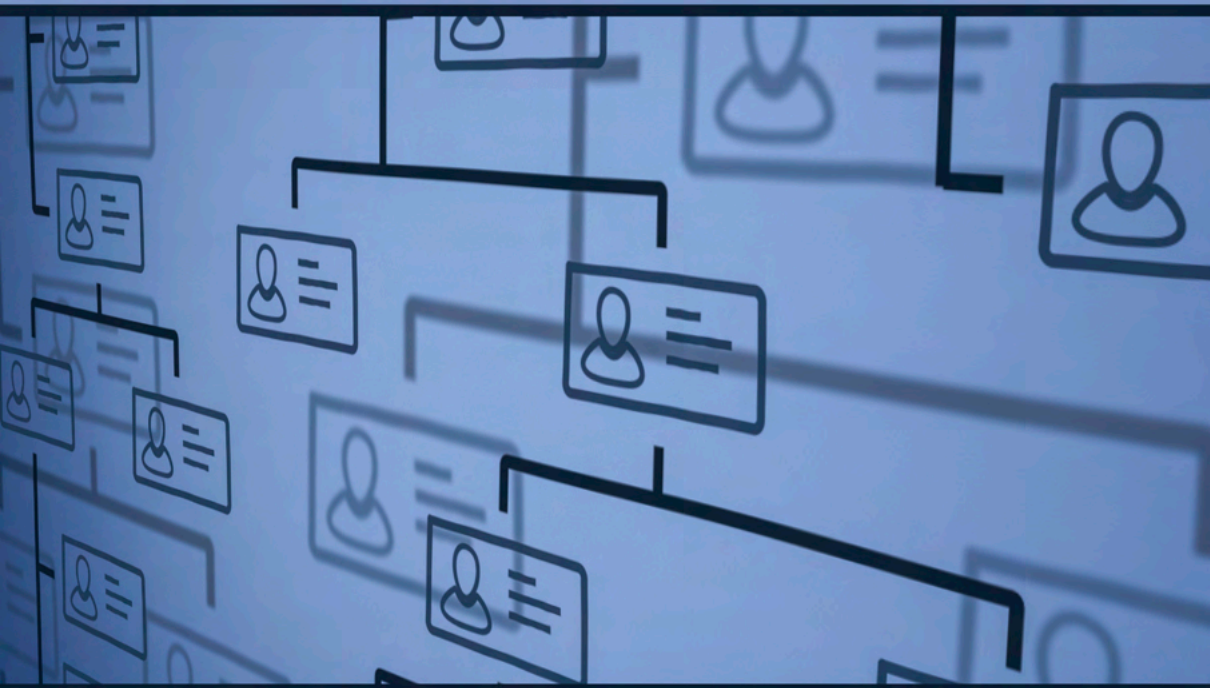


Nikolas Corrent
(Organizador)



CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS:

Estado, organizações e desenvolvimento regional 2

Atena
Editora
Ano 2022

Nikolas Corrent
(Organizador)



CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS:

Estado, organizações e desenvolvimento regional 2

Atena
Editora
Ano 2022

Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremo

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição Creative Commons. Atribuição-Não-Comercial-Não-Derivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Ciências Humanas e Sociais Aplicadas**

Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí

Prof. Dr. Alexandre de Freitas Carneiro – Universidade Federal de Rondônia

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Profª Drª Ana Maria Aguiar Frias – Universidade de Évora

Profª Drª Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa



Prof. Dr. Antonio Carlos da Silva – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Arnaldo Oliveira Souza Júnior – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense
Prof^ª Dr^ª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof^ª Dr^ª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof. Dr. Humberto Costa – Universidade Federal do Paraná
Prof^ª Dr^ª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadilson Marinho da Silva – Secretaria de Educação de Pernambuco
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. José Luis Montesillo-Cedillo – Universidad Autónoma del Estado de México
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Prof^ª Dr^ª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal do Paraná
Prof^ª Dr^ª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof^ª Dr^ª Lucicleia Barreto Queiroz – Universidade Federal do Acre
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Universidade do Estado de Minas Gerais
Prof^ª Dr^ª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^ª Dr^ª Marianne Sousa Barbosa – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Prof^ª Dr^ª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso
Prof. Dr. Pedro Henrique Máximo Pereira – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Dr. Pablo Ricardo de Lima Falcão – Universidade de Pernambuco
Prof^ª Dr^ª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^ª Dr^ª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^ª Dr^ª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^ª Dr^ª Vanessa Ribeiro Simon Cavalcanti – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins



Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Yaidy Paola Martinez
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizador: Nikolas Corrent

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C569 Ciências sociais aplicadas: Estado, organizações e desenvolvimento regional 2 / Organizador Nikolas Corrent. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-0645-7

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.457220410>

1. Ciências sociais. 2. Estado. 3. Desenvolvimento regional. I. Corrent, Nikolas (Organizador). II. Título.

CDD 301

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora
Ponta Grossa – Paraná – Brasil
Telefone: +55 (42) 3323-5493
www.atenaeditora.com.br
contato@atenaeditora.com.br



DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.



DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



APRESENTAÇÃO

A coleção “Ciências sociais aplicadas: Estado, organizações e desenvolvimento regional” é uma obra que apresenta como foco principal a discussão científica por intermédio de trabalhos diversos que compõe seus capítulos. Trata-se de um trabalho que acrescenta diferentes perspectivas, corroborada na pluralidade de áreas representadas por seus autores.

O volume abordará de forma interdisciplinar, diversos trabalhos, pesquisas e práticas que permeiam as Ciências Sociais Aplicadas, a qual traz de forma intrínseca a conexão entre diferentes áreas de conhecimento, porém todas tendo uma finalidade em comum: colaborar significativamente para a melhoria da sociedade.

O objetivo central foi proporcionar de forma categorizada e clara reflexões desenvolvidas em instituições de ensino e pesquisa do país, os quais contemplam as mais distintas ciências. Em todos esses trabalhos a linha condutora foi analisar problemas e propor soluções, visto que isso faz parte dos estudos das Ciências Sociais Aplicadas.

Temas diversos e interessantes são, deste modo, discutidos aqui com a proposta de fundamentar o conhecimento de acadêmicos, mestres e todos aqueles que de alguma forma se interessam pelas questões sociais, pois entender os seres humanos e seus dilemas não é só função das ciências humanas. Acrescentando um pouco de aspectos práticos, chegamos às Ciências Sociais Aplicadas, compostas por profissionais que trabalham para organizar e transformar a sociedade.




Desse modo, a obra “Ciências sociais aplicadas: Estado, organizações e desenvolvimento regional” apresenta temáticas de valiosa contribuição acadêmica, além de buscar desvelar as nuances acerca das problemáticas sociais, culturais, políticas e econômicas. Além disso, a obra apresenta capítulos que abordam a necessidade de conexões disciplinares, ou seja, requerem um diálogo constante com outros conhecimentos, para a boa compreensão dos seus métodos – algo característico no interior das Sociais Aplicadas. Apesar de terem conteúdos e objetivos bem distintos, todos os capítulos têm um ponto em comum: questionam as consequências da vida em sociedade.

Sabemos o quão importante é a divulgação científica, por isso evidenciamos também a estrutura da Atena Editora capaz de oferecer uma plataforma consolidada e confiável para estes/as pesquisadores/as exporem e divulguem seus resultados.


Boa leitura!

Nikolas Corrent

SUMÁRIO

CAPÍTULO 1	1
TRABALHO COM SENTIDO E CONTEXTO LABORAL DE ASSISTENTES SOCIAIS BRASILEIROS(AS)	
Lilia Aparecida Kanan Juciane Aparecida Godoi Figueiredo da Silva	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204101	
CAPÍTULO 2	18
A GOVERNANÇA E A GESTÃO DO PATRIMÔNIO PÚBLICO: UM ESTUDO DE CASO NO ESTADO DO PARÁ	
Alessandra Mendes Monteiro Leila Márcia Sousa de Lima Elias	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204102	
CAPÍTULO 3	40
A INSUSTENTABILIDADE DA TEORIA DA PREVENÇÃO ESPECIAL POSITIVA DIANTE DA FILOSOFIA DE JEAN-PAUL SARTRE	
Marina Della Méa Vieira	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204103	
CAPÍTULO 4	53
A DINÂMICA DA MODERNIDADE E DA PÓS-MODERNIDADE NO MUNDO GLOBALIZADO	
Banjaqui Nhaga Laís Ingrid da Silva Jardim	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204104	
CAPÍTULO 5	64
APONTAMENTOS RELEVANTES PARA O ALCANCE DA IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE GESTÃO DE MATERIAIS, OBRAS E SERVIÇOS NA GESTÃO PÚBLICA	
Ketleen Camargo da Silva Tainá de Paula Cordeiro Bomfim Rosaly Machado Franciele Machado de Souza Eliane Iara Bendix	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204105	
CAPÍTULO 6	87
AS RELAÇÕES TRABALHISTAS DIANTE DO DILEMA VIDA VS ECONOMIA DURANTE A PANDEMIA DO NOVO CORONAVÍRUS	
Samuel Soares de Souza Santos Geovana Viana de Oliveira Joaquim dos Santos Ferreira Lidiane Garcia Bressan	

Vanessa Alvarado de Lima

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204106>

CAPÍTULO 7..... 93

CAPITALISMO E DESARTICULAÇÃO PSICOSSOCIAL: CONTRIBUIÇÕES AO DEBATE


Everton Marcos Batistela

Airton Carlos Batistela

Celso Eduardo Pereira Ramos

Manoel Adir Kischener


Mariza Rotta

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204107>

CAPÍTULO 8..... 100

LOS RANKINGS DE UNIVERSIDADES: UNA PERSPECTIVA BIBLIOTECOLÓGICA


Denise Marín Castellanos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204108>

CAPÍTULO 9..... 111

EMPLEABILIDAD, COMPETENCIAS PSICOSOCIALES Y DE GESTIÓN: UN ANÁLISIS COMPARATIVO EN TRES POBLACIONES DE UNIVERSITARIOS

Miriam Aparicio

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.4572204109>

CAPÍTULO 10..... 130

A INSTALAÇÃO DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO COMO POTENCIALIDADE PARA O DESENVOLVIMENTO REGIONAL NO TERRITÓRIO CANTUQUIRIGUAÇU/PR

Juliana Bento de Camargo

Bruno Renan Borgato

Janete Stoffel

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041010>

CAPÍTULO 11..... 146


UM OLHAR SOBRE A TRADIÇÃO E CULTURA DA PRODUÇÃO FAMILIAR DE FARINHA DE TAPIOCA DA VILA DE AMERICANO - SANTA IZABEL DO PARÁ

Jamison Pinheiro Ribeiro

Marluce Reis Souza Santa Brígida

Leandra Rose da Silva Palheta

Andréa Cristina Dorr

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041011>

CAPÍTULO 12..... 158

MUITO ALÉM DAS CASTANHOLAS: TRABALHO FORMAÇÃO, E OCUPAÇÃO DAS MULHERES ESPANHOLAS

Debora Aparecida Almeida


Dimas de Oliveira Estevam

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041012>

CAPÍTULO 13..... 176

ACREDITACIÓN DE LA CONCERTACIÓN DEL DELITO DE COLUSIÓN E INCIDENCIA EN LA IMPUTACIÓN JURÍDICA DE INFORMES DE CONTROL POSTERIOR, AREQUIPA


Elaine Yuliana Arce Coaquira
Ronald Raul Arce Coaquira
Solime Olga Carrión Fredes
Gerardo Hugo Flores Mestas
Eliana Lisbeth Arce Coaquira
Genciana Serruto Medina
Nakaday Irazema Vargas Torres
Marilia Ysabel Arteta Olvea

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041013>

CAPÍTULO 14..... 191

CRIATIVIDADE E O DESIGNER INDUSTRIAL... UMA HABILIDADE ESSENCIAL


Alexis Iván Soto Ruiz
Raymundo Ocaña Delgado
Argelia Monserrat Rodríguez Leonel
Omar Eduardo Sánchez Estrada

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041014>

CAPÍTULO 15..... 201

ENTRETENIMENTO E BOM-SENSE: A FUGACIDADE DOS COMPARTILHAMENTOS NAS MÍDIAS DIGITAIS, AO QUAL FUNDAMENTAM OS TRAÇOS DA FACILIDADE, AGILIDADE E DO PODER DOS IMPULSOS CIBERNÉTICOS


Fernanda Gabriella de Lima Costa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041015>

CAPÍTULO 16..... 205

EL TURISMO EDUCATIVO UNA FORMA DE PROFESIONALIZACIÓN EN EL SECTOR

Nancy Testón Franco
Ernesto R. Ahumada López
Carolina González Espinoza
Noemí Vega Lugo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041016>

CAPÍTULO 17..... 216

TURISMO, PONTA DO CORUMBAU, PROGRESSO E SUSTENTABILIDADE: UMA PESQUISA DE FENÔMENO SITUADO

Hélio Fernando Lôbo Nogueira da Gama

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041017>

CAPÍTULO 18..... 231

ESPAÇOS VERDES E PANDEMIA: CONSIDERAÇÕES À LUZ DA PSICOLOGIA AMBIENTAL

Imara Angélica Macêdo Duarte


Plínio Renan Gonçalves da Silveira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041018>

CAPÍTULO 19.....243

OS PROPÓSITOS DAS IDEIAS REFORMISTAS COMO SOLUÇÃO DE CRISES NO BRASIL: UMA CONTRIBUIÇÃO AO DEBATE RECENTE DA REFORMA DA PREVIDÊNCIA

Maria Gracinda Carvalho Teixeira


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041019>

CAPÍTULO 20.....260

PARADIGMA DO EQUILÍBRIO *VERSUS* PARADIGMA DO CONFLITO: UM OLHAR DA ANÁLISE ESPACIAL INTRAURBANA PARA BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Marcos Ricardo dos Santos

Isabela Oliveira Pereira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.45722041020>

SOBRE O ORGANIZADOR.....273

ÍNDICE REMISSIVO.....274

CAPÍTULO 11

UM OLHAR SOBRE A TRADIÇÃO E CULTURA DA PRODUÇÃO FAMILIAR DE FARINHA DE TAPIOCA DA VILA DE AMERICANO - SANTA IZABEL DO PARÁ

Data de aceite: 03/10/2022

Jamison Pinheiro Ribeiro

Universidade Federal de Santa Maria – UFSM
Santa Maria – Rio Grande do Sul
<http://lattes.cnpq.br/7544583811693787>

Marluce Reis Souza Santa Brígida

Professora Assistente II / Universidade Federal Rural da Amazônia – UFRA
Capitão Poço – Pará
<http://lattes.cnpq.br/8769946931489656>

Leandra Rose da Silva Palheta

Universidade Federal do Pará – UFPA
Belém do Pará – Pará
<http://lattes.cnpq.br/4801412605774269>

Andréa Cristina Dorr

Professora do DEAER / Universidade Federal de Santa Maria – UFSM / Santa Maria – Rio Grande do Sul
<http://lattes.cnpq.br/1165079585483396>

RESUMO: O presente trabalho busca analisar o processo de produção familiar de farinha de tapioca, revelando sua tradição, cultura presentes na vila de americano - Santa Izabel do Pará – Brasil. Para esta análise da pesquisa, adotou-se uma metodologia qualitativa, através do questionário, cujos dados gerados resultaram na descrição do perfil dos produtores de farinha de tapioca e na influência que esta produção contínua trazendo para os moradores. A pesquisa aponta que esta atividade permanece invicta, resistindo a todos os percalços e dificuldades

apontadas pelos produtores, que fizeram e fazem desta prática seu modo de vida e sustento de suas famílias, assumindo seus papéis de protagonistas a produção da farinha de tapioca. E como estratégia para se manterem frente a este processo de produção fazem uso de práticas sustentáveis, de tecnologias próprias que auxiliam na produção e minimizam o trabalho nas casas de farinha, gerando uma maior produção e renda. O estudo conclui que o desenvolvimento da base econômica da região de Americano está ligado diretamente a produção da farinha de tapioca, desempenhando um importante papel na vida da população de reside neste Distrito, que leva consigo uma tradição milenar, de sabores, cores, iguarias, danças e festivais que carregam toda uma história repassada de gerações a gerações.

PALAVRAS-CHAVE: Agroindústrias
Sustentabilidade, Tecnologias.

A LOOK AT THE TRADITION AND CULTURE OF FAMILY PRODUCTION OF TAPIOCA FLOUR IN VILA DE AMERICANO - SANTA IZABEL DO PARÁ

ABSTRACT: The present work seeks to analyze the family production process of tapioca flour, revealing its tradition, culture present in the American village - Santa Isabel do Pará - Brazil. For this research analysis, a qualitative methodology was adopted, through the questionnaire, generated data that resulted in the description of the profile of tapioca flour producers and the influence that this production continues to bring to the residents. The research points out that this activity remains unbeaten,

resisting all the setbacks and difficulties pointed out by the producers, who made and make this practice their way of life and support for their families, assuming their roles as protagonists in the production of tapioca flour. And as a strategy to keep up with this production process, they make use of sustainable practices, of their own standards that help in production and minimize work in the flour houses, generating greater production and income. The study concludes that the development of the economic base of the Americano region is directly linked to the production of tapioca flour, playing an important role in the life of the population residing in this District, which carries with it a millenary tradition of flavors, cores, delicacies, dances and festivals that carry a whole history passed down from generations to generations.

KEYWORDS: Agroindustry, Sustainability, Technologies.

INTRODUÇÃO

A produção de mandioca é observada como um importante aspecto relacionado “A tradição”, existente por trás do cenário de produção e do cultivo da mandioca no Brasil, que possui raízes indígena e historicamente associada aos grupos camponeses tradicionais como a agricultura familiar, que possui grande importância econômica e cultural para a mesma, fazendo parte da dieta alimentar das populações rurais e urbanas, consumido e transformando em diversos produtos oriundos da mandioca, principalmente na forma de farinha (LINHARES e SANTOS, 2014).

A farinha de tapioca é um dos principais subprodutos da mandioca que tem o seu processo de produção, no distrito da vila de Americano, desde 1940, a vila está situada as margens da BR 316, município de Santa Isabel do Pará. O uso da fécula foi uma descoberta inovadora no processo de produção da farinha de tapioca, início de um novo sistema de produção no Distrito de Americano, representado pelo processo de produção da farinha de tapioca que agregou valores econômicos como nova renda local e expandida para outras regiões, fortalecendo uma nova organização de melhorias e reconhecimento para a comunidade (CEREDA e VILPOUX, 2003).

Os processos de produções que envolvem diferentes saberes e inovações no manejo e produtos produzidos por essa agricultura familiar são de extrema importante não somente como perfil de fator econômico, mas também de valorização de uma cultura local como é o caso do tapioqueiros da Vila de americano, e também socioambiental onde valoriza o lugar onde se faz “morada”, e assim pode-se falar da importância das transformações da agricultura familiar local e as diferentes estratégias de produção e sobrevivência na região (ALVES & JÚNIOR, 2012; BEZERRA 2014 e FAO/INCRA, 1996)

Compreender a dinâmica social e econômica gerada pelo processo de produção na comunidade ou nas unidades familiares de produção da farinha de tapioca, se faz necessário. Para isso, conhecer e descrever toda a cadeia produtiva da produção de farinha de tapioca é de suma importância, demonstrando sua gestão logística, dinâmica de comércio, relações sociais envolvidas no processo e suas tradições envolvidas no desenvolvimento da comunidade.

Diante do exposto, objetivou-se analisar a viabilidade social, econômica e ambiental das pequenas casas de farinhas de propriedade individual ou coletiva na Vila de Americano, que produzem farinha de tapioca, fazendo um recorte histórico de produção, destacando a tradição e a cultura predominante na vila.

REFERENCIAL TEÓRICO

A produção da farinha de tapioca no Pará

A farinha de tapioca é um produto característico das regiões Norte e Nordeste do Brasil, que é produzido a partir da fécula extraída das raízes da mandioca (CHISTÉ et al., 2012). Comunidades de base familiar da Amazônia, tem a cultura da mandioca na dieta alimentar, combinada com várias fontes proteicas, sendo consumida principalmente na forma de farinha, mas também como beiju, tapioca e farinha de tapioca. Esta realidade se evidencia ainda mais no estado do Pará que é reconhecidamente um dos estados com maior produção e consumo da farinha em nível nacional (LINHARES e SANTOS, 2014).

“A farinha de tapioca” chamada de flocos, com característica granular, branca como flocos de neves, com consistência crocante, e ainda nutricionalmente possui elevado teor de amido e baixo teor de proteína, tornou-se historicamente um alimento importante na cadeia produtiva de pequenas agroindústrias que se fortaleceu na agricultura familiar a cadeia produtiva de pequenas agroindústrias popularmente conhecida como “casas de farinha” é pioneira na produção da farinha de tapioca (ALVES e JÚNIOR, 2012).

Genuinamente paraense, a farinha de tapioca tem grande aplicação na culinária e bastante consumido com açaí, café e como sorvete pela população, (GUIMARÃES et al., 1998). De acordo com Denardin e Komarcheski (2015), as casas de farinhas são de instalações rústicas, de piso revestido com cimento, cercado de grade de madeira de 2 m de altura, estrutura de madeira, cobertura de telha de concreto, sem divisórias e sem forração.

Cereda e Vilpoux (2003) relatam que os equipamentos que os produtores utilizam na produção de farinha de tapioca são feitos somente por encomenda. Porém, constata-se que alguns produtores fazem suas adaptações de máquinas e equipamentos, o que gera mudanças de instalações e equipamentos de uma casa de farinha para outra. Das mudanças que se configuraram com inovação tecnológica, não anula o fato de muitas casas de farinha ainda desenvolverem no seu modo de produzir a forma manual do processo de produção da farinha, com a ajuda da família e de terceiros.

Existem dois tipos de unidade de processamento de farinha no estado do Pará: a casa de farinha tradicional em que os processos são realizados de forma artesanal-manual, com a utilização de utensílios rústicos. Existe ainda a classificação em semi-mecanizada - utilizam caititus (ralador) tracionados por motores movidos a óleo diesel, gasolina, ou eletricidade dependendo do local e mecanizada, já a casa de farinha mecanizada é utilizada

apenas pelos grandes produtores de farinha que estão pertos de grandes centros tendo maior facilidade de aquisição das tecnologias, composta de triturador tracionado por motor movido a óleo diesel, gasolina ou eletricidade, prensa de madeira com eixo de fuso, forno de chapa de ferro e pás mecânicas, para revolver a massa (CARDOSO et al., 2001)

A partir do estudo realizado por Linhares e Santos (2014) observou-se que ainda existem comunidades que mantêm práticas tradicionais na produção, a exemplo do próprio beneficiamento da farinha no qual seu processo é de sobremaneira artesanal, entretanto, este fato não denota que a produção da farinha permaneceu estagnada no tempo, pelo contrário, com o passar dos anos houve importantes transformações, mudanças em todas as esferas: nos instrumentos, nas práticas, nos atores sociais e, conseqüente no resultado final da produção, que contribuiu para um importante progresso na produção da farinha que, refletiu na melhoria de sua qualidade e conseqüentemente na vida dos agricultores.

MATERIAIS E MÉTODOS

Caracterização da área

A Vila de Americano é um dos três distritos que compõem Santa Izabel do Pará. Juntamente com são Caraparu e a sede do município, a Vila localiza-se ao lado direito da rodovia BR-316, no sentido de Belém-Castanhal, com acesso pela rodovia BR-316 (Figura 01). A vila encontra-se situado no nordeste do estado do Pará, limita-se ao final da região metropolitana e início da região bragantina, nordeste com o município castanhal. Os afluentes geográficos mais importantes são os rios Tauá, Caraparu e Itaquí. O clima é caracterizado por equatorial e super-úmido. Atualmente a vila de americano possui uma extensão de 29,64 Km² e possui uma população de 12.000 habitantes.

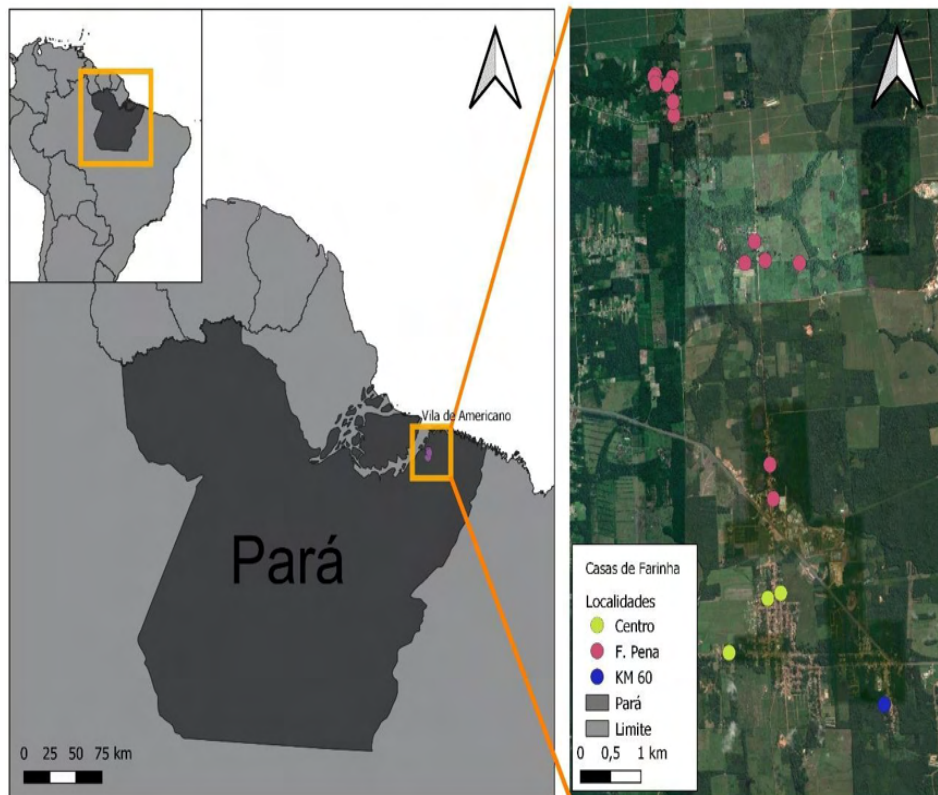


Figura 01: Mapa de localização da Vila de Americano, com os pontos de referência de cada casa de farinha.

Fonte: Pesquisa de campo no Distrito de Americano. Dados da pesquisa (2021).

A principal fonte de economia é a produção agroindustrial da farinha de tapioca que é enfoque tradicional na história do desenvolvimento da comunidade, seguindo por alguns ramos como agricultura tradicional local (horticultura e culturas anuais) e na qual os produtos de produção dessa matéria prima, são a mandioca e seus derivados, como: farinha, tapioca e tucupi (IBGE, 2017).

Caracterização do público-alvo e ferramentas utilizadas

A pesquisa ocorreu no mês de junho de 2021, com uma amostra de 20 produtores de farinha de tapioca no Distrito de Americano. Com idades entre 22 e 66 anos. A escolha do público-alvo se deu em decorrência da tradição e cultura existente entre os moradores da Vila, nas casas de farinha no trabalho de produção da farinha de tapioca. Todos os entrevistados são caracterizados por serem produtores de farinha de tapioca e por desempenharem trabalhos produtivos nas agroindústrias familiares, gerando renda e contribuindo com a segurança alimentar das famílias.

Para execução deste trabalho, de acordo com Vinuto (2014), utilizou-se um dos

métodos de amostragem que foi a técnica Bola de Neve, que se construiu da seguinte maneira: para o pontapé inicial, lança-se mão de documentos e/ou informantes-chaves, e nomeados como sementes, foi identificado dentro da área de estudo o produtor de farinha de tapioca mais antigo dentro da Vila de Americano com o perfil necessário para a pesquisa.

Esta pesquisa tem como base a pesquisa participante, pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo. Este trabalho foi realizado por meio de um estudo de caso, que constou de uma pesquisa quantitativa e qualitativa em Agroindústrias familiares de farinha de tapioca. Os dados utilizados para análise qualitativa foram por meio da obtenção de: entrevistas semiestruturadas e Diagnóstico Rápido Participativo (DRP).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Perfil dos produtores de farinha de tapioca entrevistados

A pesquisa de campo foi realizada com 20 produtores de farinha de tapioca na Vila de Americano, 17 dos entrevistados são do sexo masculino, e apenas 3 do sexo feminino demonstrando menor expressividade de mulheres como proprietárias das agroindústrias familiares e estando diretamente ligadas ao processo de produção e a representação de gênero em participação de etapas no processo de produção como foi o papel das “caroceiras” no contexto histórico da produção de farinha de tapioca e não em seu gerenciamento.

É possível observar um processo que se tornou padrão ao longo da produção, considerado mais importante no processo de produção de farinha de tapioca, “seleção e formação do grão de farinha” e essa etapa somente poderia ser feita por mulheres, em que ambas a executar com dinâmica e melhor formação e classificação dos grãos, sendo considerado um processo “primário” na etapa de produção e “exaustivo” por ser lento e manual, dentro de uma jornada de trabalho que historicamente na rotina de trabalho variava das 01:00 h da manhã até as 7:00 h, quando comumente terminava essa jornada.

O perfil dos entrevistados relacionado quanto sua escolaridade apresenta, (55%) dos produtores possuem o Ensino fundamental incompleto, (10%), que tem o ensino fundamental completo, e (35%) têm o ensino médio completo. Essa oscilação quanto a escolaridade evidencia que o conhecimento popular e metodológico é muito mais presente que o conhecimento por formação técnica, em que é perceptível no diálogo dos produtores que a atividade de produção sempre agregou conhecimento ao longo das etapas de produção, seja da produção primária a lógica de mercado.

A atividade de produção da farinha de tapioca teve início na trajetória dos produtores na possibilidade de renda extra a partir da invenção da farinha de tapioca, 85% da atividade de farinheiro e uma atividade tradicional da família praticada por seus pais e avós, herdada por eles, enquanto 15% estão iniciando na atividade.

Anteriormente, o trabalho primário de produção era a agricultura, pecuária seguido

como atividade alternativa pequenas mercearias locais. 55% dos produtores não tem outra atividade econômica além da produção da farinha de tapioca, enquanto que 10% também produz açaí e pimenta do reino, 10% planta açaí, e o restante dos produtores em uma porcentagem de 5% cada, trabalha com hortaliças, com criação de galinhas e suínos, e com mercearias.

As relações sociais envolvidas no processo: identidade e modo de vida

Pesquisas realizadas na Vila de Americano relatam que por anos a população, tinham suas atividades ligadas fundamentalmente a agricultura. Hoje verifica-se uma diversidade de atividades econômicas, onde destacam-se os produtores de farinha de tapioca. Esses produtores não mais na sua grande maioria agricultores, como já foram no passado (BASTIAN, L eat al 2014).

Neste sentido, observou-se como os entrevistados se sentem contemplados no sentido da identidade dentro do sistema da produção de farinha. 65% se autodeclararam produtores de farinha de tapioca, pois se compreendem somente dentro do processo de fazer farinha. Quando foram questionados sobre o assunto, disseram que agricultor é aquele que planta a mandioca, e que participa de todo o processo, desde o cultivo até a colheita da mandioca para fazer a farinha. E 35% se declaram como agricultores alegando que em detrimento de questões burocráticas, documentais e sindicais preferem se caracterizar dentro deste grupo, entendendo que podem alcançar benefícios mais à frente como aposentadorias, pensões e possíveis créditos rurais para ajudar na manutenção da atividade que os mesmos desenvolvem nas CF-Casas de farinha.

Dentro do processo de produção da farinha de tapioca, o trabalho nas CF-casas de farinha, mesmo com as novas tecnologias de produção, boa parte do processo ainda depende do trabalho manual para a realização das atividades, e cada trabalhador dentro da casa de farinha desempenha uma função diferente, sendo estes: Carroceiro, torrador, peneirador, classificador e embalador.

O(a) carroceiro(a) realiza a confecção do caroço, onde este papel e desenvolvido em sua maioria pelas mulheres historicamente, no início da produção quando a produção era de forma manual. Alves (2012) descreve que essa operação é feita de forma manual por meio de manipulação da massa em um recipiente de tecido de algodão esticado sobre uma moldura de madeira ou de forma mecanizada.

Algumas carroceiras entrevistadas passaram pelo processo de modernização, onde houve a substituição do tecido de algodão que e era o principal instrumento utilizado na fabricação do caroço pela betoneira. As mesmas relataram que não encontraram dificuldade em se adaptar a esta mudança. Os entrevistados relataram que com o processo de modernização das casas de farinha houve uma otimização do tempo despendido nesta atividade, e conseqüente passaram a produzir mais caroço em menos tempo, refletindo na geração de renda na CF de unidades familiares.

Da mesma forma que o processo encaroçamento passou por mudanças ao longo das décadas, assim ocorreu com este processo. As CF-casas de farinha mecanizadas contam com um motor que realiza o processo de peneiramento, dessa forma tornando o processo mais rápido sem exigir tanto esforço físico por parte do peneirador.

O escaldador, papel desempenhado pelos homens consiste no ato de pegar todos os caroços do cocho já classificados e leva ao forno pré-aquecido para se fazer a escaldação, este se encarrega de todos os cuidados dessa fase, desempenhando assim também a atividade de torrador não deixando os grânulos grudarem ou queimarem na superfície, e fazer o revolvimento constante dos grânulos, para que possa ser feita a mais importante etapa da produção que é a espocagem, onde ocorre o processo de expansão dos grânulos, de forma similar à pipoca, transformando-se na farinha de tapioca.

Estes processos também passaram por mudanças, deixando de ser totalmente manual onde os homens tinham que estar na beira do forno revolvendo com o auxílio de vassouras de cipó os caroços, tornando o processo exaustivo para os mesmos. Com a chegada do forno elétrico o trabalho do escaldador/torrador consiste em levar os grânulos ao forno, e garantir que os mesmos não passem do ponto, mantendo assim a qualidade final do produto.

Finalizando os sujeitos sociais envolvidos no processo de produção da farinha de tapioca, temos o embalador que tem a função de pegar toda a farinha de tapioca já classificada e embalar em sacos de nylon, deixando prontas para serem entregues a pessoa que fara o escoamento da produção nos pontos de vendas de farinha.

Da tradição ao desenvolvimento da comunidade: modos de vida na dinâmica de produção

O fazer farinha, o valor cultural que vem agregado a este ato e algo inegável dentro do DA, a tradição presente no modo de vidas das pessoas que fizeram deste lugar uma referência deste processo de produção da farinha de tapioca, desenvolvida dentro das casas de farinhas, nos fundos dos quintas destas famílias onde o trabalho era totalmente de forma manual.

Os equipamentos, acessórios, instalações e métodos utilizados no preparo da farinha de tapioca de forma manual tem suas diferenças do processo mecanizado, a começar pela estrutura das CF, a bacia de alumínio, pano de caroço, o rodo, vassoura de cipó, o forno e a resfriadeira, os cochos e acessórios como: prato, lata, batedor de pano e o crivo. Que caracterizaram as casas de farinha antiga na vila de Americano.

Das mudanças que se configuraram com a inovação tecnológica descreve-se: a introdução de uma cevadeira elétrica para trituração da massa (goma), adaptação da betoneira elétrica de aço inox, normalmente utilizada para bater massa de concreto, obtendo sucesso no encaroçamento da massa, com a retirada das aletas de turbilhamento e peneiramento em plataforma elétrica, substituindo as etapas manuais do processo que mais absorviam mão de obra, o encaroçamento manual. A substituição da torragem manual

para espocamento da farinha pela mecanizada também foi importante na elevação da produtividade das casas de farinha.

O trabalho nas casas de farinha tem etapas que precisam ser seguidas rigorosamente até chegar no produto final, na Figura 2 observa-se o fluxograma de produção de farinha de tapioca com todos os passo-passo feitos no processo, com as inovações que ocorreram para otimizar o trabalho nas casas de farinha, gerando assim uma maior produção.

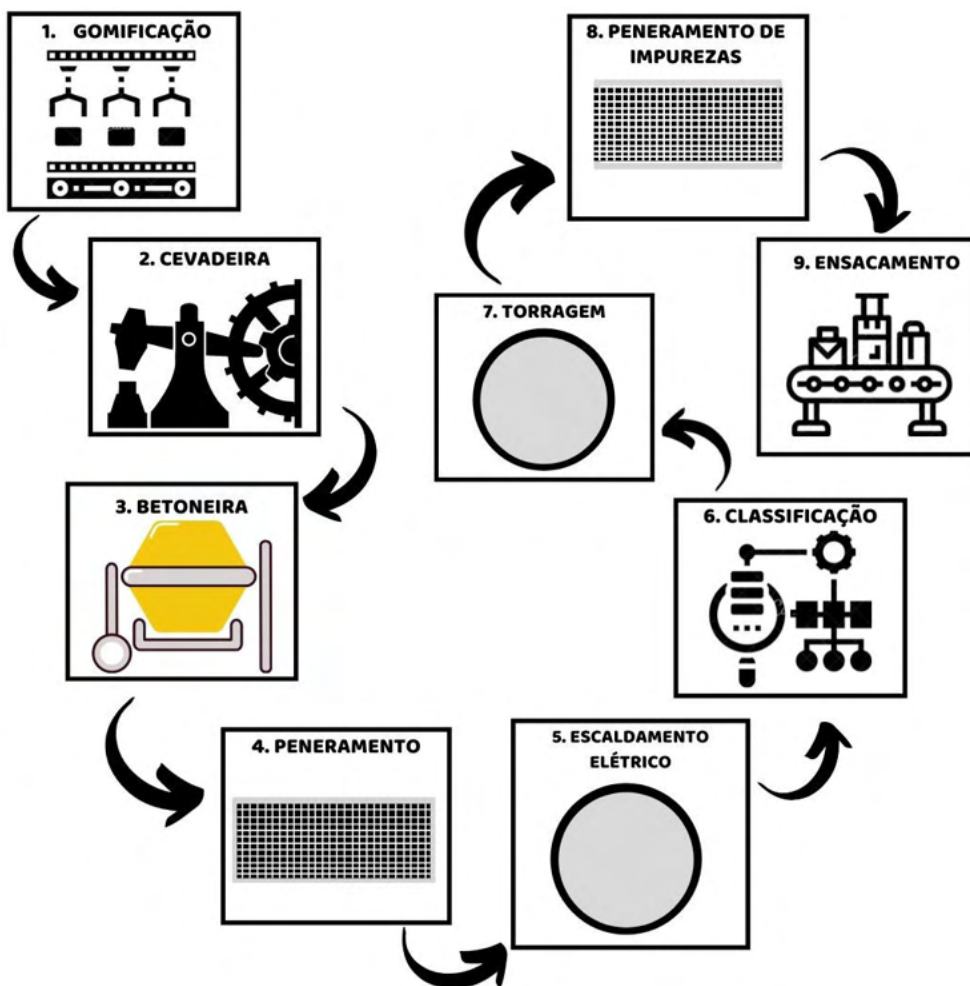


Figura 2: Funcionamento dos processos na Unidade da Casa de Farinha (CF) Mecanizada para a produção da farinha de tapioca na Vila de Americano.

Fonte: Pesquisa de campo no Distrito de Americano. Dados dos autores (2021).

Com informações obtidas através das entrevistas nas CF, pode-se saber quantas ainda estão mesmo que com todos os processos de modernização, estão trabalhando de forma manual, quantas estão de forma semi-mecanizada e quantos destes produtores já

trabalham de forma totalmente mecanizada na produção de farinha de tapioca. Os dados mostram que 10% dos entrevistados continuam a trabalhar de forma manual, 45% está trabalhando com as duas opções, no processo semi-mecanizada e os outros 45% já realiza todo o processo de produção de forma mecanizada em suas casas de farinha.

A substituição da lenha pelo carvão de açaí foi importante na redução do custo de produção em razão do preço elevado e da dificuldade crescente de acesso à lenha pelas restrições ambientais. Segundo o produtor da CF_01- casa de farinha Antônio Lima que ainda usa o processo manual relatou o seguinte:

Conta que a mais ou menos desde o ano de 2013, a grande maioria das casas de farinha existentes no Distrito de Americano já mudaram a lenha pelo carvão de açaí. E o mesmo conta que não fez a mudança por não ter conhecimento de como trabalhar com o forno elétrico, e que por conta disso ainda faz sua farinha no processo manual, alimentado o forno com lenha e com os dois torradores ali na beira do cocho com as vassouras fazendo o trabalho.

CF_01 – Produtor Antônio Lima.

Este é um dos motivos que levou uma pequena parcela dos produtores a não trabalharem de forma totalmente mecanizada, a falta de conhecimento e equipamentos para se realizar o processo, mais, grande parte destes produtores já possui todo o aparato de equipamento, acessórios e conhecimentos para realizar a fabricação da farinha de forma mecanizada sem nenhum problema.

Tendo em vista do ponto operacional, alguns ajustes tais como o deslocamento da matéria-prima por esteiras objetivando reduzir o manuseio pode aumentar a escala de produção melhorando os indicadores financeiros e a substituição dos equipamentos de madeira e ferro por aço inox podem melhorar a qualidade do produto, apesar da farinha de tapioca produzida em Santa Isabel do Pará já atender aos padrões da Legislação Brasileira (SILVA et al., 2013).

Diante de toda a mudança que ocorreu ao longo dos anos na produção de farinha de tapioca uma questão foi levantada na entrevista aos produtores sobre a renda mensal que cada um ganha com a produção, 35% recebem 1 a 2 salários, 30% recebe 2 a 3 salários e o restante 35% diz receber mais de 3 salários, todos advindos com o trabalho nas casas de farinha e com a venda de toda a produção.

Os relatos dos produtores nas entrevistas sobre a renda que recebem com a venda da produção de farinha de tapioca, dizem oscilar muito com a quantidade de farinha que produzida durante a semana, e de acordo com a venda de toda a farinha que é produzida. E tudo isso tem a ver com o período de maior produtividade, onde eles contam que é na safra do açaí, onde os lucros e a saída de farinha tende a aumentar mais.

Dos 20 entrevistados todos alegaram conseguir pagar todas as contas do mês com a venda da farinha e em unanimidade todos disseram que a atividade é lucrativa, sendo rentável, conseguindo pagar todas as despesas geradas pelo processo de produção da

farinha nas unidades familiares garantindo assim o sustento de suas casas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa demonstra que o desenvolvimento da base econômica da região de Americano está ligado diretamente a produção da farinha de tapioca, desempenhando um importante papel na vida da população que reside neste Distrito, que leva consigo uma tradição milenar, de sabores, cores, iguarias, danças e festivais que carregam toda uma história repassada de gerações a gerações.

O arranjo produtivo local de farinha de tapioca do distrito de Americano deveria receber a atenção de políticas públicas visando crédito para capital de giro, investimento em equipamentos em aço inox, padronização das unidades de produção, estímulo para atendimento das exigências sanitárias na produção, inclusive criando potencial para o mercado de exportação

Os resultados deste estudo evidenciam fortes necessidades em relação as demandas de assistência para com os produtores de farinha de tapioca, são elas o fortalecimento de cooperativas e associações visando fortalecer a política de escoamento da produção, gerenciar a entrada destes produtores no mercado em conjunto para venda da produção e assistência técnica, além da sua própria administração de custos e manejo da produção.

Porém, a emergente necessidade de organização na demanda de compra de matéria prima para que possam servir de indicativos para orientar as políticas públicas rurais, sob o risco de continuar reproduzindo o problema da permanência dos produtores no ramo da tapioca no DA, colocando em cheque o desenvolvimento sustentável rural na Amazônia, muito embora esta proposição seja passiva de estudos investigativos mais aprofundado.

REFERÊNCIAS

ALVES, A. B. **Análise do desempenho de cadeias produtivas agroindustriais da mandioca: estudo de casos nas principais regiões de produção do Brasil** / Dissertação (Mestrado) - - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Centro de Estudos e Pesquisas em Agronegócios, Programa de Pós-Graduação em Agronegócios, Porto Alegre, BR – RS, 2012. 160 f

ALVES, R.N.B.; MODESTO JÚNIOR, M. de S. **Custo e rentabilidade do processamento de farinha de tapioca no distrito de americano, município de Santa Isabel do Pará, Pará**. Belém: Amazônia: Ciência e Desenvolvimento, v 8, n. 15, jul. 2012.

BASTIAN, L.; DABDAB WAQUIL, P.; CONCHA AMIN, M.; GAZOLLA, M. **Agroindústrias rurais familiares e não familiares: uma análise comparativa**. Redes, v. 19, n. 3, p. 51-73, 22 jul. 2014

BEZERRA, F. de A. P. **Declínio da produção de Mandioca: Impactos econômicos no Município de Santa Isabel, Estado do Pará**; Agroecossistemas, V.6, n.1, 2014, p. 22

CARDOSO, C. E. L., DE SOUZA FERREIRA FILHO, J. B., & BATALHA, M. O. **Competitividade na cadeia agroindustrial de fécula de mandioca no Brasil: uma proposta de análise.** Piracicaba: Esalq-USP. 2001.

CEREDA, M. V.; VILPOUX, O. F. **Processos de fabricação de sagu, tapioca e farinha de tapioca.** In: CEREDA, M. V.; VILPOUX, O. F. (Coord.). **Tecnologia, usos e potencialidades de tuberosas amiláceas latino americanas.** São Paulo: Fundação Cargill, 2003. p. 220-245. (Culturas de Tuberosas Amiláceas Latino Americanas, 3).

CHISTÉ, R.C. et al. **Sorption isotherms of tapioca flour.** *International Journal of Food Science and Technology*, Oxford, v.47, n.4, p.870-874, 2012

DENARDIN, V. F.; KOMARCHESKI, R. **Farinheiras do Brasil: tradição, cultura e perspectivas da produção familiar de farinha de mandioca.** Matinhos: UFPR Litoral, 2015. 297 p.

FAO/INCRA. (1996). **A agricultura familiar na região norte.** Brasília: Projeto UFT/BRA/036/BRA

GUIMARÃES, M. C. F.; BARBOSA, W.C.; OLIVEIRA, M. L. S.; LIMA, C. L. S. **Caracterização tecnológica e química do produto farinha de tapioca.** In: Encontro de Profissionais de Química da Amazônia, 6, Manaus, 1998. Anais... Manaus: Associação dos Profissionais de Química da Amazônia, 1998. p. 179-188.

IBGE. **Censo Agro 2017.** Disponível em: < <https://censos.ibge.gov.br/agro/2017/>>. Acesso em 07 de abril de 21.

LINHARES, A. S.; SANTOS, C. V. **“A Casa De Farinha É A Minha Morada”:** Transformações E Permanências Na Produção De Farinha Em Uma Comunidade Rural Na Região Do Baixo Tocantins-Pa. *Agric. Fam. Belém-PA* n. 10 p. 53-66 dez. 2014

SILVA, P. A.; CUNHA, R. L.; LOPES, A. S.; PENA, R. S. **Caracterização de farinhas de tapioca produzidas no estado do Pará.** *Ciência Rural*, Santa Maria, v. 43, n. 1, p. 185-191, jan., 2013.

VINUTO, J. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto.** *Temáticas*, Campinas, SP, v. 22, n. 44, p. 203–220, 2014. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977>. Acesso em: 20 jul. 2021.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Administração pública 18, 25, 26, 34, 35, 38, 65, 67, 77, 84, 85, 86, 87, 92, 243, 244, 245, 247, 248, 249, 258, 259

Agilidade 66, 82, 201, 202

Agroindústrias 146, 148, 150, 151, 156

Ambientes restauradores 231, 233, 237, 239, 240

Áreas verdes 231, 233, 235, 236, 238, 239, 240, 241, 242

Aspectos locacionais 130, 137

Assistentes sociais 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17

B

Biofilia 231, 233, 235, 236, 240, 241

C

Capitalismo 14, 58, 59, 60, 61, 63, 93, 96, 97, 98, 249, 272

Cibernéticos 201, 202, 203, 204

Corumbau 216, 217, 218, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230

Criatividade 55, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 204

D

Defraudar 176, 177, 184, 185, 186, 187, 188

Desarticulação psicossocial 93

Design industrial 191

Desigualdade 13, 14, 130, 257, 263, 273

Digitais 201, 202

Dilemas éticos 87, 88, 91

Direito penal 40, 41, 47, 50

E

Economia 10, 23, 82, 84, 85, 87, 88, 89, 90, 92, 130, 133, 142, 143, 144, 150, 237, 246, 250, 252, 256, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 271

Economia urbana 260, 271

Entretenimento 201

Estado 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 42, 46, 47, 48, 49, 53, 57, 62, 64, 65, 67, 75, 76, 82, 83, 84, 86, 88, 89, 92,

93, 130, 132, 134, 137, 139, 148, 149, 156, 157, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 195, 196, 205, 216, 223, 224, 229, 237, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 262, 266, 267, 269

Estresse ambiental 231, 233, 234, 235, 240, 241

F

Facilidade 79, 149, 201, 204, 221

Fenomenologia 216, 218, 219, 220, 230

Formação 6, 7, 8, 13, 51, 56, 61, 85, 130, 132, 133, 135, 136, 139, 140, 141, 142, 144, 151, 158, 159, 163, 164, 191, 194, 195, 196, 197, 259, 260, 262, 263, 264, 273

Fugacidade 201

G

Gestão de compras 64, 74, 75, 76, 77, 82, 83

Gestão patrimonial 18, 19, 20, 26, 28, 29, 37, 38

Gestão pública 18, 21, 23, 38, 39, 64, 65, 66, 67, 70, 71, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 82, 87, 89, 91, 92, 247, 248, 258, 259, 261

Globalização 53, 57, 63, 92, 134, 135

Governança 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 28, 37, 38, 85, 86, 239, 254

H

Habilidade 191, 192, 197, 198, 235

I

Imputar 176, 187

Instrumentos urbanísticos 260

Investimento urbano 260

J

Jean-Paul Sartre 40, 41

L

Liberdade 2, 5, 23, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 49, 50, 51, 52, 201, 202, 203, 204, 219, 238, 250

Licitações 64, 65, 66, 67, 69, 74, 76, 79, 84, 85, 86

M

Materiais 5, 29, 32, 33, 54, 64, 65, 67, 69, 70, 74, 75, 76, 79, 80, 82, 86, 149, 196, 197

Mercado de trabalho 7, 158, 159, 160, 174, 175, 254, 255

Mídias 61, 97, 201, 202

Modernidade 40, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 62, 63, 91, 98

Mulheres espanholas 158, 159, 160, 173, 174

P

Pandemia 75, 78, 82, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 111, 206, 210, 214, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 238, 239, 240, 241, 242, 270

Patrimônio público 18, 19, 20, 25, 26, 28

Pós-modernidade 53, 54, 58, 59, 60, 63

Potencialidades 14, 114, 130, 131, 132, 134, 136, 137, 139, 140, 144, 157

Progresso 54, 55, 59, 62, 149, 195, 216, 217, 218, 220, 227, 229

Propostas reformistas 243, 244, 245, 251, 252, 257

R

Região 28, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 146, 147, 149, 156, 157, 216, 217

Regulamentação 34, 37, 250, 260

S

Serviços 8, 12, 14, 21, 24, 25, 26, 33, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 74, 75, 76, 77, 79, 80, 82, 83, 86, 87, 88, 131, 132, 136, 138, 139, 140, 196, 216, 217, 243, 245, 246, 254, 255, 257, 263, 269, 270, 271

Sociedade 12, 17, 21, 23, 24, 25, 42, 46, 47, 50, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 66, 77, 83, 84, 87, 93, 96, 97, 98, 99, 134, 158, 159, 160, 175, 196, 198, 218, 233, 235, 243, 244, 247, 248, 251, 252, 258, 260, 261, 262, 263, 264, 266, 268, 271, 273

Sustentabilidade 20, 23, 87, 146, 216, 218, 227, 229, 230, 252, 256

T

Tecnologias 76, 79, 146, 149, 152, 166, 196, 204

Trabalho 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 21, 26, 39, 51, 64, 65, 75, 79, 80, 87, 89, 90, 93, 94, 95, 131, 132, 136, 146, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 158, 159, 160, 163, 169, 170, 172, 173, 174, 175, 191, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 202, 226, 231, 236, 240, 244, 246, 249, 250, 254, 255, 258, 259, 261, 264, 266, 268, 273


Turismo 205, 206, 207, 208, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 225, 226, 227, 229, 230, 270


V


Vida 3, 14, 15, 21, 41, 42, 53, 54, 55, 57, 58, 87, 88, 89, 90, 96, 97, 98, 104, 108, 112, 116, 126, 140, 146, 149, 152, 153, 156, 164, 170, 194, 195, 196, 197, 199, 202, 216, 217, 218, 221, 225, 226, 227, 228, 229, 231, 233, 234, 235, 237, 238, 240, 242, 244, 252, 253, 254,

255, 257, 261, 262

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 





CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS:

Estado, organizações e desenvolvimento regional 2

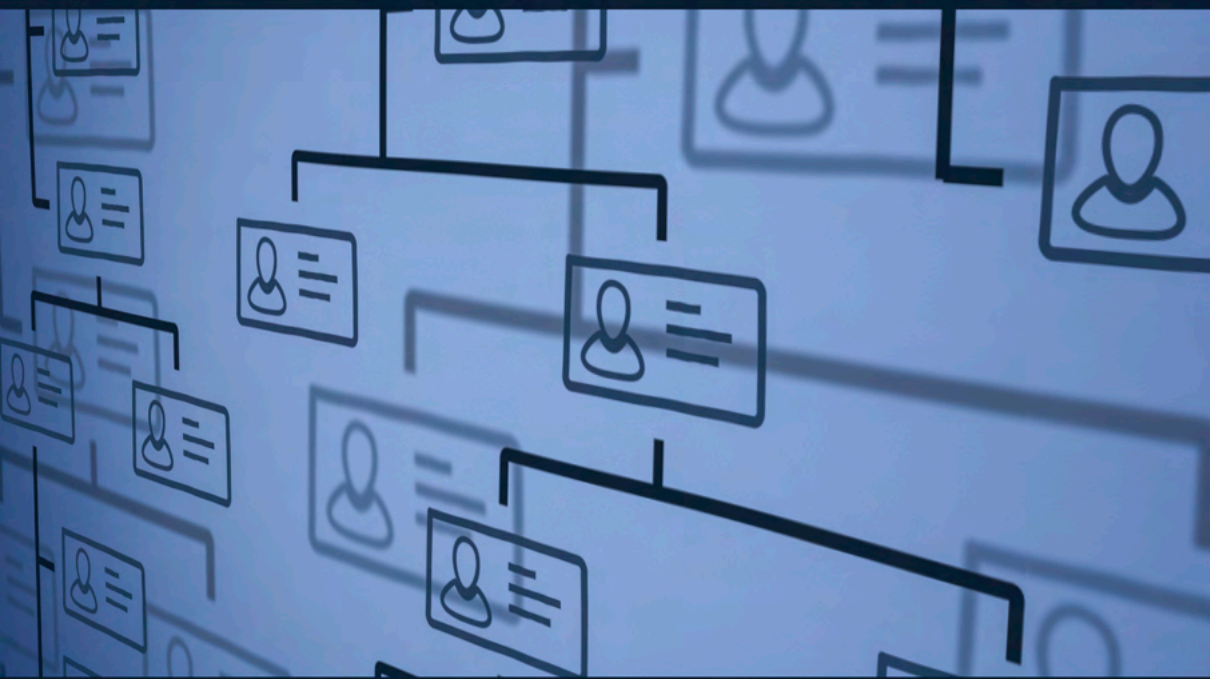

Ano 2022

www.atenaeditora.com.br 

contato@atenaeditora.com.br 

[@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora) 

www.facebook.com/atenaeditora.com.br 



CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS:

Estado, organizações e desenvolvimento regional 2


Ano 2022