



Boa noite, 19/03/25

## Artigos

Arte e Cultura ■ Alimentos



■ Sexta, 27 de novembro de 2009 - 21h17min

# “Saber fazer” farinha: patrimônio cultural

**Por Virgínia de Souza Álvares**

Você sabia que “saber fazer” farinha de mandioca é um direito do produtor? Isso se chama conhecimento tradicional e já existe legislação para a proteção desse direito: a Medida Provisória nº 2.186-16 de 23 de agosto de 2001. Segundo essa medida, o conhecimento tradicional é a “informação ou prática individual ou coletiva de comunidade indígena ou de comunidade local, com valor real ou potencial, associada ao patrimônio genético”. Nesse caso, comunidade local é o grupo humano que se organiza, tradicionalmente, por gerações sucessivas e costumes próprios e que conserva suas instituições sociais e econômicas como, por exemplo, os produtores de farinha de mandioca artesanal do Acre, que dominam o conhecimento de sua fabricação ao longo de gerações.

A tecnologia e o seu acesso, na forma de patrimônio genético e conhecimento tradicional associado, são temas novos muito discutidos no cenário nacional e internacional. Muitos medicamentos foram criados a partir de estudos feitos após observação e acesso ao conhecimento de populações locais. A informação de que um determinado sapo, por exemplo, produz um veneno que, depois de purificado, pode se converter em um

importante medicamento, talvez tenha sido adquirida ao longo de centenas de anos, construída a partir de observações feitas por dezenas de gerações que habitaram certa área.

O acesso ao conhecimento tradicional por pesquisadores e outros setores da sociedade é importante para a geração de novos produtos, processos e serviços, atendendo às demandas de alimentos e saúde. Mas isso não quer dizer que a população local, que originou esse conhecimento, não deve ser respeitada. É necessário assegurar o reconhecimento dos direitos das populações tradicionais sobre seus conhecimentos e seus recursos, pois são elas que mantêm esses conhecimentos, plantas e animais ao longo de gerações, protegendo-os da total extinção.



Hoje, o acesso e o envio de material genético, bem como o acesso ao conhecimento tradicional associado a esse patrimônio existente no território brasileiro, dependem de autorização do Conselho de Gestão do Patrimônio Genético (CGEN) ligado ao Ministério do Meio Ambiente (MMA), ficando sujeitos à anuênciam dos membros da comunidade, nos termos e condições legalmente estabelecidos. Por isso, para realizar pesquisas sobre a qualidade da farinha de mandioca artesanal no estado, a Embrapa Acre está solicitando autorização junto ao CGEM/MMA. Em reuniões realizadas com produtores e representantes locais, em Cruzeiro do Sul, nos últimos meses, a Embrapa Acre vem explicando essa legislação e as formas de assegurar os direitos dos produtores. Pesquisadores, técnicos e produtores assinaram, em uma dessas ocasiões, um Termo de Anuênciam

Prévia para acessar o conhecimento tradicional associado à produção de farinha de mandioca com finalidade científica.

Esse consentimento é necessário para a realização de pesquisas voltadas para o georreferenciamento das casas de farinha do Vale do Juruá e identificação de fatores que interferem na qualidade do produto como misturas de coco ou corante, tempo de prensagem e torração. O conhecimento dessas questões é considerado acesso ao modo de fabricação local de milhares de produtores ao longo de décadas e, por isso, deve ser valorizado e preservado.

Com as autorizações para o acesso ao conhecimento tradicional e patrimônio genético é possível combater a biopirataria na região, conservar as comunidades locais com suas tradições e evitar que pessoas com intenções duvidosas usem essas informações para se apropriar do processo de fabricação em benefício próprio.

É a comunidade local quem decide sobre o uso do seu conhecimento, reconhecendo que esse é um patrimônio cultural brasileiro. A própria comunidade pode se proteger contra a utilização e exploração ilícita e outras ações lesivas em relação a esse conhecimento. Dessa forma, a atividade de fabricação artesanal de farinha de mandioca do Vale do Juruá continuará a preservar a tradição dessas comunidades.

**Engenheira agrônoma, doutora em Fitotecnia e pesquisadora da Embrapa Acre - Rio Branco/AC**