



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO AMAZÔNICO DE AGRICULTURAS FAMILIARES
BACHARELADO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

AILTON DA CONCEIÇÃO SILVA

**SABERES E FAZERES NO EXTRATIVISMO DO AÇAÍ DA COMUNIDADE
QUILOMBOLA DE SANTA QUITÉRIA E ITACOÃZINHO, ACARÁ (PA)**

BELÉM-PA

2024

AILTON DA CONCEIÇÃO SILVA

**SABERES E FAZERES NO EXTRATIVISMO DO AÇAÍ DA COMUNIDADE
QUILOMBOLA DE SANTA QUITÉRIA E ITACOÃZINHO, ACARÁ (PA)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado pelo discente Ailton da Conceição Silva Faculdade Bacharelado em Desenvolvimento Rural, do Instituto Amazônico Agricultura Familiar (INEAF) da Universidade Federal do Pará (UFPA).

Orientadora: Profa. Carina Catiana Foppa
Co-orientador: Prof. Flávio Barros

BELÉM-PA

2024



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
INSTITUTO AMAZÔNICO DE AGRICULTURAS FAMILIARES
BACHARELADO EM DESENVOLVIMENTO RURAL

ATA DE DEFESA DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

No dia 17 do mês de julho do ano de 2024, às 14h30, na sede da Associação Quilombola das Comunidades de Santa Quitéria e Itacoãozinho (AMARQUISI), Acará (PA), reuniu-se a Banca de Avaliação composta pelos(as) docentes:

Profa Carina Catiana Foppa (Orientadora e Presidente da Seção), Prof. William Santos de Assis (INEAF), Prof. Daniel Palma Perez Braga (INEAF), Profa. Telma Cristina Maciel da Silva (Comunidade Quilombola) para proceder o exame do Trabalho de Conclusão intitulado: *Saberes e fazeres no extrativismo do Açaí da comunidade quilombola de Santa Quitéria e Itacoãozinho, Acará (PA)*, de autoria do(a) discente Ailton da Conceição Silva, matrícula 201976840051.

Dando início aos trabalhos a Presidente da Seção apresentou os(as) membros da banca e em seguida passou a palavra para o/a autor(a) do texto apresentá-lo. Em seguida, deu-se início a arguição por parte dos membros da banca. Após o posicionamento do autor foram feitas as considerações finais pela orientadora do trabalho. Em seguida, a banca reuniu-se para atribuir o conceito **EXCELENTE**, sendo (**X**) **aprovado** () reprovado com as seguintes sugestões: Revisar o texto e incluir as sugestões pertinentes apresentadas pelos membros da banca durante arguição, as quais também foram entregues em forma de anotações diretamente no documento.

Nada mais tendo a constar, foi lavrada esta ata que será assinada pelos membros da banca e pelo (a) autor (a) do trabalho avaliado.

Documento assinado digitalmente

 **CARINA CATIANA FOPPA**
Data: 18/07/2024 12:14:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Profa. Carina Catiana Foppa
Presidente da Banca

Documento assinado digitalmente

 **WILLIAM SANTOS DE ASSIS**
Data: 18/07/2024 13:10:47-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Prof. William Santos de Assis (INEAF)

Documento assinado digitalmente

 **DANIEL PALMA PEREZ BRAGA**
Data: 20/07/2024 06:21:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>


Prof. Daniel Palma Perez Braga (INEAF)

Documento assinado digitalmente

 **TELMA CRISTINA MACIEL DA SILVA**
Data: 22/07/2024 18:03:07-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Profa. Telma Cristina Maciel da Silva (Comunidade Quilombola)

Documento assinado digitalmente

 **AILTON DA CONCEICAO SILVA**
Data: 25/10/2024 13:21:18-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Ailton da Conceição Silva
Discente

Dedico este trabalho aos meus pais e a todos os familiares que me incentivaram a nunca desistir dos meus objetivos.

AGRADECIMENTOS

Quero primeiramente agradecer a Deus por me proporcionar a oportunidade de chegar até esse momento de concluir minha primeira graduação, um sonho que está sendo realizado com muito esforço e dedicação. Sem sua proteção e infinita bondade isso não estaria se concretizando.

Agradeço meus pais e todos meus familiares, por sempre me apoiar e me incentivar a não desistir da minha jornada acadêmica, eles sempre foram minha base e minha inspiração para que hoje eu esteja chegando até aqui.

Agradeço meus colegas de sala de aula, pela amizade, pela troca de conhecimento, pela ajuda para me manter focado nos objetivos dentro e fora de sala de aula. Pela oportunidade de conhecer cada um, todos com história de superação no trajeto para chegar até a Universidade Federal do Pará UFPA. Foi um grande prazer em dividir a experiência desde o primeiro dia de aula até nosso último dia de aula.

Por fim, quero agradecer minha orientadora pela paciência e dedicação que teve por mim, por sempre acreditar no meu potencial e nunca, em hipótese nenhuma, largou minha mão, você foi muito importante pra mim, sem sua orientação e contribuição nada disso seria possível de ser realizado.

Sou grato a cada um de vocês, foram sem dúvida fundamental na minha jornada acadêmica, sempre será lembrado e guardado boas recordações no meu coração. Muito obrigado.

RESUMO

A presente pesquisa teve o objetivo de identificar e valorizar os saberes e fazeres associados ao extrativismo do açaí nas comunidades remanescentes de quilombolas de Santa Quitéria e Itacoãzinho, município Acará, Pará. O açaí é o produto principal para os extrativistas, o qual garante a soberania alimentar e nutricional e fortalecimento social e econômico das famílias, a partir do bem comum, respeito à natureza e trabalhando de maneira sustentável, com transparência com a comunidade. Através deste trabalho foi observado a potencialidade da comunidade trabalhar no manejo do açaí de modo tradicional. Ainda que sem o apoio de assistência técnica, consegue ter um produto saudável, com boa produtividade, reconhecido dentro e fora da comunidade. Foram abordadas algumas fragilidades, como as dificuldades de acessar novos mercados para aumentar o rendimento, aspectos que indicam a necessidade de continuidade dos estudos e parcerias na comunidade.

Palavras-chave: Cadeia produtiva; manejo tradicional; conhecimentos tradicionais; desenvolvimento.

ABSTRACT

This research aimed to identify and value the knowledge and practices associated with açai extraction in the remaining quilombola communities of Santa Quitéria and Itacoãzinho, in the municipality of Acará, Pará. Açai is the main product for extractivists, which guarantees food and nutritional sovereignty and social and economic strengthening of families, based on the common good, respect for nature and working in a sustainable manner, with transparency with the community. Through this work, it was observed the potential of the community to work in the management of açai in a traditional way. Even without the support of technical assistance, it manages to produce a healthy product, with good productivity, recognized within and outside the community. Some weaknesses were addressed, such as the difficulties in accessing new markets to increase yield, aspects that indicate the need for continued studies and partnerships in the community.

Key words: Commodity Chain; traditional management; traditional knowledge; development.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	10
2. A TRAJETÓRIA PESSOAL/COLETIVA ATÉ CHEGAR NA UNIVERSIDADE	12
3. HISTÓRIA DE RESISTÊNCIA E A DEMARCAÇÃO DO TERRITÓRIO QUILOMBOLA SANTA QUITÉRIA E ITACOÃZINHO	15
4. SITUAÇÃO-PROBLEMA DA PESQUISA	20
5. OBJETIVOS	23
6. METODOLOGIA	24
7. RESULTADOS E DISCUSSÃO	26
7.1 Breve trajetória de desenvolvimento e vetores de transformação	26
7.2 As práticas, os saberes e fazer quilombola	31
7.3. Calendário socioeconômico e socioecológico das atividades produtivas ...	32
7.4 Potencialidades e fragilidades do território para o desenvolvimento de outras culturas e do açaí	37
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS	39
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	42
APÊNDICES	44
ANEXOS	51

1. INTRODUÇÃO

A produção de açaí é de suma importância para a Comunidade Quilombola de Santa Quitéria e Itacoãzinho, município de Acará (PA). Segundo Nogueira e Homma (1998), o açaizeiro é uma palmeira nativa da Amazônia que se destaca entre os diversos recursos biológicos pela abundância e por produzir importante alimento para a população local. O extrativismo do fruto é a principal fonte de renda das famílias, com a maior parte da produção destinada para venda e uma pequena parcela para o consumo das famílias da comunidade.

Com a grande intensidade do manejo pelos extrativistas, a produção tem aumentado a cada ano (Figura 1). Hoje em dia não falha o açaí, dando duas safras ao ano, uma pequena no período da entressafra no inverno, e a maior safra no período do verão, iniciando em junho. Assim, fomenta-se a comercialização do açaí na comunidade e assegura a segurança alimentar da população.



FIGURA 1. Manejo tradicional na área de açaí de várzea na Comunidade Quilombola de Santa Quitéria. Fonte: o Autor (2024).

O manejo do açaí foi o principal fator para que os pequenos produtores da comunidade quilombola tenham boa produção, pois ele é feito manualmente com ferramentas como terçado e machado, e também uso de algumas ferramentas mecanizadas, como a roçadeira e a motosserra. São processos de aprimoramento na comunidade que fazem o trabalho ser menos demorado com um menor esforço e desgaste físico do agricultor. Conforme menciona Sabourin (2001), pouco importa a ferramenta, o essencial é que o resultado seja negociado e dialogado, que seja o produto de uma visão compartilhada, ou construída coletivamente entre diversos atores locais (incluindo os agricultores e os técnicos).

Segundo Tavares (2022), a cadeia do açaí envolve extrativistas, produtores, intermediários, indústrias de beneficiamento e batedores artesanais. O manejo do açaí pelos quilombolas de Santa Quitéria e Itacoãozinho é repassado de pai para filho, ou seja, de geração em geração, e as crianças de dez anos já começam as primeiras práticas de aprendizado com os pais, sendo importante para formação de renda e crescimento do grupo familiar, e hoje é uma cultura muito valorizada pelas pessoas da comunidade.

Nogueira e Homma (1998) afirma que o manejo de recursos naturais tem sido enfatizado como a forma de garantir uma extração dos recursos naturais. As palmeiras de açaí são todas nativas da própria região e, por isso, com adaptação nos solos. Quando são feitas as mudas não há uso de fertilizantes químicos, assim ganham valorização no mercado, por ser um produto saudável, onde qualquer pessoa pode consumir independente de idade.

De acordo com Ferreira e Silva (2020), a importância da produção e comercialização agroextrativista de base familiar está diretamente ligada à ocupação social de pequenos produtores, à segurança alimentar pela produção de alimentos naturais e orgânico, o modo tradicional da coleta e armazenamento do açaí é realizado em rasa, um objeto artesanal feito com matéria prima do guarumã encontrado na própria comunidade (Figura 2).



FIGURA 2. Modo tradicional de armazenamento do açai em rasa de guarumã. Fonte: O Autor (2024).

Contudo, esta pesquisa buscou compreender os saberes e fazeres da Comunidade Quilombola de Santa Quitéria e Itacoãzinho em torno do extrativismo do açai e de outras atividades produtivas, valorizando as formas de manejo tradicionais, as territorialidades e os vetores que influenciam/influenciaram na cadeia produtiva e nos modos de ser e fazer da comunidade ao longo do tempo.

Este documento irá apresentar na próxima seção, um breve memorial de minha trajetória até chegar na Universidade, como parte de um processo de luta dos meus ancestrais. Na seção três, apresento a história de resistência da Comunidade Quilombola Santa Quitéria e Itacoãzinho, seguida do histórico de demarcação do território e da problemática da pesquisa.

2. A TRAJETÓRIA PESSOAL/COLETIVA ATÉ CHEGAR NA UNIVERSIDADE

Eu, Ailton da Conceição Silva, sou morador do quilombo de Santa Quitéria, município de Acará (PA), desde de 1 ano de idade, onde cresci e aprendi a prática do extrativismo do açai e de outras frutas de época, como: biriba, cupuaçu, pupunha, cacau, bacaba, trabalhando diretamente com meu pai José Basílio Trindade da Silva. Estudei na Escola Nossa Senhora Santana até a 4º série do Ensino Fundamental, que fica na comunidade quilombola de Santa Quitéria, depois tive que me deslocar de barco escolar do município de Acará todos os dias para estudar o ensino fundamental na escola Boa Vista, distante 6 km da comunidade.

Após a conclusão do Ensino Fundamental, fui estudar meu Ensino Médio em Belém, fazendo a mesma trajetória de ir e vir todos os dias de barco escolar da SEDUC - Secretaria de Educação de Belém, para assim concluir meu Ensino Médio no final de 2010. Em 2012 entrei em um projeto organizado pela MALUNGO - Coordenação Estadual das Comunidades Remanescente de Quilombo do Pará, chamado “Ijé Ofé” (Raça Livre), no qual fui indicado pelo líder da comunidade. O intuito do projeto era formar jovens lideranças nas comunidades quilombolas do Estado do Pará, através desse projeto eu pude me reconhecer com um jovem quilombola e as histórias de resistência do meu quilombo e dos outros jovens que faziam parte do projeto. Nesse período de pesquisa, eu descobri como se deu o fundamento da comunidade, através de relatos ouvidos dos moradores mais velhos da comunidade de Santa Quitéria e Itacoãzinho, e o projeto teve durabilidade de quatro anos (2012 a 2015). No final do projeto pude levar meu conhecimento adquirido para ajudar a comunidade, sendo assim fui nomeado, em 2018, vice-presidente da Associação dos Moradores e Agricultores Remanescente de Quilombo das Comunidades de Santa Quitéria e Itacoãzinho (AMARQUISI), com intuito de buscar melhorias na educação, saúde, moradia digna, através das políticas públicas municipal e estadual para comunidade. A Energia elétrica chegou na comunidade em 06/08/2016 e foi uma grande conquista da comunidade, pois muitos moradores eram desacreditados que ela não chegaria, a comunidade era muito carente de políticas públicas.

Com essa autonomia, eu e o presidente Clodoaldo Farias Maciel, conseguimos levar um projeto de manejo de açaí, em parceria com o FUNDO DEMA E MALUNGO - "Fortalecendo o Açaí no Quilombo de Santa Quitéria e Itacoãzinho"¹, o qual tinha como proposta aumentar a renda das famílias das comunidades, principalmente para algumas famílias que tinham um limite bastante pequeno de terreno e eram obrigadas a trabalhar para outras pessoas dentro e fora da comunidade. Com a conclusão do projeto do açaí, conseguimos entrar no edital seguinte trazendo projeto de uma Minha Agroindústria, que ainda não está em funcionamento, mas tem o objetivo de fazer o processamento do açaí e venda para o PNAE (Programa Nacional Alimentação Escolar). Assim os agricultores vão ter uma boa renda de suas produções e os alunos das escolas vão ter um alimento saudável.

¹ Sobre o Fundo Dema, maiores informações, no site: <https://www.fundodema.org.br/>.
Sobre a Malungo, maiores informações, no site: <https://malungu.org/>.

Em 2018, demos entrada no Programa do Governo Federal Minha Casa Minha Vida e no final do ano de 2018 começou a construção das primeira unidades de habitação, assim melhorando as condições de moradia dos moradores da comunidade quilombola de Santa Quitéria e Itacoãzinho, pois muitos tinham uma moradia precária. No mesmo ano, demos entrada no Programa do Governo Federal Minha Casa Minha Vida e no final do ano de 2018 começou a construção das primeira unidades de habitação, assim melhorando as condições de moradia dos moradores da comunidade quilombola de Santa Quitéria e Itacoãzinho. Muitos tinham uma moradia precária e não tinham condições financeiras de mandar fazer uma boa casa. Hoje tem 26 casas construídas e entregues para as famílias que sonhavam um dia morar em uma casa digna com conforto e segurança.

Em 2023, a comunidade conseguiu ser contemplada no programa Rural Sustentável Amazônia, onde vai receber um investimento de 250 mil reais na cadeia do açaí, onde vai ser construído um plano de negócio de longo prazo junto com a comunidade. Os agricultores vão passar por curso de preparação para trabalhar na cadeia do açaí, vão receber assistência técnica no período de 18 meses para melhorar suas produções.

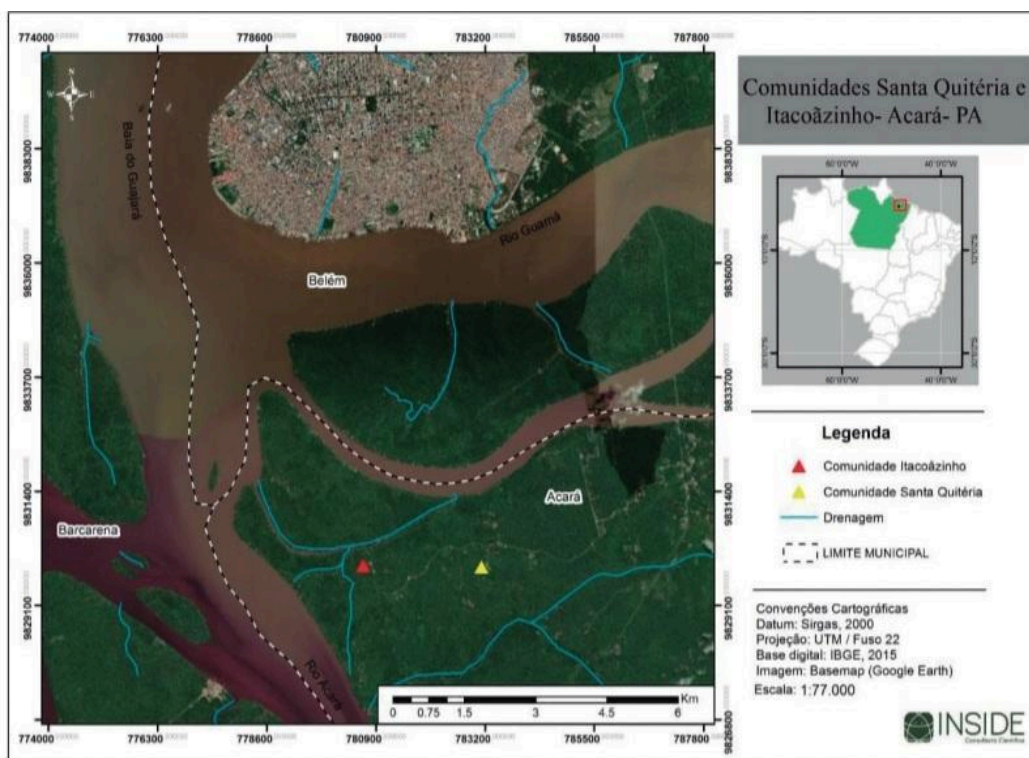
Em 2019, entrei na Universidade Federal do Pará (UFPA), no Curso Bacharelado em Desenvolvimento Rural, através do PSE - Processo Seletivo Especial para indígenas e quilombolas. Início foi um desafio para me manter dentro da universidade, pois me deparei com ambiente totalmente diferente da minha realidade e pensei em desistir, pois eu estava indo de uma comunidade tradicional, falamos algumas palavras diferentes dos demais, pois são formas da nossa cultura, sem contar com minha classe social e econômica muito abaixo dos demais colegas de sala de aula. Várias vezes não tinha dinheiro para comprar um lanche ou apostila xerocada, não tinha transporte fluvial para universidade e tinham que pagar passagem diariamente, ida e volta para minha comunidade foi com muito sacrifício fui me adaptando e fazendo amizade em sala de aula e com outros alunos que também vinham de uma comunidade quilombola e estavam na mesma situação de adaptação, isso foi a motivação para seguir em frente.

Em 2020, com a chegada da pandemia enfrentei outro grande desafio e tinha todas as motivação para desistir. Com isolamento social, no segundo semestre, começamos a estudar de forma remota, uma experiência que nunca tinha tido e jamais pensei um dia passar. As dificuldades foram muitas, como internet limitada, e não conseguia assistir aula normalmente, sem acesso a ferramentas essenciais, como computador para fazer trabalhos

acadêmicos e impressora, material impresso, falta de energia diariamente na comunidade, muitas das vezes no horário de aula. Esses foram os principais desafios enfrentados na minha vida acadêmica para que hoje pudesse estar relatando neste Trabalho de Conclusão de Curso.

3. HISTÓRIA DE RESISTÊNCIA E DEMARCAÇÃO DO TERRITÓRIO QUILOMBOLA DE SANTA QUITÉRIA E ITACOÃOZINHO

Nós moradores, falamos que o território de Santa Quitéria e Itacoãozinho (Figura 3) tenha mais de 200 anos, pois os primeiros moradores que habitavam aqui se chamavam Familiar Guerreiros, depois passou a ser o domínio de uma outra família, que se chamava família Guilhermes². As duas famílias eram escravocratas.



Mapa 1 - Localização das comunidades Santa Quitéria e Itacoãozinho, em Acará, Pará.
Fonte: Inside Consultoria, 2020.

FIGURA 3: Mapa de Localização da Comunidade Quilombola Santa Quitéria e Itacoãozinho, Acará (Pará). Fonte: Inside Consultoria, 2020.

² Parte das informações desta seção foram subsidiadas pelo documento Programa de Valorização do Patrimônio Histórico Cultural Comunidade Quilombola Santa Quitéria e Itacoãozinho, Acará - Pará - Brasil. Inside Consultoria Cinética. Disponível em: <https://insideamazonia.com.br/wp-content/uploads/2020/06/programa-de-valorizacao-ao-patrimonio-historico-cultural-comunidade-quilombola-santa-quitiera-e-itacoaozinho.pdf>

Os moradores velhos contam que a família dos Guerreiros eram os mais cruéis, maltratavam muito as pessoas que trabalhavam para eles, pois em Itacoãzinho funcionava uma olaria de fabricação de tijolos e telhas e tubos de esgotos. A parte onde fica localizado Santa Quitéria era uma fazenda de cana de açúcar e a mão de obra era totalmente escrava. Nesse período surge o território da Santa Quitéria, na qual uma parte é desmembrada de Itacoãzinho, pois o senhor Guilherme tinha umas das afilhadas Portuguesa, chamada Etelvina, que doou uma área de terra para ela. Ela precisava colocar um nome na sua terra, foi quando andando em Belém, na Cidade Velha, naquele momento em construção, ela entrou em uma Igreja e se deparou com uma imagem linda de uma santa portuguesa chamada Santa Quitéria. Então ela gostou do nome e colocou de Santa Quitéria na sua terra, onde originou o nome do território.

Em 1888, com a Lei Áurea³, os senhores escravocratas foram embora para cidade de Belém deixando os escravos abandonado nas terras, as produções acabaram, pois não tinha quem mantivesse funcionando, e os escravizados sem ter para onde ir, ficaram nas terras cada um com seu pedacinho, passando de família em família, até chegar os dias de hoje, enquanto remanescentes de quilombos. Por isso, o território não é remanescente de escravizados fugidos e, sim, remanescente de escravizados abandonados.

Depois se originou outro tipo de trabalho escravo, onde as pessoas tinham que pagar para morar e trabalhar na terra. Esse dinheiro era destinado para os herdeiros das famílias dos escravocratas passando de família para família, até a última que se chamava Tereza. Todo mês passava um senhor fazendo a cobrança e isso se estendeu por muito tempo. Até hoje tem famílias que guardam recibos de pagamento de aluguel de terra (Figura 3).

³ A Lei Áurea estabeleceu a abolição da escravatura no Brasil, em 13 de maio de 1888. Para uma leitura crítica sobre este processo, ver Lélia Gonzalez (2020).



FIGURA 3: Recibos de aluguel guardados pelas pessoas da comunidade quilombola de Santa Quitéria e Itacoãozinho. Fonte: Acervo da comunidade.

Para muitos serviu para se aposentar, pois era a prova de vínculo como agricultor rural. Na década de 1890 a senhora Tereza perdeu as terras para o Banco do Brasil, mas as pessoas não sabem dizer o porquê ela perdeu as terras. Na década de 1940 migra um senhor japonês e adquire a parte de Santa Quitéria e os moradores continuaram a pagar aluguel de terra para antigo proprietário. A maioria das famílias trabalhavam em plantação de pimenta do reino e café para esse senhor japonês, chamado Tuchu. Sua produção se estendeu no território até meados de 1980, quando ele foi embora para São Domingos do Capim, deixando as terras com os moradores de Santa Quitéria. Alguns anos depois o japonês vendeu a terra para um Cametaense, chamado Pedro Girad, e trouxe vários inquilinos para morar e tomar conta das terras em Santa Quitéria. Em 2006, com a

organização das duas comunidades, Santa Quitéria e Itacoãzinho, deram entrada requerendo posse definitiva das terras de Santa Quitéria e Itacoãzinho, e foi concedida pelo Instituto de Terras do Pará – ITERPA, através do Governo do Estado do Pará, a governadora na ocasião, Ana Júlia Carepa, em 2010, em nome da Associação dos Moradores e Agricultores Remanescente de Quilombos das Comunidades de Santa Quitéria e Itacoãzinho – AMARQUISI.

Registro nas fotos na Figura 4, a calha local, identificada como um local muito sentimental para os moradores, principalmente os que moram próximo, como o maior patrimônio da comunidade. É o local onde tentam preservar e manter em pé, pois a história dos antepassados que foram escravizados e muitos torturados até a morte, sem ter a possibilidade de se defender foi na calha, hoje é obra de resistência da comunidade e ao mesmo tempo um local sentimental, pois para a comunidade existe muito sangue derramado nesse local. E na Figura 5, o Tubo de esgoto, estrutura fabricada na olaria por mãos de escravizados e, hoje, é usado nas casas como banco para as pessoas sentarem. Outros ficam no salão da escola quilombola Perpétuo Socorro II, no Itacoãzinho, e muitos foram levados por pessoas que entravam na comunidade para visitar, sem autorização dos moradores.



FIGURA 4. Calha um canal feito todo de pedra para armazenar água usado na olaria quando a maré estivesse seca. Fonte: O Autor (2024).



FIGURA 5. Tubo de esgoto era fabricado na olaria por mãos de escravizados e hoje é usado nas casas como banco para as pessoas sentarem. Fonte: O Autor (2024).

A demarcação do território com o título de reconhecimento de terra coletiva quilombola foi conquistada em 17 de dezembro de 2010, reconhecido pelo Governo Estadual, através do ITERPA, o qual fez o estudo antropológico, levantamento cartográfico e o georeferenciamento para fazer a marcação dos pontos GPS, totalizando uma área total de 646,5774 ha (seiscentos e quarenta e seis hectares, cinquenta e sete e setenta e quatro centiares), perímetro de 12.739,57 (doze mil, setecentos e trinta e nove metros e cinquenta e sete centímetros) (Anexo 1).

O quilombo foi demarcado como território de domínio coletivo das famílias de Santa Quitéria e Itacoãzinho, em nome da “AMARQUISI” (ITERPA–2010). No entanto, cada família sabe o seu limite de domínio, em cada área dentro do quilombo, assim os agricultores fazem seus cultivos de curto, médio e longo prazo, sem ultrapassar sua área de domínio, respeitando o lote do próximo.

A Associação tem uma área de Reserva Legal, onde não pode ser desmatada, como manda o estatuto da associação. Mas se porventura um morador precisar de uma árvore para usar na construção de casa, ou trapiche de acesso à comunidade, pode usar da área de reserva da associação, mas não permite usar para venda dentro ou fora da comunidade.

Com o título de terra em mãos, em 2010, a Associação teve outra grande importante conquista, o título da Fundação Palmares, na qual a comunidade tem seu território reconhecido. A Figura 6 ilustra o mapa elaborado pela comunidade no processo de reconhecimento como comunidade quilombola.

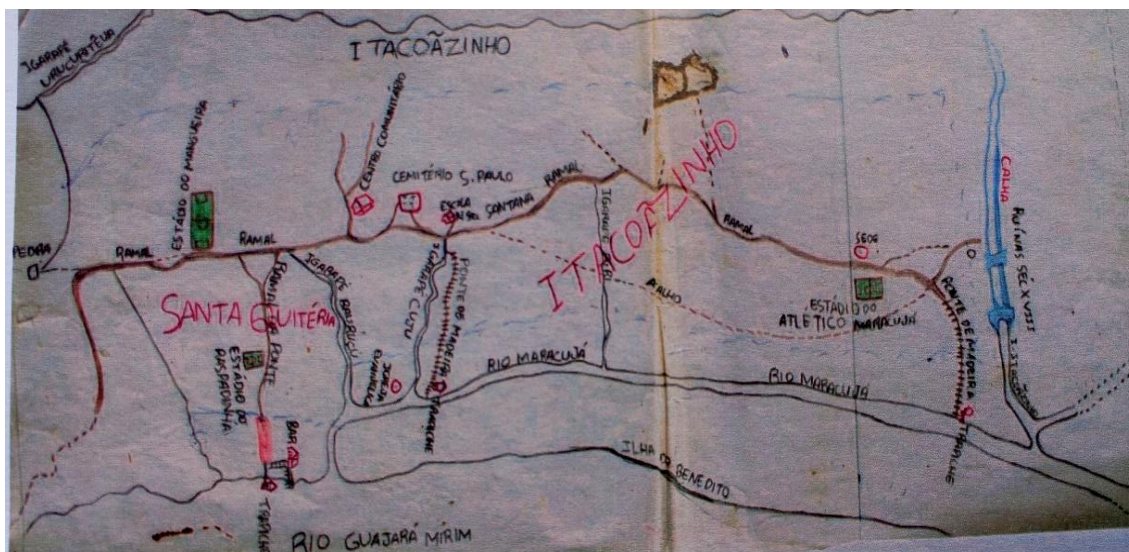


FIGURA 6: Mapa de Localização, a partir da construção da Comunidade Quilombola Santa Quitéria e Itacoãzinho, Acará (Pará). Fonte: Inside Consultoria, 2020.

4. SITUAÇÃO-PROBLEMA DA PESQUISA

A pesquisadora Telma Silva em pesquisa realizada Martins et al. (2002) afirma que a comunidade Santa Quitéria, assim como a maioria das pequenas localidades da Amazônia, tem sua produção concentrada no setor agrícola, seja extrativismo, cultivos ou criações de animais. A comunidade remanescente de quilombolas de Santa Quitéria tem como fonte de sobrevivência o extrativismo do açaí nativo, o qual é o carro chefe das famílias que moram na comunidade e é o principal meio de trabalho que garante a soberania alimentar e nutricional. Mas além do açaí nativo a comunidade também tem outros meios de trabalho na agricultura familiar que ajuda a compor a renda das famílias, como as frutas de época, como são conhecidas pelas famílias da comunidade, e são as principais culturas que estão interligadas na produção familiar, são elas: pupunha, cacau (Figura 7), biriba, cupuaçu, bacaba, uxi, bacuri.

Nego Bispo (2021), a partir da sua realidade quilombola, trata da Confluência, que envolve as relações sociais plurais das comunidades tradicionais que lutam para terem potencialidades nos cultivos e enfrentam desafios para manterem sempre produzindo seus diferentes cultivos. As famílias da comunidade quilombola em Santa Quitéria não têm assistência técnica capacitada para melhorar a quantidade e qualidade dos seus cultivos. Embora os conhecimentos tradicionais dos antepassados, dos primeiros moradores da comunidade, que foi passando de geração em geração, sobre agricultura familiar, seja aplicado até os dias de hoje na comunidade, alguns fatores afetam a comercialização. A

venda para os atravessadores, de dentro e fora da comunidade, acaba desvalorizando o trabalho e os produtos dos produtores da comunidade quilombola de Santa Quitéria. Algumas famílias que dispõem de uma condição financeira melhor vendem sua produção diretamente na feira do Jurunas, em Belém.

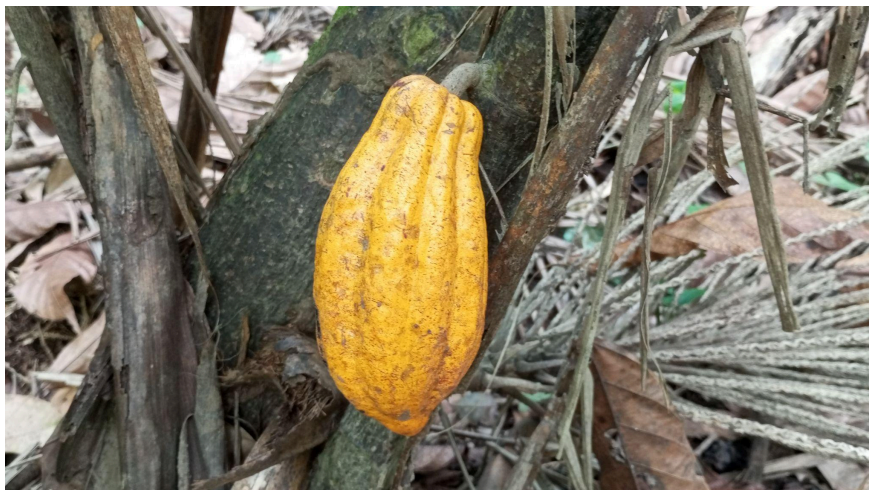


FIGURA 7: Cacau de várzea consorciado área de açaí, na comunidade quilombola de Santa Quitéria. Fonte: Autor 2024.

Sabourin (2001), entre o nível da ação individual o agricultor e aquele da ação pública (políticas pública, crédito, infra-estrutura, educação etc.), o ambiente institucional deixa hoje, cada vez mais, espaço para nível da ação coletiva ou, em outras palavras, aquele nível de organização dos autores do desenvolvimento local, incluindo os produtores familiares. Diante dos fatores mencionados anteriormente, a economia da comunidade de Santa Quitéria gira através do extrativismo do açaí e outros produtos com baixa produtividade em relação à produção do açaí, e como podemos observar e entender, a comunidade precisa trabalhar e fazer parcerias com entidades ou órgãos públicos e privados para melhorar sua produção e ter um meio de comercialização da produção dentro e fora da comunidade, com o objetivo de comercializar uma maior quantidade de produtos e atrair visibilidade para comunidade na cadeia produtiva do açaí.

Nego Bispo (2021) afirma que as comunidades quilombolas se organizam e reorganizam com resistências que antecedem a abolição da escravatura de 1988. Quando buscamos entender a linha do tempo das atividades produtivas da Comunidade Quilombola de Santa Quitéria, observamos que famílias migraram do cultivo de roça de mandioca para o extrativismo do açaí, o que se tornou o carro chefe das famílias. Com uso do manejo conseguiram aumentar a produção e as áreas de plantio rapidamente.

As história da cadeia produtiva de açaí em Santa Quitéria deu início nos anos 2000 quando os moradores começaram a fazer derrubada de árvores grandes no machado para ampliar o terreno para plantar mudas de açaí e para as árvores que já existiam naquele espaço crescerem rapidamente, já que o açaí nativo precisa de claridade da luz para ter um bom desempenho no crescimento/produção. No primeiro ano após o plantio, o crescimento da planta é bastante lento (Oliveira et al., 2015).

Nego Bispo (2021), afirma que as territorialidades são dinâmicas e resultam justamente das relações mantidas no território. Em conversa com alguns moradores, eles relataram, em suas palavras, que território é o ambiente onde eles moram e trabalham nos seus cultivos e fazem suas criações próximas das casas de moradias, e territorialidade vai muito além de território, pois são ambientes onde se relacionam e respeitam a natureza. Pedir permissão para entrar e sair nas matas fechadas onde não tem famílias morando, como a pesca em igarapés, pedir permissão para mãe do igarapé para pegar uns peixinhos, assim como também ocorre nas caçadas, pois para entrar na mata sempre tem que pedir permissão para entrar fazer a atividade de caçada. São nossas cosmologias do bem natural, onde o respeito pelo meio ambiente prevalece, a religião e a cultura da comunidade.

Segundo Sabourin et al. (2005) a interpretação da trajetória do espaço local, em frente a evolução observáveis em outras escalas, torna a questão da escolha da escala temporal pertinente para analisar ou modelizar uma evolução a um nível espacial. Entender a linha do tempo com o histórico dos principais vetores de mudança vivenciadas pelas comunidades de Santa Quitéria, e como se relacionam com esses fatores para preservar a cultura do cultivo do açaí, e como esse sistema produtivo vem incentivando outros agricultores familiares a trabalharem nesse modo de produção e com uso de técnicas passando de geração para geração, foi central nesta pesquisa.

Segundo Oliveira et al. (2015), o cultivo do açaizeiro, como qualquer outra fruteira perene, tem a forma de trabalho tradicional nas comunidades tradicionais, a qual é a principal fonte de renda para a maioria das famílias que moram na comunidade. Durante a pesquisa feita com alguns moradores da comunidade foi relatado que antigamente a sobrevivência das famílias vinham através de roças de mandioca para fazer farinha e vende e também para próprio consumo, como da fabricação de carvão vegetal da madeira da roça, com cultivo de pequenas hortaliças consorciada com frutas de época, algumas famílias trabalhava na criação de pequenos animais para consumo próprio.

A partir dos anos 1980, a comunidade começou a perceber que o trabalho de roça é muito cansativo e não ofereciam retorno rápido e financeiro, e começaram a buscar novos

meio de sobrevivência. Foi então que iniciaram a se dedicar no plantio de açaí, uma cultura que você planta apenas uma vez, e mantendo ele sempre no limpo, com quatro anos, já começa a colher, além dele estar muito valorizado e ganhando mercado dentro e fora da comunidade.

O açaizeiro é uma espécie perene e na Região Amazônica inicia a floração a partir do quarto ano de plantio (Oliveira, 2002). As famílias da comunidade quilombola de Santa Quitéria têm uma experiência no trabalho tradicional do açaí, onde esse aprendizado veio se repassando de geração para geração, os agricultores tem bastante afinidade nessa prática e querem continuam trabalhando com extrativismo do açaí, pois pra eles hoje é o meio mais fácil e prático de conseguirem seus bens, tanto material, como imaterial. Ou seja, mantêm, pelo açaí, as Confluências (Nego Bispo, 2021) que são típicas das comunidades quilombolas.

De acordo com Nego Bispo (2021), as territorialidade são dinâmica e resultam justamente das relações mantidas no território, mas que não se exaurem nelas, abrangem também as relações com os agentes externos, às famílias da comunidade têm uma relação de confiança, pois muitos moradores têm pessoas da própria comunidade e de comunidade vizinha, que estão trabalhando na colheita do açaí nos seus terrenos, e outros fazem trocas de dias com outros vizinhos, e através desse trabalho sai a sustentabilidade das famílias na compra de produtos de suas necessidade e para sua segurança alimentar, mantendo os modos de vida. Quando essa cidadania se configura em um determinado território de ancestralidade, não somente de subsistência, mas de relação afetiva entre sujeitos (Nego Bispo, 2021).

5. OBJETIVOS

1. Caracterizar as atividades produtivas e os vetores de mudança/ inovações na comunidade quilombola de Santa Quitéria.
2. Analisar as formas de manejo e a cadeia produtiva do açaí, bem como outras espécies cultivadas ao longo do calendário socioeconômico e socioecológico do território.
3. Identificar as potencialidades e fragilidades do território para o desenvolvimento de outras culturas e a comercialização do açaí.

6. METODOLOGIA

A coleta de dados primários iniciou em dezembro de 2023, com a realização das entrevistas com liderança e presidente da associação, conforme Roteiro de Entrevistas (Apêndice 1). Meus interlocutores foram, o senhor Clodoaldo Farias Maciel, presidente da AMARQUISI, com entrevista realizada em abril de 2024, e o senhor Raimundo Cristo, um dos moradores mais velhos da comunidade, em entrevista realizada em março de 2024 (Figura 8). As entrevistas foram gravadas e posteriormente transcritas (Apêndice 2). Eu nem sonhava em entrar na UFPA e já conversava com senhor Raimundo Cristo sobre as mudanças de culturas, cultivos, criações, caças, pesca, porque antes os trabalhos para ganhar dinheiro era tão difícil, mas as famílias tinham boas alimentações e saudáveis, como peixe, caçar. Hoje a população tem uma renda muito boa em comparação ao passado, mas passa a comer alimentos industrializados.



FIGURA 8: Raimundo Cristo, morador da Comunidade Quilombola Santa Quitéria, durante entrevista. Fonte: O Autor (2024).

Organizei e participei de uma Roda de Conversa (Figura 9) na sede da Associação, com um grupo de associados que estavam presentes na Assembleia da Associação, assim, compreendendo que eles são os atores-chaves da comunidade quilombola de Santa Quitéria. A pesquisa foi motivada devido a aproximação e bom contato formal com o presidente da associação. Nesta roda de conversa buscamos construir coletivamente a linha

do tempo com as atividades produtivas e a história dos moradores, destacando como migraram de uma cultura de cultivo, da roça, para o plantio/extrativismo do açaí nativo.



FIGURA 9: Roda de conversa realizada durante a Assembleia da AMARQUISI, em abril de 2024. FONTE: Bianca Oliveira (2024).

Durante o período de coleta de dados utilizei técnicas de pesquisa, como a observação do participante, refletindo como a comunidade se relacionam com os bens naturais e atividades dos seus dias a dias, como agricultura familiar, caça, pesca, os pequenos comércios, festividades, lazer, as reuniões da associação.

Com essas técnicas compreendi como a comunidade tem seus hábitos de como fazer o extrativismo do açaí de maneira tradicional, como eles buscam preservar a natureza deixando ela em pé, para resgatar as caças que estão em extinção de uns anos pra cá, as festividades, as diversões nos finais de semana, com festival esportivo, banho de igarapés e festa com aparelhagens, mantendo nossos modos de vida. Todos os finais de mês a associação tem reunião com os associados para discutir melhorias para os moradores, com objetivo de buscar políticas públicas e visibilidade para a comunidade.

A Roda de conversa com moradores na Assembleia da Associação teve prioridade no contexto da pesquisa. O contato direto com a comunidade foi muito importante para levantar os dados, com convite feito verbalmente para os participantes. Na roda de conversa, eles colocaram as práticas e as evidências dos conhecimentos tradicionais e como são repassados de geração em geração. A Associação dos Moradores e Agricultores Remanescente de Quilombo das Comunidades de Santa Quitéria e Itacoãzinho

(AMARQUISI) cedeu o espaço do centro comunitário da associação, no dia 06 de abril de 2024, perante sua Assembleia Geral, para colher dados com os moradores presentes, trazendo elemento fundamental e essencial para ter uma boa pesquisa. Usamos cartolina para construir uma mandala da linha do tempo da comunidade, registrando como era a subsistência familiar, realizando um comparativo de como era antes, traçando uma linha do tempo até dias atuais.

As entrevistas com lideranças e pessoas mais velha da comunidade, assim como as reuniões, utilizei o gravador de voz e celular para os registros fotográficos. Todas as etapas foram feitas com o consentimento para que possamos tornar pública a pesquisa. Utilizei também o Diário de Campo para fazer anotações das informações dos agricultores e reflexões sobre minhas observações com a comunidade.

7. RESULTADOS E DISCUSSÃO

7.1 Breve trajetória de desenvolvimento e vetores de transformação

No período dos anos 1980, a comunidade de Santa Quitéria tinha sua subsistência voltada para roça de mandioca para fazer farinha para venda e uma pequena quantia para consumo próprio das famílias. Nos roçados, antes de plantar a maniva, a madeira era utilizada para fabricação de carvão vegetal. Essas duas fontes de trabalho eram as principais fontes de renda para garantir a subsistência. Mas como nesse período o mercado para venda da produção da comunidade não tinha garantia, e por ter preços das mercadorias muito baratos, as famílias sempre buscavam outros meios de trabalho para complementar a renda. Nas roças de mandioca eram plantados outros cultivos juntos com mandioca: abóbora, maxixe, milho, quiabo, feijão de fava, caruru, melancia e a falha das manivas eram vendidos nas épocas do Círio de Nazaré em Belém. O Mato cheiroso era muito vendido também, mas só na época de São João, no mês de junho. Também tinham os cultivos de frutas de época, plantados próximos à casa, e todas juntas em uma só área: cacau, café, pupunha, biriba, bacaba, piquiá, uxi, jaca, cupuaçu, etc, plantados para venda e consumo.

O extrativismo do látex da seringa para fabricação da borracha era vendido em uma fábrica, na antiga copala, era muito forte na comunidade. Pequenas criações de galinha,

perú, porco era criado quando as famílias necessitavam, parte era consumido ou até mesmo vendido (atividade que permanece, como será descrito mais à frente).

A Caça era outro complemento na alimentação das famílias, pois na época tinha muita caça e era fácil de pegar, e tinham todos os tipos de caças: viado, paca, tatu, cutia, mucura, camaleão, cuandu, preguiça, tamanduá. Essas eram as espécies mais consumidas e as pessoas tinham hábito de caçar de armadilha, varrida a noite, mutam a noite, em grupo de pessoas com cachorro. A comunidade não tinha época que parava a prática de caçar, mas tinha uma época que eram muito respeitada por todos da comunidade, independente de idade: era período da quarentena da quarta feira de carnaval até sábado de aleluia, esse dias ninguém caçava nem pegava nas armas que utilizavam para essa prática. Podemos dizer que houve a extinção da prática de caça na comunidade de Santa Quitéria, devido a entrada de caçadores de outros lugares que vinham em grande grupo, com cachorro treinado para caçar, foi período que a comunidade não conseguia proibir a entrar, pois não existiam hábito para não deixar entrar sem permissão, isso se estendeu por longo tempo deixando a caça em fraca. Depois, houve uma outra prática de caça predatória dentro da comunidade, praticada por pessoas de fora, que foi a prática de caçar com muito buldogue que fica armado dia em noite na mata, esse foi segundo fator que deixou as caças em extinção na comunidade

A Pesca, outra prática que complementava os suprimentos alimentares das famílias. Peixe tinham fartura nos rios e igarapés da comunidade, tinham famílias que pescavam para próprio consumo e outras doavam para vizinhos próximos também. Às vezes vendiam para ter um ganho extra. As espécies mais comuns de se pescar no rio eram: o filhote, pescada, piramutaba, dourada, bagre. Nos igarapés eram pego as espécies: acará, gigu, jacundá, traíra, matupiri, jandiá, cachorro de padre, camarão, sarapó. Os materiais utilizados para pesca eram: caniço, espinhel, matapi para pesca camarão, rede de malhar, tapagem de igarapé, gapuia de poços nos igarapés. No período que os peixes estavam em desova, não tinha Seguro Defeso⁴, mas quando dava as lançantes ou maré altas não tinham como pescar, devido a intensidade da água e as fortes correntezas que dificultavam a pesca. Por isso, é uma forma de manejo das espécies.

Os principais fatores que influenciaram a atividade da pesca se deu, devido uma prática de arrastão com uma rede grande que pega todos os tamanhos e espécies de peixes, pesca com cunambi uma planta venenosa que sua folha e lavada na água com poucos

⁴ Seguro Defeso é um benefício pago ao pescador artesanal, que fica proibido de exercer a atividade pesqueira durante o período de defeso de alguma espécie.

minutos os peixes começam a boiar, todos os peixes que consome ou estão no local onde lava a folha do cunambi morrem, esse foi segundo fator para o peixe diminuir rápido. Segundo os moradores, com aumento da população e grande número de embarcações com motor passando a todo momento também fez com que os peixes se afastassem dos rios e igarapés da comunidade.

Nos anos 1990 entra o extrativismo do açaí, mas eram bem poucas as famílias que tinham algumas áreas de planta no cerrado, pois o mercado ainda estava começando a ganhar visibilidade e tinha muito pouco comprador nas feiras. Nesse período, a borracha tem uma queda com fechamento da fábrica e outras quedas no mercado mundial que impactou diretamente, e um grande avanço no plantio de pupunha e cupuaçu na comunidade. Mas os outros cultivos e extrativismos permaneceram nas atividades das famílias, mas sempre como carro chefe, a roça de mandioca para farinha com fabricação de carvão vegetal.

Nos anos 2000, houve o fortalecimento do plantio do açaí, devido a prática do manejo e valorização no mercado do fruto, pois a população teve um grande aumento com grande número, assim aumentando os consumidores do fruto. Aos poucos foram deixando de trabalhar com a roça, pois era um serviço muito pesado e com pouco retorno, pois a farinha e o carvão eram muito baratos. Só trabalhavam por necessidade, sem contar que tem que fazer o roçado, queimar, encoivarar para planta, a maniva fazer de duas a três limpeza no ano para pode retirar a mandioca para fazer a farinha, quando acabar a mandioca tem que fazer o processo tudo de novo novamente. As famílias começam a migrar para o cultivo do açaí, pois é uma cultura que é preciso plantar só uma vez, mantendo ele no limpo, com três anos, ele já começa a produzir. Para fazer a plantação do açaí é preciso fazer a escolha da área, de preferência na várzea, devido o solo ser húmido e ter influência da água, por ser crucial para o crescimento e desempenho dele. Depois da escolha da área tem que roçar, derrubar as árvores com madeireira alta e grande para fazer com que a claridade e sol pegue nas mudas de açaí. Depois de fazer o plantio das mudas do açaí no terreno com espaçamento de quatro metros e meio de uma torceria para outra, dá em diante só manter o limpeza ou manejo com três a quatro anos começa as primeiras produções. Nesse período não existia extração de madeira, única forma que era utilizada para fazer casa de moradia, casa de farinha ou trapiche que dava acesso aos rios que as famílias usavam para sair e entrar nas comunidades.

Essa experiência com manejo dos açazais foi adquirida com moradores das comunidades ribeirinhas e outros produtores, a partir de conversas informais, que foi

passando de um para outro, até dias de hoje é passado de geração para geração. Com valorização do açaí, chega até a comunidade o atravessador que pagavam a produção das famílias levavam para vender no outro dia trazia o dinheiro já descontado todas as despesas de transporte, até dias de hoje existem atravessador dentro e fora da comunidade.

Dos anos 2010 aos dias atuais, todas as famílias da comunidade já trabalhavam com extrativismo de açaí e se torna o carro chefe. O manejo deu tanto certo que os açazais começaram dar duas safras ao ano, uma pequena safra no período do inverno, do mês de março até abril, e a safra grande do verão, do mês de junho até novembro.

Bem poucas famílias trabalhavam com prática da roça e carvão no território, temos uma média de 10 famílias que ainda fazem essa prática, mas a farinha é somente para consumo, e o carvão é para venda e consumo das famílias. Porém, os chefes de famílias que ainda trabalham nessa prática são pessoas mais velhas, em média de 50 a 80 anos de idade, que não deixaram esse modo de trabalho que vem desde os primeiros moradores da comunidade. Os jovens não têm interesse em trabalhar nessa prática, pois para eles é um trabalho muito cansativo e pesado e que não trás retorno financeiro e quando traz, custa muito. E os cultivos de época permaneceram porque quando o açaí entrava na entressafra e é o que mantém as famílias. Teve também o reconhecimento das famílias como comunidade quilombola, para irem atrás dos seus direitos, como acesso a políticas públicas como: educação de qualidade, transporte, acesso a saúde, esporte, lazer, moradia digna, aposentadoria das pessoas mais velhas da comunidade, bolsa família.

Com reconhecimento dos moradores como comunidade remanescente de quilombos e a legalização da associação (AMARQUISI) Associação dos Moradores e Agricultores Remanescente de Quilombos das comunidades de Santa Quitéria e Itacoãzinho, valorização terrenos terrenos com ampliação dos açazais transformando como carro chefe das famílias das comunidades, acesso com maior número de famílias em auxílio do governo federal como aposentadoria e bolsa família, abertura de ramais nas comunidades facilitando o deslocamento de saída e entrada dos moradores e trazendo energia elétrica para todas as famílias, construção escola com ensino desde da alfabetização até ensino fundamental veio por intermédio da associação e governo federal e receber alunos de dentro da comunidade e comunidades vizinhas com transporte escolar para os alunos ribeirinhos e também para os que morar em comunidades de terra firme, parceria com entidades não governamentais e para ter acesso projetos para melhorar a qualidade de vida e renda financeiras das famílias, projeto de criação aves, engalxados projetos que fabricava matérias artesanais e bio-joias com látex da seringa, Projeto Açaí

Fortalecendo os Quilombo de Santa Quitéria e Itacoãzinho com objetivo de melhorar a renda das famílias que tem as rendas mais baixas das comunidades, com finalização do projeto demos continuidade acessado outro edital e trazendo uma pequena agroindústria para fazer o processamento do açaí e outras frutas com objetivo de vende para merenda escolar da comunidade e de outras do município, implantação do PNHR Programa Nacional de Habitação Rural dando moradia digna para as famílias da comunidade, entrada de jovens na universidade federal do Pará (UFPA) pelo PSE Processo Seletivo Especial para Indígenas e uilombola uma conquista das lideranças quilombolas do Pará a MALUNGO, internet fibra ótica em todo o território facilitando a comunicação estudos e pesquisas da comunidade.

Senhor Raimundo trabalhou muito nesse ramo para ganhar um dinheirinho a mais para ajudar a família, ele também relatou que antes na comunidade os terreno só tinham valor que tivesse árvores de seringas dentro do terreno, o qual era chamado de estrada, se o terreno fosse grande mas não tivesse seringa não tinha valor, mas se o terreno fosse pequeno, mas tivesse seringueira tinham valor, esse trabalho acabou devido o fechamento da fábrica e por que os estrangeiros pegaram as sementes e fizeram suas plantações de seringal.

Extração de madeira, era uma prática bem pouco utilizada na comunidade, mas existiam na área de várzea. Tiravam ucuuba, andiroba, açacuzeiro, virola as árvores que mais eram vendidas, na parte de terra firme era retirada só para uso próprio como para fazer casa que a população cresciam a todo ano, tinham muita madeira de lei de várias espécies.

O Senhor Raimundo chegou a voltar com açaí, ou até mesmo jogar fora na feira, porque não tinha comprador e era muito barato, e quando acabavam a safra não encontravam nem para consumo próprio e tinham que ir para outro lugares em busca de açaí. O valor quando vendia era de 3 mires a lata, sem contar os acidentes de queda, pois toda semana tinha gente que caía de árvore, muitas das vezes faturaram algum osso do corpo e chegou até mesmo o caso de pessoas morrerem por queda, pois as árvores eram muito altas.

Com relação à Caça, existia muito nesse período e todas as espécies de caça como veado, paca, tatu, cutia, caititu, capivara, preguiça, camaleão, cuando, mucura, era pego de armadilha, varrida, caçando com cachorro, no relato dele falou que chegou a existir até onça na comunidade, mas ela aparecia só no verão para comer pequenas criação que

algumas famílias criavam como porco. Hoje é raro pegar uma caça na comunidade devido ao grande número de pessoas na comunidade e à caça predatória de pessoas de fora.

7.2 As práticas, os saberes e fazer quilombola

O Manejo dos açazais envolve manter sempre limpo, com árvores em média de quatro cinco metro de altura, no máximo, retirando as árvores mais velhas deixando entre três e quatro árvores por touceira para não ter competição de árvores, com uma distância entre quatro metros e meio a cinco metro de distância de uma touceira para outra. Essa distância padrão é usada tanto na área de várzea quanto na área de terra firme.

As áreas para fazer os roçados era escolhida pelos pais do Clodoaldo optava a escolher uma área de capoeira não muito alta nem muito baixa, área onde pudesse tirar a madeira para derrubar no machado e no terçado pois eram a ferramenta disponível da família, pois não tinha motosserra e nem quase existiam na época, pra fazer carvão e terra boa para plantar mandioca para fazer farinha outras variedades de época.

Safra do açaí dura em média seis meses pois ele abrir os facões depois tem a polinização frutos vão crescendo até ficar maduro esse tempo dura em média seis meses, quando ele ficar preto ou próprio para fazer a coleta se estende no período de três meses, antes na entressafra o açaí acabavam totalmente onde os moradores não conseguiam nem para seu próprio consumo, tudo isso acontecia por que não existiam manejo regularmente nas áreas de açazal, hoje em dia existem as técnicas de manejos para que ele produza duas vezes ao ano, onde dá uma safra no verão e outra no inverno, sendo que a do verão e quer dá maior quantidade e do inverno e quantidade bem pequena comparado ao do verão. Hoje a maior parte do açaí da comunidade comercializado pelo atravessador onde ele pega na ponte no outro dia traz o dinheiro descontado todos os gastos, valor pago e conforme ele vende na feira se ele vende de 150 reais ele entrega de 100 para dono do açaí, algumas pessoas que tem suas embarcações levam para ser vendido na feira do jurunas em Belém mais e bem poucas que dispõe do seu próprio meio de transporte.

Na família do Clodoaldo a predominância da coleta do açaí se baseia na própria família, mais o pagamento sempre feito na meia, exemplo citado pelo Clodoaldo: se o apanhando tirar dois pedaços de açaí, um e do dono do terreno o outro e do apanhando que fez a coleta do açaí.

O armazenamento do açaí sempre foi feito em "raças", um artesanato feito do guarumã o produto retira das áreas onde tem açazal facilmente encontrado na comunidade,

hoje em dia as pessoas que fabricam "raças", já misturam fibra para ficar mais resistente. "Hoje o açaí e ouro preto da comunidade", todas as famílias da comunidade trabalham com açaí e sua subsistência depende dele para se manterem e comprarem seus itens materiais dentro e fora da comunidade.

7.3. Calendário socioeconômico e socioecológico das atividades produtivas

O processo produtivo do açaí na comunidade é um processo complexo que abrange desde do processo do plantio das palmeiras até colheita dos frutos do açaí até chegar à produção do despulpamento dos produtos para consumo da família (Quadro 1).

A comunidade tem uma boa potencialidade no extrativismo da bacaba, pois ela é muito boa, tem uma boa produção e é muito bem reconhecida nas feiras pelos compradores. Outros cultivos muito fortes são o plantio de pupunha e biriba. Santa Quitéria já foi a comunidade que tem a maior quantidade de produção nesses dois derivados, principalmente no biriba.

A comunidade tem uma prioridade de cultivar espécies nativas da própria região, pois se adaptam facilmente nos terrenos da comunidade, sem dificuldade de crescimento e produtividade.

A comunidade tem um calendário socioeconômico que varia de espécie para espécie, nos últimos anos os moradores observaram mudanças, segundo eles está ocorrendo devido às mudanças climáticas, pois o verão está cada vez mais quente, isso interfere diretamente nas safras dos frutos, principalmente na do açaí qual é produto carro chefe. Às problemática observada pelos extrativistas, são que os frutos não conseguem amadurecer e muitos caem e outros secam com forte radiação solar, e algumas árvores de área de terra firma suas folhas chegaram até a seca com a grande falta de água. Isso é um fator que está deixando alguns agricultores da comunidade de Santa Quitéria e Itacoãzinho bastante preocupados, pois no momento não estão vendo um meio de amenizar a situação, pois podem virem outros verão mais fortes futuramente.

QUADRO 1: Processo produtivo da atividade extrativista do Açaí nas comunidades quilombolas de Santa Quitéria e Itacoãzinho.

Janeiro	Manejo da área (limpeza)
Fevereiro	Manejo da área (Limpeza)
Março	Safra do Inverno
Abril	Safra do Inverno
Maiο	Safra do Inverno
Junho	Safra do Verão
Julho	Safra do Verão
Agosto	Safra do Verão
Setembro	Safra do Verão
Outubro	Safra do Verão
Novembro	Final da Safra do Verão
Dezembro	Manejo da área (Limpeza)

Fonte: O Autor, 2024.

A comunidade quilombola de Santa Quitéria hoje em dia tem um calendário diversificado vinculado ao extrativismo do açaí, como pode observar na tabela acima, isso se deu devido o bom manejo que é feito ano a ano na área de plantio. Com a área manejada pode colher duas safras de açaí no ano, uma pequena entressafra no período do inverno, nos meses de Março até Maio, no qual o preço está alto no mercado, e a outra a safra de verão, a qual tem maior quantidade de produção, com coleta nos meses de Junho até Novembro.

O manejo e a coleta do açaí é feita pelos homens das comunidades de Santa Quitéria e Itacoãzinho, mas em algumas famílias as mulheres participam da coleta, fazendo a debulhação do açaí, tirando os frutos do cacho e colocando na "raça". A limpeza das áreas de açazais são feita pelos homens, pois é um trabalho que exige mais esforço físico com uso de ferramentas que exige habilidades específicas para uso, como o terçado e roçadeira para fazer a limpeza ou roçagem dos matos que impedem de chegar nas árvores

de açaí, machado e motosserra para fazer a derrubada das árvores de açaí e outras árvores de madeira que estão fazendo sombra ou impedindo o crescimento e produção do açaí.

Na Figura 10, com o objetivo de mostrar os meses que os extrativistas das comunidades quilombolas de Santa Quitéria e Itacoãzinho se envolvem em suas atividades produtivas e como diversificam a produção para garantir a soberania alimentar, foi elaborada a Mandala das atividades produtivas. Quando nas coletas de frutos na área de açaí de várzea e terra firme, ocorre de Março a Novembro, juntando as duas safras, de inverno e verão, como nos manejos de seus açaizais, ocorre de Novembro ao mês de Fevereiro. As frutas de épocas que estão nos arredores das casas, como Biriba, é coletado de Dezembro a Abril, o Bacuri de Janeiro a Março, a Bacaba mês de Dezembro a Abril, o Cacau, de Novembro a Março, com uma pequena safra no mês de Julho a Agosto, O Cupuaçu, de Novembro a Março, Pupunha, de Janeiro a Abril, Roça de Mandioca para fabricação de farinha, de Julho a Dezembro, o período que está verão, Uxi, de Dezembro a Abril.

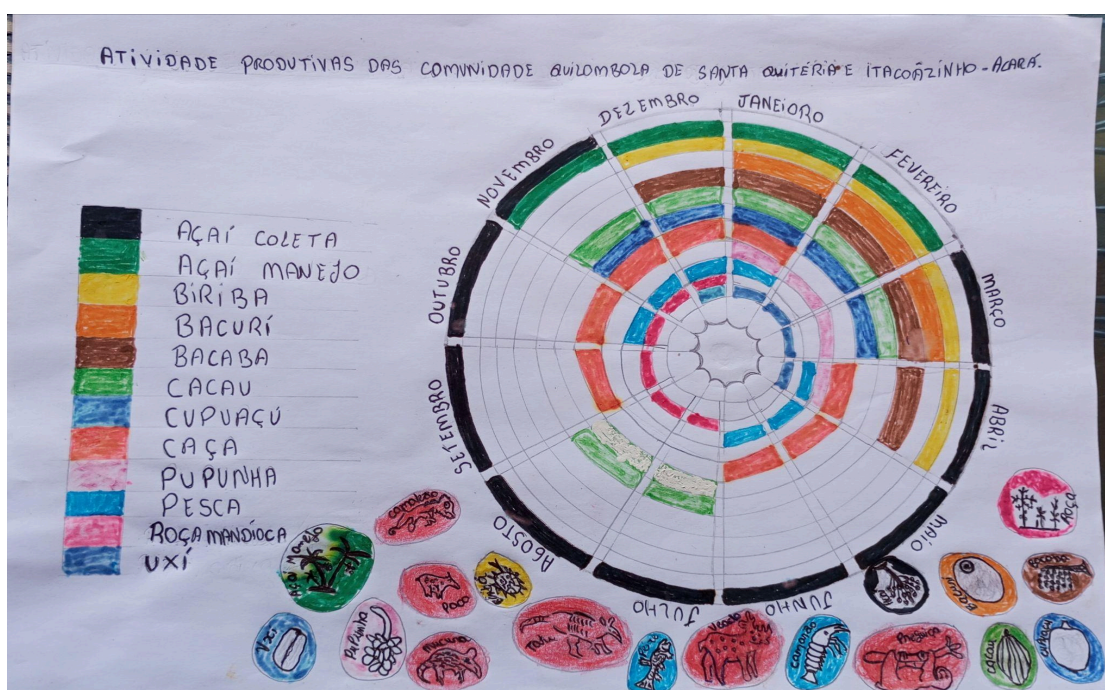


FIGURA 10. Calendário com a diversificação das atividades produtivas das comunidades quilombolas de Santa Quitéria e Itacoãzinho, Acará, Pará. Fonte: O Autor, a partir do diálogo com as comunidades, 2024.

A Caça que ainda ocorre, realizada por algumas famílias, nos meses de Abril a Junho e de Setembro a Janeiro. No mês de Fevereiro e Março não ocorre, devido ao período que antecede a quaresma e isso é respeitado desde muito anos atrás até dias de

hoje. No mês de Julho a Setembro não são realizados, devido a grande intensidade da safra do açaí do Verão. A Pesca é realizada de Dezembro a Abril, quando é o período que o açaí está na entressafra e os moradores buscam a pesca como meio de conseguir alimentos.

As atividades produtivas das comunidades quilombola de Santa Quitéria e Itacoãzinho são diversificadas, variando os tipos de cultivos. O cultivo que requer mais mão de obra e com maior tempo de trabalho é a coleta do açaí, que se inicia no mês de Março, com coleta do açaí da safra do inferno, que se estende até mês de Junho, e retorna em ao mês de Julho com safra do verão, a qual é a maior safra em quantidade de frutos coletados, e ela vai até o mês de Novembro. Cerca de 90% da coleta tem o destino para venda e apenas 10% vai para o consumo das famílias.

O Manejo das áreas de açaí localizados principalmente nas áreas de várzea se inicia em Novembro, assim que termina a coleta do açaí de verão e vai até o mês de Fevereiro. Nesse manejo é feita a roçagem ou limpeza do açazal, com ferramentas como terçado, roçadeira, machado e motosserra, para fazer os cortes de matos e árvores finas. Em seguida, é feita a retirada das árvores de açaí mais velhas que já estão alta e com pouca produtividade, e aproveitando o palmito para venda. Nesse período, isso também é fonte de renda para as famílias da comunidade e as árvores mais baixas, já produzindo, com três a quatro árvores por touceira, permanecem.

A Biriba, são árvores que estão nas áreas de terra firme, nos quintais produtivos ao redor das casas, e a coleta desses frutos começa no mês de Dezembro e vai até o mês de Abril. Esse é um fruto muito rentável e 95% da produção vai para venda e 5% para consumo das famílias. A comunidade de Santa Quitéria já foi considerada como rei do Biriba, pois tinha uma grande produção de frutos, mas hoje em dia já não tem essa grande produção, as famílias não trabalharam nas renovações dos plantios e enfraqueceu.

O Bacuri, uma fruta muito valiosa, mas apenas 7 famílias da comunidade têm árvores produtivas. A coleta do fruto começa no mês de Janeiro e vai até o mês de Março, e a produção tem 95% para venda e 5% para consumo. A Bacaba, é um fruto com uma grande produção. Para os agricultores fica atrás do açaí na produção. Sua coleta começa no mês de Novembro e vai até o mês de Março, e as árvores ficam localizadas em área de terra firme, nos quintais produtivos, próximo das casas e nas capoeiras grossas dos terrenos das famílias. Cerca de 90% da produção é destinada para venda em feiras em Belém e 10% vai para consumo das famílias.

O Cacau, um fruto muito coletado na comunidade, as árvores estão tanto nas áreas de terra firme, nos quintais produtivos, como na maioria delas em áreas de várzea consorciada com o açaí de várzea. Assim como o açaí, ele tem duas produção no ano, a maior produção de frutos que se inicia a coleta no mês de Novembro e vai até o mês de Março, e a segunda, uma pequena safra, começa no mês de Julho até o mês de Agosto. 100% da produção é para venda, seja in-natura, como as sementes já secas. O Cupuaçu, fruto típico da área de terra firme, fica nos quintais produtivos, mas hoje em dia já tem agricultores que têm árvores em área de várzea junto com açaí. Sua coleta se inicia no mês de Novembro e vai até o mês de Março, e 80% da produção vai para venda e 20% fica para consumo da família. A Caça, uma prática já feita pelos antepassados da comunidade, segundo relato dos moradores antes existia muita caça e era uns dos principais meio de sobrevivência das famílias. Algumas práticas de caças predatórias por pessoas externas, a caça ficou extinta na comunidade e hoje em dia já não se vê caça e dificilmente se consegue pegar uma caça para se alimentar. Essas práticas, quando realizadas, ocorrem nos meses de Setembro a Janeiro, tem uma parada no período que antecede a quaresma, uma regra religiosa respeitada há muitos e muitos anos atrás, e reinicia em Abril até Junho, e para novamente nos meses de Julho a Agosto, os meses em que a coleta do açaí está bastante intensificada. A caça é destinada 100% para consumo da família.

A Pupunha, igualmente do Biriba, já foi muito forte na comunidade. Devido a comunidade ultimamente ter um foco para açaí, ela se enfraqueceu. Sua coleta se inicia no mês de Janeiro e vai até o mês de Abril. Suas árvores estão em áreas de terra firme, nos quintais produtivos próximos das casas e 90% da produção vai para venda e 10% para consumo da família.

A Pesca, assim como a caça, ocorreu a mesma coisa. Já existiu muito peixe na comunidade segundo os moradores, mas com algumas práticas de pesca predatória, o peixe sumiu e hoje em dia as famílias não conseguem pescar peixe em grande quantidade. Quando ocorre, se inicia em Outubro até mês de Janeiro, dá uma parada devido o período que antecede a quaresma, um respeito que vem de muitos anos atrás e é respeitado até os dias de hoje na comunidade, retorna no mês de Abril até mês de Junho, nos meses de Julho até Setembro não é praticado devido a grande a coleta do açaí da safra do verão. 100% do pescado vai para o consumo das famílias.

As Roças de mandioca, a comunidade antes tinha como meio de sobrevivência a roça de mandioca para fazer farinha, que era utilizado principalmente para venda com uma

pequena parte para consumo, era o carro chefe da comunidade todas as famílias trabalhavam nessa prática, pois não existiam outro meio. As famílias foram migrando para cultivo de açaí e a comunidade foi deixando de lado a roça, devido ser um trabalho muito desgastante e que tinha pouco retorno financeiro, hoje em dia bem poucas famílias trabalham com roça de mandioca, mas existe em algumas famílias, apenas para o consumo próprio. Ressalta-se que apenas as pessoas mais velhas ainda têm essa prática de trabalho. Ela inicia no mês de Junho, com a escolha da área, roçagem derrubada da vegetação, Julho a Agosto é queimado, Setembro e Outubro feito carvão vegetal da madeira do roçado, Novembro a Dezembro feito os plantios as espécies de mandiocas, escolhida pelo agricultor. Depois, no decorrer dos meses é feita a limpeza, ou capina da roça, e nove meses depois a roça já está madura e pronta para arrancar a batata da mandioca e fazer o processo da farinha.

O Uxi, uma fruta que poucas famílias têm em seus quintais produtivos, mas é muito utilizado na comunidade. A coleta do fruto se inicia no mês de Dezembro e vai até o mês de Abril. Hoje em dia ela tem um grande valor comercial no mercado e 100% da produção é para venda.

7.4 Potencialidades e fragilidades do território para o desenvolvimento de outras culturas e do açaí

De acordo com o interlocutor da pesquisa, já ocorreram problemas técnicos na comunidade, alguns moradores já tiveram problemas em fazer uma área de açaí e não dá certo a produção, pois a escolha da área não era adequada e não tinha acompanhamento de uma pessoa experiente, ou um técnico habilitado para dar orientações. O Sr. Clodoaldo citou a área de igapó não poder retirar a vegetação toda, pois o sol vai pegar totalmente no local, vai esquentar muito a água acumulada e os pés de açaí não vão resistir aquele aquecimento de alta temperatura da água e vão morrer. Sobre a comercialização do açaí, sempre foi comercializado na feira do açaí de Belém no Jurunas. Isso sempre ocorreu através dos atravessadores, ou marreteiros, que pegavam o açaí no porto da comunidade, levava para vender na feira e no outro dia traziam o dinheiro já descontado do frete e do barco carregador.

Alguns outros aspectos foram identificados na pesquisa:

a) Trocar de conhecimentos com outros agricultores de comunidades próximas

Foi um grande incentivo de troca de conhecimento com outros extrativista de comunidade próxima, para adquirirem conhecimento de como fazer manejo de açaí de forma sustentável, sem precisa desmatar a natureza em grande proporção e ao mesmo tempo trazendo bons benefícios para a sustentabilidade das famílias, que foram migrando rapidamente para o cultivo de açaí.

O reconhecimento da comunidade como remanescente de quilombo teve um impacto para acabar com conflitos por terreno na comunidade e também para buscar políticas públicas. Esse reconhecimento da comunidade como remanescente de quilombo, foi a melhor saída encontrada pelos moradores para delimitar a área total do território, assim acabando com os conflitos internos e inibindo a entrada de invasores na comunidade. Com a titulação do território foram em busca de políticas públicas, a qual é ainda muito carente devido ao processo histórico.

b) Açaí trouxe independência financeira para os jovens da comunidade.

A grande produção de açaí na comunidade trouxe independência para os jovens, pois todos trabalham na coleta dos frutos, tanto nos terrenos das famílias, como para outras famílias dentro e fora da comunidade. Se fortaleceu a autonomia dos agricultores com a valorização das suas produções dentro e fora da comunidade. A produção da comunidade tem um potencial muito bom, seus produtos são muito bem reconhecidos pelos consumidores, por ser um produto orgânico, de boa qualidade, isso faz ser valorizado no mercado.

c) Atravessador

E o principal meio de levar a produção nas feiras, pois é uma prática que sempre foi usada na comunidade, pois nem todos os extrativistas dispõem de meio de transporte próprio, o que dificulta de levar sua produção para ser vendida, e não tem outro meio que não seja o atravessador. A comunidade já realizou diálogos entre alguns moradores para encontrar uma nova oportunidade de venda de suas produções, mas até o momento da finalização deste trabalho não foi possível aprofundar a discussão sobre a figura do atravessador. Este é um tema considerado muito complexo na comunidade com algumas barreiras difíceis de serem quebradas, como por exemplo, o tempo de deslocamento para

vender na feira e depois ao chegar em casa fazer a coleta. Isso se torna muito desgastante, exige mão de obra, pois tem famílias que não tem contratação de pessoas que trabalhem na coleta da produção.

d) Assessoria técnica

A comunidade não tem assistência técnica, todos seus aprendizados são adquiridos de forma tradicional, passando de geração para geração, e com outros agricultores de comunidade próxima. A comunidade também tem discutido sobre a presença de assistência técnica para pensar outros tipos de cultivos e criações, pois tem famílias interessadas em trabalhar com hortaliças e criações de peixes em tanques.

e) Comercialização

A comercialização é feita toda na feira do açaí do Jurunas em Belém, tanto pelos atravessadores quanto por alguns produtores que têm seu meio de transporte. Pois é a feira mais próxima da comunidade, e é mais usada pelas comunidades.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa, realizada na comunidade quilombola de Santa Quitéria e Itacoãzinho Acará/PA, teve muitos pontos positivos, pois ampliou meu conhecimento com os moradores da comunidade ao realizar as entrevistas para coleta de dados e fazer uma roda de conversa para construção da mandala. Isso me trouxe novas visões sobre o que a comunidade tem, uma riqueza gigantesca, tanto em patrimônio, cultura, ancestralidade, conhecimento tradicional e produção da agricultura familiar, aspectos que fazem a comunidade ter um reconhecimento em produzir de modo sustentável a muitos anos, até os dias de hoje.

Durante a realização da pesquisa tive diversos desafios para obter e coletar os dados, pois tive que agendar antecipadamente as entrevistas e muitas das vezes não consegui efetuar na data marcada, ou pelo entrevistado ter seus serviços, ou por questão de saúde, interferência de horário. Por eu ser morador da comunidade e ter um laço de amizade efetivo de muita confiança, facilitou muito minha pesquisa, os entrevistados não tiveram receio de conceder as informações privilegiadas que foram construída ao longo de

suas vidas, e foi muito satisfatório pra mim ter essa oportunidade de contribuir com esse trabalho acadêmico, para a minha comunidade e tudo que ela já fez por mim.

Diante dos fatores mencionados, ainda pretendo ir mais fundo na pesquisa na comunidade, ampliando a conversa com mais moradores e conhecedores de uma rica história que precisa ser preservada e descrita para não ficar apenas na memória de um e ser, repassada de geração para geração. Como futuro agente de desenvolvimento rural pretendo aplicar meus conhecimentos acadêmicos com os agricultores e outros moradores para termos troca de conhecimentos e multiplicar a produção que fomenta a renda das famílias. As soluções para esses problemas e valorização e potencialidade apontados pelos autores da comunidade serão discutidos coletivamente entre os próprios moradores para chegarem em uma conclusão que seja assinada por todos os envolvidos.

A comunidade quilombola de Santa Quitéria e Itacoãzinho, no dia 17 de julho de 2024 (Figura 11), presenciou pela primeira vez um discente quilombola de Santa Quitéria fazer a defesa de TCC presencial na comunidade. A orientadora do discente, Carina Foppa, assim como a banca avaliadora esteve presente, como vários moradores e lideranças das comunidades. Foi um momento memorável que será sempre lembrado na comunidade, e que servirá de incentivo para novos discentes continuarem em busca de seus sonhos em se formar e ter uma profissão para trazer melhorias para comunidade.



FIGURA 11: Defesa deste Trabalho de Conclusão de Curso na Comunidade Quilombola Santa Quitéria e Itacoãzinho, no dia 17 de junho de 2024.

9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BISPO, Antônio Nego. **Colonização, Quilombos**: modos e significados. Brasília/DF: INCTI/UNB, 2015.

FERREIRA, Marcos Paulo Lopes; DA SILVA, Geraldo Mosimann. A produção de açaí nos igarapés Combu e Periquitaquara na Ilha do Combu: uma análise sobre as práticas de manejo, Pará, Brasil. **Agricultura familiar: pesquisa, formação e desenvolvimento**, v. 13, n. 2, p. 230-252, 2020.

GONZALEZ, Lélia. **Por um feminismo afro-latino-americano**: ensaios, intervenções e diálogos. Rio de Janeiro: Zahar. 2020.

ITERPA. 2010. TÍTULO DE RECONHECIMENTO DE DOMÍNIO COLETIVO DAS COMUNIDADES QUILOMBOLAS DE SANTA QUITÉRIA E ITACOÃNZINHO – ACARÁ-PARÁ. BELÉM: ITERPA.

MARTINS, Maria de Souza; SILVA, Raimunda G.; SILVA, Telma Cristina Maciel da. Acará, história e memória. Trabalho de Conclusão de Curso. Licenciatura no Curso de Formação de Professores para o pré-escolar e de 1a a 4a série. Universidade Federal do Pará. 2002.

NOGUEIRA, Oscar Lameira; HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **Análise econômica de sistemas de manejo de açazais nativos no estuário amazônico**. Embrapa Amazônia Oriental, 1998.

OLIVEIRA, Maria do Socorro Padilha; DE FARIAS, José Tomé; DE QUEIROZ, José Antonio Leite de. Açaizeiro: cultivo e manejo para produção de frutos. 2015. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1014101/1/CursoAcaiENAAG2015final.pdf>. Acesso em abril de 2024.

OLIVEIRA, Maria do Socorro Padilha, De Carvalho, José Edegar Urano, do NASCIMENTO, Walnice M. O.; MULLER, Carlos Hans. Cultivo do açaizeiro para produção de frutos. (2002). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/18827/1/Circ.tec.26.pdf>. Acesso em abril de 2024.

SABOURIN, Eric. Aprendizagem coletiva e construção social do saber local: o caso da inovação na agricultura familiar da Paraíba. **Estudos sociedade e agricultura**, 2001.

SABOURIN, Eric; CARON, Patrick; TONNEAU, Jean-Philippe. Dinâmicas territoriais e trajetórias de desenvolvimento local: reflexões a partir de experiências no Nordeste Brasileiro. 2005.

TAVARES, Geraldo dos Santos; HOMMA, Alfredo Kingo Oyama; MENEZES, Antonio José Elias Amorim de; PALHETA, Marivaldo Palha. Análise da produção e comercialização de açaí no estado do Pará, Brasil. 2022. p.444-463. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/1143144/1/LV-Sinergias-446-465.pdf>. Acesso em abril de 2024.

<https://insideamazonia.com.br/wp-content/uploads/2020/06/programa-de-valorizacao-ao-patrimonio-historico-cultural-comunidade-quilombola-santa-quiteria-e-itacaozinho.pdf>

APÊNDICES

APÊNDICE 1 - Roteiro de Entrevista

● Iniciar a conversa pedindo Consentimento para realização da entrevista e autorização para gravar.

1) Nome:

2) Idade:

3) Comunidade:

4) Quanto tempo mora na comunidade?

5) Caso não tenha nascido na comunidade, registre de onde veio e perguntar sobre a história até chegar na comunidade.

6) Qual sua relação com a comunidade? Liderança, professor/a...

7) Quais as atividades produtivas/subsistência da família atualmente?

() caça () pesca () agricultura () extração madeireira () extrativismo – Qual? () Criação de pequenos e/ou grandes animais () Artesanato ()

Outros:

Quais: _____

8) Houve mudanças ao longo do tempo nas atividades produtivas? Quais?

9) Qual a principal fonte de renda que predominava antes na comunidade? Havia troca? Mutirão? Como eram organizadas?

10) Quais atividades eram para consumo da família, e quais eram para venda?

11) Por que a escolha dessa espécie/atividade?

12) Quais as áreas são escolhidas para plantar? Por que escolhe essas áreas?

13) Como se dá a gestão comunal/coletiva da área com os outros comunitários/famílias? Como se dava e como se dá hoje o manejo do açaí? Quais as principais mudanças?

14) No decorrer dos anos houve troca nas espécies e nas áreas e plantação?

15) Porque decidiram trocar o cultivo?

16) A comunidade costumava fazer trocas de dias com outras famílias. Por quê?

17) A comunidade tinha costume de fazer mutirão. Por quê?

18) Hoje ainda existem os mutirões? Caso não exista, por que não?

19) Como era organizado esses tipos de trabalhos?

- 20) Contratava mão de obra para ajudar nos trabalhos? 21) Quem eram as pessoas que eram contratadas? Era da comunidade ou não?
- 22) Qual valor pago, diária etc?
- 23) Onde era comercializado a produção?
- 24) Existiam atravessadores?
- 25) De onde era esse atravessador?
- 26) Quais eram os principais problemas enfrentados no processo de cultivo?
- 27) Como eram resolvidos essas situações?
- 28) Como a comunidade migrou para o extrativismo do açaí?
- 29) Sobre o extrativismo do Açaí: a) Quanto tempo produz para venda? B) Como começou?
- 30) Como era cultivado o açaí na comunidade?
- 31) Existiam manejo nas áreas de açaizal?
- 32) Como era feito o manejo?
- 33) Quais eram as melhores áreas para ser plantado o açaí. Por quê?
- 34) Qual era porcentagem para o consumo e venda do açaí da família?
- 35) Onde era/é comercializado o açaí?
- 36) Qual valor de mercado do açaí antes?
- 37) Como era o armazenamento do açaí para ser comercializado?
- 38) Tinha atravessador na venda do açaí?
- 39) De onde eram esse atravessador?
- 40) Qual valor pago pelo atravessador?
- 41) Antigamente a produção do açaí era somente pela família ou havia trocas de dias com os vizinhos da comunidade?
- 42) Quantas ajudavam na mão de obra?
- 43) Contratava mão de obra, qual período que mais Contratava?
- 44) Como era organizado o calendário de trabalho?
- 45) Onde era aplicado o dinheiro da família?
- 46) Pretende trabalhar com outros cultivos além do açaí? Quais e por quê?
- 47) Quais as dificuldades que você encontra para manter suas atividades de extrativismo e outras atividades?
- 48) O que pode ser melhorado? Quais os principais problemas encontrados?
- 49) Qual tipo de assistência, apoio você recebe? Quais instituições estão presentes que apoiam o desenvolvimento das atividades extrativistas?

50) De que maneira a luta pela demarcação do território quilombola auxiliou no fortalecimento das atividades?

APÊNDICE 2: Transcrição das Entrevistas

• ENTREVISTA COM SR. CLODOALDO FARIAS MACIEL - IDADE 53 ANOS

Clodoaldo Farias Maciel tem 53 Anos nascido e criado na comunidade quilombola de Santa Quitéria, nós seus 18 anos da adolescente saiu da sua comunidade de origem por razões de saúde qual era precária e teve que buscar tratamento em Belém já que estava com suspeita de cálculo renal e tinham que tirar seus documentos, onde ficou morando por 13 anos qual nesse período conseguiu emprego depois completou seu estudos em Belém, assim que completou seus estudos voltou para comunidade onde teve uma relação com ensino de alfabetização de jovens e adultos um projeto do governo federal que veio para município de Acará que se chamava MOVA CABANA ACARÁ qual esse projeto trabalha a metodologia de Paulo Freire que tinham o propósito de trabalhar a realidade de cada uma pessoas que fazia parte, para assim ele pode conhecer seu mundo e pode ler e escrever conforme sua realidade, através desse projeto que se transformou em liderança na comunidade.

Antes a subsistência de vida das famílias da comunidade Santa Quitéria era focado na roça de mandioca para fazer farinha, alguns legumes como maxixe a abóbora melancia, quiabo e fabricação de carvão vegetal das madeiras dos roçados, sendo que a farinha a maior parte era para consumo e o carvão era todo para venda, mais tinha outras famílias que trabalhavam de forma diferente onde a farinha e carvão era maior parte para venda, caça qual ajudava muito nas alimentação e pesca, criação de pequenos animais como galinha pato, peru e porco, esses eram os meios de sobrevivência pois não existiam outros meios para garantir sua sobrevivência, hoje em dia nem caça nem a pesca fazer parte dos seus âmbitos alimentares pois as duas cadeias estão escassa devidos o aumento das famílias na comunidade e caça e pesca predatória também foram fatores que fizeram essas práticas diminuir. (a pesca era feita de caniço e tapagem de pequenas cabeceiras de igarapés com folhas de açaí e outras espécies, espécie era pescada: Jeju, traíra, jacundá, jandiá etc. a caçar eram feita com cachorro e armadilhas que pegaram várias espécies como veado, tatu, paca cutia).

Antes tinham uma prática que predomina até os dias de hoje na comunidade qual é a trocar de serviços, quando uma pessoas iriam fazer um grande roçado e não conseguiam fazer sozinho ele convocava várias pessoas da comunidade para ajudar a fazer o roçado dele e sua contribuição era só almoço para toda a galera e também alguns litros de cachaça, e o pagamento era das pessoas eram da mesmo forma quando a outra pessoa iriam fazer seu roçado ou outra atividade no seu terreno convocava as pessoas e todos iriam ajudar a

fazer seu trabalho, essa era prática muito forte na comunidade de Santa Quitéria que resistem até os dias de hoje.

Nesse período não existia extração de madeira, única forma que era utilizada para fazer casa de moradia, casa de farinha ou trapiche que dava acesso aos rios que as famílias usavam para sair e entrar nas comunidades.

As áreas para fazer os roçados era escolhida pelos pais do Clodoaldo optava a escolher uma área de capoeira não muito alta nem muito baixa, área onde pudesse tirar a madeira para derrubar no machado e no terçado pois eram a ferramenta disponível da família, pois não tinha motosserra e nem quase existiam na época, pra fazer carvão e terra boa para plantar mandioca para fazer farinha outras variedades de época.

Período de 1990 para 2000 a comunidade começou a buscar outros meio de sobrevivência mas fácil pois a roça é um trabalho cansativo e demora ter retorno, e começaram a se dedicar na produtividade do açaí nativo, e investiram em massa fazendo manejos dos igapós derrubada das áreas retirando as árvores de açaí mais velhas e plantando novos pés de açaí e ampliando suas áreas, que é produto que começa a produzir a três anos e depois só fazer manejo e ampliar as áreas de açazal, hoje o carro chefe da sobrevivência da comunidade e totalmente do açaí. esses plantios antes eram feitos só em áreas de igapós pois segundo senhor Clodoaldo ele já tem seus nutrientes que a maré traz quando está grande e quando seca já deixa os nutrientes na terra, e o açaí tinham uma boa produção com boa qualidade de consumo, na área de terra firme e diferente pois o açaí tem baixa qualidade quanto na produção como na qualidade, isso se reflete não ter bons nutrientes na terra, sendo que a espécie que são plantada na área de igapó e mesma que é plantada na área de terra firme, isso se reflete até os dias de hoje usando as espécies nativa, bem que hoje em dia existem várias culturas modificada mais sua preferência e continuam com a mesmas.

A comunidade migrou para o açaí devido a geração de renda pois a roça não estava mais dando lucro tinham que trabalhar muito para final de semana ter uns três a quatro sacos de farinha, sem conta o desmatamento que eram muito grande pois todo ano tinham que desmatar grandes áreas para fazer as roças, tiveram que passar outra cultura que desse mais renda e menos trabalho, “hoje o açaí e ouro preto da comunidade” todas as famílias da comunidade trabalhar com açaí e sua subsistência depende dele para se manterem e compra seus itens materiais dentro e fora da comunidade. Nós açazal também funcionava a trocar de serviços ou mutirões no período da entressafra do açaí, as pessoas faziam a limpeza, o manejo e as ampliações das suas áreas, e tinham grupo de pessoas que faziam a trocar de dia para um ajudar o outro nas suas áreas. Bem poucas pessoas guardavam dinheiro e pagavam diária de serviço de três a quatro dias de serviço, mas isso era muito raro bem poucas pessoas faziam isso, as pessoas contratadas era de dentro da comunidade o valor senhor Clodoaldo não lembra bem mas gerava na proximidade de dez cruzeiro, totalmente de hoje que uma diária de serviço de um roçador está entre 120 a 130 reais.

As famílias da comunidade quilombola de Santa Quitéria foram migrando aos poucos para o extrativismo do açaí devido nem todas tinham área suficiente para fazer plantação de açaí, os que tinham área grande foram logo migrando sem perder tempo.

Safra do açaí dura em média seis meses pois ele abrir os facões depois tem a polinização frutos vão crescendo até ficar maduro esse tempo dura em média seis meses, quando ele ficar preto ou próprio para fazer a coleta se estende no período de três meses, antes na entressafra o açaí acabavam totalmente onde os moradores não conseguiam nem para seu próprio consumo, tudo isso acontecia por que não existiam manejo regularmente nas áreas de açazal, hoje em dia existem as técnicas de manejos para que ele produza duas vezes ao ano, onde dá uma safra no verão e outra no inverno, sendo que a do verão e quer dá maior quantidade e do inverno e quantidade bem pequena comparado ao do verão. Hoje a maior parte do açaí da comunidade comercializado pelo atravessador onde ele pega na ponte no outro dia traz o dinheiro descontado todos os gastos, valor pago e conforme ele vende na feira se ele vende de 150 reais ele entrega de 100 para dono do açaí, algumas pessoas que tem suas embarcações levam para ser vendido na feira do jurunas em Belém mais e bem poucas que dispõe do seu próprio meio de transporte.

Na família do Clodoaldo a predominância da coleta do açaí se baseia na própria família, mais o pagamento sempre feito na meia, exemplo citado pelo Clodoaldo: se o apanhando tirar dois pedaços de açaí, um e do dono do terreno o outro e do apanhando que fez a coleta do açaí, no terreno da família do Clodoaldo trabalhar duas pessoas onde na safra eles tiram em média cada um deles dois pedaços de açaí por dia, eles ainda não tem uma organização de calendário de produção de quanto eles produzem por ano, o dinheiro ganho pelo açaí é aplicado principalmente no item principal da cesta básica, bens materiais para casa e coisas necessário do produtor, mais sempre tem que separar uma quantidade para no período da entressafra paga o roçado que vai fazer a limpeza do terreno e o restante do lucro e guardado.

A família do Clodoaldo pretende futuramente trabalhar com outra culturas além do açaí, como na produção da policultura, piscicultura e também dá hortaliças, são culturas requer desafios mais pretende investir nesses hábitos que está faltando um pouco mais de conhecimento e acompanhamento técnico já que a comunidade não tem esse acompanhamento, único conhecimento que a comunidade tem foram adquirido através de pai para filhos e com pessoas de dentro e fora da comunidade que tem mais conhecimento e repassá um para outro.

O armazenamento do açaí sempre foi feito em raças, um artesanato feito do guarumã o produto retira das áreas onde tem açazal facilmente encontrado na comunidade, hoje em dia as pessoas que fabricam raças já misturam fibra para ficar mais resistente.

Manejos dos açazais têm manter sempre limpo com árvores em média de quatro cinco metro de altura no máximo retirando as árvores mais velhas deixando entre três e quatro árvores por touceira para não ter competição de árvores, com uma distância entre quatro metros e meio a cinco metro de distância de uma touceira para outra qual essa distância padrão, isso é usado tanto na área de várzea quanto na área de terra firme.

Problemas técnicos na comunidade, alguns moradores já tiveram problema em fazer uma área de açaí e não dá certo a produção, a escolha da área não era adequada e não tinha acompanhamento de uma pessoa experiente ou um técnico habilitado para dar orientações, exemplo Clodoaldo citou, área de igapó não poder retirar a vegetação toda, pois o sol vai pega totalmente no local vai esquentar muito a água acumulada e os pés de açaí não vão resistir aquele aquecimento de alta temperatura da água e vão morrer.

Comercialização sempre comercializado na feira do açaí de Belém no jurunas, e tinham os atravessadores ou marreteiros que pegavam o açaí no porto da comunidade levava pra vende na feira no outro dia traziam o dinheiro já descontado de frete de barco carregador

● ENTREVISTA COM SENHOR RAIMUNDO CRISTO - IDADE 92 ANOS

Raimundo Cristo Cordeiro tem 92 anos morar na comunidade quilombola de Santa Quitéria, com sete anos de idade começou a trabalhar com seus pais em roça de mandioca pra fazer farinha, fazendo carvão, vendia cheiro, pupunha, bacuri, cupuaçu, cacau. Qual mais predominava na sustentabilidade da família era o carvão que vendia toda semana e farinha, na época existiam apenas um forno ou casa de farinha, era noite e dia família fazendo farinha por que todas as famílias trabalhavam com roça e dividiam os dias de cada família para fazer suas farinhas.

Outra prática muito forte na comunidade era a retirada de leite da seringueira para fazer borracha qual era vendido em uma fábrica de borracha em Belém, senhor Raimundo trabalhou muito nesse ramo para ganhar um dinheirinho a mais para ajudar a família, ele também relatou que antes na comunidade os terreno só tinham valor que tivesse árvores de seringas dentro do terreno qual era chamado de estrada, se o terreno fosse grande mais não tivesse seringa não tinha valor, mais se o terreno fosse pequeno mais tivesse seringueira tinham valor, esse trabalho acabou devido o fechamento da fábrica e por que os estrangeiro pegaram as semente e fizeram suas plantaço de seringal.

Caça, existiam muito nesse período e todas as espécies de caça como veado, paca, tatu, cutia, caititu, capivara, preguiça, camaleão, cuando, mucura, era pego de armadilha, varrida, caçando com cachorro, no relato dele falou que chegou a existir até onça na comunidade, mas ela aparecia só no verão para comer pequenas criação que algumas famílias criavam como porco. Hoje é raro pegar uma caça na comunidade devido ao grande número de pessoas na comunidade e à caça predatória de pessoas de fora. A Pesca, também era muito consumido pela família e existiam muito peixe nos igarapés da comunidades chegava ter até cinco canoa pescando e todas pegava muito peixe, como acará, jacundá, traíra, pescada, piramutaba, filhote, peixe boi jandiá, Jeju, sarapó, matupiri, cachorro e padre eram as espécies mas pescada pela famílias, como ele pegava bastante peixe tirava para consumo da famílias doava para algumas famílias que precisava e o também vendiam algumas vezes em Belém, eram pescado com vários tipos de material como rede de malha, espinhel, caniço, tapagem de igarapé, hoje em dia não tem mais essa

fatura aumento da população e também devido grande número de embarcação que passa a todo instante nos igarapés com barulho dos motores espantar os peixe.

Pequenas criações, ele criava porco para vender e para consumo, criava galinha para vender os ovos da galinha caipira, peru, pato.

Extração de madeira, era uma prática bem pouco utilizada na comunidade mais existiam, na área de várzea tiravam ucuuba, andiroba, açacuzeiro, virola as árvores que mas eram vendida, na parte de terra firme era retirada só para uso próprio como para fazer casa que a população cresciam a todo ano, tinham muita madeira de lei de varias marca.

Trocar de dia, eram uma prática muito frequente na comunidade ele tinham as pessoas que faziam a troca de serviço de um dia dois dias para fazer roça carvão, o mantimento era por conta do dono do serviço como alimentação, bebida, fumo e quando a pessoa morava longe até dormia na casa do dono do serviço.

No período dos anos 80 pra 90 começaram as prática do extrativismo do açaí mas ninguém plantava açaí era colhido das árvores que cresciam naturalmente nas áreas de várzea, algumas famílias que plantavam mais em terra firme não existiam manejo ou limpeza apenas jogavam os caroços de açaí e deixavam lá, ser crescesse tudo bem, ser não crescesse jogavam novamente, pois o mercado era muito vago várias vezes senhor Raimundo chegou a volta com açaí ou até mesmo jogar fora na feira por que não tinham comprador e era muito barato, e quando acabavam a safra não encontravam nem para próprio consumo e tinham que ir para outro lugares em buscar de açaí, e o valor quando vendia era de 3 mires a lata, sem contar os acidentes de queda pois toda semana tinha gente que caía de árvore, muitas das vezes faturaram algum osso do corpo e também chegou até mesmo caso de pessoas morrerem por queda, pois as árvores eram muito alta.

Dos anos 2000 diante começaram a trata dos matos à planta e limpa os terrenos pois açaí estava ganhando mercado e cada vez mais ficando mais vendável pois trabalhar com carvão e farinha não tinham lucro pois eram muito barato e muita das vezes tinham que vende fiado ou trocar com alimento como café, açúcar, charque, feijão, fumo, cachaça e etc. E começaram a prática do manejo do açaí pois é uma cultura que planta tendo o cuidado com a limpeza com três anos começaram a produzir dá diante só mantendo a limpeza e ampliando a área derrubando as árvores alta e ampliando para sol pega no terreno, as mudas são pegar os filhos grande com barro nos pés para não morrer até se adaptar na área para onde trocou, e sempre mantendo-o as mudas no local limpo para o mato não cobrir e subir cipó nós pés assim dificultando o crescimento até começar a produzir, pois hoje tem muito consumidor e muito mais pessoas para plantar, dá ir diante até dias de hoje os moradores da comunidade de Santa Quitéria começaram a trabalhar com açaí pois é forma mais rápida de ganhar dinheiro, pois colheu açaí pela manhã no final do dia já está com dinheiro para compra os suprimentos das famílias.

ANEXOS

ANEXO 1 - Título de terra das comunidades quilombola de Santa Quitéria e Itacoãzinho conquistado em 2010.

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA ESPECIAL DE PRODUÇÃO
INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ

REGISTRADO
 Em, 13/04/2011 Livro:

Folha:

piano de 264°30'44", chega-se na estação DL3M-2009 de Latitude 1°32'57,28" Sul e Longitude 48°28'39,97" Oeste e de coordenada N = 9.828.595,212m e E = 780.650,237m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do igarapé Maracujá, seguindo com uma distância de 1.318,39 metros e com o azimute plano de 0°10'54", chega-se na estação DL3M-2008 de Latitude 1°32'14,38" Sul e Longitude 48°28'39,89" Oeste e de coordenada N = 9.829.913,597m e E = 780.654,419m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do igarapé Maracujá, seguindo com uma distância de 162,11 metros e com o azimute plano de 66°17'18", chega-se na estação DL3P-2001 de Latitude 1°32'12,26" Sul e Longitude 48°28'35,09" Oeste e de coordenada N = 9.829.978,786m e E = 780.802,841m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do igarapé Maracujá, seguindo com uma distância de 750,44 metros e com o azimute plano de 79°29'20", chega-se na estação DL3P-2002 de Latitude 1°32'07,77" Sul e Longitude 48°28'11,24" Oeste e de coordenada N = 9.830.115,687m e E = 781.540,685m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do igarapé Maracujá, seguindo com uma distância de 850,24 metros e com o azimute plano de 80°18'18", chega-se na estação DL3P-2003 de Latitude 1°32'03,08" Sul e Longitude 48°27'44,15" Oeste e de coordenada N = 9.830.258,871m e E = 782.378,777m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do igarapé Maracujá, seguindo com uma distância de 729,37 metros e com o azimute plano de 53°21'59", chega-se na estação DL3P-2004 de Latitude 1°31'48,90" Sul e Longitude 48°27'25,24" Oeste e de coordenada N = 9.830.694,085m e E = 782.964,073m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do igarapé Maracujá, seguindo com uma distância de 151,06 metros e com o azimute plano de 48°56'25", chega-se na estação DL3M-2014 de Latitude 1°31'45,67" Sul e Longitude 48°27'21,56" Oeste e de coordenada N = 9.830.793,310m e E = 783.077,978m; desta, confrontando neste trecho com o Sr. seguindo com uma distância de 207,41 metros e com o azimute plano de 82°53'44", chega-se na estação DL3M-2015, ponto inicial da descrição deste perímetro".

A boa forma vai arquivada no Livro de Títulos de Reconhecimento de Domínio de Quilombos - ITERPA, ressaltando-se que o presente reconhecimento de domínio constitui-se em regularização fundiária de interesse social, na forma do § 15, do Art. 213 da Lei Federal nº 6.015, de 31 de dezembro de 1973.

Belém, Pará, 17 de dezembro de 2010.

José Filipe Campa
Governador do Estado

Roberto
Presidente do ITERPA

Clodoaldo Fagundes Moreira
Representante da Comunidade

Testemunhas:

1. *Silvia da Tessa* 18646816249

2. *José Carlos do F. Souza* CPF 449827452-15

Cartório Extrajudicial do Único Ofício
 do Distrito Sede da Comarca de Acaá (Pa)
 Apresentado Hoje, 13.04.2011
 Protocolo N. 7414, Fls. 034, Livro 1-C
 Matrícula, 7346, Fls. 058, Livro 2-1
 Registro: R-2-M-7346, Fls. 058, Livro 2-1
 Averbação: AV-3-M-7346, Fls. 058, Livro 2-H
 Acaá, 14 de 04 de 2011

Cartório Extrajudicial do Único Ofício
 Francisco Valdete
 Rosa do Carmo
 Interventor
 CIC: 17946602.970
 Acaá - Pará


Tribunal de Justiça do Estado do Pará
 Seção de Registro
 GRATUITO
 Ins. D. J.E.P.A.
 000.222.268

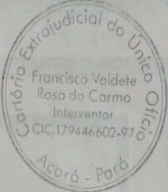
VÁLIDO SOMENTE COM

GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA ESPECIAL DE PRODUÇÃO
INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ

TÍTULO DE RECONHECIMENTO DE
DOMÍNIO COLETIVO que o Governo do Estado
do Pará, através do Instituto de Terras do
Pará – ITERPA, outorga as **COMUNIDADES**
QUILOMBOLAS DE SANTA QUITÉRIA E
ITACOÁZINHO, através da **ASSOCIAÇÃO**
DOS MORADORES E AGRICULTORES
REMANESCENTES DE QUILOMBOS DAS
COMUNIDADES DE SANTA QUITÉRIA E
ITACOÁZINHO - AMARQUISI, pessoa jurídica
de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº
12.836.998/0001-48, área de terras localizada
no município de **ACARÁ - ESTADO DO PARÁ**.

Livro:
Folha:




ITERPA




O GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ, representado pela
Excelentíssima Senhora Governadora do Estado, ANA JULIA CAREPA e o INSTITUTO DE TERRAS DO
PARÁ – ITERPA, representado pelo seu Presidente, JOSÉ HEDER BENATTI, com base no disposto dos
artigos 215 e 216 e 68 do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias da Carta Federal; dos artigos
285, 286 e 322 da Carta Estadual, Lei Estadual nº 6.165/1998, Decreto Estadual nº 3.572/1999 e Instrução
Normativa nº 02/1999 - ITERPA, RECONHECE O DOMÍNIO de uma área de terras com ocupação e uso por
famílias remanescentes de quilombos das Comunidades de **SANTA QUITÉRIA** e **ITACOÁZINHO** no
município de **ACARÁ** expedindo TÍTULO DE DOMÍNIO COLETIVO, gravado com CLÁUSULA DE
INALIENABILIDADE, em nome da **ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES E AGRICULTORES**
REMANESCENTES DE QUILOMBOS DAS COMUNIDADES DE SANTA QUITÉRIA E ITACOÁZINHO -
AMARQUISI, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº **12.836.998/0001-48**,
representada pelo senhor **Clodoaldo Farias Maciel**, portador da R.G. Nº **2376197 - SSP/PA** e do CPF Nº
428.093.392-87, seu representante legal.

A área de terras objeto deste reconhecimento foi apurada na demarcação
administrativa através do processo nº **2007/288314**, localiza-se na margem direita do rio Moju, no município
de **ACARÁ**, com área total de **646,5774 ha** (seiscentos e quarenta e seis hectares, cinquenta e sete ares
e setenta e quatro centiares), perímetro de **12.739,57** (doze mil, setecentos e trinta e nove metros e cinquenta
e sete centímetros), na forma de um polígono **IRREGULAR** de vinte e sete (27) lados, (foi arrecadada e
matriculada em nome do Estado do Pará, no Cartório de RI do Único Ofício da cidade de Igarapé-Açu, sob o
nº 4.296, a fl. 163, do Livro nº 2-E, em 30/03/2010). Apresenta, de acordo com os serviços de campo
datados de março de 2010 e executados pelo técnico em agrimensura Adriano Batista da Silva, de registro
no CREA/PA nº 7182-TD e código de credenciamento no INCRA DL3, os seguintes limites e confrontações:
Norte: Estações DL3-M-2008/DL3-M-2014/DL3-M-2015/DL3-M-2003 A DL3-M-2016, confinando com áreas
de várzeas e com terras do Sr. Ermenegildo; **Leste:** Estações DL3-M-2016/C9B-M-0242/C9B-M-0243 A
DL3-M-2010, confinando com a várzea do Igarapé Irucriteua e com terras de Dona Rosa; **Sul:** Estações
DL3-M-2010/DL3-M-2005 A DL3-M-2009, extremando com terras da Comunidade Genipaúba; **Oeste:**
Estações DL3-M-2009/DL3-M-2008, confinando com a Várzea do Igarapé Maracujá. O Memorial Descritivo
desenvolve-se assim: "Partindo da estação DL3M-2015, definida pela coordenada geográfica de Latitude
1°31'44,82" Sul e Longitude 48°27'14,91" Oeste, Elipsóide sirgas2000 e pela coordenada plana UTM
9.830.818,962m Norte e 783.283,797m Leste, referida ao meridiano central 51° WGR; desta, confrontando
neste trecho com o Sr. Ermenegildo, seguindo com uma distância de 18,63 metros e com o azimute plano
de 94°00'05", chega-se na estação DL3M-2003 de Latitude 1°31'44,86" Sul e Longitude 48°27'14,31" Oeste
e de coordenada N = 9.830.817,662m e E = 783.302,381m; deste, confrontando neste trecho com o Sr.
Ermenegildo, seguindo com uma distância de 200,11 metros e com o azimute plano de 97°24'57", chega-se
na estação DL3M-2018 de Latitude 1°31'45,70" Sul e Longitude 48°27'07,89" Oeste e de coordenada N =
9.830.791,834m e E = 783.500,819m; desta, confrontando neste trecho com o Sr. Ermenegildo, seguindo
com uma distância de 103,17 metros e com o azimute plano de 169°21'15", chega-se na estação DL3M-
2019 de Latitude 1°31'48,96" Sul e Longitude 48°27'07,26" Oeste e de coordenada N = 9.830.690,257m e E
= 783.520,405m; desta, confrontando neste trecho com o Sr. Ermenegildo, seguindo com uma distância de

REGISTRADO
em 13/04/2011

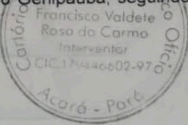
GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ
SECRETARIA ESPECIAL DE PRODUÇÃO
INSTITUTO DE TERRAS DO PARÁ


iterpa

Livro:

Folha:

226,65 metros e com o azimute plano de 94°05'32", chega-se na estação DL3M-2017 de Latitude 1°31'49,51" Sul e Longitude 48°26'59,96" Oeste e de coordenada N = 9.830.674,267m e E = 783.745,949m; desta, confrontando neste trecho com o Sr. Ermenegildo, seguindo com uma distância de 106,76 metros e com o azimute plano de 2°32'33", chega-se na estação DL3M-2020 de Latitude 1°31'46,04" Sul e Longitude 48°26'59,00" Oeste e de coordenada N = 9.830.780,919m e E = 783.750,685m; desta, confrontando neste trecho com o Sr. Ermenegildo, seguindo com uma distância de 387,13 metros e com o azimute plano de 95°31'57", chega-se na estação DL3M-2016 de Latitude 1°31'47,24" Sul e Longitude 48°26'47,35" Oeste e de coordenada N = 9.830.743,596m e E = 784.136,008m; desta, confrontando neste trecho com a Dona Rosa, seguindo com uma distância de 1.008,37 metros e com o azimute plano de 135°05'13", chega-se na estação C9BM-0242 de Latitude 1°32'10,45" Sul e Longitude 48°26'24,31" Oeste e de coordenada N = 9.830.029.491m e E = 784.847,952m; desta, confrontando neste trecho com a Dona Rosa, seguindo com uma distância de 32,49 metros e com o azimute plano de 135°09'30", chega-se na estação DL3M-2001 de Latitude 1°32'11,20" Sul e Longitude 48°26'23,56" Oeste e de coordenada N = 9.830.006.455m e E = 784.870,861m; desta, confrontando neste trecho com a Dona Rosa, seguindo com uma distância de 152,15 metros e com o azimute plano de 97°54'48", chega-se na estação C9BM-0244 de Latitude 1°32'11,87" Sul e Longitude 48°26'18,69" Oeste e de coordenada N = 9.829.985,507m e E = 785.021,565m; desta, confrontando neste trecho com a Dona Rosa seguindo com uma distância de 572,02 metros e com o azimute plano de 102°28'02", chega-se na estação C9BM-0243 de Latitude 1°32'15,87" Sul e Longitude 48°26'00,63" Oeste e de coordenada N = 9.829.862,019m e E = 785.580,100m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do Igarapé Urucriteua, seguindo com uma distância de 209,33 metros e com o azimute plano de 218°48'04", chega-se na estação DL3M-2002 de Latitude 1°32'21,18" Sul e Longitude 48°26'04,86" Oeste e de coordenada N = 9.829.698,879m e E = 785.448,927m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do Igarapé Urucriteua, seguindo com uma distância de 145,51 metros e com o azimute plano de 290°18'55", chega-se na estação DL3P-2005 de Latitude 1°32'19,55" Sul e Longitude 48°26'09,28" Oeste e de coordenada N = 9.829.749,399m e E = 785.312,466m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do Igarapé Urucriteua, seguindo com uma distância de 160,70 metros e com o azimute plano de 219°24'01", chega-se na estação DL3P-2006 de Latitude 1°32'23,59" Sul e Longitude 48°26'12,57" Oeste e de coordenada N = 9.829.625,222m e E = 785.210,465m; desta, confrontando neste trecho com área de várzea do Igarapé Urucriteua, seguindo com uma distância de 1.339,70 metros e com o azimute plano de 239°38'52", chega-se na estação DL3M-2010 de Latitude 1°32'45,66" Sul e Longitude 48°26'49,92" Oeste e de coordenada N = 9.828.948,253m e E = 784.054,386m; desta, confrontando neste trecho com a comunidade do Genipaúba, seguindo com uma distância de 556,87 metros e com o azimute plano de 313°06'46", chega-se na estação DL3M-2005 de Latitude 1°32'33,29" Sul e Longitude 48°27'03,08" Oeste e de coordenada N = 9.829.328,842m e E = 783.647,862m; desta, confrontando neste trecho com a comunidade do Genipaúba, seguindo com uma distância de 77,50 metros e com o azimute plano de 259°16'26", chega-se na estação DL3M-2013 de Latitude 1°32'33,77" Sul e Longitude 48°27'05,54" Oeste e de coordenada N = 9.829.314,418m e E = 783.571,716m; desta, confrontando neste trecho com a comunidade do Genipaúba, seguindo com uma distância de 954,20 metros e com o azimute plano de 227°48'43", chega-se na estação DL3M-2007 de Latitude 1°32'54,64" Sul e Longitude 48°27'28,38" Oeste e de coordenada N = 9.828.673,607m e E = 782.864,705m; desta, confrontando neste trecho com a comunidade do Genipaúba, seguindo com uma distância de 474,48 metros e com o azimute plano de 299°23'20", chega-se na estação DL3M-2004 de Latitude 1°32'47,08" Sul e Longitude 48°27'41,75" Oeste e de coordenada N = 9.828.906,452m e E = 782.451,282m; desta, confrontando neste trecho com a comunidade do Genipaúba, seguindo com uma distância de 381,03 metros e com o azimute plano de 244°45'50", chega-se na estação DL3M-2011 de Latitude 1°32'52,38" Sul e Longitude 48°27'52,89" Oeste e de coordenada N = 9.828.744,001m e E = 782.106,620m; desta, confrontando neste trecho com a comunidade do Genipaúba, seguindo com uma distância de 566,08 metros e com o azimute plano de 263°37'07", chega-se na estação DL3M-2012 de Latitude 1°32'54,45" Sul e Longitude 48°28'11,08" Oeste e de coordenada N = 9.828.681,085m e E = 781.544,050m; desta, confrontando neste trecho com a comunidade do Genipaúba, seguindo com uma distância de 897,93 metros e com o azimute



REGISTRADO
 Em 13/04/2011

2