



**FADECAM**  
Faculdade de Formação e  
Desenvolvimento do Campo



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ**  
**ESPECIALIZAÇÃO EM EXTENSÃO, INOVAÇÃO SOCIOAMBIENTAL E**  
**DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS AGROALIMENTARES – AGIS.**

COMUNIDADE SÃO SEBASTIÃO  
RIO ARAPAPUZINHO



Mapeamento social de três novidades  
sociotécnicas e saberes agroecológicos: “café do  
cacau”, prensa alternativa ao tipiti e creme da  
casca do bacuri

Discente: Carla Lorena Sandim da Rosa  
Orientador: Aquiles Simões

ABAETETUBA/PA  
2019



MINISTÉRIO DA  
CIÊNCIA, TECNOLOGIA,  
INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES

MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

SECRETARIA ESPECIAL DE  
AGRICULTURA FAMILIAR E DO  
DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

CASA CIVIL



## **Orientação acadêmica**

Aquiles Simões

## **Supervisão cartográfica**

Eliana Teles Rodrigues

## **Edição**

Carla Lorena Sandim da Rosa

## **Fotografia**

Carla Lorena Sandim da Rosa

## **Equipe de Pesquisa de campo**

Carla Lorena Sandim da Rosa

Erika Natalia Ferreira da Silva

Gleyce Carvalho Castro

Taís Rodrigues da Costa

Thiago Maciel Vilhena

## **Transcrição**

Carla Lorena Sandim da Rosa

## **Realização**

GEDAF/AGIS/UFGA

“Trabalho desenvolvido no âmbito do  
NEA GEDAF: Teias de Inovação Agroecológica Desenvolvimento  
de Sistemas Agroalimentares  
com o apoio do **Conselho Nacional de  
Desenvolvimento Científico e Tecnológico –  
CNPq**” e dos órgãos financiadores da Chamada CNPq  
21/2016, a saber: MAPA, MCTIC, MEC e SEAD – Casa Civil.

ABAETETUBA/PA

2019



MINISTÉRIO DA  
**CIÊNCIA, TECNOLOGIA,  
INOVAÇÕES E COMUNICAÇÕES**

MINISTÉRIO DA  
**EDUCAÇÃO**

MINISTÉRIO DA  
**AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO**

SECRETARIA ESPECIAL DE  
**AGRICULTURA FAMILIAR E DO  
DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO**

**CASA CIVIL**



# SUMÁRIO

1. Apresentação .....	04
2. Metodologia .....	05
3. Mapeamento Social da comunidade .....	06
3.1 Mapeamento social e novidades sociotécnicas ....	08
3.2 Detalhando o mapa e identificando as novidades sociotécnicas.....	09
4. Café do Cacau .....	11
4.1 Ficha saberes agroecológicos .....	14
5. Prensa Alternativa ao Tipiti .....	16
5.1 Ficha saberes agroecológicos .....	18
6. Creme da casca do bacuri .....	20
6.1 Ficha saberes agroecológicos .....	22
7. Considerações Finais .....	24
REFERÊNCIAS .....	25

# APRESENTAÇÃO



O objetivo desse fascículo é espacializar algumas das novidades sociotécnicas presentes na comunidade quilombola de São Sebastião no rio Arapapuzinho, bem como sistematizá-las, percorrer pelos saberes dos agricultores e explanar suas trajetórias socioambientais e socioprofissionais. As novidades serão situadas no mapa, o qual foi construído em conjunto com os moradores da comunidade a partir do mapeamento social.

Serão abordadas três novidades sociotécnicas, sendo elas: Café do cacau, prensa alternativa ao uso do tipiti na produção de farinha e creme da casca do bacuri. De acordo com Ploeg et al. (2004), uma novidade pode ser considerada uma prática vigente ou uma transformação dentro de alguma prática já existente.

Também serão exibidas as fichas de saberes agroecológicos dessas novidades sociotécnicas, mostrando seu funcionamento e como são realizadas, de acordo com a experiência adquirida pela vivência dos entrevistados.

Boa leitura e aprendizado!

# METODOLOGIA

A pesquisa foi realizada nos estágios de vivência na comunidade São Sebastião, localizada no rio Arapapuzinho, durante os 14 dias em que a equipe ficou em campo, precisamente entre os dias 29 de outubro a 4 de novembro de 2018, retornando a comunidade no dia 14 de dezembro para mais sete dias de convívio com os comunitários. Inicialmente se fez um Diagnóstico Rural Participativo com perguntas abertas e conversas gravadas com a autorização dos entrevistados. Nesse primeiro momento foram identificadas algumas novidades sociotécnicas.

No momento das visitas também era feito o convite para participar da oficina de mapeamento, além de ser explicada a importância desse momento para a comunidade. O mapeamento social foi iniciado ainda no primeiro estágio, as figuras presentes no mapa são de maioria autoral dos moradores da comunidade, produzidos na confecção do croqui durante a oficina (Figura 1) . A localização desses desenhos não é aleatória, ela obedece aos pontos georreferenciados, os quais localizam os elementos destacados pela comunidade no croqui.

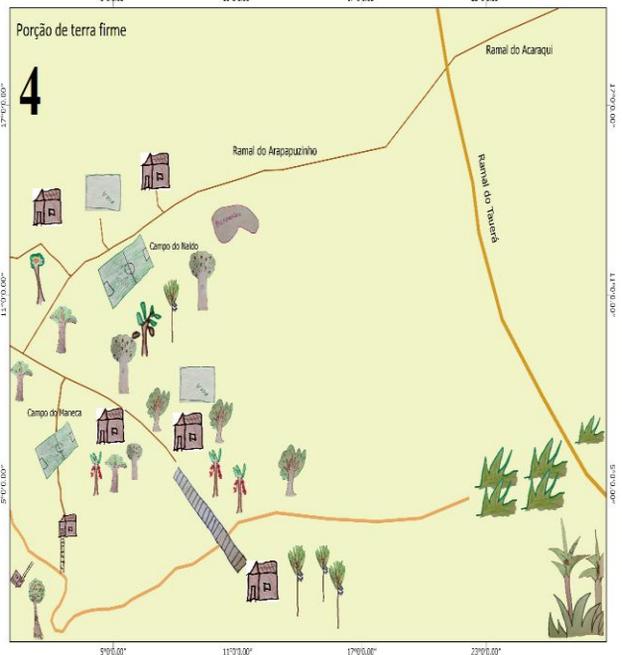
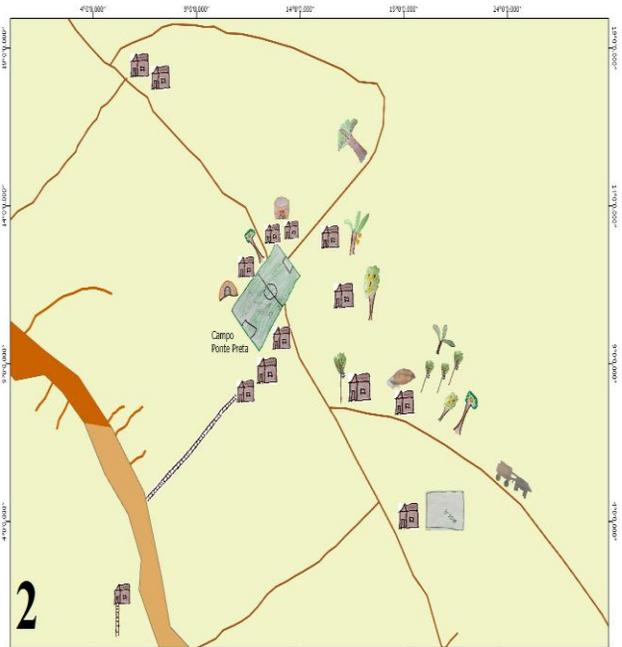
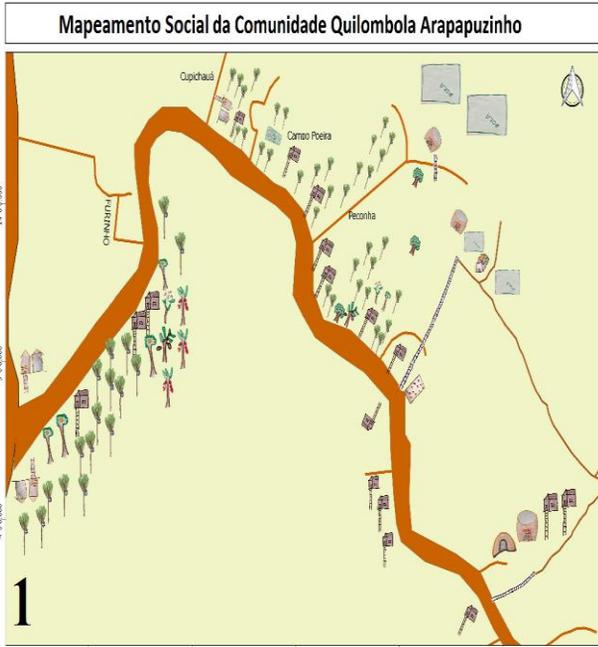
Figura 1 - Oficina de mapeamento social



Fonte: Equipe de pesquisa, 2018.

Depois que foram identificadas as novidades sociotécnicas citadas no presente trabalho, foi feito um levantamento das trajetórias socioambientais e socioprofissionais dos responsáveis pelas mesmas, além de entrevistas para identificar os elementos que influenciaram nos saberes dos camponeses.

# MAPEAMENTO SOCIAL DA COMUNIDADE



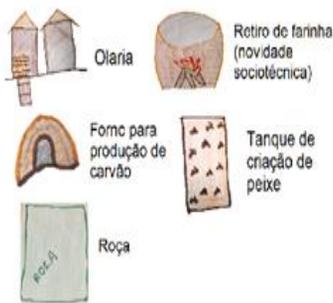
# Legenda \ Convenções cartográficas

- Caminho
- Furo
- Rio Arapapuzinho
- Início do rio Arapapuzinho
- Fim do Rio Arapapuzinho
- Território da comunidade

## Espaços Sociais



## Economia local



## Novidade Sociotécnica



## Outras espécies de vegetação do território



Localização do rio Arapapuzinho na cidade Abaetetuba



Sistema de coordenadas Geográficas:

LAT/LONG

DATUM: WSG 84

Unidade: Grau, Minuto e Segundo

Fonte: Croqui moradores do rio

Arapapuzinho

Pontos de GPS coletados no trabalho de campo 2018

IBGE, 2007

Escala: 1:3500 m

## Áreas de impactos e Conflitos Socioambientais



## Palmeiras



Realização:  
Associação dos Remanescentes Quilombolas de Abaetetuba  
Comunidade Quilombola de Arapapuzinho

Elaboração dos Croquis:

Maria dos Santos Cardoso  
Juliete Cardoso dos Santos  
Edivana Cardoso dos Santos  
Valmil Costa Carvalho  
Raimunda Costa Carvalho  
Severino Diogo  
Raimundo Pinheiro da Costa  
Jucileide Sena da Silva  
Kevin Cardoso  
Alex Silva da Costa  
Maria Lohana Silva da Costa  
Raimundo Pinheiro da Costa  
Siane Pinheiro da Costa  
Mônica Caroline Maciel da Silva  
Franciele Silva da Silva  
Dielma Coutinho dos Santos  
Matheus Pinheiro Cardoso  
Lucas Gomes dos Santos  
Denisae Maciel dos Santos  
Izabela Ferreira Moraes  
Evelly Vanessa  
Suelone Sousa Maciel

Cartografia e Edição Gráfica:  
Thiago Maciel Vilhena e Nezilú Gonçalves

Equipe de Pesquisa de Campo:  
Carla Lorena Sandim da Rosa  
Erika natalia ferreira da silva  
Gleyce Carvalho Castro  
Tais Rodrigues da Costa  
Thiago Maciel Vilhena

Supervisão Cartográfica:  
Eliana Teles

Coordenação Geral:  
Aquiles Simões  
Eliana Teles

# MAPEAMENTO SOCIAL E NOVIDADES SOCIOTÉCNICAS

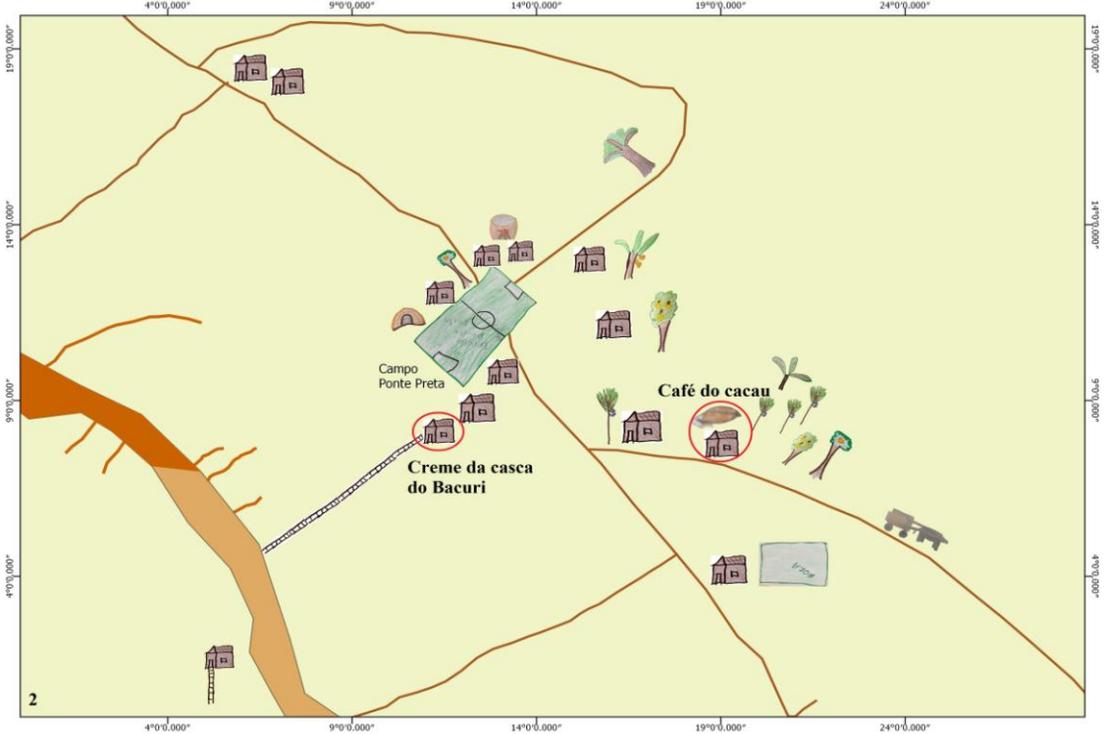
O mapeamento socioambiental representa o espaço autodeterminado pelos moradores de Arapapuzinho, para a comunidade, o mapeamento também representa as “lutas simbólicas envolvidas no processo de produção cultural da paisagem e de seus elementos materiais” (ACSELRAD, 2012). Nele estão presentes a biodiversidade, as moradias, os espaços coletivos, o agroecossistema e tudo que representa essa população. Também estão espacializadas e identificadas com um círculo vermelho as novidades sociotécnicas abordadas nesse fascículo.

Conforme Charão-Marques (2009), nos espaços rurais existem manifestações de “dinâmicas sócio-espaciais heterogêneas e multifuncionais”, as quais estão relacionadas com as práticas e saberes dos agricultores, indo em direção oposta ao regime sociotécnico dominante. Segundo Simões (2014), a inovação feita pelos camponeses se dá individualmente, mas é resultado das experiências com outros camponeses e atores, portanto uma forma de compreendê-la, é integrar-se das práticas e saberes dos mesmos.

De acordo com Oliveira et al (2011), no contexto da modernização agrícola, as inovações atuam como impulsor do aumento da produção e produtividade, porém não se associa às realidades locais, práticas locais e interação entre sociedade e natureza, pouco contribuindo para inclusão de agricultores familiares. Portanto, indo contra ao modelo produtivista, a abordagem da construção de novidades leva em consideração o local e a função da tecnologia em práticas desenvolvidas pelos agricultores, sendo uma alternativa e resposta à problemas vivenciados no cotidiano.

# DETALHANDO O MAPA E IDENTIFICANDO AS NOVIDADES SOCIOTÉCNICAS

Mapeamento participativo da comunidade do rio Arapapuzinho - Abaetetuba/PA



# DETALHANDO O MAPA E IDENTIFICANDO AS NOVIDADES SOCIOTÉCNICAS



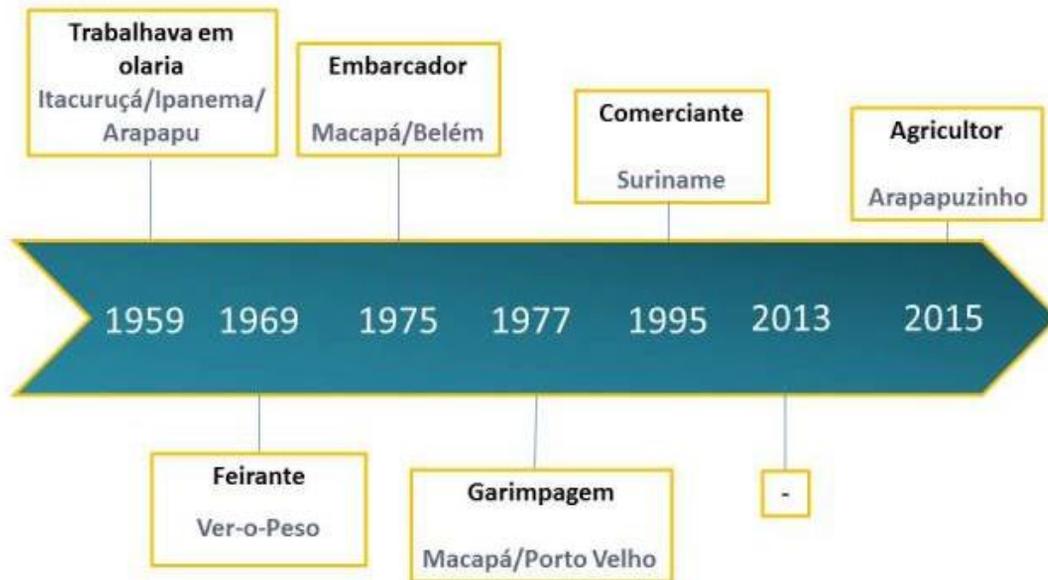
## “CAFÉ DO CACAU”

Na comunidade, geralmente há o consumo do café tradicional (*Coffea sp.*), entretanto, há um agricultor que prepara o “café” da semente do cacau (*Theobroma cacao*). O café do cacau é feito por um agricultor que hoje em dia mantém seu agroecossistema diversificado com roça, espécies florestais e frutíferas, plantas medicinais e horta. Apesar de suas novas experiências serem baseadas na experimentação, essa novidade vem de um saber intergeracional que foi herdado de sua mãe.

“Eu descobri, eu tinha 12 anos de idade. Isso a minha mãe aprontava muito na época, mas o tempo era mudado, hoje o pessoal não tem o cacau na várzea porque a água é demais, sabe? Naquela época não, tinha os tempos da água, a água era “menor”, tinha muito cacau e nós tínhamos na época. A gente tirava para fazer o vinho, né? O suco, e essa semente nós deixávamos escorrer e colocávamos no sol, aí secava” (Joaquim F. de Sousa, 2018).

Segundo Teisserenc (2010), o uso dos recursos disponíveis no meio ambiente que ocupam as populações tradicionais geram determinadas práticas que são totalmente integradas ao modo de vida deles, transmitido mediante gerações, parte característica de uma concepção do território.

A Trajetória socioambiental e socioprofissional do agricultor também é diversificada. Ainda que na sua infância tivesse relação estreita com agricultura, devido seu pai ser agricultor, ele também teve outras ocupações.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

De acordo com o agricultor, ele fazia de tudo um pouco em cada uma dessas funções.

“De olaria tudinho eu sei fazer. Comecei a fazer telha manual, depois que passou pra máquina. Comecei a fazer na mão mesmo, com três pedacinhos de pau em cima de uma mesa. [...] Trabalhei no ver-o-peso vendendo arroz, feijão, óleo, comércio em geral. [...] Quando trabalhei como embarcador, eu fui pra Macapá, eles tinham um barco, eu pegava o produto lá na empresa deles, trazia pra Belém, era madeira. [...] Na garimpagem eu mergulhava, trabalhava de operador nas dragas e também montagem, parte de montagem de máquina do garimpo. [...] Em 2015 voltei pra cá (Arapapuzinho) e comecei minhas plantações e faço tudo, eu roço, eu planto, eu faço tudo, tiro até açai” (Joaquim F. de Sousa, 2019).

Quando questionado sobre onde aprendeu sobre algumas das praticas ao longo da vida, o agricultor fala de saberes herdados do pai.

“Aprendi sobre agricultura com meu pai. Ele ensinava a gente trabalhar num modo que... foi muita experiência, sei lá. Então eu tenho orgulho disso, do meu pai que me ensinou o trabalho, a gente fazia farinha pra vender, chamava-se farinha de lote naquela época, não tinha tanto segredo, fazia a farinha e empalhava. Já a nossa farinha era diferente, nossa farinha era só da mandioca branca, da macaxeira pra gente comer, fazia a farinha seca pra tomar mingau, fazia da mandioca branca pra gente comer mesmo, com peixe, o que for. Era lavada aquela mandioca e era feito com folha de lima, folha de limão e laranja que era pra ficar cheirosa. Hoje em dia não faz isso né?” (Joaquim F. de Sousa, 2019).

Sobre as experiências pessoais que lhe trouxeram novos aprendizados, o agricultor cita:

“Eu aprendi muita coisa, mais do que do tempo do meu pai, porque no tempo dele a terra era mais forte e não precisava ter tanto cuidado com as plantas, você colocava qualquer coisa e dava, até cana. Hoje não tem terra mais pra cana. O açaí não precisava você tá cuidando dele , limpando, fazendo isso e aquilo, naquele tempo só era nativo. Hoje não tem nada, você vê no meu terreno não tem mais mata, é exatamente o que dava proteção para as plantas e não tem mais.

Então aqui você tem que ter o cuidado, isso nós que já aprendemos, nós vamos fazendo. Você mete um pé de planta ali, você vê a condição que ele fica amanhã, tem que tá cuidando, coloca uma água e assim vai né? “ (Joaquim F. de Sousa, 2019).

Segundo o agricultor, poucas vezes teve contato com agentes externos para transmissão de conhecimento.

“Eu nunca tive isso. [...] Eu não tenho conhecimento com essas coisas não, até porque nós trabalhamos manual aqui, a gente não trabalha com terra revirada, nós não trabalhamos com máquina, aqui é no machado, no facão e na motosserra, tá entendendo? Então não tem conhecimento dessas coisas, a gente só faz nossas plantas, porque não só a gente tem nossa ideia, como agente escuta também pela televisão, porque tem aqueles programas que passam”. (Joaquim F. de Sousa, 2019).

A seguir, a ficha saberes agroecológicos mostra como é transformada a semente do cacau em café através da prática do agricultor.



## Sistematização das novidades sociotécnicas.

### CAFÉ DO CACAU

O “café” da semente do cacau (*Theobroma cacao*) é uma novidade, pois geralmente da semente do fruto é feito o chocolate. Porém, da forma que é preparado e consumido, se assemelha ao preparo café tradicional (*Coffea sp.*).

#### Processos segundo o agricultor:

♦ Colocar a semente no sol até que fique totalmente seca;

♦ Levar ao fogo para torrar;

"[...] Quando ele tá soltando aquela casquinha de cima que fica só a amêndoa, aí você tira ela e vai para o pilão ."

♦ Bater no pilão;

" [...] Quanto mais você bate ele vai melando, vai batendo ele vai melando, ele vai subindo, se você já quer ele pronto pra não dar trabalho, você coloca o açúcar, senão não precisa, aqui eu não coloquei".

♦ Enrolar a mistura na folha de cacau;

"[...] enrola ele, amarra, aperta ele e deixa passar uns dias, de preferência deixar num lugar que pegue um pouquinho de sol, não muito também, porque senão seca a folha e ele rasga e não presta".

# CAFÉ DO CACAU

♦ Quando estiver seco, passar no ralo; "[...] Rala bastante ele no ralo fino, quando você quer tomar o chocolate, que é o chocolate caseiro, você não precisa coar ele, peneirar, só faz colocar o leite, o açúcar, ferver ele e tomar com aquela borra dele que é gostosa né?".

"[...] Agora quando você quer ele para tomar feito café mesmo, sem a borra, aí você passa ele no coador como quem faz o café, normal, aí sai o café do cacau".



Imagens: Carla Lorena Sandim da Rosa

**Elaboração:** ROSA, C. L. S.

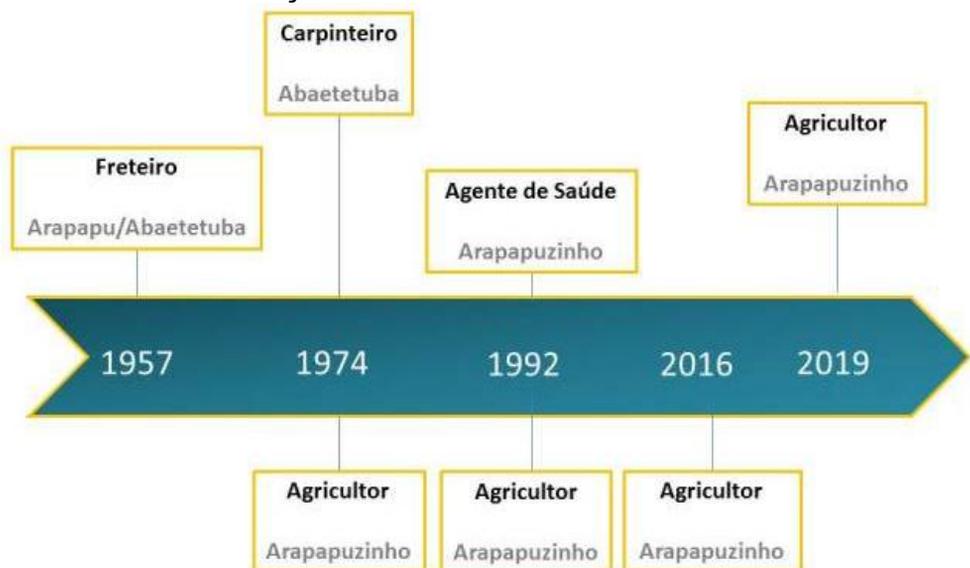
**Agricultor Consultado:** Joaquim F. de Sousa.

# PRENSA ALTERNATIVA AO TIPITI

Os locais de produção de farinha na comunidade são denominados “retiros”, segundo alguns moradores esse nome é devido ao tempo que se dedicam na produção da farinha, pois vão ao local e passam alguns dias, cada um com uma função diferente, até a farinha ficar pronta para o consumo. Um agricultor que também é produtor de farinha, desenvolveu em seu retiro outro mecanismo para retirada do tucupi da mandioca (*Manihot* *suculenta*), o qual geralmente é retirado com o uso do tipiti.

“Eu pensei e fiz. Eu fiz por causa da carestia, porque um desse (tipiti) é até 30 reais ou 35, aí eu vim pensando, pensando até que eu peguei esses paus, enterrei aí no mato, aí vim e mandei o pequeno fazer esse negócio pra mim (rosca) e espreme mesmo, a mandioca fica sequinha.”  
(Severino Diogo de Carvalho, 2018).

Em sua trajetória sempre houve relação com agricultura mesmo exercendo outras funções.



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

“Eu estou na roça desde 8 anos que eu comecei a trabalhar, eu fui um cara que nunca me aquietei, eu saí trabalhando, trabalhei um tempo como carpinteiro, trabalhei um tempão de agente comunitário de saúde, trabalhei uma parte empregado em mercearia sendo vendedor, mas a minha coisa é a agricultura, porque meu pai... Eu conheci meu pai trabalhando desde pequenino, eu era criancinha e ia com eles pra roça.” (Severino Diogo de Carvalho, 2018).

O agricultor fala de suas experiências, de como conseguiu conciliar a agricultura com outras ocupações e do que contribuiu para a construção dos saberes adquiridos.

[...] Eu com 9 anos já pilotava canoa velha pra deixar telha em Belém, com 9 anos eu não estudei mais, eu estudei até a primeira série. [...] Todo tempo eu trabalhei com agricultura, a vida inteira, porque eu ia trabalhar pra lá, mas eu tinha um parceiro aqui, o que eu ganhava lá dava pra nós se manter e ele ficava trabalhando aqui. Aí quando eu vinha do serviço, eu caía no mato. [...] Como carpinteiro eu trabalhava em todo canto, porque vinham me buscar aqui pra fazer ponte, fazer casa, fazer embarcação, no rio Maúba, Qianduba, todos esses rios aí. Eu trabalhei até os anos 90, aí eu larguei. Sobre isso e agricultura eu aprendi com meu pai e muito, porque eu via ele fazer. Roça, derrubar de machado, passar dois três dias pra derrubar um tronco. [...]

Em 92 já fui funcionário público, fui agente de saúde , eu já trabalhava aqui na comunidade, fiz um treinamento no hospital Santa Rosa e fazia de tudo um pouco, já apliquei injeção na veia, aplico soro. [...] Eu sempre quis ver as coisas de perto pra ver se dá certo, eu fiz curso pra agricultor, de psicultura e curso de manejo de açaí também” (Severino Diogo de Carvalho, 2018).

De acordo com Basso e Gehlen (2015), os agricultores administram suas identidades socioprofissionais e dão significados que planejam a forma de conduzir sua produção e sua vida.

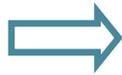


Sistematização das novidades sociotécnicas.

## PRENSA ALTERNATIVA AO TIPITI NA PRODUÇÃO DE FARINHA

A produção de farinha artesanal tem vários processos, um deles é a retirada do tucupi da massa de mandioca (Manihot esculenta), o qual geralmente é feito no tipiti. Aqui vai uma dica de como fazer esse processo de forma alternativa e obtendo o mesmo resultado.

Parte giratória que direciona a rosca para baixo.



Rosca



Aqui é colocada a saca de mandioca (após amolecida e descascada) com três tábuas por cima. A rosca vai descendo e apertando a tabua que aperta a saca de mandioca espremendo ela contra o chão.



Abertura para escorrer o tucupi.

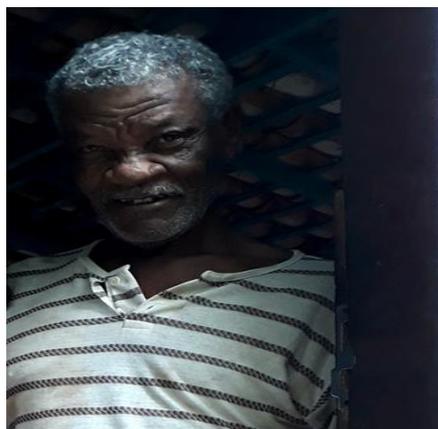
# PRENSA ALTERNATIVA AO TIPITI NA PRODUÇÃO DE FARINHA

- ♦ Ao lado está o tanque para onde o tucupi escorre;
- ♦ O agricultor fez uma tubulação por baixo do retiro que leva o tucupi até o rio. Também há tampa para o ralo do tanque, caso haja destino para aproveitar o tucupi; “Olha, tô fazendo um estudo aí, sem lapiseira, sem caderno, só na memória, pra aproveitar ele para criar porco. [...] Tira daí (tanque onde cai o tucupi), ferve com sal e mistura com farelo ou com farinha e dá pro porco”.



“Eu pensei na prensa por causa da carestia, porque um desse (tipiti) é até 30 reais ou 35”.

**Elaboração:** ROSA, C. L. S.  
**Agricultor Consultado:** Severino Diogo de Carvalho.



Imagens: Carla Lorena Sandim da Rosa

# CREME DA CASCA DO BACURI

Existe uma variedade de espécies frutíferas na comunidade, que segundo diagnóstico socioagroambiental, geralmente são consumidas *in natura* pelos moradores. O bacuri (*Platonia insignis* Mart.) é um fruto presente ao longo do território da comunidade e uma moradora, reconhecida por sua aptidão pela cozinha, o aproveita de forma peculiar. A mesma já vendeu sorvete na comunidade, o qual fazia com as frutas existentes lá.

“Eu tirava os caroços do bacuri e ia cortar a polpa, pegava aquela polpa e guardava na sacola pra gelar, aí ficava com polpa pra trabalhar vários dias. Aí jogava as cascas fora, aquela casca amarela do bacuri novo né? Aí eu olhei aquelas cascas soltando aquele leite, aí pensei em cozinhar a casca, amassar e jogar os mesmos ingredientes do sorvete “ (Natalina P. Maciel, 2019).



Fonte: Pesquisa de campo, 2019.

“Com negócio de cozinha eu comecei a trabalhar desde criança, a partir de uns 8 anos, porque minha mãe trabalhava na roça e agente desde de menino....a gente nem estudou! Ajeitava casa, arrumava casa, fazia a comida. Fazia carne no maxixe, como a mamãe ensinava a gente a fazer, peixe de igarapé, que o papai pegava muito também” (Natalina P. Maciel, 2019).

Mesmo morando em locais onde a agricultura era presente, a única relação que teve com ela foi através do seu quintal, apenas colhendo o que a “terra dá”, pois se dedicou na criação dos filho e neto, além de exercer outras funções.

“Eu fui trabalhar na Olaria com 14 anos, foi quando eu já tinha meu primeiro filho e já estava um ano e pouco com meu marido. Fui trabalhar na Olaria em Itacuruçá, lá eu cortava bola que é um pedaço de barro que é cortado saindo da maromba pra fazer telha, também colocava e tirava do forno. Criei os meninos enquanto trabalhava lá, depois mudei pro Arapapuzinho e continuei na Olaria ali da boca, até o ano passado (2018), que foi quando quebrei meu braço e parei pra criar o neto” (Natalina P. Maciel, 2019).

Sobre as experiências em relação à cozinha, ela explica:

“Na cozinha foi eu mesma criando. Vou inventando, vou provando. Com as frutas faço cremes . O sorvete foi meu primo que me ensinou, aí eu pegava as coisas daqui que caía pelo terreno ou meu irmão comprava sacos de Bacuri pra mim em Abaetetuba, porque estava trabalhando muito com sorvete. Eu também pegava o dinheiro que ganhava na olaria e investia nos sorvetes. Cozinhar é assim, pra quem gosta de criar. [...] Cozinho pra comunidade quando tem algumas coisas, cozinho pra aniversário dos meus parentes e alguns amigos do Itacuruçá” (Natalina P. Maciel, 2019).

A seguir, a ficha saberes agroecológicos traz a maneira como é feito o creme da casca do bacuri, a partir da prática da senhora Natalina.

## Sistematização das novidades sociotécnicas.

### CREME DA CASCA DO BACURI

O bacurizeiro (*Platonia insignis* Mart.) é proveniente da Amazônia e seu fruto é conhecido pelo aroma e sabor singulares. Da polpa são feitos cremes, doces, sucos, entre outros beneficiamentos. Porém, para o aproveitamento de todo o fruto, aqui vão algumas dicas para se fazer o creme da **casca** do bacuri.

#### DICAS DA NATALINA

- ◆Lavar o bacuri e quebrar até abrir a casca ao meio;

- ◆Retirar a polpa e colocá-la em um recipiente;

“[...] Pode aproveitar a polpa e colocar no meio do creme depois que a casca estiver cozida, mas se não quiser, não precisa colocar. Pode colocar se não for utilizar pra outra coisa, mas sem a polpa o gosto fica o mesmo, pois a casca é mais cheirosa e mais gostosa”.

- ◆Retirar a superfície da casca (camada fina);

“[...]Tem que retirar essa casca, pois tem muito leite, porque depois de cozinhar o leite, prega na carne”.



# CREME DA CASCA DO BACURI

- ♦ Colocar as cascas para cozinhar no fogo de lenha até ficarem amolecidas ao ponto de conseguir amassar; “[...]Tem que usar uma panela velha e faça também, pois o leite que sai da casca gruda em tudo e pode estragar o material”.
- ♦ Amassar a casca amolecida com um garfo pra facilitar na hora de colocar no liquidificador;
- ♦ Ingredientes da mistura: 2 caixas de leite condensado, 2 caixas de creme de leite, 1/2 pacote de leite em pó e açúcar a gosto;
- ♦ Misturar tudo e colocar de pouco em pouco no liquidificador;
- ♦ Quando a mistura estiver homogênea e consistente está pronto!



Imagens: Carla Lorena Sandim da Rosa

**Elaboração:** ROSA, C. L. S.  
**Moradora:** Natalina P. Maciel.

## REFERÊNCIAS

SANTANA et al. **Manejo de bacurizeiros: novos conhecimentos na relação homem – natureza**. VI Congresso Latino Americano. Brasília/DF, 2018.

# CONSIDERAÇÕES FINAIS



As novidades sociotécnicas no meio rural são métodos para superar obstáculos cotidianos. A socialização dessas novidades pode colaborar com o fortalecimento entre os agricultores, evitando a legitimação de técnicas convencionais, as quais não condizem com a realidade local dos mesmos. Destacando também a importância das novidades do “café do cacau” e do creme da casca do bacuri, apontadas no presente trabalho, para a alimentação e segurança alimentar, podendo ser utilizadas como alternativas culinárias para outras comunidades.

## REFERÊNCIAS

- ACSELRAD, H. (Org.); VIANNA et al. **Cartografia social e dinâmicas territoriais: marcos para o debate**. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e Regional , 2010.
- BASSO, D; GEHLEN, I. **Agricultores familiares modernos e diversos**. Revista Orbis Latina, vol.5, nº2, Foz do Iguaçu/ PR (Brasil), 2015.
- CHARÃO-MARQUES, F. **Velhos conhecimentos, novos desenvolvimentos: Transições no regime sociotécnico da agricultura: a produção de novidades entre agricultores produtores de plantas medicinais no Sul do Brasil**. Tese (Doutorado em Desenvolvimento Rural) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Rural. Porto Alegre, 2009.
- OLIVEIRA, D; GAZOLLA, M; CARVALHO, C. X. de C; SCHNEIDER, S. **A produção de novidades: como os agricultores fazem para fazer diferente?** In: Os atores do desenvolvimento rural: perspectivas teóricas e práticas sociais. Sérgio Schneider e Marcio Gazolla (Orgs.). Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2011.
- PLOEG, J. D. et al. **On Regimes, novelties, niches and co-production**. In: WISKERKE, J. S. C.; PLOEG, J. D. van der. Seeds of Transition. Assen: Royal van Gorcum, 2004.
- SANTANA, A. C; MODESTO, R; BARBOSA, G; RODRIGUES, J. **Manejo de bacurizeiros: novos conhecimentos na relação homem-natureza**. VI Congresso Latino Americano. Brasília/DF, 2018.
- SIMÕES, A. **Perspectivas analíticas para o estudo das inovações camponesas**. Revista Agricultura Familiar: pesquisa, formação e desenvolvimento. n. 10. Belém, 2014.
- TEISSERENC, P. **Reconhecimento dos saberes locais em contexto de ambientalização**. Novos Cadernos NAEA. v. 13, n. 2, p. 5-26, dez. 2010.