

**CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DEPARTAMENTO DE PESQUISA E PÓS GRADUAÇÃO
MESTRADO EM EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA**

Janyne Luiz e Silva Araújo

**A FORMAÇÃO EXPERIENCIAL DE UMA FAMÍLIA RIBEIRINHA AMAZÔNICA AO
LONGO DA CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA MART.*). DA
ILHA ARAPIRANGA AO MERCADO VER-O-PESO (BELÉM/PARÁ).**

**Belo Horizonte
2018**

Janyne Luiz e Silva Araújo

**A FORMAÇÃO EXPERIENCIAL DE UMA FAMÍLIA RIBEIRINHA AMAZÔNICA AO
LONGO DA CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEA MART.*). DA
ILHA ARAPIRANGA AO MERCADO VER-O-PESO (BELÉM/PARÁ).**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Tecnológica do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, para obtenção do título de Mestre em Educação Tecnológica.

Orientador: Prof. Dr. Antônio de Pádua Nunes Tomasi

Belo Horizonte

2017

Araújo, Janyne Luiz e Silva
A663f A formação experiencial de uma família ribeirinha amazônica ao longo da cadeia produtiva do açaí: da ilha Arapiranga ao mercado do Ver-o-peso (Belém/Brasil). / Janyne Luiz e Silva Araújo. – – Belo Horizonte, 2018.
116 f. : il.

Dissertação (mestrado) – Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais, Programa de Pós-Graduação em Educação Tecnológica, 2017.

Orientador: Prof. Dr. Antônio de Pádua Nunes Tomasi

Bibliografia

1. Aprendizagem - Experiência. 2. Educação Não-Formal. 3. Cultivos Agrícolas – Rendimento - Açaí. I. Tomasi, Antônio de Pádua Nunes. II. Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais. III. Título

CDD 370.193

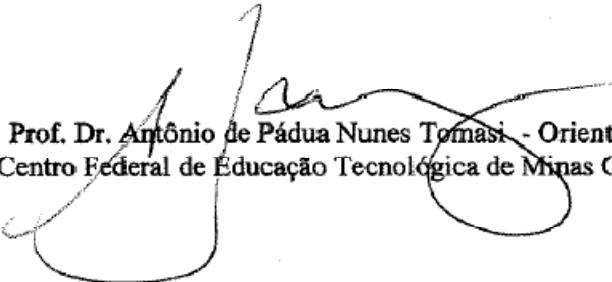


CENTRO FEDERAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA DE MINAS GERAIS
DIRETORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA - PPGET
Portaria MEC n°. 1.077, de 31/08/2012, republicada no DOU em 13/09/2012

Janyne Luiz e Silva Araújo

A formação experiencial de uma família ribeirinha amazônica ao longo da cadeia produtiva do açaí(Euterpe Oleracea Mart.) Da ilha Arapiranga ao mercado Ver-o-Peso (Belém-Pará)

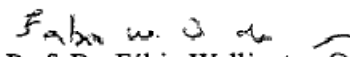
Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado em Educação Tecnológica do Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais - CEFET-MG, em 01 de dezembro de 2017, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação Tecnológica, aprovada pela Comissão Examinadora de Defesa de Dissertação constituída pelos professores:



Prof. Dr. Antônio de Pádua Nunes Tomasi - Orientador
Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais



Prof.ª Dr.ª Adriana Maria Tonini
Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais



Prof. Dr. Fábio Wellington Orlando da Silva
Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais

AGRADECIMENTOS

Ao professor Antônio de Pádua Nunes Tomasi pela orientação, confiança, paciência, estímulos e amizade.

Aos professores do Mestrado em Educação Tecnológica do CEFET-MG pelos ensinamentos e disponibilidade em ajudar.

Aos funcionários do Mestrado que contribuíram com este trabalho direta ou indiretamente.

A todos os colegas pela colaboração e convivência, em especial a Meiriane, Josiane e Paulo pela amizade, apoio e bons momentos vividos nessa jornada.

A Márcia Campos e família pela hospedagem e viabilização do acesso a Ilha Arapiranga em Barcarena para o levantamento de campo.

À família de Raimundo Ferreira pelo acolhimento, participação e empenho para a realização do levantamento de campo na Ilha Arapiranga.

Aos meus pais e irmãos que sempre apoiam os meus projetos de vida.

A meu esposo Marcelo pelo incentivo, ajuda e compreensão demonstrados durante todo percurso.

A Deus por ter colocado pessoas especiais ao meu lado que cooperaram para a realização desta pesquisa.

“Não podemos duvidar de que a nossa prática nos ensina. Não podemos duvidar de que conhecemos muitas coisas por causa de nossa prática”.

Paulo Freire, 1989, p. 40

RESUMO

Os recursos naturais provenientes da floresta amazônica mostram-se fundamentais para os ribeirinhos que habitam a região, que têm o extrativismo vegetal como atividade principal na garantia da sua subsistência econômica e alimentar. Dentre os produtos extrativos não madeireiros, nos últimos anos, o açaí ganhou destaque, pois passou a ser consumido em grande escala em outros estados brasileiros e outros países, transformando-se em uma das principais fontes de renda das famílias, além de importante alimento. No extrativismo ao longo da cadeia produtiva do açaí, os ribeirinhos realizam o trabalho em contato direto com as atividades e, a partir dessa convivência, eles refletem sobre o que está sendo feito, transformando o que foi vivido em uma formação experiencial, fazendo da experiência um meio de aprendizagem. Em um processo que envolve a mobilização pessoal, absorvem e incorporam saberes que servem de base para a execução do trabalho e apoio em acontecimentos que possam surgir no dia a dia. A cadeia produtiva do açaí pode ser considerada um local com potencial para a produção de saberes, pois existe uma participação e interação dos ribeirinhos nos modos de pensar e organizar os processos, na forma de relacionar com a equipe, de antecipar situações e pensar na totalidade do trabalho. Dessa forma, buscou-se identificar quais são os saberes que percorrem a cadeia produtiva do açaí da extração na ilha Arapiranga em Barcarena-Pará até a comercialização no mercado Ver-o-Peso em Belém-Pará. A pesquisa tem caráter qualitativo e procedimento etnográfico. Observando e entrevistando seus membros, assim como seus vizinhos e outros moradores envolvidos direta ou indiretamente com a extração e venda do açaí, observou-se a cadeia produtiva como um local privilegiado para desenvolvimento de saberes, uma vez que na situação de trabalho os ribeirinhos estabelecem relações com outros sujeitos, com eles mesmos e com as atividades que exercem gerando efetivamente uma ação, resultando em saberes que são incorporados pelo trabalhador em seu cotidiano e compõe a sua formação.

Palavras-chave: cadeia produtiva do açaí, experiência, formação experiencial, saberes.

ABSTRACT

The natural resources coming from the Amazon forest are fundamental for the riparin habitant of the region, since they have the vegetal extraction as their main activity to warranty their economic and food subsistence. Among the non-wood extractive products in recent years, the açaí has gained prominence, since it has been consumed on a large scale in other Brazilian states and other countries, becoming one of its main sources of income for families, above being an important kind of food. In the extractive work along the açaí productive chain the riparians do their work in direct contact with the activities, from this coexistence, it reflects on what is being done transforming the lived in an experiential formation, making the experience a means of learning. In a process involving personal mobilization in the situation, they absorb and incorporate knowledge that serves as the basis for the execution of the work and support in events that may arise in the day to day. The açaí productive chain can be considered as a place with the potential to produce knowledge, because there is a participation and interaction of the riparin in the ways of thinking and organizing the work processes as to relate with the team, to anticipate situations and to think in the totality of the process, and so in this way we tried to identify which are the kinds of knowledge that run through the açaí productive chain of the extraction in the island Arapiranga in Barcarena-Pará until the commercialization in the Ver-o-Peso market in Belém-Pará. The research has qualitative character and ethnographic procedure. Observing and interviewing its members, as well as its neighbors and other residents directly or indirectly involved with the extraction and sale of açaí, it was observed that the productive chain presented itself as a privileged place for the development of knowledge, since in the situation of work the riparin establish relations with other subjects, with him and with the activities that exercise effectively generating an action resulting in knowledge that is incorporated by the worker in his daily life and composing his formation.

Key words: açaí productive chain, experience, experiential formation, knowledge.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Mapa da Amazônia internacional	25
Figura 2. Diagrama da interação entre indivíduo-sociedade-espécie e terra-floresta- água.	29
Figura 3. Açaizeiro na Ilha Arapiranga	33
Figura 4. Açaí branco e açaí roxo	34
Figura 5. Aproveitamento da palmeira do açaí.....	35
Figura 6. Quantidade produzida do fruto açaí no período de 1990 a 2013 no Brasil, região Norte e estado do Pará.	36
Figura 7. Ciclo de aprendizagem.....	48
Figura 8. Localização da Ilha Arapiranga	56
Figura 9. Fluxo do processo de extrativismo e beneficiamento do açaí.	63
Figura 10. Açaizal manejado.....	65
Figura 11. Colheita de açaí	67
Figura 12. Debulha do açaí	69
Figura 13. Embalagem do açaí	70
Figura 14. Transporte de barco do açaí	71
Figura 15. Feira do açaí – Mercado Ver-o-Peso	72

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CAPES - Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

PFNM - Produtos Florestais Não Madeireiros

REDD – Reducing Emissions from de forestation and Forest Degradation

SEFA - Secretaria de Estado da Fazenda

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	11
2.	OS SABERES DOS RIBEIRINHOS EXTRATIVISTAS DE AÇAÍ	15
3.	A AMAZÔNIA PARAENSE	25
3.1.	O Pará	25
3.2.	Os ribeirinhos	27
3.3.	A extração de açaí.....	30
4.	A FORMAÇÃO EXPERIENCIAL NO ESPAÇO DE TRABALHO	37
4.1.	Trabalho como espaço de formação	37
4.2.	Da experiência à formação experiencial.....	42
4.3.	Os saberes	50
5.	METODOLOGIA DE PESQUISA.....	54
5.1.	Levantamento de dados	55
5.2.	Participantes.....	57
5.3.	Entrevista.....	59
5.4.	A observação participante	60
5.5.	A análise de conteúdo	60
6.	O PROCESSO DE FORMAÇÃO NA CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ.....	62
6.1.	O trabalho na cadeia produtiva do açaí	62
6.1.1.	Manejo do açaizal.....	64
6.1.2.	Coleta	67
6.1.3.	Debulha e seleção	69
6.1.4.	Embalagem	70
6.1.5.	Transporte	71
6.1.6.	Comercialização	71
6.2.	A aprendizagem associada ao trabalho na cadeia produtiva do açaí..	74
6.3.	O processo de aquisição de saberes na cadeia produtiva do açaí.....	81

6.4.	Os múltiplos saberes dos trabalhadores da cadeia produtiva do açaí.	89
6.4.1.	Saber executar	90
6.4.2.	Saber interagir	92
6.4.3.	Saber conjecturar	93
6.4.4.	Saber narrativo	93
6.4.5.	Saber planejar	94
6.4.6.	Saber ambiental.....	94
7.	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	96
	REFERÊNCIAS.....	100

1. INTRODUÇÃO

O interesse em estudar a formação experiencial decorre da minha trajetória profissional. Durante alguns anos, trabalhei em sistemas de produção lidando diretamente com os operários de chão de fábrica que aplicavam saberes controlando variáveis e imprevistos nas linhas de produção, mesmo sem terem formação acadêmica para a função. Com o passar do tempo, entendi que eles possuíam experiência no trabalho e faziam uso de saberes adquiridos em vivências anteriores, em contato com os colegas e técnicos de processo, além de contatos externos a sua atividade profissional. Essa experiência me instigou a estudar o processo de formação fora da escola, mais precisamente no espaço de trabalho e a forma como ela acontece.

A oportunidade de desenvolver a pesquisa no açazeiro paraense se ajustou aos meus anseios, já que no extrativismo de açaí, da espécie *Euterpe Oleracea Mart*, os trabalhadores realizam as atividades pertencentes à cadeia produtiva com saberes adquiridos na situação de trabalho. Esse contexto facilita o envolvimento dos trabalhadores na organização do trabalho, exigindo deles aplicação de seus saberes enraizados e adquiridos em diferentes circunstâncias.

O ambiente de trabalho possibilita a interação entre as pessoas e as situações criando uma relação que proporciona o desenvolvimento de algo que o indivíduo passa a possuir a partir de uma experiência transformadora. Segundo Barros (2007), o trabalho é uma esfera essencial para a autorrealização, permitindo a integração dos indivíduos e a coesão social. Ele também cria uma relação com o espaço e o tempo, além de vínculos, sentimento de participar de um grupo, que são elementos centrais para os processos de subjetivação.

Os trabalhadores da cadeia produtiva do açaí são ribeirinhos que vivem em ilhas de difícil acesso onde têm a sua vida organizada em torno dos elementos naturais fortemente presentes no seu cotidiano. Os ribeirinhos são tratados na região como povos tradicionais por guardarem costumes, crenças, valores e modos de vida que se mantém pouco alterados até os dias atuais. O trabalho que eles realizam se encaixa no cenário predominante na região, que é o extrativismo, uma das mais antigas atividades desenvolvidas no mundo.

Isso ocorre muito distante de um centro urbano desenvolvido e industrializado, que é a cidade de Belém. Na cadeia produtiva do açaí e ao longo de suas atividades, eles estabelecem importantes relações com o outro, o parceiro na labuta diária, e consigo mesmos, num esforço de reflexão sobre o que fazem, como fazem e por que fazem, o que lhes permite acessar saberes e construir conhecimentos, que incorporam a sua formação para ao trabalho.

Esse processo pode ser motivado por quem eles trabalham ou convivem, mas é de responsabilidade deles conduzir a transformação da experiência em aprendizado. Na aprendizagem, por meio da reflexão do vivenciado, apropria-se de saberes que são, de modo geral, provenientes dos envolvimento entre o indivíduo e o mundo.

Esse estudo procura tratar etnograficamente a vida de uma família de ribeirinhos, habitantes da ilha Arapiranga, localizada no município de Barcarena no estado do Pará, inserida na cadeia produtiva do açaí. A pesquisa busca compreender o trabalho executado por eles no encadeamento de atividades que envolvem a produção do açaí, da colheita à comercialização no mercado Ver-o-Peso, em Belém, e, neste sentido, identificar os saberes presentes na formação experiencial no contexto de trabalho.

A literatura que trata da relação entre formação experiencial e saberes aponta alguns trabalhos acadêmicos, porém com recortes diferentes. Os estudos sobre formação experiencial e saberes, de forma não relacionada, nos conduzem para pesquisas diversas sobre os referidos temas. Ao se refinar a busca para “formação experiencial na cadeia produtiva do açaí”, não se identificam estudos nesta área, o que assinala sua carência.

Os resultados obtidos na busca feita no Banco de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) usando as palavras-chaves “formação experiencial”, “saber” e “açaí”, se mostraram de pouca ajuda para nossos estudos. A palavra-chave “formação experiencial” nos direcionou, na maioria das vezes, para a formação docente; a palavra-chave “saberes” para um campo muitíssimo vasto de investigação e a palavra-chave açaí nos direcionou, na maioria das vezes, para a caracterização, propriedades e usos do fruto, cultivo e manejo da palmeira do açaí.

Para iniciar a pesquisa, se fez necessário aprofundar os estudos para conhecer a região, e ajuda neste sentido foi obtida na obra de Junior (2010), que trata do estado do Pará e da Amazônia. Para complementar esses estudos fez-se necessário, igualmente, recorrer a dados estatísticos fornecidos pelas Secretarias do estado do Pará (2015). Os estudos de Pereira (2006) e Côrrea (2010) foram relevantes para a compreensão dos ribeirinhos e seu modo de vida.

Os estudos de Homma (1982, 1992, 1998, 2003, 2005, 2006, 2008 e 2014), pesquisador da Embrapa Oriental, sobre o extrativismo na Amazônia em geral, e do açaí, são de grande valia, assim como o de Mourão (1999) sobre a história do processo socioeconômico, cultural e ecológico, do açaí ao palmito. Ressalta-se, o trabalho de Calzavara (1972) com suas descrições sobre as características das palmeiras de açaí e de seus frutos e, ainda, de Canto (2009), que discorre sobre a execução das diversas atividades que compõem a cadeia produtiva do açaí.

Para melhor compreendermos a formação profissional, as pesquisas de Canário (1997, 2000 e 2006) e de Amiguiño (1997) foram fundamentais. Da mesma forma, os trabalhos de Carmen Cavaco (2002, 2008, 2009) que tratam de experiência e formação experiencial, se mostraram muito importantes para tratarmos conceitualmente este estudo e analisarmos os dados coletados no campo. Recorremos, também, aos pesquisadores franceses Landry (1991), Pineau (1991) e Barkatoolah (1991), entre outros, que tratam da origem da formação experiencial e a define. Kolb (1984) foi a nossa principal referência sobre aprendizagem de adultos.

As pesquisas de Arendt (2004), Barros (2007) e Cunha (2007) nos ajudaram a entender o trabalho como espaço de experimentação. Os estudos de Loureiro (2006), por sua vez, nos auxiliaram para entendermos o trabalho como lugar de saberes. Recorremos, ainda, a Charlot (2000), Bondía (2002) e a Maggi (2008) que discutem também os saberes em suas várias dimensões.

O objetivo geral da pesquisa é identificar os saberes presentes na cadeia produtiva do açaí, especialmente de que modo eles são adquiridos, como se dá a aprendizagem associada ao trabalho e desvelar os saberes mobilizados nas atividades nessa mesma cadeia. Além disso, colocar essa temática sob um olhar voltado para os saberes de uma população de

trabalhadores extrativistas, bem como para os seus modos de vida e relações sociais, além de se procurar preservar a memória dessa população pode nos dar a dimensão da importância acadêmica e científica deste trabalho.

O primeiro capítulo reúne as informações que foram encontradas sobre os ribeirinhos e os saberes. Os ribeirinhos da região amazônica têm um contato muito próximo com a floresta amazônica e dela extraem produtos que lhes são úteis, dentre eles o açaí, um fruto tipicamente tropical usado para consumo próprio e comercialização. No trabalho extrativo, eles se formam por meio de experiências do cotidiano.

O segundo capítulo apresenta, histórica e resumidamente, a região do Pará, a sua capital, bem como o movimento social mais importante registrado no estado, que foi a revolta ocorrida em 1835, conhecida como Cabanagem. Descreve-se, ainda, a população ribeirinha do estuário da Amazônia, seu modo de vida e relação com a natureza, de onde retiram o seu sustento.

O terceiro capítulo trata do trabalho como espaço de formação e lugar de experimentação e, também, da experiência com seus múltiplos significados e função formativa em processos informais de aprendizagem, que propiciam a formação experiencial como forma de aquisição de saberes pelos indivíduos que não tiveram a oportunidade de acessar a educação formal como meio de instrução para o trabalho.

O quarto capítulo detalha a metodologia utilizada, que é pautada na pesquisa qualitativa e nos procedimentos metodológicos, no caso, entrevistas e observação participante com três trabalhadores diretamente ligados à cadeia produtiva do açaí e duas outras pessoas de uma família ribeirinha. São feitas, ainda, outras considerações sobre o trabalho de campo, definição dos participantes da pesquisa e sua caracterização, o método utilizado para análise de dados e análise de conteúdo.

O quinto capítulo traz a análise e a discussão do material obtido em campo e mostra como a aprendizagem se associa ao espaço profissional, as formas de aquisição dos saberes e os diversos saberes da cadeia produtiva do açaí. A pesquisa aponta, ainda, o trabalho como espaço de formação experiencial, e a centralidade da experiência para a absorção dos saberes através das relações dos trabalhadores na cadeia produtiva do açaí.

2. OS SABERES DOS RIBEIRINHOS EXTRATIVISTAS DE AÇAÍ

Os recursos naturais provenientes da floresta amazônica se revelam vitais para os que nela habitam. Graças à exploração de tais recursos, o homem extrai da natureza bens necessários para seu sustento e para as diversas atividades que fazem parte do seu cotidiano.

A floresta amazônica é a maior fonte mundial dos produtos vegetais classificados como Produtos Florestais Não Madeireiros (PFNM), incluindo neste grupo as plantas medicinais e de uso alimentício, tais como frutas, castanhas, resinas, látex, óleos essenciais, fibras, forragem, fungos, fauna e madeira para a fabricação de artesanato. Os PFNMs oferecem recursos de grande diversidade a várias comunidades que compõem a Amazônia, como as dos Estados de Rondônia, Roraima, Amazonas, Pará, Amapá e Acre. Para essas populações, eles trazem possibilidades que vão desde abrigo, uso medicinal para curas de endemias à fonte de subsistência. Os PFNMs são alguns principais meios para movimentar a economia tradicional local e regional (SOUZA et al., 2011).

A extração dos produtos vegetais oferece oportunidades de geração de renda, principalmente para as comunidades extrativistas, indígenas e ribeirinhos que vivem nas florestas em condições de vida precárias (LEÃO e OHASHI, 2005). De acordo com Santos, (2014) essas pessoas são reconhecidas a partir do território que ocupam e pela identificação com o trabalho (pescadores, agricultores, extrativista etc.). Graças a sua atividade laboral, os ribeirinhos convertem a natureza em renda para suprir as suas necessidades de vida, fundamentar a sua orientação existencial e compor a identidade local. Lembrando Codo (1997, p. 26), o trabalho pressupõe "... uma relação de dupla transformação entre o homem e a natureza, geradora de significado".

Mourão (1999) aponta que, na Amazônia, os produtos de origem vegetal sempre tiveram um papel de destaque para a sociedade local. Essa importância remonta aos povos indígenas, ou seja, à tradição de retirar da natureza o necessário à sobrevivência (FONTES e RIBEIRO, 2012). Dentre os importantes produtos extrativos vegetais oriundos da floresta amazônica,

referenciado como alimento e fonte de renda, o açaí assume relevância para as comunidades ribeirinhas.

Açaí é um termo de origem tupi yasa“y(i) e significa literalmente “palmeira de água”. Tornou-se conhecida como palmeira amazônica, de cujo fruto se prepara um suco, designado atualmente pelos que dele fazem uso como “vinho de açaí” (MOURÃO, 1999).

O açaí é de grande importância socioeconômica na região amazônica. Homma et al. (2005) destacam o enorme potencial de aproveitamento integral de matéria-prima. Os autores consideram a centralidade da extração do açaí com a produção e comercialização de seu fruto “in natura” como uma das mais rentáveis possibilidades comerciais, uma vez que a produção de frutos feita pelos ribeirinhos para o mercado local é uma atividade de baixo custo e de excelente rentabilidade econômica. Outros aproveitamentos do açaí são o uso das sementes (caroços) no artesanato e como adubo orgânico. O ótimo palmito fornecido pela planta, o uso das folhas para cobertura de casas dos habitantes do interior da região e o uso na fabricação de pastas e polpas de celulose de 30% dos estipes (caule) cortados de 5 em 5 anos das palmeiras de açaí adultas são ainda outras formas de uso da planta.

O convívio intenso entre as palmeiras e os amazonenses (SANCHES, 2005) fortalece a importância social, econômica e cultural do açaizeiro para os ribeirinhos, que lhe atribuem significados reais adquiridos a partir de seus usos sociais, como alimento, mercadoria, ornamentação e hábito cultural (Mourão, 1999). Um possível significado formativo pode ser agregado a partir da relação de trabalho estabelecida entre os ribeirinhos e o açaizeiro.

As comunidades ribeirinhas desenvolveram um modo de vida voltado para o rio e para o extrativismo, o que permite aos seus indivíduos uma autonomia para se relacionar de forma familiar com seu ambiente, tornando comum para os membros da comunidade o que parece estranho para um desconhecido como, por exemplo, uma criança de 5 anos de idade se equilibrar numa canoa, assim como o caminhar noturno entre as trilhas dentro da floresta de várzea ou mesmo navegar no rio sem iluminação. As combinações de técnicas usadas por essas pessoas são repassadas na prática pelo membro de uma comunidade desde criança criando um jeito particular de ser se diferenciando de outros, pois acumularam saberes autóctones, que são

transmitidos de geração em geração sobre as suas principais atividades, conforme descrito por (CÔRREA, 2010):

“As técnicas que vão sendo ensinadas aos membros da família, ainda quando são crianças, são práticas de como se equilibrar numa canoa, aprendem a nadar e aos poucos vão se dedicando a técnicas de manejo dos açaiçais” (Côrrea, 2010, p.48).

Segundo Silva e Miguel (2014), o extrativismo é uma construção social realizada ao longo de gerações, promovendo acúmulo de saberes. Os estudos feitos por Côrrea (2010) mostram que os produtores de açaí aprenderam os saberes e as práticas com seus pais, saberes de como lidar com os açaiçais, como praticar a pesca, dentre outros. Possuindo baixo nível de escolaridade, eles não tiveram a oportunidade de estudar porque as escolas da comunidade ofereciam apenas até a terceira série do ensino fundamental, além do fato de terem encontrado dificuldades de acesso maiores que as atuais. A pesquisa realizada nas comunidades de Cacoal e Cuxipiarí no município de Cametá-Pará evidencia o abandono da escola com no máximo três anos de estudo. Dessa forma a grande maioria (91%) dos produtores possui ensino fundamental incompleto.

Com os obstáculos para continuar os estudos, o trabalho chegou cedo à vida dos produtores de açaí, seja por não terem chances de frequentar a escola ou por terem de conciliar momentos de estudos e trabalho. Sem terem a escola como espaço de formação, o ambiente de trabalho se torna uma oportunidade para a formação. O local de trabalho é um contexto privilegiado para a formação experiencial, pois a maioria dos adultos passa grande parte do tempo no ambiente de trabalho. O trabalho exige dos profissionais o domínio de certas competências, além de aproximar as pessoas de outras que dominam um conjunto de saberes e partilham as regras de funcionamento da organização (CAVACO, 2009).

No ambiente de trabalho, os ribeirinhos têm contato direto com as atividades de extração do açaí, isso o que contribui para experimentação de diversas situações, num contexto no qual os saberes são repassados entre as gerações. O aprendiz escuta, visualiza a prática e tenta executar, processo qual estabelece uma relação entre ele e a atividade geradora de saberes.

O ato de experimentar é um elemento fundamental que dá condição para os ribeirinhos alcançarem os saberes necessários no desempenho do seu trabalho extrativo. A experiência refletida pode ser transformada em formação experiencial constituída pelos diversos saberes conquistados pelos trabalhadores que compõem a cadeia produtiva do açaí.

O contato direto, mas refletido, se transforma na formação experiencial que resulta de um processo complexo de análise, problematização e questionamento das experiências previamente adquiridas apesar de o sujeito nem sempre perceber esse mecanismo. A formação experiencial é constituída de processos de aquisição de saberes que têm origem na globalidade da vida das pessoas (CAVACO, 2009). Logo, todas elas são dotadas de saberes indiferentemente do seu nível de escolarização. Cavaco (2009) utiliza os estudos de Benavente (1996) para afirmar que nem as pessoas pouco ou nada escolarizadas são desprovidas de cultura, nem as escolarizadas possuem apenas cultura letrada.

Sem dissociar água-terra-trabalho (CANTO, 2009), os ribeirinhos possuem vastos saberes sobre as atividades que compõem a cadeia produtiva do açaí, assim como sobre os recursos naturais. Quando se pensa em pessoas que têm seus fundamentos baseados em elementos naturais, tem-se a ideia deque sejam primitivas ou seres inferiores. Povos tradicionais não são sinônimos de populações atrasadas, tampouco seus saberes. Pelo contrário, muitas vezes são caracterizados como uma antecipação da sociedade futura, por serem conservacionistas em relação à natureza (PINHEIRO et al., 2006).

A própria extração de PFNM é atribuída à ideia de exploração com sentido conservacionista. Isso não implica desconhecer que as famílias ribeirinhas usem o açaí como um recurso para suprir as suas necessidades (CÔRREA, 2010), mas conforme descrito por Silva (2014), através dos estudos de Becker (2001), no Brasil, especialmente no contexto amazônico, a percepção sustentável dos PFNMs foi vista como uma alternativa endógena que concilia conservação e uso dos recursos e promove a inclusão social e econômica de comunidades locais, tendo em vista a pressão das transações comerciais envolvendo soja e gado que contribuem no desmatamento das florestas.

Há muitos anos, o extrativismo é uma atividade muito comum na região amazônica. Para Homma (1982), dada a quantidade de seus recursos naturais, o extrativismo tem desempenhado um papel decisivo na formação econômica e social da região e do Brasil. Desde o início da ocupação da Amazônia a extração de recursos nativos da biodiversidade tem sido suporte para a prática do comércio, caso do cacau, que na economia colonial em 1736 respondeu por 97% do valor das exportações. Com a seringueira em 1910, com 39%, e em 1945, com 70% das exportações da Região Norte e coma castanha-do-pará em 1956, com 71% (HOMMA, 2003).

Existem pesquisas que, às vezes, apontam o extrativismo como opção inviável para o desenvolvimento da Amazônia. Para Alencar e Borges (2003), essa visão não leva em conta a cultura das populações locais que favorece a harmonia com a natureza. Para Lescure et al. (1996), o extrativismo, do ponto de vista ecológico, mostra a sobrevivência dos ecossistemas florestais como uma evidência da sua viabilidade ecológica para as atividades passadas. A viabilidade econômica, entretanto, ainda deve ser demonstrada à luz das preocupações sobre a produção intensiva com a possível abertura de novos mercados.

Atualmente, a extração de açaí tem se mostrado no mercado como opção economicamente viável. Nos últimos anos, o açaí passou a ser encontrado sob a forma de polpa para finalidades diversas e ainda predominantemente alimentícias, em outros estados brasileiros e em outros países, rompendo os limites do estado do Pará e despertando o interesse econômico e comercial. Para Côrrea (2010), ao contrário de outras modalidades de extrativismo como a madeira, por exemplo, cuja tendência ao esgotamento é visível, no caso do açaí há um crescimento da produção extrativa, que é concomitante ao processo de valorização, advindos da crescente demanda externa por frutos do açaí. O açaí, fruto anteriormente destinado em maioria para a subsistência das famílias ribeirinhas (NOGUEIRA, 1997), tinha por objetivo o consumo doméstico, com pouca venda de excedente, associado à produção de alimentos: arroz (*Oryzasativa*), mandioca (*Manihotesculenta*), captura de peixes e camarões, e o cultivo da cana-de-açúcar para aguardente (Homma et al., 2006). Hoje o fruto do açaizeiro é o principal alimento consumido (SIMONIAN, 2004), mas passou a ser uma das

principais fontes de trabalho, correspondendo a 70% da renda dos ribeirinhos extrativistas das áreas de várzea paraense (LOPES; SANTANA, 2005).

O aumento das vendas implicou melhor organização do trabalho, ganhando produtividade no açazeiro também na entressafra, período de supervalorização do açaí, mesmo no mercado local, onde existe grande parcela de consumidores assíduos. As técnicas de manejo estão cada vez mais avançadas, com isso, os saberes e técnicas do extrativismo do açaí são transmitidos e aperfeiçoados principalmente para alcançar rendimento na produção (CÔRREA, 2010).

O manejo feito na década de 1970 visava o palmito, considerado na época o produto mais lucrativo retirado das palmeiras de açaí. Essa condição provocou grandes derrubadas de açazeiro, fazendo com que o presidente Ernesto Geisel promulgasse a Lei 6.576/78, proibindo a sua derrubada, que não obteve êxito. Segundo Côrrea (2010), a metamorfose do extrativismo do açaí veio por meio das novas formas de manejo e do abandono da técnica predatória de retirada do palmito que ameaçava a extinção do produto, muito mais em função das demandas do mercado pelo fruto e da conscientização de que o açazeiro vale mais produzindo o açaí do que retirando o palmito que não mais produzirá.

Chegou-se à conservação dos açazais a partir da valorização do fruto. Os açazeiros, nas áreas próximas aos grandes mercados consumidores de açaí da Amazônia, deixaram de ser derrubados para a extração de palmito e passaram a ser mantidos na área para produção de frutos (NOGUEIRA; HOMMA, 1998). Homma et al. (2005) destacam a mudança na forma de ver o açazeiro nas áreas circunvizinhas a grandes centros urbanos, como Belém, que é uma das principais cidades consumidoras de açaí:

“A consciência é quase geral para a preservação dos açazais, ou seja, destinando-os, preferencialmente, para a produção de frutos, pois, é sabido que toda a produção obtida, ao longo do período de safra, é facilmente comercializada, mesmo que a preços menores quando comparados com os alcançados durante a entressafra. Nessas áreas, a extração de palmito só ocorre quando o produtor ribeirinho necessita de capitalização imediata, quando recorre à sua “poupança”, que é o estoque de palmito disponível no açazal produtivo, pois, tem a consciência de que o mesmo estará recomposto algum tempo depois” (Homma et al., 2005, p. 54).

Nessa transformação de manejo, mudou-se a forma de trabalhar e foram modificados os métodos empregados nos açazais. Em um extrativismo classificado por Marinho (2005) como não sendo do tipo puro, já que articula diversas formas de manejo que não o descaracteriza e, tão pouco, demarcam seu enfraquecimento, mas representam um salto de qualidade dentro da própria atividade extrativista, resultante do conhecimento e do “olhar” da população ribeirinha sobre o açaí, os extrativistas sentiram a reviravolta na atuação do cotidiano tendo que se readaptar no trabalho, aperfeiçoar e adquirir saberes para lidar com a situação.

A valorização do açaí no mercado trouxe como alternativa ao extrativismo feito de modo tradicional pelos ribeirinhos, o plantio em áreas de terra firme que são áreas da floresta não inundáveis (CALZAVARA, 1972). A Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) vem desenvolvendo modos de produção de açaí com o plantio em áreas de terra firme em antigas áreas de pimentais (*Pipernigrum*) e de roças abandonadas, assim como em novos plantios envolvendo consórcios com outras espécies frutíferas da região. A dificuldade em adquirir grandes propriedades nas áreas de várzeas é um aspecto que tende a dificultar a entrada de agricultores capitalizados. Essas áreas são constituídas por moradores tradicionais, cuja venda ocorre mais em decorrência de herança além do complexo sistema de posse (Homma et al., 2006).

Diante do cenário de produção de açaí, têm-se os pesquisadores com saberes conquistados por meio da formação acadêmica que vislumbram a domesticação do plantio de açazeiros com técnicas inovadoras de cultivo. Os produtores apoiados pelas pesquisas já aplicando as técnicas em processo de erro/acerto objetivando desenvolver sistemas apropriados, aumentar a produtividade e a produção, tanto na safra como na entressafra, alcançar a facilidade e a rapidez do transporte rodoviário e de beneficiamento, sem depender do transporte fluvial mais lento (Homma, 2006). E, os ribeirinhos, dotados de saberes experienciais, fazem uso do extrativismo clássico com técnicas e ferramentas simples para retirar o açaí da natureza e usam o rio para transportar seu produto.

A forma de trabalhar dos ribeirinhos não requer modernas tecnologias, não tendo havido grandes inovações além da forma de manejo. Apesar do

desenvolvimento industrial e tecnológico, muitos espaços na região como um todo não contam com alternativas em sua dinâmica econômica que propiciem o aprimoramento da comercialização, do acesso às políticas de financiamento e de transferência de outras informações que contribuam para o fortalecimento desse trabalho, no entanto, há um aprendizado determinado pelas condições locais (GOMES E CARVALHO, 2012).

O aprendizado pode ser visto por meio dos novos procedimentos que os ribeirinhos desenvolveram a partir da crescente demanda por suco de açaí, nos grandes centros consumidores. Pressionados pelo mercado, eles mudaram o sistema de produção, realizando um tipo de manejo que permite o aumento da produção de açaí fruto (Azevedo, 2010). Segundo Anderson et al. (1985), estão desenvolvendo práticas que permitem melhorar a produtividade, como por exemplo, o desbaste do número de estipes (caule da palmeira de açaí) de açazeiro por touceira. Nessa prática são desbastados alguns estipes, geralmente velhos, obtendo-se, assim, um subproduto: o palmito. Ao mesmo tempo, há um raleamento da mata, favorecendo o açazeiro e deixando outras espécies florestais que tenham alguma utilidade. É provável que alguns ribeirinhos possam, além do manejo, ter também aumentado o número de açazeiros por meio de enriquecimento com muda ou semeio (Azevedo, 2010).

Essas e outras mudanças no sistema de trabalho para atender às exigências do mercado consumidor implicaram novos desafios no modo de trabalhar dos ribeirinhos. O extrativismo do açaí está em processo de crescimento, as populações ribeirinhas cada vez mais avançam seu conhecimento sobre o manejo dos açazeiros, aumentando, dessa forma, a produtividade (CÔRREA, 2010).

O ativo processo de evolução do extrativismo do açaí cria uma dinâmica de trabalho que permite novas e diferentes experiências aos extrativistas. O espaço de trabalho pode ser um local privilegiado para vivenciar experiências que podem se tornar educativas. Para Loureiro (2006), a aprendizagem pela experiência pode se desenvolver num cenário em que o trabalho é ou pode ser visto como educativo. Os contextos de trabalho podem ser educativos quando os atores recorrem de forma dinâmica a sua experiência, fazendo dela e da reflexão sobre ela um meio para procurar novos saberes, ou conhecimentos, e dessa forma refazer essa mesma experiência.

Loureiro (2006) considera que dentro de um contexto que nunca é neutro o indivíduo obtém e amplia suas capacidades, habilidades, saberes a partir das suas experiências, associando os saberes aos atores, as suas práticas e aos contextos de atuação. Para Cavaco (2009), os saberes são absorvidos em situações vivenciadas que combinam momentos de observação e de prática. Os mesmos têm como referência a utilidade e o proveito imediatos ou previsíveis, para a gestão autônoma da vida e para o seu bem-estar.

A expansão do mercado do açaí tornou o ambiente extrativista vivenciado pelos ribeirinhos propício ao fortalecimento dos saberes relativos à extração deste fruto, assim como ao desenvolvimento de novos saberes relacionados ao seu armazenamento, transporte e comercialização. Além disso, fortaleceu os saberes ligados às demais atividades de suporte da atividade principal, tais como a fabricação de cestos, de remos, de barcos entre outros.

Os novos arranjos de trabalho incluem adoção de técnicas de manejo, mudança do material usado no fechamento do paneiro (cesto) contendo o açaí coletado, preocupação com a qualidade durante os processos ao longo da cadeia produtiva do açaí e atenção aos sinais vindos do movimento dos compradores do açaí na feira, medidas que originaram aprendizagens impulsionadas a partir das experiências. Aperfeiçoamentos na forma de trabalhar para atender um mercado consumidor cada vez mais exigente e concorrido.

As experiências dos trabalhadores ribeirinhos passaram a agregar algo não possuído anteriormente, tornando parte da sua formação experiencial conseguida por meio do trabalho. Para Landry (1989, p.20 apud Cavaco, 2002, p.31), a formação é entendida, *grosso modo*, “como um processo de transformação e de integração da experiência pessoal”. Cavaco (2009) apurou o percurso formativo de adultos não escolarizados concluindo que o contexto profissional foi muito importante para eles por passarem a maior parte do seu tempo no local de trabalho, estabelecendo um grande número de relações e executando tarefas que exigiam um domínio de competências muito específicas, levando a um conjunto de aprendizagens experienciais.

A formação experiencial sob a ótica do local de trabalho apresenta-se como estratégia de inserção e sobrevivência dos indivíduos no funcionamento

das instituições onde estão inseridos. A experiência profissional é muito valorizada em contextos de trabalho artesanal, já que é um tipo de atividade que requer constante atualização dos trabalhadores (CAVACO, 2009).

A extração do açaí é uma prática tradicional para as populações da Amazônia, o trabalho com o fruto está centrado no trato com o açaizal (Fontes e Ribeiro, 2012). Através da vivência com o meio que as cercam, as comunidades ribeirinhas desenvolveram saberes voltados para o extrativismo, conforme demonstrado por Côrrea (2010):

“O fato de uma pessoa conseguir se equilibrar em açaizeiro e trazer vários cachos de açaí ao mesmo tempo, a seleção da folha do açaizeiro ideal para fazer peconha e suportar o peso de uma pessoa em várias subidas e descidas de um açaizeiro. Essa prática, ao olhar de baixo da árvore, para o alto, se um cacho de açaí está preto (bom para retirada) ou verde (estado de maturação), enfim são esses saberes e técnicas construídas pelos ribeirinhos em sua relação com o meio durante anos de convivência” (Côrrea, 2010, p.48).

O saber é tido como o resultado de uma interação do sujeito com seu mundo. Os saberes fazem parte da vida do ribeirinho servindo de base para execução do trabalho envolvendo o açaí e apoiando nas situações que possam surgir no cotidiano. Diante da descrição de algumas das atividades realizadas pelos ribeirinhos na extração do açaí, busca-se identificar quais são os saberes presentes na formação experiencial dos trabalhadores ribeirinhos construídos ao longo da cadeia produtiva do açaí (*Euterpe Oleracea Mart.*)?

3. A AMAZÔNIA PARAENSE

A ampla região amazônica contempla um cenário particular com muitas riquezas culturais manifestadas por meio do seu povo nas danças, costumes, crenças, alimentos, e outros. Este capítulo traz aspectos gerais sobre o estado do Pará, características dos ribeirinhos habitantes da região e a importância do açaí para essas pessoas e para a economia local.

3.1. O Pará

A região Amazônica é reconhecida mundialmente pela exuberância e riqueza da sua biodiversidade. Corresponde a uma área de 6,5 milhões de quilômetros quadrados atingindo nove países sul-americanos, sendo eles Brasil, Bolívia, Peru, Colômbia, Equador, Venezuela, Guiana, Suriname e Guiana Francesa. O Brasil guarda aproximadamente 60% (sessenta) do bioma presente nos estados do Amazonas, Pará, Mato Grosso, Acre, Rondônia, Roraima, Amapá, parte do Tocantins e parte do Maranhão (JUNIOR, 2010). Nesse cenário, o estado do Pará é o segundo em extensão territorial, ocupando uma grande área na região amazônica, conforme demonstrado na figura 1.

Figura 1. Mapa da Amazônia internacional



Fonte: Portal Amazônia, 2016.

Belém, capital do Pará, foi fundada em 1616, pelo capitão Francisco Caldeira Castelo Branco. Belém tem na sua história marcas do poder que Portugal exerceu na região, devido à aproximação local com o país colonizador brasileiro desde o início eles tivessem forte influência nessa parte da Amazônia. Portugal se manteve no poder dessa região em todo período colonial, apesar de uma administração conflituosa. (JUNIOR, 2010).

Na fundação da capital paraense, foi construído o Forte do Presépio, ponto marcante na criação da cidade. O Forte do Presépio, que é hoje Forte do Castelo, foi construído para garantir a Portugal a posse das terras da região, mas logo as chamadas “drogas do sertão”, que eram produtos como cravo, canela, pimenta do reino e anil, transformaram-se em fonte de riquezas devido ao grande valor comercial (JUNIOR, 2010).

No século XVIII (1755), um dos acontecimentos mais importantes nos aspectos político e cultural foi a expulsão dos jesuítas da Amazônia pelo primeiro ministro conhecido como marquês de Pombal. Segundo o marquês, Os padres representavam uma ameaça econômica e política para a Coroa portuguesa e precisavam sair do caminho. A primeira metade do século XIX viu acontecer no Pará uma série de rebeliões que culminaram na Cabanagem em 1835 (JUNIOR, 2010).

A cabanagem foi um movimento popular ocorrido no período de 1835 a 1840, motivado pelo processo de Independência de 1822, que não ocorreu de fato no Pará, dada a hegemonia dos portugueses na vida política e econômica da Província (TAVARES, 2008). Recebeu este nome, pois grande parte dos revoltosos era formada por pessoas pobres que moravam em cabanas nas beiras dos rios da região. O objetivo principal era conquistar a independência da província para obter melhores condições de vida e maior participação nas decisões administrativas e políticas. Esta situação de revolta foi provocada pelas condições inadequadas de vida e o sentimento de abandono deixado pelo governo regencial (central) em relação aos ribeirinhos, índios, negros e mestiços, denominados cabanos. Após cinco anos de sangrentos combates, o governo regencial conseguiu reprimir a revolta. Em 1840, muitos cabanos tinham sido presos ou mortos em combates. A revolta terminou sem que os cabanos conseguissem atingir seus objetivos (PARÁ-SEFA- BALANÇO GERAL DO ESTADO DO PARÁ, 2015)

O ciclo da borracha e à *Belle Époque* de Belém inauguraram o século XX amazônico. No século XXI a economia no estado do Pará continua tendo como base o extrativismo, ambos mineral (ferro, bauxita, manganês, calcário, ouro, estanho) e vegetal (madeira), na agricultura, na pecuária, na indústria e no turismo (PARÁ-SEFA - BALANÇO GERAL DO ESTADO, 2015).

A população do estado do Pará em 2014 era de aproximadamente 8.105 milhões de habitantes, concentrando a maior parcela dessa população (34%) na faixa etária de 20 a 39 anos. Ao observar a população por sexo, 49,5% correspondem ao feminino e 50,5% ao masculino (PARÁ-SEFA - BALANÇO GERAL DO ESTADO, 2015).

O Pará tem uma área 1.247.955,66 km² (2011), sendo 795.502,30 km² (2011) área de floresta. O relevo: planície amazônica, depressões e pequenos planaltos. Os principais rios são Amazonas, Tapajós, Xingu, Jarí, Tocantins, Pará. A vegetação é formada por mangues no litoral, campos na ilha de Marajó, cerrado ao sul e floresta Amazônica e o clima é tipo equatorial (PARÁ-SEFA - BALANÇO GERAL DO ESTADO, 2015).

Os rios no estado do Pará cortam uma porção de terras em dezena de ilhas, a mais conhecida a Ilha do Marajó. Na região de Belém, existem inúmeras ilhas, inclusive segundo Moreira (1966) nenhuma cidade do Brasil apresenta um número tão grande de ilhas. Melo (2010) apresenta um mapeamento de 42 ilhas pertencentes à capital paraense.

3.2. Os ribeirinhos

As ilhas amazônicas são habitadas por grupos de pessoas conhecidas como ribeirinhos. Em um sentido genérico, o termo ribeirinho designa a população que vive às margens dos rios (Rodrigues, 2006). Duran (2011) corrobora com Diegues (2000) ao afirmar que essas pessoas têm o modo de vida culturalmente diferenciado. Para eles, esse fato está ligado principalmente às formas de cooperação social e de relacionamento simbiótico com a natureza, reduzida acumulação de capital e fraco poder político, que desenvolvem especificidades adaptativas ao seu habitat, entendidos como manejo sustentado do meio ambiente.

Conforme descrito por Wagley (1998), na ilha os ribeirinhos têm sua vida organizada conforme a dinâmica local.

“É nas comunidades que os habitantes de uma região ganham a vida e educam os filhos, levam uma vida familiar, agrupam-se em associações, adoram os seus deuses, têm suas superstições e seus tabus e são movidos pelos valores e incentivos de suas determinadas culturas. Na comunidade, a economia, a religião, a política e outros aspectos de uma cultura parecem interligados e formam parte de um sistema cultural, tal como são na realidade” (Wagley, 1998, p.44).

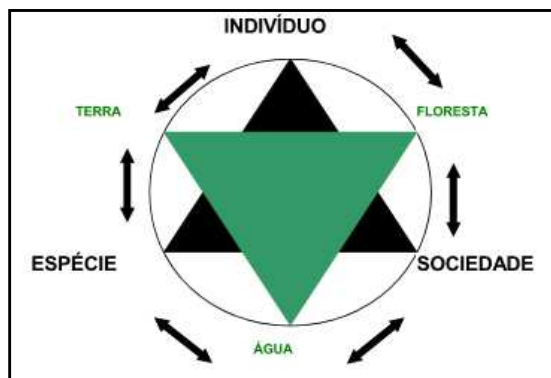
Os ribeirinhos são frequentemente associados a povos tradicionais. Esse termo foi usado pela primeira vez no Brasil na lei número 9.985/2000, que institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza (SNUC) (DURAN, 2011). Forline e Furtado (2002) encaram a expressão “populações tradicionais” como geradora da noção de simplicidade tecnológica, que remete a procedimentos e comportamentos em que as relações comunitárias tendem a se sobrepor às societárias, nas quais a modernidade vai assumindo aos poucos o lugar de tendências mais tradicionais, à medida que escolhem seus substitutos para suas tradições. As populações tradicionais reproduzem seu modo de vida com base em modos de cooperação social e formas específicas de relações com a natureza, praticam atividades com predominância de uso da mão de obra familiar e tecnologias de baixo impacto derivadas de conhecimentos patrimoniais (ARRUDA, 1999).

A população ribeirinha tem em seu cotidiano íntimo contato com a natureza. Pode-se dizer que a floresta, a terra e água são elementos fortes e constantes que conectam o homem ao meio ambiente. Pereira (2006) situa essa ideia a partir do estilo de vida dos povos tradicionais da Amazônia, podendo ser entendido a partir da tríade indivíduo-sociedade-espécie, entrelaçada a esses elementos. Ela acrescenta que nesse universo, homens e mulheres criam e recriam a vida combinando aspectos das culturais locais com aspectos daquelas envolventes.

Os ribeirinhos da região amazônica vivem em comunidade de forma coletiva socializando seus modos de vida com grande presteza. Para Pereira (2006) na Amazônia, a vida em comunidade garante a manutenção da existência dos indivíduos e, por conseguinte, a reprodução da espécie. Os elementos da tríade indivíduo-sociedade-espécie são interdependentes, ou

seja, nenhum desses elementos sobrevive sozinho, conforme mostrado na figura 2.

Figura 2. Diagrama da interação entre indivíduo-sociedade-espécie e terra-floresta-água.



Fonte: Pereira, 2006 – adaptado de Morin (2004) e Witkoski (2006).

Viver na Amazônia exige o entendimento da relação do homem com a natureza. A construção do modo de vida é proveniente dessa intensa e estreita ligação. As leis da natureza guiam a vida dessas pessoas conforme descrito por Torres (2005), confirmado por Pereira (2006): os nativos conhecem o solo, a flora, a fauna, a cheia e vazante dos rios, os períodos secos e chuvosos, os perigos que a mata apresenta, enfim, têm uma relação harmoniosa com a natureza adaptando-se a ela conforme suas leis.

A cultura dos povos amazônicos constituiu-se a partir das trocas e simbioses entre índios, europeus, negros e nordestinos (PEREIRA, 2006). A ideia vem de “um conjunto de saberes, fazeres, regras, normas, proibições, estratégias, crenças, ideias, valores, mitos, que se transmite de geração em geração, se reproduz em cada indivíduo, controla a existência da sociedade e mantém a complexidade psicológica e social” (MORIN, 2002, p. 56).

A vida na Amazônia comporta uma multiplicidade de conhecimentos e práticas locais e globais. O indivíduo, entendido como o homem amazônico, é produto das relações biopsicossociais estabelecidas entre os seres da espécie humana. Estas relações são vividas na sociedade onde os homens, em sua sociabilidade, criam suas normas, seus estilos de vida individual e coletivo, enfim, seu *ethos* (PEREIRA, 2006).

A modernidade tem entrado na vida das populações tradicionais. O estudo de Wagley (1988) é citado por Pereira (2006) para mostrar a

aproximação das inovações tecnológicas a essas pessoas, porém isso não significa que esse acesso alterou bruscamente seus modos de vida, uma vez que mantém ativos os costumes, as tradições e valores vindos da cultura indígena. Reconhece-se que as comunidades tradicionais sempre estão em movimento e que a cultura, propriamente dita, é dinâmica e em constante mudança, independente de influências externas. As sociedades tradicionais estão em um fluxo contínuo de mudanças e reconfigurações, diante da sua integração maior à sociedade envolvente e às tendências globais (Forline e Furtado, 2002).

Forline e Furtado (2002) consideram a existência de um desejo por parte das populações tradicionais de alcançar um status mais alto em qualidade de vida material e social. Essas pessoas são vinculadas em maior ou menor escala a um sistema de mercado que lhes atribui o status de pequenos produtores mercantis, mantendo forte relação com as pequenas, mas fortes, parcelas de mercado na Amazônia.

3.3. A extração de açaí

Alinhado ao modo de vida das populações tradicionais de se servirem da natureza para retirar os recursos que lhes são úteis, o trabalho extrativista faz a aproximação dessas pessoas com o mercado. Da natureza eles não extraem o tão somente necessário à sua sobrevivência (Rodrigues, 2006), tornando essa atividade rentável para atender às suas necessidades e aos seus anseios.

Dada a densa cobertura florestal do Brasil e, nela, a imensa gama de produtos de natureza extrativa, o exame do extrativismo ganha importância e proporção, justificando-se pelo lugar que ocupou, e ainda hoje ocupa, apesar do visível declínio, na economia nacional. O extrativismo é a atividade desempenhada pelo rurícola ou extrator, consistente na simples coleta, recolhida, extração ou captura de produtos do reino animal e vegetal, espontaneamente gerados e em cujo ciclo biológico não houve intervenção humana (HIRONAKA, 2000).

Extrair é, talvez, a mais antiga das atividades humanas. No início dos tempos, certamente, os povos se mantiveram graças à prática da atividade de recolher os alimentos necessários à subsistência dentre os espontaneamente

gerados às proximidades de seu habitat. Intuitivamente capazes de distinguir os locais e épocas mais adequadas à recolhida, à coleta ou à captura, tais povos conseguiram acompanhar o ritmo da natureza, buscando no lugar certo os alimentos, quer os do mundo vegetal – frutos silvestres, raízes etc – quer os do mundo animal – peixes, crustáceos, animais selvagens de pequeno e médio porte etc (HIRONAKA, 2000).

Conforme Fachinello (2010), no desenvolvimento da Amazônia brasileira é possível observar duas lógicas desenvolvimentistas: a exógena, voltada para interesses externos à região e a endógena, que prioriza as regiões e sua população. Projetos para o investimento em infraestrutura na região foram retomados pelos governos federais em parceria com a iniciativa privada (por exemplo: Brasil em Ação – 2000; Programa de Aceleração do Crescimento – 2007). Ao mesmo tempo, iniciativas para garantir os direitos das populações locais e a conservação ambiental são verificadas, como a criação das Reservas Extrativistas e do Sistema Nacional de Unidades de Conservação.

Há uma grande ênfase com relação ao extrativismo vegetal pós-assassinato de Chico Mendes (1944-1988) envolvendo as políticas internacionais do *Reducing Emissions from de Forestation and Forest Degradation* (REDD), dos programas federais e estaduais do governo brasileiro e das organizações não governamentais, que o colocam como cerne da questão para a redução dos desmatamentos e queimadas, para a geração de emprego e renda e como modelo de desenvolvimento adequado para a região amazônica (HOMMA et. al, 2014).

A economia amazônica tem se desenvolvido pelo aproveitamento dos recursos disponíveis na natureza. A Embrapa tem investido na domesticação dos produtos extrativos que apresentam alta elasticidade de demanda, ou quando todo o excedente do produtor é captado pelos produtores. Sereno et al. (2008) apresentam o conceito de domesticação baseado em Evans (1993) como um processo de modificação do genótipo de maneira contínua, evolutiva, efetuado inconscientemente pelo homem e de forma relativamente rápida.

Homma et al. (2014) defendem a tese da importância da domesticação de recursos extrativos potenciais da Amazônia como um caminho necessário para promover a democratização e valorização desses recursos na forma de produtos que venham alcançar amplamente o mercado, gerar renda e emprego

no campo e, sobretudo, assegurar um padrão de vida adequado, aumentando a produtividade da terra e da mão de obra.

Desde a fundação do antigo Instituto Agrônomo do Norte, em 1939, precursor da atual Embrapa Amazônia Oriental, grandes esforços foram feitos para a domesticação de vários produtos extrativos. Dentre estes, destaca-se: seringueira, guaranazeiro, castanheira-do-pará, cupuaçuzeiro, açaizeiro, bacurizeiro, pimenta-longa, timbó, espécies madeireiras nativas (tachi-branco, paricá), uxizeiro, entre as principais, em colaboração com outras instituições de pesquisa (HOMMA et al., 2014).

A importância econômica de produtos extrativos tem apresentado modificações ao longo da história. Assim é o caso de vários produtos extrativos que tiveram grande importância na formação econômica, social e política da Amazônia. Entre esses produtos, podem ser mencionados as “drogas do sertão” e o cacau (*Teobromacacao L.*) no período colonial, a borracha (*Hevea brasiliensis M. Arg.*), a castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa H.B.K.*), o palmito e o fruto do açaí e a extração da madeira, entre os principais (HOMMA et al., 2014).

Um destaque especial deve ser dado ao crescimento do mercado de frutas da Amazônia, o que tem sido a grande novidade destas últimas duas décadas. Características singulares associadas ao sabor, cor, aroma, formato e textura têm atraído consumidores de todo o País e do mundo. Em passado não muito distante, o consumo das frutas nativas era restrito apenas à população local e ao período da safra. Com o avanço das técnicas de beneficiamento e congelamento, o mercado de frutas nativas foi ampliado para o ano todo (HOMMA et al., 2014). Assim aconteceu com o açaí que tem grande importância no contexto econômico, social e ambiental no estado do Pará e passou a ser consumido em diversos estados do Brasil e do mundo.

Os nomes açaí e açaizeiro são usados vulgarmente para designar a palmeira da espécie *Euterpe oleracea Mart.*, que recebe também os nomes de açaí do Pará, açaí do baixo Amazonas e Juçara no estado do Maranhão. Essa palmeira é tipicamente tropical, encontrada em estado silvestre e fazendo parte da vegetação florística das matas de terra firme, que são áreas não inundáveis e na várzea, que são áreas inundáveis (CALZAVARA, 1972).

O açaí como alimento tem origem ancestral, consumido pelas tribos Tupinambás que viviam na região do estuário amazônico. No presente constitui-se na principal refeição das populações mais pobres do mundo urbano e rural na Amazônia com farinha de mandioca acompanhado de uma proteína animal (carne, peixe e camarão fritos ou moqueados). Ainda é ingerido na forma de suco, sobremesa ou lanche. Cozido com arroz, tapioca ou pasta de farinha puba é um nutritivo componente do café da manhã. Acrescente a estas modalidades de consumo sorvetes, cremes, mousses, pudins, licores e bebidas alcoólicas como a cachaça e o vinho fermentado a semelhança da uva (MOURÃO, 1999).

O açaizeiro, demonstrado na figura 3, é comum à paisagem nativa ao longo do estuário amazônico, atinge o baixo Amazonas, Maranhão e Tocantins, prolongando-se pelo Amapá, alcançando as Guianas e Venezuela (CALZAVARA, 1972).

Figura 3. Açaizeiro na Ilha Arapiranga



Fonte: Pesquisadora – 2016

É encontrado em quase todos os quintais e jardins, sendo vegetação predominante ao longo dos igarapés, terrenos de baixada e áreas cuja umidade é permanente (CALZAVARA, 1972), podendo atingir até 25% da população vegetal das áreas de várzea (Anderson et al., 1985 apud Valles, 2013). Desenvolve-se de forma espontânea ou cultivada (MOURÃO, 1999). Sua árvore pode chegar a atingir até 30 metros de altura (NOGUEIRA, 2006). Tem estipe (caule) com 7 a 18 cm de diâmetro (NASCIMENTO, 2008). É uma

palmeira de porte esguio e elegante (CALZAVARA, 1972). O fruto do açazeiro é uma drupa globosa, de 1 a 2 cm de diâmetro e peso médio de 1,5 gramas(NASCIMENTO, 2008). Flora e frutifica praticamente durante todo o ano. Porém, os picos de floração e frutificação ocorrem com maior freqüência, nos períodos de janeiro a maio e setembro a dezembro, respectivamente. Nos locais de ocorrência natural e de cultivo, na Amazônia brasileira, a espécie pode ser encontrada em áreas submetidas ao tipo climático do tipo quente e úmido (OLIVEIRA et al., 2002).

Existem dois tipos de frutos que se diferenciam pela cor quando maduros conforme a figura 4.

Figura 4. Açai branco e açai roxo



Fonte: Fundação de Apoio a Pesquisa do Estado do Amazonas, 2014.

O açai na cor roxa é o mais comum de ser encontrado, mas do açazeiro. Calzavara (1987) traz as seguintes características:

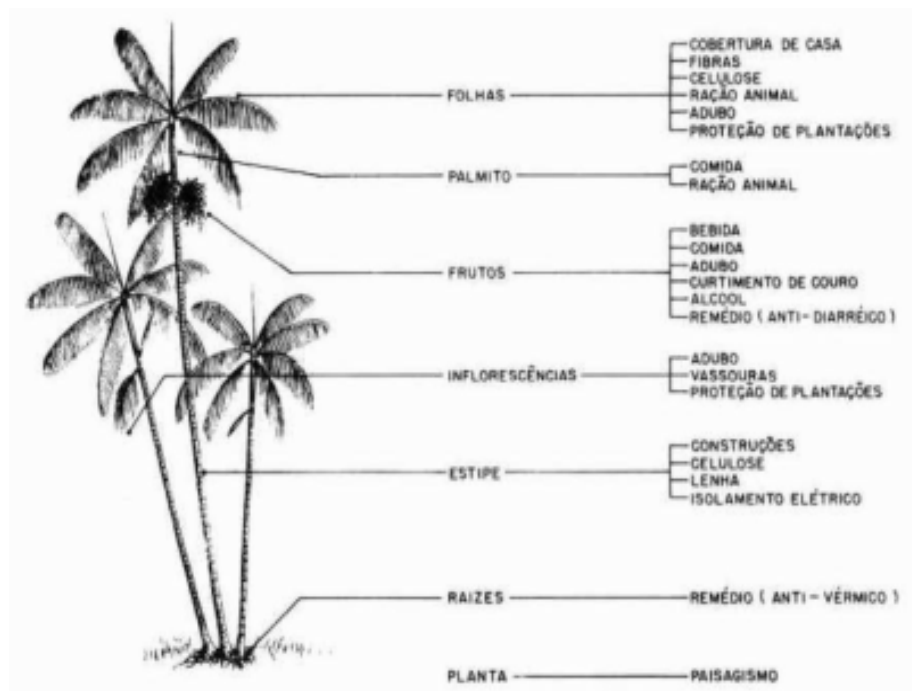
“Açai roxo, é a variedade regional predominante, conhecida como Açai preto, em virtude dos seus frutos apresentarem quando maduros uma polpa escura da qual se obtém um suco de coloração arroxeada “cor de vinho”, originando assim, a denominação popular de “vinho de açai”. “Açai branco, é assim denominado por produzir frutos cuja polpa quando madura se apresenta de coloração verde-escuro brilhante, fornecendo um suco (vinho) de cor creme claro” (CALZAVARA, 1987, p. 176).

De acordo com Costa (2015), é um forte símbolo de tradição para os ribeirinhos do estuário amazônico. Rogez (2000) contribui dizendo que o

açazeiro é uma das mais produtivas do ecossistema que abriga a população tradicional da Amazônia.

O açaí é um dos PFNM mais lucrativos nas áreas de várzea do estuário amazônico, onde são aproveitados todos os componentes da palmeira, conforme figura 5.

Figura 5. Aproveitamento da palmeira do açaí

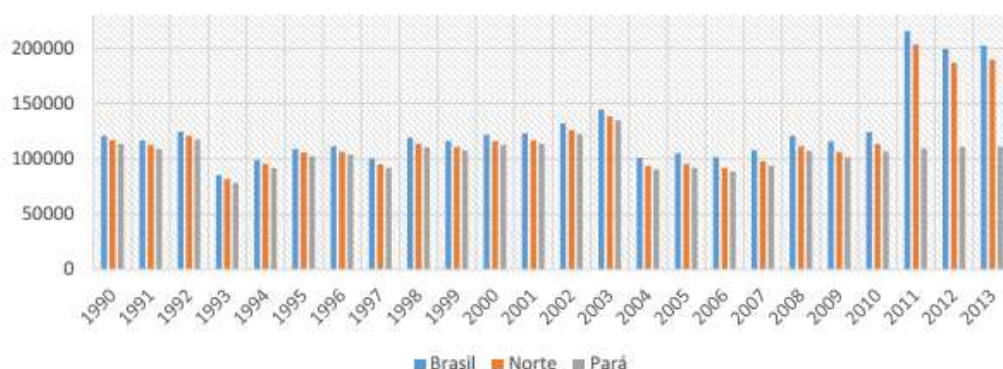


Fonte: Jardim (2002 apud Valles, 2013)

Da palmeira aproveitam-se as raízes, estipe, folhas, inflorescências, frutos e palmito. Entre esses, se destaca a polpa dos frutos que fornece a bebida conhecida como “vinho do açaí”, consumido como suco ou em forma de sorvete. O segundo produto proveniente da palmeira é o “palmito”, que em ordem de importância econômica é o segundo mais comercializado do estado do Pará para outros estados brasileiros e para o exterior (JARDIM, 2002).

O estado do Pará é considerado o maior produtor de açaí no Brasil, equivalente a 84% da produção nacional, conforme figura 6. Aproximadamente 25.000 famílias paraenses desempenham atividades ligadas à extração, transporte, comercialização e industrialização dos frutos de açaí (BRANDÃO et al., 2015).

Figura 6. Quantidade produzida do fruto açaí no período de 1990 a 2013 no Brasil, região Norte e estado do Pará.



Fonte: Brandão et al. (2015)

A partir de meados da década de 1990, a polpa congelada de açaí começou a ser comercializada em outras regiões do Brasil (OLIVEIRA et al., 2002). A estimativa é que de 70% a 80% da polpa de açaí vendidas no Brasil são produzidas no Pará (HOMMA, 1992). De acordo com Tavares e Homma, (2015) os maiores consumidores de polpa de açaí em 2014 foram os estados de São Paulo (29,88%), Rio de Janeiro (28,06%) e Minas Gerais (18,37%). Os maiores países consumidores do açaí em 2014, segundo Tavares e Homma (2015), foram os Estados Unidos (48,77%), seguidos do Japão (41,66%).

Reconhecendo a importância do açaí para o estado do Pará, em 2011 foi criado pelo Governo do Estado o Programa Estadual de Qualidade do Açaí, objeto do Decreto Estadual nº 250/11, coordenado pela atual Secretaria de Estado de Desenvolvimento Agropecuário e da Pesca (SEDAP), envolvendo 14 instituições, de natureza pública e privada, tendo por objetivo a introdução de boas práticas na extração/produção, transporte, comercialização, fabricação artesanal e industrial, de modo a garantir padrão de qualidade do produto (TAVARES E HOMMA, 2015).

4. A FORMAÇÃO EXPERIENCIAL NO ESPAÇO DE TRABALHO

O local de trabalho pode ser visto como um espaço onde se experimentam situações capazes de produzir saberes integrantes da formação experiencial de trabalhadores. Neste capítulo, alguns aspectos teóricos serão comentados para que se possa aproximar a experiência do trabalho à formação experiencial.

4.1. Trabalho como espaço de formação

Considerando o trabalho como a manifestação da relação do ser com a natureza, em sua dupla dimensão de alterá-la e, ao mesmo tempo, transformar o ser que trabalha, por meio da relação com a cultura, da identificação com o grupo, da autorrealização e do sentimento de autoestima (Barros, 2007), compreende-se que o trabalho para os povos tradicionais se manifesta como cultura considerando o seu tempo, as suas crenças, seus valores, seus antepassados, suas regras, seus saberes. Enquanto nas sociedades modernas o trabalho se impõe como centralidade do ser social e como um importante valor mercantil, para os povos tradicionais, o trabalho é tido como um bem social necessário apenas para a subsistência do grupo familiar, sem a preocupação acumulativa (PEREIRA, 2006).

Cardoso (2015) demonstra por meio dos estudos de Canclini (1983) que o povo reproduz no trabalho e na vida formas específicas de representação, reprodução e reelaboração simbólica de suas relações sociais. De modo preponderante, o trabalho na Amazônia manteve, diferentemente de outras regiões do Brasil, as peculiaridades inerentes às diversas culturas indígenas. Talvez, por isso, pensar a dinâmica do trabalho nas sociedades amazônicas requer a visualização da forma pela qual as culturas indígenas desenvolviam e ainda desenvolvem suas estratégias de sobrevivência (PEREIRA, 2006).

Para Arendt (2004), o trabalho é uma atividade objetiva que produz bens materiais duráveis. Assenta-se na relação homem/natureza, uma vez que é da natureza que o homem retira a matéria-prima necessária à confecção dos produtos e utensílios. O trabalho é o meio pelo qual o homem transforma a

natureza e cria o mundo material e imaterial, ou seja, os objetos de uso necessários à vida.

Nas sociedades tradicionais, o trabalho é estabelecido pelos ditames referenciais para regular a forma que assumirá, os indivíduos agirão conforme as prescrições sem focar na obtenção de recompensas materiais pelos seus esforços. A pessoa acha-se moralmente obrigada a tais normas, das quais depende, em boa medida, a satisfação de suas necessidades, a sua autoestima e a obtenção da aprovação dos outros membros do grupo (Lopes, 2008).

O trabalho é parte fundamental da ontologia do ser social. A aquisição da consciência se dá pelo trabalho, pela ação sobre a natureza. O trabalho, neste sentido, não é emprego, não é apenas uma forma histórica do trabalho em sociedade, ele é a atividade fundamental pela qual o ser humano se humaniza, se cria, se expande em conhecimento, se aperfeiçoa. O trabalho é a base estruturante de um novo tipo de ser, de uma nova concepção de história (Frigotto et al., 2005).

A dimensão histórica do trabalho corresponde à organização social e à divisão social do trabalho, que se diferencia em cada forma de sociedade. O processo histórico específico da formação social capitalista é marcado pela transformação da força humana de trabalho em mercadoria e sua consequente extração de valor, constituindo, assim, na raiz das formas de alienação, exploração e subordinação do trabalho ao capital (Cunha, 2007).

A partir do entendimento do trabalho em sua condição genérico-humana, de transformação da natureza, e transformação do próprio homem, o sujeito experimenta o reconhecimento de si mesmo e pela esfera da alteridade, a existência ineliminável do reconhecimento do outro, simultaneamente (Barros, 2007). O trabalho é o lugar de uma experiência constitutiva do “eu”, local que permite ao sujeito agir estabelecendo uma relação entre si e a realidade que lhe é exterior por meio do ato que indica uma tomada de atitude em decorrência das circunstâncias trazendo consequências para o sujeito “permitindo pensar a experiência que faz o homem, por meio de seu ato de trabalho, como experiência educativa”. (Cunha, 2007).

Por intermédio do trabalho, o homem faz experiência de seu tempo e de si, é usado por outrem e faz uso de si mesmo num jogo dialético sem fim. Essa

experiência implica um trabalho e retrabalho de valores e saberes empíricos e teóricos, investidos e construídos. O trabalho é uma atividade industriosa na qual o homem se faz pela sua própria experiência na relação com o mundo (CUNHA, 2007).

A atividade compreende o conteúdo, a articulação das ações que a constituem e dos objetivos explícitos dessas ações. Essa visão é colocada por Moreira et al. (2011), fazendo uso do diálogo de Leontiev (1978) e Duarte (2004) para explicar a realização de ações do indivíduo, consciente de seus objetivos chegando a conquistar de alguma forma o seu significado. O indivíduo é o produto do desenvolvimento das atividades do meio no qual ele interage (CUNHA, 2007). O sentido que o indivíduo atribui às ações, ao seu conteúdo e ao objetivo está relacionado às necessidades que o levam a participar de uma atividade. Essas necessidades direcionadas ao motivo/objeto da atividade envolvem expectativas pessoais, o papel que o indivíduo se atribui nesse processo, o que ele realmente espera obter com o resultado da atividade e as determinações das relações sociais do sistema de atividade no qual se insere.

Os estudos de Barbier (1992) apresentados por Canário (2000) mostram que aquele que realiza o ato do trabalho deve usar da inteligência para assegurar seu aspecto formativo. Canário (1997) afirma a centralidade do ator que se forma como ponto de referência decisivo de modo global e contínuo dos processos de formação.

“São os sujeitos (ao contrário do que acontece no quadro de processos de formação transmissivos e normativos) que estão em condições de mobilizar para as situações de formação os saberes adquiridos nas situações de trabalho e, por outro lado, reinvestir nas situações de trabalho o que anteriormente se formalizou” (Canário, 1997, p. 10)

O indivíduo, ao interagir nas atividades laborais, pode obter vários efeitos educativos que refletem em alterações duradouras no seu comportamento e dos grupos. Para Amiguiño et al (1997), considerando os ensinamentos de Pain (1990), essas mudanças são resultado da capitalização das experiências individuais e coletivas e da aquisição de conhecimento na ação, produzindo-se de modo não necessariamente consciente. Correspondem

a uma formação difusa, residual, ou latente, mesmo quando a situação não tem fins explicitamente educativos.

Cavaco (2002) vê a formação por meio dos estudos desenvolvidos por Chené e Theil (1991) por designar, de um lado, a ação da experiência sobre a pessoa e, do outro, a consequência dessa ação ou das transformações na história do sujeito. A formação é vista a “grosso modo como um processo de transformação e integração da experiência profissional (Landry, 1990, p.20).

O trabalho está ligado ao processo formativo de adultos, segundo Jobert (2011), por atribuir importância à ação e aos saberes derivados dos indivíduos, além de conceder privilégio ao aprendiz no processo de aprendizagem. A formação de adultos considera o seu saber e não aquilo que ele desconhece, leva em conta que possuem um depósito de riquezas acumuladas que irá apoiá-los na prática, existindo, dessa forma, uma distância do modelo escolar. Valorizar a aprendizagem das pessoas com e por meio da experiência e pretender ensiná-las aquilo que elas não sabem constituem o pressuposto principal da educação de adultos, segundo o qual o patrimônio experiencial de cada um representa o recurso mais importante para a realização de novas aprendizagens (CANÁRIO, 2006).

Canário (2006) acrescenta que no campo da formação de adultos nasce o reconhecimento e a valorização dos processos e das dinâmicas educativas não formais e informais. Uma larga concepção de educação, quer no sentido temporal, quer na diversidade de formas possíveis, está claramente expressa na definição de educação de adultos adaptada na Conferência de Nairobi, promovida pela UNESCO, em 1976 e que ainda permanece como uma referência:

“(...) O conjunto de processos organizados de educação qualquer que seja o conteúdo, o nível e o método, quer sejam formais ou não formais, quer prolonguem ou substituam a educação inicial dispensada nos estabelecimentos escolares e universitários e sob a forma de aprendizagem profissional, graças aos quais pessoas consideradas como adultas pela sociedade de que fazem parte desenvolvem as suas aptidões, enriquecem os seus conhecimentos, melhoram as suas qualificações técnicas ou profissionais ou lhes dão uma nova orientação, e fazem evoluir as suas atitudes ou o seu comportamento na dupla perspectiva de um desenvolvimento integral do homem e de uma participação no desenvolvimento sócio econômico e cultural equilibrado e independente” (Canário, 2006, p. 198).

Canário (2006) opta por englobar no conceito de educação não formal as situações educativas dos tipos não formais ou informais que se distinguem e demarcam do formato escolar que é do tipo formal. Analisando as modalidades de formação a partir da situação de trabalho, a forma escolar, inclina a separar lugar de aprender e lugar de fazer, sendo que o trabalho com forte finalidade formativa tende a contradizer essa divisão (CANÁRIO, 2000). A atividade de trabalho vista dentro de um espaço educativo entrelaça os percursos formativos dos tipos: informal e não formal. A modalidade informal corresponde a todas as situações potencialmente educativas, mesmo que pouco ou nada organizada ou estruturadas (CANÁRIO, 2006). Ela ocorre em simultâneo com a atividade principal, portanto de forma indiferenciada e subordinada a ela: o trabalho (PAIN, 1990 apud LOUREIRO, 2006). O percurso não formal é marcado pela flexibilidade de horários, programas e locais, em regra de caráter voluntário, sem preocupações de certificação e pensados à medida de públicos e situações singulares (CANÁRIO, 2006).

As transformações ocorridas no mundo do trabalho permitem pensar uma formação a nível organizacional que atente ao “informal, as situações imprevistas, aos diálogos invisíveis dos saberes aos espaços e aos tempos simbólicos que estruturam a formação mesmo quando não estão presentes na sua materialidade” (Correia, 1997). Diferentemente da formação centrada na escola que “faz do estabelecimento de ensino o lugar onde emergem as atividades de formação dos seus profissionais, com o fim de identificar problemas, construir soluções e definir projetos” (Barroso, 1997).

A pluralidade de situações educativas que o ambiente de trabalho proporciona sugere uma unidade de tempo e de lugar entre a formação e o exercício do trabalho referindo-se ao tipo de formação alicerçada nas experiências e nas vivências dos indivíduos e coletivos que uma estratégia formativa pode transformar em aprendizagem (Amiguiño et al., 1997).

A organização do trabalho pode facilitar para que um ambiente de produção esteja em condições de produzir saberes. Os modos de pensar e organizar os processos de trabalho, como relacionar-se com a equipe, antecipar situações, pensar na totalidade do processo, apelam para que o indivíduo participe e interaja fazendo com que essas sejam situações potenciais para construção de novos saberes. A otimização do potencial

formativo das situações de trabalho passa, em termos de formação, pela criação de dispositivos e dinâmicas formativas que propiciem, no ambiente de trabalho, as condições necessárias para que os trabalhadores transformem as experiências em aprendizagens, a partir de um processo autoformativo (CANÁRIO, 2000).

A compreensão do papel da experiência na aprendizagem e a sua valorização nas dinâmicas educativas vieram com a difusão do movimento da educação permanente, nos anos 70, a aplicação da metodologia das histórias de vida na formação de adultos, nos anos 80, e a sucessiva valorização das modalidades educativas não formais. Defende-se que o sujeito é o produtor de si, e a experiência é o principal recurso que tem ao seu dispor para evoluir no sentido da autonomia, da participação social e da emancipação (CAVACO, 2009).

A experiência é de grande importância no processo formativo de todos os indivíduos, mas ocupa um lugar privilegiado, quase imprescindível, junto das pessoas que por diversas razões não tiveram acesso à educação formal, ou seja, praticada dentro das escolas. Na formação de adultos fora da escola o próprio indivíduo é considerado responsável por sua formação, e apesar de ter contato com um terceiro ele decide o destino das informações e experiências proporcionadas pela aprendizagem adquirida (CAVACO, 2002).

Estudar uma formação proveniente da experiência não desconsidera a importância da formação obtida através das instituições formais, mas ressalta aquela de se refletir sobre a articulação mais satisfatória entre o indivíduo e o coletivo das várias abordagens formativas (COURTOIS, 1991).

4.2. Da experiência à formação experiencial

Segundo (Bondía, 2002), o termo experiência vem do latim *experiri*, provar (experimentar) e traz, em primeiro lugar, o sentido de um encontro ou de uma relação com algo que se experimenta. O termo experiência apresenta muitos significados, tornando difícil a sua definição, sendo abordada e destacada por diversos autores ao associá-la à formação. Nadeau (1991) a trata de forma ampla e presente pela lembrança, como uma impressão sensível ou afetiva, fruto de um conhecimento pessoal direto adquirido através de

gestos, emoções, impressões (no sentido de ser impressas por), participação em eventos, etc, mas ressalta seu caráter interpretativo e criador de uma percepção a partir dessa interpretação. A experiência é vista por Pineau (1991), como traduzido em Laing (1969), remetendo à ideia de conhecimento íntimo resultante de uma relação direta e refletida de um sujeito para ele próprio, para outro sujeito, objeto ou ambiente.

Courtois (1991) coloca a relação da experiência com a prática, articulando como faz Jean-Guy Nadeau, e tem a vantagem de não reduzir a experiência a uma dinâmica pessoal, mas também de considerar o aspecto coletivo. Ele também tem o interesse de vincular a experiência à ação. A ação em que o sujeito implementa e desenvolve sua faculdade de escolha e realização, bem como interação, ou em que percebe o que ele quer, pode e pode fazer. O envolvimento do indivíduo no ato de experimentar pode ser observado na definição de experiência feita por Jobert (1991) retratada nos estudos de Cavaco (2009), ao considerá-la constituída ao longo do tempo, individual e coletivamente, na intimidade das pessoas, no seu corpo, na sua inteligência, no seu imaginário, na sua sensibilidade, na sua confrontação cotidiana com a realidade e com a necessidade de resolver problemas de toda a natureza.

A experiência é vista por Cavaco (2008) como um processo que resulta da ação, do ato e que respeita o percurso de aquisição de saberes, além de ser um produto referente ao resultado desse mesmo processo (efeitos/aquisições). Deriva de situações imprevistas ou não intencionais baseadas em uma realidade dada e de situações esboçadas com a intencionalidade de permitir a aquisição de experiência a partir de uma realidade provocada. A definição tem também o caráter educativo da experiência como o conjunto de modificações vantajosas e de progressos. A continuidade da experiência ao longo da vida e o seu caráter subjetivo com aquisições é que faz a essência do indivíduo.

Zarifian (2001) aborda a experiência destacando quatro características: a experiência baseia-se numa seleção em que os indivíduos experimentam várias possibilidades de ação e realizam opções de acordo com a análise das situações, o que permite ajustamentos sucessivos; a experiência serve de fechamento e obstáculo e nessa condição as pessoas rejeitam possibilidades de ação e argumentos que não se coadunam com o seu sistema de

referências, o que serve de obstáculo à determinadas hipóteses de ação e pensamento; a experiência prepara para o futuro fazendo com que o indivíduo tenha a possibilidade de ensaiar as diversas possibilidades e testar a mais indicada, o que irá utilizar em situações futuras; e, finalmente, a experiência forma, porque permite o desenvolvimento de competências tácitas.

A experiência formativa demonstra a dinâmica que gira em torno da mobilização pessoal na situação vivenciada que posteriormente servirá de alicerce para a reflexão, potencializando o enraizamento das aprendizagens adquiridas. A experiência há muito tempo é vista como estímulo à aprendizagem, não podendo por si só ser educativa. Para que a experiência presente seja educativa, deve combinar as experiências passadas e futuras e ser observada criticamente, sendo objeto de reflexão (CANÁRIO, 2000). Para reconhecer se uma experiência foi educativa, observa-se uma evolução progressiva da pessoa. Quando a experiência não é educativa, impossibilita o princípio da continuidade, cristaliza-se e dificulta o surgimento de outras (CAVACO, 2008).

Cavaco (2008) apoia-se em Dewey (1960) para tratar o potencial educativo da experiência respeitando dois princípios que a constituem e que são interdependentes: a continuidade e a interação. O princípio da continuidade significa que cada nova experiência tem em conta as experiências anteriores e enriquece as experiências seguintes. A continuidade da experiência é fundamental para a sobrevivência, permitindo a adaptação do homem ao seu meio: quanto mais experiências desenvolve, mais recursos terá para viver as situações futuras. O outro princípio, o da interação, sustenta-se no fato de a experiência resultar de uma associação entre os estados internos do organismo (necessidades, valores, expectativas) e as condições do meio social e físico, num determinado momento.

A experiência é construída na relação do indivíduo com as suas atividades, apresentando um caráter dinâmico, sendo questionada e alterada em função das novas situações vivenciais, o que permite a evolução do indivíduo e dá origem a um processo de formação ao longo da vida (CAVACO, 2009). A realização de aprendizagens por meio das experiências é um processo que depende de cada pessoa e não apenas dos elementos contextuais (CAVACO, 2008).

Kolb (1984) acredita que a experiência é um importantíssimo recurso da aprendizagem, mas que para ser considerada educativa ela terá que passar por um processo de transformação. Charlot (2000) ressalta que aprender é uma atividade de apropriação de um saber que não se possui, mas cuja existência é depositada em locais, objetos, pessoas. É aprender passar da não-posse à posse, da identificação de um saber virtual à sua apropriação real. Pode ser também dominar uma atividade, ou capacitar-se a utilizar um objeto de forma pertinente. É passar do não domínio ao domínio de uma atividade. Esse domínio se inscreve no corpo.

A aptidão em aprender dos indivíduos é motivada pela necessidade de respostas aos desafios e acasos cotidianos. Aprender leva em consideração os problemas que nos cercam (Gronemeyer, 1991), é uma atividade permanente de desenvolvimento pessoal que mobiliza o indivíduo ao longo da vida (Barkatoolah, 1991), dando à experiência uma característica dinâmica.

O processo de aprendizagem não é apenas cognitivo, requer também um envolvimento total da pessoa. A aprendizagem conduz assim a uma consciência de si mesmo e de sua relação com um contexto que pode levar a ações susceptíveis de alterar a ordem estabelecida. No que diz respeito à aprendizagem experiencial, o ato de aprender liga-se a um determinado contexto, e esse contexto nunca é neutro (Barkatoolah, 1991).

Segundo Finger (1991), a aprendizagem experiencial e a formação experiencial têm duas concepções e duas tradições epistemológicas e filosóficas. A primeira, anglo-americana, que leva ao aprendizado experiencial, o segundo, o alemão, à formação através das experiências da vida. A verdadeira diferença reside na natureza da experiência: na primeira concepção, experiência é, na realidade, um experimento, enquanto na segunda, pelo contrário, constitui o vínculo entre personalidade e cultura, o fundamento da identidade da pessoa. A formação experiencial assim chamada atualmente na França e no Québec se aproxima da aprendizagem experiencial dessa forma designada nos Estados Unidos e na Inglaterra. Apesar dessas diferenças as duas expressões são usadas indiferentemente assumindo o mesmo sentido, como no Québec. Nesse trabalho, as duas expressões serão usadas indiferentemente do significado, apesar de serem reconhecidas as origens distintas.

A aprendizagem por meio da experiência é um processo natural e próprio do ser humano, embora nem sempre tenha sido verificado o seu reconhecimento e a valorização social (CAVACO, 2009). A formação experiencial é uma atividade consciente do sujeito que efetua uma aprendizagem imprevista ou voluntária em termos de competências existenciais (somáticas, afetivas, consciências), instrumentais ou pragmáticas, explicativas ou compreensivas, na ocasião dum acontecimento, de uma situação, de uma atividade que põe o formando em interação com ele próprio, os outros, o ambiente natural ou as coisas, num ou em vários registros (JOSSO, 1991)

A expressão formação experiencial é de origem recente, embora se refira a velhas realidades. Nos Estados Unidos, a pesquisa sobre o assunto começou na década de 1930 devido à insatisfação com os modos de formação usados nas escolas. Na França, na década de 1980, introduziu-se o neologismo formação experiencial ao se reconhecerem preocupações semelhantes no trabalho americano sobre treinamento experiencial (LANDRY, 1991).

Quando se fala de formação experiencial, parte-se do princípio de que os indivíduos “[...] se formam também fora dos lugares e dos sistemas de formação instituídos, vivendo experiências” (BONVALOT, 1991, p. 321). A formação experiencial é uma forma de as pessoas se formarem por si próprias, com recursos de vários contextos em que se inserem, adquirindo competências indispensáveis a sua subsistência na sociedade onde se encontram integradas quer profissional, familiar e socialmente (CAVACO, 2008).

A formação experiencial é a descoberta progressiva (individual ou coletiva) da sua capacidade de pensar e de produzir a realidade a partir de cada experiência, capitalizando, de um modo singular, as potencialidades heurísticas das situações onde se inscreve a sua identidade (ROELENS, 1991). Toda experiência, quer seja presente ou passada, a partir do momento em que é registrada e reorganizada, é formadora da pessoa (DUMOND, 1991). A formação experiencial está ligada à experiência reflexiva (CURADO, 2010).

Ao falar em formação experiencial, tem-se a percepção incontestável de que se aprende por meio da experiência (COURTOIS, 1991), que vem por um lado no sentido de tentativa e de confrontação com algo novo para pessoa e

por outro como algo já constituído pelo pensamento e de ação, permitindo uma prática ou comportamento estruturado em uma situação conhecida (ROELENS, 1991). Para Pineau (1991) a formação experiencial é uma formação pelo contato direto, mas refletido. O contato direto existe, pois não há mediação de formadores, de livros de programas, o que existe é um papel ativo do sujeito, capaz de experimentar e refletir sobre as situações e acontecimentos que ocorrem em seu cotidiano (CAVACO, 2009).

A prática e a reflexão são dois elementos fundamentais na experiência (CAVACO, 2009). A prática traz implícitas a ação repetida, a ação regulada e ação refletida (NADEAU, 1991). Landry (1991) considera duas condições para existir a formação experiencial: o contato direto e a chance de agir. Ao lidar com o desconhecido, viver a experiência com permanentes interações entre o meio e o próprio indivíduo, ele pode intervir na situação usando a sua autonomia e liberdade, surgindo dessa movimentação a aprendizagem (CAVACO, 2009).

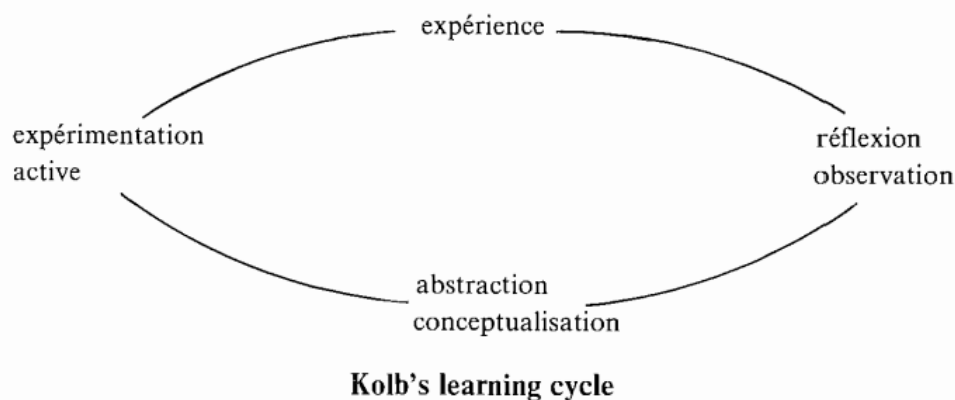
A formação experiencial origina normalmente uma ação e resulta num saber real com aplicação prática na vida do aprendiz, mas a aquisição de conhecimentos e capacidades por meio da experiência é muito particular, variando de pessoa para pessoa, sendo fundamentais a capacidade e o sentido dado à experiência. É fundamental a capacidade individual de integrar as experiências vividas (CAVACO, 2009), o que depende das estruturas intelectuais, afetivas e perceptivas das motivações e da consciência (LANDRY, 1991).

Para aprender, é necessário compreender o sentido das experiências, isto é, refletir e tornar conscientes as experiências de vida, e é nesse sentido que se pode falar de formação experiencial (CAVACO, 2009) que não se limita ao vivido e à experiência, ela propõe uma atividade intelectual intensa para comparar, interagir, dar sentido e voltar a investir as experiências (LANDRY, 1991).

Para Kolb (1984, p.38), a aprendizagem experiencial é “o processo por onde o conhecimento é criado através da transformação da experiência... o conhecimento é um processo de transformação, sendo continuamente criado e

recriado". Kolb desenvolveu um ciclo de aprendizagem que mostra como um adulto aprende, conforme figura 7.

Figura 7. Ciclo de aprendizagem



Fonte: Educação Permanente, 1991

Landry (1991), a partir do ciclo de Kolb, explica que o processo circular, constantemente repetido, não ocorre necessariamente em uma ordem pré-estabelecida. A ênfase em uma ou outra das etapas depende das preferências pessoais (cada uma com um estilo pessoal de aprendizagem) e restrições situacionais. A autora explica as 4 etapas de aprendizagem:

- **Experiência:** o aprendiz é colocado em uma situação em que ele está em contato direto com um ou mais fenômenos, e onde ele deve fazer algo; esta situação possui elementos novos e problemáticos que requerem ajustes.
- **Observação refletida:** o aprendiz leva um período de descanso; analisa os elementos da situação atual, compara-os com os dados coletados em experimentos anteriores e as informações disponíveis.
- **Conceituação abstrata:** o aprendiz deve descobrir os conceitos e princípios gerais que lhe permitem integrar seus próprios dados (observações e reflexões) e, em alguns casos, deve ainda compará-los e integrá-los ao corpus do conhecimento científico apropriado.
- **Experimentação ativa:** Os resultados dos estágios precedentes são finalmente reinvestidos em ação, o que permite verificar se as ideias estão ancoradas na realidade, se as soluções encontradas são efetivas e se os elementos teóricos são verificados na prática.

Vive-se a experiências em que ocorra, cotidianamente, um processo de análise e reflexão consciente do vivido. Refletir e falar sobre a experiência exige certo distanciamento, o suficiente para que se lhe atribua um sentido. Este processo ocorre a posteriori e resulta de um esforço de racionalização da ação, sendo bastante exigente para quem o realiza, uma vez que a maior parte da informação resultante da ação pertence ao domínio do não consciente (CAVACO, 2009).

Nem toda experiência resulta necessariamente em uma aprendizagem (DOMINICÉ, 1991). O contributo formativo da experiência só pode ser avaliado pelo próprio aprendiz. Apenas as experiências que provocam alterações duráveis podem ser consideradas formativas, dependendo, sobretudo da intensidade e pertinência da experiência para o indivíduo (CAVACO, 2009).

A formação experiencial não se considera como uma remediadora para todas as lacunas formativas dos indivíduos. A riqueza e a diversidade da formação experiencial dependem diretamente da riqueza e diversidade das situações permitidas de serem vividas pelo indivíduo no contexto que o rodeia (CAVACO, 2009), comportando os limites do percurso de vida de cada um (DOMINICÉ, 1991). O fato das aprendizagens ocorrerem sempre em um contexto circunscrito às vivências do aprendiz, leva a pensar que fica a dificuldade da transferência dos saberes para outros contextos, o que é percebido como uma das limitações da formação experiencial (CAVACO, 2009).

Para que a aprendizagem seja formadora para o indivíduo, é necessário que ele reflita sobre o que aprendeu, como aprendeu, quais obstáculos encontrou, como fez para superá-los e como irá aplicar seus saberes em situações futuras. O processo de formação experiencial exige um grande esforço e investimento pessoal, pois é necessário refletir sobre as experiências adquiridas anteriormente, configurando em saberes. O indivíduo só fica experiente em determinadas funções se praticar e refletir sobre o que aprendeu e praticou, de modo a poder transformar a experiência em saberes.

4.3. Os saberes

O processo de saber, como todo processo humano, transcorre no tempo. Concebe-se o tempo como motivo principal do processo e o sujeito se considera por seus conteúdos de consciência como membro da sociedade, como um ser temporal, herdeiro de um passado, enfim um ser histórico, que está presente na vertente histórica do processo (Babini, 1957).

Para Bondía (2002), a cada dia se passam muitas coisas, porém, ao mesmo tempo, quase nada nos acontece, uma vez que ocorrem muitas coisas no mundo, mas as experiências são cada vez mais raras. A experiência não é o que se passa, não é o que acontece, mas é o que nos passa, o que nos acontece, o que nos toca. O indivíduo que suporta fazer a experiência no sentido de deixar abordar pelo que chega pode ser transformado em curto prazo ou no decorrer do tempo, desenvolvendo uma força que se expressa produtivamente em forma de saber.

O saber derivado da experiência é aquele adquirido no modo como alguém vai respondendo ao que vai lhe acontecendo ao longo da vida e no jeito como vai dando sentido ao acontecer do que sucede ao indivíduo. No saber da experiência, não se trata da verdade do que são as coisas, mas do sentido ou do sem sentido do que acontece. Para Bondía (2002), o saber da experiência é finito, ligado à existência de um indivíduo ou grupo particular conforme descrito:

"Trata-se de um saber que revela ao homem concreto e singular, entendido individual ou coletivamente, o sentido ou o sem-sentido de sua própria existência, de sua própria finitude. Por isso, o saber da experiência é um saber particular, subjetivo, relativo, contingente, pessoal. Se a experiência não é o que acontece, mas o que nos acontece, duas pessoas, ainda que enfrentem o mesmo acontecimento, não fazem a mesma experiência. O acontecimento é comum, mas a experiência é para cada qual sua, singular e de alguma maneira impossível de ser repetida. O saber da experiência é um saber que não pode separar-se do indivíduo concreto em quem encarna" (Bondía, 2002, p. 27).

Da experiência concreta surgem saberes (DURAND e HORCIK, 2012). A substância e a matéria que constituem o saber para Jovchelovith (2008) estão no sistema construído pela representação na forma triangular cuja arquitetura básica é construída pelas inter-relações sujeito-outro-objeto. Para a autora, a representação é "crucial para o estabelecimento das inter-relações que

constituem a ordem social e é o material que forma e transforma as culturas, no tempo e no espaço. Não há saber senão para um sujeito, não há saber senão organizado de acordo com as relações internas, não há saber senão produzido em uma “confrontação interpessoal”. Em outras palavras, a ideia de saber implica a de sujeito, atividade do sujeito, relação do sujeito com ele mesmo e relação desse sujeito com os outros (CHARLOT, 2000).

A ideia de saber como relação é ao mesmo tempo apreendida e desconhecida por aqueles que se dedicam a tentar elaborar um inventário empírico dos diferentes tipos de saber. O saber não existe senão sob formas específicas. O erro é acreditar que são essas formas de um objeto natural que se chama saber. O saber são formas específicas de relação com o mundo. Para existir saber, tem que haver uma relação do sujeito com esse saber (CHARLOT, 2000).

Barbier (1996b apud Loureiro, 2006) distingue três espaços sociais do saber (ou dos vários saberes): saber que considera ser sempre uma construção social: os espaços sociais da produção do saber, que são os espaços de investigação, sendo aqui o espaço do saber teórico; os espaços sociais de mobilização do saber, que são os espaços do trabalho e da vida cotidiana, onde se situam os saberes da ação; e os espaços sociais de comunicação, difusão e apropriação dos saberes, que incluem instituições como a escola, por exemplo, estando presentes nestes espaços também o saber teórico sob a forma didática.

Em conformidade com a definição de saber como fruto de uma relação, para Beillerot (1998 apud Loureiro 2006), o saber depende da relação entre a língua e as ações no campo de uma determinada prática social. No campo de pesquisa das práticas sócias (trabalho e formação), a atividade tem sido estudada nessa articulação com a hipótese “imersão do indivíduo pela atividade”. O indivíduo é constituído nas suas interações com o meio ambiente e está no processo de ganhar forma, fazendo a sua história nessas ações. É impossível pensar o sujeito e a atividade sem pensar sua relação com o seu ambiente. O sujeito se transforma com a atividade ganhando saberes que o formam a partir de uma troca na situação. O saber e a cognição são conceituados como operações, são ações (DURAND e HORCIK, 2012).

O saber é uma forma heterogênea e maleável, cuja racionalidade e lógica não se definem por uma norma superior, mas em relação ao contexto social, psicológico e cultural de uma comunidade (Jovchelovith, 2008). Para Loureiro, (2006) o saber tem caráter contextual e por isso está ligado aos atores e às atividades, assumindo relevância, nesse caso a comunicação oral, gestual e visual. Os saberes adquiridos por via experiencial têm mais oportunidade de serem transferidos quando adquiridos em situações contextualizadas (BOURGEOIS, 1996).

Maggi (2008) traz a origem do transmitir (do latim *trans + mittere*) com o sentido dominante de fazer chegar alguma coisa a alguém, fazer passar para o lado de lá. Não existe somente o envio, mas também a recepção, ao menos em termos de possibilidade. A transmissão existe, mesmo se a mensagem não chega sempre ao seu destino. Quando a mensagem é recebida por quem escuta, não se sabe como foi a compreensão dela. O fato da escuta ocorre pela necessidade de aprender para agir e na maior parte dos casos essa necessidade compreende ações futuras, as quais ele ainda não conhece. Uma maneira ao mesmo tempo simples e eficaz de verificar se a mensagem foi aprendida, é remeter-nos a sua aplicação.

A partir da definição de saberes feita por Barbier (1998) e demonstrada por Maggi (2008), os saberes podem ser transmitidos já que "são reconhecidos como propriedade de designar enunciados conserváveis, acumuláveis, susceptíveis de comunicação-transmissão, apropriáveis por diferentes sujeitos". Do mesmo modo, as capacidades seriam passíveis de serem transferidas, descontextualizadas de uma prática e recontextualizadas em outra prática. Já os conhecimentos definidos por Barbier (1998) como "estados, resultados de experiências cognitivas, marcadamente de interiorização dos saberes, decorrentes da aprendizagem, portanto ativáveis, variáveis de um sujeito a outro, inscritos em uma história dos sujeitos envolvidos" não podem ser transmitidos.

Pode-se dizer que os saberes, as capacidades, as atitudes, mesmo as maneiras de ver, passam de um sujeito a outros sujeitos, mas não porque lhes sejam transmitidos. O que parece uma passagem, atribuída a uma transmissão que não existe, é na verdade um compartilhamento devido a uma ação de aprendizagem. A aprendizagem como um processo de ações e de decisões,

sempre em relação com outros processos de ações e de decisões (MAGGI, 2008).

5. METODOLOGIA DE PESQUISA

Estabelece-se neste momento uma descrição mais detalhada sobre o percurso seguido nesta pesquisa de investigação sobre a formação experiencial dos trabalhadores da cadeia produtiva do açaí da Ilha Arapiranga em Barcarena ao mercado Ver-o-Peso em Belém no estado do Pará.

Em virtude da problemática e questões a se investigar sobre os saberes que constituem a formação experiencial dos trabalhadores na cadeia produtiva do açaí, o recorte da pesquisa considera as atividades compreendidas entre a coleta do açaí na ilha Arapiranga - Barcarena - Pará até a comercialização dos frutos *in natura* no mercado Ver-o-Peso em Belém - Pará. Considera como matriz uma família ribeirinha que tem como principal fonte de renda o trabalho de extração de açaí na Ilha Arapiranga. Participaram da pesquisa três trabalhadores que atuam diretamente nas atividades que compõem a cadeia produtiva do açaí e duas pessoas da família que não atuam diretamente nesse trabalho.

Partiu-se do pressuposto de que para compreender os saberes da formação experiencial na cadeia produtiva do açaí seria necessário mergulhar na rotina de trabalho dos ribeirinhos para explorar as suas atividades, assim como dar voz a esses sujeitos para que se possa conhecer como aprendem e o que eles sabem para serem reconhecidos como extrativistas. A partir desse propósito, utilizou-se abordagem qualitativa.

A pesquisa de caráter qualitativo representa para Chizzotti (1991, p. 79), pressupõe “uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, uma independência viva entre o sujeito e o objeto, um vínculo indissociável entre o mundo do objeto e a subjetividade do sujeito”.

A pesquisa qualitativa não se preocupa com representatividade numérica, mas sim com o aprofundamento da compreensão de um grupo social, de uma organização (GOLDENBERG, 1997, p.34). Minayo (2001) acrescenta que esse tipo de pesquisa trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

Por se tratar do estudo de um grupo, o método de pesquisa etnográfico se mostra apropriado para norteá-lo. A etnografia como estratégia de abordagem qualitativa foca em um grupo cultural intacto dentro de um cenário natural, coletando principalmente dados observacionais e de entrevistas (Creswell, 2010). Mattos (2011) traz algumas contribuições para o campo das pesquisas qualitativas, em particular para os estudos que se interessam pelas desigualdades sociais, processos de exclusão e situações sócio interacionais. Hipotetiza-se que é impossível fazer uma pesquisa etnográfica sobre qualquer assunto sem tecer suposições sobre a aprendizagem, a vida cotidiana, ou mudança de participação (Lave, 2015).

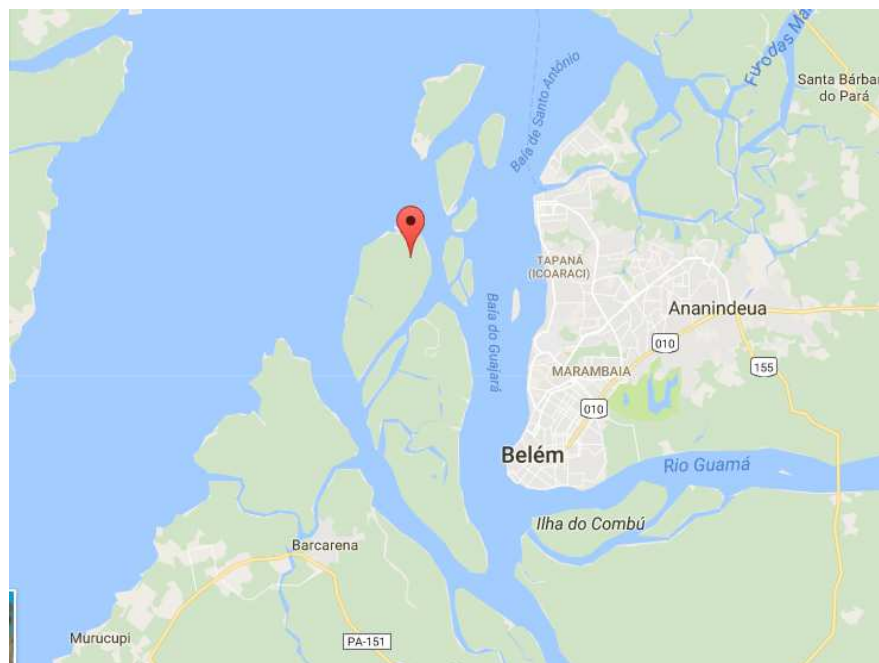
Segundo Mattos (2011, p.57) “a maior preocupação da etnografia é obter uma descrição densa, a mais completa possível, sobre o que um grupo particular de pessoas faz e o significado das perspectivas imediatas que eles têm do que eles fazem; esta descrição é sempre escrita com a comparação etnológica em mente. O objeto da etnografia é esse conjunto de significantes em termos dos quais os eventos, fatos, ações, e contextos, são produzidos, percebidos e interpretados, e sem os quais não existem como categoria cultural”.

A escrita etnográfica conforme Clifford (2002) é feita a partir de uma teia de relações e experiências estabelecidas e/ou vivenciadas entre o etnógrafo e os personagens presentes no campo. Dessa maneira, a etnografia se configura não apenas como “método” (universalista, iluminista) e nem apenas como literatura (relativista, romântica), pois o campo é uma articulação no qual há ambiguidades, tensões e indeterminações oriundas do próprio sistema de relações no qual o etnógrafo se inseriu, ou seja, a relação entre campo e pesquisador se constituiu em algo enquanto decisivo para a escrita etnográfica.

5.1. Levantamento de dados

O levantamento de dados, realizado em setembro de 2016, tem como unidade de pesquisa a Ilha Arapiranga, situada no município de Barcarena, no estado do Pará, conforme indicado em vermelho na figura 8. A ilha tem como principal fonte de renda e trabalho a extração do açaí e pelo acesso dessa proponente aos moradores da ilha.

Figura 8. Localização da Ilha Arapiranga



Fonte: Google Maps, 2016.

Possui uma área com aproximadamente 38 km², abrigando uma população de cerca de 2200 habitantes. A ilha possui área de terra firme, que são as terras mais altas, sofrendo muito raramente com as alagações. As áreas de várzea são as terras que sofrem as alagações anuais em decorrência do aumento do nível das águas dos rios (STERNBERG, 1998).

O rio mais importante é o Arapiranga. Outros, como o Carnapijó e o Barcarena, fazem confluência com a ilha. A influência do oceano e das águas das marés banha a ilha diariamente. Nas maiores marés as áreas mais baixas ficam cobertas por águas. Segundo Tourinho (1996) dá-se o nome de marés aos movimentos alternados de ascensão e abaixamento das águas do mar. A população local conhece bem esses movimentos das marés, sendo eles que orientam-nos tanto quanto ao deslocamento nos rios ou baías, assim como à pesca e captura do camarão.

A ilha é formada pelas comunidades: Cutajú-Miri, Papaquara, Jupariquara, Buçuquara, Boa Nova, Ilha do Macaco, Flecheira, Prainha, Vila Arapiranga, Cutajú-Açú, Jandiaquara, Camuringuara, Estacamento. Nessas comunidades existem sete escolas municipais de ensino fundamental incompleto multiseriado. Não existe posto de saúde na ilha, quando há

necessidade de atendimento médico a população se desloca para Ilha de Cotijuba, Icoaraci (distrito de Belém) e para Barcarena. Em Cotijuba existe uma “ambulância” que faz o transporte dos doentes para Belém nos casos mais graves. Há igrejas e templos. As comunidades católicas promovem as festividades religiosas em cada comunidade, e conforme padroeiro (a) e dia santo (a), as comunidades evangélicas promovem os cultos e as missões. O lazer é proporcionado principalmente pelo futebol, várias comunidades possuem campos e realizam torneios. Existem os barracões para festividades dançantes.

Com o intuito de conseguir as respostas necessárias para alcançar o objetivo da pesquisa, fez-se uma imersão durante o período 25/09/2016 a 30/09/2016 na Ilha Arapiranga e na região de Belém – Pará vivenciando toda a rotina de vida dos trabalhadores da cadeia produtiva. Planejou-se esse período para visualizar e ouvir os trabalhadores além de segui-los em suas atividades de trabalho. Ao longo da investigação procurou-se criar um cenário favorável à participação dos sujeitos de pesquisa sem seguir um roteiro pré-definido.

Na coleta de dados foram entrevistados e observados três trabalhadores e duas pessoas que não trabalham diretamente na cadeia produtiva. Nesse processo, relataram que já participaram de pesquisas dando depoimentos, dessa forma demonstraram tranquilidade e disponibilidade, não colocando obstáculos em cooperar com a pesquisa. Durante o período de imersão seguiu-se o dia a dia deles, que pareciam estar à vontade para demonstrar e explicar as atividades de trabalho sendo solícitos aos pedidos de registro em fotos e gravação de voz.

O número de sujeitos envolvidos na pesquisa foi definido por incorporação gradual, sendo interrompido pelo critério de saturação qualitativa, ou seja, “quando as concepções, explicações e sentidos atribuídos pelos sujeitos começam a ter uma regularidade de apresentação” (MINAYO et al., 2002, p. 48).

5.2. Participantes

A família participante da pesquisa é formada pela mãe (Celina), pai (Raimundo), três filhas (Célia Regina, Maria Cristina e Zaneide), quatro filhos

(João Paulo, Josímo, José Roberto e Josimar) e três crianças netos de Raimundo e Celina, sendo Felipe, o neto mais velho, participante da entrevista. Todos são moradores da comunidade Cutajú-Miri na Ilha Arapiranga. A escolha da família se deu devido a sua representatividade junto aos demais moradores e órgãos públicos, além de terem ativa participação na organização da ilha atuando na associação dos moradores, na escola da ilha e no assentamento de outras famílias do local. A família participa apoiando os projetos desenvolvidos na ilha pelo grupo de pesquisa Programa de Estudos em Engenharia, Sociedade e Tecnologia (PROGEST) do CEFET-MG.

A família convidada a participar da pesquisa não só aceitou o convite como também abriu sua casa para hospedar a pesquisadora, facilitando a aproximação da realidade local.

Na cadeia produtiva do açaí trabalham o pai (Raimundo) e os quatro filhos (João Paulo, Josímo, José Roberto e Josimar. João Paulo e Josímo se dedicam quase que totalmente à comercialização dos frutos na feira do açaí no mercado Ver-o-Peso. Havendo necessidade, na época de safra, podem ajudar o Raimundo. José Roberto e Josimar se dedicam das atividades de extração até a embalagem dos frutos. Apesar de existir a divisão do trabalho os membros relataram ter condições de realizar qualquer atividade na cadeia produtiva do açaí.

As pessoas pesquisadas foram Raimundo, José Roberto e João Paulo, que sempre trabalharam na extração de açaí, Celina, que já trabalhou na cadeia produtiva do açaí e Felipe, que demonstra vontade de trabalhar. José Roberto possui o ensino médio completo e realizou cursos de aprendizagem industrial nas áreas de eletricidade e bombeiro civil, chegando a fazer trabalhos voluntários na região de Belém. Raimundo e João Paulo possuem o ensino fundamental incompleto. Todos eles fizeram cursos de aperfeiçoamento na área de extração de açaí oferecido por órgãos locais após o aumento da demanda de açaí no mercado, cursos estes realizados na sede da associação de moradores.

5.3. Entrevista

Realizaram-se entrevistas com as cinco pessoas consideradas sujeitos de pesquisa pertencentes à família ribeirinha da Ilha Arapiranga. Nesse processo houve uma boa interação entre os entrevistados e a pesquisadora. Segundo Bourdieu (1997, p.694) a relação de pesquisa (da etnologia à sociologia, do questionário dito fechado à entrevista mais aberta) é antes de tudo uma relação social.

Quando se inicia uma relação de entrevista é preciso reduzir as distorções que dela resultam, neste sentido é preciso entender a amplitude e a natureza da distância entre a finalidade da pesquisa tal como é percebida pelo pesquisado, e a finalidade que o pesquisador tem em mente. Tais esclarecimentos iniciais podem, pelo menos, ajudar a compreender o que pode ser dito e o que não pode, as censuras que impedem o entrevistado de dizer certas coisas e as incitações que o encorajam a acentuar outras (BOURDIEU, 1997, p.695).

“A entrevista em história oral é a manifestação do que se convencionou chamar documentação oral, ou seja, suporte material derivado de linguagem verbal expressa para esse fim” (MEIHY & HOLANDA, 2007, p.14). Para Gaskell (2002) a aplicação de entrevistas deve ocorrer com critérios de informalidade, numa tentativa de proporcionar ao entrevistado um momento de conversa informal e sem originar opressões.

Neste trabalho utiliza-se da entrevista do tipo semiestruturada, de acordo com May (2004, p. 149) a diferença central “é o seu caráter aberto”, ou seja, o entrevistado responde às perguntas dentro de sua concepção, mas não se trata de deixá-lo falar livremente. Sendo assim, fez-se uso de um roteiro de perguntas, que consta no apêndice A, fazendo-se perguntas direcionadas, mas abrindo espaço para o entrevistado se manifestar livremente conforme andamento do assunto. Nesses momentos a pesquisadora buscou manter o foco do roteiro, agindo conforme explicado por Gil (1999, p. 120) “o entrevistador permite ao entrevistado falar livremente sobre o assunto, mas, quando este se desvia do tema original, esforça-se para a sua retomada”.

5.4. A observação participante

Através da técnica de observação participante colocou-se face a face com os trabalhadores na cadeia produtiva do açaí para aprofundar e ampliar a credibilidade na coleta dos dados. Para Minayo (2010) a filosofia que fundamenta a observação participante é a necessidade de que todo pesquisador social tem de relativizar o espaço social de onde provem, aprendendo a se colocar no lugar do outro.

“A observação participante consiste na participação real do pesquisador com a comunidade ou grupo. Ele se incorpora ao grupo, confunde-se com ele. Fica tão próximo quanto um membro do grupo que está estudando e participa das atividades normais deste” (Lakatos e Marconi, 2003, p.194).

No processo de observação buscou-se integrar ao grupo estudado e fazer parte da vida deles, dessa forma incluindo-se no contexto. Planejando-se realizar a observação na cadeia produtiva do açaí de modo a se tornar possível responder aos objetivos da pesquisa, a pesquisadora buscou manter o enfoque sobre os elementos a serem observados. Fez uso de um diário de campo na forma de gravação para registrar conversas informais, observações de comportamento, falas e impressões pessoais (que normalmente vão se modificando com o tempo) sobre as categorias ou pontos a serem investigados. Segundo FALKEMBACH (1987), os diários de campo devem possibilitar registros minuciosos.

5.5. A análise de conteúdo

Segundo Alves-Mazzotti e Gewandsznajder (1999, p.169) “na pesquisa qualitativa considera-se documento qualquer registro escrito que possa trazer informação para o pesquisador”, dessa forma serão consideradas as transcrições das entrevistas durante o período de levantamento dos dados e as observações da pesquisadora.

Através da aplicação das técnicas de análise de conteúdo examinaram-se as comunicações. Segundo Bardin (2011), qualquer comunicação, isto é, qualquer veículo de significados de um emissor para um receptor, controlado

ou não por este, pode ser escrito e decifrado pelas técnicas de análise de conteúdo.

Avaliando o conteúdo das mensagens, buscou-se inferir conhecimentos sobre os trabalhadores da cadeia produtiva do açaí e do meio em que estão envolvidos. Para Bardin (2011, p. 41), "a análise de conteúdo pode ser uma análise dos "significados" (exemplo: a análise temática), embora possa ser também uma análise dos "significantes" (análise lexical, análise dos procedimentos)".

6. O PROCESSO DE FORMAÇÃO NA CADEIA PRODUTIVA DO AÇAÍ

A partir da observação participante e das entrevistas foi possível identificar alguns elementos que guiam a reflexão sobre a formação experiencial no contexto de trabalho. Nessa lógica foram organizados e agrupados conteúdos com assuntos semelhantes, mas tratados separadamente para fim de compreensão, tendo em vista que fazem parte de um processo de relação mais complexo.

6.1. O trabalho na cadeia produtiva do açaí

Para iniciar as análises é necessário descrever as etapas e atividades que compõem a cadeia produtiva do açaí e que servirão de base para o desenvolvimento do estudo. O fluxo da cadeia produtiva do açaí na comunidade Cutajú-Miri está descrito no fluxograma apresentado na figura 9.

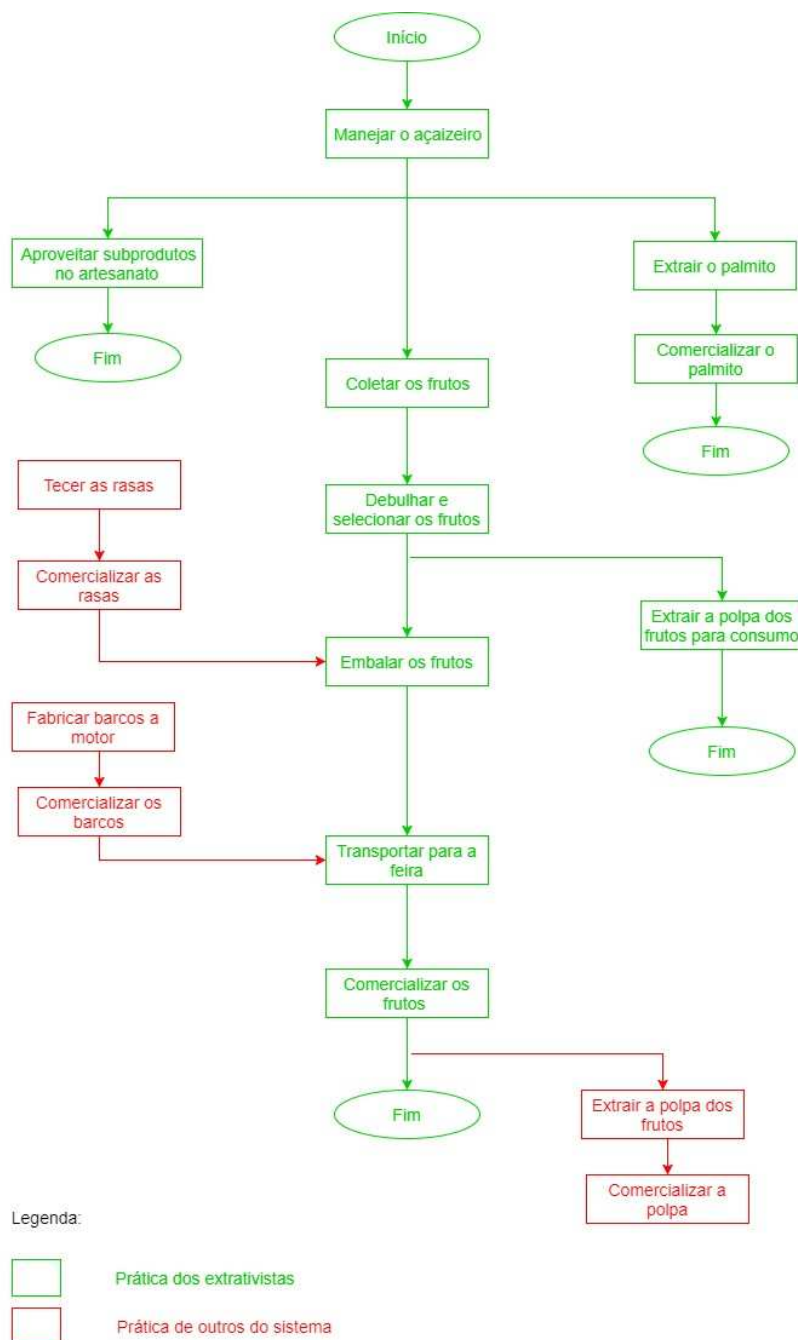
O fruto do açaí pode ser obtido a partir da cadeia produtiva de produto não madeireiro que basicamente é originado de florestas nativas. Castro et al. (2006) fazem uso da definição de cadeia produtiva feita por López (2015) como conjunto de componentes interativos, incluindo os sistemas produtivos, fornecedores de insumos e serviços, indústrias de processamento de transformação, agentes de distribuição e comercialização, além dos consumidores finais.

A cadeia produtiva do açaí tem a polpa como principal produto acabado. A polpa pode ser consumida pelos ribeirinhos produtores de açaí e nesse caso é obtida após a seleção dos frutos coletados. Para se transformar em polpa, pode ser processada de forma manual ou utilizando um equipamento chamado batedeira que separa a polpa do caroço do fruto. A polpa que é vendida para o cliente final, para ser obtida, deve passar pelas etapas de manejo do açazeiro, coleta, debulha, seleção, embalagem, transporte e comercialização do fruto in natura, todas realizadas pelos ribeirinhos extrativistas.

Na cadeia produtiva do açaí existem outros atores que atuam no processo de extração da polpa para venda direta, seja para o consumidor final ou para indústrias que irão extrair a polpa transformando em novos produtos ou processando para venda congelada. O processo de produção da rasa também

é feito por outras pessoas que agregam a cadeia produtiva do açaí. A rasa, conhecida como paneiro, trata-se de um cesto trançado manualmente, feito de fibras naturais ou da mescla de fibras naturais e sintéticas. No processo do açaí é usada para acondicionar o fruto após a coleta e durante o transporte, servindo também como unidade de medida. Existem outros usos para esse cesto além da cadeia produtiva do açaí. Os produtores de açaí, em grande maioria, compram a rasa feita por terceiros.

Figura 9. Fluxo do processo de extrativismo e beneficiamento do açaí.



Dessa cadeia produtiva, obtém-se o palmito de açaí como um produto secundário. O palmito é gerado a partir do manejo do açaizeiro feito pelos ribeirinhos com o corte das palmeiras consideradas velhas e com baixa produtividade. Esse produto é comercializado para as indústrias que irão beneficiá-lo e comercializá-lo para os grandes centros consumidores.

Do manejo do açaizeiro aproveitam-se subprodutos como as folhas e o cacho sem os frutos para confecção de artesanatos usados na decoração da casa.

O foco dessa pesquisa são as atividades que vão desde a coleta à comercialização dos frutos in natura, todas realizadas pelos ribeirinhos. Dessa forma, a descrição do trabalho feito pelos produtores de açaí se concentra nessas etapas, assim como as características gerais da cadeia produtiva do açaí.

O trabalho realizado na cadeia produtiva do açaí na comunidade Cutajú-Miri se resume em manejo do açaizal, coleta, debulha e seleção, embalagem, transporte e comercialização:

6.1.1. Manejo do açaizal

Calzavara (1972) define o manejo do florestal como sendo um extrativismo racionalizado com adoção de normas técnicas visando à exploração econômica da espécie com caráter permanente das espécies florestais da região.

Para realizar essa atividade utiliza-se o facão como ferramenta e as seguintes técnicas:

- Desbaste: as touceiras são reduzidas, cortam-se as palmeiras muito altas, muito velhas, muito finas que apresentam riscos de cair e que não apresentam condições de serem exploradas. Ao eliminar os estipes retira-se o palmito. Com essa prática busca-se abrir mais espaços no açaizal e aumentar a produção dos frutos.
- Raleamento: extraem-se as touceiras com menor florescência e outras árvores com menor valor econômico que crescem junto às palmeiras. Com essa prática aumenta-se a luminosidade favorecendo o amadurecimento.

- Roçagem: capina do local eliminando espécies que crescem no açazal e palmeiras que estejam fora do espaçamento adequado.

A família estudada realiza o manejo no açazeiro depois de coletar todos os frutos da área deixando o local preparado para a próxima florescência. A área manejada do açazeiro pode ser vista na figura 10.

Figura 10. Açazal manejado



Fonte: Pesquisadora – 2016

Raimundo explica que no manejo do açazal geralmente não existe plantio de mudas, somente quando eles fazem a roça que plantam algumas mudas de açai. No manejo são feitos os cuidados para dar às palmeiras condições de produzir mais. Observam por exemplo o espaçamento entre elas, fazendo o corte de algumas quando necessário,afim de adequar o distanciamento para se aproximar da referência técnica.

“Não há necessidade de plantar, o próprio passarinho planta, e agora já tem porque é assim, o açai fica um tempo no cacho ele cai, tá maduro aí ele caiu brotou, caiu no chão ele pega, pega fácil, a gente não tem, nós mais desbasta ele do que planta. Porque se aqui tiver umas 50 arvores de açai o espaço não dá, aí a gente tem que cortar

um muncado isso se chama desbastar, porque tudo isso tem o açai, ele tem que ter um espaço indicado pra ele poder desenvolver e produzir. Esse espaço é entre uma árvore e outra, na técnica mesmo seria 4 m² pra cada um se desenvolver ai lá, até 3, 4 arvores, mas geralmente ele fica mais reduzido, porque no açai nativo que é o açai que a gente não plantou ele é mais reduzido, a gente fez algumas plantas aqui nesse espaçamento, porque a gente tem trabalhado no roçado e a gente plantava açai, nesse que a gente plantou a gente conseguiu fazer o espaçamento, ai fora dessa parte que nós plantamos é nativo, a gente só vai cortando um aqui e outro lá pra poder ampliar um pouco..." (Raimundo).

O açazeiro recebe os cuidados nos períodos de entressafra quando os trabalhadores dispõem de mais tempo devido à queda da produtividade. Raimundo apontou melhorias na produção do açai após adotarem o manejo.

"Quando não tem esse açai que às vezes a gente apanha 1 vez na semana a vezes 2, a gente já passa a tratar o açazal, ai a gente vai derrubar aquelas árvores altas, tirar a copa, ai vai vender o palmito, ele também vai complementar nossa renda. Depois que a gente começou a tratar mais o açazal, zelar mais, fazer esse desbaste, ele começa a produzi na entressafra. Sempre tá tirando, já de uns 5 anos pra cá, ele já não acaba, diminui, mas não acaba...todo ano tem uma manutenção, que seria mais uma limpeza mesmo, roça, desbasta" (Raimundo)

Demonstraram a dificuldade de manter a área limpa devido as folhas quem caem com frequência, a área de trabalho muito extensa e o período de colheita que demanda maior atenção por parte deles.

"Quase não consegue manter todo tempo limpinho, porque a própria folha dele isso que tá aqui no chão, isso aqui joga em quantidade de folha por época, por exemplo, sempre, sempre elas jogam essas folhas...é muito difícil a gente manter o mato do jeito que a gente gosta, a gente prepara num ano, mas quando chega no outro ano na outra safra ele já tá assim, a gente não consegue tá todo tempo tirando essa folas colhendo. A gente tem uma dimensão de área de bom tamanho, aqui conta 44 hectares de terra, pra gente trabalhar toda num consegue, trabalha de um lado num ano...com 15 dias tira pra um lado, depois quando 15 dias já tem que voltar aqui" (Raimundo).

Quando fazem a limpeza, aproveitam o material recolhido como adubo para fertilizar a terra.

"Limpeza de mato, a gente vai amontoando, roçando o lixo, pegando as folhas e fazendo montueiro de lixo quando a gente faz isso esse próprio mato ele gera em torno de 1 ano ele fica, depois ele fertiliza a terra de novo, ele é o nosso adubo daqui, ele se torna o chamado

adubo orgânico, que é da própria composição das folhas, do mato que a gente vai limpando é o próprio adubo, aí quem não faz isso, geralmente diminui a produção. Tem que cuidar bem não é só colher” (Raimundo).

6.1.2. Coleta

Canto (2001) descreve que a maneira mais empregada para colher o açaí é escalando o estipe (caule) com auxílio de um anel de fibra envolvendo os pés e removendo o cacho manualmente.

Para coletar o açaí o apanhador inicialmente prepara a peconha, que é um anel confeccionado com fibras naturais, usado como apoio dos pés no processo de escalada. Antes de subir na palmeira, observa-se a altura e o diâmetro do estipe, as condições de segurança para a escalada e se os frutos estão “tuíra” (nome usado para indicar os frutos maduros). Nesse estado o açaí apresenta a cor preta e uma cobertura de cor acinzentada estando pronto para ser colhido. A figura 11 ilustra essa atividade.

Figura 11. Coleta de açaí



Fonte: Pesquisadora – 2016

Considerando as condições apropriadas, o apanhador coloca a peconha junto aos pés servindo como suporte para a subida. A escalada é feita geralmente por pessoas que tenham preparo físico e menor peso. Cavalcante (1979) aponta que esta é uma tarefa árdua e arriscada que requer habilidade e muito vigor físico. A subida no estipe consiste em “abraçá-lo” apoiando os pés e as mãos na árvore para iniciar o movimento de impulso com o corpo até alcançar o cacho, que é cortado com um facão. Pode ocorrer de se subir em uma árvore e cortar o cacho com açai de outra árvore, conforme explica Raimundo:

“Geralmente o camarada escolhe uma árvore ai dessa arvore ai que ele escolheu pra subir ai as vezes ele pega de uma outra árvore do lado o açai quando ta bom...ah lá ele tá pegando de uma outra arvore porque facilita, as vezes em vez de trazer um cacho ele vem trazendo dois, três, só em uma subida” (Raimundo).

Na descida, o apanhador segura o cacho e escorrega pelo estipe até o solo. Os cachos cortados são apoiados no solo em cima de uma lona para evitar contaminação. A coleta leva em consideração a disponibilidade dos frutos, e segundo Raimundo no período de coleta toda a energia é gasta nessa atividade:

“Quando chega no período de colheita só tem que se preocupar com a colheita, não dá tempo de fazer a limpeza do mato, porque o açai é assim ele quando amadurece ele não espera por ninguém ou você colhe ele ou você perde. Não pode esperar...tem que se preocupar em colher senão a gente perde. O açai geralmente depois que passa de 1 mês ele tá maduro, depois de maduro até uns 15, 20 dias ele aguenta, passou disso ele começa a secar, começa a cair também do cacho, ai já perde”. (Raimundo)

Jardim (2002) vê as atividades extrativistas, realizadas por moradores ribeirinhos, como um exemplo de caráter “não-predatório” do uso da palmeira de açai. A extração dos frutos é feita diretamente pelos extrativistas, assim como a comercialização junto ao beneficiador. Jardim (2002) considera que existem dois tipos de extração na “área de produção”: extração I que é feita pelo extrativista e o beneficiador dos frutos e a extração II, em que existe permanente ação direta de intermediários. Dessa forma, a cadeia produtiva desenvolvida na comunidade Cutajú-Miri pertence ao tipo I.

Segundo Homma (2008), o trabalho extrativista no açazeiro pode ser tanto por aniquilamento como por coleta, dependendo da finalidade, já que são obtidos o palmito, por aniquilamento, e o vinho, pela coleta de seus frutos. A cadeia produtiva do açaí na ilha Arapiranga se enquadra no modo extrativista tradicional e objetiva principalmente apenas a coleta dos frutos até o consumidor final, sendo o palmito obtido como produto secundário a partir do aniquilamento das palmeiras que não se encontram em condições produtivas.

6.1.3. Debulha e seleção

Canto (2001) descreve que a debulha dos caroços é a etapa seguinte à coleta dos frutos, consistindo em retirar os frutos do cacho. Essa tarefa pode ser feita pelo apanhador ou por outro trabalhador. Senta-se em cima da lona segurando o cacho com uma das mãos e com a outra mão envolvem-se os ramos com os frutos forçando-os a cair em cima da lona. A figura 12 ilustra essa atividade.

Figura 12. Debulha do açaí



Fonte: Pesquisadora – 2016

Nessa atividade existe a preocupação para não contaminar o açaí debulhado, conforme dito pelo Raimundo:

“A gente estende essa lona, aí a gente vai colocar o cacho de açaí aí em cima, isso aqui faz parte de uma higiene da parte nossa, tem mais cuidado, aí cada trabalhador geralmente tem uma lona dessa...pra não deixar ele exposto na terra...esse tipo de higiene que a gente tem aqui é que faz a diferença de outros, porque tem muitos trabalhador que não usa isso aí, eles põe o açaí no chão mesmo, fica exposto direto na terra, a gente esse cuidado” (Raimundo).

Após debulhar uma quantidade de cachos que, visualmente, enchem um paneiro, faz-se a seleção separando os que apresentam não conformidades com o objetivo de aumentar a qualidade do produto final, conforme a fala de Raimundo: “Estou debulhando todos eles, mas daqui vai sair açaí que não tá bom para o consumo, eu vou tirar eles, fazer uma seleção...tem que fazer a seleção deles que é escolher”.

Os cachos vazios são deixados no local da coleta servindo de adubo, sendo alguns usados para confecção de artesanatos.

6.1.4. Embalagem

Os frutos previamente selecionados são colocados em paneiros que tem seu fundo coberto com folhas de Guarumã, espécie de planta amazônica. Ao enchê-lo com os frutos até a borda do cesto, é feita uma estrutura amarrando as folhas de Guarumã na borda aumentando a altura de paneiro de modo a enchê-lo ainda mais. Um paneiro cheio pesa em média trinta kilogramas. Ao completar o paineiro, o açaí é coberto com folhas de Guarumã e com saco plástico por cima que é amarrado fechando o paneiro conforme figura 13. Os cestos são transportados da área de coleta para o local do transporte.

Figura 13. Embalagem do açaí



Fonte: Pesquisadora – 2016

6.1.5. Transporte

Os paneiros são carregados para o barco que faz o transporte da comunidade até a Feira do Açaí no mercado Ver-o-Peso em Belém (Pará). No barco eles são organizados e empilhados para o transporte. Durante o trajeto tem-se o cuidado de não deixar o fruto em contato com a água para evitar aceleração de sua deterioração. A família entrevistada faz o transporte do açaí de outros produtores vizinhos. Para diferenciar os paneiros por produtor, cada um coloca uma identificação, geralmente uma fita com folha de Guarumã. A figura 14 demonstra o transporte.

Figura 14. Transporte de barco do açaí



Fonte: Pesquisadora – 2016

6.1.6. Comercialização

O açaí extraído pela família estudada é vendido no mercado Ver-o-Peso, onde acontece a Feira do Açaí todos os dias. Essa feira é um espaço para os extrativistas expõem o seu produto para a comercialização, conforme demonstra a figura 15.

Figura 15. Feira do açaí – Mercado Ver-o-Peso



Fonte: Pesquisadora - 2016

Na família João Paulo e Josímo alternam as noites para realização das vendas. O vendedor, além de comercializar o seu açaí, vende dos outros produtores vizinhos sob as mesmas condições.

Ao chegar à feira, o açaí é retirado do barco com ajuda da equipe de carregadores que trabalham em parceria com o vendedor extrativista. O barco retorna para o rio guiado por um ajudante que aguarda até o fim das vendas.

Os paneiros são posicionados no local indicado pelo vendedor, não existindo marcação determinando onde cada vendedor deve se posicionar. Ao organizar todos os paneiros para a venda, a vigilância do produto passa a ser de responsabilidade do carregador, que deve zelar para que não seja furtado ou mexido. O carregador cobra o valor de R\$ 3,00 (três reais) para carregar cada paneiro e vigiá-lo. Havendo algum problema ele paga a quantia de R\$ 10,00 (dez reais) ao extrativista para cobrir o prejuízo.

A venda tem início por volta de 03h00min. da manhã e termina quando todos os paneiros são vendidos. O preço não é tabelado: antes de serem iniciadas as negociações o vendedor conversa com os demais para verificar qual o valor inicial praticado. O vendedor é quem determina o preço do produto, podendo variar conforme a safra, demanda do mercado, disponibilidade de produtos e horário da venda na feira. Acompanhou-se a comercialização do

açaí realizada no dia 27/09/16. As vendas começaram aproximadamente às 04h00min. da manhã e terminaram às 06h00min.

O açaí ao ser vendido é despejado do paneiro para um saco de ráfia. O comprador tem a sua equipe de carregador que faz esse trabalho junto com o vendedor. Foram vendidos cinquenta e três paneiros somando da família acompanhada e outras famílias da comunidade que enviam seus produtos para serem comercializados por terceiros. Cada paneiro foi vendido pelo valor de R\$ 70,00 reais. Por se tratar de um produto perecível, o vendedor se esforça para não retornar com mercadoria para a ilha, pois ela dificilmente será vendida em outro dia, dessa forma, em algumas ocasiões, o preço do paneiro é reduzido para facilitar a negociação com o comprador, concluindo as vendas.

Ao finalizar as vendas aciona-se o ajudante para ancorar o barco e guardar os paneiros vazios que são reutilizados.

A grande disponibilidade do fruto na região e o constante consumo, fez com que a sua comercialização se tornasse a principal fonte de renda da família. O preço negociado não é determinado pelo produtor, variando conforme a demanda do mercado e o acesso ao produto. A renda obtida da comercialização do açaí é destinada à sobrevivência do grupo. No período de safra há um aumento da renda familiar, sendo parte do excedente poupado para suprir as necessidades no período da entressafra.

A venda do açaí na feira é associada não só a um bom produto, mas também ao produtor, conforme explica João Paulo. A pessoa é conhecida pelo açaí que ela vende, os compradores, chamados de maquineiros, que irão processar o açaí para comercializar a polpa, confiam no produto que estão comprando conforme a sua origem, que tem como fundamento a pessoa que comercializa.

“Se você vim aqui e trazer seu açaí aqui, seu açaí pode ser bom, mas se você chegar aqui e não tiver um conhecimento, você fica com o açaí, porque os maquineiros não conhecem, muitas da vezes já trabalharam com o seu açaí, mas que eu trazia, mas aí ele não conhece você...o fornecedor do açaí ele não conhece, o dono do açaí, fica com medo de comprar o açaí, e aqui na feira tem também muito açaí misturado que o pessoal compra do paneirino e joga na rasa, faz aquela...principalmente quando tá bom de vender o açaí, que tá caro, aí o cara, maquineiro já tem aquele medo de comprar, aí chega aqui na feira se não tiver um conhecimento o cara trás o açaí e pena” (João Paulo).

Antes de retornar para a ilha, o vendedor efetua a compra de alimentos na feira para sua família e também para as outras que enviaram seu açaí para ser vendido por ele. Ao chegar lá ele entrega às famílias a importância conseguida pelas vendas, os alimentos e seus paneiros. Neste momento um novo ciclo da cadeia produtiva de açaí já se iniciou para mais um dia de trabalho.

6.2. A aprendizagem associada ao trabalho na cadeia produtiva do açaí

A aprendizagem na cadeia produtiva do açaí está relacionada ao contexto profissional das pessoas entrevistadas, ou seja, as aprendizagens que ocorrem no ambiente de trabalho. O trabalho realizado nas diferentes etapas que compõem a cadeia produtiva se mostrou fundamental para a formação dessas pessoas. Segundo Pereira (2006), para aprender a sobreviver os ribeirinhos utilizaram de estratégias de subsistência construídas ao longo de vários séculos de experiência de vida no grande vale. No trabalho em família e em comunidade, homens e mulheres da região desenvolvem formas de cultivo do solo, de pesca, de coleta dos produtos da floresta, de feitura da farinha, do beiju, da tapioca e de outras estratégias que garantem a subsistência das famílias.

Os entrevistados iniciam cedo a atividade profissional, daí a importância desse contexto e das relações associadas ao trabalho na formação dessas pessoas. O trabalho no açazeiro, na família estudada na comunidade Cutajú-Miri, faz uso de mão de obra familiar. Segundo Silva (2004), a organização do trabalho tanto no extrativismo vegetal quanto no animal está tradicionalmente organizada segundo laços de parentesco influenciados por noções de gênero, idade e geração. Em respeito a essas noções, se estruturava a socialização para o trabalho de filhos e filhas, desde a mais tenra idade por meio da iniciação ocupacional conferida pelos pais nos seus respectivos espaços de atuação. Dominicé (1991) defende que a formação se aproxima a um processo de socialização, no qual os contextos familiar, escolar e profissional constituem lugares de regulação de processos específicos que envolvem uns aos outros.

Há alguns anos, toda família ajudava na realização das atividades da cadeia produtiva do açaí. Raimundo recorda que esses momentos de trabalho

eram também momentos de reunião familiar onde mesmo trabalhando estava mais próximo à família. Durante o trabalho familiar, existia uma interação que ultrapassava o contexto profissional, trazendo para esse ambiente o contexto familiar, onde as conversas e os comportamentos exigidos pelo trabalho se misturavam aos de casa, tornando esse momento propício para a troca de diversos saberes. Para Cavaco (2002), existe um entrecruzamento e uma complementação entre os saberes adquiridos ao longo da vida profissional, familiar e social. A autora utiliza os estudos de Enriotti (1991) para mostrar que a aprendizagem é facilitada quando há envolvimento entre o domínio profissional, pessoal e familiar registrando a complementaridade de saberes entre os vários domínios.

Atualmente os homens da família, o pai e os 4 filhos, se dedicam ao trabalho produtivo. A programação de trabalho é de segunda-feira a sexta-feira, geralmente no horário de 07h00min. às 13h00min. O horário de trabalho pode variar conforme a organização dos extrativistas e a disponibilidade de frutos. As vendas ocorrem de segunda-feira a sábado com horário de início aproximado às 03h00min. e finalizando logo que o produto se esgota.

No ambiente de trabalho, os entrevistados passam grande parte do seu tempo estabelecendo relações. Eles possuem experiência de trabalho em família e próximos a sua residência, o pai exerce uma função de liderança do grupo, mesmo indiretamente, quando não atua no dia a dia junto com os filhos. O início no trabalho se dá através do contato com outra pessoa que possui anos de trabalho com vasta experiência acumulada. Para Cavaco (2002) o contato com pessoas mais velhas e mais experientes é fundamental na aquisição de um conjunto de saberes ligados à profissão e à cultura local. A experiência de trabalho gera a interação entre um e o outro (BONVOLAT, 1991).

As mulheres dedicam-se ao trabalho doméstico e ao trabalho como professora e auxiliar de serviços gerais na escola da ilha. Para Mota et al. (2014), no extrativismo, análises da organização do trabalho apontam que o trabalho extrativista é feito de acordo com o produto, suas condições de coleta e padrões culturais. A predominância dos homens na atividade, via de regra, está relacionada a disposições culturais e ao valor do produto no mercado. Simonian (2001) analisou que, na Amazônia, os homens geralmente

predominam nas atividades extrativistas economicamente mais compensadoras.

A organização do processo é definida entre os trabalhadores produtores de açaí. A programação da produção inclui combinar entre eles a quantidade a ser coletada, o tempo de trabalho, a divisão das atividades por trabalhador, o local da coleta, o número de trabalhadores por local, o ritmo e horário de descanso. Para Lopes (2008), o trabalho nas sociedades tradicionais tem as técnicas e a divisão do trabalho, o ritmo das atividades e a autoridade sob a qual se organizam prescritos tradicionalmente.

A liberdade para ordenar o trabalho permite aos entrevistados conversar sobre diversos assuntos enquanto realizam as operações. Eles falam sobre a vida, a família, os planos, histórias, etc. Para Cavaco (2002), esses momentos permitem distração, troca de saberes e o fortalecimento das relações de amizade e companheirismo.

Na época de safra do açaí, que compreende o período de agosto a dezembro, é comum a contratação de mão de obra de modo informal e com pagamento por produção. Geralmente são pessoas próximas à família dos produtores de açaí e são contratadas a fim de aumentar a quantidade produzida, e nesse caso os produtores de açaí direcionam todo o trabalho a ser feito para os terceirizados. No período do levantamento de campo havia dois homens, parentes da família, contratados trabalhando nas atividades de colheita, debulha e seleção.

O local a ser explorado é definido pelos próprios trabalhadores, sendo o início da colheita feito em áreas próximas à residência. Em seguida, começam a se afastar utilizando barcos para chegar aos locais mais distantes. Não existe meta de produção estabelecida, não trabalham buscando aumentar a produtividade, o ritmo de trabalho é coordenado pelo próprio trabalhador que às vezes determina uma quantidade mínima de paneiros a ser completado. A determinação de uma meta está ligada a um interesse pessoal, não é estabelecido pelo grupo um volume de produção a ser atingido. As atividades não estão formalmente prescritas, não há padronização do modo de trabalhar, cada trabalhador determina a forma que lhe é apropriada. A maneira de organização do trabalho alinha-se a novos modos de refletir e praticar a formação profissional vistos por Canário (1997) como:

“A superação de formas de organização tayloristas, baseadas na distinção de decisores e executores, na parcelarização e compartimentação das tarefas, de natureza essencialmente repetitiva, tende a questionar um modelo de racionalidade técnica da formação, caracterizado pelo caráter linear e cumulativo. Os fenômenos de forte mobilidade profissional e de multiplicação de tempos de formação, ao longo de toda a vida profissional, propiciam o encadeamento iterativo das situações de trabalho e de formação, associadas a processos de enriquecimento ou de reconversão profissional” (Canário, 1997, p. 10)

Na produção não há divisão técnica do trabalho pré-determinada, conforme o número de trabalhadores as atividades podem ser desmembradas, as quais um trabalhador pode executar apenas uma parte do processo. O modo de divisão mais praticado é a execução de todas as atividades por um mesmo trabalhador. Ao término de suas atividades, um trabalhador ajuda o outro a findar as pendências. Para Bastieri (2007), “é através da experiência comum do cotidiano de trabalho duro (...) que estes trabalhadores se congregam, criam laços, companheirismo, ajuda mútua”. Todos os trabalhadores conseguem realizar qualquer atividade da cadeia produtiva; segundo Canto (2001) o modo de trabalho não se limita apenas a uma atividade, podendo desenvolver um ciclo do trabalho longo.

Segundo Cavaco (2002); as exigências profissionais e a organização do trabalho apresentam-se como fatores determinantes na realização de aprendizagens. As pessoas veem-se confrontadas com desafios e ao tentar superá-los realizam aprendizagens importantes, no sentido de adquirir competências que lhes permitam um bom desempenho, e desse modo a estimulação no contexto profissional se apresenta como elemento determinante nas aprendizagens realizadas informalmente. A maneira como o trabalhador vive e experimenta gera a sua formação (BONVALOT, 1991).

O investimento realizado na cadeia produtiva está associado à aquisição de ferramentas (facão, faca), utensílios (saco plástico, lona, paneiro, corda plástica) e equipamentos de proteção individual (botas e luvas) necessários para executar as atividades desenvolvidas ao longo do processo. Para Lescure et al. (1996) o extrativismo, como tem-se praticado por mais de um século, se caracteriza por baixos investimentos de capital e tecnologia pobre. Segundo Vieira Pinto (2005), a tecnologia sempre foi útil e fecunda, pelo simples fato de ser o resultado constante da ação do homem sobre a natureza, com o intuito

de resolver a contradição entre ambos, de configurar um meio físico e social onde seja mais fácil a existência.

As técnicas empregadas na cadeia produtiva do açaí são utilizadas desde as antigas gerações, não foram identificadas a busca por desenvolvimento e implementação de novas tecnologias ligadas às atividades da cadeia produtiva. A técnica se apresenta como um conjunto de habilidades e instrumentos desenvolvidos pelo homem para o alcance de suas finalidades por meio do trabalho. A técnica pertence à natureza humana e, como tal, precisa apenas ser posta a serviço de nossa emancipação social e bem-estar individual por uma práxis efetivamente transformadora (VIEIRA PINTO, 2005). Processos de trabalho com tecnologias simples e formas particulares de gestão dos recursos naturais compõem o quadro singular das relações de trabalho em sistemas tradicionais, como os encontrados em sociedades indígenas, caboclas, em um campesinato antigo (CASTRO, 1999).

Os procedimentos de trabalho se mantêm pouco alterados; nos últimos tempos as maiores mudanças estão relacionadas à mudança do material de embalagem do paneiro, que antes era feito somente com folha de Guarumã e hoje é de saco plástico. Essa alteração veio a partir da visualização do uso pelos demais comerciantes de açaí da feira. Outra mudança foi o modo de manejar o açazeiro com o aprimoramento de técnicas relativas ao desbaste, em que se retiram as palmeiras com baixa produção e roçagem, plantando essas mudas no espaçamento adequado para favorecer a produtividade do açazeiro. Esses métodos foram aprendidos em treinamentos oferecidos por entidades públicas engajadas em uma melhoria do sistema de produção de açaí.

Um aprimoramento implantado, por parte dos trabalhadores, é o uso de equipamentos de proteção individual como botas e luvas de segurança para melhorar as condições de trabalho, embora no grupo não haja obrigatoriedade de uso desses equipamentos de proteção. No processo de coleta eles fazem uso de uma meia grossa para proteger todo o braço na apanha. Eles relatam que o uso desses equipamentos melhorou a qualidade de vida fora do trabalho por evitar o contato direto com o estipe, protegendo-os das feridas e prevenindo o adensamento da pele.

A cadeia produtiva, da forma como é gerenciada, dá independência aos trabalhadores, permitindo incorporar essas pequenas modificações ao processo de trabalho, dando oportunidade de viver o novo e dessa forma ter novas experiências que podem se tornar educativas, conforme dito por Pain (1990 apud Cavaco, 2002). As situações de trabalho apresentam um elevado potencial formativo na medida em que os indivíduos participam, reagem aos acontecimentos e tomam decisões.

Em geral, o trabalho feito na cadeia produtiva do açaí tem características manuais com técnicas simples, em que é possível estabelecer relações entre os colegas de trabalho por serem pessoas próximas ou familiares, existindo um clima afetivo e momentos mais lúdicos durante o trabalho, que se torna favorável ao desenvolvimento de saberes para além dos ligados ao contexto profissional, diferente do trabalho com modernas instalações e tecnologia. Cavaco (2002) retrata que em contextos influenciados pela moderna organização do trabalho com linha de produção industrial ou agrícola, as relações se apresentam distantes e circunstanciais, se restringindo unicamente aos aspectos profissionais. As aprendizagens nesse contexto circunscrevem-se aos saberes para o bom desempenho profissional.

Atualmente o trabalhador da cadeia produtiva do açaí tem em mãos ferramentas e processos de trabalho evoluídos por meio de técnicas que ampliaram suas práticas, habilidades e aptidões, porém é moroso esse desenvolvimento no extrativismo tradicional. Assim, o aprimoramento dos profissionais segue o ritmo das inovações. Segundo Bonvolat (1991), quando existe um ambiente técnico, ajuda-se a formar o trabalhador, isso é claramente evidente em períodos de rápida mudança tecnológica.

A cadeia produtiva do açaí tem na sua dinâmica peculiaridades e modos de realização próprios da região onde se desenvolve. O açaí como alimento é muito valorizado, principalmente na região e para os ribeirinhos que mantêm uma relação muito próxima com o fruto. Com esses traços, essa cadeia se encaixa no chamado sistema agroalimentar local, definido por Montpellier e Muchnik (1998) como uma organização de produção e serviços associados por suas características e seu funcionamento a um território específico. O ambiente, os produtos, os indivíduos, seu saber-fazer, suas instituições, seus

hábitos alimentares, suas relações combinam em um território para produzir uma organização agroalimentar a uma determinada escala espacial.

A pesquisa feita na comunidade Cutajú-Miri mostra que a família ribeirinha tem a extração de açaí como atividade principal, mas verificou-se a busca da complementação da renda econômica com a criação de peixes. Essa atividade começou a ser desenvolvida por eles no ano de 2016 com o objetivo de ser praticada paralela à extração do açaí. Não se têm dados de viabilidade dessa atividade, pois a criação dos peixes está em fase de berçário, não reunindo informações suficientes para fazer a inferência. Guedes et al. (apud Jardim, 2002) consideram que nesses sistemas, as variações na extração dos produtos não associados, principalmente, à sazonalidade fenológica da espécie, o que incentiva a procurar outros produtos de subsistência (no caso o palmito e sementes de cacau) para manter a renda econômica em determinados meses do ano.

O açaí é tido pela família estudada como alimento de referência, sendo consumido nas principais refeições do dia (café da manhã, almoço e jantar). Conforme Labone (1985), em um sistema agroalimentar esse tipo de produção é de autossubsistência, pois está relacionada com a satisfação da família de camponeses de suas próprias necessidades. Este setor se baseia principalmente em técnicas de produção tradicionais, armazenamento e processamento. Ele usa pouco ou nenhum capital e decide de forma independente seu plano de produção (para os produtos deste setor). Visando satisfazer o consumo próprio da família, as vendas fora são ocasionais, motivados mais pela necessidade do que pelo preço oferecido.

No trabalho realizado na cadeia produtiva do açaí, identifica-se uma aproximação entre o trabalhador e o produto, “dos seus instrumentos de trabalho do processo produtivo e do produto” (Gomes, 1995, p. 51). “A centralidade do trabalho constitui como práxis fundante na formação e na reprodução social, porém incorpora contornos e tensionamentos específicos no âmbito das sociedades capitalista” (CUNHA, 2007), considerando as condições de produção e comercialização do açaí as leis que regem toda cadeia produtiva seguem as demandas impostas pelo mercado, mas durante o desenvolvimento das etapas que precedem a comercialização é possível observar um ambiente de cooperação entre os trabalhadores e os demais produtores vizinhos.

O contexto familiar e a rede de vizinhança se mostram muito importantes dentro do ambiente de trabalho. Existe uma confiança dos produtores de açaí ao entregar o seu açaí, resultado de uma jornada inteira de trabalho, a outro produtor para comercialização. Pode-se dizer que existe um vínculo que une os membros da ilha constituindo a solidariedade social descrita do Durkheim como responsável pela coesão social, resultando em uma consciência coletiva marcada pelas crenças e sentimentos comuns. A divisão social do trabalho identificada na comunidade de Cutajú-Miri demonstra ser reduzida dessa forma a consciência coletiva recobre a consciência individual resultando em uma conformidade de todas as consciências particulares estabelecendo laços entre os moradores ligando uns com os outros em função das semelhanças e assim reduzindo a individualidade.

Os trabalhadores entrevistados não tiveram acesso à educação formal para aprender a executar atividades de trabalho, tendo sido a cadeia produtiva local para desenvolvimento das aprendizagens, acontecendo no momento do trabalho. Para Canário (1997), as situações de trabalho propiciam a produção de estratégias, dispositivos e práticas de formação que valorizam fortemente a aprendizagem via experiencial e o papel central de cada sujeito num processo de autoconstrução como pessoa e profissional.

6.3. O processo de aquisição de saberes na cadeia produtiva do açaí

Segundo Landry (1991), a capacidade de aprender por meio das experiências é essencial na sociedade atual. No caso dos trabalhadores que não tiveram acesso a uma educação formal para adquirirem saberes sobre o seu trabalho, a experiência é a única forma para alcançar ao saber, tratando de processo de educação informal. A experiência para esses trabalhadores é um recurso que vai além da manutenção da vida, é com base nela que os indivíduos adquirem saberes e competências podendo encarar os desafios (CAVACO, 2002).

No processo de aquisição de saberes na cadeia produtiva do açaí, de modo geral, pode-se dizer que é consequência da observação, da assimilação da comunicação repassada por pessoas experientes e da prática. Cavaco (2002) inclui nesse processo o aperfeiçoamento, mas nas entrevistas e

observações feitas na cadeia produtiva do açaí esse fundamento não se fez relevante, ele pode existir no campo de pesquisa, mas devido à dificuldade dos trabalhadores em explicar o modo como aprendem ele não se evidenciou. Conforme descrito nas etapas do ciclo de aprendizagem de Kolb (1984), o trabalhador é colocado em contato direto com a situação ou operação - etapa de experiência, ele analisa a situação ou operação - etapa de observação, após ele reflete entendendo os princípios de funcionamento – etapa da conceitualização e parte para a ação - etapa da experimentação ativa. Cavaco (2002) acrescenta que as duas últimas etapas podem ocorrer de forma inconsciente.

Ao iniciar a atividade profissional, o trabalhador chega ao local de onde será extraído o açaí, visualiza as palmeiras, observa a área ao redor analisando o espaço, a segurança, a disponibilidade de açaí, em seguida escolhe onde deixar as ferramentas e objetos pessoais, assim como onde será estendida a lona para a debulha e seleção. Em todas essas atividades o trabalhador já está em contato com a situação de trabalho, após preparar a área, as ferramentas e a si para iniciar as operações ou agir em determinado evento, ele observa e escuta um outro trabalhador mais experiente que procura lhe passar as informações necessárias para sua atuação. Durante a conversa ele reflete, mesmo que despercebido, sobre o que está sendo dito e tentar agir. O agir pode ocorrer também durante a explicação, no qual ele reflete e tenta atuar ao mesmo tempo.

A observação de outro trabalhador com mais experiência é primordial no processo de aprendizagem. A fala de Raimundo ilustra essa situação, ao explicar que desde criança já existe uma atenção sobre as atividades com o açaí: “garotinho desse tamanho (pequeno) fica olhando o pai dele fazendo a peconha ele esta ali de olho, faz a peconha, bota no pé, sobe no pé e ele está só olhando”.

Raimundo relata que a sua aprendizagem ocorreu fazendo uso da observação: “você olhava não tinha outro serviço tinha que aprender, ai já vai olhando, observando, aprendendo”.

Cavaco (2009) cita que nos mecanismos de aprendizagem por observação podemos incluir dois tipos de processos: o de observação mais sistematizada que compreende um componente de explicação e

acompanhamento e o de observação fortuita, por vezes não intencional, enquanto modalidade de aprendizagem. Analisando as situações encontradas na cadeia produtiva do açaí, há ocorrência dos dois tipos de processos de observação conforme exemplos.

Na situação de aprender a guiar barco, a observação foi sendo feita de modo não intencional, até possibilitar a ação que quando realizada também teve um acompanhamento. A fala de João demonstra essa situação: “conforme a viagem, se ele vinha, eu vinha também a gente vinha do lado né observando...a gente vai e aprende”.

Cavaco (2009) afirma que esse tipo de aprendizagem ocorre de um modo mais informal e inconsciente do que a resultante da observação seguida de acompanhamento, e por vezes pode ser resultado apenas de um contato pontual com as pessoas que evidenciavam determinado saber, o que dificulta a explicação do processo de aprendizagem.

Nas atividades de coleta, debulha, seleção, embalagem e comercialização da cadeia produtiva, existiu um acompanhamento por parte de quem explica, mesmo que de modo bem informal, nos processos de observação. Pode acontecer de o aprendiz ser deixado para tentar agir após a explicação enquanto a pessoa que explicou vai desenvolver seu trabalho. Raimundo cita o acompanhamento ao relatar como ensinou os filhos, a supervisão se fazendo presente, pois existe não só a preocupação de ensinar, mas também de dar condições mais seguras de trabalho. Segundo Cavaco (2009), a aprendizagem por observação e acompanhamento é frequentemente relatada para as situações familiares. Felipe explica como o avô acompanhou no processo de aprendizagem de escalar a palmeira do açaí. Ele fala que aprendeu subindo e explica os detalhes: “subindo, eu não conseguia agora eu consigo. Vovô me colocava no alto, eu vou me puxando, agora eu já aprendi já”.

O acompanhamento em algumas situações não se fazia presente no local de trabalho, mas existia a preocupação em passar as orientações para os filhos. Raimundo contou que o pai não ia com eles para apanhar açaí, mas dava as direções para os filhos que iam trabalhar: “o açaí quando vocês iam apanhar o açaí, muito cuidado, cuidado com as árvores, pra não se quebrar com vocês, presta atenção naquilo, era esse o ensinamento”.

Na cadeia produtiva do açaí encontram-se crianças ajudando a família no trabalho ou adultos que iniciaram no ambiente profissional desde crianças, conforme demonstrado por Fontes e Ribeiro (2012) ao se referirem sobre o trabalho de crianças e jovens na coleta do açaí, pois eles têm habilidade de subir até o topo das palmeiras detendo as condições ideais para fazer a coleta dos frutos, como porte físico, tamanho e peso. Segundo Côrrea (2010), o trabalho infantil é bastante presente, do auxílio à debulha do açaí. No geral as crianças têm uma contribuição muito grande na extração do açaí. Mesmo isso sendo negado pelos pais, o que se observa na prática são as crianças trabalhando para ajudar a família, o que começa desde muito cedo. O gênero de vida do ribeirinho lhe permite uma autonomia para se relacionar de forma familiar com o seu ambiente. O que parece estranho para um desconhecido, como uma criança pilotar barcos ou escalar árvores muito altas sem equipamentos de segurança, para os membros da comunidade parece comum.

Em conversa com Felipe, de 6 anos, verificou-se, que ele já demonstra vontade de aprender a coletar o açaí (*Euterpe Olerecea Mart.*) e a guiar os barcos, já existindo a tentativa de sua parte em desenvolver essa habilidade por meio do contato direto, experimentando: “Eu sei, eu já subi na árvore, eu pego a peconha, ponho assim...subo lá no alto”.

Segundo Celina quando Felipe chega da escola, treina como subir na palmeira, quer ajudar o pai e o avô que trabalham com açaí: “Olha o Felipe ai com seis anos ele já se esfrega ai nessa árvore ele já quer subir”.

Raimundo complementa relatando a vontade das crianças de ajudar no trabalho com o açaí:

“Eles vão pro colégio quando tão menores, mas quando eles chegam já estão naquela ansiedade...quando tão com doze, treze, quatorze anos ele mesmo já domina o serviço dele, ai quando chega do colégio, já vai também, já vai tirando o açaí, porque ele já quer comprar o tênis dele, porque as vezes o pai não tem pra dar, pra ele estudar, o pai arcar com todas as despesas, ai o filho já se puxando pra ajudar a família, ele acaba aprendendo com uma facilidade que é enorme (Raimundo).”

O processo de observação é complementado pela prática, conforme visto na fala de Raimundo: “Quando ele está com cinco anos já quer praticar aquela coisa... ele quer subir. Ele aprende por conta própria fácil. Quando tão

com doze, treze, quatorze anos ele já domina o serviço dele”. Os trabalhadores executam as ações conforme o que observaram. Na fala de Raimundo pode-se observar a presença do ato de fazer ao explicar como uma criança aprende:

“Quando o menino esta começando a apanhar o açaí, a gente faz a peconha, traz o menino, escolhe uma árvore bem limpinha, baixa, ai passa o jeito pra ele, coloca a peconha assim, assim no pé, ai colocou a peconha, te agarra assim, ai vai, ele começa escorregando, vai e não vai, não, continua que vai ai ele vai aprendendo...tem que passar o jeito pra ele” (Raimundo).

Nessa última fala, pode-se observar que as aprendizagens podem acontecer sem a etapa da observação, existindo a prática por tentativa/erro. Cavaco (2002) demonstra que quando não ocorre a observação e a aprendizagem resulta apenas da experimentação por tentativa/erro, a aquisição de saberes torna-se um processo mais lento, com avanços e recuos, mas as aprendizagens são normalmente mais consistentes.

Para atingir o grau de eficiência desejada, há um processo de experimentação por tentativa/ erro que após algum tempo de vivência e ajustes os encaminha para o aperfeiçoamento na realização das operações. (CAVACO, 2002).

"A gente tem que passar o jeito pra ele. Depois que ele consegue subir numa árvore pronto. No dia a dia ele vai aprendendo por si próprio. Ai a gente já tem a preocupação de ensinar quando o açaí tá maduro, as vezes a gente olha daqui o açaí tá maduro, mas quando chega lá ele tem que observar se o açaí tá madurinho mesmo...quando eles são novinhos eles trazem bem verde, ai eu digo oh meu filho não tá bem ainda, ainda não era pra ter tirado, ficava mais dias pra ele poder pegar o ponto, mas quando chegar lá na outra árvore que tu apanhar assim, tu deixa. Quando chega nos doze, treze, quatorze anos ele já domina o serviço dele (Raimundo)".

Ao tentar utilizar a execução como meio para assimilar os aspectos que envolvem a tarefa, cria-se a possibilidade do atuar que, para Amiguiño et al. (1997): “agir em determinado sentido sobre a situação é uma das componentes fundamentais da formação experiencial: reforça o contato direto, a relação sujeito/objeto e favorece o ambiente de reflexividade e de releitura da experiência”.

Quando os irmãos de Raimundo começaram a trabalhar com o açai, o pai explicou o que e como fazer para os filhos mais velhos:

“Quando eu me formei pra trabalhar mesmo assim já sendo mais para o pesado, o papai já não trabalha mais, era só a profissão de carpintaria...os outros irmãos que já tinha aprendido com ele e passava pra nós. O irmão mais velho ia passando pro mais novo. Porque eu fui o último, de 16 eu fui...antipenúltimo...de 10 anos pra cima eu já começava a trabalhar, na época eu já não estudava mais, aí o papai já era só carpintaria, era trabalhar barco e fazer casa (Raimundo).

O trabalho com o açai chegou à vida de Raimundo pelos irmãos. Raimundo aprendeu com os irmãos mais velhos a trabalhar com o açai.

“Ele não ia mais pro mato, era muito difícil ele ir, aí já quem gerenciava o mato era os irmãos mais velho, aí era mais eles que passava as coisa pra mim...pro meus primeiros irmãos foi dado por ele, o conhecimento todo do trabalho...Meus irmãos mais velhos do que eu já trabalhava com açai eu vim aprendendo diretamente com eles”(Raimundo).

Na cadeia produtiva do açai, existe uma relação entre trabalhadores com transferência de saberes entre os indivíduos que dominam as atividades e os aprendizes. Segundo Cavaco (2002), a aquisição de determinados saberes está relacionada com a possibilidade do contato com pessoas que possuam esses saberes e que os transmitam verbalmente, o que, associado à sua atenção, motivação e capacidade de aprendizagem reuniu condições para que ocorresse a aprendizagem. Essa situação é notória na fala Raimundo:

“É um aprendizado de pai pra filho, os filhos desde pequenos estão observando os pais e o nosso trabalho é esse então não tem assim uma preocupação tanto do ensinamento como na escola, uma coisa mais técnica, eles tem uma facilidade de absorver porque estão vendo a prática”.

Para Almeida (2001b apud Silva 2004), os saberes da tradição, desenvolvidos às margens do conhecimento escolar e da ciência, são repassados de pai para filho de forma oral e experimental. “E através desta oralidade é possível ter acesso às experiências daqueles que vivem às margens do poder, e cujas vozes estão ocultas porque suas vidas são pouco prováveis de serem documentadas” (THOMPSON, 2002, p. 16 apud SILVA, 2004).

Após as explicações do pai sobre o trabalho na cadeia produtiva do açaí, ficou para cada filho a responsabilidade de guiar seu processo formativo. Segundo Cavaco (2002), a maioria dos adultos passa uma grande parte do seu tempo no local de trabalho que exige o domínio de certas competências por parte dos profissionais, para a execução de determinadas tarefas, além de registrar uma relação de proximidade com outras pessoas que dominam um conjunto de saberes e partilham as regras de funcionamento da organização. Para Maggi (2008), aprendizagem é ação de apreensão pelo espírito, podendo ser ativada pelo próprio sujeito ou estimulada por outra pessoa.

Quando a pessoa reconhece a importância e a aplicabilidade do saber, existe uma motivação para a aprendizagem, conforme dito por Cavaco (2002), quando a pessoa não percebe a utilidade de determinado saber, não apresenta motivação e a aprendizagem dificilmente ocorre. A autora utiliza Domicé (1996) para defender que a qualidade da aprendizagem depende, entre outros fatores, do investimento pessoal, da motivação que a pessoa apresenta para implementar esforços. A fala de Raimundo mostra a necessidade de aprender para adquirir saberes que lhe proporcionaria trabalhar: “Você olhava não tinha outro serviço tinha que aprender”.

A aprendizagem decorre do forte esforço de produção de saber por parte dos aprendizes e das relações entre eles. É muito útil reconhecer que um aprendiz não é alguém que não sabe, aprendendo provindos de alguém que sabe. Ao contrário, os aprendizes estão engajados (com outros) em aprender o que eles já estão fazendo – um processo multifacetado, contraditório e iterativo (Lave, 2015).

As experiências do passado servem como base reflexiva em situações de risco. Landry (1991) defende que o processo de aprendizagem depende das capacidades individuais para integrar e capitalizar as experiências vividas. Raimundo ilustra bem essa situação ao relatar como age atualmente em virtude de fatos passados para evitar acidentes com presença de cobra no local de trabalho:

“Meu filho foi pro mato pra roçagem e surucucu pegou a bota dele, mas não feriu porque ele estava de bota...pra trabalhar na roçagem a preferência é a bota alta (cano)...Quando vai apanhar que já está mais limpinho usa a baixa” (Raimundo).

“Eu já apanhei o açaí, hoje eu tenho o cuidado, eu apanhei o cacho de açaí e trouxe a surucucu, hoje eu fico olhando. No inverno tem que ter mais atenção, por causa da maré ela sobe, ela encontra um cacho de açaí e se enrola” (Raimundo).

A experiência está inteiramente ligada ao vivido e à sua interpretação. Como tal, para se tirar proveito da experiência se faz necessário explicar o seu fundamento para que seja possível refletir sobre ela para aproveitá-la ao máximo em situações futuras. A aprendizagem está muito relacionada à riqueza das situações vividas e da diversidade de desafios e exigências colocadas aos indivíduos (CAVACO, 2002).

A apreciação do açaí no mercado trouxe mudanças na execução de algumas atividades na cadeia produtiva do açaí que proporcionaram vivenciar novas experimentações. A mudança do material usado na embalagem do paneiro veio por meio da observação e experimentação. As alterações nos procedimentos de manejo vieram por meio da participação de treinamentos não formais oferecidos pela associação de moradores da ilha. Esse processo de aprendizagem ocorreu de forma intencional em um ambiente formatado para proporcionar acesso a novas informações. Os trabalhadores fizeram uso da audição, observação e tentativa/erro para aprender. Para Cavaco (2002), a aquisição desse tipo de saber está relacionada com a possibilidade que os entrevistados tiveram em ter acesso a pessoas que possuíam determinados saberes e que os transmitiram verbalmente, o que associado à atenção, motivação e capacidade de aprendizagem reuniu as condições necessárias e suficientes para ocorrer a aprendizagem.

“Nós fizemos alguns cursos quando foi criada a associação e antes a gente participava da igreja fazia certos cursos aí o pessoal que fazia as palestras e a gente colocava muito a nossa região, como era a nossa sobrevivência, hoje o pessoal das universidades e eles faziam o estudo em cima disso com isso também eles faziam uma palestra pra nós, aí arrumava o pessoal da Emater, o pessoal como é que dá o nome, técnico agrícola, aí o técnico agrícola vinha e fazia essa palestra pra nós, o ensinamento, dava as dicas, aí a gente pegava e fazia a prática aí dava certo. Depois que a gente criou a associação a gente conseguiu trazer técnicos da agricultura da zona rural pra fazer esse trabalho aqui dentro com nós, formar, fazer curso, palestra, ensinamento, prática, passa dois, três dias estudando teoricamente no outro dia a gente vinha amolar o estartado e praticar, a gente vimos a diferença, aí os técnicos diziam oh o espaçamento tá pouco tem que tirar essa daqui, essa daqui, aí a gente fazia assim num espaço de 50 metros a gente fazia só aquela experiência e

depois em diante a gente domina, pronto não se preocupa mais, o caboclo tá no mato o traçado é com ele, aí a gente vai embora de lá pra cá” (Raimundo).

Na cadeia produtiva estudada o trabalhador José Roberto teve acesso à educação formal até a conclusão do ensino médio. Ele também fez cursos de qualificação voltados à atuação profissional, como eletricista e bombeiro civil. Tais cursos profissionalizantes, apesar de não se encaixarem no contexto da produção de açaí, proporcionaram a esse trabalhador o contato com o modelo de formação escolar com aprendizagens acontecendo em momentos organizados para tal, assim como aquisição de saberes que podem ser incorporados mesmo que indiretamente ao trabalho com o açaí, como por exemplo as questões ligadas à segurança do trabalho, conforme relatado pelo trabalhador.

De modo geral, as exigências profissionais e a organização do trabalho apresentam-se como fatores determinantes na realização de aprendizagens. Na vida profissional pode-se dizer que a transformação de um trabalhador em início de carreira em técnico experiente fica a dever, essencialmente, ao processo de formação experiencial (CAVACO, 2002). A formação profissional para a ocupação dos trabalhadores na cadeia produtiva se deu através do contato com a situação de trabalho na qual foi possível gerar efetivamente uma ação, e desse processo resultou um saber real que foi incorporado e passou a fazer parte do trabalhador em seu cotidiano.

Nesse sentido, Castro (1999) acrescenta ainda que não lhes seja possível dar explicação para uma série de fenômenos observados, as ações práticas funcionam pelas respostas que são dadas nas relações com a natureza, informando o processo de acumulação de conhecimento através das gerações. Há uma racionalidade na seleção daquilo que é socialmente acumulado, reciclado e socializado.

6.4. Os múltiplos saberes dos trabalhadores da cadeia produtiva do açaí

Considerando as formas de trabalho dos povos tradicionais, seus saberes são a base da relação entre homem e natureza (PEREIRA, 2006). Mais recentemente, a partir dos anos 70, têm sido valorizados os saberes de

populações locais e indígenas sobre a natureza, mas com uma orientação bem nítida proveniente do debate sobre a preservação de ecossistemas e biodiversidade, objetivando valorizar esses saberes para gerir os recursos naturais, e evidentemente novas modalidades de comercialização (CASTRO, 1999).

Observa-se a mobilização de saberes sobre os recursos naturais e as possibilidades de gerar produtos do trabalho, por parte de populações ribeirinhas que trabalham em áreas de várzea ou de camponeses que trabalham e vivem em terras firmes (CASTRO, 1999).

Segundo Babini (1957), a vinculação da atividade cognitiva com outras atividades humanas pode se manifestar através de algumas classificações do saber. Ao ponderar as tipificações dos saberes articulados às atividades na cadeia produtiva do açaí (*Euterpe Oleracea Mart.*), faz-se menção à relação estabelecida ao uso do saber na relação entre os trabalhadores com o seu trabalho de forma individual e coletiva. A prática é uma forma de aprender, nela existem saberes (CHARLOT, 2000).

No mapeamento iniciado na análise da cadeia produtiva, podemos destacar a presença dos seguintes saberes no contexto das atividades:

6.4.1. Saber executar

Esse saber é identificado na realização de diversas atividades da cadeia produtiva do açaí. A definição do saber executar se aproxima do saber fazer de Malglaive (1995) apresentado por Loureiro (2006) que faz referência à prática, sendo os atos humanos disponíveis em virtude de terem sido apreendidos (...) e experimentados com eficiência, dizem respeito às rotinas, aos hábitos. Deles fazem parte o repertório constituído pelos atos disponíveis e também por atos potenciais que possibilitam fazer face a novas situações, são eles que materializam os saberes processuais, podem ser manifestações motoras dos atos humanos, no caso da ação material e de intelectuais na ação simbólica.

Foram identificados saberes operacionais como saber manusear facão, preparar a peconha, escalar o estipe da palmeira de açaí, debulhar e selecionar os frutos, embalar, transportar e saber vender, todos esses saberes são fundamentais para dominar o trabalho diário. Os trabalhadores têm

domínio para realizar mais de uma tarefa que fazem parte da cadeia produtiva do açaí. Essa situação é notória na fala de Raimundo:

“Eles sabem fazer tudo. Eles sabem apanhar e debulhar. Mesmo quando têm dois ou três eles pegam uma grande quantidade e depois debulham...Eles tomam conta de tudo. Eles fazem assim, um esta tirando aqui, outros ali, cada um monta a sua lona. Eles sabem fazer tudo do início até o fim. Sobe na árvore, corta o cacho, desce com o cacho, vai juntando na lona e depois vem preparar. A maioria da ilha trabalha só, fazendo tudo, de apanha, debulha, embala nas rasas. Faz tudo até a chegada na casa” (Raimundo).

O saber fazer é fortemente evidenciado ao acompanhar todas as atividades da cadeia produtiva do açaí. Os trabalhadores sabem executar com eficiência as atividades, não fazendo apenas por fazer, mas se preocupando com a qualidade e higiene do produto.

João Paulo possui o ensino fundamental incompleto, mas sabe fazer cálculos, tem perfil comercial e está envolvido diretamente na comercialização do açaí na feira, ele e Raimundo sabem conduzir barcos de dia e a noite sem dispor de nenhuma sinalização. Segundo Cavaco (2002) estes saberes têm um caráter pragmático, pois foram adquiridos e aperfeiçoados em função da utilidade profissional e social, registrando-se inclusive a regressão nos casos em que deixaram de ser usados.

O saber fazer foi reforçado e ganhou novos contornos a partir dos cursos que os trabalhadores fizeram, principalmente relacionados ao manejo do açaí e higiene no processo de produção. Raimundo mostra depois das aprendizagens adquiridas por esse processo as novas formas de fazer o manejo que trouxeram resultados para o trabalho.

“Depois disso que veio melhorando, antes ai a 10, 15 anos atrás a vida era mais complicada aqui, mais apertada, o açaí produzia só agosto, setembro, outubro e novembro, dezembro já não tinha mais nada, não tinha mesmo acabava, ai ia esperar la no inverno alguns matos que junho e julho davam uma safrinha pra parava de novo pra começar em agosto agora não já vai direto, hoje mesmo eu tava conversando com um pessoal ali no outro rio e algum tava dizendo graças a deus...a safra já é mesclada já não tem mais uma grande quantidade no verão que a gente chama pra acabar no inverno, ela dá um safra melhoradinha, agora aumenta mais depois baixa mais fica mantendo... quando dá lá pra janeiro a gente tem uns 3 dias pra tratar o açaizal e qualquer jeito vai ganhar um troquinho la porque vai vender o palmito” (Raimundo).

Os cuidados feitos para garantir a higiene também foram aperfeiçoados por meio de cursos:

“A gente fez curso de preparação, higiene, tudo que faz pra melhorar nosso trabalho e valorizar, nós fizemos esse curso na IDATAM que é uma prestadora de serviço técnico pro trabalhador, nós fizemos curso por essas empresas que sediam aqui o projeto elas vieram pagos pelo governo pra prestar o serviço pra nós, nós fazia o estudo teórico na sede da associação e depois nós vinha pro mato fazer a prática...a gente ficava na teoria lá uns dias, ai quando era pra vim eles falavam amanhã nós vamos pra campo, campo que eles falam é vim pro mato, amanhã, nós vamos fazer experiência no campo, ai vinha observar se a gente tinha pego aquele lição que eles vieram passar pra gente teoricamente, mas a gente tirava de letra porque a gente sabe como fazer...Eles falavam sobre o trabalho aqui com o açaí, porque era preciso nós fazermos isso, ter esse cuidado na nossa produção, porque esse aqui é um produto alimentício, então nessa parte a gente tem que ter preocupação com os consumidores, porque na verdade se nós não higienizar o nosso trabalho nós não procurar adequar ele a gente perde valores, como a questão alimentícia ela é muito preocupante na questão higiene” (Raimundo).

6.4.2. Saber interagir

Esse saber é identificado nas atividades de coleta, debulha e seleção, transporte e comercialização, uma vez que os trabalhadores sabem se comunicar, têm espírito de iniciativa, recorrem a outro com mais experiência na tarefa, se ajudam na execução das atividades e nas situações de dificuldades, combinam o plano de trabalho do dia, levam o açaí de outras famílias para ser comercializado e conversam com outros vendedores e clientes na feira. Para Bastieri (2007) “nos momentos de troca e construções coletivas de saberes (...) os trabalhadores além de produzirem a riqueza social, produzem, também, valores históricos e culturais que permeiam suas vivências, dentro e fora do trabalho.

Levar o açaí de outros extrativistas da comunidade Cutajú-Miri para ser vendido no mercado Ver-o-Peso demonstra bem a interação existente entre as pessoas da região, pois além de comercializar o produto, o vendedor faz a compra de itens que irão compor a alimentação das famílias no mercado de Belém. A fala de João Paulo elucida essa situação:

“Geralmente as notinhas, vai anotado, uma listazinha do que vai fazer a compra deles. Das compras que a gente fez já desconta do dinheiro do açaí deles mesmo. Chega entra a compra e a diferença do dinheiro deles” (João Paulo).

A definição do saber interagir tem como referência Lundvall (2000) exposto por Loureiro (2006) como saber procurar quem detém um saber ou um saber fazer, e diz também respeito à capacidade social de cooperar e comunicar com diferentes pessoas e técnicos especializados, sendo adquirido pela interação social. Para Cavaco (2002), é um conjunto de saberes do domínio das relações e atitudes.

6.4.3. Saber conjecturar

Esse saber foi identificado na atividade de coleta, principalmente na escolha da palmeira a ser escalada, uma vez que se trata de uma atividade de risco o trabalhador buscar em sua memória fatos e informações de experiências vividas visando não cometer erros que podem colocar sua vida em risco. Na comercialização também se identifica esse saber quando o trabalhador se baseia no movimento da feira para definir o valor do seu produto.

Esse saber conforme Cornu (2003 apud Loureiro 2006) diz respeito à capacidade de prever, ou seja, ao ser-se capaz de prever situações futuras, recorrendo-se a experiências passadas que permitem realizar comparações pertinentes para a efetivação desse saber conjecturar.

6.4.4. Saber narrativo

Pode ser identificado na coleta, debulha e seleção do açaí. Na ilha Arapiranga a coleta, a debulha e seleção do açaí geralmente são feitas pelo trabalhador chamado de apanhador de açaí, sendo raras as situações que têm um apanhador e outro trabalhador para debulhar, como mostra a fala de Raimundo a maioria dos produtores trabalham como eles. É possível perceber que ele analisa a sua situação, pensa nos demais, no conjunto e fazendo uso da memória define como é o modo de trabalhar.

“Tem pessoas que tem esse debulhador pra debulhar, mas a maioria mesmo trabalha só. Trabalha igual a nós, fazendo tudo, o processo todo de apanha, debulha, embala nas rasas, faz todo trabalho que tem que ser feito até a chegada na casa sozinho” (Raimundo).

O saber narrativo segundo Loureiro baseado em Caria (2003a) é aquele do qual os atores na sua interação recorrem a acontecimentos passados relevantes dos locais onde atuam, reconstruindo assim a sua memória coletiva que lhes permite falar de “nós” e dos outros.

6.4.5. Saber planejar

O saber planejar está ligado à estratégia conforme identificado na comercialização dos frutos na feira do mercado Ver-o-Peso quando o trabalhador conversa com os demais vendedores, observa a oferta de produtos e o movimento da feira para traçar sua estratégia de venda. O saber estratégico, conforme Tochon (1993 apud Loureiro 2006), diz respeito ao saber quando, porque e como avaliar a ação. A fala de João Paulo sobre a venda na feira do açaí ilustra essa situação:

“Eu achei que ia ser melhor um pouco por causa do movimento às três horas já tinha alguns compradores já, comprando não era muito, mas já tinha. Quando deu lá pelas quatro horas já estava naquele movimento mais, tinha muito açaí, mas a feira já estava animada, aquele momento que diz assim borá agüentar um pouquinho que vai dá, teve uma hora que ela deu uma parada e o pessoal gritava quem vendeu, vendeu, quem não vendeu, sempre um fala e o outro já diz assim segura, segura que vai dar virada....o pessoal põe uma pressão” (João Paulo).

No processo de comercialização não há condições de seguir uma fórmula ou uma receita para alcançar bons resultados em termos de rentabilidade na venda dos produtos. Para Lima e Varella (2007) o trabalho não é uma simples sucessão de procedimentos, as regras não dão conta da produção. As variabilidades de um sistema acontecem o tempo todo, em maior ou menor intensidade. É necessário gerir as variabilidades, extrapolar as regras. Nesse sentido o trabalhador lança mão de seu saber, sua experiência e sua competência.

6.4.6. Saber ambiental

Esse saber trata da relação com a natureza que se faz tão presente na vida dos trabalhadores ribeirinhos. Para Leff (2001) o saber ambiental abre-se

para o campo dos valores éticos, dos conhecimentos práticos e dos saberes tradicionais. Os ribeirinhos produtores de açaí fazem uso do recurso natural como fonte de trabalho e renda, mas existe uma preocupação em manter as condições de continuidade da produção de açaí fornecido naturalmente, dando o sentido de uma racionalidade ecológica. O contato e o respeito com a natureza estão em outros aspectos como o uso do rio para ir e vir e o bom conhecimento do movimento das marés, se orientando por elas para determinar quando navegar ou não, saber determinar a hora do dia pelo posicionamento do sol, prever o clima conforme a posição e o tipo de nuvem. Além disso, possuem cuidados em não desmatar e não caçar os animais da floresta que não lhe trazem perigos.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa teve o objetivo de identificar quais são os saberes presentes na formação experiencial dos trabalhadores ribeirinhos construídos ao longo da cadeia produtiva do açaí (*Euterpe Oleracea Mart.*). Para desenvolver o estudo, optou-se pelo procedimento etnográfico, pois “a maior preocupação da etnografia é obter uma descrição densa, a mais completa possível, sobre o que um grupo particular de pessoas faz e o significado das perspectivas imediatas que eles têm do que eles fazem” (Mattos, 2011, p.57). Através da observação participante e entrevistas, foi possível analisar as atividades que compõem a cadeia produtiva do açaí buscando elementos presentes no processo de aprendizagem e a aquisição de saberes que irão compor a formação dos trabalhadores.

O estudo dos saberes que compõem a formação experiencial no ambiente de trabalho considera o pressuposto de que o espaço de trabalho pode ser considerado educativo e nele os trabalhadores têm contato direto com as situações vivendo experiências que quando refletidas podem se transformar em formação experiencial que é repleta de saberes. Os adultos passam grande parte do seu tempo no ambiente de trabalho relacionando-se com outras pessoas e passando por experiências. Nesse sentido o trabalho é um espaço privilegiado para aquisição ou fortalecimento de saberes motivados a partir das relações estabelecidas no ambiente.

Para o desenvolvimento do trabalho, recolheram-se dados sobre todas as atividades e tarefas desde a extração do açaí até a sua comercialização *in natura*, de modo a identificar como é desenvolvido o trabalho na cadeia produtiva buscando compreender não só as operações, mas como se aprende a trabalhar além dos sentidos desenvolvidos pelo envolvimento das pessoas com o seu trabalho.

Os dados coletados foram analisados para reunir elementos que permitiram responder à questão orientadora dessa pesquisa: quais são os saberes presentes na formação experiencial dos trabalhadores ribeirinhos construídos ao longo da cadeia produtiva do açaí (*Euterpe Oleracea Mart.*)?

Considerando as verificações, percebeu-se que a experiência é fundamental no processo de aprendizagem dos trabalhadores e a partir dela

adquirem-se saberes que permitem a prática das atividades ao longo da cadeia produtiva do açaí. O processo de formação dos trabalhadores é suportado pela modalidade de educação informal com aprendizagem experiencial ocorrendo no ambiente de trabalho. Os saberes da formação experiencial são derivados da experiência, através das relações internas e interpessoais com o mundo. A cadeia produtiva do açaí é um espaço social que permite a mobilização dos saberes, onde eles são transmitidos por meio da comunicação oral, gestual e visual.

A forma como acontece a organização das atividades na cadeia produtiva do açaí dá autonomia aos trabalhadores para agirem, mudarem métodos e procedimentos, ou seja, viverem experiências nesse contexto. As pessoas se enxergam confrontadas com desafios do trabalho e ao tentar superá-los adquirem aprendizagens importantes alcançando um bom desempenho. No ambiente de trabalho a formação experiencial apresenta-se como estratégia de inserção e de sobrevivência dos indivíduos no funcionamento das organizações onde estão inseridos.

A aquisição de saberes acontece apoiada principalmente nos sentidos humanos da visão e a audição. Os trabalhadores escutam e visualizam outros trabalhadores com mais experiência para aprender as tarefas. O método de tentativa/erro é o meio para alcançar o saber. A prática é muito citada pelos trabalhadores ao narrar o modo como aprendem, pois foi fazendo as tarefas exigidas pelo trabalho que se aprendeu a trabalhar. O treino faz com que os trabalhadores alcancem o nível de desempenho considerado satisfatório para a realização do trabalho. A incorporação do saber é atrelada à persistência e ao exercício, nesse processo fica para o aprendiz a responsabilidade de superar as dificuldades até conseguir um nível satisfatório de desempenho.

Os saberes são adquiridos tendo por referência o seu proveito, ou seja, quando são necessários para realizarem as tarefas apresentadas como essenciais ao trabalho os saberes ficam enraizados. Em situações de mudança nas atividades, os saberes adquiridos são mantidos como base reflexiva de modo que a partir deles é possível alterar a forma de realização das tarefas até mesmo das atividades.

O trabalho é feito pelo pai em conjunto com os filhos, existindo uma troca de experiência entre eles reforçando os saberes ligados a ética, moral,

valores e costumes. Nesse sentido, os filhos trazem para o trabalho os saberes previamente adquiridos no contato em casa com o pai e a mãe. Os saberes são repassados de pai para filho. O pai, considerado o trabalhador com mais experiência, transfere seus saberes para os filhos, que são os trabalhadores mais jovens, e nesse processo utiliza principalmente a explicação verbal e exemplificação das ações a serem apreendidas.

No ambiente de trabalho existe uma ligação muito próxima entre os trabalhadores, e o fato de serem da mesma família é um facilitador para a existência de um bom relacionamento interpessoal. Por meio do contato eles trocam experiências, transmitindo saberes num processo de aprendizagem reforçado pela imitação e repetição.

Os trabalhadores da cadeia produtiva do açaí adquiriram um conjunto de saberes que lhes permitiram desenvolver suas atividades ao longo desta cadeia a partir das experiências vivenciadas no local de trabalho. Ao ter contato com as situações no trabalho, eles refletem sobre a experiência, mesmo que de modo intencional, se transformando em trabalhadores competentes. Através da formação experiencial, passam de sujeitos inexperientes para sujeitos experientes.

Os saberes adquiridos se mostram consistentes quando os trabalhadores fazem uso das experiências passadas que se revelam estruturantes para lidar com situações similares no presente. A memorização foi um recurso utilizado para guardar a informação. O que se aprendeu no passado é usado como estratégia nos acontecimentos diários.

A demanda do mercado pelo açaí proporcionou o acesso dos trabalhadores a cursos de aperfeiçoamento das técnicas de trabalho. Nesse processo de educação não formal, novos saberes foram adquiridos, reforçando o saber executar presente nas diversas atividades da cadeia produtiva do açaí. O aumento das vendas ampliou os clientes do açaí trazendo novas perspectivas sobre o saber planejar e as estratégias de venda.

O processo de formação experiencial é ativo, permitindo que as pessoas adquiram novos saberes ou reforcem os saberes já adquiridos de forma contínua a partir das experiências. Se o trabalhador se encontra em um local onde lhe é permitido vivenciar as situações, maior chance terá de ter experiências formativas.

Os saberes adquiridos resultam das experiências vividas no ambiente de trabalho em um processo de aprendizagem que é dinâmico, e dessa forma permite-se que novos saberes sejam incorporados conforme ocorrência de novas experimentações. Desse modo, o trabalho na cadeia produtiva do açaí possibilita desenvolver, aprimorar, assim como consolidar os saberes dos trabalhadores que fazem o ciclo extrativista do açaí girar, num movimento permanente de aprendizagem e autoformação.

REFERÊNCIAS

ALENCAR, A. E. de. **Análise da sustentabilidade das fontes energéticas utilizadas na transformação do minério de ferro em ferro-fuga para o estado do Pará**. 2008. 141 f. Dissertação (Mestrado em Economia) - Universidade da Amazônia, Belém, 2008.

ALVES-MAZZOTTI, A. J.; GEWANDSZNAJDER, F. **O método nas ciências naturais e sociais**: pesquisa quantitativa e qualitativa. São Paulo: Pioneira, 1999. 203p.

AMIGUINHO et al. Forma-se no projecto e pelo projecto. In: CANÁRIO, R (Org). **Formação e situações de trabalho**. Porto: Porto Editora, 1997. 208p.

ANDERSON et al. Um sistema agroflorestal na várzea do estuário amazônico (ilha das Onças, município de Barcarena, estado do Pará). **Acta Amazônica**, Manaus, n. 15, p. 195-224, 1985. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0044-59671985000500195&script=sci_abstract&lng=pt. Acesso em: 15 set 2016.

ARENDT, H. **A condição humana**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2004. 456p.

ARRUDA, Rinaldo. “Populações Tradicionais” e a proteção de recursos naturais em Unidades de Conservação. **Ambiente & Sociedade**, São Paulo, ano 2, n. 5, 1999. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/asoc/n5/n5a07.pdf>. Acesso em: 29 ago. 2016.

AZEVEDO, J. R. de. **Sistemas de manejo de açaizais nativos**. São Luís: Edufma, 2010. 98p.

BABINI, J. **El Saber**. Buenos Aires: Nueva Visión, 1957. 148p.

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

BARKATTOOLAH, Amina. L' apprentissage expérientiel: une approche transversal. **Education Permanente**, Paris, n 100/101, p. 47-56, 1991.

BARROS, V. A. de. Psicologia e trabalho. In: CUNHA, D. M. (Org.). **Trabalho:** minas de saberes e valores. Belo Horizonte: NETE/UFMG, 2007. p. 171-176.
 BARROSO, J. A formação dos professores e a mudança organizacional das escolas. In: FERREIRA, N. S. C. (Org.). **Formação continuada e gestão da educação.** São Paulo: Cortez, 2003. 320p.

BASTIERI, Alexei. Ação, formação sindical e a experiência do trabalho real. In: CUNHA, D. M. (Org.). **Trabalho:** minas de saberes e valores. Belo Horizonte: NETE/UFMG, 2007. p. 210-226.

BECKER, Fernando. **Educação e construção do conhecimento.** Porto Alegre: Armed, 200. 125p.
 BONDÍA, J. L. Notas sobre a experiência e o saber da experiência. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, n 19, Jan-Abr, 2002. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/n19/n19a02.pdf>. Acesso em: 13/09/17.

BONVOLAT, Guy. L'entreprise espace de formation expérientielle. **Education Permanente**, Paris, n 100/101, p. 47-56, 1991.

BRANDÃO, C. R. F. et al. O açaí no estado do Pará e seu potencial para o desenvolvimento sustentável da região. In: Congresso Técnico Científico da Engenharia e da Agronomia Contecc, 2015, Fortaleza. **Anais...** Fortaleza: CONFEA, CREA-CE, 2015. Disponível em: http://www.confea.org.br/media/Agronomia_o_acai_no_estado_do_para_e_seu_potencial_para_o_desenvolvimento_sustentavel_da_regiao.pdf. Acesso em: 15/05/17.

CALZAVARA, B. B. G. **As possibilidades do açaizeiro no estuário amazônico.** Belém: Carmem Villegas, IICA - Tropicós, 1972, 294p.

CANÁRIO, R. Nota de apresentação. In: _____. **Formação e situações de trabalho.** Porto: Porto Editora, 1997. 208p.

CANÁRIO, R. A escola no mundo rural: contributos para a construção de um objecto de estudo. **Educação, Sociedade & Culturas**, Porto, n. 14, p.121-139, 2000. Disponível em: <http://www.fpce.up.pt/ciie/revistaesc/ESC14/14-7-canario.pdf>. Acesso em: 22 nov. 2016.

CANÁRIO, R. **A escola tem futuro? Das promessas às incertezas.** Porto Alegre: Artmed, 2006. 160p.

CANTO, S. A. E. **Processo Extrativista do Açaí: Contribuição da Ergonomia com Base na Análise Postural Durante a Coleta dos Frutos**. 2001. 114f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Universidade Federal de Santa Catarina, Santa Catarina, 2001.

CARDOSO, L. C. M. Processos de construção do imaginário no bumba meu boi do Maranhão. **Revista Alceu**, Rio de Janeiro, n. 31, p.114-130, 2015. Disponível em: <http://revistaalceu.com.puc-rio.br/media/alceu%2031%20pp%20114-130.pdf>. Acesso em: 22 nov. 2016.

CASTRO, E. Tradição e modernidade a propósito de processos de trabalho na Amazônia. **Novos Cadernos NAEA**, Belém, v. 2, n. 1, dez. 1999.

CAVACO, Carmen. **Aprender fora da escola**. Lisboa: Educa, 2002. 129p.

CAVACO, Carmen. **Adultos pouco escolarizados** diversidade e interdependência de lógicas de formação. 2008. 652f. Tese (Doutorado em Ciências da Educação) - Universidade de Lisboa, Lisboa, 2008.

CAVACO, Carmen. **Adultos Pouco Escolarizados: diversidade e interdependência de lógicas de formação**. 2009. 632f. Tese (Doutorado em Ciências da Educação/Formação de Adultos) – Universidade de Lisboa, Lisboa, 2009.

CAVACO, Carmen. Experiência e formação experiencial: a especificidade dos adquiridos experienciais. *Educação Unisinos*, São Leopoldo, v. 13, n.3, set-dez. 2009. Disponível em: <http://revistas.unisinos.br/index.php/educacao/article/view/4949>. Acesso em: 29 ago. 2016.

CAVACO, Carmem. Formação Experiencial de Adultos Não Escolarizados: saberes e contextos de aprendizagem. **Educação e Realidade**, Porto Alegre, v. 41, n.3 Jul-Sep. 2016. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S217562362016000300951. Acesso em: 29 ago. 2016.

CAVALCANTE, P. B. **Frutos Comestíveis da Amazônia**. Belém: CEJUP-MPEG, 1979. 279p.

CODO, W. Um diagnóstico do trabalho (em busca do prazer). In: Tamayo, A; Borges-Andrade, J.E. e Codo, W. (Org.). **Trabalho, organizações e cultura**. São Paulo: Cooperativa de Autores Associados, 1997. p.21-40.

CÔRREA, R. B. **Do território recurso ao território abrigo**: modo de vida e o processo de valorização do açaí no município de Cametá-PA. 2010. 122 f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2010.

CORREIA, J. A. Formação e trabalho: Contributos para uma transformação dos modos de os pensar na sua articulação. In: CANÁRIO, R. (Org.). **Formação e situações de trabalho**. Porto: Porto Editora, 1997. 208p.

CHARLOT, B. **Da relação com o saber - Elementos para uma teoria**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2000. 93p.

COSTA, A. P. D. **A influência da intensificação da produção de açaí (Euterpe Oleracea Mart.) na diversidade de atividades produtivas de ribeirinhos no estuário amazônico**. 2015. 129 f. Dissertação (Mestrado em Agriculturas Familiares e Desenvolvimento Sustentável) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2015.

COURTOIS, Bernadette. Experiential learning: notion and practices to be clarified. **Education Permanente**, Paris, n.100/101, p. 7-12, 1991.

CURADO, F. C. S. F. **De Professor do ensino secundário a Formador de RVCC**. 2010. 97 f. Dissertação (Mestrado em Ciências da Educação) – Universidade de Lisboa, Lisboa, 2010.

CHIZZOTTI, Antonio. **Pesquisa em Ciências Humanas e Sociais**. São Paulo: Cortez, 1995. 164p.

CLIFFORD, J. **A Experiência Etnográfica**: antropologia e literatura no século XX. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002. 320p.

CRESWELL, J. W. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. Porto Alegre: Bookman, 2010. 296p.

CUNHA, D. M. A educação aprende com o homem o trabalho da vida. In: _____. **Trabalho**: minas de saberes e valores. Belo Horizonte, NETE/UFMG, 2007. p. 193-210.

DOMINICÉ, P. Expérience e apprentissage:faire de nécessitévertu.**Education Permanente**, Paris, n. 100/101, p. 57-66, 1991.

DURAN, M. R. C. **As redes do conhecimento tradicional. Análise do “caso cupulate”**. 2011. 128 f. Dissertação (Mestrado em Ciência, Tecnologia e Sociedade) – Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2011.

DURAND, Marc; HORCIK, Zoya. Pour une autrealliancedusavoir et de l’ action: l’ invention d’ espaces de pratiques de travail – formation – recherchemutuellementfécondes. In: Durand, M eYvon. F. (Org). **Réconcilier recherché et formation par l’ analyse de l’ activité**. Bruxelles: De Boeck, 2012. 198 p.

FACHINELLO, D. T. **Produtos Florestais Não-Madeiráveis (PFNM) no estado de Rondônia e as visões sobre desenvolvimento, sustentabilidade e extrativismo**. 2010. 101 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Fundação Universidade Federal de Rondônia, Porto Velho, 2010.

FALKEMBACH, Elza M. F. Diário de Campo: um instrumento de reflexão. **Contexto e Educação**.ljuí, ano 2, n. 7, p. 19-24, jul-set. 1987.

FINGER, Matthias. “Experiential learning” or “training through life’s experiences”?**Education Permanente**, Paris, n. 100/101, p. 57-66, 1991.

FONTES, Edilza; RIBEIRO, Fabrício. Os trabalhadores do açaí na Amazônia: cotidiano, natureza, memória e cultura.**História Oral**, Rio Grande do sul, n. 15, p. 81-106, jan-jun. 2012. Disponível em: <http://revista.historiaoral.org.br/index.php?journal=rho&page=article&op=view&path%5B%5D=243>. Acesso em: 01 ago. 2016

FORLINE, Louis; FURTADO, L. G. Novas reflexões para o estudo das populações tradicionais na Amazônia: por uma revisão de conceitos e agendas estratégicas. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: série antropologia**, Belém, v. 18, n. 2, p. 209-227, dez. 2002. Disponível em: <http://repositorio.museu-goeldi.br/handle/mgoeldi/828>. Acesso em: 19/01/17.

FRIGOTTO, Gaudêncio et al. **O Trabalho como princípio educativo no projeto de educação integral de trabalhadores – excertos**. s/d. Disponível em:http://redeescoladegoverno.fdrh.rs.gov.br/upload/1392215839_O%20TRABALHO%20COMO%20PRINC%C3%8DPIO%20EDUCATIVO%20NO%20PROJETO.pdf. Acesso em: 05/06/17.

GASKELL, G. Entrevistas individuais e grupais. In: Bauer, M. W., & Gaskell, G. (Org.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. 2ª ed. Petrópolis: Vozes, 2002. p. 64-89.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1999.

GOLDENBERG, M. **A arte de pesquisar**: como fazer pesquisa qualitativa em Ciências Sociais. Rio de Janeiro: Record, 1997. 110p.

GOMES, V. L. B; CARVALHO, R. S. C. Trabalho extrativista e condições de vida de trabalhadores: Famílias da Ilha do Combú (Pará). **Argumentum**, Vitória, v. 4, n. 2, jul-dez. 2012. Disponível em:

<http://periodicos.ufes.br/argumentum/article/view/3051>. Acesso em: 20 ago. 2016.

GRONEMEYER, Marianne. Lifes shocks, driving force or brake on learning. **Educacion Permanente**, Paris, n. 100/101, p. 79-90, 1991.

HOMMA, A. K. O. Uma tentativa de interpretação teórica do extrativismo amazônico. In: Simpósio sobre sistemas de produção em consórcio para exploração permanente dos solos da Amazônia, 1982. Belém. **Anais...** Belém: EMBRAPA, 1982, p. 255–259. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/394700/uma-tentativa-de-interpretacao-teorica-do-extrativismo-amazonico>. Acesso em: 20 set. 2016

HOMMA, A. K. O. The dynamics of extraction in Amazonia: a historical perspective. In: NEPSTAD, D.C & SCHWARTZMAN, S. (Ed). **Non-timber products from tropical forests: evaluation of a conservation and development**. New York: New York Botanical Garden, 1992. p. 23-31. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/268217012_The_Dynamics_of_Extraction_in_Amazonia_A_Historical_Perspective. Acesso em: 30/11/16.

HOMMA, A.K.O. **História da agricultura na Amazônia**: da era pré-colombiana ao terceiro milênio. Brasília, Embrapa, 2003. 274p.

HOMMA, A.K.O et al. Açaí: novos desafios e tendências. **Amazônia Ciência e Desenvolvimento**, Belém, v. 1, n. 2, jan-jun. 2006. Disponível em: https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/AcaiDesafiosTendencias_00gbz49ms202wx5ok01dx9lcbdi7gww.pdf. Acesso em: 30/11/16.

HOMMA, A.K.O. Benefícios da domesticação dos recursos extrativos. In: ALBUQUERQUE, A.C.S.; SILVA, A.G. (Org.). **Agricultura tropical; quatro décadas de inovações tecnológicas, institucionais e políticas**. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008. p.263- 74.

HOMMA, A.K.O. et al. **Extrativismo vegetal na Amazônia**. Brasília, Embrapa, 2014. 467 p.

HIRONAKA, G. M.F.N. **O extrativismo como atividade agrária**. Teresina: Jus Navigandi, 2000.

JARDIM, M. A. G. A cadeia produtiva do açaizeiro para frutos e palmito: implicações ecológicas e socioeconômicas no estado do Pará. **Boletim Mus. Para. Emílio Goeldi - Série Antropologia**, Belém, v.18, n. 2, 2002.
Disponível em:
http://oasisbr.ibict.br/vufind/Record/MPEG_788e74be2bf2309167ee2f5045d712e4. Acesso em: 02 set. 2016.

JOVCHELOVITH, Sandra. **Os contextos do saber**: representações, comunidade e cultura. Petrópolis: Editora Vozes, 2008. 344p.

JÚNIOR, T. **Estudos Amazônicos**: ensino fundamental. Belém: Paka-Tatu, 2010. 193p.

KOLB, D. A. **Experiential learning**: experience as the source of learning and development. New Jersey: Prentice-Hall, 1984. 416p.

LABONNE, M. **Sur le concept de filière emeconomie agro-alimentaire**. Montpellier: Institut Nacional de laRechercheAgronomique, 1985.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2003. 312p.

LANDRY, F. La formation expérientielle: origines, définitions et tendances. **Educacion Permanente**, Paris, n. 100/101, p. 13-22, 1991.

LAVE, J. Aprendizagem como/na prática. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 21, n. 44, p. 37-47, jul-dez. 2015. Disponível em:
<http://www.scielo.br/pdf/ha/v21n44/0104-7183-ha-21-44-0037.pdf>. Acesso em: 21 mai. 2017.

LEÃO, N. V. M; OHASHI, S. T. Comunitários capacitados para colher sementes. In: Shanley, P.; Serra, M.; Medina, G. (Org.). **Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica**. Belém, PA: CIFOR, 2005. p. 33.

LESCURE, J. P et al. O povo e os produtos florestais na amazônia central: uma abordagem multidisciplinar do extrativismo. In: Gold, M. C; Sachs, I. (Org.).

Extrativismo na Amazônia Brasileira: perspectivas sobre o desenvolvimento regional. 1 ed. Manaus: UNESCO, 1996.

LOPES, L. O. do C. **Várzea e varzeiros da Amazônia**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2008.

LOPES, J. R. B., **Sociedade industrial no Brasil**. Rio de Janeiro, Centro Edelstein de Pesquisas Sociais, 2008. 168p.

LOPES, M. L. B.; SANTANA, A. C. O mercado do fruto do açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) no estado do Pará. In: CARVALHO, D. F. (Org.). **Economia da Amazônia nos anos 90**. Belém: UNAMA, 2005.

LOUREIRO, A. P. F. **O Trabalho, o Conhecimento, os Saberes e as Aprendizagens dos Técnicos de Educação de Adultos Numa ONGDL**. 2006. 646 f. Dissertação (Doutorado em Educação/Sociologia da Educação) – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, Vila Real, 2006.

MATTOS, C. L. G. **Etnografia e educação conceitos e usos**. Campina Grande: Eduepb, 2011. 304p.

MOTA, D. M et al..O trabalho familiar extrativista sob a influência de políticas públicas. **Revista Economia e Sociologia Rural**, Brasília,v. 52, 2014. Suplemento.

MORIN, Edgar. **O método 4: as idéias – habitat, vida, costumes, organização**. Traduzido por Juremir Machado da Silva.Porto Alegre: Sulina, 2002. 319p.

MUCHNIK, J.; MONTPELLIER, D. S. **Systèmes agro-alimentaire localisés et construction de territoires**. ATP CIRAD, 1998. 46p.

NADEAU, Jean-Guy.Apraxeological model for experiential learning.**Education Permanente**, Paris, n. 100/101, p. 97-108, 1991.

NOGUEIRA, O. L. **Regeneração, manejo e exploração de açais nativos de várzea do estuário amazônico**. 1997. 149 f. Tese (Doutorado em Ciências) – Universidade Federal do Pará, Belém, 1997.

NOGUEIRA, O. L.; HOMMA, A. K. O. Importância do manejo de recursos extrativos em aumentar o carrying capacity: o caso de açazeiros (*Eutepa oleracea* Mart.) no estuário amazônico. **Poematropic**, Belém, n. 2, p. 31-35, jul-dez. 1998.

NOGUEIRA, Oscar Lameira et al. **Sistema de Produção de Açaí**. Belém: Embrapa, 2005. 139 p.

PARÁ. SEFA - Secretaria de Estado da Fazenda. **Balanço Geral do Estado 2014**. Belém: SEFA, 2015. 326p.

PEREIRA, H. A. **Fronteiras da Vida**: o tradicional e o moderno no cacau Pirêra/Iranduba. 2006. 203 f. Dissertação (Mestrado em Sociedade e Cultura na Amazônia) – Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2006.

PINEAU, Gaston. Experiential training in auto-, eco- and co-training. **Education Permanente**, Paris, n. 100/101, p. 23-30, 1991.

PINHEIRO, A. S. F et al. A proteção dos conhecimentos das sociedades tradicionais na Amazônia; pesquisa, inovação e desenvolvimento: há parceria possível? In Barros, B. S. et al. (Org). **Proteção aos conhecimentos das sociedades tradicionais**. Belém do Museu Paraense Emílio Goeldi. Centro Universitário do Pará, 2006. p. 241-259.

ROELEN, Nicole. Quest, trial and work the constitution of thought and action through experience. **Education Permanente**, Paris, n. 100/101, p. 67-78, 1991.

SANCHES, I. Compreender, agir, mudar, incluir. Da investigação-ação à educação inclusiva. **Revista Lusófona de Educação**, Lisboa, v. 5, n. 5, p. 127-142, 2005. Disponível em: <http://revistas.ulusofona.pt/index.php/rleducacao/article/view/1015>. Acesso em: 22 nov. 2016.

SANTOS, J. **Populações ribeirinhas e educação do campo**: análise das diretrizes educacionais do município de Belém-PA, no período de 2005-2012. 2014. 155f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2014.

- SERENO, Maria Jane Cruz de Melo et al. Domesticação das plantas. In: BARBIERI, R. L.; STUMPF, E. R. T. (Org.). **Origem e evolução de plantas cultivadas**. Brasília: Embrapa, 2008. p. 39 -58.
- SILVA, V. S.; MIGUEL, L. A. **Extrativismo e a abordagem sistêmica**. Novos Cadernos NAEA, v. 17, n. 2. dezembro, 2014. Disponível em: [Http://www.periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/viewFile/1580/2362](http://www.periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/viewFile/1580/2362). Acesso em: 27 ago. 2016.
- SILVA, R. J. **Impactos do desenvolvimento em comunidades tradicionais: transição agroalimentar e ajustes adaptativos**. 2014. 137f. Tese (Doutorado em Ciências) – Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2014.
- SILVA, C. K. **Potencial produtivo e de manejo de dois produtos florestais não madeireiros no contexto Amazônico – o cipó-titica (*Heteropsis spp.*) e o óleo de copaíba (*Copaifera spp.*)**. 2014. 146f. Tese (Doutorado em Ciências) – Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2014.
- SILVA, M. R. **Povos de terra e água: a comunidade pesqueira Canto do Mangue, Canguaretama (RN) – Brasil**. 2004. 142f. Dissertação (Mestrado em Ecologia de Agroecossistemas) – Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2004.
- SIMONIAN, L. T. L. Devastação e impasse para a sustentabilidade dos açaizais no vale do rio Maracá, AP. In: JARDIM, M. A. G.; MOURÃO, L.; GROSSMANN, M. (Org.). **Açaí: possibilidades e limites para o desenvolvimento sustentável no estuário amazônico**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2004. p. 233-252.
- SOUZA, M. P.; SILVA, T. N.; PEDROZO, E. A.; FILHO, T. A. S. **O Produto Florestal Não Madeirável (PFNM) Amazônico açaí nativo: proposição de uma organização social baseada na lógica de cadeia e rede para potencializar a exploração local**. Revista de Administração e Negócios da Amazônia, v.3, n.2, mai-ago. 2011. Disponível em: <http://www.periodicos.unir.br/index.php/rara/article/viewFile/198/231>. Acesso em: 22 nov. 2016.
- STERNBERG, H. O. R. **A água e o homem na várzea do Careiro**. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 1998. 330p.
- TAVARES, M. G. C. A formação territorial do espaço Paraense: dos fortes à criação de municípios. **Acta Geográfica**, Boa Vista, ano 2, n. 3, p.59-83, jan-jun. 2008. Disponível em: <https://revista.ufrr.br/actageo/article/view/204>. Acesso em: 23 nov. 2016.

TAVARES, G. S.; HOMMA, A. K. O. Comercialização do açaí no estado do Pará: alguns comentários. In: Observatório de la economia Latinoamericana, 2015, Brasil. **Anais eletrônicos**...Brasil: EMBRAPA, 2015. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1031486/comercializacao-do-acai-no-estado-do-para-alguns-comentarios>. Acesso em: 22 nov. 2016.

TOURINHO, M. M. Potencialidades econômicas das várzeas da Amazônia. In: I workshop sobre as potencialidades de uso do ecossistema de várzeas da Amazônia. 1996, Boa Vista. **Anais eletrônicos**...Boa Vista: EMBRAPA, 1996: Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/665486/anais>. Acesso em: 22 nov. 2016.

TORRES, Iraildes C. Processos sociais e culturais das populações indígenas na Amazônia. **Revista da Associação dos Pós-Graduandos da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (APG/PUC-SP)**, São Paulo, n. 28, p. 111-125, 2002.

VIEIRA PINTO, Álvaro. **O conceito de Tecnologia**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2005. p. 219-355.

WAGLEY, Charles. **Uma comunidade amazônica**: estudo do homem nos trópicos. Belo Horizonte: Itatiaia Limitada. 1988. 325p.

ZARIFIAN, P. **Objetivo competência**: por uma nova lógica. São Paulo: Atlas. 2001. 197p.

APÊNDICES E ANEXOS

APÊNDICE A - Termo de consentimento livre e esclarecido

Eu, _____, portador do RG, _____, estou sendo convidado a participar de um estudo denominado A formação experiencial de uma família ribeirinha amazônica ao longo da cadeia produtiva do açaí (Euterpe Oleracea Mart.). Da ilha Arapiranga ao mercado Ver-o-Peso (Belém/Brasil), cujo objetivo principal é identificar quais são os saberes presentes na formação experiencial dos trabalhadores ribeirinhos construídos ao longo da cadeia produtiva do açaí (Euterpe Oleracea Mart.) sua realização se justifica frente a seu propósito de produzir uma contribuição sobre os saberes que permeiam a cadeia produtiva do açaí e como eles integram a formação experiencial dos trabalhadores dessa cadeia produtiva.

A minha participação no referido estudo será no sentido de contribuir respondendo as perguntas feitas pela entrevistadora, mostrando como faço o meu trabalho e permitindo registros em fotos, áudios e filmes.

Fui alertado de que, da pesquisa a se realizar, não posso esperar benefícios. Recebi, por outro lado, os esclarecimentos necessários sobre os possíveis desconfortos e riscos decorrentes do estudo, levando-se em conta que é uma pesquisa, e os resultados positivos ou negativos somente serão obtidos após a sua realização.

Estou ciente de que minha privacidade será respeitada, ou seja, meu nome ou qualquer outro dado ou elemento que possa, de qualquer forma, me identificar, será mantido em sigilo.

Também fui informado de que posso me recusar a participar do estudo, ou retirar meu consentimento a qualquer momento, sem precisar justificar, e de, por desejar sair da pesquisa, não sofrerei qualquer prejuízo à assistência que venho recebendo.

Os pesquisadores envolvidos com o referido projeto são Janyne Araújo aluna do Mestrado em Educação Tecnológica do CEFET-MG e Antônio Tomasi professor do Mestrado em Educação Tecnológica do CEFET-MG e com eles poderei manter contato pelos telefones 31 987363234 e email janyne@oi.com.br.

É assegurada a assistência durante toda pesquisa, bem como me é garantido o livre acesso a todas as informações e esclarecimentos adicionais sobre o estudo e suas consequências, enfim, tudo o que eu queira saber antes, durante e depois da minha participação.

Enfim, tendo sido orientado quanto ao teor de todo o aqui mencionado e compreendido a natureza e o objetivo do já referido estudo, manifesto meu livre consentimento em participar, estando totalmente ciente de que não há nenhum valor econômico, a receber ou a pagar, por minha participação.

Barcarena, 26 de setembro de 2016.

Nome e assinatura do sujeito da pesquisa

Nome(s) e assinatura(s) do(s) pesquisador(es) responsável(responsáveis)

APÊNDICE B – Perguntas iniciais

1 Dados gerais

- a) Nome:
- b) Idade:
- c) Natural de:
- d) Escolaridade: Analfabeto Assina o nome e lê pequenos textos
Frequenta a _____ Frequentou até
a _____
- e) Local de domicílio do proprietário: Na sede do município No núcleo
populacional da comunidade Na propriedade Outra condição
- f) Tempo de residência na região:
- g) Tempo de residência na comunidade:
- h) e) Religião:
- i) f) Estado civil:
- j) Situação ocupacional: Já foi empregado Nunca foi empregado
Está empregado Citar a empresa e a ocupação :
- k) Condição do produtor segundo à propriedade e posse da terra: Posse
regularizada Posse em regularização Posse regularizada
Meeiro Outra condição

2 Organização familiar:

Nome	Idade	Sexo	Natural de	Escolaridade	Atividade*

*Atividade: Trabalha fora da unidade produtiva (1), Só estuda (2), Trabalha na unidade produtiva (3), Estuda e trabalha na unidade produtiva (4), Doméstica (5), Doméstica e trabalha na Unidade produtiva (6).

3 Organização social

Organizações	É sócio	Participa das reuniões
Cooperativa		
Sindicato		
Associação		
Conselho Comunitário		
Comunidade de base		
Outra		

4 Atividade extrativista

- a) Quais as atividades vocês desenvolvem?
- b) Recebeu algum tipo de treinamento para a atividade rural? Caso positivo, listar ?

Produtos	Unidade	Quantidade			Valor unitário
		Total	Consumida	Vendida	

- c) Período da Safra (meses)?
- d) Quais são as etapas da atividade?
- e) Número de pessoas envolvidas na comunidade?
- f) Horário de coleta?
- g) Distância Máxima e Mínima percorrida (Km ou tempo)? Meio de transporte?
- a) Quem vai para a coleta?
- b) Quanto coleta em um dia?

- c) Método de coleta?
- d) Riscos?
- e) Onde debulha?
- f) Método de debulha?
- g) Onde guarda o produto debulhado?
- h) Método de embalagem?
- i) Armazenamento (campo, casa, vai direto vender?)
- j) Transporte para o armazenamento?
- k) Como leva para vender?
- l) Para quem vende?
- m) Quando vende? contrato?
- n) Variação preço?
- o) Quem leva para vender?
- p) Está conseguindo vender com regularidade a sua produção?
- q) Se Sim, com que regularidade? Quinzenal Mensal Semanal
- r) Faturamento das atividades extrativistas? Maior valor Menor valor
- s) Forma de transporte?
- t) Método de transporte?
- u) Quanto tempo? No mesmo dia?
- v) Divide com alguém?
- w) Dificuldades
- x) Outras informações. O que poderia melhorar? faz manejo? Outras

5 Saberes

- a) Para desenvolver essas atividades, que tipo de saberes vocês precisavam ter? (Exemplo: pra saber plantar, saber colher, pescar, caçar, andar na mata, etc.)
- b) Nessas atividades realizadas por vocês, que tipo de relações desenvolvem (mutirão/trabalho coletivo)?
- c) Como vocês se organizam pra trabalhar?
- d) Quem mobiliza?
- e) Quem cuida da alimentação, da divisão das tarefas de trabalho?
- f) Quais critérios são utilizados para essa divisão?
- g) E atualmente como ocorre? Mudou?
- h) Como se dava a transmissão do saber nessa época?
- i) Como é que vocês aprendiam (fazer a roça, plantar, andar na mata, etc.) e como vocês ensinavam/ensinam seus filhos? Era na prática ou na oralidade?
- j) Que tipo de utensílios vocês utilizam no dia a dia e no trabalho tradicional?
- k) Como faziam para obter tais utensílios?

- l) Quem fazia?
- m) O que usavam para tecer/fabricar esses utensílios?
- n) Como aprenderam a tecer paneiros, cestos, outros?
- o) Tiveram preocupação de ensinar os filhos, as pessoas da família de vocês?
- p) Quais são as práticas religiosas que existem?
- q) Quem faz?
- r) Como vocês desenvolvem isso? Por quê?
- s) Que(quais)tipo(s) de festa(s) de santo vocês comemoravam/comemoraram?
- t) Ainda é do mesmo modo?
- u) Continua havendo a participação?
- v) E o culto à memória dos mortos, como acontecia?
- w) Atualmente, ainda existe algum tipo de saber e prática que fez parte do momento que antecedeu o aumento da extração do açaí? Quais?
- x) Vocês fazem algum tipo de trabalho para preservar essas práticas? Se sim, quem faz? Como faz?
- y) O que diferencia as atividades que desenvolviam antes na extração para subsistência e agora para venda?
- z) O que precisaram aprender que não sabiam? O que tiveram que deixar?
- aa) O que mudou na sua vida depois do aumento da extração do açaí?
- bb) Contribuiu para a melhoria das suas condições de vida?
- cc) Que novos meios de vida você adquiriu a partir do trabalho
- dd) Quais são seus objetivos para o futuro? Quais são suas expectativas?