

GESTÃO AMBIENTAL E TURISMO: A SUSTENTABILIDADE NO USO DO GUARUMÃ PARA AGREGAÇÃO DE VALOR NA EMBALAGEM DA FARINHA DE BRAGANÇA, PA COMO PRODUTO ASSOCIADO AO TURISMO

Claudiane da Luz Silva (*), Natalia de Oliveira Almeida, Abel Pojo Oliveira

* Instituto Federal de Educação e Tecnologia do Pará – Campus e e-mail: claudiane_luz@hotmail

RESUMO

O uso do Guarumã nas embalagens da farinha de Bragança-PA é uma prática que vem sendo difundida como produto associado ao turismo, resgatando aspectos históricos, culturais e econômicos da região. Neste sentido o trabalho vem ressaltar pontos importantes que envolvem gestão ambiental, sustentabilidade, turismo sustentável e produtos associados ao turismo, cuja pesquisa foi realizada na cidade de Bragança-PA, local onde a farinha bragantina é produzida e comercializada, tendo como enfoque maior da pesquisa o trabalho realizado pelo senhor Benedito Batista da Silva, 71 anos, conhecido como “Seu Bené”. Neste contexto, o objetivo geral da pesquisa foi analisar a sustentabilidade no uso do Guarumã para a confecção de embalagem artesanal para agregação de valor à farinha de Bragança (PA) como produto associado ao turismo. Para tanto, a pesquisa se enquadra na revisão bibliográfica e pesquisa de campo, sendo esta última realizada no período de abril a julho de 2018, incluindo a entrevista e questionários semiestruturados. Como resultados, identificou-se que as atividades de produção de embalagens para farinha de Bragança, oferece sustentabilidade em seu processo de confecção dos panes, havendo manejo por parte do produtor, além de agregar valor ao seu produto e reconhecimento.

PALAVRAS-CHAVES: Sustentabilidade, Embalagens artesanais de guarumã, Manejo do guarumã.

INTRODUÇÃO

A Gestão Ambiental é um processo que visa a garantia de um ambiente de qualidade frente o uso de seus recursos, sendo eles renováveis ou não. Ela dispõe-se a trabalhar com técnicas de ciências variadas, podendo assim oferecer uso e controle para a conservação do meio ambiente, visando o desenvolvimento sustentável (MILARÉ, 2007; LANNA, 2000).

O desenvolvimento sustentável na atualidade ganha cada vez mais espaço no mundo inteiro, nesse sentido Barbosa (2008), discute que o termo “desenvolvimento sustentável” aparece devido os estudos da Organização das Nações Unidas sobre as mudanças climáticas, para trazer respostas ao mundo sobre a crise social e ambiental pela qual passava a partir da segunda metade do século XX.

De Arruda & Lobo (2016) ressaltam que no contexto de desenvolvimento sustentável é possível envolver vários temas, tais como padrões sustentáveis de produção e consumo. Para os autores, um dos setores viáveis a ser recomendado é o turismo, pois o mesmo é capaz de gerar um desenvolvimento econômico sustentável, mas para isso é necessário a implantação de políticas públicas que possam gerar um turismo sustentável, possibilitando promover cultura, gerar emprego e que possa valorizar os produtos locais.

Partindo dessa ideia, dentre os conceitos que estão enquadrados no turismo, o envolvimento de turismo sustentável, vem descrever com exatidão o seu desenvolvimento de acordo com seu processo de mudanças e assim esclarecer dados para a pesquisa. Dessa forma, Dias (2003).

As aplicações dos princípios da sustentabilidade ao turismo integram-se à dicotomia existente entre sua ampla difusão e as limitações dos progressos alcançados. A notável repercussão desses princípios no campo do turismo tem possibilitado que o paradigma da sustentabilidade aglutine o debate em torno das implicações do turismo para o desenvolvimento e seus efeitos ambientais, socioculturais e econômicos (DIAS, 2003).

Nesse sentido, Dias (2003) aponta que existem pontos negativos que envolvem o turismo e meio ambiente. Por outro lado, também afirma que o turismo tem um potencial de criar efeitos benéficos no meio ambiente, contribuindo para a proteção ambiental e conservação.

Foi nessa linha de discussões que buscou-se desenvolver uma pesquisa que viesse abordar o desenvolvimento sustentável contrapondo ao turismo, onde salientou-se o uso sustentável da folha da planta Guarumã na utilização de embalagens da farinha de mandioca no município de Bragança, PA, buscando entender até que ponto o uso da embalagem artesanal pode-se ser considerada sustentável, levando em consideração sua coleta e beneficiamento.

Sendo assim o estudo se faz necessário e relevante nas áreas de intensa utilização do Guarumã, tanto na produção como nas embalagens da farinha, servindo de atrativo ao turista, buscando entender a perspectiva dos envolvidos nesse tipo de

trabalho diante das problemáticas que podem trazer, pois o desenvolvimento sustentável precisa estar presente em todo o processo, desde a coleta da matéria prima até seu beneficiamento.

OBJETIVOS

Objetivos Geral

Analisar a sustentabilidade no uso do Guarumã para a confecção de embalagem artesanal para agregação de valor à farinha de Bragança (PA) como produto associado ao turismo.

Objetivos Específicos

Identificar o uso e as práticas de manejo do Guarumã relacionados à produção e embalagem da farinha;

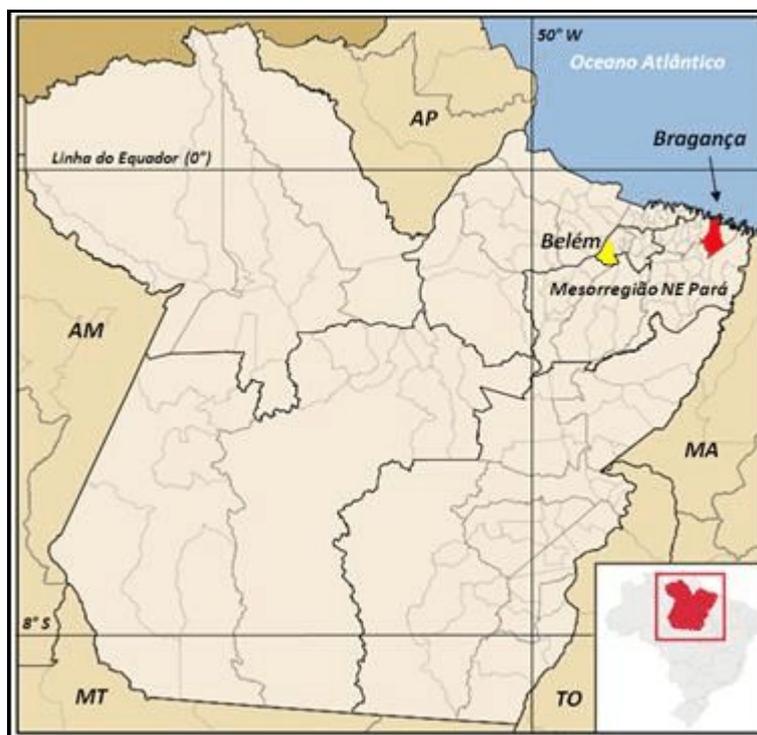
Investigar se houve um aumento na demanda do uso do Guarumã nas embalagens da farinha de Bragança (PA), relacionado ao turismo;

Verificar o interesse turístico do uso do Guarumã nas embalagens da farinha de Bragança (PA).

METODOLOGIA

Para tanto, foi realizada através de estudos bibliográficos, estudo de caso e observação de campo, abordou temas principais; o turismo, o turismo sustentável, a farinha de Bragança e a sustentabilidade do uso do guarumã, assim havendo um melhor aproveitamento nos resultados. A pesquisa trouxe como escolha o estudo qualitativo, os dados foram fundamentados por meio de entrevistas estruturadas.

O estudo foi delimitado no município de Bragança, PA. A princípio fez-se observações de campo foram realizadas por acompanhamentos necessários até os locais, para efetividade da pesquisa, juntamente com o senhor Benedito Batista da Silva, popularmente conhecido como Seu Bené, 71 anos, produtor local, tendo empenho no saber da produção de farinha e é conhecido na região por difundir a arte de embalar a farinha no paneiro produzido pelo guarumã, também ajudando nos ensinamentos desde o plantio a retirada do guarumã, ou seja, no processo que envolve a produção da embalagem artesanal da farinha e sua influência como agregação de valor ao produto.



Figuras 1: Localização geográfica da região Bragantina, PA. Fonte: IBGE (2014).

Deste modo, optou-se por identificar as falas do Seu Bené, mediante aceitação do mesmo, foram aplicados questionários junto a turistas, para verificar o seu interesse na farinha embalada com o guarumã também foram

direcionados questionários aos comerciantes da região ou representantes que utilizam espaços destinados a exposição e venda desses produtos. No decorrer da pesquisa foram utilizados alguns instrumentos essenciais para o trabalho de campo como, questionários para aplicação em campo, roteiros de entrevistas estruturados, canetas e caderno de anotações para possíveis agregações de dados externos aos questionários, gravador para acompanhar as entrevistas em campo, câmera fotográfica para registro dos momentos importantes da pesquisa como a coleta do guarumã, processo de fabricação da farinha de Bragança, PA, fotos dos estabelecimentos de vendas e turistas devidamente autorizados pelos participantes.

Além de alguns utensílios, prancheta, carregadores, papel A4 e lápis, buscando evitar quaisquer contratempos que pudessem prejudicar o andamento da pesquisa de campo.

RESULTADOS

Como já mencionado por Nakazono (2007), a coleta do Guarumã ocorre durante as fases terrestres dos igapós, ou seja, no período de seca, quando os locais não estão alagados. A facilidade no acesso acaba por tornar a extração uma coleta solitária onde cada família trabalha individualmente, exigindo um estudo maior no que tange a economia extrativista da espécie.

Teve como resultado, segundo o entrevistado senhor Benedito Batista da Silva, que é conhecido na região por Seu Bené, 71 anos, produtor de farinha embalada no paneiro de Guarumã, a incidência da espécie na sua área de produção é mínima devido ao solo que não é próprio para a planta, existindo apenas algumas áreas que há reprodução da espécie, logo o mesmo precisa se deslocar para outras áreas para fazer a coleta, depois fazer o beneficiamento do mesmo em seu sítio, além do fato do local ter muitas fazendas que estão aterrando os poucos igapós para criar pastagem para gado¹. O entrevistado ainda informa que faz a retirada consciente da espécie já que obedece a um padrão para sua coleta, ou seja, só tira as hastes maiores de no mínimo 1m, não retirando as maduras e menores para que a planta possa se recuperar e reproduzir. Outro cuidado tomado pelo coletor é evitar pisotear a planta, para assim poder voltar depois de alguns meses e pode fazer a coleta da mesma planta.

Seu Bené deixou claro que seu conhecimento sobre o assunto é empírico, tecendo informações importantes sobre a sazonalidade da espécie que segundo o mesmo sofre com o período seco (verão) onde ela desaparece de alguns locais por total, mas no período chuvoso (inverno) a mesma aflora e pode ser encontrada em abundância. Também nos mostra, dentro do contexto histórico, o quanto o Guarumã teve importância no comércio de Bragança (PA) em tempos passados, quando ainda não existia a proliferação de sacolas plásticas e quase toda a produção vinda da zona rural precisava ser transportada em paneiros.

De acordo com o Seu Bené, além do uso das hastes do Guarumã para confecção dos paneiros, também se usava muito a folha que servia de embrulho para alimentos vendidos nos mercados de carne e peixe, ou seja, os peixes, carnes e aves quando não eram amarrados nos cipós retirados das hastes do Guarumã, eram utilizadas as folhas para embrulhar os alimentos vendidos in natura, logo a utilização do Guarumã era muito mais intensa.

O respeito à capacidade de produção e regeneração do ecossistema onde vivemos, transforma a sociedade para que tenha consciência e não coloque em risco o meio ambiente, (MIKHAILOVA, 2004). Justamente por isso, a prática sustentável permite a utilização da natureza de maneira correta para que possamos ter matéria-prima por mais tempo sem que a espécie venha a desaparecer.

A esse respeito, o Seu Bené afirmou procurar fazer um manejo consciente do Guarumã, sua principal matéria-prima para produção do paneiro para as embalagens. Segundo o mesmo, se não houver consciência na coleta acaba tornando o processo de produção mais trabalhoso, pois vai ter que buscar cada vez mais longe a planta, pois a espécie vive na natureza de forma espontânea sem nenhum auxílio do homem para sua disseminação.

Percebeu-se no relato do Seu Bené que as técnicas de manejo utilizadas estão relacionadas aos conhecimentos tradicionais, passados de pai para filho, onde é permitido tirar apenas aquelas plantas que estão em estágio “jovem”, pois as mesmas ainda possuem capacidade de reprodução de novos brotos, já as mais novas “verdes”, não podem ser retiradas, pois não possuem capacidade de se reproduzir, o que as leva a morte. Seu Bené ainda destaca que a guarumã no estágio adulto não é retirada, pois a mesma não serve para a fabricação do paneiro, além de servir de “mãe” para novos brotos.

Nesse sentido, a Gestão Ambiental possibilita condições para utilizar os recursos de forma a garantir que todas as gerações atuais e futuras possam desfrutar dos recursos naturais, aplicando a Gestão Ambiental como ciência que

¹Informações essas passivas de futuras pesquisas sobre o tema.

envolve conhecimentos em diversas áreas (DANELUZ, et al., 2002). Entretanto, no caso específico tratado neste estudo, o manejo da espécie ocorre baseado em conhecimentos empíricos.

Os paneiros para embalagens da farinha de Bragança são confeccionados em dois tamanhos, para um litro e meio e para dois litros de farinha. Segundo o Seu Bené, a coleta funciona de acordo com a necessidade, ou seja, retira somente quantidade necessária para atender as encomendas e tamanhos necessários (Figura 2).



Figura 2: Farinha de mandioca embalada em paneiros de guarumã forradas com folhas de guarumã. Fonte: Arquivo pessoal, 2017®

O senhor Bené, com visão no futuro, está trabalhando de forma a garantir matéria-prima para a produção de suas embalagens de paneiro de Guarumã. O mesmo tem uma pequena propriedade rural na qual está plantando Guarumã, em grande parte da área, para que no futuramente possa colher em seu próprio espaço, evitando seu deslocamento para longas distâncias para coletar a matéria-prima, realizando um manejo de forma simples e eficaz.

Além de fazer o manejo em seu espaço, desenvolve um trabalho de plantio em meio à natureza, trabalho realizado entre uma coleta e outra de Guarumã, com técnicas simples que ajudam a acelerar o processo de proliferação da planta. Nesse sentido, encontrar práticas simples e de fácil entendimento ajuda a entender e melhorar todo o processo sobre desenvolvimento sustentáveis em áreas de coleta de matéria-prima em meio à natureza, principalmente se tratando em áreas de acesso mais restrito como no caso do Guarumã, que tem seu ápice de produção em áreas de igapós dentro de vegetação mais densa.

Seu Bené já possuía técnicas de utilização da espécie do Guarumã na produção de paneiros, quando foi solicitado para confeccionar e expor na feira do Mercado Vero-Peso na cidade de Belém – Pará. O entrevistado relata que nessa época estava sendo fundado o Instituto Maniva, no Estado do Rio de Janeiro, entidade a qual abriga a preservação da cultura alimentar e da agro biodiversidade, onde foi apresentado o trabalho do empaneiramento da farinha de mandioca, trabalho esse que causou encantamento aos responsáveis do referido instituto, o que se estendeu ao convite para vários produtores das comunidades do município de Bragança a gravar um documentário que mostrasse as práticas de fabricação.

Após a realização do documentário, Seu Bené nos conta que ficou conhecido como o “Professor da Farinha”, e a partir disso se abriu portas para participações em encontros gastronômicos, como o Terra Madre que aconteceu na cidade de Turim na Itália. Bené, ainda destaca a importância que esse trabalho trouxe para a cidade, o qual recebeu selo geográfico da farinha bragantina.

Seu Bené esclarece, que atualmente a farinha bragantina traz um grande reconhecimento à cidade, e esta representação só ocorreu por um resgate da cultura regional, ocasionado por ele junto às propostas de incentivo que lhes propuseram, para que assim, pudesse mostrar suas práticas em relação aos paneiros feitos de Guarumã.

A forma que as embalagens são confeccionadas acaba sendo um atrativo aos turistas que buscam por algo diferente e que geralmente seja cultura da cidade, como lembrança do local. Assim, de acordo com os entrevistados essas

embalagens acabam influenciando a maioria dos turistas na sua compra, pois chama a atenção para conhecer o produto. Além disso, o reconhecimento a respeito do sabor e da qualidade da farinha bragantina.

Este interesse também está ligado pela conservação que as embalagens podem oferecer ao produto, bem como pela agregação de valor histórico, cultural e econômico, ressaltando a respeito da forma que é feita e a aparência que as embalagens trazem a quem vê.

Neste contexto de acordo com as sondagens sobre a influência das embalagens confeccionadas de Guarumã na decisão de comprar a farinha, feitas por questionários direcionados a 12 turistas, percebeu-se que 11 dos entrevistados afirmaram que a embalagem da farinha influenciou na decisão na hora da compra, apenas 1 não se sentiu influenciado pela embalagem, desses 12, um total de 7 estavam comprando a farinha para consumo e presente, enquanto que 2 estavam comprando apenas para consumo e 3 apenas para presente. Ao perguntar para os entrevistados se sabiam do que era feita a embalagem da farinha 5 responderam que sim, que se tratava do guarumã, e 7 não sabiam do que era feita. Os entrevistados ainda responderam se achavam que aquele tipo de embalagem agregava valor ao produto turístico e se achavam que se tratava de uma embalagem sustentável, os 12 entrevistados responderam sim para as duas perguntas, enfatizando o fato de ser um produto artesanal e ecológico.

É importante ressaltar outro ponto importante da pesquisa, onde percebeu-se que a comercialização em restaurantes já é uma realidade na cidade de Bragança, onde ao entrevistar uma comerciante nos foi relatado que a opção pela comercialização está diretamente ligada com a aparência que a embalagem transmite, levando a atenção do consumidor a compra, e principalmente de quem não tem o conhecimento do produto.

Pôde-se perceber que a busca pelos pães engloba muitas vertentes na sua compra, sendo não apenas pelas embalagens mais também pela divulgação que a farinha de Bragança (PA) possui, o que também leva o interesse dos turistas.

CONCLUSÕES

Na área de estudos não existem pesquisas comprovadas e fontes confiáveis sobre a possível sustentabilidade do uso do Guarumã na região, principalmente na utilização para embalagens de farinhas como atrativos turísticos, não encontrados referenciais teóricos, linha de pesquisa e aplicação de práticas sustentáveis, apenas relatos de pessoas com conhecimentos empíricos sobre a diminuição do Guarumã na região.

A pesquisa, até então inédita, pode apontar boas práticas no manejo do Guarumã, trazendo grandes benefícios para região, agregando valor sustentável a farinha embalada, além de uma nova perspectiva e aprendizagem para os produtores em especial aos que usam as embalagens ajudando na conscientização da importância do manejo e seu uso sustentável para a preservação da espécie.

Observou-se que as embalagens de farinha feitas do guarumã é um produto sustentável, uma vez que a sua retirada consiste em um manejo consciente, respeitando o tempo de maturação e crescimento da planta, e seu descarte é biodegradável.

Foi possível observar que as embalagens de guarumã servem de atrativos aos olhos dos turistas, por tratar-se de algo diferenciado e que não se encontra em outras regiões, o que influencia o consumo, que na sua grande maioria destina-se para presentear alguém e para o consumo próprio. Ainda de acordo com a visão relatada pelos turistas em relação a sustentabilidade empregada nas embalagens, apesar de não terem conhecimento certo da espécie que é utilizada na confecção dos pães, acreditam que esta prática agrega técnicas sustentáveis em todo seu processo de confecção, por substituir os materiais de plásticos por naturais, e que desta forma não vá agredir o meio ambiente.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. BARBOSA, M.S.; KRAVETZ, M.C. Gestão ambiental na gestão pública. Caderno Meio Ambiente e Sustentabilidade, v. 3, n. 2, p. 5-20, 2013.
2. BARBOSA, Gisele Silva. O desafio do desenvolvimento sustentável. Revista Visões. 4º Edição, Nº4, volume 1 – Rio de Janeiro, 2008.
3. DANELUZ, Ana Cláudia Susin ; PESSOTTO, G. P. ; PELEGRINI, G. ; TURCHETTO, D. . Gestão Ambiental, um desafio para o desenvolvimento sustentável: o caso de Taquaruçu do Sul - RS.. 2011.
4. DE ARRUDA, Paulo Henrique Castro G.; LOBO, Saulo Maurício Silva. Ecoturismo e Desenvolvimento Sustentável. Revista do TCU, n. 136, p. 38-47, 2016.
5. DIAS, Reinaldo. GESTAO AMBIENTAL. 2. ed. São Paulo: Atlas S.a, 2011. 36 p.
6. DIAS, Reinaldo. Turismo sustentável e meio ambiente. São Paulo: Atlas S.a, 2003.

7. IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades. Disponível in: <<https://biblioteca.ibge.gov.br/biblioteca-catalogo.html?id=31627&view=detalhes>>. Acesso em 16 de jul. 2015.
8. MIKHAILOVA, Irina. Sustentabilidade: evolução dos conceitos teóricos e os problemas da mensuração prática. *Economia e Desenvolvimento*, n. 16, 2004.
9. MILARÉ, Édis. *Direito do ambiente: a gestão ambiental em foco: doutrina, jurisprudência, glossário*. Editora Revista dos Tribunais, 2007.
10. NAKAZONO, Erika Matsuno. *O empreendimento local do artesanato em fibras vegetais, Amazônia Brasileira*. 2007, 311f. Tese de Doutorado (Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido) - Universidade Federal do Pará, Belém – PA