



IDENTIFICAÇÃO DE POTENCIAIS ÁREAS PRODUTIVAS PARA INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS NO MUNICÍPIO DE CODÓ-MA

Denise Fernanda Tudes Mury¹, Camilla Bezerra Ferreira², Francisca Inalda Oliveira Dos Santos³, Mariano Oscar Aníbal Ibañez Rojas⁴

¹Aluna PIBIC/IFMA, Curso Licenciatura Plena Em Química, Instituto Federal De Educação, Ciência e Tecnologia Do Maranhão – Campus Codó; email: fernandamury@live.com

²Aluna PIBIC/CNPq, Curso Licenciatura Plena Em Química, Instituto Federal De Educação, Ciência e Tecnologia Do Maranhão – Campus Codó; email: bezerracamilla@hotmail.com

³Mestranda Em Sustentabilidade De Ecossistemas, Universidade Federal Do Maranhão, São Luís – Ma; email: inaladgeo@ifma.edu.br

⁴Doutor e Professor do IFMA – Campus Codó; Coordenador do Grupo de Ações em Recursos Sustentáveis Agro-Ambientais, GARSA – IFMA; email: ibanez@ifma.edu.br

RESUMO: O conceito de Indicação Geográfica começou na França, há mais de um século e meio e é um termo que designa a procedência de certos produtos associando a qualidade destes ao meio em que são criados não permitindo que outros produtores que não se encaixam na região delimitada façam uso de uma mesma Indicação. As IGs, que antes eram presentes somente na Europa, agora já atingem o Brasil que possui dois grandes registros: o vinho do Vale dos Vinhedos, RS e o café das Minas Gerais. Segundo o INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial – (2010), no Maranhão encontram-se possíveis registros futuros para IGs na farinha, cachaça, produtos das quebradeiras de coco e doces de espécie. A área estudada do proposto projeto compreende algumas comunidades situadas no entorno das microbacias Saco, Codozinho e Itapecuru de Codó – MA. O estudo visará a possível identificação georreferenciada de áreas produtivas com um potencial produtivo de caráter exclusivo da região abordada permitindo assim a agregação de valores econômicos e promovendo o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais da área. Nas áreas citadas anteriormente já foram e ainda vêm sendo identificados possíveis potenciais que poderão servir para as futuras Indicações que delimitarão a área que a(s) gerou.

PALAVRAS-CHAVE: Codó – MA, Desenvolvimento Sustentável, Indicações Geográficas

1. INTRODUÇÃO

De acordo com a Lei 9.279/96 as Indicações Geográficas compreendem as *Indicações de Procedência* e as *Denominações de Origem*. A proteção anterior às Indicações de Procedência se ampliou, para compreender as “indicações geográficas”, que agora também incluem as *appellations d’origine*, antes desconhecidas em nosso direito. Pelo art. 177, considera-se Indicação De Procedência (IP) o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, *que se tenha tornado conhecido* como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço. Já Denominação de Origem (DO) é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço *cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos*. (BARBOSA, 2002, adaptado)

Em seu contexto mais simples e inteligível uma Indicação Geográfica é um referencial utilizado em produtos que apresentam uma origem geográfica específica e que possuem qualidades e reputação vinculadas ao local geográfico de onde foram originados.

Em seu registro histórico, o sistema de Indicações Geográficas consolidou-se em países europeus por garantir a aquisição e expandir a credibilidade dos consumidores; por reforçar a cultura regional e a reorganização territorial; por criar novas rendas indiretamente ligadas ao produto, por meio de turismo e da promoção de outros produtos regionais e por possibilitar um selo de origem ligado ao local. Eis que seguem algumas Indicações mundiais já consolidadas: *Roquefort* para queijo produzido na região de Roquefort na França; *Cognac* para destilado vínico produzido na região de Cognac na França; *Tequila* para bebida alcoólica originária do México, obtida da destilação do mosto fermentado do Agave Azul. (DUPIM, CALLIARI, 2007)

No Brasil já foram concedidas Indicações Geográficas para o *vinho* fabricado no Vale dos Vinhedos (RS), onde esta foi a primeira Indicação Geográfica reconhecida pelo INPI (Instituto



Nacional da Propriedade Industrial); o *café* da região do Cerrado Mineiro (MG); a *carne bovina* do Pampa Gaúcho (RS); a *cachaça* do Paraty (RJ); *uva de mesa e manga* do Vale do Submédio São Francisco (entre Ba e Pe); o *couro* do Vale dos Sinos (RS); o *arroz* do litoral do Norte Gaúcho (RS). E estes são alguns dos potenciais que o país possui para futuras Indicações: camarão da Região da Costa Negra/CE; cacau em amêndoas de Floresta do Rio Doce/ES; panelas de barro de Goiabeiras/ES; lingüiça de Maracajú/MS. (DUPIM, CALLIARI, 2007)

No I Simpósio Internacional de Indicações Geográficas ocorrido em São Luís/MA em novembro de 2011, foi discutido que há no Maranhão potenciais para futuros registros de Indicações Geográficas, os quais são citados a seguir: *Cachaça do Sertão Maranhense, Abacaxi de Turiaçu, Mel de Abelha Nativa da região de Belágua e Urbano Santos, Tiquira da Região dos Lençóis Maranhenses, Farinha de Carema, Queijo de São Bento, Doce de Espécie de Alcântara, Sabão de Coco Babaçu de Itapecuru Mirim, Mel do Mangue de Viana.*

É importante esclarecer que o conceito disposto por Indicação Geográfica está relacionado intrinsecamente ao conceito de Tecnologia Social que: é principalmente um modo de fazer, um modo de produzir conhecimento, que presta atenção em valores como a participação e o aprendizado, a disseminação de informações e do conhecimento entre todas as partes envolvidas, a transformação das pessoas e da realidade social, entre outros aspectos, procurando caminhar para o desenvolvimento socioeconômico sustentável. A Tecnologia Social se vincula, assim, à ampliação da cidadania e à inclusão social, porque possibilita a aprendizagem, a transformação da sociedade, e que os instrumentos de conhecimento sejam apropriados por aqueles que, ao longo da História, não tiveram acesso ao sistema de Ciência e Tecnologia. (Instituto de Tecnologia Social, 2012, adaptado).

Esta pesquisa em andamento está realizando um diagnóstico socioeconômico nas comunidades e coletando informações sobre a Identificação de Indicadores Potenciais de Desenvolvimento Sustentável a partir das Tecnologias Sociais produzidas e identificadas nas comunidades ribeirinhas assentadas na área das microbacias hidrográficas do município de Codó, nomeadas Saco, Codozinho e Itapecuru, para posterior agregação de valor e desenvolvimento socioeconômico e ambiental nas comunidades envolvidas. Daí a importância do conceito de *Indicação Geográfica, que valoriza as peculiaridades das diferentes regiões de produção e a originalidade dos produtos*, tendo em vista que esta região conhecida como região dos Cocais, o município de Codó é considerado como uma área que revela extrema pobreza tanto na parte rural como urbana, embora segundo IBGE (2000) o IDH tenha sido calculado como médio (0,558). Lembrando que neste município há inúmeros potenciais para desenvolvimento socioambiental nas áreas das microbacias hidrográficas.

Os objetivos desta pesquisa, refere-se a identificação quali e quantitativamente das áreas produtivas tipicamente regionais com potenciais para sua Indicação Geográfica, como uma ferramenta de valorização dos produtos tradicionais obtidos nas comunidades localizadas no entrono das microbacias hidrográficas Saco, Codozinho e Itapecuru do município de Codó – MA. Com a possível nomeação e reconhecimento dos produtos, a área pesquisada será estimulada em sentido socioeconômico oferecendo contribuições para as economias locais e o dinamismo das comunidades envolvidas tornando-as sustentáveis.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

As atividades da pesquisa são constituídas de visitas *in loco*, objetivando a coleta de informações referentes às características socioeconômicas e culturais da região, e, após realizada esta caracterização do cotidiano da população, estão em fase de análise também as atividades e trabalhos desenvolvidos pelos moradores, como estes interferem no ciclo natural das microbacias e/ou da vegetação e se podem servir de base potencial para futuras nomeações de Indicações Geográficas.

Alguns depoimentos de moradores das regiões envolvidas, colhidos por intermédio de questionários e entrevistas formais e informais permitiram e vem permitindo esta coleta de dados sobre demografia, cultura e aspectos socioeconômicos relacionados concomitantemente aos depoimentos e as observâncias do local em processo de estudo, e aos conhecimentos colhidos ao longo de leituras e análises bibliográficas relativas ao tema da pesquisa.



A primeira etapa constituiu-se do levantamento das pesquisas bibliográficas. Leitura de teses e dissertações que abordam sobre a temática Indicações Geográficas referente ao trabalho visa consequentemente a possível coleta de dados secundários. Foi-se e ainda vem sendo efetuado o levantamento simultâneo de dados primários e secundários. Os dados primários foram levantados através de visitas de campo e verificação *in loco* da produção/processamento de produtos tipicamente regionais a fim de tornar possível um futuro georreferenciamento dos mesmos. A coleta secundária de dados foi e ainda vem sendo levantada através de consulta bibliográfica. Na primeira etapa é feito o primeiro contato com os moradores das regiões envolvidas, por meio de uma entrevista informal que permite a constituição da ferramenta de coleta de dados (questionários adaptados) que serão aplicados no decorrer da segunda etapa, que visará a identificação de mais aspectos demográficos, socioeconômicos e culturais, e, descrição do perfil coletivo dos moradores que partilham espaços comuns na área das microbacias.

A população que está sendo pesquisada está assentada na área das microbacias do município de Codó: Saco, Codozinho e a porção da bacia do Itapecuru sobre influência do município de Codó, doravante aqui denominada de microbacia do Itapecuru.

3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

No primeiro contato com cada uma das comunidades foi explicado aos moradores através de uma reunião breve, o objetivo do trabalho a ser promovido por pesquisadores do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão do Campus Codó. Além disso, ficou claro que as demais visitas seriam parte da pesquisa a ser desenvolvida, sendo enfatizado a etapa, como Diagnóstico da Comunidade, onde as informações colhidas dos moradores são sigilosas, não podendo estes terem seus nomes divulgados em textos dos trabalhos.

A primeira comunidade a ser visitada chama-se Barro Vermelho. Está, situada a 50 quilômetros do município de Codó, possui cerca de 40 famílias que vivem da prática agrícola e da venda do coco babaçu (*Orbignya phalerata*) planta típica da região dos cocais. As mulheres colhem o coco babaçu e vendem o saco (20 kg) na quantia de R\$ 2,00 (dois reais). Além disso, do coco babaçu também extraem o azeite que é repassado para feirantes do mercado da cidade e região. Cada mulher chega a colher de 25 a 30 sacos por dia.

Quanto à infraestrutura, a comunidade possui energia elétrica e água potável para consumo. A escola da região oferece ensino fundamental até o 8º ano, sendo que há apenas 01 (uma) sala de aula para todos os alunos das séries do ensino fundamental, ou seja, é uma sala de aula multisseriada.

Segundo HAGE, (2002) “as escolas multisseriadas oportunizam aos sujeitos o acesso à escolarização em sua própria comunidade, fator que poderia contribuir significativamente para a permanência dos sujeitos no campo, com o fortalecimento dos laços de pertencimentos e a afirmação de suas identidades culturais, não fossem todas as mazelas que envolvem sua dinâmica educativa”. Portanto deve-se repensar, nesta metodologia adotada pela Secretaria de Educação do Município quanto a oferta do ensino em condições desiguais para as crianças e jovens que frequentam este tipo de ambiente escolar.

Na região há plantações de *laranja da terra* de sabor amargo peculiar. Um morador nos apresentou o *pó da casca da laranja da terra* (*Citrus aurantium*) que é obtido a partir de todo um processo onde as cascas são secas ao sol, e logo em seguida pisadas em um pilão e peneiradas. Este pó juntamente com o chá da folha de caboclo (*Davilla rugosa*) e/ou chá de boldo (*Plectranthus barbatus*) torna-se eficaz contra a gastrite. Segundo notícia publicada na página digital do programa Globo Repórter, pesquisadores do Instituto de Biociências da Universidade Estadual Paulista Júlio Mesquita Filho (Unesp) de Botucatu desde 2003, se dedicam a estudar as propriedades da casca da laranja e estão perto de desenvolver um medicamento para tratar úlcera e gastrite. O biomédico Thiago de Mello Moraes explica que o chá caseiro é composto por várias substâncias. No laboratório foi feito o isolamento de uma classe dessas substâncias para testar o seu efeito biológico, cuja substância vem a ser o óleo essencial, composto basicamente de monoterpenos (compostos químicos encontrados em muitas plantas e também são os principais constituintes da resina)”. Nos testes feitos em animais, o

óleo essencial provou ter efeito cicatrizante e protetor da mucosa gástrica, com efeito cicatrizante de 60% superando assim o efeito de 40% de medicamentos comerciais.

De acordo com relatos de moradores, do coco babaçu (*Orbignya phalerata*) extrai-se o mesocarpo (zona mediana do fruto entre a epiderme e o núcleo), onde tal parte é chamada na região de “sereba”. Este, tratado de modo semelhante à casca da laranja da terra, é seco, pisado e triturado e peneirado. Ao obterem o pó, este pode acompanhar a alimentação como na forma de uma ração humana e pode também ser posto na água gelada e conservado na geladeira. De acordo com o morador, o pó do mesocarpo do babaçu é eficaz contra inflamações. No Maranhão a farinha do mesocarpo do babaçu é amplamente comercializada. A farinha é obtida a partir da secagem e trituração do mesocarpo. BARROS, (2011) afirma que o mesocarpo transformado em pó é peneirado, umedecido e finalmente torrado em fogo alto. Tal farinha serve de alimento para pessoas e animais, como na forma de farinha substitutiva da mandioca. A literatura revela que o mesocarpo de babaçu apresenta uma composição rica em amido, com valores entre 50% e 68,3%. Sua farinha possui um largo uso popular e secular.

A região possui produção própria de farinha da mandioca (*Manihot esculenta*). A mesma é vendida para outras comunidades e municípios que estão próximos da comunidade. O processo de produção consiste em primeiramente colher os tubérculos, posteriormente inicia-se o processamento aproximadamente 36 horas depois da colheita pois, depois deste prazo as raízes começam a fermentar. A mandioca deve ser lavada, pois a limpeza bem feita das raízes é indispensável para que se tenha uma farinha de boa qualidade. Os frutos são descascados, ralados, postos de molho, prensados e encaminhados para o último passo que é a *torração*. O processo de torração define a qualidade e o sabor da farinha que, de acordo com os hábitos de cada região, pode ser mais fina ou mais grossa, mais ou menos seca, com mais ou com menos amido. A gradação desses tipos depende da habilidade do farinheiro no controle do tempo de torração e da temperatura do forno. Em resumo, a ralagem transforma as raízes em massa, a prensagem elimina o suco tóxico e a torração seca a farinha, conferindo-lhe sabor e aroma característicos. A massa peneirada é então colocada no forno para eliminar o alto teor de umidade que ainda permanece na farinha crua. O forneiro, ou farinheiro, com o auxílio de um rodo de madeira, vai mexendo a massa até a secagem final. Antes de por a farinha, o feitor passa sebo (gordura de boi) na chapa para que os grãos não grudem.



Figura 1 - Farinhada na comunidade Barro Vermelho, município de Codó-MA.

Na Comunidade Barro Vermelho, encontra-se também o cultivo de uma planta denominada Pimenta Longa (*Piper hispidinervum*), utilizada em maior parte para fazer chá para combater o que os moradores denominam de “dor de intrusidade”, que vem a ser um torcicolo, ou em seu contexto mais amplo, uma dor que vai da espinhela (coluna) para a pá (osso próximo a clavícula). O medicamento natural é posto na cachaça, e pode ser utilizado de duas maneiras: passando-o no corpo ou podendo ser ingerido também em pequenas quantidades.



De acordo com a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária 2002), a partir da década de 1970, a pimenta longa (*Piper hispidinervum*) foi inicialmente estudada por pesquisadores do INPA (Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia) e Museu Emílio Goeldi, destacando-se como uma espécie rica em óleos essenciais apresentando um rendimento médio de 3,5% e teores de safrol entre 88% e 95%. O safrol é um composto orgânico simples encontrado no óleo de sassafrás¹, possui um odor agradável e era usado para aromatizar *root beer*, uma refrescante bebida originariamente produzida com sassafrás que se popularizou na América do Norte principalmente sob a forma de refrigerante, mas, o óleo de sassafrás caiu em desuso nos últimos anos por algumas razões: primeira, o safrol foi considerado como carcinogênico e banido como agente aromatizante pelo FDA (Food and Drug Administration – Administração de Drogas e Alimentos) nos EUA; Segundo, é um precursor para fazer drogas – como medicamentos antialérgicos contendo pseudoefedrina (substâncias usadas como descongestionante nasal). Daí o uso desta planta para alguns fins medicinais. No Brasil, a pimenta longa é abundante no estado do Acre.

Em um diálogo formal, uma moradora da região comentou o uso da planta gervão (*Verbena officinalis*) contra a gripe. De acordo com SALGUEIRO (2004), o gervão é uma planta bastante conhecida desde os tempos da civilização do Brasil. Foi usada por religiosos em rituais, como uma planta sagrada. Pouco a pouco o gervão foi enaltecendo e os conhecedores do seu valor terapêutico começaram a usá-lo com êxito no combate a certas doenças. Em 1929 esta planta constava como medicamento na farmacopeia brasileira. De nomes populares como garvão-roxo, garvão-azul, chá-do-brasil e verônica-brasil, ela possui aplicações para uso interno: doenças do estômago, fígado, crises nervosas, diarreias, hemorragias e falta de apetite, e para uso externo: dores de ciática², reumatismo, pontadas no corpo e úlceras. Também serve para curar as dores de dentes (bochechos). Da planta utiliza-se as flores e os frutos.

O babaçu é uma das mais importantes representantes das palmeiras brasileiras. Sobre este gênero de plantas, afirmou Alpheu Diniz Gonsalves, em 1955, que "é difícil opinar em que consiste a sua maior exuberância: se na beleza dos seus portes altivos ou se nas suas infinitas utilidades na vida da humanidade" (MORAIS, BORGES, 2010). Palavras comprovadas pelas inúmeras utilidades que o babaçu possui. Abundante no estado do Maranhão, dentre uma destas utilidades pode-se citar que a casca do coco, devidamente preparada, fornece um eficiente carvão, fonte exclusiva de combustível em várias regiões do nordeste do Brasil. A população, que sabe aproveitar das riquezas que possui, realiza freqüentemente o processo de produção do carvão de babaçu durante a noite: queimada lentamente em caieiras cobertas por folhas e terra, e a casca do babaçu produz uma vasta fumaça aproveitada como repelente de insetos.

No decorrer da pesquisa foi acompanhado de perto o processo da produção do carvão vegetal a partir da casca do coco babaçu, na comunidade Barra do Saco, que dista cerca de 10 km da cidade de Codó – Ma. Nesta comunidade são encontrados dois rios: Codozinho e Saco. Estes são afluentes diretamente (primeiro rio citado) e indiretamente (segundo rio citado) do rio Itapecuru, principal rio da Bacia Hidrográfica que influencia o município. O tamanho da área da comunidade corresponde a 162 ha e segundo os próprios membros, estes já possuem o título da terra. Possuindo hoje em média 30 famílias, a região dispõe de energia elétrica, e água encanada em algumas das residências há um poço artesiano para realizar o abastecimento. A associação citada anteriormente foi criada no dia dezanove de dezembro de dois mil e quatro.

¹ O sassafrás (*Ocotea odorifera*), também conhecido como canela sassafrás, casca cheirosa ou sassafrás amarelo, ocorre na Mata Atlântica nos estados de Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Bahia. É uma das espécies ameaçadas de extinção no Brasil. Foi explorada ao extremo porque dela pode ser extraído um óleo, conhecido como óleo de sassafrás ou safrol, de grande importância para as indústrias química, alimentícia e farmacêutica. (MAIOCHI, PROCHNOW, 2009)

² A ciática é uma dor na perna devido à irritação ou compressão do nervo ciático. Essa dor geralmente percorre desde a parte posterior da coxa até à parte posterior da panturrilha, e pode se estender até aos quadris e aos pés. (FIORE, 2011)

A atividade da produção do carvão vegetal a partir da casca do coco babaçu é análoga à citada anteriormente. Em uma caminhada pela região onde as palmeiras são abundantes, recolhe-se os cocos caídos, secos, que são mais fáceis de queimar. Os cocos são postos em caieiras, local onde serão queimados – forno feito no chão, num orifício que mede aproximadamente 70 cm de diâmetro com 40 cm de profundidade – e queimados. Por cerca de 4 horas depois que as cascas são consumidas pelo fogo, cobre-se a caieira com folhas verdes da palmeira e com terra. O processo é concluído à noite e no dia seguinte obtêm-se o carvão. Nessa atividade descrita, em uma manhã são produzidos até 5 sacos de carvão vegetal. O preço de venda varia de 10 a 15 reais por cada saco. No entanto, conforme o depoimento dos moradores da comunidade Barra do Saco, a produção do carvão destina-se na maior parte das vezes para o próprio consumo.

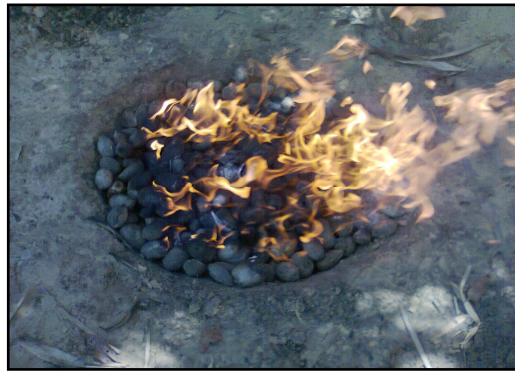


Figura 2 – Processo de queima do carvão vegetal de coco babaçu na Comunidade Barra do Saco, município de Codó-MA

Quanto ao artesanato codoense, este é criativo e diversificado. Dentre a variedade de matérias primas, a que ganhou notoriedade no decorrer desta pesquisa é a fibra do tucum (*Bactris setosa*). É da palha do tucum que se extrai a versátil e resistente fibra que dá origem a dezenas de peças elegantes e sofisticadas, em especial, a uma cesta feita a partir de sua palha. Por ser uma planta típica do nordeste brasileiro, bastante adaptada ao clima quente da região, o tucum é facilmente encontrado na área abrangida no estudo, como em quintais de casas de moradores. Um morador da comunidade Barra do Saco apresentou o artesanato de cestas, bolsas e pulseiras, originados da palha desta planta. O processo é simples e fácil. Colhendo-se as fibras da planta, o ideal é que se comece a trabalhar logo com elas enquanto ainda estão maleáveis e flexíveis, pois depois de um tempo colhidas elas secam e dificultam o manuseio por começarem a quebrar e prejudicam o trabalho do artesão. O resultado vem a ser um produto elegante, versátil e de alto valor no mercado, pois, a fibra confere resistência mesmo com o passar dos anos.



Figura 3 - Etapa inicial da produção de cestas de tucum na comunidade Barra do Saco, município de Codó-MA.



Figura 4 – Cesta de palha de Tucum confeccionada na Comunidade Barra do Saco.



4. CONCLUSÕES

Esta pesquisa que ainda está em desenvolvimento tem como foco principal identificar as potenciais áreas produtivas do município de Codó-MA, para que futuramente estas possam servir de possíveis potenciais para indicações geográficas. As potencialidades produtivas desta área estão sendo identificadas por meio de uma análise sistemática das tecnologias sociais que os moradores incluídos na região produzem com a introdução de incentivos e subsídios para o desenvolvimento sustentável.

Tendo em vista que a cultura pode assumir sentido de sobrevivência, estímulo e valorização das identidades individuais e sociais, foi destacado neste artigo a importância do trabalho com artesanato da palha de tucum como uma das referências fundamentais de identidade cultural da comunidade Barra do Saco, em especial na produção das cestarias. Através de oficinas de trocas de saberes, desenvolvidas na comunidade foi dado início a sensibilização quanto à importância do artesanato codoense, em especial o que é proveniente da comunidade Barra do Saco e as exigências do mercado consumidor quanto a qualidade dos produtos.

Ao abordar os aspectos da tradição cultural, destaca-se ainda a mandioca que é o produto mais popular da alimentação brasileira desde o início da colonização. Preparada de diferentes formas, a farinha, seu principal produto, é usada por todas as camadas da população desempenhando em algumas regiões do país relevante papel na construção de identidades culturais. Embora as técnicas de cultivo da mandioca e da fabricação da farinha permaneçam ainda bastante rudimentares nas comunidades visitadas dá-se ênfase à classificação e cultivo de suas várias espécies assim como de sua transformação em alimento, que exige cuidados e saberes específicos transmitidos através das gerações, onde a opção por seus vários tipos obedece a critérios culturais de acordo com as tradições e preferências locais, fazendo assim parte do patrimônio cultural das comunidades produtoras.

É necessário enfatizar o vasto uso das plantas medicinais referidas anteriormente que conjugadas às tradições locais e o notório saber fazer, este tipo de produto recebe destaque por serem muito eficazes contra doenças e moléstias na região.

Pode-se satisfatoriamente concluir que as tecnologias sociais identificadas nas áreas de estudo são potenciais que podem lançar base para futuros registros de indicações geográficas ganhando um selo que proporciona por meio da jurisdição a proteção de bens imateriais. Neste aspecto, o bem protegido não vem a ser o produto em si, mas os fatores ambientais e humanos associados a ele, como o conhecimento dos aspectos humanos e naturais, o notório saber fazer, bem como a qualidade tradicional deste. Este registro traz como benefícios aos produtores, as apropriações dos bens imateriais e uma melhor remuneração financeira devido à sua exclusividade resultante do reconhecimento oficial. Os consumidores destes beneficiam-se por terem a garantia da origem e da tipicidade de um determinado produto que o distingue por realçar a diferenciação das características destes.

Portanto, no decorrer desta pesquisa, está sendo detectado que nas comunidades Barra do Saco e Barro Vermelho possuem potenciais de desenvolvimento sustentável e por meio do aprimoramento de tecnologias sociais já identificadas, poderá ocorrer um futuro desenvolvimento das referidas áreas, tanto em termos econômicos e culturais, que aliado ao compromisso de promover a sustentabilidade trazendo como retorno o crescimento cultural e agregação de valores econômicos ao lugar.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, D. **Indicações Geográficas.** 2002. Disponível em: <
http://urbal.caxias.rs.gov.br/_23.%20Barbosa.pdf> Acesso em: 30 - 03 - 2012

BARROS, I. C. **Avaliação Biofarmacotécnica de potencial excipiente farmacêutico: pó de mesocarpo de babaçu (*Orbignya phalerata* Mart.).** Disponível em: <
http://www.ufpi.br/subsiteFiles/ppgcf/arquivos/files/6a_DISSERTACAO_DE_MESTRADO.pdf>
Acesso em: 20-06-2012



CAMPOS, I. S. **Cultivo da Pimenta Longa (*Piper hispidinervum*) na Amazônia Ocidental.** Embrapa. Disponível em: < <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pimenta/PimentaLonganaAmazoniaOcidental/index.htm> > Acesso em: 02-07-2012

DUPIM, L. C. O.; CALLIARI, M. A. C. **Indicações Geográficas.** 2007. Disponível em: < http://www.tecpar.br/appi/4Seminarario_pdf/LuizClaudiodeOliveiraDupin-INPI.pdf > Acesso em 08 – 07 – 2012

FIORE, A. P. **Ciatalgia/Inflamação no nervo Ciático.** Disponível em: < <http://anapaulafiore.blogspot.com.br/2011/03/ciatalgia-inflamacao-no-nervo-ciatico.html> > Acesso em: 08-07-2012

HAGE, S. M. **A realidade das escolas multisseriadas frente às conquistas na legislação educacional,** 2002

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponível em: < <http://www.ibge.gov.br/> > Acesso em: 07 – 07 – 2012

MAIOCHI, G.M.; PROCHNOW, M. **Sassafrás, um óleo muito especial.** Disponível em: < <http://www.apremavi.org.br/noticias/apremavi/529/sassafras-um-oleo-muito-especial> > Acesso em 08 – 06 – 2012

MORAIS, L.; BORGES, A. **Novos paradigmas de produção e consumo – experiências inovadoras.** Disponível em: < <http://fgv.academia.edu/AdrianoBorgesCosta/Books/167286/Novos-paradigmas-de-producao-e-consumo-experiencias-inovadoras> > Acesso em 08-07-2012

MORAES, A. D. ; RODRIGUES, R. C. ; PEREIRA, W. S. **Desenvolvimento regional através das indicações geográficas.** Disponível em: < <http://www.pppg.ufma.br/inovacao/arquivos/regional> > Acesso em: 04 – 06 – 2012

O que é root beer? **Root beer Brasil.** Disponível em: < <https://sites.google.com/site/lojasud/> > Acesso em: 02-07-2012

Safrol (root beer?) disponível em: < <http://www.gluon.com.br/blog/2009/02/10/safrol-root-bee/> > Acesso em: 02-07-2012

SALGUEIRO, J. **Ervas, usos e saberes: plantas medicinais no Alentejo e outros produtos naturais.** 1º Ed. Lisboa: marca, 2004. Disponível em: < <http://plantamania.wordpress.com/2010/03/29/gervao/> > Acesso em: 02 – 07 – 2012

Tecnologia Social. Its Brasil; Instituto de Tecnologia Social. Disponível em: < <http://www.itsbrasil.org.br/cbrts/tecnologia-social> > Acesso em 30-05-2012

TEIXEIRA, M. **Óleo de laranja da terra ajuda a tratar úlcera e gastrite.** Disponível em: < <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2010/05/oleo-de-laranja-da-terra-ajuda-tratar-ulcera-e-gastrite.html> > Acesso em: 20-06-2012