



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO TOCANTINS/CAMETÁ  
FACULDADE DE EDUCAÇÃO DO CAMPO**

**NEYZIANE ALVES GONCALVES**

**O SABER FAZER DE AGRICULTORES FAMILIARES NA PRODUÇÃO DA  
FARINHA DE MANDIOCA NA VILA BRABA, CAMETÁ- PA**

**CAMETÁ  
2024**

**NEYZIANE ALVES GONCALVES**

**O SABER FAZER DE AGRICULTORES FAMILIARES NA PRODUÇÃO DA  
FARINHA DE MANDIOCA NA VILA BRABA, CAMETÁ- PA**

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)  
apresentado como requisito para a  
obtenção do título em Licenciado em Educação  
do Campo – Ênfase em Ciências Agrárias e da  
Natureza, pela Universidade Federal do Pará,  
Campus Universitário do Tocantins/Cametá.

**Orientador:** Prof. Dr. Edfranklin Moreira da Silva

**CAMETÁ  
2024**

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com ISBD  
Sistema de Bibliotecas da Universidade Federal do Pará  
Gerada automaticamente pelo módulo Ficat, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)**

---

G635s    Gonçalves, Neyziane Alves.  
          O SABER FAZER DE AGRICULTORES FAMILIARES NA  
          PRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA NA VILA  
          BRABA, CAMETÁ- PA / Neyziane Alves Gonçalves, . — 2024.  
          20 f. : il. color.

          Orientador(a): Prof. Dr. Edfranklin Moreira da Silva  
          Trabalho de Conclusão (Graduação) - Universidade Federal do  
          Pará, Campus Universitário de Cametá, Licenciatura em Educação  
          do Campo, Cametá, 2024.

          1. Saber-Fazer. 2. Agricultura Familiar. 3. Vila Braba. 4.  
          Mandioca. I. Título.

CDD 370

---

**NEYZIANE ALVES GONCALVES**

**O SABER FAZER DE AGRICULTORES FAMILIARES NA PRODUÇÃO DA  
FARINHA DE MANDIOCA NA VILA BRABA, CAMETÁ- PA**

Data da aprovação: 07 de dezembro 2024

Banca Examinadora:

---

**Prof. Dr. Edfranklin Moreira da Silva** (Orientador)  
Universidade Federal do Pará, Campus Universitário do Tocantins/Cametá

---

**Profa. Dra. Mayany Soares Salgado** (Examinador)  
Universidade Federal do Pará, Campus Universitário do Tocantins/Cametá

---

**Profa. Ma. Leticia dos Santos Furtado** (Examinador)  
Universidade Federal do Pará, Campus Universitário do Tocantins/Cametá

## DEDICATÓRIA

Aos meus pais, Manoel Gonçalves e Valdinéia Alves aos meus irmãos, Neuzélia Gonçalves e Márcio Gonçalves, A minha querida avó Zenaide. Às minhas filhas, Nailly Leandra Gonçalves e Nayandra Gonçalves. E a minha comunidade de pesquisa.

## **AGRADECIMENTOS**

Acredito que há uma força maior que conduz nossas vidas, muito além do que podemos compreender. Por isso, meus primeiros agradecimentos são dedicados a Deus e à Nossa Senhora de Nazaré, que me fortaleceram, iluminaram meu caminho e me deram fé e coragem para acreditar na possibilidade de alcançar este objetivo tão significativo na minha trajetória.

Agradeço ao curso de Licenciatura de Educação do Campo que representa muito mais do que uma formação acadêmica. Este curso é a oportunidade para que filhos e filhas do campo reconheçam seus valores, suas raízes e culturas, fortalecendo suas identidades. Sou grata por fazer parte de uma universidade pública, a Universidade Federal do Pará, que abre portas e constrói possibilidades para quem vem do interior. Aqui pude compreender que a educação é também um ato de resistência e transformação.

Agradeço ao meu orientador, Prof. Dr. Edfranklin Moreira da Silva, por sua dedicação e valiosa orientação. Sua competência e compromisso foram fundamentais para a construção deste trabalho expresso minha gratidão por sua excelência acadêmica.

Agradeço, com imensa gratidão, aos meus pais, irmãos, à minha vó, às minhas filhas e a toda a minha família, pelo amor, apoio e incentivo em cada etapa dessa jornada. Sou grata também à minha comunidade de pesquisa, que contribuiu com aprendizados valiosos. Estendo meu agradecimento a todos que, de alguma forma, fizeram parte dessa trajetória. Cada gesto de apoio foi essencial para a realização deste trabalho.

Muito obrigado!

## RESUMO

Este artigo aborda o saber-fazer dos agricultores familiares na produção da mandioca na Vila Braba, Cametá- PA, a problemática desta pesquisa são os desafios enfrentados pela agricultura familiar na comunidade, marcada pela modernização da agricultura e pela desvalorização do trabalho rural, os agricultores locais enfrentam dificuldades de acesso a técnicas inovadoras e assistência técnica, o que ameaça a continuidade de suas atividades. O objetivo é compreender o saber fazer de agricultores familiares de vila braba, a mandioca, alimento essencial para as famílias da comunidade e fonte de renda, é cultivada, processada e transformada em produtos como farinha, beijú, tucupi, goma entre outros. Os resultados de estudo sobre o "saber-fazer" de agricultores familiares na produção de mandioca, mostram uma sólida relação entre os agricultores e o ecossistema local, refletida em práticas tradicionais, onde o conhecimento empírico dos agricultores garante a continuidade da produção e contribui para a segurança alimentar da comunidade. A fundamentação teórica buscou se a partir de autores que discutem sobre o tema, utilizando a pesquisa ação como metodologia, e entrevistas semiestruturadas foram realizadas com os agricultores familiares de vila braba. A pesquisa destaca a forte conexão dos agricultores com suas tradições e a terra, refletida nas práticas de cultivo da mandioca. Para aprimorar essas práticas, é essencial o apoio de políticas públicas que valorizem o saber-fazer local, garantindo acesso a recursos e tecnologia, isso permitirá o crescimento econômico, a segurança alimentar para a comunidade.

**Palavras-chave:** Saber-Fazer. Agricultura Familiar. Mandioca, Vila Braba.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>CAMINHOS METODOLÓGICOS.....</b>	<b>7</b>
<b>O SABER-FAZER NO ROÇADO DE MANDIOCA.....</b>	<b>9</b>
<b>A CONFECÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA.....</b>	<b>12</b>
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>16</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>17</b>

## INTRODUÇÃO

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz.) um dos principais cultivo da agricultura familiar, desempenha um papel fundamental na segurança e soberania alimentar e no sustento econômico de muitas comunidades rurais. Na Vila Braba, localizada no município de Cametá Pará, a produção de mandioca se destaca não apenas pela sua relevância econômica, mas também pelo saber-fazer enraizado nas práticas tradicionais dos agricultores familiares.<sup>i</sup>

Na Vila Braba, as práticas tradicionais são amplamente utilizadas, onde se nota integração de técnicas tradicionais com o manejo da biodiversidade refletindo a importância da agricultura familiar para a preservação dos recursos naturais e o fortalecimento socioeconômico da comunidade.

A problemática desta pesquisa é a ameaça crescente que a agricultura familiar enfrenta diante da modernização da agricultura e a desvalorização do trabalho rural, a falta de acesso a técnicas inovadoras e a dificuldade em obter assistência técnica são desafios que os agricultores de Vila Braba enfrentam para garantir a continuidade de suas atividades produtivas. Além disso, o impacto do aquecimento global e das mudanças climáticas traz uma nova dimensão de incerteza sobre a produção.

O objetivo deste estudo é compreender o saber-fazer dos agricultores familiares de Vila Braba caracterizado por meio dos conhecimentos das práticas tradicionais, resultantes de gerações de experiências de um ecossistema local. Este conhecimento, transpassado através de práticas ancestrais e saberes populares, é crucial para o manejo da mandioca, que requer cuidados específicos desde o plantio até a colheita e processamento. Além disso, a mandioca não é apenas uma fonte de alimento, ela carrega consigo um significado que integra a identidade da comunidade, refletindo suas tradições e modos de vida.

Este artigo busca explorar as práticas tradicionais, e as estratégias de resistência dos agricultores familiares de Vila Braba na produção de mandioca. Através de uma abordagem qualitativa, serão discutidas as práticas de cultivo, os saberes populares, ressaltando a importância da produção valorização da agricultura familiar como um pilar para o desenvolvimento sustentável da região amazônica.

## CAMINHOS METODOLÓGICOS

O processo de pesquisa se deu por meio de uma abordagem qualitativa, segundo Godoy (1995), caracteriza-se pela busca de uma compreensão profunda e contextualizada dos fenômenos sociais, valorizando os significados atribuídos pelos sujeitos às suas práticas e interações. Essa abordagem privilegia o estudo em ambientes naturais, onde o pesquisador se aproxima diretamente do objeto de estudo, utilizando métodos flexíveis e interpretativos. Baseando-se em uma pesquisa de campo com observação direta e entrevistas junto a uma família agricultora da comunidade.

Vila Braba foi fundada há aproximadamente em 1970 por Manoel Vieira Gonçalves e Esmerina Portilho de Souza. Com o passar do tempo, os primeiros filhos do casal começaram a se casar e a se mudar, mas a maioria ainda permanece na terra que pertence aos seus pais e, atualmente, forma uma comunidade junto a seus familiares.

A comunidade atualmente é composta pelas famílias dos irmãos, Eduardo, Reginaldo, Santinho, José Ivanildo, Dário, Manoel, Alaide, Alair, filhos do casal progenitor da comunidade, além da presença de famílias pertencentes a segunda geração do patriarca como no caso dos netos; Jarlene, Eládio, Vilene, Neyziane, Márcio. No entanto os demais que não moram na comunidade, mas sempre vão participar dos movimentos da comunidade.

Assim, as gerações descendentes do sr. Manoel e sr. Esmerina são 13 filhos, 61 netos, 117 bisnetos e 13 tataranetos, que pode-se observar até a segunda geração.

A presente pesquisa seguiu as seguintes orientações: primeiro a pesquisadora elegeu o objeto de seu trabalho, em seguida, o lócus de pesquisa, optando, portanto, pela pesquisa de campo. Após esse processo, elaborou-se as perguntas que seriam feitas aos entrevistados e a partir daí o trabalho passou a ser colocado em prática.

Os entrevistados responderam diversas perguntas, e suas respostas foram registradas em um caderno. As perguntas norteadoras foram as seguintes: Como se dá o cultivo da mandioca na sua propriedade? Quais os meses do ano para fazer a roçagem da área para a plantação da mandioca? Quais produtos que você produz em sua propriedade?

Portanto a pesquisa foi abordada de maneira exploratória, permitindo análise das informações coletadas essencial para a elaboração deste trabalho. Os métodos descritos por Godoy (1995), como o estudo de caso, as entrevistas semiestruturadas e a observação

participante, são ferramentas fundamentais para explorar práticas tradicionais e conhecimentos locais. No caso da produção da mandioca pelos agricultores familiares na Vila Braba, tais métodos possibilitam identificar as práticas empregadas, os saberes compartilhados entre gerações e os significados atribuídos ao "saber fazer". pois proporcionou dados relevantes para o estudo.

## O SABER-FAZER NO ROÇADO DE MANDIOCA

A preparação do roçado obedece a um conjunto de conhecimentos relacionados a escolha da área, período da fase lunar e o tempo das chuvas. Para escolher a área o agricultor leva em consideração a quantidade de biomassa observada como a abundância de folhagem, a grossura dos troncos e galhos. Nos estudos realizados por Rocha e Almeida (2013), eles destacam como os conhecimentos locais sobre a fertilidade do solo são fundamentais para a sustentabilidade da agricultura familiar.

Em comunidades da Microrregião de Altamira, os agricultores utilizam indicadores naturais, como a biomassa e a observação de ciclos climáticos, para planejar suas atividades. Essa compreensão permite que as comunidades identifiquem as características do solo, os períodos mais propícios para o plantio e as práticas adequadas para preservá-lo, garantindo a sustentabilidade da agricultura familiar.

Assim na vila braba também se obtém o conhecimento de que quanto mais biomassa, maior será a quantidade de cinzas produzidas com a queimada que servirão para fertilizar a área. Esse saber acumulado ao longo de gerações também está presente na comunidade, onde práticas como a escolha do período correto para o plantio e o uso de técnicas tradicionais de manejo refletem uma profunda interação com o ecossistema local. No depoimento a seguir o agricultor explica a importância de se observar a fase lunar e qual é a mais adequada para o plantio da “maniva-semente”:

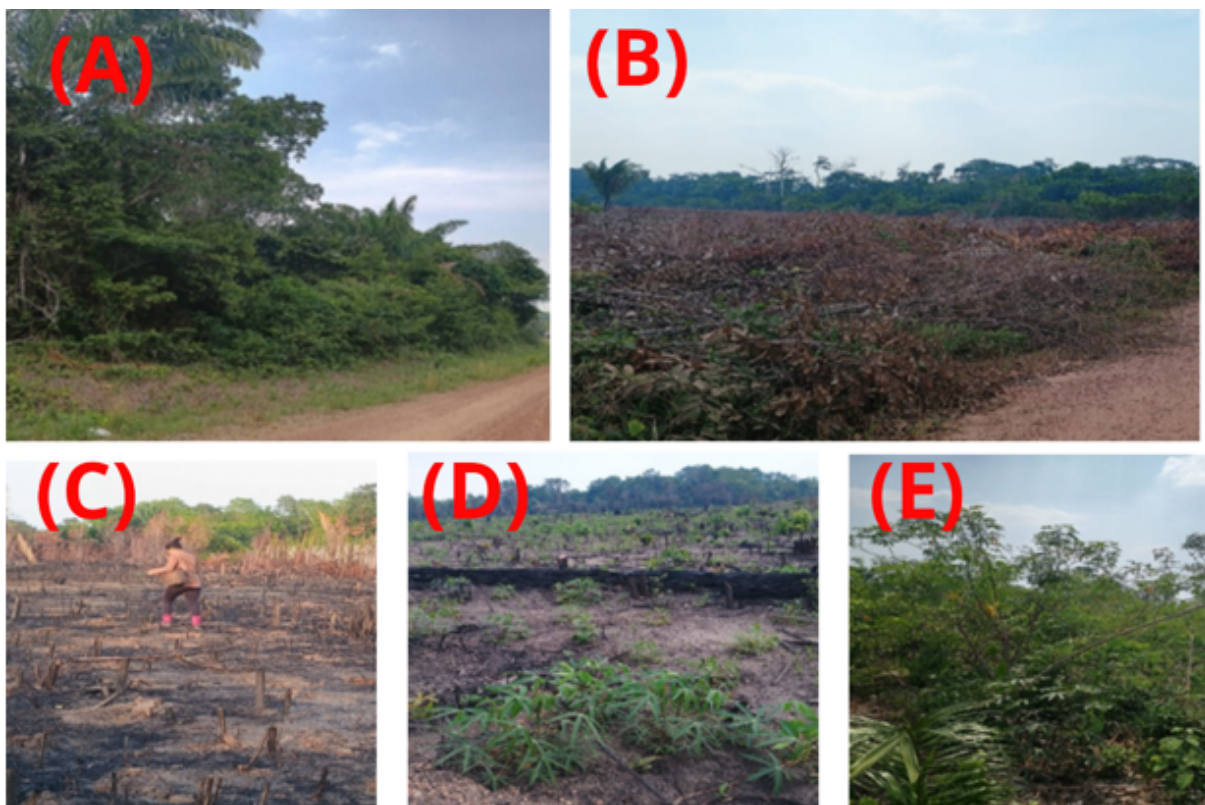
Nosso pai dizia que para plantar a maniva a gente tem que esperar o tempo certo. Nosso pai sabia pela lua. Se ela estivesse em fase de lua cheia estava bom para plantação e no decorrer do crescimento da maniva a gente só faz retirar os matos da roça até que a raiz tiver grande que é de 9 meses a 1 ano já está boa para retirada. (Agricultor, 52 anos).

No relato do agricultor fica evidente a importância da observação do tempo da natureza para a realização das atividades agrícolas. Estudos realizados sobre os conhecimentos locais de agricultores familiares sobre roçados revelam que a observação da biomassa é o principal elemento para determinar se uma área está no “ponto de roça”. No estudo realizado por Veiga e Albaladejo (2002), na região de Marabá, os autores destacam que o conceito de "ponto de roça" é amplamente utilizado pelos agricultores da Amazônia como critério para a escolha e manejo de áreas de cultivo.

Esse ponto é definido pela observação de indicadores naturais, como a quantidade e o tipo de biomassa presente no solo, que influenciam diretamente a fertilidade e a produtividade da área. O conhecimento sobre o ponto de roça é resultado de uma relação empírica e prática com o ambiente, permitindo que os agricultores identifiquem as condições ideais para o cultivo, como a abundância de matéria orgânica e o equilíbrio ecológico.

O período para iniciar o processo dos roçados são normalmente os dois meses que antecedem o período chuvoso. Assim entre os meses de outubro e novembro são realizadas as derrubas e roçagem da vegetação que após secar são queimadas conforme pode-se observar na figura 1(A) e 1 (B). A partir do final do mês de dezembro e início do mês de janeiro são realizados os plantios das manivas até a colheita da mandioca. Como mostra a figura 1(C) plantio da maniva 1(D), 1(E).

**Figura 1** – processos e fases do plantio da maniva.



Fonte: autoria própria (2024)

Neste sentido o agricultor aponta sobre o cultivo da mandioca relatando seu conhecimento dizendo que é trabalhoso o serviço em roçar, queimar, encoivarar, plantar, capinar. Mas é um momento em que os agricultores da comunidade se reúnem na hora de

plantar, onde trocam conhecimentos então o agricultor destaca um aspecto importante da sociabilidade da agricultura familiar:

Quando se vai plantar é um serviço que até a gente se diverte com o que chamamos de convidado, agente reúne o pessoal, vem as mulheradas, criançada quem quiser vem porque pra plantar é mais fácil. Aí depois de plantada vem outro processo que é cuidar dela, capinar até chegar o tempo de colher a mandioca (Agricultor, 40 anos)

A respeito do conhecimento das etnovariedades de mandioca, o agricultor entende com profundidade do assunto e elenca os tipos de tubérculos que colhem nas suas propriedades, entre eles se destacam: Bacuri, Seis meses, Taxi, Ferdinando, Macaxeira, Mandiocaba. Aqui está a descrição sobre as etnovariedades mencionadas e suas possíveis utilizações, baseando se nas práticas tradicionais e no conhecimento local sobre a mandioca. Bacuri é uma variedade de mandioca conhecida por sua resistência e sabor característico, ideal para a produção de farinha, tucupi e tapioca devido ao alto teor de amido e boa qualidade culinária. Seis Meses é uma variedade de ciclo curto, pronta para colheita, em até 6 meses para a fabricação de farinha.

Taxi reconhecida por seu rápido crescimento e produtividade em solos de menor fertilidade, usada para a fabricação de farinha. Ferdinando: Variedade tradicional com tubérculos longos e ricas em amido, usado para a produção de goma e tapioca. Macaxeira também conhecida como mandioca doce, é macia e rica em nutrientes é consumida cozida, frita e bolo. Mandiocaba: uma variedade de mandioca doce com a cor roxa que a comunidade utiliza como alimentação para fazer o mingau doce. Essas etnovariedades refletem a diversidade de mandioca, sendo adaptadas às necessidades e saberes da comunidade local.

## A CONFECCÃO DA FARINHA DE MANDIOCA

No processo das produções que se originam da mandioca, a comunidade de Vila Braba vivencia uma jornada que começa com o plantio da mandioca e vai até a colheita e a produção da farinha. Sousa e Piraux (2015) exploram como a construção social da qualidade da farinha de mandioca nas comunidades rurais da Amazônia paraense é fundamentada em práticas tradicionais e valores culturais compartilhados.

O processo produtivo envolve etapas que vão desde a escolha das variedades de mandioca até o manuseio e o uso de equipamentos específicos, sendo todas essas fases orientadas por saberes transmitidos entre gerações. Além disso, a qualidade da farinha não se limita aos aspectos técnicos, mas também reflete a organização social e a cooperação comunitária.

Na Vila Braba, esse contexto é evidente, como os agricultores familiares utilizando técnicas tradicionais e coletivas para assegurar um produto que não só atende às exigências alimentares, mas também reafirma o conhecimento local e fortalece os laços comunitários. A mandioca, por ser uma raiz variável, pode ser usada em diversas receitas e se torna a base de muitos pratos típicos, fortalecendo ainda mais os laços comunitários.

Depois que ela fica madura a gente vai leva lá os nossos carros, paneiros e vai buscar essa mandioca, coloca dentro de uma vasilha com água e espera ela por quatro dias amolecer. Depois a gente vai fazer, vai descascar a mandioca, depois que amolece coloca na tábua a massa, soca ou coloca no moedor. Depois vai colocar no tipiti pra colocar no espremedor. Espera a massa secar, depois volta pra peneira pra gente coar. Quando já está toda peneirada, a gente põe pra torrar essa massa pra se tornar farinha. Então a gente leva o fogo embaixo do forno e depois que esquento o forno jogamos a massa. Tem que saber o ponto do calor do forno pra escaldar aquela massa., que aí ela vai depois se tornar farinha. Quando ela fica torrada, a gente usa os preparos, lá na casa do forno a gente usa o tipiti, a peneira, a macuca, a cuia, a vassoura do açaí, que a gente varre a farinha dentro do forno depois de torrada. A gente amontoa coma vassoura. E tira ela num outro lugar que é pra ela esfriar e então poder colocar num saco, nos seus devidos lugares pra que a gente possa fazer o consumo dela (Agricultor, 52 anos)

O preparo da farinha de mandioca é um processo tradicional essencial em muitas comunidades, especialmente na região amazônica. Todo esse processo valoriza os saberes tradicionais e destaca a importância da mandioca na comunidade de vila braba onde a seguir mostra se as etapas desse processo.

A Figura 2 (A); a primeira etapa do processo começa com a colheita da mandioca (*Manihot esculenta*), que é uma raiz amplamente cultivada e consumida na comunidade. Nesta fase, a mandioca é retirada da terra, lavada e preparada para o processamento. Figura 2 (B); após a colheita, a mandioca é colocada de molho em água para facilitar a remoção da casca e

iniciar o processo de amolecimento da raiz. Este processo pode durar de 1 a 3 dias, dependendo das condições ambientais e do tipo de mandioca utilizado.

Figura 2 (C); ralação da mandioca, depois de amolecida, a mandioca é ralada em um ralador chamado (Catit ). Essa etapa transforma a raiz em uma massa úmida, onde será processada. Figura 2 (D); massa para ir ao tipiti, a massa ralada é então coletada e preparada para ser colocada no tipiti, um instrumento tradicional feito de fibra trançada ou tala de buriti, utilizado para espremer e retirar o líquido excedente da massa.

Figura 2 (E); a massa no tipiti, nesta fase, a massa é colocada no tipiti, que é apertado para retirada do líquido (tucupí). Figura 2 (F); Coação da massa, após ser exprimida, a massa passa por uma peneira para remover pedaços maiores e garantir uma textura uniforme. Esse processo é essencial para obter uma farinha de qualidade.

Figura 2 (G); a torração da farinha, a massa peneirada é levada ao forno de ferro, onde é torrada. Durante esse processo, a farinha é constantemente mexida para garantir um cozimento uniforme e evitar queimar. Figura 2 (H); farinha pronta torrada, finalmente, a farinha torrada está pronta para ser consumida. Nesta fase, ela apresenta uma textura crocante, cor dourada e é embalada para alimentação e comercialização.

**Figura 2** – etapas da confecção da farinha de mandioca.



Fonte: autoria própria (2024)

Portanto o cultivo da mandioca praticada na comunidade de Vila Braba é a base de sustentação das 13 famílias que residem ali, e a mandioca é utilizada para venda e na culinária local. Cada família possui a sua roça e todo a renda de produção é de cada família, portanto, a renda depende da quantidade da produção de mandioca que cada família produz.

Desde que os filhos passam a aprender como se deve trabalhar com o cultivo da mandioca, como o tempo certo de roçar, de queimar, plantar até a aprendizagem sobre como fazer a farinha, o tacacá, o beiju, a farinha tapioca e outros.

Entre os produtos derivados da mandioca se destacam a maniçoba, o beiju com castanha do Pará, a farinha tapioca, pipoquinha de tapioca, culinária produzida para “passar a semana santa”, o que se tornou uma tradição na comunidade de vila Braba desde os tempos antepassados, como relatou o agricultor:

a gente se reúne pra fazer o beiju, a farinha tapioca, pra poder passar a semana santa e também a gente utiliza esses produtos no tempo da nossa festividade, tem muita saída, em setembro a gente faz o bolo de macaxeira, mandiocaba” (Agricultor, 52 anos)

Assim a produção artesanal de derivados da mandioca, como o beiju, a farinha tapioca e o bolo de macaxeira, e a mandiocaba é uma prática profundamente enraizada na comunidade de vila braba. Esses produtos, além de atenderem às necessidades alimentares cotidianas, possuem grande significado simbólico e econômico, sendo preparados especialmente em períodos festivos, como a Semana Santa e as celebrações de setembro, mês que acontece a festividade da comunidade.

Nesse contexto, o trabalho coletivo fortalece laços comunitários, valoriza saberes tradicionais e garante uma importante fonte de renda durante essas ocasiões. A figura 3 (A) demonstra a massa já preparada para coação do preparo do beijú, na figura 3 (B) a massa sendo misturada com castanha do Pará triturada, e na figura 3 (C) a massa posta na folha de sororoca e posta ao forno para escaldamento e a figura 3 (D) o beijú pronto torrado (crocante).

**Figura 3** – etapas da confecção do beujú.



Fonte: autoria própria (2024)

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa sobre o saber-fazer dos agricultores familiares na produção de mandioca na Vila Braba, Cametá-PA, revela a profunda relação dos agricultores estabelecida com a terra, suas tradições e seu modo de vida. O conhecimento empírico acumulado ao longo de gerações se traduz em práticas de cultivo que não apenas garantem a manutenção dos sistemas de produção, mas também promovem a valorização e a segurança e soberania alimentar na comunidade. A mandioca, como um dos principais cultivos, serve como base para a alimentação familiar e um importante recurso econômico para a comunidade.

Além disso, fica evidente que para melhorar as práticas tradicionais de cultivo, é imprescindível a ajuda o estabelecimento de políticas públicas e iniciativas de apoio à agricultura familiar que considerem e valorizem o saber-fazer local, garantindo aos agricultores acesso a recursos, tecnologia e educação, para que possam continuar a produzir com eficiência e a manter vivas suas tradições. Somente assim será possível promover não apenas o crescimento econômico, mas também a preservação ambiental nesta rica região amazônica.

## REFERÊNCIAS

DE SOUSA, Fagner Freires; PIRAUX, Marc. A construção social da qualidade da farinha de mandioca em comunidades rurais na Amazônia paraense. *Novos Cadernos NAEA*, v. 18, n. 3, 2015.

GODOY, Arlida Schmidt. Introdução à pesquisa qualitativa e suas possibilidades. **Revista de administração de empresas**, v. 35, p. 57-63, 1995.

ROCHA, C. G. S.; ALMEIDA, J. P. DE. Conhecimentos locais e práticas de gestão da fertilidade do meio natural entre agricultores familiares da Microrregião de Altamira, Pará, Brasil. *Amazônica: Revista de Antropologia*, v. 5, n. 3, p. 892–908, 2013.

SILVA, Cledison Antonio de Souza. Alimentos e hábitos alimentares na Amazônia descritos nas crônicas quinhentistas: modos, diversidade, vestígios. 2023.

VEIGA, I.; ALBALADEJO, C. Gestão da fertilidade dos solos de uma localidade na Amazônia Oriental: a formalização dos pontos de vista dos agricultores visando um diálogo entre agricultores e agrônomos. *Agricultura Familiar: Pesquisa, Formação e Desenvolvimento*, v. 1, n. 3, p. 109–137, 2002.

---