogou por cima da ilha. Essa é uma história que eles contam. (Márcia).

4.1.3 Aspectos comportamentais dos ribeirinhos

As famílias residem nas Ilhas da região, dentre elas a ilha de Arapiranga, geram, criam seus filhos e netos no mesmo local e sem dela sair. Uma característica interessante das casas visitadas é a presença de redes para dormir. Os ribeirinhos dormem em redes que são instaladas em cada quarto e também na sala para descanso durante o dia. Afirmam não gostar de camas porque elas lhes dão dores na região da coluna. Dona Celina, questionada se gosta de dormir na cama, responde:

Não, na rede. Eu durmo na rede, acho melhor na rede. Raimundo dorme na rede, as meninas também. Quando chega o verão esquenta, muito bom dormir na rede. (Dona Celina).

A família costuma ter seus horários. Tem os horários de acordar, de trabalhar, de descansar e de dormir. Senhor Raimundo dorme mais cedo, mas os outros dormem em horário em torno das 21h. Eles acordam, geralmente, às 6h para começar os trabalhos com o açaí. Durante as tardes eles descansam. O filho mais velho que vai à Feira do Açaí chega cansado à tarde, deixa o barco estacionado e logo vai para a sua casa.

São pessoas unidas. É perceptível a harmonia do povo ribeirinho. A forma carinhosa e solícita de lidar com o outro e o espírito de união que existe entre eles é

admirável. São carinhosos e respeitosos uns com os outros. Isso começa pelo exercício diário do trabalho na produção do açaí. Costumam dividir os trabalhos entre eles, geralmente os filhos, mesmo os casados constroem suas casas nas proximidades da casa dos pais para continuarem dividindo as atividades e prevalecendo o laço familiar.

E quando chegam do trabalho, todos vão para os momentos de distração na sala, na sacada em frente ao rio ou em outro lugar. Eles se reúnem para conversar, tomar café da tarde e tomar banho de rio.

Banhos de rio divertidos em família ocorrem todos os dias, mais de uma vez, pois o calor é intenso. Os ribeirinhos “aprendem a nadar antes mesmo de aprender a andar” (TOMASI, 2014). Essa prática é realizada por eles com muita facilidade, como dito por Tomasi, é algo que eles aprendem muito novos e o banho de rio faz parte da vida dessas pessoas.

Outro comportamento interessante é a forma educada e respeitosa com que os filhos e netos têm para com os pais e avós. Amanhecendo, chegando de algum lugar, indo viajar e indo dormir todos pedem a benção aos pais. Isso é feito por todos.

Todos se conhecem na Ilha, por isso a família costuma ajudar outras famílias. Quando necessário eles se organizam em fazem mutirões para ajudar vizinhos. Esse comportamento gentil dos ribeirinhos se reflete no fato de também serem receptivos e bem humorados com as pessoas que chegam em suas casas. Isso se percebe no tratamento que dão a todos que os visitam.

Então é isso assim, as pessoas também nas ilhas elas tem essa característica, essa receptividade, esse acolhimento, sem reservas (Márcia).

As famílias habitam há gerações na Ilha. A busca de uma escolaridade mais avançada e as oportunidades de estudo que lhe foram oferecidas mais recentemente tem mudado um pouco esta realidade.

O Senhor Raimundo afirma que no seu tempo foi difícil estudar. Segundo nos diz, os pais tinham interesse que os filhos estudassem, mas as oportunidades eram poucas. Não existiam muitas escolas, a condição financeira impedia que todos os filhos pudessem estudar e também era grande a dificuldade de acesso à escola.

Sempre fizemos isso, bastante. Eu, eu eu ... aprendi muito eu e ela dizer assim, talvez a nossa geração os nossos pais tinha toda vontade que a gente estudasse mas não tinha a oportunidade, era muito mais difícil. Por exemplo, eu não teve estudo, ela também não. Aqui nessa ilha se contava

apenas com uma escola, ali na ponta da ilha, outra lá no Cutaju Açú, neste rio não tinha. Aí imagina ir de casco daqui pra lá (Senhor Raimundo).

[...]A renda também era pouca, o custo de vida eu acho assim muito pior do que era agora, a gente era 12 irmãos, para mim estudar, era uma hora de viagem, era caminhado de pés ou remando, não tinha motor. Aí de lá me mudei e vim pra cá e larguei (Senhor Raimundo).

Dona Celina também diz que só fez a segunda série pela dificuldade que era estudar naquele tempo.

A leitura também, que eu *tava* dizendo pra ela que eu tenho a segunda série, o meu esposo também a segunda série. Porque naquela época era muito difícil, aí depois passei pra terceira série mas não continuei (Dona Celina).

Segundo eles, geralmente os professores vinham de outras localidades e não se adaptavam à rotina de ensino nas Ilhas e acabavam deixando o cargo, como afirma Dona Celina.

[...] porque eu só tenho a segunda série. Eu tenho só a segunda série, você acredita nisso? Nesse tempo não existia assim professores assim. Vinha uma professora aí gente pegava e estava e quando a gente *tava* com seis meses, cinco meses a professora ia embora. A gente nunca chegava naquele nível assim pra aprender (Dona Celina).

Devido o ensino da zona rural ser tão fraco, né? Naquele tempo também, professores não passavam a um ano, eles não se adaptavam à realidade nossa, e voltava [...] (Senhor Raimundo).

Com o tempo, Senhor Raimundo deixou de estudar e se dedicou ao trabalho.

Aí é isso que é o negócio aqui, a gente aprende o gosto de trabalhar. A gente já acha que a nossa vida ela foi preparada pra viver aqui (Senhor Raimundo).

Ao se casar e formar família, o Senhor Raimundo diz que assim que foi abençoado com os filhos, ele não preocupou mais com os estudos. Ele optou por preparar um futuro para eles. E em meio a essa dedicação à família e ao trabalho, os filhos, à medida que foram crescendo, também foram tendo vontade de exercer o mesmo ofício do pai.

Hoje, com um acesso mais facilitado à escola, o senhor Raimundo e a dona Celina incentivam e ajudam os filhos a estudar. Eles têm dois filhos que estudaram na cidade e são bombeiros civis, título profissional que orgulha os pais. Duas filhas também estudaram na cidade e são pedagogas. Uma delas está se preparando para

fazer um curso de Pós-Graduação. Todos os outros filhos estudaram até o ensino médio, exceto um, que só fez até a quarta série.

E gente vê a juventude hoje mais voltada pro estudo. Porque tem a facilidade dos barcos. Tem faculdade a longa distância (Senhor Raimundo).

Destaca-se que, embora os filhos tenham estudado, o que facilitaria a busca de trabalho fora da ilha, eles preferem permanecer na ilha, casar e constituir famílias. A busca de trabalho fora da ilha, todavia, não está de todo descartada. Os bombeiros civis, por exemplo, podem sair da ilha para trabalhar fora, mas a dona Celina acredita que eles podem até ir, mas retornam.

[Risos]...eu não sei, mas eles pensam assim de ir mas não ir de vez. Ou ir passar a semana e no fim de semana eles vem (Dona Celina).

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Brasil, um País de diversidades, possui inúmeras localidades que são habitadas por diferentes povos. Dentre tantos locais, destacou-se, nesse estudo, uma ilha fluvial encontrada no município de Barcarena, no estado do Pará, onde habitam ribeirinhos amazônicos.

A Amazônia, rica na diversidade e intensidade de minerais e vegetais, expõe a beleza e a pujança da flora, fauna, terras, águas e a cultura de um povo que nela habita.

Habitar a Amazônia, viver quase que isolado em ilhas, à beira de caudalosos rios e matas fechadas, é um desafio, como nos mostra o cotidiano da família aqui pesquisada, confrontada às intempéries e à permanente necessidade de se adaptar às condições que lhe são impostas pela natureza, o que é feito graças aos saberes que guardam como sua maior riqueza e patrimônio.

É admirável conhecer a vida de populações ribeirinhas da região amazônica, que vivem distantes das tecnologias; das escolas, das cidades e dos hospitais; isolados em comunidades à beira dos rios; sem acesso a serviços públicos necessários aos seres humanos. Não obstante essas condições ou a ausência de condições melhores de vida, os ribeirinhos amazônicos asseguram sua sobrevivência e se mantêm nas mais diversas Ilhas.

A pesquisa foi motivada pela possibilidade de conhecer e mostrar essa população e os saberes que possuem e lhes permitem viver geração após geração na Amazônia.

Escolheu-se, então, para realizar a pesquisa, uma família habitante da Ilha Arapiranga, que se localiza no município de Barcarena, próxima à cidade de Belém, no Estado do Pará. A família tem sua fonte de renda baseada na produção do o açaí, que é um dos alimentos mais importantes da população local.

A pesquisa buscou responder à questão: quais são os saberes relacionados à subsistência de uma família ribeirinha habitante da Ilha Arapiranga, Estado do Pará? Para responder a esse questionamento, foi necessário identificar os saberes relacionados às atividades realizadas por ela em torno do extrativismo do açaí e de outras atividades diárias; como as que dizem respeito à alimentação, ao comportamento, à vivência e as formas de transmissão desses saberes entre pais e filhos e irmãos.

Dessa forma, para a construção da pesquisa alguns autores contribuíram significativamente. Ancorou-se, principalmente, em Trinquet (2010), Schwartz (2010) e Stroobants (1997), que tratam dos saberes. Witkoski (2010), por outro lado, nos ensinou sobre a população ribeirinha e as suas maneiras de produzir os meios de subsistência. Em termos metodológicos, foram empregadas as definições e encaminhamentos de Minayo *et al* (2002), Meihy e Holanda (2007), Markoni e Lakatos (2003), Gil (2008) e Quivy e Campenhoudt (1998).

Tendo em vista os aspectos abordados, verificou-se que as populações ribeirinhas, assim como aquelas que estão perdidas em matas ou em desertos, detém um importante saber. Primeiramente, concordando com Trinquet (2010) e Schwartz (2010), podemos considerar o saber dos ribeirinhos como um saber investido, que é aquele resultante da história de cada pessoa, que vem pela experiência, e tem também os seus valores envolvidos.

Pensando nessa mesma perspectiva, os conceitos de Stroobants nos fazem pensar que existe, basicamente, um saber-fazer na produção do açaí, na pesca dos peixes, na elaboração dos alimentos, na captura dos camarões, dentre outros. Há também um saber ser que, como diz Stroobants, é “o saber social”. O saber ser pode ser visto nas expressões culturais e nos saberes da natureza. Saberes tradicionais ou os que têm uma forte relação com a natureza, como afirma Diegues (2004, 1995).

As manifestações religiosas, as lendas e mitos, assim como o rio e a floresta, são elementos que orientam e organizam a vida ribeirinha e destacam a cultura desse povo. Tudo ou quase tudo acontece em meio à natureza, em meio à floresta e ao rio. Da coleta, em plena floresta, até a comercialização no mercado Ver-o-Peso, o açaí é transportado por pequenas embarcações que singram as águas amazônicas em um vai e vem constante.

Foi verificado que tudo acontece por meio fluvial. É por ele e com ele que é possível vender açaí, retirar peixes e camarão, trazer mantimentos e alimentos da cidade, conduzir pessoas nas suas variadas atividades diárias, dentre outros. Os ribeirinhos sabem com propriedade sobre todas as influências dos rios, e por isso se orientam pelos movimentos das marés. Eles sabem os horários adequados para sair de barco, os perigos que o rio oferece nas suas maresias, e sabem que árvores, arrancadas da floresta pela força das marés, podem estar perdidas nos rios, num constante perigo para as embarcações e tripulação.

Assim como Trinquet (2010) chama a atenção, observa-se no desempenho das atividades cotidianas dos ribeirinhos, além do saber investido, certa presença do saber constituído – presente nos livros, nas normas, na academia -, constatado nas orientações que recebem de Técnicos de Órgãos como a EMATER e o IDATAM e aplicadas na extração do açaí e na criação de peixes. Para o senhor Raimundo esses saberes têm sido muito importantes para a sua família e a comunidade.

A investigação mostrou, também, que os saberes são disseminados de geração em geração, ou seja, opera-se com frequência a transmissão dos saberes entre os pais e filhos. O que se sabe é contado aos outros. A família constrói, assim, sua vida e desenvolve suas atividades compartilhando saberes. Acompanham os saberes transmitidos, a história, os valores e os princípios éticos e morais fundantes da família e da comunidade ribeirinha e que lhes que dão coesão.

A pesquisa realizada, expondo os saberes, os valores e as formas de sobrevivência de um povo da região amazônica, ofereceu à pesquisadora uma experiência pessoal, profissional e acadêmica grandiosa. Assim, sugere-se que outros estudos sejam realizados na região, alcançando mais famílias e aprofundando as observações sobre os saberes das comunidades ribeirinhas e os meios que utilizam para sobreviver num território pleno de belezas, mas também de desafios e riscos.

REFERÊNCIAS

- ALCÂNTARA, Emanuelle Mara de. **Caracterização e agregação de valores à bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart Arecaceae)**. Orientadora: Roberta Hilsdorf Piccoli. 2014. 91 p. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2014.
- ALEXANDRE, Deise; CUNHA, Rosiane L.; HUBINGER, Míriam D. Conservação do açaí pela tecnologia de obstáculos. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, 24(1): 114- 119, 2004 *apud* MALCHER, Ediluci do Socorro Leoncio Tostes. **Influência da sazonalidade sobre a composição química e atividade antioxidante do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.)**. Orientador: José Carlos Tavares Carvalho. 2011. 207 p. Tese (Doutorado em Biodiversidade tropical) – Pós-graduação em Biodiversidade tropical, Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2011.
- ALMEIDA, Maria da Conceição de. **Complexidade, saberes científicos, saberes da tradição**. São Paulo: Editora Livraria da Física, 2010 *apud* SOUZA, Dayana Viviany Silva de. **Currículo e saberes culturais das comunidades dos discentes ribeirinhos do curso de pedagogia das águas de Abaetetuba-Pará**. Orientador: Antônio Mufarrej Hage. 2011. 244 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Ciências da Educação, Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.
- ALMEIDA, Rosiellem Cabral dos Passos de. **A aprendizagem das práticas culturais na comunidade ribeirinha de Mapiará de Baixo em Cameté – PA**. Orientador: José Anchieta de Oliveira Bentes. 2013. 94 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Estado do Pará, Belém, 2013.
- AMAZÔNIA VIVA! **Uma década de descobertas: 1999-2009**. WWF Por um Planeta Vivo. Brasília, DF. 2009. 64 p.
- ANTÔNIO, Davi Gutierrez. **Comunidades Sustentáveis: um estudo de percepção, interpretação e valoração da paisagem mediante o conhecimento tradicional**. Orientadora: Solange T. de Lima Guimarães. 2013. 249 p. Tese (Doutorado em Geografia) – Instituto de Geociências e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, Rio Claro, 2013.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS ENGENHEIROS DE ALIMENTOS. **O que é Engenharia de Alimentos?** Disponível em: <<http://www.abea.com.br/home>>. Acesso em 05 de setembro de 2017.
- AZEVEDO, James Ribeiro de. **Sistema de manejo de açaizais nativos praticado por ribeirinhos**. São Luís: EDUFMA, 2010, 98p.
- BARBIER, Jean-Marie. (1998). Voies nouvelles de la professionnalisation, Symposium du Réseau Francophone de la Recherche en Éducation et Formation. (2004). In: Y. Lenoir, s/d, Savoirs professionnels et curriculums. Bruxelles: De Boeck. In: MAGGI, Bruno. **Pode-se transmitir saberes e conhecimentos?** Faculdade de Economia da Universidade de Bolonha e Faculdade de Direito da Universidade de Estudos de Milão. Setembro de 2015. Disponível em: <http://tomasantonio.blogspot.com.br/2015_09_01_archive.html>. Acesso em 10 de outubro de 2016.
- BARBIER, Jean-Marie; GALATANU, Olga. (2004). Savoirs, capacités, compétences. Organisation des champs conceptuels. In: BARBIER, Jean-Marie; GALATANU, Olga (s/d), L'énonciation des savoirs d'action. Paris: l'Harmattan. (p. 31-78). In: MAGGI,

Bruno. **Pode-se transmitir saberes e conhecimentos?** Faculdade de Economia da Universidade de Bolonha e Faculdade de Direito da Universidade de Estudos de Milão. Setembro de 2015. Disponível em: <http://tomasantonio.blogspot.com.br/2015_09_01_archive.html>. Acesso em 10 de outubro de 2016.

BATISTA, Waldiléia Ferreira de Melo. **Sociobiodiversidade e resgate do saber popular da comunidade rural Novo Nilo-União/Piauí-Brasil**. Orientadora: Roseli Farias Melo de Barros. 2014. 148 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Programa Regional de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente, Universidade Federal do Piauí, Teresina, 2014.

BELÉM. Secretaria Municipal de Coordenação Geral do Planejamento e Gestão. **Anuário Estatístico do Município de Belém**. Belém: SEGEPI, 2012. v. 17. 456 p.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Tradução Luís Antero Reto, Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2016. 279 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Seção 1, p. 18.415.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. Instrução Normativa Nº 01, de 7 de janeiro de 2000. Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta conforme consta do Anexo I desta Instrução Normativa. **Diário Oficial da União**. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegisconsulta/consultarLegislacao.do?operacao=visualizar&id=7777>>. Acesso em 9 de setembro de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 16 Set. 2004. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583%2587RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>>. Acesso em 18 de setembro de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Estabelece regulamento técnico condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. **Diário Oficial da União**, Poder Executivo, Brasília, DF, 01 ago. 1997. Seção 1. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS-MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167>>. Acesso em 20 de setembro de 2017.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos

Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, nº 206, Poder Executivo, Brasília, DF, 23 out. 2002. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/ce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254>. Acesso em 05 de setembro de 2017.

BRASIL. **Plano Amazônia Sustentável**: diretrizes para o desenvolvimento sustentável da Amazônia. Presidência da República. Brasília: MMA, 2008. 112 p.

BRITO, Saulo Jackson de Araújo. **Trabalhadores ribeirinhos do Velho Chico: experiências, memórias, e modos de vida em São Francisco-MG (1980-2011)**. Orientadora: Marta Emísia Jacinto Barbosa. 2012. 176 p. Dissertação (Mestrado em História). Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2012.

BRUCE, Maria Valcirlene de Souza. **Os saberes tradicionais locais como possibilidades de inserção no ensino de ciências na escola Pedro Reis Ferreira em Parintins/AM**. Orientadora: Lucinete Gadelha da Costa. 2015. 97 p. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências na Amazônia) -Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, Universidade do Estado do Amazonas, Manaus, 2015.

CARDOSO, Maria Barbara da Costa. **Saberes ribeirinhos quilombolas e sua relação com a educação de jovens e adultos da comunidade de São João do Médio Itacuruçá, Abaetetuba/PA**. Orientador: Salomão Antônio Mufarrej Hage. 2012. 161 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Ciências da Educação, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

CAVACO, Carmem. Formação experiencial de adultos não escolarizados: saberes e contextos de aprendizagem. **Educação & Realidade**, Porto Alegre, v. 41, n.3, p. 951-967, jul./set. 2016.

CHARLOT, Bernard. **Da relação com o saber**: elementos para uma teoria. Porto Alegre: Artmed. 2000. 94 p.

CHAVES, Maria do Perpétuo Socorro Rodrigues. **Uma experiência de pesquisa-ação para gestão comunitária de tecnologias apropriadas na Amazônia: o estudo de caso do assentamento de Reforma Agrária Iporá**. 2001. Tese (Doutorado em Política Científica e Tecnológica) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP *apud* LIRA, Talita de Melo; CHAVES, Maria do Perpétuo Socorro Rodrigues. Comunidades ribeirinhas na Amazônia: organização sociocultural e política. **Interações**. Campo Grande, vol. 17, n. 1, p. 66-76, jan./mar. 2016.

CIRILO, Brenda Batista. **O processo de criação e implementação de unidades de conservação e sua influência na gestão local: o estudo de caso da área de proteção ambiental da ilha do Combu, em Belém/PA**. Orientadora: Oriana Trindade de Almeida. 2013. 197 p. Dissertação (Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. CONAB. Disponível em: <<http://www.conab.gov.br/>>. Acesso em 15 de setembro de 2017.

CORRÊA, Rosivanderson Baia. **Do território recurso ao território abrigo: modo de vida e o processo de valorização do açaí no município de Cametá-PA**. Orientador: João Santos Nahum. 2010. 122 p. Dissertação (Mestrado em Geografia)

– Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2010.

DANTAS, Vanda Maria Campos Salmeron. **Nas marés da vida: Histórias e saberes das mulheres marisqueiras**. Orientadora: Maria da Conceição Xavier de Almeida. 2010. 120 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pesquisa e Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2010.

DIEGUES, Antonio Carlos. **O mito moderno da natureza intocada**. 4ª edição. São Paulo. Hutitec, Nucleo de Apoio à Pesquisa sobre populações humanas e áreas úmidas brasileiras, USP, 2004. DIEGUES, Antonio Carlos. **Povos e mares: leituras em sócio-anthropologia marítima**. São Paulo: NUPAUB/USP, 1995 *apud* BRUCE, Maria Valcirlene de Souza. **Os saberes tradicionais locais como possibilidades de inserção no ensino de ciências na escola Pedro Reis Ferreira em Parintins/AM**. Orientadora: Lucinete Gadelha da Costa. 2015. 97 p. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências na Amazônia) - Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa, Universidade do Estado do Amazonas, Manaus, 2015.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DO PARÁ. Disponível em: <<http://www.emater.pa.gov.br/menu/10>>. Acesso em 30 de agosto de 2017.

FREINET, Célestin. **A educação do trabalho**. Tradução Maria Ermantina Galvão G. Pereira. São Paulo: Martins Fontes. 1998. 418 p.

FREIRE, Paulo. A Educação e o Processo de Mudança Social. In FREIRE, Paulo. **Educação e Mudança**. Tradução de Moacir Gadotti e Lilian Lopes Martin. Coleção Educação e Comunicação vol.1. 28ª Edição. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. Coleção Leitura. São Paulo: Paz e Terra, 1996.148 p.

FOUCAULT, Michel. **A Arqueologia do Saber**. Tradução Luiz Felipe Baeta Neves. 8ª edição. Rio de Janeiro: Forense Universitária; 2013. 254 p.

FURTADO, Lourdes Gonçalves; LEITÃO, Wilma; MELLO, Alex Fiuza de. **Povos das águas: realidade e perspectivas na Amazônia**. Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém-PA, 1993 *apud* RODRIGUES, Angélica Lúcia Figueiredo. **O boto na verbalização de estudantes ribeirinhos: uma visão etnobiológica**. Orientadora: Maria Luisa da Silva. 2008. 94 p. Dissertação (Mestrado em Teoria e Pesquisa do Comportamento) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008.

GERMANO, Carolina Mesquita. **Etnobotânica de palmeiras em comunidades ribeirinhas do município de Abaetetuba-PA**. Orientadora: Flávia Cristina Araújo Lucas. 2014. 81 p. Dissertação (Mestrado em Ciências Ambientais) – Centro de Ciências Naturais e Tecnologia, Universidade do Estado do Pará, Belém, 2014.

GERONE JUNIOR, Acyr de. **A ação pedagógica de professores ribeirinhos da Amazônia e sua relação com a concepção Freireana de educação: um estudo do Projeto Escola Açaí em Igarapé-Miri/PA**. Orientador: Salomão Mufarrej Hage. 2012. 183 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Ciências da Educação, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6ª Edição. São Paulo: Atlas, 2008. 220 p.

GOMES, Vera Lúcia Batista; CARVALHO, Raimundo Sócrates de Castro. Trabalho extrativista e condições de vida de trabalhadores: Famílias da Ilha do Combú (Pará). **Argumentum**, Vitória, v. 4, n.2, p. 208-224, jul./dez. 2012.

GONÇALVES, Carlos Walter Porto. **Amazônia, Amazônias**. São Paulo: Contexto, 2010 *apud* GERONE JUNIOR, Acyr de. **A ação pedagógica de professores ribeirinhos da Amazônia e sua relação com a concepção Freireana de educação: um estudo do Projeto Escola Açaí em Igarapé-Miri/PA**. Orientador: Salomão Mufarrej Hage. 2012. 183 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Ciências da Educação, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

GOOGLE MAPS. Imagem de Satélite, Mapa de Localização da cidade de Belém, no Pará. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps/>>. Acesso em 20 de julho de 2017.

GOOGLE MAPS. Imagem de Satélite, Mapa de Localização da Ilha Arapiranga. Disponível em: <<https://www.google.com.br/maps/>>. Acesso em 20 de julho de 2017.

GRINSPUN, Mirian P. S. Zippin. Educação tecnológica. In: GRINSPUN, Mirian P. S. Zippin (Org.). **Educação Tecnológica: desafios e perspectivas**. São Paulo: Cortez, 2002. p. 42.

GUEDES, Aureliano da Silva. **As fontes de informação significantes para a construção da representação mental e social da Cabanagem no Estado do Pará (Brasil)**. Orientador: Armando Manoel Barreiros Malheiro da Silva. 2011. 310 p. Tese (Doutorado em Informação e Comunicação em Plataformas Digitais) – Faculdade de Letras, Universidade do Porto, Universidade de Aveiro, Porto, 2011.

HERRAIZ, Aurélio Diaz; RIBEIRO, Patrício Neto Teles. **Opções Sustentáveis: Manejo e cultivo de açaí na calha do rio Madeira, Sul do Amazonas**. Humaitá, AM, 2013. 48 p.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. Conhecimento. In: HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Elaborado pelo Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. 1ª edição. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. p. 524.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. Igarapé. In: HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Elaborado pelo Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. 1ª edição. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. p. 1044.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. Ribeirinho. In: HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Elaborado pelo Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. 1ª edição. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. p. 1666.

HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco Manoel de Mello. Saber. In: HOUAISS, Antônio; VILLAR, Mauro de Salles; FRANCO, Francisco

Manoel de Mello. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Elaborado pelo Instituto Antônio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Língua Portuguesa S/C Ltda. 1ª edição. Rio de Janeiro: Objetiva, 2009. p. 1688.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo Demográfico 2010**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?lang=&codmun=150140&search=para|bel>>. Acesso em 02 de agosto de 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Cidades**. Disponível em: <<http://cidades.ibge.gov.br/xtras/uf.php?lang=&coduf=15&search=para>>. Acesso em 03 de agosto de 2016.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Enciclopédia dos Municípios Brasileiros**. Obra conjunta dos conselhos Nacional de Geografia e Nacional de Estatística. v. XIV. Rio de Janeiro, 1957. p. 499.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA DA AMAZÔNIA E INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA. **Plano de Desenvolvimento do Assentamento**: Projeto de assentamento agroextrativista Ilha Arapiranga. Barcarena-Pará: 2009. 178 p.

JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. Saber. In: JAPIASSÚ, Hilton; MARCONDES, Danilo. **Dicionário Básico de Filosofia**. 4ª edição. Revista e ampliada. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006. p. 245.

KILIMNIK, Zélia Miranda; SANT'ANNA, Anderson de Souza; LUZ, Talita Ribeiro da. Competências profissionais e modernidade organizacional: coerência ou contradição? **Revista de Administração de Empresas**. São Paulo: FGV, vol. 44. Edição Especial Minas Gerais, 2004, p. 10-21.

KOURI, Joffre; FERNANDES, Aristóteles Viana; LOPES FILHO, Raimundo Pinheiro. **Caracterização socioeconômica dos extratores de açaí da Costa Estuarina do rio Amazonas, no Estado do Amapá**. Macapá: Embrapa Amapá, Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 2001. 16 p.

LANA, Milza Moreira; FINGER, Fernando Luiz. Atmosfera modificada controlada. Brasília: EMBRAPA, 2000. 27 p. *apud* ALCÂNTARA, Emanuelle Mara de. **Caracterização e agregação de valores à bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart *Arecaceae*)**. Orientadora: Roberta Hilsdorf Piccoli. 2014. 91 p. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos) – Universidade Federal de Lavras, Lavras, 2014.

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

LIMA, Rosemildo Santos; SILVA, Christian Nunes da. Territorialidades, paisagem e modo no Baixo Rio Meruú (Igarapé-Miri/Pará). **Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Pará**. Belém, vol. 1, n. 1, p. 55-75, jan./jun. 2014.

LIMA, Rubens Rodrigues. A Agricultura nas várzeas do estuário do Amazonas. **Boletim técnico do Instituto Agrônomo do Norte**. Belém, 1956. 134 p.

LIRA, Talita de Melo; CHAVES, Maria do Perpétuo Socorro Rodrigues. Comunidades ribeirinhas na Amazônia: organização sociocultural e política. **Interações**. Campo Grande, vol. 17, n. 1, p. 66-76, jan./mar. 2016.

LOUREIRO, João de Deus Paes. **Cultura Amazônica: uma diversidade diversa**. Série Aula Magna. Belém/PA: UFPA, 2005 *apud* GERONE JUNIOR, Acyr de. **A ação pedagógica de professores ribeirinhos da Amazônia e sua relação com a concepção Freireana de educação: um estudo do Projeto Escola Açaí em Igarapé-Miri/PA**. Orientador: Salomão Mufarrej Hage. 2012. 183 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Ciências da Educação, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

LOUREIRO, João de Jesus Paes. **Cultura Amazônica: uma poética do Imaginário**. Belém/PA: CEJUP, 1995.

MAGGI, Bruno. **Pode-se transmitir saberes e conhecimentos?** Faculdade de Economia da Universidade de Bolonha e Faculdade de Direito da Universidade de Estudos de Milão. Setembro de 2015. Disponível em: <http://tomasantonio.blogspot.com.br/2015_09_01_archive.html>. Acesso em 10 de outubro de 2016.

MALCHER, Ediluci do Socorro Leoncio Tostes. **Influência da sazonalidade sobre a composição química e atividade antioxidante do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.)**. Orientador: José Carlos Tavares Carvalho. 2011. 207 p. Tese (Doutorado em Biodiversidade tropical) – Pós-graduação em Biodiversidade tropical, Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2011.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica**. 5ª edição. São Paulo: Atlas, 2003. Cap. 9. p. 174-213.

MARMOLEJO, Francisco José Ruiz. Introdução. In: AMAZÔNIA VIVA! **Uma década de descobertas: 1999-2009**. WWF Por um Planeta Vivo. Brasília, DF. 2009. 64 p.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola. **História oral: como fazer, como pensar**. São Paulo: Contexto, 2007. 175 p.

MEIRELLES FILHO, João Carlos. **O livro de ouro da Amazônia: mitos e verdades sobre a região mais cobiçada do planeta**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2004 *apud* GERONE JUNIOR, Acyr de. **A ação pedagógica de professores ribeirinhos da Amazônia e sua relação com a concepção Freireana de educação: um estudo do Projeto Escola Açaí em Igarapé-Miri/PA**. Orientador: Salomão Mufarrej Hage. 2012. 183 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Ciências da Educação, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (Org.); DESLANDES, Suely Ferreira; NETO, Otávio Cruz; GOMES, Romeu. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 21ª Edição. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002. 41 p.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Açaí, o sabor da Amazônia que se espalha pelo mundo**. 25 de abril de 2016, Especial I. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/do-alto-do-acaizeiro-a-mesa-do-consumidor>>. Acesso em 03 de novembro de 2016.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Do alto do açaizeiro à mesa do consumidor**. 25 de abril de 2016, Especial II. Disponível em:

<<http://www.agricultura.gov.br/noticias/do-alto-do-acaizeiro-a-mesa-do-consumidor> >. Acesso em 03 de novembro de 2016.

MONTEIRO, Adelson da Silva; SILVA, Rozangela Sousa da; COSTA, Ana Paula Dias. Caracterização da atividade produtiva do fruto Açaí (*Euterpe-oleracea* Mart) no Baixo Tocantins: comunidade Costa Maratauíra, Abaetetuba/PA. **Cadernos de Agroecologia**. Dourados, vol. 9, n. 4, p 1-8. Nov. 2014.

MORAES, Sérgio Cardoso de. **Uma arqueologia dos saberes da pesca**: Amazônia e Nordeste. Belém: EDUFPA, 2007. 178 p.

MORIN, André. Saber, ciência e ação. In Morin, André; Gadoua, Gilles; Potvin, Gérard. **Saber, ciência, ação**. Tradução Michel Thiollent. São Paulo: Cortez, 2007. 120 P.

PARÁ. Decreto N° 326, de 20 de janeiro de 2012. Aplicável ao produto do Açaí de origem artesanal e congêneres, seus subprodutos e resíduos de valor econômico. Disponível em: <<http://sedap.pa.gov.br/files/pdfs/D%20E%20C%20R%20E%20T%20O%20N%C2%BA%20326-2012.pdf>>. Acesso em 02 de agosto de 2016. Pará, Belém, 20 de janeiro de 2012.

PARÁ. **Subsídios para um estudo da história do município de Barcarena**. A cabanagem. Barcarena Cabana. Prefeitura Municipal de Barcarena. 1999.

QUIVY, Raymond; CAMPENHOUDT, Luc Van. **Manual de Investigação em Ciências Sociais**. 2ª edição. Lisboa: Gradiva, 1998. 282 p.

RICCI, Magda. “Cabanagem, cidadania e identidade revolucionária: o problema do patriotismo na Amazônia entre 1835 e 1840”. **Revista Tempo**. Rio de Janeiro, v. 22, 2006.

ROGEZ, Hervé. **Açaí: Preparo, Composição e Melhoramento da Conservação**. Belém: Edufpa, 2000, p. 313 *apud* MALCHER, Ediluci do Socorro Leoncio Tostes. **Influência da sazonalidade sobre a composição química e atividade antioxidante do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.)**. Orientador: José Carlos Tavares Carvalho. 2011. 207 p. Tese (Doutorado em Biodiversidade tropical) – Pós-graduação em Biodiversidade tropical, Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2011.

RODRIGUES, Angélica Lúcia Figueiredo. **O boto na verbalização de estudantes ribeirinhos: uma visão etnobiológica**. Orientadora: Maria Luisa da Silva. 2008. 94 p. Dissertação (Mestrado em Teoria e Pesquisa do Comportamento) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2008.

SALES, Josias de Souza. **Feira do Açaí: Etnografia da cadeia produtiva do açaí *in natura* em Belém/Pará**. Orientadora: Thereza Cristina Cardoso Menezes. 2014. 201 p. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2014.

SCHWARTZ, Yves. A experiência é formadora? **Educação e Realidade**. p. 35-48, jan./abr. 2010.

SILVA, Caetana Juracy Rezende. **Do saber ao sabor: Estudo da relação entre saberes tácitos e explícitos expressos nas competências laborais de cozinheiros em situação de trabalho**. Orientadora: Olgamir Francisco de Carvalho.

2016. 234 p. Tese (Doutorado em Educação), Faculdade de Educação, Universidade de Brasília, Brasília, 2016.

SILVEIRA, Flávio Leonel Abreu da; BASSALO, Terezinha de Fátima Ribeiro. *Corpos em equilíbrio: imagens e cotidiano ribeirinho no porto do Açaí e na ilha do Maracujá, Belém (PA)*. **História, Ciências, Saúde – Manguinhos**. Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, p.1049-1073, jul.-set. 2012.

SOARES, Marta Genú. **Para uma cartografia lúdica da Amazônia**. Belém: EDUEPA, 2010 *apud* GERONE JUNIOR, Acyr de. **A ação pedagógica de professores ribeirinhos da Amazônia e sua relação com a concepção Freireana de educação: um estudo do Projeto Escola Açaí em Igarapé-Miri/PA**. Orientador: Salomão Mufarrej Hage. 2012. 183 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Ciências da Educação, Universidade Federal do Pará, Belém, 2012.

SOUTO, R.N.M. **Uso da radiação g, combinada à refrigeração, na conservação de polpa de açaí (*Euterpe oleracea*, Mart.)**. Dissertação de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, 2001. 95 p *apud* MALCHER, Ediluci do Socorro Leoncio Tostes. **Influência da sazonalidade sobre a composição química e atividade antioxidante do açaí (*Euterpe oleracea* Mart.)**. Orientador: José Carlos Tavares Carvalho. 2011. 207 p. Tese (Doutorado em Biodiversidade tropical) – Pós-graduação em Biodiversidade tropical, Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2011.

SOUZA, Dayana Viviany Silva de. **Currículo e saberes culturais das comunidades dos discentes ribeirinhos do curso de pedagogia das águas de Abaetetuba-Pará**. Orientador: Antônio Mufarrej Hage. 2011. 244 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Instituto de Ciências da Educação, Universidade Federal do Pará, Belém, 2011.

STROOBANTS, M. **Savoir-faire et compétence au travail**. Bruxelles: Éditions de l'Université de Bruxelles, 1997 *apud* KILIMNIK, Zélia Miranda; SANT'ANNA, Anderson de Souza; LUZ, Talita Ribeiro da. *Competências profissionais e modernidade organizacional: coerência ou contradição?* **Revista de Administração de Empresas**. São Paulo: FGV, vol. 44. Edição Especial Minas Gerais, 2004, p. 10-21.

TOMASI, Antônio de Pádua Nunes. *Parece mar*. **Revista Extensão & Comunidade - CEFET-MG**. Belo Horizonte, vol. 1, n.1, p. 28-33, nov. 2014.

TRINQUET, Pierre. *Trabalho e educação: o método ergológico*. **Revista HISTEDBR On-line**. Campinas, número especial, p. 93-113, ago. 2010.

TURINI, Elizabeth. **MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Do alto do açaizeiro à mesa do consumidor**. 25 de abril de 2016, Especial II. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/noticias/do-alto-do-acaizeiro-a-mesa-do-consumidor>>. Acesso em 03 de novembro de 2016.

VALLES, Carlos Mariano Alvez. **Impacto da dinâmica da demanda dos frutos de açaí nas relações socioeconômicas e composição florística no estuário Amazônico**. Orientadora: Oriana Trindade de Almeida. 2013. 108 p. Dissertação (Planejamento do Desenvolvimento) – Núcleo de Altos Estudos Amazônicos, Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

WITKOSKI, Antônio Carlos. **Terras, florestas e águas de trabalho:** os camponeses amazônicos e as formas de uso de seus recursos naturais. 2ª Edição. São Paulo: Annablume, 2010. 486 p.

APÊNDICE A - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Venho, por meio deste termo convidá-lo (a) a participar da pesquisa de dissertação de mestrado, intitulada: *Os saberes de uma família ribeirinha paraense: Um estudo na Ilha Arapiranga, Pará*, vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Tecnológica do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais (CEFET-MG), tendo como orientador o Prof. Dr. Antônio de Pádua Nunes Tomasi. Esta pesquisa tem como objetivo geral identificar os saberes ligados à subsistência de uma família ribeirinha da região paraense.

Esclarece-se que sua participação será por meio de entrevista, cujo instrumento foi elaborado por mim, a respeito do tema em estudo. Para o registro das respostas, será utilizada anotação direta ou, se você concordar, um gravador. Pode-se utilizar, também, com sua permissão suas imagens fotográficas, a fim de evidenciar aspectos sobre os saberes e seus modos de vida e outros aspectos ligados a pesquisa.

Informa-se também que os nomes verdadeiros dos sujeitos entrevistados serão utilizados na dissertação.

Pesquisadora responsável: Meiriane Freitas Dias Oliveira. Tel. (38) 9 92479001.
e-mail: meirianefdias@yahoo.com.br

Belo Horizonte, de de 2017.

Dou meu consentimento de livre e espontânea vontade em participar desse estudo.

Nome do Participante

Assinatura do Participante

Data

Agradeço a sua colaboração. Meiriane Freitas Dias Oliveira

APÊNDICE B- Roteiro de Entrevistas

Saberes

- Trabalhos feitos na ilha: pescar, colher o açaí, cozinhar.
- Como se faz. Membros da família envolvidos na produção dos alimentos.
- Aquisição de saberes: verificar quando o Sr. Raimundo aprendeu, como aprendeu, com quem aprendeu tal serviço, idade em que os filhos começam a aprender e como aprendem.
- Transmissão de saberes para os filhos, quando ocorre? Importância desses saberes.
- Interferência dos antepassados, dos vizinhos.
- Transmissão de saberes de geração para geração.
- Estratégias de sobrevivência. Outras formas de subsistência que a família possui.
- Influência da escolha na vida dos membros da família. Frequência das crianças, contribuição da escolha nos aprendizados. Idade de começar a frequentar a escola.
- Presença ou não de treinamentos que instruem o trabalho nos açaizais.

Trabalho nos açaizais e na pesca de peixe e captura dos camarões

- Saberes do momento exato da colheita do açaí.
- Construção da peconha (apoio para os pés) para colheita do açaí.
- Cuidados ao subir nos açaizais. Quem sobe?
- Emprego de técnicas na produção de açaí.
- Divisão do trabalho: quem faz o quê. Quem é responsável por colher (subir no açaizal), por beneficiar e por transportar até as casas e até os barcos? Há uma divisão de trabalho já fixada ou todos fazer um pouco de tudo?
- Preparo do açaí para comercialização até Belém.
- Captura do camarão, preparo da isca e da armadilha.
- Presta-se ajuda aos outros vizinhos moradores da ilha

Modos de vida na ilha de Arapiranga

- Verificar se alguém da família sai da ilha com baixa frequência. Se tem projetos de casar com alguém da ilha.
- Convivência com os moradores vizinhos.
- Tempo de habitação na ilha de Arapiranga.
- Verificar se algum filho foi morar em outro lugar para trabalhar e como ele está sobrevivendo agora.
- Observar o dia-a-dia da família, horário de dormir e acordar, os serviços, os horários.
- Preparo de refeições diariamente. Como prepara, quem prepara, quem auxilia, temperos utilizados, colheita de alimentos frescos para preparo diário.
- Verificar quais alimentos são ingeridos diariamente, o nome dado a eles e a forma de preparo, conservação, acondicionamento, produção, extração e beneficiamento.
- Verificar como é a vida na ilha sem ter água tratada, rede de esgoto e energia elétrica.