



**Universidade Federal do Sul da Bahia - UFSB**  
**Programa de Pós-Graduação em Ciências e Sustentabilidade - PPGCS**

DANIEL REIS ARAÚJO

**AGRICULTURA FAMILIAR, RESISTÊNCIA TERRITORIAL E  
PRODUÇÃO ARTESANAL DA FARINHA: VIVÊNCIA MULTIESPÉCIE NA  
COMUNIDADE APAGA FOGO (BA).**

TEIXEIRA DE FREITAS - BA

2026

DANIEL REIS ARAÚJO

**AGRICULTURA FAMILIAR, RESISTÊNCIA TERRITORIAL E  
PRODUÇÃO ARTESANAL DA FARINHA: VIVÊNCIA MULTIESPÉCIE NA  
COMUNIDADE APAGA FOGO (BA).**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-graduação  
em Ciências e Sustentabilidade da Universidade Federal  
do Sul da Bahia, como parte das exigências para obtenção  
do título de mestre em Ciências e Sustentabilidade.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luanna Chácara Pires

Coorientador: Prof. Dr. Spensy Kmitta Pimentel

TEIXEIRA DE FREITAS - BA

2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Universidade Federal do Sul da Bahia  
Sistema de Bibliotecas

A663a      Araújo, Daniel Reis.  
                Agricultura familiar, resistência territorial e produção artesanal da  
                farinha: vivência multiespécie na Comunidade Apaga Fogo (BA) / Daniel  
                Reis Araújo. Teixeira de Freitas, 2026.

84 f.

Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Sul da Bahia,  
Campus Paulo Freire, Centro de Formação em Desenvolvimento  
Territorial, Programa de Pós-Graduação em Ciências e Sustentabilidade,  
2026.

Orientadora: Prof. Dra. Luanna Chácara Pires.  
Coorientador: Prof. Dr. Spensy Knitta Pimentel.

1. Mandiocultura – Farinheiras. 2. Sustentabilidade. 3. Agroecologia.  
4. Comunidade Apaga Fogo (BA). I. Título. II. Pires, Luanna Chácara.

CDD – 633.682

DANIEL REIS ARAÚJO

**AGRICULTURA FAMILIAR, RESISTÊNCIA TERRITORIAL E  
PRODUÇÃO ARTESANAL DA FARINHA: VIVÊNCIA  
MULTIESPÉCIE NA COMUNIDADE APAGA FOGO (BA).**

Dissertação submetida ao Programa de Pós-graduação  
em Ciências e Sustentabilidade da Universidade Federal  
do Sul da Bahia, como parte das exigências para obtenção  
do título de mestre em Ciências e Sustentabilidade.

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Luanna Chácara Pires

Coorientador: Prof. Dr. Spensy Kmitta Pimentel

Este trabalho foi submetido à avaliação e julgado aprovado em: 27/ 02 / 2026.

**BANCA EXAMINADORA**

Documento assinado digitalmente  
 **PAULO DIMAS ROCHA DE MENEZES**  
Data: 07/05/2026 13:06:24-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Dr. Paulo Dimas Rocha De Menezes  
Universidade Federal do Sul da Bahia

Documento assinado digitalmente  
 **JOANA FARIAS DOS SANTOS**  
Data: 07/05/2026 11:34:36-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Dr<sup>a</sup>. Joana Farias dos Santos  
Universidade do Estado da Bahia

Documento assinado digitalmente  
 **ANA ROSA ALVES DE OLIVEIRA**  
Data: 04/05/2026 15:30:40-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

Dr<sup>a</sup>. Ana Rosa Alves de Oliveira  
Instituto Federal Baiano

Documento assinado digitalmente  
 **LUANNA CHACARA PIRES**  
Data: 05/05/2026 09:24:10-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

---

**ORIENTADORA**  
Dr<sup>a</sup>. Luanna Chacara Pires  
Universidade Federal do Sul da Bahia

**TEIXEIRA DE FREITAS - BA**

2026

Dedico este trabalho aos Orixás, por sua  
proteção e sabedoria em minha caminhada, e à  
minha mãe, Dona Saria, por seu amor, apoio  
incondicional e por ser a base que sustentou  
esta conquista.

## AGRADECIMENTOS

Expresso, inicialmente, minha profunda gratidão aos Orixás e a Deus, forças espirituais que orientam minha trajetória. Em especial, reverencio minha mãe Oyá, senhora do meu *ori*, por me conceder sabedoria, discernimento e paciência ao longo de todo este percurso acadêmico e pessoal.

Agradeço, de maneira muito especial, à minha mãe biológica, Dona Saria, cuja presença foi fundamental para a concretização desta pesquisa. Foi ela quem me apresentou à comunidade Apaga Fogo e me acompanhou em diversas incursões a campo para a coleta de dados. Nos momentos de desânimo e incerteza, foi seu apoio incondicional que me fortaleceu para seguir adiante. Sua contribuição ultrapassou o âmbito afetivo, estendendo-se ao suporte intelectual, comunitário, financeiro e psicológico, sendo, sem dúvida, um dos pilares desta investigação.

Registro minha sincera gratidão à comunidade Apaga Fogo, que me acolheu generosamente e confiou a mim suas narrativas, memórias e experiências de vida. Ao compartilharem suas histórias, tornaram possível revelar uma realidade ainda pouco visibilizada: a relevância e a resistência da agricultura familiar. Destaco, com apreço, membros que foram essenciais para o desenvolvimento desta pesquisa — Seu Domingos, Dona Vanusa, Baul, Benê, Renato, Benedito, Rosilvado, Miguel, João e toda a família Borel — que abriram as portas de suas farinheiras e de suas trajetórias, permitindo-me compreender aspectos profundos de sua ancestralidade, saberes tradicionais e modos de vida.

Agradeço à gestão 2023–2026 da Escola MCPM Clélia das Graças, instituição na qual atuo como professor da educação básica, pelo apoio institucional concedido ao longo do mestrado. As liberações de carga horária, as flexibilizações e o incentivo para participação em atividades acadêmicas e congressos foram determinantes para que eu pudesse conciliar as demandas profissionais com as exigências da pesquisa. Reconheço e valorizo profundamente os esforços empreendidos para viabilizar minha formação.

Manifesto minha gratidão à minha orientadora, Professora Dra. Luana Chácara Pires, pela paciência, sensibilidade e firmeza acadêmica. Mesmo diante dos desafios e adversidades pessoais que atravessaram meu percurso, manteve-se perseverante e comprometida com a orientação, contribuindo de maneira decisiva para a maturação teórica e metodológica deste trabalho. Estendo meus agradecimentos ao coorientador, Professor Dr. Spensy Kmitta Pimentel, pelas contribuições críticas e pelo acompanhamento atento ao desenvolvimento da pesquisa.

Agradeço, igualmente, ao corpo docente do Programa, pelas aulas ministradas, pelos debates qualificados e pelo incentivo constante à produção científica, que ampliaram minha formação acadêmica e intelectual.

Por fim, agradeço ao meu terreiro, espaço de acolhimento, fortalecimento espiritual e reconstrução interior. Nos momentos em que as dificuldades pareciam insuperáveis, encontrei ali serenidade, equilíbrio e novas perspectivas. O suporte espiritual foi essencial para sustentar minha caminhada e reafirmar meu compromisso com este trabalho.

ARAÚJO, Daniel Reis. **Agricultura familiar, resistência territorial e produção artesanal da farinha**: vivência multiespécie na comunidade Apaga Fogo (BA). Orientadora: Luanna Chácara Pires. 2025. Dissertação (Mestrado em Ciências e Sustentabilidade) – Universidade Federal do Sul da Bahia, Teixeira de Freitas, 2026.

## RESUMO

A mandiocultura constitui eixo estruturante da economia e da identidade sociocultural de diversos territórios rurais brasileiros; contudo, ainda são escassos estudos que analisem como a produção artesanal da farinha contribui para a autonomia territorial e a permanência das comunidades camponesas frente às pressões do agronegócio. Na comunidade Apaga Fogo, localizada no município de Alcobaça (BA), a mandioca constitui a base produtiva e relacional do território, articulando práticas agrícolas, circuitos de sociabilidade e processos coletivos de beneficiamento. Esta pesquisa analisa a produção artesanal de farinha a partir de uma abordagem vivência multiespécie, investigando como as interações entre humanos e demais agentes ecológicos estruturam o sistema produtivo, os saberes tradicionais e as formas de resistência comunitária. O estudo adotou métodos qualitativos integrados, incluindo observação participante, registros visuais, diário de campo, cartografia participativa e georreferenciamento das 24 casas de farinha existentes na comunidade. Os resultados evidenciaram a formação de três núcleos produtivos principais, organizados por laços familiares e pela proximidade com recursos hídricos, nos quais 75% das unidades mantêm o processamento artesanal de mandioca e 100% utilizam lenha como fonte energética. A produção de farinha emerge como eixo estruturador do território, articulando cooperação comunitária, transmissão intergeracional de saberes e autonomia alimentar. As casas de farinha configuram-se como “nós multiespécies”, nos quais dimensões ecológicas, econômicas e simbólicas se entrelaçam e sustentam os modos de vida locais. Observou-se ainda que 91% das famílias (26 famílias) manifestaram intenção de permanecer na comunidade, demonstrando forte vínculo territorial e cultural. A atuação do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) e a adoção de práticas agroecológicas fortalecem o sistema produtivo e operam como estratégias concretas de resistência frente à expansão do agronegócio. Conclui-se que a valorização da produção artesanal de farinha de mandioca e dos saberes tradicionais associados constitui elemento central para modelos de desenvolvimento rural sustentáveis, orientados pela justiça social, diversidade socioecológica e soberania alimentar, contribuindo para o avanço dos estudos socioambientais sobre agricultura familiar e sistemas alimentares tradicionais.

**Palavras-chave:** Agroecologia; Socioecológica; Farinheiras; Abordagem Multiespécie; Sustentabilidade; Extremo Sul da Bahia.

ARAÚJO, Daniel Reis. **Family farming, territorial resistance, and artisanal flour production:** multispecies ethnography in the Apaga Fogo community (BA). Advisor: Luanna Chácara Pires. 2025. Dissertation (Master's in Science and Sustainability) – Universidade Federal do Sul da Bahia, Teixeira de Freitas, 2026.

## ABSTRACT

Cassava cultivation constitutes a structuring axis of the economy and sociocultural identity of several rural territories in Brazil; however, studies analyzing how the artisanal production of cassava flour contributes to territorial autonomy and the permanence of peasant communities in the face of agribusiness pressures remain scarce. In the Apaga Fogo community, located in the municipality of Alcobaça (BA), cassava forms the productive and relational foundation of the territory, articulating agricultural practices, circuits of sociability, and collective processing dynamics. This research analyzes the artisanal production of cassava flour through a multispecies lived-experience approach, investigating how interactions between humans and other ecological agents structure the productive system, traditional knowledge, and forms of community resistance. The study adopted integrated qualitative methods, including participant observation, visual records, field diaries, participatory mapping, and georeferencing of the 24 cassava flour houses existing in the community. The results revealed the formation of three main productive clusters, organized by family ties and proximity to water resources, in which 75% of the units maintain artisanal cassava processing and 100% use firewood as their energy source. Cassava flour production emerges as a structuring axis of the territory, fostering community cooperation, intergenerational transmission of knowledge, and food autonomy. The flour houses are configured as “multispecies nodes,” where ecological, economic, and symbolic dimensions intertwine and sustain local ways of life. Furthermore, 91% of the families (26 families) expressed their intention to remain in the community, demonstrating strong territorial and cultural attachment. The involvement of the Landless Rural Workers' Movement (MST) and the adoption of agroecological practices strengthen the productive system and operate as concrete strategies of resistance against the expansion of agribusiness. It is concluded that valuing the artisanal production of cassava flour and the associated traditional knowledge constitutes a central element for sustainable rural development models guided by social justice, socioecological diversity, and food sovereignty, contributing to the advancement of socio-environmental studies on family farming and traditional food systems.

**Keywords:** Agroecology; Socioecological; Cassava Flour Houses; Multispecies Approach; Sustainability; Southernmost Bahia.

## LISTA DE FIGURAS

### ARTIGO 01

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1 – Localização Multiescala da comunidade Apaga Fogo, cidade de Alcobaça (BA) | 30 |
| Figura 2 – Localização das casas de farinhas da comunidade Apaga Fogo                | 34 |

### ARTIGO 02

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1 – Trabalho coletivo de raspagem da mandioca em casa de farinha              | 50 |
| Figura 2 – Etapa de peneiramento da massa de mandioca no interior da casa de farinha | 54 |
| Figura 3 – Ênfase no esforço corporal e no trabalho coletivo na casa de farinha      | 57 |

### ANEXOS

|                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1 – Escola Municipal Arthur Pire, fica no centro da comunidade Apaga Fogo                   | 74 |
| Figura 2 – Estrada principal que leva ao centro da comunidade, plantação de eucalipto nas laterais | 74 |
| Figura 3 – Farinheira do seu Rosivaldo                                                             | 75 |
| Figura 4 – Farinheira de Benê, cascas secas de mandioca no chão                                    | 75 |
| Figura 5 – Farinheira de Domingão, trituração da mandioca, semi - automatizado                     | 75 |
| Figura 6 – Farinheira de Baú                                                                       | 76 |
| Figura 7 – Farinheira de Baú, manipueira                                                           | 76 |
| Figura 8 – Farinheira do Paulo, descascando a mandioca                                             | 76 |
| Figura 9 – Farinheira de Domingão, animal carneiro                                                 | 77 |
| Figura 10 – Represa da comunidade                                                                  | 77 |
| Figura 11 – Forno automatizado                                                                     | 77 |
| Figura 12 – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, primeira parte                             | 78 |
| Figura 13 – Termo de Consentimento Livre E Esclarecido, segunda parte                              | 79 |
| Figura 14 – Termo de Autorização de Uso de Imagem e Som de Voz                                     | 80 |
| Figura 15 – Questionário semiestruturado, as perguntas eram feitas oralmente                       | 81 |
| Figura 16 – Parecer do CEP, parte um                                                               | 82 |
| Figura 17 – Parecer do CEP, parte dois                                                             | 83 |
| Figura 18 – Encontro de gerações                                                                   | 84 |

## **LISTA DE TABELAS**

### **ARTIGO 01**

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabela 1. Caracterização técnica das casas de farinha da comunidade Apaga Fogo (n=24)<br>..... | 32 |
| Tabela 2. Infraestrutura e serviços na comunidade Apaga Fogo .....                             | 36 |
| Tabela 3. Fluxo de materiais e energia em uma casa de farinha típica.....                      | 37 |
| Tabela 4. Saberes tradicionais e inovações no processamento da mandioca.....                   | 38 |

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

CEP - Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

MST – Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra

PAM - Produção Agrícola Municipal

## SUMÁRIO

|                                                                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. INTRODUÇÃO GERAL .....                                                                                                                                          | 13 |
| 2. OBJETIVO GERAL.....                                                                                                                                             | 16 |
| 2.1. Objetivos Específicos.....                                                                                                                                    | 16 |
| 3. REVISÃO DA LITERATURA .....                                                                                                                                     | 17 |
| 3.1. Saberes da terra e da farinha: fundamentos conceituais da pesquisa.....                                                                                       | 17 |
| 3.1.1. <i>A mandioca no brasil: relevância econômica e sociocultural</i> .....                                                                                     | 17 |
| 3.1.2 <i>Casas de farinha como organizações socioeconômicas e territoriais</i> .....                                                                               | 19 |
| 3.2. Território, conflitos e permanência no campo.....                                                                                                             | 19 |
| 3.3. Vivência multiespécie e ontologias relacionais .....                                                                                                          | 20 |
| 3.4. Agroecologia, saberes tradicionais e sistemas agroalimentares locais.....                                                                                     | 20 |
| 3.5. Referências Bibliográficas .....                                                                                                                              | 21 |
| 4. CAPÍTULO 1: AS CASAS DE FARINHA E A FORÇA DA AGRICULTURA FAMILIAR:<br>UM MAPEAMENTO NA COMUNIDADE APAGA FOGO, ALCobaça – BA .....                               | 23 |
| 5. CAPÍTULO 2: Entre Histórias de Vida e Relações Multiespécies: Narrativas de Agricultores e<br>a Coprodução da Farinha de Mandioca no Extremo Sul da Bahia ..... | 48 |
| 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....                                                                                                                                      | 70 |
| 7. ANEXOS .....                                                                                                                                                    | 73 |

## 1. INTRODUÇÃO GERAL

A mandiocultura constitui um dos pilares históricos da agricultura familiar no Brasil, desempenhando papel central na economia, na segurança alimentar e na identidade sociocultural de territórios rurais. No cenário nacional, a mandiocultura mantém elevada relevância socioeconômica. Em 2024, o Brasil produziu 19.066.096 toneladas em 1.232.882 hectares, com rendimento médio de 15.465 kg/ha e valor da produção estimado em R\$ 18,1 bilhões (IBGE, 2024). A cultura está presente em 974.211 estabelecimentos agropecuários (IBGE, 2017), evidenciando sua forte vinculação à agricultura familiar.

Na Bahia, entretanto, os indicadores revelam desempenho inferior à média nacional. Em 2024, o estado produziu 806.471 toneladas em 101.911 hectares, com rendimento médio de 7.913 kg/ha (PAM/IBGE, 2024), praticamente metade da produtividade brasileira. Essa diferença aponta para limitações estruturais e tecnológicas, mas também reflete a predominância de sistemas de base familiar, frequentemente menos intensivos em insumos externos. No município de Alcobaça (BA), essa centralidade se materializa na expressiva presença de casas de farinha vinculadas à produção artesanal levantamento realizado por Kuhn et al. (2019), identificou 67 unidades em funcionamento, todas vinculadas à agricultura familiar.

Dados sistematizados por Vendramini et al. (2025) indicam que, entre 2000 e 2019, a produção média de mandioca do município de Alcobaça foi de aproximadamente 13.250 toneladas, com rendimento médio de 12,47 t/ha, embora tenha sido observado declínio nas últimas décadas, chegando a cerca de 8,5 t/ha nos anos mais recentes. Esses números evidenciam tanto a relevância econômica da cultura quanto os desafios enfrentados pelos agricultores familiares da região.

Embora inserida em uma cadeia produtiva de escala nacional, a mandiocultura na comunidade Apaga Fogo, situada na zona rural da cidade de Alcobaça na Bahia opera sob lógicas socioterritoriais próprias, nas quais a produtividade agrícola se articula a dimensões culturais, ecológicas e comunitárias que extrapolam os indicadores quantitativos e expressam formas específicas de organização do trabalho, manejo da terra e reprodução social. Esse cenário se insere em um contexto territorial marcado por tensões entre modelos agrícolas distintos. De um lado, monocultivos industriais, como plantações de eucalipto, operam sob uma lógica de homogeneização produtiva e apropriação territorial. De outro lado, a agricultura familiar, centrada na diversidade das roças de mandioca e na organização comunitária das casas de farinha, configura-se como prática de resistência cultural e ecológica. Essa disputa reflete aquilo

que Porto-Gonçalves (2006) denomina "globalização da natureza", a lógica do agronegócio se sobrepõe à complexidade sociocultural dos territórios tradicionais, enquanto essas comunidades locais reafirmam a "natureza da natureza" por meio de práticas adaptativas e plurais.

Compreender este contexto socioecológico complexo é a condição necessária para analisar a produção de farinha de mandioca não como uma prática isolada, mas como o resultado e a expressão de uma teia de relações dinâmicas e contínuas (Escobar, 2016). É no entrelaçamento da herança histórica, das pressões do capital, da resistência cultural, dos saberes ecológicos e das interações cotidianas entre múltiplas espécies que a farinha é produzida e ganha seu significado, sustentando corpos, economias e identidades em um território em constante disputa e transformação.

O processo de valorização da farinha de mandioca, que se configura como um dos pilares da agricultura familiar local, vai além de sua dimensão puramente econômica e alimentar. Ele se manifesta como uma prática de resistência cultural e de manutenção da soberania territorial e ecológica. A farinha, neste sentido, não apenas nutre, mas também carrega a identidade de um povo e a história de seu manejo ancestral da terra. O presente estudo busca, assim, cartografar as narrativas e os conhecimentos que emergem das práticas cotidianas dos agricultores, destacando como o manejo biodiverso de suas roças e a organização do trabalho nas casas de farinha constituem estratégias de enfrentamento às lógicas excludentes do agronegócio. As casas de farinha emergem, nesse cenário, como o ponto de convergência de todas essas relações, funcionando como um verdadeiro núcleo de interação multiespécie. É neste espaço comunitário que se processa a mandioca e se compartilha trabalho, histórias e alimento, criando um ecossistema produtivo integrado onde humanos, plantas, animais e outros elementos da natureza se encontram e se sustentam mutuamente.

Dentro dessa teia, as casas de farinha surgem como espaços centrais de sociabilidade e produção. Mais do que microindústrias rurais, funcionam como núcleos de convergência multiespécie, onde se coproduzem alimentos, saberes, identidades e estratégias de permanência territorial. O trabalho coletivo nessas casas envolve cooperação familiar, saberes históricos e estratégias ecológicas que garantem a manutenção da cultura da mandioca frente às pressões externas. Apesar da relevância da mandiocultura no Brasil, a literatura científica tem privilegiado análises produtivistas, agronômicas ou mercadológicas, sendo ainda incipiente a abordagem da produção artesanal da farinha de mandioca como prática territorial ecológica, que articule dimensões culturais, sociais, ambientais e multiespécies em uma perspectiva analítica integrada. Persistem lacunas quanto à compreensão das casas de farinha como espaços de

articulação entre autonomia territorial, saberes tradicionais e resistência comunitária.

Diante desse cenário, a questão central que orienta este estudo é: de que forma as interações multiespécie na produção artesanal de farinha de mandioca sustentam processos de autonomia territorial, saberes tradicionais e resistência comunitária na comunidade Apaga Fogo? O objetivo geral da pesquisa é compreender como a produção artesanal de farinha de mandioca, estruturada por relações multiespécies e práticas da agricultura familiar, sustenta processos de autonomia territorial, saberes tradicionais e resistência comunitária na comunidade Apaga Fogo, no município de Alcobaça (BA).

A relevância desta pesquisa manifesta-se em múltiplas dimensões. No âmbito acadêmico, insere-se no campo das ciências socioambientais ao dialogar com a vivência multiespécie, a ecologia política sobre sistemas alimentares, evidenciando como as interações entre humanos, plantas e demais agentes ecológicos estruturam práticas de produção agrícola tradicionais e formas de organização territorial. Ao deslocar o foco de análises estritamente produtivistas, o estudo contribui para uma compreensão relacional da agricultura familiar, articulando dimensões ecológicas, culturais e políticas. No plano prático, a pesquisa destaca o papel estratégico da agricultura familiar na promoção da sustentabilidade local. A produção artesanal de farinha de mandioca, além de gerar renda, constitui um mecanismo de preservação identitária, fortalecimento da autonomia territorial e manutenção da resiliência socioecológica da comunidade frente à expansão de modelos agrícolas dominantes.

## **2. OBJETIVO GERAL**

Analisar a produção artesanal de farinha de mandioca na comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA), considerando sua organização territorial, os saberes tradicionais envolvidos e sua contribuição para autonomia produtiva e resistência da agricultura familiar.

### **2.1. Objetivos Específicos**

1. Mapear e analisar a organização territorial da mandiocultura na comunidade Apaga Fogo, identificando a distribuição, o funcionamento e as dinâmicas das casas de farinha como núcleos produtivos, familiares e comunitários que estruturam vínculos socioeconômicos e estratégias de permanência territorial;
2. Compreender as interações multiespécies envolvidas no manejo produtivo e no processamento da mandioca, analisando como tais relações ecológicas e socioculturais sustentam saberes tradicionais, fortalecem a autonomia territorial e operam como formas de resistência da agricultura familiar frente à expansão dos monocultivos e do agronegócio no Extremo Sul da Bahia.

### 3. REVISÃO DA LITERATURA

#### 3.1. Saberes da terra e da farinha: fundamentos conceituais da pesquisa

##### 3.1.1. A mandioca no Brasil: relevância econômica e sociocultural

A mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) ocupa posição central na formação alimentar, econômica e cultural das populações brasileiras, sendo considerada uma das bases históricas da agricultura tradicional. No Brasil, o cultivo da mandioca se distribui por todos os biomas e está profundamente associado às práticas da agricultura familiar, que responde por mais de 80% da produção nacional (CONAB, 2023). A mandioca é simultaneamente alimento, recurso econômico, conhecimento tradicional e marcador de identidade territorial.

No estado da Bahia, o cultivo da mandioca tem significativa importância socioeconômica, sobretudo nas regiões Litoral Sul e Extremo Sul. Segundo a Produção Agrícola Municipal – PAM (IBGE, 2024), a produção nacional de mandioca alcançou 19.066.096 toneladas, consolidando o Brasil como um dos maiores produtores mundiais da cultura. O ranking estadual evidencia forte concentração regional, com destaque para o Pará (3.966.227 t) e o Paraná (3.693.862 t), que ocupam a primeira e segunda posições, respectivamente. Na sequência aparecem São Paulo (1.666.659 t), Mato Grosso do Sul (1.267.782 t), Ceará (817.857 t) e Bahia (806.471 t). No caso baiano, a produção de 806.471 t, aproximadamente 4,23% da produção nacional, em 101.911 hectares, com rendimento médio de 7.913 kg/ha, praticamente 50% inferior à média nacional, posicionando o estado entre os principais produtores do país, embora com volume inferior aos dois estados líderes.

A diferença de produtividade dos estados decorre, em parte, de fatores estruturais e tecnológicos, como menor mecanização, limitado acesso a crédito, assistência técnica e variedades melhoradas, mas também reflete a predominância de sistemas familiares tradicionais, menos intensivos em insumos externos e mais orientados à reprodução social e territorial do que à maximização produtiva. Assim, a mandiocultura baiana se destaca pela forte inserção socioterritorial e pela centralidade na economia camponesa regional.

No contexto estadual, a análise do *ranking* dos dez municípios baianos mais produtivos de mandioca em 2024 evidencia a relevância territorial de Alcobaça no cenário produtivo da Bahia (PAM/IBGE, 2024). Itapicuru lidera o *ranking*, com 53.200 toneladas, correspondendo a 6,60% da produção estadual. Em seguida aparecem Laje (52.365 t; 6,49%), Maragogipe (21.824 t; 2,71%), Vitória da Conquista (21.799 t; 2,70%) e Belo Campo (20.400 t; 2,53%). Completam a lista Crisópolis (17.523 t; 2,17%), Inhambupe (16.672 t; 2,07%), Eunápolis (16.407 t; 2,03%), Jaguaripe (16.336 t; 2,03%) e Alcobaça, que ocupa a 10ª

posição, com 15.993 toneladas, representando 1,98% da produção baiana.

Embora Alcobaça não figure entre os três maiores produtores do estado, sua presença entre os dez principais municípios produtores demonstra relevância econômica regional e reforça a centralidade da mandiocultura para a agricultura familiar local. Considerando que a produção estadual em 2024 foi de 806.471 toneladas, a participação de Alcobaça revela não apenas expressão quantitativa, mas também importância estratégica em um território marcado por sistemas produtivos de base familiar e forte inserção socioterritorial da cultura da mandioca.

Segundo dados da CONAB (2023) e do IBGE (SIDRA, 2024), a Bahia ocupa primeira posição de destaque na produção nacional da raiz, tanto pela extensão de áreas cultivadas quanto pela diversidade de sistemas produtivos mantidos por agricultores familiares. A produção envolve práticas tradicionais de manejo, conhecimentos locais e redes de trabalho comunitário que mantêm a mandioca como elemento estruturante das relações sociais e da segurança alimentar regional.

No município de Alcobaça, especificamente, a mandioca constitui um dos pilares da economia rural. Em 2021, a produção municipal alcançou cerca de 11.700 toneladas, segundo estudo baseado em séries históricas do IBGE (VENDRAMINI et al., 2021). Esses dados evidenciam o papel estratégico da cultura na dinâmica produtiva local e reforçam a centralidade da mandioca como força econômica, social e cultural na região.

Assim, compreender a mandioca no Brasil implica reconhecer que sua relevância extrapola categorias agronômicas: trata-se de um alimento-território, simbólico e relacional, que estrutura modos de vida e configura espacialidades, especialmente nas comunidades rurais do Extremo Sul baiano.

A discussão sobre território no contexto da comunidade Apaga Fogo articula-se com a perspectiva da ecologia política, segundo a qual os territórios são resultado de disputas materiais e simbólicas em torno do uso da terra, dos recursos naturais e das formas de reprodução da vida. A expansão dos monocultivos de eucalipto no litoral sul da Bahia expressa o processo descrito por Porto-Gonçalves (2006) como “globalização da natureza”, em que projetos capitalistas hegemônicos reconfiguram ecologias locais, relações culturais e modos de vida. Nesse sentido, o território não é visto apenas como espaço físico, mas como uma construção histórica e social, permanentemente tensionada por interesses divergentes. A agricultura familiar de Apaga Fogo, ao sustentar práticas biodiversas e históricas, emerge como um contraponto às pressões uniformizadoras dos monocultivos.

### *3.1.2 Casas de farinha como organizações socioeconômicas e territoriais*

As casas de farinha são estruturas fundamentais na cadeia produtiva da mandioca e desempenham múltiplas funções socioeconômicas, culturais e territoriais. Historicamente, constituem espaços de encontro, trabalho coletivo e circulação de saberes tradicionais, operando como unidades comunitárias de transformação da mandioca em farinha, goma e outros derivados.

Em Alcobaça, dados levantados por Kuhn, Lemos e Carvalho (2019) mostram que existem 67 casas de farinha em funcionamento, todas vinculadas à agricultura familiar. O estudo também destaca que 37% dessas casas produzem entre 11 e 20 sacos por semana, enquanto outras mantêm menor ou maior escala de produção, variando conforme a disponibilidade de mão de obra familiar, acesso à mandioca e dinâmicas locais de trabalho.

Essas unidades produtivas operam como verdadeiros núcleos sociotécnicos, onde práticas agroalimentares tradicionais se materializam e onde diferentes formas de conhecimento se articulam. A casa de farinha não é apenas uma instalação; é um território social em que se constroem memórias, identidades e reciprocidades comunitárias (SABOURIN, 2017).

A produção artesanal de farinha de mandioca na comunidade está ancorada em formas de manejo biodiverso, que integram conhecimentos locais, práticas intergeracionais e adaptações ecológicas. Tal conjunto de práticas dialoga com as territorialidades tradicionais analisadas por Almeida (2008), que envolvem o uso sustentável do solo, o cuidado com os ciclos naturais e a transmissão de saberes. Esse modelo produtivo expressa também a concepção camponesa analisada por Ploeg (2008), para quem a autonomia produtiva, o uso de recursos locais e a organização comunitária constituem elementos fundamentais de sistemas agrícolas resilientes.

### **3.2. Território, conflitos e permanência no campo**

A noção de território ultrapassa a dimensão puramente geográfica, sendo compreendida como espaço produzido por relações de poder, práticas sociais, afetos e formas de vida (RAFFESTIN, 1993; HAESBAERT, 2004). No campo brasileiro, o território tem sido historicamente disputado entre projetos antagônicos de uso da terra: de um lado, modelos agroindustriais, e de outro, formas diversas de agricultura familiar, tradicionais e comunitárias.

No Extremo Sul da Bahia, essa disputa se expressa de maneira acentuada, sobretudo

pela presença de grandes extensões de monocultivos de eucalipto e pela expansão de empreendimentos agropecuários. Embora essa contextualização seja importante, deve ser tratada de modo sintético, uma vez que o foco da pesquisa é a territorialidade da produção de farinha.

Parte-se do pressuposto de que, na comunidade Apaga Fogo, a permanência no território se articula às práticas produtivas associadas à mandiocultura e ao funcionamento das casas de farinha. Supõe-se que a manutenção desses espaços produtivos contribua para a reafirmação da autonomia territorial das famílias, a preservação de práticas agrícolas tradicionais e a construção de estratégias de resistência frente aos processos de desterritorialização vinculados à expansão do capital (PORTO-GONÇALVES, 2006).

### **3.3. Vivência multiespécie e ontologias relacionais**

A vivência multiespécie propõe deslocamentos importantes na análise das relações entre humanos e natureza, reconhecendo que os mundos sociais são construídos por diversos seres – plantas, animais, microrganismos, solos, água, máquinas, entre outros (KIRKSEY & HELMREICH, 2010). Esse campo teórico, influenciado pela ecologia política e por perspectivas pós-humanistas, desafia a visão antropocêntrica e busca compreender como diferentes espécies participam ativamente da vida social multiespécie.

A abordagem multiespécie permite compreender que o processo de produção de farinha de mandioca em Apaga Fogo não é resultado apenas da ação humana, mas de uma rede de interações envolvendo plantas, microrganismos, solos, ferramentas, fogões, animais e ambientes. Tal perspectiva dialoga com Escobar (2016), ao defender a existência de mundos pluriversais, e com Haraway (2016) e Kirksey & Helmreich (2010), que analisam como diferentes seres participam da construção de formas de vida compartilhadas.

Tais relações, quando observadas na casa de farinha, evidenciam uma ontologia relacional na qual a mandioca não é apenas matéria-prima, mas um ser que participa ativamente da história comunitária e dos modos de existência locais.

A vivência multiespécie, aplicada à comunidade Apaga Fogo, permite revelar as interdependências que mantêm o sistema produtivo da farinha e a própria reprodução territorial da agricultura familiar. Essa perspectiva ajuda a compreender a farinha não como um simples produto final, mas como expressão de uma ecologia relacional complexa.

### **3.4. Agroecologia, saberes tradicionais e sistemas agroalimentares locais**

A agroecologia surge como abordagem científica, prática e política que integra manejo sustentável, conhecimentos tradicionais, diversidade biológica e justiça social (ALTIERI & TOLEDO, 2011). Para comunidades rurais como Apaga Fogo, a agroecologia não é apenas uma técnica, mas uma racionalidade compartilhada, construída na relação com o ambiente e transmitida através de gerações. Esse entendimento dialoga com a perspectiva apresentada por Caporal e Costabeber (2004), segundo a qual a agroecologia constitui um campo paradigmático que articula ciência, cultura e transformação social.

A produção de farinha, nesse sentido, representa um sistema agroalimentar local que valoriza a biodiversidade, os saberes tradicionais e a reciprocidade comunitária. As roças de mandioca, manejadas em policultivo e com técnicas adaptadas ao solo e ao clima da região, expressam conhecimentos ancestrais que garantem resiliência ecológica e autonomia produtiva. Tais práticas são coerentes com a noção de patrimônio biocultural discutida por Toledo e Barrera-Bassols (2008), que ressaltam a profunda relação entre memória, território e manejo da agrobiodiversidade.

### 3.5. Referências Bibliográficas

- ALMEIDA, A. W. B. **Terra de quilombos, terras indígenas, babaquais livres, castanhais do povo, faxinais e fundos de pasto: Terras tradicionalmente ocupadas**. Manaus: Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia, Universidade Federal do Amazonas, 2008. 192p. Disponível em: <http://www.ppgcspa.uema.br/wp-content/uploads/2017/07/Alfredo-Wagner-B-de-Almeida-Terras-Tradicionalmente-Ocupadas.pdf>
- ALTIERI, M.; TOLEDO, V.M. **Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável**. 2011.
- CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. **Agroecologia: enfoques científicos e estratégicos**. Brasília: MDA, 2004.
- CARNEIRO DA CUNHA, M. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.
- CONAB – **Companhia Nacional de Abastecimento. Boletim da Mandioca** – 2023.
- DESCOLA, Philippe. **Par-delà nature et culture**. Paris: Gallimard, 2005.
- ESCOBAR, Arturo. **Autonomia e design: a realização do comum**. São Paulo: Elefante, 2016.
- ESCOBAR, A. **Sentipensar com a Terra: novas epistemologias ambientais**. Medellín: Ediciones UNAULA, 2015.
- HAESBAERT, Rogério. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.
- HARAWAY, D. J. **Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene**. Durham: Duke University Press, 2016.
- HARAWAY, D.J. **When Species Meet**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2008.
- HARAWAY, Donna. **Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene**. Durham: Duke University Press, 2016.
- BRASIL - IBGE – **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. SIDRA – Sistema IBGE de Recuperação Automática
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção Agrícola**

- Municipal – PAM 2024.** Rio de Janeiro: IBGE, 2024. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br>. Acesso em: 11 fev 2026.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Agropecuário 2017: resultados definitivos.** Rio de Janeiro: IBGE, 2017.
- INGOLD, T. **Being Alive: Essays on Movement, Knowledge and Description.** London: Routledge, 2011.
- INGOLD, T. **The Life of Lines.** London: Routledge, 2015.
- INGOLD, Tim. *The perception of the environment: essays on livelihood, dwelling and skill.* London: Routledge, 2000.
- KIRKSEY, E.; HELMREICH, S. **The emergence of multispecies ethnography.** *Cultural Anthropology*, v. 25, n. 4, p. 545-576, 2010.
- KUHN, L. M. et al. Caracterização Do Sistema De Produção em Casas de Farinha no Município de Alcobaça, Extremo Sul Da Bahia. **Revista Agrotópica**, Itabuna, v. 31, n. 3, p. 225-230, set./dez. 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/publicacoes/revista-agrotropica/artigos/2019-DOI-10.21757/0103-3816-2019v31n3p225-230.pdf>. Acesso em: 20 de novembro de 2025.
- LATOUR, B. **Políticas da natureza: como fazer ciência na democracia.** São Paulo: Editora 34, 2004.
- LEFF, E. **Epistemologia ambiental.** 5. ed. São Paulo: Cortez, 2015.
- LEFF, E. **Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder.** 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.
- PLOEG, J.D.V.D. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização.** Porto Alegre: UFRGS, 2008.
- PORTO-GONÇALVES, C. W. **A globalização da natureza e a natureza da globalização.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
- RAFFESTIN, Claude. **Por uma geografia do poder.** São Paulo: Ática, 1993. SABOURIN, Eric. **Socioeconomia solidária.** Porto Alegre: UFRGS, 2017.
- TOLEDO, Víctor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **A etnoecologia: uma ciência da natureza e da cultura.** São Paulo: Expressão Popular, 2009.
- TOLEDO, Víctor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales.** Barcelona: Icaria Editorial, 2008.
- TSING, Anna Lowenhaupt. **The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins.** Princeton: Princeton University Press, 2015.
- VENDRAMINI, Paulo F.; OLIVEIRA, H. T.; RIBEIRO, L. R. **Produção de mandioca no Extremo Sul da Bahia: análise histórica.** 2021.
- VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio.** *Mana*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 115–144, 1996.
- WANDERLEY, Maria de Nazareth Baudel. **Raízes históricas do campesinato brasileiro.** *Revista Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, n. 5, p. 24-45, 1996.

#### **4. CAPÍTULO 1<sup>1</sup>: AS CASAS DE FARINHA E A FORÇA DA AGRICULTURA FAMILIAR: UM MAPEAMENTO NA COMUNIDADE APAGA FOGO, ALCobaça – BA**

<sup>1</sup> Este capítulo foi elaborado de acordo com as normas editoriais do periódico revista Sociedade & Natureza. ISSN: 1982-4513.

## AS CASAS DE FARINHA E A FORÇA DA AGRICULTURA FAMILIAR: UM MAPEAMENTO NA COMUNIDADE APAGA FOGO, ALCobaÇA – BA

**Resumo:** A produção artesanal de farinha de mandioca constitui uma das principais bases socioeconômicas da agricultura familiar no Nordeste brasileiro, embora ainda sejam escassos estudos que analisem essas práticas a partir de uma perspectiva socioecológica integrada. Este artigo compreende as interações multiespécies nas casas de farinha da comunidade Apaga Fogo, em Alcobaça (BA), como infraestruturas territoriais multiespécies que articulam produção agrícola, organização familiar e resistência frente à expansão do agronegócio. Com base na vivência multiespécie e cartografia participativa, foi realizado o mapeamento das 24 casas de farinha existentes na comunidade, analisando sua distribuição espacial e suas dinâmicas produtivas. Os resultados revelaram a organização em três núcleos produtivos interligados por redes familiares e proximidade a recursos hídricos. Observou-se que 75% das unidades mantêm processamento artesanal e 100% utilizam lenha como fonte energética. As casas de farinha funcionam como nós centrais de cooperação familiar, transmissão intergeracional de saberes tradicionais e construção de autonomia alimentar. Além disso, 91% das famílias declararam intenção de permanência no território, indicando forte enraizamento comunitário. Os achados evidenciam que a produção artesanal de farinha sustenta formas de autonomia territorial e configura estratégia concreta de resistência socioecológica, especialmente quando associada à atuação do MST e à adoção de práticas agroecológicas. O estudo contribui para os debates em ecologia política e vivência rural ao demonstrar que infraestruturas produtivas tradicionais podem funcionar como dispositivos territoriais de permanência e reprodução da agricultura familiar em contextos de pressão do capital agrário.

**Palavras-chave:** Vivência multiespécie, Cartografia social, Resistência territorial, Saberes tradicionais.

## FLOUR MILLS AND THE STRENGTH OF FAMILY FARMING: A MAPPING IN THE APAGA FOGO COMMUNITY, ALCobaÇA – BA

**Abstract:** Artisanal cassava flour production constitutes one of the main socioeconomic foundations of family farming in Northeast Brazil, although studies that analyze these practices from an integrated socioecological perspective remain scarce. This article investigates the flour houses in the Apaga Fogo community, in Alcobaça (BA), as multispecies territorial infrastructures that articulate agricultural production, family organization, and resistance to the expansion of agribusiness. Based on multispecies and participatory cartography, the 24 flour houses existing in the community were mapped, analyzing their spatial distribution and productive dynamics. The results revealed an organization structured into three productive clusters interconnected through family networks and proximity to water resources. It was observed that 75% of the units maintain artisanal processing methods and 100% use firewood as their energy source. The flour houses function as central nodes of family cooperation, intergenerational transmission of traditional knowledge, and the construction of food autonomy. Furthermore, 91% of the families expressed their intention to remain in the territory, indicating strong community rootedness. The findings demonstrate that artisanal flour production sustains forms of territorial autonomy and constitutes a concrete strategy of socioecological resistance, especially when associated with the actions of the MST and the adoption of agroecological practices. The study contributes to debates in political ecology and rural ethnography by showing that traditional productive infrastructures can function as territorial devices for the permanence and reproduction of family farming in contexts of agrarian capital pressure.

**Keywords:** Multispecies ethnography; Social cartography; Territorial resistance; Traditional knowledge.

## 1. Introdução

A agricultura familiar desempenha papel estratégico na conservação da agrobiodiversidade e na sustentabilidade dos territórios rurais no Brasil, respondendo por aproximadamente 77% dos estabelecimentos agropecuários, segundo o Censo Agropecuário de 2017 (IBGE, 2017). Para além da produção de alimentos, estrutura formas de manejo ecológico diversificado e sustenta redes sociais que organizam os modos de vida no campo. No entanto, sua permanência territorial tem sido tensionada pela expansão de modelos agroindustriais baseados em monocultivos, caracterizados pela concentração fundiária, simplificação ecológica e elevada dependência de insumos externos (ALMEIDA, 1999).

No Extremo Sul da Bahia, essas dinâmicas assumem contornos específicos. Enquanto a monocultura de pastagens ocupa extensas áreas regionais, nos municípios litorâneos como Alcobaça, Prado e Caravelas a expansão da silvicultura voltada à indústria de celulose tem redefinido o uso da terra, pressionado recursos hídricos e reconfigurado as dinâmicas socioprodutivas locais. Nesse cenário, a mandiocultura mantém-se como base alimentar e produtiva tradicional, articulando transmissão de saberes, trabalho comunitário e manejo agroecológico de longa duração.

Na comunidade de Apaga Fogo, em Alcobaça (BA), na região do extremo sul baiano, 24 casas de farinha estruturam um sistema que integra cultivo, processamento artesanal e comercialização. A produção de farinha, cuja base técnica remonta a conhecimentos indígenas incorporados pela agricultura familiar ao longo de gerações (BRASIL, 2005; ALVES, 2001), permanece economicamente relevante e culturalmente central. Além de seu papel na segurança alimentar, a mandioca apresenta importância agrônômica pela rusticidade e adaptação a diferentes condições ambientais (VALLE; LORENZI, 2014). Ainda assim, o sistema produtivo enfrenta desafios como baixa remuneração, limitada valorização institucional e restrição de força de trabalho.

Para compreender essas dinâmicas, este estudo adota a vivência multiespécie como perspectiva teórico-metodológica. Essa abordagem permite analisar as casas de farinha como nós em redes que conectam humanos e outros seres, reconhecendo que os modos de vida são produzidos em interação com plantas, solos, microrganismos, artefatos técnicos e elementos naturais (KIRKSEY; HELMREICH, 2020; SÜSSEKIND, 2018). A vivência multiespécie permite

analisar como essas interações estruturam práticas produtivas, sustentam o território e configuram formas específicas de resistência frente à expansão de modelos produtivos hegemônicos. A cartografia participativa complementa essa perspectiva ao evidenciar as configurações socioespaciais e as estratégias territoriais mobilizadas pela comunidade.

O objetivo do artigo é analisar as dinâmicas territoriais e as interações multiespécies que sustentam a produção artesanal de farinha de mandioca em Apaga Fogo, considerando a organização da mandiocultura, a estrutura socioespacial e a coexistência de distintos modelos produtivos no território. Metodologicamente, a pesquisa baseia-se em observação participante e mapeamento colaborativo realizados ao longo de meses de vivência em campo.

Ao evidenciar como a produção de farinha articula relações ecológicas, técnicas e sociais, o estudo contribui para o debate sobre sustentabilidade territorial, soberania alimentar e fortalecimento da agricultura familiar, oferecendo elementos analíticos para compreender o papel das comunidades rurais na conservação da sociobiodiversidade em contextos de intensificação agroindustrial.

### *1.1. Agricultura familiar, território e disputas estruturais*

A agricultura familiar no Brasil deve ser compreendida como forma social historicamente vinculada a disputas pela terra e por reconhecimento político. A concentração fundiária estruturou desigualdades persistentes no campo (ALMEIDA, 1999), condicionando o acesso a recursos, mercados e políticas públicas.

O reconhecimento institucional consolidado a partir da Constituição de 1988 e da Lei nº 11.326/2006 redefiniu a agricultura familiar como sujeito de políticas específicas. Programas como o PRONAF e a PNATER ampliaram o acesso ao crédito e à assistência técnica (BRASIL, 2006; BRASIL, 2010). Ainda assim, como argumenta Silva (2022), tais avanços não eliminaram as assimetrias estruturais que mantêm agricultores familiares em posição vulnerável frente ao agronegócio.

No contexto baiano, estudos evidenciam a centralidade das pequenas propriedades na economia regional e na segurança alimentar (OLIVEIRA et al., 2016; HORA, 2020). Persistem, contudo, limitações de inserção mercantil e reconhecimento institucional. Essa tensão entre relevância socioeconômica e fragilidade estrutural é fundamental para compreender experiências territoriais específicas.

### *1.2. Vivência multiespécie e superação da dicotomia natureza–cultura*

A vivência multiespécie emerge como desdobramento crítico da tradição etnográfica, deslocando o foco exclusivamente humano para redes relacionais que envolvem diferentes formas de vida. Para Kirksey e Helmreich (2020), essa perspectiva permite analisar como organismos diversos moldam e são moldados por forças políticas e econômicas.

Ao tensionar a separação entre natureza e cultura, essa abordagem aproxima-se de reflexões que buscam integrar saberes científicos e conhecimentos tradicionais (SÜSSEKIND, 2018). No meio rural, isso implica reconhecer que práticas produtivas são processos co-produzidos com plantas, microrganismos, materiais e condições ecológicas.

Pesquisas recentes sobre a produção de farinha de mandioca evidenciam a complexidade técnica desses sistemas. Lima Neta e Madruga (2023) demonstram a sofisticação matemática implícita nos cálculos cotidianos do processamento. Silva e Rosario (2023) mostram que o controle do fogo, da fermentação e da textura envolve conhecimento refinado das propriedades físicas e químicas dos materiais. Essas contribuições reforçam que a casa de farinha pode ser compreendida como espaço de produção de conhecimento incorporado.

Entretanto, permanecem escassas análises que articulem essa dimensão técnica a uma leitura territorial que considere as pressões contemporâneas sobre os sistemas produtivos tradicionais. Essa lacuna orienta a presente pesquisa.

### *1.3. Casas de farinha como sistemas sociotécnicos territoriais*

A literatura reconhece as casas de farinha como espaços de produção e reprodução social. O processamento da mandioca mantém traços de origem indígena, com adaptações históricas (BRASIL, 2005). Do ponto de vista agrônomo, a cultura apresenta elevada adaptabilidade e relevância estratégica para a segurança alimentar (VALLE; LORENZI, 2014). Durante a pandemia de COVID-19, a produção de farinha mostrou-se fundamental para a segurança alimentar de famílias agricultoras no Recôncavo Baiano, evidenciando a resiliência desses sistemas (DUARTE et al., 2024).

Pessoa (2023) e Aracaty (2023) ressaltam que os saberes associados à produção artesanal configuram patrimônio cultural e elemento dinamizador das economias locais.

Apesar desses avanços, grande parte das análises concentra-se isoladamente nas dimensões cultural ou econômica. Ainda são necessárias abordagens que compreendam as casas de farinha

como sistemas sociotécnicos territorialmente situados, atravessados por disputas fundiárias, pressões agroindustriais e interações multiespécies. Ao integrar essas dimensões, este estudo busca contribuir para uma compreensão relacional da mandiocultura, entendendo-a como arranjo que sustenta formas específicas de permanência e resistência no território.

## **2. Material e Métodos**

### *2.1. Abordagem e Desenho da Pesquisa*

O estudo adotou um delineamento qualitativo de caráter etnográfico, fundamentado na perspectiva da vivência multiespécie (Kirksey & Helmreich, 2020), visando compreender a produção artesanal de farinha de mandioca como um sistema socioterritorial composto por interações entre humanos, plantas cultivadas, solos, animais, microrganismos, práticas técnicas e elementos materiais. Essa abordagem permite analisar o sistema produtivo da não apenas sob a ótica econômica ou tecnológica, mas como. um processo ecossistêmico que envolve múltiplas agências e formas de conhecimento.

A pesquisa foi realizada no período de dezembro de 2024 até dezembro de 2025, período que possibilitou acompanhar integralmente o ciclo agrícola da mandioca, incluindo preparo do solo, plantio, manejo, colheita e processamento nas casas de farinha. A imersão prolongada no campo permitiu captar variações sazonais, dinâmicas produtivas e estratégias territoriais de permanência.

O estudo caracteriza-se como um estudo de caso aprofundado, selecionado por sua relevância territorial e pela presença de um conjunto expressivo de casas de farinha em funcionamento contínuo, configurando um sistema produtivo tradicional ainda ativo em contexto de pressão agroindustrial.

### *2.2. Área de Estudo*

O estudo foi realizado na comunidade Apaga Fogo, localizada no município de Alcobaça, Extremo Sul da Bahia, nas coordenadas geográficas 17°30'14,5" S e 39°31'58,6" W (Figura 1). O território apresenta configuração típica de mosaico produtivo, composta por áreas de agricultura familiar diversificada, vegetação secundária e zonas de silvicultura de eucalipto, que influenciam diretamente as dinâmicas ecológicas e socioeconômicas locais.

A comunidade abriga 24 casas de farinha em funcionamento, organizadas em núcleos

produtivos familiares e comunitários. A escolha da área fundamentou-se na relevância da mandiocultura para a economia local e na coexistência de distintos modelos produtivos no território, incluindo agricultura familiar e monocultivos florestais voltados à indústria de celulose.



Figura 1. Localização da comunidade Apaga Fogo, município de Alcobaça, Bahia, Brasil, com detalhamento multiescalar.

Fonte: Elaboração própria (2025).

### 2.3. Variáveis e Elementos Observados

As observações sistemáticas contemplaram dimensões territoriais, produtivas e socioecológicas do sistema da farinha de mandioca. Foram considerados: (i) a organização espacial do território e a distribuição das casas de farinha; (ii) práticas agrícolas e manejo da mandioca, incluindo variedades/cultivares utilizadas, preparo do solo e uso de insumos; (iii) fluxos de trabalho, redes de cooperação familiar e circulação de saberes; (iv) interações entre cultivos, animais domésticos, solo, água, processos fermentativos e equipamentos; e (v) etapas do beneficiamento da mandioca e formas de uso de energia no processamento. Esses elementos foram analisados de maneira integrada, considerando a produção da farinha como sistema socioterritorial constituído por múltiplas agências humanas e não humanas.

### 2.4. Procedimentos de Coleta de Dados

A coleta de dados combinou métodos etnográficos clássicos com recursos contemporâneos de georreferenciamento e registro visual. A observação participante constituiu o principal procedimento metodológico, fundamentada na vivência descrita por Rocha e Eckert (2008), reinterpretada sob a ótica da abordagem multiespécie (Kirksey & Helmreich, 2020). No diário de campo, foram sistematicamente registrados os processos de interação entre humanos, mandioca, ferramentas, animais domésticos e elementos naturais, com ênfase nos saberes práticos e nas técnicas corporais envolvidas no processamento da farinha. Os registros incluíram descrições detalhadas das rotinas produtivas, narrativas locais, práticas técnicas e dinâmicas cooperativas, permitindo a análise das dimensões materiais, simbólicas e ecológicas do sistema produtivo.

## *2.5. Cartografia e Georreferenciamento*

O mapeamento territorial foi realizado por meio do georreferenciamento das 24 casas de farinha ativas na comunidade, utilizando receptores GPS portáteis. Os dados foram processados em ambiente de Sistema de Informação Geográfica (SIG), por meio do software QGIS (versão desktop 3.40.10), adotando o sistema de referência SIRGAS 2000. As bases cartográficas foram complementadas com imagens de satélite de alta resolução e dados oficiais do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2024). A análise espacial considerou a relação das unidades produtivas com vias de acesso, recursos hídricos, áreas agrícolas e zonas de silvicultura.

O mapeamento foi articulado à cartografia participativa, realizada durante percursos pela comunidade, permitindo incorporar categorias locais de organização espacial e percepções comunitárias sobre o território. Essa integração possibilitou analisar não apenas a distribuição física das casas de farinha, mas também seus significados socioterritoriais.

## *2.6. Procedimentos de análise*

A análise dos dados adotou abordagem indutiva e interpretativa, combinando:

- (i) análise temática dos registros etnográficos;
- (ii) análise espacial da distribuição das casas de farinha e dos elementos territoriais; e
- (iii) triangulação entre dados cartográficos, observação participante e relatos comunitários.

A integração entre informações qualitativas e espaciais permitiu correlacionar padrões territoriais, como a proximidade a recursos hídricos e áreas de silvicultura, com significados culturais, redes de cooperação e estratégias de permanência territorial. O processo analítico privilegiou a compreensão das casas de farinha como nós em redes multiespécies, onde convergem saberes tradicionais, relações de poder, fluxos materiais e transformações ecológicas. A triangulação metodológica possibilitou articular escalas micro (práticas técnicas no processamento da mandioca) e macro (reconfigurações territoriais associadas à expansão do agronegócio), garantindo maior robustez interpretativa ao estudo.

### **3. Resultados e Discussão**

#### *3.1. A Produção da Farinha em Apaga Fogo: Análises e Reflexões*

##### *3.1.1. Organização espacial da produção (macroestrutura)*

A análise espacial das 24 casas de farinha ativas na comunidade Apaga Fogo revela um padrão territorial estruturado, cuja configuração ultrapassa condicionantes meramente físicos, como relevo ou disponibilidade hídrica, e expressa arranjos históricos de ocupação, redes de parentesco, acessos diferenciados à infraestrutura e estratégias produtivas distintas (Figura 2; Tabelas 1 e 3). A distribuição cartográfica evidencia três núcleos produtivos principais, espacialmente diferenciados quanto à inserção logística, densidade produtiva e orientação econômica (Figura 2). O Núcleo Norte, composto por oito (08) unidades situadas em áreas de topografia mais plana e com acesso direto à rodovia BA-290, apresenta maior integração aos circuitos regionais de comercialização. A proximidade à infraestrutura viária reduz custos logísticos e favorece o escoamento da produção para mercados extracomunitários, indicando maior inserção em fluxos mercantis regionais e maior dependência das dinâmicas de distribuição e variação de preços. Essa configuração espacial evidencia a articulação entre localização territorial e estratégias produtivas orientadas ao mercado.

O Núcleo Central, composto por onze unidades e localizado na porção central da comunidade, apresenta a maior densidade produtiva e situa-se próximo às principais fontes hídricas utilizadas nas etapas de lavagem e fermentação da mandioca. A proximidade aos recursos hídricos evidencia a dependência ecológica do sistema produtivo, uma vez que o beneficiamento tradicional requer disponibilidade contínua de água. Além disso, essa área configura-se como espaço estratégico de sociabilidade produtiva, circulação de conhecimentos técnicos e cooperação familiar, desempenhando papel estruturante na organização socioterritorial da

produção.

O Núcleo Sul, composto por cinco unidades localizadas em áreas de maior declividade, apresenta perfil produtivo predominantemente orientado ao autoconsumo e a circuitos locais de troca. A menor proximidade a eixos viários estruturantes indica reduzida inserção em mercados regionais ampliados, sugerindo maior vinculação às estratégias de reprodução social das unidades familiares e menor dependência de fluxos mercantis externos. Essa configuração espacial evidencia dinâmicas territoriais diferenciadas, nas quais a localização condiciona formas específicas de organização produtiva e permanência no território.



Figura 2. Localização das casas de farinha da comunidade Apaga Fogo.

**Fonte:** Elaboração própria (2025).

A análise espacial também evidencia a formação de dois corredores produtivos ao longo das vias internas de acesso, concentrando 70,8% das unidades. Essa configuração sugere processos de aglomeração produtiva associados à proximidade logística e à circulação intracomunitária de matéria-prima. Estimativas obtidas em campo indicam que cada casa de farinha articula uma zona de influência composta por aproximadamente 8 a 12 famílias fornecedoras de mandioca, configurando microterritórios de produção integrada.

A correlação espacial entre localização das unidades e proximidade de cursos d'água reforça a dependência ecológica do sistema, uma vez que as etapas de beneficiamento demandam disponibilidade hídrica contínua. Assim, a organização territorial da produção não pode ser compreendida apenas como resultado de decisões individuais, mas como

expressão de um sistema sociotécnico territorialmente ancorado.

Em termos analíticos, a produção de farinha em Apaga Fogo configura-se como um sistema espacialmente estruturado, no qual infraestrutura viária, recursos naturais e redes familiares interagem na definição dos padrões de localização produtiva. A espacialização observada demonstra que o território atua como variável ativa na organização do trabalho e na configuração das estratégias econômicas locais. A localização de cada casa de farinha representa não apenas uma escolha produtiva, mas a materialização de histórias familiares, relações de vizinhança e estratégias de reprodução social que se desdobram no território, conformando uma geografia viva e dinâmica que sustenta a comunidade há gerações.

### *3.1.2 Estrutura sociotécnica e diferenciação produtiva das casas de farinha*

A caracterização da estrutura sociotécnica das casas de farinha evidenciou padrões relativamente homogêneos entre as unidades produtivas, com predominância do uso exclusivo de lenha como fonte energética, centralidade da mão de obra familiar e estratégias híbridas de destinação da produção que combinam consumo doméstico e inserção mercantil (Tabela 1). Esses resultados indicam a permanência de arranjos produtivos baseados em lógicas familiares e em recursos locais, associados a formas adaptativas de inserção econômica no território.

No que se refere à base energética, todas as unidades utilizam exclusivamente lenha como fonte térmica (100,0%), com predominância de eucalipto (91,7%) em relação a espécies nativas (8,3%). Tal configuração indica dependência direta da biomassa regional e reforça a conexão entre mandiocultura, silvicultura e processamento agroalimentar. A uniformidade energética sugere padronização tecnológica no beneficiamento térmico da farinha. Portanto, esse dado revela a interdependência entre mandiocultura e a paisagem florestal regional, especialmente diante da presença da silvicultura no território, evidenciando uma dimensão multiespécie que conecta cultivo agrícola, biomassa florestal e processamento alimentar.

Quanto ao destino da produção, 75,0% das unidades combinam consumo doméstico e comercialização parcial, enquanto 25,0% apresentam foco predominante na venda regional. Essa distribuição confirma a dupla função da farinha como alimento identitário e mercadoria, sustentando tanto a reprodução social quanto a inserção econômica das famílias confirma a dupla função econômica da farinha. As estratégias de destinação da produção indicaram a busca por equilíbrio entre consumo doméstico e inserção no mercado, enquanto a organização da força de trabalho evidencia a centralidade da unidade familiar, complementada pontualmente por formas flexíveis de cooperação.

A organização da força de trabalho reforça a centralidade familiar: 41,7% das unidades operam exclusivamente com mão de obra familiar, enquanto 58,3% recorrem a apoio externo pontual em etapas específicas. Esse padrão evidencia flexibilidade organizacional e manutenção de redes locais de cooperação, típicas de sistemas agroindustriais familiares territorializados.

Em conjunto, os resultados indicam que as casas de farinha funcionam como nós socioterritoriais que articulam práticas produtivas, redes familiares, recursos ecológicos e estratégias de inserção mercantil. A distribuição espacial dos núcleos evidencia que o território não é apenas suporte físico da produção, mas componente ativo na organização do trabalho, na circulação de saberes e nas formas de resistência comunitária frente às transformações regionais.

Tabela 1. Caracterização técnica e organizacional das casas de farinha da comunidade Apaga Fogo (n = 24 unidades).

| Dimensão                | Categorias                                  | Nº de Unidades | Percentual (%) | Observação analítica                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------|----------------|----------------|------------------------------------------------------------------------|
| Fonte de Energia        | Exclusivamente lenha                        | 24             | 100,0%         | Processamento térmico realizado em fornos a lenha em todas as unidades |
| Tipo de lenha           | Eucalipto predominante                      | 22             | 91,7%          | Biomassa associada à silvicultura regional                             |
|                         | Espécies nativas                            | 2              | 8,3%           | Uso residual de recursos florestais locais                             |
| Destino da Produção     | Consumo doméstico e comercialização parcial | 18             | 75,0%          | Equilíbrio entre segurança alimentar e geração de renda                |
|                         | Comercialização predominante                | 6              | 25,0%          | Maior inserção mercantil                                               |
| Organização do trabalho | Familiar exclusiva                          | 10             | 41,7%          | Centralidade da unidade doméstica                                      |
|                         | Familiar com apoio externo                  | 14             | 58,3%          | Contratação esporádica para etapas específicas                         |

Fonte: Autores (2026)

A caracterização das unidades produtivas revelou um sistema marcado pela articulação entre técnicas tradicionais e processos de adaptação tecnológica, sem ruptura com os saberes locais (Tabela 2). A diferenciação produtiva manifesta-se na coexistência de sistemas semi-mecanizados (87,5%) e unidades que mantêm técnicas predominantemente tradicionais

(12,5%) (Tabela 2). A incorporação seletiva de prensa mecânica e ralador motorizado, sem abandono de práticas como o uso do tipiti e forno a lenha, indica processos de modernização adaptativa, nos quais a adoção tecnológica não implica ruptura com os saberes tradicionais, mas sua reconfiguração funcional.

Tabela 2. Caracterização produtiva, organizacional e territorial das casas de farinha em Apaga Fogo (n = 24).

| Dimensão          | Variável               | Categoria                  | Nº de Unidades | %      | Observações                                                                                       |
|-------------------|------------------------|----------------------------|----------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tecnologia        | Tipo de processamento  | Semi-mecanizado            | 21             | 87,5%  | Modernização adaptativa sem ruptura cultural. Incorporam prensa mecânica e/ou ralador motorizado. |
|                   |                        | Artesanal tradicional      | 3              | 12,5%  | Utilizam prensa de madeira (tipiti) e forno a lenha tradicional                                   |
| Produto           | Tipo de farinha*       | Farinha branca tradicional | 19             | 79,2%  | Padrão regional consolidado                                                                       |
|                   |                        | Farinha de pubação         | 8              | 33,3%  | Diferenciação por fermentação prolongada                                                          |
|                   |                        | Farinha torrada especial   | 3              | 12,5%  | Inserção em nichos específicos                                                                    |
| Infraestrutura    | Armazenamento adequado | Sim                        | 4              | 16,7%  | Maior poder de barganha                                                                           |
|                   |                        | Não                        | 20             | 83,3%  | Venda imediata e vulnerabilidade de preço                                                         |
| Territorialização | Concentração espacial  | Corredores produtivos      | 17             | 70,8%  | Formação de microterritórios integrados                                                           |
| Base produtiva    | Variedade predominante | Caravela                   | 24             | 100,0% | Dependência varietal e limitação de oferta                                                        |

\*Algumas unidades produzem mais de um tipo de farinha

A diversidade produtiva manifestou-se também nas características do produto final (Tabela 2). Em Apaga Fogo, foram identificados três tipologias principais: (i) farinha branca tradicional, produzida por 79,0% das unidades, caracterizada por granulometria média e sabor suave, em consonância com padrões regionais consolidados; (ii) farinha de pubação, elaborada por 33,0% das unidades, submetida a processo de fermentação prolongada, o que lhe confere sabor e aroma específicos valorizados no mercado local; e (iii) farinha torrada especial, produzida por 12,5%

das unidades, com torra mais intensa e granulometria diferenciada, direcionada a nichos de mercado específicos. A presença dessas categorias evidencia especialização produtiva associada à segmentação de mercado e diferenciação sensorial, em consonância com padrões regionais descritos na literatura recente (ALVES JUNIOR et al., 2025).

Por fim, observa-se elevada dependência da variedade ‘Caravela’ (100,0%), configurando base varietal relativamente homogênea havendo necessidade de complementação com outras variedades consideradas menos adequadas ao padrão produtivo local. A limitação na infraestrutura de armazenamento, presente em apenas 16,7% das unidades, reduz a capacidade de retenção de estoque e tende a reforçar a comercialização imediata, com implicações diretas sobre o poder de barganha dos produtores. Os dados coletados corroboraram com as observações de Nascimento (2024) acerca dos desafios enfrentados pelas agroindústrias familiares.

Em conjunto, os resultados (Figura 2; Tabelas 1 e 2) indicam que o sistema produtivo de Apaga Fogo configura-se como um arranjo sociotécnico territorializado, no qual tecnologia, base ecológica e organização familiar estruturam estratégias diferenciadas de inserção econômica e especialização produtiva.

### *3.2. A anatomia territorial da comunidade Apaga Fogo: estrutura espacial, infraestrutura e organização socioproductiva*

A análise integrada dos mapas de localização das casas de farinha (Figura 2), da cartografia multiescalar da comunidade (Figura 1) e dos indicadores de infraestrutura local (Tabela 3) evidencia que a organização espacial de Apaga Fogo constitui um sistema socioterritorial estruturado, no qual elementos produtivos, ambientais e sociais operam de forma interdependente. A sobreposição espacial das unidades produtivas revelou a formação de dois corredores produtivos principais ao longo das vias internas de acesso, concentrando 70,8% das casas de farinha. Esses corredores funcionam como eixos de circulação material e simbólica, estruturando fluxos de mandioca, trabalho familiar e troca de conhecimentos técnicos. Cada núcleo produtivo estabelece zonas de influência que abrangem aproximadamente entre 8 e 12 famílias fornecedoras de matéria-prima, configurando microterritórios produtivos integrados que reforçam a cooperação intra-comunitária.

Observou-se ainda forte correlação espacial entre a localização das unidades e a proximidade de nascentes e cursos d’água, essenciais às etapas de lavagem e processamento da mandioca. A

compreensão da comunidade Apaga Fogo exige uma análise que vá além da simples localização geográfica, penetrando na sua estrutura interna e nas dinâmicas que a sustentam.

A cartografia apresentada nas Figuras 1 e 2 demonstra que a distribuição espacial das unidades não é aleatória, mas condicionada por três fatores principais: (i) proximidade da rodovia BA-290, que facilita a inserção em circuitos regionais de comercialização; (ii) disponibilidade hídrica, fundamental para as etapas de lavagem e fermentação da mandioca; e (iii) padrões históricos de ocupação associados a redes de parentesco e estratégias familiares de reprodução territorial.

A estrutura interna da comunidade, sintetizada na Tabela 3, revela um padrão de ocupação disperso, com 120 unidades familiares distribuídas em 1.321 hectares e densidade populacional aproximada de 15,1 habitantes/km<sup>2</sup>, característica recorrente em territórios camponeses tradicionais. Observa-se que a infraestrutura disponível apresenta níveis diferenciados de conservação e acesso, influenciando diretamente a organização produtiva local. A comunidade estrutura-se ao longo de um eixo principal que acompanha a BA-290, com 78% das residências localizadas a até 4,5 km da rodovia. Esta proximidade garante acesso a serviços urbanos, mas também expõe a comunidade a pressões externas, com famílias relatando ofertas de aluguéis de terras nos últimos dez anos, principalmente de empresas do setor de celulose e café.

A distribuição das residências segue um padrão de agrupamento familiar, onde núcleos de parentes próximos estabelecem microterritórios dentro da comunidade. Identificamos quatro grandes grupos familiares responsáveis por 76% das unidades produtivas, sendo que cada grupo mantém relações preferenciais de cooperação no trabalho agrícola.

As 24 casas de farinha, acessíveis a 100% das famílias, constituem a principal infraestrutura coletiva produtiva, reforçando seu papel como elemento central da dinâmica socioterritorial. A presença de rede elétrica universalizada e sistemas descentralizados de armazenamento hídrico (100 cisternas atendendo 81% das famílias) evidencia estratégias adaptativas frente à variabilidade ambiental. Entretanto, limitações estruturais persistem, especialmente no estado de conservação de equipamentos comunitários e na dependência parcial de poços coletivos, o que pode representar fator de vulnerabilidade em períodos de escassez.

A organização residencial demonstra forte agrupamento por redes familiares, com quatro grandes grupos responsáveis por 76% das unidades produtivas. Esse padrão confirma a centralidade da estrutura familiar na reprodução do sistema agroalimentar local, evidenciando que a territorialidade camponesa não se restringe à dimensão produtiva, mas incorpora mecanismos sociais de cooperação e gestão compartilhada do espaço.

Tabela 3. Infraestrutura comunitária, estado de conservação e acesso aos serviços na comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA).

| Tipo de infraestrutura   | Quantidade      | Estado de conservação (%)           | Acesso pela Comunidade   |
|--------------------------|-----------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Casas de farinha         | 24              | 67% regular; 25% bom; 8% Precário   | 100% das famílias        |
| Escola municipal         | 1               | Regular                             | 91% das crianças         |
| Capela                   | 1               | Precário                            | Uso comunitário eventual |
| Poço comunitário         | 1               | Regular                             | 64% das famílias         |
| Cisternas                | 100             | 72% em bom estado                   | 81% das famílias         |
| Rede elétrica domiciliar | Cobertura total | Boa                                 | 100% das famílias        |
| Mercearias               | 4               | 50% ótimo; 25% regular; 25 precário | 100% das famílias        |
| Bares                    | 4               | 25% ótimo; 50% regular; 25 precário | 60% das famílias         |

Fonte: Dados da pesquisa (2025).

Em conjunto, os resultados indicam que a comunidade Apaga Fogo apresenta uma configuração socioterritorial híbrida, caracterizada pela coexistência entre estratégias tradicionais de ocupação e adaptações contemporâneas às pressões externas, especialmente relacionadas à expansão da silvicultura e à intensificação de fluxos mercantis regionais. Assim, a infraestrutura e a organização espacial não apenas sustentam a produção de farinha, mas também configuram mecanismos de resistência territorial e reprodução sociocultural.

### 3.3. A casa de farinha como nó multiespécie: fluxos materiais, saberes incorporados e adaptação tecnológica

A casa de farinha em Apaga Fogo pode ser interpretada como um sistema sociotécnico multiespécie, no qual fluxos materiais, práticas produtivas e relações ecológicas se articulam de forma interdependente. A produção de farinha de mandioca não constitui uma atividade isolada, mas integra um conjunto territorializado de interações envolvendo a mandioca, cultivos complementares, animais domésticos e recursos naturais locais. Tal configuração evidencia um agroecossistema complexo, cuja reprodução depende da coprodução contínua entre agentes humanos e não humanos. Essa leitura dialoga com a vivência multiespécie (Kirksey & Helmreich, 2020), ao compreender o território não como mero cenário produtivo, mas como processo relacional constituído por múltiplas entidades biológicas e sociais.

Portanto, a casa de farinha em Apaga Fogo configura-se como um complexo sistema multiespécie, onde as interações entre humanos, plantas, animais e elementos naturais criam uma rede de dependências mútuas. Como observa Lima (2025), a sustentabilidade desta cadeia produtiva depende da manutenção dessas complexas relações ecológicas. Para além mandioca, base do sistema produtivo local, observou-se a presença de diversos animais domésticos — como bois, cavalos, porcos, galinhas, patos, cabras, cães e gatos — e o cultivo diversificado de espécies vegetais, incluindo café e frutíferas como mamão e laranja. A existência de uma represa amplia essas interações, sustentando simultaneamente o consumo humano, animal e as práticas agrícolas, evidenciando a interdependência entre os elementos que compõem o território.

Essas relações indicam que a mandiocultura não opera de forma isolada, mas integrada a um sistema produtivo diversificado, no qual humanos e não humanos cooperam na reprodução da vida no território. Restos do processamento da mandioca são destinados à alimentação animal, enquanto a presença dos animais e a diversidade de cultivos contribuem para o manejo cotidiano do espaço produtivo e para a segurança alimentar das famílias. Assim, a permanência das famílias em Apaga Fogo revela-se indissociável da manutenção dessas redes de relações multiespécies.

A análise dos fluxos de materiais e energia apresentados na Tabela 4 evidencia que a casa de farinha em Apaga Fogo opera como um sistema sociotécnico integrado, caracterizado por ciclos parcialmente fechados de transformação de biomassa e reaproveitamento de subprodutos. A entrada mensal média de aproximadamente 2.500 kg de mandioca *in natura*, oriunda majoritariamente de roças familiares, demonstra a centralidade da produção local na sustentação da atividade, reforçando o caráter territorializado da cadeia produtiva.

Do ponto de vista energético, o uso predominante de lenha proveniente de eucalipto (90%) indica forte articulação entre a mandiocultura e a paisagem silvicultural regional, revelando uma dependência simultânea de recursos agrícolas e florestais (Tabela 4). Essa configuração confirma a natureza multiespécie do sistema produtivo, no qual espécies vegetais cultivadas para fins energéticos desempenham papel fundamental na viabilização das etapas de processamento térmico.

O consumo mensal estimado de 8.000 litros de água evidencia a importância dos recursos hídricos locais para a manutenção das práticas tradicionais de lavagem e beneficiamento da mandioca, destacando a relação direta entre disponibilidade ambiental e organização espacial das unidades produtivas, frequentemente localizadas próximas a nascentes e fontes de

abastecimento (Tabela 4).

A análise dos subprodutos revela padrões relevantes de circularidade material. Aproximadamente 55% das raspas e descascos são destinados à alimentação animal, enquanto 45% são reaproveitados como adubo, demonstrando estratégias locais de reaproveitamento que reduzem perdas e fortalecem a sustentabilidade do sistema. De modo semelhante, parte da manipueira (30%) é utilizada na alimentação animal após tratamento simples, evidenciando adaptações empíricas voltadas à redução de resíduos e à integração entre atividades agrícolas e pecuárias. Entretanto, o descarte de cerca de 70% da manipueira em estradas e valas aponta para limitações técnicas e estruturais na gestão de resíduos líquidos, representando potencial risco ambiental e indicando oportunidades para intervenções tecnológicas que ampliem a eficiência ecológica do sistema.

Em conjunto, os fluxos apresentados na Tabela 4 demonstram que a casa de farinha funciona como um agroecossistema híbrido, no qual entradas energéticas externas são parcialmente compensadas por mecanismos locais de reaproveitamento, evidenciando processos de adaptação sociotécnica que combinam saberes tradicionais e estratégias contemporâneas de manejo de recursos.

Tabela 4. Fluxos de materiais e energia em uma casa de farinha típica na comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA).

| Recurso/Insumo            | Quantidade mensal | Origem                         | Destino/Transformação                                        |
|---------------------------|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Mandioca <i>in natura</i> | 2.500 kg          | Roças familiares               | Produção de farinha e subprodutos                            |
| Lenha                     | 4,5 m³            | Eucalipto (90%); nativas (10%) | Energia térmica para torragem                                |
| Água                      | 8.000 L           | Poços, cisternas e nascentes   | Lavagem e processamento                                      |
| Manipueira <sup>1</sup>   | 1.800 L           | Processo de prensagem          | Alimentação animal (30%); despejo nas estradas e valas (70%) |
| Raspa/descascos           | 300 kg            | Beneficiamento                 | Adubo (45%); alimentação animal (55%)                        |

Fonte: Dados da pesquisa (2025).

<sup>1</sup> “Manipueira é o líquido residual da prensagem da mandioca ralada, rico em matéria orgânica e compostos cianogênicos. Quando manejada adequadamente, pode ser reaproveitada como adubo, defensivo natural ou na alimentação animal.”

O processo produtivo da farinha em Apaga Fogo envolve doze etapas interdependentes, desde a seleção das raízes até a embalagem final, exigindo aproximadamente 18 horas de trabalho para a produção média de 400 kg de farinha. Essa sequência técnica evidencia a complexidade organizacional da atividade, estruturada predominantemente em torno da unidade familiar (58,3%), com participação expressiva de mulheres nas etapas de limpeza e seleção (72%) e de idosos no controle sensorial de qualidade (45%). Tal divisão do trabalho revela não apenas uma organização produtiva, mas uma distribuição intergeracional de conhecimentos incorporados.

A variedade Caravela, predominante no território, constitui elemento central desse sistema técnico. Os produtores identificam múltiplos critérios morfofisiológicos para seleção das raízes, como coloração da polpa, textura da casca e tempo ideal de colheita, evidenciando um saber agrônomo empírico refinado, transmitido geracionalmente. Segundo relatos comparativos entre agricultores experientes e iniciantes, a aplicação sistemática desses critérios pode resultar em rendimentos superiores, sugerindo que o desempenho produtivo está diretamente associado ao domínio prático do conhecimento local.

A Tabela 5 sintetiza a articulação entre saberes tradicionais e inovações tecnológicas incorporadas ao processo produtivo. Observa-se que a adoção de tecnologias não ocorre de maneira homogênea, mas segundo padrões seletivos. Etapas associadas ao aumento direto da produtividade física, como a ralação, com 67% de adoção de raladores motorizados, e o descascamento, com 42% das unidades utilizando descascadores mecânicos, apresentam maior incorporação tecnológica.

Por outro lado, fases relacionadas ao controle qualitativo sensorial, como a torragem, mantêm predominância de critérios tradicionais baseados na observação de cor e aroma, sendo que apenas 18% das unidades utilizam termômetros digitais. Essa distribuição desigual da inovação indica um processo de modernização seletiva, no qual tecnologias são incorporadas quando ampliam eficiência operacional, mas resistidas quando ameaçam substituir saberes incorporados ou alterar características organolépticas valorizadas culturalmente. A permanência do tipiti em 75% das unidades e a baixa adoção de prensas hidráulicas (25%) reforçam essa interpretação.

Dessa forma, a Tabela 5 não apenas descreve práticas produtivas, mas revela a coexistência estruturada entre tradição e inovação. O sistema técnico local opera por hibridização incremental, combinando dispositivos mecânicos com critérios sensoriais e conhecimentos tácitos, configurando uma adaptação sociotécnica contínua. Tal dinâmica sugere que a casa de farinha funciona como espaço de negociação tecnológica, onde decisões produtivas são

mediadas por critérios econômicos, culturais e sensoriais.

Tabela 5. Saberes tradicionais e inovações no processamento da mandioca na comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA).

| Etapa do Processo | Saber tradicional     | Inovações incorporadas      | Grau de adoção   |
|-------------------|-----------------------|-----------------------------|------------------|
| Seleção           | Cor e firmeza da raiz | Amostragem de teor de amido | 28% das unidades |
| Descascamento     | Faca específica       | Descascador mecânico        | 42% das unidades |
| Ralação           | Ralo manual           | Ralador motorizado          | 67% das unidades |
| Prensagem         | Tipiti de palha       | Prensas hidráulicas         | 25% das unidades |
| Torragem          | Teste de cor e aroma  | Termômetros digitais        | 18% das unidades |

Fonte: Dados da pesquisa (2025).

Como destacam Souza et al. (2024), a tensão entre tradição e inovação manifesta-se nas escolhas tecnológicas adotadas pelas unidades produtivas. Enquanto 75% dos produtores mantêm o forno semi-automatizado alimentado por lenha, associado à percepção de melhor qualidade sensorial da farinha, observa-se elevada incorporação de tecnologias voltadas ao aumento da eficiência produtiva, como o ralador motorizado, presente em 67% das unidades. Esse padrão evidencia processos seletivos de modernização, nos quais a inovação é incorporada sem ruptura com práticas tradicionais.

Os fluxos de energia e materiais reforçam essa lógica adaptativa, revelando elevada circularidade no sistema produtivo. Aproximadamente 85% dos subprodutos são reaproveitados, seja na alimentação animal (65%) ou como adubo orgânico (20%). A manipueira, anteriormente tratada como resíduo potencialmente poluente, passou a ser utilizada por 72% dos produtores na alimentação de suínos e bovinos após tratamento simples, contribuindo para a redução de cerca de 34% nos custos com ração e evidenciando estratégias locais de eficiência ecológica.

Paralelamente, o domínio do “ponto” da farinha constitui um patrimônio imaterial central ao funcionamento do sistema. A determinação do término da torra baseia-se predominantemente em critérios sensoriais incorporados pela experiência prática: 92% dos farinheiros experientes utilizam o som da farinha durante o revolvimento, enquanto 78% recorrem à avaliação visual e olfativa. Esse conhecimento corporal, construído ao longo de trajetórias geracionais, permanece parcialmente irreduzível a protocolos técnicos formais. Nesse contexto, a casa de farinha configura-se como um laboratório biocultural no qual saberes tradicionais e adaptações

tecnológicas contemporâneas se articulam, sustentando um sistema produtivo resiliente que viabiliza a reprodução social, cultural e ecológica da comunidade frente às transformações do meio rural brasileiro.

### *3.4. Dinâmicas territoriais e formas de organização coletiva*

A comunidade Apaga Fogo encontra-se inserida em um território marcado por profundas contradições socioambientais, onde a expansão dos monocultivos de eucalipto integra o conjunto de transformações recentes no uso e na gestão do território. Dados técnicos revelam que a área plantada com eucalipto no município de Alcobaça aumentou 187% na última década, passando de 12.450 hectares em 2013 para 35.680 hectares em 2023. Este avanço ocorre predominantemente sobre áreas anteriormente destinadas à pecuária extensiva e à agricultura familiar, diretamente as comunidades do entorno.

No contexto das dinâmicas territoriais e das formas de organização coletiva em Apaga Fogo, a atuação do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) constitui um dos arranjos sociais presentes no território. Conforme Caldart (2001), os movimentos sociais também operam como espaços de formação coletiva. Na comunidade, o MST está presente há cerca de dez anos, organizando pequenas áreas produtivas destinadas a atividades agrícolas e à criação de animais de pequeno porte, contribuindo para a geração de renda e para o custeio das famílias envolvidas.

A agroecologia, conforme proposto por Benincá et al. (2023), constitui-se como eixo central desta resistência. Este estudo fez o levantamento na comunidade que mantém 23 variedades crioulas de mandioca, sendo que 8 delas são exclusivas de Apaga Fogo, representando um patrimônio genético inestimável. O sistema produtivo integrado alcança índices notáveis de eficiência: cada hectare sob manejo agroecológico gera em média 1,2 empregos diretos permanentes, contra 0,3 empregos por hectare nos plantios de eucalipto do entorno.

A atuação do MST neste contexto vai além do enfrentamento político imediato. O movimento vem capacitando pessoas da comunidade em gestão territorial e agroecologia, garantindo a sucessão geracional do projeto de resistência. A formação técnica especializada já resultou na implementação em algumas unidades demonstrativas de agroflorestas, ocupando áreas totalizando 42 hectares que estavam degradadas ou sob risco de conversão para eucalipto.

A resistência em Apaga Fogo constitui, portanto, um exemplo emblemático do que Benincá et al. (2023) identificam como construção ativa de territorialidades camponesas. Através da

combinação entre organização comunitária, inovação agroecológica e alianças estratégicas com movimentos sociais, a comunidade não apenas resiste ao avanço do agronegócio, mas constrói alternativas concretas de desenvolvimento territorial baseadas na justiça social e na sustentabilidade socioambiental.

#### **4. Conclusão**

O estudo da produção de farinha de mandioca na comunidade Apaga Fogo demonstra que as casas de farinha constituem infraestruturas sociotécnicas centrais na organização territorial da agricultura familiar, articulando fluxos produtivos, saberes incorporados e recursos ecológicos em um sistema integrado e interdependente. As 24 unidades analisadas não operam de forma isolada, mas compõem uma rede estruturada espacialmente em três núcleos produtivos com distintas formas de inserção econômica e estratégias de reprodução social, evidenciando heterogeneidade adaptativa como fundamento da sustentabilidade do sistema. Os resultados indicam que a mandiocultura local deve ser compreendida como um agroecossistema multiespécie territorializado, no qual tradição e inovação coexistem por meio de processos seletivos de modernização, reforçando a centralidade do conhecimento prático na manutenção da qualidade e da eficiência produtiva. Assim, a farinha emerge não apenas como produto agrícola, mas como elemento estruturante das relações sociais, ecológicas e econômicas que sustentam a resiliência territorial frente às pressões contemporâneas do mundo rural.

As interações multiespécies identificadas no processo produtivo desafiam visões antropocêntricas do desenvolvimento rural. A mandioca, com suas características agronômicas específicas; os animais domésticos, no seu papel de recicladores de nutrientes; os microrganismos, agentes essenciais na fermentação; e os elementos naturais como água e fogo todos estes atores não-humanos participam ativamente na coprodução do território e na sustentação do modo de vida comunitário. Esta compreensão exige políticas públicas e estratégias de desenvolvimento que reconheçam e valorizem estas complexas redes de interdependência.

A resistência de Apaga Fogo manifesta-se não apenas no enfrentamento político, mas principalmente na persistência cotidiana de práticas produtivas que garantem autonomia alimentar, conservação da agrobiodiversidade e reprodução cultural. A manutenção de 23 variedades de mandioca, sendo 8 exclusivas da comunidade; o aproveitamento de 85% dos subprodutos do processamento; e a transmissão geracional de saberes técnicos especializados - todos estes elementos constituem um patrimônio biocultural de valor inestimável que merece

reconhecimento e apoio.

Os desafios identificados - especialmente a escassez hídrica, a pressão fundiária e as dificuldades de comercialização - exigem respostas articuladas que combinem ações locais com políticas estruturais. A atuação do MST, através da formação técnica e organização coletiva, e as práticas agroecológicas emergentes apontam caminhos promissores para o fortalecimento da agricultura familiar na região.

Este estudo contribui para visibilizar a importância estratégica de comunidades como Apaga Fogo na conservação da sociobiodiversidade e na construção de alternativas concretas aos modelos predatórios de desenvolvimento rural. As casas de farinha, longe de representar um atraso ou uma prática anacrônica, revelam-se espaços de inovação e resistência onde se gestam possibilidades de futuros mais justos e sustentáveis para o campo brasileiro.

## 5. Referências Bibliográficas

- ALMEIDA, A. R. A Luta Pela Terra no Brasil. **Revista de História**, Campo Grande, MS, v. 3, n. 6, p. 135-149, jul./dez. 1999.
- ALVES, B. N. R. **Características da agricultura indígena e sua influência na produção familiar da Amazônia**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2001.
- ALVES JUNIOR, J. P. et al. Characterization and classification of cassava flour produced in Barreirinhas, Maranhão. **Food Science and Technology**, v. 45, 2025.
- ARACATY, M. L. A. A importância da farinha de mandioca para a agricultura familiar e para o desenvolvimento regional/local. **SSSR – Studies & Social Sciences Review**, 2023.
- BENINCÁ, D. et al. **Agroecologia e Educação do Campo: construindo novas territorialidades**. Curitiba: CRV, 2023.
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, out. 1988.
- BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 jul. 2006.
- BRASIL. Lei nº 12.188, de 11 de janeiro de 2010. Institui a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária - PNATER. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 12 jan. 2010.
- BRASIL - Embrapa. **Embrapa Mandioca e Fruticultura**. Brasília, 11 jan. 2022. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 8 fev 2026.
- BRASIL – Embrapa. **Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: processamento da mandioca**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2003.
- BRASIL - Embrapa. **Processamento e utilização da mandioca**. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2005.

BRASIL - IBGE – **INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA**. Censo Agropecuário 2017: resultados definitivos. Rio de Janeiro: IBGE, 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/21814-2017-censo-agropecuaria.html>. Acesso em: 8 fev 2026.

CALDART, S. R. O MST e a formação dos sem-terra: o movimento social como princípio educativo. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 15, n. 43, p. 1-15, 2001.

DOS SANTOS, M. A. S. A. A cultura da mandioca e a produção de farinha na região Bragantina: contexto produtivo, tecnológico e socioeconômico. **Orbis/Revista acadêmica**, 2025.

DUARTE, B. F. et al. Produção de farinha de mandioca, COVID-19 e segurança alimentar: repercussões para agricultores familiares do Recôncavo Baiano. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 62, e278800, 2024.

HORA, A. M. M. **A importância da agricultura familiar, enquanto produtora de alimentos e o reconhecimento formal da categoria no mundo do trabalho**. [S. l.], 9 jan. 2020. Disponível em: <https://contrafbrasil.org.br/noticias/a-importancia-da-agricultura-familiar-enquanto-produtora-de-alimentos-e-o-reconh-a302/>. Acesso em: 8 fev 2026.

KIRKSEY, E. S.; HELMREICH, S. A emergência da etnografia multiespécies. **Revista de Antropologia da UFSCar**, Aracaju, v. 12, n. 2, p. 274-301, jul./dez. 2020.

LEITE, J. F.; DIMENSTEIN, M. Movimentos sociais e produção de subjetividade: o MST em perspectiva. **Psicologia & Sociedade**, Natal, v. 22, n. 2, p. 245-254, 2010.

LIMA, E. F. de. A sustentabilidade da cadeia produtiva da farinha de mandioca: revisão sistemática (2020–2025). **Cadernos**, 2025.

LIMA NETA, M. L. P.; MADRUGA, Z. E. F. Etnomodelagem e a abordagem êmica: o processo da produção de farinha de mandioca por meio das narrativas de um produtor rural. **Journal of Mathematics and Culture**, v. 17, n. 7, p. 137–162, ago. 2023.

NASCIMENTO, L. R. C. A produção de farinha de mandioca pelas agroindústrias familiares: perfil, escala e desafios. **Observatorio Latinoamericano/OLEL**, 2024.

OLIVEIRA, P. E. et al. Cenário da agricultura familiar no território sertão produtivo, Candiba – BA. **Enciclopédia Biosfera**, Goiânia, v. 13, n. 24, p. 262-275, nov./dez. 2016.

PARANÁ. **Prognóstico Agropecuário: Mandioca - 2021/2022**. Curitiba: Governo do Estado do Paraná, 2022.

PESSOA, W. R. Saberes populares na produção artesanal da farinha de mandioca e derivados: implicações para o ensino e valorização local. **Rematec**, 2023.

ROCHA, C. L. A.; ECKERT, C. Etnografia: Saberes e Práticas. **Iluminuras**, Porto Alegre, v. 9, n. 21, p. 1-20, 2008.

SILVA, A. M. P.; ROSARIO, S. A. S. A etnofísica da produção de farinha na comunidade Taquandéua. **Cuadernos de Educación y Desarrollo**, v. 15, n. 12, p. 16775–16793, 2023.

SILVA, S. J. Agricultura Familiar, Plúriaatividade e Políticas Públicas no Brasil nas Décadas de 1990 e 2000. **Research, Society and Development**, Vargem Grande Paulista, v. 11, n. 14, p. 1-15, 2022.

SILVA, S. N.; MENDES, F. G. Alimentos Identitários: A Tradição Dos Derivados Da Mandioca No Hábito Alimentar Do Taperense. **Revista GeoNordeste**, São Cristóvão, n. 2, p. 128-145, jul./dez. 2019.

SOUZA, A. et al. Entre a inovação e a tradição: capacitação e desafios culturais na produção de farinha de mandioca em Lábrea, Amazonas. **Destarte**, v. 13, n. 2, p. 202–222, nov. 2024.

SÜSSEKIND, F. Natureza e Cultura: Sentidos da diversidade. **Interseções**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 1, p. 236-254, jun. 2018.

VALLE, L. T.; LORENZI, O. J. Variedades melhoradas de mandioca como instrumento de inovação, segurança alimentar, competitividade e sustentabilidade: Contribuições do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC). **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v. 31, n. 1, p. 15-34, jan./abr. 2014.

VENDRAMINI, B. F. et al. Caracterização e avaliação da relação entre produção de farinha e manipulação de farinhas no município de Alcobaça – BA. **Revista Brasileira de Geografia Física**, [S. l.], v. 18, n. 3, p. 2037-2053, 2025.

**5. CAPÍTULO 2:** Entre Histórias de Vida e Relações Multiespécies:  
Narrativas de Agricultores e a Coprodução da Farinha de Mandioca no  
Extremo Sul da Bahia

Este capítulo foi elaborado de acordo com as normas editoriais do periódico da revista campo e território ISSN: 1809-6271.

## ENTRE HISTÓRIAS DE VIDA E RELAÇÕES MULTIESPÉCIES: NARRATIVAS DE AGRICULTORES E A COPRODUÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA NO EXTREMO SUL DA BAHIA

Daniel Reis Araújo; Luana Chácara Pires

**Resumo:** A produção artesanal de farinha de mandioca constitui prática estruturante da agricultura familiar, articulando trabalho coletivo, saberes intergeracionais e relações socioterritoriais que sustentam a permanência das famílias no meio rural. Estudos sobre sistemas agroalimentares tradicionais frequentemente privilegiam análises econômicas ou produtivistas, negligenciando as dimensões socioterritoriais e multiespécies que sustentam sua reprodução ao longo do tempo. Este artigo busca compreender as interações multiespécies envolvidas no manejo da coprodução da farinha de mandioca na comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA), investigando como narrativas de vida, saberes incorporados e relações multiespécies estruturam um sistema sociotécnico territorialidade. A pesquisa adota abordagem qualitativa baseada em entrevistas narrativas com agricultores de dez casas de farinha, selecionadas a partir de um universo previamente catalogado de 24 unidades produtivas, articulando análise narrativa e interpretação socioterritorial. Os resultados demonstram que a produção da farinha emerge como processo híbrido no qual conhecimentos intergeracionais, fluxos materiais e adaptações tecnológicas seletivas configuram estratégias de reprodução social e inserção econômica local. Observa-se que as relações multiespécies não apenas organizam práticas produtivas, mas também influenciam decisões tecnológicas, manejo ambiental e formas de cooperação comunitária. Argumenta-se que as casas de farinha funcionam como nós sociotécnicos que integram dimensões ecológicas, culturais e econômicas, contribuindo para a resiliência territorial diante de transformações contemporâneas do meio rural. O estudo amplia o debate sobre sistemas agroalimentares tradicionais ao evidenciar a relevância analítica da coprodução multiespécie na compreensão de agroecossistemas familiares.

**Palavras-chave:** agricultura familiar; casas de farinha; produção artesanal; relações multiespécies; sistemas sociotécnicos; territorialidade rural.

## BETWEEN LIFE STORIES AND MULTISPECIES RELATIONSHIPS: FARMERS' NARRATIVES AND THE CO-PRODUCTION OF CASSAVA FLOUR IN THE FAR SOUTH OF BAHIA

**Abstract:** Artisanal cassava flour production represents a structuring practice within family-based agricultural systems, integrating collective labor arrangements, intergenerational knowledge transmission, and socio-territorial relations that sustain rural livelihoods. Research on traditional agri-food systems has frequently prioritized economic or productivity-oriented analyses, often overlooking the socio-territorial and multispecies dynamics that underpin their long-term reproduction and resilience. This article examines the coproduction of cassava flour in the Apaga Fogo community (Alcobaça, Bahia, Brazil), exploring how life narratives, embodied knowledge, and multispecies interactions shape a territorially embedded sociotechnical system. The study adopts a qualitative research design based on narrative interviews with farmers from ten cassava processing houses, selected from a previously mapped universe of twenty-four productive units, combining narrative analysis with socio-territorial interpretation. Results indicate that cassava flour production emerges as a hybrid

socioecological process in which intergenerational knowledge, material and energy flows, and selective technological adoption co-constitute strategies of social reproduction and local economic integration. Multispecies relations play a central role not only in organizing productive practices but also in guiding technological decision-making, environmental management, and collective forms of cooperation. We argue that cassava processing houses function as sociotechnical nodes integrating ecological, cultural, and economic dimensions, thereby contributing to territorial resilience amid contemporary rural transformations. By foregrounding multispecies coproduction, this study advances analytical approaches to traditional agri-food systems and contributes to broader debates on agroecology, territoriality, and family-based agroecosystems.

**Keywords:** Family farming; cassava processing houses; artisanal production; multispecies relations; sociotechnical systems; rural territoriality.

## 1. INTRODUÇÃO

A produção artesanal da farinha de mandioca ocupa lugar central na constituição histórica, social e econômica de inúmeras comunidades rurais brasileiras. Mais do que um produto alimentar, a farinha expressa um conjunto de práticas, saberes e relações que estruturam modos de vida camponeses, articulando trabalho familiar, uso do território e transmissão intergeracional de conhecimentos. Em diferentes regiões do país, as casas de farinha configuram-se como espaços privilegiados de sociabilidade, onde o fazer produtivo se confunde com a vida cotidiana, a memória coletiva e a construção de pertencimentos (Wanderley, 1996).

No contexto da agricultura familiar, a produção da farinha de mandioca revela uma lógica distinta daquela orientada exclusivamente pelo mercado. Trata-se de um sistema produtivo ancorado na cooperação, na divisão compartilhada do trabalho e no uso de recursos locais, no qual o valor da atividade não se restringe ao retorno financeiro imediato. Conforme analisa Ploeg (2008), os sistemas camponeses de produção buscam graus de autonomia produtiva por meio da combinação entre saberes tradicionais, manejo ecológico e estratégias sociais que viabilizam a permanência das famílias no campo.

As casas de farinha, nesse sentido, não podem ser compreendidas apenas como unidades de beneficiamento da mandioca. Elas constituem espaços sociais complexos, nos quais se articulam relações familiares, vínculos comunitários e práticas simbólicas associadas ao trabalho e à alimentação. O saber-fazer da farinha é aprendido principalmente pela experiência cotidiana, pela observação e pela participação direta nas atividades produtivas, configurando um processo educativo contínuo que atravessa gerações (Woortmann & Woortmann, 1997).

Nas últimas décadas, entretanto, a continuidade dessas práticas tem sido tensionada por transformações estruturais no meio rural brasileiro. A expansão de modelos agroindustriais, a concentração fundiária e a instabilidade dos mercados agrícolas têm impactado diretamente a agricultura familiar, impondo desafios à reprodução social no campo (Fernandes, 2009). No

caso da produção artesanal da farinha de mandioca, somam-se a esses fatores a desvalorização do produto, o aumento dos custos de produção e o desgaste físico associado ao trabalho prolongado nas casas de farinha, elementos frequentemente apontados pelos agricultores como entraves à continuidade da atividade.

Para além das dimensões econômicas e sociais, a produção da farinha envolve uma complexa rede de interações entre humanos e elementos não humanos. A mandioca, o solo, a água, os resíduos do processamento, o fogo, a lenha e os artefatos técnicos participam ativamente do processo produtivo, influenciando ritmos, técnicas e decisões cotidianas. A abordagem da vivência multiespécie permite compreender essas interações como constitutivas da vida social, deslocando o olhar analítico para além de uma perspectiva centrada exclusivamente na ação humana (Ingold, 2000).

A vivência multiespécie tem contribuído para ampliar a compreensão dos sistemas produtivos tradicionais ao evidenciar que práticas agrícolas resultam de relações contínuas entre múltiplas formas de vida e materialidades. Ao reconhecer plantas, animais, microrganismos e elementos ambientais como participantes ativos dos processos sociais, essa abordagem possibilita uma leitura mais integrada das práticas camponesas e de suas estratégias de adaptação e resistência (Kirksey & Helmreich, 2010).

É nesse contexto que o presente artigo examina a coprodução da farinha de mandioca na comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA), investigando como narrativas de vida, saberes incorporados e relações multiespécies estruturam um sistema sociotécnico territorializado no âmbito da agricultura familiar. Partindo de uma abordagem qualitativa baseada em entrevistas narrativas com agricultores vinculados a casas de farinha locais, o estudo busca compreender de que modo as interações entre trabalho, território e agentes humanos e não humanos configuram práticas produtivas, decisões tecnológicas e estratégias de reprodução social e econômica. Ao articular perspectivas da vivência multiespécie e da análise socioterritorial, o artigo contribui para ampliar o debate sobre sistemas agroalimentares tradicionais, evidenciando as casas de farinha como nós sociotécnicos que integram dimensões ecológicas, culturais e econômicas e sustentam processos de resiliência territorial frente às transformações contemporâneas do meio rural.

É nesse cenário que se insere o presente artigo, que analisa as narrativas de agricultores da comunidade Apaga Fogo, no município de Alcobaça, Bahia, com foco nas histórias de vida e nas relações multiespécies envolvidas na produção artesanal da farinha de mandioca. O estudo baseia-se em entrevistas narrativas realizadas com agricultores de 10 casas de farinha, selecionadas a partir de um universo previamente catalogado de 24 unidades produtivas. Ao

privilegiar as vozes dos agricultores, busca-se compreender como o saber-fazer da farinha é construído, transmitido e ressignificado no cotidiano, bem como os desafios enfrentados para a continuidade dessa prática.

Este artigo busca compreender as interações multiespécies envolvidas no manejo da coprodução da farinha de mandioca na comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA), investigando como narrativas de vida, saberes incorporados e relações multiespécies estruturam um sistema sociotécnico territorialidade. Ao articular narrativas de vida, práticas produtivas e abordagem multiespécie, o artigo contribui para os debates sobre agricultura familiar, sustentabilidade e sistemas agroalimentares locais, evidenciando a importância das casas de farinha como espaços estratégicos de resistência e reprodução social no meio rural.

## **2. MATERIAIS E MÉTODOS**

Este estudo adota abordagem qualitativa de caráter interpretativo, fundamentada na investigação narrativa e em perspectivas analíticas multiespécies, visando compreender a produção artesanal da farinha de mandioca como um sistema sociotécnico territorializado. Tal escolha metodológica justifica-se pela natureza do objeto investigado, uma vez que as casas de farinha articulam dimensões simbólicas, relacionais, técnicas e ecológicas que não podem ser plenamente apreendidas por procedimentos quantitativos ou análises exclusivamente descritivas. A abordagem qualitativa possibilita acessar narrativas, memórias e percepções construídas ao longo do tempo, valorizando os sentidos atribuídos pelos agricultores às suas experiências e práticas (Minayo, 2014).

A pesquisa foi realizada na comunidade rural Apaga Fogo, localizada no município de Alcobaça, no sul da Bahia, Brasil, tendo como objeto empírico as casas de farinha enquanto espaços de produção alimentar, transmissão intergeracional de saberes e articulação socioterritorial (Figura 1).

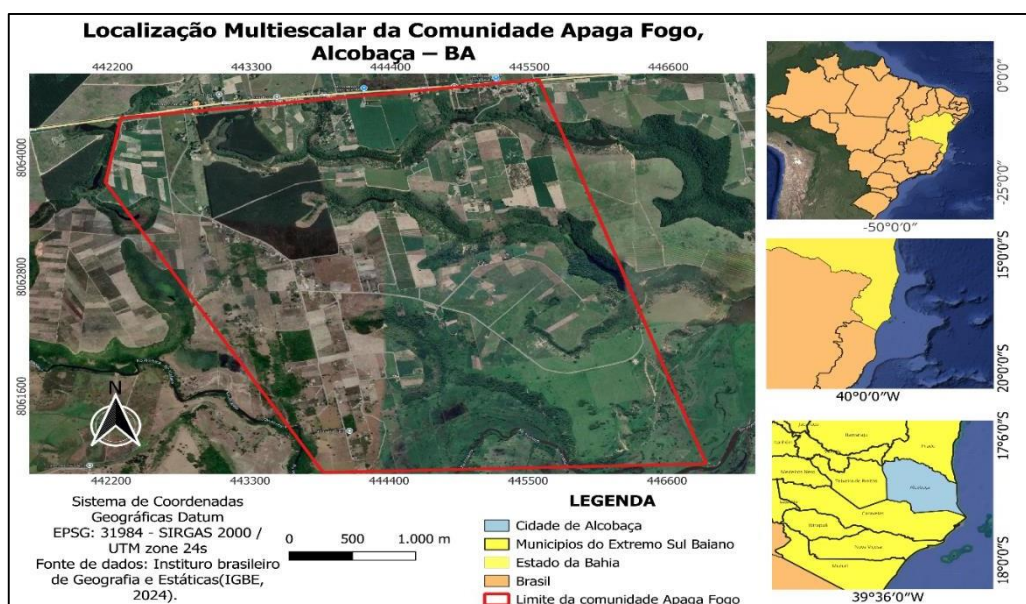


Figura 1. Localização da comunidade Apaga Fogo, município de Alcobaça, Bahia, Brasil, com detalhamento multiescalar.

Fonte: Elaboração própria (2025).

### *Desenho da pesquisa e seleção dos participantes*

Inicialmente, realizou-se mapeamento sistemático das unidades produtivas existentes na comunidade, identificando-se 24 casas de farinha ativas. A partir desse universo, foram selecionadas dez unidades para participação na pesquisa. A seleção seguiu critérios qualitativos orientados pela diversidade sociotécnica, incluindo variações na organização produtiva, localização espacial no território, continuidade da atividade e participação direta dos agricultores nas práticas tradicionais de produção.

A amostragem não buscou representatividade estatística, mas diversidade empírica e saturação temática, princípios reconhecidos em pesquisas qualitativas interpretativas (Minayo, 2014; Bardin, 2011). As demais unidades incluíam casas desativadas, recusas voluntárias e indisponibilidade de tempo, situações respeitadas ao longo do processo investigativo.

### *Produção do material empírico*

A coleta de dados baseou-se em entrevistas narrativas conduzidas com agricultores diretamente envolvidos na produção artesanal. As entrevistas seguiram formato semi-estruturado e aberto, permitindo que os participantes narrassem suas experiências a partir de seus próprios referenciais socioculturais. As perguntas foram realizadas oralmente, orientadas

por roteiro flexível que abordou os seguintes eixos:

- trajetória pessoal e tempo de envolvimento com a mandiocultura;
- práticas de plantio e variedades utilizadas;
- descrição do processo produtivo da farinha;
- processos de aprendizagem e transmissão do saber-fazer;
- importância econômica e sociocultural da atividade;
- interações com plantas, animais e elementos ambientais;
- percepções sobre mudanças ambientais e impactos produtivos;
- desafios atuais enfrentados pelos produtores;
- perspectivas de melhoria comunitária;
- expectativas sobre transmissão do conhecimento às futuras gerações.

A narrativa foi compreendida não apenas como fonte de informação, mas como forma de organização da experiência social (Geertz, 2008), permitindo acessar histórias de vida, saberes incorporados e práticas cotidianas relacionadas à coprodução da farinha.

As entrevistas foram realizadas nas próprias casas de farinha ou em locais indicados pelos participantes, respeitando suas rotinas produtivas. Todo o material foi registrado, transcrito integralmente e organizado para análise, preservando-se as formas de expressão originais para manter a densidade semântica das narrativas.

#### *Procedimentos analíticos*

O processo analítico integrou: análise narrativa, interpretação socioterritorial e leitura multiespécie das interações produtivas. Buscou-se compreender como relações entre trabalho humano, agentes não humanos, artefatos técnicos e ambiente estruturam a coprodução da farinha de mandioca, dialogando com perspectivas da vivência multiespécie e da antropologia ecológica (Ingold, 2000).

A análise temática foi conduzida por identificação de padrões recorrentes nas narrativas, articulando experiências individuais às dinâmicas coletivas do sistema agroalimentar local, em consonância com procedimentos de análise de conteúdo qualitativa (Bardin, 2011). A recorrência temática orientou a identificação de categorias interpretativas, buscando atingir saturação empírica.

#### *Aspectos éticos*

A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Sul da Bahia (CEP/UFSB), sob parecer nº 7.988.874. Todos os participantes assinaram o Termo

de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) e o Termo de Autorização de Uso de Imagem e Som de Voz. Os documentos apresentaram objetivos da pesquisa, procedimentos metodológicos, riscos potenciais, garantias de confidencialidade e direito de retirada a qualquer momento, conforme diretrizes éticas nacionais para pesquisas com seres humanos. A participação ocorreu mediante consentimento livre e esclarecido, conforme diretrizes éticas nacionais para pesquisas com seres humanos.

### *Rigor metodológico*

Os caminhos metodológicos adotados buscaram garantir a consistência analítica; transparência do desenho de pesquisa; coerência entre objetivos, métodos e análise; reflexividade interpretativa; e sensibilidade etnográfica. Essa abordagem permitiu compreender a casa de farinha como espaço relacional onde alimento, sociabilidade e territorialidade são coproduzidos por interações multiespécies.

## **3. RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### *3.1. Histórias de vida, coprodução e transmissão do saber-fazer*

As narrativas dos agricultores da comunidade Apaga Fogo revelam que a produção artesanal da farinha de mandioca está intrinsecamente integrada às trajetórias familiares e à organização socioterritorial da vida rural. A inserção na casa de farinha não aparece como decisão econômica isolada, mas como continuidade do pertencimento ao território. Desde a infância, o espaço produtivo se confunde com o espaço doméstico e com a roça, configurando uma ecologia social na qual trabalho, aprendizagem e convivência se entrelaçam.

A Figura 2 materializa empiricamente essa dimensão relacional ao evidenciar o trabalho coletivo de raspagem da mandioca, reunindo diferentes gerações em torno da matéria-prima. Na imagem, a disposição corporal, a proximidade física e a simultaneidade das ações indicam que o aprendizado ocorre no próprio fazer. O gesto repetido, o ritmo compartilhado e a interação intergeracional demonstram que o saber-fazer da farinha é incorporado por meio da prática situada, confirmando a centralidade da experiência como forma de produção de conhecimento (Woortmann & Woortmann, 1997; Ingold, 2000).



**Figura 2** –Trabalho coletivo de raspagem da mandioca em casa de farinha da comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA).

Fonte: Acervo pessoal, 2026.

O ingresso precoce nas atividades produtivas emerge nas narrativas como prática naturalizada, integrada ao cotidiano familiar. Crianças acompanham pais, mães e outros parentes nas diferentes etapas do processamento da mandioca, inicialmente como observadoras e, com o tempo, assumindo pequenas tarefas compatíveis com sua idade. Esse envolvimento progressivo não ocorre por meio de instruções formais ou de um ensino sistematizado, mas a partir da repetição diária das práticas, da observação atenta dos gestos e da convivência prolongada no espaço produtivo. O saber-fazer da farinha é, assim, construído de forma incorporada, sendo apreendido no corpo, no ritmo do trabalho e na familiaridade com os materiais e instrumentos utilizados, o que reforça a centralidade da experiência como forma privilegiada de produção do conhecimento (Woortmann & Woortmann, 1997). Trata-se de um conhecimento situado, construído na interação contínua entre humanos, plantas, instrumentos e ambiente.

A transmissão desse saber encontra-se profundamente associada às relações familiares e intergeracionais. Pais e avós são frequentemente mencionados como referências centrais no processo de aprendizagem, não apenas por dominarem as técnicas produtivas, mas por transmitirem valores relacionados ao trabalho, à responsabilidade e à cooperação. As memórias evocadas pelos agricultores revelam que aprender a fazer farinha envolve muito mais do que dominar etapas do processo produtivo; trata-se de participar de um modo de vida compartilhado, marcado por conversas em torno do forno, pela partilha de refeições e pelo convívio cotidiano no espaço da casa de farinha. Esses momentos são lembrados como experiências formadoras, nas quais o trabalho se entrelaça com laços afetivos e com a

construção de sentidos sobre pertencimento e identidade.

Nesse contexto, a casa de farinha assume a função de espaço de socialização, no qual se produzem e se reforçam vínculos familiares e comunitários. O aprendizado do ofício ocorre de forma integrada à vida cotidiana, permitindo que crianças e jovens internalizem não apenas técnicas produtivas, mas também formas de se relacionar com o território, com os outros e com o próprio trabalho. A produção da farinha, portanto, constitui um processo educativo contínuo, no qual o saber é transmitido pela prática e pela convivência, contribuindo para a reprodução social das famílias agricultoras e para a manutenção dos modos de vida locais (Gil, 2012).

Dessa forma, as histórias de vida dos agricultores demonstram que a produção artesanal da farinha de mandioca não pode ser compreendida apenas como atividade econômica. Ela se configura como prática social que estrutura relações familiares, organiza o cotidiano e sustenta a continuidade de valores e saberes transmitidos ao longo das gerações, reafirmando a centralidade da casa de farinha na vida social da comunidade Apaga Fogo.

A imagem materializa esse processo ao evidenciar a presença simultânea de diferentes gerações reunidas em torno da mandioca. O posicionamento dos corpos, a proximidade física e a repetição dos gestos revelam que o aprendizado ocorre no próprio fazer, por meio da observação e da prática compartilhada. A raspagem coletiva não é apenas uma etapa técnica do processo produtivo, mas um momento privilegiado de transmissão de saberes, no qual os mais jovens aprendem a reconhecer o tempo da mandioca, a firmeza da raiz e o ritmo adequado do trabalho.

Apesar do caráter formador atribuído ao trabalho na casa de farinha, as narrativas também evidenciam tensões e ambiguidades associadas a esse processo. Muitos agricultores relatam dificuldades em conciliar o trabalho com a escolarização, especialmente durante a infância e a adolescência. Em diversos casos, a exigência física da atividade e a necessidade de contribuir para a renda familiar levaram ao afastamento da escola, situação que é lembrada com sentimentos ambíguos. Se, por um lado, o trabalho é reconhecido como fundamental para a sobrevivência da família, por outro, é associado à perda de oportunidades educacionais e profissionais.

Essas experiências revelam que a transmissão do saber-fazer da farinha ocorre em um contexto marcado por desigualdades estruturais do meio rural brasileiro. A falta de políticas públicas adequadas, a precariedade do acesso à educação e a desvalorização do trabalho camponês contribuem para que o ingresso precoce no trabalho seja percebido como necessidade, e não como escolha. Ainda assim, os agricultores não descrevem suas trajetórias apenas em termos de carência, mas também como expressão de resistência e adaptação frente

às condições impostas pelo território (Wanderley, 1996).

A sucessão geracional surge como uma das principais preocupações associadas à transmissão do saber-fazer. Embora o conhecimento continue sendo repassado no interior das famílias, muitos agricultores relatam dificuldades em manter os jovens interessados na continuidade da produção da farinha. A desvalorização econômica do produto, o desgaste físico do trabalho e a possibilidade de inserção em atividades fora do meio rural são apontados como fatores que afastam as novas gerações da casa de farinha. Esse cenário gera incertezas quanto ao futuro da atividade e à permanência das famílias no território.

Ainda assim, as histórias de vida revelam estratégias de adaptação diante dessas dificuldades. Alguns agricultores relatam a incorporação gradual de equipamentos mecanizados como forma de reduzir o esforço físico e tornar o trabalho mais atrativo para os jovens, sem abandonar completamente as práticas tradicionais. Outros destacam a importância da diversificação das atividades produtivas, combinando a produção da farinha com a criação de animais ou o cultivo de outros alimentos. Essas estratégias indicam que o saber-fazer da farinha não é estático, mas continuamente ressignificado em diálogo com as transformações sociais e econômicas do território.

A transmissão do saber-fazer, portanto, não se resume à reprodução de técnicas produtivas. Ela envolve a capacidade de interpretar o ambiente, reconhecer sinais da mandioca, avaliar o ponto da massa e lidar com os imprevistos do processo. Trata-se de um conhecimento situado, construído na relação direta com a matéria, com o corpo e com o tempo do trabalho. Esse saber incorporado reforça a centralidade da experiência na constituição dos modos de vida camponeses e evidencia a casa de farinha como espaço privilegiado de produção de conhecimento prático (Ingold, 2000).

Dessa forma, as histórias de vida dos agricultores demonstram que a produção artesanal da farinha de mandioca sustenta não apenas a reprodução econômica das famílias, mas também a continuidade de valores, memórias e formas de pertencimento. A casa de farinha emerge como lugar onde passado e presente se articulam, e onde o saber-fazer, mesmo atravessado por desafios contemporâneos, permanece como prática viva, socialmente significativa e profundamente enraizada no território.

### *3.2. A coprodução da farinha como processo multiespécie*

A produção artesanal da farinha de mandioca, conforme observada na comunidade Apaga Fogo, não pode ser compreendida como uma atividade restrita à ação humana nem como

um simples encadeamento técnico de etapas produtivas. Trata-se de um processo relacional, constituído a partir da interação contínua entre agricultores, mandioca, solo, água, resíduos, artefatos e elementos ambientais, que, em conjunto, conformam um sistema produtivo vivo e dinâmico. Nesse contexto, a casa de farinha emerge como um espaço no qual múltiplas formas de vida e materialidades participam ativamente da coprodução da farinha, articulando práticas produtivas, saberes locais e relações com o ambiente.

A mandioca ocupa posição central nesse arranjo relacional. Seu tempo de cultivo, maturação e colheita organiza o calendário produtivo e orienta decisões cotidianas das famílias agricultoras. O momento de arrancar a raiz do solo, avaliar sua consistência e decidir o início do processamento envolve um conhecimento sensível sobre a terra, a umidade e as condições ambientais, construído ao longo de anos de convivência com o cultivo. Esse conhecimento não se limita a critérios técnicos formalizados, mas resulta da observação atenta dos sinais emitidos pela planta e pelo solo, reconhecendo a mandioca como agente organizador do trabalho e do tempo produtivo (Ingold, 2000). Assim, o ritmo da produção não é imposto externamente, mas ajustado às respostas do ambiente e às características da planta.

O processo de coprodução da farinha tem início ainda na roça, quando a escolha do local de plantio, o manejo do solo e o período adequado de colheita influenciam diretamente a qualidade do produto final. Os agricultores demonstram conhecimento detalhado sobre as diferentes variedades de mandioca, os riscos associados à toxicidade da raiz e a necessidade de respeitar o tempo adequado de descanso da massa após a prensagem. Esses saberes, construídos na prática cotidiana, revelam uma relação de cuidado e atenção constante com a planta, evidenciando que a mandioca não é tratada apenas como recurso produtivo, mas como elemento com o qual se estabelece uma relação contínua, mediada pela experiência e pelo tempo.

Na casa de farinha, essa relação se intensifica e se torna ainda mais complexa. As etapas de raspagem, prensagem, peneiramento e torra envolvem a participação simultânea de diferentes agentes humanos e não humanos. O ritmo do trabalho é constantemente ajustado conforme a quantidade de mandioca disponível, a umidade da massa e as condições do ambiente, exigindo atenção permanente dos agricultores. Os resíduos gerados ao longo do processo, como as cascas e a manipueira, permanecem integrados ao sistema produtivo, sendo posteriormente reaproveitados como adubo orgânico ou alimentação animal. Essa circulação de matéria reforça práticas de reaproveitamento e revela uma lógica produtiva baseada na continuidade dos ciclos, característica da agricultura familiar (Ploeg, 2008).

A interação entre humanos e artefatos também se apresenta como elemento central da

coprodução da farinha. Nas casas de farinha, equipamentos tradicionais coexistem com adaptações mecânicas introduzidas ao longo do tempo, compondo um ambiente híbrido. Prensas, peneiras, fornos e motores não substituem o trabalho humano, mas exigem constante mediação, controle e tomada de decisão por parte dos agricultores. A introdução de máquinas pode reduzir parte do esforço físico, mas não elimina a necessidade de sensibilidade prática para reconhecer o ponto da massa, regular a intensidade do fogo e controlar o tempo de torra. A técnica, nesse contexto, não opera de forma autônoma, mas permanece dependente da experiência incorporada e do conhecimento situado.

Dessa forma, a produção artesanal da farinha de mandioca revela-se como um processo no qual a agência é distribuída entre agricultores, plantas, artefatos e elementos ambientais. A farinha que resulta desse sistema não é apenas um produto final, mas a materialização de relações contínuas entre trabalho humano e mundo natural, evidenciando a casa de farinha como espaço privilegiado de coprodução, aprendizado e adaptação no interior da agricultura familiar.

A Figura 3 ilustra a etapa de peneiramento da massa de mandioca, evidenciando a casa de farinha como um ambiente sociotécnico multiespécie no qual humanos, artefatos técnicos, matéria vegetal, energia térmica e organização espacial atuam de forma integrada e interdependente. O peneiramento constitui uma etapa crítica do processo produtivo, demandando sensibilidade tátil e percepção corporal para avaliar a textura adequada da massa, habilidade construída por meio da prática contínua e transmitida intergeracionalmente. Mais do que uma operação técnica, essa prática revela formas de conhecimento incorporado que não se expressam exclusivamente em linguagem verbal, mas no gesto, no ritmo do movimento e na coordenação entre corpo e materialidade. Conforme sugerem abordagens da antropologia ecológica e da vivência multiespécie (Ingold, 2000), o saber-fazer emerge da interação situada entre humanos e elementos não humanos, evidenciando uma agência distribuída no interior do sistema produtivo.

A farinha que resulta desse processo configura-se, assim, como produto de uma coprodução material e relacional, na qual máquinas, ferramentas, ambiente construído e propriedades físicas da mandioca participam ativamente da transformação, permitindo interpretar a casa de farinha como um arranjo sociotécnico dinâmico onde tradição e adaptação tecnológica coexistem.

Nesse contexto, o fogo ocupa papel central na dinâmica multiespécie da coprodução da farinha. Sua intensidade, controlada manualmente, influencia diretamente a qualidade do produto final, exigindo vigilância constante e ajustes permanentes por parte dos agricultores. A lenha utilizada, a chama produzida, a fumaça que circula no ambiente e o calor que se propaga

interagem diretamente com a massa durante a torra, transformando-a gradualmente em farinha. Esse processo evidencia que o resultado final depende de um equilíbrio delicado entre diferentes agentes, humanos e não humanos, que não pode ser plenamente automatizado. O controle do fogo demanda experiência, atenção e sensibilidade, tornando visível sua agência no modo como os agricultores organizam seus gestos, decisões e tempos de trabalho ao longo da torra (Latour, 2012).



**Figura 3** – Etapa de peneiramento da massa de mandioca na casa de farinha da comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA).

Fonte: Acervo pessoal, 2026.

A coprodução da farinha revela, dessa forma, uma agência distribuída, na qual o produto final emerge da interação contínua entre agricultores, plantas, artefatos técnicos e elementos ambientais. Essa perspectiva permite deslocar a análise de uma visão centrada exclusivamente no trabalho humano para uma compreensão mais ampla dos sistemas produtivos tradicionais, reconhecendo que as práticas agrícolas se constroem na relação constante entre múltiplos agentes. O saber necessário para a produção da farinha não se encontra apenas nos agricultores, nem apenas nos instrumentos, mas na relação estabelecida entre corpo, matéria e ambiente. A abordagem multiespécie contribui, assim, para evidenciar a complexidade e a vitalidade das casas de farinha como espaços de produção simultânea de alimento, conhecimento e sociabilidade (Kirksey & Helmreich, 2010).

Além da dimensão produtiva, a coprodução da farinha sustenta formas específicas de

pertencimento territorial. O vínculo entre agricultores e casa de farinha não se estabelece apenas pela atividade econômica, mas pela relação contínua com o espaço, com os materiais utilizados e com os elementos naturais que compõem o processo produtivo. O ambiente da casa de farinha, impregnado pelo cheiro da massa, pela fumaça do forno e pelo calor do fogo, torna-se parte da experiência cotidiana dos agricultores, reforçando laços afetivos e identitários. A farinha produzida carrega marcas do território, do ambiente e das práticas locais, materializando relações históricas entre famílias e lugar.

Nesse sentido, a casa de farinha funciona como um nó relacional, no qual se articulam trabalho, ambiente e identidade coletiva. O fazer da farinha não apenas gera alimento, mas reafirma vínculos sociais, memórias compartilhadas e formas de pertencimento construídas ao longo do tempo. A permanência dessas práticas revela que a produção artesanal da farinha de mandioca opera como estratégia de continuidade cultural e territorial, mesmo diante das transformações impostas pela modernização agrícola e pela reconfiguração dos mercados rurais.

Compreender a produção artesanal da farinha de mandioca como processo multiespécie permite, portanto, reconhecer a casa de farinha como espaço estratégico de resistência e adaptação no meio rural contemporâneo. Ao articular humanos e não humanos em um sistema produtivo relacional, essas práticas sustentam modos de vida camponeses e reafirmam a centralidade da agricultura familiar na construção de sistemas agroalimentares locais socialmente enraizados. A casa de farinha emerge, assim, não apenas como local de produção, mas como espaço vivo de interação, aprendizado e reprodução social, no qual se constroem alternativas baseadas na cooperação, no conhecimento local e na relação contínua com o ambiente.

### *3.3. Trabalho, corpo e economia moral da farinha*

O trabalho realizado nas casas de farinha da comunidade Apaga Fogo é descrito pelos agricultores como uma atividade marcada por intenso esforço físico, repetição de gestos e longas jornadas de dedicação. Diferentemente de ocupações fortemente mediadas por processos mecanizados, a produção artesanal da farinha de mandioca depende de forma direta e contínua do corpo humano, que atua como instrumento central do processo produtivo. Nas narrativas, o corpo surge como espaço onde o trabalho se inscreve, acumulando marcas de cansaço, dor e desgaste ao longo dos anos, revelando a profunda relação entre atividade produtiva e experiência corporal, característica do trabalho camponês (Bourdieu, 2007).

Desde as etapas iniciais do processamento da mandioca até a permanência prolongada junto ao forno, o trabalho exige força física, resistência e atenção constante. A raspagem manual, o transporte das raízes, o manejo da massa e o controle do fogo demandam movimentos repetitivos, frequentemente realizados em posturas pouco ergonômicas. A repetição diária desses gestos contribui para o surgimento de dores nas costas, nos braços e nas pernas, elementos recorrentes nas falas dos agricultores ao narrar suas trajetórias de vida. O corpo, nesse contexto, não apenas executa o trabalho, mas registra em si os efeitos acumulados de anos de esforço contínuo, funcionando como memória viva do fazer produtivo (Mauss, 2003).

O envelhecimento do corpo aparece como fator que impõe limites crescentes à continuidade do trabalho na casa de farinha. A diminuição da força física, o aumento das dores e a dificuldade de manter o ritmo exigido pela atividade tornam-se aspectos centrais, especialmente entre os agricultores mais velhos. Essas percepções evidenciam que o trabalho corporal na casa de farinha envolve um desgaste progressivo, frequentemente realizado sem garantias de proteção social, assistência à saúde ou reconhecimento econômico proporcional ao esforço despendido. O corpo envelhecido passa a ser compreendido como resultado direto de uma vida dedicada ao trabalho, mas também como expressão das condições desiguais que marcam o trabalho rural familiar (Wanderley, 1996).

Ao mesmo tempo, o corpo é apresentado como portador de um saber incorporado, construído ao longo da experiência prática. A habilidade para reconhecer o ponto da massa, ajustar a intensidade do fogo ou organizar o ritmo do trabalho não se separa da vivência corporal acumulada ao longo do tempo. Trata-se de um conhecimento tácito, aprendido no fazer e dificilmente traduzido em palavras, que se manifesta nos gestos, na postura e na sensibilidade desenvolvida na convivência com o trabalho cotidiano. Mesmo diante do desgaste físico, os agricultores reconhecem que o domínio do ofício está diretamente relacionado à memória corporal e à repetição prolongada das práticas produtivas (Sennett, 2009).

A centralidade do corpo no processo produtivo evidencia também os limites da mecanização na produção artesanal da farinha de mandioca. Embora algumas adaptações técnicas tenham sido incorporadas ao longo do tempo, a presença constante do corpo humano permanece indispensável. O controle do fogo, a avaliação da textura da massa e a atenção às condições do ambiente exigem uma atuação corporal contínua, que não pode ser totalmente substituída por máquinas. Essa dependência reforça o caráter artesanal da atividade e explica, em parte, o elevado esforço físico que caracteriza o trabalho nas casas de farinha (Ploeg, 2008).

Nesse cenário, o trabalho corporal realizado na casa de farinha revela não apenas uma dimensão produtiva, mas também uma dimensão moral e identitária. O esforço físico, apesar

de reconhecido como fonte de desgaste e sofrimento, é frequentemente associado a valores como dedicação, responsabilidade e orgulho pelo trabalho realizado. O corpo marcado pelo trabalho torna-se, assim, testemunho de uma trajetória de vida ligada ao território e à produção da farinha, reafirmando a centralidade dessa atividade na construção das identidades camponesas da comunidade Apaga Fogo (Dejours, 2004).

A Figura 4 evidencia a dimensão corporal e coletiva do trabalho na casa de farinha, destacando posturas inclinadas, gestos repetitivos e a proximidade física entre os participantes como elementos centrais da dinâmica produtiva. A organização espacial dos corpos e a execução simultânea das tarefas revelam que o esforço físico não é individualizado, mas distribuído socialmente por meio de práticas colaborativas que estruturam o processo de produção. O trabalho em grupo atua, assim, não apenas como estratégia operacional para otimizar etapas do beneficiamento da mandioca, mas também como mecanismo socioterritorial de sustentação do trabalho, permitindo alternância de funções, compartilhamento de habilidades e criação de microtempos de conversa e descanso que mitigam parcialmente o desgaste corporal. Como observado na Figura 4, a raspagem coletiva configura-se simultaneamente como prática técnica e espaço de sociabilidade, no qual cooperação, aprendizado incorporado e suporte mútuo se articulam, evidenciando a casa de farinha como ambiente sociotécnico onde produção material e reprodução social ocorrem de forma indissociável.



**Figura 4** – Ênfase no esforço corporal e no trabalho coletivo na casa de farinha da comunidade Apaga Fogo (Alcobaça, BA).

Fonte: Acervo pessoal, 2026.

A introdução gradual de equipamentos mecanizados em algumas casas de farinha é mencionada pelos agricultores como tentativa de reduzir o esforço físico e prolongar a permanência na atividade. Prensas motorizadas, raladores elétricos e outros dispositivos contribuem para diminuir parte do trabalho manual, mas não eliminam a centralidade do corpo no processo produtivo. Os agricultores ressaltam que, mesmo com a mecanização, é necessário acompanhar de perto cada etapa, ajustar o funcionamento dos equipamentos e intervir manualmente sempre que necessário. A técnica, portanto, não substitui o corpo, mas reorganiza sua atuação no espaço produtivo.

O corpo também aparece como marcador temporal das trajetórias de vida. Muitos agricultores relatam que começaram a trabalhar ainda jovens e que, ao longo dos anos, o acúmulo de esforço físico limitou outras possibilidades de trabalho. A casa de farinha é descrita como “trabalho de idoso” ou “trabalho pesado”, expressões que revelam a percepção de que a atividade exige resistência prolongada e que seu impacto se intensifica com o passar do tempo. Essas narrativas evidenciam que o corpo não é apenas instrumento de trabalho, mas também registro vivo da história produtiva de cada agricultor.

Apesar do desgaste físico, os agricultores continuam produzindo farinha, o que remete à dimensão da economia moral associada à atividade. A permanência na produção não se explica apenas por critérios econômicos, uma vez que o retorno financeiro é frequentemente descrito como baixo e instável. A farinha artesanal enfrenta dificuldades de comercialização, concorrência com produtos industrializados e preços que não acompanham o aumento dos custos de produção. Ainda assim, a produção é mantida por valores que ultrapassam a lógica do mercado.

A economia moral da farinha está associada à autonomia alimentar, à identidade familiar e ao pertencimento territorial. Produzir farinha significa garantir alimento para a família, manter uma prática herdada de gerações anteriores e afirmar a permanência no território. Esses valores conferem sentido ao trabalho, mesmo quando o retorno financeiro é limitado. Como apontam estudos sobre agricultura familiar, a reprodução social camponesa envolve uma combinação entre dimensões econômicas, simbólicas e morais, que orientam as decisões produtivas para além da maximização do lucro (Wanderley, 1996).

Nesse contexto, o trabalho pesado é resignificado como expressão de resistência. Os agricultores reconhecem as dificuldades da atividade, mas também a associam a sentimentos de orgulho, dignidade e autonomia. A casa de farinha representa um espaço onde o trabalho, ainda que árduo, é realizado sob o controle das próprias famílias, sem a subordinação direta a

padrões ou empresas. Essa autonomia relativa é valorizada como elemento central da permanência no campo, mesmo em cenários de precarização e desvalorização do trabalho rural (Ploeg, 2008).

A economia moral da farinha também se manifesta na forma como o produto é distribuído e consumido. Parte da produção é destinada ao autoconsumo, outra parte à venda em mercados locais ou a trocas informais com vizinhos e parentes. Essas práticas reforçam redes de solidariedade e reciprocidade, sustentando vínculos comunitários que extrapolam a lógica mercantil. A farinha circula como alimento, mas também como símbolo de pertencimento e de continuidade das relações sociais no território.

#### **4. CONCLUSÃO**

Os resultados evidenciam que o trabalho nas casas de farinha da comunidade Apaga Fogo não pode ser compreendido apenas como atividade produtiva, mas como prática sociotécnica complexa que articula corpo, economia e valores morais em um sistema relacional territorializado.

A partir das narrativas de vida e da abordagem multiespécie adotada na metodologia, observa-se que a coprodução da farinha emerge da interação contínua entre agricultores, mandioca, artefatos técnicos, fogo e ambiente, configurando uma agência distribuída que sustenta simultaneamente a produção material e a reprodução social.

O corpo, marcado pelo esforço físico e pela experiência acumulada, atua como mediador central desse processo, incorporando saberes tácitos que orientam decisões técnicas e organizam o ritmo do trabalho. Nesse contexto, a permanência das famílias na atividade não se explica exclusivamente por critérios econômicos, mas pela presença de uma economia moral que valoriza autonomia produtiva, pertencimento territorial e continuidade intergeracional.

Ao evidenciar a casa de farinha como espaço onde tradição, adaptação tecnológica e relações multiespécies coexistem, o estudo contribui para ampliar o debate sobre sistemas agroalimentares familiares ao demonstrar que sua resiliência deriva da articulação entre dimensões ecológicas, socioculturais e corporais.

Dessa forma, a produção artesanal da farinha de mandioca revela-se como estratégia ativa de reprodução socioterritorial e resistência frente às transformações contemporâneas do meio rural, reafirmando a centralidade dos conhecimentos locais e das práticas coletivas na sustentação de modos de vida camponeses.

#### **5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

ALMEIDA, A. W. B. **Terras tradicionalmente ocupadas: processos de territorialização, movimentos sociais e uso comum**. Manaus: EDUA, 2008. 24p.

ALTIERI, M.; TOLEDO, V.M. **Agroecologia e desenvolvimento rural sustentável**. 2011. 25p.

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

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; BORGES, Maristela Corrêa. Modos de vida tradicionais e sustentabilidade. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 29, n. 85, p. 23-41, 2014.

BRASIL - IBGE – **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. SIDRA – Sistema IBGE de Recuperação Automática.

CAPORAL, Francisco Roberto; COSTABEBER, José Antônio. **Agroecologia: enfoques científicos e estratégicos**. Brasília: MDA, 2004.

CARNEIRO DA CUNHA, Manuela. **Cultura com aspas e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2009.

CONAB – **Companhia Nacional de Abastecimento**. **Boletim da Mandioca** – 2023.  
DESCOLA, Philippe. **Par-delà nature et culture**. Paris: Gallimard, 2005.

EMBRAPA. **Mandioca: o pão do Brasil**. Brasília: Embrapa, 2013.

ESCOBAR, Arturo. **Autonomia e design: a realização do comum**. São Paulo: Elefante, 2016.

ESCOBAR, Arturo. **Sentipensar com a Terra: novas epistemologias ambientais**. Medellín: Ediciones UNAULA, 2015.

ESCOBAR, Arturo. Territórios de diferença: a ontologia política dos “direitos ao território”. **Revista Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, n. 35, p. 89-100, 2015.

FERNANDES, B. M. **Questão agrária: conflitualidade e desenvolvimento territorial**. São Paulo: Expressão Popular, 2009.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIL, C. Rs. **Todas as técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Brasiliense, 2008. 220 p.

HAESBAERT, R. **O mito da desterritorialização: do “fim dos territórios” à multiterritorialidade**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

HARAWAY, D. J. **Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene**. Durham: Duke University Press, 2016.

HARAWAY, D. J. **When Species Meet**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2008.

HARAWAY, D. **Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene**. Durham: Duke

University Press, 2016.

INGOLD, T. **Being Alive: Essays on Movement, Knowledge and Description**. London: Routledge, 2011.

INGOLD, T. **Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição**. Petrópolis: Vozes, 2015.

INGOLD, T. **The Life of Lines**. London: Routledge, 2015.

INGOLD, T. **The perception of the environment: essays on livelihood, dwelling and skill**. London: Routledge, 2000.

KIRKSEY, E.; HELMREICH, S. **The emergence of multispecies ethnography**. *Cultural Anthropology*, v. 25, n. 4, p. 545-576, 2010.

KOPYTOFF, I. **A biografia cultural das coisas**. In: APPADURAI, Arjun (org.). *A vida social das coisas*. Niterói: EdUFF, 2008. p. 89-121.

KUHN, L. M.; LEMOS, L. S. L.; CARVALHO, J. V. R. S. B.; PASSOS, B. M. C. B.; PIRES, L. C.; RIBEIRO, L. L. Caracterização Do Sistema De Produção Em Casas De Farinha No Município De Alcobaca, Extremo Sul Da Bahia. *Revista Agrotópica*, v. 31, n. 3, p. 225-230, 2019. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/ceplac/publicacoes/revista-agrotropica/artigos/2019-DOI-10.21757/0103-3816-2019v31n3p225-230.pdf>. Acesso em: 8 fev 2026.

LATOUR, B. **Políticas da natureza. Como fazer ciência na democracia**. Trad. de Carlos Aurélio Mota de Souza. Bauru, SP: Edusc, 2004. 411p.

LATOUR, B. **Reagregando o social: uma introdução à teoria do ator-rede**. Salvador: EDUFBA, 2012.

LEFF, E. **Epistemologia ambiental**. 5. ed. São Paulo: Cortez, 2015.

LEFF, E. **Saber ambiental: sustentabilidade, racionalidade, complexidade, poder**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

LEITE, S. P.; WANDERLEY, M. de N. B. Agricultura familiar e desenvolvimento territorial. *Revista Estudos Sociedade e Agricultura*, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 347-370, 2013.

MALUF, R. S. Segurança alimentar e agricultura familiar. *Cadernos de Debate*, Campinas, v. 11, p. 57-70, 2004.

MINAYO, M. C. de S. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. São Paulo: Hucitec, 2014.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares**. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

PLOEG, Jan Douwe van der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e**

**sustentabilidade na era da globalização.** Porto Alegre: UFRGS, 2008.

PORTO-GONÇALVES, C. W. **A globalização da natureza e a natureza da globalização.** Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.

RAFFESTIN, C. **Por uma geografia do poder.** São Paulo: Ática, 1993. SABOURIN, Eric. **Socioeconomia solidária.** Porto Alegre: UFRGS, 2017.

SAHLINS, M. **Cultura e razão prática.** Rio de Janeiro: Zahar, 2003.

SHIVA, V. **Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia.** São Paulo: Gaia, 2003.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **A etnoecologia: uma ciência da natureza e da cultura.** São Paulo: Expressão Popular, 2009.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. **La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales.** Barcelona: Icaria Editorial, 2008.

TSING, A. L. **The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins.** Princeton: Princeton University Press, 2015.

VENDRAMINI, P. F.; OLIVEIRA, H. T.; RIBEIRO, L. R. **Produção de mandioca no Extremo Sul da Bahia: análise histórica.** 2021.

VIVEIROS DE CASTRO, E. **Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio.** Mana, Rio de Janeiro, v. 2, n. 2, p. 115–144, 1996.

WANDERLEY, M. de N. B. Raízes históricas do campesinato brasileiro. **Revista Estudos Sociedade e Agricultura**, Rio de Janeiro, n. 5, p. 24-45, 1996.

WOORTMANN, E. F.; WOORTMANN, K. **O trabalho da terra: a lógica e a simbólica da lavoura camponesa.** Brasília: Editora UnB, 1997.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A análise das narrativas de agricultores da comunidade Apaga Fogo permitiu compreender que a produção artesanal da farinha de mandioca ultrapassa amplamente a dimensão técnica ou econômica, configurando-se como uma prática social profundamente enraizada nas histórias de vida, nas relações familiares e na construção do pertencimento territorial. Ao longo do artigo, tornou-se evidente que a casa de farinha não se restringe à condição de espaço produtivo, mas se constitui como ambiente de socialização, transmissão de saberes e reprodução de modos de vida camponeses, nos quais trabalho, memória e território se articulam de maneira inseparável.

As histórias de vida analisadas demonstraram que o saber-fazer da farinha é transmitido principalmente por meio da prática cotidiana e da convivência intergeracional. O aprendizado ocorre no próprio fazer, pela observação atenta dos gestos, pela repetição dos movimentos e pela participação progressiva nas atividades da casa de farinha. Esse modo de transmissão evidencia uma pedagogia do trabalho construída fora dos espaços formais de ensino, mas fundamental para a formação dos sujeitos e para a continuidade das práticas produtivas. Trata-se de um conhecimento incorporado, que se aprende com o corpo, com o tempo do trabalho e com a convivência prolongada no território, reforçando a centralidade da experiência como forma legítima de produção do conhecimento.

Ao mesmo tempo, as narrativas revelaram tensões que atravessam esse processo de transmissão. O ingresso precoce no trabalho aparece como experiência recorrente, muitas vezes associado à necessidade de contribuir para a renda familiar. A dificuldade de conciliação entre trabalho e escolarização, somada ao desgaste físico acumulado ao longo dos anos, marcou de forma significativa as trajetórias dos agricultores. Essas experiências revelam que o aprendizado do ofício ocorre em contextos de desigualdade estrutural, nos quais a permanência na escola nem sempre se apresenta como possibilidade concreta.

A sucessão geracional emerge, nesse cenário, como um dos principais desafios enfrentados pelas famílias agricultoras, uma vez que a desvalorização econômica da farinha, associada ao esforço físico exigido pela atividade, contribui para o afastamento das novas gerações. Esses fatores colocam em risco a continuidade das casas de farinha e indicam a necessidade de refletir sobre políticas públicas que valorizem o trabalho camponês e garantam condições dignas de permanência no território (Wanderley, 1996).

A abordagem multiespécie adotada ao longo do artigo possibilitou ampliar a compreensão da produção da farinha de mandioca ao evidenciar que esse processo resulta da interação contínua

entre humanos e elementos não humanos. A mandioca, o solo, a água, os resíduos do processamento, o fogo, a lenha e os artefatos técnicos atuam de forma integrada na coprodução da farinha, configurando a casa de farinha como um espaço relacional no qual a agência é distribuída entre diferentes componentes do sistema produtivo. Essa perspectiva permitiu deslocar o olhar analítico de uma visão centrada exclusivamente no trabalho humano para uma compreensão mais ampla das práticas agrícolas tradicionais, reconhecendo o papel ativo dos elementos ambientais na organização do trabalho e do tempo produtivo (Ingold, 2000).

A coprodução da farinha revelou-se, desse modo, como um processo vivo, marcado por ajustes constantes, sensibilidade prática e conhecimento incorporado. A impossibilidade de completa mecanização do processo evidencia que a qualidade da farinha depende da interação entre corpo, técnica e ambiente. O controle do fogo, a textura da massa, o tempo adequado de torra e a observação das condições ambientais exigem atenção permanente dos agricultores e demonstram que a produção artesanal da farinha não pode ser reduzida a um procedimento técnico padronizado. Reconhecer essa complexidade é fundamental para valorizar a produção artesanal não como resquício de um passado em desaparecimento, mas como prática dinâmica, capaz de se adaptar e resistir frente às transformações contemporâneas do meio rural (Ploeg, 2008).

A análise do trabalho, do corpo e da economia moral da farinha evidenciou que a permanência dos agricultores na atividade não se explica apenas por critérios econômicos. Apesar da baixa rentabilidade e das dificuldades de comercialização, a produção da farinha é mantida por valores associados à autonomia alimentar, à identidade familiar e ao orgulho pelo trabalho realizado. A casa de farinha representa um espaço de autonomia relativa, no qual as famílias exercem controle sobre o processo produtivo e reafirmam seu vínculo com o território. Esses valores compõem uma economia moral que sustenta a continuidade da prática mesmo em contextos adversos, nos quais o mercado não reconhece plenamente o valor do trabalho camponês.

Nesse sentido, a produção artesanal da farinha de mandioca emerge como prática de resistência social, cultural e territorial. Ao articular histórias de vida, relações multiespécies e economia moral, o artigo demonstrou que as casas de farinha desempenham papel estratégico na reprodução social da agricultura familiar e na manutenção de sistemas agroalimentares locais socialmente enraizados. A permanência dessas práticas não se dá por inércia ou falta de alternativas, mas por escolhas orientadas por valores, memórias e vínculos construídos ao longo de gerações.

Valorizar a produção artesanal da farinha implica reconhecer a centralidade do trabalho camponês na construção de alternativas sustentáveis para o meio rural. Essa valorização requer considerar não apenas a eficiência produtiva, mas também os vínculos sociais, os saberes tradicionais e as relações estabelecidas com o ambiente. A casa de farinha, enquanto espaço vivo de coprodução, evidencia que formas de produção baseadas na cooperação, no reaproveitamento de recursos e no conhecimento local podem contribuir para a construção de sistemas agroalimentares mais justos e socialmente comprometidos.

Por fim, o estudo contribui para os debates sobre agricultura familiar, sustentabilidade e vivência multiespécie ao evidenciar que a continuidade das casas de farinha depende de políticas e ações que reconheçam sua complexidade social e ecológica. Investimentos voltados à valorização da produção artesanal, à melhoria das condições de trabalho e ao fortalecimento dos mercados locais podem favorecer a permanência das famílias no território e a transmissão dos saberes associados à produção da farinha de mandioca. Compreender a casa de farinha como espaço de coprodução e resistência constitui, portanto, passo fundamental para pensar estratégias de desenvolvimento rural que respeitem os modos de vida camponeses e promovam formas mais equilibradas e sustentáveis de relação entre sociedade e natureza.

## 7. ANEXOS



**Figura 1** – Escola Municipal Arthur Pire, fica no centro da comunidade Apaga Fogo.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2025.



**Figura 2** – Estrada principal que leva ao centro da comunidade, plantação de eucalipto nas laterais.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2025.



**Figura 3** – Farinheira do seu Rosivaldo.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



**Figura 4** – Farinheira de Benê, cascas secas de mandioca no chão.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



**Figura 5** – Farinheira de Domingão, trituração da mandioca, semi - automatizado.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



**Figura 6** – Farinheira de Baú.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



**Figura 7** – Farinheira de Baú, manipueira.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



**Figura 8** – Farinheira do Paulo, descascando a mandioca.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



**Figura 9** – Farinheira de Domingão, animal carneiro.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



**Figura 10** – Represa da comunidade.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2025.



**Figura 11**– Forno automatizado.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL — MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA — UFSB



## TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### O que será feito

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, da pesquisa "Valorização da produção de farinha de mandioca na agricultura familiar: análise etnográfica multiespécie na comunidade Apaga Fogo, município de Alcobaça - BA", sob a responsabilidade do pesquisador Daniel Reis Araújo, estudante do Programa de Pós-Graduação em Ciências e Sustentabilidade da UFSB.

Você participará de entrevistas e observações sobre as práticas de produção de farinha de mandioca na comunidade Apaga Fogo. As informações coletadas servirão para analisar os impactos sociais, econômicos, ecológicos e culturais dessa atividade.

### Riscos e precauções

Sua participação envolve riscos como:

- Possível desconforto ao responder perguntas sobre temas culturais ou financeiros;
- Risco de interferência na rotina de trabalho;
- Possível exposição de informações sensíveis.

Medidas de proteção:

- Suas respostas serão mantidas em sigilo;
- Você pode interromper a entrevista a qualquer momento;
- Nenhum dado pessoal será divulgado;
- A pesquisa será feita respeitando sua rotina e o tempo disponível.

### Benefícios

A pesquisa ajudará a valorizar os saberes tradicionais da comunidade, fortalecendo a agricultura familiar e a economia local, além de apoiar ações de sustentabilidade ambiental.

### Voluntariedade

A sua participação é voluntária. Você pode desistir a qualquer momento, sem precisar dar justificativa e sem nenhum prejuízo.

### Custos e ressarcimentos

Você não terá despesas para participar da pesquisa. Caso surja algum gasto imprevisto, será ressarcido pelo pesquisador.

**Figura 12** – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, primeira parte.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2025.

**Acesso aos resultados**

Os resultados serão divulgados em forma de artigo e dissertação, sem identificação dos participantes. Você poderá ter acesso ao material impresso ou participar de uma roda de conversa com a comunidade para conhecer as conclusões.

**CONTATO**

Dúvidas poderão ser esclarecidas com o pesquisador:

Endereço: Rua Itapetinga, nº 53, Bairro São Lourenço, Teixeira de Freitas – BA.

CEP: 45992-045

Telefone: (73) 9 9920-0181

CEP/UFSB: Avenida Getúlio Vargas, nº 1732 A, Bairro Monte Castelo, Teixeira de Freitas – BA.

Telefone: (73) 2103-8358

E-mail do CEP: cep@ufsb.edu.br

**DECLARAÇÃO DE CONSENTIMENTO**

Eu, \_\_\_\_\_, fui informado(a) de tudo sobre esta pesquisa, entendi as informações e concordo em participar. Sei que posso desistir a qualquer momento, sem qualquer prejuízo.

Caso eu não saiba ler, o texto foi lido em voz alta por \_\_\_\_\_ (nome da testemunha), que assinou junto comigo.

Assinatura ou impressão digital do participante:

\_\_\_\_\_

Assinatura da testemunha (caso o participante não saiba ler):

\_\_\_\_\_

Assinatura do pesquisador responsável:

\_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**Figura 13**– Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, segunda parte.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2025.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO SUL DA BAHIA (UFESB) – CAMPUS PAULO FREIRE

### TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E SOM DE VOZ

Eu, \_\_\_\_\_, autorizo livre e voluntariamente, o pesquisador Daniel Reis Araújo a obter fotografias, filmagens e/ou gravações de voz de minha pessoa para fins de pesquisa científica/educacional. Conheço a pesquisa: Valorização Da Produção De Farinha De Mandioca Na Agricultura Familiar: Análise Etnográfica Multiespécie Na Comunidade Apaga Fogo, Município De Alcobaça - Ba e concordo livremente em participar dela.

Concordo que o material e as informações obtidas relacionadas a minha pessoa possam ser publicados em aulas, congressos, eventos científicos, palestras, dissertações, teses e/ou periódicos científicos. Porém, não devo ser identificado por nome ou qualquer outra forma. As fotografias, vídeos e gravações ficarão sob a propriedade do pesquisador.

\_\_\_\_\_ (BA), \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Assinatura ou impressão datiloscópica do participante da pesquisa

**Figura 14**– Termo de Autorização de Uso de Imagem e Som de Voz.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2025.

**QUESTIONÁRIO SEMI – ESTRUTURADO.**

1. Qual seu nome e sua idade?
2. Há quanto tempo você trabalha com o plantio de mandioca e a produção de farinha?
3. Como você faz o plantio da mandioca e quais tipos de mandioca usa?
4. Pode explicar, de forma simples, como é o processo de fazer a farinha?
5. Quem lhe ensinou a produzir farinha?
6. A produção de farinha ajuda na renda da sua família? Como?
7. Quais plantas e animais convivem com você na roça ou na casa de farinha?
8. As condições do clima ou do solo mudaram nos últimos anos? Isso afetou sua produção?
9. Quais são as principais dificuldades que você enfrenta hoje para produzir farinha?
10. O que poderia melhorar na comunidade para facilitar sua produção?
11. O que você deseja que continue sendo passado para as próximas gerações sobre essa prática?

**Figura 15** – Questionário semi – estruturado, as perguntas eram feitas oralmente.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2025.

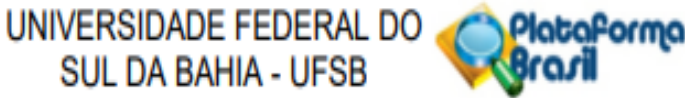
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div style="text-align: center;">  <p>UNIVERSIDADE FEDERAL DO<br/>SUL DA BAHIA - UFSB</p> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>DADOS DO PROJETO DE PESQUISA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Título da Pesquisa:</b> VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA NA AGRICULTURA FAMILIAR: ANÁLISE ETNOGRÁFICA MULTIESPÉCIE NA COMUNIDADE APAGA FOGO, MUNICÍPIO DE ALCobaça - BA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Pesquisador:</b> DANIEL REIS ARAUJO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Área Temática:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Versão:</b> 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>CAAE:</b> 88107124.8.0000.8467                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Instituição Proponente:</b> UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL DA BAHIA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Patrocinador Principal:</b> Financiamento Próprio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>DADOS DO PARECER</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Número do Parecer:</b> 7.988.874                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Apresentação do Projeto:</b><br>As informações elencadas nos campos <i>Apresentação do Projeto</i> ; <i>Objetivos da Pesquisa</i> ; <i>Avaliação dos Riscos e Benefícios</i> foram retiradas do arquivo <i>Informações Básicas da Pesquisa</i> (19/10/25) e/ou do <i>Projeto Detalhado</i> (02/10/25). Trata-se de um protocolo de pesquisa de mestrado vinculado ao Programa de Pós-graduação em Ciências e Sustentabilidade UFSB.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| O estudo será conduzido na comunidade rural "Apaga Fogo", situada no município de Alcobaça, Bahia. O objetivo principal deste trabalho é fomentar interações sustentáveis entre os membros da comunidade, a flora, a fauna e o ambiente circundante, promovendo a resiliência ecológica e social da região. A pesquisa tem como meta analisar os impactos sociais, econômicos e ecológicos associados à produção de farinha de mandioca, investigando as práticas culturais e sociais envolvidas, além das interações multiespécies que sustentam a sustentabilidade local. Com uma abordagem de cunho etnográfico, o estudo utilizará métodos como observação participante e entrevistas semiestruturadas com agricultores da região, buscando identificar os desafios e as oportunidades inerentes a essa prática agrícola. Espera-se que os resultados desta investigação evidenciem como a produção de mandioca fortalece os laços sociais e culturais da |

**Figura 16–** Parecer do CEP, parte um.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.

| UNIVERSIDADE FEDERAL DO<br>SUL DA BAHIA - UFSB                                                                                       |                                               |  |                    |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------|
| Continuação do Parecer: 7.968.874                                                                                                    |                                               |                                                                                     |                    |          |
| <p>- Dúvidas referentes ao Parecer deverão ser retiradas diretamente com o CEP/UFSB, pelo email institucional (cep@ufsb.edu.br).</p> |                                               |                                                                                     |                    |          |
| <p><b>Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:</b></p>                                                 |                                               |                                                                                     |                    |          |
| Tipo Documento                                                                                                                       | Arquivo                                       | Postagem                                                                            | Autor              | Situação |
| Informações Básicas do Projeto                                                                                                       | PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_2447750.pdf | 19/10/2025<br>12:05:31                                                              |                    | Aceito   |
| Outros                                                                                                                               | CARTARESPOSTA.pdf                             | 19/10/2025<br>12:05:03                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Outros                                                                                                                               | LattesLuanna.pdf                              | 19/10/2025<br>12:03:57                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Projeto Detalhado / Brochura Investigador                                                                                            | PROJETO.pdf                                   | 02/10/2025<br>20:53:20                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Outros                                                                                                                               | CARTARESPOSTA_assinado.pdf                    | 21/07/2025<br>20:43:28                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência                                                                            | TCLE.pdf                                      | 21/07/2025<br>20:18:55                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Outros                                                                                                                               | Texto_teste1.pdf                              | 24/04/2025<br>11:51:17                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Outros                                                                                                                               | Texto_teste.pdf                               | 24/04/2025<br>11:49:53                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Folha de Rosto                                                                                                                       | folhaderosto.pdf                              | 24/04/2025<br>11:42:55                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Outros                                                                                                                               | COMUNICADO.pdf                                | 26/03/2025<br>17:30:27                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Outros                                                                                                                               | AUTORIZACAODEIMAGESOM.pdf                     | 26/03/2025<br>17:15:25                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência                                                                            | Termodeanuencia.pdf                           | 26/03/2025<br>17:14:37                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| Outros                                                                                                                               | QUESTIONARIO.pdf                              | 06/12/2024<br>11:14:30                                                              | DANIEL REIS ARAUJO | Aceito   |
| <p><b>Situação do Parecer:</b><br/>Aprovado</p>                                                                                      |                                               |                                                                                     |                    |          |
| <p><b>Necessita Apreciação da CONEP:</b></p>                                                                                         |                                               |                                                                                     |                    |          |

**Figura 17** – Parecer do CEP, parte dois.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.



**Figura 18** – Uma presença que simboliza a continuidade geracional da família, na qual a criança, como futuro desse território, se forma na convivência multiespécie entre humanos, animais e plantas, integrando vida, trabalho e ambiente.

**Fonte:** Acervo pessoal, 2026.

**Link do documentário amador:**

<https://www.youtube.com/watch?v=kjaLXiW8UPM>