

# FARINHA MUNDURUKU DE JACAREACANGA: UM ESTUDO DE CASO ACERCA DA VIABILIDADE DE RECONHECIMENTO COMO INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

Ana Luiza Tavares Silva

John Percival Rodrigues Linhares

Abraão Mário de Souza Costa

Bruno Alberto Paracampo Mileo

Antônio do Socorro Ferreira Pinheiro

*Universidade Federal do Oeste do Pará*

## RESUMO

O artigo aborda a importância da farinha de mandioca na cultura e economia da região amazônica, destacando seu papel como alimento básico e fonte de renda. A farinha Munduruku é cultivada, feita e vendida na região de Jacareacanga, Pará, e o estudo visa explorar a viabilidade de reconhecê-la como uma Indicação Geográfica (IG), seguindo o modelo de outras regiões brasileiras como Bragança, Cruzeiro do Sul e Amazonas. A IG visa proteger a cultura local, preservar tradições e fortalecer a relação entre povo e território. A comunidade Munduruku poderá se beneficiar com a valorização cultural, manutenção de tradições, geração de renda e fortalecimento da agricultura familiar, desde que atendam aos requisitos de qualidade e sustentabilidade na produção de farinha.

*Palavras-chave:* cultura, indicação geográfica, etnia Munduruku, economia amazônica, agricultura familiar.

## ABSTRACT

The article addresses the importance of cassava flour in the culture and economy of the Amazon region, highlighting its role as a staple food and source of income. Munduruku flour is grown, made and sold in the region of Jacareacanga, Pará, and the study aims to explore the feasibility of recognizing it as a Geographical Indication (GI), following the model of other Brazilian regions such as Bragança, Cruzeiro do Sul and Amazonas. The GI aims to protect local culture, preserve traditions and strengthen the relationship between people and territory. The Munduruku community will be able to benefit from cultural appreciation, maintenance of traditions, income generation and strengthening of family farming, as long as they meet the quality and sustainability requirements in flour production.

*Key words:* culture, geographical indication, Munduruku ethnicity, amazon economy, family farming.

## INTRODUÇÃO

*A Importância da Farinha de Mandioca na Cultura e Economia da Região Amazônica*

A farinha de mandioca é essencial na cultura e economia da Amazônia, por ser um alimento básico na dieta local e importante para a economia regional. Herdada da cultura indígena, seu uso reflete o conhecimento acumulado por diversas etnias que habitam o Brasil. Essa tradição atravessa o território brasileiro, integrando-se ao cotidiano dos brasileiros até hoje (RAMOS, s.d.).

Segundo Alessandro Alves-Pereira, em entrevista no *site* da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), a mandioca é “[...] o cultivo alimentício de origem amazônica com maior importância para o mundo”, sendo a principal fonte de energia para mais de 800 milhões de pessoas (FAO, 2024). Com uma longa história de cultivo e consumo, a mandioca é fundamental na região amazônica e sua produção de farinha está ligada às tradições culturais locais. Esse legado indígena enriquece a identidade cultural do Brasil, transmitido de geração em geração.

A farinha de mandioca é o “ouro da Amazônia”, melhorando a alimentação das comunidades e impulsionando o desenvolvimento local. Sua produção conserva o meio ambiente, gera empregos e fortalece a economia das áreas protegidas (MEDEIROS, 2023). Além disso, a comercialização da farinha é vital para a subsistência de comunidades rurais e indígenas, sustentando muitas famílias e contribuindo para a economia local.

O Brasil, com seu vasto e diverso território, tem uma rica herança alimentar que inclui o saber-fazer dos sistemas produtivos, como as variadas farinhas de mandioca. Esse alimento reflete as características dos territórios de produção e é foco das indicações geográficas (IG). O artigo investiga como a obtenção da IG pode valorizar a farinha Munduruku de Jacareacanga, agregando valor monetário e simbólico-cultural. O reconhecimento da IG pode manter a tradição alimentar, gerar renda para indígenas em áreas com restrições econômicas e valorizar práticas culturais locais.

### *Contextualização da relevância da identificação geográfica para proteger e valorizar produtos tradicionais*

A cultura alimentar brasileira e, em particular, a amazônica, tem suas raízes nas tradições populares dos povos que habitavam a região, antes da chegada dos exploradores estrangeiros. Souza (2019) esclarece que, na Amazônia, os povos originários desenvolveram uma “cultura da floresta tropical” que foi conceituada como um sistema social, baseado na agricultura intensiva de tubérculos. Nesse aspecto, o principal produto dessa cultura é a mandioca (*Manihot esculenta crantz*) (SOUZA, 2019).

Filgueiras e Homma (2016) destacam que o cultivo da mandioca pode ter se iniciado há cerca de 3.500 anos, sendo uma das maiores heranças culturais dos povos indígenas. Para Crepaldi (1992), as principais evidências indicam que a origem da mandioca é o território brasileiro, com indicações de que o tubérculo com sabor amargo se estendia tanto pela faixa litorânea quanto ao longo do Rio Amazonas e seus afluentes. Entretanto, segundo relatos de Frinkel (1959), a farinha, tal como é conhecida atualmente, nos tempos remotos não era dominada pela cultura indígena, que utilizava as raízes para elaboração de outros itens alimentícios, como o beiju.

Crepaldi (1992) destaca, ainda, que a cultura da mandioca é tão importante para a sociedade brasileira que a primeira constituição nacional, outorgada por Dom Pedro I, em 1824, estratificava a sociedade, comparando a renda com o valor em alqueires de mandioca, por exemplo: para votar, o interessado deveria ter, no mínimo, renda de 150 alqueires de mandioca, já para ocupar os cargos de deputado ou senador, a renda deveria ser equivalente a 500 ou 1000 alqueires de mandioca, respectivamente.

A mandioca faz parte do processo cultural brasileiro devido sua adaptabilidade aos diversos tipos de ambiente, além de ser um método remanescente de agricultura familiar, com manutenção dos princípios básicos que foram implementados pelos povos indígenas. Além disso, a farinha tem elevado valor nutricional e é de fácil conservação, o que chamou atenção do colonizador português, que passou a utilizá-la para alimentação dos marinheiros e, segundo relatos, contribuiu para diminuição da mortalidade dos escravos nos deslocamentos para as colônias portuguesas (GUIMARÃES, 2016).

No contexto amazônico, Alves (2001) argumenta que os Índios da etnia Munduruku desenvolveram um conhecimento avançado e um procedimento próprio para a elaboração dos espaços, onde ocorriam o plantio da mandioca e que essa forma de cultivo ainda é praticada por pequenos agricultores familiares da Amazônia. Maciel e Lima (2014) enfatizam que a produção familiar, representada pelos pequenos estabelecimentos rurais, consiste em um importante fator de desenvolvimento da sociedade amazônica, visto que a agricultura familiar contribui para o dinamismo da economia e possibilita uma transição equilibrada de uma economia de base rural para uma economia urbana (GUANZIROLI, 2001).

Nessa perspectiva, a mandioca ganhou importância tanto na economia nacional quanto internacional, haja vista que os colonizadores expandiram a sua semente para além das fronteiras brasileiras. Assim, apesar de ser originária do Brasil, e devido à sua versatilidade, os exploradores portugueses levaram a semente da mandioca para a África e posteriormente à Ásia (NASSAR; ORTIZ, 2010). Atualmente, o continente africano é o maior produtor de mandioca do planeta, tendo grande relevância para a segurança alimentar da população daquele continente (GUIMARÃES, 2016.), assim como contribui para a alimentação de populações residentes em países em desenvolvimento.

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) classifica a mandioca como “alimento dos pobres”, destacando sua importância para o enfrentamento às mudanças climáticas, haja vista que esse tubérculo possui resistência e capacidade de adaptação às estiagens (FAO, 2013).

Ainda que estimativas da FAO apontem que a mandioca serve como principal fonte de energia para mais de 800 milhões de pessoas no mundo, Takahashi (2023) destaca que o tubérculo constitui a base alimentar de aproximadamente 700 milhões de pessoas — diferença que reflete distintos critérios metodológicos entre as fontes, variando conforme o recorte entre consumo energético principal e dependência alimentar direta. Cerca de 100 países produzem o tubérculo. Atualmente, o Brasil ocupa a quinta posição entre os maiores produtores desse importante instrumento da cadeia alimentar global (TAKAHASHI, 2023).

De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil produziu aproximadamente dezoito milhões de toneladas de mandioca, em uma área plantada de cerca de um milhão de hectares (IBGE, 2022). Essa produção contribuiu com a economia nacional em

R\$15 bilhões. O mesmo levantamento indicou que o estado do Pará é o maior produtor nacional, com uma produção estimada em valores reais para o ano de 2022 em R\$3,1 bilhões. A Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) realiza um detalhamento da produção de mandioca no Brasil e reforça que os maiores produtores são os estados do Pará e do Paraná. Importante ressaltar que, segundo apresentação da Conab, a produção paraense é majoritariamente realizada pelo sistema de agricultura familiar, sendo a destinação da farinha prioritariamente para o consumo local. Já a produção paranaense tem características distintas, com ênfase na produção de fécula, uma espécie de amido da mandioca, além de ocorrer um nível tecnológico bastante avançado em seu processamento (CONAB, 2023).

Dessa forma, considerando a perspectiva amazônica, onde os saberes tradicionais associados à agricultura familiar permeiam grande parte do processo produtivo, faz-se necessária a utilização de mecanismos de proteção do saber-fazer local, onde a originalidade e a transmissão do conhecimento tradicional ultrapassam gerações. Assim, Pereira, Lourenzani e Watanabe (2018) destacam que um mecanismo eficiente para proteção e valorização de um produto originário de determinada região, com padrão específico de elaboração e preservação dos conhecimentos tradicionais é a Indicação Geográfica (IG). Esse meio de proteção fomenta a valorização do território, potencializa a agregação de valor aos produtos e estimula a preservação da memória cultural e das práticas tradicionais (PENA *et al.*, 2022).

### *Indicação Geográfica (IG)*

A Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI; em inglês, World Intellectual Property Organization, WIPO) acentua que a Propriedade Intelectual desempenha um papel relevante tanto na vida cultural como na econômica de um país (OMPI, 2021). Corroborando esse entendimento, a Lei 9.279 de 1996, que regula os direitos e obrigações inerentes à Propriedade Industrial (PI) no Brasil, estabelece em seu art. 2º os pressupostos de interesse social e desenvolvimento do país como critérios para a proteção dos direitos relativos à PI (BRASIL, 1996). Nesse sentido, diante de todos os mecanismos de proteção à criação humana, constata-se que a Indicação Geográfica (IG) está entre aquelas que têm maior aproximação com valores culturais e sociais.

Essa constatação deve-se ao mecanismo de promoção da valorização territorial, cultural e social que pode ser viabilizado pela implementação de uma IG. Caldas, Araújo e Coury (2018) propõem que a institucionalização de IGs constituem políticas públicas capazes de gerar renda e desenvolvimento local, mantendo os aspectos sociais e ambientais do território, ou seja, promovendo o desenvolvimento sustentável.

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) criou a Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários com o intuito de promover o desenvolvimento rural e a sustentabilidade de cadeias produtivas, vinculadas à origem territorial dos produtos. O mesmo Ministério destaca, ainda, que o reconhecimento por indicação geográfica possibilita algumas melhorias no âmbito local, tais como melhoria na qualidade dos produtos, valorização da história, da cultura, das tradições e do saber-fazer local; melhoria organizacional dos produtores e dos modos de produção, além aumento da autoestima dos produtores compreendidos na IG (BRASIL, 2014).

No sentido da promoção do instituto da PI, várias iniciativas têm sido tomadas a fim de potencializar o seu desenvolvimento no país. Uma dessas iniciativas foi a implementação da Estratégia Nacional de Propriedade Intelectual (ENPI) que visa fomentar a competitividade e o desenvolvimento econômico e social do país no decênio de 2021 a 2030. Essa estratégia apresenta diversos aspectos inerentes à Indicação Geográfica, dentre eles, no Eixo estratégico I, apresenta o incentivo à criação de IGs como mecanismo de promoção do desenvolvimento regional; no âmbito da difusão da cultura exportadora, uma das metas da ENPI é a internacionalização de Marcas Coletivas e IGs brasileiras, visando a inserção de produtos, serviços e cultura nacionais em cadeias de valor global (BRASIL, 2020).

Desse modo, a Indicação Geográfica se apresenta como referência para qualificar os produtos ou serviços de determinada região, oferecendo-lhes reputação e agregação de valor, além de conferir apelo à manutenção das tradições locais em torno da cultura que representa a localidade, cuja IG se relaciona. Assim, o WIPO classifica IG como direitos de Propriedade Intelectual que são utilizados para identificar um produto originário de uma região específica e cujas qualidades, reputação e outras características inerentes são peculiares àquele território.

Nesse mesmo sentido, o INPI dispõe que o registro de IG reconhece reputação, qualidades e características que são próprias do local de origem do produto ou serviço (WIPO, 2022; INPI, 2022). O MAPA apresenta um conceito mais agregador para IG, destacando que essa distinção, inclusive de produtos semelhantes, ocorre devido às características diferenciadas que podem ser atribuídas à sua origem geográfica e que guarda relação com fatores naturais e humanos. Dessa forma, a IG pressupõe estreita relação com fatores locais como cultura, tradição, reputação, lealdade, constância, história e regionalidade (BRASIL, 2014).

Convém mencionar que para efeito de certificação de uma região por Indicação Geográfica, faz-se necessária a distinção entre os fatores naturais, humanos, de notoriedade e reconhecimento regional. Nesse viés, surgem os conceitos de Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO), que são espécies do gênero IG, os quais são expressamente previstos na Lei de propriedade industrial brasileira. Para essa norma legal, IP pressupõe “nome geográfico que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço” e DO “Considera-se o nome geográfico que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos” (BRASIL, 1996).

Portanto, de forma resumida, tem-se o entendimento de que na legislação brasileira a exigência para registro de uma IG, com obtenção da IP, é necessária a comprovação de notoriedade do local de origem do produto ou serviço. Já para registro de IG, por meio da DO, são necessários que se comprovem qualidades ou características que sejam únicas daquele território, considerando os fatores naturais e humanos (BRASIL, 2014). Assim, o instituto da IG pode ser utilizado juntamente com os preceitos da Bioeconomia. Esta pressupõe uma economia baseada na inovação, sustentabilidade e utilização de recursos naturais renováveis, envolvendo uma cadeia de valor local, capaz de gerar benefício social e ambiental coletivo (BENTES; BENITZ, 2024).

Nesse contexto, este estudo busca identificar a potencialidade de proteção por Indicação Geográfica do saber-fazer e da cultura da farinha de mandioca na etnia Munduruku, pertencente ao município paraense de Jacareacanga. Para tanto, esse trabalho está dividido nas seções de Introdução, onde se discute a importância da mandioca para a economia nacional e o mecanismo de proteção Indicação Geográfica; Metodologia, que apresenta os procedimentos utilizados para

identificação dos pressupostos que subsidiam as informações do trabalho e Resultados e Discussão, onde é apresentado o resultado do estudo em questão.

## *METODOLOGIA*

Este trabalho foi estruturado de acordo com o principal objetivo da pesquisa, que é investigar como a obtenção da IG pode valorizar a farinha Munduruku de Jacareacanga e, assim, entender de forma detalhada e descritiva a importância da farinha Munduruku. Para isso, realizamos entrevistas e analisamos o conteúdo coletado, seguindo as orientações de Gil (2022) sobre a utilização de fontes primárias e secundárias, o que nos ajudou a compreender melhor sobre o assunto, baseado em pesquisas bibliográficas sobre o tema e o potencial do reconhecimento da farinha Munduruku como uma Indicação Geográfica.

Conversamos diretamente com a Associação Indígena TOPAGA EMUNAEYU e com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER) de Jacareacanga. Essas conversas e entrevistas nos ajudaram a entender melhor como a farinha Munduruku é cultivada, feita e vendida. Além disso, procuramos informações em livros, artigos e trabalhos acadêmicos para complementar nosso estudo.

As imagens que usamos no artigo foram cedidas pela Emater de Jacareacanga. Além disso, nosso estudo também busca ajudar na conversa sobre a possibilidade de reconhecer a Farinha Munduruku de Jacareacanga como uma Indicação Geográfica.

## *RESULTADOS E DISCUSSÃO*

Essa seção apresenta um resumo das localidades produtoras de farinha, protegidas com indicações geográficas, e os principais tópicos relacionados ao território indígena Munduruku e o seu mais valioso produto econômico, a farinha de mandioca.

### *Farinhas protegidas por Indicação Geográfica (IG)*

O Instituto Nacional de Propriedade Indústria (INPI) é o responsável por conceder o reconhecimento por IG para os requerentes que preenchem todos os requisitos necessários para tal proteção. Em relação ao produto farinha de mandioca, atualmente existem três regiões contempladas o selo de IG, são elas: Farinha de Mandioca de Bragança, no estado do Pará; Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul, no Acre e Farinha de Mandioca de Uarini, no Amazonas. Todas essas Indicações Geográficas são do tipo Indicação de Procedência e estão localizadas na região Norte do Brasil. Além desses fatores, o histórico dessas IGs trazem consigo a importância social que a cultura da mandioca representa, principalmente para o povo amazônico, onde a agricultura familiar tem grande relevância para o contexto do desenvolvimento local (INPI, 2024). Assim, essas IGs têm

contribuído para manutenção do saber-fazer local, para preservação da cultura regional e também contribui para a perene relação entre povo e território.

### *Características da etnia Munduruku*

A Terra Indígena Munduruku está localizada no estado do Pará e Mato Grosso, Brasil. Ela é banhada pelos rios Tapajós e Cururu, e é habitada pelo povo Munduruku. A história do povo Munduruku pode ser dividida em diferentes períodos:

- História e contato interétnico (1768 – 1910);
- Agência missionária e mudança em Terra Munduruku (1910-1940);
- O fim da hegemonia religiosa: novos contextos históricos e atores sociais (1940-1960);
- A descoberta do ouro e novas configurações sociais (1960-1970);
- História recente (dos anos 1970 aos dias atuais) (FUNAI, 2008, p. 37-72; ISA, 2024).

Murphy & Murphy (1954) relatam que o povo Munduruku vê o mundo de acordo com a criação do universo e a vida do povo indígena. Suas crenças estão ligadas às atividades sociais, como guerra, natureza e xamanismo. O jeito como pensam e agem em relação à natureza é muito importante para eles. No dia a dia, as crianças Munduruku aprendem com ações e projetos que fazem parte da realidade indígena. As festas são muito importantes para eles, e a cultura, a escola e o fortalecimento da comunidade são aspectos essenciais. Eles também cuidam de animais de estimação e têm sua própria forma de organização política.

Em 2011, foi feito um levantamento detalhado da situação socioambiental das terras indígenas do Pará; em 2008 da vegetação, dos rios, do clima e do solo na Terra Indígena Munduruku, levando em consideração as tradições ecológicas desse povo (FUNAI, 2008).

### *A Farinha Munduruku*

A farinha é um alimento tradicionalmente importante para o povo Munduruku, e suas áreas de produção são fundamentais para os indígenas. O cartograma (Figura 1) ajudará a visualizar onde estão localizadas as aldeias que fabricam a farinha Munduruku e como elas se relacionam com o território Munduruku.

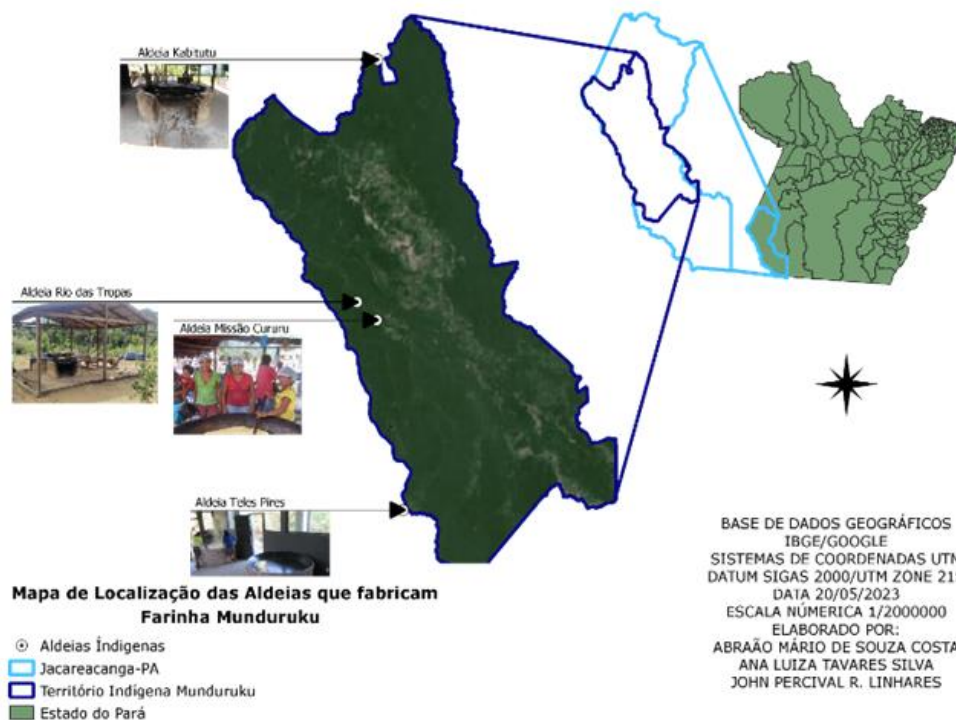


Figura 1 – Cartograma com a localização das aldeias que fabricam Farinha Munduruku. Fonte dos dados geográficos: IBGE, 2023. Elaborado por: Abraão Mário de Souza Costa, Ana Luiza Tavares Silva, John Percival R. Linhares.

*Descrição das características e processo de produção da farinha Munduruku, destacando sua importância na culinária local e na tradição da comunidade indígena Munduruku*

Frinkel (1959) já relatava, em seus estudos, que os Munduruku tinham estreita relação com a cultura da mandioca e que a farinha e os demais derivados desse tubérculo eram itens essenciais, tanto para a alimentação quanto para a comercialização. Inicialmente, Protásio Frinkel fez parte do movimento das missões franciscanas no interior da Amazônia, com isso, ele se aprofundou na cultura de diversas etnias, dentre elas, os Munduruku. Para esse franciscano, a relação dos Munduruku com a produção de farinha ocorre desde tempos remotos, quando ocorreram os primeiros contatos com esse povo.

A Fundação Nacional dos Povos Indígenas (FUNAI) realizou levantamento etnoecológico do povo Munduruku, onde apresenta as principais características sociais, territoriais e econômicas desse povo. No quesito alimentação e comercialização, o levantamento da Funai, realizado em 2008, corrobora as informações de Protásio Frinkel, apresentadas em 1959, destacando que a principal atividade agrícola Munduruku é o cultivo da mandioca e que a farinha é a base de sua alimentação. Além de prover o sustento da comunidade Munduruku, a farinha constitui elemento econômico, pois o excedente é comercializado para complementação da renda familiar (FUNAI, 2008).

Os Munduruku são especialistas nas técnicas de preparação do terreno para o cultivo da mandioca. Estudos indicam que a técnica predominante, no contexto atual de produção familiar da cultura da mandioca, preserva os mesmos padrões utilizados pelos indígenas há séculos, inclusive há relatos de que atualmente existem negligências em alguns aspectos relacionados à limpeza e preparação do solo, que impactam negativamente a produtividade da mandioca (ALVES, 2001; FRINKEL, 1959; FUNAI, 2008).

Com o processo de adaptação cultural e as crescentes necessidades por produtos mais modernos, que facilitam o processo produtivo da farinha de mandioca, os Munduruku investiram em melhorias no sistema de processamento e produção da farinha. Dessa forma, passaram a produzir uma farinha chamada de “Farinha de Qualidade” e implementaram sua comercialização no centro urbano de Jacareacanga. Assim, obtiveram um novo mercado, tanto para a farinha como outros derivados da mandioca, a saber: farinha de tapioca, tucupi, beijus, entre outros produtos (FUNAI, 2008).

A partir de 2012, o escritório da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), localizado no município de Jacareacanga, passou a capacitar e implementar melhorias para os produtores de farinha Munduruku. Nesse contexto, a Emater desenvolveu o projeto Farinha Munduruku, promovendo a capacitação e o desenvolvimento de equipamentos para facilitar o processamento da mandioca e conseqüentemente promover melhoria ao produto final. Dessa forma, as comunidades que se organizaram e passaram a contar com o auxílio especializado avançaram no processo produtivo, melhorando os produtos e alcançando novos mercados. Segundo informes dos técnicos da Emater, atualmente a farinha Munduruku faz parte do cardápio da merenda escolar das escolas localizadas nas comunidades pertencentes a esse povo indígena (EMATER, 2021a).

O contexto atual da farinha Munduruku consiste em manter as melhorias alcançadas e possibilitar que mais famílias produtoras possam ser capacitadas, além de prover equipamentos para aperfeiçoamento do processo produtivo. Nesse sentido, está em curso a parceria entre a Emater, a Prefeitura de Jacareacanga e a Funai em busca de atender maior número de produtores e fornecer suporte para aperfeiçoamento da produção. Essas iniciativas possibilitam que as técnicas tradicionais sejam associadas a procedimentos sustentáveis, visando manter a tradicionalidade produtiva com novos métodos que amplificam e melhoram a qualidade dos produtos.

Os principais aspectos de melhorias, apresentados pelo Projeto Farinha Munduruku, estão relacionados às técnicas de seleção das melhores espécies e plantio, adequação no processo de amolecimento do tubérculo, passando a ser realizado em caixas d'águas, ao invés de deposição direta em córregos ou igarapés, evitando, desse modo, a contaminação desses corpos d'água, inclusão de equipamentos que facilitem o processamento da mandioca, como prensas, para desidratação da massa e fornos para o processo de torragem da farinha, implementação de produção de outros produtos, a saber: goma de tapioca, tucupi e farinha de tapioca. Todos esses mecanismos elevaram a qualidade da farinha Munduruku e fizeram com ela fosse premiada no Congresso Brasileiro da Mandioca, realizado em 2018 (EMATER, 2021b).

### *Vínculo com o território e saberes tradicionais*

É impossível pensar a sociedade brasileira e seus movimentos culturais sem estabelecer um elo com a cultura e a tradicionalidade dos povos originários. Afinal, os costumes, as crenças, as manifestações culturais, os hábitos alimentares, entre outras vertentes, são frutos da miscigenação entre os povos que habitavam o território e os exploradores estrangeiros. Os conhecimentos tradicionais ultrapassaram as gerações e sobreviveram ao processo de aculturação, imposto aos povos originários. Dantas e Ferreira (2013) destacam que os conhecimentos tradicionais podem ser definidos como o legado de um antepassado que evoluiu como conhecimento coletivo ou individual e que foram adquiridos por comunidades tradicionais de acordo com seus hábitos e práticas culturais, estabelecendo estreito relacionamento com o meio ambiente.

Nessa perspectiva, temos que o povo Munduruku tem estreita relação com a cultura da mandioca, já demonstrada neste estudo e que, além disso, tem um vínculo especial com seu território,

no sentido de desenvolver atividades agrícolas em ciclos para a preservação ambiental e a realização de movimentos nômades intraterritório em busca de terras férteis, enquanto os espaços utilizados se recompõem (FRINKEL, 1959). Essa terra indígena é reconhecida e foi homologada em 2004, por meio do Decreto de 25 de fevereiro daquele ano. Nesse ato, foi declarada a propriedade permanente desse território ao povo da etnia Munduruku, com seu território localizado no município de Jacareacanga, território histórico do povo Munduruku (BRASIL, 2004).

Munduruku (2018) afirma que a memória estabelece um vínculo com o passado, sem necessariamente desconsiderar o que se vive no presente. Segundo o autor, esse sentimento é responsável pela conexão entre o presente e o passado, o que faz manter-se vivas as tradições dos povos. Nesse sentido, sabemos que os povos indígenas são civilizações que detêm um conjunto de conhecimentos lógicos e saberes que ultrapassaram seus territórios e se expandiram pelo país, desde conhecimentos gastronômicos até farmacêuticos são amplamente utilizados em todo o território nacional. Dessa forma, a tradicionalidade Munduruku em processar a mandioca para convertê-la em alimentos, principalmente em farinha, é um saber-fazer tradicional, que deve ser preservado e fomentado, a fim de se manterem vivas a cultura e tradição desse povo.

Nesse sentido, um dos atributos da Indicação Geográfica consiste na preservação dos saberes tradicionais, associados à melhoria da qualidade dos produtos, no intuito de agregar valor, tanto aos produtos quanto ao território. Nessa perspectiva, o reconhecimento por IG à farinha do território indígena Munduruku poderá ser um agente de fomento para impulsionar o resgate histórico dessa cultura indígena, bem como propiciar que a agricultura familiar regional seja fomentada, possibilitando melhores condições de vida para os comunitários e reconhecimento de um povo tradicional como produtor de sua atividade histórica, haja vista que as IGs concedidas relacionadas à farinha pertencem a comunidades que usaram os saberes tradicionais, incorporaram novos processos, para desenvolverem um produto com características próprias. No contexto Munduruku, seria um povo tradicional, o seu produto histórico, a sua cultura e tradicionalidade, sendo reconhecido e valorizado.

### *Impacto socioeconômico*

O reconhecimento por identificação geográfica pode trazer diversos benefícios para a terra indígena Munduruku e especialmente aos produtores de farinha, impactando positivamente o valor agregado do produto, a geração de renda e o fortalecimento da economia local. A produção de farinha é uma atividade essencialmente desenvolvida pela agricultura familiar e os recursos gerados por essa atividade são revestidos em produtos para o núcleo familiar ou para a própria comunidade, em aperfeiçoamento dos meios de produção, aquisição de utensílios para o trabalho agrícola, aquisição de meios de transporte ou para sua manutenção, entre outras atividades locais.

Atualmente, o principal mercado consumidor da farinha Munduruku é o centro urbano de Jacareacanga, onde os comunitários expõem os produtos derivados da mandioca para que a população adquira e contribua com o desenvolvimento social dos comunitários. A Figura 2 apresenta os produtos oriundos da mandioca, vendidos em feira específica para o povo Munduruku na cidade de Jacareacanga.



Figura 2 – Feira da Farinha Munduruku em Jacareacanga/PA. Fonte: EMATER-JACAREACANGA (2024).

### *Análise da viabilidade – Notoriedade*

No contexto avaliado do território indígena Munduruku, para fins de indicação geográfica, da espécie Indicação de Procedência, encontramos alguns indícios na Lei de Propriedade Industrial brasileira e na literatura pertinente que permitem inferir acerca da viabilidade para aprofundamento dos estudos, no sentido da busca pelo reconhecimento de IG desse território para a produção de farinha.

Nesse sentido, tanto a legislação quanto os estudiosos apontam que para a Indicação de Procedência, a reputação e a notoriedade são requisitos indispensáveis para avaliação pelo INPI, a fim de declarar a localidade como IG. Assim, podemos considerar que esses fatores estão vinculados ao território Munduruku para a produção de farinha, visto que diversos aspectos históricos e contemporâneos estão presentes no território, associados ao produto em questão. Para exemplificar essas afirmações, são apresentados na Tabela 1 informações de fatos históricos, matérias jornalísticas, vídeos de exposição, entre outras informações acerca da farinha Munduruku, que vinculam esse produto ao referido território indígena, validando um dos quesitos exigidos para que uma região seja contemplada com o reconhecimento.

(continua)

<b>Informação</b>	<b>Disponibilidade</b>
<b>Boletim do Museu Emílio Goeldi (1959):</b> Agricultura dos índios Munduruku	<a href="https://repositorio.museu-goeldi.br/handle/mgoeldi/2527">https://repositorio.museu-goeldi.br/handle/mgoeldi/2527</a>
<b>Artigo:</b> A pesca e uso de recursos naturais na comunidade indígena São Lourenço, Jacareacanga, Pará, Brasil	<a href="https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/201101975.pdf">https://downloads.editoracientifica.com.br/articles/201101975.pdf</a>
<b>Notícia:</b> Com apoio do PNUD, cidade do sudoeste paraense busca alternativas de desenvolvimento	<a href="https://www.undp.org/pt/brazil/news/com-apoio-do-pnud-cidade-do-sudoeste-paraense-busca-alternativas-de-desenvolvimento">https://www.undp.org/pt/brazil/news/com-apoio-do-pnud-cidade-do-sudoeste-paraense-busca-alternativas-de-desenvolvimento</a>
<b>Livro:</b> Levantamento Etnoecológico MUNDURUKU: Terra Indígena Munduruku	<a href="http://cggamgati.funai.gov.br/files/8314/8829/4911/munduruku_pt.pdf">http://cggamgati.funai.gov.br/files/8314/8829/4911/munduruku_pt.pdf</a>

	(conclusão)
<b>Informação</b>	<b>Disponibilidade</b>
<b>Notícia:</b> Projetos valorizam potencialidades dos povos indígenas	<a href="https://redepara.com.br/Noticia/145762/projetos-valorizam-potencialidades-dos-povos-indigenas">https://redepara.com.br/Noticia/145762/projetos-valorizam-potencialidades-dos-povos-indigenas</a>
<b>Vídeo:</b> Feira da Farinha MUNDURUKU	<a href="https://jacareacanga.pa.gov.br/dias-25-e-26-de-novembro-sexta-e-sabado-estara-acontecendo-a-feira-da-farinha-munduruku/feira-da-farinha-munduruku/">https://jacareacanga.pa.gov.br/dias-25-e-26-de-novembro-sexta-e-sabado-estara-acontecendo-a-feira-da-farinha-munduruku/feira-da-farinha-munduruku/</a>
<b>Site Jornalístico:</b> Emater desenvolve projeto 'Farinha Munduruku' em aldeias de Jacareacanga	<a href="https://portalamazonia.com/para/emater-desenvolve-projeto-farinha-Munduruku-em-aldeias-de-jacareacanga/">https://portalamazonia.com/para/emater-desenvolve-projeto-farinha-Munduruku-em-aldeias-de-jacareacanga/</a>
<b>Agência Pará de Notícias:</b> Com apoio da Emater, famílias da etnia Munduruku recebem recursos para impulsionar produção de farinha	<a href="https://agenciapara.com.br/noticia/32122/com-apoio-da-emater-familias-da-etnia-munduruku-recebem-recursos-para-impulsionar-producao-de-farinha">https://agenciapara.com.br/noticia/32122/com-apoio-da-emater-familias-da-etnia-munduruku-recebem-recursos-para-impulsionar-producao-de-farinha</a>
<b>Notícia:</b> Prefeitura Municipal e Emater-PA, unidos pelo mesmo propósito	<a href="https://jacareacanga.pa.gov.br/prefeitura-municipal-e-emater-pa-unidos-pelo-mesmo-proposito/">https://jacareacanga.pa.gov.br/prefeitura-municipal-e-emater-pa-unidos-pelo-mesmo-proposito/</a>
<b>Notícia:</b> Emater Premiação em Congresso Brasileiro de Mandioca	<a href="https://www.emater.pa.gov.br/noticia/politicas-publicas-garantem-defesa-de-direitos-dos-povos-indigenas-no-para">https://www.emater.pa.gov.br/noticia/politicas-publicas-garantem-defesa-de-direitos-dos-povos-indigenas-no-para</a>
<b>Dissertação:</b> Educação Diferenciada, Políticas Públicas E Cidadania Na Terra Indígena Munduruku - Pará	<a href="https://www.ppgdstu.progesp.ufpa.br/ARQUIVOS/dissertacoes/2004/Marcia%20Eloisa%20Lasmar%20Bieri.pdf">https://www.ppgdstu.progesp.ufpa.br/ARQUIVOS/dissertacoes/2004/Marcia%20Eloisa%20Lasmar%20Bieri.pdf</a>

Tabela 1 – Notoriedade da Farinha Munduruku. Fonte: Autoria própria (2024).

### *Desafios e perspectivas*

A implementação de uma IG pressupõe a superação de uma série de desafios, que vão desde a definição do território reconhecido até a organização social para alcance dos objetivos. No caso do território Munduruku, é possível superar a questão territorial pela utilização das métricas territoriais utilizadas no Decreto de homologação da referida terra indígena, visto que a tradição com a cultura da farinha de mandioca está associada a toda essa comunidade. Entretanto, outros aspectos necessitam de atenção, como a organização comunitária.

Nesse quesito, sabemos que as IGs são estabelecidas para proteção de cultura e tradições territoriais e isso exige compreensão e empenho para que todos os produtores do território estejam organizados internamente e cientes dos compromissos de coesão social para o fortalecimento dos valores culturais e ambientais que envolvem a existência com êxito de uma IG. Dessa forma, faz-

se necessário o engajamento comunitário e a participação de órgãos de fomento, como instituições de ensino, instituições técnicas – Emater e Sebrae, Funai, Prefeitura, entre outras que possam contribuir para o entendimento do que significa o reconhecimento por IG.

Além disso, o processo produtivo necessita ser padronizado para que padrões de qualidade sejam atingidos, mantendo-se práticas agrícolas sustentáveis que preservem a biodiversidade e os recursos naturais da Terra Indígena. Para isso, as instalações de produção de farinha deverão ser aperfeiçoadas e o processo de armazenamento, embalagem e transporte melhorados para que o produto chegue ao consumidor final com as características mantidas.

Ao superar os principais desafios, com enfoque para a promoção de parcerias, organização social e capacitação, a comunidade Munduruku poderá usufruir de valorização cultural e manutenção de suas tradições, tendo valor agregado ao seu principal produto econômico, além da possibilidade de geração de renda e fortalecimento da agricultura familiar desse povo.

## CONCLUSÃO

A mandioca é um produto agrícola genuinamente brasileiro, introduzido na gastronomia e comércio nacional por meio dos povos tradicionais que foram os primeiros a dominar o seu cultivo e técnicas de processamento. Esses conhecimentos ultrapassaram gerações e atualmente fazem parte do dia a dia de grande parte dos produtores agrícolas, principalmente da região amazônica.

A Lei de Propriedade Industrial introduziu a Indicação Geográfica como um mecanismo de proteção aos saberes tradicionais, à cultura e aos produtos nacionais. Nesse sentido, esse mecanismo pode possibilitar a um povo tradicional o reconhecimento pela introdução de um produto na cultura nacional, contribuindo para valorização do patrimônio cultural, para preservação da tradição e do saber-fazer de uma cultura ancestral, além de fomentar a geração de renda e o desenvolvimento sustentável da comunidade Munduruku.

Portanto, após superação dos desafios, entendemos que existe viabilidade para concessão do reconhecimento de IG para o território indígena Munduruku, no município de Jacareacanga. Com isso, essa população terá o devido reconhecimento e valorização que os povos tradicionais merecem, por terem sido os desbravadores dessa cultura tão importante para a economia nacional e para alimentação dos povos amazônicos.

*Submetido em 13 de novembro de 2024.*

*Aceito para publicação em 04 de abril de 2026.*

## Referências

- ALVES, R. N. B. **Características da agricultura indígena e sua influência na produção familiar da Amazônia**. Belém: Ernbrapa Amazônia Oriental, 2001. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/402939/1/OrientalDoc105.PDF>. Acesso em: 14 fev. 2024.
- BENTES, R.F.; BENITZ, T. Indicação geográfica como estratégia disruptiva nas cadeias de valor da bioeconomia amazônica. **Peer Review**, v. 6, n. 2, p. 1-15, 2024.
- BRASIL. **Decreto de 25 de fevereiro de 2004**. Homologa a demarcação administrativa da Terra Indígena Munduruku, localizada no Município de Jacareacanga, Estado do Pará. Brasília, DF, Presidência da República [2004]. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/dnn/dnn10128.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/dnn/dnn10128.htm). Acesso em: 15 set. 2024.
- BRASIL. Grupo Interministerial de Propriedade Intelectual (GIPI). Secretaria Executiva do GIPI: Ministério da Economia. **Estratégia Nacional de Propriedade Intelectual (ENPI)**, Brasília, 2020. Disponível em: <http://bibliotecadigital.economia.gov.br/handle/123456789/525804>. Acesso em: 15 set. 2024.
- BRASIL. Instituto Nacional de Propriedade Intelectual. **Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996**. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. Brasília, DF, Presidência da República [1996]. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l9279.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9279.htm). Acesso em: 15 set. 2024.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). **Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, Indicação Geográfica**. 4. ed. Florianópolis: FUNJAB, 2014.
- CALDAS, A. dos S.; ARAÚJO, C. C.; COURY, R. de L. M. As indicações geográficas (IGS) como estratégia de desenvolvimento territorial: desafios e potencialidades no Distrito de Maragogipinho, Aratuípe, BA. **RDE-Revista de Desenvolvimento Econômico**, v. 3, n. 38, 2018.
- COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO (CONAB). **Mandioca – Análise Mensal**, 2023. Disponível em: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuário-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-mandioca/item/21696-mandioca-analise-mensal-setembro-2023>. Acesso em: 14 maio 2024.
- CREPALDI, I. Origem, evolução e geografia da mandioca: uma revisão. **Sitientibus**, n. 10, 1992.
- DANTAS, C. F. N.; FERREIRA, R. da S. Os conhecimentos tradicionais dos (as) erveiros (as) da Feira do Ver-o-Peso (Belém, Pará, Brasil): um olhar sob a ótica da Ciência da Informação. **Perspectivas em Ciência da Informação**, v. 18, p. 105-125, 2013. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pci/a/ytW7W4WHzhnM3QJ9VXm9Mnf/?lang=pt>. Acesso em: 14 fev. 2024.
- EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL (EMATER). **Políticas públicas garantem defesa de direitos dos Povos Indígenas no Pará**, 2021b. Disponível em:

<https://www.emater.pa.gov.br/noticia/politicas-publicas-garantem-defesa-de-direitos-dos-povos-indigenas-no-para>. Acesso em: 14 fev. 2024.

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL (EMATER). **Projeto Farinha Munduruku**, 2021a. Disponível em: <https://agenciapara.com.br/noticia/24662/emater-desenvolve-projeto-farinha-munduruku-em-aldeias-de-jacareacanga>. Acesso em: 14 fev. 2024.

FILGUEIRAS, G. C.; HOMMA, A. K. O. Aspectos socioeconômicos da cultura da mandioca na região Norte. In: MODESTO JUNIOR, M. de S.; ALVES, R. N. B. (ed.). **Cultura da mandioca: aspectos socioeconômicos, melhoramento genético, sistemas de cultivo, manejo de pragas e doenças e agroindústria**. Brasília: Embrapa, 2016, Cap 1, p. 15-48.

FRINKEL, P. Agricultura dos índios mundurucus. **Boletim do Museu Emílio Goeldi**, n. 4, p. 1-35, 1959.

FUNDAÇÃO NACIONAL DO ÍNDIO (FUNAI). Projeto Integrado de Proteção às Populações e Terras Indígenas da Amazônia Legal. Cooperação Técnica Alemã – Deutsche Gesellschaft Für Technische Zusammenarbeit (org.). **Levantamento Etnoecológico Munduruku: Terra Indígena Munduruku**. Brasília: FUNAI/PPTAL/GTZ, 2008.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2022.

GUANZIROLI, C. *et al.* **Agricultura Familiar e Reforma Agrária no Século XXI**. Rio de Janeiro: Garamond, 2001.

GUIMARÃES, F. A. M. **A cultura da mandioca no Brasil e no mundo: um caso de roubo da história dos povos indígenas**, 2016. Disponível em: [https://www.encontro2016.bahia.anpuh.org/resources/anais/49/1477769638\\_ARQUIVO\\_artigoFranciscoGuimaraes.pdf](https://www.encontro2016.bahia.anpuh.org/resources/anais/49/1477769638_ARQUIVO_artigoFranciscoGuimaraes.pdf). Acesso em: 14 fev. 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Produção Agropecuária**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/explica/producao-agropecuaria/mandioca/br>. Acesso em: 14 maio 2024.

INSTITUTO NACIONAL DA PROPRIEDADE INDUSTRIAL (INPI). **Fichas Técnicas de Indicações Geográficas**, 2024. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/indicacoes-geograficas/fichas/fichas-tecnicas-de-indicacoes-geograficas>. Acesso em: 14 maio 2024.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA) **Povos Indígenas no Brasil**. Disponível em: <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Munduruku?printable=yes>. Acesso em: 15 set. 2024.

LEVANTAMENTO ETNOECOLÓGICO MUNDURUKU. **Terra Indígena Munduruku**. [S.l.: s.n.]. Disponível em: [http://cggamgati.funai.gov.br/files/8314/8829/4911/munduruku\\_pt.pdf](http://cggamgati.funai.gov.br/files/8314/8829/4911/munduruku_pt.pdf). Acesso em: 14 maio 2024.

MACIEL, R. C. G; LIMA, F. B. Inovação e agricultura familiar rural na Amazônia: o caso da mandioca no estado do Acre. **REDES-Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 19, n. 2, p. 202-223, 2014.

- MEDEIROS, H. **Farinha, o Ouro da Amazônia: Geração de Renda e Sustentabilidade**, 2023. Disponível em: <https://www.investamazonia.com.br/farinha-o-ouro-da-amazonia-geracao-de-renda-e-sustentabilidade-nas-unidades-de-conservacao/>. Acesso em: 16 maio 2024.
- MUNDURUKU, DI. **As literaturas indígenas e as novas tecnologias da memória**, 2018. Disponível em: <https://chuva-inc.github.io/galao-static-files/doi/brazilpublishing/indios.pdf#page=171>. Acesso em: 16 maio 2024.
- NASSAR, N. M.; ORTIZ, R. Melhorar a Mandioca. **Scientific American**, v. 8, n.1-12, p. 72-77, 2010. Disponível em: [http://www.geneconserve.pro.br/melhorar\\_a\\_mandioca\\_alimentar\\_po\\_bres.pdf](http://www.geneconserve.pro.br/melhorar_a_mandioca_alimentar_po_bres.pdf). Acesso em: 16 maio 2024.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A AGRICULTURA E ALIMENTAÇÃO (FAO). **Produzir mais com menos: mandioca um guia para a Intensificação Sustentável da Produção**. São Paulo: FAO, 2013.
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL (OMPI). O que é Propriedade intelectual? 2021. Disponível em: [https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/pt/wipo\\_pub\\_450\\_2020.pdf](https://www.wipo.int/edocs/pubdocs/pt/wipo_pub_450_2020.pdf). Acesso em 16 de maio de 2024
- ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA PROPRIEDADE INTELECTUAL (WIPO). **Dia Mundial da Propriedade Intelectual**, 2022. Disponível em: [https://www.wipo.int/pt/web/ipday/2022/top-tips/geo\\_indications](https://www.wipo.int/pt/web/ipday/2022/top-tips/geo_indications). Acesso em: 16 maio 2024.
- PENA, L. C. C. *et al.* Saber-fazer gastronômico no Brasil: patrimônio imaterial e Indicação Geográfica como recursos para sua proteção. **Revista Confluências Culturais**, v. 11, n. 1, p. 36-49, 2022.
- PEREIRA, M. E. B. de G.; LOURENZANI, A. E. B. S.; WATANABE, K. Indicações Geográficas como estratégia de desenvolvimento: o caso do Norte Pioneiro do Paraná. **Interações**, v. 19, p. 515-528, 2018.
- MURPHY, Robert; MURPHY, Yolanda. **As condições atuais dos Mundurucú**. Publicação n.º 8 do Instituto de Antropologia e Etnologia do Pará. Belém do Pará, 44 pp., 1954. Disponível em: [https://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Amurphy-1954-condicoes/Murphy\\_1954\\_CondicoesAtuaisMundurucu.pdf](https://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Amurphy-1954-condicoes/Murphy_1954_CondicoesAtuaisMundurucu.pdf). Acesso em: 10 mar. 2024.
- RAMOS, E. **Tradição da produção da farinha de mandioca na Amazônia**. [S.l.: s.n.]. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/doc/574864/1/Tradicao-da-producao-da-farinha.pdf>. Acesso em: 15 maio 2024.
- SOUZA, M. **História da Amazônia: do período pré-colombiano aos desafios do século XXI**. Rio de Janeiro: Editora Record, 2019.
- TAKAHASHI, M. **Cultivo da mandioca** [livro eletrônico]. Curitiba: SENAR AR/PR, 2023. Disponível em: [https://www.sistемаfaep.org.br/wp-content/uploads/2023/09/PR.0368-Cultivo-da-mandioca\\_web.pdf](https://www.sistемаfaep.org.br/wp-content/uploads/2023/09/PR.0368-Cultivo-da-mandioca_web.pdf). Acesso em: 16 maio 2024.
- REFERÊNCIA, M. B. Referência e complexidade. **Scripta Nova**. (Revista Eletrônica de Geografia y Ciências Sociales). Barcelona, n. 34, 1999.

REFERÊNCIA, M. **Convite à filosofia**. São Paulo: Ática, 1994.

REFERÊNCIA, A. Observações sobre alguns pontos de vista geográficos. **Boletim Geográfico** v.22, n.179, 1964.