

**AS POLÍTICAS PÚBLICAS E A LEGISLAÇÃO DE PRODUÇÃO
ARTESANAL DA FARINHA NA REGIÃO DA INDICAÇÃO
GEOGRÁFICA (IG) DA FARINHA DE BRAGANÇA, PARÁ**

*PUBLIC POLICIES AND LEGISLATION ON ARTISANAL FLOUR
PRODUCTION IN THE REGION OF THE GEOGRAPHICAL
INDICATION (GI) OF BRAGANÇA FLOUR, PARÁ*

*POLÍTICAS PÚBLICAS Y LEGISLACIÓN SOBRE LA PRODUCCIÓN
DE HARINA ARTESANAL EN LA REGIÓN DE LA INDICACIÓN
GEOGRÁFICA (IG) HARINA DE BRAGANÇA, PARÁ*

Luiz Augusto dos Santos Pereira Filho

E-mail: agroluizfilho1@yahoo.com.br

Ricardo Theophilo Folhes

E-mail: folhes@ufpa.br

Josinaldo dos Reis Nascimento

E-mail: josinaldoreis@yahoo.com.br

Arleson Eduardo Monte Palma Lopes

E-mail: arlesonlopes93@gmail.com

ABSTRACT:

Artisanal cassava flour production in the Farinha de Bragança Geographical Indication (GI) region of Pará represents an important cultural and economic heritage of Amazonian family farming. This study analyzed the perceptions of producers and technicians from public institutions regarding public policies and legislation aimed at artisanal flour production in the region of the Farinha de Bragança GI, Pará. Using a qualitative and descriptive-exploratory approach, semi-structured questionnaires and direct observations were conducted with seventeen producers (with and without artisanal certification) and four technicians from public agencies. The results indicated that ADEPARÁ Ordinance No. 5,314/2021 contributes to the standardization and valorization of the product, but a lack of financial resources, precarious infrastructure, and difficult access to credit limit small producers' adoption. Certified producers achieved health improvements and market expansion, while non-certified producers resisted the changes for fear of losing their cultural characteristics. It is concluded that strengthening the production chain requires integrated public policies, continued technical assistance and appreciation of traditional knowledge, reconciling tradition and modernization.

KEYWORDS: Family farming. Artisanal production. Public policies. Cassava flour.

RESUMO:

A produção artesanal da farinha de mandioca na região da Indicação Geográfica (IG) Farinha de Bragança, Pará, representa um importante patrimônio cultural e econômico da agricultura familiar amazônica. Este estudo analisou a percepção de produtores e técnicos de instituições públicas sobre as políticas públicas e a legislação voltadas à produção artesanal de farinha na região da IG da farinha de Bragança, Pará. Com abordagem qualitativa e caráter descritivo-exploratório, foram aplicados questionários semiestruturados e observações diretas com dezessete produtores (com e sem certificação artesanal) e quatro técnicos de órgãos públicos. Os resultados indicaram que a Portaria ADEPARÁ nº 5.314/2021 contribui para a padronização e valorização do produto, mas a falta de recursos financeiros, infraestrutura precária e dificuldade de acesso ao crédito limitam a adesão dos pequenos produtores. Verificou-se que os produtores certificados alcançaram melhorias sanitárias e ampliação de mercado, enquanto os não certificados resistem às adequações por temerem a perda de características culturais. Conclui-se que o fortalecimento da cadeia produtiva requer políticas públicas integradas, assistência técnica continuada e valorização dos saberes tradicionais, conciliando tradição e modernização.

PALAVRAS-CHAVE: Agricultura familiar. Produção artesanal. Políticas públicas. Farinha de mandioca.

RESUMEN:

La producción artesanal de harina de yuca en la región de la Indicación Geográfica (IG) Farinha de Bragança, Pará, representa un importante patrimonio cultural y económico de la agricultura familiar amazónica. Este estudio analizó las percepciones de productores y técnicos de instituciones públicas sobre las políticas públicas y la legislación dirigidas a la producción

artesanal de farinha en la región de la IG Farinha de Bragança, Pará. Utilizando un enfoque cualitativo y descriptivo-exploratorio, se realizaron cuestionarios semiestructurados y observaciones directas con diecisiete productores (con y sin certificación artesanal) y cuatro técnicos de organismos públicos. Los resultados indicaron que la Ordenanza ADEPARÁ n.º 5.314/2021 contribuye a la estandarización y valorización del producto, pero la falta de recursos financieros, la precaria infraestructura y el difícil acceso al crédito limitan la adopción por parte de los pequeños productores. Los productores certificados lograron mejoras sanitarias y la expansión del mercado, mientras que los productores no certificados se resistieron a los cambios por temor a perder sus características culturales. Se concluye que el fortalecimiento de la cadena productiva requiere políticas públicas integradas, asistencia técnica continua y valorización de los conocimientos tradicionales, conciliando tradición y modernización.

PALABRAS CLAVE: Agricultura familiar. Producción artesanal. Políticas públicas. Harina de yuca.

INTRODUÇÃO

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) representa muito mais do que um alimento de base para a população brasileira — é símbolo de identidade cultural, resistência e herança ancestral de diversos povos que habitam o território nacional. Desde o período pré-colonial, seu cultivo e consumo fazem parte da história das comunidades tradicionais, especialmente no Norte e Nordeste do país, onde a mandioca e seus derivados integram o cotidiano alimentar e econômico das famílias agricultoras. De modo particular, a farinha de mandioca e seus subprodutos expressam práticas socioculturais enraizadas na coletividade, no trabalho familiar e na transmissão intergeracional de saberes (França; Norat, 2018; Rocha; Dionísio; Bezerra, 2024).

A produção artesanal da farinha, realizada nas tradicionais casas de farinha, constitui-se como espaço de convivência e de preservação de conhecimentos práticos e simbólicos. Essas casas, segundo Rocha, Dionísio e Bezerra (2024), são lugares de sociabilidade e memória, onde o trabalho coletivo se mistura a laços afetivos e práticas culturais transmitidas entre gerações. A farinhada, como é conhecida em muitas regiões, transcende o aspecto produtivo e torna-se um evento comunitário que reforça a identidade local, a solidariedade e o sentimento de pertencimento. No entanto, a mecanização dos processos e o êxodo rural têm reduzido o número dessas unidades produtivas, ameaçando a continuidade dos modos tradicionais de fazer farinha e o legado imaterial associado à cultura da mandioca (Perin, 2021).

A preservação desses saberes tradicionais é fundamental para a valorização da agricultura familiar e para a manutenção da diversidade cultural brasileira. Santos e Ianda (2025) destacam que práticas como o cultivo manual da mandioca e a produção artesanal da farinha configuram um patrimônio cultural imaterial, cuja continuidade está em risco diante da escassez de mão de obra qualificada, das mudanças climáticas e da ausência de políticas públicas de apoio. Essa

ameaça à transmissão dos saberes ancestrais reforça a urgência da criação de planos de salvaguarda, conforme orientações de instituições como o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN) e a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), para assegurar a perpetuação dos conhecimentos ligados ao cultivo e beneficiamento da mandioca.

No estado do Pará, a mandioca possui papel econômico e simbólico de destaque. A farinha de Bragança, tradicionalmente produzida por agricultores familiares, tornou-se referência de qualidade e autenticidade na região amazônica. Lisboa, Lourenço e Paixão (2023) apontam que a certificação por Indicação Geográfica (IG), concedida em 2021 pelo Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), contribuiu para agregar valor ao produto e fortalecer a identidade territorial bragantina. Sob a ótica da Teoria da Contingência, os autores supracitados argumentam que os modelos de certificação devem se adequar às especificidades socioculturais e produtivas locais, considerando as condições ambientais, os modos de vida e as estruturas de governança comunitária.

Apesar dos avanços trazidos pela certificação, persistem desafios estruturais. França e Norat (2018) identificaram condições higiênico-sanitárias precárias nas casas produtoras de farinha de tapioca no distrito Vila de Americano, em Santa Izabel do Pará. A ausência de equipamentos de proteção individual, lavatórios e procedimentos padronizados de higiene compromete a qualidade do produto e representa riscos à segurança alimentar. As autoras ressaltam a importância da implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e do apoio governamental, por meio de incentivos financeiros e capacitação técnica, como instrumentos indispensáveis para garantir alimentos seguros e fortalecer a sustentabilidade produtiva.

A relação entre agricultura familiar e segurança alimentar é central nesse debate. Leite e Leite (2022) e Pereira Filho, Folhes e Nascimento (2025) apontam que o desinvestimento em políticas públicas voltadas à agricultura familiar desde 2015, agravado pelos impactos da pandemia de Covid-19, comprometeu a renda dos produtores rurais e aumentou a insegurança alimentar no Brasil. A retomada de políticas integradas de fomento à agricultura familiar, associadas à valorização dos saberes tradicionais e à certificação de produtos regionais, é vista pelos autores como estratégia essencial para a superação da fome e o desenvolvimento sustentável no meio rural.

Observa-se que a cultura da mandioca, em suas múltiplas dimensões — alimentar, cultural, econômica e simbólica —, constitui um elo entre passado e presente, entre tradição e inovação. Valorizar a mandioca é preservar não apenas uma cadeia produtiva, mas um modo de vida. A integração entre saberes tradicionais, práticas sanitárias adequadas e políticas públicas de incentivo é, portanto, o caminho para garantir a permanência desse patrimônio cultural e

alimentar no futuro (França; Norat, 2018; Leite; Leite, 2022; Lisboa; Lourenço; Paixão, 2023; Perin, 2021; Santos; Ianda, 2025; Rocha; Dionísio; Bezerra, 2024).

Diante deste contexto, o artigo tem como objetivo analisar a percepção de produtores e técnicos de instituições públicas sobre as políticas públicas e a legislação voltadas à produção artesanal de farinha na região da IG da farinha de Bragança, Pará.

METODOLOGIA

A pesquisa configura-se como um estudo de natureza descritiva e exploratória, com abordagem qualitativa (Gil, 2002; Silva; Menezes, 2001). Foram selecionados os municípios integrantes da IG Farinha de Bragança — Bragança, Augusto Corrêa, Tracuateua e Viseu. Ressalta-se que, por limitações de ordem logística, o município de Santa Luzia do Pará, também pertencente à referida IG, não foi incluído na investigação.

Como instrumento de coleta de dados, utilizaram-se questionários semiestruturados, compostos por questões abertas e fechadas, o que possibilitou a sistematização e a análise dos dados, bem como a discussão dos resultados. Complementarmente, realizaram-se observações diretas com o intuito de compreender a realidade dos participantes por meio do contato próximo com os sujeitos da pesquisa (Lakatos; Marconi, 2017).

Adotou-se uma amostragem não probabilística, definida por critério de conveniência (Lakatos; Marconi, 2017), contemplando produtores que possuíam casas de farinha registradas na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará (ADEPARÁ) e agricultores sem registro formal de produção artesanal, mas que se destacavam no cultivo e comercialização da farinha, sendo fornecedores para feiras livres e programas de alimentação escolar.

Os critérios de seleção dos participantes foram: 1) produtores com certificação artesanal da ADEPARÁ; 2) produtores que não possuem o selo de produção artesanal da ADEPARÁ; e 3) técnicos e representantes. No total, tivemos dezessete produtores de farinha e quatro técnicos e representantes de classes/entidades como participantes.

Para o tratamento e a interpretação dos dados, foi empregada a técnica de análise de conteúdo, a qual, conforme Bardin (2011), consiste em um conjunto de procedimentos metodológicos destinados à análise de informações — quantitativas ou qualitativas —, possibilitando a formulação de inferências, a construção de novos conhecimentos e a elaboração de interpretações acerca das mensagens.

Com vistas à preservação da identidade dos participantes que solicitaram anonimato, especialmente daqueles sem registro de produção artesanal, os dados coletados em campo foram devidamente codificados. Para tanto, foram atribuídas siglas específicas a cada participante, de acordo com o município de origem e a condição de registro na ADEPARÁ (Quadro 1).

Quadro 1 – Identificação dos entrevistados, por sigla e por município

MUNICÍPIO	SIGLA USADA	
	COM CERTIFICAÇÃO	SEM CERTIFICAÇÃO
Bragança	Brag – CC – 01	BRAG-SC-01
	Brag – CC – 02	BRAG-SC-02
	-	BRAG-SC-03
	-	BRAG-SC-04
	-	BRAG-SC-05
	-	BRAG-SC-06
	-	BRAG-SC-07
	-	BRAG-SC-08
	Quantidade	2 8
Augusto Correa	Ac – CC – 01	AC-SC-01
	-	AC-SC-02
Quantidade	1	2
Tracuateua	Trac – CC – 01	TRAC-SC-01
	-	TRAC-SC-02
Quantidade	1	2
Viseu	-	VIS-SC-01
	-	VIS-SC-02
	-	VIS-SC-03
	-	VIS-SC-04
	-	VIS-SC-05
Quantidade	0	5
Total de produtores	4	17
TÉCNICOS E REPRESENTANTES		
Coordenador do Programa Minha Casa de Farinha (Secretaria de Cultura de Bragança)		
Diretor da Indicação Geográfica e representante da COOMAC		
Secretário de Agricultura do município de Augusto Correa		
Extensionista rural da Emater do escritório de Bragança		

Fonte: elaborado pelos autores

Após a etapa de codificação dos dados, procedeu-se à aplicação das três fases propostas na técnica de análise de conteúdo, a saber: pré-análise, exploração do material e tratamento e interpretação dos resultados (Bardin, 2011).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A produção de farinha de mandioca na região da IG farinha de Bragança, sob as perspectivas de técnicos de instituições públicas

A produção de farinha de mandioca é feita pelos estabelecimentos da chamada Agricultura Familiar da região, basicamente, os quais precisam de suporte das instituições públicas, seja para fomento, seja para orientações técnica e logística, entre outros serviços. Assim, essa pesquisa buscou informações, junto aos produtores de farinha e aos técnicos locais, para entender um pouco da visão destes agentes e traçar um panorama geral da produção de farinha na região da IG. O perfil dos técnicos entrevistados na pesquisa de campo, com suas respectivas funções e instituições a que estão vinculados, é demonstrado no Quadro 2.

Quadro 2 – Perfil dos técnicos entrevistados na pesquisa de campo

Ocupação	Instituição	Função
Técnico da Emater	Emater Bragança	Engenheiro agrônomo – extensionista rural, responsável pelo escritório local
Técnico da SECULD	Secretaria de Cultura, Desportos e Turismo de Bragança	Administrador – coordenador do Programa Minha Casa de Farinha
Secretário de Agricultura de Augusto Correa	Secretaria de Agricultura de Augusto Correa	Administrador – secretário de Agricultura
Diretor da IG Farinha de Bragança	Cooperativa Mista dos Agricultores Familiares dos Caetés	Diretor da Indicação Geográfica de Bragança

Fonte: elaborado pelos autores

Cada um dos técnicos foi perguntado, quanto às funções que exerce na instituição e junto aos produtores de farinha de mandioca locais. O técnico da Emater informou que acompanha a produção, desde o plantio das sementes à confecção da farinha em si, incluindo a escolha de variedades e o plantio, e as questões ambientais, como produção de lenha, retirada de raízes de mandioca de igarapés, dando orientações na construção e no melhoramento das casas de farinha, com foco na legislação de produtos artesanais. O secretário de Agricultura de Augusto Correa atua, dando suporte à mecanização da terra, fornecendo variedades de sementes de maniva, assistência técnica e cursos de administração rural e de empreendedorismo aos produtores, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural, entre outras funções. O diretor da IG Farinha de Bragança observou que ajuda a promover cursos de boas práticas e oficinas sobre indicação geográfica a cooperados e a outros produtores e direciona a produção de farinha para a merenda escolar e as vendas para Belém e para a Organização das Cooperativas do Brasil (OCB), auxiliando na comercialização coletiva da farinha feita pelos cooperados, poupando-os do trabalho de venda individual. Já o trabalho exercido pelo técnico da SECULD, junto à Secretaria de Cultura, Desportos e Turismo de Bragança, redundou na criação de dois programas de governo: o primeiro, chamado Comitê Intersetorial de Apoio à Produção Artesanal de Farinha de Mandioca (CIAPAF), foi criado no âmbito da administração pública municipal, para apoiar os agricultores familiares no cumprimento da Portaria ADEPARA n.º 5.314/2021 (Bragança, 2022b); e o segundo, o “Minha Casa de Farinha”, objetiva fomentar e estimular a produção artesanal de farinha de mandioca entre os praticantes da Agricultura Familiar na cidade (Bragança, 2022a).

Por meio dos programas, a Secretaria de Cultura fomenta a infraestrutura das casas de farinha, através de políticas públicas e de editais, busca capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos e de higiene para os produtores, auxilia na comercialização, através de

parcerias com a Casa do Empreendedor e com o SENAR, acompanha e forma parcerias com produtores, para garantir a qualidade da farinha e o sucesso do programa, e forma articulações com outras secretarias, nas áreas de saúde, de agricultura e de meio ambiente, para compor um atendimento integral aos produtores.

Essas instituições públicas desempenham papéis importantes no apoio à Agricultura Familiar, atuando em diversas frentes, para fortalecer este importante setor da economia. Santos *et al.* (2021) argumentam, nesse viés, que as ofertas de assistência técnica e de extensão rural qualificada e continuada são fundamentais a que os agricultores familiares tenham acesso a informações sobre boas práticas agrícolas, sobre manejo de cultivos, sobre gestão de propriedades e sobre acesso a políticas públicas. Na visão de Alves e Modesto Junior (2022), as instituições públicas podem atuar nos fortalecimentos do associativismo e do cooperativismo rurais, oferecendo suporte à criação e à gestão de associações e de cooperativas. Brito (2020), por sua vez, sustenta que as instituições públicas podem atuar na oferta de linhas de crédito específicas para a Agricultura Familiar, com taxas e com condições adequadas às realidades dos pequenos produtores.

Entre outras funções, as instituições públicas são responsáveis por fiscalizar e por regularizar as atividades da Agricultura Familiar, garantindo a segurança sanitária dos alimentos e a sustentabilidade ambiental dos sistemas de produção, no entanto é importante que esta fiscalização seja acompanhada de orientação e de suporte, para que os agricultores familiares possam se adequar às normas e às exigências (Santos *et al.*, 2021).

Na investigação, os técnicos revelaram seus pontos de vista sobre as condições das casas de farinha das localidades em que atuam, e suas respostas foram quase unânimes, salientando que são precárias, necessitando de melhorias urgentes. O técnico da SECULD colocou que: “[...] *as casas de farinha, em sua maioria, são construções simples, com fornos de barro, chão batido e cobertura de palha*” (informação verbal, 2024), o diretor da IG Farinha de Bragança observou: “[...] *muitas não possuem um fluxograma de produção definido e a área de processamento se mistura com o ambiente externo, permitindo a circulação de animais e a contaminação da farinha*” (informação verbal, 2024) e o secretário de Agricultura de Augusto Correa afirmou: “[...] *o uso de técnicas rudimentares e a falta de investimentos em equipamentos comprometem a eficiência da produção e a qualidade da farinha*” (informação verbal, 2024).

Silva *et al.* (2018) ressaltam que as condições das casas de farinha dos produtores, especialmente da Região Norte do Brasil, são frequentemente descritas como precárias e desafiadoras, com estruturas simples e rústicas, que muitas vezes não atendem às normas de higiene e de segurança alimentar. Santos *et al.* (2021) citam que, na Associação de Produtores da Agrovila Nazaré, em Castanhal (PA), encontraram construções com materiais simples, como

madeira e barro, ausências de pisos, de paredes, de tetos adequados, de portas, de janelas e de telas de proteção, dificultando a higienização e permitindo a entrada de vetores e de pragas, fluxos de produção ineficientes e com riscos de contaminação cruzada.

Questionados sobre as maiores dificuldades dos produtores de farinha, os entrevistados produziram respostas quase unânimes. O técnico da Emater mencionou:

“[...] falta de capital para investimento pois a maioria dos produtores de farinha são agricultores familiares com poucos recursos financeiros. Construir ou reformar as casas de farinha para atender às exigências sanitárias demanda um investimento significativo, que muitos não possuem” (informação verbal, 2024).

Já o secretário de Agricultura de Augusto Correa colocou: *“[...] dificuldade de acesso a crédito, onde as linhas de crédito existentes são muitas vezes burocráticas e exigem garantias que alguns produtores não possuem, como o título definitivo da terra”* (informação verbal, 2024), e o diretor da IG Farinha de Bragança evidenciou que *“[...] a maioria dos produtores trabalham para sua subsistência e não tem dinheiro para investir em melhorias”* (informação verbal, 2024). Em nossas observações, notamos que muitos dos produtores de farinha não acreditam na necessidade de se adequar às normas sanitárias e resistem à adoção de novas tecnologias.

Oliveira, Santos e Lima (2023) destacam, nesse sentido, que as condições precárias de higiene e de segurança em casas de farinha são um desafio generalizado, particularmente as de pequena escala, operadas por famílias de agricultores, as quais geralmente carecem de infraestruturas básicas, como pisos e coberturas adequadas e sistemas de descarte de resíduos. Silva *et al.* (2018) apontam dificuldades de comercialização e baixa remuneração, pois muitos produtores de farinha lutam para receber preços justos por seus produtos, devido a vários fatores interligados. Para os autores, a falta de uniformidade na qualidade da farinha, resultante de práticas de processamento variadas e de ausência de padronizações, diminui seu valor de mercado (Silva *et al.*, 2018).

Outro aspecto abordado com os técnicos foi a respeito da legislação de produtos artesanais, ou seja, quanto à contribuição desta ao fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca. De acordo com a maioria dos técnicos e dos representantes de instituições entrevistados, a legislação, especificamente a Portaria n.º 5.314/2021, da ADEPARÁ, visa melhorar as condições das casas de farinha e a qualidade da farinha produzida, sem prejudicar os métodos tradicionais de produção. O técnico da SECULD observou: *“[...] simplicidade e clareza onde a legislação é considerada simples e de fácil entendimento, especialmente após a publicação dessa portaria que especificou as normas para a produção de farinha”* (informação verbal, 2024), concluindo: *“[...] a legislação estimula os produtores a se legalizarem e a buscar mercados mais amplos, como a venda para supermercados e outros estados”* (informação

verbal, 2024), enquanto o diretor da IG Farinha de Bragança colocou: “[...] *a legislação exige a adoção de boas práticas de manipulação de alimentos, o que garante a produção de uma farinha mais segura para o consumo*” (informação verbal, 2024).

Segundo Oliveira, Santos e Lima (2023), a legislação de produtos artesanais colabora para o fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca, mas com ressalvas, pois é necessário considerar a pequena escala e os recursos limitados dos produtores, simplificando as exigências e oferecendo incentivos à adequação. Santos (2021) ressalta que é decisivo fornecer capacitação sobre boas práticas de fabricação, sobre gestão de negócios e sobre acesso a mercados, pois a falta de conhecimentos técnico e gerencial é um dos maiores desafios aos produtores.

Nesse sentido, foi perguntado, aos técnicos, sobre o comprometimento do patrimônio cultural da produção de farinha, pelas legislações pertinentes, com divisão de opiniões entre os técnicos. O técnico da SECULD sustentou: “[...] *a legislação é simples, com exigências mínimas para a obtenção da certificação artesanal, como muretas de 1m de alvenaria para evitar a entrada de animais, o que, segundo eles, não impacta a cultura local*” (informação verbal, 2024), ao passo que o secretário de Agricultura de Augusto Correa ressaltou: “[...] *a legislação, apesar de ter pontos fortes e ser considerada leve, exige adequações que podem comprometer a cultura local, como o uso do tipiti, elemento tradicional que não está previsto na legislação*” (informação verbal, 2024).

Sales e Maciel (2020) argumentam que a imposição de normas sanitárias rígidas, como as necessidades de instalações adequadas e de higienização, pode ser um desafio a produtores que seguem métodos tradicionais. Por sua vez, Santos (2021) e Santos *et al.* (2021) apontam que, ao buscar regulamentar a produção, a legislação pode ajudar a garantir a qualidade e a autenticidade da farinha, protegendo-a de falsificações e promovendo sua comercialização em mercados mais amplos.

Para fortalecer a produção de farinha, diversos fatores interligados precisam ser considerados, abrangendo produtores, produção e, mesmo, técnicos e órgãos públicos e privados. Perguntados sobre os fatores determinantes ao fortalecimento da produção de farinha, levando em consideração todos os nela envolvidos, o técnico da SECULD destacou: “[...] *o primeiro ponto crucial é o reconhecimento da farinha como patrimônio cultural e identidade de Bragança, o que implica em ações conjuntas para valorizar e promover o produto, como campanhas de marketing e inserção em mercados mais amplos*” (informação verbal, 2024), e o especialista da Emater apartou:

“[...] *a educação também desempenha um papel fundamental, com a inclusão da cultura da farinha nas escolas, especialmente nas escolas rurais, para*

conscientizar as novas gerações sobre a importância do produto e gerar oportunidades de empreendedorismo” (informação verbal, 2024).

Os técnicos da Emater e da SECULD e o secretário de Agricultura de Augusto Correa enfatizaram, ainda:

“[...] a necessidade de investimento em infraestrutura, tanto nas casas de farinha quanto na logística de transporte e escoamento da produção [, logo a] criação de linhas de crédito específicas para a produção de farinha, com condições facilitadas e taxas de juros mais baixas, seria um grande incentivo para os agricultores investirem em suas produções” (informação verbal, 2024, inserção nossa).

Para o Técnico da Emater, nesse caminho:

“[...] a assistência técnica qualificada e constante é outro pilar essencial para o fortalecimento da cadeia produtiva. Os agricultores precisam de orientação técnica em todas as etapas da produção, desde o plantio da mandioca até a comercialização da farinha, pois A EMATER tem um papel importante nesse processo, mas precisa de mais recursos para ampliar seu alcance e atender a demanda dos produtores” (informação verbal, 2024).

O diretor da IG Farinha de Bragança sustentou, por sua vez: *“[...] a necessidade de organização dos produtores em cooperativas também contribui para o fortalecimento da cadeia produtiva, facilitando o acesso a mercados, insumos e assistência técnica” (informação verbal, 2024).*

A legislação de produtos artesanais apresenta um ponto de convergência entre as políticas públicas voltadas à produção de farinha de mandioca e as perspectivas dos diferentes atores envolvidos. Para os técnicos de instituições públicas entrevistados, a legislação é vista como ferramenta essencial para promover a segurança alimentar, para agregar valor ao produto e para viabilizar a inserção da farinha em mercados mais amplos, no entanto eles também apontam desafios estruturais e burocráticos, que dificultam a adesão dos pequenos produtores ao processo de certificação. Os produtores com e sem certificação discordam e concordam em vários aspectos, relacionados às políticas públicas da produção de farinha de mandioca.

Perspectivas dos produtores de farinha sem certificação artesanal

Buscou-se informações a respeito do conhecimento dos produtores sem certificação, com a relação à legislação de produção artesanal, bem como as visões destes sobre as políticas públicas voltadas à produção de farinha. Indagados sobre seus conhecimentos a respeito das legislações de produção artesanal, dois produtores, VIS-SC-03 e VIS-SC-04, mencionaram não as conhecer, enquanto os demais produtores sustentaram ter conhecimentos sobre o assunto. Aos que não conheciam, tive o cuidado de explicar do que a legislação tratava, bem como de sua importância para a cadeia produtiva da mandioca.

Quando questionados sobre o diferencial competitivo da certificação artesanal no mercado consumidor, os produtores VIS-SC-03 e VIS-SC-04 preferiram não responder, porém os demais confirmaram tal condição. Druzian, Machado e Souza (2012) afirmam que a farinha de mandioca artesanal é vista como um produto de maior qualidade, em comparação às farinhas industrialmente produzidas, e a certificação atesta esta qualidade, conferindo maior credibilidade ao produto. Silva (2020) corrobora esta posição, colocando que a certificação garante a origem e a procedência do produto, importantes a consumidores que buscam produtos autênticos e com identidade cultura.

Questionados sobre as mudanças necessárias em suas casas de farinha, para conseguir o registro da certificação artesanal, sete produtores afirmaram a necessidade de construir outras, já que as suas se encontram completamente fora do contexto da legislação de produção artesanal, enquanto os demais colocaram que precisam melhorar em alguma parte ou em algum item, como, por exemplo, colocar telas de proteção, dividir as partes limpa e suja, organizar os fluxogramas de produção, construir sumidouros, entre outros pontos importantes. Quanto aos motivos que impedem a busca pela certificação artesanal, as respostas se concentraram na falta de recursos financeiros, pois as mudanças exigem investimentos, por parte dos produtores, que são essenciais para garantir a qualidade da farinha, a segurança alimentar e a sustentabilidade da atividade. Além disso, a adequação das casas de farinha pode abrir novas oportunidades de mercado aos produtores, permitindo que acessem mercados mais exigentes e que obtenham melhores preços pelos seus produtos (Oliveira, 2015).

Questionados sobre as formas pelas quais a legislação de produção artesanal poderia modificar as características dos seus produtos, os produtores VIS-SC-03 e VIS-SC-04 não responderam, enquanto os demais disseram que aquela não mudaria seus produtos, mas que a certificação artesanal acrescentaria valor aos seus bens, pois, pela legislação de produção artesanal, a farinha teria mais qualidade, principalmente em relação às questões higiênico-sanitárias. Silva (2020) destaca que a mecanização do processo, por exemplo, é vista como uma ameaça à originalidade, à granulometria e à tradição da farinha, levando à confecção de uma "nova farinha", porém Alves e Modesto Junior (2022) ressaltam que a modernização, com introdução de boas práticas de fabricação, é vista como uma forma de agregar valor ao produto, de garantir a segurança alimentar e de ampliar o acesso a mercados, sem comprometer a essência da farinha.

Foi perguntado, aos produtores, se estes acreditam que a legislação de produtos artesanais é importante para o fortalecimento da cadeia produtiva da mandioca na região e no Pará. Com exceções de VIS-SC-03 e de VIS-SC-04, todos responderam positivamente. Para Oliveira (2015), as legislações garantem a formalização da produção, permitindo a comercialização em todo o

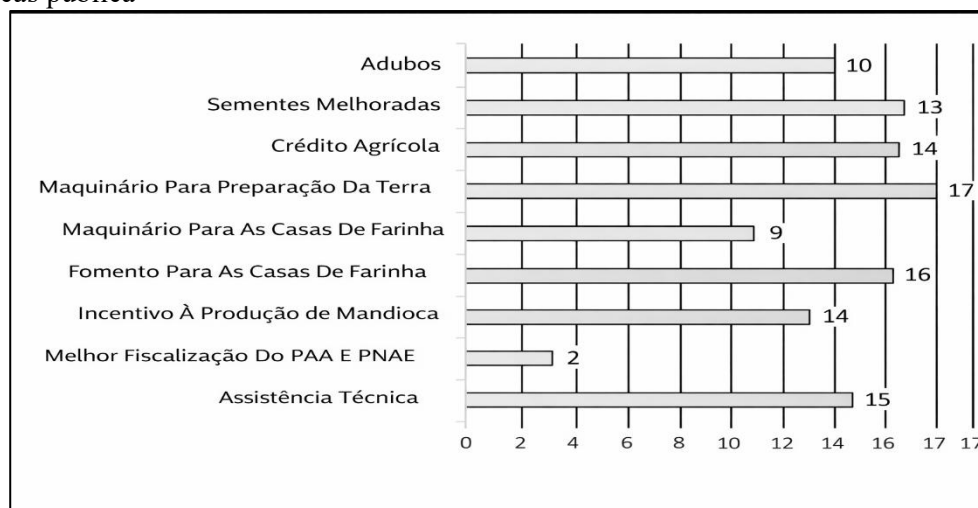
estado e fortalecendo a cadeia produtiva. A certificação proporcionada pela legislação valoriza a farinha de mandioca como um produto diferenciado, ajuntando valor e abrindo novas oportunidades de mercado à cultura (Alves; Modesto Junior, 2019).

Quanto ao processo de exclusão, devido à não adequação à legislação de produção artesanal, três produtores não se colocaram, dois acham que a legislação excluirá os produtores sem certificação e doze acham que tal não irá ocorrerá. Os que responderam negativamente à questão acrescentaram que, mesmo havendo mercado consumidor para a farinha com certificação, sempre haverá compradores para a farinha sem certificação. Para Oliveira, Santos e Lima (2023), a modernização das casas de farinha, para atender às exigências sanitárias e de segurança alimentar, demanda investimentos, com os quais muitos produtores não conseguem arcar, principalmente os de menor escala e com baixo nível tecnológico.

Schneider e Escher (2011) salientam que legislação sobre produção de alimentos tem os potenciais de marginalizar e de excluir alguns produtores artesanais, porque pode favorecer a produção em grande escala e a padronização, o que pode tornar difícil a competição para os pequenos produtores artesanais. Costa (2012) aponta que a legislação para produção de alimentos, se aplicada de forma inflexível, poderia excluir produtores artesanais, deixando-os na marginalidade.

Visando entender melhor as dificuldades dos produtores de farinha de mandioca, do plantio das sementes à produção da farinha de mandioca em si, os produtores foram questionados como o poder público poderia contribuir para o fortalecimento desta cadeia produtiva. Cada produtor citou diferentes pontos, que julgaram importantes em suas produções, demonstrando que as dificuldades vão da seleção de sementes de qualidade à fiscalização de programas de aquisição de alimentos do governo (Gráfico 1).

Gráfico 1 – Quantitativos das necessidades dos produtores sem certificação, em relação às políticas públicas



Fonte: elaborado pelos autores

Observa-se que as dificuldades e as necessidades dos produtores de farinha de mandioca são consideráveis, mesmo entre os que produzem em larga escala. Nogueira *et al.* (2021) destacam que o poder público pode investir na construção de novas unidades de processamento, com melhores condições de higiene e com equipamentos modernos, ou na reforma e na adequação das casas de farinha já existentes, por meio de linhas de crédito específicas para a Agricultura Familiar. Silva *et al.* (2018) ressaltam que é necessário ampliar as ofertas de assistência técnica e de capacitação aos produtores, por meio da extensão rural e dos programas de treinamento.

Perspectivas dos produtores de farinha com certificação artesanal

Para contribuir com mais aspectos importantes, em relação à produção de farinha e à legislação de produção artesanal, buscou-se informações a respeito da relação entre os produtores e a certificação artesanal, para entender um pouco da realidade destes, após a certificação.

Questionou-se os produtores sobre suas motivações para aderir à certificação artesanal, as quais se mostraram distintas, coincidindo no sentido da melhoria da produção de farinha. O agricultor Brag – CC – 01 informou que a certificação “[...] *foi uma forma de se profissionalizar e atingir novos mercados*” (informação verbal, 2024), Brag – CC – 02) comentou: “[...] *já ia aumentar minha casa de farinha, então decidi fazer dentro do padrão*” (informação verbal, 2024), Trac – CC – 01 ressaltou “[...] *a melhoria sanitária, agregação de valor e busca de novos mercados*” (informação verbal, 2024) e Ac – CC – 01) afirmou que tal medida buscaria “[...] *a melhoria de preço [do produto]*” (informação verbal, 2024, inserção nossa). Corrêa (2019) ressalta que o selo de qualidade agrega valor à farinha de mandioca, diferenciando-a das convencionais e permitindo a obtenção de melhores preços, como observado na experiência de produtores de tucupi, ao passo que Silva (2020) sustenta que a certificação permite o acesso a novos mercados, ampliando as oportunidades de comercialização e aumentando a renda dos produtores.

Outro aspecto observado foi o das adequações já feitas pelos produtores, inclusive em termos de utensílios, para conseguir a certificação artesanal. Como forma de adaptação à legislação, eles tiveram que modificar as estruturas das casas de farinha, adaptando o leiaute do fluxo de produção, separando as áreas secas das molhadas com paredes ou com muretas, colocando pisos de cimento liso ou de cerâmica, telas, para evitar a entrada de animais, tanques de alvenaria, para colocar a mandioca de molho, sumidouros, para filtrar os resíduos líquidos gerados na produção, e chaminés nos fornos. No caso dos utensílios, a utilização de prensas hidráulicas ou mecanizadas, em substituição ao tipiti, foi uma das mudanças mais marcantes, levando em consideração a carga que este apetrecho tradicional sustenta. Além disso, houve

adaptações nos cochos, sendo forrados com panos, para isolar a farinha da madeira, e a aplicação de boas práticas de produção de alimentos, essenciais à garantia de um produto de qualidade.

A Portaria ADEPARA Nº 5314 de 2021, fala sobre a construção em estrutura sólida, preferencialmente em alvenaria, com dimensões adequadas à capacidade de produção. Garantia de ambientes amplos, arejados e com ventilação adequada. Separação física entre as áreas de recepção da matéria-prima, processamento, armazenamento e expedição do produto final (Pará, 2021b).

Visando compreender o processo de certificação artesanal, questionou-se os produtores sobre suas maiores dificuldades para conseguir a certificação. O agricultor Brag – CC – 01 colocou “[...] *entender a importância do selo no mercado em concorrência com os clandestinos*”, enquanto Brag – CC – 02, Trac – CC – 01 e Ac – CC – 01 citaram a burocracia como maior elemento causador de dificuldades. Lima, Santos e Ribeiro (2023) apontam, nesse tema, que a burocracia e a complexidade dos processos de certificação podem desestimular os produtores, que se veem diante de séries de exigências e de procedimentos, que demandam tempo e conhecimento técnico.

Perguntados sobre os impactos da certificação artesanal nas suas produção e comercialização — já que um dos intuitos da legislação é justamente o de melhorar a vida do produtor artesanal —, sobre os eventuais aumentos dos nichos de mercado, após a certificação, sobre as percepções dos clientes, em relação ao produto certificado, e sobre melhorias nos ganhos, pela consecução da certificação, os agricultores entrevistados se colocaram de diversas formas, que vão condensadas no Quadro 3.

Quadro 3 – Impactos da certificação da farinha de mandioca entre os produtores

	PARA QUEM VENDIA E PARA QUEM VENDE OS SEUS PRODUTOS?	
	ANTES DA CERTIFICAÇÃO	APÓS A CERTIFICAÇÃO
Brag – CC – 01	Comércio local	Para Belém, no Pará, para mais oito estados brasileiros e para fora do país (França)
Brag – CC – 02	Feira de Bragança	Feira de Bragança e uma parte para fora, por encomendas
Trac – CC – 01	Os mesmos clientes	Os mesmos clientes
Ac – CC – 01	Feira de Bragança	Feira de Bragança e supermercados
	COMO FICOU A PERCEPÇÃO DOS CLIENTES, EM RELAÇÃO AO SEU PRODUTO?	
Brag – CC – 01	Positiva, como principal ponto para fechar negócios	
Brag – CC – 02	Passaram a ver com bons olhos, com melhor aceitação	
Trac – CC – 01	Não mudou	
Ac – CC – 01	Positiva, como principal ponto para fechar negócios	
	SUA RENDA AUMENTOU/MELHOROU, APÓS A CERTIFICAÇÃO ARTESANAL?	

Brag – CC – 01	Sim, com certeza. Uns 300%
Brag – CC – 02	Aumentou em torno de 15%
Trac – CC – 01	Não
Ac – CC – 01	Igual

Fonte: elaborado pelos autores

Indagados sobre alterações nas características dos produtos, pela adequação às legislações de produção artesanal, os produtores foram unânicos em afirmar que não houve mudanças, mas melhoramentos na questão higiênico-sanitária, agregando valor aos produtos — resposta parecida com a dada pelos criadores sem certificação.

O estudo revelou que a legislação de produtos artesanais da ADEPARÁ tem papéis fundamentais na padronização e na valorização do produto em investigação, possibilitando a ampliação de seus mercados e lhe garantindo maior segurança alimentar, no entanto há desafios significativos à certificação, especialmente entre os produtores que enfrentam limitações financeiras e estruturais.

As entrevistas com técnicos de instituições públicas evidenciaram que, embora a legislação seja considerada um avanço, há necessidade de maiores suportes técnico e financeiro para os produtores, especialmente no que diz respeito à adequação das casas de farinha. Muitos enfrentam dificuldades na obtenção de crédito e na modernização da produção, sem comprometer os métodos tradicionais. Por outro lado, os produtores que já possuem a certificação relataram benefícios, como ampliação de mercados e aumento de rendas, embora alguns ainda enfrentem problemas na comercialização e concorrências de produtores não certificados.

A resistência à certificação, por parte de alguns produtores, decorre, em grande parte, da percepção de que a legislação pode comprometer aspectos culturais da produção artesanal, no entanto os resultados demonstram que a certificação não altera as características essenciais da farinha, mas aprimora sua qualidade sanitária e amplia suas possibilidades de comercialização.

Diante disto, conclui-se que, para fortalecer a cadeia produtiva da farinha de mandioca na região da IG Farinha de Bragança, é fundamental que haja um equilíbrio entre as exigências legais e a valorização dos saberes tradicionais. Medidas como linhas de crédito acessíveis, assistência técnica contínua e políticas públicas voltadas à infraestrutura das casas de farinha podem contribuir significativamente para a sustentabilidade da produção e para a inclusão dos pequenos produtores no mercado formal. Além disso, a maior conscientização sobre os benefícios da certificação pode ajudar a reduzir resistências e pode incentivar a adesão ao selo artesanal, promovendo o desenvolvimento socioeconômico da região.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa permitiu analisar a complexa dinâmica que envolve a produção artesanal da farinha de mandioca na região da IG Farinha de Bragança, Pará, destacando a importância das políticas públicas e da legislação específica como instrumentos de fortalecimento dessa cadeia produtiva. Verificou-se que a certificação artesanal, embora represente um avanço significativo na valorização do produto e na garantia de qualidade higiênico-sanitária, ainda enfrenta barreiras estruturais, financeiras e culturais que dificultam sua ampla adesão entre os produtores familiares.

Os resultados apontaram que os produtores certificados obtiveram melhorias nas condições de produção, na aceitação de mercado e, em alguns casos, no aumento da renda. Entretanto, os custos para adequação às normas da ADEPARÁ e a burocracia envolvida no processo de certificação continuam sendo entraves importantes, sobretudo para os agricultores de menor escala. Por outro lado, os produtores sem certificação reconhecem a relevância da legislação, mas demonstram receio de que as exigências legais comprometam aspectos tradicionais do fazer artesanal.

As entrevistas com técnicos de instituições públicas demonstraram a necessidade de um maior alinhamento entre as políticas de fomento, a assistência técnica e o respeito aos saberes tradicionais. A legislação deve ser aplicada de forma inclusiva, com simplificação de processos e ampliação de apoio financeiro, garantindo que os pequenos produtores possam se adequar sem perder a identidade cultural e simbólica de seu produto.

O fortalecimento da cadeia produtiva da farinha de Bragança depende de uma atuação conjunta entre produtores, órgãos públicos, instituições de pesquisa e entidades representativas. Investimentos em infraestrutura, capacitação, linhas de crédito específicas e programas de valorização cultural são essenciais para que a produção artesanal se mantenha sustentável, competitiva e reconhecida como patrimônio cultural e econômico do estado do Pará.

Assim, o equilíbrio entre tradição e modernização, aliado a políticas públicas eficazes e participativas, configura-se como o caminho mais promissor para assegurar a continuidade e o reconhecimento da farinha de Bragança como símbolo de identidade regional e de desenvolvimento local sustentável.

Agradecimentos

Agradecemos a todos os participantes da pesquisa pela disponibilidade e informações prestada para o desenvolvimento dessa pesquisa.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO PARÁ (ADEPARÁ). **Estabelecimentos e Produtos Registrados na Gerência de Inspeção de Produtos Origem Vegetal/ADEPARÁ**. [S. l.], 2024.

ALVES, Raimundo Nonato Brabo; MODESTO JUNIOR, Moisés de Souza. **Mandioca: agregação de valor e rentabilidade de negócios**. Brasília: [s. n.], 2019. 1. Disponível em: www.embrapa.br/fale-conosco/sac. Acesso em: 12 maio 2025.

ALVES, Raimundo Nonato Brabo; MODESTO JUNIOR, Moisés de Souza. **Potencialidades da cultura da mandioca no estado do Pará**. [S. l.] : [s. n.], 2022.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BRAGANÇA (cidade). Prefeitura Municipal de Bragança. **Decreto n.º 028/2022**. [Bragança], 2022a. Disponível em: www.braganca.pa.gov.br. Acesso em: 29 set. 2024.

BRAGANÇA (cidade). Prefeitura Municipal de Bragança. **Lei n.º 4.748/2022**. Bragança, 2022b.

BRITO, Jakeline Almeida. **Geografia da Mandioca da Amazônia Paraense: meio geográfico, modo de vida e a cultura da farinha no meio rural do município de Bragança (PA)**. 2020. 172 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) - Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal do Pará, Belém, 2020.

CORRÊA, Ana Queloene Imbira. **Perfil sanitário, social, econômico e ambiental de casas de farinha de mandioca no planalto santareno-PA**. Santarém: [s. n.], 2019.

COSTA, Francisco de Assis. **Elementos para um Economia Política da Amazônia: historicidade, territorialidade, diversidade, sustentabilidade**. Belém: NAEA, 2012. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/331207369>. Acesso em: 19 set. 2024.

DRUZIAN, Janice Izabel; MACHADO, Bruna Aparecida Souza; SOUZA, Carolina Oliveira de. Qualidade, identidade e notoriedade da farinha de mandioca de Nazaré das Farinhas-Ba: uma contribuição a Indicação Geográfica. **Cadernos de Prospecção**, [s. l.], v. 5, n. 2, p. 104–114, 2012.

FRANÇA, Samara Avelino de Souza; NORAT, Maria de Valdivia Costa. Condições higiênic-sanitárias em casas produtoras de farinha de tapioca: uma análise no distrito Vila de Americano, município de Santa Izabel do Pará. **Paper do NAEA**, n. 394, 2018.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Maria de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2017.

LEITE, Maria Laís dos Santos; LEITE, Jäder Ferreira. (In) segurança alimentar e agricultura familiar: políticas públicas como estratégia de superação da fome. **Revista Katálisis**, Florianópolis, v. 25, n. 3, p. 528–538, 2022. DOI: <https://doi.org/10.1590/1982-0259.2022.e86341528>

LIMA, Suely Cristina Gomes de; SANTOS, Rayssa Silva dos; RIBEIRO, Suezilde da Conceição Amaral. Diagnóstico higiênicos sanitário das casas de farinha localizadas na Agrovila Nazaré e região circunvizinha – Castanhal/PA. **Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, [s. l.], v. 10, n. 1, p. e11260, 2023.

LISBOA, Tayná; LOURENÇO, Rogério; PAIXÃO, Thaiany. A certificação de produtos artesanais agrícolas como a farinha de Bragança sob a ótica da teoria de contingência. *In: Colóquio Organizações, Desenvolvimento e Sustentabilidade. CODS, 2023 Anais...* Universidade da Amazônia, CODS, 2023.

NOGUEIRA, Amanda da Silva *et al.* Caracterização socioeconômica do sistema de produção de mandioca de agricultores familiares do Município de São Francisco do Pará. **Research, Society and Development**, [s. l.], v. 10, n. 13, p. e473101321355, 2021.

OLIVEIRA, Amanda Borges de. **Indicações geográficas, produtos tradicionais e desenvolvimento territorial na Amazônia: Um olhar sobre o projeto de Indicação Geográfica da farinha de Bragança.** 2015. 193 f. Dissertação (Mestrado em Direito) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2015.

OLIVEIRA, Jose Moises de; SANTOS, Bueno Roger da Silva; LIMA, Suely Cristina Gomes de. Condições higiênico-sanitárias em uma fábrica de farinha de mandioca no município de Castanhal-PA avaliação e recomendações. **Revista de Gestão e Secretariado**, [s. l.], v. 14, n. 8, p. 13202–13220, 2023.

PARÁ (estado). Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARA. **Portaria n.º 5.314, de 03 de setembro de 2021.** [S. l.], 2021a. Disponível em: https://www.normasbrasil.com.br/norma/portaria-5314-2021-pa_419918.html. Acesso em: 21 out. 2024.

PARÁ (estado). Portaria n.º 5.314, de 03 de setembro de 2021. **Imprensa Oficial do Estado**, [s. l.], v. 34.692, p. 1–123, 2021b. Disponível em: www.ioepa.com.br. Acesso em: 21 out. 2024.

PEREIRA FILHO, Luis Augusto dos Santos; FOLHES, Ricardo Theophilo; NASCIMENTO, Josinaldo Reis do. Perfil socioeconômico dos produtores de farinha de mandioca na região do Indicação Geográfica da farinha de Bragança. **Cadernos CEPEC**, Belém, v. 14, n. 3, 2025. DOI: [10.18542/cepec.v14i3.18102](https://doi.org/10.18542/cepec.v14i3.18102)

PERIN, Gabriela. O desmonte das políticas públicas para a agricultura familiar e a nova agenda governamental. **Agricultura Familiar: pesquisa, formação e desenvolvimento**, Belém, v. 15, n. 2, p. 33 – 55, jul./dez. 2021.

ROCHA, Ariza Maria; DIONÍSIO, Erikles Silva; BEZERRA, José Arimateia Barros. As casas de farinha de mandioca artesanais do Crato-CE: saberes, afetos e memórias dos/as mandioqueiros/as. **Revista Nutrivisa**, v. 11, e12193, 2024. DOI: <https://doi.org/10.59171/nutrivisa-2024v11e12193>

SALES, Dione Vieira; MACIEL, Rogério Andrade. Cultura material da farinha na Amazônia paraense. **Revista Humanidades e Inovação**, [s. l.], v. 7, p. 50–66, 2020.

SANTOS, Jéferson Oliveira dos; IANDA, Tito Francisco. Preservação dos saberes tradicionais da cultura da mandioca e a produção de farinha no município de Ichu-BA. **Revista Brasileira de Educação e Cultura**, v. 16, n. 1, 2025.

SANTOS, Rayssa Silva dos *et al.* Diagnóstico higiênico-sanitário e medidas corretivas no processamento da farinha de mandioca. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, [s. l.], v. 16, n. 3, p. 307–315, 2021.

SANTOS, Rayssa Silva dos. **Diagnóstico das casas de farinha da Associação de Produtores da Agrovila Nazaré, Castanhal-PA.** 2021. 198 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento

Rural e Gestão de Empreendimentos Agroalimentares) – Instituto Federal do Pará, Castanhal, 2021.

SCHNEIDER, Sergio; ESCHER, Fabiano. **A contribuição de Karl Polanyi para a Sociologia do desenvolvimento rural**. Porto Alegre: [s. n.], 2011.

SILVA, Edna Lúcia da; MENEZES, Estera Muszkat. **Metodologia da pesquisa e elaboração de dissertação**. Florianópolis, UFSC, 2005.

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

SILVA, Reginaldo Ferreira da *et al.* Agricultura Familiar: a produção e o manejo de farinha de mandioca na comunidade kalunga Vão de Almas e suas contribuições para a Educação do Campo. **Facit Business and Technology Journal**, [s. l.], v. 137, 2018.