

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
MUSEU AMAZÔNICO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Josias de Souza Sales

**A vida social do açaí: da *gourmetização* às mudanças
socioculturais e ambientais na região do Baixo Tocantins - Pará**

MANAUS - AMAZONAS

2019

JOSIAS DE SOUZA SALES

**A vida social do açaí: da *gourmetização* às mudanças
socioculturais e ambientais na região do Baixo Tocantins - Pará**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas – PPGAS/UFAM, como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em Antropologia.

Orientadora: Dra. Thereza Cristina Cardoso Menezes

MANAUS - AMAZONAS
2019

Ficha Catalográfica

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

S163v Sales, Josias de Souza
A vida social do açaí: da gourmetização às mudanças socioculturais e ambientais na região do Baixo Tocantins - Pará : da gourmetização às mudanças socioculturais e ambientais na região do Baixo Tocantins - Pará / Josias de Souza Sales . 2019
260 f.: il. color; 31 cm.

Orientador: Thereza Cristina Cardoso Menezes
Tese (Doutorado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Amazonas.

1. Açaí. 2. gourmetização. 3. gastronomização. 4. mudanças socioeconômicas. 5. mudanças ambientais. I. Menezes, Thereza Cristina Cardoso. II. Universidade Federal do Amazonas III. Título

JOSIAS DE SOUZA SALES

**A vida social do açaí: da gourmetização às mudanças
socioculturais e ambientais na região do Baixo Tocantins - Pará**

Data de aprovação: 12 de abril de 2019

Banca examinadora
Dra. Thereza Cristina Cardoso Menezes
Orientadora e Presidente da Banca
Universidade Federal do Amazonas/PPGAS

Dra. Ana Carla Bruno
Membro Interno
Universidade Federal do Amazonas/ PPGAS

Dra. Maria Helena Ortolan
Membro Interno
Universidade Federal do Amazonas/PPGAS

Dr. Carlos Valério Aguiar Gomes
Membro Externo
Universidade Federal do Pará

Dr. Cloves Farias Pereira
Membro Externo
Universidade Federal do Amazonas

Suplentes:

Dra. Deise Lucy Montardo
Membro Interno Substituto
Universidade Federal do Amazonas/PPGAS

Dr. Davi Rivelino Leal
Membro Externo Substituto
Universidade Federal do Amazonas

MANAUS - AMAZONAS
2019

Dedico

Aos meus pais, Maria das Neves de Souza Sales e João
Batista de Sales;
Aos meus afilhados, Rony André Sales das Neves, Rodrigo
Sales Bezerra e Ulisses Sales,
Aos amigos e amigas que me incentivaram a terminar a
escrita;
A minha orientadora, Thereza Cristina Cardoso Menezes.

AGRADECIMENTOS

Diz-se que a escrita acadêmica é uma produção solitária, quando na maioria das vezes temos que nos isolar do mundo para “coroarmos” com êxito o resultado. Não sei até que ponto isso se constitui em verdade, pois, mesmo nos momentos em que estamos a sós, com nossa dita produção intelectual, especialmente quando na/da pesquisa há sujeitos envolvidos, ora nos debruçamos sobre a análise de material, ora a memória nos traz lembranças de pessoas que, de alguma forma, passaram a ter ligação com tal produção, ou seja, a produção tem relação direta com o mundo exterior do qual nos isolamos fisicamente.

Para a conclusão desta tese, parcialmente escrita em um contexto de crise democrática no país deste o golpe sofrido pela então Presidenta eleita do Brasil, Dilma Rousseff, passando pelo resultado das últimas Eleições Gerais de 2018 que produziu expectativas negativas e um ambiente de para os profissionais da educação pública no país, precisei desconectar-me por certo tempo dos meios de comunicação, de minhas relações sociais e concentra-me na redação do texto. No entanto, mesmo com esses isolamentos físico e virtual, o mundo exterior não estava isolado de mim. Ele sempre esteve ali, em meu inconsciente, junto com minhas vontades, anseios, temores e desejos. Ele estava lá, na memória, de forma pulverizada e volátil que vai... vem... volta... sem eu ter o controle das direções e sentidos.

Assim, tentei, concomitantemente ao processo de textualização, escrever os agradecimentos com o intuito de não omitir nomes que, de alguma forma, contribuíram desde a gênese até a finalização deste processo, pois, na medida em que a escrita avançava, nomes surgiam na memória, ainda que esta mostrasse claramente aquelas pessoas que estiveram presentes de forma mais intensa e constante nos últimos meses. Nesse sentido, peço desculpas para aquelas pessoas, cujos nomes, porventura da memória, não estão aqui presentes.

A Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES, pela concessão de bolsa durante o curso. Ainda que eu não tenha recebido durante os 48 meses, a bolsa recebida foi fundamental para concretização da pesquisa de campo, aquisição de alguns livros e a consequente finalização da tese;

Agradeço ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará, campus Cametá – IFPA/Cametá, pela concessão de licença de afastamento por 90 (noventa) dias para a defesa, correção e entrega da versão final da tese;

Aos amigos, colegas e/ou simplesmente companheiros de atividades profissionais, pelo incentivo, apoio e outros quesitos, especialmente os servidores Charles, Karlianne, Dayana Souza, Diego Coêlho Leite, Eguinaldo Guimarães, Marcos, Regina Mares, Erick Vasconcelos, Elizete Monteiro, Gilson Moraes, Manoela Wariss, Simone Araujo, Tamires Magalhaes, Gledson, João Vitor, Jonatas Monteiro, Suellen, Lídia. A Joyce Baia, pela paciência no momento de organização formal de meu processo. Ao Fernando, Simone Araujo, Klauss e Paulo Vitor, pela celeridade e atenção dado ao meu processo de pedido de afastamento; aos docentes Luís Carlos Nunes de Carvalho e Edson Costa Luz, pelos cálculos e/ou ensinamentos “AD” de como fazê-los, quando precisei analisar alguns gráficos; a Rosana Teixeira de Jesus, Aldrin da Silva Benjamin, Francisco Ednaldo Feitosa, Silvana Benassuly Maués de Medeiros e Edilene Santos pelo companheirismo, amizade, ética e apoio quase incondicional para que eu terminasse esta tese;

Para minha eterna coordenadora, Valdiléia Carvalho Cardoso da Silva, que deixava o ambiente da Escola Donatila Santana Lopes (SEDUC/PA) mais leve, pelo apoio e torcida verdadeira!

Aos amigos que, por horas e horas, ouviram meus lamentos e compartilharam inseguranças e sofrimentos com relação ao transcorrer de todo o processo do curso de doutorado: Alik Nascimento Araújo, Anna Maria Linhares, Anna Raquel de Matos Castro, Edjan Saldanha, Letícia Pereira Barriga, Edvania Alves, Nildon Deleon, Luana Bagarrão Guedes, Mathias dos Santos, Márcio Couto Henrique, Suelly Elane Costa Alves, Wanessa Gamboa, Eduardo Gomes, Joelma Kláudia, Valério Gomes, Rafaela Cunha, Thiago dos Santos Almeida, Jessica Trindade, Josi Neves, Neth Vilhena, Paollo, Ana Paula Pacheco; Debora Ximenes, Sergio Junior, Manoela Annemberg e Fernanda Jaime, que mesmo longe, torcem por mim;

Aos docentes do Programa de Pós Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas - PPGAS/UFAM que a cada contato, a cada conversa, a cada momento compartilhado, ensinam-me (e ensinam) o “fazer antropológico”, a acreditar cada vez mais na Antropologia e na construção de um mundo melhor: Dr^a. Anna Carla Bruno, Dr^a

Deise Lucy Montardo, Dr^a Maria Helena Ortolan, Dr^a Thereza Cristina Cardoso Menezes, Dr^a Márcia Calderipe Rufino; a secretária acadêmica do PPGAS/UFAM, Franceane Correa, pelo cuidado permanente e grande eficiência com que desenvolve suas funções;

Aos docentes que ministraram o Curso “Antropologia da Alimentação” no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Rio Grande no Norte – PPGAS/UFRN: Dr. Jean-Pierre Poulain, da Université de Toulouse – França, e a Dra. Julie A. Cavignac, da UFRN. Agradeço também aos colegas de turma e, no contexto, o professor Dr. Paulo Vitor, pela amizade, incentivo, conversas, livro presenteado (inclusive devidamente utilizado e citado nesta tese), e pela hospedagem disponibilizada nas duas vezes em que precisei estar na cidade de Natal para desenvolver atividades acadêmicas e de pesquisas. Em Natal, agradeço também a Eliana Reis e família pelos momentos divertidos e prazerosos;

Aos docentes da Universidade Federal do Pará - UFPA, onde participei de algumas disciplinas que muito contribuíram para reflexões sobre meu tema: Dr. Agenor Pacheco, Dra. Katiane Silva, Dra. Eliana Teles, Me. Thiago Sabino, Dra. Carmem Isabel Rodrigues e Dra. Eneida Assis (*in memoriam*).

Aos amigos que me ajudaram na articulação de uma rede de colaboradores, os quais se tornaram agentes desta pesquisa: em especial Maria Fantinato, Suyani e Itálo; a Antônia Erica Costa de Sousa, pela disposição em fazer as transcrições das entrevistas em tempo recorde;

Aos Sales (minha família) que, de longe, mas sempre perto, apoiam minhas escolhas, meus sonhos e devaneios, em especial aos que perguntavam sobre o andamento da tese e do curso: minha mãe, Maria das Neves de Souza Sales e os irmãos Rosiléia de Souza Sales, Rosangela de Souza Sales, João Batista de Souza Sales, Josivaldo de Souza Sales, Jonas de Souza Sales e Rutineia Sousa Sales. Não posso deixar de nominar os sobrinhos Fabiana Sales das Neves, Janesson Bruno Marques Sales e Jameson Antônio Marques Sales, que estiveram presentes em vários momentos: em casa, transcrevendo entrevistas, indo a campo comigo, produzindo e cedendo fotografias (algumas delas usadas na tese); Agradeço a Graça Gonçalves, a mais nova integrante da família, pela transcrição de parte dos áudios e pelas orientações sobre consultas ao site do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE; Adriana Silva, Reny Junior, pela torcida; a Raimunda Conceição Sodré, amiga e irmã

que o tempo me deu e sempre está disposta a socorrer-me em situa
possíveis;

Aos *parentes* de Manaus. Sem eles, esse processo se resumiria a monotonia: Maria do Carmo Gomes Pereira (Duka), Ana Claudia Chaves, Kamila Brito, Carolina Delgado de Carvalho, Dani Chaves, Dani Ferreira, Dassuem Nogueira e família, Luciana Batalha, Marcos Ramires, Pedro Raposo, Rila Arruda, Silvio Rocha, Sissi Milakela, Emmanuel de Almeida Farias Júnior, Maria Magela Mafra de Andrade Ranciaro, Gino Ranciaro, Marília de Jesus da Silva e Sousa, Eriki Aleixo de Melo, Socorro Batalha, Suzy Pedrosa. Obrigado por tudo! Saídas, almoços, jantares, *Banhos*, churrascos, hospedagens, traslados, em suma, cada um sabe o que tenho a agradecer. Algumas coisas, inclusive, aqui, inomináveis

Para os amigos Clayton de Souza Rodrigues, Cloves Farias Pereira, Willas Costa (meu irmão gêmeo), Glaucia Maria Quintino Baraúna, Raiana Ferrugem, Rancejânio Guimarães, Charles de Sousa Gomes, Luciano Cardenes, Maglúcia Oneti e Inara Nascimento, deixo duas palavras: gratidão eterna!

Ao professor e amigo Luís Laurindo, por me convencer a pegar o primeiro voo de Santarém com destino à Manaus para fazer minha inscrição no certame para a turma de doutorado 2014, abandonando (ou deixando para frente), os passeios já planejados pelas praias do Oeste do Pará;

Ao professor Dr. Edir Augusto Dias (UFPA), pela conversa realizada durante um almoço em Cametá que, apesar de rápida, ajudaram-me a problematizar uma série de coisas sobre a região do Baixo Tocantins. Agradeço também pela gentileza na produção e cessão de dois mapas utilizados neste trabalho; Marilena Pinheiro, Elizangela Caldeira, Jameson Sales e Rosileia Sales, pela cessão de direitos autorais de algumas fotografias utilizadas nesta tese; a Paloma Bagarrão Neves, pela gentileza na elaboração do croqui da Feira do Açaí; Robson Rua, que nos últimos dias de escrita me deu apoio moral, psicológico e intelectual;

Agradeço imensamente aos colegas e os amigos da turma de doutorado PPGAS/UFAM/2014. Juntos conquistamos não apenas nossas vagas no Programa, mas também o direito de permanência através de uma ação judicial coletiva contra a decisão de anulação do resultado do concurso pela administração que então dirigia a universidade na

época do ingresso no curso. Grato aos companheiros de luta: Angélica Souza de Menezes, Genoveva Santos Amorim, Marcos Flavio Portela Ve Galuch, Rodrigo Fadul Andrade e Rosana Carvalho Paiva;

Aos membros do Núcleo de Pesquisa em Políticas Territoriais da Amazônia - NEPTA-UFAM, onde o aprendizado sobre o ofício de antropólogo é constante. Espaço onde também aprendo a articular a Antropologia com meu ofício enquanto docente;

Aos membros da banca, por sua ética, responsabilidade com o ensino público de qualidade, e por aceitarem o desafio de receberem e lerem esta tese com um prazo menor que o recomendável oficialmente. Grato a Dra. Ana Carla Bruno, Dra. Maria Helena Ortolan, Dr. Carlos Valério Aguiar Gomes, Dr. Cloves Farias Pereira e os suplentes, Dra. Deise Lucy Montardo e Dr. Davi Rivelino Leal;

Finalmente, agradeço a Dra. Thereza Cristina Cardoso Menezes, orientadora, amiga e grande incentivadora. Obrigado pelo apoio em diversos âmbitos da minha vida. Obrigado pela confiança e por insistir para que eu terminasse esta tese, mesmo quando cogitei a possibilidade de desistir. Tua certeza pelo êxito no término do curso, vinculado aos conhecimentos que sempre compartilhou com teus orientandos foram o grande propulsor para que nós encerrássemos este outro ciclo, iniciado em 2014.

Cametá, Baixo Tocantins –

E prá que tu foi plantado
E prá que tu foi plantada
Prá invadir a nossa mesa
E abastar a nossa casa...
Teu destino foi traçado
Pelas mãos da mãe do mato
Mãos prendadas de uma deusa
Mãos de toque abençoado...
És a planta que alimenta
A paixão do nosso povo
Macho fêmea das touceiras
Onde Oxóssi faz seu posto...
A mais magra das palmeiras
Mas mulher do sangue grosso
E homem do sangue vasto
Tu te entrega até o caroço...
E tua fruta vai rolando
Para os nossos alguidares
Tu te entregas ao sacrifício
Fruta santa, fruta mártir
Tens o dom de seres muito
Onde muitos não têm nada
Uns te chamam açazeiro
outros te chamam juçara...
Põe tapioca
Põe farinha d'água
Põe açúcar
Não põe nada
Ou me bebe como um suco
Que eu sou muito mais que um fruto
Sou sabor marajoara

S

Música Sabor Açaí – Autoria de Nilson Chaves e João Gomes

A vida social do açaí: da gourmetização às mudanças socioculturais e ambientais na região do Baixo Tocantins - Pará

RESUMO

Está tese analisa o processo de crescente demanda do mercado pela compra do Açaí *in natura* e a emergência de seus processos de *gourmetização* nas regiões Nordeste e Sudeste do Brasil, e de *gastronomização* na região Norte, bem como os impactos desta valorização na promoção de mudanças socioeconômicas e ambientais em algumas comunidades da região do Baixo Tocantins, no Pará, mais especificamente no município de Igarapé-Miri, “Capital Mundial do Açaí”, cuja principal atividade econômica consiste na produção do açaí *in natura*. Para isso, a partir do estabelecimento de um campo multissituado, não rígido ou fixo, metodologicamente optei por “um campo” que perseguisse os fluxos e redes que o açaí e os agentes a ele relacionados interconectam-se. Assim realizei entrevistas com moradores ou turistas nas/das cidades de Natal/RN, Fortaleza/CE, Rio de Janeiro/RJ, São Paulo/SP, Belém/PA e em municípios do Baixo Tocantins no intuito de compreender suas representações e relações com o açaí em termos locais e inter-regionais. Percebi que na circulação do açaí ao longo da cadeia produtiva, a partir de diferentes mecanismo, ao mesmo são atribuídos *status* diferenciados, assegurando a ele uma vida social. Percebi, também, que o aumento da demanda em escalas que vão do local ao internacional provocou mudanças significativas no cotidiano dos moradores que passaram a inserir técnicas de manejo nos açaizais nativos, mudanças estas que se constituem enquanto ambivalentes pois, ao mesmo tempo que trouxe melhorias na qualidade de vida, atualmente a pressão, tanto no aumento da produção quanto da produtividade, tem ocasionado o estabelecimento de relações assimétricas dos produtores frente ao capital, sendo necessário estabelecer políticas públicas com enfoque multidisciplinar.

Palavras-chaves: Açaí; Gourmetização; Gastronomização; Mudanças Socioeconômicas; Mudanças Ambientais.

The social life of açai: from gourmetization to sociocultural and environmental changes in the Lower Tocantins region – Pará

ABSTRACT

This PhD dissertation analyzes the process of increasing market demand for the purchase of Açai in natura, the emergence of its gourmetization processes in the Northeast and Southeast regions of Brazil and its gastronomization in the North region, as well as the impacts of this valorization in the promotion of socioeconomic and environmental changes in some communities in the Lower Tocantins region of Pará, more specifically in the municipality of Igarapé-Miri, "the Açai Capital of the World", whose main economic activity is the production of açai in natura. To that end, I opted for a multi-sited fieldwork, one that was neither rigid nor fixed, a "field" that pursued the flows and networks that the açai and its related agents interconnect. Thus, I conducted interviews with residents and tourists in the cities of Natal/RN, Fortaleza/CE, Rio de Janeiro/RJ, São Paulo/SP, Belém/PA and in municipalities of Lower Tocantins in order to understand their representations and relations with açai in local and inter-regional terms. I noticed that different mechanisms attribute to the açai differentiated statuses as it circulates along the productive chain, assuring it a social life. I also noticed that the increase in the demand for açai in scales that go from the local to the international level caused significant changes in the daily life of the inhabitants of Lower Tocantins, who started to introduce techniques of management to the native *açaizais*. Such changes were ambivalent because at the same time that they brought improvements in the quality of life of local producers today the pressure for productivity and for the increase of production has established asymmetric relations between producers and the capital, urging for the establishment of public policies with a multidisciplinary approach.

Key Words: Açai; Gourmetization; Gastronomization; Socioeconomic Changes; Environmental Changes.

La vie social du açaí: de la gourmetization jusqu'a les changements socio-culturel et environnementaux en region du Baixo Tocantins – Pará.

RÉSUMEN

Cette thèse analyse le processus de la demande croissante du marché pour l'achat d'açaí *in natura* et l'émergence de ses processus de gourmetization dans les régions du Nord-Est et Sud-Est du Brésil et la gastronomization dans la région du Nord, ainsi que les impacts de cette évaluation sur la promotion des changements socio-économiques et les aspects environnementaux dans certaines communautés de la région du Baixo Tocantins, dans Pará, Brésil, en particulier dans la ville d'Igarapé-Miri, « Capitale Mondiale du Açaí » dont le principal activité est la production d'açaí *in natura*. Pour cela, à partir de la création d'un champ multisité, non rigide ou fixe, j'ai opté pour un « champ » qui poursuit les flux et les réseaux que l'açaí et les agents associés interconnectent. Ainsi, j'ai mené des entretiens avec des résidents ou des touristes dans les villes de Natal / RN, Fortaleza / CE, Rio de Janeiro / RJ, São Paulo / SP, Belém / PA et dans les communes de Baixo Tocantins afin de comprendre ses représentations et relations avec le açaí en termes locaux et interrégionaux. J'ai remarqué que dans la circulation de l'açaí le long de la chaîne de production, selon différents mécanismes, des statuts différents, en même temps, différents statuts lui sont attribués, lui assurant une vie sociale. J'ai aussi remarqué que l'augmentation de la demande d'échelles qui sont du local à l'international a provoqué des changements importants dans la vie quotidienne des habitants qui ont commencé à insérer des techniques de gestion dans les indigènes açaízais. Ces changements sont ambivalents parce que parallèlement à l'amélioration de la qualité de la vie, la pression exercée tant par l'augmentation de la production que par la productivité a entraîné l'établissement de relations asymétriques entre le producteur et le capital, nécessaires avec une approche multidisciplinaire.

Mots Clés: Açaí; Gourmetization; Gastronomisation; Changements socio-économiques; Changements environnementaux.

La vida social del *açaí*: de la gourmetización a los cambios sociocultural y ambientales en
la región del Baixo Tocantins - Pará

RESUMEN

La presente investigación de tesis analiza el proceso de creciente demanda del mercado por la compra del *Açaí in natura* y la emergencia de sus procesos de gourmetización en las regiones Noroeste y Sudeste de Brasil y de gastronomización en la región Norte, así como los impactos de esta valorización en la promoción de cambios socioeconómicos y ambientales en algunas comunidades de la región del Bajo Tocantins, en Pará, más específicamente en el municipio de Igarapé-Miri, "Capital Mundial del *Açaí*", cuya principal actividad económica consiste en la producción del *açaí in natura*. Por esta razón, parto de un campo multisituado, no rígido o fijo, metodológicamente opté por "un campo" que acompañaba los flujos y redes que interconectaban el *açaí* y los agentes a él relacionados. Realicé entrevistas con habitantes o turistas de las ciudades de Natal/RN, Fortaleza/CE, Rio de Janeiro/RJ, São Paulo/SP, Belém/PA y en municipios de Baixo Tocantins con la finalidad de comprender sus representaciones con el *açaí* en términos locales y interregionales. También percibí que el aumento de la demanda en escalas que van del local al internacional provocó cambios significativos en el cotidiano de los habitantes que pasaron a insertar técnicas de manejo en los *açaizais* nativos, cambios que se constituyen como ambivalentes pues, al mismo tiempo que trajo mejoras en la calidad de vida, actualmente la presión, tanto en el aumento de la producción y de la productividad, ha ocasionado el establecimiento de relaciones asimétricas de los productores frente al capital, siendo necesario establecer políticas públicas con enfoque multidisciplinario.

Palabras-claves: *Açaí*; Gourmetización; Gastronomización; Cambios Socioeconómicos; Cambios Ambientales.

LISTA DE IMAGENS

IMAGEM 01	Croqui da Feira do Açaí– Feira do Ver-o-Peso, Belém/PA..	p. 0 77
IMAGEM 02	Possibilidades de (re)configurações da cadeia produtiva evidenciadas na pesquisa de campo.....	p. 079
IMAGEM 03	Estados onde ocorreu o manejo de açaí nativo em 2016.....	p. 084
IMAGEM 04	Capa do Pró-Açaí.....	p.088
IMAGEM 05	A produção (em toneladas) de Açaí por municípios do estado do Pará.....	p. 113
IMAGEM 06	Ponto de venda de açaí na Belém do Século XIX.....	P. 123
IMAGEM 07	Diagrama sobre Técnicas de Despulpamento do açaí <i>in natura</i>	p. 133
IMAGEM 08	Complexo para fabricação artesanal de açaí.....	p. 145
IMAGEM 09	Organograma de duas políticas públicas voltadas para a Vadeia Produtiva do Açaí <i>in Natura</i>	p. 170
IMAGEM 10	Informações sobre o açazeiro.....	p. 192
IMAGEM 11	Açaí: “farmácia natural”	p. 193
IMAGEM 12	Ocorrência e distribuição geográfica do Açaí-de-terra-firme.....	p. 220
IMAGEM 13	Ocorrência e distribuição geográfica do açaí da espécie <i>Euterpe Olarecea</i>	p. 221

LISTA DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 01	Porto da cidade de Igarapé Miri. Ao fundo, do lado esquerdo, visão parcial do Posto Conceição.....	p. 036
Fotografia 02	Posto Conceição. Perspectiva do rio para a orla da cidade...	p. 038
Fotografia 03	Menu da Gol.....	p. 048
Fotografia 04	Folder de venda de Açaí no Pão de Açúcar – RJ.....	p. 050
Fotografia 05	Painel da Biodiversidade – Museu do Amanhã/RJ.....	p. 051
Fotografia 06	Mosaico Zoom da Palmeira do Açaí do Painel de Biodiversidade no Museu do Amanhã.....	p. 052
Fotografia 07	Pizzaria e Açaí.....	p. 053
Fotografia 08	Açaí e restaurante.....	p. 055
Fotografia 09	Placa de orientação de destino.....	p. 060
Fotografia 10	Portal de entrada de Igarapé Miri.....	p. 063
Fotografia 11	Posicionamento da Placa de Sinalização e Portal de entrada de Igarapé Miri.....	p. 061
Fotografia 12	Vista parcial da ponte construída sobre o rio Igarapé-Miri.....	p. 063
Fotografia 13	Máquina Elétrica de Bater açaí.....	p. 128
Fotografia 14	Mosaico Despulpamento e envasamento.....	p. 129
Fotografia 15	Versão ajustada da máquina de bater Açaí (A).....	p. 130
Fotografia 16	Versão ajustada da máquina de bater açaí (B).....	p. 131
Fotografia 17	Kit açaí: Micro fábrica artesanal.....	p. 144
Fotografia 18	Tanque desenvolvido pelo PEQA.....	p. 146
Fotografia 19	Declaração de participação na palestra Batedor de Açaí.....	p. 149
Fotografia 20	Imagem Cartilha distribuída pelo Devisa.....	p. 151
Fotografia 21	Estabelecimento com o selo de qualidade <i>Açaí Bom</i>	p. 152
Fotografia 22	Fotografia 22 - Selo de qualidade <i>Açaí Bom</i> falsificado sobre o original.....	p. 154
Fotografia 23	Alça Viária: Ponte sobre o Rio Guamá.....	p. 174
Fotografia 24	Embarque de Açaí <i>in natura</i> em caminhões da Agroindústria do açaí no Meruú.....	p. 177
Fotografia 25	Embarcação transportando açaí <i>in natura</i>	p. 178
Fotografia 26	<i>Banner</i> do Restaurante <i>Bistrô Dali</i>	p. 188
Fotografia 27	Box de venda de peixe com açaí no Feira do Ver-o-Peso.....	p. 189
Fotografia 28	Mosaico de fotos do restaurante Point do Açaí.....	p. 191
Fotografia 29	Tigela de Açaí: Point do Açaí.....	p. 194
Fotografia 30	Maria Pitanga Açaiteria: Natal/RN.....	p. 198
Fotografia 31	Açaiteria: Natal/RN.....	p. 198
Fotografia 32	Barca de Açaí.....	p. 202
Fotografia 33	Mosaico Banana Açaí Split.....	p. 203
Fotografia 34	Filial da Açaiteria e Sorveteria Açaí mais Sabor: RJ.....	p. 204
Fotografia 35	Ponto de venda “Açaí da Deca”, em Copacabana/RJ.....	p. 206
Fotografia 36	Anúncio de venda de açaí no Beach Park.....	p. 209
Fotografia 37	Carrinho de Venda de Açaí no Beach Park.....	p. 210
Fotografia 38	Nova e antiga casa do Mauro e Lene.....	p. 216
Fotografia 39	Trapiche no Rio Igarapé-Miri.....	p. 217
Fotografia 40	Trapiche coberto com a casa na lateral.....	p. 219

LISTA DE TABELAS

Tabela 01	Classificação do IDMH.....	p. 068
Tabela 02	População Total, por Gênero, Rural/Urba - Município - Igarapé-Miri – PA.....	p. 069
Tabela 03	Diminuição da Produção Extrativista do Açaí Fruto.....	p. 094
Tabela 04	Extrativismo do Açaí no Pará: Municípios que ficaram entre os 10 maiores produtores (2004-2017) (unidade: t).....	p. 099
Tabela 05	Produtos de Lavouras Permanentes/Açaí. Produção do estado do Pará.....	p. 113
Tabela 06	Ações de Normatização do Processamento do Açaí <i>in natura</i> ...	p. 136
Tabela 07	Detecção do DNA de <i>Trypanosoma cruzi</i> em amostras coletadas nos estados do Rio de Janeiro e Pará.....	p. 158

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

AC	Acre
AM	Amazonas
AMIM	Associação Mutirão de Igarapé-Miri
AOC	Appellations d'origine contrôlée
AP	Amapá
APAAC	Associação Paraense de Apoio as Comunidades Carentes
ATER	Assistência Técnica e Extensão Rural
BO	Boletim de Ocorrência
CAMTA	Cooperativa de Agricultura Mista de Tomé-Açu
CE	Ceará
CEDRS	Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável
CFCH	Centro de Filosofia e Ciências Humanas
DC	Doença de Chagas
Devisa	Departamento de Vigilância Sanitária de Belém
DNA	Ácido Desoxirribonucleico
DOU	Diário Oficial da União
DTA	Doenças Transmitidas por Alimentos
Emater	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará
Embrapa	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
FAPESPA	Fundação Amazônia Paraense de Amparo à Pesquisa
FMI	Fundo Monetário Internacional
FNO	Fundo Constitucional de Financiamento do Norte
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
Ideflor-Bio	Instituto de Desenvolvimento Florestal e da Biodiversidade do Estado do Pará
IEC	Instituto Evandro Chagas
IFCH	Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
IFPA	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará
INCRA	Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária
INMETRO	Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
Km	Quilômetro
Km ²	Quilometro quadrado
m	Metro
MA	Maranhão
Mapa	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDA	Ministério do Desenvolvimento Agrário
MG	Minas Gerais
MPPA	Ministério Público do Estado do Pará
MSF	Médicos Sem Fronteiras
MT	Mato Grosso
OCDE	Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico
ONG	Organização Não Governamental
PA	Pará
PELT	Plano Estadual de Logística Transporte
PMB	Prefeitura Municipal de Belém
PPGAS	Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social
PPHIST	Programa de Pós-Graduação em História

PEQA	Programa Estadual de Qualidade do Açaí
Pró-Açaí	Programa de desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Açaí
Pronaf	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RJ	Rio de Janeiro
RMB	Região Metropolitana de Belém
RN	Rio Grande do Norte
RR	Roraima
SAGRI	Secretaria de Estado de Agricultura
SEDAP	Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca
SETRAN/PA	Secretaria de Transportes do Estado do Pará
SI	Sistema Internacional de Unidades
SILP	Sistema de Integração do Leste Paraense
SIT	Sistema de Informações Territoriais
SPU	Secretaria de Patrimônio da União
SP	São Paulo
SUS	Sistema Único de Saúde
t	Tonelada
TAC	Termo de Ajuste de Conduta
Taus	Termo de Autorização de Uso Sustentável
TCC	Trabalho de Conclusão de curso.
TO	Tocantins
UEPA	Universidade do Estado do Pará
UF	Unidade da Federação
UFAM	Universidade Federal do Amazonas
UFPA	Universidade Federal do Pará

LISTA DE MAPAS

Mapa 01	Região do Baixo Tocantins – Pará.....	p. 029
Mapa 02	Localização das Feiras em Belém onde se comercializa o açaí <i>in natura</i>	p. 075
Mapa 03	Extrativismo do açaí: Municípios de Destaque entre as 10 maiores produção de Açaí do Estado do Pará (2004-2017).....	p. 100
Mapa 04	Portos de desembarque do açaí e infraestrutura de transporte rodoviário no Baixo Tocantins.....	p. 176
Mapa 05	Circuito da produção de açaí.....	p. 223

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 01	Maiores importadores de açaí no ano de 2014.....	p. 045
Gráfico 02	População urbana e rural.....	p. 065
Gráfico 03	PIB per capita de Igarapé-Miri.....	p. 066
Gráfico 04	IDHM comparativo entre Igarapé-Miri e Pará (1991-2010).....	p. 067
Gráfico 05	Produção Extrativista do Açaí Fruto no Pará (1989 – 2017).....	p. 096
Gráfico 06	Evolução do Extrativismo do Açaí nos municípios paraenses que estiveram entre as dez maiores produções (2004-2017).....	p. 101
Gráfico 07	Gráficos Comparativos da PEVS do Pará e de Igarapé-Miri – 2019-2017. Unidade: t.....	p. 102
Gráfico 08	Extrativismo do Açaí em Igarapé Miri.....	p. 103
Gráfico 09	Evolução da produção extrativa e cultivada de açaí fruto no Estado do Pará – 1996/2009. Unidade: t.....	p. 107
Gráfico 10	Produção extrativa e cultivada de açaí fruto no Estado do Pará (1996 a 2009). Unidade: %.....	p. 109
Gráfico 11	Participação (%) das 10 maiores lavouras em produção (t), 2016.....	p. 111
Gráfico 12	Produtos agrícolas com mais impactos na economia do estado do Pará (2015 a 2017) Unidade: Mil R\$.....	p. 112
Gráfico 13	Estabelecimentos com palmeiras de açaí superior a 50 pés.....	p. 114
Gráfico 14	Produção de açaí em toneladas.....	p. 115
Gráfico 15	Calendário das atividades econômicas [na comunidade Cururu, Amazonas] de acordo com a variação sazonal do nível da água..	p. 224
Gráfico 16	Origem do açaí in natura comercializado nas feiras de Belém, de acordo com os meses do ano.....	p. 227

Sumário

RESUMO	12
ABSTRACT	13
RÉSUMEN.....	14
RESUMEN.....	15
LISTA DE IMAGENS.....	16
.....	18
LISTA DE TABELAS	18
LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS	19
LISTA DE MAPAS.....	21
LISTA DE GRÁFICOS	22
Introdução.....	25
CAPÍTULO I – O campo: novas questões teórico-metodológicas	35
1.1 - Do retorno ao campo	35
1.2 – Ampliando o campo: outras possibilidades de pesquisa.....	44
1.3 – Da necessidade de um campo multissituado, processual e não fixo.....	47
1.4 – Do percurso de Igarapé-Miri até Catimbau.	59
1.5 – Igarapé-Miri: alguns dados estatísticos.....	64
1.5.1 – População.....	64
1.5.2 – Produto Interno Bruto Per Capita.....	65
1.5.3 – Índice de Desenvolvimento Humano – IDHM e Renda <i>per capita</i>	67
1.6 – O Baixo Tocantins frente a Globalização	70
CAPÍTULO II – A cadeia produtiva do açaí: algumas considerações	74
2.1 – A comercialização do Açaí <i>in natura</i> nas feiras em Belém do Pará.....	74
2.2 – Belém: a Feira do Açaí e o açaí <i>in natura</i> em questão.....	76
2.3 – Categorias sócio profissionais ao longo da cadeia produtiva	79
2.4 – Políticas Públicas voltadas para a produção do açaí <i>in natura</i>	81
2.4.1 – Embrapa: Manejo de açaizais Nativos para a Produção de Frutos	81
2.4.2 - PRÓ-AÇAÍ.....	86
2.5 – A Produção extrativista do Açaí Fruto	94
2.6 – O açaí enquanto agricultura.....	104
2.7 – Civilizando os processos ao longo da cadeia produtiva	115
2.7.1 – O consumo pelas populações nativas locais	115
2.7.2 – <i>Machina de Amassar Assahy</i>	117
2.7.3 – A venda de açaí em um ponto fixo em Belém no Século XIX.....	121
2.7.4 – O processo das mudanças de técnicas de despulpamento	124
CAPÍTULO III – Institucionalizando, na prática, questões institucionalizadas.....	135
3.1 – <i>Pureza e Perigo</i> : pontos de partida teórico-metodológicos.....	135
3.2 – Algumas questões cronológicas	136

3.3 – Normatizando espaços: separando o público do privado	138
3.4 - A técnica do <i>Branqueamento</i>	141
3.5 – Qualidade do Açaí ou Açaí de qualidade: o selo “Açaí Bom”	148
3.6 - A relação entre doenças de Chagas, consumo e consumidor do açaí	156
3.6.1 – Os produtos da Agroindústria	156
3.7 – Interesses que movem políticas públicas	168
3.7.1 – A cadeia produtiva enquanto “fluxo contínuo”	168
3.7.2 – O aumento na produção e da produtividade e as relações assimétricas entre produtores e empresas	171
CAPÍTULO IV – Gastronomização e gourmetização: usos e (des)usos do açaí	182
4.1 – <i>Sabor Açaí</i> ou <i>Açaí com paçoca</i> : músicas como ponto de partidas para reflexões sobre os processos de <i>gastronomização</i> e <i>gourmetização</i> do açaí	182
4.2 – O processo de <i>gastronomização</i> do açaí em Belém do Pará	183
4.3 – O processo de <i>gourmetização</i> do açaí nas regiões Sudeste e Nordeste do Brasil	196
CAPÍTULO V – A circulação do açaí: cotidiano alterado	213
5.1 – Mudanças nos padrões habitacionais	213
5.2 – “ <i>O nosso verão Amazônico</i> ”: O tempo de produção	219
5.3 – O tempo que mede distâncias	230
CONSIDERAÇÕES FINAIS	232
BIBLIOGRAFIA	236
APÊNDICE	242
ANEXOS	244

Introdução

Ao ingressar no curso de graduação em História da Universidade Federal do Pará – UFPA, no ano de 2001, lembro-me das discussões sobre determinadas perspectivas historiográficas, tais como a história econômica, a história social e a história e natureza. Eram comuns os eventos acadêmicos organizados pelos professores do Departamento de História do Centro de Filosofia e Ciências Humanas – CFCH, hoje Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – IFCH.

Em um desses eventos, organizado pelo Dr. Décio de Alencar Gúzman, que posteriormente veio a me orientar no Trabalho de Conclusão de Curso – TCC tive a possibilidade de ouvir Serge Grunzinski palestrando sobre o pensamento mestiço e a chegada dos exploradores europeus na América. Para ele, o processo que atualmente chamamos de globalização teve origem neste contexto histórico, isto é, quando relações culturais, econômicas e políticas passaram a ser estabelecidas entre o “Velho” e o “Novo Mundo”. Nessa conjuntura, segundo ele, a mundialização se inicia com o deslocamento de pessoas, além de trocas de mercadorias, ideias e pensamentos.

Paralelamente a este contato, a América também passou a ser uma região fornecedora de matérias-primas, tais como o pau Brasil, o ouro, a prata dentre outros produtos, para o “Velho Mundo” e outras partes do globo. Muito já foi discutido sobre o papel do Brasil nesse contexto durante os Períodos Colônia, Império e República.

Nesse cenário, a Amazônia possui papel de destaque, sendo marcada por diferentes momentos de exploração historicamente analisados como ciclos econômicos (SANTOS, 1980)¹, ainda que nas últimas décadas tal perspectiva tenha sido superada. Assim, apesar de determinada atividade econômica se destacar em determinado tempo-espço, como por exemplo, a borracha, principalmente entre a segunda metade do século XIX até as duas primeiras décadas do século XX, onde o excedente financeiro oriundo do *boom* da produção serviu para modernizar as cidade de Belém e Manaus (SARGES, 2002; MESQUITA, 2009;

¹ A partir do cálculo da *renda per capita*, o autor classifica a história da Amazônia em cinco fases de crescimento econômico da região: 1800-1840 (fase de decadência); 1840-1910 (fase de expansão gomífera); 1910-1920 (fase de declínio); 1920-1940 (fase não caracterizada/Recuperação?) e 1940-1970 (fase de crescimento moderado).

DIAS, 2007), é indiscutível que outras atividades produtivas voltadas para o mercado interno e para a subsistência desenvolveram-se na Amazônia, concomitantemente às atividades econômicas voltadas para o mercado exportador, implicando a existência de atividades produtivas relacionada a dois tempos: o cultural e o econômico (VERGOLINO-HENRI, 1994).

Historicamente também ocorreu a cristalização de conceitos referentes à Amazônia, cuja discussão também pode ser encontrada na literatura sobre a região. Há pesquisas que classificam a Amazônia com adjetivos que a inserem como “a maior bacia hidrográfica de água potável do mundo”, “maior cenário de biodiversidade” e, atualmente, sendo vista como o grande potencial mundial para o mercado de carbono, capaz de contribuir para “compensação” de poluentes de indústrias ao redor do mundo. No entanto, ao mesmo tempo em que a Amazônia é inserida em uma dimensão global, também é reduzida a discursos pautados por adjetivos. Menezes (2013) afirma que a

Amazônia é geralmente um termo seguido de adjetivações tais como “maior biodiversidade do planeta” o que expressa a existência de um vigoroso campo intelectual e político que produziria interpretações, ou melhor, práticas discursivas (Foucault, 2004) que homogeneizaram e generalizaram o que seria a Amazônia. Almeida (2008) examina a formação deste arquivo sobre a Amazônia buscando recuperar a genealogia e institucionalização da verdade sobre este espaço através da literatura que enfatizou a riqueza natural e a necessidade de formas de exploração, ocupação e ações modernas e racionais materializadas em planos, projetos e programas oficiais de desenvolvimento para a região. Almeida destaca a “monotonia do discurso oficioso” (2008:25) que perpassa as interpretações da Amazônia por um longo período que iria das reformas pombalinas até a Constituição Federal de 1988 e que se alicerçaria em biologismos, geografismos e dualismos. Estas ênfases interpretativas eclipsaram os sujeitos ao agigantar o quadro natural amazônico. O biologismo se manifestaria, por exemplo, em certo ambientalismo que pensa a questão ambiental como uma questão que não envolve sujeitos. O geografismo salienta o fator natural acionando o isolamento como fator explicativo e valorando a Amazônia como o paraíso perdido e ameaçado, cujo descuido compromete o futuro do planeta. E, finalmente o dualismo que explica a complexidade amazônica a partir de pares de oposições como natureza x cultura, tradição x modernidade/razionalidade/desenvolvimento (2008:64-65) permitindo interpretações que reforçam a imagem dos povos e comunidades tradicionais da Amazônia como naturalmente refratárias às inovações tecnológicas, incapazes de converter a riqueza natural para fins racionais e de mercado e, portanto, uma ameaça potencial à degradação da natureza. (MENEZES, 2013, p. 24).

Em pleno século XXI, a Amazônia continua sendo representada e apresentada como uma área de fronteira que, além de ser motivo de preocupação mundial por parte de ambientalistas, também é vista como área de grandes interesses de corporações financeiras em escalas micro e macro. Essa questão pode ser vista pelos mega projetos implementados recentemente na região, tais como as hidroelétricas, projetos agropecuários e plantação de soja, e cujos desdobramentos originam novas demandas necessária tanto para o escoamento da produção como grandes obras de infraestrutura que muitas vezes são realizáveis a partir de acordos e cooperação internacional, quanto demandas pela perspectiva das Políticas Públicas de mitigação oriundas desses projetos, demandas estas que estão no cerne das preocupações principalmente de antropólogos. Entendo aqui Políticas Públicas como

(...) um conjunto articulado de ações, decisões e incentivos que buscam alterar uma realidade em resposta a demandas e interesses envolvidos. Essas ações são desencadeadas por atores que lidam com algum problema público e são desenvolvidas por instituições públicas governamentais pelo processo político (legislativo, judiciário, tribunais de contas, ministério público etc.) que as condicionam. São ações de governo, portanto, são revestidas da autoridade do poder público.
(MAGALHÃES *et al.* 2012, p. 7)

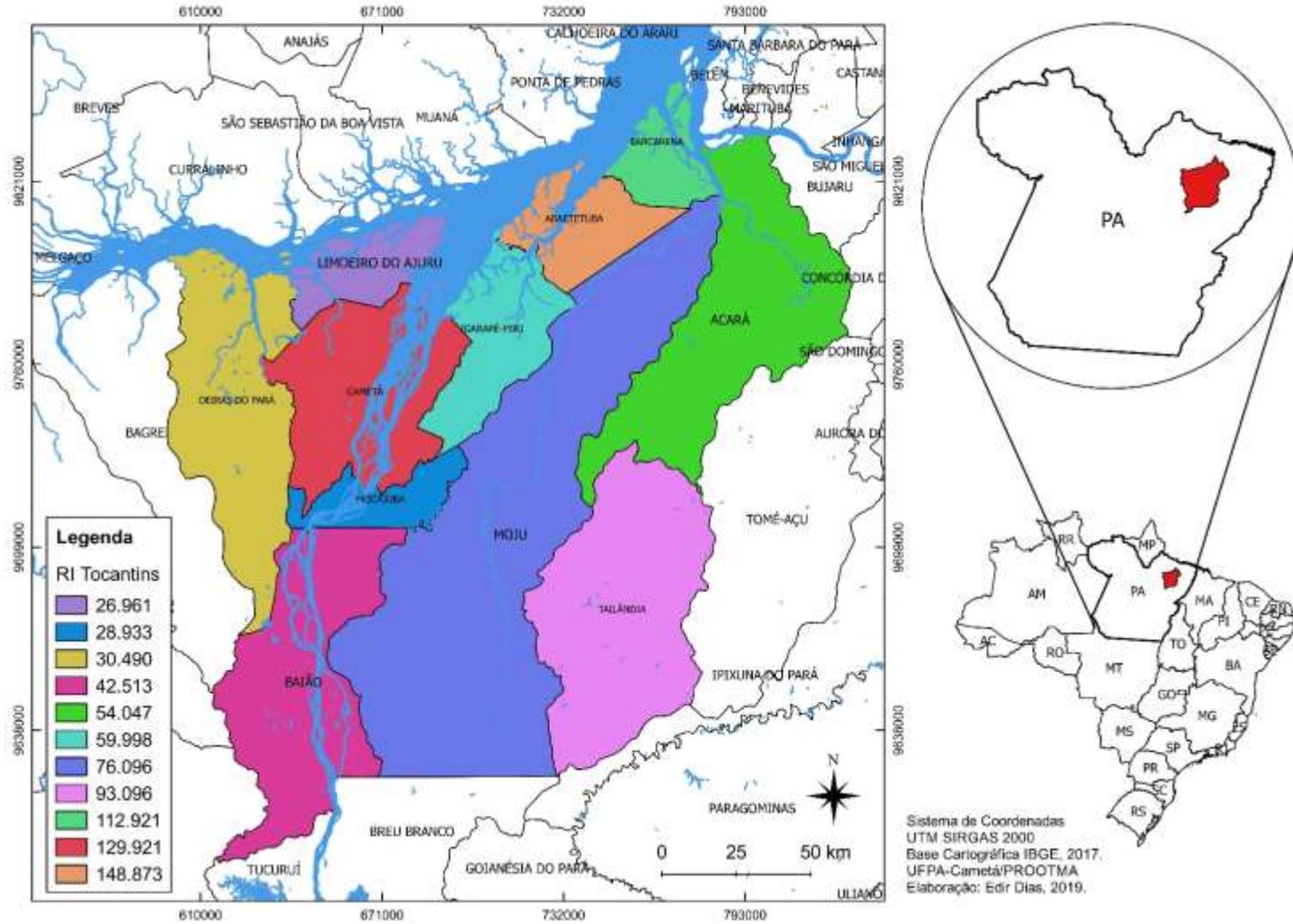
Concomitantemente aos grandes projetos soma-se o reconhecimento e interesse internacional por produtos, práticas e conhecimentos tradicionais que até então estavam cerceados aos limites locais. A possibilidade da descoberta de produtos potencialmente valiosos produz um olhar diferenciado para a região, onde há uma hierarquização quanto a classificação econômica dos produtos de acordo com os interesses em jogo, muitas vezes momentâneos e relacionados ao grande capital.

No estado do Pará a produção do açaí era realizada de forma extrativista e voltada para o consumo familiar ou para a comercialização no mercado consumidor local, quiçá regional. Nesse interim, com a explosão do recente interesse nacional e internacional pela fruta, configurou-se um novo panorama na forma de produção, manejo e escoamento, bem como mudanças socioculturais e ambientais nas comunidades cuja principal atividade econômica era o extrativismo, especialmente em cidades da região do Baixo Tocantins, no estado do Pará, cuja composição, de acordo com o Sistema de Informações Territoriais – SIT, é formada pelos municípios de Barcarena, Abaetetuba, Limoeiro do Ajuru, Igarapé-Miri, Acará, Oeiras do Pará, Cametá, Mocajuba, Moju, Tailândia e Baião.

Diante dessa nova configuração, tornou-se necessário uma (re)organização da cadeia produtiva do açaí, que perpassa da produção ao consumo, alterando o modo de despulpamento, para satisfazer a demanda, o que modifica as transações de compra e venda do açaí *in natura*, bem como do açaí despulpado nas cidades, a exemplo da cidade de Belém, capital do estado do Pará - PA, onde residi por quase três décadas, onde é perceptível que, em vários pontos de venda, há um selo de qualidade emitido recentemente pela Prefeitura Municipal de Belém - PMB.

Em 2017 mudei meu domicílio de Belém para a cidade de Cametá, localizada exatamente na região do Baixo Tocantins e, desde então, percorro constantemente o trecho Cametá-Belém-Cametá. Este trajeto é caracterizado por uma enorme quantidade de palmeiras de açaí, particularmente nas áreas rés aos rios e igarapés. Quando o percurso é feito exclusivamente por via fluvial, a percepção da presença das palmeiras citadas é de uma homogeneidade da flora formada de palmeiras de açaí.

Mapa 01 - Região do Baixo Tocantins - Pará



Minha mudança para a Região do Baixo Tocantins também trouxe mudanças nos percursos de minha pesquisa. Já estabelecido na cidade de Cametá, entrei em exercício de profissão como docente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará - IFPA, Campus Cametá. Fixar residência na região permitiu que eu entrasse em contato permanente com produtores de áreas próximas e outras comunidades, além daquela na qual realizei pesquisa durante o mestrado. Concomitante a isso, tornou-se necessário uma redefinição de meu projeto inicial de pesquisa e o surgimento de uma nova problemática: quais as mudanças ocorridas nas comunidades que produzem açaí *in natura* na região do Baixo Tocantins, área de grande produção e notório aumento da demanda do produto pelos mercados nacional e internacional?

Essa problemática mudou delimitação geográfica, premissas e mesmo o título inicial da tese, preliminarmente definido para o exame de qualificação. A proposta inicial previa examinar os desdobramentos e lacunas da pesquisa de campo realizada na Feira do Açaí e nas comunidades Aprion e São João do Catimbaúa, respectivamente localizadas nas cidades de Belém, Barcarena e Igarapé-Miri, locais de coleta de dados de minha dissertação de mestrado, defendida no ano de 2014 no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas - PPGAS/UFAM, intitulada “Feira do Açaí: Etnografia da cadeia produtiva do açaí *in natura* em Belém/Pará”, sob orientação da Dra. Thereza Cristina Cardoso Menezes.

As mudanças mencionadas acima somadas as arguições e sugestões da banca de defesa, reorientou o título da tese para “A Vida Social do Açaí: da *gourmetização* às mudanças socioculturais e ambientais na região do Baixo Tocantins”, permitindo a possibilidade de ampliar meu olhar sobre a complexidade do comércio do açaí *in natura*, demonstrando que a compra/venda realizada nas feiras da capital paraense é apenas uma das etapas de um processo muito mais amplo do que aquele descrito na pesquisa de mestrado, exigindo uma pesquisa que abarcasse a complexidade e profundidade da cadeia produtiva, bem como os efeitos de sua transformação nas comunidades que produzem açaí *in natura*, mudanças e reformulações externas e internas ao nível local, regional e inter-regional do consumo do açaí.

Esse processo é analisado a partir de uma mudança de perspectiva, onde a mercadoria possui uma vida social, dando enfoque mais para as “coisas trocadas” e “não apenas nas formas e funções da troca” (Appadurai, 2008). Segundo o autor,

a troca econômica cria o valor; o valor é concretizado nas mercadorias que são trocadas; concentrar-se nas coisas trocadas, em vez de apenas nas formas e funções da troca, possibilita a argumentação de que o que cria o vínculo entre a troca e o valor é a política, em seu sentido mais amplo. Este argumento (...) justifica a tese de que as mercadorias, como as pessoas, têm uma vida social” (APPADURAI, 2008, p. 15)

Sendo assim, percebo que, tal como preconiza Appadurai (2008), é necessária uma mudança metodológica, isto é, focar não apenas nas transações, mas também nas mercadorias e seus processos de circulação. Partindo desta premissa, analisando com mais afinco o processo de circulação do açaí e as irradiações que ocorrem em torno do mesmo, onde ele, enquanto mercadoria, é responsável por provocar mudanças e/ou conectar pessoas, modos de ver o mundo, o consumo – não apenas do próprio produto, mais de uma forma mais ampla – relações de sociabilidade, relações com a natureza, em suma, a partir do açaí, dependendo do tempo e espaço em questão, ocorrem mudanças sociais, ambientais, econômicas e culturais por onde ele circula, sendo, portanto, parte das interações sociais e ele próprio tendo uma vida social. Obviamente que as trocas são rituais que precisam serem analisados. No entanto,

Mesmo que nossa abordagem das coisas esteja presente necessariamente condicionada pela ideia de que coisas não têm significados, afora os que lhe são conferidos nas transações, atribuições e motivações humanas, o problema, do ponto de vista antropológico, é que esta verdade formal não lança qualquer luz sobre a circulação das coisas no mundo concreto e histórico. Para isto temos que seguir as coisas em si mesmas, pois seus significados estão inscritos em suas formas, seus usos, trajetórias. Somente pela análise destas trajetórias podemos interpretar as transações e os cálculos humanos que dão vida as coisas. Assim, embora de um ponto de vista *teórico* atores humanos codifiquem as coisas por meio de significações, de um ponto de vista *metodológico* são as coisas em movimento que elucidam seu contexto humano e social. Nenhuma análise social das coisas (seja o analista um

economista, um historiador da arte ou um antropólogo) é capaz de evitar por completo o que pode ser denominado fetichismo metodológico. Este fetichismo metodológico, que restituiu a nossa atenção às coisas em si mesmas, é, em parte, um antídoto à tendência de atribuir um excessivo valor sociológico às transações realizadas com as coisas, tendência que devemos a Mauss, conforme Firth observou recentemente (1983, p. 89)
(APPADURAI, 2008, p. 17)

Partindo dessas premissas, compreendo que ao açaí e às suas diversas formas são atribuídos valores e representações subjetivas que, por meio de questões objetivas, tais como implementação de políticas públicas voltadas para o aumento da produção, transações de trocas, compra e venda, estabelecimentos de regras de controle do estado via inserção de parâmetros sanitários ordenados juridicamente para o despulpamento, bem como a constituição de novos nichos de consumidores, ocasionam reflexos no ponto inicial da cadeia produtiva, isto é, nas comunidades que o produzem.

Nesse sentido, seguindo a circulação do açaí, a partir da observação antropológica, é possível analisar seu fluxo no *mundo real e concreto*, ao mesmo tempo que tal circulação provoca mudanças, também no *mundo real e concreto*. O açaí circula e interfere, de forma objetiva ou subjetiva, nas relações sociais, comerciais, culturais e espaciais em diferentes espaço-tempo ao longo da cadeia produtiva. Essa dinâmica dá vida social ao açaí.

Partindo dessas premissas, os dados obtidos no campo realizado durante o mestrado, apesar de reveladores, apontaram a necessidade de serem complementados e analisados de forma mais aprofundada. Nesse sentido, meu recorte geográfico permaneceu parcialmente o mesmo, isto é, continuei desenvolvendo minha pesquisa no município de Igarapé-Miri. Essa escolha metodológica se deu pelos seguintes motivos: já ter estabelecido relações com os moradores da comunidade de São João do Catimbaua desde a época em que cursava o mestrado; Igarapé-Miri ainda ser, de acordo com as estatísticas, o maior produtor de açaí *in natura* do país e pela possibilidade de ampliar o campo para além da comunidade citada. Além disso, para compreender a dinâmica de consumo externo, o campo foi realizado de forma multissituada (MARCUS, 1995; 2001) na qual realizei

entrevistas com diversos consumidores de açaí das cidades do Rio de Janeiro, São Paulo, Fortaleza, Natal e Belém.

Partindo dessas premissas, esta tese tem como objetivo compreender a partir da produção e circulação do açaí, um conjunto de mudanças socioculturais e ambientais no mundo rural amazônico, em especial nas comunidades da região do Baixo Tocantins – Pará onde está concentrada a maior produção do Brasil de açaí *in natura*. Compreender tal questão, exigiu uma reflexão sobre o crescimento sem precedentes da demanda em função da *gourmetização/gastronomização* do açaí, um dos principais responsáveis pela expansão do consumo para muito além do tradicional mercado local/regional, alcançando a esfera nacional e internacional. Sendo assim, organizei a tese em cinco capítulos, ainda que alguns debates estejam presentes em ao longo da tese, a exemplo da questão ambiental ou mesmo o debate teórico que, por uma escolha metodológica, optei por diluí-lo durante a textualização etnográfica.

Assim, no primeiro capítulo exponho e justifico minhas principais escolhas teórico-metodológicas. Além disso, situo o leitor quanto ao campo, informando sobre aspectos gerais do trabalho enquanto continuidade da pesquisa que subsidiou minha dissertação de mestrado. Nesse sentido, cito dados específicos da cidade de Igarapé-Miri, a partir da qual irradia-se questões que serão problematizadas nos capítulos seguintes.

No segundo capítulo apresento a organização da cadeia produtiva do açaí, citando como ocorre a comercialização das feiras livres de Belém, capital do estado do Pará, identificando as categorias socioprofissionais ao longo daquela e discutindo duas Políticas Públicas voltadas para a implementação de práticas de manejo dos açaizais nativos cujos objetivos eram aumentar a quantidade de açaí produzido diante do crescimento da demanda do mercado consumidor. Além disso, busco fazer uma sociogênese tanto com relação ao consumo do açaí por grupos sociais distintos, quanto as mudanças no processo de despulpamento da fruta.

O capítulo seguinte trata dos antecedentes e desdobramentos decorrentes da publicação do Decreto Estadual 326/2012, que regulamenta o despulpamento do açaí e da bacaba pelos batedores artesanais e delega a fiscalização aos órgãos de vigilância sanitária com relação as normas e adequações, juridicamente postas, a

serem seguidas pelos donos dos pontos de comercialização do açaí, o que engendra uma espécie de certificação desses estabelecimentos enquanto seguros ou não. Essa Política Pública, assim como as outras citadas no capítulo anterior, norteiam, controlam e organizam a referida cadeia produtiva. Essas questões foram examinadas como parte de um processo cujo foco principal é o mercado consumidor, seja local, através do estabelecimento do controle sanitário no manuseio da fruta, seja inter-regional, a partir da inserção de tecnologias sociais que visam o aumento da produção do fruto.

Como reflexo das questões discutidas nos capítulos anteriores, na região Norte do Brasil, e mais especificamente na grande Belém, ocorre o processo de *gastronomização* do açaí, onde ele é inserido no circuito gastronômico de restaurantes sofisticados, especialmente aqueles localizados em áreas centrais e/em rotas turísticas. Concomitantemente a essa configuração, nas regiões Nordeste e Sudeste do país se desenvolve outro processo semelhante: a *gourmetização* do açaí a partir da inserção de novas técnicas de preparo e consumo que, com o passar dos anos, dão origem as *açaiterias*. Esses dois processos são os temas centrais do terceiro capítulo.

O quinto capítulo é dedicado para as mudanças no cotidiano das comunidades que produzem açaí, partindo das mudanças em São João do Catimbáua, mudanças estas relacionadas tanto a questões cotidianas, práticas e novas representações, tais como a aquisição de bens e serviços, mudanças nos padrões residenciais, novos padrões de comportamento e de percepção como as a relação tempo/distancias e tempo/produção.

CAPÍTULO I – O campo: novas questões teórico-metodológicas

1.1 - Do retorno ao campo

Quatro anos após o “término” da pesquisa de campo que subsidiou a escrita da minha dissertação de mestrado, defendida em 2014 no Programa de Pós-graduação em Antropologia Social na Universidade Federal do Amazonas – PPGAS/UFAM, intitulada *“Feira do Açaí: Etnografia da cadeia produtiva do açaí in natura em Belém/Pará”*, retornei ao município de Igarapé-Miri, um dos lugares onde realizei a pesquisa de campo. Se na primeira vez ainda não tinha como destino certo a comunidade onde iria realizar a pesquisa, desta vez fui com todos os contatos estabelecidos, isto é, chegar na cidade e ir quase que imediatamente para Comunidade de São João do Catimbaua, e ficar hospedado na casa do Mauro.

Mauro é o apelido pelo qual todos conhecem o Esmaelino. Foi ele a pessoa que, junto com sua esposa, filhos e agregados me recebeu durante a pesquisa de campo do mestrado. Eles me apresentaram para os outros moradores, me lavando para festas de aniversários, festividades e outras programações, tornando possível minha inserção na vida cotidiana da comunidade.

De Belém até Igarapé-Miri fiz o percurso usando a Alça Viária, um complexo que interliga, via pontes e estradas, a Região Metropolitana de Belém - RMB a uma série de cidades do Sul e Sudeste do Pará, e, mais especificamente, parte do Baixo Tocantins, a qual Igarapé-Miri faz parte. Combinei de encontrar com o Mauro, meu principal contato na comunidade do Catimbau, no porto da cidade, onde fica atracado de forma fixa um posto flutuante de gasolina: o Posto Conceição. Este serve como uma espécie de boia flutuante/terminal flutuante para que pessoas embarquem e desembarquem de/em embarcações de pequeno porte, como canoas, rabetas, rabudas, lanchas, barcos pequenos (utilizados para transportar passageiros, cargas e/ou rasas de açaí). Muitas vezes essas embarcações também ficam ancoradas no posto enquanto o piloto (e/ou dono) espera alguém ou faz compras no centro

comercial da cidade que fica “bem ali” (fazendo um bico na boca em direção ao mesmo, como é costume na região), rés a orla da cidade.

Fotografia 01: Porto da cidade de Igarapé Miri. Ao fundo, do lado esquerdo, visão parcial do Posto Conceição



Fotografia: Josias de Souza Sales. Igarapé-Miri/PA, 2013.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Ao nos encontrarmos, após um forte abraço, Mauro falou: “*Rapaz estamos demais com saudade de ti. Hoje vamos tomar uma*”. Então decidimos comprar vodka, cervejas e alguns pacotes de suco artificial em pó nos sabores de limão e laranja para serem misturados em um recipiente com vodka e gelo, além outras coisas básicas. As conversas se desenvolveram enquanto se comia e bebia. E lá, se come muito bem e nas horas de lazer, a bebida faz parte do cotidiano de muitos moradores. Mauro foi me atualizando a respeito dos acontecimentos sobre as várias pessoas da comunidade que eu tive a oportunidade de conhecer previamente: comentou o que estavam fazendo, se tinham casado ou se mudaram para outro lugar entre outras coisas.

Ao retornarmos para o porto, passamos dele para o Posto Conceição onde a casqueta estava ancorada. Só então pude enxergar o Erivan, sobrinho do Mauro, pois, como a Maré estava baixa quando o encontrei na orla, o ângulo de visão entre a embarcação e eu deixava-o fora do meu campo de visão. Erivan me recebeu com um largo sorriso, como todas as vezes em que estive na comunidade. Mas desta vez, mais velho, ele tinha uma responsabilidade que até então eu não tinha conhecimento: iria dirigir (pilotar) a embarcação que nos levaria até Catimbaua.

As relações de pesquisa, portanto, foram previamente construídas desde a época do mestrado, o que permitiu o estabelecimento de uma relação próxima entre pesquisador-pesquisado, minimamente dissimétrica (BOURDIEU, 2012) e, conseqüentemente, com um grau de confiança solidificado ao longo de cinco anos.

E assim, retomei as relações, que desde os primeiros contatos, mantinha frequentemente via ligações telefônicas. A linguagem, o olhar, o compartilhar de visões de mundo sobre a vida, a política dentre outros aspectos não menos importantes, configuravam uma *relação social* (BOURDIEU, 2012).

Ainda que a relação de pesquisa se distinga da maioria das trocas da existência comum, já que tem por fim o mero conhecimento, ela continua, apesar de tudo, uma *relação social* que exerce efeitos (variáveis segundo os diferentes parâmetros que a podem afetar) sobre os resultados obtidos. Sem dúvida a interrogação científica exclui por definição a intenção de exercer qualquer forma de violência simbólica capaz de afetar as respostas; acontece, entretanto, que nesses

assuntos não se pode confiar somente na boa vontade, porque todo tipo de distorções está inscrita na própria estrutura de relação de pesquisa. Estas distorções devem ser conhecidas e dominadas; e isso na própria realização de uma prática e pode ser refletida e metódica, sem ser a aplicação de um método ou a colocação em prática de uma reflexão teórica. (BOURDIEU: 2012, p. 694)

Fotografia 02: Posto Conceição. Perspectiva do rio para a orla da cidade



Fotografia: Josias de Souza Sales. Igarapé-Miri/PA, 2013.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Ao discutir a possibilidade da reflexividade reflexa na pesquisa de campo, Bourdieu (2012) chama a atenção para a questão de que o pesquisador deve exercer certo controle do mercado dos bens tanto linguísticos quanto simbólicos ao estabelecer relações com seus respectivos agentes da pesquisa, pois o *habitus* do pesquisador é diferente do *habitus* do agente social pesquisado. Nesse sentido, o pesquisador deve estabelecer uma comunicação “não violenta” com o pesquisado, buscando uma relação mais próxima possível do limite ideal. Isso porque a pesquisa

também se configura enquanto uma relação social e, partindo da premissa de que as relações sociais não são apenas objetivas, não se pode objetivá-las.

No campo, é necessária uma negociação prévia na qual se amenize o estabelecimento de uma relação de dissimetria e hierarquia. No caso de uma entrevista, isso pode ser obtido a partir da problematização da existência de duas propriedades inerentes à relação da entrevista, a saber: a) o pesquisador está em um lugar superior ao ditar as regras do jogo; b) essa superioridade se desdobra pelo campo do mercado do capital cultural, principalmente do mercado dos bens linguísticos e simbólicos (BOURDIEU, 2012). Para Bourdieu, pode-se buscar uma metodologia que seja, concomitantemente ativa e metódica, fugindo da não-intervenção da entrevista e do dirigismo do questionário. Nesse sentido, o pesquisador fica submetido à singularidade total em relação ao agente, adotando a sua linguagem e entrando em seus pontos de vistas, pensamentos etc. a partir de uma construção metódica das condições objetivas, comuns a toda uma categoria.

Assim, a partir da amenização da dissimetria, a violência simbólica por parte do pesquisador com relação aos seus agentes da pesquisa seria, portanto, menor, já que o capital simbólico e cultural do primeiro com relação ao segundo muito possivelmente é nitidamente superior, e sua legitimação pelo grupo social pesquisado também. O pesquisador deve agir não apenas durante a investigação, mas também agir sobre a própria estrutura, selecionando pessoas a serem interrogadas e serem interrogadores. Essa escolha também é uma maneira de estabelecer uma relação minimamente não violenta, pois o certame pode ter como alvo pessoas conhecidas ou indicadas por conhecidos. O interrogado dado a sua permutabilidade, vê que sua subjetividade não sucumbe com a objetividade da pesquisa; permite também a execução de sinais externos à continuidade do diálogo – *response tokens* (E.A. Schegloff) “sim”, “certo”, acenos com a cabeça, sorrisos, agradecimentos etc.

O pesquisador pode obter informações preciosas mesmo sem querer anular as diferenciações sociais que o distingue do pesquisado através do tom da voz e conteúdo das perguntas. Para isso, é necessário que o pesquisador tenha domínio sobre o contexto em que seus pesquisados estão inseridos, bem como sobre a dinâmica do cotidiano que os permeia (domínio sobre as condições de existência, dos mecanismos sociais e seus efeitos exercidos sobre a categoria da qual fazem parte,

condicionamentos psíquicos e sociais associados à trajetória particular no espaço social etc.).

Nesse contexto, o pesquisador não se enquadra no mesmo nível do entrevistado, apesar de ter em seus domínios múltiplos dados relacionados aos seus entrevistados, acumulados em diversos momentos e ou contextos: leituras, ao longo da vida, da prática da pesquisa, com seus informantes, através de entrevistas anteriores etc. Partindo desses pressupostos, a proximidade do limite ideal seria uma relação minimamente dissimétrica, assumindo as diferenças sem eliminá-las, já que uma relação extremamente simétrica não é possível pelos fatos supracitados. Nesse sentido, o estabelecimento de uma relação assimétrica é bem mais interessante que uma relação dissimétrica, visto que esta última deixa exposta um escopo hierárquico entre pesquisador e agente que, ao longo do processo da pesquisa, pode trazer em seu bojo resultados que somente na aparência demonstrarão a inteligibilidade das estruturas sociais no âmbito da perspectiva acadêmica.

Um dos aspectos mais interessantes em fazer pesquisa de campo são as relações sociais construídas em um processo dialógico pois, concomitantemente à pesquisa, também estabelecemos relações de amizade e trocas simbólicas com nossos interlocutores, sendo necessário o exercício da alteridade, ainda que este não nos leve ao pleno plano simétrico entre o pesquisador e o pesquisado. Birman (2002: 254), informa que Silva (2000), em sua obra “O antropólogo e sua magia”,

pretende explicitar a construção dessa "magia" do antropólogo e as peculiaridades desta como um estranho operador de feitiços que faz desaparecer do campo do visível todas as relações que estabelece "no campo" e fora dele. O livro insiste que estes "atos mágicos" escondem o pesquisador como um indivíduo que cria laços de proximidade, que influencia seus informantes, que modifica o equilíbrio dos poderes locais e que pode legitimar ou deslegitimar as regras e os valores vigentes no grupo que estuda. Enfatiza também o quanto a apropriação do trabalho do antropólogo e o diálogo com este se faz presente nos grupos estudados e se integra, portanto, a dinâmicas sociais que escapam de seu controle. (BIRMAN, 2002, p. 254)

De fato, muitas vezes os laços de proximidade não aparecem nos textos antropológicos, mas retornar ao campo é fundamental para “sentir” as relações

construídas e sempre em processo. Construídas porque no (re)encontro, as memórias “daquele tempo” são acionadas e revividas e, os espaços por onde voltamos a caminhar (e, nesse caso, também, navegar), a paisagem que visualizamos, mesmo em processo de modificação ou modificado totalmente, seja pela ação da natureza, seja pela ação antrópica, nos remete, tal como Halbwachs (2004) exemplifica com museus, a uma *memória coletiva dos lugares*, ou seja, até mesmo os lugares são possuidores de memórias porque por eles passaram diversas pessoas em tempos diferentes.

Concomitantemente, essas memórias, armazenadas de forma individual e subjetiva, também são coletivas partindo da perspectiva das relações de sociabilidades estabelecidas em tais lugares. Assim sendo, passar pela frente de um lugar, é um referencial, um fator externo que aciona e codifica memórias que deslocam não apenas o lugar enquanto fixo no espaço geográfico a partir da perspectiva do indivíduo que está em movimento, mas também são referenciais que quando acessados e acionados pela memória, provocam um deslocamento que associa os tempos pretérito e o presente e as relações sociais neles estabelecidos. Sobre os conceitos de tipos de memórias, Deleuze e Guattari (2011) problematizam:

Os neurólogos, os psicofisiólogos, distinguem uma memória longa de uma memória curta (da ordem de um minuto). Ora, a diferença não é somente quantitativa: a memória curta é do tipo rizoma, diagrama, enquanto que a longa é arborescente e centrada (impressão, engrama, decalque ou foto). A memória curta não é de forma alguma submetida a uma lei de contiguidade ou de imediatidade em relação ao objeto; ela pode acontecer à distância, vir ou voltar muito tempo depois, mas sempre em condições de descontinuidade, de ruptura e de multiplicidade. Além disso, as duas memórias não se distinguem como dois modos temporais de apreensão da mesma coisa; não é a mesma coisa, não é a mesma recordação, não é também a mesma ideia que elas apreendem. A memória curta compreende o esquecimento como processo; ela não se confunde com o instante, mas com o rizoma coletivo, temporal e nervoso. A memória longa (família, raça, sociedade ou civilização) decalca e traduz, mas o que ela traduz continua a agir nela, à distância, a contratempo, “intempestivamente”, não instantaneamente. (DELEUZE E GUATTARI, 2011, p. 34-35)

Partindo dessas premissas, as memórias compartilhadas naquele momento, construíam-se novas memórias individuais autônomas, de curta duração, mas que, ao conectar-se uma com as outras, estabeleciam-se memórias coletivas, como *rizoma*. Memórias *desterritorializadas* no tempo e no espaço, visto que as memórias de longa duração eram acionadas e, no diálogo, eram sobrepostas, como em camadas não necessariamente gradientes, cronológica, ascendentes ou descendentes, mas de maneiras autônomas. De uma memória de longa duração, trazidas para a contemporaneidade, surgem várias memórias autônomas, que se interconectam em processos de sinestesia, ou seja, as paisagens são estímulos externos que, através da visão, interconectam duas dimensões temporais: o presente e o passado.

Esses deslocamentos de memórias no espaço de tempo são externalizados através de falas, gestos ou olhares. Nesse sentido, na medida em que íamos passando por lugares onde havíamos frequentado, Mauro apontava para os mesmos e tecia comentários muitas vezes inaudíveis por conta do barulho oriundo do motor da casqueta, instalado no final dela, que dava propulsão para que esta se locomovesse. No entanto, se por um lado os comentários eram inaudíveis, por outro eram compreendidos pelo fato de, estando em ambiente com a presença coletiva de pessoas, minhas experiências vivenciadas em tais espaços também eram acionadas.

Escrevendo sobre mudanças, retorno e memórias, e sendo o campo de pesquisa também localizado as margens do rio Igarapé-Miri, é inevitável não lembrar de um dos pensamentos mais famosos do filósofo Heráclito, o qual diz que um homem não toma banho duas vezes no mesmo rio. Nesse sentido, as relações entre pesquisador e pesquisado mudaram. As pessoas também mudaram. Eu mudei. Aspectos pontuais da paisagem passaram por processo de modificação. O campo, de certa forma, é outro, ainda que seja “o mesmo”.

Assim como as memórias, as relações sociais também sempre estão em processo porque nem eu, nem os agentes, nem a paisagem são as mesmas. Isso também modifica as relações de pesquisa. A observação na linguagem utilizada pelo pesquisador, a bagagem simbólica e a preocupação usada em estabelecer uma relação minimamente dissimétrica, isto é, a vigilância epistemológica e as constantes negociações (BOURDIEU, 2012). Bourdieu (2012) afirma que

Só a reflexividade, que é sinônimo de método, mas uma *reflexividade reflexa*, baseada num “trabalho”, num “olho” sociológico, permite perceber e controlar *no campo*, na própria condução da entrevista, os efeitos da estrutura social no qual ela se realiza. Como pretende fazer ciência dos pressupostos sem se esforçar para conseguir uma ciência de seus próprios pressupostos? Principalmente esforçando-se para fazer um uso reflexivo dos conhecimentos adquiridos da ciência social para controlar os efeitos da própria pesquisa e começar a interrogação já dominando os efeitos inevitáveis das perguntas.

O sonho positivista de uma perfeita inocência epistemológica oculta na verdade que a diferença não é entre a ciência que realiza uma construção e aquela que não o faz, mas entre aquela que o faz sem o saber e aquela que, sabendo, se esforça para conhecer e dominar o mais completamente possível seus atos, inevitáveis, de construção e os efeitos que eles produzem também inevitavelmente.
(BOURDIEU, 2012, p. 694 – 695).

Nesse contexto, utilizo o termo retorno porque não é simplesmente uma volta onde na chegada, comparado ao término da pesquisa de campo do mestrado, encontramos tudo do mesmo jeito que estava anteriormente, como se as coisas estivessem paradas em uma constante inercia. O campo, as pessoas e o espaço estão ali. A paisagem, parcialmente modificada, também. Usei aspas na palavra término porque, do ponto de vista prático, é difícil de vê-lo ao horizonte imaginário. Isso porque o que nós, antropólogos, fazemos é “nos retirar” para encerrar a escrita do trabalho. Mas pesquisa em si não se encerra ou é encerrada, porque outros desdobramentos ocorrem no processo do percurso da pesquisa de campo. Abre-se como um leque de opções diversas questões, sendo necessário, portanto, não apenas a reflexividade no momento do trabalho de campo, mas uma reflexividade reflexa, isto é, uma problematização constante sobre os métodos levando em consideração as relações sociais estabelecidas com os agentes pesquisados.

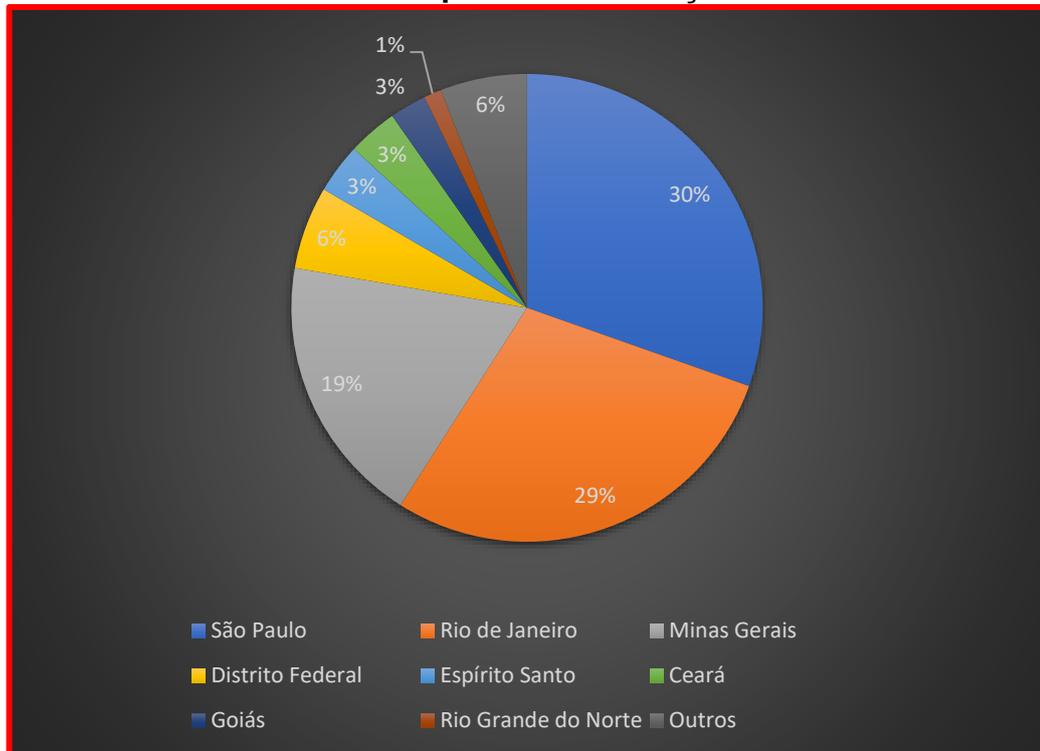
1.2 – Ampliando o campo: outras possibilidades de pesquisa.

É certo que o açaí se tornou um dos principais produtos agrícolas da Amazônia, especialmente do estado do Pará, a ser comercializado para além de seus limites territoriais. Atualmente faz parte, inclusive, de uma rede de comércio de *comodities* em nível mundial. Nativa da região amazônica, a demanda pela fruta é tão alta que passou a ser cultivada em outros estados, a exemplo do Rio Grande Norte.

Sendo assim, se por um lado eu já havia pontuados em escritos algumas mudanças socioeconômicas na comunidade de São João do Catimbaú, apresentadas, inclusive, durante o exame de qualificação de tese, por outro, era necessário compreender os processos que antecederam tais mudanças, isto é, como que a demanda do produto foi aumentando e em que aspectos, e como essa nova configuração exerceu pressão nas comunidades que produzem o açaí, provocando, inclusive, mudanças ambientais na região.

Partindo dessas premissas, selecionei pessoas que moram ou estavam “passando” por duas regiões do Brasil para realizar a coleta de entrevistas: Sudeste e Nordeste, pois os estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo, juntos, importam cerca de $\frac{3}{4}$ do açaí, sendo, portanto, os maiores compradores (TAVARES; HOMMA, 2015).

Para selecionar os estados, diante de limitações financeiras e tempo hábil para estender a pesquisa para todos eles, levei em consideração o estado do Rio de Janeiro (Sudeste), por uma questão de destaque com relação aos dados de importação, além de ter visto o produto sendo vendido em um dos pontos turísticos mais visitados do mundo, o Pão de Açúcar, e, em diversos lugares da cidade, ter encontrado carrinhos onde o açaí é comercializado, além de vendedores que andam pelas praias vendendo o mesmo. No Nordeste, selecionei dois estados: Rio Grande do Norte e Ceará, pois, além da capital de ambos serem destinos turísticos, eles aparecem nas estatísticas dentre os oito estados que mais importam a fruta. Obviamente que essa conjuntura possibilita que o açaí ganhe maior visibilidade pelo público em geral.

Gráfico 01 - Maiores importadores de açaí no ano de 2014

Fonte: TAVARES; HOMMA, 2015.

Elaboração: Autor (2019)

Em Natal, capital do estado do Rio Grande no Norte, encontrei uma *açaíteria* localizada em um bairro nobre da cidade, além de diversos pontos fixos onde o açaí é comercializado. Em Fortaleza também há pontos fixos de venda, alguns demasiadamente grandes e com boa infraestrutura. Em todas as cidades citadas, na maioria das vezes em que falei que era de Belém, as associações com o açaí foram instantâneas.

Essas questões foram apontando as direções que a escrita de minha tese foi tomando, o que estava previsto para o início, tornou-se o meio, isto é, se eu pretendia iniciar a tese falando sobre as mudanças socioeconômicas na região do Baixo Tocantins, decidi que era preciso ir para outro ponto responsável por essa mudança, isto é, como a circulação do açaí para além das escalas local e regional provocava mudanças nas comunidades produtoras. Era necessário, portanto, reescrever o início e o final de tal forma que a textualização etnográfica não parecesse desconexa, estabelecendo um fio condutor inteligível em termos de coesão e coerência entre as partes da tese. Nesse sentido, o desenho desta foi se constituindo paralelamente ao processo de coleta e análise de dados.

Em novembro de 2018 participei do III Jirau Agroecológico do Baixo Tocantins². Com o tema “Atuação em Rede e a Resistência do Movimento Agroecológico do Baixo Tocantins”, o encontro ocorreu a partir da parceria de várias instituições que atuam na região, dentre elas o IFPA, a UFPA, a Universidade do Estado do Pará – UEPA e a Associação Paraense de Apoio as Comunidades Carentes – APACC.

Para atingir a integração das atividades desenvolvidas, uma das metodologias utilizadas no evento foi a organização de Mesas redondas durante as manhãs, seguidas de Rodas de Conversas durante a tarde, onde todos tinham espaço de fala para contar suas experiências, suas angústias, suas expectativas, seus desafios e, assim, compartilhar vivências que, ao final, tornasse possível traçar formas de resistência diante dos ataques que os produtores, povos e comunidades tradicionais veem sofrendo nos últimos meses, que perpassa desde a extinção da Ouvidoria Agrária Nacional³ (vinculado ao Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária - INCRA); a extinção do MDA⁴, na época, a possibilidade da liberação de diversos agrotóxicos e a proibição da comercialização de produtos da agricultura familiar em redes de supermercados etc.

Foi em uma das Rodas de Conversas que conheci Ismael, vice-presidente da Associação Mutirão. Durante a fala dele foram pontuadas algumas questões que em função da recorrência devem ser problematizadas, tais como o processo de aumento da produção do açaí na região e a urgência de se criar estratégias de autonomia das comunidades produtoras para a comercialização frente ao grande capital materializado através de empresas que escoam o açaí *in natura*. Era o que estava faltando para fechar o desenho da tese e, pelo fato de a Associação Mutirão localizar-se no Município de Igarapé-Miri, quase ao lado da Comunidade de São João do Catimbau. Finalmente as coisas pareciam se encaixar.

² No período de 27 a 29 de novembro de 2018 ocorreu o III Jirau Agroecológico do Baixo Tocantins simultaneamente a III Semana Acadêmica do IFPA/Cametá; III Encontro das Agrárias do Baixo Tocantins e II Encontro de Ações Integradas de Ensino Técnico, Tecnológico e Superior do Baixo Tocantins.

³ A ouvidoria foi criada durante o governo do presidente Fernando Henrique Cardoso, através do Decreto Federal 7.255 e era responsável por receber denúncias, mediar e prevenir conflitos nos rurais.

⁴ A extinção foi publicada na edição do Diário Oficial da União no dia 13/05/2018, que passou a fazer parte do Ministério do Desenvolvimento Social e Agrário.

1.3 – Da necessidade de um campo multissituado, processual e não fixo

Assistindo ao ritual de defesa de tese de uma amiga, Anna Maria Linhares, em 19 de junho de 2015, no Programa de Pós-Graduação em História da UFPA – PPHIST/UFPA, na cidade de Belém – PA, um dos membros da banca comentou que, quando se está escrevendo uma tese, o objeto de pesquisa começa a surgir diante dos olhos, nas situações mais inusitadas, citando como exemplo alguns lugares e objetos nos quais Linhares identificou traços da Cultura Marajoara, o que levou-a a afirmar que em alguns momentos da história do Brasil, há relação direta entre a cultura marajoara e a construção de uma identidade nacional.

De fato, na tese de Linhares, publicada com o título *“Um grego agora nú: índios Marajoara e Identidade Nacional Brasileira”* (LINHARES, 2017), é possível transitar pelas percepções sensíveis da autora, a partir das quais identificou e analisou traços da cultura marajoara presentes desde as cerâmicas originais produzidas pelos indígenas, perpassando por objetos, propagandas de remédios, uma casa construída com aspectos da cultura marajoara, talheres e até em moedas de R\$1,00 (Um real), ainda em circulação. Nesse sentido, onde eu estava, lá também estava meu objeto de pesquisa, surgindo como miragens, tornando-se pouco a pouco mais concretas. Estava em muito do que lia, via ou ouvia.

No primeiro semestre de 2017, a GOL, companhia aérea de transportes de cargas e passageiros, uma das maiores da América Latina, incluiu em seu cardápio mais de vinte itens para compras durante as viagens. Dentre esses itens, destaca-se o açaí, com uma jogada de marketing que não deixa tal produto passar despercebido.

Nesse sentido, no “Menu Gol – Uma conexão de sabores”, o Açaí *frooty* natural é “feito 100% com açaí, o fruto brasileiro que é sucesso no mundo todo”, e é vendido em porções de 200 (duzentos) ml por R\$ 15,00 (quinze reais) e especificamente no intervalo de horário das 10h30 às 23h00. Sendo o menu bilingue, tais informações também estão na língua inglesa o que, obviamente, contribui para a divulgação além das fronteiras nacionais.

Fotografia 03 - Menu da Gol

Refeição a bordo.
Meal on board

FOLHAS FRESCAS (250g) R\$ 25
Fresh salad
 Servido de 1 em 1 (horário previsto de decolagem)
 Served from the table (take off time)
 5:00 10:30 23:00 5:00
 Salada saudável e fresquinha de alface crúps, rúcula, abóbriinha, cenoura e tomate.
 Healthy and fresh salad of lettuce, arugula, rúchinn, carrots and tomatoes.

MISTO ESPECIAL (140g) R\$ 20
Turkey sandwich with cheese
 Servido de 1 em 1 (horário previsto de decolagem)
 Served from the table (take off time)
 5:00 5:00
 Sanduíche leve equentinho de peito de peru, queijo mozzarella e cream cheese, servido no pão de leite com parmesão.
 Turkey sandwich with mozzarella and cream cheese, served hot in a parmesan crusted bread.

CUP NOODLES (64g) R\$ 15
Cup Noodles
 Servido de 1 em 1 (horário previsto de decolagem)
 Served from the table (take off time)
 5:00 10:30 23:00 5:00
 O clássico macarrão instantâneo servido no copo. Sabor galinha caipira.
 A classic noodle soup in a cup. Available in chicken flavor.

ESTROGONOFE CREMOSO (240g) R\$ 30
Creamy stroganoff
 Servido de 1 em 1 (horário previsto de decolagem)
 Served from the table (take off time)
 5:00 10:30 23:00 5:00
 Tirinhas de file de frango envoltas em um molho especial com champignons. Servido com arroz e batata assada.
 Chicken strips with a special sauce with champignons. Served with rice and roasted potatoes.

ÇAÍ FROOY NATURAL (200ml) R\$ 15
Frooty natural Açaí
 Servido de 1 em 1 (horário previsto de decolagem)
 Served from the table (take off time)
 5:00 10:30 23:00 5:00
 Feito 100% com açaí, o fruto brasileiro que é sucesso no mundo todo.
 Made 100% with açaí, the world-famous Brazilian fruit.

Aqui, você faz o trajeto da sua refeição.
 Here, you decide the path for your meal.
 Pode ficar na entrada, fazer escolha no prato principal ou ir direto para a sobremesa.
 You can stay at an entrance, stopover the main course or go straight to dessert.

Boa para uma refeição completa ou para acompanhar. Como você prefere?
 Good as a meal or just as a side dish. How do you prefer?

Esta delícia vai bem sozinha ou na sobremesa. A escolha é sua!
 This is a delight by itself or as a dessert. The choice is yours!

Fotografia: Josias de Souza Sales - Sem Local. 2017
 Arquivo: Acervo Pessoal do Autor.

Aguardando o ônibus em Belém, surgiam alguns com a lateral adesivada na qual estavam presentes imagens do açaí; visitando o Museu do Amanhã e o Pão de Açúcar, ambos no Rio de Janeiro, capital, lá estava a palmeira do açaí em destaque e assim sucessivamente.

O site Pão de Açúcar promete “experiências felizes, inesquecíveis e que valorizem a cultura brasileira”⁵. Sem entrar aqui na discussão fenomenológica sobre o conceito de cultura, mas, do ponto de vista contextual na qual os visitantes do referido ponto turístico estão imersos, a gastronomia brasileira está inserida nessas experiências. Nesse sentido, o *folder* de um dos restaurantes, que vai do teto ao chão, apresenta sete opções gastronômicas: caipirinha, conhecida internacionalmente (inclusive há a opção de um curso rápido de como prepará-la. Enquanto permaneci no estabelecimento, três gringos fizeram o curso); a cerveja; hambúrguer de picanha; salmão grelhado; bolinho de bacalhau e o açaí, com uma imagem convidativa para degustação.

⁵ “QUEM SOMOS

Um dos mais belos pontos turísticos do Rio de Janeiro e um dos mais famosos do Brasil. Trabalhamos com a missão de transportar pessoas para um mundo encantamento, lazer e entretenimento, gerando experiências felizes, inesquecíveis e que valorizem a cultura brasileira. Investimos constantemente em segurança, conforto e inovação. Somos um marco natural, geológico, histórico e turístico da idade do Rio de Janeiro. Marco natural, por ser um referencial para os navegadores que vêm à Baía do Guanabara. Marco geológico, pois é um sítio geológico com datações precisas da história do planeta. Marco histórico, porque aos seus pés, Estácio de Sá, em 1º de março de 1565, fundou a Cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro. E, marco turístico, porque a inauguração do teleférico do Pão de Açúcar projetou o nome do Brasil no exterior. Fomos o primeiro teleférico instalado no Brasil e o terceiro no mundo.” <http://www.bondinho.com.br/pt-br/quem-somos/>. Acesso em 09/02/2019.

Fotografia 04 - Folder de venda de Açaí no Pão de Açúcar – RJ



Fotografia: Josias de Souza Sales – Rio de Janeiro/RJ, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

No Museu do Amanhã, também na cidade do Rio de Janeiro/RJ, em um dos ambientes onde há a exposição permanente, há imagens de elementos que compõem o cenário representativo da biodiversidade mundial, que leva o visitante a perceber que, de fatos há bilhões de ecossistemas interconectados, tal como chama a atenção um chamado na própria instalação. Em um grande painel, onde há algumas dezenas de fotografias que representam a biodiversidade brasileira, há elementos da Amazônia e, dentre milhares que poderiam estar presentes entre as fotografias, há a palmeira do açai. Na fotografia seguinte, dois visitantes observam a imagem desta e tecem comentários sobre o sabor e a origem da mesma. Nas duas fotografias posteriores, apresento o painel onde está presente a palmeira.

Fotografia 05 - Painel da Biodiversidade – Museu do Amanhã/RJ



Fotografia: Rosiléia de Souza Sales - Rio de Janeiro/RJ, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Exceto nas cidades do Norte, principalmente nas cidades da Região Metropolitana de Belém, onde há pontos de vendas de açaí espalhados por vários lugares, tanto na periferia quanto nos bairros ditos mais nobres, em outros lugares, como em Fortaleza, Rio de Janeiro, Natal e São Paulo, esses pontos de venda estão mais presentes nos bairros centrais, ou mesmo em rotas turísticas.

Fotografia 06 - Mosaico Zoom da Palmeira do Açaí do Pannel de Biodiversidade no Museu do Amanhã



Fotografias: Josias de Souza Sales - Rio de Janeiro/RJ, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

No primeiro caso, isto é, na região Norte, os pontos quase sempre estão sinalizados com bandeiras vermelhas feitas em chapas de zinco. Ultimamente essas bandeiras estão sendo substituídas gradativamente por letreiros mais sofisticados ou mesmo a utilização de *banners*, principalmente nas regiões centrais.

O uso de bandeiras de zinco, em épocas onde a quantidade de pontos de venda eram escassos e o uso de telefones celulares não era comum, sendo objeto de luxo, tal como a aquisição de linhas telefônicas fixas, ao longe, sob o sol escaldante que castiga a região norte, quem fosse comprar açaí para o almoço, de longe já sabia se

ainda havia ou não, pois a bandeira fixada de alguma forma sobre as calçadas era/é uma marca desse tipo de comercio. Se de longe você não avistava mais a bandeira, teria que voltar pra casa, pois todo o açaí daquele ponto já havia circulado para as mesas.

Nas cidades do Sudeste e Nordeste, esses tipos de bandeiras são praticamente inexistentes. O que há nos pontos/barracas de vendas são *banners* ou mesmo grandes letreiros. Em Fortaleza ainda encontrei um estabelecimento onde havia bandeiras confeccionas em pano. Mas que nada se aproxima das bandeiras utilizadas nas cidades paraenses.

Fotografia 07 - Pizzaria e Açaí



Fotografia: Josias de Souza Sales - Fortaleza/CE, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Nesse sentido, em Fortaleza/CE, quem faz o famoso passeio turístico “Três praias em um dia”⁶, no ponto de embarque no buggy, há na fachada da lanchonete uma grande chamada para a venda de açaí, com a frase “Venha saborear o açaí do litoral”. O mesmo letreiro afirmava que ali era comercializado “o melhor açaí da região”, fazendo referências a outros estabelecimentos que também vendem o açaí. Na outra metade, o que chama a atenção é a “casadinha” que identificava não apenas a que se destinava a comercialização dos principais produtos do local, mas também, a maneira como é utilizado a denominação “açaí”, isto é, o nome do produto é utilizado como sinônimo do lugar onde o mesmo é comercializado, resultando na “casadinha” Pizzaria (onde se vende pizza) e Açaí (onde se vende açaí).

Essas associações também já estão presentes em alguns lugares do Pará. Na comunidade do Carapajó, município de Cametá há um estabelecimento no qual os clientes podem almoçar e tomar açaí. Isso porque é prática cultural tomar o açaí ao mesmo tempo em que se consome a comida. Parte dos moradores da região do Baixo Tocantins consomem açaí todos os dias, especialmente durante o almoço. Segundo Gino, em 2013, cerca de vinte e cinco por cento da produção do açaí produzido em Igarapé Miri era consumido no próprio município. Segundo ele:

A princípio, hoje (...) de todas as produções que temos (...), acho que eles [moradores do município de Igarapé Miri], consomem (...) uns vinte e cinco por cento. O resto vai embora. É vinte e cinco por cento, mas também esse povo daqui toma açaí *que só*. É almoço e janta (risos). É, o açaí daí vicia. Vicia Rapaz. É almoço e janta! Se não tem aquele açaí na hora do almoço... Hiiiiii rapaz, tem gente que não come. Só deixa a comida e sai da mesa. É impressionante.
(Gino. Pesquisa de Campo. 2013)

No pôster, pendurado em uma coluna de madeira que dá sustentação para o telhado que cobre a parte frontal do estabelecimento, uma espécie de varanda aberta que protege o ambiente do sol e da chuva, está o enunciado “Açaí e restaurante da Marília”. Nesse sentido, outra vez o nome da fruta é usado como sinônimo de classificação com relação aos tipos de estabelecimentos comerciais: bar, restaurante,

⁶ O passeio é para conhecer as praias de Morro Branco, Praia das Fontes e Canoa Quebrada. Há na cidade diversas operadoras de turismo que oferecem tal serviço.

pizzaria, supermercado etc. mas que, nesse caso específico, as pessoas podem tanto comprar o açaí e consumir junto com o almoço, quanto comprar para levar e consumir em casa.

Fotografia 08 - Açaí e restaurante



Fotografia: Josias de Souza Sales - Cametá/PA, 2019.
Acervo: Arquivo Pessoa do Autor.

Todavia, nem sempre há açaí para ser vendido durante o dia todo, pois o produto é processado, isto é, despulpado, todos os dias e, mesmo sendo acondicionado na geladeira, o mesmo pode estragar, ficar azedo e, congelar e ao menos neste estado, no Pará, não é uma opção que atraia tantos compradores.

Sendo assim, esta pesquisa trata de algo muito presente no cotidiano e nas memórias e, por ser tão conhecido exige um olhar de estranhamento que permita que tal objeto deixe de ser naturalizado e passe por uma (re)descoberta. Ambas as possibilidades se fundiram em um processo onde, memórias e cotidianos se entrelaçaram, como se o constante aparecimento do objeto em meu cotidiano quisesse me fornecer informações de como acessar a memória para a escrita de uma etnografia onde eu, enquanto antropólogo, pudesse ver-me tanto dentro do campo de pesquisa quanto na minha própria escrita.

Em 2013, Ponte defendeu a tese “Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açã, jussara, manaca, açaí, acay-berry: rizoma”. A partir do conceito de *Rizoma*, de Deleuze e Guattari, o autor defendeu a tese que pode ser resumida em duas palavras que juntas, cunhou-se uma categoria de análise: *açaí-rizoma*. A terminologia *açaí-rizoma* explica fato de que o açaí está presente em vários aspectos da vida cotidiana. Nesse sentido, o autor afirma que:

O rizoma (...) trata-se de um caule subterrâneo que eclode em múltiplas árvores novas, num desenvolvimento em deslocamento imprevisível. O esforço deleuziano é no sentido da conexão e da heterogeneidade: “qualquer ponto de um rizoma pode ser conectado a qualquer outro e deve sê-lo.” (DELEUZE; GUATTARI, 1995, p. 14). É muito diferente, da árvore ou da raiz que fixam num ponto, numa ordem... Num rizoma, ao contrário, cada traço não remete necessariamente a um traço linguístico: cadeias semióticas de toda natureza são aí conectadas a modos de codificação muito diversos, cadeias biológicas, políticas, econômicas, etc., colocando em jogo não somente regimes de signos diferentes mas também estatutos de estados de coisas. (PONTE, 2013, p. 21).

De acordo com Ponte (2013) o *açaí-rizoma* está presente em momentos diversificados, sendo consumido tanto quanto elemento que faz parte da dieta, “*cercado de múltiplas prescrições até a construção da identidade regional, o consumo*

como motivo estético amplo (música, poesia, crônica, paisagismo, cor), a edificação de instalações provisórias, o uso da medicina tradicional, dentre outros.”

Entender o açai enquanto rizoma implica em fazer o seu mapa e não a sua estrutura. O mapa é algo aberto, se organiza no plano, está sempre pronto para ser refeito, conectar, desconectar. Buscar linhas de fuga, adquirir novos desdobramentos, repartir-se, surpreender com novas dimensões. O açai rizoma se desdobra em novas linhas e planos surpreendentes e nem sempre conhecidos até pelos nativos estuarinos mais envolvidos com o seu filamento alimentar. Suas conexões se dão em segmentos sociais diferenciados. (...) O rizoma é descontínuo, mas pode reconectar e voltar a ser rompido, e retomar as linhas de fuga, roteiros novos, refazendo novos mapas. As partes não estão compondo um todo, mas um conjunto desconexo, imprevisível, que não cessa de se desterritorializar e reterritorializar. Que empreende linhas de fuga e pode retornar enquanto diferença, empreendendo a construção de novas dimensões surpreendentes.

(PONTE, 2013, p. 27)

Ao fazer a pesquisa de campo, Pontes afirma que “O açai-rizoma impõe a lógica do labirinto no processo de exposição, o que pode causar a impressão de repetição desnecessária de certos argumentos”. Segundo o autor, uma das possibilidades de abordagens segue pelo viés que,

Entendemos que a Antropologia é uma ciência empírica que esclarece seus problemas no trabalho de campo: a insubstituível verificação do real em funcionamento. Curiosamente, o olho do antropólogo pode surpreender o nativo. O nativo “naturaliza” suas escolhas, enquanto o antropólogo as converte em problemas a equacionar. O açai-rizoma impõe a lógica do labirinto no processo de exposição, o que pode causar a impressão de repetição desnecessária de certos argumentos.

Entretanto, as reiterações são modos de estabelecer as conexões de um ponto qualquer a outro ponto. O texto pode ainda sugerir que são várias teses confusamente amontoadas em torno do açai. De fato, o real que cerca o açai é surpreendente – daí o seu caráter rizomático – e representa o modo amazônico de auto-constituição imaginária que somente recentemente vem sendo compreendido.

(PONTE, 2013, p. 15)

Além de ser rizoma (PONTE, 2013), o açaí também tem uma vida que o faz circular entre espaços geográficos (seja inter-regional, nacional ou internacional), entre categorias socioprofissionais presentes na cadeia produtiva do açaí (SALES, 2014) e entre categorias sociais distintas. Por essas questões que permeiam o açaí e, estando o material disperso, isto é, de forma pulverizada, em movimento, como uma substância volátil que surge, escapa, se expande e surge novamente, pra captar o *açaí-rizoma*, por uma questão metodológica, optei por “fazer trabalho de campo” que perseguisse os fluxos e redes que o açaí e os agentes a ele relacionados interconectam-se.

Sendo assim, no CE, RN e RJ, os colaboradores da pesquisa foram selecionados a partir do momento em que, ao conhecê-los e apresentar-me como alguém de Belém do Pará, os mesmos me associarem imediatamente ao açaí. Foi assim com o Pedro, de Fortaleza, que ao saber que meu amigo e eu éramos paraenses, perguntou: “Trouxeram açaí?”.⁷ Foi assim com a Delana Lima que, em um almoço coletivo em Natal, no restaurante da Totóia, sentamo-nos um ao lado do outro e, ao nos apresentarmos e saber de onde eu era, disse: “Adoro açaí! Mas o *açaí puro*”.⁸

Também é importante destacar que, além das entrevistas realizadas dessa forma, também estabeleci uma rede de colaboradores a partir de indicações feitas pela Suyane (Fortaleza) e Maria Fantinato (Rio de Janeiro), constituindo, portanto, uma pesquisa de campo de enfoque processual e multissituada, sem a necessária fixidez nas comunidades e no município de Igarapé-Miri, mas perseguindo a trajetória do produto na região do Baixo Tocantins/PA, entre moradores e com turistas das cidades de Rio de Janeiro, Natal, Fortaleza, São Paulo e Belém.

⁷ Pedro. Cearense. Pesquisa de Campo, 2018. Arquivo em mp3.

⁸ Delana Lima. Potiguar. Pesquisa de Campo, 2018. Arquivo em mp3.

1.4 – Do percurso de Igarapé-Miri até Catimbau.

Era uma tarde de sexta feira e o sol já se preparava para se pôr ao horizonte das águas barrentas e levemente sinuosas do Rio Igarapé-Miri, visto verticalmente em ângulo de 90° do Posto Conceição, onde as águas separavam de maneira calma e serena as margens do rio visivelmente marcado por diversas gerações e suas marcas na paisagem. O município de Igarapé-Miri está localizado na região do Baixo Tocantins e, segundo Sales (2014), distante

78 (setenta e oito) km da capital paraense (...) é banhada por rios e igarapés e possui 58.077 (cinquenta e oito mil e setenta e sete) habitantes, de acordo com o censo demográfico divulgado pelo IBGE em 2010. O acesso à cidade tendo como ponto de partida Belém, antes era possível fazendo o trajeto rodofluvial, isto é, parcialmente por rodovias e a outra parte por vias fluviais. Contemporaneamente o acesso é facilitado tanto por via fluvial quanto por rodovias interligadas por pontes sobre os rios que “cortam” interligam as rodovias, ou ainda combinando essas duas possibilidades, visto que ainda há duas empresas que fazem o transporte rodofluvial de cargas e passageiros. A cadeia produtiva do açaí in natura produzido em Igarapé-Miri abrange os mercados local, regional e nacional. Sendo assim, o produto é comercializado tanto em Belém quanto por empresas que o beneficiam, situadas na cidade ou não, que, após o beneficiamento, exportam o açaí para outros estados da federação brasileira e mesmo para o exterior. (SALES, 2014, p. 110-111).

Percorrendo a cidade, logo se avistam plantações de palmeiras de açaí, o que é coerente com a placa de orientação de destino, suspensa sobre a Rodovia PA-151, logo no início do município, onde no alto se lê “Bem vindos a Igarapé-Miri, a capital mundial do açaí”, ou seja, além de orientar o destino, a placa possui mais duas funções: turística e educativa, partindo da premissa de que tal placa é azul e, portanto apresenta aos transeuntes informações específicas.

Em 2018 notei que na entrada da cidade foi construído um portal onde há um mosaico de fotografias que mostram etapas da produção do açaí, bem como de outros produtos extraídos ou manejados no município, além de prédios e algumas paisagens típicas das comunidades ribeirinhas. Dessa maneira, se quem passa pela estrada

não percebe a placa de sinalização, é praticamente impossível não notar o portal e as imagens fotográficas que o contornam em forma de um “c” quadrado invertido para baixo.

Fotografia 09 - Placa de orientação de destino



Fotografia: Marilena Pinheiro Silva - Igarapé-Miri/PA, 2017.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Apesar do município não apresentar infraestrutura adequada, seja na cidade, seja nas comunidades ribeirinhas para receber turistas, há empresas em Belém que oferecem pacotes para quem tem curiosidade em conhecer a capital mundial do açaí

e o circuito da produção desta fruta, cuja produção se tornou altamente rentável nas últimas décadas.

Fotografia 10 - Portal de entrada de Igarapé Miri



Fotografia: Josias de Souza Sales - Igarapé Miri/PA, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

A cidade não possui sistema de saneamento básico que atenda a toda a população, hotéis preparados para receber visitantes (há apenas um hotel com infraestrutura básica para acomodar pessoas que não conhecem moradores na cidade ou nas comunidades para as hospedarem). As ruas não possuem calçadas adequadas, sendo essas esburacadas e com poucos trechos asfaltados. A orla não foi planejada para atendimento turístico, carecendo de lixeiras, limpeza frequente ou placas de orientação turística. É uma orla semelhante a da maioria das cidades do Pará. O pequeno centro comercial é desordenado e disputado por motos, pedestres, bicicletas e alguns poucos carros que circulam na cidade.

No entanto, podemos assinalar que a placa e o portal que se propõem a apresentar a cidade como destino turístico afirmam o sentido identitário, de pertencimento ao lugar, visto que os mirienses – gentílico para quem nasce em Igarapé-Miri, ostentam com orgulho o fato de serem de um município cujo título o coloca no topo da hierarquia de produção do açaí *in natura* não apenas no Baixo Tocantins, mas mundial. Como o açaí está globalizado e, pelo alto índice de produção

do município, não apenas a fruta passa a ser vista como reconhecida internacionalmente, mas insere a cidade no processo de globalização via cadeia produtiva do açaí e, por conseguinte, projeta a identidade gentílica miriense.

Fotografia 11 - Posicionamento da Placa de Sinalização e Portal de entrada de Igarapé Miri



Fotografia: Josias de Souza Sales. Igarapé-Miri/PA, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

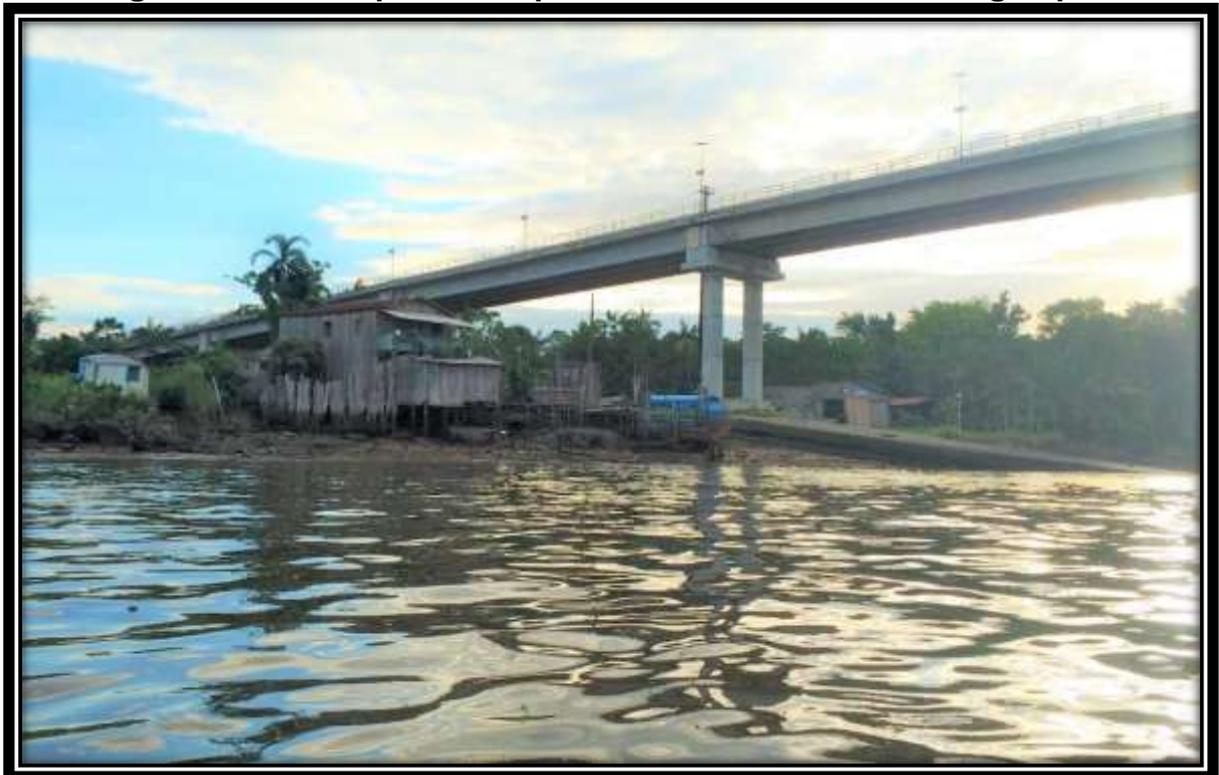
Seguindo essa rodovia, atravessando-se algumas centenas de metros se chega ao porto, de onde se tem uma das formas de acesso, neste caso, via Rio Igarapé-Miri e igarapés afluentes, às diversas comunidades ribeirinhas do município onde o manejo e o extrativismo do açaí se constituem enquanto principal atividade econômica, inclusive a comunidade de São João do Catimbau.

Para chegar até São João do Catimbau, partindo do porto da cidade, navega-se na direção Norte pelo rio de nome

homônimo ao da cidade, passando pela comunidade Bico da Ponta e em seguida chega-se a São João do Catimbau (que recebeu esse nome em virtude de um braço de igarapé como nome homônimo e “corta” a mesma). Seguindo mais adiante, há as seguintes comunidades: São Jorge, São Benedito da Espera, Furo Seco Fora, São Raimundo e Furo Seco Dentro. Obviamente que se formos mais adiante há muitas outras inúmeras, todas tendo como principal atividade econômica a produção do açaí. No Catimbau há cerca de trinta casas, sendo que algumas vezes, em uma única residência moram mais de uma família (tendo como referência a família nuclear). (SALES, 2014, p. 112)

Do porto logo se avista a mais nova grande intervenção no espaço da paisagem. Uma ponte de concreto foi inaugurada no início do ano corrente, interligando as duas margens do rio Igarapé-Miri e alterando de forma marcante a paisagem local. Antes a travessia era realizada via balsas. Desse tempo, restaram apenas as rampas que foram construídas uma de frente para a outra, onde as balsas faziam a travessia de carros, ônibus, motos, bicicletas e pessoas. Uma delas pode ser percebida na fotografia a seguir.

Fotografia 12 - Vista parcial da ponte construída sobre o rio Igarapé-Miri



Fotografia: Jameson Antônio Marques Sales - Igarapé-Miri/PA 2017.
Acervo: Arquivo Pessoal do autor.

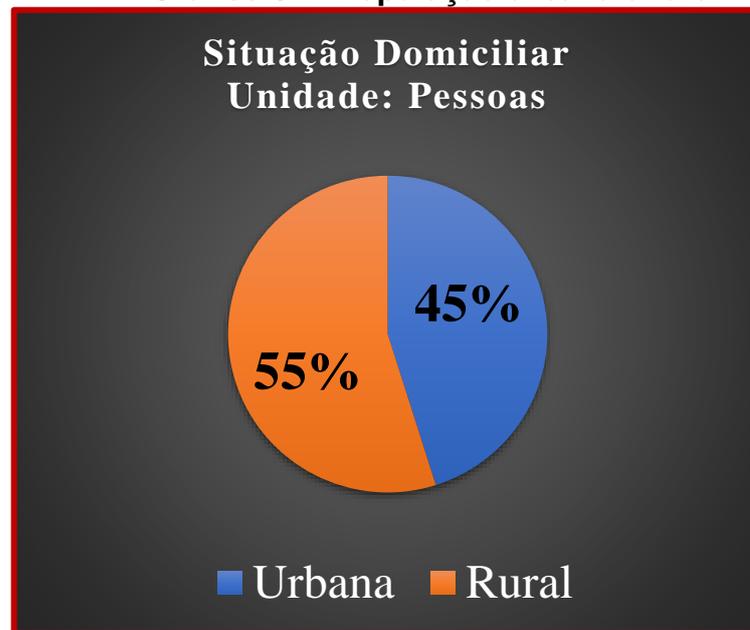
Iniciando o percurso, logo se percebe um aglomerado de palmeiras de açaí em ambas as margens, cujos recortes descontínuos se dão pelas construções de casas sustentadas por palafitas. Um olhar distanciado permite perceber que as palmeiras de açaí formam uma linha contínua por trás das palafitas, que segundo Alves (2014), podem atingir até 25 metros de altura.

Muitas palmeiras foram plantadas atrás das casas e nos transmite uma sensação de harmonia com a vegetação local, que a primeira vista poderia ser vista como uma grande *plantation* interrompida por residências equidistantes entre o início e o fim da frente dos terrenos, onde somente é possível identificar este perímetro início-fim se informado por algum morador, visto que não há cercados, cercas ou muros que os delimitam.

1.5 – Igarapé-Miri: alguns dados estatísticos.

1.5.1 – População

Localizado na região do Baixo Tocantins – PA, o município de Igarapé-Miri, tem uma população em torno de 62.335 pessoas (IBGE, 2018), com densidade demográfica de 29,08 habitantes por Km² (IBGE, 2010) em uma área territorial de 1.996,790 Km² (IBGE, 2017), sendo que, de acordo com o censo de 2010, a maior parte da população morava na área rural.

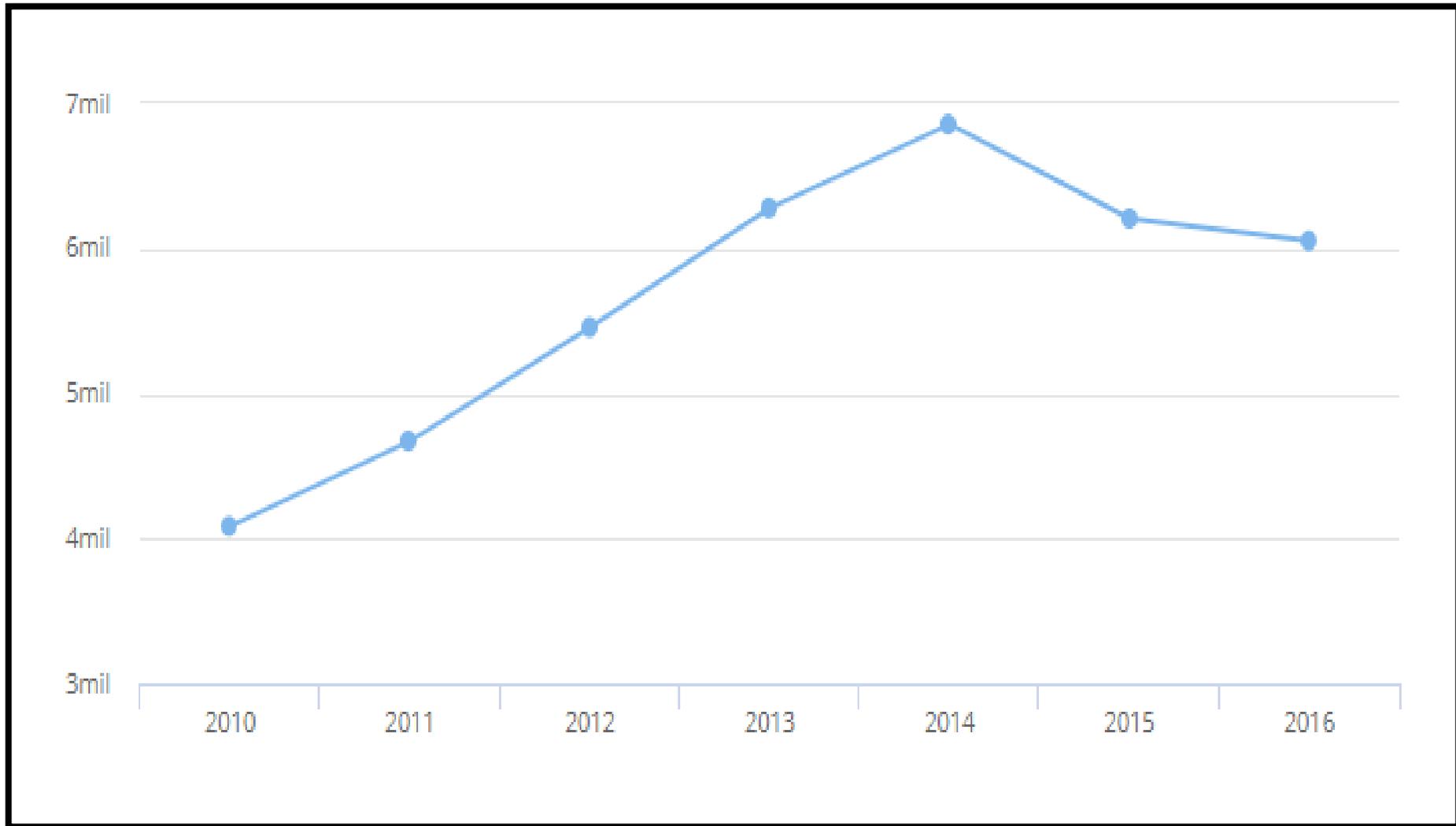
Gráfico 02 - População urbana e rural

Fonte: Censo IBGE 2010.

Elaboração: Autor (2019).

1.5.2 – Produto Interno Bruto Per Capita

Ainda que o PIB *per capita* não dê conta de explicar a complexidade das diferenças sociais, ou seja, explicitando a real forma como a renda está distribuída (seja por faixa etária, seja por composição familiar, por origem, por bairro, por ocupação etc.), encobrendo a concentração de renda, é importante destacar que o Produto Interno Bruto - PIB *per capita* teve trajetória ascendente entre o ano de 2010 e 2014, subindo, respectivamente, de R\$ 4.086,01 a R\$ 6.857,06. Nos anos seguintes, teve houve uma relativa queda: R\$ 6.206,97 em 2015 e R\$ 6.054,45 em 2016.

Gráfico 03 - PIB per capita de Igarapé-Miri

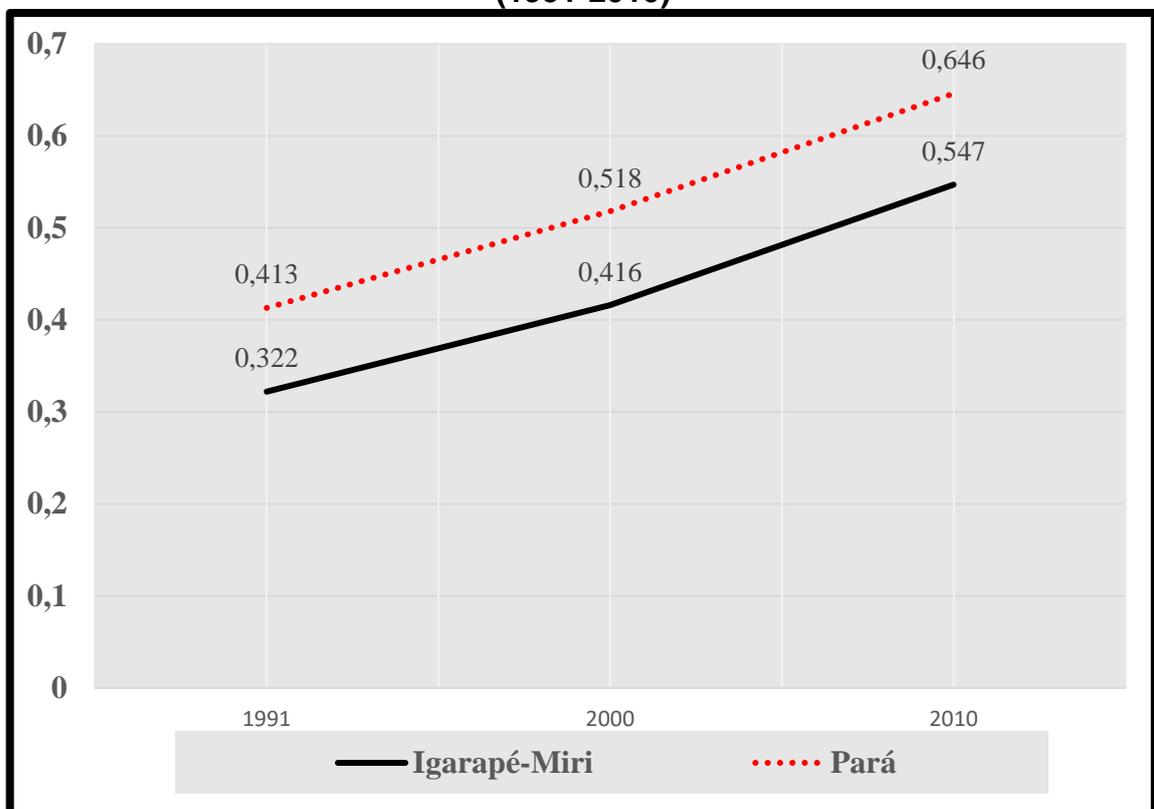
Fonte: IBGE, em parceria com os Órgãos Estaduais de Estatística, Secretarias Estaduais de Governo e Superintendência da Zona Franca de Manaus – SUFRAMA. Gráfico disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/igarape-miri.html?>

1.5.3 – Índice de Desenvolvimento Humano – IDHM e Renda *per capita*

A sucursal no Brasil da agência Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento – PNUD, ligada a Organização das Nações Unidas – ONU, divulgou no ano de 2013 o “Atlas do Desenvolvimento Humano do Brasil 2013”. Dentre as informações apresentadas, a publicação divulgou o Índice de Desenvolvimento Humano – IDHM, elencando os dados tanto em escala municipal quanto estadual dos últimos três censos: 1991, 2000 e 2010.

Partindo desses dados foi possível organizar um gráfico comparativo entre o município de Igarapé-Miri e o estado do Pará. Em ambos os casos, há um crescente constante com relação ao IDHM.

Gráfico 04 - IDHM comparativo entre Igarapé-Miri e Pará (1991-2010)



Fonte: PNUD, 2013.

Elaboração: Autor (2019).

A taxa do IDHM é medida partir dos seguintes indicadores: demografia e saúde (população, estrutura etária, longevidade, mortalidade e fecundidade); educação de crianças, jovens e adultos (taxa de matrícula e frequência, expectativa de anos de estudo, conclusão dos ensinos fundamental ou médio); renda (PIB per capita, renda per capita, índice Gini); trabalho (atividade, desocupação); habitação (acesso ao fornecimento de luz elétrica, coleta de lixo de água encanada); vulnerabilidade social (ocupação informal por pessoas maiores de 18 anos, condições de moradia – existência de banheiros e água encanada, mortalidade infantil, quantidade de crianças e jovens que não estudam dentre outras variáveis) (PNUD, 2013).

De acordo com a taxa, as cidades, unidades da federação – UF ou países são classificados entre Desenvolvimento Humano Baixo, Desenvolvimento Humano Médio e Desenvolvimento Humano Alto, de acordo com os seguintes intervalos:

Tabela 01 - Classificação do IDHM

IDHM	CLASSIFICAÇÃO
0 a 0,499	Desenvolvimento Humano Baixo
0,500 a 0,799	Desenvolvimento Humano Médio
0,800 a 1	Desenvolvimento Humano Alto

Fonte: PNUD, 2013.

Igarapé-Miri, portanto, saiu da classificação Desenvolvimento Humano Baixo, no qual se encontrava em 2000, para as cidades consideradas com Desenvolvimento Humano Médio, em 2010. Segundo o PNUD (2013), *“A dimensão que mais contribui para o IDHM do município é Longevidade, com índice de 0,770, seguida de Renda, com índice de 0,514, e de Educação, com índice de 0,413”*.

É inegável que o aumento na renda dos moradores do município, principalmente nas chamadas áreas rurais, advém do aumento produção e comercialização do açaí *in natura*. Através do manejo, nos primeiros dez anos do século XXI, foi se constituindo paulatinamente uma cadeia produtiva que hoje forma uma rede de intercâmbios e trocas comerciais e sociais, na medida em que as

relações estabelecidas entre os atores presentes no contexto, permite o vai e vem de produtos, serviços, pessoas e mercadorias das mais diversas.

Esse aumento na renda também é um indicativo para o aumento da população na área rural, pois antes muitos jovens mudavam seu domicílio para a cidade com o propósito de concluírem o ensino fundamental e médio. Atualmente há maior facilidade para ir até a cidade e voltar depois das atividades escolares, pois há linhas permanentes de barcos e lanchas, além do fato de que uma grande parcela dos moradores das comunidades possui embarcações motorizadas como *rabudas* ou *rabetas*.

Tabela 02 - População Total, por Gênero, Rural/Urba - Município - Igarapé-Miri – PA

População	População (1991)	% do Total (1991)	População (2000)	% do Total (2000)	População (2010)	% do Total (2010)
População total	41.843	100,00	52.604	100,00	58.077	100,00
População residente masculina	21.322	50,96	27.015	51,36	29.674	51,09
População residente feminina	20.521	49,04	25.589	48,64	28.403	48,91
População urbana	19.797	47,31	24.983	47,49	26.205	45,12
População rural	22.046	52,69	27.621	52,51	31.872	54,88

Fonte: PNUD, IPEA e FJP, 2013.

De 2000 para 2010, a população rural do município aumentou mais de dois pontos percentuais, enquanto o da cidade, baixou, invertendo-se a tendência da maioria das cidades brasileiras, onde o êxodo rural continua ocorrendo e a taxa de natalidade nas áreas rurais não é capaz de equilibrar o ritmo da migração.

1.6 – O Baixo Tocantins frente a Globalização

Ao comparar estudos sobre a globalização em contextos urbanos e rurais, Woods (2007) afirma a ausência de pesquisas que possibilitam compreender como as zonas rurais se reestruturaram no processo de globalização e, partindo dessas premissas, o “campo global” passa a ser visto como uma categoria hipotética, pois determinadas localidades rurais estão, em maior ou menor grau, parcialmente articuladas com a globalização. Segundo Woods:

A globalização pode ter se tornado uma das preocupações preeminentes das ciências sociais contemporâneas, mas a pesquisa sobre os processos e experiências da globalização continuam a exibir um viés espacial distinto. Como Hogan observou, "há um discernível privilégio do urbano sobre o rural nos relatos eruditos da globalização" (Hogan, 2004: 22), evidente não apenas na própria disciplina de sociologia de Hogan, mas também na geografia, onde textos-chave sobre a globalização Como Dicken (2003) e Perrons (2004) contêm apenas referências superficiais às localidades rurais (Murray, 2006, é uma exceção notável). Hogan sugere que a relativa negligência do rural resulta do reconhecimento de que, em centros urbanos, "muitas marcas de globalização - mistura cultural, dinamismo econômico, transformações políticas e ideológicas - são muitas vezes mais visíveis" (Hogan, 2004: 22). Isso pode ser assim, mas é igualmente possível apontar marcas de globalização que têm uma forte visibilidade rural: as cadeias de mercadorias globais, a mercantilização dos recursos naturais, a migração de mão-de-obra e a produção de novas paisagens... [Tradução minha]. (WOODS, 2007:487-488)⁹

Woods (2007) afirma que as pesquisas sobre o contexto rural na globalização podem ser divididas em cinco tipos de abordagens, das quais aqui destaco três, e

⁹ No original: Globalization may have become one of the pre-eminent concerns of contemporary social science, but research into the processes, effects and experiences of globalization continues to exhibit a distinct spatial bias. Hogan has observed, ‘there is a discernible privileging of urban over rural in scholarly accounts of globalization’ (Hogan, 2004: 22), evident not only in Hogan’s own discipline of sociology, but also in geography, where key texts on globalization such as Dicken (2003) and Perrons (2004) contain only cursory references to rural localities (Murray, 2006, is a notable exception). Hogan suggests that there is a neglect of the rural follows from a recognition that it is in urban centres ‘that certain hall marks of globalization – cultural admixture, economic dynamism, political and ideological transformations – are often most visible’ (Hogan, 2004: 22). This may be so, but it is equally possible to point to hallmarks of globalization that have a strong rural visibility: global commodity chains, the commodification of natural resources, labour migration and the production of new amenity landscapes.

partem basicamente da perspectiva da globalização econômica. A primeira abordagem diz respeito às “cadeias de desenvolvimento básicos e o desenvolvimento do sistema agroalimentar global”, onde são analisados os fluxos de frutas *in natura* e flores frescas e os impactos dessa economia nas comunidades locais, bem como nas relações de trabalho e gênero, onde ocorreu o deslocamento (reescalonamento) das relações de poder pela presença corporativa no sistema agroalimentar. Esses estudos seguem a linearidade e dão ênfase para o poder das corporações transnacionais;

A segunda abordagem foca na teoria da regulação da economia global frente à reestruturação das economias rurais locais, isto é, como a desregulamentação do estado, no pós fordismo, por exemplo, com o surgimento de *commodities*, afeta a produção agroalimentar, quando a regulamentação pública passa a ser privada através da inserção de novas formas e parâmetros de qualidade, certificações e a importância da origem do produto;

A terceira forma de abordagem destaca os impactos positivos e negativos da globalização, tanto em países “desenvolvidos” quanto em “desenvolvimento” (grifo do autor), ou seja, em algumas comunidades rurais, a globalização possibilitou oportunidades ao explorar lugares como novos nichos de mercado ou mesmo fornecimento de mão de obra barata, enquanto em outras, ocorreu a marginalização das economias. Woods (2007) afirma ainda que, segundo McMichael (1996),

A globalização é uma construção pós-desenvolvimentista, na medida em que não exige um progresso universal em direção à ordem superior da sociedade industrializada, mas sim cristaliza a diversidade local. Em alguns lugares isso pode ser articulado através do empreendedorismo, e outros através da resistência às pressões globais. [Tradução minha]. (WOODS, 2007, p. 489)¹⁰

Partindo dessas premissas e articulando o aumento da demanda pelo açaí nos mercados nacional e internacional, conclui-se que a circulação do açaí possibilitou

¹⁰ No original: has argue that globalization is a postdevelopmentalist construct in that it does not demand universal progress towards the high erorderof industrialized society, but rather crystallizes local diversity. In some places this may be articulated through entrepreneurship, in others through resistance to global pressures.

mudanças socioculturais e ambientais nas comunidades ribeirinha do Baixo Tocantins, que passaram a se inserir diretamente no processo de globalização.

Nesse sentido, podem-se observar formas de resistência não ao processo de globalização em si, mas as formas como o capital chega na comunidade, muitas vezes através de grandes empresas exportadoras do açaí. Nestes casos, os moradores criam estratégias através de acordos mútuos legalmente formalizados coletivamente, como é caso do Mutirão, uma associação criada próximo da Comunidade de São João do Catimbaua, mas que moradores das adjacências podem filiar-se.

Além disso, outros acordos sociais, acordos não ditos, mas firmados através de relações de sociabilidades cotidianas também são filamentos de resistência ao grande capital.

O nosso açaí nós tamo vendendo aqui na cidade, porque tá pouco a safra, esse açaí nosso, nós vende pra quem a gente quer, mas temos contrato com Açaí com Boni [empresa de beneficiamento do açaí instalado na cidade de Igarapé-Miri]. Nós temos o atravessador, o Toninho, nosso primo. Temos [contrato] assinado [em safras anteriores com o açaí do Boni]. Agora ano passado eles num vieram e nem eu quero, porque se eles continuarem do jeito que tá, eu faço igual ano passado que eu vendia pro cumpadre Toninho, como dava certo vender pro colega. [Se é para] vender barato então, vendo pros da gente.

(Pedro Pinheiro Costa. Pesquisa de Campo, 2017)

Ocorre, portanto, a formulação de acordos não ditos que vão de encontro aos interesses de empresas exportadoras que chegam na região via alça viária em busca de açaí *in natura* para exportação. Vender “*pros da gente*” significa, na prática, não ter margem significativa de lucro. Vender para as empresas ou para outros moradores da própria comunidade não faz muita diferença do ponto de vista das transações, pois o preço é praticamente o mesmo.

No entanto, percebe-se que há um movimento diferente na circulação do açaí, isto é, muda-se o fluxo e o açaí transfigura-se, passando de uma mera mercadoria para uma mercadoria agregada de valores para além das relações comerciais, colocando em evidência relações de reciprocidade que reafirmam laços sociais de

confiança e solidariedade, desnudando, mesmo que seja através de trocas, o preço, e mostrando, dessa forma, seu valor e sua vida social.

CAPÍTULO II – A cadeia produtiva do açaí: algumas considerações

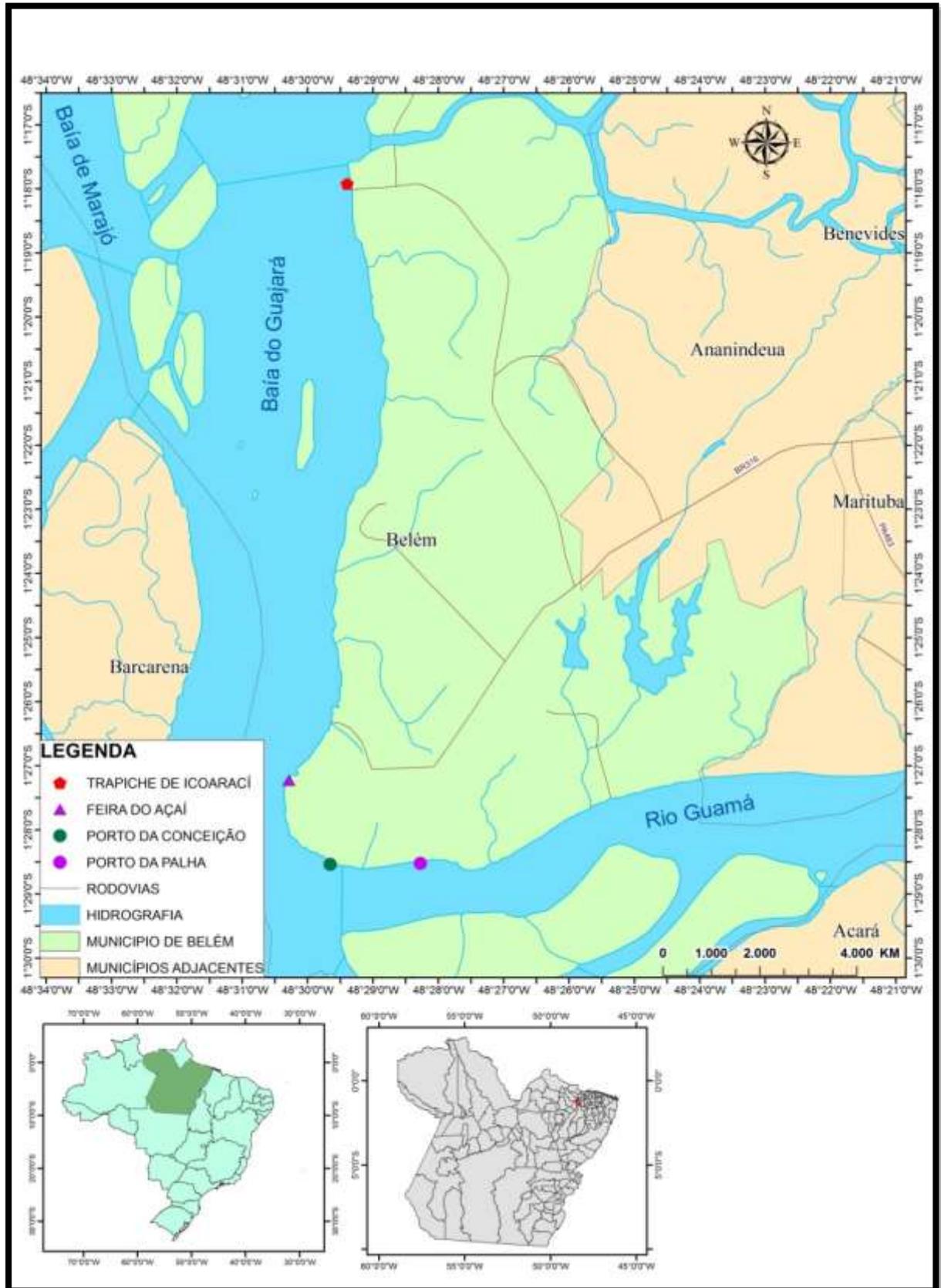
2.1 – A comercialização do Açaí *in natura* nas feiras em Belém do Pará

Historicamente, durante o processo de ocupação e colonização portuguesa em Belém e seus desdobramentos foi necessário o estabelecimento de portos e trapiches ao longo da orla da cidade para atender as demandas oriundas das ilhas, comunidades e municípios, cuja ligação com a capital do Pará se dava exclusivamente via rios. Nesse sentido, é possível identificar dezenas de portos - a maioria particulares – ao longo da orla.

A comercialização do açaí *in natura* em Belém ocorre em quatro feiras livres, localizadas ao longo da orla de Belém. Tais localizações possuem uma lógica que está associada tanto ao surgimento da cidade quanto com as relações que os agentes que moram nos espaços ditos rurais estabeleceram ao longo do tempo com o espaço citadino. Sendo assim, percorrendo a orla de Belém no sentido Norte-Sul, as feiras aparecem na seguinte ordem: Trapiche de Icoaraci, no distrito de Icoaraci; Feira do Açaí, no bairro da Campina; Porto da Conceição, no bairro do Jurunas, e Porto da Palha, no bairro da Cremação.

O surgimento das feiras onde o açaí *in natura* é comercializado se deu exatamente nos portos públicos, onde estes passaram a ser utilizados não apenas como espaço de embarque e desembarque de pessoas e mercadorias, mas também um lugar onde o comércio de produtos produzidos naqueles lugares, principalmente hortifrutigranjeiros, passaram a serem comercializados e, dentre eles, o açaí *in natura*, cuja produção aumenta anualmente devido a demanda pelo produto em escala não apenas local, mas regional, nacional e, respeitando certas especificidades, global.

Mapa 02 - Localização das Feiras em Belém onde se comercializa o açaí *in natura*



FONTE: SALES, 2014, p. 100

Dentre as feiras que comercializam açaí *in natura*, a mais importante é a Feira do Açaí, que fica no bairro da Campina, bairro central de Belém, sendo um dos setores que compõe o Complexo do Ver-o-Peso.

2.2 – Belém: a Feira do Açaí e o açaí *in natura* em questão

A comercialização do açaí *in natura* acontece todos os dias do ano, exceto na véspera do Círio de Nazaré, do Natal e do Réveillon, tal como informou Pato Rouco, vendedor de açaí *in natura*. A localização é estratégica para o traslado de embarcações que chegam das direções Norte, Sul ou Oeste.

Muitas dessas embarcações chegam carregadas de *rasas* de açaí, que são cotidianamente organizadas pelo chão da feira, um largo mediano calçado em pedras em formato de paralelepípedos, formando um labirinto no qual as paredes vão até a altura da cintura, com milhares de *rasas* de açaí expostas uma sobre as outras.

Naquele momento da pesquisa, percebi que, na maioria das vezes, as mulheres compõem o que chamei de *comércio satélite*, ou seja, o desenvolvimento de diversas e importantes atividades, tais como venda de fios, sacos, rifas, atividades que giram em torno da compra e venda de açaí *in natura*,

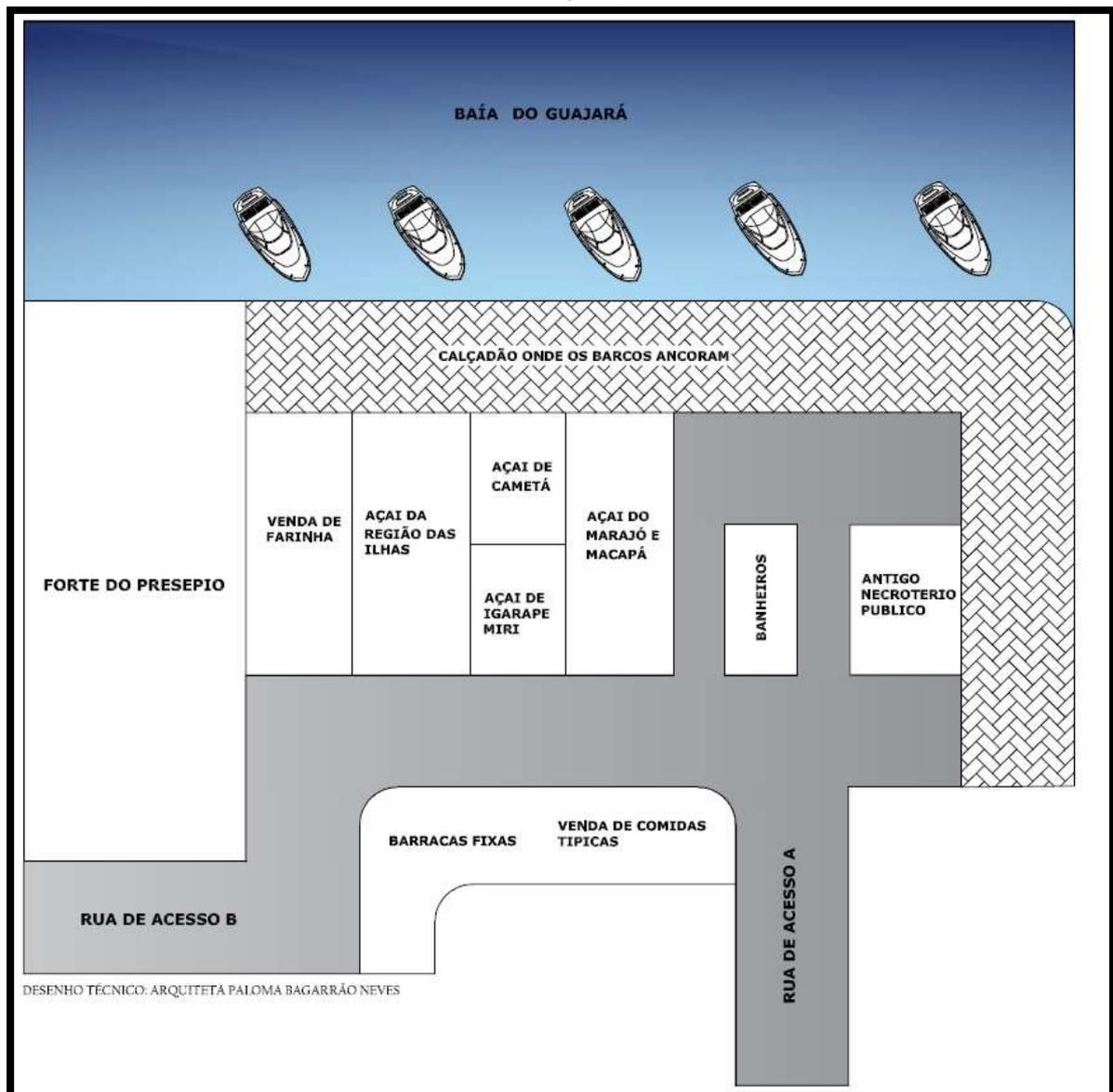
“... que surge ao longo das horas da madrugada e é suspenso temporariamente. Parte dele só retorna a partir das 22h00 e desaparece, portanto, quase que por completo ao amanhecer, concomitantemente ao fim da comercialização do fruto do açaizeiro” (SALES, 2014, p. 85).

No início da noite formam-se as *equipes*, grupo de homens que se reúnem para *tirar as rasas* de açaí *in natura* das embarcações (retirar, carregar e deixar exposta no largo) e ficam à espera da chegada das embarcações. Cobra-se por *rasa* tirada dos

barcos. Enquanto isso, outras configurações vão tomando formas, a exemplo da organização espacial da própria feira.

Sendo assim, o fluxo do açaí *in natura*, ao sair das embarcações em direção ao largo que fica distante alguns passos de onde estas ficam ancoradas, é feito em sentidos diversificados. Sem normas demasiado estritas, ainda que obedecendo certo ordenamento, o açaí fica exposto em áreas específicas, de acordo com a origem, sendo possível mapear parcialmente a origem dos produtos.

Imagem 01 - Croqui da Feira do Açaí (Feira do Ver-o-Peso, Belém/PA)



Fonte: Pesquisa de Campo.

Elaboração: Paloma Bagarrão Neves (2019)

A Feira do açaí possui uma dinâmica na qual as atividades ali desenvolvidas variam de acordo com o horário. Quando analisadas no contexto do um decorrer de um dia inteiro, incluído as noites e as madrugadas, percebe-se que a mesma possui temporalidades múltiplas. Mas é no início da noite que o movimento, pouco a pouco, se torna mais intenso, chegando ao pico por volta das entre 4h00 e 5h00 da madrugada, ou seja, no horário em que a cidade dorme.

(...) a comercialização do açaí *in natura* é como uma feira, dentro de uma feira, dentro de outra feira, isto é, se a Feira do Açaí é uma feira dentro da Feira do Ver-o-Peso, a comercialização de tal produto é algo marcado temporalmente com horário pra começar e para terminar, não porque há regras oficiais que delimitem isso, porque há uma dinâmica mais complexa no que diz respeito à circulação do produto e particularmente das pessoas. Além disso, outras atividades são desenvolvidas em decorrência dessa primeira, tais como a venda de sacos, fios, rifas, aventais, carregamento etc. que são simultâneos a comercialização do açaí *in natura*, o que gera uma (inter) dependência de tais atividades, ou seja, não há uma hierarquia entre tais atividades, mas um modelo rizomático, uma cartografia de multiplicidades (DELEUZE e GUATTARI, 1995) e, no entanto, a não existência da venda de açaí naquele espaço pode fazer sucumbir parte deste comércio satélite.

(SALES, 2014, p. 33).

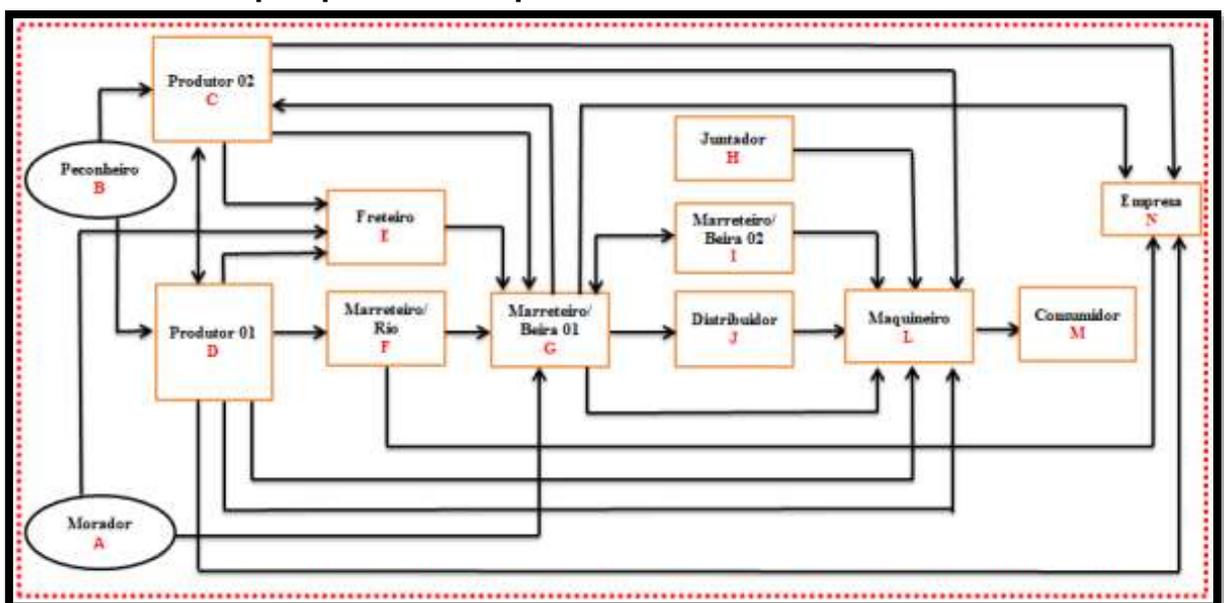
Há, portanto, uma organização informal da feira, tanto espacial quanto temporal. A organização espacial ocorre pelo fato da existência de uma espécie de setorização com relação a exposição das *rasas* por região de produção, mas que, à primeira vista, não é perceptível para um transeunte que passa despreziosamente pela feira com a intenção apenas de olhar o movimento, tomando, por exemplo, uma cerveja em umas das barracas fixas. A organização temporal que remete ao comércio do açaí refere-se a uma série de atividades paralelas, com hora precisa pra iniciar e terminar. O açaí, nesse sentido, perpassa as relações sociais que as categorias socioprofissionais que ali atuam estabelecem entre si e com o próprio espaço da feira.

2.3 – Categorias sócio profissionais ao longo da cadeia produtiva

Nas últimas décadas, a bibliografia sobre manejo e extrativismo do açaí aumentou substancialmente, passando a ser interesse de diversas áreas do conhecimento. Na maioria dos trabalhos é possível identificar organogramas da cadeia produtiva que colocam os agentes sociais presentes de forma conectada, mas ao mesmo tempo, compartimentados. De posse dessas informações, em outro trabalho (SALES, 2014), mapeei os agentes sociais identificados ao longo da cadeia produtiva do açaí.

Diferentemente de certa literatura caracterizada por apresentar esquemas que considero demasiado rígidos (MARINHO, 2005), engessando identidades sócio profissionais e atribuindo a elas extrema fixidez no tempo e no espaço da cadeia produtiva do açaí, a partir da pesquisa de campo que realizei, produzi um organograma que, de certa forma, dá relevância a fluidez deste mundo social e busca escapar do essencialismo que fixa espacialidades, classifica e cristaliza os agentes sociais atribuindo-lhes identidades permanentes.

Imagem 02: Possibilidades de (re)configurações da cadeia produtiva evidenciadas na pesquisa de campo



FONTE: SALES, 2014, p. 151.

Dentre as categorias socioprofissionais, há o *Morador*, o *Peconheiro*, o *Produtor*, o *Freteiro*, o *Marreteiro de Rio*, o *Marreteiro de Beira*, o *Juntador*, o *Distribuidor* e o *Maquineiro*, além do consumidor do açaí despulpado e as empresas que compram para beneficiamento e exportação.

determinado agente pode estar inserido em várias relações presentes dentro da cadeia produtiva, ou seja, há uma lógica sistêmica que não aprisiona as relações de sociabilidade, onde a normativa do fluxo do açaí, isto é, de onde estar e para onde vai, se configura de acordo com a conjuntura. Nesse sentido, durante o campo identifiquei que um produtor fez uma espécie de “retorno” em uma das etapas da cadeia produtiva, garantindo o fluxo do açaí e, portanto, a continuidade e o funcionamento da cadeia. Essa reconfiguração, somada a outras percebidas ao longo do campo, me permitiu perceber a inteligibilidade e a complexidade da cadeia diante das diversas possibilidades de arranjos e rearranjos permissíveis a partir das relações interpessoais. Nesse contexto, um produtor comprou açaí de outros produtores da região onde mora (somando essa compra à sua própria produção) e levou o montante para ser comercializado na Feira do Açaí em Belém, diretamente com os maqueiros, marreteiros de beira ou distribuidores. Chegando à feira, havia muita oferta do produto e, estando a oferta maior que a demanda. Para não voltar com a mercadoria, o que daria um grande prejuízo não apenas financeiro mas também físico e psicológico, a conjuntura possibilitou a resolução do problema de uma forma interessante: ele comprou mais açaí dos marreteiros da beira para acumular quantidade suficiente para ser vendida para uma empresa de beneficiamento com sede em Belém, visto que parte destas compram uma quantidade específica para carregar o caminhão em sua totalidade. (SALES, 2014, p. 152)

Se levarmos em consideração as cooperativas organizadas pelos moradores de diversas comunidades, aquelas seriam mais um ponto a ser incluído nessa cadeia que, aparentemente se mostra complexa e de difícil compreensão, mas que possui uma lógica que permite uma constante configuração e reconfiguração da cadeia produtiva, na qual os agentes sociais desenvolvem papéis enquanto indivíduos que se constituem como categorias socioprofissionais, onde tais identidades podem se alternar ou serem acionadas pelo mesmo indivíduo em diferentes tempo-espacos. Essa permeabilidade desencadeia relações sociais dentro da própria comunidade.

2.4 – Políticas Públicas voltadas para a produção do açaí *in natura*

2.4.1 – Embrapa: Manejo de açazais Nativos para a Produção de Frutos

Segundo a Embrapa (2016) no transcorrer das margens dos rios da Amazônia há cerca de 1 milhão de hectares de açazais nativos. A maior parte da produção é oriunda de açazais nativos onde ocorre manejo, seguido de açazais plantados e do extrativismo.

No entanto, até a década de 1990, a produção do açaí *in natura* vinha de uma produção exclusivamente extrativista (Embrapa, 2016) e alcançava uma escala local, visto que, de acordo com vendedores de açaí *in natura* que trabalham nesta atividade há mais de vinte e cinco anos, muitas vezes o produto estragava na feira, pois sobrava e, por ser muito perecível, acabava no lixo. Essa dinâmica se reproduzia por todo o Pará onde o açaí era consumido.

Nesse sentido, minha mãe, Maria da Neves, afirma que na cidade de Ourém-PA, na década de 1980, havia apenas um ponto de venda de açaí na cidade. Hoje, há vários e aquele, o pioneiro, permanece, sendo um dos mais procurados pelos consumidores.¹¹ De fato, lembro que passava pela frente desse ponto de venda quando era criança e lembro de ter comprado açaí algumas vezes, pois para chegar até a Escola Estadual Padre Ângelo Moretti, onde minha mãe trabalhava, passávamos em frente do local.

Ela lembra a época em que batia açaí, durante a década de 1980 para o consumo da família. Já morávamos na cidade de Ourém e a fruta vinha de uma comunidade onde havíamos morado cerca de dez anos antes, onde havia terras pertencentes aos meus avós maternos. E realmente na época nem se pensava em manejo do açaí, muito menos plantá-lo em terra firme, afinal, não fazia sentido aumentar a produção de uma fruta que não possuía demanda no mercado suficiente para comercializá-la em maior escala. Dentro desse contexto, não se bebia açaí o ano todo. Segundo ela:

¹¹ Maria das Neves de Souza Sales, 72 anos. Pesquisa de Campo. 2019.

Quando eu batia açai, apanhava do terreno lá do Ajará [comunidade que fica no município de Capitão Poço e faz fronteira com Ourém]. O açai era tirado da mata. Era.... Como é nome quando nasce na mata? Igual castanha do Pará, que nasce na mata, que vai o passarinho come e engole o caroço. Tu ainda não viu? Ele come e depois caga em outro lugar e vai nascendo o açai. Aquele sabiá, pode colocar um monte de açai que ele come tudinho e logo tá cagando os caroços limpinhos. Tucano, Sábua, Papagaio, Aracari, tu conhece? Quase igual Tucano, mas é menor que o tucano.

O terreno era da mamãe com o papai. Ninguém roubava o açai, a gente tirava só pra beber. Não vendia. Não era vendido. A gente convidava os vizinhos mais próximos, entrava no igapó e apanhava. (...) Não tinha o ano todo. Era mais assim, na safra, agosto, setembro. Outubro já era o finalzinho.

(Maria das Neves de Souza Sales, 72 anos. Pesquisa de Campo. 2019)

Essa configuração muda a partir de meados da década de 1990, quando o açai foi apresentado na série televisiva *Malhação*, que a mostrava como uma fruta da Amazônia cuja composição faria bem ao corpo, tornando-a alvo de interesse nacional (SALES, 2014). Criou-se, portanto, uma demanda pelo produto. Partindo desta premissa e com o intuito de aumentar a produção, via manejo, de açazais nativos, em 1999 a Embrapa da Amazônia Oriental lançou a tecnologia social “Manejo de açazais Nativos para a Produção de Frutos”.

A tecnologia visa aumentar a população de açazeiros, que ocorrem naturalmente na floresta de várzea, por meio de três ações de manejo, que proporcionam incremento de produção e na renda dos produtores. Baseia-se na eliminação das plantas de espécies arbustivas e arbóreas de baixo valor comercial, cujos espaços livres são ocupados por plantas de açazeiros oriundas de sementes que germinam espontaneamente, de mudas preparadas ou transplantadas das proximidades e por outras espécies produzidas especialmente para esse fim. Não exige investimento em infraestrutura, consiste na realização das seguintes práticas: Limpeza da área (roçagem da vegetação de menor porte e eliminação de parte das árvores maiores); desbastes dos perfilhos/estipes das touceiras de baixo vigor vegetativo; preparo/aquisição e plantio de mudas de açazeiros, frutíferas e florestais; manutenção do açazal. Com a técnica de manejo, a produtividade do açazeiro pode dobrar de 4,2 t/ha para 8,4 t/ha de frutos. (EMBRAPA, 1999, não paginado)

Dentre as vantagens oferecidas pelo projeto, estão, segundo a Embrapa (2017):

- Aumento da produção
- Dobra a produtividade em relação ao extrativismo
- Capacidade de suporte do açazal nativo se iguala à um plantio racional
- Maior rentabilidade da extração do fruto do palmito
- Geração de empregos
- Concilia rendimento econômico com proteção ambiental
- Maior segurança alimentar
- Valorização da propriedade
- Dispensa de uso de insumos e a utilização de maquinário
- Favorece acesso às linhas de crédito
(EMBRAPA, 2017)

Para o ano de 2015, os números foram expressivos. Em área estimada de 59.280 hectares, ao longo da cadeia produtiva do açaí, somente no segmento primário, foi movimentado cerca de R\$ 127 milhões, além do ganho por hectare ter girado em torno de R\$4.284,94 e ter gerado em torno de 220 postos de trabalho (EMBRAPA, sem data, não paginado).¹²

Sob a assistência da Embrapa/Amazônia Oriental, em 2016, tal tecnologia estava presente em quase todos os estados da Região Norte e em um estado da região Nordeste, quando foram manejados 60 mil hectares de açazais, distribuídos pelos estados do Pará, Amazonas, Roraima, Acre, Maranhão e Amapá.

¹² EMBRAPA. Manejo de açazais nativos de florestas de várzea para produção de frutos. Disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnologicas/-/produto-servico/638/manejo-de-acaizais-nativos-de-florestas-de-varzea-para-producao-de-frutos>. Acesso em 02/04/2019.

Imagem 03: Estados onde ocorreu o manejo de açaí nativo em 2016



Fonte: EMBRAPA, 2017, p. 2.

Ainda segundo a Embrapa (2017), no ano de 2016 esse tipo de manejo movimentou R\$ 224 milhões de reais, sendo metade consequência dos investimentos realizados pela Embrapa e o restante, por parceiros. Pode ter gerado, ainda, 172 empregos diretos. No entanto, é importante destacar que esses empregos gerados não significam que eles sejam formais, considerando que os dados são de um momento anterior a reforma trabalhista, na qual o governo retirou parte dos direitos adquiridos historicamente pelos trabalhadores.

Assim, possivelmente, esses empregos são temporários, visto que durante o período de entressafra do açaí, há um deslocamento da força de trabalho da cidade para as comunidades rurais ou mesmo entre as próprias comunidades. Muitas das

vezes os trabalhadores passam a morar na propriedade do produtor rural durante esse período.

De acordo com o projeto “Manejo de açazais Nativos para a Produção de Frutos”, a Embrapa inseriu técnicas de manejo que consistiam basicamente em três ações:

A primeira é conduzir o açazal para a manutenção de 400 touceiras de açazeiros por hectare, com 5 estipes adultos (produzindo), 4 estipes Jovens (estipes > 2m) que ainda não produziu e 3 perfilhos (estipes > 30cm < 2m). A segunda é manter a diversidade florestal com 200 árvores: 120 finas (CAP entre 15 e 60cm), 40 médias (CAP entre 60 e 120cm) e 40 grossas (CAP > 120cm), além de 50 palmeiras de outras espécies, sendo 30 jovens e 20 adultas (produzindo). Por fim, é necessário manejar o ambiente florestal para transformá-lo em açazal, combinando os açazeiros com as demais espécies vegetais existentes na floresta utilizando-se de técnica, trabalho e consciência ecológica.
(EMBRAPA, S/D).

Nesse processo, é importante destacar que quando um determinado produtor aprendia uma tecnologia voltada para o manejo, repassava para outro e assim por diante, multiplicando tal prática. Até hoje a oralidade é importante nesse processo de trocas de conhecimentos e experiências no espaço rural entre produtores e outros agentes envolvidos na cadeia produtiva do açai.

Durante a pesquisa de campo, em 2017, quando, no bar do Porca, na Comunidade de São João do Catimbau, às margens do rio Igarapé-Miri, sentados à mesa e tomando cervejas, um determinado produtor A explicava para um produtor B como um produtor C estava conseguindo produzir açai durante o período da entressafra. Segundo aquele, este mandava cortar as “palmas” das palmeiras assim que elas brotavam. Então, depois nascia outra e o açai estava pronto para ser colhido fora do tempo que deveria, isto é, na entressafra.

2.4.2 - PRÓ-AÇAÍ

O governo do PA, através da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca – SEDAP, lançou em janeiro de 2016 o Programa de desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Açaí – PRÓ-AÇAÍ. O objetivo do programa é

Contribuir efetivamente com o aumento da produção do açaí no estado do Pará, através da melhoria do manejo e enriquecimento dos açazais situados nas regiões de integração produtoras do Marajó e Baixo Tocantins, além da massificação da implantação e manejo de açazeiros irrigados em áreas de terra firme do Estado do Pará, no período de 2016 a 2020, dando ênfase, principalmente, ao desenvolvimento socioeconômico local e Regional, e assegurando, também, a conservação ambiental.

(OLIVEIRA, *et al.*, 2016, p. 7)

O programa foi elaborado por uma equipe composta por treze pessoas, sendo onze engenheiros agrônomos, um engenheiro florestal e um produtor rural¹³, envolvendo a SEDAP, o Instituto de Desenvolvimento Florestal e da Biodiversidade do Estado do Pará - IDEFLOR-BIO, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa/Amazônia Oriental, Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará - EMATER-PA, um produtor rural da Cooperativa Agrícola Mista de Tomé-Açu – CAMTA, um empresário rural e a empresa Amazônia Irrigação.

Chamou-me a atenção a presença da empresa Amazônia Irrigação em meio a instituições públicas que pensam um Programa de Desenvolvimento voltado para as comunidades rurais da Amazônia e que visa atingir desde o grande produtor até a produção familiar. Isso porque a empresa, em sua página principal, apresenta-se como uma instituição que tem o apoio do Banco da Amazônia - BASA e do Banco do

¹³ Luiz Pinto de Oliveira, Engenheiro Agrônomo – SEDAP; Geraldo dos Santos Tavares, Engenheiro Agrônomo – SEDAP; Luiz Pinto de Oliveira, Engenheiro Agrônomo - SEDAP; Flavio Pinheiro Viana, Engenheiro Agrônomo - SEDAP; Geraldo dos Santos Tavares, Engenheiro Agrônomo - SEDAP; Benito Barbosa Calzavara, Engenheiro Agrônomo - IDEFLOR-BIO; Francisco de Jesus Pereira, Engenheiro Agrônomo - Empresário Rural; Ivan Hitoshi, Produtor Rural - CAMTA; William Viana de Castro, Engenheiro Florestal - MAPA/Embrapa Amazônia Oriental; Antônio Sérgio Coutinho Vicente, Engenheiro Agrônomo - Amazônia Irrigação; João Tomé de Farias Neto, Engenheiro Agrônomo - MAPA/Embrapa Amazônia Oriental; Paulo Augusto Loabato, Engenheiro Agrônomo - EMATER-PA.

Brasil¹⁴, duas instituições que financiam empreendimentos rurais através dos programas Fundo Constitucional de Financiamento do Norte – FNO, criado através da Lei nº 7.827¹⁵, de 27 de setembro de 1989, e o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, criado pelo Decreto nº 1.946, de 28 de junho de 1996 e revogado pelo Decreto nº 3.200, de 6 de outubro de 1999¹⁶.

Essas parcerias demonstram interesses tanto do estado, que pretende ampliar a produção do açaí, quanto de outras empresas e instituições - públicas, privadas e de economia mista, que têm interesses de controlar uma fatia desse mercado promissor, seja disponibilizando linhas de crédito, oferecendo assessoria técnica, vendendo máquinas e equipamentos ou elaborando projetos, como por exemplo, os de irrigação, oferecidos pela empresa Amazônia Irrigação.

¹⁴ Na página inicial da empresa há a seguinte apresentação: “A Amazônia Irrigação, empresa fundada em 28 de agosto de 2000, com sede social no município de Belém, estado do Pará, tem como objetivo principal a elaboração de projetos de irrigação, fornecimento de material e instalação e manutenção de sistemas, valendo-se da moderna tecnologia desenvolvida em Israel. No Pará, somos os pioneiros na prestação de serviços especializados à agricultura irrigada. Buscamos nos centros de pesquisas testar e aprimorar nossos produtos, cujo resultado é uma ampla linha de equipamentos e serviços, que se destacam pela qualidade, durabilidade, eficiência e economia. Não é por acaso que já ultrapassamos os 1.00 ha de fruteiras irrigadas no Pará, com aval tecnológico de empresas importantes como do Grupo JM e da SOCOCO, além do apoio de Instituições de Desenvolvimento Regional como o Banco da Amazônia e Bando do Brasil S/A, que vem financiando através do FNO e PRONAF dezenas de projetos de irrigação com a nossa marca. Com a certeza de fazer chover literalmente em suas roças, nos colocamos à disposição para prestar os esclarecimentos técnicos necessários à instalação e ao manejo da irrigação das principais lavouras cultivadas na Amazônia”. <http://amazoniairrigacao.com.br/>. Acesso em 05/02/2019.

¹⁵ “Art. 1º Ficam criados o Fundo Constitucional de Financiamento do Norte FNO, o Fundo Constitucional de Financiamento do Nordeste FNE e o Fundo Constitucional de Financiamento do Centro-Oeste FCO, para fins de aplicação dos recursos de que trata a alínea c do inciso I do art. 159 da Constituição Federal, os quais se organizarão e funcionarão nos termos desta Lei.” BRASIL: Lei Nº 7.827, DE 27 DE SETEMBRO DE 1989. Até o momento, várias Leis complementares foram inseridas na referida lei.

¹⁶ O Decreto foi revogado e mudanças foram feitas nas seguintes partes do Art. 4º

“ b) o Conselho Nacional do PRONAF, cabendo-lhe: (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)

1. aprovar o seu regimento interno; (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)

2. definir diretrizes nacionais para o PRONAF; (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)

3. propor a adequação de políticas públicas às necessidades da agricultura familiar; (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)

4. recomendar normas operacionais para o Programa; (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)

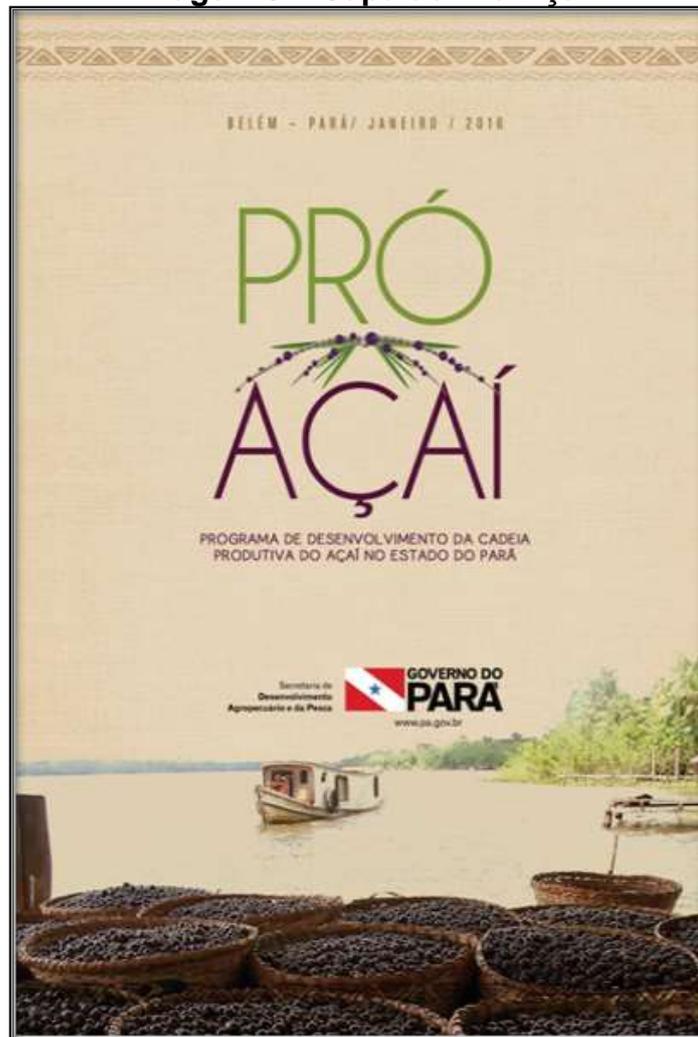
5. identificar fontes de recursos para o PRONAF; (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)

6. recomendar critérios para a alocação e aplicação de recursos; (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)

7. aprovar a programação físico-financeira anual do PRONAF e apreciar os pertinentes relatórios de execução; (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)

8. examinar estudos de avaliação do PRONAF e propor redirecionamentos; (Ressalvado pelo Decreto 3.200, de 1999)”. (BRASIL. Decreto nº 1.946, de 28 de junho de 1996).

Imagem 04: Capa do Pró-Açaí



Fonte: <http://www.sedap.pa.gov.br>

O Pró-açaí possui cinco objetivos específicos. Um deles está diretamente ligado ao uso de tecnologias, como a irrigação.

Especificamente pretende-se;
 Garantir o aumento da produção de açai no Estado, por intermédio do incentivo da implantação e cultivo do açazeiro em áreas de terra firme já antropizadas, em todas as regiões de integração tendo como público alvo, pequenos, médios e grandes produtores rurais, utilizando, dentre outras tecnologias, a de irrigação;
 (OLIVEIRA, *et al.*, 2016, p. 8)

Para a região do Baixo Tocantins, em tese, esse objetivo não se aplicaria, visto que o mesmo é cortado pelo rio Tocantins e centenas de igarapés, sendo uma área de várzea e cujo cotidiano das populações que nela habitam estão ligadas aos movimentos das águas, seja o movimento das marés, que *enche* e *vasa* duas vezes ao dia, seja devido ao índice pluviométrico que divide o ano em dois tempos: o *verão amazônico* e o *inverno amazônico*.

As expressões *verão amazônico* e *inverno amazônico* são utilizadas pelas diversas categorias socioprofissionais ao longo da cadeia produtiva do açaí, do produtor até os empresários e batedores de açaí e estão interligados às duas experiências empíricas e concretas. Primeiro porque na Amazônia brasileira não há as quatro estações do ano bem definidas. Segundo porque tais expressões estão intimamente ligadas ao ciclo de produção do açaí, então usá-las é também estar inserido no próprio processo que interliga tais categorias ao universo no qual a produção do açaí se inscreve.

Sendo assim, o binário *inverno amazônico* e *verão amazônico*, bem como as expressões *enche* e *vasa* ou *maré lançante* e *maré vazante*, estão presentes nas falas dos moradores de toda as faixas etárias, e estão intimamente ligadas ao cotidiano das populações ribeirinhas que habitam a várzea da Amazônia onde o movimento das marés é constante. *Enche* e *vasa* ou *maré lançante* e *maré vazante* são usadas paralelamente aos verbos “encher” e “secar”, que fazem sentido porque estão interligadas aos adjetivos “seca” e “cheia”. São componentes binários e, no entanto, o entendimento foge a lógica estruturalista levistraussiana, visto que os mesmos não significam que na prática, há uma oposição fundante entre “quente” e “frio”, uma separação estrutural e inconsciente entre “natureza e cultura” (LÉVI STRAUSS, 2004). Ao contrário, a cultura dessas populações ribeirinhas está inter-relacionada com os movimentos e fenômenos da natureza e, principalmente, ao ritmo das chuvas anuais e ao ritmo de cheias-vazantes dos rios.

E é justamente esse movimento diário das marés, cuja enchente alaga parte dos terrenos das margens dos rios, deixando o solo úmido por muito tempo, associado a outros elementos, tais como “condições elevadas de temperatura, precipitação pluviométrica e umidade relativa do ar” (OLIVEIRA *et al*, 2016, p. 5) que torna as áreas

de várzea da região do Baixo Tocantins um dos ecossistemas ideais para a proliferação de palmeira de açai.

Nessas áreas não é necessário um sistema de irrigação tal como em plantações de açai em terra firme. Nesse sentido, o Pró-açai tem como um dos objetivos,

Promover o manejo e o enriquecimento de açazais no ecossistema de várzea existente nos Municípios da região de integração do Marajó e do Baixo Tocantins, orientando sua conversão à forma de Sistemas Agroflorestais - SAFs, através do desenvolvimento de um programa de fomento à entrega de sementes e mudas e a efetividade da Assistência Técnica e Extensão Rural- ATER, lastreado num amplo processo de capacitação, envolvendo, primordialmente, agricultores de base familiar, incrementando, dessa forma, a geração de trabalho e renda, e, conseqüentemente, a melhoria da qualidade de vida das comunidades ligadas diretamente à exploração;

(OLIVEIRA *et al.*, 2016, p. 8)

Para Cabral (2016), um dos obstáculos do setor de produção do açai no estado do Pará é o fato de que, durante a entressafra, que ocorre no período de janeiro a junho, a produção chega a cair 80%, o que dificulta que empresas exportadoras do setor mantenham uma regularidade na compra do produto ao longo do ano, e, como consequência, algumas empresas deixam de funcionar temporariamente, isto é, tornam-se dependentes do ritmo de safra e entressafra. Segundo o Pró-açai:

Na última década expandiu-se a demanda e venda nos mercados nacional e internacional, sendo a produção anual insuficiente para fazer face à procura existente. Em 2014, a comercialização de polpa e mix de açai para outras unidades da federação juntamente com a exportação internacional, representou, em boa medida, a injeção de cerca de R\$ 225,7 milhões à economia local. Contudo, o aquecimento do consumo tem concorrido significativamente para o aumento do preço do produto.

(...)

Para equalizar a oferta do produto à demanda crescente, é de fundamental importância o aumento da produção, quer seja pelo aumento da área cultivada ou através de ganhos produtividade, isso passa, necessariamente, pelo manejo e enriquecimento de açazais em áreas de várzeas e o incremento do plantio em terra firme, associado ao uso de

tecnologias adequadas, como o uso de sistemas de irrigação, sementes e mudas melhoradas e a intensificação dos trabalhos de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER, voltada, primordialmente, à capacitação e o assessoramento dos produtores rurais, visto que as áreas nativas já estão sendo exploradas ao seu limite
(OLIVEIRA *et al.*, 2016, p.6)

De fato, durante a pesquisa de campo, muitos produtores de açaí falaram de empresas na cidade de Igarapé-Miri que fecham suas portas ao longo do ano.

Cabral (2016) afirma que expandido as áreas de cultivo e manejo, tanto em terra firme quanto em áreas de várzea, há a possibilidade de geração “de mais três mil empregos diretos e 12 mil indiretos, além de cinco mil ocupações produtivas diretas e de outras 20 mil ao longo de toda a cadeia, com a expansão nas áreas de várzea”. Os relatos do diretor da Agricultura Familiar e do Secretário da Sedap¹⁷ na gestão do último governo do estado destacaram:

Luiz Pinto, diretor de Agricultura Familiar da Sedap e organizador do programa, explicou que serão 10 mil hectares para cultivo em área de terra firme, com irrigação, envolvendo mil produtores de pequeno, médio e grande porte de todo Pará. Outros 40 mil ha estão previstos nos municípios do Baixo Tocantins e Marajó, trabalhando com cerca de 10 mil famílias da agricultura familiar em região de várzea, que sairão da condição de extrativistas, com produção média de duas toneladas/ano por ha, para utilização de tecnologias de manejo e de enriquecimento, podendo alcançar até seis toneladas em mesma área e período.

As metas são ousadas e para atingi-las serão necessárias sementes e mudas de qualidade, além da capacitação dos agentes de assistência técnica (ATER), tarefas nas quais a participação da Embrapa é essencial, segundo Luiz Pinto. "Todo material genético será fornecido pela Embrapa, assim como o treinamento dos técnicos de ATER que atuarão junto aos produtores", informou.

(...)

Ele [Hildegardo Nunes] acredita que o principal trunfo do programa é a melhoria da qualidade de vida das mais 10 mil famílias de agricultores familiares que serão beneficiadas diretamente, além do impacto em toda cadeia, com aumento de empregos diretos e indiretos. "A cadeia do açaí permite uma rápida incorporação de renda para os produtores familiares, especialmente das comunidades ribeirinhas", declarou o secretário.

(CABRAL, 2016, Sem Paginação)

¹⁷ Luiz Pinto e Hildegardo Nunes, respectivamente.

Embora as expressões como “geração de renda, melhoria na qualidade de vida das populações ribeirinhas, desenvolvimento sustentável, inclusão social” e outras correlatas estejam presentes no discurso do Pró-açaí, quando analisado fica explícito que o interesse pelo aumento da produção visa atender as demandas de um mercado consumidor crescente, onde as empresas de beneficiamento e exportação são os conectores entre os pontos diferenciados da cadeia produtiva. Sendo assim, o interesse no aumento da produção, sobretudo das empresas e do estado, pauta-se por aumentar seus números de produção e de volume de exportação do produto que passou a ser a “marca” do Pará mundo afora.

Para equalizar a oferta do produto à demanda crescente é de fundamental importância o aumento da produção, quer seja pelo aumento da área cultivada ou através de ganhos produtividade, isso passa, necessariamente, pelo manejo e enriquecimento de açais em áreas de várzeas e o incremento do plantio em terra firme, associado ao uso de tecnologias adequadas, como o uso de sistemas de irrigação, sementes e mudas melhoradas e a intensificação dos trabalhos de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER, voltada, primordialmente, à capacitação e o assessoramento dos produtores rurais, visto que as áreas nativas já estão sendo exploradas ao seu limite.
(OLIVEIRA *et al*, 2016, p. 6)

Os dados que fundamentam o programa são baseados em números objetivos de produção, exportação, injeção de dinheiro na economia, etc. Tanto que as premissas do projeto são as seguintes:

- O açaí constitui um alimento de base da dieta popular do paraense;
- O incremento das exportações do açaí, vem provocando a escassez e a elevação dos preços ao consumidor local, principalmente no período de entressafra, janeiro a junho;
- O açaí é um dos frutos mais nutritivos da Amazônia, possuindo ainda, elevado teor de antocianinas (flavanóides), contendo cerca de 1,02 / 100 g de extrato seco;
- Existe hoje um contingente significativo de tecnologias voltadas ao cultivo do açazeiro, que permitem afirmar categoricamente ser possível desenvolver a atividade de forma sustentável;
- A existência, no Estado, de uma área, tanto na várzea como na terra firme, vocacionada para o cultivo do açazeiro, capaz

de gerar excelentes níveis de produtividades, com a utilização dos sistemas de produção preconizados;

- A emergência da questão ambiental mundial coloca a Amazônia como uma das últimas reservas biológicas da humanidade, aponta a necessidade da exteriorização da vocação da região para a arboricultura florestal;
- O cultivo do açaizeiro por sua peculiaridade abre a possibilidade de sua inserção na forma de sistemas de plantio integrados como os de lavoura/floresta de uso múltiplo, denominados de sistemas agroflorestais – SAF's;
- A existência, na região, de instituições voltadas a P&Di com infraestrutura de laboratório e recursos humanos altamente qualificados na área das ciências agrárias, a exemplo da: EMBRAPA, UFRA, CEPLAC; UFPA, UEPA, EMATER, SEBRAE, SENAR, etc, que desenvolvem atividades inerentes às demandas tecnológicas do cultivar em condições de efetivar um Programa de Capacitação do Pessoal da ATER em nível de formação, atualização e especialização em cultivo do açaizeiro;
- Vontade política do Governo do Estado do Pará através da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca – SEDAP, voltada ao resgate da vocação natural da região, no atendimento das emergências do paradigma da sustentabilidade e, sobretudo, pautado na inclusão social desse contingente da população historicamente apartado do processo de desenvolvimento; e A existência, no estado do Pará, de mais de 1,0 milhão de áreas alteradas que poderão ser redirecionadas ao processo produtivo, na forma de recomposição de passivo ambiental com espécies nativas da região.

(OLIVEIRA *et al*, 2016, p.10)

Portanto, há interesse das comunidades ribeirinhas em aumentar suas produções de açaí o que, de fato, ocorre com a distribuição de sementes selecionadas sob orientação de Assistência Técnica e Extensão Rural – ATER de instituições com profissionais qualificados para tais funções. No entanto, é importante destacar que essa imersão de tecnologias mudou também o cotidiano das comunidades. Além de interferências na paisagem, há mudanças nas representações sociais, bem como em mudanças em padrões vida e consumo.

Como consequência da não existência de coleta de lixo, a destinação e o descarte de restos de produtos, embalagens e resíduos, tais como fraldas descartáveis usadas, embalagens de produtos industrializados (latas diversas, caixas longa vida, vidros etc.) são feitas no próprio meio ambiente, ou seja, tais práticas vão de encontro as políticas cada vez mais distante daquelas enquadradas como desenvolvimento sustentável.

2.5 – A Produção extrativista do Açaí Fruto

Se por um lado a tendência era aumentar a produção de açaí a partir da introdução de tecnologias de manejo, por outro, a produção através do extrativismo da flora nativa tendeu a cair, isso porque o fruto passou a ganhar fama e valor no mercado e, conseqüentemente, limitar-se ao extrativismo não era algo interessante para os produtores. Assim, em muitas propriedades rurais adotou-se o manejo dos açaizais nativos, muitas vezes, sem o auxílio de técnicos extensionistas.

O extrativismo do açaí, de acordo com pesquisa realizada no site do IBGE, surge nas estatísticas a partir do ano de 1989. Nesse sentido, consultando os dados da Produção da Extração Vegetal e Silvicultura – PEVS podemos verificar a evolução em 29 anos, e mais especificamente, entre 1989 até os últimos dados disponíveis, referentes ao ano de 2017.

Durante esse período, os números da produção extrativista do fruto do açaí oscilaram entre a produção mais baixa em 1993, de 78.425 t, e a produção mais alta de 141.913 t no ano de 2017. Ao longo desse período, em sete anos ocorreram quedas na produção com relação aos anos anteriores, a saber: 1991, 1993, 1997, 1999, 2004, 2006 e 2009.

Três dessas quedas foram mais intensas que as outras: 1993, 1997 e 2004. tal como consta na tabela abaixo:

Tabela 03 - Diminuição da Produção Extrativista do Açaí Fruto

Anos	Produção Unidade: t	Queda Unidade: %
1992	117.488	
1993	78.425	33,24
1996	103.698	
1997	92.021	11,26
2003	134.840	
2004	90.512	32,87

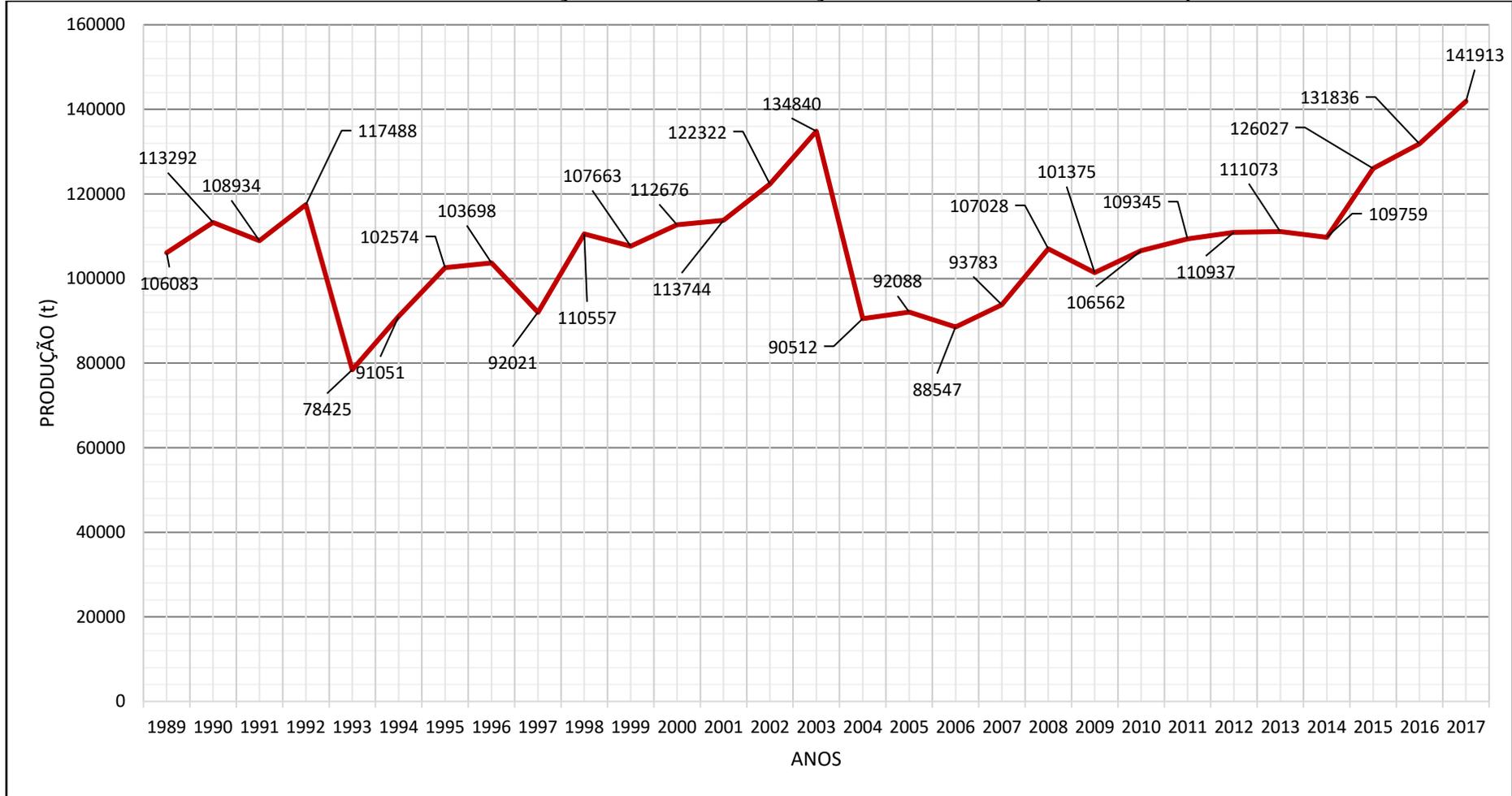
Fonte: IBGE/PEVS 2017. Rio de Janeiro, 2018.

Elaboração: Autor (2019)

Excetuado essas sete quedas na produção, no geral a produção foi constante, apesar das oscilações. A produção extrativista no período 1989-2017 apresentou uma tendência de crescimento, aumentando de 106.083 t em 1989 para 141.913 em 2017, um aumento de 33,78%. Nesse sentido, uma das reduções na produção do ano de 2004 pode estar relacionada a inserção de tecnologias voltadas para o manejo do açaí, pois o que se pode perceber é um aumento exponencial deste tipo de produção nos últimos anos.

Já para o extrativismo do período de 2004 a 2017 houve um crescimento praticamente constante, com quedas pouco representativas. Em 2017, os números superaram o ápice da produção, que até então era de 134.840 t alcançado no ano de 2003. O gráfico que segue mostra a evolução do extrativismo do açaí do Pará no período mencionado.

Gráfico 05 - Produção Extrativista do Açaí Fruto no Pará (1989 – 2017)



Fonte: IBGE/PEVS 2017. Rio de Janeiro, 2018.

Elaboração: Autor (2019)

O aumento constante, ocorrido desde o ano de 2007, mostra que o açaí já estava ganhando estabilidade com relação ao mercado consumidor externo. Diante dessa nova configuração do mercado consumidor, as comunidades produtoras foram pressionadas a implementar técnicas de manejo para aumentar a produção e, conseqüentemente, atender esse mercado em expansão, motivo pelo qual ocorreu a queda brusca em 2004 sem perda na produção, pois foi substituída pelo manejo.

Nesse sentido, na tentativa de entender ou criar campos de possibilidades para a compreensão do porquê do aumento da produção extrativista em nível estadual, mesmo em momentos pós-implementação de técnicas de manejo nas áreas produtivas, busquei dados que mostrassem um panorama histórico da produção do extrativismo do açaí.

Ainda com base nos dados do IBGE, mapeei os municípios que pelo menos uma vez ficaram entre os dez maiores produtores do estado do Pará entre o ano de 2004 (primeiro ano com dados substanciais encontrados) até o ano de 2017. A necessidade do IBGE em classificar tais números por município é um indicativo de que a atividade extrativista do açaí já possuía um certo destaque na economia paraense.

Sendo assim, ano por ano, fui inserindo em uma tabela os indicativos de produção extrativista do açaí que mostravam os dez maiores municípios paraenses, na qual foram elencados 16 (dezesesseis) municípios: Abaetetuba, Afuá, Barcarena, Cachoeira do Arari, Igarapé-Miri, Inhangapi, Limoeiro do Ajuru, Magalhães Barata, Marapanim, Mocajuba, Muaná, Oeiras do Pará, Ponta de Pedras, São Domingos do Capim, São Miguel do Guamá e São Sebastião da Boa Vista.

A tabela que segue diz respeito aos números registrados pela PEVS divulgados pelo IBGE em 2018. Nela, é possível observar que, se um ano “x” a produção extrativista de um município “y” estava entre as dez maiores do estado do Pará, isso não significa que ele permaneceu nos anos seguintes.

Após o mapeamento, localizei esses municípios em um mapa. O que se percebe é que em quinze há áreas de várzeas afetadas diariamente pelo movimento das marés. Além disso, cinco estão localizados na região do Baixo Tocantins

(Abaetetuba, Limoeiro do Ajuru, Igarapé-Miri, Oeiras do Pará e Mocajuba) e outros cinco em áreas contíguas a esta região, constituindo uma espécie de “mancha” onde se estabeleceu a maior produção do fruto do açaí, com destaque para Igarapé Miri, a capital mundial do açaí. Após esse mapeamento e localização, elaborei um gráfico com os indicativos de produção.

Tabela 04 – Extrativismo do Açaí no Pará: Municípios que ficaram entre os 10 maiores produtores (2004-2017) (unidade: t)

	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	Total
Ponta de Pedras	11072	10906	10906	14167	11997	10797	13197	11217	8974	7179	6158	5879	5348	5929	133726
Abaetetuba	10500	900	900	800	770	730	680	650	500	350	285	230	210	180	17685
Limoeiro do Ajuru	10000	17520	16644	17476	18350	19267	20231	21242	25000	26250	26500	31800	35000	40000	325280
Igarapé-Miri	8500	8000	7495	7000	6500	6200	5880	5600	5500	5300	4700	4300	4100	3090	82165
Muaná	5900	6950	7250	7400	8900	8100	8505	8930	8037	7234	6905	6785	6348	6985	104229
Oeiras do Pará	5000	7000	7350	7697	8081	8485	8909	9355	10000	11000	12000	20000	23800	25000	163677
São Sebastião da Boa Vista	4370	4810	5150	5850	9400	6825	7166	7525	7374	6637	5891	5690	5160	5764	87612
Mocajuba	3595	5033	5133	4646	4878	5122	5378	5700	6099	6550	6600	7590	7800	7900	82024
Afuá	2894	2910	10	10	4340	3906	4100	4450	5280	5889	6125	7503	8250	8950	64617
São Miguel do Guamá	1721	1528	1486	1890	4205	4626	4700	4650	4680	4350	4280	4180	3800	4000	50096
Inhangapi	2513	2764	2883	2863	3500	3533	3781	5750	6000	5800	6200	6800	6400	6500	65287
Magalhães Barata	3931	2752	2727	2727	3302	2972	2350	2800	2800	3500	3000	3305	3400	3500	43066
São Domingos do Capim	2500	2575	2373	2539	4205	2093	2120	2500	2650	2700	2850	3180	3400	3500	39185
Marapanim	1414	1485	1541	1541	1700	1700	1600	1610	1680	1730	1820	1850	1920	2000	23591
Cachoeira do Arari	3073	3027	3027	2966	2981	2996	3296	3460	2768	2215	1987	1910	1580	1638	36924
Barcarena	4000	3600	3600	3500	3300	2990	2500	2300	2100	2000	1700	1400	1300	910	35200

Fonte: Elaborado a partir de dados da PEVS 2017. Rio de Janeiro: IBGE, 2018

Mapa 03 – Extrativismo do açaí: Municípios de Destaque entre as 10 maiores produção de Açaí (Pará -2004/2017)

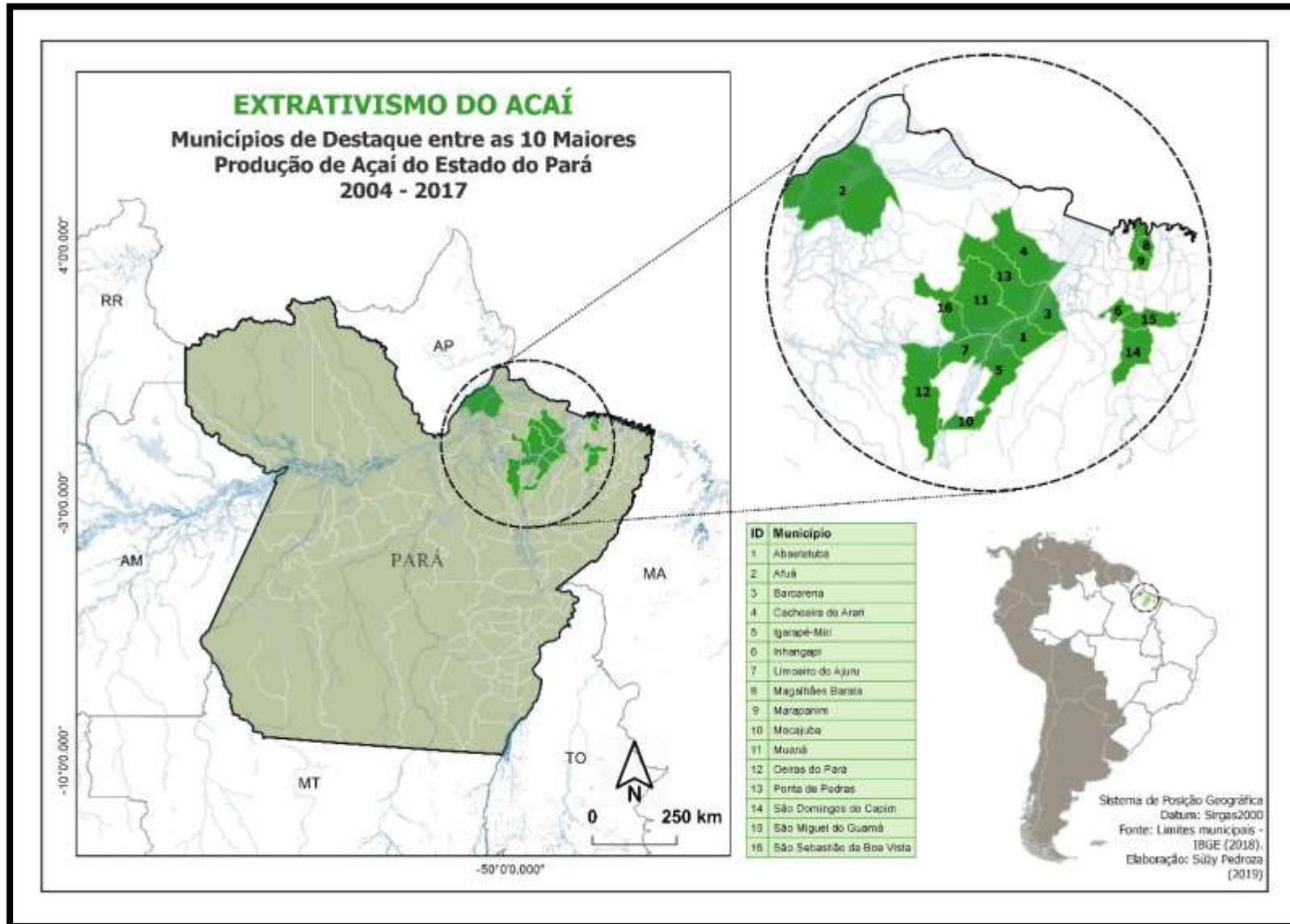
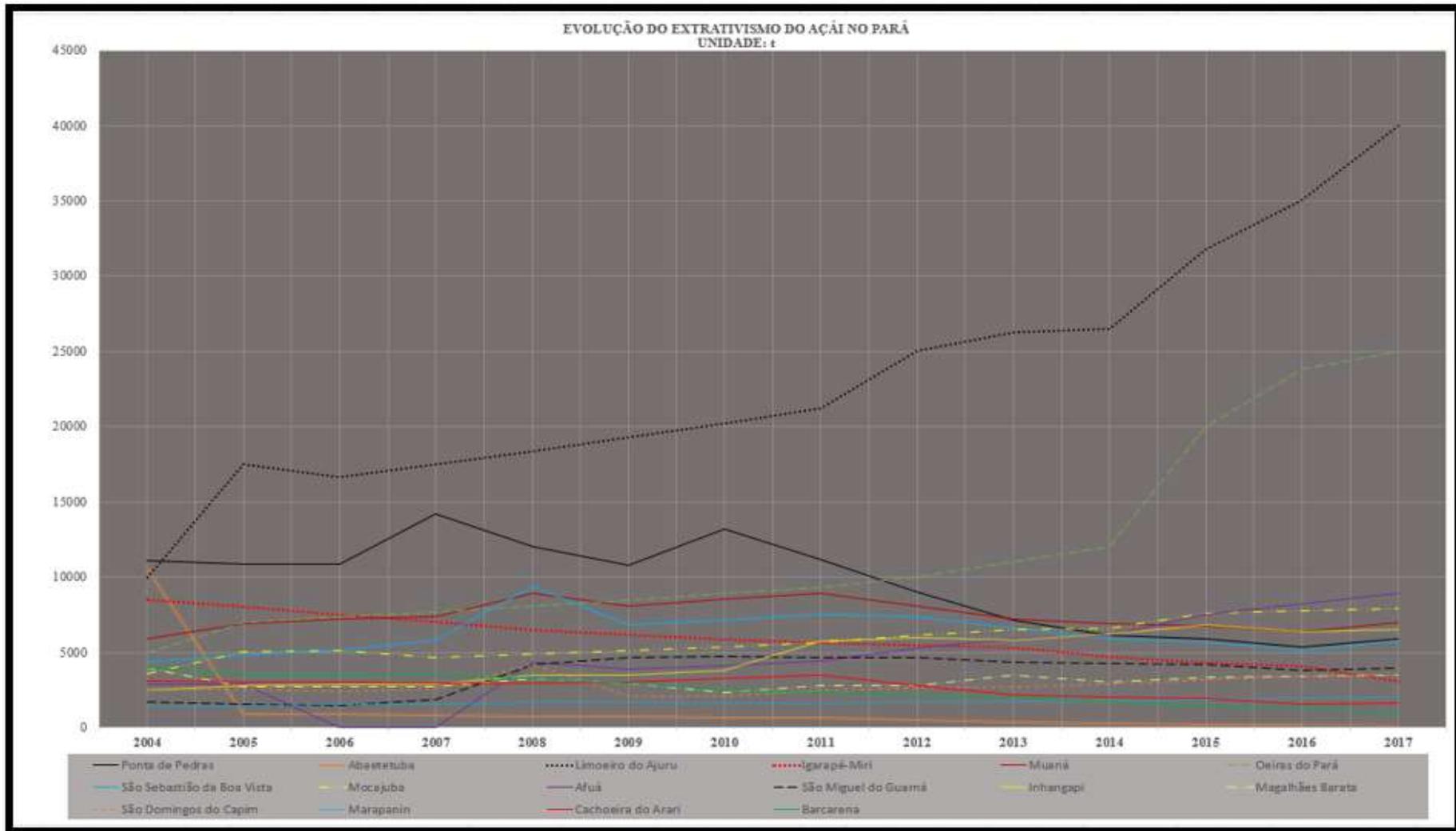


Gráfico 06 – Evolução do Extrativismo do Açaí nos municípios paraenses que estiveram entre as dez maiores produções (2004-2017)



Fonte: Autor. Elaborado a partir de dados obtidos no IBGE

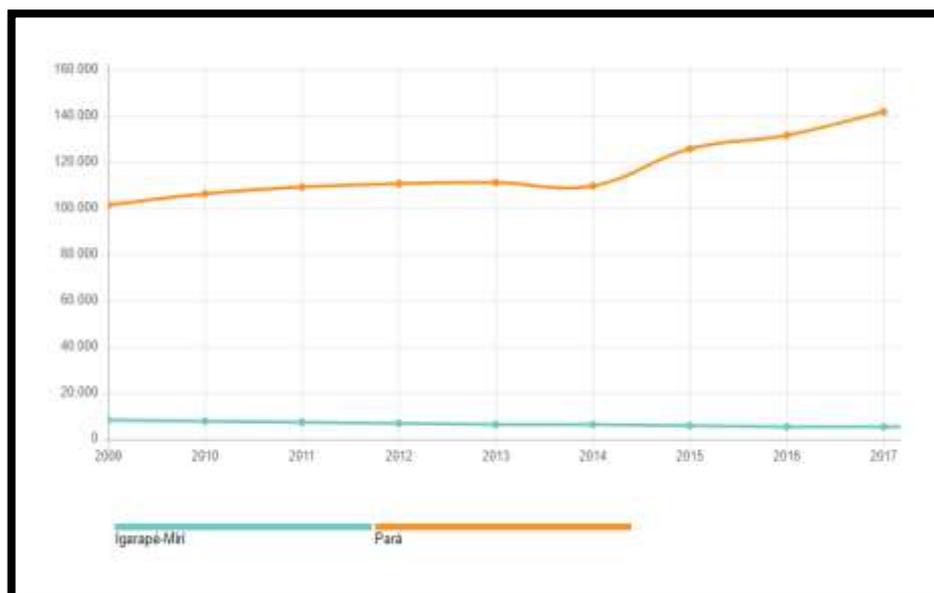
O que se percebe no gráfico é que, na maioria desses municípios, a produção extrativista foi caindo paulatinamente, principalmente no Baixo Tocantins e áreas adjacentes: Igarapé Miri, Abaetetuba, Barcarena, Muaná, Mocajuba.

No entanto, outros municípios vão na contramão desse movimento, com destaque para Limoeiro do Ajuru e Oeiras do Pará. Ambos apresentam um salto significativo nesse tipo de produção. Limoeiro do Ajuru, por exemplo, salta de uma produção de 10.000 (dez mil) t em 2004 para 40.000 (quarenta mil) t em 2017. Oeiras do Pará, salta de 5.000 (cinco mil) t para 25.000 (vinte e cinco mil) t em 2017.

Assim, apesar de parte dos municípios citados apresentar diminuição na atividade em questão, o aumento desta em municípios distintos, aliado a entrada de outros municípios no circuito da comercialização do fruto do açaí via extrativismo, garantir que, em escala estadual, o extrativismo do açaí continuasse aumentando, ainda que de forma tímida com relação aos números do manejo.

Mesmo assim, em termos gerais, a produção do açaí no Pará via extrativismo aumentou de 100.000 t em 2009 para 140.000 t em 2017, passando por uma leve queda do ano de 2013 quando a produção foi de 111.073, para 2014, quando caiu para 109.759, de acordo com os dados da PEVS (IBGE, 2018).

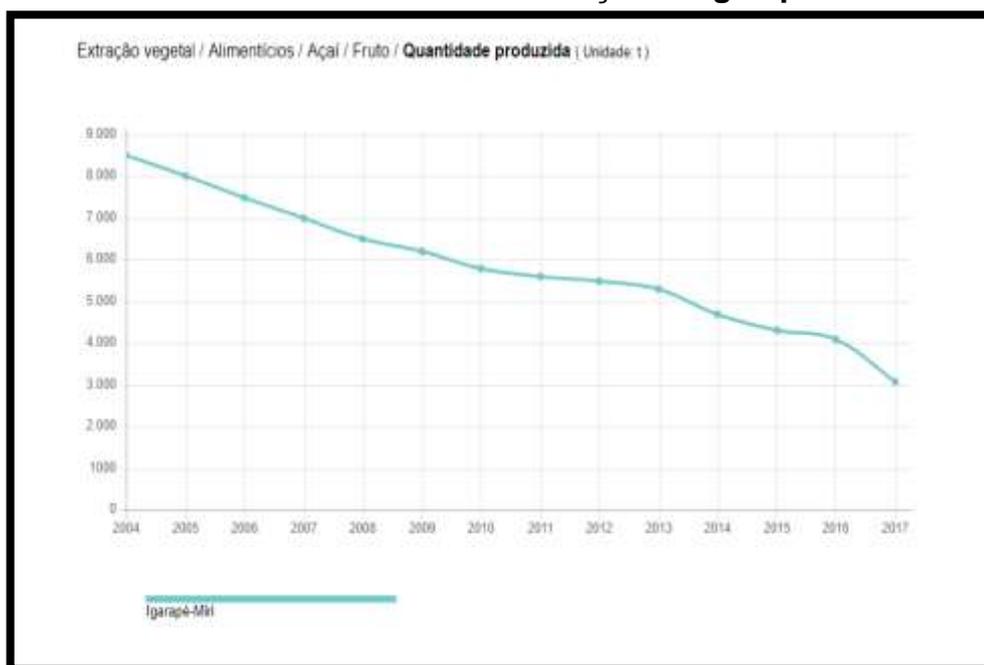
Gráfico 07 – Comparativos da PEVS do Pará e de Igarapé-Miri – 2009-2017.
Unidade: t.



Fonte: IBGE, Produção da Extração Vegetal e Silvicultura 2017. Rio de Janeiro: IBGE, 2018.

Como se pode perceber no gráfico acima, enquanto o extrativismo no estado do Pará aumentava, em Igarapé-Miri do ano de 2004 até 2017 ocorreu uma queda constante na produção do açaí oriundo do extrativismo, uma diminuição de 5.500 toneladas. Em 2004 a produção foi de 8.500 toneladas e a de 2017, de 3.000 toneladas, ou seja, uma queda de 64,70%. Essa queda na produção foi recorrente em outros municípios do Baixo Tocantins.

Gráfico 08 - Extrativismo do Açaí em Igarapé Miri



Fonte: IBGE, PEVS 2017. Rio de Janeiro: IBGE, 2018

Se em meados da década de 1990 o açaí passou a ser conhecido e visualizado no Brasil, ganhando um mercado consumidor antes não imaginado pelos produtores, em meados da primeira década do século XXI a mudança na forma de produção passou a ser visualmente perceptível, onde parte dos municípios apresentou uma queda constante no modo de produção extrativista devido a inserção de técnicas de manejo, sendo a Embrapa a pioneira nesse processo. Nesse sentido, a partir de 2015 nas pesquisas do IBGE sobre os números indicativos da produção do açaí fruto passaram a ser incluídos, também, no item *produtos agrícolas*, deixando de ser, portanto, apenas *produto extrativista*.

2.6 – O açaí enquanto agricultura

Atualmente o açaí circula por vários países e suas propriedades e seus usos vem sendo diversificado: biojóias; adubo; produção de óleo (em fase experimental); produção de tijolos (em fase de teste pela UFPA); indústria de cosméticos (a exemplo da Natura, empresa que possui uma linha de produtos específicos, tendo a fruta como matéria prima); construção de pontes comunitárias com troncos que interligam casas em comunidades ribeirinhas; telhados de casas e barracões; extração do palmito e, claro, a indústria alimentícia.

No entanto, esses são processos recentes na trajetória uso do açaí e das novas formas de engajamento dos agentes sociais na diversa cadeia produtiva atual. A ocupação da região está relacionada diretamente com tipos de exploração peculiares de recursos naturais em dois momentos históricos nos quais as principais atividades econômicas foram baseadas em frentes de expansão: a economia gomífera, a partir da segunda metade do século XIX; e, mais recentemente, a economia da cana de açúcar, quando alguns engenhos se instalaram na região. Essas fronteiras de expansão agrícola estão demarcadas na memória dos moradores, principalmente a última.

Nesse sentido, para a maior parte dos entrevistados na região do Baixo Tocantins, o tempo é definido a partir de parâmetros marcantes em vivências individuais ou coletivas. Assim, eventos sociais definem temporalidades em determinados espaços de tempo, principalmente quando aqueles são coletivos, marcando, portanto, as (des)continuidades da estrutura socioeconômica da região.

A literatura disponível somada aos dados coletados tornou possível situar cronologicamente tais memórias e os eventos narrados pelos agentes da pesquisa, sendo possível situar o desencadeamento da crise dos engenhos de cachaça na região do Baixo Tocantins aproximadamente em meados da segunda metade do século XX, o que foi fundamental para mudanças advindas posteriormente.

A crise na economia da cana de açúcar, cuja produção era utilizada para a fabricação de cachaça, desencadeou um novo reordenamento de uso da terra, onde diversos moradores, a partir da década de 1970, compraram terras dos *engenheiros*,

como são chamados os donos dos antigos engenhos de cachaça e cana de açúcar, ou de seus dependentes, permitindo a emergência do campesinato local que, posteriormente, passaram a cultivar o açaí.

depois que terminou a lavoura da cana nós começamos agir com plantinha de açaí, a gente não tinha recurso, a gente vendia pros vizinho assim, e aí foi aumentando, aí veio o projeto “pina” aí já fui aumentando chamando amigo e vizinho e foi aumentando os projeto do açaí.

Hoje esse terreno aqui ele tem 1600 metros e esse de lá da Terra Firme tem 1703 metros, mas é quase quadrado o terreno lá. Na frente ele tem 1560, tudo em açaí, só tem uma ponta que nos trabalha em roça que não é açazal.

(Pedro Pinheiro Costa. Pesquisa de Campo, 2017)

Naquele momento, segundo depoimentos de agentes sociais, o açaí ainda fazia parte da dieta só dos paraenses de forma que o alcance da venda era restrito ao nível local. Em outro trabalho, faço a seguinte afirmação:

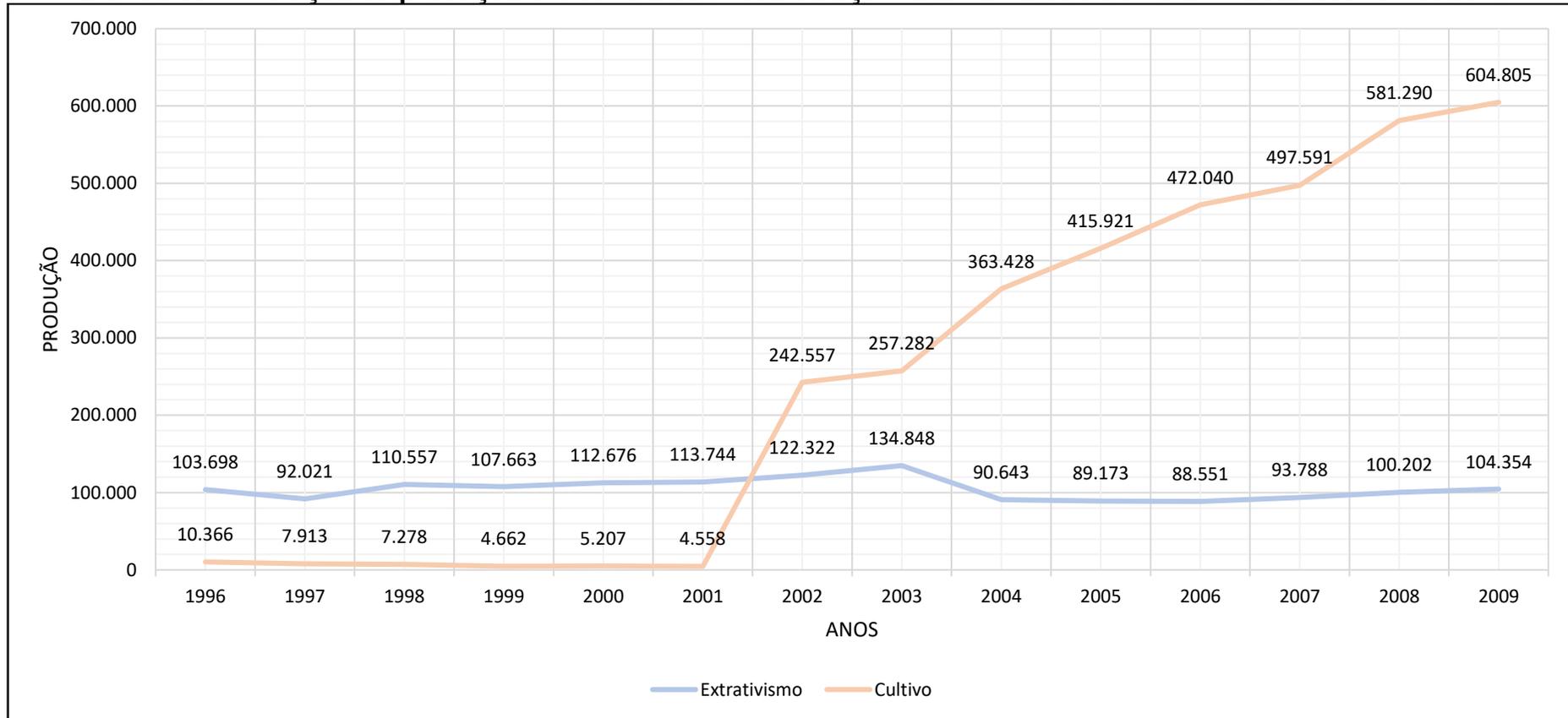
Até a década de 1980 o açaí possuía pouco valor no mercado – até em escala local, sendo constante o fato de que parte do produto transportado para ser comercializado nas feiras, ser jogado no rio ou no lixo depois de finalizado os processos de compra/venda, visto que a demanda de compradores era substancialmente menor que a oferta do produto. (...) o aumento no manejo do açaí denota mudanças nos hábitos alimentares dos consumidores, visto que alguns setores da sociedade, e mais especificamente para a classe média, passaram a consumir pela difusão das ideias de que tal consumo traz benefícios para a saúde – apesar de, na atualidade, ter-se destacado o alto potencial calórico da fruta. As representações relacionadas às potencialidades do açaí para a saúde humana, principalmente para o consumidor de fora dos estados da região Norte do Brasil, interferem diretamente na produção inicial (manejo), visto que a produção antes ocorria principalmente por via do extrativismo. Sendo assim, as áreas de cultivo aumentaram consideravelmente, e o número de famílias que passaram a viver do manejo do açaí, também. (SALES, 2014, p. 102-103).

Para aumentar a produção, a partir da primeira década do século XX, os produtores começaram a manejar o açaí a partir da inserção de diversas técnicas, que foram experimentadas e depois compartilhadas informalmente. Soma-se a isso, o fato

de algumas instituições de pesquisas, como a Embrapa, que, através de visitas técnicas na região, também ensinaram técnicas de manejo.

Eu comecei em 2001 (...). Meu pai iniciou em 96, eu acho. 94,96... por aí. Ele veio pra cá em 84, só que plantando pimenta do reino. Trabalhava com pimenta do reino plantando aqui e em Abaetetuba. Depois, em 91, eu acho, ele encerrou a pimenta. Em 94, 96 ele iniciou um açazal pequeno. No mesmo terreno, que é o Jatuíra, só que ele usou a parte alagada do terreno, no caso a várzea de lá, que tem um igarapé. Então ele usou a parte baixa do terreno pra trabalha com açai. [A parte da terra firme] não [usou]. Aí ficou abandonada. Ele usou um pequeno [trecho] de terra firme mas já subindo essa várzea. Bem próximo da várzea. Ai a aérea que era o pimental ficou abandonada. (...) Hoje eu planto limão nessa área. (Márcio Noda. Pesquisa de Campo, 2013).

Gráfico 09 - Evolução da produção extrativa e cultivada de açaí fruto no Estado do Pará – 1996/2009. Unidade: t



Fonte: Secretaria de estado de Agricultura – SAGRI (2010).

Elaboração: Autor (2019)

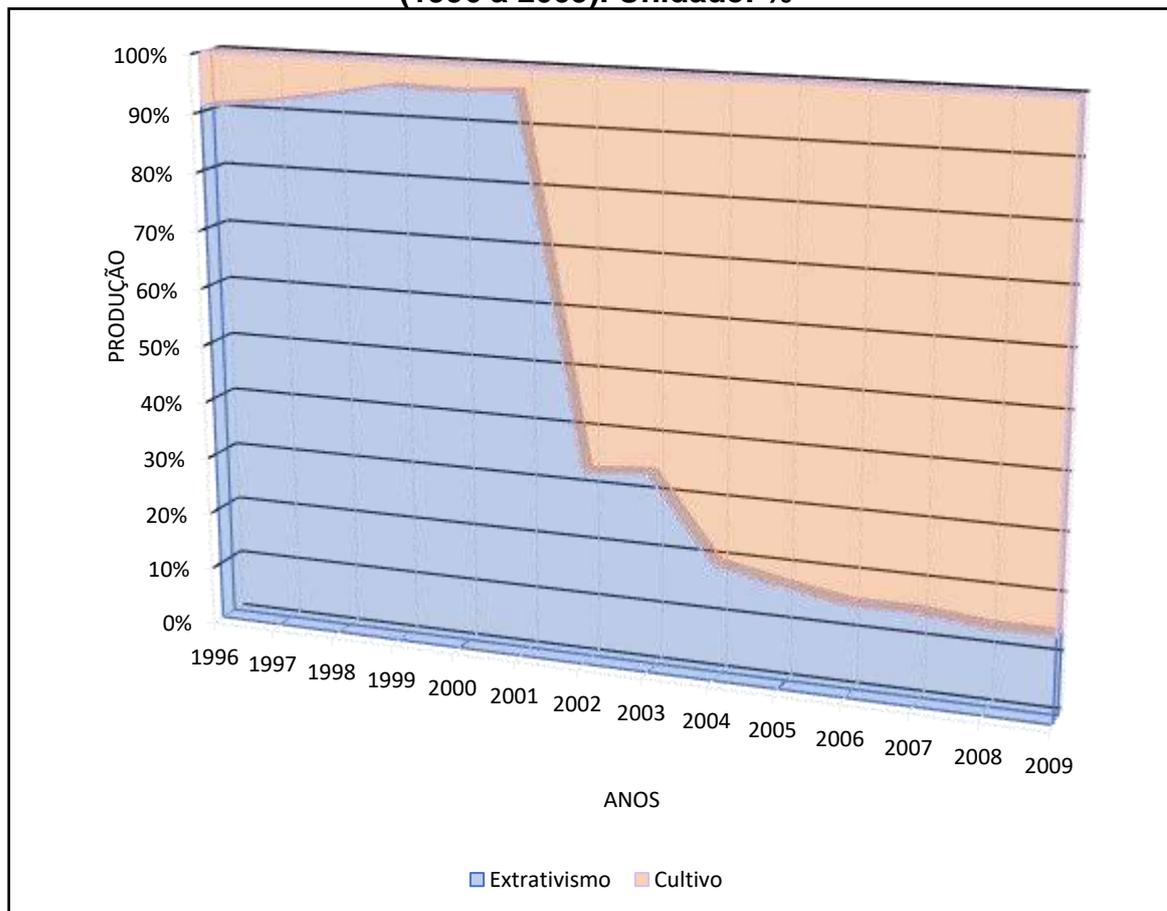
De acordo com a Secretaria de Estado de Agricultura - SAGRI, o aumento da produção de açaí em área cultivada saltou de 10.366 t (dez mil, trezentos e sessenta e seis toneladas) em 1996 para 604.805 t (seiscentos e quatro mil, oitocentos e cinco toneladas) em 2007, ou seja, um aumento de 5.734,5% (cinco mil, setecentos e trinta e quatro virgula cinco por cento). Além disso, de uma maneira geral, de 1996 a 2001, ocorreu uma queda na produção do açaí cultivado.

Em 2001 a produção cultivada ganha folego e aumenta sequencialmente até o ano de 2009. Levando em consideração esse período o aumento foi de 13.169,1% (treze mil, cento e sessenta e nove virgula um por cento)

Somando a produção total nos anos de 1996 e 2009, citadas no gráfico anterior, o resultado é uma produção inicial de 114.000 t (cento e quatorze mil toneladas) e, em 2009, 709.159 t (setecentos e nove mil, cento e cinquenta toneladas), um aumento de 521,7% (quinhentos e vinte e um virgula sete por cento).

O interessante nesses dados gerais é perceber que os indicativos da produção extrativista, quando comparados aos indicativos do açaí cultivado, permanecem praticamente em linha reta, constante e paralela às linhas horizontais do gráfico, marcando indicativos de produção que oscilam entre 90.643 t (noventa mil, seiscentos e quarenta e três toneladas) e 134.848 t (cento e trinta e quatro mil, oitocentos e quarenta e oito toneladas).

Gráfico 10 - Produção extrativa e cultivada de açaí fruto no Estado do Pará (1996 a 2009). Unidade: %



Fonte: SAGRI, 2010.

Elaboração: Autor (2019)

Assim, na medida que a produção cultivada aumenta, há mudanças nos percentuais de ambos os tipos de produção com relação a sua totalidade. Essa mudança ocorre no ano de 2002 e se acentua ao longo dos anos. Em 1996, portanto, 91% (noventa e um por cento) do açaí fruto era proveniente da produção extrativista e em 2009 a maioria da produção, e mais especificamente, 85% (oitenta e cinco por cento) é proveniente do açaí cultivado, ou seja, ocorre uma inversão nos dados.

Essa inversão vai de encontro à duas questões observadas durante a pesquisa de campo: a) a participação do açaí na dieta de parte das populações da região do Baixo Tocantins continua inalterada tanto onde o extrativismo é realizado, quanto nas áreas onde o açaí passa a ser cultivado; b) a mudança para o cultivo, que aumentou em mais de 13.000% (treze mil por cento), tal como demonstrado no penúltimo gráfico, mostra um indicativo que as populações que implementaram o manejo, além de

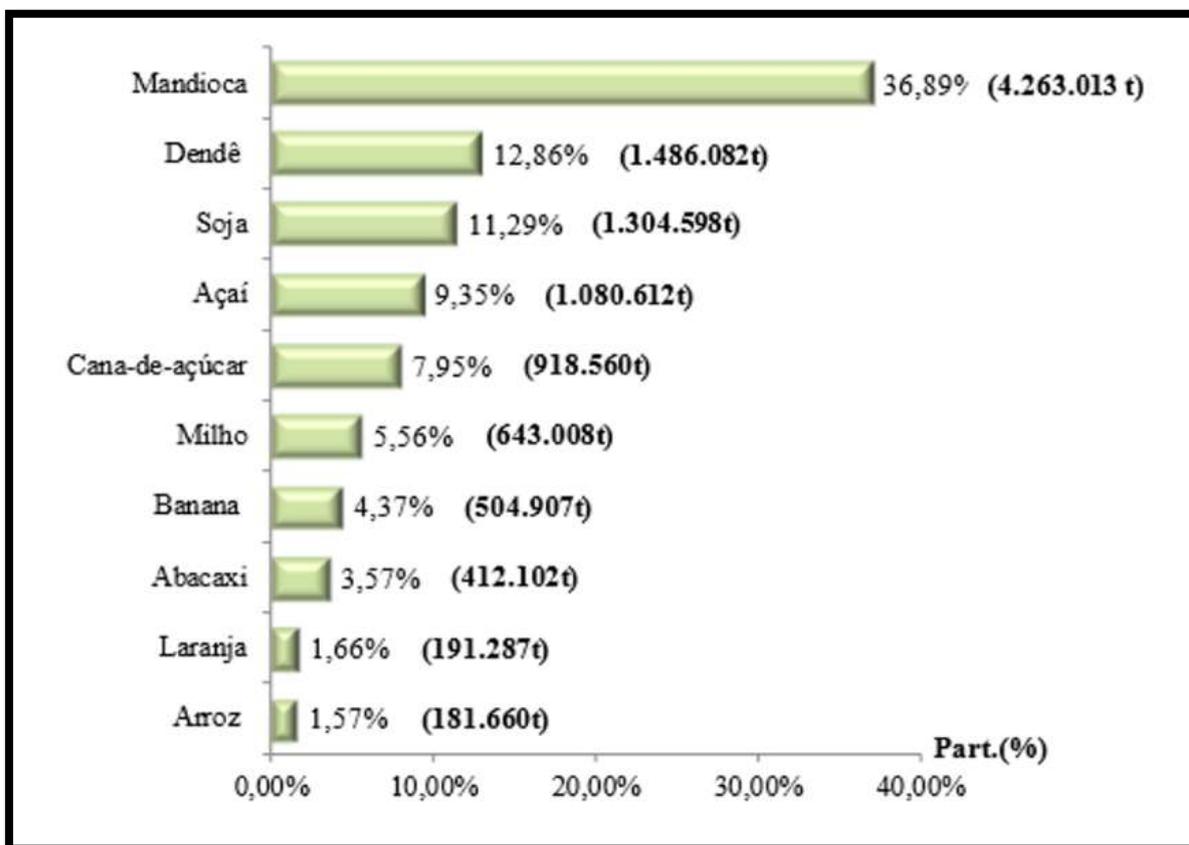
permanecerem consumindo, também passaram a comercializar o excedente da produção.

Há um rearranjo do lugar do açaí no cotidiano dos produtores e seus respectivos familiares, pois além de fonte de alimento, concomitantemente passa a ser a principal fonte de renda, ou seja, do centro da mesa, passa a ocupar também o centro da economia regional e mais especificamente das populações que o produzem. Assim, se para as populações nativas antes o trajeto do açaí se resumia ao trecho palmeiras-mesas das populações nativas, quiçá local e regional, o açaí inicia uma viagem que atravessa rios, cidades, estradas, aerovias, ou seja, diversas fronteiras. Ele segue um fluxo a partir da consolidação de uma cadeia produtiva mais extensa, mas ele também fica entre aqueles que o cultivaram.

De acordo com Homma *et al* (2011) no ramo da fruticultura, o açaí lidera a exportação e continua em expansão, sendo o estado do Pará o maior produtor e exportador e, dentre os países importadores estão os Estados Unidos, Japão, Reino Unido, Suécia, Austrália, Angola, Porto Rico, Turquia, Israel e Espanha. Segundo os autores, de 2004 até 2008 o índice de importação de açaí pelos Estados Unidos subiu em 1.449% (um mil, quatrocentos e quarenta e nove por cento) e somente no ano de 2008, comprou em média sete toneladas, o que movimentou 19 milhões de dólares. “Japão e Países Baixos ocupam as próximas posições, com cerca de 2,5% dos importadores cada. Embora os números do Reino Unido sejam baixos (0,56% de participação no mercado).” (HOMMA *et al*. Embrapa, 2011).

Segundo a Fundação Amazônia Paraense de Amparo à Pesquisa – FAPESPA, em 2016, somando a produção em toneladas das 10 (dez) maiores lavouras do estado do Pará, o açaí fruto já constituía quase 10% (dez por cento) da produção do estado, ficando atrás apenas da mandioca, do dendê e da soja (FAPESPA, 2016), panorama para a economia local impensável há três décadas. O gráfico seguinte demonstra os dados.

Gráfico 11 - Participação (%) das 10 maiores lavouras em produção (t), 2016

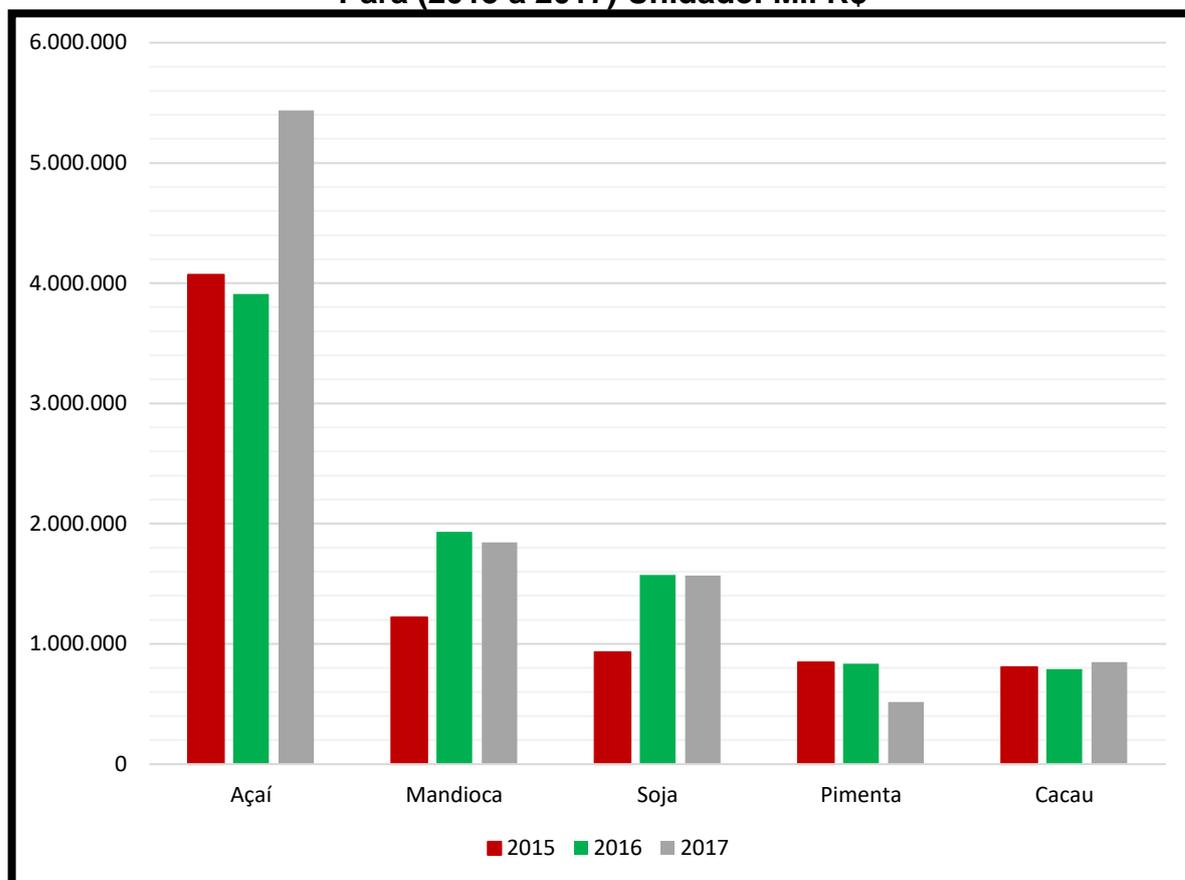


Fonte: IBGE/PAM, 2016.

Elaboração: FAPESPA (2016).

Se por um lado o açaí fruto, em termos de quantidade, ainda estava em 4º lugar, em termos de valores, ele passou a ser o principal produto, cujo valor movimentou bilhões em três anos. Abaixo seguem dados das cinco principais agriculturas que mais movimentaram dinheiro no estado do Pará nos anos de 2015, 2016 e 2017. Analisei a partir de 2015 porque antes desse ano o açaí aparecia como produto extrativista e, a partir de 2015, o mesmo entra, também, como produto de lavoura permanente.

Gráfico 12 - Produtos agrícolas com mais impactos na economia do estado do Pará (2015 a 2017) Unidade: Mil R\$



Fonte: IBGE/PAM, 2018.

Elaboração: Autor (2019)

Observando o gráfico acima e somando as produções anuais do açaí, da mandioca, da soja, da pimenta do reino e do cacau, conclui-se quem no período 2015-2017, o açaí esteve em primeiro lugar quando a unidade comparativa é o valor da produção em mil de reais.

Nesse sentido, o produto em 2015 foi responsável por movimentar R\$ 4.069.409 (quatro bilhões, sessenta e nove milhões, quatrocentos e nove mil reais); em 2016, R\$ 3.911.348 (três bilhões, novecentos e onze milhões, trezentos e quarenta e oito mil reais); em 2017, R\$ 5.436.796 (cinco bilhões, quatrocentos e trinta e seis mil, setecentos e noventa e seis mil reais).

Somando o valor total das culturas citadas acima, tais indicativos correspondem a 52% (Cinquenta e dois por cento), 43% (quarenta e três por cento) e 53% (cinquenta e três por cento) dos montantes anuais, respectivamente.

Tabela 05 - Produtos de Lavouras Permanentes/Açaí. Produção do estado do Pará

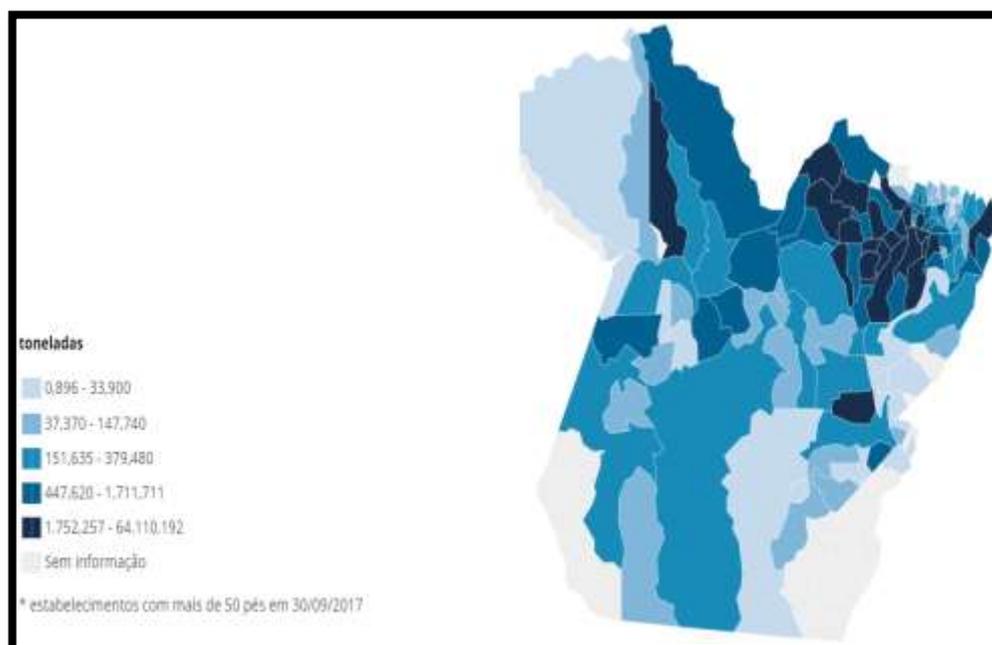
ITENS	ANOS		
	2015	2016	2017
Área destinada a colheita (Hectares)	135.701	166.509	188.483
Área Colhida	135.691	166.469	188.483
Quantidade Produzida (t)	1.000.850	1.080.612	1.274.056
Valor da produção (mil reais)	4.069.409	3.911.348	5.436.796

Fonte: IBGE/PAM, 2018.

Elaboração: Autor (2019)

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas – IBGE, divulgou em 30/09/2017 que no Pará há cerca de 35.373 (trinta e cinco mil, trezentos e setenta e três) propriedades com mais de 50 pés de açaí, que foram responsáveis pela produção de 272.649,327 (duzentos e setenta e dois milhões, seiscentos e quarenta e nove mil, trezentos e vinte e sete) toneladas. (IBGE, 2017).

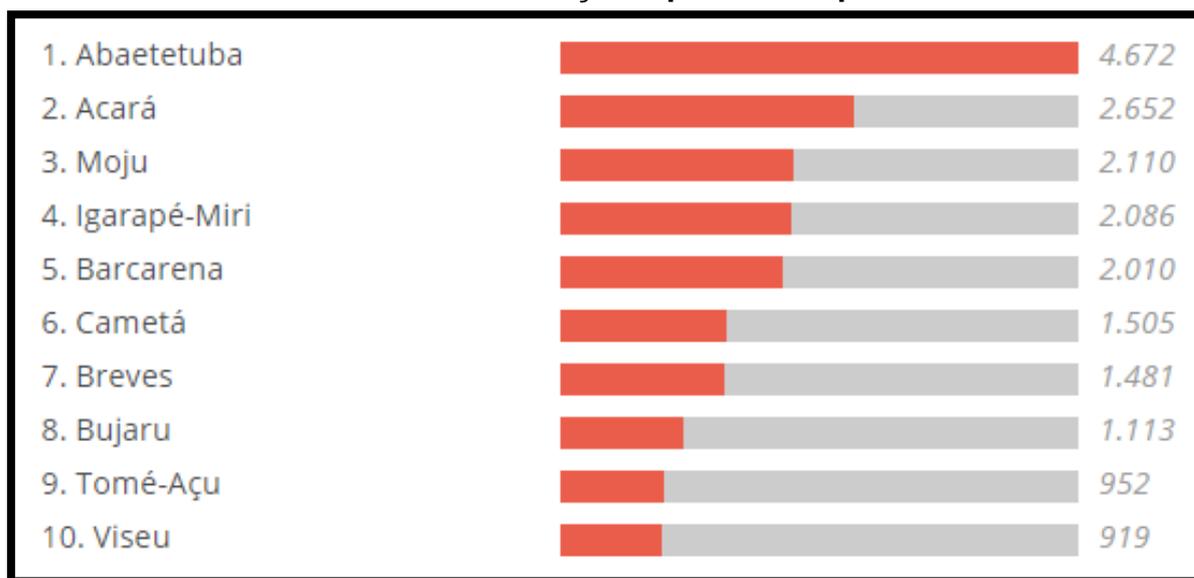
Imagem 05 - A produção (em toneladas) de Açaí por municípios do estado do Pará



Fonte: IBGE, 2017.

Com relação aos municípios do estado Pará onde há a maior concentração de propriedades com mais de 50 (cinquenta) pés de açaí, cinco estão na região do Baixo Tocantins: Abaetetuba, seguido por Acará, Moju, Igarapé Miri e Cametá (IBGE, 2017).

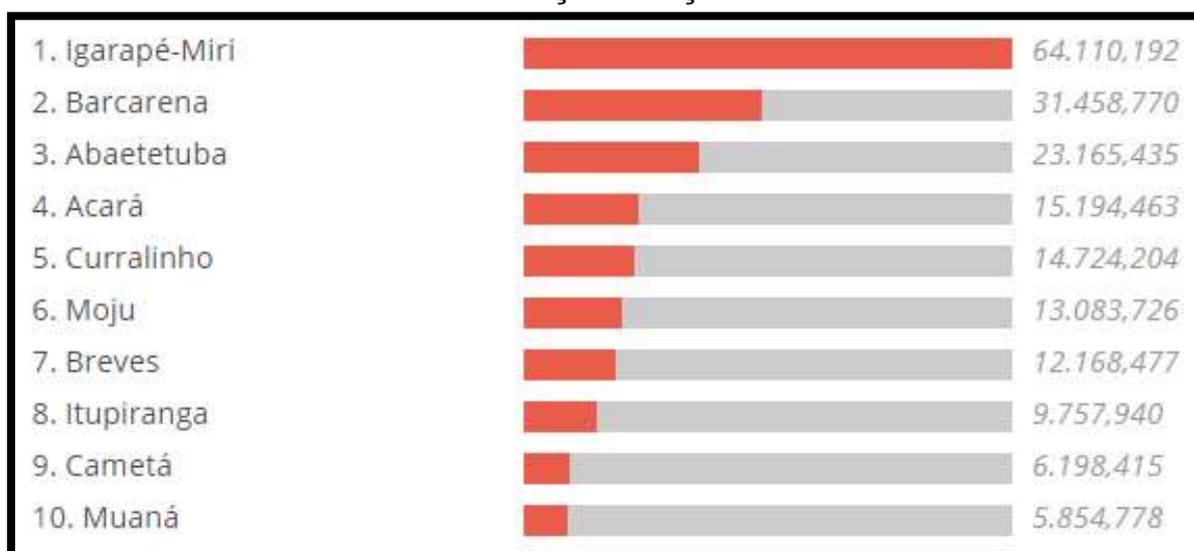
Gráfico 13 - Estabelecimentos com palmeiras de açaí superior a 50 pés



Fonte: IBGE, 2017.

No entanto, a quantidade de propriedades nos municípios não está ligada diretamente a quantidade de produção dentro dessa mesma classificação. Nesse sentido, Abaetetuba, apesar de estar em primeiro lugar, com 4.672 (quatro mil, seiscentos e setenta e dois) estabelecimentos, em termos de produção, está em terceiro lugar no ranking.

Nesse sentido, Igarapé-Miri, onde há cerca de 2.086 (dois mil e oitenta e seis) propriedades que produzem açaí, em termos de produção, aparece em primeiro lugar em escala estadual, com 64.110,192 (sessenta e quatro milhões, cento e dez mil, cento e noventa e duas) toneladas, ou seja, 23,21% da produção estadual.

Gráfico 14 - Produção de açaí em toneladas

Fonte: IBGE, 2017

Os dados demonstram a dimensão que o açaí ganhou em termos econômicos para o estado do Pará. Uma fruta, antes com baixo valor comercial e restrita aos mercados locais, passou a ser a produção que gera mais renda para populações das áreas de várzea, produzindo mudanças sociais significativas nos mais diversos aspectos.

2.7 – Civilizando os processos ao longo da cadeia produtiva

2.7.1 – O consumo pelas populações nativas locais

Ao sentarmos a mesa para almoçar ou jantar nas casas de moradores de comunidades ribeirinhas produtoras de açaí *in natura*, um dos elementos que não pode faltar é o açaí. Ele geralmente é servido em um recipiente grande, uma panela, e fica bem no centro da mesa. Sendo assim, pratos e tigelas ficam dispostas para que todos se sirvam. O habitual é o acompanhamento de algum carboidrato (arroz, macarrão ou outros elementos) e proteína (peixe, carne bovina, carne suína, frango etc.).

Na tigela, serve-se o açaí, ao qual é acrescentado farinha (quase sempre farinha de mandioca). Poucas pessoas colocam açúcar. A colher é o utensílio

principal, usado tanto para manusear a comida que está no prato, quanto o açaí, que está na tigela, alternando os movimentos, isto é, come-se o que está no prato, depois o açaí, nunca o contrário.

No entanto, há séculos que o açaí faz parte dos hábitos alimentares das populações amazônicas. Segundo Leila Mourão (2010)

Seu uso como alimento era ancestral, a explicação de sua origem assentava em uma bela lenda ameríndia. O suco e seus derivados (bolos, sorvetes, pudins, mingaus), assim como seus usos foram registrados por administradores, militares, cronistas, em especial do clero: Antônio Vieira, Felipe Betendorff, João Daniel; por viajantes e naturalistas: Alexandre Rodrigues Ferreira, Spix e Martius, Alfred R. Wallace entre tantos outros. Era dele que as populações ribeirinhas sobreviviam, alimentando de uma porção e comercializando outra para completar sua subsistência e reprodução social e cultural. O açaí estava presente na mesa cotidiana, nos romances, nos contos, nos poemas e na música. Estava na memória, no corpo e na alma da gente estuarina (MOURÃO, 2010, p. 77)

De fato, o açaí ainda está presente em muitos aspectos do cotidiano da população amazônica. Segundo Ponte (2013), possivelmente os indígenas foram os primeiros habitantes da Amazônia a tomar o açaí, que chamavam de *Uasay Yukicé*, quando se maceravam os frutos em utensílios de barros ou cerâmicas, cuja água era aquecida utilizando os raios solares. O autor afirma ainda que, até o século XVIII, o açaí pouco aparece nos registros históricos, visto que o produto não despertou interesse em ser explorado economicamente pela metrópole, aparecendo nas descrições do livro *Tesouro descoberto no máximo Rio Amazonas*, autoria do padre João Daniel Reis.

Entretanto, a abundância dos dados não tem correspondência com a análise eurocêntrica do jesuíta. Nele, consumir frutas como base da alimentação é “viver como feras”, pois a sua visão só as “searas da Europa” poderão tirar a região da miséria e selvageria. Assim mesmo, o açaí é saudado como comida apreciada pelos índios e de bom sabor. (PONTE, 2013, p. 142).

É de se supor que os relatos feitos pelos europeus que passaram pelo Brasil durante o período colonial são recheados de preconceitos, juízos de valor e de hierarquização cultural, na qual as sociedades encontradas são classificadas como inferiores, subalternas e selvagens. Foi esse argumento, aliás, usado pelo colonizador para a implementação de diversos processos de exploração de produtos presentes no território do “novo mundo”.

Partindo desses pressupostos, não é novidade que a alimentação também estivesse inserida nesse processo classificatório, onde dicotomias como barbárie e civilização, natureza e cultura estivessem dissociados e em lados opostos. Olha-se, portanto, o *modus operandi* das sociedades nativas a partir de uma perspectiva eurocêntrica do que é ser civilizado e, quando ocorre a absorção de hábitos dessas sociedades, tal absorção ocorre através do entrelaçamento de técnicas, acontecendo uma espécie de *circularidade cultural*, isto é, “um relacionamento circular feito de influências recíprocas (...) entre cultura subalterna e cultura hegemônica (...)” (GINZBURG, 1987, p. 13). Nesse sentido, no século XIX tem-se notícia da primeira máquina de bater açaí, movida a vapor.

2.7.2 – *Machina de Amassar Assahy*

Em meados da segunda metade do século XIX foi lançada a *Machina de Amassar Assahy*, que prometia higienizar o processo de despulpamento do açaí. A nova técnica seria aplicada no intuito de ampliar o mercado consumidor, alcançando a elite local.

A invenção foi notícia no periódico *Gazeta de Notícias*, edição do dia 17 de novembro de 1881.

Machina de Amassar Assahy
O progresso é uma voragem!
Depois de conquistar o tempo com a telegrafia elétrica, o espaço com o vapor, levou a mecânica a colaborar na confecção do assahy. Foi hontem a segunda experiência, no

bilhar do comércio. Ao offegar de vapor criando na casa uma temperatura de ovos quentes, a machina febril, vertiginosa, macerava o fruto e expellia por uma torneira o suco, que – ainda o genius locis! – era coado n’uma urupema. Mas já há uma engenhosa combinação para suprimir este accessório indígena. A machina simples, acceiada, amassando três granes paneiros de assahy em 10 minutos. É um cilindro de barro com guarnição de ferro e no centro um eixo vertical com pás a hélices. O assahy era magnífico. Os expectadores faziam queme; o assahy era de graça, e servidos em copos baccarat, sobre mezas de mármore de Paliros. Uma revolução em nossos costumes, revolução... de aceio. O Sr. J. M. Cordeiro Lima, o proprietário do estabelecimento, obsequioso, delicado acaba de prestar-nos um grande serviço. Todos nós tomamos aquela beberagem, todos [...] porque vinculava-se-lhe a idéia das negras velhas semi nuas que amassavam-n’o suando em bicas. Agora que deixa de ser uma cousa pouco limpa, passara a ser um lunch aristocrático, que já se pode confessar, e de que o consumo há de augmentar. É o que desejamos ao Sr. J. M. Cordeiro de Lima (Gazeta de Notícias, 17 de novembro de 1881. P. 2. Citado por PONTE, 2013, p. 141)

Situando historicamente a publicação da matéria, percebe-se que parte da população de Belém vivia no contexto da chamada *Belle Époque*, período que ocorreu entre a segunda metade do século XIX, até a metade da segunda década do século XX. Segundo Coelho,

A mitologia da belle époque foi expressiva e enraizada o bastante para construir suas representações e mundializá-las. Nesse sentido, Paris emerge, no final do século XIX, na condição de uma grande e poderosa metáfora, espaço-síntese de uma forma de vida requintada, elegante, culta e civilizada. Os mecanismos e os comportamentos da sociabilidade burguesa produziram, assim, imagens de uma Idade de Ouro da vida social, cujas vias e veias de circulação orgânica eram os boulevards de Paris. A belle époque, em última análise, edulcorou a dramática dialética da revelação e do encobrimento, da aparência e da essência (...)

Os valores, os códigos e os rituais da cultura da belle époque, na condição de teatro da civilização, espalharam-se, em maior ou menor escala, pelas sociedades contemporâneas. Paris, Lisboa, Buenos Aires, São Petersburgo, Viena, Belém e Manaus, cidades de topografias sociais e físicas distintas, integravam-se ao circuito mundial da cultura burguesa, na medida em que abrigavam elos da cadeia mundial do mercado. A cultura burguesa da belle époque transitava pelos mesmos canais da circulação das mercadorias, dos capitais e dos bens de produção, o que implicava bem definir o sentido da mundialização da economia capitalista e do capital simbólico da cultura burguesa. (COELHO, 2011, p. 141-142)

A *Art Nouveau*, bem como a cultura francesa em geral, era o modelo a ser seguido em diversas cidades do mundo. Nesse contexto, a cidade de Belém passou por um intenso *processo civilizatório* (ELIAS, 1994) a partir de mudanças paisagísticas e culturais tendo como parâmetros os moldes franceses (SARGES, 2002).

Nesse sentido, Paris sendo referência de cultura, civilização e modernidade, nada mais adequado do que servir o açai “em copos *baccarat*”, isto é, copos de cristais da fábrica francesa de mesmo nome, fundada na segunda metade do século XIX e, mais especificamente, em 1764¹⁸, em pleno regime Absolutista Francês, sendo a França governada na época por Luís XV, quando população francesa era classificada basicamente em três categorias sociais: Primeiro, Segundo e Terceiro Estado.

Portanto, a matéria também informa que com a máquina em questão, o consumo passaria a fazer parte do almoço das famílias mais abastardas da cidade, passaria a ser “*lunch aristocrático*”, referindo-se a mais alta categoria social francesa pertencente ao Segundo Estado antes da Revolução de 1789 que, apesar de quase um século de distância temporal, possivelmente ainda povoava o imaginário popular.

Ponte (2013) analisa a matéria e conclui que:

Assim, a energia a vapor faz presente a revolução industrial no preparo do açai. Estamos diante da “modernidade” e a estrutura de notícia da “*machina febril, vertiginosa*” nos permite analisar como o açai passa da condição de “comida de negro” para “comida de branco”.

Enquanto era preparado pelas amassadeiras, “negras velhas seminuas”, era algo desqualificante. Mas ainda havia algo de indígena no processo: a urupema, acessório que desaparecerá, pois “já há uma engenhosa combinação” que a suprimirá. Tudo se converte, “*branqueia*”: a urupema (peneira) e as “negras velhas” estão/serão afastadas pela “*machina acceiada*”, pelos cristais Baccarat e pelas mesas de “mármore de Paliros”.

A forma tradicional de processar o açai era “uma cousa pouco limpa” e agora “passara a ser um *lunch aristocrático*, que já se pode confessar”. O açai se transfigura pela mudança dos equipamentos e pessoas que processam o fruto e assim se torna um *lunch aristocrático*. Esta é a primeira declaração direta que aponta o açai ingressando no mundo dos “brancos” como o regional aristocrático que permite o manifesto identitário e a consolidação da “*máquina de captura*”: “chegou ao Pará parou, tomou açai ficou”. O açai impõe o ficar. Por esta razão é uma “*máquina de captura*” (DELEUZE; GUATTARI,

¹⁸ <https://www.baccarat.com/en/legend-of-baccarat/>. Acesso em 13 de março de 2019.

1997) do outro. Identidade aberta ao outro, mas sem retorno: “Tomou açáí, ficou”. A fatalidade do contato. Ficarás perdido para os teus, para a tua sociedade. (PONTE, 2013, p. 141-142)

Concordando com Ponte, era necessário *embranquecer* todo o processo e isso, incluía-se tanto as mudanças de técnicas de preparo, a partir da inserção da máquina a vapor, quanto técnicas de consumo, como o uso de copos de cristais junto e mesas de mármore. Além disso, a menção a uma *revolução de asseio nos costumes* revela muito sobre o pensamento colonizador da época com relação a cultura, costumes e padrões alimentares.

A *revolução em nossos costumes* refere-se ao afastar da produção uma categoria étnica-social que em si, segundo a visão elitista, reunia pelo menos quatro adjetivos que indicavam o inverso do *asseio* (termo nordestino para limpeza): eram mulheres negras, suadas, velhas e seminuas. Nesse sentido, essa desqualificação da população negra ou indígena, suas vestimentas e práticas culturais, tem relação com o padrão civilizatório inspirado na *belle époque*, visto que, mesmo sob os raios de sol escaldantes que incidem em terras próximas a linha do equador, as mulheres de famílias bem sucedidas usavam vestidos longos, com diversos forros ou enchimentos, muitas vezes com alças que iam até o pulso, inspirados no padrão francês de se vestir naquela época. Assim, a dieta alimentar, a forma e a técnica com que se preparam os alimentos ou mesmo a inserção e (re)significação de seus usos, pode, ser percebidos como campos de possibilidades para entendermos essa mudança de parâmetros enquanto um *processo civilizatório*.

As pessoas podem ser socialmente identificadas e classificadas segundo o que o comem, da mesma forma como são identificadas e construídas por meio da comida. Como exemplo, os contrastes entre as comidas de ricos e pobres em termos de ingredientes, estruturas e modos à mesa serviram historicamente para manifestar diferenças de *status* e de controle político. É da época medieval um ditado muito significativo a respeito de como as diferenças sociais determinam a alimentação: “o nobre come quando quer, o padre, quando tem vontade, o pobre quando pode”. Atualmente, tais diferenças continuam se manifestando em torno do preço, da qualidade e do grau de sofisticação dos alimentos e bebidas consumidos. (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 211)

Nesse sentido, para o açaí tornar-se um alimento a ser apreciado pelos seguimentos sociais mais favorecidos economicamente, concomitante a circulação do mesmo, era necessário mudar todo o processo de fabricação tradicional, a partir da inserção de utensílios como os copos de cristais e mesas de mármore, onde as pessoas poderiam ser identificadas socialmente não a partir do que estavam consumindo, mas da sofisticação nas formas de consumo e produção. Nesse sentido, a “aristocracia” poderia consumir um alimento antes pertencentes a categorias sociais menos favorecidas, sem, no entanto, estabelecer simetricamente o *status* social com estas. E isso seria possível a partir da mudança nas técnicas de preparo que, aliado aos novos utensílios e formas de consumo, ressignificaria o uso de um alimento que historicamente fazia parte da dieta de um grupo social que estava à margem da “aristocracia” local.

2.7.3 – A venda de açaí em um ponto fixo em Belém no Século XIX

Se até a década de 1990 a comercialização do açaí em Belém realizada em estabelecimentos fixos onde o despulpamento poder-se-ia feito através de técnicas manual ou mecânica era uma raridade, o que dizer se voltarmos mais de um século antes? Uma das hipóteses seria afirmar que até o surgimento da *Machina de Amassar Assahy*, em 1881 seria praticamente improvável.

Quanto mais retroagirmos no tempo, menos saberemos sobre o açaí. Assim, nos séculos anteriores ao XX, o que se tem são, praticamente, registros feitos “por administradores, militares, cronistas, em especial do clero: Antônio Vieira, Felipe Betendorff, João Daniel; por viajantes e naturalistas: Alexandre Rodrigues Ferreira, Spix e Martius, Alfred R. Wallace entre tantos outros” (MOURÃO, 2010, p. 77).

Ponte (2013) afirma que “Embora a modernidade da máquina a vapor marque presença, continua prevalecendo no séc. XIX e primeira metade do séc. XX a “amassadeira” como figura central no preparo do açaí” (PONTE, 2013, p. 142).

Marques de Carvalho (Apud Ponte, 2013) descreve situações, depois de pronto, o açaí era vendido tanto durante o dia, quanto a noite, por vendedoras ambulantes. “São três horas da tarde, vendedeiras de açaí passam com a gamela à cabeça, coroada pela vasilha de barro, contendo o líquido, que elas oferecem a freguesia na sólita cantiga: - E... e ... eh! Açaí fresqui... i... i... inho”. (Marques de Carvalho, citado por Ponte, 2013, p. 142). Em outro momento, ele observa uma cena similar durante a noite, no Largo de Nazaré, onde ocorria o Círio de Nazaré: “De espaço a espaço, sobrepujando a todo aquele poderoso arruído de sons encontrados, uma voz fina de mulher atravessava o ar e apregoava: “E... e ... eh! Açaí fresqui... i... i... inho.” (Marques de Carvalho, citado por Ponte, 2013, p. 142).

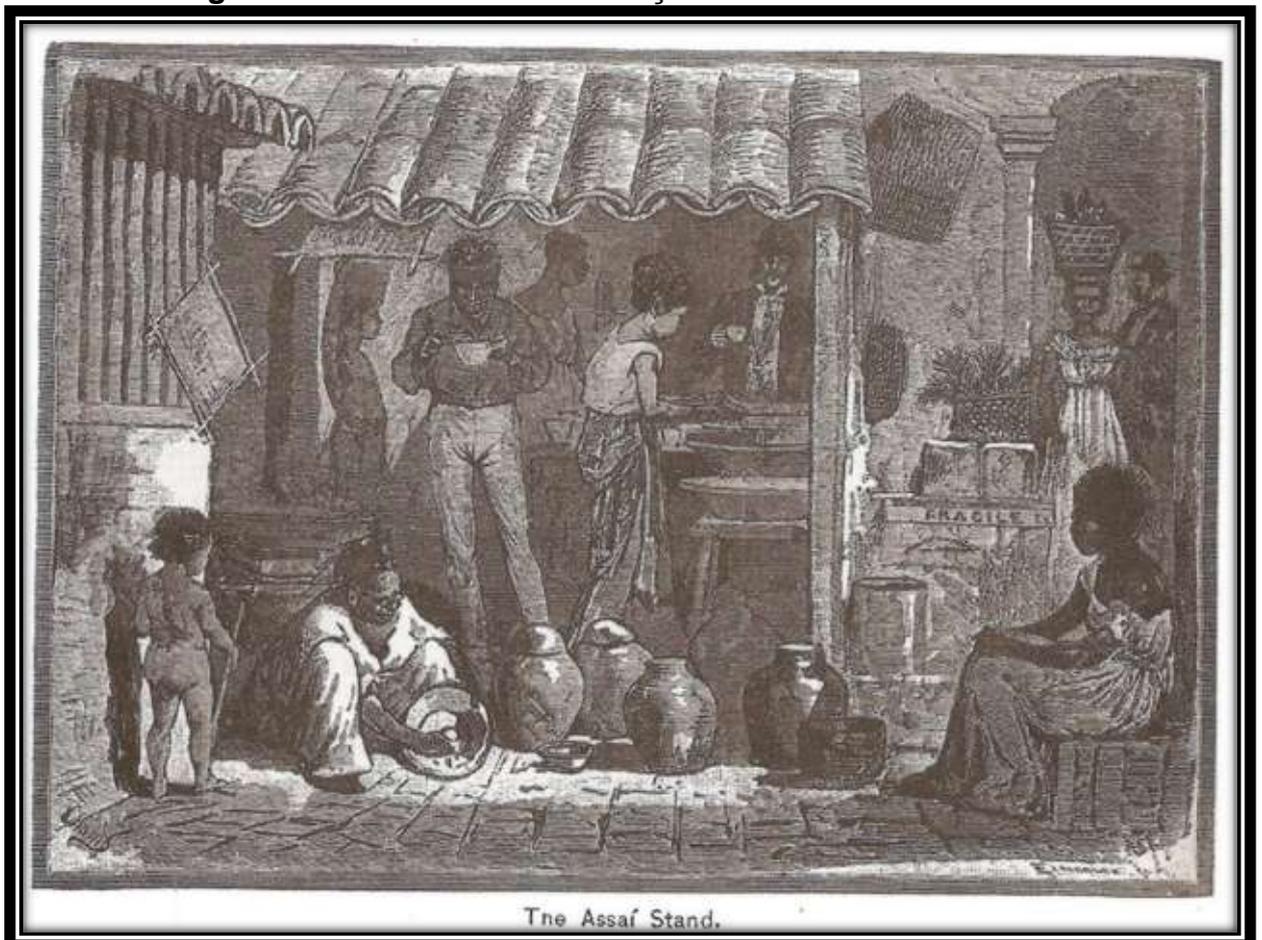
Assim, a máquina surgiu em um contexto em que o açaí, de certa maneira, já fazia parte da dieta dos moradores da cidade, que comprava de vendedoras que saíam com um recipiente de barro sobre a cabeça, no qual o açaí era acondicionado, ou seja, o açaí já havia deixado de ser alimento apenas das populações que moravam nos interiores. A necessidade de uma máquina que civilizasse o processo de despulpamento, sinaliza mudanças nos padrões alimentares que já vinha ocorrendo em momentos anteriores ao lançamento da referida invenção e, a imagem que segue, abre vários campos de possibilidades interpretativas sobre o contexto, no século XIX, sobre a produção, a comercialização, os modos de consumo e até mesmo as relações sociais nas quais o açaí estava inserido.

A imagem, que pertence a Col. New York Public Library, foi publicada uma rede social do historiador Aldrin Moura de Figueiredo no dia 01 de abril de 2019 e referente a uma venda de açaí em Belém no ano de 1874, produzida por “J. Wells Champney (1843-1903), a partir dos croquis de Herbert Huntington Smith (1851-1919), gravados por Charles Scribner Son (1859-1930)”, tal como esclarece Figueiredo. A autor da postagem faz as seguintes observações:

Atenção para os alguidares de molho, as peneiras, os potes e bilhas d'água, as lindas tigelas de tomar açaí e os paneiros de farinha certamente da baguda, e o caboco “ariando” panela, a caboca triste de bucho quebrado e até um janotinha bem vestido com gravata e alfinete lá no fundo com a tigela dele de açaí). Memórias do Pará profundo. (FIGUEIREDO, 2019, não paginado).

Pelas observações do autor, de imediato tem-se um ponto de venda que, para época, já era sofisticado. Na imagem, dois personagens aparecem tomando açaí em tigelas aparentemente de porcelana e possivelmente importadas da França, afinal, se vivia a *Belle Époque*. Atrás do personagem que ao fundo toma açaí, mais algumas tigelas sobre uma espécie de balcão.

Imagem 06: Ponto de venda de açaí na Belém do Século XIX



Fonte: https://www.facebook.com/aldrin.figueiredo/posts/10157058855658609?comment_id=10157059332968609¬if_id=1554155756737047¬if_t=comment_mention. Acesso em 01/04/2019.
Acervo: Col. New York Public Library

A partir dessa imagem, é possível afirmar que a venda do açaí não se restringia às atividades de vendedoras ambulantes, pois o ano de produção é de 1874, portanto, sete anos antes da publicação da matéria sobre a *Machina de Amassar Assahy*. Assim, a imagem abre campos de possibilidades para questionar as representações

cristalizadas que se tinha sobre as *amassadeiras* do século XIX, as quais eram negras, velhas, suadas e seminuas, tal como registrado na matéria citada.

Na imagem, de fato, além de nove personagens há uma *amassadeira*. No entanto, a mesma aparenta ser o inverso das representações que se tinha, pois ela apresenta pele clara, é jovial e está bem vestida para os padrões da época e para a atividade que está desenvolvendo, tão pouco parece estar suada.

No século XIX, no entanto, é pouco improvável que a invenção e lançamento da *Machina de Amassar Assahy* esteja desconectada de uma realidade social próxima ao seu próprio desenvolvimento, isto é, esta invenção era o meio para produzir o açaí de uma forma mais rápida e higiênica, possivelmente já havia um mercado consumidor, ainda que irrisório, que justificasse tal investimento que não se limitou à máquina em si, mas a todo um aparato no qual ao açaí fosse dado um título de *lunch aristocrático*.

2.7.4 – O processo das mudanças de técnicas de despulpamento

Entre as categorias socioprofissionais presentes ao longo da cadeia produtiva do açaí há o *maquineiro*. Este é quem compra o açaí *in natura* nas feiras livres de Belém onde o produto é comercializado, leva o produto para os bairros e lá *bate* o açaí em uma máquina pensada para transformar a fruta em vinho, cujo nome é homólogo ao da fruta: açaí.

Se dentro do contexto da cadeia produtiva do açaí, isto é, entre os agentes que acionam identidades socioprofissionais, classificam tais compradores de açaí como *maquineiros*, nos bairros onde estão localizados os pontos de venda do açaí já despulpado, os mesmos são reconhecidos como *batedores* de açaí e, ali, os mesmos se reconhecem enquanto tal.

Bater açai é uma terminologia que está interligada há um processo da história mais recente, que antecede a existência da máquina de bater açai, isto é, antes das indústrias de maquinário perceberem que era necessária uma máquina para despulpamento e que havia um mercado consumidor promissor para isso, o vinho do açai era feito manualmente. Nesse sentido, os frutos eram debulhados do cacho, lavados e deixados de molho na água quente para que a polpa dele ficasse mole e pudesse se desprender facilmente do caroço com o auxílio das mãos.

Após esse momento, em um recipiente, os frutos eram amassados com ambas as mãos, pegando-os em certa quantidade em que os mesmos, ao fechá-las individualmente, levando as pontas dos dedos no sentido pulsos-palma das mãos, seriam friccionados uns nos outros e na própria pele das mãos. Como consequência deste movimento, a parte exterior (casca) se soltava em vários pedaços pequenos e, concomitantemente, a polpa. Após esse movimento, soltavam os caroços, jogava um pouco de água e dava continuidade ao processo até que todos os frutos eram amassados. As cascas, quanto mais amassadas, melhor, pois quebravam-se em partículas minúsculas e liberava polpa que não havia se desprendido totalmente. Depois esse material era passado por uma peneira fina, onde caroços e restos das cascas eram peneirados, caindo o açai no recipiente abaixo, um líquido denso cuja cor é semelhante ao vinho das videiras.

Outra forma de fazer esse despulpamento era usando uma garrafa de vidro. Depois uma certa quantidade de frutos do açai era jogada em um alguidar de barro e, com uma garrafa de vidro, geralmente da aguardente 51, cheia de água batia-se dezenas de vezes nas frutas, de forma cuidadosa, como se estivesse pilando o açai, jogando, em seguida, porções de água. Depois, com os caroços em meio ao vinho, o material era coado para consumo ou comercialização. Segundo Maria das Neves, "(...) a gente batia [o açai]. Batíamos na mão. Tinha gente que gostava de usar a garrafa, mas era melhor na mão. Tinha pessoas que não gostava de sujar as unhas, e usava a garrafa."¹⁹

A tarefa de *bater* o açai era uma tarefa desempenhada, na maioria das vezes (mas não exclusivamente), por mulheres. Tal atividade constituía uma parte do

¹⁹ Maria das Neves. Pesquisa de Campo, 2019.

preparo dos alimentos que iriam compor as refeições das famílias, fazendo parte dos afazeres domésticos e, portanto, dentro de uma lógica de organização social na qual o feminino está cerceado aos domínios e limites do espaço físico do que é considerado doméstico, constitui-se enquanto uma das dimensões da vida privada. O açaí era um desses elementos.

A inserção da máquina elétrica, atualmente muito utilizada no processo de despulpamento, traz um processo diferenciado, pois ocorre a fricção dos caroços²⁰ de forma rápida e violenta, o que possibilita que parte do caroço da fruta seja triturado e extraído junto com a polpa. A técnica mudou e o termo *bater* foi mantido para defini-la.

Nas comunidades ribeirinhas, a partir dessa mudança, por um lado ocorreu a continuidade no nome da técnica “bater açaí”, mas desencadeou outras configurações na organização espacial onde as relações sociais se estabelecem/acontecem, pois muitas famílias adquiriram a máquina elétrica, sendo as mesmas instaladas na sala, onde, “Como sinal de luxo, reluzentes máquinas de beneficiar açaí, movidas a gerador, enfeitam o interior de diversas moradias, deixando para trás a trabalhosa tarefa de amassar com as próprias mãos” (HOMMA *et al*, 2006, p. 9). Nesse sentido, a circulação do açaí *in natura* a ser processado sai dos domínios da cozinha/quintal, onde era preparado, e passa para a sala, onde, quase sempre, as máquinas são instaladas, disputando lugar com os televisores, reconfigurando, assim, tanto as relações sociais quanto a atividade citada, visto que os homens passaram a manusear mais esse ícone contemporaneamente.

Nesse processo, também é necessário deixar o açaí *in natura* de molho na água quente para amolecer. Quando a parte interna estiver mole, com uma vasilha com furos no fundo, retiram-se as frutas. A água escorre e os frutos são derramados dentro do cilindro com a máquina já em funcionamento. Acrescenta-se água dentro do cilindro. Depois mais açaí *in natura*. Depois derrama mais um pouco de água no cilindro e assim por diante. Deixa bater e, em alguns minutos, por um orifício abaixo

²⁰As máquinas de bater açaí também são chamadas de “despulpadeira de frutas” podendo ser usadas para separar a popa das sementes das frutas cacau, cupuaçu, bacaba e acerola, para citar alguns exemplos.

do cilindro o açaí pronto para o consumo começa a cair em um recipiente, geralmente de alumínio ou inox, posicionado abaixo do cilindro.

Os primeiros gotejamentos caem de forma grossa e pastosa, ficando fino a medida em que se acrescenta mais água dentro do cilindro. Em meio a esse processo, o *batedor/machineiro* uma vez ou outra, geralmente com uma concha de alumínio, mexe no recipiente onde o açaí está caindo para ver a consistência do mesmo e, partir daí, classificá-lo quanto a três tipos de açaí: açaí popular, açaí médio e açaí grosso.

Os preços variam de acordo com esse gradiente, ou seja, quanto mais grosso, mais caro (por isso a expressão “açaí de trinta”, gíria regional, que significa “pessoa grosseira”. O “trinta” é analogia a trinta reais, que seria o “preço” de um litro de açaí grosso). No final da batida cai uma espécie de água de lavagem dos caroços, que é utilizada no início da batida seguinte.

Fotografia 13 - Máquina Elétrica de Bater açaí



Fotografias: Elizangela Caldeira. Belém/PA, 2019.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Quando cessa a queda dessa água através do orifício, posiciona-se outro recipiente, geralmente um balde, abaixo de uma pequena abertura quadrada, que fica no final do cilindro e que, durante a batida, fica vedada até esse momento, onde o *maquineiro/batedor* abre e os caroços de açaí saem e caem no balde.

O açaí então é medido em litro ou meio litro, ensacado em sacos plásticos transparentes, amarrados e, quando não são vendidos imediatamente, acondicionados em refrigeradores ou caixas térmicas com gelo.

Fotografia 14 – Mosaico Despolpamento e envasamento

Fotografias: Elizangela Caldeira. Belém/PA, 2019.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Em junho de 2017 uma máquina de açaí que promete mudar a técnica de despolpamento foi lançada no Pará. A máquina lembra a despolpadeira que já é consolidada no mercado de venda do vinho do açaí nas cidades onde o processo ocorre. No entanto, segundo Moura (2017, s/p), *“A versão ajustada de um modelo inovador de máquina de processamento de açaí (...) reproduz o modo de amassar os caroços do fruto do jeito que as mulheres do interior faziam com suas mãos (...)”*.

Fotografia 15 - Versão ajustada da máquina de bater Açai (A)



Fotografia: Edna Moura. Marituba/PA, 2017.

Acervo: Captado em <http://www.emater.pa.gov.br/destaque/1551>. Acesso em 20/02/2019

Ainda segundo Moura (2017), o modelo foi desenvolvido a partir das ideias de Samuel Souza, um agricultor, e concretizado via estabelecimento de parcerias entre a Emater-PA - cujo responsável pelo projeto foi o engenheiro Antônio Carlos Lima - e as empresas Promenge e Gradndbel, de São Paulo e Belém, respectivamente. A ideia surgiu a partir de uma inquietação individual desse agricultor.

Samuel Souza disse que se incomodava com o sabor resultante apresentado pelo fruto, “que não se comparava com o sabor de sua infância”, e também com o processo de higienização apresentado no uso das máquinas atuais. Dessas inquietações surgiu a busca pelas parcerias que encontrassem uma maneira de reproduzir, o que chamou “verdade artesanal do processo”. Foi então que procurou a Emater no escritório local de Benevides (município de origem do agricultor), e a partir do encontro com o engenheiro agrônomo Antônio Carlos Lima, “vimos que era possível fazer uma máquina que atendesse esses critérios conceituais”. (Moura, 2017, não paginado).

Fotografia 16 - Versão ajustada da máquina de bater açaí (B)



Fotografia: Edna Moura. Marituba/PA, 2017.

Acervo: Captado em <http://www.emater.pa.gov.br/destaque/1551>. Acesso em 20/02/2019

De fato, os diferentes processos de despulpamento do açaí alteram o resultado final, desde a cor, passando pelo sabor, a concentração e até mesmo o cheiro, o que dissocia em processo contínuo saberes e técnicas populares, voltadas para uma produção basicamente familiar, de saberes e técnicas contemporâneas voltadas para a produção excedente direcionada para a comercialização.

Rodjel Refundini, o engenheiro mecânico e petroquímico que desenvolveu o protótipo, disse que o projeto foi apoiado nos relatos e considerações da Emater e do agricultor Samuel, “com a ideia de adequar máxima tecnologia às necessidades e à tradição amazônica, e na perspectiva de utilidade máxima e viabilidade econômica e social para a agricultura familiar, e também para o trabalhador típico do setor”. (MOURA, 2017, não paginado).

Essa máquina adaptada tenta reproduzir um processo que imita o modo manual de despulpamento do açaí, mas que a técnica presente naquela acelera o modo e o processo de despulpamento, ao mesmo tempo em que retira o esforço necessário utilizado na técnica de bater o açaí utilizando as mãos. Nesse sentido, entendo que,

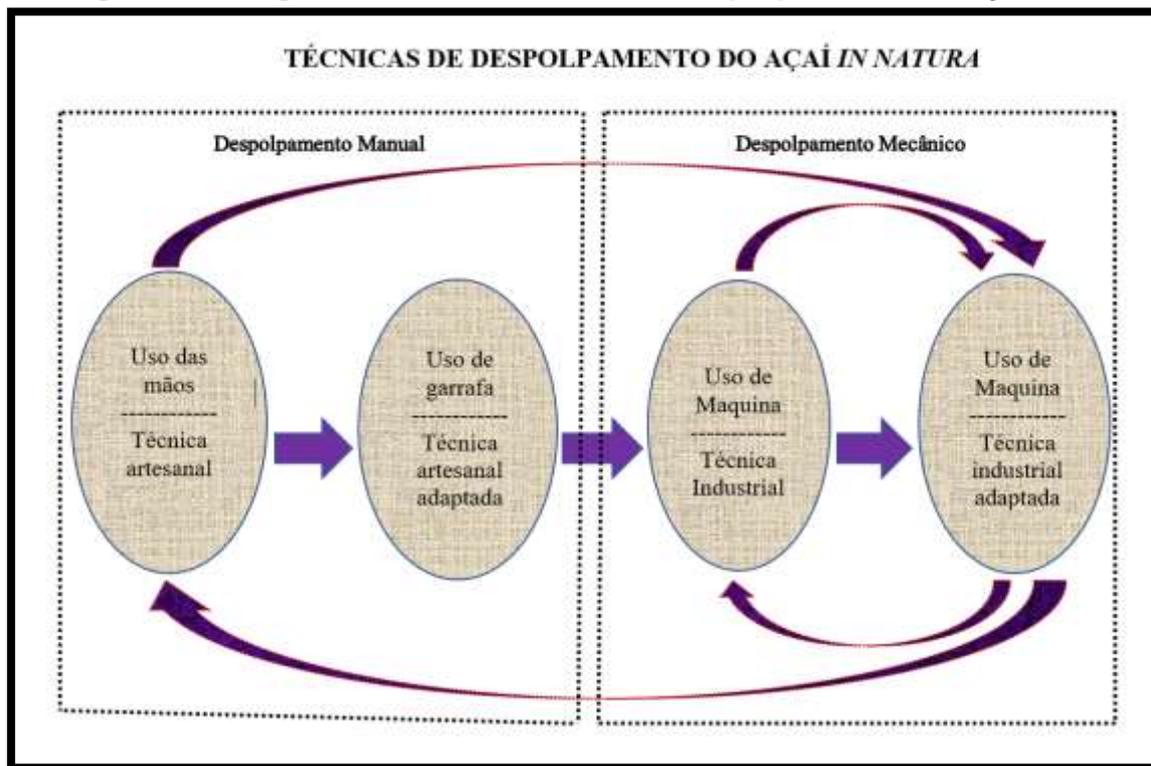
antes de valorizar ou deixar em eminência um equipamento mecânico no qual se presume “*adequar máxima tecnologia às necessidades e à tradição amazônica*” na verdade se adapta uma tecnologia já existente a partir da simbiose entre uma técnica manual, quando o processo era realizado mais para consumo em escala familiar do próprios extrativistas do açaí, com uma técnica mecânica, cujo processo está diretamente ligado para a produção do açaí voltado principalmente para a comercialização. Segundo Moura (2016, não paginado), no intuito de conseguir patrocinadores para emplacar a fabricação em série, a máquina seria apresentada, ainda no mês de lançamento na Emater-PA, ao Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável – CEDRS/PA, Sedap, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa e outras instituições e/autarquias correlatas.

A partir dessas premissas, compreendo que no processo de produção do açaí (vinho) no contexto regional, há dois tipos de procedimentos de despulpamento do açaí *in natura* e quatro técnicas: procedimento manual e procedimento mecânico; técnica artesanal, na qual se utiliza basicamente as mãos; técnica artesanal adaptada, quando se usa, além das mãos, uma garrafa de vidro; técnica industrial, quando se utiliza a máquina de bater açaí; e a técnica industrial adaptada, última invenção incluída nesse processo.

A máquina industrial adaptada, segundo Antônio Lima, traz benefícios cujos aspectos não são observáveis empiricamente como, por exemplo, as propriedades nutricionais.

em relação às máquinas atuais a diferença é total, no sentido físico-químico e, por conseguinte, na qualidade das propriedades organolépticas e nutricionais, em que o choque mecânico é bastante reduzido (...) nela não há degradação igual das proteínas, visto que os caroços se esfregam um no outro, em vez de serem esmigalhados.
(Antônio Lima, Citado por MOURA, 2017, não paginado)

Imagem 07: Diagrama sobre Técnicas de Despulpamento do açaí *in natura*



Fonte: Pesquisa de Campo/Bibliográfica

Elaboração: Autor (2019)

De fato, tal como citado, as diferenças no odor, cor, sabor e textura são diferentes do vinho açaí produzido de forma artesanal do modo industrial. Por esse motivo que Antônio Lima destaca a qualidade das propriedades organolépticas, pois seria um dos diferenciais da máquina industrial adaptada do modelo anterior que está no mercado e é fabricada por diversas empresas.

Os dois tipos e procedimentos são faces do processo de mudança de técnicas, onde, de certa forma, uma se apropria da outra, facilitando e acelerando o procedimento em questão. O modelo industrial adaptado é uma simbiose de aspectos de duas técnicas, o despulpamento artesanal com o despulpamento industrial, que resultou em uma técnica não dicotômica entre ambas, mas que agrega valores a produção do açaí. Nesse sentido, se por um lado os procedimentos são opostos, por outro, as técnicas se encontram em processo de adaptações e atualizações, além de novas inserções como o último caso da técnica citada no diagrama, a autonomia e

automatização no uso da água durante o procedimento, diminuindo cada vez mais o contato de partes do corpo com o produto.

Essas alterações nas técnicas de despulpamento vai para além de seu próprio processo, alterando e/ou classificando técnicas de manejo, colheita, transporte e tratamento do açaí *in natura*, civilizando processos ao longo da cadeia produtiva, o que pode ser percebido principalmente a partir da inserção de técnicas de branqueamento, que, a priori, teria que ser obrigatório tanto nas fábricas de beneficiamento quanto nos pontos de vendas de açaí espalhados pelo Norte do país, especialmente no Pará.

CAPÍTULO III – Institucionalizando, na prática, questões institucionalizadas

3.1 – *Pureza e Perigo*: pontos de partida teórico-metodológicos

Mary Douglas, na obra *Pureza e Perigo* (1991), ao comparar os processos rituais nas sociedades primitivas, nos indica caminhos para entendermos que, quando rituais de sociedades distintas são analisadas, percebe-se que a noção de perigo está associada a aspectos de desordem, e a ordem, associada a ideia de pureza. No entanto, mesmo com essas distinções, nos processos rituais nem sempre tais categorias estão posicionadas em lados opostos, o que configura que o sagrado e o profano podem coabitar no mesmo espaço-tempo. Para Douglas (1991), se nas sociedades modernas o sagrado e o profano estão em “domínios separados da existência”, nas culturas primitivas “funciona com maior rigor e é mais totalizante” e que, apesar disso, não há uma obrigatoriedade em “diferenciar homem primitivo de homem moderno: um e outro encontram-se submetidos às mesmas regras”. (DOUGLAS, 1991, p. 55).

As categorias *pureza* e *perigo* associadas, respectivamente, às questões de ordem e desordem podem ser empregadas em temáticas presentes em outros domínios da vida cotidiana, e não apenas em rituais, e em sociedades distintas, bem como em outros contextos e recortes temporais. Elas podem ser utilizadas tanto pelo ponto de vista teórico quanto metodológico para compreendermos como e que mecanismos mentais, a partir de nossas representações sociais, são acionados, ou não, nos momentos em que decisões são tomadas, isto é, a partir de que aspectos organizacionais nossas representações de *pureza* e *perigo*, bem como seus desdobramentos, estão interligadas e definem nossas ações no dia a dia.

Do ponto de vista metodológico, cabe abordar o puro e o impuro a partir ordem, pois, “(...) se o impuro é o que não está no seu lugar, devemos abordá-lo pelo prisma da ordem. O impuro, o poluente, é aquilo que não pode ser incluído se se quiser manter esta ou aquela ordem”. (DOUGLAS, 1991, p. 55). Partindo dessas premissas, a partir de analogias com as reflexões e problematizações de Mary Douglas, discuto a implantação do processo *Boas Práticas* de manipulação do açaí *in natura* nos

estabelecimentos onde o mesmo é despulpado, que incluem várias etapas a serem seguidas, inclusive técnicas de branqueamento e desencadeando outras ações do estado, a exemplo da criação do selo de qualidade *Açaí Bom*. Compreendo que a necessidade de ações oriundas do poder estatal ocorre quando algo que aparentemente estava em *ordem*, sai de sua *normalidade*.

3.2 – Algumas questões cronológicas

A inserção da técnica do branqueamento, institucionalizada em 2012, não foi algo espontâneo, mas resultado e, ao mesmo tempo, parte de um processo cujos eventos foram se sedimentando, o que garantiu uma base sólida para a sua consolidação, tais como a assinatura de um Termo de Ajuste de Conduta – TAC, assinado entre os batedores de açaí e o Ministério Público do Estado do Pará – MPPA; o Decreto Estadual 2.475/2010; o Decreto 250/2011 e a Lei 7.655/2011.

Tabela 06 - Ações de Normatização do Processamento do Açaí *in natura*

ANO	EVENTO	OBSERVAÇÃO
2007	Assinatura do Termo de Ajuste de Conduta	Termo assinado entre o Ministério Público do Estado e o Batedores de açaí de Belém
2010	Decreto Estadual 2.475/2010	Implementa o Programa Estadual de Qualidade do Açaí - PEQA
2011	Decreto 250, de 13/10/2011	Modifica a redação dos artigos 1º ao 9º e revoga os artigos 10º e 11º do Decreto 2.475/2010. Estabelece 90 dias pra planejamento e implementação do PEQA
2011	Lei nº 7.655, de 25/10/2011	Lei que regulamenta a comercialização de produtos artesanais a pequena produção artesanal e familiar
2012	Decreto Estadual nº 326, de 20/01/2012	Lei que determina parâmetros para o despulpamento do açaí e da bacaba.

Fonte: Pesquisa de Campo

Elaboração: Autor (2019)

Partindo dessas questões, cito duas legislações estaduais as quais considero como pontos fundamentais nesse processo: a primeira assinada no dia 10 de setembro de 2010 pela então governadora do estado do Pará, o Decreto Estadual nº 2.475/2010. A segunda, o Decreto Estadual nº 326, de 20 de janeiro de 2012, as quais analiso com base em Douglas (1991).

A primeira, intitulado Programa Estadual de Qualidade do Açaí – PEQA, foi um Decreto estadual destaque nas páginas no Diário Oficial do Estado do Pará, edição de número 31.750, de 13 de setembro do ano de 2010. Nesse sentido, o destaque da edição deste dia era:

Governo implementa programa estadual de qualidade do Açaí

A governadora do Estado assinou o Decreto 2.475/2010, que dispõe sobre a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí. O objetivo, de acordo com o decreto, é identificar e promover a execução das ações de fortalecimento e desenvolvimento do comércio e consumo do Açaí, no âmbito do Estado do Pará, sob a coordenação da Secretaria de Estado de Agricultura. Para a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí, o Governo do Estado poderá firmar convênios e acordos de cooperação técnica com entidades públicas ou privadas, de notório saber e experiência técnica, visando fundamentar suas decisões e estruturar estratégias e projetos. (Cad. 1 - Pág. 5)

(PARÁ, Diário Oficial do Estado. Edição 31.750, 13/09/2010, p. 1)

Desde o ano de 2007, quando um Termo de Ajuste de Conduta - TAC foi assinado em Belém entre o Ministério Público do Estado do Para – MPPA e os batedores artesanais, quando estes passaram ser alvo de inspeção de órgãos reguladores do estado. Sendo assim, na edição de nº 32.083, de 2012, do Diário Oficial do Estado do Pará, têm como principal manchete a seguinte publicação:

Decreto estabelece regras para manipulação artesanal do açaí

O governo do Pará assina o decreto nº 326 que estabelece regras para o cadastramento dos batedores artesanais de açaí e bacaba; máquinas e equipamentos; condições higiênic-sanitárias e boas práticas de processamento, e atividades de inspeção e fiscalização. O decreto considera o propósito conjunto do Governo e dos batedores de açaí, bacaba e similares em melhorar as condições higiênic-sanitárias das unidades processadoras, oferecendo aos consumidores um produto seguro e com padronização de processamento, além

de promover políticas públicas de inclusão sócio produtivas imediatas neste seguimento de cadeia produtiva.
(PARÁ, Diário Oficial do Estado, Edição 32.083, p. 1)

3.3 – Normatizando espaços: separando o público do privado

Sabendo que muitos dos pontos de venda eram instalados como uma espécie de extensão da casa, o decreto 326/2012 informa sobre a necessidade de mudanças na estrutura física dos estabelecimentos. Na cartilha distribuída pelo Devisa, conta a solicitação para que o consumidor perceba a seguinte questão: *“O estabelecimento possui isolamento contra as contaminações da rua? Ou da própria residência?”*, ou seja, havia uma preocupação em normatizar não apenas o processo de despulpamento, mas também a separação entre o que deveria estar na esfera do “público” da esfera do “privado”, separações estas normatizadas em legislações nas quais o escopo central é o discurso da busca pela higienização do processo e os reflexos na saúde pública pois, um mesmo espaço não poderia ser utilizado para duas funções. Antes deve ser organizado. A seção II do decreto citado define, na seção II, como deve ser a estrutura física.

Seção II - Estrutura Física

Art. 9º A estrutura física deverá ser construída em alvenaria, atendendo às seguintes etapas do processamento:

- I - recepção;
- II - seleção;
- III - higienização;
- IV - tratamento térmico;
- V - despulpamento.

§ 1º Deverão ser observadas, ainda, as seguintes regras:

- I - toda a sua cobertura deverá ser em telha, com teto forrado de material resistente e de cor clara, que seja de fácil higienização, de modo a impedir o acúmulo de sujeira, minimizar a condensação e formação de mofo;
- II - as luminárias devem estar protegidas para evitar quebra/explosão e estar posicionadas distante da máquina de bater, evitando a atração de insetos pela luz;
- III - o piso de todas as áreas do prédio deverá ser impermeável, antiderrapante, resistente e de fácil higienização, possuir escoamento de águas residuais e, quando existir canaletas, estas devem ser cobertas;

IV - as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso;

V - O dimensionamento da edificação deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separação em caso de diferentes atividades, por meios físicos, de forma a evitar contaminação cruzada;

VI - a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas do processamento;

VII - o acesso às instalações deve ser controlado, independente e não comum a outros usos e não possuir portas com abertura para o setor de processamento;

VIII - as instalações devem ser abastecidas de água corrente potável filtrada, dispor de rede de esgoto contendo ralos sinfonados com grelhas que permitam o seu fechamento;

IX - deve existir lavatório exclusivo para a lavagem das mãos na área de manipulação devendo possuir dispensador de sabão líquido, sanitizante, porta papel toalhas ou outro sistema seguro para a secagem das mãos e lixeira acionada sem contato manual;

X - as caixas de gordura e rede de esgoto devem ter dimensões compatíveis ao volume dos resíduos, devendo estar localizadas fora da área de processamento;

XI - as áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais;

XII - as instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulação externa de forma a facilitar a higienização do local;

XIII - as instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalha de papel não-reciclado ou outro sistema higiênico seguro para a secagem das mãos e lixeiras dotadas de tampa acionadas sem contato manual e sem portas abrindo para o setor de processamento;

XIV - os equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos devem ser de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos conforme estabelecido em legislação específica, e devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Douglas (1991) relata como se sentiu certa vez em um quarto de banho improvisado em um corredor entre duas escadarias que fora fechado a partir da fixação de duas portas, uma no início, outra no fim. O mesmo era em uma casa velha e, mesmo estando limpo de impurezas o tempo todo, a deixou tensa pois, além de ter sido adaptado, havia marcas do antigo cômodo visivelmente observadas, tal como objetos utilizados em atividades de jardinagem, livros, fila de botas e um retrato de Vinogradoff. Nesse sentido, apesar da mudança dos fins para o qual tal espaço havia

sido construindo, a decoração mantida, típica de corredor, era um sinal de quem nem tudo estava em seu devido lugar. Segundo a autora:

Enquanto corredor, este lugar tinha um sentido que perdia com a sua transformação em quarto de banho. Eu, que raramente sinto a necessidade de impor uma ideia à realidade exterior, começava enfim a compreender as atitudes de amigos mais susceptíveis. Indo à caça das impurezas, cobrindo esta superfície de papel, decorando aquela, arrumando, não somos movidos pela ansiedade de escapar à doença: reordenamos positivamente o espaço que nos rodeia (o que é um ato positivo), tornamo-lo conforme a uma ideia. Não há aqui nada de temeroso ou de irracional. O gesto que fazemos é criativo, o que tentamos é relacionar a forma e a função, impor uma unidade à experiência. Se é assim com as nossas destrinças, as nossas arrumações e os nossos gestos de purificação, deveríamos interpretar a purificação e a profilaxia primitivas à mesma luz. (DUGLAS, 1991, p. 14-15)

Nesse sentido, o que ocorre é que, diante de um lugar construindo para um fim, isto é, corredor, lugar de passagem, para um quarto de banho, lugar onde o ideal é ficar parado para realizar as atividades inerentes ao lugar, a não transmutação total do ambiente de um para o outro trouxe consigo uma desordem aparente e, essa desordem, é relacionada a impureza e, portanto, perigosa, pois, tomar banho em um corredor é algo impensável para os padrões arquitetônicos e mesmo culturais.

O que havia ali era o encontro de duas oposições, isto é, em um mesmo espaço, havia a pureza e o perigo, tal como em muitos rituais. A autora afirma que

Tal como a conhecemos, a impureza é essencialmente desordem. A impureza absoluta só existe aos olhos do observador. Se nos esquivamos dela, não é por causa de um medo cobarde nem de um receio ou de um terror sagrado que sintamos. As ideias que temos da doença também não dão conta da variedade das nossas reações de purificação ou de evitamento da impureza. A impureza é uma ofensa contra a ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio. (DOUGLAS, 1991, p. 14)

Algumas adequações são mais complicadas e complexas do que outras, a exemplo das mudanças nas estruturas dos espaços físicos a serem normatizados. As reformas a serem realizadas nos ajustes da arquitetura das residências, adequando-as para a comercialização do açaí, e separando não apenas os espaços de convívio íntimo familiar do ponto de venda, mas também protegendo a parte interna desta das possíveis contaminações advindas da rua, necessitariam não apenas de tempo, mas também de investimento em material de construção e mão-de-obra para executar os serviços.

Estamos no ano de 2019 e mesmo assim, muitos pontos de vendas ainda não se adequaram a todas as normas, especialmente nessa separação entre as esferas citadas, sendo comum, portanto, encontrar estabelecimentos que funcionam em pátios, bem como quando funcionando em pontos específicos (pontos comerciais), não possuir *“isolamento contra as contaminações da rua”* ou mesmo porta de entrada.

3.4 - A técnica do *Branqueamento*

Apesar das diversas regulamentações contidas no decreto 326/2012, a mais destacada foi, e ainda é, o Inciso terceiro, do Artigo 14 da Seção II, da etapa do Branqueamento. Tal Inciso especifica o seguinte: *“§ 3º Branqueamento: Esta operação consiste em mergulhar os frutos higienizados com o auxílio de um cesto vazado em água potável aquecida a uma temperatura de 80º C (oitenta graus Celsius) por 10 (dez) segundos.”*

Sendo assim, o mais importante, no momento, era a inserção do branqueamento. O próprio material informa sobre isso quando, depois de pontos a serem observados pelo consumidor com relação aos novos padrões de higiene, o mesmo cita:

- E o principal:
- ELE FAZ O BRANQUEAMENTO?
Você sabe o que é o branqueamento?

Branqueamento é um processo térmico que consiste em aquecer a água a 80°C, e com o auxílio de um cesto ou balde vazado, mergulha o açaí higienizado por 10 segundos.

O material cita essa técnica que elimina as possibilidades de contaminação por “Coliformes fecais; *Salmoneta sp*; *Tripanossoma cruzi*”, este último sendo o grande vilão para a inserção da técnica do branqueamento, sendo responsável pela transmissão da doença de chagas, cujos sintomas, segundo o Instituto de Tecnologia em Imunologia – Bio-Manguinhos, da Fundação Oswaldo Cruz – Fiocruz, são:

Febre, aparecimento de gânglios, crescimento do baço e do fígado, alterações elétricas do coração e/ou inflamação das meninges nos casos graves. Na fase aguda, os sintomas duram de três a oito semanas. Na crônica, os sintomas estão relacionados a distúrbios no coração e/ou no esôfago e no intestino. Cerca de 70% dos portadores permanece de duas a três décadas na chamada forma assintomática ou indeterminada da doença.

(<https://www.bio.fiocruz.br/index.php/doenca-de-chagas-sintomas-transmissao-e-prevencao>. Acesso em 16/03/2019)

Além daquelas, outras questões foram levantadas para serem combatidas através da ação do Devisa, como, por exemplo, as *fraudes* para engrossar a textura do açaí, utilizadas em alguns pontos de venda que consistia em adicionar “*a poupa/suco do açaí, substâncias indevidas à comercialização (trigo, corante, papel higiênico, entre outros)*”.

Analisando o material de divulgação em questão, havia uma preocupação do açaí branqueado não ser bem aceito pela população pela possibilidade de, através das novas técnicas, provocar desconfiança dos consumidores com relação à possíveis mudanças nas propriedades organolépticas. O material explica que só há alteração no açaí em casos de utilização e meios fraudulentos para engrossar o produto, ou dar cor ao mesmo pois,

(...) nestes casos o açaí poderá ter seu sabor alterado. Mas quando [não] a contaminado por microrganismos nocivos à saúde, isto não ocorre! O sabor, a cor e a textura continuam

as mesmas! A única garantia de qualidade do açaí que você está consumindo é a Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

Para garantir o processamento de um açaí de qualidade, uma parceria entre o governo do estado do Pará e a PMB, foi elaborado um folder que foi distribuído aos batedores, contendo explicações de como deve ser feito o processamento do açaí *in natura* de acordo com os novos padrões higiênicos-sanitários estabelecidos pelo Decreto Estadual 326/2012.

De acordo com o folder, o processamento estaria organizado em cinco etapas a serem seguidas sequencialmente: catação e peneiramento, três lavagens e o branqueamento. Cada etapa possui procedimentos específicos a serem adotados no intuito de chegar aos resultados esperados de acordo com as finalidades de cada uma, a saber:

1ª ETAPA DO PROCESSAMENTO

Catação e peneiramento (no seco)

Essa etapa tem a finalidade de retirar os caroços ruins, pedras, folhas, insetos e quaisquer sujidade visíveis.

2ª ETAPA DO PROCESSAMENTO

Primeira Lavagem

Nesta etapa lava-se o açaí, no mínimo três vezes, em água corrente com finalidade de retirar as sujidades que aderem ao caroço.

3ª ETAPA DO PROCESSAMENTO

Segunda Lavagem

Preparar a água diluindo 7,5ml de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água. Colocar o açaí peneirado a lavado dentro desta solução. Deixar de molho por 20 minutos.

4ª ETAPA DO PROCESSAMENTO

Terceira Lavagem

Lavar bastante, em água corrente com a finalidade de retirar o excesso de cloro. Nesta etapa coloca-se o açaí dentro das basquetas, evitando o contato direto do caroço com o ralo e o rejunte dos tanques.

5ª ETAPA DO PROCESSAMENTO

Branqueamento

Para esta etapa deve-se adquirir termômetro e fogão, ou tanque de branqueamento. Aquecer a água a 80° e mergulhar o açaí higienizado, através de cesta vazada, por 10 segundos. Em seguida, resfriar com água fria.

Para que essas etapas fossem realizadas de forma adequada, seria necessário a aquisição de um conjunto de utensílios específicos, o que levou algumas empresas a desenvolverem kits, a exemplo da Fricontel, que comercializa os *kits de açaí* e mais recentemente, o *Complexo para fabricação artesanal de açaí*, segundo um de seus catálogos de produtos e serviços.

Fotografia 17 - Kit açaí: Micro fábrica artesanal

AÇAÍ
LINHA DE PRODUTOS PARA
PROCESSAMENTO DE AÇAÍ

KIT AÇAÍ

MICRO FÁBRICA ARTESANAL (20 LATAS/DIA)

PENEIRA TUBULAR / TANQUE 1º LAVAGEM / TANQUE PARA CLORAÇÃO / MÁQUINA DE BRANQUEAMENTO
TANQUE PARA RESFRIAMENTO / MÁQUINA DE BATER AÇAÍ.
(Suporte para Tanques de Lavagem, Coloração e Resfriamento é opcional.)

ACESSÓRIOS

Paletes para armazenamento.

Expositores de gelo para diversos produtos.

Medidores para líquidos em diversos tamanhos: 2lts, 1lt e 1/2lt.

Recipientes para armazenamento do açaí, in natura ou processado.

Torre para armazenamento de sacos plásticos.

CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS
Os produtos da Fricontel são fabricados em aço inoxidável 304, 18.8.
As medidas são personalizadas, variando conforme as especificações de cada projeto.

site: www.fricontel.com.br
email: fricontel@fricontel.com.br

FRICONTTEL
AÇO INOX E REFRIGERAÇÃO.

Fonte: [Catálogo] Fricontel, aço inox e refrigeração. p. 7.
Fotografia: Josias de Souza Sales – Cametá/PA, 2019.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Imagem 08: Complexo para fabricação artesanal de açaí

COMPLEXO PARA FABRICAÇÃO ARTESANAL DE AÇAÍ

- Balcão em aço inox
- Tanque de primeira lavagem
- Tanque para coloração
- Máquina de branqueamento
- Tanque para resfriamento
- Máquina para bater açaí com correia
- Liteira em diversos tamanhos

Tenha apenas em um equipamento integrado, toda a linha de produção para a extração do açaí sem necessidade de obras de alvenaria, podendo ser usado em Food Trucks e rápida instalação



(20/40/60 LATAS/DIA)

Fechar

Fonte: Disponível em <https://www.fricontel.com>. Acesso em 20/03/2019.

Dentre as ações realizadas pelo PEQA, a Sedap destacou o desenvolvimento de um “tanque de branqueamento”, já aprovado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO. O equipamento foi confeccionado em aço inox e, “Dentre as características do equipamento destacam-se as reduzidas dimensões, simplicidade de operação e baixo custo” (SEDAP, sem data, não paginado).

Fotografia 18 - Tanque desenvolvido pelo PEQA

Fotografia: Divulgação Sedap/PA.

Acervo: Captado em : <http://www.sedap.pa.gov.br/programa-estadual-de-qualidade-do-a%C3%A7a%C3%AD-peqa> Acesso em 20/02/2019.

Partindo dessas premissas, apesar da doença de chagas ter sido descoberta em 1909 pelo médico sanitariano Carlos Chagas, até praticamente o final do século XX não se tinha dados sobre a possibilidade da transmissão da doença por via oral. Segundo Lannes-Vieira (2017), a doença é

resultante da infecção pelo protozoário parasito hemoflagelado *Trypanosoma cruzi*, tendo insetos triatomíneos como vetores. As formas mais importantes de transmissão da doença de Chagas ainda são as vetoriais (seja via lesão resultante da picada, seja por mucosa ocular ou oral), contudo apresentam também importância epidemiológica a transmissão transfusional e congênita. (LANNES-VIEIRA, 2017, sem paginação)

Segundo as pesquisas sobre o tema, a transmissão ocorria principalmente durante a noite por vias vetoriais, através da picada do inseto barbeiro que, ao picar o rosto, defecava próximo ao local lesado e quando a pessoa coçava a região do rosto em questão, espalhava as fezes, as quais caíam na corrente sanguínea.

No entanto, a possibilidade de transmissão da doença de chagas através do consumo de alimentos e, mais especificamente, através do consumo do açaí entrou nas discussões sobre saúde pública. Ferreira *et al* (2018) afirmam que

Vários casos de doença aguda de Chagas de origem alimentar (ACD) têm sido relatados na Amazônia brasileira até o momento. Até 2004, a ocorrência de ACD por transmissão oral, associada ao consumo de alimentos, foi rara. Casos recentes de ACD no Brasil têm sido atribuídos ao consumo de suco proveniente da palmeira Açaí contendo animais de reservatório ou resíduos de vetores de insetos, infectados com *Trypanosoma cruzi*. [Tradução Minha].²¹
(FERREIRA *et al*, 2018, sem Paginação)

Havia, portanto, uma organização estabelecida via pesquisas sobre infectologia sobre as formas de transmissão da doença de chagas, bem como os momentos mais comuns e os lugares mais propícios, além de estar organizada as formas de combate/controle geográfico da mesma. Tudo estava em ordem.

A reemergência da doença de Chagas em 2005 desafiou as autoridades brasileiras. Esta doença era característica das áreas rurais, especialmente das populações mais carentes, sem acesso a condições sanitárias adequadas; entretanto, nos últimos anos, tem sido disseminada em áreas urbanas, também relatadas com transmissão via ingestão. Neste caso, a doença é mais agressiva e de difícil controle, com letalidade tão alta quanto 5% na Amazônia. No Brasil, vários casos de doença de Chagas aguda (ACD) têm sido relatados como surtos, caracterizados por grupos de indivíduos reunidos no mesmo local, que ingeriram o mesmo alimento e ficaram doentes quase que simultaneamente, com febre e manifestações gerais de uma infecção sistêmica. Apesar do

²¹ No original: Several cases of food-borne acute Chagas disease (ACD) have been reported in the Brazilian Amazon so far. Up to 2004, the occurrence of ACD by oral transmission, associated with food consumption, was rare. Recent cases of ACD in Brazil have been attributed to the consumption of juice from the açai palm containing reservoir animals or insect vectors waste, infected with *Trypanosoma cruzi*.

número crescente de casos agudos, os relatórios desta forma da doença são raros na literatura. [Tradução Minha]²² (FERREIRA *et al*, 2018, Sem Paginação)

No entanto, com o açaí, a transmissão poder-se-ia acontecer a qualquer hora do dia/noite: no almoço, no jantar ou em qualquer momento em que o açaí, contaminado pelo *Trypanosoma cruzi* fosse ingerido, sendo necessário, portanto, novas pesquisas sobre o tema, bem como rearranjos nas medidas profiláticas estabelecidas historicamente. Era preciso deixar essas questões em ordem novamente para que o estado mantivesse o controle da doença e evitar uma epidemia iminente. Essa *ordem* garantiria *segurança* no que diz respeito à saúde pública. A exigência em implementar a técnica do branqueamento no processo de despulpamento realizada nos pontos e venda de açaí foi o mecanismo utilizado isso.

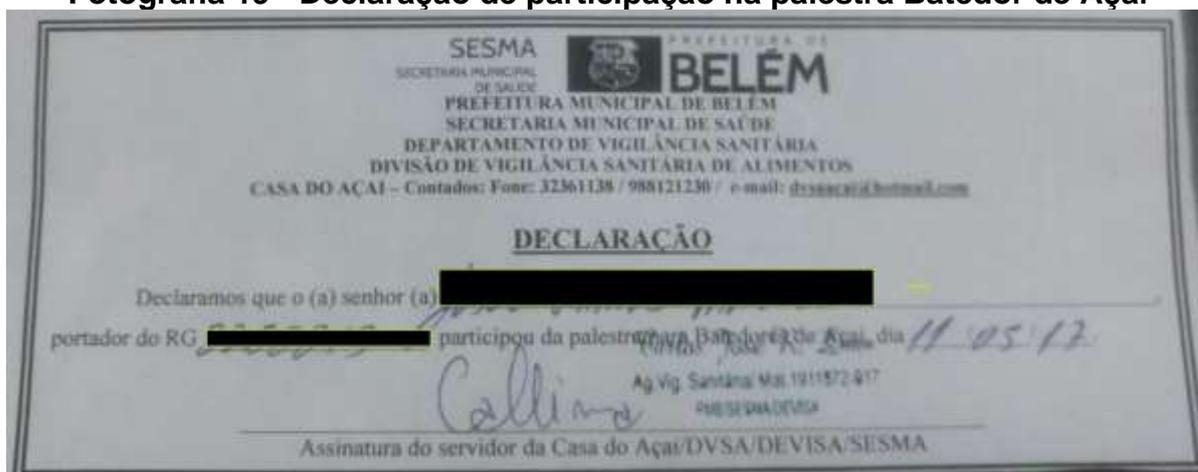
3.5 – Qualidade do Açaí ou Açaí de qualidade: o selo “Açaí Bom”

Em 2017, durante a pesquisa de campo, e mais especificamente, quando eu entrevistava um batedor de açaí, no meio da entrevista ele se levantou, foi até a parte interna da casa e trouxe uma pasta transparente. No momento anterior, ele falava sobre os padrões de higienização aos quais teria que adequar o seu ponto de venda. Dentro da pasta havia vários papéis que não consegui identificar, mas que julgo serem documentos. Ele a abriu, folheou o que tinha dentro, retirou quatro materiais impressos e me entregou.

²² No original: The reemergence of ChD from 2005 challenged Brazilian authorities. This disease used to be characteristic of rural areas, especially the most deprived populations without access to adequate sanitary conditions; however, in recent years, it has also been disseminated in urban areas, with transmission via ingestion also reported. In this case, the disease is more aggressive and difficult to control, with lethality as high as 5% in the Amazon. In Brazil, several cases of acute Chagas disease (ACD) have been reported as outbreaks, characterized by groups of individuals gathered in the same place, who ingested the same food and became sick almost simultaneously, with fever and general manifestations of a systemic infection. Despite the increasing number of acute cases, reports of this form of the disease are rare in the literature.

Eram dois folders, ambos confeccionados em papel cocho, 90 kg/g, sendo que um explicava sobre as etapas de processamento do açaí e outro de uma empresa que divulgava utensílios fabricados em aço inox que deveriam ser utilizados de acordo com as etapas; uma cartilha, produzida a partir de parceria entre o Sistema Único de Saúde – SUS e a Secretária Municipal de Saúde do Município de Belém - Sesma, através do Departamento de Vigilância Sanitária de Belém – Devisa; e uma declaração de participação na palestra “Batedor de Açaí”, realizada pela Casa do Açaí, órgão ligado a Prefeitura Municipal de Belém - PMB que oferece cursos de qualificação aos profissionais que trabalham nos pontos de processamento e venda de açaí.

Fotografia 19 - Declaração de participação na palestra Batedor de Açaí



Fotografia: Josias de Souza Sales - Belém/PA, 2017.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

O folder citado primeiramente e a cartilha, foram elaborados a partir do Decreto Estadual nº 326/2012, sendo materiais de divulgação voltadas para a educação, esclarecimento e conscientização não apenas dos batedores artesanais, mas, também de consumidores sobre *Boas Práticas* de manipulação do açaí.

Essas práticas, institucionalizadas judicialmente, deveriam ser postas em prática nos estabelecimentos de processamento e venda de açaí antes deste seguir seu fluxo, não colocando a “família [do consumidor] em risco”, tal como anunciado em caixa alta na cartilha, além de afirmar que “Açaí confiável tem que ser fiscalizado pela vigilância sanitária”. O documento solicita, ainda, que os consumidores, antes de

comprarem o produto em determinado ponto de venda, prestem atenção nos seguintes quesitos:

- O batedor de açaí está uniformizado, adequadamente?
- O uniforme está limpo?
- Unhas cortadas, limpas, e sem esmalte?
- O batedor possui adornos (anel, pulseira, elogio, colar, etc.)?
- O batedor/manipulador lava as mãos constantemente?
- O ambiente/estabelecimento é limpo? Tem infiltrações? Sujeiras? Entulhos? Animais?
- O “paninho” que o batedor usa para limpar as mãos é o mesmo que usa para limpar a borda da bacia do açaí e a parede?
- O batedor higieniza o açaí adequadamente?
- O açaí fica exposto em temperatura ambiente?
(BELÉM, Prefeitura. Secretaria Municipal de Saúde, não paginado).

Tudo deveria estar limpo. A utilização de divisórias feitas com vidros transparentes passou a ser comum, pois a fiscalização não seria competência apenas das agências sanitárias, mas do público em geral, principalmente dos consumidores. Observar todas as etapas, os mínimos detalhes, inclusive se um mesmo pano utilizado para atividade “a” era utilizado para a atividade “b” era algo necessário.

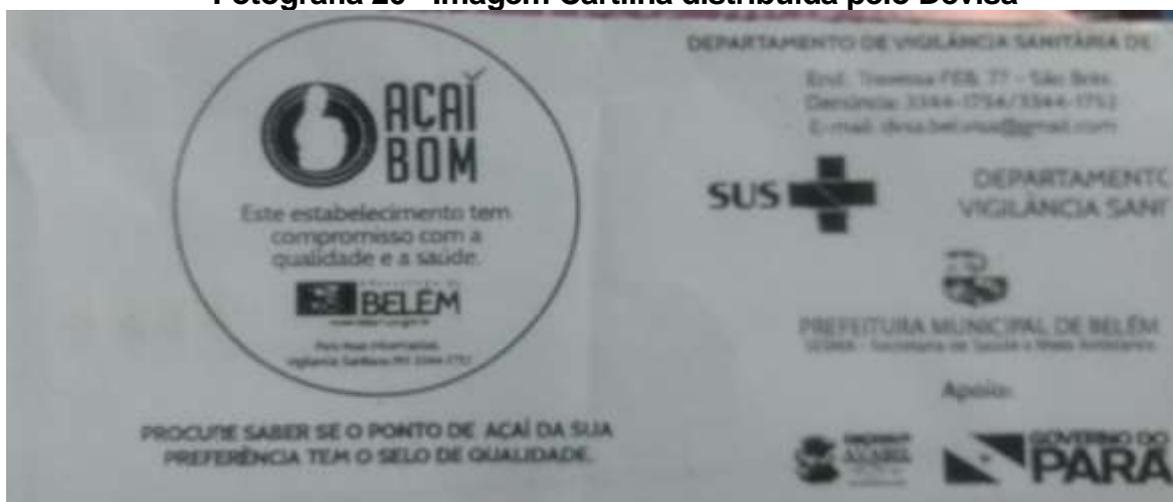
Fiscalizam-se os manipulares, as estruturas físicas, a tipo de exposição ao qual o açaí já processado é disposto e, se muitas coisas estiverem em desacordo com as normas, fecha-se o ponto de venda, descredencia-se o estabelecimento onde não são identificadas as *Boas Práticas*, isto é, os “procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária”, como definido no Decreto Estadual de 2012. Era preciso identificar os pontos que comercializam o açaí de qualidade. Se o ponto tivesse a identificação, o açaí seria confiável!

Tal como os órgãos públicos que emitem certidões negativas que atestam questões cíveis ou criminais das pessoas, independentemente de suas naturalidades, bem como suas origens social, étnica entre outras coisas, o que, de certa forma, dá um grau de confiabilidade sobre a pessoa atestada negativamente, o açaí também precisava de um atestado negativo. Uma espécie de identidade que garantisse um grau de confiabilidade tanto para que tal mercadoria continuasse seu fluxo a partir de

tal estabelecimento, quanto para o seu consumo, ou seja, não a partir de sua origem, mas do ponto de venda onde ocorre o processamento.

Nesse sentido, em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde – Sesma, em 2014 o Devisa criou o selo de qualidade *Açaí Bom*, que passou a identificar os pontos de comercialização que seguem os padrões de higiene estabelecidos de acordo com o ordenamento jurídico, ou seja, aplicam as Boas Práticas de manipulação no processo antes e pós despulpamento do açaí *in natura*.

Fotografia 20 - Imagem Cartilha distribuída pelo Devisa



Fotografia: Josias de Souza Sales - Belém, 2017.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Segundo o G1-Pará (17/07/2015, não paginado), em julho de 2015, em Belém, oito meses depois da criação do selo, 54 (cinquenta e quatro) pontos já haviam sido aprovados e identificados pela Devisa. Ainda segundo o G1-Pará,

A medida (...) ocorreu após diversos flagrantes em pontos de venda que comercializavam o fruto misturado com papel higiênico e acetona, entre outras irregularidades. No último dia 8 de julho, o médico obstetra Manoel Cardoso, de 63 anos, [foi] vítima de doença de Chagas. A contaminação ocorreu via consumo de açaí, comprado no bairro da Cidade Velha. O cunhado de Manoel Cardoso também consumiu o açaí contaminado e foi diagnosticado com doença de Chagas.
(G1-Pará, 2015, Não Paginado).

Soma-se a esses eventos, o fato de, apesar da Legislação estar em vigor desde 2012, muitos estabelecimentos não se adequaram as normas estabelecidas, ou seja, mesmo o Estado implementando a regulamentação, a fiscalização ainda era ineficiente e, de certa maneira, campanhas educativas e de esclarecimentos realizadas via rádios, televisão e distribuição de material impresso, não evitaram as diversas formas de adulteração do processamento da fruta.

O açaí continuava presente no cotidiano e na vida de parte dos paraenses, independente dos pontos de comercialização terem se adequados ou não. Nesse sentido, a criação do selo de qualidade *Açaí Bom*, surge como uma forma de pressão aos batedores em seguir *Boas Práticas*, o que poderia evitar doenças transmitidas por alimentos – DTA, que o decreto de 2012 define como “*síndrome ou doença originada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados por microrganismos, toxinas e outros agentes químicos ou físicos em quantidades que afetam a saúde do consumidor*”, além de impor uma classificação via certificação da Devisa.

Fotografia 21 - Estabelecimento com o selo de qualidade *Açaí Bom*



Fotografia: Autor Desconhecido – Belém/Pará, 2016.

Acervo: Disponível em <http://www.agenciabelem.com.br/Noticia/130478/prefeitura-interdita-ponto-de-venda-de-acai-flagrado-com-selo-de-qualidade-falso>. Acesso em 14/09/2018

Legenda original: Joelson cumpre as normas, recebeu o Selo de Qualidade do Açaí e comemora o aumento nas vendas

Com alguns estabelecimentos devidamente certificados, o açaí passa a estar relacionado com a vida social das pessoas a partir de um novo patamar: sua confiabilidade é normatizada, classificando uma parte do açaí processado como *açaí de qualidade*. Nesse sentido, sendo uma mercadoria que possui vida social, a ele é atribuído uma “certidão negativa” com relação aos *contaminantes*, isto é, “substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos aos alimentos e às bebidas que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade” (Decreto 2012), é importante destacar que o selo de qualidade é para o açaí.

Em 2016 o secretário da Sesma afirmou que “A população pode conferir a lista de todos os estabelecimentos que possuem selo [Açaí Bom] no site do Agência Belém ou entrar em contato com a Casa do Açaí para encontrar um açaí confiável e de qualidades para colocar na mesa de sua família” (Sérgio Figueiredo, citado por CARVALHO, 2016, não paginado), ou seja, os pontos possuem o selo, mas a qualidade e a confiabilidade são atribuídas ao produto.

É ao produto que são agregados novos valores, e a sua circulação, a continuidade do fluxo, a chegada à mesa, permite que cada um estabeleça as relações da forma que cada indivíduo quiser com o produto, apesar do fato de que na maioria das vezes essa permissividade é limitada à algumas técnicas de consumo a saber: concomitante aos outros alimentos; “após” o almoço; acrescentando açúcar ou não; adicionando farinha de mandioca ou farinha de tapioca.

O selo *açaí bom* agrega novos valores ao açaí e possibilitou uma espécie de “circulação segura” de maneira pontuais, pois sua circulação estava assegurada, na medida em que, inseridos no âmbito da cultura e, portanto, não sendo uma qualidade inata aos grupos humanos, os hábitos alimentares não são modificados de forma instantânea. Essa nova configuração deu um novo *status* ao açaí, o que foi modificado e normatizado foram as técnicas no manuseio do produto, e não o seu consumo ou o produto em si, mesmo resguardando a adição de possíveis produtos para engrossá-lo ou manter a cor mais próxima da cor real.

O selo é uma identificação que poder ser fraudado e não demorou para a Devisa encontrar pontos cujo açaí era vendido com o selo falsificado, questão que leva a pelo menos dois campos de possibilidade interpretativas: a) a falsificação teria

como objetivo recuperar consumidores que passaram a comprar em outros pontos de vendas autenticados pelos órgãos fiscalizadores; b) atrair novos clientes, sobressaindo-se a frente com relação aos demais pontos de vendas instalados nas adjacências. De qualquer forma, uma questão não anula a outra.

Fotografia 22 - Selo de qualidade *Açaí Bom* falsificado sobre o original



Fotografia: Sem autor - Belém/Pará, 2016.

Acervo: Captado <http://www.agenciabelém.com.br/Noticia/130478/prefeitura-interdita-ponto-de-venda-de-acai-flagrado-com-selo-de-qualidade-falso>. Acesso em 14/09/2018

Legenda original: Selo falso e amostra de açaí com indícios de mistura com farinha vão passar por perícia do IML

Sendo o selo *açaí bom* a autenticação de que o manuseio, as instalações e os equipamentos estariam de acordo com as normas sanitárias disciplinadoras presentes nos dispositivos jurídicos, ou pelo menos a maioria e que, portanto, dali sairia um açaí de qualidade, a utilização de um selo falso constituía uma solução para não perder consumidores que adquiriram esta necessidade e compartilhavam dessa nova lógica sanitária.

Em junho de 2016 havia 153 (cento e cinquenta e três) pontos de venda de açaí em Belém que possuíam o referido selo e nesse mesmo mês, após denúncia, a Sesma

identificou um ponto de venda no bairro da Cremação que utilizava um selo falso de qualidade *Açaí Bom*, sendo o Boletim de Ocorrência – BO sobre o caso registrado na Delegacia do Consumidor (CARVALHO, 2016).

“Fomos até o local e constatamos que a denúncia tinha fundamento. No espaço foi encontrado resquício de farinha de mandioca na máquina de despolpar, mostrando que há mistura na manipulação do fruto e então inutilizamos o produto. O local também foi interditado por não cumprir os padrões de higiene. Assim como todo o material de divulgação com selo falsificado também foi recolhido”

(Camila Miranda - Diretora da Casa do Açaí, 2016. Citado por CARVALHO, 2016, não paginado).

Importante destacar que comercializar o açaí sem selo de qualidade, bem como a estrutura ser considerada fora dos padrões normativos ainda não são tipificados como crime, apesar de sofrerem sanções da vigilância sanitária, cuja competência é fiscalizar todos os pontos onde são comercializados o açaí, podendo, inclusive, fechar os mesmos. No entanto, o episódio relatado pode ser enquadrado em dois tipos de crimes, como salienta a delegada responsável pelo caso:

O material apreendido junto com os depoimentos será encaminhados para a perícia do Instituto Médico Legal para constatação de veracidade de documento. Se for constatado, através de laudo do IML e do Devisa, que este material é falso, essa pessoa vai ser indiciada por falsidade de documento público, previsto no Artigo 297 do Código Penal. Se também for constatado que no açaí existe uma mistura, ele poderá ser indiciado no crime contra as relações de consumo, na lei 8.137/90, art. 7º, inciso IX, que trata da exposição à venda de mercadoria imprópria ao consumo”, informou.

(Cláudia Renata Guedes, 2016. Citado por CARVALHO, 2016, não paginado).

Em novembro do ano de 2018, em Belém havia 141 (cento e quarenta e um) estabelecimentos credenciados com o selo *Açaí Bom*, (MESQUITA, 2018), ou seja, que estavam de acordo com os padrões estabelecidos pelo Decreto Estadual

326/2012, o qual estipula que padrões higiênicos sanitários devem estar presente em todas as técnicas utilizadas antes e depois do processamento do açaí *in natura*.

Se o que está *fora da ordem* nos traz a possibilidade da existência de *impurezas*, para que esta seja eliminada é necessário deixar as coisas em ordem. Nesse sentido, sendo a adequação do estabelecimento às normas do Decreto de 2012 o meio para que no fim se tivesse o selo em questão, este selo, ao mesmo tempo em que atribui uma identidade para a circulação segura do açaí, também é uma garantia a mais para que o consumidor estabeleça relações comerciais com determinados pontos de venda que, *a priori*, sucumbiria o perigo de levar para casa um açaí contaminado, afastando, também, a partir de seu consumo, o perigo das DTA. Nessa conjuntura, tendo o açaí conquistado consumidores de outras regiões do Brasil, além do exterior, viu-se a necessidade de controlar seu processamento através de regulamentações específicas, principalmente diante das diversas reportagens veiculadas pelos diversos meios de comunicação que associavam a transmissão da doença de Chagas por via oral a partir do consumo do açaí.

3.6 - A relação entre doenças de Chagas, consumo e consumidor do açaí

3.6.1 – Os produtos da Agroindústria

A aplicabilidade das normas contidas na legislação vigente, cujo marco é o Decreto 236/2012 que estabelece *Boas Práticas* no manejo durante o processamento do açaí *in natura*, não se limita as atividades dos batedores artesanais, ainda que estes sejam o principal alvo de fiscalização. Envereda também para as agroindústrias alimentares cuja matéria prima utilizada na produção dos produtos é a fruta em questão.

No entanto, uma pesquisa recente publicada pela Fiocruz aponta que pelo menos até o ano de 2014 nem todas estariam seguindo as recomendações. O artigo, assinado por Ferreira *et al* (2018) intitulado “Detecção de genótipos do *Trypanosoma*

cruzi em produtos de açaí comercializados no Pará e Rio de Janeiro, Brasil”,²³ analisa 140 (cento e quarenta) amostras de produtos feitos à base do açaí, coletados em dois períodos nos estados do Pará e Rio de Janeiro. O estudo, como salientam os autores, é pioneiro no que diz respeito “a detecção e identificação molecular de *T. cruzi* de amostras de alimentos fabricados à base de Açaí”. Segundo os autores,

No primeiro período (2010), foram analisadas 47 amostras, incluindo 17 amostras coletadas aleatoriamente nos mercados de alimentos do Rio de Janeiro, 9 amostras de suco de Açaí, 8 amostras congeladas ou refrigeradas de açaí com Guaraná ou frutos, e 30 amostras coletadas dos mercados de rua no Pará. Foram incluídas 2 amostras de polpas de açaí, 9 sucos de açaí, 1 doce de Açaí, 1 bombom de chocolate com Açaí, 1 sorvete de açaí, 1 picolé de Açaí, 2 mingaus de arroz com açaí, 2 sementes e 11 frutos de Açaí. Durante o segundo período (2011 – 2015), 93 amostras foram coletadas dos mercados de alimentos do Rio de Janeiro e Pará por autoridades locais de regulação sanitária. No Rio de Janeiro, foram coletadas 48 amostras compostas por 27 sucos de Açaí, 1 polpa de Açaí e 20 Açaí com Guaraná ou frutos, durante 2011 e 2012. No Pará, de 2012 a 2015, foram coletadas 20 polpas de Açaí, 4 sucos de Açaí e 20 frutos do Açaí, como parte de um programa de monitoramento para avaliar as condições sanitárias dos mercados de rua. Em 2013, uma amostra de polpa de Açaí foi coletada pessoalmente e enviada ao laboratório. [Tradução Livre]²⁴

(Fonte: FERREIRA *et al*, 2018. Não paginado)

Os autores concluíram que havia ácido desoxirribonucleico - DNA do *Trypanosoma cruzi* em 10% do material coletado, ou seja, das 140 (cento e quarenta amostras) amostras, 14 (quatorze) continham DNA do parasita em questão. A tabela que segue mostra os resultados.

²³ No original: Detection and genotyping of *Trypanosoma cruzi* from açaí products commercialized in Rio de Janeiro and Pará, Brazil.

²⁴ No original: In the first period (2010), 47 samples were analyzed, including 17 samples gathered randomly from food markets in Rio de Janeiro, 9 samples of açaí juice, 8 frozen or chilled samples of açaí with guaraná or fruits, and 30 samples gathered from street markets in Pará. Those included 2 samples of açaí pulps, 9 açaí juices, 1 açaí candy, 1 chocolate bonbon with açaí, 1 açaí ice cream, 1 açaí popsicle, 2 açaí with rice porridge, 2 açaí seeds, and 11 açaí fruits. During the second period (2011–2015), 93 samples were gathered from Rio de Janeiro and Pará food markets by local regulatory health authorities. In Rio de Janeiro, 48 samples consisting of 27 açaí juices, 1 açaí pulp, and 20 açaí with guaraná or fruits were collected during 2011 and 2012. In Pará, from 2012 to 2015, 20 açaí pulps, 4 açaí juices and 20 açaí fruits were collected, as part of a monitoring program to evaluate the sanitary conditions of street markets. In 2013, a sample of açaí pulp was personally collected and sent to the laboratory.

Tabela 07 - Detecção do DNA de *Trypanosoma cruzi* em amostras coletadas nos estados do Rio de Janeiro e Pará

Sample type	Collection place	Collection year	No. of positive samples/total no. of samples
Açaí juice	RJ	2010	2/9
	PA	2010	1/9
	PA	2015	0/4
Açaí pulp	PA	2010	0/2
	PA	2012	1/15
	PA	2013	1/6
Açaí with guaraná or fruits	RJ	2010	6/8
Açaí candy	PA	2010	0/1
Chocolate bonbon with açaí	PA	2010	0/1
Açaí ice cream	PA	2010	0/1
Açaí popsicle	PA	2010	0/1
Açaí with rice porridges	PA	2010	0/2
Açaí seed	PA	2010	0/2
Açaí fruit	PA	2010	2/11
	PA	2012	1/15
	PA	2013	0/5

Fonte: FERREIRA *et al*, 2018. Não paginado.

Os resultados obtidos na pesquisa abrem algumas problematizações com relação à circulação de produtos alimentícios seguros obtidos a partir do processamento do açaí *in natura*, como, por exemplo, a questão que, nem sempre as agroindústrias adotaram as *Boas Práticas* nos momentos em que ocorria a manipulação dos produtos, o que explica o resultado dos índices de presença de DNA do *T. cruzi* nas amostras coletadas até 2014, índice que caiu para zero nas amostras coletadas no ano de 2015 (FERREIRA, *et al*, 2018). Ao mesmo tempo, mostra que, considerando a presença do material genético contida nas amostras até antes de 2015, a porcentagem é ainda maior quando comparada as amostras coletadas no mesmo período.

Os resultados da pesquisa vêm exatamente em um momento em que a associação entre DC e açaí é uma pauta constante em matérias jornalísticas veiculadas tanto nas redes de televisão quanto em sites que abordam questões

culturais, de saúde, alimentação, economia etc. além de periódicos, sejam em formato impresso ou *online*. No entanto, mesmo que tal pesquisa comprove a existência de material genético em amostra coletadas, a mesma afirma que

Embora o DNA do parasita seja um marcador de possível contaminação durante a fabricação de alimentos, nossos achados não indicam que o Açaí é uma fonte de doença de Chagas por via oral, por si só, já que os parasitas vivos não foram investigados. No entanto, uma abordagem molecular poderia ser uma ferramenta poderosa na investigação epidemiológica de surtos, apoiando evidências prévias de que os alimentos à base de açaí podem ser contaminados com *T. cruzi*. Além disso, tanto o controle da qualidade dos alimentos quanto a avaliação de boas práticas de fabricação envolvendo produtos à base de Açaí podem ser melhorados, assegurando a segurança dos produtos de Açaí. [Tradução Livre]²⁵
(FERREIRA, *et al*, 2018, sem paginação)

Sendo assim, não é porque os produtos passam por processos industriais que possivelmente não há riscos de transmissão, mas sim por uma série de fatores físico-químicos necessários para a sobrevivência do protozoário, como temperatura, tempo de incubação entre outras questões citadas pelos autores.

(...) em alta umidade, *T. cruzi* nas fezes de triatomíneos preserva sua mobilidade e infectividade até 30 min a 33°C. Além disso, *T. cruzi* pode permanecer infectivo dentro de triatomíneos inoperantes armazenados em 10°C por seis dias e entre 26 e 30°C por pelo menos dois meses. No fruto do Açaí, o *T. cruzi* pode ser viável, à temperatura ambiente, por até nove horas após a contaminação e na polpa de Açaí por até 28 h após a contaminação [Tradução Livre]²⁶
(FERREIRA, *et al*, 2018, sem paginação)

²⁵ No original. "In this study, the molecular detection and identification of *T. cruzi* from açai-based manufactured food samples, was performed for the first time. Although parasite DNA is a marker of possible contamination during food manufacturing, our findings do not indicate that açai is a source of Chagas disease via oral transmission per se, as live parasites were not investigated. Nevertheless, a molecular approach could be a powerful tool in the epidemiological investigation of outbreaks, supporting previous evidence that açai-based food can be contaminated with *T. cruzi*. Furthermore, both food quality control and assessment of good manufacturing practices involving açai-based products can be improved, assuring the safety of açai products."

²⁶ No original: "(...) at high humidity, *T. cruzi* in triatomine faeces preserves their mobility and infectivity up to 30 min at 33 °C. Furthermore, *T. cruzi* can remain infective inside dead triatomines stored at 10 °C for six days and between 26 and 30 °C for at least two months. In açai fruit, *T. cruzi* can be viable, at room temperature, for up to nine hours after contamination and in açai pulp for up to 28 h after contamination."

O fato é que parte das amostras estavam contaminadas, o que demonstra uma lacuna nas Políticas Públicas voltadas para implementação de *Boas Práticas*, pois a ausência destas, ainda segundo o artigo, poderiam ocasionar uma desvalorização nos produtos oriundos do açaí.

No entanto a pesquisa de campo revelou-me que quem consome o açaí há muito tempo, não se preocupa tanto com essa questão, pois o fato do produto consumido ter passado por processos industriais, trazem essa segurança sobre a origem do produto aos consumidores. De todos os entrevistados que consomem produtos à base de açaí, nenhum deixou de consumir o produto por conta das reportagens que associaram a transmissão da DC com o consumo do açaí. Filareto, por exemplo, é paulista, tem 22 anos e consome açaí desde a infância. No entanto, não sabe como a fruta é colhida, como ocorre o processo de despulpamento etc. e, no momento da compra, não há uma preocupação com relação a DC. Segundo ele,

Por ser industrializado, eu acho que essa preocupação meio que desaparece. Tipo, (...) se fosse uma fabricação caseira talvez a gente ficaria mais... “Ah! Tomar cuidado. A gente não sabe... É uma pessoa que tá fazendo, não sabe como essa pessoa faz...” Mas eu acho que essa coisa da industrialização deixa um pouco mais seguro quando faz o açaí. Faz massa e tal, tem método, procedimentos específicos da indústria né? (...) [esses procedimentos] Deve atender alguma norma algum código assim tipo de saúde e segurança, no mínimo. (...) pode ser uma enganação né? Assim: falar que industrializado é seguro, sofisma, mas gente tem essa sensação assim. Pode ser que sim. Pode ser que seja inseguro também né... A gente vê vários lugares assim, carne industrializada com papelão (risos) com açaí não deve ser muito diferente, mas a gente se autoenganar... Tem essa sensação
(Gabriel Filareto. Pesquisa de Campo, 2019).

Em 2018 Biernath (2018) escreveu a matéria intitulada “Tudo o que você sabia sobre a doença de Chagas está errado”, no qual afirma que a principal forma de transmissão da DC não é mais via picada do inseto. Segundo ele,

o tal do barbeiro não é mais o vilão principal dessa história (...). A forma de contágio mais importante atualmente é a ingestão de açaí e cana de açúcar. (...) as plantações desses dois tipos de produtos são o habitat do inseto. Em locais sem uma higiene

adequada, ele acaba triturado junto com o fruto arroxeadado ou os gomos doces.

Cerca de 70% dos casos de Chagas no Brasil já são transmitidos dessa maneira. O problema está concentrado na região Norte do país, que soma 915 dos relatos da doença, com especial destaque para o estado do Pará. Portanto, nada de alarmismo: o número de afetados não é tão absurdo e os surtos não chegam a atingir uma centena de sujeitos. Também não precisa abolir de vez o açaí com granola e o caldo de cana de sua dieta – apesar dos itens serem bastante calóricos e exigirem moderação. Para evitar chabus, compre produtos de origem confiável, que tenha registro nos órgãos de vigilância, como o Ministério da Agricultura.

(BIERNATH, 2018, Não Paginado).

Nesse sentido, apesar do autor não explicar de fato como ocorre a transmissão, a associação entre a fruta e a transmissão da DC, aliado ao fato de o açaí fazer parte da dieta de uma gama de habitante da região Norte, bem como no mesmo a incidência ser superior a 90% dos casos, é um assunto que merece reflexões, pois a circulação do açaí, além de ser um hábito alimentar cultural, também é responsável pelo suporte financeiro de milhares de famílias. Assim, o aumento da incidência não está na ponta da cadeia produtiva, via empresas de processamento da fruta, onde está localizado o consumidor externo, mas no filamento da cadeia onde, via batedores artesanais, encontram-se consumidor interno.

3.6.2 – Os *maquineiros/batedores* artesanais

Não há um número certo de batedores artesanais de açaí no estado do Pará. Estima-se, por exemplo, que somente em Belém há cerca de 10 mil pontos que diariamente comercializam o produto. No entanto, se por um lado não existe uma relação confiável entre as estatísticas dos órgãos de regulamentação do estado e o número real de pontos, por outro, é possível afirmar que esse tipo de mercado é permeado por relações de amizades e parentescos.

A maioria dos batedores de açaí, bem como os funcionários dos pontos trabalham na informalidade. Além disso, é comum que no mesmo ponto trabalhem diversas pessoas da mesma família, ou seja, mesmo nas cidades, a comercialização do açaí gira em torno de uma economia familiar, como nos casos do “Açaí do Pet”, no bairro Tenoné, em Belém, onde trabalham sua esposa, seu filho, o genro e ele, além de outros funcionários que são “como da família”; ou no açaí do Joazinho, no bairro do Tocantins, também em Belém, onde trabalha ele, o filho mais velho (que fica no ponto geralmente depois do meio dia até o horário de ir pra faculdade, no final da tarde), e a esposa (que muitas vezes intercala os afazeres domésticos, que incluem cuidar de três crianças, com as atividades de limpeza e ou atendimento ao público). Portanto, bani-lo devido ao aumento da incidência da DC causaria efeitos sociais e econômicos não apenas a quem o consome, mas também de quem depende dele para viver.

A alternativa mais viável encontrada, ao que tudo indica, foi aumentar de forma incisiva a fiscalização via órgãos vinculados a vigilância sanitária, além do estabelecimento de parcerias entre órgãos de esferas diferentes, a exemplo do MPPA, que tem desenvolvidos ações em diversos municípios, principalmente onde há casos de surtos da DC. No entanto, mesmo com essas ações, nem sempre os estabelecimentos quando há irregularidades são fechados. Nesse sentido, os proprietários são notificados a se adequarem as normas. Em casos mais extremos, como, por exemplo, em casos de adulteração no processamento da fruta ou a existência de diversos fatores em desconformidade com o decreto Estadual 236/2012, o mesmo é fechado.

Segundo a Organização Não Governamental – ONG Médicos Sem Fronteiras – MSF (2018), a DC é uma doença negligenciada, já tendo sido constado casos nos continentes asiático e europeu, sendo uma endemia no continente americano, estando presente em pelo menos 21 (vinte e um) países e afetando uma média de 6 (seis) a 7 (sete) milhões de pessoas, das quais mais de 12.500 (doze mil e quinhentas) vão a óbito. Ainda segundo a MSF (2018), “estima-se que mais de 90% dos infectados desconhecem esta situação por falta de oportunidade de diagnóstico”.

No Brasil, estima-se que existam hoje de 1,9 e 4,6 milhões de pessoas afetadas pela doença, das quais 60% vivem em áreas urbanas, provocando impactos sociais, previdenciários e assistenciais. Trata-se de gerações de pessoas vivendo com Chagas, a maioria na invisibilidade por não ter sido sequer diagnosticada e, portanto, alheia às possibilidades de tratamentos existentes.

Estima-se que no país morram anualmente 6 mil pessoas devido às complicações crônicas da doença. No entanto, pela falta de conhecimento da doença e pelas poucas unidades de saúde a diagnosticar ou notificá-la, é possível que exista um grande número de casos sem registro.

(MSF, 2018, não paginado)

De fato, no Brasil ainda há esse descompasso entre sintomas da doença e um diagnóstico rápido, claro e conclusivo, reflexo tanto da ausência de um protocolo a ser adotado pelos profissionais de saúde em casos de suspeitas de DC, quanto do SUS, nem sempre eficaz diante do que deveria fazer parte de suas competências.

Nos interiores do Pará ainda é comum os mais velhos citarem casos em que pessoas morreram de “coração grande”, sendo a DC uma das principais causas, ou seja, há a possibilidade desses pacientes terem convivido por décadas com o hospedeiro do *Trypanosoma cruzi*. Segundo o Instituto Evandro Chagas – IEC (2015) durante a fase crônica da doença cerca de 70% dos portadores não apresentam mudanças no quadro clínico, ou seja, a doença permanece assintomática por duas ou três décadas.

Quando surgem os sintomas da fase crônica, eles estão relacionados a distúrbios no coração (forma cardíaca) e/ou no esôfago e intestino (forma digestiva). Nestes casos, a evolução da doença vai depender do grau de acometimento de tais órgãos e do recurso à assistência médica.

Quando o coração é atingido, o comprometimento pode se dar na parte elétrica e as queixas mais frequentes são as palpitações (sensação de batida do coração fora do ritmo normal), as taquicardias (aceleração das batidas sem causa aparente), sensação de desmaio ou até desmaio propriamente dito (síncope). No comprometimento do músculo cardíaco, ocorrem sintomas como a falta de ar devido a médios e pequenos esforços físicos, tosse frequente e inchaço nas pernas e na barriga.

Nos casos de agressão cardíaca, a miocardiopatia dilatada é um fator de mal prognóstico, ou seja, indica prováveis complicações na evolução da doença, em especial quando há severa disfunção da capacidade de bombear sangue ou

quando ocorrem arritmias graves, que podem levar à morte súbita.

A forma cardíaca é a principal causadora de limitações ao doente chagásico, pela incapacitação ao trabalho, e a principal responsável por casos fatais da doença. (IEC, 2015, sem paginação)

No entanto, se antes a gente ouvia falar de pessoas que foram a óbito por conta do “coração grande” e que, por falta de exames clínicos específicos não exclui a possibilidade de os mesmos estarem contaminados pelo protozoário responsável pela DC, hoje há pessoas que possuem relações diretas ou indiretas que contraíram a doença via consumo do açaí, ou seja, a área de abrangência de relações interpessoais que indica pessoas com possibilidades de serem infectadas também vai se fechando em torno de nós mesmos. Partindo dessas premissas, de certa forma pra mim foi um impacto saber que um casal de amigos, André e Marília²⁷, de simples leitores de uma possível tese, passou a agentes da pesquisa.

André é paraense, toma açaí, mas não se considera um *fã* do alimento. No entanto, no segundo semestre de 2015 ele comprou um litro do produto em um ponto de venda próximo de sua casa para ser consumido durante o almoço “com a tradicional farinha, farinha de tapioca, camarão, charque, peixe (...)”. (André, pesquisa de campo, 2019). Marília, à época sua noiva, também estava presente na ocasião.

No mês de agosto de 2015, mais ou menos duas semanas após o consumo, o casal sentiu febre, arritmia cardíaca e surgiram vermelhidões no pescoço, tórax e inchaço no rosto, sendo que os sintomas nele foram mais intensos que os nela. O casal consultou quase meia dezena de médicos, sem que nenhum deles indicassem a razão da mudança em seus respectivos quadros clínicos sendo que André ficou internado por mais de dez dias no Hospital Adventista de Belém – HAB, um hospital da rede particular.

André relata que possivelmente foi o chefe do Departamento Médico do HAB quem “pediu uma análise, (...) um exame específico [a ser realizado] no Instituto Evandro Chagas. Eu me encontrava internado nesse período foi lá que [um técnico

²⁷ A casal optou pela utilização de nomes fictícios, que ficariam a minha livre escolha.

do IEC] colheu o meu sangue e da minha esposa, que não chegou a ficar internada. (...) em poucas horas veio o resultado.” (André, pesquisa de campo, 2019).

Sendo detectado na fase aguda, o que é raro, o tratamento do casal iniciou no dia seguinte após o resultado do exame. O tratamento e o acompanhamento duraram mais de três anos, pois os mesmos se disponibilizaram, usando nomes fictícios, a entrar para o grupo de casos a serem pesquisados pelo IEC. Atualmente o casal não se constitui mais enquanto hospedeiro do *Trypanosoma cruzi*.

De acordo com a pesquisa de campo, tudo indica que há, de fato, uma negligência, tal como a ONG MSF (2018) denuncia, principalmente com relação a protocolos a serem seguidos em casos da fase aguda, quando da possibilidade de ter ocorrido a transmissão há pouco tempo, onde as chances de curas são bem maiores quando a doença é detectada na fase crônica.

Os dois casos citados são de uma família que tem acesso a informações e médicos pertencentes a iniciativa privada e, mesmo diante desse panorama, prognósticos relacionados a outras alterações no corpo e suas funções a eles foram informados para justificar a mudança no quadro clínico, tais como garganta inflamada e hepatite. Devido a isso, foram receitados anti-inflamatórios e, para baixar a febre, banhos. Além disso, muitos dos sintomas apresentadas coincidem com de outras doenças tropicais. Para André, “(...) mais da metade da população não tem acesso [a especialistas], não tem plano de saúde (...) pelas condições sociais. (...) não tem uma consulta particular, ou pela menos um direcionamento, (...) embora o Evandro Chagas seja um hospital público (...)” (André, pesquisa de campo, 2019).

Após um susto desses, a relação com o açaí muda, principalmente para quem não é um consumidor assíduo, como no caso de André que, “apesar de apreciar o açaí como culinária paraense” suprimiu definitivamente o produto de sua dieta. Ele afirma que antes “(...) consumia as vezes uma vez por mês. Bem raro. E logo em seguida, depois que foi detectada a doença, aí eu parei de consumir de vez mesmo. Não consumi mais desde o episódio”.

Já Marília, que consumia em média duas ou três vezes por semana, há mais ou menos dois meses (janeiro de 2019) inseriu novamente o açaí em sua dieta. No

entanto, passaram a se preocupar não apenas com as *Boas Práticas* antes e depois do processamento, mas também a esclarecer para suas respectivas famílias sobre a possibilidade de transmissão via oral do *T. cruzi*.

a gente procura pesquisar exatamente o local, mais ou menos um trabalho de vigilância sanitária. A gente não consome em qualquer estabelecimento, (...) procura ver se tem um certificado da vigilância sanitária, se tem aprovação do município, se trabalha com todo processo de pasteurização e embranquecimento...

Após o episódio (...) da doença, a gente se informou (...) através de internet, jornal, técnicos e médicos do [Instituto] Evandro Chagas nos esclareceram da forma que tem que ser tratada o açai. A gente sabe que o manuseio (...) e a higiene faz com que a doença de chagas caia para a taxa zero. Hoje a gente se preocupa muito, informa a nossa família e tenta manter (...) uma segurança com relação ao uso, compra, o consumo desse alimento.

(...) a gente não tinha essa preocupação excessiva. (...) na verdade não é preocupação, isso daí é a forma como tem que ser tratada, como qualquer outro alimento. [Fiscalizar/cobrar] A higiene (...) é um direito de qualquer cidadão, exigir que o estabelecimento tenha de levar o produto com segurança ao consumidor.

(André, pesquisa de campo, 2019).

O que se pode observar é a inexistência de protocolos básicos em postos de saúde para que a DC deixe de ser negligenciada, o que exige que “os conhecimentos atuais sobre a doença sejam traduzidos em políticas públicas efetivas e inclusivas como resposta a esse problema secular” (MSF, 2018). Ainda segundo o MSF (2018),

Para romper com o ciclo de negligência que envolve a doença de Chagas, é fundamental educar as pessoas sobre os fatores de risco de infecção, contar com protocolos de manejo clínico atualizados, profissionais de saúde treinados e a disponibilidade de insumos para a oferta de diagnóstico e tratamento para responder a este problema de saúde pública que representa um grande impacto socioeconômico nos países da América Latina.

Os avanços do conhecimento sobre a doença de Chagas nas últimas décadas contribuíram para o consenso entre especialistas sobre a necessidade de diagnosticar e tratar os infectados (...) em todas as fases (aguda e crônica) na atenção primária de saúde. Este fato foi corroborado pela Organização Mundial da Saúde (OMS) em 2010 com a publicação da resolução Chagas da Assembleia Mundial de Saúde (WHA 63.20), que marca o compromisso dos Estados-membros em oferecer diagnóstico e tratamento específico para os infectados na atenção primária de saúde.

(MSF, 2018, sem paginação).

Em consonância com as prerrogativas citadas pela ONG MSF (2018), FERREIRA *et al* (2018) afirmam que mesmo no Norte do Brasil a doença de Chagas aguda – ACD pode ser associada a contaminação do açaí *in natura* ou da polpa por “resíduos de animais de reservatório ou de vetores infectados em áreas endêmicas”, e

(...) Consequentemente, a capacidade de produzir alimentos sanitários e de alta qualidade da palmeira do Açaí preocupava as autoridades e criou a necessidade de estratégias de saúde pública para combater a doença de Chagas e sua propagação por meio dessa nova rota. Nos casos de surtos de ACD, a elucidação da transmissão oral é geralmente determinada por meio de investigações clínicas e/ou epidemiológicas. No entanto, não foram estabelecidos métodos oficiais para esse tipo de investigação no Brasil. (...)

A falta de uniformidade na produção de polpa de Açaí e produtos à base de Açaí combinados com qualidade sanitária inadequada pode levar à desvalorização do produto alimentício. Dada a variedade de novos produtos à base de Açaí lançados no Brasil, o desenvolvimento de ferramentas analíticas torna-se um desafio para laboratórios que testam matrizes alimentares complexas. Amostras coletadas do Pará em 2012 faziam parte de um programa de monitoramento liderado pelas autoridades reguladoras locais para estabelecer procedimentos sanitários para manipulação e comercialização de suco de Açaí em toda a cadeia produtiva. [Tradução Livre]²⁸ (FERREIRA *et al*, 2018, sem paginação)

É nesse contexto que a ação imediata do estado estabelece o Decreto Estadual 326/2012 que normatiza os procedimentos antes e depois do despulpamento. Desde então o Estado tem aumentado sua fiscalização, através de órgão da vigilância sanitária, com relação aos procedimentos classificados do na lei 326/202 como *Boas Práticas* nos pontos de batedores artesanais. Porém, ao que tudo indica, isso não tem sido suficiente para diminuir drasticamente os números de casos da DC. Essa

²⁸ No Original: “(...) Consequently, the ability to produce sanitary and high-quality food stuffs from the açai palm concerned the authorities and created the need for public health strategies to combat Chagas’ disease and its spread via this novel route. In cases of ACD outbreaks, elucidation of oral transmission is usually determined via clinical and/or epidemiological investigations. However, there were no official methods established for this kind of investigation in Brazil. (...) The lack of uniformity in the production of açai pulp and açai-based products combined with inadequate sanitary quality may lead to the devaluation of the food product. Given the variety of new açai-based products being launched in Brazil, the development of analytical tools becomes a challenge for laboratories testing complex food matrices. Samples collected from Pará in 2012 were part of a monitoring program led by local regulatory health authorities to establish sanitary procedures for manipulation and marketing of açai juice throughout the production chain.”

ineficiência decorre de vários fatores: a) as políticas públicas desenvolvem ações principalmente em áreas onde algum surto de DC é publicizado, ou seja, após ocorrida a transmissão. Assim, tal área entra no mapeamento endêmico, a exemplo de algumas cidades do Baixo Tocantins e do arquipélago do Marajó, onde o açaí está presente na mesa de milhares de famílias tanto no almoço quanto no jantar; b) mesmo que alguns pontos sejam fiscalizados e estes não atenderem todas as normas da legislação vigente, fechar o que muitas vezes é a única fonte de renda da família pode gerar outro problema social. Na maioria dos casos, mesmo tais pontos estando em desconformidade, a vigilância sanitária orienta os proprietários a adequarem às normas, fechando o estabelecimento somente em casos extremos; c) sendo a única fonte de renda, a maioria dos proprietários não tem acesso a linhas de créditos para a compra de equipamentos, que para a realidade local, o preço é substancialmente alto; d) parte das famílias que moram nas comunidades ribeirinhas hoje possui uma máquina elétrica de bater açaí, mas não os outros equipamentos utilizados nas etapas do processamento, tal como preconiza o a Lei 236/2012 e, sendo o açaí *in natura* despulpado para a consumo familiar, eles não veem a necessidade de adquirir tais equipamentos; e) não há como “obrigar” as pessoas a comprarem o açaí em estabelecimentos específicos pois, sendo o açaí parte do cotidiano de muitos paraenses, a possibilidade de deixar de consumir por conta de uma Legislação imposta aos batedores artesanais não altera um hábito profundamente enraizado na cultura alimentar regional.

3.7 – Interesses que movem políticas públicas

3.7.1 – A cadeia produtiva enquanto “fluxo contínuo”

Em um artigo publicado em 2004, Garcia-Parpet chama a atenção para a qualidade da produção do vinho francês no contexto atual da mundialização dos mercados. Segundo a autora, até a década de 1930, havia uma disputa que *opunha* produtores de vinho e negociantes, problema sanado com a AOC - Appellations

d'origine contrôlée²⁹, que deu vantagem para o produtor em detrimento dos negociantes que misturavam vinhos produzidos em diferentes regiões para venda posterior.

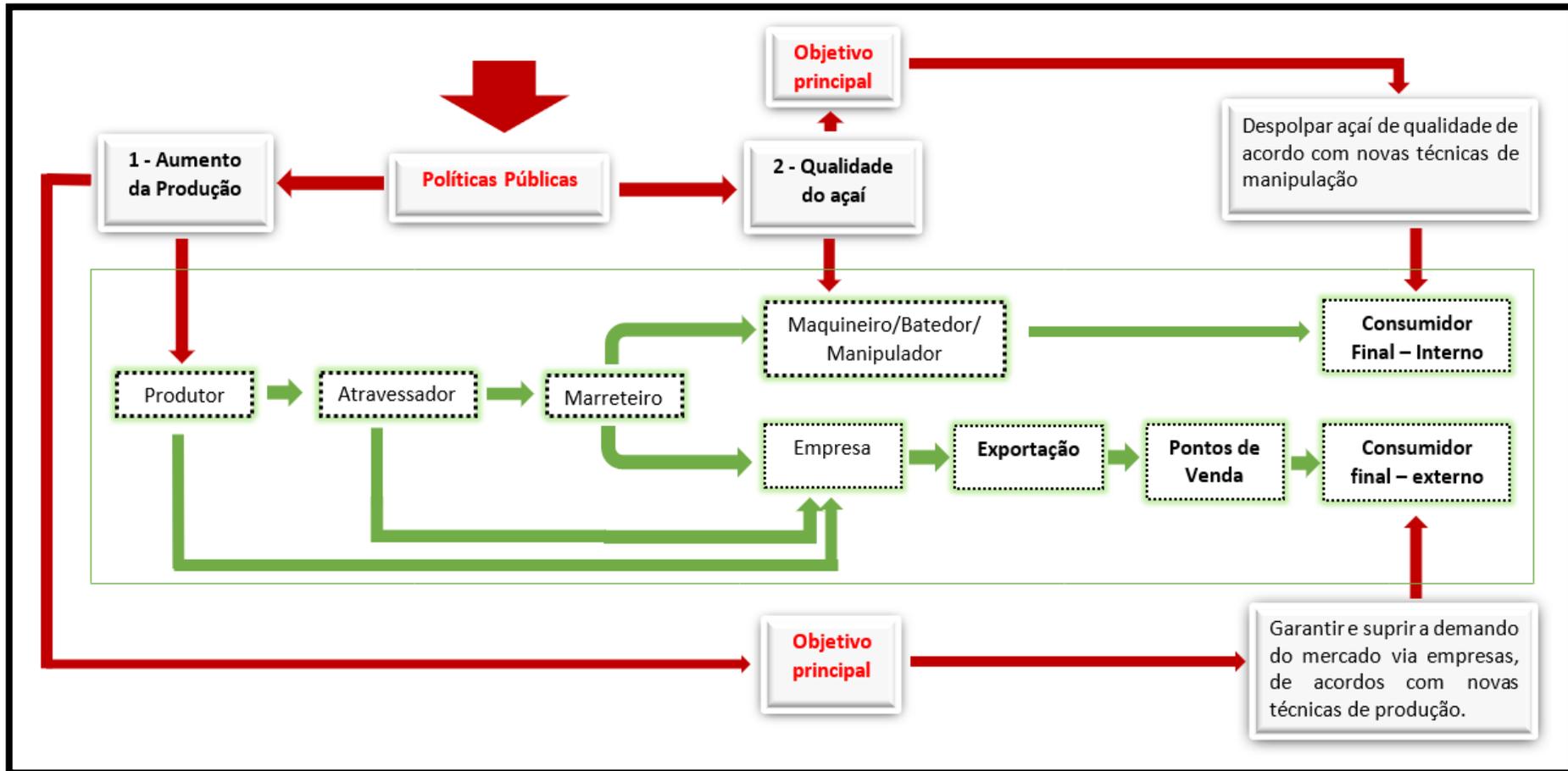
A AOC garantiu que o vinho francês, por suas origens e formas de produção via denominações de origem controlada, ganhasse uma grande parcela do mercado consumidor mundial. No entanto, “A crença na limitação da oferta como único meio de valorização para garantir uma hegemonia por muito tempo incontestável no cenário internacional vê-se ameaçada pela forte ascensão dos países ditos do “Novo Mundo” a partir dos anos de 1990”, pois a indústria criou mecanismo de distribuição no mercado, além de estabelecer normas de qualidade e outras classificações (GARCIA-PARPET, 2004).

A AOC, na França, foi um passo importante e fundamental para os processos de denominações, certificações e classificação dos vinhos franceses pois, atentando para a qualidade do produto, o foco inicial do processo foi exatamente na origem da cadeia produtiva, ou seja, um movimento de baixo pra cima, pensando na perspectiva do produtor, ou da esquerda para direita, pensando em uma perspectiva de organograma da cadeia produtiva e distribuição do vinho, o que protegeu, primeiramente, o produtor via controle na produção, ao invés de incentivar a produção desenfreada.

Com relação a cadeia produtiva do açaí, ao que tudo indica, as políticas estão voltadas mais para o aumento da produção em massa, como já citado várias vezes, ao invés de limitar a oferta, garantindo um certo controle nos preços por parte do produtor. Nessa relação, cria-se um cenário para o produtor, principalmente o produtor de base familiar, onde o grande capital passa a posicionar-se hierarquicamente acima de todas as outras categorias socioprofissionais presentes ao longo da cadeia produtiva, a partir do momento em que engendra para si o poder na barganha.

²⁹ Tradução livre: Qualificação de Origem Controlada.

Imagem 09: Organograma de duas Políticas Públicas voltadas para a cadeia produtiva do açaí *in Natura*



Fonte: Pesquisa de Campo

Elaboração: Autor (2019)

Nesse sentido, inicialmente o estado estabelece políticas públicas voltadas para setor que são pensadas de cima pra baixo, onde suprir a alta e crescente demanda do mercado consumidor pelo produto, via *produtores*, e a qualidade resultante da técnica de despulpamento, via *maquineiros/batedores*, são as demandas principais a ser sanadas.

As Políticas Públicas vão no contrafluxo da cadeia produtiva pois a pressão sobre as comunidades produtoras vai no sentido de aumentar cada vez mais a produção, o que gera um desequilíbrio nas relações entre produtores e o grande capital. Essa realidade é mais devastadora em comunidades onde não há grandes feiras de comercialização da fruta, quando muitas vezes o pequeno produtor precisa estabelecer estratégias para se proteger das imposições feitas por empresários, que passaram a “dá preço” no produto.

O estado vê a cadeia produtiva do açaí como um fluxo contínuo onde a mercadoria está desconectada da vida social das pessoas, como se o açaí não fizesse parte de uma realidade cotidiana construída historicamente. Nesse sentido, antes de ser a principal atividade econômica desenvolvida pelas comunidades ribeirinhas do Baixo Tocantins, o açaí já era parte do cotidiano das mesmas, estando inseridos no campo da alimentação cotidiana, o que o caracteriza como parte cultural.

3.7.2 – O aumento na produção e da produtividade e as relações assimétricas entre produtores e empresas

É notório nos relatos dos moradores do Baixo Tocantins que antes do açaí tornar-se um dos produtos agrícolas mais rentáveis e com importância crescente na economia do Pará, outras atividades agrícolas se destacavam e a diversificação produtiva sempre foi uma constante. Nesse sentido, em outro trabalho, afirmo, por exemplo que,

mesmo durante o período em que a cana-de-açúcar se constituía enquanto o principal produto cultivado na região, os moradores produziam outros produtos para complementar a renda, bem como desenvolviam outras atividades, como a caça e a pesca, para suprir parte dos gêneros alimentícios. Algumas dessas atividades ainda perduram, como a pesca (peixe e camarões) e a criação de animais de pequeno porte, tais como aves (patos e galinhas) e, em alguns casos, suínos. No caso da criação dos suínos, os mesmos são criados em um pequeno cercado suspenso para que o animal não fique em contato direto com o chão, constantemente alagado, molhado ou úmido. Geralmente há apenas um animal, que é criado e engordado para ser abatido em alguma data especial. No dia-a-dia, a carne suína é comprada na feira da cidade de Igarapé-Miri. Os patos e galinhas são criados soltos. Nesse sentido, é comum que, uma vez ou outra uma ave “suma”, principalmente patos, que ficam nadando pelo rio.
(SALES, 2014, p. 119)

Essas atividades subsidiárias aos poucos estão sendo alteradas, ou pelo menos sendo frequentemente reduzidas. Isso ocorre por uma série de fatores, a exemplo da “diminuição” das distancias ou mesmo devido a eliminação da fronteira e distancias entre as comunidades e as cidades, a partir da aquisição de embarcações motorizadas. Aliado a isso, o aumento da renda – ainda que este não tenha ocorrido de forma homogênea para a totalidade de moradores e/ou produtores e comunidades, e o dinamismo econômico do açaí o tornou o grande articulador entre moradores e/ou produtores ao acesso às mercadorias, bens e serviços.

Essa articulação sofre impactos a partir do momento em que as empresas/agroindústrias que tem como base para a fabricação de seus produtos o açaí *in natura* estabelecem padrões muito desiguais na hora de comprar o produto na região. De certa maneira, esta questão se associa a lógica dos megaprojetos voltados para a Amazônia.

Nesse sentido, Little (2013) faz uma discussão sobre o processo de exploração da Amazônia e como a mesma está atualmente inserida no contexto da globalização. Segundo o autor, desde 1500, com a chegada de Vicente Pinzon ao Delta do Rio Amazonas, pode-se perceber múltiplos tipos de *fronteira de expansão* na região e, dentre essas, destacam-se: a exploração e escravização indígena, a retirada de recursos e produtos naturais, tais como quinino, baunilha e a castanha; a exploração do borracha; a expansão da fronteira agrícola nacional, principalmente, a partir da

década de 1960 e o afluxo de colonos; e estabelecimento da mineração industrial, que retira do subsolo manganês, minério de ferro, caulim, cassiterita e ouro; exploração de petróleo e gás natural; desmatamento de grandes áreas para o comércio de madeira e para a ocupação de grandes áreas de pastagem e a pesca industrial realizada em águas doces.

Ainda segundo o autor, a diferença entre essas fronteiras de expansão e as da atualidade, configurada pelo estabelecimento e implementação de grandes projetos, é que as intervenções contemporâneas possuem um grau de *coordenação panamazonica*, tais como o eixo interoceânico de transportes e a construção de redes continentais para a geração e transmissão de energia elétrica. Nesse sentido, os impactos também são maiores, atingindo diversas localidades que são afetadas direta e indiretamente devido às características colossais dos megaprojetos. O autor afirma que a Amazônia, portanto, é a nova fronteira global, e, dentro dessa, há as fronteiras regionais com a produção de soja, no Mato Grosso; dendê, no Pará; hidrocarboneto, no Peru, Colômbia e Equador; Ouro, em Madre de Deus, Peru e a dispersão de fronteiras de mineração, agricultura, pecuária e pesca (LITTLE, 2013).

Os projetos voltados para o desenvolvimento econômico e social da Amazônia Brasileira, implementados pelo Estado, seja estadual ou federal, sempre trouxeram em suas implementações contradições, visto que

Na Amazônia, o modelo de desenvolvimento nem sempre tem respeitado a necessidade de aliar eficiência econômica com equidade social, problema que se torna ainda mais complexo quando se reconhece a necessidade do trato cuidadoso com a base natural. Essa é uma região na qual os problemas sociais e ambientais são foco da atenção mundial, pois aqui tem-se presente uma floresta tropical com enorme acervo de biodiversidade e recursos que são base de prestação de serviços ambientais mundiais, além de inúmeros recursos naturais importantes para diversas atividades econômicas, propiciando ganhos para poucos (COSTA, 2004). Por outro lado, a estagnação ou o baixo dinamismo econômico de vários municípios na região abre espaço para uma série de problemas, que vão desde o êxodo rural até a vulnerabilidade da população, fazendo-se necessário reverter esse quadro. (BASTOS *et al*, 2010, p. 4)

Dentre esses grandes projetos, no contexto do Baixo Tocantins destaca-se o Sistema de Integração do Leste Paraense – SILP, implementado pela Secretaria de

Transportes do Estado do Pará – SETRAN/PA ainda na década de 1990. O SILP, consistia na melhoria de infraestrutura rodoviária para a expansão socioeconômica da região e influenciava mais de 90 municípios “de 460,4 mil km², região com elevado potencial de dinamismo em termos econômicos e sociais, abrigando mais de 4 milhões de habitantes com geração de significativa receita tributária do Estado.” (SYSTRA, sem data, não paginado).

Fotografia 23 - Alça Viária: Ponte sobre o Rio Guamá



Fotografia: Autor desconhecido. Marituba/PA, sem data.

Acervo: Disponível em <http://paraemobras.pa.gov.br/feeds/governo-investe-r-916-milhoes-na-revitalizacao-da-alca-viaria> Acessado em 22/05/2017.

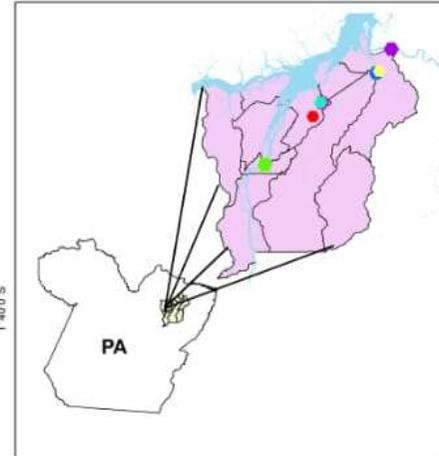
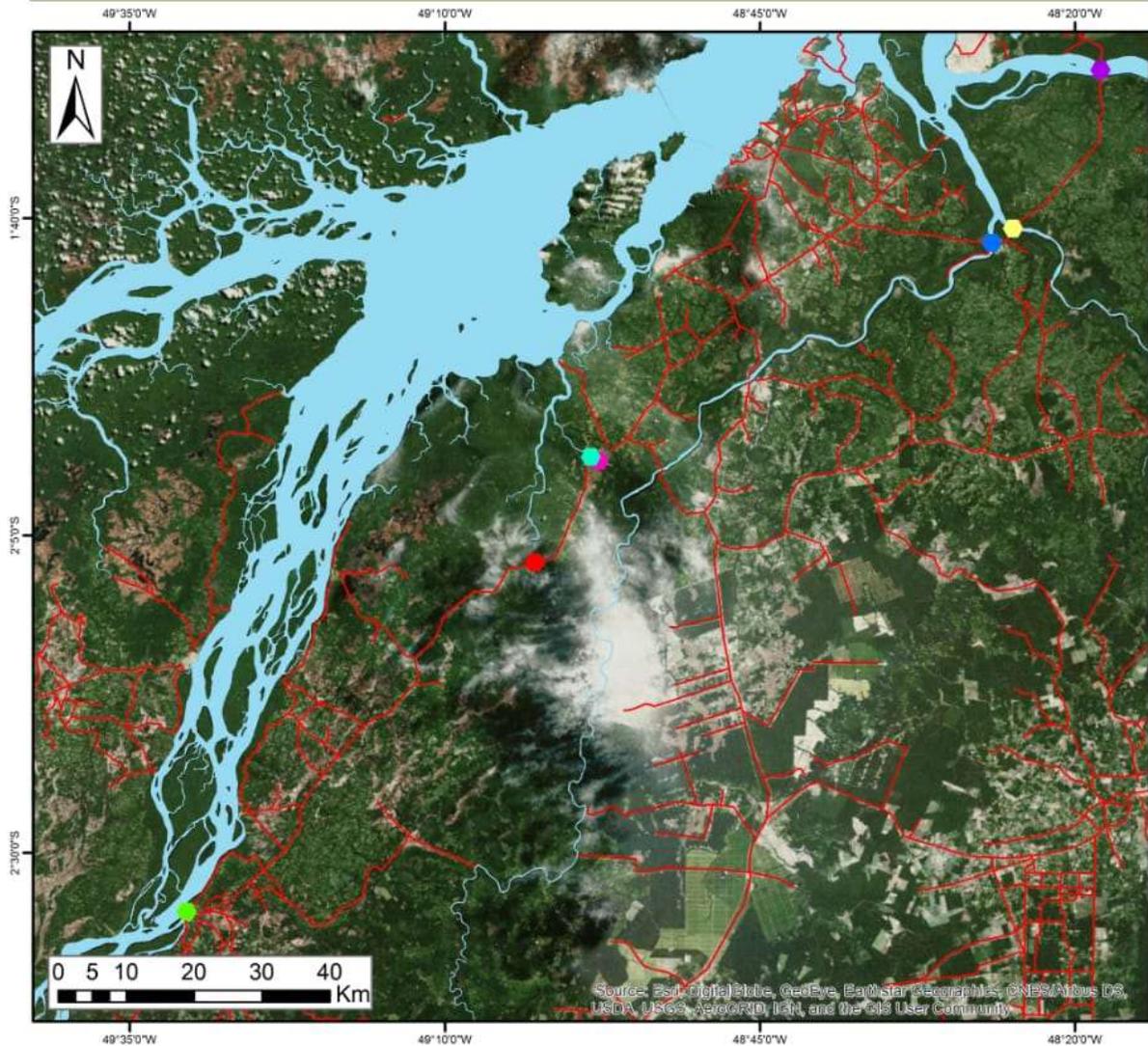
O projeto Alça Viária, inaugurado no início dos anos 2000, estava dentro do SILP e, constituía uma das obras mais importantes, visto que interligaria a Região Metropolitana de Belém – RMB (atualmente configurado geograficamente pelos municípios de Belém, Ananindeua, Benevides, Santa Izabel, Santa Bárbara e Castanhal) via estradas e pontes, às regiões Nordeste e Sul do estado do Pará, ou seja, o padrão de ocupação e exploração que era baseado no modelo que tinha perspectiva o rio-várzea-floresta contemporaneamente segue o modelo estrada-terra firme-subsolo (GONÇALVES, 2005). Afirimo que

Essa mudança na infraestrutura para tornar acessível alguns interiores do estado do Pará a partir da capital trouxe benefícios, obviamente, às cidades de Barcarena, Abaetetuba, Igarapé-Miri e outras, cujos acessos com a capital paraense antes ocorria parcialmente por rodovias, visto que em certos trechos era necessário fazer travessias dos rios utilizando o sistema de balsa ou então seguindo de barco ou navio até às respectivas cidades ou vice-versa, isto é, antes era exclusivamente rodofluvial.

(SALES, 2014, p. 136,137).

Nesse sentido, pela PA-151 é possível verificar que dezenas de caminhões percorrem a pista em direção às cidades de Barcarena, Abaetetuba, Cametá e Igarapé-Miri para serem abastecidos com a fruta em questão. Desde então, entram na cidade e saem de lá carregados com toneladas de açaí. A cadeia produtiva, antes interligada basicamente pelos rios, agora possui uma nova dinâmica.

Mapa 04 - Portos de desembarque do açaí e infraestrutura de transporte



Legenda

- Ponte Alça Viária 4
- Ponte Alça Viária 3
- Ponte Alça Viária 2
- Ponte de Igarapé-Miri 1
- Orla de Igarapé-Miri
- Rio Meruu
- Porto de Carapajó
- Rodovias
- Hidrografia

Escala
1:800.000

Data
Março/2019

Informações Cartográficas

Sistemas de Coordenadas Geográficas
DATUM WGS 1984
Fonte: IBGE, 2015
ESRI - Word Imagery, 2018.

Elaboração
DINIZ, C.O. 2019

Execução
Lab. PROOTMA/LABGEO/
UFPA - Cametá

Assim, com a implantação do projeto Alça Viária, as empresas que antes abasteciam seus caminhões com açaí *in natura* na Feira do Açaí, em Belém passaram a comprar diretamente com os produtores, abastecendo os caminhões em outros entrepostos da região do Baixo Tocantins, por exemplo, na Feira do Açaí da cidade de Igarapé-Miri, na travessia do Meruú, no município de Igarapé-Miri e no porto do Carapajó, no município de Cametá.

Na maioria das vezes, as empresas chegam para recolher a produção comprada previamente, tornando desnecessária a negociação efetuada nos momentos de desembarque/embarque da fruta, ou seja, as *rasas* de açaí não ficam expostas à espera do comprador, como no caso da Feira do Açaí, em Belém. Passando por esses lugares, é possível visualizar os caminhões com suas centenas de basquetas a espera de preenchimento da fruta.

Fotografia 24 - Embarque de açaí *in natura* em caminhões da Agroindústria no Meruú



Fotografia: Josias de Souza Sales. Meruú/Igarapé Miri/PA, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Fotografia 25 - Embarcação transportando açáí *in natura*



Fotografia: Josias de Souza Sales. Meruú/Igarapé Miri/PA, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Ainda que os produtores estejam organizados, em torno de associações, por exemplo, mesmo assim sofrem pressão das empresas e, se há alguns anos o produtor tinha uma rentabilidade maior com a venda do açáí *in natura*, hoje essa rentabilidade vem se reduzindo. Segundo o produtor Esmael,

a nossa organização [de produtores de açáí] não tá conseguindo se contrapor a esse empresário, que é detentor do capital e que domina o mercado. Essa relação de compra e venda está se tornando uma relação injusta porque a gente que produz não tem autonomia para dizer “eu gasto tanto para produzir eu preciso de tanto para me manter, então eu posso vender por x vamos tecer essa relação de forma equilibrada” (Esmael, Pesquisa de campo, 2018)

Portanto, a pressão para o aumento da produção do açaí *in natura* aliado ao projeto de integração do Sul e Sudeste do Pará através da Alça Viária, trouxe consigo, paulatinamente, a perda de autonomia do produtor com relação ao empresário, o que demonstra como o capitalismo se apropria das relações a partir de determinada conjuntura e influencia diretamente as estruturas socioeconômicas e culturais previamente estabelecidas a partir de arranjos e rearranjos socialmente construídos, na medida em que a rentabilidade não é mais a mesma. Conforme verbalizado: “(...) a lei da oferta e da procura tá sendo injusta para o nosso município de Igarapé Mirim e para os outros municípios que também estão nesse entorno (...)” (Esmael, 2019).

Apesar do discurso dos produtores afirmar que nos últimos anos a circulação do açaí tenha sido o grande propulsor para a melhoria da qualidade de vida dos mesmos, a partir de mudanças socioeconômicas, culturais e ambientais, essa relação assimétrica entre produtores e empresas começa a ser percebida pelas comunidades pioneiras que direcionaram e elegeram a produção de açaí como sua principal atividade econômica.

Durante a pesquisa de campo, os agentes me informaram que o mercado de terras nas áreas de várzea também passou por modificações. A procura pela compra de terra aumentou consideravelmente, bem como houve uma valorização do preço a partir de meados da década de 1990. Entrevistando o produtor Márcio Noda, ao perguntar se as terras da região de várzea tudo já tinham donos, o mesmo respondeu:

Não é dono, né? Eles são posseiros. Tipo assim, a maioria é. Posseiro é quem não tem documentação de proprietário, não tem título, não tem nada. (...) Eles se apossaram né? Hoje tem muito conflito aí né? Esse pessoal de antigamente que tinha documento do terreno né? Ai depois foram embora pra Belém, aí o pessoal se apossaram dos terrenos hoje. Aí muitos do pessoal estão voltando de Belém querendo rever as terras. “Olha tá aqui, eu tenho documento da terra”, mas só que as terras tão todas invadidas, cheias de posseiros. As vezes o cara tá dez, vinte anos em cima da terra, aí não tem como tirar o cara. (...) Eu lembro que eles vieram aqui foi mês passado. (...) Vieram antes aí. Já deram umas quantas coisas aqui. (...) Termo de autorização de uso, que é aquele termo... comissário de marinha, dando autorização pro cara, ficar lá e (...) trabalhar lá por um tempo ou outro. A área como se diz é da marinha. Mês passado eles vieram lá na câmara (...) pra fechar uma parceria aqui com a prefeitura pra eles poderem emitir o resto do termo pro pessoal que falta. Eu acho que já deve ter emitido por aí. Eu acho né? É o que eu ouvi falar. Emitiram antes né,

antes de falarem com o prefeito acho, devem terem emitido uns duzentos termos desses. Só que tem muito ainda, pra eles poderem(...) não sei como é que tá(...) com o prefeito aí. Não sei se vão se acertar pra emitir o resto pro pessoal que tão morando nas áreas mesmo.
(Márcio Noda. Pesquisa de Campo, 2013).

Nesse contexto, é importante destacar a implementação de Políticas Públicas voltadas para a assinatura do Termo de Autorização de Uso Sustentável - Taus, viabilizado pela Secretaria de Patrimônio da União – SPU através do Projeto Nossa Várzea: Cidadania e Sustentabilidade na Amazônia, o que garante estabilidade e segurança para que as populações tradicionais, fixem na terra. Assim, essa Política Pública vem para dirimir conflitos, a partir de mecanismo protetivo aos moradores que tradicionalmente ou há várias décadas ocupam as áreas ribeirinhas.

Essa necessidade surge diante do surgimento de um contrafluxo migratório engendrado pela crescente valorização das terras de várzea, ambiente propício para o cultivo do açaí *in natura*. Segundo Valadares (2013)

A política de regularização fundiária empreendida pela SPU demarca uma mudança de orientação na atuação do órgão, antes caracterizada por um viés arrecadatório, na região da Amazônia Legal: sob essa perspectiva, o patrimônio da União¹² tem sido considerado como elemento estratégico para o reconhecimento de direitos fundamentais e a inclusão social de povos e comunidades da Amazônia (Brasil, 2011). Este novo paradigma de ação põe no centro da política fundiária da SPU o princípio da função socioambiental da terra, privilegiando, portanto, modos de ocupação e produção na terra que realizem a utilização adequada dos recursos naturais, com preservação do meio ambiente, e favoreçam o bem-estar das famílias que vivem e trabalham nelas. A especificação deste princípio é importante: a política de regularização que confere estabilidade à posse de terra das comunidades tradicionais não as beneficia pelo fato de elas serem “tradicionais”, como se tal condição não fosse mais que uma reminiscência histórica de valor cultural. Muito além disso, a política da SPU encontrou nas populações ribeirinhas e extrativistas um grupo social cuja prática se coaduna com a missão de um órgão de terras que propõe atuar em estrita observância dos preceitos constitucionais existentes acerca de seu campo de ação.
(VALADARES, 2013, p. 5-6)

Assim, *a priori*, resolve-se o a questão da perda iminente das terras já ocupadas, pois até aqueles que pagaram algum valor para os antigos donos, não possuíam nenhum documento que garantisse o uso e a permanência na mesma. No entanto, atualmente os produtores se veem diante de outro dilema: a necessidade de aumentar a quantidade de açaí produzido. Uma pressão interna que, pelo aumento do valor do mercado de terras ou da impossibilidade da comercialização daquelas que passaram pela regularização fundiária via Projeto Nossa Várzea, a alternativa é aumentar cada vez mais a produtividade através do manejo dos açaizais.

Dessa maneira, a pressão pelo aumento tanto da produção quanto da produtividade tem como objetivo principal atender a demanda do mercado consumidor, não estabelecendo, ao mesmo tempo, Políticas Públicas com medidas protetivas de mercado para os produtores.

CAPÍTULO IV – *Gastronomização e gourmetização: usos e (des)usos do açaí*

4.1 – *Sabor Açaí ou Açaí com paçoca: músicas como ponto de partidas para reflexões sobre os processos de gastronomização e gourmetização do açaí*

O tema “açaí” está presente em letras de centenas de músicas que são conhecidas em escalas que vão do local ao nacional. Ponte (2013) atuando como etnógrafo e investigando “(...) os sentidos textuais que respondem como o açaí era percebido, que sentidos repetidos e diferentes marcavam presença em autores diferentes e em gêneros musicais diversificados.” (PONTE, 2013, p. 120), dedica um capítulo de sua tese para tal questão. O capítulo, intitulado “O açaí-rizoma: a música”, o autor analisa várias canções onde o açaí é citado, selecionando, por exemplo, músicas religiosas, músicas carnavalescas e música “sertaneja”, abordando

(...) flagrantes significativos da música popular e erudita que compõem mais uma conexão do açaí-rizoma. O tema do açaí na música – produzida no Pará ou fora dele – constitui um variado painel de temas que convergem não para uma definição específica do açaí, mas para compor um quadro do Pará como um todo (...).
A letra musical de maior complexidade que encontramos é o “sabor açaí” de Nilson Chaves e Joãozinho Gomes classificada aqui como “música popular”
(PONTE, 2013, p. 104).

No mês de março de 2019 quando estava na fase final da escrita desta tese, pesquisei letras que contivessem o “açaí” como tema principal ou não para utilizar como epígrafe e, após levantamento, decidi pela letra da música “Sabor Açaí”. Nesse contexto, hospedei Robson Rua em minha casa, em Cametá, este que tinha mudado seu domicílio, pois passou a desenvolver atividades docentes como professor substituto da UFPA.

Robson é paraense, tem 33 anos e durante o curso de mestrado e parte do doutorado, morou durante 54 meses em Niterói, no Rio de Janeiro. Ele comentou sobre uma música que, apesar do açaí ser o tema principal, talvez não seria viável

utilizá-la como epígrafe, pois era um funk. Assim, ele me apresentou a música “Açaí com paçoca”, de Vanessa Esplendorosa.

Mesmo sem usá-la como epígrafe, fiquei com a música na cabeça, quando dias depois veio a possibilidade de usá-la a partir da perspectiva antropológica como ponto de partida para compreender diferentes formas de consumo do açaí em duas regiões do Brasil, bem como suas representações: a do Norte e a do Sudeste. Pinto (2001) explica que

O fato de permear tantos momentos nas vidas das pessoas, de organizar calendários festivos e religiosos, de inserir-se nas manifestações tradicionais, representando, simultaneamente, um produto de altíssimo valor comercial, quando veiculada pelas mídias e globalizando o mundo no nível sonoro, faz da música um assunto complexo e rico de possibilidades para a investigação e o saber antropológicos (PINTO, 2001, p. 223)

Tanto as letras quanto os arranjos/melodias que constituem as músicas citadas, isto é, “Sabor açaí” e “Açaí com paçoca” são categorizadas em estilos diferentes: a primeira, como Música Popular Paraense – MPP a segunda como Funk. As letras também se referem a contextos diferenciados, mesmo sendo “açaí” o tema central. Assim, longe de adentrar na seara da Antropologia da Música, o que vem a frente é uma análise paralela de trechos específicos das respectivas letras, no intuito de iniciar uma discussão sobre possibilidades de consumo do produto em questão nas regiões Norte e Sudeste e Nordeste do Brasil, onde o açaí vem passando por processos de *gourmetização* e *gastronomização*.

4.2 – O processo de *gastronomização* do açaí em Belém do Pará

É fato que nas últimas décadas o consumo do açaí aumentou em escalas que vão do local ao global. Nesse sentido, no estado do Pará e, mais especificamente na capital, Belém, o aumento do consumo se ampliou tanto pelo fato do aumento na

quantidade de pontos de comercialização localizados nos diversos bairros quanto pela inserção do açaí nos cardápios dos restaurantes, ocorrendo uma espécie de *gastronomização* do produto.

Poulain (2016) afirma que diante de um sistema agronutricional globalizado e das críticas ecológicas tanto com relação à industrialização da produção, quanto da distribuição de alimentos, na França criou-se uma consciência sobre a necessidade de proteger as “culturas alimentares” (*local food*) através de processos de patrimonialização a partir da década de 1970. Segundo o autor, essa conscientização “(...) se reforça e se academiciza com o desenvolvimento da etnologia e da sociologia da alimentação, com o alargamento e tematização da noção de patrimônio, e, mais recentemente, com o enquadramento teórico do desenvolvimento sustentável”. (POULAIN, 2016, p. 34). No entanto, o autor chama atenção para o fato de que:

(...) interesse conferido aos moldes alimentares localizados, aos “espaços sociais alimentares”, e à sua designação como “gastronômicos”, existe uma grande diferença. Aquilo que antes não passava de comida “caipira” ou de *mache-rabes*, para usar uma expressão de Molière, é promovido ao posto não só de alimento, o que já seria de bom tamanho, mas de comida por excelência. O processo de “gastronomização” não se reduz, portanto, ao processo de patrimonialização” (POULAIN, 2016, p. 34).

Essa configuração reflete as (des)continuidades de eventos históricos ocorridos na França desde a época da crise do Antigo Regime, quando a nobreza se mudou para Paris, levando consigo seus modos de comer e normas de etiquetas utilizados como emblemas de distinção e hierarquização social. Nesse sentido, a nobreza atualizou esses símbolos constantemente pra que a burguesia não fosse capaz de copiá-los (POULAIN, 2016). O autor afirma ainda que:

A expressão “gastronomia” regional não surpreenderia apenas um gastrônomo, um cozinheiro ou um *maître d’hôtel* dos séculos XVIII e XIX, mas lhes pareceria, sem dúvida, um verdadeiro equívoco. Como podemos aplicar a uma culinária guiada pela necessidade, o qualificativo de gastronômico? É justamente na distância em relação às restrições que se baseiam a criação e a estetização alimentar. O “Sistema da moda” nasce do jogo de cópia/distanciamento entre elites

aristocráticas e a burguesia em ascensão; ele suporta o movimento da inovação e da complexificação da forma de vestir, da arte da perfumaria e do cabeleireiro e, é claro, da gastronomia. Norbert Elias mostrou como, no processo de curialização, a renovação contínua das práticas culinárias serviu para manter à distância os copiadores e assegurar às elites a legitimação de sua posição dominante (ELIAS, 1973). (...) A partir do fim do reinado de Luís XIV e durante o de seus sucessores, Paris e Versalhes se tornaram os lugares onde se arbitravam as elegâncias, e isto se deu tanto em nível nacional quanto em escala europeia. Desse modo, as aristocracias locais deixavam campo livre para a burguesia, que já controlava a economia e que nesta atitude (...) começava a sonhar em viver como a aristocracia, ou seja, em se vestir como... em falar como..., em comer como... O mecanismo da moda do processo de distinção está posto. (POULAIN, 2016, p. 35-36)

Obviamente que, o contexto histórico e social no qual o açaí está inserido é completamente diferente do descrito pelo autor acima. No entanto, as reflexões de Poulain (2016) emite pistas para análise e compreensão do processo de *gastronomização* pelo qual o açaí vem passando nos últimos anos.

Assim, se na França, nas últimas décadas do século XX surgiu a necessidade de patrimonialização das culinárias locais, com relação ao açaí esse processo de patrimonialização é ausente, não estando oficialmente presente nas políticas públicas voltadas para o setor, isto é, não há parâmetros estabelecidos para descrição, organização e catalogação do açaí enquanto objeto de cultura imaterial a ser inventariado.

Porém, essa ausência não excluiu que o açaí passasse por um processo de *gastronomização* ao ser inserido em cardápios/menu de restaurantes da grande Belém. Nesse contexto, cito a letra da música “Sabor açaí”, que de forma poética e metafórica, retrata aspectos significativos do açaí, tais como sua história, suas ligações com as populações nativas, seu elo para a economia local, o processo tradicional de despulpamento e, particularmente, as maneiras mais presentes como ele é consumido na região, tal como percebido no trecho/refrão, que segue:

Põe tapioca
 Põe farinha d'água
 Põe açúcar
 Não põe nada
 Ou me bebe como um suco
 Que eu sou muito mais que um fruto
 Sou sabor marajoara
 Sou sabor marajoara
 Sou sabor

Essa descrição remete as seis formas comuns como o açaí é consumido no Norte do país: adicionando farinha de tapioca, adicionando farinha d'água (farinha de mandioca) ou bebendo em forma de suco. À essas três opções, há a possibilidade de se adicionar o açúcar.

O consumo pode ser feito ao mesmo tempo em que se come os outros componentes das refeições ou após, como uma espécie de sobremesa, ainda que nos últimos anos a frequência desta opção tenha diminuído substancialmente, tal como cita Ana Paula Pacheco.

Ana Paula Pacheco tem 35 anos, nasceu e mora em Belém e não lembra exatamente quando começou a tomar o açaí, pois ela o consome desde criança. Apesar de gostar muito, compra o produto em média duas vezes por mês. Segundo ela,

eu tenho problema de estômago, então não posso tomar toda hora. Na verdade, eu até mudei meu jeito de tomar, porque antigamente eu tomava ele como sobremesa. Botava ele só com açúcar e farinha de tapioca. Só que pelas “más” influências do Thiago [amigo pessoal] (risos) agora eu acabo comendo e tomando o açaí ao mesmo tempo [que ingere outros produtos que fazem parte da refeição]. Não fica como a segunda parte da refeição, fica no meio da refeição. Então agora eu tomo ele assim, mas sempre desse jeito nosso mesmo da gente tomar, que é característico daqui. Não tem mistura nenhuma, com nenhuma outra coisa, principalmente coisas doces. (...) E também não sei tomar sem açúcar. (..) assim já quebra um pouco da tradição daqui, geralmente as pessoas daqui tomam sem açúcar e com farinha d'água.
 (Ana Paula, Pesquisa de campo, 2019)

Os agentes entrevistados que nasceram no Norte do país, por unanimidade começaram a consumir o açaí pela influência da família, quando foi inserido na dieta dos mesmos e passando a ser um elemento constante. Nesse sentido, a relação de Ana Paula com o açaí interliga hábitos alimentares familiares e seu consumo se confunde com sua própria história de vida, ligada tanto a questões alimentares quanto a questões de saúde.

Durante a entrevista, Ana Paula informou um detalhe interessante: quando era criança, para consumir o açaí enquanto sobremesa ela usava pratos. Segundo ela, todos os familiares “consumiam desse jeito, sempre no prato, nunca em copo ou tipo aquelas cumbucas, tipo aquelas cuias. Sempre no prato, como uma sobremesa mesmo!”

Durante a entrevista, recordei memórias de minha infância, quando eu e outros membros de minha família tomávamos o açaí utilizando pratos fundos, onde adicionávamos farinha d’água e as vezes farinha de tapioca, que era um produto “desnecessário” para muitas famílias de baixa renda da época. Em casa, adicionar o açúcar era proibido. Dizia-se que “estragava” o açaí. Claro que por trás desse discurso havia questões ligadas ao contexto financeiro em que minha família se encontrava, ou seja, relacionadas à economia doméstica. Assim, havia alimentos, como o café, por exemplo, em que a utilização do açúcar era indispensável. Não era o caso do açaí pois, além de “estragá-lo”, estragaria também açúcar por o desperdiçar.

Lembro também quando aos poucos fomos deixando de usar os pratos e passamos a usar copos de alumínio, mas ainda assim era consumido como sobremesa e sem açúcar. No copo, muitas vezes era bebido como suco, não sendo necessário, portando, a utilização de colheres. Posteriormente, passamos a usar tigelas de alumínio, caracterizando mudanças de técnicas de consumo do açaí a partir da inserção/substituição utensílios.

Não há como pontuar e estabelecer marcos cronológicos específicos para situar essas mudanças no tempo-espaco, pois são mudanças que fazem parte de um mesmo processo: os usos, novos usos e (des)usos do açaí na dieta de populações do Norte do Brasil. Na configuração atual, o uso de tigelas coincide com o fato de que o açaí em muitos contextos familiares deixou de ser sobremesa para compor um dos

principais elementos da refeição em si, às vezes até mais importante que o arroz e o feijão, pois dependendo do contexto, ele os substitui.

Esse uso é perceptível em dezenas de restaurantes espalhados pela cidade, tanto em residências de áreas urbanas, quanto nas ditas rurais, especialmente nas comunidades ribeirinhas da Região do Baixo Tocantins, onde se usam tigelas fabricadas na maioria das vezes em alumínio e, algumas vezes, em material plástico. Nas cidades, as tigelas são, eventualmente de porcelana, vendidas em supermercados e magazines nas mais diversas cores, estampas e marcas, além de variação de tamanho e designe. Essas tigelas de porcelana estão bastante presentes nos restaurantes que comercializam o açaí enquanto refeição.

Fotografia 26 – Banner do Restaurante Bistrô Dali



Fotografia: Josias de Souza Sales. Belém/PA, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Um dos exemplos é o Bistrô Dali, localizado no Bairro do Marco, um bairro de classe média em Belém onde, ao lado do portão que dá acesso ao estabelecimento, há um folder informando que ali há açaí com peixe como um dos pratos que em si são uma refeição, não estando incluído, portanto, outros elementos, como arroz, feijão entre outros alimentos, ainda que estes possam ser consumidos se comprado como porções extras.

Apesar de presente em toda a RMB, são nos bairros onde a rota turística é mais intensa que há lugares que vendem o açaí como refeição, especialmente no bairro da Campina, centro financeiro e comercial da cidade de Belém. Nessa região, destaco dois lugares: o mercado do Ver-o-Peso, um dos cartões postais da cidade, e o restaurante Point do Açaí.

No mercado do Ver-o-Peso, no setor de alimentação há boxes específicos que comercializam o açaí. Nesses boxes, o açaí é tradicionalmente servido com peixe frito, sendo os mais comuns o pirarucu e a dourada. O preço varia de acordo com o peixe escolhido, sendo que o pirarucu é mais caro.

Fotografia 27 - Box de venda de peixe com açaí no Feira do Ver-o-Peso



Fotografia: Autor desconhecido. Belém/PA, 2016
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

No mercado do Ver-o-Peso, quase sempre o açaí e despulpado exatamente no boxe onde se compra/vende e consome. O peixe pode ser preparado na hora ou o vendedor pode selecionar algum que já está frito e exposto em um recipiente, fabricado alumínio ou aço inox, que fica disposto sobre o balcão construído em concreto em formato de “L” que circunda o boxe.

O balcão, ao mesmo tempo em separa a área de circulação pública do espaço interno do balcão, também serve como suporte para apoio para uma série de coisas, por exemplos: pratos, garrafas, copos, farinheira com farinha d’água (sempre há farinha de tapioca) e tigelas de alumínio quando o açaí é servido (antes, ficam empilhadas em um balcão dentro do box, em uma atura abaixo do balcão principal) onde são servidos o açaí, que fica exposto dentro do boxe, abaixo da máquina de bater o açaí *in natura*. A propósito, no mesmo recipiente em que se “apara” o açaí quando sai despulpado da máquina, confeccionado em material de alumínio ou aço inox, é frequente a limpeza esmerada com artefatos brilhando, podendo ser uma bacia ou uma tigela com capacidade para acondicionar uma média de três a cinco litros de açaí. A venda normal é através da combinação de açaí com outros alimentos.

No restaurante Point do Açaí, a presença do produto é obrigatória, sendo o mesmo o elemento principal na composição de diversos pratos, além de outros alimentos de caráter regional. Com relação ao presença do açaí, o cardápio está organizado em quatro categorias, assim descritas: a) Refeições com Açaí: Camarão Rosa médio com casca ao alho e óleo, Pirarucu frito (peixe do Rio Amazonas), Picanha fatiada, Pratinete frita (peixe regional), Charque (carne seca), Camarão no Bafo, Carne Assada de panela, Tigela de Camarão Rosa com Açaí Especial; b) Filé com Açaí: Filé de Pirarucu frito (peixe do Rio Amazonas), File de carne com Fritas, Filé de Pescada Amarela na chapa (peixe regional), Filé de Filhote na Chapa (Peixe regional), File de Dourada Frito (peixe regional), Filé de Frango com fritas, Filé de Gó Frito e Gó inteira frita. Abaixo das especificações desses pratos, há a seguinte observação:

Acompanhados com ½ litro de Açaí (preto), farinha d’água, tapioca, arroz, farofa, vinagrete e açúcar ou adoçante.
Com Açaí Especial, Branco ou Bacaba (será cobrado acréscimo) Farinha d’água, tapioca e açúcar ou adoçante, servidos apenas no restaurante.

Fotografia 28 - Mosaico de fotos do restaurante Point do Açaí



Fotografias: Autor desconhecido/Divulgação.

Acervo: Disponível em <http://www.pointdoacai.net/>. Acesso em 31/03/2019.

As outras opções gastronômicas são: c) Chapa Mista Paraense com Açaí, na qual vem pirarucu, carne, charque, Filé de Filhote, camarão salada de legumes e batata frita; e d) Chapa Mista de Peixes Regionais fritos com açaí, que inclui pirarucu, filé de filhote, filé de dourada, filé de gó e pratiqueira. Abaixo desses itens vem a observação:

Acompanhados com 1 litro de Açaí (preto), farinha d'água, tapioca, arroz, farofa, vinagrete e açúcar ou adoçante.
Com Açaí Especial, Branco ou Bacaba (será cobrado acréscimo) Farinha d'água, tapioca e açúcar ou adoçante, servidos apenas no restaurante

Apesar do estabelecimento ter outras opções do cardápio, o açaí é o carro-chefe, mesmo que este venha “acompanhado” de outros itens, como chapas, peixes, filés de carne etc. O consumo do produto também segue a lógica da música de Nilson Chaves, ainda que eu não tenha observado alguém que bebesse “como suco”. O cardápio oferece ainda informações sobre de onde vem o açaí, agregando ainda mais valor ao produto ao associá-lo como uma espécie nativa da Amazônia, bem como ser considerado como uma “farmácia natural”, devido às propriedades inerentes a ele, “... ajuda a evitar problemas de saúde como derrame cerebral, infarto e outras doenças”.

Imagem 10 - Informações sobre o açaizeiro



Fonte: Cardápio do Point do Açaí. Edição: Autor (2019).
Acervo: Disponível em www.pointdoacai.net. Acesso em 31/03/2019.

Imagem 11 - Açaí: “farmácia natural”



Fonte: Cardápio do Point do Açaí. Edição: Autor (2019).
Acervo: Disponível em www.pointdoacai.net. Acesso em 31/03/2019.

No site do estabelecimento é possível ter acesso às informações nutricionais do açaí. Informando na composição que há nele os seguintes nutrientes: antocianina, lipídios, vitamina E, fibras, vitamina B1 e pigmentos antioanianos. Assim, dentro os benefícios que o consumo do açaí pode trazer para a saúde estão e combate a radicais livres e o colesterol, a melhoria na circulação sanguínea e no funcionamento do intestino. (Point do açaí, sem data). O site problematiza a seguinte questão: “Você já ouviu que um copo de vinho tinto por dia faz bem ao coração? É devido à antocianina da uva. Não é por acaso que a cor do açaí é semelhante à do vinho tinto, porém o açaí tem 33 vezes mais antocianina que a uva.” No site é possível ainda ter uma descrição da proposta do estabelecimento:

O Restaurante Point do Açaí é como a cozinha de nossa casa... Aqui, os clientes encontram iguarias típicas da região com aquele gostinho que lembra a casa de nossos pais, avós ou daqueles tios do interior... Gó, pratiqueira, charque e camarão, acompanhados de açaí preto, branco ou bacaba. Tudo preparado com higiene impecável e sob rígido controle de qualidade.

A culinária paraense está muitíssimo bem representada na cozinha do Point do Açaí. Para os filhos da terra, a garantia de comer à maneira herdada de seus antepassados. Aos vindos de outras terras, a certeza de conhecer o Pará levado à mesa. Preservar e divulgar a cultura regional do jeito mais saboroso: esse é o nosso compromisso!

Assim, a partir da apropriação de hábitos alimentares “nativos”, “interioranos” de regiões do estuário e várzea da Amazônia, o açaí é apresentado como um produto nativo da Amazônia. Passa a ser um elemento culinário que nos “lembra a casa de nossos pais, avós ou daqueles tios do interior... (...) Para os filhos da terra, a garantia de comer à maneira herdada de seus antepassados”.

Fotografia 29 - Tigela de Açaí: Point do Açaí



Fotografia: Josias de Souza Sales. Belém/PA, 2017.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Até a década de 1990 as populações do interior do estado do Pará, especialmente as que moravam em áreas de várzeas, era a parcela mais significativa de consumidores do açaí, quando o extrativismo ainda era a principal forma de exploração do produto, sendo um elemento que historicamente já fazia parte da dieta dessas populações. Utilizando as palavras de Poulain (2016), basicamente era uma “culinária guiada pela necessidade”.

A partir de meados da década de 1990, o açaí começa a passar por esse processo de *gastronomização* sem necessariamente ter passado pelo processo de patrimonialização. Sua presença entrou no circuito de restaurantes sofisticados da grande Belém, seguindo um fluxo no qual agregou novos valores a partir de fatores como as possibilidades nutricionais que o mesmo oferece, ou seja, não é mais apenas um elemento extraído da natureza a ser consumido pelas populações nativas, mas passa a ser visto como um alimento de qualidade e, portanto, com forte apelo comercial.

Estando inserido nos menus/cardápios, é servido em tigelas de porcelana, quase sempre ao lado de taças, pratos e talheres sofisticados. Assim, fazendo parte de uma atmosfera inebriantemente sofisticada, nesse ponto da cadeia produtiva ele possibilita a coexistência de duas características, a priori, distintas e opostas: ainda é um elemento ligado a natureza, em especial à floresta Amazônica e que, no entanto, ao passar pelos processos de branqueamento, bem como suas potencialidades nutricionais, foi civilizado, culminando na sua *gastronomização* que o que o “autoriza”, a partir da presença nas mesas/balcões de refeições, a fazer parte do cotidiano de todas as categorias sociais, ainda que os utensílios utilizados, bem como os lugares onde são consumidos, continuem sendo espécies de marcadores sociais.

4.3 – O processo de *gourmetização* do açaí nas regiões Sudeste e Nordeste do Brasil

Vanessa Esplendorosa é o nome artístico de Vanessa, uma vendedora de açaí que trabalha nas praias da cidade do Rio de Janeiro. Assim como a maioria dos vendedores ambulantes que criam estratégias para chamar a atenção do público, Vanessa criou performances para dar vazão e visibilidade ao produto por ela comercializado, já conhecido por parte dos banhistas. Dessa maneira, partindo da perspectiva da poética da performance, isto é, a “performance como uma comunicação habilidosa (*artful communication*)” (BAUMAM, 2009, p. 20), ela utiliza o tema açaí a partir de performances que incluem desde paródias de funk conhecidos à elaboração de seus próprios discursos. Nesse contexto surgiu o funk “açaí com paçoca”, que ganhou notoriedade nas festas de Niterói e Rio de Janeiro a partir de 2017.

No canal da artista/vendedora, hospedado no site *youtube*, o clip da música “Açaí com paçoca” já havia ultrapassado a marca de mais de cinco milhões de visualizações até o dia 30 de março de 2019. O trecho que segue mostra três ingredientes que podem ser adicionados, juntos ou combinados, ao açaí consumido nas praias do Rio de Janeiro:

Eu te pergunto / Não sei se você gosta / Eu vou botar leitinho /
A granola e a paçoca
Tá "mó" calor / Eu vou te perguntar / Se tu gosta de açaí / Te
prepara pra tomar

Somente os três elementos citados na letra – o leite, a granola e a paçoca, abre campos de possibilidades para sete tipos de combinações a serem feitas na hora de tomar o açaí. Essas possibilidades, obviamente, aumentam à medida que outros ingredientes estão disponíveis na hora de montar o açaí, que, na realidade, é diferente do açaí comercializado no Norte do País. O quinto verso da música nos remete para um dos usos do açaí no contexto do Rio de Janeiro: refrescar o corpo diante de um clima que nos dias ensolarados ultrapassam os 40º Celsius.

Contreras e Gracia (2011) ao discutirem as teorias antropológicas sobre o tema Alimentação afirmam que

De forma geral, as pessoas comem diariamente e em vários momentos, e muitas das suas atividades durante o dia são realizadas em função da alimentação ou para garanti-la. Ainda que, atualmente, cada vez menos possamos afirmar que organizamos a vida diária baseando-nos nos horários das refeições, mas sim que elas influenciam nossos ritmos cotidianos e nossa intimidade: no trabalho, nas atividades de lazer, no estudo e no descanso. Além disso, trata-se de um fenômeno tanto cotidiano como ambivalente, pois responde tanto a preocupações médicas e nutricionais como a interesses econômicos e políticos, além de estéticos.
(CONTRERAS; GRACIA, 2011, p. 25)

O açaí está relacionado a questões que vão desde as vantagens nutricionais, passando por questões socioeconômicas, culturais e estéticas. Muitas vezes essas questões se fundem, estando, portanto, inter-relacionadas. Assim, na cidade de São Paulo, o açaí ganhou um público consumidor que eu diria “fiel” que passou a ter status diferenciados nos estabelecimentos comerciais, onde o produto deu origem a um neologismo que define a própria especialização do produto: a *Açaíteria*.

A primeira vez que tive notícia dessa definição de estabelecimento foi na cidade de Natal/RN, em setembro de 2018, quando retornei à cidade para participar de um curso de Antropologia da Alimentação no Programa de Pós Graduação em Antropologia Social, ofertado pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte PPGAS/UFRN e também para fazer trabalho de campo, visto que em julho havia coletado entrevistas e, portanto, já estabelecido alguns contatos que se constituíram enquanto minha rede de colaboradores. Era minha última noite na cidade e, até então, nenhum dos agentes entrevistados havia citado essa terminologia, apesar de falarem de lugares onde consumiam: Oka do Açaí (com várias franquias espalhadas pela cidade), Puro Açaí (com algumas lojas na cidade).

Assim, apesar das franquias do Oka do Açaí comercializar o produto a partir do acréscimo de misturas diversas, ao passar pela frente e ler a expressão *Açaíteria*, de imediato compreendi que, mais do que *gastronomização*, ali era um processo de *gourmetização*, de fato.

Fotografia 30 - Maria Pitanga Açaiteria: Natal/RN



Fotografia: Autor desconhecido. Natal/RN, 2019

Acervo: Disponível em

<https://www.facebook.com/920872571408037/photos/a.920883458073615/1091938900968069/?type=3&theater>. Acesso em 01/03/2019.

Fotografia 31 – Açaiteria: Natal/RN



Fotografia: Autor desconhecido. Natal/RN, 2019

Legenda Original: Lugar de família unida e feliz 🍌🍌🍌👍😊 #amorroxoxo💜
#mariapitanganatal #familiafeliz #maisqueacaí #umestilodevida

Acervo:

Disponível

em

<https://www.facebook.com/920872571408037/photos/a.920883458073615/1016174681877825/?type=3&theater>. Acesso em 01/04/2019.

Entendo o conceito de *gourmetização* a partir das discussões de Palmieri Júnior (2017) que define como um

(...) processo intencional de sofisticação e exclusividade de um produto, uma forma de diferenciar o que é preparado de modo tradicional, relacionando um produto com a ideia de requinte. Assim, uma cerveja, chocolate, hambúrguer ou até mesmo um tipo de arroz podem receber o adjetivo “gourmet” (ou “premium”), que indica algum teor especial, indicando que se trata de um produto de alta qualidade (no que se refere ao preparo, origem, tipo de ingrediente, combinação inusitada que altera o sabor) ou que é apresentado de forma diferenciada (marketing, design da embalagem, cor, textura ou estética do produto). Embora tais qualidades ou propriedades do produto nem sempre representem uma diferença significativa em relação a outros produtos encontrados no mercado, a simples palavra “gourmet” passou a significar algo que identifica um estilo de vida, que simboliza uma maneira diferenciada de cuidar da alimentação num contexto social delimitado, e passou a ser muito utilizada pela indústria de alimentos para conquistar consumidores.

Nesse sentido, mesmo quando a palavra/ideia “gourmet” não é usada (...) ou mesmo que ela caia em desuso para designar um produto de alta qualidade, o importante é assinalar que a tendência de “gourmetização” faz parte de um processo maior, que é de segmentação dos mercados. Isto, por sua vez, está alinhado com a ampliação da diferenciação social existente na sociedade capitalista, sendo convergente com outros conceitos e discursos que contribuem para a continuidade da dinâmica de criação de privilégios sociais.
(PALMIERI JÚNIOR, 2017, p. 216-217)

A terminologia *açai* nas regiões Sudeste e Nordeste, diferentemente da região Norte - que está relacionada ao fruto *in natura* ou ao resultado que se obtém após o processo de despulpamento, seja este realizado de forma mecânica ou manual - , está associada ao resultado do processo que, após o despulpamento mecânico realizado em agroindústrias, são adicionadas outras substâncias, tais como guaraná que, depois de congelados e envazados, são distribuídos. Maíra Gerstner, paulista de 33, consome *açai* desde a adolescência e acredita que todos eles “vem com alguma coisa de Guaraná (...) é muito difícil (..) achar *açai* que não tem guaraná, né? No mercado é impossível. Assim, aqui em São Paulo ainda não encontrei” (Maíra Gerstner, Pesquisa de Campo, 2019).

Durante a adolescência, Maíra começou a ver o açaí nas sorveterias de shoppings center da cidade de São Paulo. Ela experimentou a primeira vez e não gostou nem do sabor e nem da textura, pois foi servido demasiadamente congelado. Alguns anos depois, quando tinha entre 13 e 16 anos de idade, junto com amigos começou a frequentar a sorveteria vegana Soroco, em uma época em que esse estilo/filosofia de vida não era moda.

Eu comecei a comer muito açaí, e curtir muito. Assim, (...) ele servia com castanha de caju eu achava muito gostoso. Era um açaí mais cremoso. (...) O açaí da soroco era um açaí especial. (...) eu me lembrei que depois, ali na rua Augusta, era outro lugar. Uma coisa mais perfil de café que serve mate e lanche com coisas naturais (...) lá eu tomava açaí, mate batido com açaí, leite (...) Aí com 24 anos eu mudei para o Rio (...) e minha relação com o açaí se radicalizou, (...) porque no Rio tem mais casas de suco que aqui em São Paulo, assim em toda esquina. Agora está mais caro tomar açaí nessas casas de suco mais populares, mas mesmo sendo mais caro que antes é muito mais fácil. (...) eu descobri a casa lá que se chama Tacaca do Norte, que é uma casa de produtos paraenses (...) no Rio e que eles fazem um açaí *super!* Sem nada no açaí que vem direto do Pará. Eles batem, você pode pedir com açúcar ou sem nada ou com xarope. Mas assim, o único lugar do Rio de janeiro que você pode ter a opção de tomar açaí sem guaraná ou com (...)

(Maíra Gerstner, Pesquisa de Campo, 2019).

Ainda segundo Maíra, na época eram raros os lugares que comercializavam o açaí. Na época, o ato de comer estava inserido em um contexto ligado as atividades de diversão. Comer pelo prazer, e não pela necessidade. Assim, compartilhando sessões de cinema com amigos, comprar e consumir o açaí fazia parte da programação como um todo, além do fato que era um programa *diferente* dos habituais, presentes no universo dos adolescentes:

(...) era uma coisa meio *outsider*, assim, meio... Tipo minha galera fazia isso [saía pra consumir açaí] mas não era tão comum não. (...) não tinha tanto lugar assim para combinar para comer açaí, e eu tinha uns 16 anos, então (...) eu saía mais pela aquela região mesmo. Então (...) a gente pode falar que tinha a ver com uma extensão da saída ao cinema e também com a particularidade daquela região. Assim, como como era um programa que eu achava diferente, né? Então tem a ver com isso sim (...)

(Maíra Gerstner, Pesquisa de Campo, 2019).

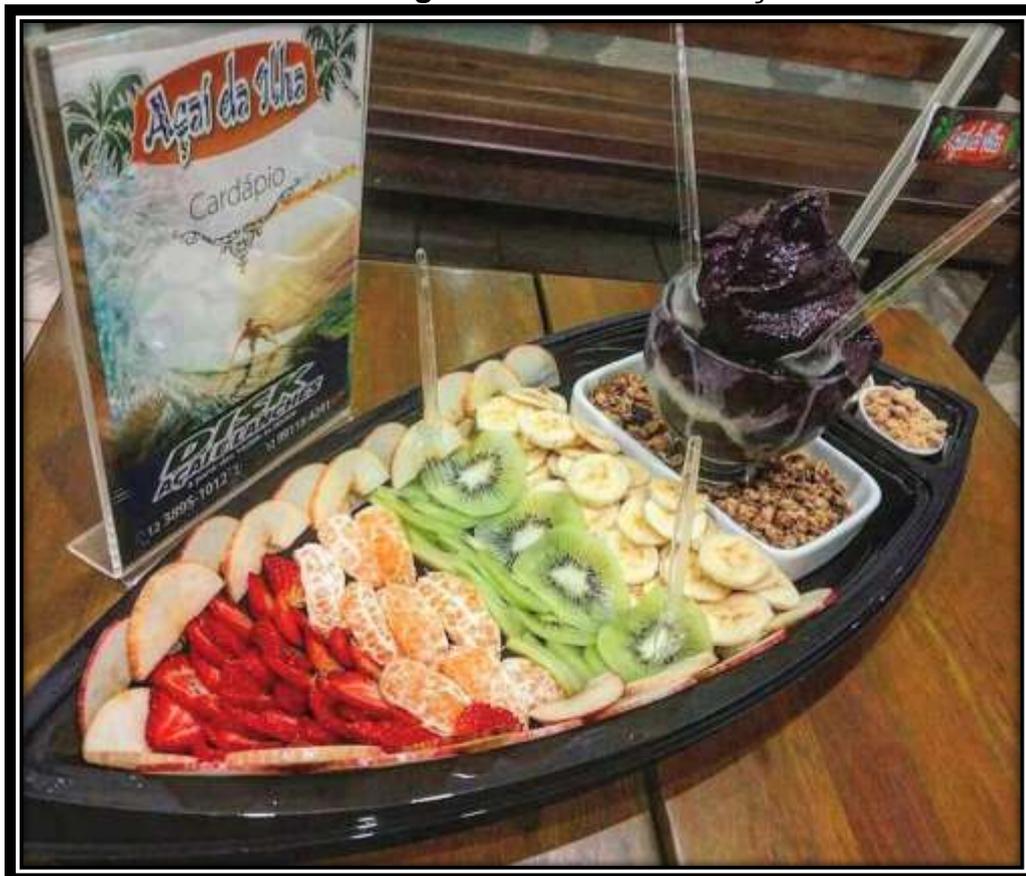
Após mapear a idade dos agentes que colaboraram com esta pesquisa, identifiquei que os que tiveram contato com o açaí ainda na infância atualmente estão na faixa de vinte anos, como no caso do Gabriel Filareto. Ele recorda que quando era criança, consumia bastante na sua própria casa, pois os pais compravam “baldes” de açaí e deixavam na geladeira, sendo um açaí diferente do açaí do Pará. “[era] um açaí industrializado. (...) passa por esse processo de congelamento. É um sorvete, né? Aí tem adição de xarope de guaraná, (...) alguns outros componentes (...) e aí consumia bastante na infância” (Gabriel Filareto, Pesquisa de Campo, 2019).

Para consumir, Gabriel Filareto explicou que, usando uma colher, retirava o açaí do balde, colocava em um pote de sobremesa e fazia várias combinações a partir de elementos diversos: leite condensado, leite em pó, nutella, frutas etc. ele ressalta que atualmente, em São Paulo, em vários lugares o açaí é vendido em “barcas”. “vem um monte de coisas junto. (..) os ingredientes separados e o açaí. Uma barca mesmo! (...) tipo de sushi, só que é de açaí (risos). Vem as coisas, vem o açaí, aí vem MM, as vezes Nutella, (...), frutas. Vende separado também.” (Gabriel Filareto, Pesquisa de Campo, 2019).

Uma rápida pesquisada na rede mundial de computadores e logo se percebe que essa tendência de comercializar Barca de Açaí é uma tendência que já ocorre em várias cidades do Brasil, a exemplos de Belo Horizonte e Goiânia, capitais dos estados de Minas Gerais e Goiás, respectivamente. Esse considero um exemplo de *gourmetização* do açaí.

Nos últimos anos, na Região Metropolitana de São Paulo, a venda de açaí tem proliferado. E, segundo pesquisa de campo, atualmente, dependendo do bairro, é muito fácil encontrar lugares que o vendem, seja sem mistura (ainda que durante o processo de fabricação se adicione xaropes, por exemplo) ou adicionando outros elementos escolhidos na hora pelo consumidor. Acompanhando essa tendência de mercado, São Paulo também vem abrindo diversas açaiterias, muitas das vezes explicitamente associados às sorveterias, isto é, nas fachadas, as inscrições *Açaiteria* e *Sorveteria* ou vice-versa disputam espaço.

Fotografia 32 – Barca de Açai



Fotografia: Autor desconhecido. Ilha Bela/SP, sem data.

Acervo: Disponível em <https://ilhabela.com.br/wp-content/uploads/2017/01/barco-de-acai-do-acai-da-ilha.jpg>. Acesso em 22/01/2019.

Ocorre, portanto, a fusão de tipos classificatórios distintos de estabelecimentos comerciais. Assim, se açaiteria é um neologismo, ao associa-lo a terminologia sorveteria, tem-se como resultado um estabelecimento comercial híbrido, visto que não é apenas uma sorveteria, não é um ponto de comercialização do açaí *in natura* e nem apenas um ponto onde se vende açaí e com suas variantes composições.

Esse hibridismo resulta, também, em outros produtos com denominações diversas que remetem a misturas. Um exemplo é caso da *banana split* que, sendo sucesso em muitas sorveterias, nas *Açaiteria e Sorveteria* têm se a *Banana Açai split*, configurando outro exemplo de processo de *gourmetização* do açaí.

Na capital do Rio de Janeiro, além dos locais turísticos onde se comercializam o açaí, tais como no Morro da Urca, há diversas lojas de sucos nas quais o produto

está nos cardápios, além de vendedores ambulantes que, em dias de sol, passam o dia nas praias vendendo para os banhistas. Há também *barracas* em pontos distintos da cidade. Além disso, ainda há as *açaiteria* e também *açaiteria e sorveterias*, que, segundo Robson Rua, podem ser encontradas em vários lugares no Rio de Janeiro, tais como “em São Gonçalo (Colubandê), no Centro do Rio de Janeiro e no Centro de Nitéroi”. (Robson Rua, Pesquisa de Campo, 2019). Dentre as citadas, o agente informou que frequentou a unidade do Columbande.

Fotografia 33 - Mosaico Banana Açaí Split



Fotografia: Autor desconhecido. Juquitiba/SP, 2017.

Legenda original: Conheça nosso... Banana Açaí Split. Açaí, banana, cupuaçu ou um sorvete de sua preferência, porque aqui o cliente manda

Acervo: Disponível em <https://www.facebook.com/acaiteiraesorveteriajardim/>. Acesso em 01/03/2019

Na ocasião, Robson acompanhava sua prima, que comprou açaí e o tomou. Ele, apesar de ser paraense e muito de apreciar o produto, não o consumiu, pois, tal como ele afirmou, “eu não gosto de açaí com açúcar, granola, leite e morango (...) No Rio eu não tomava açaí, exceto quando algum paraense viajava para lá e levava”. (Robson Rua, Pesquisa de Campo, 2019)

Fotografia 34 - Filial da Açaiteria e Sorveteria Açaí mais Sabor: RJ



Fotografia: Autor Desconhecido. Rio de Janeiro, sem data.

Acervo: Disponível em <https://img.olx.com.br/images/89/899703008782870.jpg>. Acesso em 01/04/2019.

Na esquina do Hotel Copacabana Palace, um ícone da história da cidade, Deca todos os dias arma a sua *barraca*. Uma parada para comprar açaí e logo a conversa se desenrola. Na época da pesquisa de campo, em abril de 2018, Deca vendia açaí no ponto há cerca de cinco meses, já tendo conseguido uma carteira fixa de clientes que ia de moradores as pessoas que trabalham nas adjacências e que na hora de intervalo ou quando saiam de seus expedientes, iam direto em sua barraca para conversar e comprar o produto.

Como estratégia de fidelização, além de aceitar cartões de crédito e débito, também distribui um cartão de visitas com os contatos e um cartão fidelidade. Na

compra de dez açaí, ganha-se mais um. O público forte é de turistas que muitas vezes não conhecem o produto e pedem pra provar antes de comprarem.

Aí tira foto do carrinho, tira foto de mim... Já estou até internacionalmente conhecida (risos), rodando o mundo já que eu não sei nem para onde é que eu vou. No outro dia um casal de japonês chegou para comprar, né? Japonês tirou foto comigo... outro aí eu falei "leva lá e faz a propaganda!" E assim vai, e assim vai vendendo. (...) Aí eu tenho que ter acessibilidade passo cartão, que alguns não passam (...) na venda. Assim o pessoal já vê que tem cartão, está sem dinheiro, já compra e o cartãozinho fidelidade, né?, para o pessoal mais próximo. Assim, até mesmo turista, quando eu pergunto se vai ficar, (...) quanto tempo vai ficar "ah vou ficar uma semana" e gostou [do açaí], aí (...) amanhã eu volto aí tá garantido.

Tem outros no carrinho que vende aí. Eu vou amarrar comigo né? Já dou o cartão fidelidade. Tem um casal que são três filhos e um casal (...) duas vezes já compraram e já ganharam um copo desse daí [que eu estava tomando]. A pessoa fica contente né? [Compra] dez ganha um. (...) por isso que eu estou perguntando, "você vai ficar até quando?" Tem um cartão que já garante. (...) Vai assim, o pessoal gosta (...) de um agrado. Tu faz o cliente assim.

(Deca, Pesquisa de campo, 2018)

Deca explica que em muitos lugares o açaí não é bom pelo fato de, na hora de bater, adicionarem ao açaí outros produtos, tais como guaraná, farinha láctea e frutas, resultando em um açaí *esquisito* que *foge* do sabor original. Para Deca, alguns vendedores de açaí trabalham com sorvete de açaí no qual se adicionou água, deixando-os com uma consistência firme e difícil de ser manuseada.

Aí alguns colocam muito gelinho para aumentar, coloca muita água, aí ele congela e fica gelo, parece uma raspadinha, (...) não fica cremoso assim [como o que eu estava tomando], com a textura boa. Aí também não gosto não.

O pessoal tem elogiado, falado "o seu é bem consistente e não é aguado nem fica aquele gelinho"

(...) sorvete de açaí e não é essa textura. É muito cremoso. É que nem sorvete de abacaxi, sorvete de... Eles batem também, não é no liquidificador, é na máquina de sorvete, então assim, fica diferente não é esse aqui. Eu penei! Eu comprei duas caixas no dia que eu trabalhei [com esse tipo de açaí]. Eu sofri para botar no copo e servir para o cliente.

(Deca, Pesquisa de campo, 2018)

Ao açaí comercializado por Deca, servido em copos descartáveis nos tamanhos médio e grande, o cliente tem pelo menos dezoito opções de elementos que podem ser adicionados: granola, leite condensado, leite em pó, flocos de arroz, jujubas coloridas, confetes, bastonetes e bolinhas de chocolate, além de nove sabores de caldas industrializadas que podem ser utilizadas como cobertura.

Fotografia 35 - Ponto de venda “Açaí da Deca”, em Copacabana/RJ



Fotografia: Josias de Souza Sales. Rio de Janeiro/RJ, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

A adição desses ingredientes também considero como um processo de *gourmetização* pois dois motivos: a) o açaí utilizado, pelo fato de ter passado por processos da agroindústria já com o objetivo de ser distribuído para esses fins de venda, isto é, para consumidores não acostumado com a forma como o açaí é vendido/consumido no Pará, adicionando produtos que alteram o sabor que o produto adquire logo após o despulpamento; b) a adição de outros elementos, como granola, frutas, leite condensado, nutella, entre outros já citados, alteram ainda mais o sabor;

Além disso, essa adição possibilita ao açaí uma espécie de elemento central no qual orbitam elementos secundários (banana, granola, entre outras coisas), ou seja, sem esses elementos, o açaí é incompleto, necessitando de outros subsídios não condizentes a sua origem. Esse panorama não se apresenta enquanto pares de oposição, mas de complementação, afinal, quando se pensa em inserir em determinada sociedade uma cultura exógena, umas das estratégias é usar a própria cultura já em voga atrelada a elementos da cultura do outro, pois a repulsa e o estranhamento diminuem substancialmente.

No caso do açaí o mesmo é “apresentado”, de certa forma, diferente, ainda que se use a mesma terminologia utilizada na região Norte: *Açaí*. No entanto, o encontro do açaí, cuja forma *original* ainda é um ilustre desconhecido para uma grande parcela do público, com outros elementos que, a priori, fazem parte do cotidiano de moradores das cidades, corrobora apara uma possível aceitação. Assim, ao longo dessa circulação, quando essas duas questões são postas lado a lado, o mercado encontra a baliza de segurança para novos consumidores: é açaí, mas um açaí revisitado. É o açaí do Pará, mas não é igual ao açaí do Pará. Foi depurado para agradar um paladar, cujo o “gosto” está ancorado em outras referências.

A adição de frutas ao açaí merece uma observação a parte. Isso porque em uma de suas primeiras aparições em rede nacional, ocorrida em meados da década de 1990 (série “Malhação” apresentada na Rede Globo) o produto foi apresentado como uma fruta não voltada para a substituição de itens que compõem uma refeição, mas como um saudável suplemento alimentar natural, útil tanto para repor gastos calóricos perdidos com os exercícios físicos, como para um lanche saudável, um produto natural que traz benefícios para a saúde.

É nesse contexto que Maria Fantinato, carioca, 33 anos, explicou que seu pai passou a tomar açaí pelo fato de que ele sempre se preocupou com aspectos relacionado a sua saúde. Dessa maneira, em busca de produtos orgânicos, alternativos acabou conhecendo o açaí, inserindo-o e sua dieta alimentar. Dessa maneira, o açaí foi apresentado para ela e seu irmão, que passaram a toma-lo constantemente. Como ela mesma afirma, o produto entrou para a família porque possui ligação com o “estilo *natureba*” de viver. (Maria Fantinato. Pesquisa de Campo, 2019).

Hoje há várias pesquisas que mostram resultados positivos para a saúde do corpo para quem consome o produto em questão. Dois exemplos são a possibilidade de diminuição de riscos de desenvolvimento de câncer e os benéficos cardiovasculares (Redação M de Mulher, 2017). Associado a frutas, o açaí ganha ainda mais a confiança de quem cuida do corpo e da mente. Isso reverbera por outros lugares do país.

Em dezembro de 2019, abaixo do portal do Beach Park - um dos maiores parques aquáticos da região Nordeste do Brasil, vi um cavalete móvel estrategicamente posicionado um pouco à frente do portal e quase que equidistante de suas extremidades. Descendo no ponto principal do parque. Não há como acessar suas dependências, bem como chegar até a bilheteria e/ou a praia, que é pública, sem passar por esse grande portal – exceto se fizer o contorno e realizar o percurso via praia. Assim, é impossível o anúncio passar despercebido. Ele está ali, exposto sinalizando a comercialização do açaí.

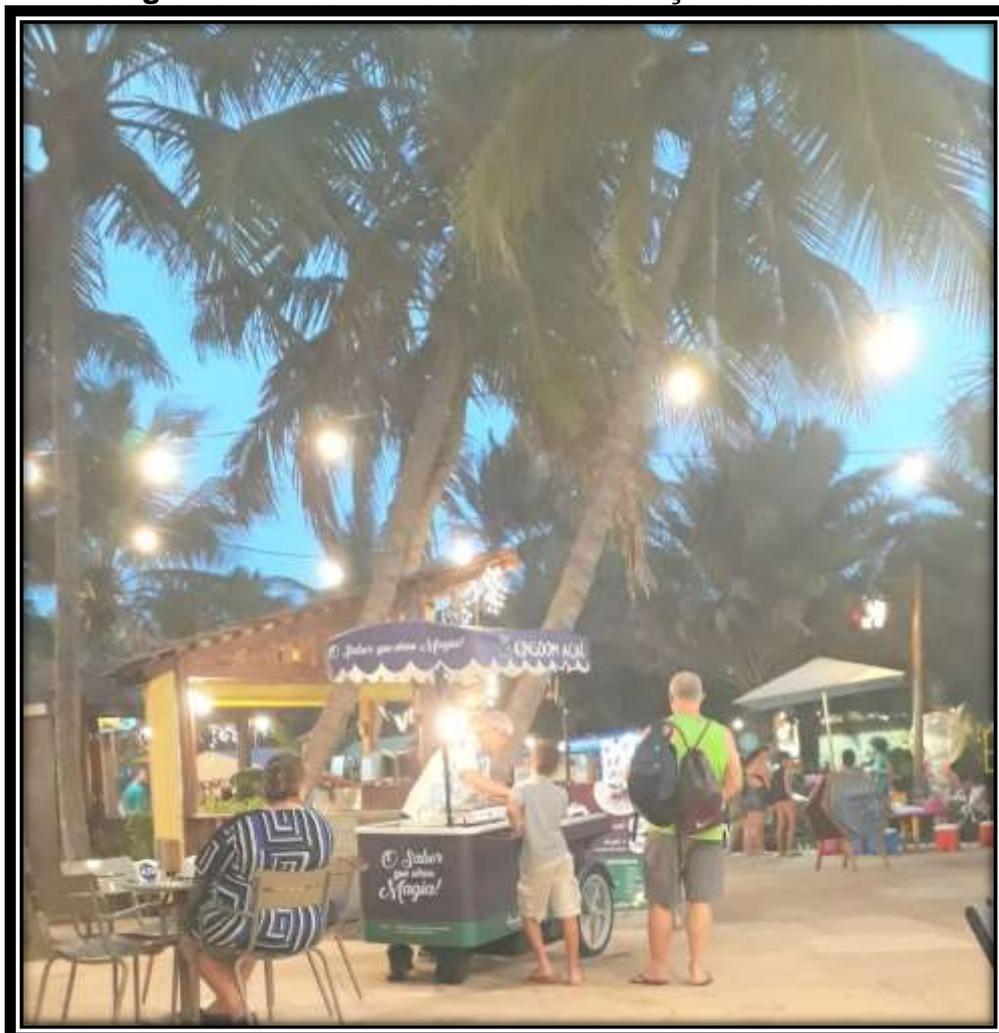
O anúncio informa aos possíveis compradores que o açaí pode ser comprado e consumido de duas formas: apenas o açaí ou adicionados de até quatro produtos: leite ninho, granola, paçoquinha, flocos de tapioca, aveia, castanha, ovomaltine, m&m's, banana, morango, kiwi, leite condensado e mel.

Alguns minutos sentados em uma das mesas que compõem o cenário, e logo se vê a movimentação no entorno da barraca/carrinho que cita “O sabor que virou Magia” e logo percebe-se o movimento ao redor da barraca. Era fim de tarde, e, nesse horário, o movimento tinha diminuído bastante com relação ao dia, pois as pessoas passavam andando com pressa para saírem no parque e voltarem para suas casas, hotéis etc.

Fotografia 36 - Anuncio de venda de açaí no Beach Park



Fotografia: Josias de Souza Sales. Fortaleza/CE, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

Fotografia 37 - Carrinho de Venda de Açaí no Beach Park

Fotografia: Josias de Souza Sales. Fortaleza/CE, 2018.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Assim, aos clientes que passavam com calma e paravam para comprar e tomar o açaí sem aquela pressa cotidiana dos dias de trabalho. Nestas situações eu me aproximava e buscava conversar e/ou entrevistar consumidores. Um dos agentes que gentilmente me cedeu uma entrevista foi Alexandre Castro, de 55 anos.

Apresentado há anos por seus filhos quando morava em Salvador/BA, Alexandre Castro começou a consumir o açaí e, desde então começou a fazer uma série de experimentos, batendo a fruta com suplementos, frutas etc. cada dia ele toma de uma forma diferente.

praticamente eu como açaí todos os dias. Cada dia de uma forma: açaí batido com frutas, com suplementos, e daí vou fazendo situações alternativas, né? Eu gosto muito também de um açaí batido com cupuaçu, que dá assim um paladar todo especial ao açaí. E aí você vai fazendo as variações com tipos de frutas, suplementos, e vai fazendo as alternativas.

Em Manaus em encontrei um cidadão que ele pegava a fruta, pasteurizava, e batia na hora, a polpa pura. Eu comprei quatro litros de açaí e tomei os quatro litros de açaí puro, em Manaus. Foi o único lugar que tomei açaí diferente da forma que eu preparo. Literalmente puro.

(Alexandre Castro, Pesquisa de Campo, 2018)

É possível afirmar, portanto, que nas regiões Nordeste e Sudeste do Brasil, do público ao privado, há experimentações que transformaram o açaí em uma alimentação gourmertzada, com suas mudanças, hibridações, substituições, experimentações. Até mesmo os slogans e terminologias utilizadas, tais como “açaiteria” (em Natal, Rio de Janeiro e São Paulo), “açaí de luxo” (em Fortaleza), “Mais que açaí, um estilo de vida” (em Natal), “saúde, esse é meu estilo de vida” (Natal), “Barca de Açaí” (São Paulo), “O sabor que virou magia” (Fortaleza) são aspectos que também estão relacionados ao processo de *gourmetização*, pois entendo que esse processo não ocorre apenas no sentido de mudar a forma como se produz/técnica de consumir e ou mudanças em processos, mas ocorre, também, via jogada de marketing para alcançar o público consumidor.

O processo de *gourmetização* do açaí é apenas um, com suas continuidades e descontinuidades. Nesse sentido, há dois movimentos contínuos e ao mesmo tempo concomitantes nesse processo que, embora um não anule o outro, possuem características distintas, bem como suas reverberações. O primeiro está relacionado à *gourmetização* em que se adicionam ao açaí produtos como amendoim, paçoca, morango, guaraná, granola etc. uma necessidade do mercado para a consolidação do primeiro movimento: a inserção do produto em um novo nicho de consumidores. Assim, o açaí é apresentado como uma novidade não apenas em torno de um “novo” produto, mas junto com ele, a novidade de como deve ser consumido ou seja, a mudança na técnica de prepará-lo, servi-lo e consumi-lo se apresenta enquanto signos que criam distinções regionais com relação à Amazônia, transformando um produto nativo da Floresta Amazônica em um alimento atrativo e diferenciado.

Posteriormente, a consolidação de um mercado consumidor para o açaí aliado ao fato de que tal mercado está em expansão cria condições favoráveis para o segundo movimento, que é a necessidade de criar espaços específicos para a sua comercialização: as açaiterias. Ambos os movimentos coexistem, ainda que o segundo seja desdobramento do primeiro. O primeiro continua sustentando as diferenças regionais no quesito formas de consumo, ao mesmo tempo em que é base para sustentação do segundo, que, como em um movimento reverso, mas não simbiótico, sustentasse, através de projeções a partir das formas e dos lugares de consumo do açaí as próprias estratificações sociais que há no cotidiano. As açaiterias dão um toque de requinte, separação e distinção “internamente” em um movimento que antes estava voltado para “fora”.

CAPÍTULO V – A circulação do açaí: cotidiano alterado

5.1 – Mudanças nos padrões habitacionais

As mudanças nos padrões habitacionais são marcantes quando comparadas as imagens que tenho guardadas na memória e em fotografias feitas durante o trabalho de campo do mestrado, tal como pode ser percebido na casa do Mauro e Lene, onde fiquei hospedado.

Se a perspectiva economicista tradicional afirma que as atividades extrativistas na Amazônia reproduzem a miséria, dependendo do tipo de economia a forma como é realizada pode apresentar outras nuances. No caso da Comunidade de São João do Catimbaua, visivelmente a produção do açaí trouxe benefícios para os moradores em termos de mais conforto e possibilidade de acesso aos bens e serviços.

Até meados do século XX a região teve como principal fonte de geração de renda a produção de cachaça, atualmente tem a geração de renda voltada principalmente para a produção e comercialização do açaí *in natura*. A mudança é visível indicando que uma quantidade de recursos financeiros substancial passou a ser movimentada nas últimas décadas na região.

Anteriormente, os *engenheiros* (tal como os mais antigos chamam os donos dos engenhos) acumulavam os lucros obtidos pela produção e comercialização da aguardente, através de condições de trabalho análogas à escravidão, visto que os moradores locais que trabalhavam em seus engenhos muitas vezes não recebiam salário ou qualquer outra forma de pagamento por seus serviços. O mesmo acontecia como os moradores que eram fornecedores de cana para os engenhos. Hoje a renda fica com os próprios moradores, pois eles próprios comercializam o açaí, seja para os *marreteiros de rio*, *marreteiros da beira*, ou para as indústrias de beneficiamento. Atualmente, parte dos moradores são donos das terras que antes pertenciam aos *engenheiros*.

“Jamboi” te velho. Eu trabalhei 21 anos vendendo cana pra ele, mas eu vendia pra outras indústrias. Tinha uma vez que a cana tava muito abastecida a indústria, ai ele disse: “*olha eu não quero a cana*”. Aí nós vendia pra esses outros: Joaquim Castro, pra esses Leão...

Ele não tinha consideração com ninguém: com parentesco... Só fui saber que o {nome inaudível} era nosso tio quando eles [ele e meu pai] brigaram por causa da terra. Nem um documento num tinha, e aí nós ficamos com pouca terra pra trabalhar. Pessoal de fora vieram perseguindo e vieram tudinho tomar nossas terras, igual agora tá no Congresso Nacional (...) o serviço mais escravo que eu encontrei foi do campo do arroz e da cana.

o pagamento era pedaço de papel se você perdesse era o papel pardo entendi nada, aqui a que eles faziam sacola para vender farinha para o camarada e se pegasse uma água, furava, era uma miséria

o papai roçava, nós tocava fogo, os menor ia trabalhar com a mamãe no seringal, e na roça, nós num sofria muito assim por causa da farinha, nós vendia assim pros vizinho e amigo e o tio “mimi” ali onde tem aquela terra alta, tio “mimi” num falhava a roça dele.

O velho tio fita com o pai lá no morro da castanheira no catimbau também eles trabalhavam na roça, o tio jacinto lá no umarizal ai o pessoal levava o camarão daqui do rio, um peixe pra ele lá, ai ele pegava e dava farinha pro cara, mas se não fosse isso ai tinha gente que morria de fome e pra você comprar um quilo de farinha tinha que andar o dia inteiro, eu me lembro, um kilo de farinha pra uma família de até 20 pessoas, naquele tempo num sei como os velho fazia filho. (Pedro Pinheiro Costa. Pesquisa de Campo, 2017).

Depoimentos com esse teor são comuns entre os moradores mais antigos do Catimbau, pois, quando não foram eles que trabalharam nos engenhos ou para os engenhos, foram os pais. As terminologias *exploração* e *escravização* são recorrentes nos depoimentos, bem como a descrição da presença de pluriatividades necessárias para a sobrevivência e, nesse sentido, é consensual que com o aumento da demanda pelo açaí nos mercados nacional e internacional, muitos efeitos se produziram nas comunidades.

Hoje esse terreno aqui ele tem 1600 metros e esse de lá da Terra Firme [no município de Tracuateua] tem 1703 m, mas é quase quadrado o terreno lá. Na frente ele tem 1560, tudo em açaí. Só tem uma ponta que nós trabalha em roça que num é açaizal.

Pelo menos nosso povo, que era escravizado, que andava no remo, nessas “escabeçeira” de igarapé, na miséria, aí isso ai já saiu. Os nosso moleque só entra na bandidagem porque quer, porque tem serviço. Sai com uma faquinha desse tamanho e uma *peconha* de manhã, você arroça na casa de

qualquer um dono de açáizal, apanha o açai e onze horas e meio dia uma hora dessa já tá com dinheiro no bolso. O apanhador de açai aqui, quando é a safra, desata aqui com cem conto e pouco no bolso. Eu num baixei ano passado de dúzia a rasa? O açai ano passado foi muito avacalhado, ia até a 28 reais [a rasa]. Mas o cara apanha 10 rasas de açai, mas tem moleque aí que apanha 18 e 20. O meu açáizal é tudo baixo, quanto mais pra dentro mais bonito é. Esse [terreno] de lá de Tracuateua se [você] vê como é que tá! Eu rocei a semana inteira, uma parte de uns 300 metros e baixo. Mas é dura a terra. Quero agora terminar de lá que eu quero dá uma leve aqui até no fim.
(Pedro Pinheiro Costa. Pesquisa de Campo, 2017).

Aos 68 anos, seu Pedro fala com orgulho das mudanças e das percepções que as experiências de vida lhe trouxeram enquanto aprendizado. As mudanças na posição de ser explorado pelos engenheiros e a posição que ocupa agora, como proprietário de terra e produtor de açai, são motivos de orgulho. Sendo assim, levando em consideração os *construtos nativos contextualizados* (STRATHERN, 2006), existe uma sensação compartilhada de que a vida melhorou para os moradores da comunidade. Com o açai inserido em uma cadeia produtiva internacional de *commodities*, a renda gerada durante o verão amazônico é implementada na própria comunidade, principalmente na melhoria das residências, com a aquisição de eletrodomésticos, como na reforma ou construção de casas e trapiches, bem como na compra de embarcações cuja propulsão agora é realizada por motores de marcas reconhecidas em escala global.

As novas casas seguem um padrão que alia características regionais com arquitetura moderna, sendo que algumas características podem ter ligação com padrões arquitetônicos antigos, presentes no passado a região do Baixo Tocantins.

Quanto a atual casa do Mauro, construída ao lado da antiga, diferente da casa anterior, cujo formato triangular do telhado é caído para o lado, formando um telhado de duas águas, demonstrando a casa enquanto um abrigo familiar, que possui uma sala que servia para assistir televisão e, a noite, como dormitório para dois filhos do casal e eu (pesquisador), durante todo o campo. Já a nova, possui também um telhado triangular mas, mas com três águas, sendo uma delas voltado para a frente e duas para os lados, cobrindo um pátio que pode receber as pessoas para um conversa de fim de tarde.

Fotografia 38 - Nova e antiga casa do Mauro e Lene



Fotografia: Josias de Souza Sales. Igarapé-Miri/PA, 2017.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor.

A frente da casa, uma área calçada com lajotas que imitam os desenhos do calçadão de pedras portuguesas da praia de Copacabana, do Rio de Janeiro - RJ, os mesmos que estão presentes no Largo São Sebastião (Manaus), que, segundo informações turísticas, representam o encontro das águas dos rios Negro e Solimões, em Manaus - AM. Réis a essa calçada, um trapiche de madeira que segue em direção ao rio. A área construída, que inclui o trapiche, a calçada e a casa, constitui uma unidade suspensa que inicia, na perspectiva de quem tem uma visão frontal, sobre o rio e segue elevada sobre o terreno. Essas construções suspensas são características das construções ribeirinhas.

A casa, com suas janelas e portas de vidro, integra a residência à paisagem do entorno. A casa antiga, toda construída em madeira e de acordo com o padrão da maioria das casas ribeirinhas, era fechada em si e compunha parte daquela paisagem.

Há uma preocupação com o telhado que ultrapassa a sua própria função, isto é, não está ali somente para proteger os moradores da chuva, sol e ou sereno, mas é uma forma de distinção e de *status*. Ele segue um padrão estético que deve estar em

harmonia com a construção como um todo para quem vê e/ou chega pela frente. Nesse sentido, pintado de branco, duas linhas retas, construídas com telha *capote* (que possui uma ponta elevada para cima, no início) seguem das extremidades laterais da casa em direção a ponta inicial da cumieira, que fica dois metros recuados da frente, se encontram no topo, onde uma pequena torre completa o que eles chamam de *catanissa*. Estas vão se refletir também nas construções dos novos trapiches.

Sendo assim, as *catanissas* também estão presentes nos trapiches cobertos construídos recentemente, que remetem ora a uma arquitetura japonesa, pois o nome derivaria supostamente de um tipo de espada usada pelos samurais – a katana ou catana, ora remete à arquitetura presente em construções das casas de donos de engenhos, com seus arcos nas varandas que ostentavam uma construção grande e convidativa. Em parte das casas dos donos de engenho no Brasil Colonial também é possível identificar uma espécie de torre, seja no centro ou nas extremidades do telhado.

Fotografia 39 - Trapiche no Rio Igarapé-Miri



Fotografia: Josias de Souza Sales. Igarapé-Miri, 2017.
Acervo: Arquivo Pessoal do Autor

Olhando esses trapiches pela perspectiva de cima, o ponto de encontro dessas linhas é o ponto mais alto, como se fosse a ponta de uma pirâmide. Esse ponto é o

focus da catanissa. Sendo assim, os trapiches possuem quatro quedas d'águas de maneira que de qualquer dos quatro lados que se olhe, visualiza-se uma *catanissa*.

Obviamente que esses novos padrões residenciais modificam os hábitos do cotidiano, visto que alguns espaços da casa passam por uma espécie de (des)uso. A sala, tal como informado, passa a ser o espaço preferencial para assistir televisão e conversar e, quando a temperatura climática está elevada, causando desconforto térmico, pode-se usar pátio da frente. Na ausência deste o trapiche, caso este seja coberto ou, sem coberto, protegido dos raios solares pela sombra das árvores. É impossível olhar para essas mudanças nos espaços e não associar a influência de fatores externos.

Ao invés de compartilharem a sala para dormir, os moradores passam a dormir em quartos, alguns com banheiros, o que caracteriza um processo de individualização e proteção da privacidade. Os trabalhadores, que chegarão em meados de julho, visto que se deslocam para a comunidade do Catimbaua no tempo do verão amazônico para trabalhar na produção do açaí, no caso de Mauro, passaram a ficar hospedados na casa antiga ao lado da nova. Na casa do Mauro, um novo morador (tendo como referência o período anterior que fiz campo), Bilazi, prefere dormir na cozinha. Segundo Mauro, a justificativa, feita pelo próprio Bilazi, é que ele “não é mulher pra dormir no quarto”.

Fotografia 40 - Trapiche coberto com a casa na lateral



Autor: Josias de Souza Sales. Catimbaú/Igarapé-Miri/PA, 2017.
Acervo: Arquivo Pessoal do autor.

O trapiche, agora moderno e acolhedor, continua com suas funções principais: lugar de espera para embarque e desembarque de pessoas e mercadorias, ainda que, durante os períodos de maré cheia seja comum as pessoas o usarem para acessarem o rio e se banharem. Essa atividade ainda ocorre, mas diminuiu relativamente. No entanto, durante o fim de tarde, ainda é no trapiche que as pessoas se reúnem para ver o movimento das embarcações, conversar, estabelecer contato com quem passa pela frente, quando os apelidos são acionados e, claro, pra tomar alguma bebida alcoólica, principalmente quando há visitantes na área, quando os moradores da residência onde a pessoa está hospedada chama quem passa pela frente pra dá uma paradinha.

5.2 – “O nosso verão Amazônico”: O tempo de produção

A produção do açaí *in natura* ocorre durante o ano todo, em diferentes localidades da Amazônia Brasileira e, mais especificamente, nos estados do Pará - PA, Amazonas - AM, Mato Grosso - MT, Amapá - AP, Maranhão - MA e Tocantins –

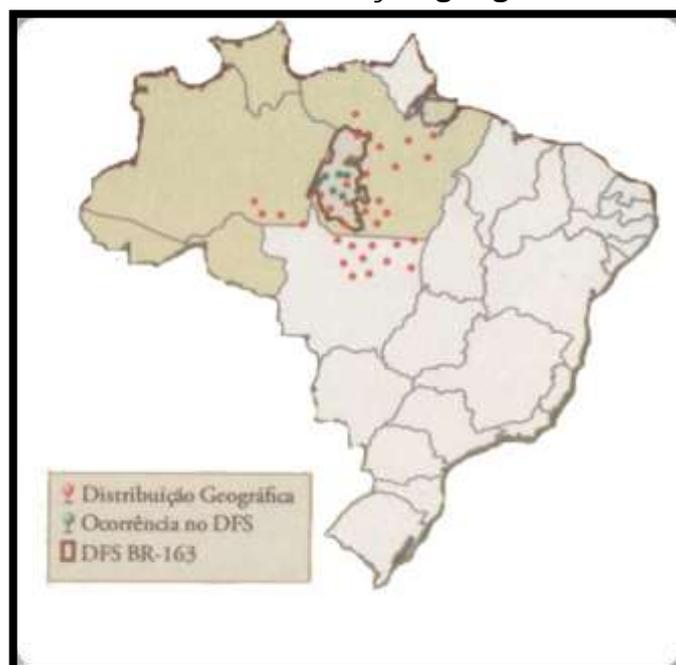
TO e são de duas espécies: a *Euterpe longibracteata* Barb. Rodr. (o açáí-da-terra-firme) e a *Euterpe olareceae* Mart. (o açáí), o que garante que ao longo dos meses do ano, o abastecimento das feiras de Belém esteja garantido, ainda que os preços das *rasas* flutuem ao longo dos meses e mesmo nos diversos momentos de um mesmo dia: noite/madrugada/manhã.

Alves *et al* (2014) citam as características gerais das duas espécies de palmeiras de açáí. De acordo as autoras, a *Euterpe longibracteata* Barb. Rodr., citado na obra como açáí-de-terra-firme, possui

Estirpe solitário, ocasionalmente cespitoso, até 20 m de altura;
Folhas com pinas lineares, divergentes, pêndulas, regularmente distribuídas, bainhas castanho-avermelhadas;
Frutos globosos, lisos e de cor negror-púrpura;
Frutos e palmito usados na alimentação e as folhas na cobertura de casas;
Floresta de terra firme. (ALVES *et al*, 2014. p. 27).

A imagem abaixo mostra a distribuição geográfica onde tai espécie pode ser encontrada.

Imagem 12 - Ocorrência e distribuição geográfica do Açáí-de-terra-firme



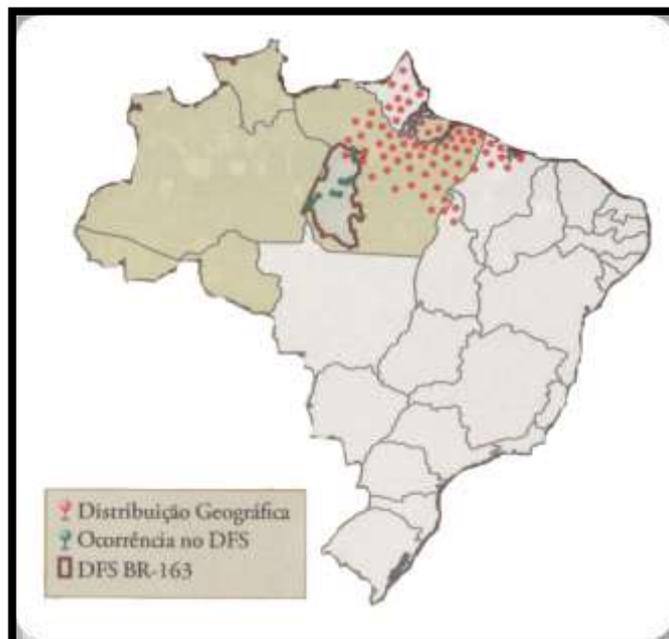
Fonte: ALVES *et al*, 2014, p. 27.

A espécie *Euterpe olareceae* Mart. o açaí, tem as seguintes características:

Dossel. Estirpe cespitoso, acinzentado, coberto de líquens ate 25 m de altura e com raízes na base;
 Folhas com pinas longo-acuminadas, pêndulas, distribuídas regularmente;
 Frutos globosos, lisos, negro-purpúreos;
 Furtos fornecem o “vinho” do açaí, palmito comestível;
 Florestas alagadas ou próximo a ribeirões e rios. (ALVES *et al*, 2014, p. 28)

A espécie *Euterpe olareceae* é o principal açaí *in natura* comercializado nas feiras de Belém. Estando presente na região do arquipélago do Marajó – PA, *Região das Ilhas* (ilhas que fazem parte de Belém e cidades próximas), no Nordeste do PA, no AP, Norte do TO e Norte do MA, e Região do Baixo Tocantins Sendo consenso que o *melhor açaí in natura*, segundo *maquineiros* e *marreteiros*, é o que vem da *Região das Ilhas*.

Imagem 13 - Ocorrência e distribuição geográfica do açaí da espécie *Euterpe Olarecea*



Fonte: ALVES, *et al.* 2014, p. 28.

Pet, que é *maquineiro*, compra a fruta todas as madrugadas na Feira do Açaí e tem um ponto de venda de açaí no bairro Tenoné, em Belém, recentemente comprou um terreno para produzir açaí *in natura* no município de Muaná, localizado no arquipélago do Marajó, Pará. Ele explica que o tempo da safra

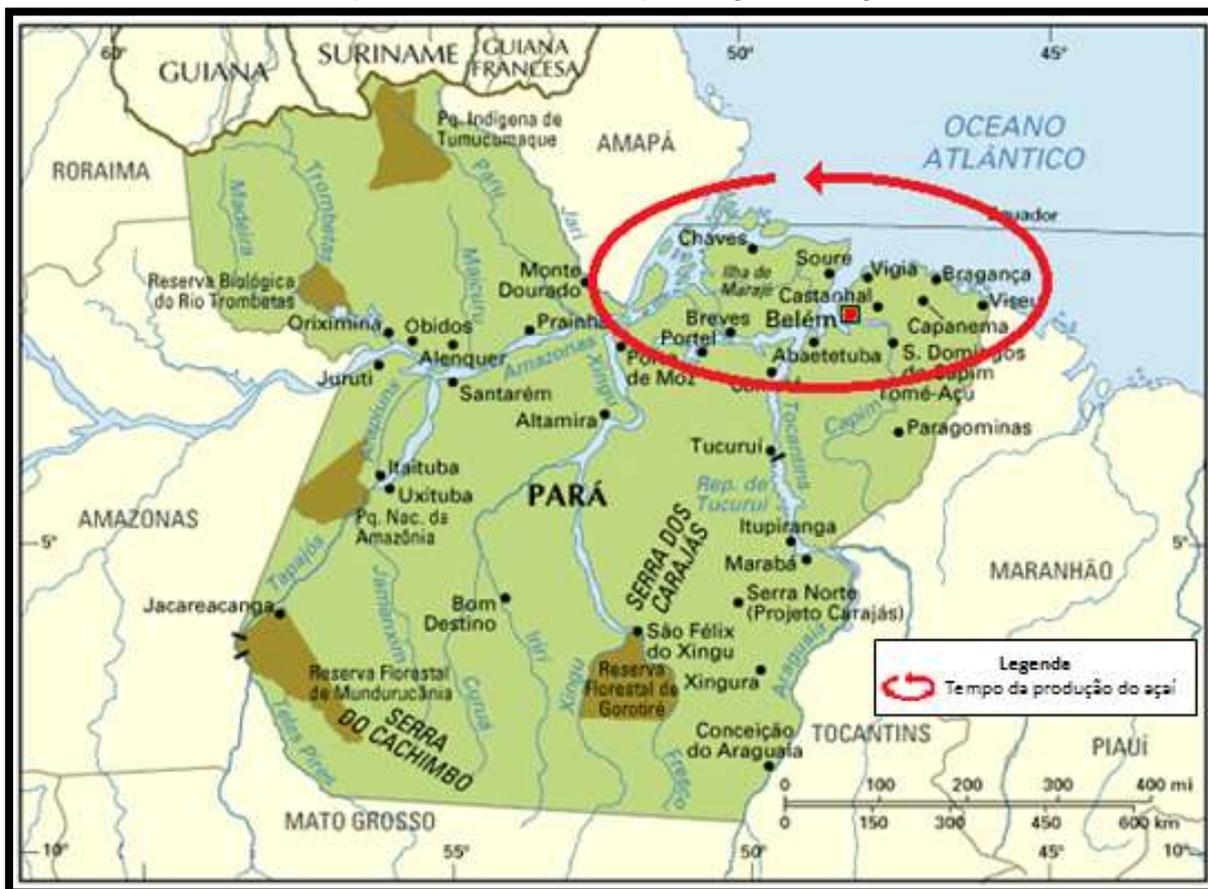
Vem de lá [de Macapá] assim. (...) Macapá era um pedaço do Pará que foi emancipado, que fica no lado esquerdo. [me mostrando um rascunho de mapa que fiz manualmente, e me localizando]. (...) Muaná [é] próximo de Belém. É no Marajó, já. Bem encostado no Marajó. [A produção começa em Macapá, aí ela vem jogando assim, ela vem jogando pra cá. Aí vem pegando Muaná, aí vem pegando aqui as ilhas, entendeu? Aí vai passa pelo Marajó. Marajó é o último. É no final da safra. Aí daqui do Marajó já vai jogando pro Sul do Pará, até dá o retorno. Passa Maranhão. E volta pra Macapá de novo. Entendeu? (PET. Entrevista realizada durante a pesquisa de campo. 2017)

Ao mesmo tempo em que Pet vai explicando verbalmente, usa também expressões corporais para facilitar o entendimento. Nesse sentido, com a mão direita fechada e o dedo indicador em riste, faz um movimento circular no ar no sentido horário quando visto a partir da minha perspectiva, pois eu estava de frente para ele.

Quando visualizado tal movimento em um mapa cartográfico, o movimento é compreendido no sentido horário. Sendo assim, com um mapa mental do Norte do Brasil e tendo a região que fornece açaí para ser comercializado nas feiras de Belém, é possível perceber que o tempo do açaí comercializado nas feiras é cíclico e concomitantemente circular.

Cíclico porque acontece anualmente e sequencialmente nos meses do ano. Circular porque configura espécies de arcos que vão se ligando e fechando-se até se conectarem e fecharem-se entre si a 360° ao redor arquipélago do Marajó, passando pelo Maranhão e Macapá, demonstrando, portanto, que o amadurecimento do açaí ocorre de forma gradiente, isto é, a partir de um ciclo de florescimento e amadurecimento do fruto, o que distingue o período da safra um lugar para o outro, ocorrência sempre de forma cíclica e regionalmente circular, que começa em um determinado espaço e vai chegando em outros, como um efeito dominó.

Mapa 05 - Circuito da produção de açaí



Fonte: Pesquisa de campo. Elaboração: Autor (2019).

Base: <http://www.viagemdeferias.com/mapa/para/>. Acesso em 13 de junho de 2017.

Na maioria das comunidades rurais na Amazônia, os ciclos das águas influenciam as relações socioeconômicas. No entanto, esses não ocorrem de forma homogênea, haja visto a dimensão territorial da região Amazônica e da diversidade de populações que nela residem, o que contraria a ideia de que é uma região inóspita. Nesse sentido, as comunidades rurais que nela residem estabelecem relações com o aumento/diminuição das águas, sejam estas pluviais ou fluviais.

Pereira (2007), afirma que no cotidiano ribeirinho no lago Cururu, localizado no Baixo Solimões - AM, segundo os ribeirinhos, o território pode ser de terra firme, várzea alta (que nem sempre é afetado pelo regime anual das águas do rio), e a várzea baixa (que rapidamente é alagada). Pereira (2007), informa que:

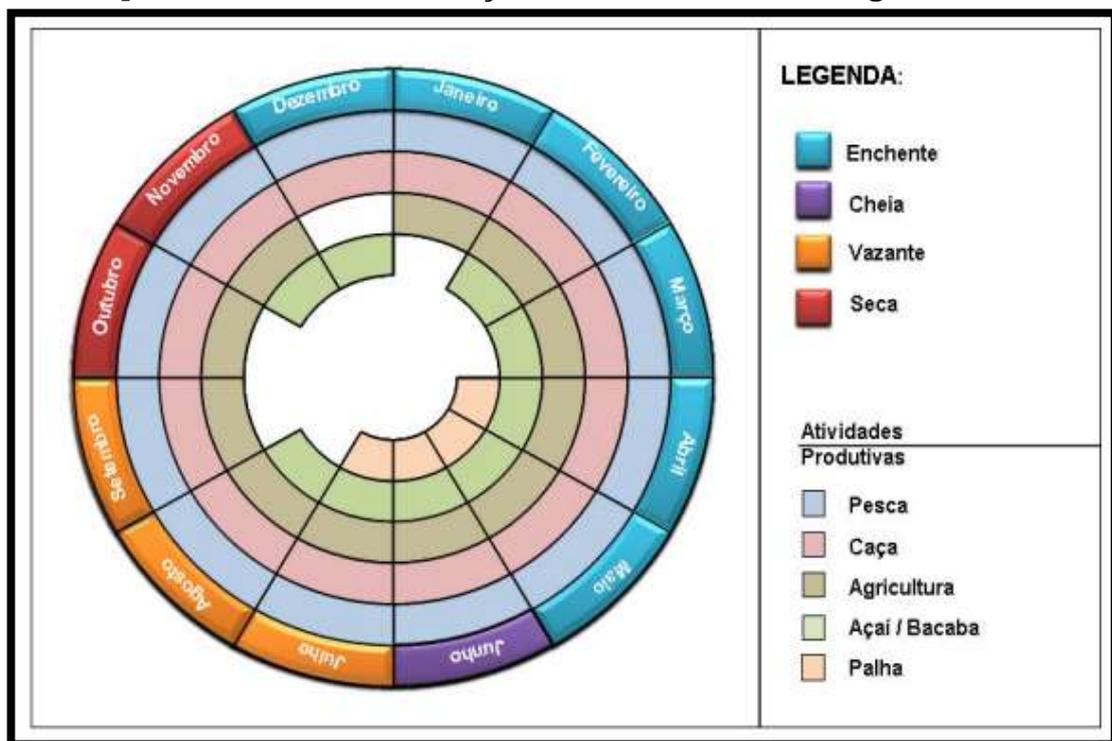
Furtado (1993), no estudo sobre pescadores realizado no Baixo Amazonas, chama a atenção para a importante percepção dos moradores locais sobre o tempo, indicando uma conotação mais ecológica do que propriamente cronológica, onde homem e natureza se relacionam dicotomicamente com a variação sazonal do rio. A organização do trabalho é definida pelo tempo ecológico, sugerindo organização social do trabalho, orientando a vida e até mesmo inter-relacionando com concepções que reproduzem e atualizam suas formas de manejo dos recursos naturais.

O que nos remete a uma compreensão de que o calendário é construído na relação com a variação sazonal do nível da água, que funciona como indicativos para o desenvolvimento das atividades econômicas (...). Há atividades que são feitas somente na cheia, outras na seca e, outras ainda, na estação intermediária que são enchentes e vazante.

(PEREIRA, 2007, p. 32)

Assim, a partir do ciclo das águas, o ciclo ecológico na comunidade é dividido em quatro períodos anuais: enchente, cheia, vazante e seca. O extrativismo do açaí é realizado durante nove meses ao ano, com incidência que prevalece nos períodos da enchente (5/6 do período), perpassa pela cheia (que acontece no mês de julho) e em 2/3 do período da vazante, que dura três meses e ainda 1/2 do período da seca.

Gráfico 15 - Calendário das atividades econômicas [na comunidade Cururu, Amazonas] de acordo com a variação sazonal do nível da água



Fonte: PEREIRA, 2007, p. 33.

Partindo dessas premissas, a noção e concepção de tempo, para os ribeirinhos do lago Cururu, estão interligadas com este complexo de peculiaridades naturais presentes no cotidiano, por sua vez, tem efeitos sobre as relações socioeconômicas local.

Evans-Pritchard (1978) ao pesquisar os Nuer, destaca a importância da ecologia no cotidiano da comunidade para a compreensão da perspectiva particular dos Nuer em relação aos conceitos de tempo e espaço, ou seja, as relações ecológicas influenciam diretamente no cotidiano dos Nuer. Sendo assim, o tempo é classificado em dois tipos, isto é, “aqueles que são principalmente reflexos de suas relações com o meio ambiente – que chamaremos de tempo ecológico – e os que são reflexos de suas relações mútuas dentro da estrutura social – que chamaremos de tempo estrutural.” (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 107-108).

Se para os Nuer, o conceito de estações está mais ligado às atividades sociais do que as mudanças climáticas propriamente ditas, quando eles alternam a moradia entre a aldeia e o acampamento, entre os agentes que estão inseridos nas categorias socioprofissionais presentes ao longo da cadeia produtiva do açaí *in natura*, as estações de ano (inverno e verão) estão ligadas as atividades de manejo e comercialização do açaí. Entre os Nuer, segundo Evans-Pritchard (1978), o tempo ecológico é cíclico,

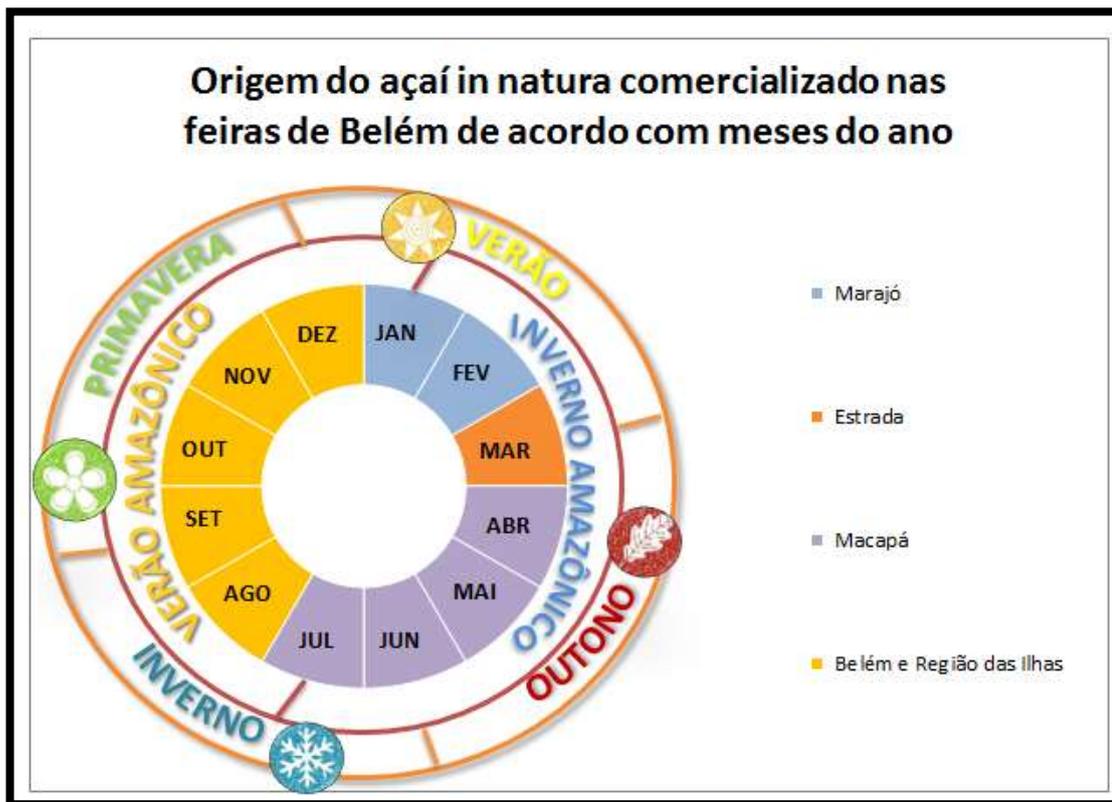
O ciclo ecológico é de um ano. Seu ritmo distintivo é o movimento para frente e para trás de aldeias para acampamentos, que constitui a resposta dada pelos Nuer à dicotomia climática de chuvas e seca. O ano (*ruon*) tem duas estações principais, *tot* e *mai*. *Tot*, de meados de março a meados de setembro, corresponde grosseiramente ao aumento na curva de precipitação de chuvas embora não abranja todo o período de chuvas. Pode haver chuvas fortes em fins de setembro e começo de outubro, e a região ainda está alagada nesses meses, que pertencem, não obstante, à metade *mai* do ano, pois ela começa no declinar das chuvas – não quando elas cessam – e abrange, digamos, a depressão da curva, de meados de setembro a meados de março. As duas estações, por conseguinte, apenas se aproximam de nossa divisão em chuvas e estiagem, e a classificação nuer resume de modo adequado a maneira de encarar o movimento do tempo, sendo o foco de atenção nos meses marginais tão significativo quando as condições climáticas concretas. Em meados de setembro, o Nuer praticamente volta-se para a vida de pesca e acampamentos de gado e sente que a residência

nas aldeias e a horticultura situam-se num tempo passado. Os nuer começam a falar de acampamentos como se já estes existissem, e anseiam por começar a movimentar-se. Essa inquietação fica ainda mais marcada em fins da seca quando, observando os céus encobertos, as pessoas voltam-se para a vida nas aldeias e fazem os preparativos para abandonar os acampamentos. Os meses marginais podem, portanto, ser classificados *detot* ou *mai*, já que fazem parte de um conjunto de atividades, mas constituem presságios de outro conjunto, pois o conceito de estações deriva mais das atividades sociais do que das mudanças climáticas que as determinam, e o ano consiste para os Nuer um período de residência na aldeia (*cieng*) e em outro de residência no acampamento (*wec*).” (EVANS-PRITCHARD, 1978, p. 108-109)

Sendo assim, o tempo ecológico é cíclico, pois se repetem ano após ano, levando em consideração as atividades sociais interligadas com a mudança de residência, que seria diferente do tempo estrutural, este, sendo visto e vivenciado pelos Nuer de forma progressiva, mas compreendida e reproduzida a partir de uma lógica própria e peculiar que leva em consideração as vivências e conhecimentos empíricos dos Nuer.

Sistematizando dados da pesquisa de campo a partir de entrevistas com *maquineiros*, além de entrevistas e observação participante na comunidade de São João do Catimbaua, foi possível organizar o calendário cujo foco de análise é a produção do açaí *in natura* posteriormente comercializado nas feiras de Belém do Pará. Nesse sentido, o tempo anual de produção é dividido em duas partes: verão e inverno, sendo que alguns agentes fazem definições ainda mais específicas, ao conceituarem *inverno amazônico* e *verão amazônico*, demonstrando uma clara diferença entre as quatro estações de ano bem definidas em grande parte do território brasileiro e divulgada anualmente pela grande mídia. Mesmo os moradores tendo acesso às informações em caráter nacional e global, algumas categorias nativas permanecem, pois estão associadas diretamente com as atividades socioeconômicas da comunidade e seu entorno, bem como com as atividades de comercialização do açaí *in natura*, que obedece a uma lógica de exportação de *commodities* conectada a uma cadeia produtiva internacional.

Gráfico 16 - Origem do açaí *in natura* comercializado nas feiras de Belém, de acordo com os meses do ano



Fonte: Pesquisa de campo.

Elaboração: Manoela Annemberg (2017)

O primeiro condiz com o período de chuvas mais intensas na região, que inicia no mês de janeiro e vai até mais ou menos o mês de abril, e, aos poucos, vai cessando até o final do mês de junho. Já o segundo coincide com as férias escolares, no mês de julho, e segue até o mês de dezembro, que é o período de estiagem.

Dentre as quatro estações do ano, na Amazônia Brasileira e mais especificamente na região onde se encontra a produção do açaí *in natura*, apenas duas estações são bem definidas: o inverno e o verão, e o que as diferencia é a questão da precipitação das chuvas. Durante o inverno, chove bastante e durante o verão, a chuva é mais escassa. As estações inverno amazônico e verão amazônico, portanto, coincidem minimamente com a classificação oficial das estações do ano, acontecendo em apenas dois curtos momentos: quando inicia oficialmente o verão e quando se encerra o verão amazônico; quando o inverno amazônico está chegando ao fim e quando o inverno oficial está iniciando em outras partes do Brasil.

É importante destacar a necessidade de diferenciar as categorias científicas das categorias nativas, tratando os *construtos nativos* de forma contextualizada (STRATHERN, 2006) ao longo da construção do processo de pesquisa. Sendo assim, a construção da relação de pesquisa entre mim e os pesquisados se deu de forma processual, iniciada desde o *campo* do mestrado e ainda em processo, na qual sempre procuro reduzir as dissimetrias sociais e manter a vigilância epistemológica permanente para conter qualquer tipo de *violência simbólica* (BOURDIEU, 2012), visto que:

É o pesquisador que inicia o jogo e estabelece as regras do jogo, é ele quem, geralmente, atribui à entrevista, da maneira unilateral e sem negociação prévia, os objetivos e hábitos, as vezes mal determinados, ao menos para o pesquisador. Esta dissimetria é redobrada por uma dissimetria social todas as vezes que o pesquisador ocupa uma posição superior ao pesquisado na hierarquia das diferentes espécies de capital, especialmente o capital cultural. O *mercado dos bens linguísticos e simbólicos* que se institui por ocasião da entrevista varia em sua estrutura segundo a relação objetiva entre o pesquisador e o pesquisado ou, o que dá no mesmo, entre todos os tipos de capitais, em particular, os linguísticos, dos quais estão dotados.

Levando em conta essas duas propriedades inerentes à relação de pesquisa, esforçamo-nos para fazer tudo para dominar os efeitos (sem pretender anulá-los); quer dizer, mais precisamente, para *reduzir no máximo a violência simbólica que se pode exercer através dele*. Procurou-se então instaurar uma relação de escuta ativa e *metódica*, tão afastada da pura não-intervenção da entrevista não dirigida, quanto do dirigismo do questionário. Postura de aparência contraditória que não é fácil de se colocar em prática. Efetivamente, ela associa a disponibilidade total em relação à pessoa interrogada, a submissão à singularidade de sua história particular, que pode conduzir, por uma espécie de mimetismo mais ou menos controlado, a adotar a sua linguagem e a entrar em seus pontos de vistas, em seus sentimentos, em seus pensamentos, com a construção metódica, forte, do conhecimento das condições objetivas, comuns a toda uma categoria. (BOURDIEU, 2012, p. 695).

Partindo dessas premissas, o *inverno amazônico* e o *verão amazônico* são maneiras de medir o tempo não apenas onde o inverno e verão se opõem um ao outro em termos de quantidade de precipitação de chuvas, isto é, de maneira inversa, mas também como o modo em que o período onde mais pessoas passam a residir na casa dos donos de terrenos e/ou quando moradores de outras comunidades, ou até mesmo

da cidade, permanecem com mais frequência nos açazais das comunidades ribeirinhas.

Nesse sentido, as redes de intercâmbios, realizadas pelo ponto de vista do estabelecimento das relações sociais que são estabelecidas e reforçadas ao longo do ano, quando ocorrem confluências na presença de vários agentes sociais que compõem as diversas categorias socioprofissionais ao longo da cadeia produtiva do açaí *in natura*.

Ao mesmo tempo em que existe essa divisão entre *inverno amazônico* e *verão amazônico*, tais períodos são definidos principalmente pelo início e fim do período da safra, e não está relacionado diretamente com os sistemas de rotação e translação da terra e a posição desta com relação à lua e ao sol. Nesse sentido, se a safra começa mais cedo, o verão amazônico também começou, ou seja, a safra define, dá o sinal de quando é inverno quando é verão.

O aquecimento global, oriundo do derretimento das calotas polares, da emissão de altos índices de gases poluidores emitidos pela indústria, automóveis aviões etc., que trazem como consequência a diminuição da camada de ozônio, além de outros fatores que diminuem os índices pluviométricos na região, também influencia a intensidade do verão. Nesse sentido, quanto mais *forte* o verão for, menor será a quantidade de açaí a ser retirado das arvores pelo *peconheiro*, pois as altas temperaturas podem secar os frutos antes de eles estarem prontos para serem desbastados.

Obviamente que é também no verão que a maioria dos moradores eleva temporariamente a geração de renda. Isto é, através das *rasas* de açaí vendidas, seja nos seus próprios trapiches, seja no porto de Igarapé-Miri, seja nas feiras de Belém, em especial a Feira do Açaí, os agentes sociais têm a possibilidade de trabalharem na extração e comercialização do fruto e ainda pouparem parte do dinheiro para usarem no período do inverno. Isso porque apesar da existência de pluriatividades na área, como a pesca, criação de patos entre outras atividades, o maior consumo de produtos alimentícios e bens duráveis se tornou mais frequente durante o verão, ainda que ocorra em menor grau ao longo do inverno.

só na safra do açaí a gente ganha, às vezes sobra [dinheiro], quem sabe pegar o dinheiro sobra pra comprar um móvel melhor, ajeitar uma casa, e guardar um dinheiro pra comer no inverno. Eu enxergo aqui amigo meu que tem açaizal maior que o meu, quando chega no final da safra não tem nada. Eu tirei dinheiro agora [no inverno] do banco pra limpar o açaizal. Se eu não tivesse esse dinheirinho que eu coloco [no banco durante o verão], com que eu ia limpar o açaizal? A gente tem que ter cuidado, ganha 100 num dia, e guardar 10 [dez reais], 20 [vinte reais] e não gastar tudo. (Pedro Pinheiro Costa, Pesquisa de Campo, 2017).

Além disso, apesar da principal atividade financeira ocorrer durante o verão, há gastos fixos para uma parte dos moradores do Catimbau, tal como o pagamento de TV a cabo; pagamento de luz elétrica, inserção de créditos em celulares pré-pagos ou pagamento de contas de números cadastrados em planos pós-pago, aquisição de gasolina ou diesel para os motores das embarcações etc. Por dentro das residências, basta um simples um olhar para perceber que a comunidade do Catimbau não está excluída do processo de globalização. O açaí *in natura*, ao mesmo tempo em que foi envolvido pelo mercado e inserido em uma cadeia de *commodities* internacional, também insere as comunidades em uma escala global a partir do contato que elas tem não apenas via rádio, televisão e telefones celulares, mas também com mudanças nos padrões de consumo e diminuição das distancias a serem percorridas entre uma comunidade e outra ou desta com o centro da cidade, via embarcações mais modernas com motores mais potentes. Portanto, não há como dissociar o açaí do cotidiano dos moradores das comunidades que o produzem.

5.3 – O tempo que mede distâncias

Percebi a diminuição das distancias quando comparei algumas percepções coletadas durante a pesquisa de campo do mestrado e a de doutorado. Nesse sentido, há quatro anos a distância entre a comunidade São João do Catimbau e o centro da cidade de Igarapé-Miri era entre 10 e 30 minutos, pois dependia do tipo de embarcação a ser utilizada durante o trajeto e a forma de produção de energia a ser

gerada para a movimentação embarcações que singram as águas do Rio Igarapé-Miri e seus igarapés afluentes. Soma-se a isso, o movimento das águas, isto é, se a maré está na cheia, na vazante ou na enchente, pois direção e sentido das águas e das embarcações vão influenciar diretamente nessa relação. Atualmente a distância entre a comunidade citada e o centro da cidade é de “uns 10 (dez) minutos de rabeta, e uns 5 (cinco) de lancha”.

Contextualmente, a unidade de medida utilizada para calcular as distancias entre uma comunidade e outra, bem como dessas com a cidade, não segue o padrão do Sistema Internacional de Unidades – SI, em voga no mundo desde a segunda metade do século XX. Nesse caso, de acordo com o SI, usar-se-ia quilômetro – km, ou o metro - m, visto que a grandeza a ser medida é o comprimento que mede a distância entre dois pontos. Sendo assim, para medir as distancias supracitadas é utilizado o tempo de percurso entre um ponto e outro, onde o minuto – min. é utilizado como a unidade de medida, também pertencente ao SI.

Essa mudança nas distancias, isto é, a redução das mesmas ocorre pelo fato de muitos moradores atualmente já terem adquirido motores mais potentes, ou mesmo lanchas. Parte dos moradores compram motores a venda em Manaus (no caso para as lanchas) e o casco é comprado em Belém. Esse acesso diminuiu as distancias campo-cidade, com o deslocamento rápido de pessoas e, principalmente mercadorias que são adquiridas no centro da cidade. As lanchas, cuja incidência aumentou de forma vertiginosa na navegação do Rio Igarapé-Miri, serve basicamente para passeios em família, isto é, quando saem para visitar alguém, ir a um aniversario, participar de uma festa na própria comunidade ou adjacentes. Alguns donos de lancha fazem linha para transportar passageiros de uma comunidade para outra, desta para cidade ou vice-versa e, mesmo com alguns barcos que ainda fazem esse tipo de serviço, os moradores ribeirinhos preferem o transporte de lancha, optando pela rapidez em chegar ao destino, fazer o que tem que ser feito, e retornar mais brevemente para suas casas. As comunidades, com a chegada dessas lanchas, tornaram-se mais próximas umas das outras, assim como o contato dessas com o centro da cidade. A proximidade teve como maior efeito social permitir a maior permanência nas comunidades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na região do Baixo Tocantins, no estado Pará, por suas características geográficas, de relevo, clima, solo e a presença marcante das águas fluviais, concentra-se a maior produção agrícola e extrativista de açaí do mundo, onde uma cidade, Igarapé-Miri, se autointitula como a *Capital Mundial do Açaí*.

O açaí³⁰, presente secularmente na dieta de parte das populações da Amazônia brasileira tonou-se nas últimas décadas um produto fundamental para somar-se a pauta de exportação da região Norte, especialmente do estado do Pará, injetando na economia paraense uma média anual de cinco bilhões de reais. Com o aumento galopante da demanda pelo mercado para além da fronteira regional, a circulação da fruta passou a ser um importante mecanismo que interliga e conecta comunidades ribeirinhas locais, que atualmente vivem do extrativismo ou manejo de açaizais nativos, que atravessa fluxos regionais, nacionais e globais.

Essa configuração produz uma pressão crescente sobre as comunidades produtoras, no sentido de aumentar a produtividade e, assim, abastecer as indústrias, empresas e o mercado consumidor regional, nacional e internacional, que continua em franca e intensa expansão. Essa pressão muitas vezes é exercida por Políticas Públicas estabelecidas pelo Estado, tais como implantação de projetos que visam o manejo de açaizais nativos, legislações que passam a fazer parte do ordenamento jurídico voltado para o controle de parte de práticas e técnicas tradicionais presentes ao longo da cadeia produtiva, a exemplo do branqueamento, técnica que se tornou obrigatória no âmbito das Políticas Públicas voltadas para a segurança alimentar após o aumento do número de casos de pessoas infectadas pelo protozoário *Trypanosoma cruzi*, responsável pela transmissão da doença de Chagas, no Norte do país.

Nesse sentido, a partir do Decreto Estadual 326/2012, órgãos da vigilância sanitária passaram a fiscalizar os pontos de comercialização do açaí nas diversas

³⁰ Nestas “considerações finais”, quando eu usar a expressão “Açaí *in natura*” estarei me referindo ao estado da fruta após a mesma ser retirada da palmeira até o seu processamento, seja ele qual for. Ao usar a expressão “açaí”, estarei me referindo ao produto já processado, após o despolpamento, quando o mesmo pode ser transformado em “vinho” a ser servido em tigelas acrescido de farinha de mandioca (farinha d’água) ou tapioca, ou sorvete, quando, ao ser servido, outros ingredientes são adicionados, tais como banana, granola etc.

idades do estado, cujo processamento ocorre via *batedores artesanais/maquineiros*, especialmente na cidade de Belém, onde está concentrado grande parte desses estabelecimentos. No entanto, sem políticas que de fato permitam aos *batedores artesanais/maquineiros* acessarem créditos para a devida adequação de seus pontos de venda à legislação vigente, possivelmente o número de pessoas infectadas pela doença Chagas, bem como outras doenças transmitidas por alimentos, continuará a crescer pois, soma-se a isso, a ausência de protocolos médicos com relação ao imediato diagnóstico da doença, ou seja, a mesma continua a ser negligenciada, tal como diversas pesquisas e instituições já denunciaram, a exemplo da Organização Não Governamental Médicos Sem Fronteiras, e confirmado por agentes que contribuíram na pesquisa que resultou na textualização desta tese.

Outro problema que afeta a vida social do açaí e populações que hoje dependem dele para sua reprodução social é o fato que, devido ao aumento tanto da produção quanto da produtividade, nos últimos anos parte dos produtores passou a sentir a pressão do grande capital sobre a comércio do açaí, quando informam que aos poucos estão perdendo o poder de barganha nas relações comerciais estabelecidas com as empresas, o que está desenvolvendo e ocasionando relações cada vez mais assimétricas entre as partes envolvidas. Nessa configuração, torna-se necessário a inserção de Políticas Públicas voltadas para a proteção do produtor, visto que a maior parte da produção do açaí *in natura* tem origem na agricultura familiar, parcela cada vez mais fragilizada da cadeia produtiva da fruta, particularmente com as restrições mais recentes de crédito (taxas de juros mais altas) `a pequena produção.

Concomitante a essas questões, e com a circulação da fruta enquanto mercadoria, ocorrem processos de *gourmetização* e *gastronomização* do açaí, que dinamizam a cadeia produtiva com demandas maiores pelo produto que atinge mais consumidores, causando reflexos no modo de vida de comunidades cuja principal atividade econômica, na atualidade, concentra-se cada vez mais no manejo ou o extrativismo do açaí *in natura* que vai se constituindo como uma nova monocultura com potencialidade para se tornar uma nova *commodities* agrícola.

Além disso, o extrativismo e o manejo de um produto que sempre fez parte da dieta alimentar do ribeirinho, associado a outras atividades como a caça e a pesca,

agora circula e se transforma através de diversas formas de usos e com um consumo que aumenta em velocidade vertiginosa. Como reflexo dessa nova configuração, o produto molda não apenas a economia, mas o próprio modelo do uso da terra, que vai se convertendo em uma espécie de *plantation*, o que torna urgente e necessário a emergência de Políticas Públicas mais intensas e de grande alcance voltadas para esse ponto específico da cadeia produtiva, as quais devem ser elaboradas e implementadas por equipes/grupos multidisciplinares, inserindo profissionais de diversas áreas do conhecimento, tais como historiadores, antropólogos, biólogos, economistas entre outros.

Apesar dessas questões, tais modelos também expõem mudanças em padrões socioeconômicos e culturais, pois uma parcela significativa das populações ribeirinhas passou a ter mais acesso aos bens e serviços, como aparelhos celulares, TV a cabo, ar-condicionado, geladeiras, barcos movidos a motor, lanchas, mudanças nos padrões habitacionais entre outros bens, ainda que tais mudanças não tenha alcançado as comunidades de forma homogênea. Além disso, percebe-se mudanças nos próprios hábitos alimentares, ainda que não excluindo o açaí das refeições, incluiu-se outros tipos de alimentos na dieta cotidiana, como, por exemplo, produtos processados, condimentados e enlatados.

Assim, apesar da inclinação em produzir mais com o intuito de comercializar, as comunidades ribeirinhas continuam tomando o açaí junto às refeições todos os dias. Porém, são nas datas festivas, como o Dia das Mães e festas de aniversários, que se toma o açaí mais grosso, datas estas comemoradas no almoço. Nestes momentos, no centro da mesa pomposa, lá está ele, exposto de forma central em meio a outras iguarias que, tempos atrás, não estavam presentes de forma tão farta.

Se por um lado a *gourmetização* e a *gastronomização* do açaí trouxe a iminente crise ecológica em parte das áreas de várzeas da região do Baixo Tocantins com a incisiva emergência do monocultivo, por outro trouxe a autonomia financeira para muitas comunidades que hoje dependem desse cultivo. Destaque deve ser dado a *patrimonialização espontânea* do açaí enquanto comida regional, tema que merece ser explorado, visto que a pesquisa de campo apontou que esta forma de patrimonialização parte de fora, protando-se como emblema da cultura alimentar do Pará. Uma parte de brasileiros pode até não saber os estados que constituem as

regiões Norte e Nordeste, mas sabem que o açaí vem da Amazônia, e muitos o relacionam imediatamente ao estado do Pará. Nesse contexto, a identidade paraense passou a estar vinculada não apenas às comidas típicas como o pato no tucupi ou a musicalidade típica do estado (como o brega e o carimbó), mas também ao açaí, cuja circulação remete frequentemente a certa identidade regional.

Nesse sentido, com a circulação na região Norte do Brasil e seu processo de *gastronomização*, e a entrada nos circuitos de comensalidade nas regiões Nordeste e Sudeste do país e seu constante processo de *gourmetização*, percebe-se a capacidade que o mesmo tem em ultrapassar limites diversos: geográficos, regionais, geracionais e sociais. Esses processos perpassam esferas que vão do público ao privado, do individual ao coletivo, de uma unidade da federação à outra, do carrinho que vende açaí à açaiteria, de um ponto de um bairro periférico aos pontos turísticos das várias cidades do país.

Essa capilaridade presente no açaí demonstra que, além de possuir uma vida social, a partir de seus usos e (de)usos, reflete diferenças de técnicas de preparo e consumo em níveis inter-regionais, além de ser o vetor de *distinção social*, como pode ser observado a partir da insurgência das açaiterias e de *processos civilizatórios* crescentes que coagem formas tradicionais de produção com normativas justificadas pela salubridade do produto, conforme demonstrados ao longo da tese.

BIBLIOGRAFIA

ALVES, Gleissiane; et al. **Palmeiras do Distrito Florestal Sustentável da BR-163**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2014.

APPADURAI, Arjun. A vida social das coisas: as mercadorias sob uma perspectiva cultural. Rio de Janeiro: Editora da Universidade Federal Fluminense, 2008.

BARBOSA, Paula. **Consumidor é aliado da Prefeitura na fiscalização da qualidade do açaí**. In. PMB/Agência Belém, 2018. Disponível em <http://agenciabelem.com.br/Noticia/178396/consumidor-e-aliado-da-prefeitura-na-fiscalizacao-da-qualidade-do-acai>

BASTOS, Ana Paula Vidal; et al. **Economia e sociedade na região do Tocantins, Pará**. PAPERS DO NAEA Nº 259. Belém: UFPA/NAEA, 2010.

BAUMAN, Richard. **A poética do mercado público**: gritos de vendedores no México e em Cuba. Ilha Revista de Antropologia, Florianópolis, v. 11, n. 1,2, p. 17-39, maio 2009. ISSN 2175-8034. Disponível em: <<https://periodicos.ufsc.br/index.php/ilha/article/view/2175-8034.2009v11n1-2p17/17733>>. Acesso em: 01 abr. 2019.

BIERNATH. **Tudo o que você sabia sobre a doença de Chagas está errado**. Saude.abril.com.br. 2018. Disponível em 22/03/2019.

BIRMAN, Patrícia. (2002). Silva, Vagner Gonçalves da. O antropólogo e sua magia: trabalho de campo e texto etnográfico nas pesquisas antropológicas sobre as religiões afro-brasileiras. *Revista De Antropologia*, 45(1), 251-256. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0034-77012002000100009>. Acesso em 03/02/2019.

BOURDIEU, Pierre. **Compreender**. In. BOURDIEU, Pierre (org.). A miséria do mundo. 9. ed. – Petrópolis, RJ: Vozes, 2012. pp. 693-736.

BRASIL. Decreto nº 1.946, de 28 de junho de 1996

BRASIL. Decreto nº3.200, de 6 de outubro de 1999

BRASIL. Lei nº 7.827, de 27 de setembro de 1989

CABRAL, kélem. **Lançado em Belém programa para expansão da cadeia do açaí**. In. Embrapa/Amazônia Oriental, 25/01/2016. Disponível em <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/9300926/lancado-em-belem-programa-para-expansao-da-cadeia-do-acai>

COELHO, Geraldo Mártires. **Na Belém da belle époque da borracha (1890-1910)**: dirigindo olhares. Escritos (Fundação Casa de Rui Barbosa), Rio de Janeiro, v. 5, p.141-168, 2011. Disponível em: Acesso em: 08 nov. 2016.

CONTRERAS J; GRACIA M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2011.

DELEUZE, Gilles; GUATARRI, Félix. **Mil platôs: capitalismo e esquizofrenia 2**. Vol. 1. Tradução Ana Lúcia de Oliveira, Aurélio Guerra Neto e Célia Pinto Costa. – 2ª ed. – São Paulo: Editora 34, 2011.

DIAS, Edinea Mascarenhas. **A ilusão do Fausto** - Manaus – 1990-1920. Manaus: Valer, 2007.

DOUGLAS, Mary. **Pureza e Perigo**. Ensaio sobre as noções de Poluição e Tabu. Lisboa, Edições 70 (col. Perspectivas do Homem, n.º 39), 1991 (trad. por Sônia Pereira da Silva, 1966).

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador**. Uma história dos costumes. Vol. 1. Rio de Janeiro: Zahar, 1994.

EMBRAPA. **Manejo de açazais nativos de florestas de várzea para produção de frutos**. 1999. <https://www.embrapa.br/busca-de-solucoes-tecnicas/-/produto-servico/638/manejo-de-acaizais-nativos-de-florestas-de-varzea-para-producao-de-frutos>. Acesso em 02/04/2019

EMBRAPA. **MANEJO de açazais nativos para a produção de frutos**. Tecnologia em números, n. 3. Belém: PA. Embrapa Amazônia Oriental, 2017. Disponível em <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/163135/1/Tec-numeros-manejo-acaizalWEB.pdf>. Acesso em: 04/02/2019.

EVANS-PRITCHARD. E. **Os Nuer**. São Paulo: Perspectiva, 1978.

FERREIRA, R. T. B.; CABRAL, M. L. *et al.* **Detection and genotyping of Trypanosoma cruzi from açai products commercialized in Rio de Janeiro and Pará, Brazil**. Parasites & Vectors, 2018, Volume 11, Number 1, Page 1. Disponível em <https://parasitesandvectors.biomedcentral.com/articles/10.1186/s13071-018-2699-6#Bib1>. Acesso em 21/03/2019.

FIGUEIREDO, Aldrin Moura. **Ponto de venda de açai na Belém do Século XIX** https://www.facebook.com/aldrin.figueiredo/posts/10157058855658609?comment_id=10157059332968609¬if_id=1554155756737047¬if_t=comment_mention. Acesso em 01/04/2019

FIOCRUZ. **Doença de Chagas: sintomas, transmissão e prevenção**. Disponível em <https://www.bio.fiocruz.br/index.php/doenca-de-chagas-sintomas-transmissao-e-prevencao>. Acesso em 16/03/2019.

G1-Pará. **Belém conta com 54 pontos de venda com o selo ‘Açaí Bom’**; confira o mapa. Publicado em 16/07/2015. Disponível em g1.globo.com/pa/para/noticia/2015/07/belem-counta-com-54-pontos-de-venda-o-selo-acai-bom-confira-o-mapa.html. Acesso em 14/09/2018.

GARCIA-PARPET, Marie-France. **Mundialização dos mercados e padrões de qualidade: vinho, o modelo francês em questão**. In. Tempo Social, revista de sociologia da USP, v. 16, n.2. 2004.

GINZBURG, Carlos. **O queijo e os vermes**: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela inquisição. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

GONÇALVES, Carlos Walter Porto. **Amazônia**, Amazônias. São Paulo: Contexto, 2005.

HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama, *et al.* **Mercado Externo**. 2011. Disponível em <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/acai/arvore/CONT000gbjedm6m02wx5ok07shnq9fl12zdz.html> Acesso em 10/10/2018.

HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **Açaí**: novas tendências. Amazônia: Ci. & Desenv., Belém, v. 1, n. 2, jan./jun. 2006. Disponível em https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/AcaiDesafiosTendencias_000gbz49ms202wx5ok01dx9lcbdi7gww.pdf Acesso em 13/01/2018.

<http://amazoniairrigacao.com.br/>. Acesso em 05/02/2019.

<http://paraemobras.pa.gov.br/feeds/governo-investe-r-916-milhoes-na-revitalizacao-da-alca-viaria>

<http://www.bondinho.com.br/pt-br/quem-somos/> Acesso em 09/02/2019.

IBGE. **Censo agro 2017**. Resultados preliminares: Fruto-açaí, Pará. 2017. Disponível em:

https://censoagro2017.ibge.gov.br/templates/censo_agro/resultadosagro/agricultura.html?localidade=15&tema=76212 Acessado em 26/01/2019.

IBGE. **Cidades e Estados**: Igarapé Miri. Disponível em <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/igarape-miri.html>?

IBGE/PAM/2017. Produtos de Lavouras Permanentes. Unidade da Federação Pará. Rio de Janeiro, 2018. Disponível em <https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/1613#resultado>. Acesso em 28/03/2019.

IEC – Instituto Evandro Chagas. **Doenças em evidência**: doença de chagas. 2015. Disponível em <http://www.iec.gov.br/portal/doencas-em-evidencia/?highlight=trypanosoma>. Acesso em 25/03/2019.

LANNES-VIEIRA, Joseli. **Doença**. 2017. Disponível em <http://chagas.fiocruz.br/sessao/doenca/>. Acesso em 02/03/2019.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **Mitológicas I** - O cru e o cozido. RJ: Cosac e Naify, 2004.

LINHARES, Anna Maria Alves. **Um grego agora nú**: índios marajoara e identidade nacional brasileira. Curitiba: CRV, 2017.

LITTLE, P.E. **Megaprojetos na Amazônia**: uma análise geopolítica e socioambiental com propostas de melhor governo para a Amazônia. Red Jurídica Amazônia – RAMA,

Articulación Regional Amazónica – ARA, Derecho, Ambiente y Recursos Naturales – DAR: Lima, 2013.

MAGALHÃES, Sônia Barbosa *et al.* **Transformações Sociais e Territoriais no Ambiente Rural da Amazônia Oriental**. VI Encontro Nacional do Anppas. 18 a 21 e setembro de 2012. Belém-PA. Brasil.

MARCUS, George E. (1995) “**Ethnography in/of the world sysem: the emergence of Multi-Sited Ethnography**”, *Annu. Rev. Anthropol.*, 24, pp. 95-117.

MARCUS, George E. **Etnografía em/del sistema mundo**. El surgimento de la etnografía multilocal. In. *Alteridades*, 2001. p. 111-127.

MARINHO, José Antonio Magalhães. **Dinâmica das relações socioeconômicas e ecológicas no extrativismo do açaí**: o caso do médio rio Pracuuba, São Sebastião da Boa Vista, Marajó (PA). Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido. NAEA/UFGA, 2005.

MENEZES, Thereza. **Relatório Técnico Final Projeto Edital Universal CNPq**. 2013.

MESQUITA, Dedé. **Vigilância Sanitária interdita ponto de venda de açaí na feira do Barreiro**. Belém, 2018. Disponível <https://redepara.com.br/Noticia/179807/> Acesso em 01/01/2019.

MESQUITA, Otoni. **La Belle Vitrine Manaus entre dois tempos (1890-1900)**. Manaus: Editora da Universidade Federal do Amazonas, 2009.

MOURA, Edna. **Máquina inovadora de bater açaí**. Emater-PA, 13 de junho de 2017. Disponível em <http://www.emater.pa.gov.br/destaque/1551>. Acesso em 09/01/2019.

MOURÃO, Leila. **Revista Territórios e Fronteiras**. V. 3 N. 2 – JUL/DEZ 2010. Programa de Pós-Graduação – Mestrado em História do ICHS/UFMT.

MSF - Médicos Sem Fronteiras. **Doença de Chagas**. Atualizada em 2018. Disponível em <https://www.msf.org.br/print/o-que-fazemos/atividades-medicas/doenca-de-chagas>. Acesso dia 23/03/2019.

OLIVEIRA, L. P. de., *et al.* **Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Açaí no Estado do Pará - PROAÇAÍ** – PA. Belém, SEDAP, 2016.

PALMIERI JÚNIOR, Valter. **A gourmetização em uma sociedade desigual**: um estudo sobre a diferenciação no consumo de alimentos industrializados no Brasil. Tese. Unicamp: Campinas, 2017.

PARÁ – SEDAP. **Programa Estadual de Qualidade do Açaí (PEQA)**. Disponível em <http://www.sedap.pa.gov.br/programa-estadual-de-qualidade-do-a%C3%A7a%C3%AD-peqa> Acesso em 11/01/2019.

PARÁ - SEDAP. **Programa Estadual de Qualidade do Açaí (PEQA)**. Disponível em <http://www.sedap.pa.gov.br/programa-estadual-de-qualidade-do-açai-peqa> Acesso em 12/02/2019.

PARÁ, SEDAP. **Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Açaí (PRÓ-AÇAÍ)**. Disponível em <http://www.sedap.pa.gov.br/programa-de-desenvolvimento-da-cadeia-produtiva-do-a%C3%A7a%C3%AD-pr%C3%B3-a%C3%A7a%C3%AD> Acesso em: 11/01/2019.

PARÁ. **Decreto Estadual 326**, de 20 de janeiro de 2012.

PARÁ. **Decreto 2475**, de 10 de setembro de 2010.

PARÁ. SEDAP: Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca. **PANORAMA AGRÍCOLA DO PARÁ 2010 / 2017 – AÇAÍ**. 2018. Disponível em http://www.sedap.pa.gov.br/file/1210/download?token=anIMO_OG Acesso em 12/03/2019.

PEREIRA, Cloves Farias. **Vida Ribeirinha no Lago Cururu**: territorialidade, formas de apropriação e usos dos territórios no baixo Solimões (AM). Dissertação de Mestrado. Manaus: UFAM, 2007. Disponível em: <http://tede.ufam.edu.br/handle/tede/4219>.

PINTO, Tiago de Oliveira. **Som e música**. Questões de uma Antropologia Sonora. REVISTA DE ANTROPOLOGIA, SÃO PAULO, USP, 2001, V. 44 nº 1. P. 221-226.

PNUD. **Atlas do Desenvolvimento Humano no Brasil 2013**. Disponível em <http://www.atlasbrasil.org.br/2013>. Acessado em 13/02/2019.

PONTE, Romero Ximenes. **Assahy-yukicé, iassaí, oyasaí, quasey, açây, jussara, manaca, açai, acay-berry**: rizoma. Tese de doutorado. Belém: PPGSA/UFPA: 2013.

POULAIN, Jean-Pierre. **A gastronomização das cozinhas terroir**. In. WOORTMANN, Ellen F., CAVIGNAC, Julie A.(org). Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios. Natal: EDUFRN, 2016. P. 33-56.

REDAÇÃO M DE MULHER. **Açaí, agora no combate ao câncer**. 2014 (ATUALIZADO EM 2017). Disponível em <https://saude.abril.com.br/bem-estar/acaai-agora-no-combate-ao-cancer/>. Acesso em 01/04/2019.

ROMERO, Simone. **Pró-Açaí vai consolidar liderança do Pará na produção do fruto**. Agência Pará. Disponível em <http://agenciapara.com.br/Noticia/120410/pro-acai-vai-consolidar-lideranca-do-para-na-producao-do-fruto>.

SALES, Josias de Souza. **Feira do Açaí**: etnografia da cadeia produtiva do açaí in natura em Belém/Pará. Dissertação de Mestrado. Manaus: PPGAS/UFAM, 2014. Disponível em: <http://tede.ufam.edu.br/handle/tede/5170>

SANTOS, Roberto Araújo de Oliveira. **História Econômica da Amazônia**: 1800-1920. São Paulo: T.A. Queiroz, 1980.

SARGES, Maria de Nazaré. **Riquezas produzindo a Bellé Époque**. Belém: Pakatatu, 2002. 2ª Edição.

SECRETARIA DE AGRICULTURA DO ESTADO DO PARÁ. **A importância do açaí no contexto econômico, social e ambiental do estado do Pará**. 27ª Reunião Ordinária da Câmara Setorial – MAPA; 6º Reunião Ordinária da Comissão Nacional de Fruticultura - CNA. Brasília – DF, 2011.

SETRAN. **Plano estadual de logística e transportes** / coordenador executivo Hélio Nunes Cardoso. – Belém, Pará: Secretaria de Estado de Transportes, 2010. Disponível em <http://setran.pa.gov.br/doc/PELT/arquivos/cap01.pdf>

SIT/MDA. **Caderno Territorial 130**. Disponível em: http://sit.mda.gov.br/download/caderno/caderno_territorial_130_Baixo%20Tocantins%20-%20PA.pdf Acessado em 26/01/2019.

STRATHERN, Marilyn. **O Gênero da Dádiva: problemas com as mulheres e problemas com a sociedade da Melanésia**. Campinas: Editora da UNICAMP, 2006.

SYSTRA. ALÇA VIÁRIA DE BELÉM SETRAN/PA: **Estudo de caso**. Disponível em: https://www.systra.com.br/IMG/pdf/ficha_de_projeto_gerenciamento_alca.pdf

TAVARES, Geraldo dos santos; HOMMA, Alfredo Kingo Oyama. **Comercialização do açaí no estado do Pará: alguns comentários**. In. Observatorio de la economía latinoamericana – revista eumednet. Septiembre 2015. Disponível em <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/1031486/1/acaipara.pdf>

VALADARES, Alexandre Arbex. **Terra Legal e Nossa Várzea: duas concepções diversas de políticas de regularização fundiária e acesso à terra**. ipea, boletim regional, urbano e ambiental. jul.-dez. 2013. PP. 27-34.

VERGOLINO-HENRI, Anaíza. **História Comum, Tempos Diferentes**. In. A Amazônia e a Crise da Modernização. Belém: Museu Paraense Emílio Goeld, 1994.

WOODS, Michael. **Engaging the global countryside: globalization, hybridity and the reconstitution of rural place**. Progress in Human Geography 31(4) (2007) pp. 485–507

www.pointdoacai.net acesso em 31/03/2019

APÊNDICE

Apêndice A: Termo de esclarecimento para Colaboradores

Prezado(a)

Meu nome é Josias de Souza Sales, sou docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Pará – IFPA, Campus Cametá, e discente do Programa de Pós Graduação em Antropologia Social, nível doutorado, da Universidade Federal do Amazonas – PPGAS/UFAM.

Estou desenvolvendo uma pesquisa cujo escopo central são as mudanças socioeconômicas e ambientais em algumas comunidades do estado do Pará, cuja principal atividade econômica é a produção do açaí *in natura*. Nesse sentido, uma das etapas que faz parte desse contexto é o aumento da demanda pelo produto tanto em escala nacional quanto internacional. No Brasil, selecionei as regiões Sudeste e Nordeste para compreender melhor como e o porquê do aumento dessa demanda.

Para concluir esse objetivo, é essencial ter o maior número possível de entrevistas com consumidores de açaí. As entrevistas serão feitas a partir de um roteiro semi-estruturado e não fixo, ou seja, podem ter outros rumos dependendo das respostas e acionamento das memórias dos agentes colaboradores ou mesmo minhas. Como ferramenta para a coleta das mesmas, poder-se-ão utilizar as ligações via Skype, via Whatzapp ou normal, sendo que as mesmas serão gravadas, transcritas e algumas partes poderão ser usadas na tese, prevista para ser defendida ainda no primeiro semestre de 2019.

O tempo de entrevista dura, em média, 15 minutos, podendo ultrapassar ou terminar em menor tempo. Sigilo e anonimato estarão garantidos para aqueles que optarem por não ter suas identidades divulgadas na escrita da tese, assim também como está garantido que tais dados serão utilizados especificamente para fins acadêmicos.

Caso queira sanar dúvidas ou obter a tese após a defesa, poderá solicitar pelo e-mail josias.sales@ifpa.edu.br ou jsales@hotmail.com.

Desde já agradeço sua atenção e colaboração.

Atenciosamente,

Josias de Souza Sales
Prof. Me. IFPA/Cametá
Discente PPGAS/UFAM

ANEXOS

Anexo 1 – Folder da Devisa/PMB

ACAI BOM

HIGIENIZAÇÃO DO FRUTO DO AÇAÍ

Segundo o Decreto Estadual nº 326, de 20/01/2012.

ACAI BOM



1ª ETAPA DO PROCESSAMENTO
Catação e peneiramento (no seco)

Essa etapa tem a finalidade de retirar os caroços ruins, pedras, folhas, insetos e quaisquer sujidade visíveis.



2ª ETAPA DO PROCESSAMENTO
Primeira lavagem

Nesta etapa lava-se o açaí, no mínimo três vezes, em água corrente, com finalidade de retirar as sujidades que aderem ao caroço.



3ª ETAPA DO PROCESSAMENTO
Segunda Lavagem

Preparar a água diluindo 7,5ml de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água. Colocar o açaí peneirado e lavado dentro desta solução. Deixar de molho por 20 minutos.



4ª ETAPA DO PROCESSAMENTO
Terceira Lavagem

Lavar bastante, em água corrente com a finalidade de retirar o excesso do cloro. Nesta etapa coloca-se o açaí dentro das besquetas, evitando o contato direto do caroço com o ralo e o rejunte do tanque.



5ª ETAPA DO PROCESSAMENTO
Branqueamento

Para esta etapa deve-se adquirir termômetro e fogão, ou o tanque de branqueamento. Aquecer a água a 80°C e mergulhar o açaí higienizado, através de cesto varado, por 10 segundos. E em seguida resfriar em água fria.

Observação: Utilizar em todas as etapas de higienização somente água potável e proveniente do filtro.

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

GOVERNO DO PARA

PRONAT

PREFEITURA DE BELÉM

PREFEITURA DE BELÉM

SESMA - SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Anexo 2 – Folder divulgação de produtos para fabricação artesanal de açaí - Fricontel

AGORA O SABOR DO AÇAÍ VEM COM A QUALIDADE DA FRICONTTEL.

LINHA DE PRODUTOS PARA PRODUÇÃO DE AÇAÍ

MICRO FÁBRICA ARTESANAL (100 LATAIS/DIA)

HERON GU GU

MOEDA TUBULAR - 100LITROS / 100LITROS - 100LITROS - 100LITROS - 100LITROS - 100LITROS - 100LITROS - 100LITROS

ABRIDORES PARA LÍQUIDOS DE DIFERENTES TAMANHOS (20L, 10L, 5L)

ACOMPANHANTES PARA AÇAÍ IN NATURA OU PROCESSADO

RELETOS PARA AÇAÍ IN NATURA

ESQUADRIAS DE AÇO PARA DIFERENTES PRODUTOS

FRICONTTEL
AÇO INOX E REFRIGERAÇÃO

Três Lagoas, Mato Grosso do Sul, 7120-9 - Fone: (81) 3223-3015 / 3264-8489 / 8141-4532 - Fax: (81) 3222-5644
Email: fricontel@fricontel.com.br - Site: www.fricontel.com.br

Anexo 3 – Declaração de Participação em Palestra emitida pela DEVISA/SEMA/PMB

SESMA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS
CASA DO AÇAÍ – Contatos: Fone: 32361138 / 988121230 / e-mail: dvsaacaai@hotmail.com

DECLARAÇÃO

Declaramos que o (a) senhor (a) [REDACTED] portador do RG [REDACTED] participou da palestra para Belém, Casa do Açaí, dia 11/05/17.

Callina
Ag. Vig. Sanitária Mat. 1011872-817
PMB/SEMA/DEVISA

Assinatura do servidor da Casa do Açaí/DVSA/DEVISA/SESMA

Anexo 4 – Folder do PQA (FRENTE E VERSO)

O Estado do Pará é o maior produtor nacional de açaí. Esta laranja produzida envolve mais de 300 mil pessoas e movimenta quase 2 bilhões de reais a cada ano. Um mercado em alta que vai melhorar ainda mais com a inclusão em Açaí do Pará na rede mundial.

A pesar de sua forte economia e de sua importante papel na cultura paranaense, o açaí, como qualquer outro alimento manipulado industrialmente, apresenta risco de contaminação.

Para garantir a sua qualidade e a segurança do consumidor, o Programa Estadual de Qualidade do Açaí (PEQA) que pretende manter a tradição mas com inovação tecnológica, através do incentivo à adoção de boas práticas sanitárias em toda a cadeia produtiva. Há tempo se sabe que a mais nova maneira de manter sua produção tradicional de um dia para o próximo é via parcerias, hoje aplicado em todo o mundo.

AÇAÍ PAÍ DEGUA
Programa Estadual de Qualidade do Açaí

VAMOS CUIDAR DO QUE É NOSSO.

QUALIDADE DO AÇAÍ

O Programa Estadual de Qualidade do Açaí (PEQA) busca a excelência produtiva e garante aos que trabalham em açaí uma garantia em nível de qualidade total, no maior do produto com a introdução de boas práticas em toda a cadeia produtiva, do cultivo da fruta à comercialização, passando por transporte e distribuição até ao consumidor.

RESULTADOS DA PARCERIA

Um dos principais resultados do Programa foi o desenvolvimento de um equipamento chamado "Temperador de Congelamento" que mantém a temperatura de 0°C por 12 segundos na conservação de alimentos. Fabricado por uma empresa paranaense em parceria com a Associação de Defesa do Consumidor do Estado (ADCON) e o Grupo Técnico do PEQA, o equipamento foi desenvolvido para garantir a qualidade e segurança do consumidor, reduzindo a possibilidade de contaminação pelo Transporte de Alimentos de Origem Animal (TAAO) e a contaminação por água. O equipamento foi desenvolvido em parceria com a Associação de Defesa do Consumidor do Estado (ADCON) e o Grupo Técnico do PEQA, o equipamento foi desenvolvido para garantir a qualidade e segurança do consumidor, reduzindo a possibilidade de contaminação pelo Transporte de Alimentos de Origem Animal (TAAO) e a contaminação por água. O equipamento foi desenvolvido em parceria com a Associação de Defesa do Consumidor do Estado (ADCON) e o Grupo Técnico do PEQA.

INCENTIVO ÀS NOVAS PRÁTICAS

Interessado em manter alta a qualidade do açaí e garantir a qualidade do produto, o Programa oferece incentivos econômicos de até 10% a indústria do açaí, através de cursos especiais e através de um fundo para aquisição do equipamento. Mas, ao mesmo tempo, também oferece:

AZULOS A MELHORAR O QUE É NOSSO

Taxa sua cidade de açaí em Belém a partir das 19h. Veja onde:

- **Na Unidade Municipal de Saúde Sacramento** - Gramado, Saneamento, Rua do Povo, 207, Fone: 3233-0099
- **Unidade Municipal de Saúde Jansen** - Rua Saneamento, entre Rua do Saneamento e Rua do Saneamento, Fone: 3233-0099
- **Unidade Municipal de Saúde Osmar** - Rua Saneamento, entre Rua do Saneamento e Rua do Saneamento, Fone: 3233-0099

Outros créditos para compra dos equipamentos. Veja onde:

- **Programa Condições** - Rua do Saneamento, 100 - Fone: 3233-0099
- **Banco de Alimentos** - Rua do Saneamento, 100 - Fone: 3233-0099
- **Banco do Saneamento** - Rua do Saneamento, 100 - Fone: 3233-0099
- **Cooperativa de Alimentos** - Rua do Saneamento, 100 - Fone: 3233-0099

PARTICÍPE DE CURSOS DE CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE PROCESSAMENTO DE AÇAÍ

Veja onde:

- **Em Belém** - A Associação de Defesa do Consumidor do Estado (ADCON) oferece cursos de capacitação em boas práticas de processamento de açaí. O Departamento de Qualidade do Estado, através do Centro de Controle de Qualidade dos Alimentos, sem necessidade de inscrição, oferece cursos de capacitação em boas práticas de processamento de açaí.
- **No Interior do Estado** - Associações e comitês municipais de açaí devem se inscrever na Agência Saneamento Municipal para realizar o cadastro das suas estabelecimentos e solicitar a inscrição dentro das Unidades de Processamento de Açaí. O Departamento de Qualidade do Estado, através do Centro de Controle de Qualidade dos Alimentos, sem necessidade de inscrição, oferece cursos de capacitação em boas práticas de processamento de açaí.

Veja onde conseguir informações sobre o Programa Estadual de Qualidade do Açaí:

- **Sede** - Serviço de Atendimento ao Cidadão (SAC) - Belém - Fone: 3233-0099
- **Sede** - Departamento de Qualidade do Estado - Centro de Controle de Qualidade dos Alimentos - Rua Presidente Benjaminin, 400 - Belém - Fone: 3233-0099

5 – Cartilha sobre manuseio do açaí (DEVISA/PMB)


PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE / SESMA
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA / DEVISA
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS / DVSA-CA

HIGIENIZAÇÃO DO FRUTO DO AÇAÍ

(Segundo o Decreto Estadual Nº 328, de 20/01/2012)

1ª ETAPA (CATAÇÃO E PENEIRAMENTO): Fazer Catação e peneiramento.
 Objetivo: Retirar os caroços ruins, pedras, folhas, insetos e quaisquer sujida

2ª ETAPA (PRIMEIRA LAVAGEM): Nesta etapa, o açaí é lavado, no mínimo em água corrente, com a finalidade de retirar as sujidades que estão aderida

3ª ETAPA (SEGUNDA LAVAGEM): Colocar o açaí peneirado e lavado e (7,5 mL de Hipoclorito de Sódio para cada 1 Litro de água), deixa-lo de minutos.

HIPOCLORITO DE SÓDIO (2 A 2,5% DE CLORO)	QUANTIDADE DE ÁG
7,5 mL	01 Litro de água
75 mL	10 Litros de água
150 mL	20 Litros de água
225 mL	30 Litros de água
750 mL	100 Litros de água

4ª ETAPA (TERCEIRA LAVAGEM): Lavar o açaí em bastante água com a finalidade de retirar o excesso de cloro.
Obs: Deve-se evitar o contato direto do caroço com o ralo e rejeitar a contaminação.

5ª ETAPA (BRANQUEAMENTO): Nesta etapa deve adquirir termômetro e aquecedor.
 Aquecer a água filtrada a 80°C, colocar o açaí higienizado em um recipiente e mergulha-lo por 10 segundos. Em seguida resfriar em água fria e filtrada.

End: Travessa do Chaco, 1490, entre Av. Duque de Caxias e Av. Visconde de I
 Fone: 3236-1138 / 988121230

PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Umedecer as mãos e antebraços,
retirando o excesso de sujeira



Adicionar sabonete líquido
neutro.

Massagear as mãos
antebraços até altura do
cotovelo e entre os dedos, por
no mínimo 1 minuto,

Enxaguar bem

Secar com papel toalha não reciclado
e ou ar quente. Após a secagem,
borrifar as mãos com álcool a 70%.

OBS: Diluição do álcool 92,8 INPM em álcool 70%:

350 ml de álcool + 150 ml de água = álcool 70%

Colocar em borrifador e identificar com etiqueta.



Fapespa:



 PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



SUS

NÃO COLOQUE SUA FAMÍLIA EM RISCO

Açai confiável tem que ser fiscalizado pela vigilância sanitária.
 Então vamos prestar atenção a alguns requisitos:

- O batedor de açai está uniformizado adequadamente?
- O uniforme está limpo?
- Unhas cortadas, limpas, e sem esmalte?
- O batedor possui adornos (anel, pulseira, relógio, colar, etc.)?
- O batedor/m arapulador lava a mão constantemente?
- O ambiente/estabelecimento é limpo? Tem infiltrações? Sujas?
- Entulhos? Animais?
- O "paninho" que o batedor usa para limpar as mãos e o mesmo que ele usa para limpar a borda da bacia do açai e a parede?
- O batedor higieniza o fruto adequadamente?
- O açai fica exposto em temperatura ambiente?
- O estabelecimento possui isolamento contra as contaminações da rua? Ou da própria residência?

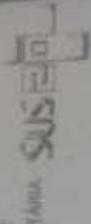
É o principal:

- **ELE FAZ O BRANQUEAMENTO?**

... sobre o que é o branqueamento?
 ... é um processo térmico que consiste em aquecer a água de ...
 ... e com auxílio de um cesto ou balde vazado, mergulha o ...
 ... segurados.



 PREFEITURA MUNICIPAL DE BELÉM
 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



SUS

- Coliformes fecais;
- Salmonella sp;
- Tripanossoma cruzi;
- ✓ Lembre-se:

Fraude é quando foi adicionada a polpa/suco do açai, substâncias indesejadas a comercialização (trigo, corante, papel higiênico, entre outros); nestes casos o açai poderá ter seu sabor alterado.

Mas quando a contaminação por microorganismos nocivos a saúde, isto não ocorre! O sabor, a cor e a textura continuam as mesmas!

A única garantia de qualidade do açai que você está consumindo é a Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária.



 PREFEITURA DE
BELÉM

DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE BELÉM
 End.: Travessa FEB, 77 – São Brás.
 Fone: 3344-1752 / Tone/Fax: 3344-1761
 Denúncia: 3344-1774
 E-mail: dvs@bel.visa@igmail.com



Anexo 6 – Detalhe da divulgação do selo “Açaí Bom”



Anexo 7 – Publicação no Diário Oficial do Estado do Decreto Estadual que cria o PQA



ANO CXIX DA IOE
120ª DA REPÚBLICA

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL - ESTADO DO PARÁ

Diário Oficial

04 Cadernos
64 Páginas

Nº 31.750

BELEM-PARÁ, SEGUNDA-FEIRA 13 DE SETEMBRO DE 2010

Governo implementa programa estadual de qualidade do Açaí

A governadora do Estado assinou o Decreto 2.475/2010, que dispõe sobre a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí. O objetivo, de acordo com o decreto, é identificar e promover a execução das ações de fortale-

cimento e desenvolvimento do comércio e consumo do Açaí, no âmbito do Estado do Pará, sob a coordenação da Secretaria de Estado de Agricultura. Para a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí, o Governo

do Estado poderá firmar convênios e acordos de cooperação técnica com entidades públicas ou privadas, de notório saber e experiência técnica, visando fundamentar suas decisões e estruturar estratégias e projetos. **(Cad. 1 - Pág. 5)**

Comissão Especial

Portaria 3279/2010, editada pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado (ADEPARÁ), constitui Comissão Especial para apurar a viabilidade de padronização para novas aquisições de veículos automotores e motocicletas, mediante estudo sob o aspecto técnico, operacional e financeiro, observando as necessidades e atendimento satisfatório aos interesses das atividades da Agência. **(Cad. 2 - Pág. 5)**

Eleição para Corregedor Geral

Edital emitido pelo Conselho Superior da Defensoria Pública do Estado anuncia a eleição para o cargo de Corregedor Geral da Defensoria Pública, para o biênio 2010/2012. O edital fixa o prazo de 05 dias úteis, a contar desta publicação, para que os integrantes da classe mais elevada da carreira possam realizar sua inscrição. A eleição será realizada no dia 23 de setembro de 2010. O Conselho Superior encaminhará a Lista Triplíce no primeiro dia útil subsequente a realização da Sessão. **(Cad. 1 - Pág. 11)**

IDESP oferece três vagas para concessão de bolsas de pesquisa

O Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará (IDESP) torna público que encontra-se à disposição dos interessados o Edital 010/2010, disponibilizando 03 vagas para concessão de bolsas de pesquisa. Duas vagas destinadas para

graduado, na área de Geografia, Engenharia Ambiental ou Tecnologia em Gestão Ambiental, para desenvolver planos de pesquisa em Genealogia. E uma vaga destinada a graduado em Administração, com habilitação em Gestão Ambiental. **(Cad. 4 - Pág. 7)**

Concurso da Polícia Civil

A Secretaria de Estado de Administração (SEAD), em conjunto com a Polícia Civil do Estado, torna pública a convocação para a realização da prova de capacitação física de candidatos *sub judice* ao concurso público C-149, para provimento de vagas em cargos de nível superior da Carreira Policial do quadro da Polícia Civil do Estado. **(Cad. 1 - Pág. 15)**

Inspeções ordinárias

Portaria 024/2010, editada pela Corregedoria Geral do Ministério Público, determina realizações de inspeções ordinárias nas Promotorias de Justiça de Santarém (5º cargo da Promotoria de Justiça Cível; Promotoria de Justiça do Tribunal do Juri e Execuções Penais) Monte Alegre, Alenquer e Óbidos, no período de 13 a 17/09/2010. **(Cad. 4 - Pág. 3)**

A História no Diário Oficial

MAGALHÃES BARATA (CCLVIII)

O governador Joaquim de Magalhães Cardoso Barata baixou a Portaria nº. 101, de 15 de abril de 1959, designando o Sr. Dr. José Cardoso da Cunha Coimbra, secretário de Estado de Educação e Cultura para viajar ao Rio de Janeiro a fim de tratar, junto ao Ministério da Educação, assuntos ligados ao ensino do Pará.

A mesma portaria também designava a normalista, Poranga Cruz Jucá, superintendente de Ensino da Capital, para responder pelo expediente da aludida secretaria durante o afastamento do referido titular.

Já por meio do decreto de 22 de abril de 1959, o governador Magalhães Barata nomeou o Dr. Orlando Guimarães Brito fiscal do Governo, junto à Loteria do Estado, percebendo nessa função a gratificação mensal de Cr\$ 2.000 cruzeiros.

E em 24 de abril daquele mesmo ano, o governador assinou a portaria nº. 110, colocando à disposição da Caixa Econômica Federal do Pará, sem ônus para o Estado, o Senhor Raimundo Nonato Marques, ocupante do cargo de Oficial Codicista, lotado no Departamento Estadual de Segurança Pública.



Executivo 1

SEGUNDA-FEIRA, 13 DE SETEMBRO DE 2010

GABINETE DA GOVERNADORA

LEI Nº 7.466, DE 9 DE SETEMBRO DE 2010
 Declara e reconhece como de utilidade pública para o Estado do Pará, a Associação dos Agricultores Familiares da Santa Rosa Baixo Acará, no Município de Acará e dá outras providências. A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARÁ estatui e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica declarada e reconhecida como de utilidade pública para o Estado do Pará, a Associação dos Agricultores Familiares da Santa Rosa Baixo Acará, CNPJ nº 10.429.328/0001-81, com sede no Município de Acará, sítio no ramal Boa Vista, km 11, Vila do Cruzeiroinho - Estrada da Alça Viária, CEP: 68.690-000. Parágrafo único. A entidade de que trata este artigo gozará de todos os benefícios concedidos pela legislação vigente às entidades consideradas de utilidade pública.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação. PALÁCIO DO GOVERNO, 9 de setembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA
 Governadora do Estado

LEI Nº 7.467, DE 9 DE SETEMBRO DE 2010
 Declara e reconhece como de utilidade pública para o Estado do Pará, a Associação dos Moradores e Produtores Quilombolas de Guajará Miri, no Município de Acará e dá outras providências. A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARÁ estatui e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica declarada e reconhecida como de utilidade pública para o Estado do Pará, a Associação dos Moradores e Produtores Quilombolas de Guajará Miri, CNPJ nº 05.329.512/0001-10, situada na Comunidade de Guajará Miri, Baixo Acará, Município de Acará, CEP: 68.690-000. Parágrafo único. A entidade de que trata este artigo gozará de todos os benefícios concedidos pela legislação vigente às entidades consideradas de utilidade pública.

Art. 2º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação. PALÁCIO DO GOVERNO, 9 de setembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA
 Governadora do Estado

DECRETO Nº 2.471, DE 9 DE SETEMBRO DE 2010
 Acrescenta dispositivo ao Regulamento do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestação de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, aprovado pelo Decreto nº 4.676, de 18 de junho de 2001.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e tendo em vista a implementação de medidas que possibilite o desenvolvimento socioeconômico do território paraense.

D E C R E T A :
 Art. 1º Fica acrescido o art. 676-A ao Regulamento do Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestação de Serviços de Transportes Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação - ICMS, aprovado pelo Decreto nº 4.676, de 18 de junho de 2001, com a seguinte redação:
 "Art. 676-A. Na hipótese de centro de distribuição a ser implantado em território paraense, a Secretaria de Estado da Fazenda poderá, mediante regime especial, estabelecer tratamento tributário diferenciado do disposto neste Capítulo."
 Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial do Estado. PALÁCIO DO GOVERNO, 9 de setembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA
 Governadora do Estado

DECRETO Nº 2.472, DE 9 DE SETEMBRO DE 2010
 A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e com fundamento no inciso III da Lei nº 4.132, de 10 de setembro de 1962, combinado com o art. 68 dos Atos das Disposições Constitucionais Transitórias, art. 322 da Constituição Estadual de 1989, Lei nº 6.165/1998 e Decreto nº 3.572/1999.

D E C R E T A :
 Art. 1º São declarados de interesse social para fins de desapropriação o imóvel e as benfeitorias nele incidentes referentes ao Título Definitivo de Doação nº 02040/002, Tаланário Próprio nº 70, Fls. 54, expedido em favor de NAZARETE MEDEIROS RODRIGUES, em 24 de julho de 1995, com as seguintes características: Município: Acará;

Denominação: Sítio Jamorim; localização: margem esquerda do Rio Guamá; área: 99ha85a08ca; cadastro: S48A15-045.

Art. 2º O imóvel acima identificado será desapropriado para expedição de Título de Reconhecimento Coletivo em favor da Associação de Moradores e Agricultores da Comunidade Espírito Santo, objeto do Processo Administrativo nº 2002/178778, em tramite no Instituto de Terras do Pará.

Art. 3º Fica a Procuradoria-Geral do Estado autorizada a adotar as medidas cabíveis para a desapropriação amigável ou judicial dos bens indicados no art. 1º.

Art. 4º As despesas decorrentes da desapropriação correrão à conta de dotação própria.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. PALÁCIO DO GOVERNO, 9 de setembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA
 Governadora do Estado

DECRETO Nº 2.473, DE 9 DE SETEMBRO DE 2010
 A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e com fundamento no inciso III da Lei nº 4.132, de 10 de setembro de 1962, combinado com o art. 68 dos Atos das Disposições Constitucionais Transitórias, art. 322 da Constituição Estadual de 1989, Lei nº 6.165/1998 e Decreto nº 3.572/1999.

D E C R E T A :
 Art. 1º São declarados de interesse social para fins de desapropriação o imóvel e as benfeitorias nele incidentes referentes ao Título Definitivo de Doação nº 02040/001, Tаланário Próprio nº 70, Fls. 58, expedido em favor de JOSÉ FERREIRA PINHEIRO, em 24 de julho de 1995, com as seguintes características: Município: Acará; denominação: Sítio Jamorim; localização: margem direita do Rio Guamá; área: 99ha36a93ca; Cadastro: S48A15-045.

Art. 2º O imóvel acima identificado será desapropriado para expedição de Título de Reconhecimento Coletivo em favor da Associação de Moradores e Agricultores da Comunidade Espírito Santo, objeto do Processo Administrativo nº 2002/178778, em tramite no Instituto de Terras do Pará.

Art. 3º Fica a Procuradoria-Geral do Estado autorizada a adotar as medidas cabíveis para a desapropriação amigável ou judicial dos bens indicados no art. 1º.

Art. 4º As despesas decorrentes da desapropriação correrão à conta de dotação própria.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação. PALÁCIO DO GOVERNO, 9 de setembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA
 Governadora do Estado

DECRETO Nº 2.474, DE 9 DE SETEMBRO DE 2010
 Reserva área de terra situada no Município de Igarapé-Açu, para área denominada "Comunidade São Cristóvão".

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe confere o art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e

Considerando o art. 59, do Decreto-Lei nº 57, de 22 de agosto de 1969 e art. 59 do Decreto Estadual nº 2.135, de 15 de fevereiro de 2010, que dispõem que o Estado do Pará dispõe de terras que não devam ser alienadas porque a finalidade especial, devendo o Estado reservar essas terras para os Municípios, as áreas indispensáveis a expansão dos núcleos urbanos;

Considerando que o Município de Igarapé-Açu, atende ao requisito do art. 236, inciso VIII, § 2º, alínea "d" da Constituição do Estado do Pará, uma vez que tal reserva de área, destina-se a promoção de projetos de regularização fundiária de interesse social;

Considerando o que consta nos autos do Processo Administrativo nº 2010/126220 - ITERPA, de Interesse da Prefeitura Municipal de Igarapé-Açu, está em conformidade com a Instrução Normativa Conjunta nº 001/2008, de 14 de julho de 2008, bem como, a área denominada "Comunidade São Cristóvão", está devidamente arrecada e incorporada ao Patrimônio Estadual;

D E C R E T A :
 Art. 1º Fica Reservada à Prefeitura Municipal de Igarapé-Açu, uma área denominada "Comunidade São Cristóvão", com 38,3689 (trinta e oito hectares trinta e seis ares e oitenta e nove centiares), situada no Município de Igarapé-Açu, com limites, confrontações e demais especificações técnicas constantes em Memorial Descritivo elaborado pelo ITERPA, nos seguintes termos: Inicia-se a descrição deste perímetro no vértice DUB M7424, de coordenadas N=9876345,503m e E=206623,179; destse, segue confrontando com ÁREA DE EXPANSÃO, com azimutes e distâncias: 105º03'22" e 137,43m até o vértice DUB M7425, de coordenadas N=9876309,781m

e E=206755,976m; 85º12'56" e 45,75m até o vértice DUB M7426, de coordenadas N=9876313,599m e E=206801,592m; 133º38'60" e 309,39m até o vértice DUB M7427, de coordenadas N=9876099,902m e E=207025,605m; 93º23'01" e 189,84m até o vértice DUB M7428, de coordenadas N=9876088,690m e E=207215,243m; 146º14'01" e 291,24m até o vértice DUB M7429, de coordenadas N=9875846,422m e E=207377,222m; 173º09'07" e 18,48m até o vértice DUB M7430, de coordenadas N=9875828,061m e E=207379,427m; 91º58'32" e 39,19m até o vértice DUB M7431, de coordenadas N=9875826,709m e E=207418,623m; 189º16'55" e 228,74m até o vértice DUB M7550, de coordenadas N=9875600,816m e E=207381,705m; destse segue confrontando com LÉGUA PATRIMONIAL, com os seguintes azimutes e distâncias: 275º58'03" e 446,09m até o vértice DUB M7551, de coordenadas N=9873567,224m e E=206937,735m; 183º55'52" e 344,55m até o vértice DUB M7552, de coordenadas N=9875303,253m e E=206914,097m; destse confrontando com RODOVIA PA-242, com os seguintes azimutes e distâncias: 274º54'34" e 114,71m até o vértice DUB M7553, de coordenadas N=9875313,077m e E=206799,729m; destse segue confrontando com EURICO FERNANDES LUIZ, com os seguintes azimutes e distâncias: 0º21'54" e 48,17m até o vértice AL5 M6831, de coordenadas N=9875361,276m e E=206800,036m; 91º20'56" e 61,22m, até o vértice AL5 M6832, de coordenadas N=9875359,834m e E=206861,277m; 3º26'21" e 244,27m, até o vértice DUB M7420, de coordenadas N=9875603,830m e E=206875,940m; 2º39'54" e 87,20m, até o vértice DUB M7421, de coordenadas N=9875613,853m e E=206789,260m; 344º09'42" e 724,09m até o vértice DUB M7422, de coordenadas N=9876310,920m e E=206591,507m; 56º50'31" e 27,52m até o vértice DUB M7423, de coordenadas N=9876325,982m e E=206614,561m; 234º49'13" e 21,32m até o vértice DUB M7424, ponto inicial da descrição destse perímetro. Todas as coordenadas aqui descritas, estão georeferenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro, a partir das estações SAT 93620 (Belém-PA), de coordenadas N=-9844131,659m e E=782362,747m, representada no Sistema UTM, referenciada ao Meridiano Central N. 51 Wgr e SAT 93848 (São Domingos do Capim-PA), de coordenadas N=9814338,375m e E=191719,334m, representada no Sistema UTM, referenciada ao Meridiano central N. 45 Wgr, tendo como DATUM o SIRGAS 2000. Todos os azimutes e distâncias área e perímetro foram calculados no plano de projeção UTM.

Art. 2º A área de terras, prevista no artigo anterior, não poderá ser objeto de qualquer operação que importe na sua transferência a terceiros, sob nenhuma hipótese.

Art. 3º O Instituto de Terras do Pará - ITERPA deverá adotar as providências necessárias ao fiel cumprimento do disposto no presente Decreto, ficando, destse logo, ressalvados os direitos adquiridos porventura incidentes na área.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Revogam-se as disposições em contrário. PALÁCIO DO GOVERNO, 9 de setembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA
 Governadora do Estado

DECRETO Nº 2.475, DE 10 DE SETEMBRO DE 2010
 Dispõe sobre a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açaí e dá outras providências.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e

Considerando o Programa Estadual de Qualidade do Açaí e as ações já realizadas pelos diversos órgãos parceiros;

Considerando os Termos de Compromisso de Ajustamento de Conduta, firmados entre o Ministério Público do Estado, as Agroindústrias e Manipuladores Artesanais de Açaí instalados no Estado do Pará;

Considerando a relevância econômica e social da cadeia produtiva do Açaí no âmbito do Estado, visando à geração de emprego e renda para a população paraense;

Considerando a necessidade da rastreabilidade do produto Açaí, visando possibilitar ao Estado promover políticas públicas de inclusão sócio-produtivas imediatas na cadeia produtiva;

Considerando a necessidade da organização dos entrepostos de comercialização, dos meios de transporte, e da manipulação dos frutos, visando garantir a segurança alimentar;

Considerando a necessidade da vigilância, proteção e monitoramento de pragas e contaminantes do Açaí;

Considerando o propósito conjunto do Governo e dos produtores e vendedores artesanais de Açaí, em melhorar as condições higiênico-sanitárias das unidades processadoras, oferecendo aos consumidores um produto de melhor qualidade,

DECRETA:

Art. 1º A implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açúcar, que tem por objetivo identificar e promover a execução das ações de fortalecimento e desenvolvimento do comércio e consumo do Açúcar no âmbito do Estado do Pará.

Parágrafo único. A implementação descrita no caput será planejada e executada pelo Grupo de Trabalho instituído pelo Governo do Estado, sob a coordenação da Secretaria de Estado de Agricultura.

Art. 2º Para efeito do cumprimento do descrito no art. 1º, serão estabelecidas ações para desenvolvimento dos Projetos a seguir:

a) Projeto de cadastramento dos batedores artesanais para venda no varejo e das Agroindústrias junto a Secretaria de Estado de Saúde Pública - SESPA, as Secretarias Municipais de Saúde e a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ;

b) Projeto de organização dos entrepostos de comercialização e de melhoramento do transporte e escoamento do Açúcar;

c) Projeto de educação sanitária, orientando todos os segmentos da cadeia produtiva, com o intuito de capacitar produtores e manipuladores, favorecendo as boas práticas na agricultura, no transporte e na fabricação artesanal e industrial;

d) Projeto de arranjos financeiros junto às instituições (Banco da Amazônia, Banco do Brasil, Banco do Estado do Pará) através de linhas de crédito para micro e pequenos produtores, destinadas à melhoria da estrutura física e aquisição de equipamentos;

e) Projeto de monitoramento da qualidade higiênico-sanitária através de coleta de amostras (matéria-prima, água e produto acabado - Açúcar), visando prevenir a contaminação do fruto desde a colheita, transporte, recepção e processamento da matéria-prima;

f) Projeto de estímulo ao associativismo e ao cooperativismo, estabelecendo normas para que o produto seja adquirido ou absorvido também pelo Governo do Estado.

Art. 3º O Grupo de Trabalho mencionado no parágrafo único do art. 1º será composto por um titular e um suplente, dos seguintes órgãos e entidades:

I - Secretaria de Estado de Agricultura - SAGRI, que o coordenará;

II - Secretaria de Estado de Saúde Pública - SESPA;

III - Secretaria Municipal de Saúde de Belém - SESMA;

IV - Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ;

V - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará - EMATER-PARÁ;

VI - Banco do Brasil S/A;

VII - Banco do Estado do Pará S/A;

VIII - Banco da Amazônia S/A;

IX - Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e à Pequena Empresa do Pará - SEBRAE/PA;

X - Secretaria Municipal de Saneamento de Belém - SESAN;

XI - Secretaria Municipal de Economia de Belém - SECEN;

XII - Representantes dos vendedores artesanais e trabalhadores da cadeia produtiva do Açúcar;

XIII - Representante das Agroindústrias Produtoras de Açúcar;

XIV - Delegacia Federal de Agricultura - DFA/PA.

Parágrafo único. O coordenador, os membros do grupo de trabalho e seus respectivos suplentes serão indicados pelos dirigentes dos órgãos e entidades neles representados, e designados pela Secretaria de Estado de Agricultura.

Art. 4º O Grupo de Trabalho terá a seguinte estrutura organizacional:

I - Coordenação - Secretaria de Estado de Agricultura - SAGRI;

II - Secretaria Executiva - Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ;

III - Membros do Grupo de Trabalho.

Parágrafo único. Nos seus impedimentos a Coordenação do Grupo de Trabalho será substituída pela Secretaria-Executiva.

Art. 5º O Grupo de Trabalho reunir-se-á, ordinariamente, uma vez por mês e extraordinariamente, quando convocado pela Coordenação ou a requerimento da maioria de seus membros.

Parágrafo único. As decisões do Grupo de Trabalho serão consubstanciadas em resoluções.

Art. 6º A participação no Grupo de Trabalho será considerada função pública relevante, não sujeita à remuneração.

Art. 7º Ao Ministério Público do Estado ficam garantidas a participação e a representação no Grupo de Trabalho.

Parágrafo único. Serão disponibilizadas ao Ministério Público do Estado todas as informações necessárias para o acompanhamento do Programa Estadual de Qualidade do Açúcar.

Art. 8º Para a implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açúcar, o Governo do Estado poderá firmar convênios e acordos de cooperação técnica com entidades públicas ou privadas, de notório saber e experiência técnica, visando a fundamentar suas decisões e a estruturar estratégias e projetos.

Art. 9º A Secretaria de Estado de Agricultura dará o suporte operacional e logístico necessário ao desempenho das atividades do Grupo de Trabalho.

Art. 10. O prazo para conclusão do planejamento da implementação do Programa Estadual de Qualidade do Açúcar será de 90 (noventa) dias a contar da data de publicação deste Decreto, podendo ser prorrogado, em caso de comprovada necessidade, por igual período.

Art. 11. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 de setembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

D E C R E T O Nº 2.476, DE 10 DE SETEMBRO DE 2010

Altera o Decreto nº 4.571, de 3 de abril de 2001, que estabelece a criação do Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável - CEDRS e extingue o Conselho Estadual do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF e dá outras providências.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso V, da Constituição Estadual,

D E C R E T A:

Art. 1º Os §§ 2º e 4º dos arts. 2º e 16 do Decreto nº 4.571, de 3 de abril de 2001, que estabelece a criação do Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável - CEDRS e dá outras providências, passam a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º

§ 1º A presidência do CEDRS será exercida por qualquer um dos membros efetivo ou titular, eleito pelo Plenário, sendo esse mesmo princípio aplicado à suplência. O CEDRS terá o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação deste Decreto, para realizar a eleição do novo Presidente do Conselho e da suplência.

§ 4º A designação dos membros do CEDRS será feita mediante ato do Governo do Estado depois de ouvidas às instituições representadas e o Presidente do Conselho, no prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias, a fim de designar os membros que irão compor o novo Conselho e estes mesmos membros terão o poder de voto nas eleições para Presidente do CEDRS.

"Art. 16. Fica extinto o Conselho Estadual do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF no Pará, criado nos termos do Decreto nº 1.568, de 13 de agosto de 1996, ficando suas competências absorvidas pelo Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável - CEDRS.

Parágrafo único. Ficam sem efeito, a partir da data de publicação do Decreto de Criação do CEDRS, os atos de nomeação dos Conselheiros e do Secretário Executivo Estadual do PRONAF.

Art. 2º Fica acrescido o § 8º ao art. 2º do referido Decreto, conforme abaixo:

"§ 8º Enquanto perdurarem os prazos previstos nos §§ 1º e 4º deste artigo para reestruturação do novo Conselho, permanecerá a mesma estrutura do Decreto anterior, inclusive quanto a Presidência do CEDRS que continuará a ser presidido pelo Secretário de Estado de Agricultura."

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a 12 de julho de 2010.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 de setembro de 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

D O E Nº 31.750 de 13.09.2010.

08.2010

DECRETO DE 10 DE SETEMBRO DE 2010

Substitui membros do Conselho Estadual das Cidades.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso III, da Constituição Estadual, e considerando o teor do Ofício nº. 0126-ConCidades/PA, de 15 de junho de 2010, constante do Processo nº. 103568/2010,

RESOLVE:

Art. 1º Exonerar, a pedido, do Conselho Estadual das Cidades, o representante abaixo relacionado:

CASA CIVIL DO GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ

Titular: CLÁUDIO PUTY CUNHA

Art. 2º Nomear, para o Conselho Estadual das Cidades, em substituição ao representante de que trata o artigo anterior, o a seguir nomeado:

CASA CIVIL DO GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ

Titular: EVERALDO DE SOUZA MARTINS FILHO

Art. 3º O Conselheiro ora nomeado completará o mandato do substituído no art. 1º.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO DE 10 DE SETEMBRO DE 2010

Efetua a promoção "Post-Mortem" do SUBTEN BM SEBASTIÃO FONSECA DE ANCHIETA.

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, incisos V e X, da Constituição Estadual, e considerando o art. 64 da Lei nº. 5.251, de 31 de julho de 1985, combinado com os arts. 5º, 13 e 21 da Lei nº. 5.249, de 29 de julho de 1985, regulamentadas pelo Decreto nº. 4.244, de 28 de janeiro de 1986; Considerando que o óbito do EX-SUBTEN

BM RG 2176352 SEBASTIÃO FONSECA DE ANCHIETA decorreu em consequência de acidente ocorrido em serviço no dia 22 de setembro de 2009, quando estava cumprindo com os seus deveres de Bombeiro Militar; Considerando os termos do Parecer nº. 380/2010 da Consultoria Geral do Estado,

DECRETA

Art. 1º Fica promovido "Post-Mortem" ao posto imediato o militar do Corpo de Bombeiros Militar do Pará abaixo discriminado:

I - QUADRO DE OFICIAIS COMBATENTES - QOMB

1.1 AO POSTO DE 2º TENENTE QOMB

SUBTEN SEBASTIÃO FONSECA DE ANCHIETA

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO DE 10 DE SETEMBRO DE 2010

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso III, da Constituição Estadual, e considerando o teor do Processo nº. 132608/2010,

RESOLVE

Art. 1º Exonerar, "ex-officio", ADRIANE BATISTA PEREIRA VINAGRE do cargo de Professor AD-4, código GEPM AD4-401, matrícula 57207938-1, lotada na Secretaria de Estado de Educação-SEDUC, com base nos termos do art. 59, parágrafo único, inciso II, da Lei nº. 5.810/94, de 24 de janeiro de 1994, a contar de 17 de novembro de 2008.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso III, da Constituição Estadual, e considerando o teor do Processo nº. 132608/2010,

RESOLVE

Art. 1º Exonerar, a pedido, de acordo com o art. 135, inciso XII, da Constituição Estadual, e arts. 6º e 14 da Lei Estadual nº. 7.215, de 3 de novembro de 2008, ULISSES WEYL DA CUNHA COSTA do cargo em comissão de Diretor, com lotação na Fundação Parense de Radiodifusão - FUNTELPA, a contar de 1º de setembro de 2010.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso XII, da Constituição Estadual, e arts. 6º e 14 da Lei Estadual nº. 7.215, de 3 de novembro de 2008, ULISSES WEYL DA CUNHA COSTA do cargo em comissão de Diretor, com lotação na Fundação Parense de Radiodifusão - FUNTELPA, a contar de 1º de setembro de 2010.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso XII, da Constituição Estadual, e arts. 6º e 14 da Lei Estadual nº. 7.215, de 3 de novembro de 2008, ULISSES WEYL DA CUNHA COSTA do cargo em comissão de Diretor, com lotação na Fundação Parense de Radiodifusão - FUNTELPA, a contar de 1º de setembro de 2010.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso XII, da Constituição Estadual, e arts. 6º e 14 da Lei Estadual nº. 7.215, de 3 de novembro de 2008, ULISSES WEYL DA CUNHA COSTA do cargo em comissão de Diretor, com lotação na Fundação Parense de Radiodifusão - FUNTELPA, a contar de 1º de setembro de 2010.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso XII, da Lei nº. 5.810, de 24 de janeiro de 1994, CYNARA FONSECA SALVADOR para exercer o cargo em comissão de Gerente de Hemovigilância e Supervisão, código GEP-DAS-011.3, com lotação no Centro de Hemoterapia e Hematologia do Pará-HEMOPA, a contar de 1º de setembro de 2010.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso XII, da Lei nº. 5.810, de 24 de janeiro de 1994, JORGE NAZARENO VEIGA do cargo em comissão de Assessor Especial I, com lotação na Governadoria do Estado.

PALÁCIO DO GOVERNO, 10 DE SETEMBRO DE 2010.

ANA JÚLIA DE VASCONCELOS CAREPA

Governadora do Estado

DECRETO

A GOVERNADORA DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 6º, inciso II, da Lei nº. 5.810, de 24 de janeiro de 1994, MARIA HELIANA BRITO DE SOUSA para exercer o cargo em comissão de Assessor Especial, com lotação na Governadoria do Estado, a contar de 1º de setembro de 2010.

Anexo 8 – Publicação no Diário Oficial do Estado do Decreto Estadual que regulamenta a manipulação artesanal do Açaí e da Bacaba



ANO CXXI DA IOE
122ª DA REPÚBLICA
Nº 32.083

DIÁRIO OFICIAL

Diário Oficial
120
anos

Belém, terça-feira
24 de janeiro de 2012

República Federativa do Brasil - Estado do Pará

04 Cadernos
64 Páginas

A História no Diário Oficial

AURÉLIO DO CARMO (CXXII)

Ainda sobre o Decreto nº 3.952-E, de 14/04/1962, assinado pelo governador Aurélio do Carmo, que aprovou o Regulamento da Comissão de Construção e Conservação de Escolas.

A Diretoria Executiva da Comissão era responsável pelo cumprimento das resoluções do Conselho Deliberativo quanto à execução e fiscalização das obras. Dirigida por um diretor, obrigatoriamente engenheiro civil, pertencente ao quadro de servidores do Estado, ou contratado pela Secretaria de Educação.

Também no dia 14/04, o governador baixou a Portaria nº 95-B, a qual mandava servir, na Secretaria de Educação, com exercício na Comissão de Construção e Conservação de Escolas, o engenheiro civil Osmar dos Santos Faria, lotado na Secretaria de Obras, Terras e Águas. Neste mesmo dia, o governador ainda assinava a Portaria nº 95-C, designando para membros do Conselho Deliberativo da Comissão de Construção e Conservação de Escolas, David Salemito Mafaresi, engenheiro civil; Manoel do Socorro Coutinho, contador; e Luiz Gonzaga Bagnato, engenheiro civil e membro do magistério.

■ **RIBAMAR CASTRO**



Imprensa Oficial do Estado

Decreto estabelece regras para manipulação artesanal do açaí

O governador do Pará assina o decreto nº 326 que estabelece regras para cadastramento dos batedores artesanais de açaí e bacaba; padrões para instalações, materiais, máquinas e equipamentos; condições higiênico-sanitárias e boas

práticas de processamento, e atividades de inspeção e fiscalização.

O decreto considera o propósito conjunto do Governo e dos batedores de açaí, bacaba e similares em melhorar as condições higiênico-sanitárias das unidades processado-

ras, oferecendo aos consumidores um produto seguro e com padronização de processamento, além de promover políticas públicas de inclusão sócio-produtivas imediatas neste segmento da cadeia produtiva.

CADERNO 1 - PÁGINA 3

Perícias em saúde médica

A Secretaria de Estado de Administração abrirá licitação às 11h (horário de Brasília) do dia 06/02/2012, no site www.comprasnet.gov.br.

O objeto será contratar pessoa jurídica especializada na prestação de serviços médicos específicos de procedimentos de perícias em saúde médica, para atender demandas dos servidores públicos estaduais lotados nas cidades polos dos municípios do Pará.

CADERNO 2 - PÁGINA 14

Prorrogação de datas

A Universidade do Estado do Pará (Uepa) torna público que foram prorrogadas até o dia 17 de fevereiro de 2012 as datas de inscrições para o II Curso de Especialização em Fisioterapia Cárdio-Respiratória.

A divulgação do resultado final está prevista para ser feita no dia 2 de março de 2012. Os contatos poderão ser feitos por meio dos telefones: 3277-1378 e 3276-2500.

CADERNO 3 - PÁGINA 13

Bolsas de pesquisa

O Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará divulga processos seletivos para diversas concessões de bolsas de pesquisa. Entre elas está uma vaga para graduado em Estatística, categoria mestre, recém-formado, com experiência na aplicação de métodos estatísticos multivariados.

O período para as inscrições é do dia 25 a 27 de janeiro de 2012.

CADERNO 3 - PÁGINA 2

Transporte escolar

A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de transporte escolar fluvial e terrestre dos alunos da zona rural, durante o ano de 2012, será objeto de licitação do Fundo Municipal de Educação Novo Repartimento.

Os interessados em participar deverão comparecer no prédio da prefeitura no dia 06/02/2012, às 10h.

CADERNO 4 - PÁGINA 14

Execução de obra

A Prefeitura de Tucuruí abrirá licitação, na modalidade Tornada de Preços, tipo Menor Preço Global, com abertura no dia 08/02/2012, às 9h30.

O objeto será a contratação de empresa especializada em engenharia civil, para execução da obra de construção de quadra poliesportiva coberta com vestiário na UMEI Hilda da Silva Damasceno, no município.

CADERNO 4 - PÁGINA 15

Concurso Público

A Guarda Municipal de Belém torna pública a realização de Concurso Público destinado a selecionar candidatos para o provimento efetivo no cargo de nível médio de guarda municipal GM.01 e para a formação de cadastro de reserva da GMB.

Edital completo e anexos estão disponíveis no site www.cetapnet.com.br e no quadro de avisos da GMB.

CADERNO 4 - PÁGINA 14

Executivo

GABINETE DO GOVERNADOR

DECRETO Nº 336, DE 20 JANEIRO DE 2012
O GOVERNADOR DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe confere o art. 135, inciso V, da Constituição Estadual, e Considerando o Programa Estadual de Qualidade do Açai, instituído pelo Decreto nº 2.475, de 10 de setembro de 2010, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 250, de 13 de outubro de 2011;

Considerando os Termos de Compromisso de Ajustamento de Conduta, firmados entre o Ministério Público do Estado e batedores artesanais de Açai instalados no Estado do Pará; Considerando a relevância econômica e social da cadeia produtiva do Açai no âmbito do Estado, visando à geração de emprego e renda para a população paranaense; Considerando os Regulamentos Técnicos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, e os Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, RDC nº 218, de 29 de julho de 2005;

Considerando a necessidade do conhecimento real do número de estabelecimentos que manipulam artesanalmente o Açai no Estado do Pará, visando possibilitar ao Estado a promoção de políticas públicas de inclusão sócio-produtivas imediatas neste segmento da cadeia produtiva;

Considerando a necessidade de estabelecer requisitos higiénico-sanitários para a manipulação de Açai e Bacaba por batedores artesanais, de forma a prevenir surtos com Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA) e minimizando o risco sanitário, garantindo a segurança dos alimentos;

Considerando o propósito conjunto do Governo e dos batedores de Açai, Bacaba e congêneres em melhorar as condições higiénico-sanitárias das unidades processadoras, oferecendo aos consumidores um produto seguro e com padronização do processamento do Açai;

D E C R E T A :

Art. 1º O disposto neste Decreto é aplicável ao produto do Açai de origem artesanal e congêneres, seus subprodutos e resíduos de valor econômico.

CAPÍTULO I DAS DEFINIÇÕES

Art. 2º Para efeito deste Decreto, considera-se:

I - Açai: é o fruto da palmeira conhecida como açazeiro, cujo nome científico é *Euterpe oleracea Mart.*, fruta nativa da Região Amazônica, pequena, redonda e de cor azul-rosa, quase negra, que ganhou fama como fonte natural de energia por todo o Brasil e pelo Mundo; denominação dada à polpa acidosa de água obtida do amido dos frutos, muito consumida no Estado e classificada pelos batedores artesanais como *fruto do papoulo, médio e grosso*;

II - Água Potável: água para o consumo humano, cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde;

III - Bacaba: fruto oriundo de uma palmeira nativa da Região Amazônica, semelhante ao açazeiro, cujo nome científico é *Democarpus bacaba Mart.*;

IV - Batedor: caixa plástica vazada;

V - Branqueamento: tratamento térmico que tem a finalidade de inativar enzimas que poderiam causar reações de deterioração, como o escurecimento. O branqueamento tem, também, outros efeitos, como o de reduzir a carga microbiana inicial do produto;

VI - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiénico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária;

VII - Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos aos alimentos e às bebidas que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade;

VIII - Congêneros: Pacaú, Buri (miró);

IX - Desinfecção: operação de redução do número de microrganismos por método físico e/ou químico;

X - Despolpamento: extração das polpas dos frutos do açazeiro e da bacabeira;

XI - Doenças Transmissíveis por Alimentos (DTA): síndrome ou doença originada pela ingestão de alimentos e/ou água contaminados por microrganismos, toxinas e outros agentes químicos ou físicos em quantidades que afetam a saúde do consumidor;

XII - Envase: colocar em vasilhas, no caso do Açai, preferencialmente em sacos plásticos transparentes atóxicos para a preservação das boas qualidades do produto;

XIII - Estabelecimentos que Manipulam e Comercializam Açai: local onde o Açai é processado, denominado de batedores ou vitaminizati;

XIV - Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XV - Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e/ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XVI - Manipulação de Alimentos e Bebidas: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção de alimentos e bebidas preparados com vegetais, envolvendo as etapas de preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização;

XVII - Manipulador de Alimentos: qualquer pessoa que entre em contato direto ou indireto com o alimento ou a bebida;

XVIII - Matéria-Prima Beneficiada: os frutos de Açai e Bacaba submetidos ao processo de retirada da parte não-comestível ou não-utilizável sem abarcar suas principais características naturais, podendo incluir os procedimentos de seleção, lavagem, branqueamento, despolpamento, envase e acondicionamento;

XIX - Mofa: denominação comum a fungos que vivem de matérias orgânicas por eles decompostas;

XX - Paletes: é uma base feita de diversos materiais, com exceção da madeira, que serve de suporte para as caixas de produtos ficarem empilhadas;

XI - Polpa: parte comestível do fruto do açazeiro e da bacabeira;

XXII - Pragas: animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos e bebidas, tais como insetos, roedores e pássaros;

XXIII - Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos do preparo de alimentos e bebidas;

XXIV - Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfecção domiciliar em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água;

XXV - Sujidades: são materiais indesejáveis, como insetos; folhas, palhas e resíduos de cachos encontrados na área de cultivo, como no produto colhido oriundos da própria cultura ou não;

XXVI - Vetores: seres vivos que veiculam o agente infeccioso aos alimentos e bebidas, incluindo os vetores mecânicos que agem apenas como transportadores e os biológicos que atuam como veiculadores e abrigos biológicos.

CAPÍTULO II DO CADASTRAMENTO DOS BATEDORES ARTESANAIS DE AÇAI E BACABA

Art. 3º É obrigatória a implementação do cadastramento semestral de todos os estabelecimentos artesanais que manipulam o Açai no Estado do Pará.

§ 1º O cadastramento semestral de que trata o caput deste artigo ocorrerá nos meses de janeiro e agosto.

§ 2º A implementação do cadastramento semestral será planejada e executada pelo Grupo de Trabalho instituído pelo Decreto nº 2.475, de 10 de setembro de 2010, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 250, de 13 de outubro de 2011, sob a coordenação da Secretaria de Estado de Agricultura - SAGRI e da Secretaria de Estado de Saúde Pública - SESPA.

Art. 4º Para efeito do cumprimento do disposto no art. 3º deste Decreto, serão estabelecidas ações para:

I - promover campanha estadual nos meios de comunicação a fim de tornar pública a convocação dos batedores artesanais de Açai, Bacaba e congêneres, orientando sobre os pontos de cadastramento, que será realizado nas Secretarias Municipais de Saúde, tendo como ponto central de controle as Vigilâncias Sanitárias Municipais;

II - estabelecer ações de educação sanitária por meio de campanhas educativas, orientando a importância deste segmento da cadeia produtiva do Açai e da necessidade da organização e da estruturação das unidades produtivas no contexto social do

Estado do Pará;

Art. 5º O Grupo de Trabalho descrito no art. 3º, § 2º, deste Decreto estabelecerá a metodologia empregada para a perfeita execução das metas estabelecidas.

Parágrafo único. As decisões do Grupo de Trabalho serão consubstanciadas em resoluções.

Art. 6º Para a implementação do cadastramento de todos os batedores de Açai e Bacaba no Estado do Pará, poderão ser firmados convênios e acordos de cooperação técnica com entidades públicas ou privadas.

CAPÍTULO III

INSTALAÇÕES, MATERIAIS, MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

SEÇÃO I

LOCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIAMENTOS

Art. 7º Os estabelecimentos que manipulam o Açai e a Bacaba deverão estar situados em áreas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar sujeitos a inundações.

Art. 8º Os estabelecimentos descritos no artigo anterior deverão dispor de fonte de energia compatível com a demanda de atividade e deverão estar situados longe de quaisquer criações de animais domésticos, podendo ser áreas urbana ou rural.

SEÇÃO II

ESTRUTURA FÍSICA

Art. 9º A estrutura física deverá ser construída em alvenaria, atendendo às seguintes etapas do processamento:

I - recepção;

II - seleção;

III - higienização;

IV - tratamento térmico;

V - despolpamento.

§ 1º Deverão ser observadas, ainda, as seguintes regras:

I - toda a sua cobertura deverá ser em telha, com teto forrado de material resistente e de cor clara, que seja de fácil higienização, de modo a impedir o acúmulo de sujeira, minimizar a condensação e formação de mofo;

II - as luminárias devem estar protegidas para evitar quebra/ explosão e estar posicionadas distantes da máquina de bater, evitando a atração de insetos pela luz;

III - o piso de todas as áreas do prédio deverá ser impermeável, antiderrapante, resistente e de fácil higienização, possuir escoamento de águas residuais e, quando existir canalizações, estas devem ser cobertas;

IV - as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso;

V - o dimensionamento da edificação deve ser compatível com todas as operações, devendo existir separação em caso de diferentes atividades, por meios físicos, de forma a evitar contaminação cruzada;

VI - a edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas do processamento;

VII - o acesso às instalações deve ser controlado, independente e não comum a outros usos e não possuir portas com aberturas para o setor de processamento;

VIII - as instalações devem ser abastecidas de água corrente potável filtrada, dispor de rede de esgoto contendo ralos sifonados com grelhas que permitam o seu fechamento;

IX - deve existir lavatório exclusivo para a lavagem das mãos na área de manipulação devendo possuir dispensador de sabão líquido, sanitizante, porta papel toalha ou outro sistema seguro para a secagem das mãos e lâmina acionada sem contato manual;

X - as caixas de gordura e rede de esgoto devem ter dimensões compatíveis ao volume dos resíduos, devendo estar localizadas fora da área de processamento;

XI - as áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais;

XII - as instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulação externa de forma a facilitar a higienização do local;

XIII - as instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido indolor antisséptico ou sabonete líquido indolor e produto antisséptico, toalha de papel não-reciclado ou outro sistema higiénico seguro para a secagem das mãos e lâminas dotadas de tampa acionada sem contato manual e sem portas abridoras para o setor de processamento;

XIV - os equipamentos, móveis e utensílios que entrem em contato com alimentos devem ser de material que não transmitam

DECRETO Nº 328, DE 20 DE JANEIRO DE 2012

Reserva área de terra para integrar o patrimônio do Município de Tailândia, na localidade denominada Vila Palmara, e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe confere o art. 135, incisos III e V, da Constituição Estadual,

Considerando que o art. 35 do Ato das Disposições Transitorias da Constituição Estadual de 1989 prevê a adoção das providências necessárias à regularização das áreas patrimoniais dos municípios paranaenses;

Considerando a necessidade de ditar essas antes públicas de condições que permitam promover o adequado ordenamento de suas bases territoriais, através do planejamento e controle do uso, do parcelamento e da ocupação do solo rural e urbano;

Considerando que compete ao Estado corroborar com medidas que possibilitem, quanto possível, a implantação de infraestrutura, no âmbito dos territórios municipais, com a construção de escolas, postos de saúde, unidades de saneamento e fornecimento de água, como forma de melhorar as condições de vida das populações locais;

Considerando, enfim, o disposto no art. 9º, alínea "a", combinado ao art. 55, alíneas "a" e "d", § 1º, do Decreto-Lei nº 37, de 22 de agosto de 1965, que atribui competência ao Estado para promover a reserva das terras que não devem ser alienadas a particulares, quando se destinarem a finalidades especiais, inclusive aquelas indispensáveis à regularização ou expansão dos núcleos urbanos dos municípios,

D E C R E T A:

Art. 1º Fica reservada, para posterior doação ao Município de Tailândia e implantação de infraestrutura urbana na localidade denominada Vila Palmara, a área de terra pertencente ao patrimônio fundiário do Estado do Pará, com os limites, confrontações e demais especificações técnicas a seguir descritas:

Início-se a descrição desta perímetro no vértice P-0001, situado na faixa de domínio da Rodovia PA-150, de coordenadas N 9.725.102,97m e E 748.964,30m; deste segue confrontando neste trecho com Agropalma com azimute 100°21'24" e distância de 7,01m até o vértice P-0002, de coordenadas N 9.725.101,71m e E 748.973,19m; deste segue confrontando neste trecho com Agropalma, com azimute 96°47'02" e distância de 237,74m até o vértice P-0003, de coordenadas N 9.725.073,63m e E 749.207,27m; deste segue confrontando neste trecho com Agropalma, com azimute 96°51'05" e distância de 227,88m até o vértice P-0004, de coordenadas N 9.723.047,74m e E 749.432,68m; deste segue confrontando neste trecho com Agropalma, com azimute 96°51'05" e distância de 239,76m até o vértice P-0005, de coordenadas N 9.723.019,14m e E 749.671,73m, situado; deste segue confrontando neste trecho com Agropalma, com azimute 96°32'47" e distância de 419,87m até o vértice P-0006, de coordenadas N 9.724.968,73m e E 750.086,56m, situado; deste segue com azimute 187°51'22" e distância de 6,59m até o vértice P-0007, de coordenadas N 9.724.962,20m e E 750.087,66m; deste segue com azimute 161°19'02" e distância de 49,46m até o vértice P-0008, de coordenadas N 9.724.912,75m e E 750.086,52m; deste segue com azimute 184°00'54" e distância de 121,69m até o vértice P-0009, de coordenadas N 9.724.791,36m e E 750.078,00m, situado; deste segue com azimute 82°42'32" e distância de 22,32m até o vértice P-0010, de coordenadas N 9.724.794,21m e E 750.100,34m; deste segue com azimute 76°03'18" e distância de 30,12m até o vértice P-0011, de coordenadas N 9.724.801,46m e E 750.129,59m; deste segue com azimute 80°42'12" e distância de 133,78m até o vértice P-0012, de coordenadas N 9.724.823,07m e E 750.241,61m; deste segue com azimute 179°00'13" e distância de 7,57m até o vértice P-0013, de coordenadas N 9.724.813,10m e E 750.241,89m; deste segue com azimute 153°59'40" e distância de 128,41m até o vértice P-0014, de coordenadas N 9.724.499,69m e E 750.318,19m; deste segue com azimute 153°59'40" e distância de 8,24m até o vértice P-0015, de coordenadas N 9.724.492,28m e E 750.321,80m; deste segue com azimute 176°02'56" e distância de 59,45m até o vértice P-0016, de coordenadas N 9.724.622,97m e E 750.325,90m; deste segue com azimute 178°13'30" e distância de 7,46m até o vértice P-0017, de coordenadas N 9.724.623,52m e E 750.326,13m; deste segue com azimute 180°49'22" e distância de 51,81m até o vértice P-0018, de coordenadas N 9.724.571,69m e E 750.325,36m; deste segue com azimute 180°50'00" e distância de 6,70m até o vértice P-0019, de coordenadas N 9.724.564,99m e E 750.325,36m; deste segue com azimute 181°03'11" e distância de 73,13m até o vértice P-0020; de coordenadas N

9.724.489,81m e E 750.323,96m; deste segue com azimute 181°36'56" e distância de 177,17m até o vértice P-0021, de coordenadas N 9.724.312,71m e E 750.318,96m, deste segue com azimute 151°05'33" e distância de 14,32m até o vértice P-0022, de coordenadas N 9.724.300,09m e E 750.326,00m; deste segue com azimute 270°48'60" e distância de 1.216,34m até o vértice P-0023, de coordenadas N 9.724.317,34m e E 749.109,78m; deste segunda pela faixa de domínio da Rodovia PA-150 com azimute 342°09'29" e distância de 75,66m até o vértice P-0024, de coordenadas N 9.724.389,35m e E 749.086,60m; deste seguindo pela faixa de domínio da Rodovia PA-150 com azimute 350°16'15" e distância de 713,48m até o vértice P-0025, de coordenadas N 9.725.094,54m e E 748.965,69m; deste seguindo pela faixa de domínio da Rodovia PA-150 com azimute 350°37'23" e distância de 8,33m até o vértice P-0001, pontos inicial da descrição deste perímetro. Todos os azimutes e distâncias, áreas e perímetro foram calculados no plano de projeção UTM.

Art. 2º Para cumprimento do disposto no artigo anterior, uma vez concedida a necessária autorização legislativa, o Município de Tailândia, em colaboração com o ITERPA e a SEIDURS, deverá promover a demarcação das terras reservadas por este Decreto, observadas as disposições que regulamentam os procedimentos dessa natureza, em conformidade com o Decreto nº 7.454, de 19 de fevereiro de 1971 e com a Lei nº 10.267, de 28 de agosto de 2001.

Art. 3º Concluída a demarcação e após sua aprovação pelo ITERPA, este deverá providenciar a expedição do título definitivo de propriedade em favor do Município de Tailândia, cuja área passará a integrar o patrimônio daquele ente público.

Art. 4º Ficam ressalvadas do polígono a que se refere o art. 1º deste Decreto as ocupações legítimas de terceiros e quaisquer outras situações jurídicas constituídas porventura incidentes sobre as ditas terras.

Art. 5º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PALESTINA, 20 de janeiro de 2012.

SIMÃO BATISTE

Governador do Estado

DECRETO Nº 329, DE 20 DE JANEIRO DE 2012

Regulamenta o art. 44-A da Lei nº 6.063, de 26 de julho de 1997, que dispõe sobre a Gratificação de Desempenho de Atividade Mercantil e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO PARÁ, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 135, inciso V, da Constituição Estadual,

Considerando que a avaliação e/ou o monitoramento do desempenho constituem parte indispensável da gestão moderna para controlar a prestação de serviços públicos;

Considerando que a Gestão de Desempenho é uma importante ferramenta para estimular o aprendizado, o desenvolvimento e a melhoria contínua tanto do indivíduo quanto da instituição;

Considerando que a adoção de critérios de avaliação de gestão, que avalie permanentemente a eficiência, a eficácia e a qualidade dos serviços prestados à comunidade tem um enorme potencial, como ferramenta para melhorar a gestão pública,

D E C R E T A:

CAPÍTULO I**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º Este Decreto regulamenta o art. 44-A da Lei nº 6.063, de 26 de julho de 1997, dispõe sobre a Gratificação de Desempenho de Atividade Mercantil - GOAM, a formulação e fixação de metas organizacionais, as atribuições e as competências dos agentes envolvidos no processo, o sistema de avaliação, os procedimentos, a forma de pagamento de gratificação e os recursos da avaliação de desempenho.

CAPÍTULO II**DAS METAS DE DESEMPENHO INSTITUCIONAIS**

Art. 2º As metas de desempenho institucional para fins de pagamento da GOAM, serão fixadas anualmente em ato do Secretário Especial de Estado de Desenvolvimento Econômico e Incentivo à Produção, com base em proposta do Presidente da JUCEPA, antes do início do ciclo de avaliação.

§ 1º As metas de desempenho institucional serão fixadas levando-se em consideração as metas do plano plurianual, os projetos e as atividades prioritárias, as condições especiais de trabalho e as características específicas da entidade.

§ 2º As metas a que se refere o caput poderão ser revistas na superveniência de fatores que tenham influência significativa na sua consecução.

§ 3º O ato a que se refere o caput poderá, para fins de operacionalização, detalhar as metas para cada unidade de

avaliação, desde que o resultado deste detalhamento seja compatível com o conjunto de metas institucionais fixadas para a JUCEPA.

**CAPÍTULO III
DA COMISSÃO DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO****SEÇÃO I****DA CONSTITUIÇÃO DA COMISSÃO**

Art. 3º A Comissão de Avaliação de Desempenho será constituída por ato do Presidente da JUCEPA para fins de implementação da Avaliação de Desempenho Individual e Institucional.

§ 1º A comissão deverá ser composta por cinco membros do quadro da JUCEPA, com, no mínimo, três anos de efetivo exercício na entidade.

§ 2º A comissão deverá, necessariamente, contar com suplente, a fim de assegurar que os trabalhos sejam realizados de forma contínua.

§ 3º Não poderá ser Comissão de Avaliação servidor que possua, na JUCEPA, cômputo, parente consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral até o terceiro grau, na forma da legislação vigente.

§ 4º O servidor que integrar a Comissão de Avaliação será avaliado pelos membros suplentes.

SEÇÃO II**DAS COMPETÊNCIAS**

Art. 4º Compete à Comissão de Avaliação de Desempenho:

- I - coordenar o processo de execução da avaliação de desempenho na entidade;
- II - aplicar a avaliação institucional às unidades administrativas macro para medição no cumprimento das metas organizacionais estabelecidas para o período;
- III - considerar, para fins da avaliação, as condições de trabalho do servidor avaliado;
- IV - preencher o Termo Final de Avaliação;
- V - apurar o resultado final de cada Avaliação de Desempenho Individual e registrá-lo no Termo Final de Avaliação;
- VI - examinar e julgar os recursos interpostos pelos servidores avaliados;
- VII - ratificar o resultado da Avaliação de Desempenho Individual do servidor que interpor recurso e viver sua pontuação alterada;
- VIII - elaborar relatório final contendo o resultado da avaliação de desempenho de todos os servidores avaliados;
- IX - encaminhar, após concluído, o processo de Avaliação de Desempenho Individual à Unidade de Gestão de Pessoas.

CAPÍTULO IV**DOS GESTORES****DAS ATRIBUIÇÕES DOS GESTORES**

- Art. 5º. Cabe aos gestores em seus respectivos âmbitos de atuação:
- I - aplicar e fazer cumprir as diretrizes e procedimentos estabelecidos por este Decreto;
 - II - orientar e apoiar a Comissão de Avaliação de Desempenho na formulação e execução das metas e/ou do plano de trabalho;
 - III - promover a melhoria contínua do desempenho dos servidores;
 - IV - garantir aos avaliados o retorno dos resultados obtidos no processo de avaliação de desempenho;
 - V - incentivar a capacitação profissional dos servidores sob sua responsabilidade;
 - VI - incentivar e propiciar a realização do trabalho em equipe;
 - VII - participar dos programas de treinamento, visando ao aperfeiçoamento das funções de gestão de equipes e unidades de trabalho;
 - VIII - contribuir para a melhoria da sistematicidade de avaliação de desempenho.

CAPÍTULO V**UNIDADE DE GESTÃO DE PESSOAS**

Art. 6º A Unidade de Gestão de Pessoas orientará os procedimentos de avaliação de desempenho, tendo as seguintes competências:

- I - dar conhecimento prévio aos servidores das normas e dos critérios a serem utilizados na Avaliação de Desempenho Individual;
- II - promover treinamento específico dos membros da Comissão de Avaliação de Desempenho;
- III - prestar orientações, sempre que necessário, à Comissão de Avaliação e acompanhar o andamento dos trabalhos;
- IV - preparar e publicar os atos de homologação da Avaliação de Desempenho Individual, no prazo máximo de dez dias contados a partir da data de conclusão da avaliação;
- V - notificar o servidor, por escrito, acerca do resultado de sua Avaliação de Desempenho Individual, no prazo máximo de vinte

Anexo 10 – Letra da música Sabor Açaí

Musica: Sabor Açaí

E prá que tu foi plantado / E prá que tu foi plantada / Prá invadir a
nossa mesa / E abastar a nossa casa.

Teu destino foi traçado / Pelas mãos da mãe do mato / Mãos
prendadas de uma deusa / Mãos de toque abençoado.

És a planta que alimenta / A paixão do nosso povo / Macho fêmea
das touceiras / Onde Oxossi faz seu posto.

A mais magra das palmeiras / Mas mulher do sangue grosso / E
homem do sangue vasto / Tu te entrega até o caroço.

E tua fruta vai rolando / Para os nossos alguidares / Tu te entregas
ao sacrifício / Fruta santa, fruta mártir / Tens o dom de seres muito /
Onde muitos não têm nada / Uns te chamam açazeiro / Outros te
chamam juçara...

Põe tapioca / Põe farinha d'água / Põe açúcar / Não põe nada / Ou
me bebe como um suco / Que eu sou muito mais que um fruto / Sou
sabor marajoara / Sou sabor marajoara / Sou sabor

Autoria de Nilson Chaves e João Gomes

Anexo 11 – Letra da música Açaí com Paçoca

Música: Açaí com Paçoca

Eu te pergunto / Não sei se você gosta / Eu vou botar leitinho / A granola e a paçoca

Tá "mó" calor / Eu vou te perguntar / Se tu gosta de açaí / Te prepara pra tomar

Açaí / Açaí com paçoca / Soca, soca, soca, soca / Soca, soca, soca, soca / Soca, soca, soca, soca / Soca, soca

Se não der pra socar / Tu empurra / Se não der pra socar / Tu empurra / Se não der pra socar / Tu empurra

Açaí com paçoca / Soca, soca, soca, soca / Soca, soca / Se não der pra socar / Tu empurra / Se não der pra socar / Tu empurra / Se não der pra socar / Tu empurra

Açaí / Açaí com paçoca / Soca, soca, soca, soca / Soca, soca, soca, soca / Soca, soca, soca, soca / Soca, soca

É o açaí gelado no teu corpo / Toma violento, toma danadinho / Toma, toma, toma, toma / É o açaí cremoso no teu corpo / Toma violento, toma danadinho / Toma perigoso / Oi, toma, toma, toma, toma / Oi, toma, toma, oi, toma, toma / Oi, toma, toma, toma, toma / Oi, toma, toma, oi, toma, toma / Oi, toma, toma, toma, toma

Autoria: Vanessa Esprendorosa