

## **Entre a casa de farinha e a cozinha quilombola: Produção, desafios e resistência na comunidade quilombola do Mocambo – Ourém – PA.<sup>1</sup>**

Anael Souza Nascimento (INEAF/UFPA – PARÁ)<sup>2</sup>

Genisson Chaves Paes (INEAF/UFPA – PARÁ)<sup>3</sup>

### **Resumo**

O estudo foi realizado no quilombo do Mocambo, localizado em Ourém, Pará, o qual constitui um significativo centro de produção de farinha de mandioca e um espaço essencial para a preservação da cultura alimentar quilombola na região. Esta pesquisa aborda a interação entre a casa de farinha e a cozinha quilombola, destacando os processos de produção e os desafios enfrentados pela comunidade para a manutenção da cultura alimentar e para o avivamento da cozinha quilombola externa nestes dois espaços socioculturais. Conduzimos observação participante, entrevistas abertas e conversas informais. A produção de farinha de mandioca é uma atividade produtiva que marca o cotidiano do quilombo, envolvendo técnicas tradicionais transmitidas de geração em geração. Nesse sentido, conseguimos identificar e compreender a relação intrínseca entre as comidas preparadas na cozinha e a casa de farinha, que muitas vezes estão acopladas uma à outra e vivem essa constante simbiose de práticas e saberes. No entanto, o acesso a recursos naturais, como terras e água, e a pressão exercida pelo avanço da agricultura dita “moderna”, representam desafios significativos para a continuidade dessa prática. Além disso, questões relacionadas à infraestrutura e acesso a mercados também impactam a produção e distribuição da farinha para além do excedente. Apesar dos desafios, a comunidade do Mocambo demonstra resiliência e capacidade de adaptação, buscando soluções criativas para preservar suas tradições e garantir sua reprodução social. A valorização da cultura quilombola e o reconhecimento dos direitos territoriais são fundamentais para apoiar o desenvolvimento sustentável do quilombo do Mocambo e de comunidades semelhantes em todo o país.

**Palavras-chave:** Quilombolas. Nordeste Paraense. Amazônia.

---

<sup>1</sup> Trabalho apresentado na 34ª Reunião Brasileira de Antropologia (Ano: 2024)

<sup>2</sup> Doutoranda e mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável pela UFPA e Embrapa Amazônia Oriental.

<sup>3</sup> Doutorando e mestre em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável pela UFPA e Embrapa Amazônia Oriental.

## **Abstract**

The study was conducted in the Mocambo quilombo, located in Ourém, Pará, which constitutes a significant center for manioc flour production and an essential space for the preservation of quilombola food culture in the region. This research addresses the interaction between the flour house and the quilombola kitchen, highlighting the production processes and the challenges faced by the community in maintaining food culture and reviving the external quilombola kitchen in these two sociocultural spaces. We conducted participant observation, open interviews, and informal conversations. The production of manioc flour is a productive activity that marks the daily life of the quilombo, involving traditional techniques passed down from generation to generation. In this sense, we were able to identify and understand the intrinsic relationship between the foods prepared in the kitchen and the flour house, which are often attached to each other and live in a constant symbiosis of practices and knowledge. However, access to natural resources, such as land and water, and the pressure exerted by the advancement of so-called "modern" agriculture, represent significant challenges to the continuity of this practice. Furthermore, issues related to infrastructure and access to markets also impact the production and distribution of flour beyond the surplus. Despite the challenges, the Mocambo community demonstrates resilience and adaptability, seeking creative solutions to preserve their traditions and ensure their social reproduction. The valorization of quilombola culture and the recognition of territorial rights are fundamental to supporting the sustainable development of the Mocambo quilombo and similar communities throughout the country.

**Keywords:** Quilombolas. Northeastern Pará. Amazon.

## 1. Introdução

Os quintais quilombolas e as cozinhas externas são componentes essenciais da vida nas comunidades quilombolas do Brasil. Estes espaços não são apenas físicos, mas também culturais, representando práticas ancestrais de cultivo e das comidas tradicionais que têm sido passadas de geração em geração. Os quintais, repletos de agrobiodiversidade, guardam uma variedade de plantas alimentícias, medicinais e ornamentais, refletindo uma profunda conexão com a terra e um modo de vida ancestral. Já as cozinhas externas, geralmente equipadas com fogões a lenha e utensílios tradicionais, são mais do que lugares para preparar alimentos; elas guardam significados de interações sociais e da preservação de práticas culinárias.

Segundo Santilli (2012, p. 458), a biodiversidade abrange três níveis de variabilidade: a diversidade de espécies, a diversidade genética e a diversidade ecológica, que se refere aos diferentes ecossistemas e paisagens. Na agrobiodiversidade, esses elementos incluem a diversidade de espécies (por exemplo, diferentes tipos de plantas cultivadas, como arroz, jerimum, tomate etc.), a diversidade genética (por exemplo, variedades de milho, feijão etc.) e a diversidade de ecossistemas agrícolas ou cultivados (como sistemas de corte, queimada e pousio, sistemas agroflorestais, cultivos de arroz em terraços e em terrenos inundados etc.). Esses elementos não apenas garantem a segurança alimentar e nutricional das comunidades, mas também fortalecem os laços comunitários e preservam a identidade cultural quilombola. Através dos quintais e das cozinhas externas, as comunidades quilombolas demonstram resiliência, resistência, luta e um compromisso com a sustentabilidade, enquanto mantêm vivas as tradições e os conhecimentos ancestrais.

A agrobiodiversidade, neste estudo, representa uma parte vital da biodiversidade, incluindo variedades agrícolas e recursos genéticos essenciais para a alimentação e agricultura. Vai além dos aspectos biológicos, incorporando interações complexas com processos socioculturais e conhecimentos ligados ao cultivo de plantas e ao manejo de animais. De forma ampla, ela abrange as várias "formas de vida relacionadas à diversidade agrícola" (LIMA *et al.* 2018, p. 20), incluindo desde a coleta de produtos até a variedade de gado, peixes e recursos selvagens de campos, florestas e terra. Isso envolve árvores, animais selvagens caçados para alimentação, presentes em matas e ecossistemas aquáticos. Além disso, a agrobiodiversidade engloba espécies não colhidas, mas essenciais para a alimentação, como micro-organismos terrestres,

polinizadores e insetos como abelhas, borboletas, minhocas e pulgões (FAO<sup>4</sup>, 2005; BARBIERI, BUSTAMENTE e SANTILLI, 2015).

As mulheres quilombolas corroboram para o uso sustentável de produtos da agrobiodiversidade, executam diversas atividades que vão além das tarefas domésticas, pois ressignificam, mantêm e desenvolvem práticas pesqueiras, agrícolas e extrativistas até conhecimentos acumulados ao longo da história. Muitas mulheres nesses territórios são fundamentais para a conservação de sementes crioulas, domesticação de espécies e cultivo de plantas medicinais, sendo ativas na luta pela conservação da biodiversidade. Além disso, são responsáveis pelas escolhas de temperos, ingredientes e modos de preparo dos alimentos (FIGUEIREDO E BARROS, 2016; BEZERRA, 2020; NASCIMENTO, 2020; AVIZ, 2022).

Nos quintais, ocorrem muitas das interações entre natureza e cultura, onde coexistem plantas domesticadas e nativas, animais domésticos, outras espécies não domesticadas e elementos do “mundo invisível” (PEIXOTO, 2019; TEIXEIRA, 2006). Essa interação, concebida como ontologicamente inseparável, revela diversas formas de estar e habitar o mundo, em constante transformação (INGOLD, 2000). O quintal serve como porta de entrada para vizinhos, amigos e todos que se aproximam da casa; ao adentrá-lo, chega-se à cozinha externa, evidenciando a sua importância como ponto de confluência. É nesse espaço que ocorrem interações sociais, compartilhamento de refeições, entre outras atividades.

O objetivo desta pesquisa é investigar e documentar as práticas tradicionais dos quintais quilombolas e das cozinhas externas, compreendendo sua importância cultural, social e econômica nas comunidades quilombolas do Brasil. Através de uma abordagem qualitativa, pretende-se identificar e analisar a cultura e organização envolta nesses dois espaços, os conhecimentos ancestrais preservados, e a contribuição desses espaços para a sustentabilidade e resiliência comunitária. Além disso, busca-se valorizar e promover a preservação dessas práticas, fortalecendo a identidade cultural local.

---

<sup>4</sup> Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura. Interação do gênero, da agrobiodiversidade e dos conhecimentos locais ao serviço da segurança alimentar manual de formação. (FAO 2005). Disponível em: <<https://www.fao.org/3/y5956p/Y5956P03.htm>>. Acesso em: 02/01/2024

## 2. Metodologia

### 2.1. Área de Estudo

A comunidade remanescente de quilombo do Mocambo (Figura 1) está localizada a aproximadamente três a quatro quilômetros da sede do município de Ourém, pela rodovia estadual PA-251, na região nordeste do estado do Pará, microrregião do Guamá. A comunidade do Mocambo teve seu título de reconhecimento de domínio coletivo de áreas de terras apenas em 2012. O quilombo recebeu o título pelo Instituto de Terras do Pará (ITERPA), após anos de processo, sendo reconhecida como Associação Agrícola Comunitária Remanescente Quilombola do Mocambo (ACOARQUIM). A titulação da comunidade quilombola permitiu que seus moradores acessassem direitos fundamentais por meio de sua inserção em programas governamentais, incluindo transferência de renda, fornecimento de energia elétrica, moradia, criação de escolas, aposentadoria rural, entre outros.

Figura 1: Localização da Comunidade Quilombola do Mocambo, Ourém – PA.



As principais atividades produtivas do Mocambo advêm da roça, mas outras atividades também são realizadas, como caça, pesca e extrativismo vegetal, além da manutenção da agrobiodiversidade dos quintais por meio do que é plantado e da criação de animais, como galinhas, patos, galinha d'angola (picota) e porcos. Nos quintais também são encontrados temperos como alfavaca, chicória, cheiro verde, pimentas e outros, além de diversas plantas medicinais. As habitações mudaram um pouco com o passar dos anos e com o acesso ao cheque moradia, as casas que antes eram de barro ou madeira agora passaram a ser construídas de alvenaria.

## **2.2. Procedimentos Metodológicos**

Para investigar e documentar as práticas dos quintais quilombolas e das cozinhas externas, bem como a intersecção com a roça, foi realizada uma pesquisa qualitativa abrangente, combinando observação participante (GEERTZ, 1989; MALINOWSKI, 1978) e entrevistas abertas (MICHELAT, 1987). A observação contou com participação ativa nas atividades de cultivo, registrando técnicas de plantio do quintal e da roça, tipos de plantas cultivadas, utensílios utilizados e interações sociais. As entrevistas abertas foram conduzidas com um grupo diversificado da comunidade, incluindo agricultores e cozinheiras, para obter informações detalhadas sobre a história, técnicas e importância cultural desses espaços.

Também utilizamos a técnica de turnês guiadas que consistem em excursões ou passeios organizados por uma pessoa da comunidade, que domine o local visitado e que lidera e orienta os pesquisadores ao longo do percurso. A análise dos dados ocorreu com técnicas de análise de conteúdo para identificar padrões e temas emergentes, como técnicas de cultivo, práticas culinárias, significados culturais e mudanças ao longo do tempo. A pesquisa respeitou todas as considerações éticas, garantindo consentimento informado de todos os envolvidos.

## **3. Da Roça à Casa de Farinha**

No quilombo do Mocambo, a produção de farinha de mandioca não é apenas uma atividade econômica, mas uma tradição que tem características de cunho simbólico e cultural, um ritual que une toda a comunidade em torno de suas tradições ancestrais. Desde o início, na roça, até o resultado final, na casa de farinha, cada etapa é marcada por colaboração e histórias compartilhadas. O trabalho começa antes mesmo da ida à roça para a colheita da mandioca, pois há uma organização prévia dos utensílios e dinâmicas que serão adotadas no dia seguinte. Em seguida tem-se a ida à roça para colher a mandioca, geralmente nas primeiras horas da manhã ou no final da tarde para evitar o sol forte. Toda a família pode participar, contribuindo conforme sua capacidade. Na casa de farinha, a mandioca é lavada, descascada e deixada de molho por dias, um processo cuidadoso que prepara a matéria-prima para a transformação em farinha.

A produção é um esforço coletivo, liderado por homens e mulheres geralmente de uma mesma família e apoiado por filhos, netos, sobrinhos e vizinhos que se juntam para ajudar, assim como também foi observado no quilombo de Providência na Ilha do Marajó (LEÃO, 2020). A chegada na casa de farinha não é apenas um momento de

trabalho árduo, mas também de socialização e aprendizado. Sentados nos banquinhos, os quilombolas descascam mandioca, compartilham histórias e saboreiam um café, fortalecendo os laços comunitários enquanto cuidam das tarefas.

A organização do trabalho é fluída e baseada na reciprocidade conforme preconiza Sabourin (2008). Alguns têm suas próprias casas de farinha, enquanto outros usam as instalações de parentes, sempre com um espírito de colaboração e ajuda mútua. Cada fase do processo, desde a seleção da mandioca até a torração da farinha no forno, é realizada com organização e transmitidas de geração em geração.

A casa de farinha é um espaço coletivo. No quilombo do Mocambo existem algumas casas de farinha que pertencem a algumas famílias, as quais são responsáveis pelos cuidados com a casa e com os utensílios que estão nela. Caso outras pessoas da comunidade desejem utilizar o espaço para fazer farinha, devem pedir permissão e confirmar o dia de uso. Além disso, a casa de farinha é equipada com utensílios tradicionais como peneiras, raladores mecânicos, cuias artesanais e tipitis para extração de tucupi. Cada peça desempenha um papel crucial na produção. Ambos os sexos podem desempenhar todas as tarefas do fazer farinha.

Em suma, a produção de farinha de mandioca no Mocambo não é apenas um meio de subsistência, mas um reflexo da cultura, história e coletividade quilombola. É através dessas práticas ancestrais que os quilombolas preservam sua identidade, promovem o desenvolvimento sustentável e fortalecem os laços que os unem como uma comunidade resiliente no nordeste paraense. Nos últimos 25 anos, a Casa de Farinha São Benedito (Figura 2), situada na comunidade quilombola do Mocambo, tem sido um pilar de sustento e coesão para seus moradores. Esta casa de farinha é coordenada pela família Santos.

Neste coletivo, as atividades são conduzidas de forma colaborativa e igualitária, onde todos contribuem na produção de farinha de mandioca, essencial para a alimentação das famílias locais. Não há distinção de gênero nas responsabilidades: homens e mulheres (Figura 3) trabalham juntos desde a colheita da mandioca até o processo de farinhada no forno, demonstrando uma forte tradição de trabalho comunitário e compartilhamento de saberes.

Figura 2: Casa de Farinha São Benedito no Quilombo do Mocambo, Ourém – PA.



Foto: Anael Nascimento, 2020.

A organização do trabalho segue um calendário determinado, com dias reservados para colheita nos roçados e para a própria farinhada. A expressão "*Bora farinha amanhã?*" exemplifica a prontidão e união da comunidade quando se trata de preservar e fortalecer suas práticas culturais. Além da farinha tradicional, o grupo produz outros derivados como farinha de tapioca, goma e tucupi, ampliando suas opções alimentares e econômicas. A Casa de Farinha não é apenas um local de produção, mas um espaço de encontro e preservação cultural. É onde histórias são compartilhadas, conhecimentos são transmitidos entre gerações e tradições são mantidas vivas. A



colaboração intergeracional entre os mais velhos e os mais jovens não apenas fortalece os laços comunitários, mas também garante a continuidade das práticas ancestrais que moldam a identidade quilombola local.

**Figura 3:** Homens e mulheres trabalham juntos desde a colheita até o processo na casa de farinha



Foto: Anael Nascimento, 2020.

A casa de farinha, localizada dentro do espaço do quintal, representa um elemento central na dinâmica agrícola e tradicional da comunidade. É nesse espaço que ocorre o processamento da mandioca, com grande etnovariabilidade. A proximidade da casa de farinha com a cozinha externa cria uma conexão direta entre a produção agrícola e o preparo dos alimentos. Bem como a estreita relação de feitura de farinha (Figura 4) com o trabalho das mulheres que são as principais mantenedoras do quintal e das dinâmicas

de alimentação em geral, por isso, também são as principais responsáveis pela cozinha externa.

No que se refere aos quintais, Gonçalves (2017) expõe que é um sistema para cultivo tradicional e antigo principalmente nesse tipo de clima que se encontra na Amazônia. Esses espaços domésticos costumam ter frutas que são fontes de vitaminas para as famílias, além disso é um espaço sustentável que dispõe de produtos de qualidade produzidos e cuidados pelos donos da casa, podendo até essa produção complementar a renda com a venda de tudo o que é produzido no quintal, sejam plantas, frutas ou mesmo os animais que são criados nesse ambiente.

Figura 4: Feitura de farinha na Casa de Farinha São Benedito.



Foto: Anael Nascimento, 2020.

Maura Santos (quilombola do Mocambo/Líder da Casa de Farinha São Benedito) fala sobre a variedade de plantas cultivadas na região, destacando nomes como cearença, arruda, polho velha, polozinha e macaxeira. Ela descreve como essas plantas são essenciais para a agricultura local. Também relata que as famílias produzem milho e feijão, demonstrando a diversidade e a importância agrícola da região. A narrativa de Maura Santos revela um conhecimento profundo sobre as práticas agrícolas tradicionais e a diversidade do Mocambo. Ao mencionar nomes específicos de plantas, como cearença e arruda, ela não apenas caracteriza variedades locais, mas também ressalta a riqueza cultural e o uso prático dessas plantas na agricultura. A menção de cultivos como milho e feijão sublinha a importância na cultura alimentar das famílias dessa comunidade, evidenciando a interdependência entre tradição, biodiversidade e lógica produtiva na agricultura local.

Na comunidade também se destaca a confluência entre cozinha externa e quintais. Na cozinha externa destaca-se o uso de fogão a lenha e carvão. Isso sugere uma prática enraizada na cultura local, onde a cozinha tradicional é bastante comum. O uso desses métodos de cocção não apenas reflete uma preferência cultural, mas também pode indicar considerações sociais e ambientais, já que o uso de lenha e carvão pode ser mais acessível e familiar para muitas pessoas e isso não diz respeito apenas a questões econômicas, mas sim a um processo cultural. Além disso, essa prática pode ter impactos significativos no estilo de vida e na comunidade, influenciando tanto hábitos alimentares quanto a dinâmica social em torno da preparação de alimentos.

Durante este estudo, foi possível identificar e compreender a profunda relação entre as práticas culinárias na cozinha e o processo na casa de farinha no Quilombo do Mocambo. Esses espaços não apenas coexistem, mas também compartilham uma simbiose constante de práticas e saberes que sustentam não apenas a alimentação, mas também a identidade cultural da comunidade. Enquanto a farinha é processada na casa de farinha, a proximidade com a cozinha externa é notável. Este é o local onde muitas vezes são preparadas refeições como feijão ou galinha caipira para os trabalhadores da casa de farinha. A cozinha externa é um espaço altamente valorizado na comunidade, sendo quase uma extensão essencial de cada residência, muitas vezes encontrada em forma de "*puxadinho com fogão a lenha*".

Essa integração entre a casa de farinha e a cozinha externa não apenas facilita as práticas cotidianas de preparo de alimentos, mas também fortalece os laços sociais e culturais da comunidade. São nesses espaços compartilhados que histórias são contadas,

saberes são transmitidos e a comida é celebrada não apenas como sustento físico, mas como uma expressão viva da cultura quilombola.

No entanto, desafios como o acesso a recursos naturais e as pressões da modernização agrícola continuam a ser preocupações importantes. A manutenção e valorização desses espaços tradicionais são fundamentais para garantir a continuidade das práticas culturais e a sustentabilidade da comunidade do Mocambo frente às mudanças socioeconômicas e ambientais em curso.

#### **4. Considerações Finais**

A produção de farinha de mandioca no Quilombo do Mocambo não se limita a uma simples atividade econômica. É um símbolo vivo da identidade e da coletividade quilombola. Ao longo deste artigo, explorou-se a importância da casa de farinha – ela não apenas sustenta as famílias localmente, mas também fortalece os laços culturais e comunitários. Esta produção não é apenas uma tradição ancestral, mas um testemunho de resistência e da capacidade adaptativa das comunidades quilombolas. Através da colaboração intergeracional e da transmissão de conhecimentos, as práticas agrícolas e cozinhas tradicionais são preservadas, garantindo continuidade cultural.

Além disso, a confluência entre quintais, roças e cozinhas externas revela a interdependência harmoniosa entre seres humanos e natureza, refletindo um modelo de sustentabilidade que é tanto cultural quanto ambientalmente interessante. A preservação dessas práticas não apenas mantém viva a história e as tradições, mas também oferece um caminho para o futuro, onde o conhecimento tradicional é valorizado e integrado a novas abordagens de desenvolvimento sustentável.

Portanto, ao entender a dinâmica da casa de farinha, cozinha e quintais do Quilombo do Mocambo, não há como deixar de reconhecer seu significado profundo como um patrimônio cultural vivo. Este estudo não apenas celebra as conquistas das comunidades quilombolas, mas também destaca a importância de apoiar e promover suas práticas sustentáveis e resilientes como um exemplo valioso para o mundo contemporâneo.

#### **Referências**

AVIZ, M. F. Saberes e práticas tradicionais sobre os recursos faunísticos e cultura alimentar na comunidade quilombola do Acariquara, município de Santa Luzia do Pará, Amazônia Oriental. Dissertação de mestrado, (Mestrado em Agriculturas Familiares e

Desenvolvimento Sustentável) – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, PA, 2022. 246.

BEZERRA, S. M. Agrobiodiversidade e conhecimentos locais das plantas alimentícias no quilombo de Deus Ajude, Arquipélago do Marajó – Pará. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, PA — 2020. 162 f.

FIGUEIREDO, R. A. A. de; BARROS, F. B. Caçar, preparar e comer o ‘bicho do mato’: práticas alimentares entre os quilombolas na Reserva Extrativista Ipaú-Anilzinho (Pará). *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v. 11, n. 3, p. 691–713, 2016.

GEERTZ, C. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1989.

GONÇALVES, G. G. Etnobotânica de plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do baixo rio Uaupés – Amazonas. Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Agronomia/horticultura, Universidade Estadual Paulista, Botucatu. 2017. P. 191.

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

LEÃO, V. M. Cultivando Autonomia: Análise Da Socioeconomia e Agrobiodiversidade No Quilombo De Providência, Salvaterra, Ilha Do Marajó/Pa. Victor Miranda Leão. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, PA, 2020. 128.

LIMA, A. G. M. *et al.* Introdução: práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade. In: *Práticas e saberes sobre a agrobiodiversidade: a contribuição de povos tradicionais*. Editado por A. G. M. de Lima; I. Scaramuzzi; J. C. Oliveira; L. Santonieri; M. A. A. Campos e M. C. Cardoso, pp 15-26. Brasília: IEB Mil Folhas. 2018.

MALINOWSKI, B. K. *Argonautas do pacífico ocidental: um relato do empreendedorismo e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné Melanésia*. 2. ed. São Paulo: Abril Cultural, 1978.

MICHELAT, G. Sobre a Utilização da Entrevista Não-Diretiva em Sociologia. In: THIOLETT, M. J. (Ed.). *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. 3ª ed. Ed. Polis, 1982. p. 191-212.

NASCIMENTO, A. S. Da Natureza à Mesa: a pesca artesanal na vida e alimentação dos quilombolas da Comunidade de Mangueiras, (Ilha do Marajó – Pará). 2020. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares, Universidade Federal do Pará, Belém, PA, 2020.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA. Interação do gênero, da agrobiodiversidade e dos conhecimentos

locais ao serviço da segurança alimentar: manual de formação. FAO, 2005. Disponível em: <https://www.fao.org/3/y5956p/Y5956P03.htm>. Acesso em: 02 jan. 2024.

SABOURIN, E. 2008. Marcel Mauss: da dádiva à questão da reciprocidade. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. Vol.23 (66): 131-139.

SANTILLI, J. A Lei de Sementes brasileira e os seus impactos sobre a agrobiodiversidade e os sistemas agrícolas locais e tradicionais. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, Belém v. 1, n. 1, p. 457-475, 2012.

SANTILLI, J., BUSTAMANTE, P., BARBIERI, R., JULIANA SANTILLI, I. M., & PATRICIA GOULART BUSTAMANTE, D. T. T. Agrobiodiversidade. (2015).