



UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA – UNAMA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO
CURSO DE MESTRADO EM ADMINISTRAÇÃO.

PAULO SÉRGIO NERY GAMA

**TURISMO DE EXPERIÊNCIA COMO ESTRATÉGIA PARA SUSTENTABILIDADE
NA ILHA DO COMBU - PA**

BELÉM-PA
2024

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA – UNAMA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO
CURSO DE MESTRADO EM ADMINISTRAÇÃO

PAULO SÉRGIO NERY GAMA

**TURISMO DE EXPERIÊNCIA COMO ESTRATÉGIA PARA SUSTENTABILIDADE
NA ILHA DO COMBU- PA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração da Universidade da Amazônia (UNAMA), para obtenção de título de mestre em Administração.

Linha de Pesquisa: Gestão Organizacional.

Orientador: Prof. Dr. Mário César dos Santos de Carvalho

BELÉM-PARÁ

2024

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Laurena Costa

CRB2/ 1519

304.2098115

G184t Gama, Paulo Sérgio Nery.

Turismo de experiência como estratégia para sustentabilidade na Ilha do Combu – PA. / Paulo Sérgio Nery Gama. – Belém, 2024.

138 p. il.

Dissertação (Mestrado) – Universidade da Amazônia, Pró-Reitoria de Pós-graduação, Pesquisa e Extensão, Programa de Pós-Graduação em Administração, 2024.

Orientador: Prof. Dr. Mário César dos Santos Carvalho.

1. Turismo da experiência. 2. Ilha do Combu. 3. Estratégia. 4. Sustentabilidade. 5. Bioculturalidade. I. Carvalho, Mário César dos Santos. II. Título.

UNIVERSIDADE DA AMAZÔNIA – UNAMA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO
CURSO DE MESTRADO EM ADMINISTRAÇÃO

PAULO SÉRGIO NERY GAMA

**TURISMO DE EXPERIÊNCIA COMO ESTRATÉGIA PARA SUSTENTABILIDADE
NA ILHA DO COMBU- PA**

Linha de Pesquisa: Gestão Organizacional.

Data avaliação: 12/04/2024

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. Mário César dos Santos de Carvalho-UNAMA (Orientador)

Prof. Dr. Seidel Ferreira dos Santos – UEPA (examinador externo)

Prof. Dr. Sérgio Castro Gomes – UNAMA (examinador interno)

Dedico este estudo ao meu amado avô Arian da Costa Nery (In Memoriam), cujo profundo amor pela floresta e pelas comunidades ribeirinhas serviu de inspiração e motivação para seguir neste novo caminho. Seu legado será eternamente lembrado e valorizado.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, expresso minha profunda gratidão a Deus por me conceder sabedoria para seguir os caminhos certos e motivação para alcançar meus objetivos. Seus exemplos são fonte de inspiração para superar os desafios da vida de forma resiliente.

Gostaria de dedicar um agradecimento especial à minha mãe, a dona Graça, cujo apoio e incentivo foram fundamentais para minha jornada. Sua dedicação e perseverança abriram portas para novas oportunidades em minha vida. Sem sua incansável busca pelo meu bem-estar, talvez não estivesse aqui hoje, expressando minha gratidão. A você, mãe, dedico todo meu carinho e amor. Obrigado do fundo do meu coração por ser minha mãe.

Não posso deixar de expressar minha gratidão ao meu pai e minhas irmãs, que me deram força nos momentos em que mais precisei. Seu apoio incondicional nunca foi esquecido e é motivo de minha eterna gratidão. Sem eles, minha vida não teria o mesmo significado.

Também gostaria de incluir nestes agradecimentos uma mulher muito especial em minha vida, Thárcia Loyara. Seu exemplo de determinação e superação diante das adversidades é inspirador. Agradeço por sua amizade, companheirismo e apoio nos momentos em que mais precisei. Você é uma pessoa valiosa em minha vida, sempre aprendo algo novo contigo.

As Minhas filhas, Julianne e Lorena, merecem meu agradecimento pela paciência durante minhas ausências. Todo o meu esforço é direcionado a proporcionar o melhor para vocês, e sua compreensão é essencial.

Agradeço ao Professor Dr. Mário Carvalho pela paciência e disponibilidade em me orientar durante este estudo. Aos doutores Sérgio Gomes e Seidel Santos, meu reconhecimento pela generosidade em compartilhar seus conhecimentos, contribuindo para a construção desta pesquisa.

Aos colaboradores da empresa Filha do Combu Chocolates, expresso minha gratidão por me receberem em campo e colaborarem na construção deste estudo. Um agradecimento especial à gerente Ana Paula pela paciência e orientações durante nossas jornadas na Ilha do Combu.

Sou grato à Universidade da Amazônia e ao Programa de Pós-Graduação em Administração (PPAD) pela oportunidade e confiança depositada em mim para a realização deste trabalho. Gostaria de expressar meu agradecimento especial à nossa querida Simone Magalhães pelo apoio incondicional e carinho que nos tem oferecido. Sua presença e suporte foram fundamentais para o bom trabalho no PPAD.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), expresso minha profunda gratidão pela concessão da bolsa de estudo que tornou possível o desenvolvimento desta dissertação. Sem esse apoio, este projeto não teria sido viabilizado.

Quando o homem compreende a sua realidade, pode levantar hipóteses sobre o desafio dessa realidade e procurar soluções. Assim, pode transformá-la e o seu trabalho pode criar um mundo próprio, seu Eu e as suas circunstâncias.” – (Paulo Freire)

RESUMO

Diante das mudanças ambientais decorrentes das ações humanas, o meio empresarial passou a adotar estratégias que consideram o contexto em que estão inseridas. A empresa Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais, além de focar nos aspectos econômicos, está atenta às questões sociais, culturais, ambientais e do conhecimento, visando a promover a sustentabilidade e a preservação da biodiversidade no território em que atua. As atividades de turismo de experiência formuladas pela empresa surgem como uma estratégia para a formulação de modelos que contribuam para o desenvolvimento da comunidade ribeirinha e preservação de suas tradições. Este estudo se concentra no Turismo de Experiência como uma estratégia para promover a sustentabilidade em quintais agroflorestais na Ilha do Combu, no estado do Pará. O objetivo da pesquisa é analisar como a empresa Filha do Combu Chocolates está construindo suas estratégias para alcançar a sustentabilidade, considerando seus recursos e capacidades. A pesquisa adota uma abordagem qualitativa, utilizando o método de estudo de caso, complementado com rotinas de pesquisa-ação. Essa metodologia permite uma compreensão mais profunda dos processos de tomada de decisão e das práticas de sustentabilidade implementadas pela empresa, bem como seu impacto na comunidade ribeirinha. A pesquisa realizada na empresa Filha do Combu Doces Regionais na ilha do Combu-PA forneceu um entendimento detalhado das variadas espécies arbóreas presentes no quintal agroflorestal da empresa, destacando suas propriedades, usos tradicionais e potenciais futuros. Este estudo não só contribuiu para a conservação da biodiversidade local, mas também para o desenvolvimento de novas estratégias considerando o fator sustentabilidade local. Com o conhecimento adquirido na pesquisa, a empresa ajustou suas estratégias a partir da combinação de recursos e capacidades disponíveis implementando novos roteiros em seus serviços que valorizam a questão biocultural. Essas novas estratégias adotadas pela empresa promovem a conscientização e incentivam mudanças de comportamento em relação aos modos de operar em áreas de proteção ambiental impactando positivamente na preservação cultural e ambiental na ilha.

Palavras-chave: Turismo da experiência, Ilha do Combu, Estratégia, Sustentabilidade, bioculturalidade.

ABSTRACT

Faced with environmental changes resulting from human actions, the business community began to adopt strategies that consider the context in which they operate. The company Filha do Combu Chocolates e Doces Regionalis, in addition to focusing on economic aspects, is attentive to social, cultural, environmental and knowledge issues, aiming to promote sustainability and the preservation of biodiversity in the territory in which it operates. The experience tourism activities formulated by the company emerge as a strategy for formulating models that contribute to the development of the riverside community and the preservation of its traditions. This study focuses on Experience Tourism as a strategy to promote sustainability in agroforestry backyards on Combu Island, in the state of Pará. The objective of the research is to analyze how the company Filha do Combu Chocolates is building its strategies to achieve sustainability, considering its resources and capabilities. The research adopts a qualitative approach, using the case study method, complemented with action research routines. This methodology allows for a deeper understanding of the decision-making processes and sustainability practices implemented by the company, as well as their impact on the riverside community. The research carried out at the company Filha do Combu Doces Regionais on the island of Combu-PA provided a detailed understanding of the varied tree species present in the company's agroforestry yard, highlighting their properties, traditional uses and future potential. This study not only contributed to the conservation of local biodiversity, but also to the development of new strategies considering the local sustainability factor. With the knowledge acquired in the research, the company adjusted its strategies based on the combination of available resources and capabilities, implementing new scripts in its services that value the biocultural issue. These new strategies adopted by the company promote awareness and encourage behavioral changes in relation to ways of operating in environmentally protected areas, positively impacting cultural and environmental preservation on the island.

Keywords: Experience tourism, Combu Island, Strategy, Sustainability, bioculturality.

LISTA DE SIGLAS

APA- Área de proteção ambiental

IDESP- Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará

OECD- Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico

TBL- Triple Bottom Line

SAFs- Sistemas Agroflorestais

SBT-Sistema Brasileiro de Televisão

CNN- Cable News Network

QAF- Quintal Agroflorestal

VBRN- Visão Baseada em Recursos Naturais

VBR-Visão baseada em recursos

UEPA- Universidade Estadual do Pará

UNAMA- Universidade da Amazônia

GPS- Sistema de Posicionamento Global

MPEG- Museu Paraense Emílio Goeldi

OMT-Organização Mundial do Turismo

PIB- Produto interno bruto

RESEX-Reserva extrativista

UC- Unidade de conservação

WTTC- Relatório Anual do World Travel & Council

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1** – Framework de estratégia para a sustentabilidade
- Figura 2** – Chocolate Sumaúma 55% cacau - Filha do Combu 40g
- Figura 3** – Chocolate Aroma do Combu 70% cacau - Filha do Combu 20g
- Figura 4** - Chocolate Ribeirinho 85% cacau - Filha do Combu 40g
- Figura 5** – Chocolate Caboco 100% cacau - Filha do Combu 20g
- Figura 6** – Fábrica de Chocolate Filha do Combu
- Figura 7** – Localização APA Ilha do Combu-PA
- Figura 8** – Roteiro do Cacau Orgânico realizado no QAF da Filha do Combu
- Figura 9** – Execução de atividades Técnicas
- Figura 10** – Análise da progressão de valor econômico da experiência
- Figura 11** – Capacidades organizacionais, estratégias e resultados
- Figura 12** – Análise da estrutura da S-as-P
- Figura 13** – Reconhecimento para formulação de novas estratégias
- Figura 14** – Divulgação da trilha Casa do Chocolate da Dona Nena
- Figura 15** – Divulgação da trilha Bioeconomia do Cacau e do Chocolate
- Figura- 16** – Roteiro de atividades realizadas junto a AME
- Figura 17** – Oficina desidratação de folhas com a AME
- Figura 18** – Oficina desidratação de folhas com a AME na sede da Ornatos
- Figura 19** – Mapa da Trilha Periquitaquara
- Figura 20** – Registro fotográfico Eco restaurante Vida Caboca

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Dimensões da sustentabilidade

Quadro 2 – Contribuições para estudos em VBR e VBRN no decorrer do tempo

Quadro 3 – Recursos Organizacionais

Quadro 4 – Capacidades organizacionais

Quadro 5 – Concepção da Estratégia para cada vertente

Quadro 6 – Descrição de espécies (Caminhada ecológica)

Quadro 7 – Descrição de espécies roteiro Caminhada ecológica

Quadro 8 – Descrição de espécies (Restaurante Canto dos Pássaros)

SUMÁRIO

1 CONTEXTUALIZAÇÃO	16
2 PRIMEIRO ESTUDO: GESTÃO PARA SUSTENTABILIDADE	20
2.1 DIMENSÕES DA SUSTENTABILIDADE.....	22
2.2 VISÃO BASEADA EM RECURSOS (NATURAIS).....	25
2.4 RECURSOS ORGANIZACIONAIS.....	29
2.5 BIOCULTURALIDADE	31
3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	33
3.1 UNIDADE DE ANÁLISE	33
3.2 COLETA DE DADOS	38
4 ANÁLISE DOS RESULTADOS DO PRIMEIRO ESTUDO	41
4.1 POTENCIAL BIOCULTURAL DAS ÁRVORES OLEAGINOSAS.....	41
4.1.1 Andiroba.....	41
4.1.2 Ucuúba	42
4.1.3 Urucuri.....	43
4.1.4 Paxiúba.....	43
4.1.5 Murumuru.....	44
4.1.6 Pracaxi.....	44
4.1.7 Castanha-do-Pará.....	45
4.2 POTENCIAL BIOCULTURAL DAS ÁRVORES FRUTÍFERAS.....	45
4.2.1 Açaí.....	45
4.2.3 Pupunha	46
4.2.4 Cacao.....	48
4.2.5 Cupuaçu	49
4.2.6 Araçá-Goiaba	49
4.2.7 Taperebá	50
4.3 POTENCIAL BIOCULTURAL DAS ÁRVORES DIVERSAS CATALOGADAS NO QUINTAL DA EMPRESA FILHA DO COMBU CHOCOLATES	50
4.3.1 Mututi.....	50
4.3.2 Guarumã.....	51
4.3.3 Seringueira.....	51
4.3.4 Taninbuca.....	52
4.3.5 Capoteiro.....	52

4.3.6 Mahuba da várzea	52
4.3.7 Ingá	52
4.3.8 Cedro	53
4.3.9 Assacu	53
4.3.10 Munguba	53
4.3.11 Ingá do Baixo	54
4.3.12 Tachi-da-várzea	55
4.3.13 Samaumeira	55
4.3.14 Cacau jacaré	56
4.3.15 Mamorana	56
4.3.16 Ananin	57
4.3.17 Ingá Batelão/Chinelo	57
5 CONCLUSÕES DO ESTUDO 1	58
6 SEGUNDO ESTUDO: EXPERIÊNCIAS NA FILHA DO COMBU	59
6.1 ECONOMIA DA EXPERIÊNCIA.....	59
6.2 CAPACIDADES ORGANIZACIONAIS	62
6.3 ESTRATÉGIA COMO PRÁTICA	65
7 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS	71
7.1 IMERSÃO NA COMUNIDADE.....	73
7.2 RECONHECIMENTO PARA FORMULAÇÃO DE NOVAS ESTRATÉGIAS.....	76
8 ANÁLISE DOS RESULTADOS DO SEGUNDO ESTUDO	80
8.1 NOVOS ROTEIROS.....	80
8.1.1 Roteiro casa do chocolate da Dona Nena	81
8.1.2 Bioeconomia do cacau e do chocolate	83
8.1.3 Trilha do cacau orgânico	85
9 CONSIDERAÇÕES FINAIS	86
REFERÊNCIAS	92
APÊNDICE A –Descrição de espécies catalogadas no quintal agroflorestal (QAF) da empresa Filha do Combu Chocolates	103
APÊNDICE B – Diário de Campo - Oficina a Associação das Mulheres Andirobeiras-Ame	117
APÊNDICE C – Diário de Campo - Oficina a Associação das Mulheres Andirobeiras-Ame	119
APÊNDICE D – Diário de Campo – Visita a empresa Filha do Combu Chocolates..	121

APÊNDICE E – Relatório reunião realizada para construção da pesquisa	122
HORTA – VIVÊNCIA DO MODO DE VIDA: Alface ,Rúcula, Chicória ,Agrião	122
APÊNDICE F – Diário de campo referente a visita realizada ao restaurante Canto dos Passáros	123
APÊNDICE G – Diário de campo referente a visita realizada ao QAF da empresa Filha do Combu Chocolates	126
APÊNDICE H – Diário de campo referente a visita realizada ao restaurante Canto dos Passáros	128
APÊNDICE I – Diário de campo referente a visita realizada ao restaurante Canto dos Passáros	131
APÊNDICE J – Diário de campo referente a visita realizada ao restaurante Canto dos Passáros	133
APÊNDICE K – Diário de campo referente ao Inventário realizado no QAF da Filha do Combu Chocolates	135
APÊNDICE L – Diário de campo referente ao Inventário realizado no QAF da Filha do Combu Chocolates	137

1 CONTEXTUALIZAÇÃO

O setor turístico brasileiro movimentou, no ano de 2021, aproximadamente US\$ 103,5 bilhões de dólares, quantia equivalente a 6,4% do produto interno bruto (PIB) do turismo mundial (WTTC, 2021). Embora esses números pareçam favoráveis aos destinos turísticos, é importante observar que essa atividade gera externalidades negativas para o meio ambiente e para as comunidades locais.

Em alguns casos, o desenvolvimento turístico explora os recursos naturais de forma intensa, chegando a descaracterizar biomas e impactar a identidade cultural de territórios (OMT, 2003) em diversas regiões do planeta. Administrado de forma estratégica e sustentável, o turismo contribui para conscientizar os visitantes e gestores públicos sobre questões ambientais e a necessidade de proteger o meio ambiente (Madrigal *et al.*, 2019), por meio de modelos estratégicos que contemplem o emprego eficiente e sustentável dos recursos naturais (Guo *et al.*, 2019).

A relação entre turismo sustentável e unidades de conservação (UC) assumem um papel peculiar, dependendo da categoria e dos objetivos da unidade em questão. O Sistema Nacional de Unidades de Conservação, as Unidades de Uso Sustentável são aquelas que viabilizam o uso do ambiente de forma a garantir a contínua disponibilidade dos recursos naturais renováveis e dos processos ecológicos. Dentro dessa categoria, as Áreas de Proteção Ambiental (APAs) representam maior abrangência. (Brasil, 2000). A presente pesquisa foi realizada na ilha do Combu, uma área de proteção ambiental (APA) localizada na orla sul da capital do estado do Pará. O lócus de pesquisa foi a empresa Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais.

Esta dissertação se apresenta como uma ferramenta destinada a orientar as empresas que operam na ilha do Combu, fornecendo parâmetros para a implementação de novas estratégias que abordem não apenas o aspecto econômico, mas também os demais pilares fundamentais para alcançar a sustentabilidade. As atividades turísticas realizadas dentro da Área de Proteção Ambiental (APA) Combu estão inseridas nessa perspectiva como um fator influenciador para o desenvolvimento sustentável na ilha. Os benefícios das práticas de estratégias sustentáveis abrangem as dimensões econômicas, sociais, culturais e ambientais, por meio de uma articulação integrada em um sistema complexo (Beni e Moesch, 2017)

Nas duas últimas décadas, a APA Combu vem se consolidando como um dos principais pontos turísticos do Estado do Pará. A Filha do Combu chocolates e doces

regionais se destaca dentre os cerca de cinquenta empreendimentos da ilha, entre bares, restaurantes, lojas de artesanato e meios de hospedagem, ganhando notoriedade no cenário nacional e internacional, aparecendo em matérias publicadas em veículos de comunicação.

O caminho escolhido pela Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais é o turismo da experiência, um segmento de mercado que proporciona um novo modo de fazer turismo, no qual há interação real com o ambiente visitado. Esta estratégia busca alcançar o consumidor de forma mais emocional, por intermédio de experiências que, na maioria das vezes, são organizadas para aquela finalidade. A ideia é instigar experiências e o engajamento em comunidades locais que originam aprendizados significativos e inesquecíveis (Sebrae, 2015). A visibilidade do trabalho atrai interessados em conhecer a história de Dona Nena e os detalhes de sua produção agroflorestal. É necessário, portanto, pesquisar como a empresa busca se estruturar para receber esses visitantes mostrando como se pode fabricar produtos naturais, conciliando qualidade com sustentabilidade.

Diante deste cenário, buscamos responder à seguinte questão: como a empresa Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais elabora suas estratégias sustentáveis para conciliar sua produção de cacau e de chocolates com atividades de turismo de experiência?

O objetivo geral é analisar o processo de construção de uma estratégia sustentável para o desenvolvimento da atividade turística na Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais, combinando recursos que contemplem as dimensões econômica, social, ambiental, cultural e do conhecimento. Para alcançar este objetivo, as seguintes etapas foram realizadas: 1) identificar e caracterizar as principais espécies de árvores com potencial para ser utilizada como recurso biocultural; 2) descrever o processo de elaboração dos novos roteiros de experiência turística a partir dos recursos inventariados e da combinação com os demais recursos; 3) identificar e caracterizar as estratégias vinculadas à capacidade biocultural.

A dissertação foi dividida em dois estudos correlacionados, proporcionando uma abordagem abrangente. Enquanto o primeiro estudo demandou métodos e técnicas especializadas de levantamento e análise botânica, o segundo exigiu uma perspectiva mais focada em planejamento e gestão estratégica. Essa estruturação permitiu uma investigação mais detalhada, explorando diferentes aspectos da temática em

questão. O primeiro teve como objetivo identificar e caracterizar as principais espécies de árvores com potencial para serem utilizadas para construção de novas estratégias (Roteiros) baseadas em recursos naturais. Esse estudo envolveu uma análise das características botânicas e culturais (Bioculturalidade) das espécies arbóreas catalogadas no quintal da Fábrica de Chocolates e Doces Regionais na ilha, destacando sua importância para as comunidades ribeirinhas e para o turismo de experiência.

O segundo estudo abordou o processo de elaboração dos novos roteiros de experiência turística, partindo dos recursos inventariados no estudo anterior. Nesta fase, os recursos foram combinados de forma estratégica com outros elementos já existente na empresa, visando criar roteiros turísticos autênticos. Este estudo teve como propósito oferecer aos visitantes experiências memoráveis, ao mesmo tempo que destacava a importância da conservação ambiental e a valorização cultural na ilha do Combu.

Com base nos resultados dos estudos apresentados, esta dissertação apresenta contribuições significativas. Para o campo da administração, o estudo oferece dados relevantes que podem ser aplicados na formulação de estratégias eficazes para o desenvolvimento do turismo de experiência na APA Combu.

Na esfera governamental, os resultados contribuem para o processo de formulação de políticas públicas fundamentadas em estratégias sustentáveis que visam promover o desenvolvimento da APA Combu possibilitando a implementação de incentivos governamentais direcionados ao turismo de experiência, estimulando assim a economia local e beneficiando a comunidade ribeirinha.

No âmbito empresarial, a pesquisa oferece uma contribuição significativa ao incentivar os empreendimentos a desenvolverem novos produtos com base nas estratégias apresentadas. Isso resulta em melhoria das práticas de sustentabilidade, apoia as comunidades locais e estimula a conservação da biodiversidade na ilha.

Em nível local, a pesquisa visa promover a integração entre os proprietários do empreendimento analisado, os membros da comunidade e os pesquisadores, por meio da participação ativa de todos na construção da estratégia. Isso proporciona novos conhecimentos e modelos de negócios adequados, com base no turismo de experiência, permitindo que eles conduzam suas atividades de maneira eficaz e promovam a sustentabilidade na ilha.

É de suma importância ressaltar que a pesquisa desempenha um papel fundamental para a Universidade da Amazônia, uma vez que busca compreender o processo de construção da estratégia para a sustentabilidade por meio do turismo de experiência na Ilha do Combu, em Belém-PA. Ao fazê-lo, o estudo apresenta aos gestores públicos e à sociedade a relevância desse setor para o crescimento econômico, a responsabilidade social, a sustentabilidade e a inclusão social no município de Belém-PA, com destaque para a Ilha do Combu.

2 PRIMEIRO ESTUDO: GESTÃO PARA SUSTENTABILIDADE

No cenário atual, a busca pela sustentabilidade é uma questão crucial em todas as esferas da sociedade. No campo empresarial, essa procura ultrapassa a simples preocupação com os lucros e a eficiência operacional, abrangendo também aspectos sociais, ambientais e culturais.

A sustentabilidade busca sintetizar o equilíbrio entre o ser humano, a natureza e a atividade econômica, em uma interação harmoniosa e de longo prazo (Garcia, 2016 e Dalmago, 2022). O conceito sustentabilidade passou a existir nos campos da biologia e ecologia, concebendo uma maior vinculação entre humanidade e natureza e a conservação de um equilíbrio dinâmico que admitisse a existência de maior quantidade de espécies possíveis (Silva e Reis, 2011).

O período industrial modificou a forma de causar degradação ambiental, pois surgiram técnicas de produção intensivas em material e energia para atender aos grandes mercados, ocasionando um aumento de exploração de recursos e descargas de resíduos. A revolução industrial é considerada como ponto inicial da intensificação dos problemas ambientais no mundo (Barbieri, 2007).

Antes de focar no tema sustentabilidade é necessário discutir os conceitos de desenvolvimento sustentável e sustentabilidade. Entretanto, é necessário considerar que é um conceito profundamente problemático (Kovacs *et al.*, 2020) visto que a definição exata sobre sustentabilidade ainda é um desafio para a ciência, pois há uma complexidade para obtê-la e isto reflete em várias dimensões a respeito do que se deve ser sustentado (Mori e Christodoulou, 2012).

Desenvolvimento sustentável é um conceito utilizado para mencionar a perspectiva de que um país embarque em uma fase de crescimento que se sustente ao longo do tempo, pressupondo que este modo de desenvolvimento implique o crescimento econômico permanente, proporcionando melhoras nos indicadores sociais e preservação ambiental (Altefelder, 2004).

Em relação à sustentabilidade, o termo é compreendido como a capacidade de se autossustentar. Neste sentido, atividade sustentável é aquela que pode ser conservada por um longo período de forma a não esgotar os recursos disponíveis de modo que não venha pôr em risco os recursos naturais como o ar, a água, o solo e a vida vegetal e animal dos quais a sociedade necessita para sobreviver (Philippi, 2001).

Portanto, é imprescindível que as empresas estejam atentas às inovações, ao uso de tecnologias limpas e à preservação de recursos não renováveis. O desenvolvimento sustentável adere a uma perspectiva de longo prazo do processo de desenvolvimento econômico, compreendendo as ressalvas e o incremento do capital ambiental e social.

Sustentabilidade pode ser interpretada como a capacidade dos sistemas de persistir, se adaptar, transformar ou fazer a transição em face de constantes mudanças (Willians *et al.*, 2017). Em relação às distinções entre sustentabilidade e desenvolvimento sustentável, Gan *et al.* (2017) definiram sustentabilidade como um conjunto de elementos interligados e em consonância dinâmica e simultânea entre subsistemas ecológicos, subsistemas sociais e subsistemas econômicos.

No entanto, o desenvolvimento sustentável é um processo de transformação de enfoque para conseguir os objetivos da sustentabilidade (Bibri e Krogstie, 2017). Neste cenário, a sustentabilidade ambiental é uma propriedade de um sistema aberto. E por isso é intrinsecamente complexa, multidimensional e marcada pela compensação entre suas dimensões (Gan *et al.*, 2017).

Desse modo, há conceitos pragmaticamente distintos e utilizados em variadas áreas que sustentam um espaço de ação voltado à melhoria ou alcance da sustentabilidade (Stephenson *et al.*, 2021). Neste contexto, o desenvolvimento da sustentabilidade deve ter suas ações construídas considerando: (a) as dimensões ambiental, social e econômica; (b) suponham importância semelhante a essas dimensões; e (c) tenham consciência de que sustentabilidade só pode ser edificada a partir de uma visão sistêmica entre essas dimensões. Todas elas estão apoiadas em uma dimensão transversal, conhecida como dimensão institucional, constituídas pelo governo, legislação, organizações e sociedade civil (Oecd, 1993). O modelo *Triple Bottom Line (TBL)* sugerido para as organizações pela Organização para cooperação e desenvolvimento econômico (OECD) se fundamenta na concepção de Elkington (2012).

Considerando a área de estudo, é fundamental que os atores locais implementem estratégias que adaptem seus processos produtivos para um modelo ecologicamente sustentável (Coral, 2002), com a oferta de produtos inovadores que ajudem a conservar árvores, rios, frutos e ervas medicinais presentes na APA Combu.

Portanto, este estudo se propõe analisar como a Filha do Combu elabora e implementa estratégias sustentáveis para conciliar a fabricação de chocolates e doces

artesanais com atividades de turismo de experiência em seu quintal agroflorestal na Ilha do Combu.

2.1 Dimensões da Sustentabilidade

Aplicando os pilares fundamentais para a sustentabilidade é possível desenvolver uma nova economia, reorganizando as categorias e comportamentos, admitindo o aparecimento de oportunidades com o planejamento de longo prazo e um sistema eficaz de incentivos. Portanto, não se deve ignorar a relação existente entre a economia e sustentabilidade. Caso contrário, significaria deixar de ver o princípio em uma de suas dimensões vitais (Freitas, 2012).

O tripé da sustentabilidade passou a ser bastante discutido e conhecido por empresas e pesquisadores. Trata-se de uma ferramenta essencial para interpretar que ser sustentável abrange os fatores econômicos e sua relação com as questões sociais e ambientais. Portanto, quando uma empresa adota métodos ecologicamente sustentáveis, podemos dizer que está atuando de modo socialmente responsável, pois atende aos interesses dos *stakeholders* que influenciam ou são influenciados pelas atividades da organização tornando-as mais competitivas.

O tripé da sustentabilidade é basicamente tudo que abrange os aspectos econômicos, sociais e ambientais. Neste sentido, as empresas devem executar seus processos considerando os pilares da sustentabilidade. Nesta direção, é preciso que os gestores analisem seus processos com base nas tendências de mercado delineando as estratégias que mais se adequem a realidade de suas práticas empresariais.

Com base nos avanços das pesquisas, outras dimensões de sustentabilidade foram implementadas com intuito de fornecer elementos peculiares para diagnóstico, identificações de ações e conjecturas precisas conforme o objetivo de cada dimensão (Montibeller; Filho, 1993; Brasil, 2004; Kruehl, 2010).

Quadro 01 - Dimensões da sustentabilidade

Dimensões	Objetivo	Propostas	Referências
Social	Reduzir as desigualdades sociais	Criar postos de trabalhos que gerem renda para melhoria de qualidade de vida; qualificação profissional e produção de bens voltados para atendimento das necessidades básicas sociais.	Sachs (1993); Mendes (2009); Boff (2012); Póvoas (2015); Anjos e Ubaldo (2015); Ferreira e Cruz (2017)

Quadro 01 - Dimensões da sustentabilidade(Continuação)

Econômica	Alocar e gerir os recursos de maneira mais eficiente favorecendo os setores públicos e privados	Cooperativismo; Manejo eficiente dos recursos; absorção pela empresa dos custos ambientais; Governança corporativa	Sachs (1993); Boff (2012); Freitas (2012); Póvoas (2015); Anjos e Ubaldo (2015); Ferreira e Cruz (2017)
Ambiental ou ecológica	Preservar e Manter o meio ambiente garantindo que as necessidades das gerações futuras não sejam lesadas pelo uso indiscriminado dos recursos naturais na atualidade	Processo de produção limpo que não acometa os ciclos ecológicos da natureza; Cuidado no uso de recursos não-renováveis; Tecnologias e processos produtivos de baixo índice de resíduos.	Sachs (1993); Jacobi (2003); Silva, Souza e Leal (2012); Freitas (2012); Anjos e Ubaldo (2015); Póvoas (2015); Mendes (2017).
Espacial ou Geográfica	Relacionado ao equilíbrio entre áreas urbanas e rurais	Estabelecer uma rede de reservas naturais e de biosfera, para a proteção da biodiversidade; Relação cidade campo equilibrada (benefícios centrípetos)	Sachs (1993); Mendes (2009)
Cultural	Buscar as particularidades de cada comunidade evitando o conflito cultural.	Soluções ajustadas a cada ecossistema; Consideração à formação cultural comunitária.	Sachs (1993); Mendes (2009); Boff (2012); Silva, Souza e Leal (2012).
Político institucional	Aumentar a Capacidade do Estado em cumprir o papel, por meios materiais ou formulação de políticas públicas	Subsidiariedade, descentralização das ações Públicas, Parcerias e decisões colegiadas.	Mendes (2009); Freitas (2012);
Informação e do Conhecimento	Gerar conhecimento que admitam o desenvolvimento de tecnologias limpas	Promover inventários biológicos; Capacitação da sociedade civil para práticas sustentáveis	Mendes (2009) Freitas (2012); Souza e Garcia (2016); Ferrer e Cruz (2017).

Fonte: Elaborado pelo autor, adaptado de Negrão (2023).

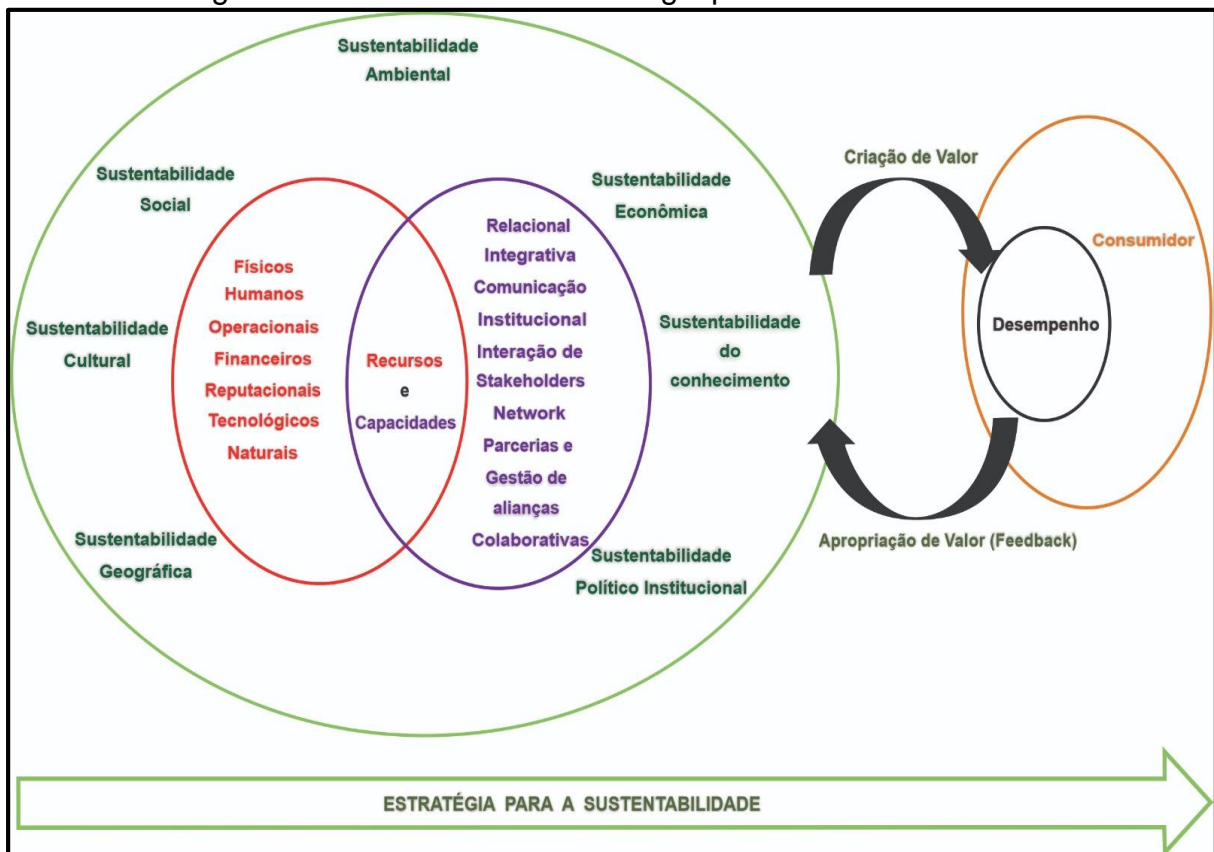
Apesar dos três pilares propostos no modelo *TBL*, há autores que complementam a análise incorporando outras dimensões para o alcance da sustentabilidade, conforme descrito no quadro 01.

Dessa forma, ao analisar os pilares apresentados neste quadro, as avaliações e conclusões da dissertação terão um impacto significativo na compreensão da situação na APA Combu. A adoção de abordagens voltadas para a geração de valor de forma sustentável, interligando as dimensões mencionadas, terá um efeito positivo tanto no âmbito acadêmico da pesquisa quanto na promoção do progresso sustentável da Ilha.

Diante da complexidade dos desafios enfrentados na promoção da sustentabilidade nos quintais agroflorestais, a adoção de um framework específico para análise do estudo (Figura 1), se mostra essencial para orientar a pesquisa e a análise das estratégias construídas. Nesse contexto, a aplicação do *framework* proposto por Negrão (2023), voltado para a gestão estratégica da sustentabilidade, oferece uma abordagem holística e integrada ao considerar diversos aspectos além do econômico, ambiental e social.

Esse framework possibilita uma compreensão mais profunda das dinâmicas envolvidas na construção e na implementação de práticas sustentáveis nos quintais agroflorestais. Dessa forma, ao incorporar esse framework à pesquisa, espera-se identificar as estratégias adotadas pela Filha do Combu e avaliar sua eficácia na geração de valor de forma sustentável, contribuindo para o fortalecimento da comunidade e a preservação dos recursos naturais na Ilha do Combu

Figura 01 - *Framework* de estratégia para a sustentabilidade



Fonte: Negrão et al. (2023).

Inicialmente, a proposta sugere a identificação dos recursos e capacidades da organização, com uma classificação sugerida para esses elementos. Em seguida,

convida os gestores a refletir sobre como integrar as dimensões da sustentabilidade nas estratégias que envolvem os recursos e capacidades internos da empresa.

Após essa etapa, é necessário pensar na entrega de produtos ou serviços aos consumidores, com o objetivo de criar valor para a empresa e permitir a apropriação desse valor pelos clientes. Nesse processo, a proposta destaca a importância de considerar a proposição de valor não apenas do ponto de vista econômico ou financeiro, mas levando em conta o bem-estar proporcionado aos clientes e o cumprimento da missão sustentável da empresa.

Dessa forma, busca-se promover um pensamento voltado para a criação de valor sustentável e a apropriação de valor sustentável, abrangendo tantos aspectos econômicos quanto impactos sociais e ambientais positivos (Negrão *et al.*, 2023).

2.2 Visão baseada em recursos (Naturais)

O conceito de sustentabilidade tem sido vinculado a estratégias verdes e desempenho organizacional. O desempenho organizacional de uma empresa pode ser mensurado com base em resultados financeiros ou desempenho não financeiro. As práticas verdes levam ao desempenho geral das empresas (Wang *et al.*, 2021), pois se beneficiam destas estratégias para melhorar seu desempenho (Ong *et al.*, 2019).

A vantagem competitiva sustentável e o desempenho financeiro são conceitos relacionados. A vantagem competitiva está intrinsecamente ligada ao valor econômico que as empresas demonstram, resultante da combinação de seus recursos e capacidades. O desempenho financeiro é o valor que uma empresa adquire a partir da negociação de seus produtos e serviços (Newbert, 2008).

A vantagem competitiva sustentável pode ser conquistada quando os recursos e capacidades organizacionais promovem um desempenho elevado. Esta é analisada como a competência que a empresa tem de constantemente criar valor em seus produtos ou serviços em relação a outras. (Jones *et al.*, 2018; Peteraf & Barney, 2003).

A inclusão de estratégias verdes pelas empresas deve ser considerada um modelo para o alcance da vantagem competitiva sustentável para criação de valor. Neste sentido, o ambiente natural na concepção da visão baseada em recursos naturais - RBVN provocou as empresas a deixarem de notar os recursos naturais como limitados e efêmeros e, assim, gerar valor e obter uma vantagem sustentável (Hart, 1995).

A concepção da Visão Baseada em Recursos Naturais (VBRN), sugerida por Hart (1995) é uma expansão aos estudos da VBR, que recomenda a admissão do

fator ambiental – a priori não incorporado pela VBR – nas conjecturas estratégicas das empresas. O autor ressalta que seria provável que a estratégia e a vantagem competitiva nos anos seguintes tivessem raízes em recursos e capacidades (Hart, 1995; Hart e Dowell, 2011) facilitando as atividades econômicas ambientalmente sustentáveis (Hart e Milstein, 2004).

No decorrer dos anos muitos estudos sobre VBR e VBRN foram analisados e implementados no contexto organizacional, proporcionando impactos positivos nos processos de gestão estratégica. (Negrão *et al.*, 2023). O quadro 02 demonstra a evolução dos estudos em VBR e VBRN.

Quadro 02 - Contribuições para estudos em VBR e VBRN no decorrer do tempo

Autores	Contribuições
Penrose (1959)	Como os recursos de uma empresa influenciam o seu crescimento; o crescimento é limitado quando os recursos são inadequados.
Lippam e Rumelt (1982)	Conceitos de inimitabilidade e ambiguidade causal; esses conceitos se tornaram elementos essenciais da VBR
Wernerfelt (1984)	O valor de se concentrar nos recursos das empresas, ao invés dos produtos; cunhou o termo VBR; tratou sobre recursos
Barney (1986)	Como a cultura organizacional pode ser fonte de vantagem competitiva sustentável.
Dierickx e Cool (1989)	Os recursos são especialmente úteis quando não há substitutos eficazes.
Barney (1991)	Princípios da VBR; os recursos e capacidades de uma organização, são vistos como recursos valiosos, raros, de difícil imitação e substituição, organização – VRIO.
Harrison, <i>et al.</i> (1991)	O valor dos recursos e a sinergia entre os recursos. O contexto de diversificação.
Castanias e Helfat (1991)	CEOs como recursos com qualidades e habilidades específicas.
Fiol (1991)	A identidade organizacional proposta como uma competência essencial, levando à vantagem competitiva
Conner (1991)	Comparou a VBR a cinco abordagens da economia de organizações industriais (OI): concorrência perfeita, tipo Bain, escolas de Schumpeter e Chicago e custos de transação.
Mahoney e Pandian (1992)	Delinearam ainda mais a VBR, relacionando-a com competências distintas, economia organizacional e teoria sobre Organizações Industriais
Kogut e Zander (1992)	Introduziram o conceito de capacidades combinatórias, enfatizando a importância do conhecimento como recurso.
Amit e Schoemaker (1993)	Dividiram a construção global de recursos em recursos e capacidades.
Peteraf (1993)	A heterogeneidade de recursos das firmas e a mobilidade imperfeita dos recursos entre elas são reforçadas por limites <i>ex-ante</i> e <i>ex-post</i> a competição
Hart (1995)	Identificou a miopia da VBR de não considerar fatores ambientais, introduzindo e desenvolvendo o conceito da Visão Baseada em Recursos Naturais (VBRN).
Winter (1995)	Destacou que rendas, recursos, rotinas e replicação fazem parte da construção de blocos da capacidade organizacional

Quadro 02 - Contribuições para estudos em VBR e VBRN no decorrer do tempo
(Continuação)

Grant (1996)	Articulou a visão baseada em conhecimento.
Miller e Shamsie (1996)	Testaram os recursos-performance ligados diretamente aos recursos.
Conner e Prahalad (1996)	Identificaram argumentos baseados em oportunismo e no conhecimento que podem levar a previsões opostas sobre a atividade econômica da empresa.
Oliver (1997)	Teorizou sobre como a VBR e a teoria Institucional podem, juntas, explicar vantagem competitiva sustentável.
Teece, <i>et al.</i> (1997)	Introduziram o conceito de capacidades dinâmicas; explicaram vantagem competitiva decorrente dos ativos, processos e caminhos evolutivos. O desempenho explicado por recursos estratégicos, como as capacidades dinâmicas.
Coff (1999)	Iniciou discussão de como o excesso de lucros derivados dos recursos pode ser apropriado para vários parceiros.
Combs e Ketchen (1999)	Examinaram como conciliar previsões concorrentes da VBR e da economia organizacional sobre a escolha da forma organizacional.
Barney, <i>et al.</i> (2001)	Identificaram o impacto da VBR e relataram áreas temáticas.
Makadok e Barney (2001)	Construíram a teoria sobre informações das empresas para enfatizar como essas tentam adquirir recursos escassos
Makadok (2001)	Sintetizou sobre o excesso de lucros oferecidos pela VBR e teoria das capacidades dinâmicas.
Alvarez e Busenitz (2001)	Explicaram as contribuições da VBR para pesquisa em empreendedorismo e articularam contribuições adicionais que poderiam ser feitas.
Priem e Buler (2001)	Debateram a utilidade da VBR como teoria estratégica e organizacional.
Wright, <i>et al.</i> (2001)	Explicaram as contribuições da TBR para pesquisas de recursos em gestão humana e articularam mais contribuições que poderiam ser feitas
Lippman e Rumelt (2003)	Iniciaram discussão sobre microfundamentos da VBR por meio da introdução de uma perspectiva de pagamentos
Ireland, <i>et al.</i> (2003)	Introduziram o empreendedorismo estratégico, reconhecendo os recursos necessários para explorar as oportunidades de crescimento, criar e sustentar vantagem competitiva
Winter (2003)	Introduziu e explicou o conceito de ordem superior de capacidades
Hart e Milstein (2004)	Discorrem sobre a criação de valor sustentável.
Gavetti (2005)	Construiu teoria sobre as microfundamentos das capacidades dinâmicas, enfatizando os papéis de cognição e hierarquia
Foss e Foss (2005)	Construíram conceito entre VBR e teoria de direitos de propriedade.
Teece (2007)	Especificaram os microfundamentos e as capacidades necessárias para sustentar uma performance superior da empresa em uma economia com rápida inovação.

Quadro 02 - Contribuições para estudos em VBR e VBRN no decorrer do tempo
(Continuação)

Simon, <i>et al.</i> (2007)	Construíram a teoria sobre os processos pouco explorados (a “Caixa preta”) que se encontram entre os recursos de um lado e a rentabilidade superior de outro
Armstrong e Shimizu (2007)	Avaliaram e criticaram os métodos de pesquisa utilizados nas perguntas baseadas em recursos.
Crook, <i>et al.</i> (2008)	Utilizaram a meta-análise para estabelecer os recursos estratégicos que explicam significativa variação no desempenho em toda evidência existente.
Kraaijenbrink, <i>et al.</i> (2010)	Consideraram os méritos proeminentes das críticas da VBR.
Hart e Dowell (2011)	Apresentam os avanços da Visão Baseada em Recursos Naturais 15 anos depois.
Sarkis, <i>et al.</i> (2011)	Os mecanismos da cadeia de suprimentos podem ajudar a aprendizagem ambientalmente orientada, compartilhando recursos.
Fawcett, <i>et al.</i> (2012)	As cadeias de fornecimento colaborativas desenvolvem os processos necessários para organizar (ou seja, identificar, integrar e explorar) recursos, que residem além das fronteiras organizacionais, para criar valor exclusivo ao cliente
Kellermanns <i>et al.</i> (2016)	A VBR é uma das perspectivas mais influentes nas ciências organizacionais, vista como um elemento relevante do pensamento estratégico das empresas
Gulbrandsen <i>et al.</i> (2017)	Sugerem o integracionismo entre paradigmas dos custos de transação e capacidades e recursos, conforme lacunas às teorias se mostram complementares.
Augusto (2018)	Afirma que as decisões sobre o modo em que a firma irá se estruturar envolvem a finalidade da proteção e valorização dos atributos dos recursos (ativos).
Carvalho e Gomes (2019)	Abordaram a visão baseada em práticas em restaurantes brasileiros sob quatro dimensões: práticas de gestão de RH; práticas de gestão de serviços; práticas de sustentabilidade e desempenho.
Araújo e Gomes (2020)	Desenvolveram estudos sobre práticas ambientais na indústria hoteleira da região amazônica.
Barney (2021)	Aprofunda as reflexões sobre Teoria Baseada em Recursos e a Estrutura de Criação de Valor

Fonte: Adaptado de Negrão *et al.* (2023).

Os estudos realizados no decorrer do tempo, contribuíram para os avanços organizacionais no processo de formulação de estratégias, visto que a complexidade nos estudos sobre VBR cooperaram para o entendimento sobre a relação entre recursos e capacidades para a criação de valor (Negrão *et al.*, 2023).

Compreender como a VBR é aplicada nas distintas áreas organizacionais é primordial para a gestão, pois isso contribui para a identificação e administração eficaz dos recursos e capacidades disponíveis em cada unidade da firma. Essa concepção

permite a elaboração de estratégias específicas, levando em consideração suas particularidades, ao mesmo tempo em que mantém uma visão abrangente do conjunto. Essa integração culmina no atingimento das metas e objetivos organizacionais (Negrão *et al.*, 2023).

2.4 Recursos Organizacionais

A VBR se consolidou com os pressupostos de Penrose (1959) a partir do ponto em que se introduz a percepções de que os recursos internos são elementos importantes para o crescimento das empresas. A VBR visa a assegurar a preservação da vantagem competitiva, ressaltando que a capacidade de diferenciação das organizações perante os concorrentes será determinada pelos recursos físicos, humanos e organizacionais (Dalfovo *et al.*, 2017).

Os recursos de uma empresa englobam todos os elementos tangíveis e intangíveis, humanos e não humanos, adquiridos e controlados por ela e que lhe permitem agregar valor a seus produtos e serviços. Esses recursos se apresentam nas seguintes categorias: físicos, humanos, organizacionais (Barney, 1991), tecnológicos, financeiros e reequacionais (Grant, 1991). Moscare e Balanquit (2021), consideram que há diversos recursos que impactam na vantagem competitiva da empresa, como os: financeiros, humanos, intelectuais, organizacionais e físicos.

Os ativos tangíveis são entendidos como aqueles que podem ser vendidos ou comprados, ainda que necessários e utilizados de forma isolada não são suficientes para criar vantagens. Os recursos intangíveis são estabelecidos como aqueles mais difíceis de copiar por outras empresas, possuem elevada importância em mercados incertos e voláteis, apresentam características que direcionam para a consolidação de vantagens competitivas. (Mikalef e Gupta, 2021).

A VBRN, proposta por Hart (1995) enfatizou três relevantes capacidades estratégicas: prevenção da poluição, gestão do produto e desenvolvimento sustentável. No decorrer do tempo e com novos estudos, estas capacidades evoluíram se apresentando como: prevenção da poluição, gestão do produto, tecnologia limpa e base da pirâmide (Hart e Dowell, 2011).

Com base na evolução dos estudos sobre VBR e VBRN possibilitou-se o aprimoramento dos pesquisadores na contribuição para a compreensão dos recursos e suas características em nível empresarial, conforme no quadro 3.

Quadro 3 - Recursos Organizacionais

Recursos Organizacionais	Características
Físicos	Equipamentos; localização geográfica; tamanho da empresa; escala de produção; acesso a matérias primas.
Humanos	Treinamento; competência; conhecimento tácito; empreendedorismo; envolvimento e estilo gerencial; capital social; incentivos; liderança.
Operacionais	Gestão e uso de tecnologia da informação; propaganda/marketing; qualidade; processos internos/rotina; flexibilidade para mudança; relacionamento com o meio; cultura organizacional; planejamento.
Tecnológicos	Sistema de controle e coordenação; patentes; inovações; investimento em tecnologias ambientais; equipamentos modernos e de alta qualidade; incremento ao sistema de produção; seleção adequada de inovação
Financeiros	Capital; orçamento/controle de ganhos e custos; tipos de crédito; seleção adequada de investimentos; capacidade financeira de longo prazo.
Reputacionais	Marca; relação com os clientes; imagem/reputação; boa imagem junto aos <i>stakeholders</i> ; transparência quanto a questões sociais e ambientais; investimentos em aspectos ambientais; bom e amplo <i>network</i> .
Naturais	Prevenção da poluição; gestão do produto; desenvolvimento sustentável; tecnologia sustentável; prevenção / preservação; consumo verde; ecologia industrial; utilização consciente dos recursos não renováveis; descarte correto do lixo; manutenção da floresta em pé; aplicação dos Rs da sustentabilidade

Fonte: Adaptado de Negrão *et al.*, 2023.

Os recursos descritos no quadro 3 são aplicados conforme as características de cada empresa como o tipo, ramo de atividade, porte, localização entre outros. Neste sentido, alguns recursos terão menos relevância estratégica que outros, porém é com base nesses e de acordo com seu gerenciamento, alguns terão destaque e se combinarão de modo a agregar valor aos produtos e serviços oferecidos pela empresa. (Hohn *et al.*, 2021).

A combinação de recursos e capacidades na empresa Filha do Combu é essencial para o seu sucesso e diferenciação no mercado. A empresa opera na produção de chocolates feitos com cacau orgânico utilizando uma abordagem única ao integrar o turismo de experiência com a produção de cacau e trilhas guiadas, alinhando aos princípios da sustentabilidade.

Ao controlar todas as etapas da produção, desde o cultivo do cacau até a fabricação do chocolate e o desenvolvimento de experiências turísticas, a empresa garante qualidade e autenticidade em seus produtos e serviços. Ao abrir seu espaço para visitas, a Filha do Combu oferece aos clientes a oportunidade única de vivenciar em primeira mão todo o processo de produção de cacau e chocolate, desde o plantio até a degustação do produto. Essa capacidade de criar experiências autênticas ajuda

a construir uma conexão emocional com os consumidores, aumentando a fidelidade à marca.

Outro aspecto importante apresentado pela empresa é o compromisso com a sustentabilidade. Ao operar em um quintal agroflorestal e aderir aos princípios agroecológicos, a Filha do Combu demonstra um forte compromisso com a preservação do meio ambiente e o bem-estar das comunidades locais. Isso não apenas atrai consumidores que valorizam práticas sustentáveis, mas também contribui para a construção de uma reputação positiva e duradoura para a empresa.

2.5 Bioculturalidade

As práticas bioculturais possibilitam a análise de costumes e memórias transmitidos ao longo das gerações em relação aos recursos naturais, proporcionando significativos benefícios para a sociedade. Além disso, contribuem para a preservação da memória associada ao conhecimento prático. Os termos oriundos de uma cultura, como o conhecimento sobre a natureza e o manejo de recursos naturais são resultados das práticas obtidas e prestadas por um povo através de suas vivências.

O conhecimento adquirido ao longo da história é fundamental para a manutenção da espécie humana, pois permite diferenciar o que seria útil ou não para a sociedade. As heranças bioculturais constituíram-se na tradição de inúmeras comunidades, que mantiveram conhecimentos relevantes do passado que podem ser expressos por meio da confecção de algo como alimentos e/ou medicamentos (Toledo e Barrera-Bassols, 2008).

A conceituação das interações culturais com a natureza, conhecida como bioculturalidade, surgiu no final do século XX, originando-se a partir de debates sobre as conexões entre as diversidades linguísticas, culturais e biológicas, bem como as ameaças enfrentadas por esses elementos (Maffi e Woodley, 2010).

O conceito de bioculturalidade é compreendido como um dos principais meios de subsistência das comunidades tradicionais, que se utilizam dos recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica (Brasil, 2007). Na abrangência dos estudos bioculturais inclui-se a observação das plantas e das comunidades, que as utilizam para elaborar roteiros e produtos por meio das capacidades bioculturais (Diegues, 2000).

As espécies arbóreas carregam simbolismos que evidenciam a riqueza e a sofisticação de crenças e tradições culturais, estas são reconhecidas como elementos sagrados e vitais para a subsistência. (Albuquerque e Andrade, 2002).

A desvalorização dos conhecimentos/saberes que englobem o uso fitoterápico, místico, alimentício e artesanal tem sido comprovada na sociedade contemporânea, que desconsideram as contribuições construídas por comunidades tradicionais (Baldauf *et al.*, 2009).

Com o objetivo de mudar este cenário a Estratégia Global para a Conservação de Plantas (2006) estabeleceu objetivos que contribuem para a diminuição da perda de recursos arbóreos, assim como da preservação da bioculturalidade a eles relacionados.

Os objetivos definidos foram a compreensão e a catalogação da diversidade de plantas através das coletas botânicas; promover e incentivar a utilização sustentável de vegetais, realizando atividades de extensão em comunidades tradicionais, escolas e ambientes informais, visando fomentar a educação e conscientização sobre a diversidade de espécies de plantas. Assim, é fundamental compreender a essência da sabedoria local em uma comunidade específica, assim como sua cultura e modo de vida, para obter uma compreensão mais aprofundada dos conhecimentos tradicionais.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para compreendermos o estudo em questão, foi necessário abordar algumas teorias para o alcance do primeiro objetivo específico da dissertação: identificar e caracterizar as principais espécies de árvores com potencial para ser usada como recurso biocultural. Para este estudo, foi realizada uma revisão da literatura abordando temas como sustentabilidade, dimensões da sustentabilidade, visão baseada em recursos naturais-VBRN, recursos organizacionais e bioculturalidade. O estudo é de natureza qualitativa e foi elaborado por meio da técnica de observação participante. Para a coleta de dados, utilizou-se o método de caminhamento que consiste em mapear e registrar as principais espécies de vegetais considerados relevantes para o estudo.

Com base nos dados obtidos, os resultados do estudo revelaram as principais espécies encontradas no quintal agroflorestal (QAF) da Empresa Filha do Combu com potenciais bioculturais ainda não explorados efetivamente.

3.1 Unidade de Análise

O estudo foi realizado na Filha do Combu Chocolates, especializada em receitas que utilizam ingredientes locais e sustentáveis em seus produtos, valorizando a cultura regional e a preservação do meio ambiente. A empresa analisada é um empreendimento de destaque na Ilha do Combu, atraindo a atenção de turistas nacionais e internacionais.

A empresa está localizada na APA Combu, que é formada por cinco comunidades: Beira do Rio Guamá, Igarapé Combu, Furo do Paciência, Igarapé Periquitaquara e Furo do Benedito. Ela é uma APA de uso sustentável, com objetivo de conservar a biodiversidade mantendo as populações locais (Souza, 2020).

A ilha do Combu tem área de, aproximadamente, 15 km² e se localiza no rio Guamá, orla sul do município de Belém. Ela possui cerca de três mil habitantes, dispersos nas comunidades supracitadas. A lei n. 6.083 em 13 de novembro de 1997 criou nesta localidade a APA Combu, transformando a quarta maior ilha do município em unidade de conservação.

A Filha do Combu Chocolates tem raízes nos conhecimentos tradicionais dos ribeirinhos. Izete Costa, proprietária da empresa, conhecida como Dona Nena, nasceu

em 1964 no igarapé Periquitaquara, na Ilha do Combu, em Belém do Pará. Desde sua juventude, Nena já demonstrava espírito empreendedor, auxiliando seus pais nas atividades rurais de cultivo e colheita.

Durante sua adolescência, Nena teve que se mudar para o centro da cidade de Belém para poder seguir seus estudos. Já adulta, retornou à ilha, estabelecendo-se no igarapé Combu, onde se casou, ergueu seu lar e criou suas duas filhas. Nena sempre teve um profundo envolvimento comunitário, chegando a desempenhar o papel de Agente Comunitária de Saúde por uma década.

Na tentativa de obter uma renda alternativa, Nena e outros 14 moradores da ilha do Combu formaram o grupo “Filhos do Combu” e aceitaram o convite de uma escola particular de Belém para participar de uma feira em comemoração à Semana do Meio Ambiente. Inicialmente, o grupo focava na produção de biojoias, incluindo colares, brincos e pulseiras feitos com folhas e sementes da floresta. As vendas não renderam o esperado e quase todos deixaram grupo, exceto Dona Nena.

Ela permaneceu frequentando os sábados de feira de produtores orgânicos, mas não mais vendendo biojoias. Ela tinha observado o interesse dos clientes por produtos da agricultura familiar que não eram encontrados nas redes de supermercados locais. Essa percepção despertou em Nena memórias da paixão de seu sogro pelo cacau. Ele costumava fazer em casa pequenas barras de chocolate, a partir de amêndoas de cacau torradas e descascadas batidas no pilão.

Nena resgatou a receita de família e decidiu levar o produto para a feira. O chocolate surpreendia os clientes, pois eles não estavam familiarizados com aquele produto embalado em folhas. A princípio eles pensavam se tratar de uma pamonha ou um sabonete. Quem mais reconhecia o produto eram pessoas que migraram do interior do estado para capital, pois eles lembravam das receitas que seus pais e avós faziam nas suas cidades de origem.

As vendas de Dona Nena gradualmente aumentavam, entre a massa de cacau em barra, a massa de cacau em pó e os nibs de cacau. Para aprimorar seus produtos, Dona Nena buscou parceria com sua sobrinha, a Chef Prazeres Quaresma do restaurante Saldosa Maloca. Ainda que não dominasse as técnicas de chocolataria, Prazeres possuía uma rede de contatos com outros profissionais do ramo e sugeriu o Chef Thiago Castanho para orientar no processo de confecção do chocolate.

Após visita à empresa, o chef constatou a qualidade do produto e sugeriu que Dona Nena fizesse receitas que utilizassem as amêndoas de cacau em sua forma

natural, sem serem refinadas, trabalhando com receitas artesanais, valorizando as origens do cacau de várzea amazônico.

A partir desta troca de conhecimento, Nena produziu uma nova receita de brigadeiro cozinhando a massa de cacau junto com o leite condensado e finalizando com os nibs. Nascia o Brigadeiro da Floresta, que viria a ser aclamado pelos clientes, anos mais tarde, como o melhor brigadeiro do mundo.

Em 2011, Dona Nena começou a receber clientes mediante agendamento, oferecendo café da manhã com itens típicos da região ribeirinha: ovos de galinha caipira, frutas frescas do sítio e o irresistível chocolate quente preparado com barras rústicas. O crescimento do empreendimento levou a empresária a melhorar as embalagens e desenvolver uma identidade visual para a Filha do Combu.

Este trabalho foi iniciado contratando os serviços de consultoria da empresa júnior da Faculdade de Castanhal (FCAT). Os alunos e diretores da FCAT Júnior fizeram diversas visitas técnicas e de atendimento à empresa na ilha do Combu e elaboraram os primeiros planos financeiros e de marketing.

Em 2015, continuando o processo de profissionalização, Dona Nena iniciou a construção de uma cozinha profissional e de uma loja para atender aos visitantes. Essas novas estruturas foram inauguradas em abril do ano de 2017. Em paralelo a essas medidas de construção de infraestrutura, em 2016 nascia um grupo de economia criativa que iria cuidar do processo de formulação e implementação das estratégias da Filha do Combu: o Vida Caboca Consultoria e Gestão de Negócios.

O embrião deste grupo nasceu de três empresas: Ornatos Embalagens, a própria Filha do Combu e o restaurante Saldosa Maloca. O propósito deste grupo era fortalecer e consolidar negócios amazônicos, promovendo o intercâmbio de recursos, aprimorando práticas de gestão e criando produtos e experiências que celebrassem a cultura e os conhecimentos da Amazônia.

Em abril de 2017, com a abertura da Casa do Chocolate, Nena sentiu a necessidade de expandir sua equipe. Inicialmente, suas filhas vieram para auxiliar tanto na produção quanto no atendimento aos clientes. Posteriormente, o professor Mário Carvalho juntou-se à equipe como administrador, implementando sistemas de produção em escala e desenvolvendo produtos de turismo criativo, que se tornariam fundamentais para o crescimento dos negócios da Filha do Combu.

A partir das técnicas adquiridas em cursos realizados na Chocolataria na Castelli em Canela (RS) em 2018, Nena e Mário Carvalho conheceram todas as etapas

de processamento do cacau, desde o cultivo no campo até a elaboração de receitas sofisticadas de confeitaria, melhorando a técnica de refino de seu cacau para a produção de bombons e barrinhas na empresa.

Com o conhecimento adquirido, em abril de 2019, Dona Nena lançou sua primeira linha de chocolates refinados em 04 intensidades, usando apenas nibs de cacau e açúcar orgânico, sem adição de conservantes, aromatizantes e nenhum outro produto químico: Samaúma, 55% cacau; Aroma do Combu, 70% cacau; Ribeirinho, 85% cacau; e Caboco, 100% cacau.

Figura 6 – Fábrica de Chocolate Filha do Combu



Fonte: Pesquisa de campo, 2023

A dinâmica econômica da comunidade local está vinculada ao turismo e ao extrativismo. Porém, até o ano de 2024 a referida UC não possui um plano de manejo que planeje e ordene o conjunto de atividades econômicas e de extrativismo que podem se desenvolver na ilha.

Um dos problemas da ausência deste marco regulatório tem sido o avanço da atividade turística de maneira desordenada, percebido pelo rápido crescimento do número de bares e restaurantes (Costa *et al.*, 2020), principalmente a partir da chegada

da energia elétrica à ilha no ano de 2011. Sem a orientação legal para que as comunidades locais possam criar a infraestrutura de suporte ao turismo, são gerados fortes impactos sobre as rotinas e o modo de vida dos ribeirinhos.

Na abrangência da APA Combu há uma série de restrições de atividades como: a instalação e operação de indústrias com potencial poluente; a realização de obras de terraplanagem e a abertura de canais, exceto se for necessária para atividades compatíveis; práticas que ponham em risco as espécies da fauna e flora locais; e a emprego indiscriminado de produtos químicos, que não estejam em conformidade com a legislação vigente. Por outro lado, atividades turísticas baseadas em estratégias sustentáveis e o estabelecimento de infraestrutura de apoio não são restringidos nesse contexto (Brasil, 2000).

Os primeiros estudos na ilha ocorreram no ano de 1987, pelo pesquisador Antony Anderson, vinculado ao Museu Paraense Emílio Goeldi (MPEG) com apoio da Fundação Ford que financiou o projeto pelo período de 1988 a 1990 com intuito de efetivar o levantamento florístico da área.

Na época, havia na ilha 110 famílias que viviam do extrativismo do açaí e do cacau. Com base na pesquisa, a ilha do Combu classificava-se como Reserva Extrativista (RESEX) por conta do solo frágil e vegetação de várzea. Porém, considerando que a ilha do Combu possui proximidade com a zona urbana e facilitaria as atividades turísticas baseadas em práticas sustentáveis o Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará (IDESP) a inseriu com Área de Proteção ambiental (APA) (Cirilo, 2013).

As unidades de conservação (UCs) do Estado do Pará foram criadas a partir de estudos sobre “Áreas Prioritárias do Estado do Pará”, desenvolvidas pelo Instituto de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Pará (IDESP). O Estado do Pará possui 26 UCs, das quais 17 são de uso sustentável e 9 de proteção integral. É desafiante harmonizar a preservação ambiental e o desenvolvimento econômico em UCs, pois a referida ação requer parcerias entre a sociedade que vive ao entorno das áreas e dos órgãos gestores (Silva, 2022).

A APA Ilha do Combu-PA, figura 3, vem conquistando destaque no cenário nacional e internacional, pois tem se tornado um dos principais pontos turísticos da capital do Estado do Pará. Atualmente há cerca de setenta bares e restaurantes localizados às margens dos rios e igarapés. Nesse sentido, é proeminente fomentar estra-

tégias com responsabilidade e consciência, proporcionando benfeitorias para a comunidade local e reduzindo os impactos negativos ao meio ambiente. Portanto, é relevante dizer que é desafiante harmonizar a preservação ambiental e o desenvolvimento econômico em UCs, pois a referida ação requer parcerias entre a sociedade que vive ao entorno das áreas e dos órgãos gestores (Silva, 2022).

Figura 7- Localização APA Ilha do Combu-PA



Fonte: Google Maps, 2024

3.2 Coleta de Dados

Para realização do levantamento das principais espécies que compõem o quintal agroflorestal do empreendimento Filhas do Combu foi utilizado o método de caminhada proposto por Filgueiras *et al.* (1994). Neste processo são traçadas linhas imaginárias no local no qual se caminha, registrando o nome científico das espécies mais relevantes. Este método é composto por três etapas:

- Reconhecimento da vegetação (Fitofisionomias);
- Elaboração da relação de espécies identificadas;
- Análise dos dados a partir da organização dos itens em tabelas e/ou listas.

Para este levantamento o estudo teve suporte de diversos atores: um parataxonômista do museu Emilio Goeldi, uma consultora do Sebrae, membros da equipe da Filha do Combu e pesquisadores da Universidade do Estado do Pará-UEPA. Além disso, em algumas ocasiões tivemos o apoio de membros da comunidade local como o senhor Nauá do restaurante Canto dos Pássaros e senhora Izete Costa.

O mapeamento da área foi realizado utilizando o aplicativo Wikiloc, uma ferramenta que permite a localização via GPS e o registro das espécies de vegetais encontradas durante a caminhada no quintal. Para cada espécie identificada era fixado uma plaqueta de registro com uma numeração.

Figura 8- Roteiro do Cacau Orgânico realizado na Filha do Combu



Fonte: Dados da pesquisa,2023

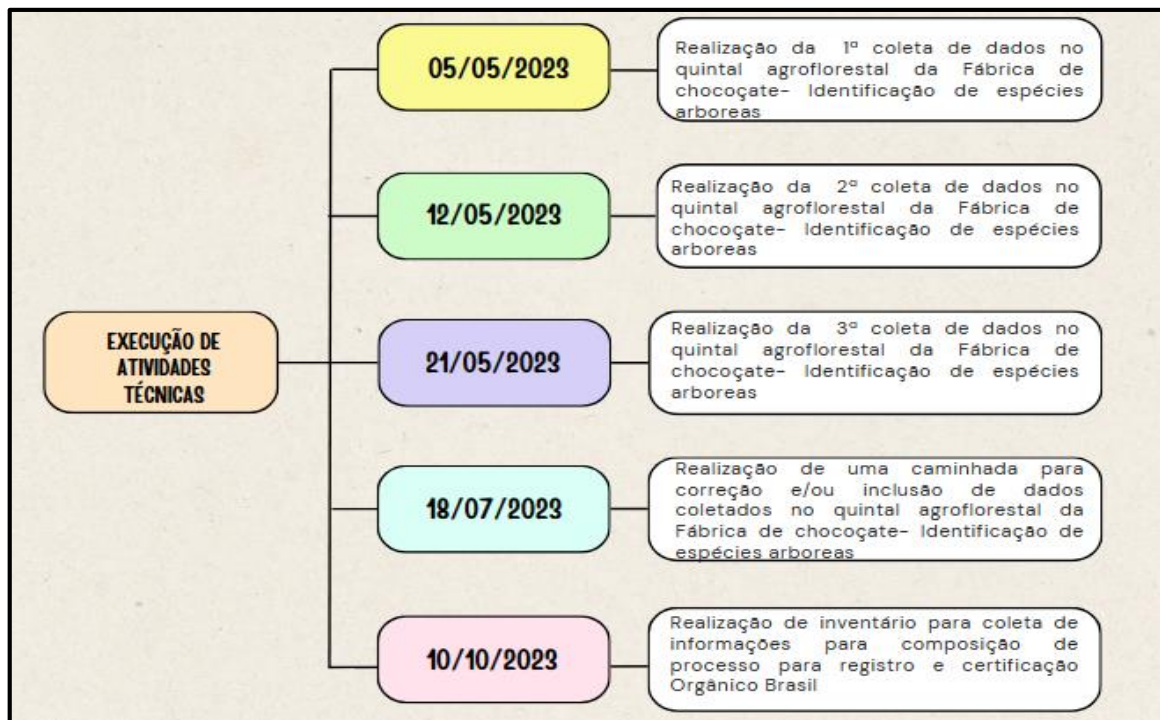
Para a catalogação das espécies, que incluiu a descrição do nome popular, família/nome científico e ocorrência, foram realizadas pesquisas no acervo do catálogo de plantas Re flora (Flora Brasil). Para obter informações sobre os usos tradicionais, foram consultados artigos e/ou livros relacionados às espécies catalogadas. O Re flora é um herbário virtual divulgado em 2013 como uma ação do Governo Federal do Brasil, com a finalidade de resgatar imagens dos espécimes da flora do Brasil e as

informações associadas a eles, que estavam depositadas em herbários estrangeiros. Este banco de dados biológicos da flora brasileira é conduzido pelo Jardim Botânico do Rio de Janeiro.

Esta fase teve como objetivo analisar como o empreendimento poderia utilizar os recursos naturais identificados em seu quintal considerando o conhecimento científico/biocultural adquirido para formulação de novos roteiros a serem oferecidos na empresa Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais.

A figura 5 esquematiza o percurso realizado pelo pesquisador para consolidação dos dados necessários para a construção desta fase do estudo.

Figura 5 - Execução de atividades Técnicas



Fonte: Elaborada pelo autor

Ao longo de um processo de catalogação de espécies arbóreas no quintal da empresa Filha do Combu, identificou-se uma variedade de vegetais que desempenham papéis significativos na cultura e na subsistência da comunidade ribeirinha. Cada espécie registrada revela um elo profundo entre a natureza e a cultura local. O apêndice A apresenta as principais espécies arbóreas registradas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates.

4 ANÁLISE DOS RESULTADOS DO PRIMEIRO ESTUDO

A floresta amazônica apresenta a maior biodiversidade entre as composições florísticas no mundo, porém há uma imensa quantidade de recursos a ser mapeada e explorada. No entanto, essa exploração precisa ser conduzida a partir de estratégias que promovam atividades econômicas sustentáveis e que não sejam prejudiciais ao meio ambiente (Santos; Guerra, 2010).

Os resultados deste estudo não apenas enriquecem o conhecimento científico sobre a biodiversidade existente na ilha do Combu-PA, mas destacam a grande importância da preservação dessas espécies para a continuidade das tradições e práticas culturais das comunidades ribeirinhas. Além disso, esse levantamento fornece uma base de dados para a criação de novos roteiros turísticos enraizados na autenticidade e na valorização do patrimônio biocultural existente na ilha.

A Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais possui uma posição privilegiada para criar roteiros turísticos exclusivos, que não só proporcionam experiências imersivas na ilha do Combu-PA, mas oferecem aos turistas a oportunidade de conhecer e vivenciar a cultura local. Além disso, ao desenvolver roteiros que levam em conta o fator biocultural, a empresa contribui para a conservação da biodiversidade e o fortalecimento das tradições culturais, promovendo um turismo sustentável e responsável na ilha.

A partir das observações em campo, tornou-se evidente que a Filha do Combu dispõe de uma ampla variedade de recursos naturais com potencial para exploração sustentável, possibilitando a introdução de novas experiências nos serviços ofertados.

4.1 Potencial Biocultural das árvores Oleaginosas

4.1.1 Andiroba

A andiroba (*Carapa guianensis*) é uma espécie que ocorre no Brasil desde região Amazônica até a Bahia (Lorenzi, 2002). Esta espécie está presente na Colômbia, Venezuela, Suriname, Guiana Francesa, no Peru, Paraguai, nas ilhas do Caribe, no sul da América Central e na África Tropical (Ferraz *et al.*, 2003).

Em seu habitat natural, é comum encontrar a andirobeira em várzeas e áreas alagáveis ao longo dos cursos d'água. No entanto, também é amplamente cultivada

em áreas de terra firme, onde tende a alcançar um porte menor (Lima; Azevedo, 1996).

A andirobeira apresenta uma diversidade de uso: a casca apresenta propriedades antissépticas, anti-inflamatórias, cicatrizantes e inseticidas; e as sementes possuem 70% de óleo insetífugo e medicinal, muito empregado para iluminação, preparo de sabão, cosméticos, inseticidas, velas e outros (Ferraz *et al.*, 2003). A madeira é exportada para ser utilizada na confecção de produtos de madeira fina, pois é da mesma família do mogno (Vinson *et al.*, 2005).

O óleo de Andiroba é amplamente utilizado na medicina popular para tratar uma variedade de condições, incluindo contusões, inchaços, reumatismo, cicatrização e recuperação da pele, além de possuir propriedades anti-inflamatórias e ser útil no tratamento de afecções da garganta, conforme destacado por Berg (2010).

De acordo com Guedes *et al.* (2008), o interesse da indústria de cosméticos pelo óleo de Andiroba tem aumentado significativamente. Entre os produtos comerciais mais populares baseados nesse óleo estão hidratantes, óleos de banho e essências derivadas.

Assim, torna-se relevante explorar este recurso, uma vez que o processamento do óleo requer um conhecimento tradicionalmente adquirido que, ao passar do tempo, corre o risco de desaparecer (Mendonça; Ferraz, 2007).

Na área analisada registrou-se um quantitativo de 28 unidades de andirobeiras.

4.1.2 Ucuúba

A família Myristicaceae abriga diversas espécies de vegetais, inclusive a *Virola surinamensis*, conhecida popularmente como ucuúba, espécie valorizada por suas múltiplas utilidades. Registrou-se na área da empresa um quantitativo de 10 unidades de árvores de Ucuúba.

Esta espécie é utilizada na produção de pasta de celulose, fabricação de papel, compensados, laminados, caixotaria, entre outros produtos. (Ribeiro, 2010).

A matéria graxa de ucuúba é utilizada na indústria para a fabricação de cera para assoalho, em combinação com outras gorduras, como sucedâneo do sebo de Borneu (Calzavara *et al.*, 1978). O alcatrão, um subproduto resultante da esterificação do óleo, pode ser empregado na iluminação, após ser misturado com serragem de madeira (Fonseca, 1927). Além disso, a matéria graxa de ucuúba é empregada na

produção de trimiristina e ácido mirístico, utilizados nas indústrias de cosméticos e perfumaria (Calzavara et al., 1978).

As folhas, cascas e resina do tronco são empregadas na medicina popular regional, principalmente para tratar problemas estomacais, cólicas intestinais, erisipelas, inflamações, ferimentos e como agente cicatrizante (Lorenzi & Mattos, 2002).

4.1.3 Urucuri

A palmeira *Attalea phalerata*, conhecida popularmente como "urucuri", é uma espécie de porte mediano encontrada região sudoeste da floresta Amazônica Peruana e Boliviana. No Brasil ocorre nos estados de Acre, Mato Grosso, Pará e Tocantins. Os frutos são comestíveis e dentro do endocarpo do fruto encontram-se entre 1 e 4 endospermas de coloração branca, altamente oleosos (Ferreira, 2005). Observou-se 04 unidades desta espécie na área da Fábrica de chocolate.

O pecíolo das folhas é aproveitado na confecção de cestaria, conforme mencionado pela FAO (1997), enquanto a nervura central das folhas é utilizada na fabricação de cestas, vassouras, abanadores e outros itens, como destacado por Moraes et al. (1996). O estipe da planta é empregado na construção de estruturas rurais, conforme observado por Lorenzi (1992) e as folhas são utilizadas para cobrir casas (Lorenzi et al., 1996).

O óleo extraído do fruto é empregado como óleo para cabelo e tônico capilar, devido à sua reputação de prevenir a calvície, caspa e o aparecimento de cabelos brancos, conforme relatado por Moraes et al. (1996). Além disso, a fumaça resultante da queima do fruto é conhecida por ajudar a espantar mosquitos (Le Cointe, 1947).

4.1.4 Paxiúba

A palmeira está presente em uma ampla área que abrange a Costa Rica, Nicarágua, Panamá, Venezuela, Guianas, Colômbia, Equador, Bolívia (nas regiões de Beni e Pando), Peru (na região de Loreto) e Brasil (nos estados do Acre, Amazonas e Pará) (Ferreira, 2005). Registrou-se na área da empresa um quantitativo de 03 unidades de árvores de Paxiúba.

Além de possuir um potencial ornamental notável, a espécie tem suas partes aproveitadas para uma variedade de fins. O estipe da palmeira é empregado em uma variedade de construções, incluindo casas (tanto para pisos quanto para paredes), cercas, pisos de canoas, prateleiras, bancos, camas e plataformas. As sementes são

utilizadas na confecção de biojoias, como colares, brincos e anéis. Das folhas e raízes aéreas, são preparados chás com propriedades medicinais. Além disso, comunidades indígenas utilizam as raízes como ralador (Ferreira, 2005).

4.1.5 Murumuru

O murumuru é uma espécie de palmeira encontrada na região amazônica, especialmente no Brasil. Seu fruto produz um óleo altamente nutritivo e hidratante, amplamente utilizado na indústria cosmética.). Observou-se 03 unidades desta espécie na área da Fábrica de chocolate.

O óleo extraído do fruto é empregado na produção de sabonetes (Revilla, 2001). Além disso, o óleo derivado das sementes pode ser utilizado em loções, cremes, sabões, condicionadores de cabelo e outros produtos cosméticos. Especificamente, o óleo de murumuru é recomendado para uso em produtos destinados à pele seca e cabelo danificado por fatores externos (Beraca, 2003).

As folhas da planta são utilizadas para cobertura de casas (Lorenzi et al., 1996). Além disso, os troncos ocasionalmente são empregados na construção, conforme destacado pelo Centro Internacional de Agricultura Tropical (2003). Em período de safra os frutos são muito procurados por animais (Ferreira, 2005). As folhas e o tronco da palmeira murumuru são utilizados na confecção de peças artesanais, como cestos indígenas feitos pela etnia Madija no sul do Amazonas.

4.1.6 Pracaxi

A família Fabaceae inclui uma ampla variedade de plantas, e uma delas é a *Pentaclethra maculosa*, também conhecida como "pracaxi". Esta árvore é nativa da região amazônica e é reconhecida por suas várias utilidades.). Observou-se 04 unidades desta espécie na área da Fábrica de chocolate.

O óleo proveniente das sementes do pracaxi desfruta de uma ampla gama de aplicações. Na culinária, é uma escolha comum devido ao seu sabor e propriedades. Além disso, quando refinado, é utilizado no preparo de manteigas vegetais, conforme observado por (Lisboa et al. 2002). As sementes também são empregadas na produção de sabões (Lisboa et al., 2002) e velas (Calzavara et al., 1978), ampliando ainda mais seu uso.

A casca da árvore é valorizada em artesanato (Duke & Vasquez, 1994) e possui propriedades adstringentes (Vieira, 1992). Tanto a casca quanto as folhas possuem

propriedades medicinais significativas. São eficazes no tratamento interno de diarreias e disenterias (Revilla, 2002), além de serem utilizadas para combater vermes, disenterias e lesões externas (Wilbert e Haiek, 1991).

Além disso, a *Pentaclethra macroloba* possui um potencial notável de regeneração e é capaz de recuperar áreas degradadas devido à sua capacidade de fixação de nitrogênio. Essa versatilidade faz da pracaxi uma espécie valiosa tanto na indústria, medicina tradicional (Joker; Salazar, 2000).

4.1.7 Castanha-do-Pará

A castanheira (*Bertholletia excelsa*) é uma árvore frutífera imponente que se destaca na exuberante floresta amazônica, sendo um verdadeiro símbolo da região. Observou-se 01 unidade desta espécie na área da Fábrica de chocolate.

Suas sementes são altamente nutritivas, com apenas algumas delas equivalendo a um bife ou um ovo em termos de teor de proteínas. Além disso, a castanheira é capaz de produzir óleo comestível de excelente qualidade. Por conta de suas características, a castanheira desempenha um papel fundamental na promoção da exploração sustentável na Amazônia, especialmente por meio das Reservas Extrativistas, onde sua presença enriquece significativamente a biodiversidade local. (Ribeiro, 2010)

As amêndoas são comestíveis e podem ser empregadas na extração de óleo. O ouriço da planta é utilizado na produção de peças artesanais e como material combustível, enquanto o tronco oferece madeira de alta qualidade. Além disso, a torta, um resíduo da extração do óleo das amêndoas, pode ser adicionada à farinha de trigo e utilizada na fabricação de pães, bolos, doces ou como ração animal (Müller *et al.*, 1995).

4.2 Potencial Biocultural das árvores frutíferas

4.2.1 Açaí

Do aspecto social, a cadeia produtiva do açaí desempenha um papel crucial para o estado do Pará, uma vez que as atividades que envolvem colheita, transporte, comercialização, beneficiamento e industrialização geram empregos diretos e indiretos para uma grande parcela da população, totalizando mais de 150 mil pessoas. (Tavares; Homma, 2015; Rodrigues *et al.*, 2015; Oliveira, 2016; Tavares *et al.*, 2020).

O açaizeiro desempenha um papel socioeconômico crucial na Amazônia, sendo valorizado tanto como fonte alimentar fundamental quanto como iguaria apreciada por uma parte significativa da população, tanto rural quanto urbana. (Mourão, 2010; Homma *et al.*, 2006). O fruto representa a matéria-prima essencial para a produção de uma variedade de subprodutos que alcançaram um elevado valor comercial tanto no mercado interno quanto no externo. Estes subprodutos incluem polpa processada, sorvete, geleia, doces, corante natural para a indústria de alimentos e bebidas energéticas, e são utilizados na indústria farmacêutica e cosmética. (Lima *et al.*, 2013; Tavares *et al.*, 2020)

O açaí é um elemento fundamental na dieta dos habitantes do estuário amazônico, sendo consumido tanto pelos ribeirinhos quanto pela população urbana. Além de sua importância como alimento, o açaí também possui aplicações medicinais, é utilizado na indústria de cosméticos, na confecção de bijoias, entre outros usos. (Tagore, 2018). Os frutos são utilizados no processamento da bebida de açaí e na produção de polpa, além de servirem como corante natural. As inflorescências são empregadas na fabricação de vassouras. O caule é utilizado na extração de palmito e celulose, na construção de casas, como fonte de lenha e como material de isolamento elétrico. As folhas são aproveitadas na obtenção de celulose, para cobrir casas rústicas e na confecção de artesanato. As sementes são utilizadas na fabricação de bijoias e como adubo, enquanto as fibras das sementes têm potencial na indústria para o desenvolvimento de novos materiais. Os cachos secos têm aplicações como adubo, material para vassouras e como repelente. As raízes são utilizadas como vermífugo e antidiarreico. A planta inteira é amplamente utilizada em paisagismo (Villachica *et al.*, 1996; Cymerys; Shanley, 2005).

Observou-se 1220 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

4.2.3 Pupunha

A pupunheira é uma palmeira espinhosa cujo fruto é a pupunha, comumente encontrada nos estados do Acre, Pará, Maranhão, Amazonas e Rondônia. Observou-se 96 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

O Brasil se destaca como o maior produtor e consumidor de palmito no planeta, sendo também um dos principais exportadores (Kikuti *et al.*, 2016). Entretanto, o país perdeu espaço no mercado internacional para o Equador e Costa Rica por apresentar

um produto de baixa qualidade e não ecológico, oriundo principalmente do extrativismo. Visando retomar a liderança na exportação, o Brasil precisa além de melhorar a qualidade dos produtos oferecidos, produzir de forma sustentável. Uma alternativa de melhoria para a produção de palmitos é o cultivo da pupunheira, pois por se tratar de uma palmeira cultivada pode-se determinar o tempo correto para realizar o corte da planta, obtendo se toletes uniformes, garantindo uma melhor qualidade ao produto. (Sampaio *et al.*, 2007).

A pupunheira (*Bactris gasipaes*) é uma espécie peculiar do clima tropical, nativa da região Amazônica. A espécie atinge 20 metros de altura, com tronco que varia de 15 a 25 cm de diâmetro na fase adulta (Gazel Filho; Lima, 2001). Esta palmeira é conhecida por sua capacidade de adaptação a diferentes condições climáticas, embora prefira locais quentes e úmidos. Um aspecto peculiar da pupunheira é sua notável capacidade de regeneração após o corte, possibilitando que a planta cresça novamente a partir da haste principal. Essa característica não apenas melhora a eficiência da produção, mas também elimina a necessidade de replantio (Monteiro, 2000).

Um dos produtos da cadeia em análise que possui grande potencial de exploração em nível nacional, mas que geralmente é pouco conhecido e utilizado pela população, é o fruto da pupunha. Esta palmeira produz grandes cachos com frutos comestíveis, de sabor agradável e alto valor nutritivo. Os frutos costumam apresentar cores como amarelo, vermelho, laranja e verde. Podem ser consumidos cozidos ou utilizados no preparo de diversas receitas, como bolos, mingaus, biscoitos, entre outros. Além disso, são adequados para o preparo de ração animal, devido ao seu alto valor energético (Embrapa, 1995). A pupunha contribui para a nutrição humana, uma vez que é rica em carboidratos, proteínas, gorduras, fibras, vários elementos minerais e elevado teor de pró-vitamina A (Oliveira *et al.*, 2010). A palmeira é muito cultivada por índios e ribeirinhos, que também dela usam o caule na confecção de arcos, flechas, lanças. (Ribeiro,2010).

A madeira da pupunheira também representa uma oportunidade de comercialização e geração de renda. Sua parte externa é marcada pela beleza, exibindo uma cor parda escura com fibras amarelas, tornando-a excelente para acabamentos em móveis, fabricação de peças artesanais e até mesmo bijuterias. Além disso, devido à sua alta densidade, textura lenhosa, rigidez e bom acabamento, a madeira da pupunha é adequada para a produção de compensados. (Trindade; Máximo,2017). O palmito é o destaque principal na cadeia produtiva da pupunha, apreciado por seu sabor

suave e textura macia. Além disso, é uma fonte rica em fibras, minerais e aminoácidos essenciais para a nutrição humana (Resende, 2009).

4.2.4 Cacau

Nos anos 70 e 80, o Brasil se destacou como o principal produtor e exportador de cacau em nível internacional. Por muitos anos, o sul da Bahia foi reconhecido como um polo lucrativo dessa cultura. Atualmente, o Brasil ocupa a sexta posição entre os maiores produtores de cacau do mundo, sendo superado por Costa do Marfim, Gana, Indonésia, Nigéria e Camarões. Além da Bahia, o cacau também é cultivado em outras regiões do país, como nos estados do Pará e Rondônia (Fernandes, 2020).

O cacau (*Theobroma cacao*) é fruto de uma espécie arbórea originária da América do Sul, sendo o chocolate o derivado mais difundido. A designação científica do cacauzeiro, *Theobroma cacao*, deriva das palavras gregas *theo* (Deus) e *broma* (bebida), refletindo aos incas que consideravam a bebida à base de cacau como uma bebida dos deuses (Rei; Medeiros, 2011). Amplamente consumido na forma de chocolate, o cacau é reconhecido por seu alto teor antioxidante e riqueza em flavonoides, cujos benefícios para a saúde cardiovascular têm sido objeto de estudo recente (Wang-Pologruto et al., 2006).

Durante o século XVI, os europeus empregavam o cacau e o chocolate, especialmente em sua forma líquida, como veículos para medicamentos. Tanto o chocolate quanto o cacau eram utilizados no tratamento de uma variedade de doenças, incluindo distúrbios digestivos, dores de cabeça, inflamações e insônia. Eles eram administrados tanto de forma isolada quanto em combinação com ervas, plantas e outros suplementos alimentares (Efraim; Alves; Jardim, 2011).

Das amêndoas de cacau derivam o licor de cacau, a manteiga de cacau (empregada em cosméticos) e o pó de cacau, amplamente utilizado em produtos como achocolatados, sorvetes e biscoitos (Leite, 2018). O cacau possui uma longa trajetória de utilização tanto como medicamento quanto como alimento.

A amêndoa pode ser utilizada de várias formas, desde torrada para fazer cacau em pó ou chocolate. A casca do fruto pode ser aproveitada no preparo de chá. Quando o fruto ainda está verde, pode ser fatiado como carpaccio e adicionado em saladas. A polpa do fruto e seus caroços são versáteis, podendo ser utilizados para fazer doces, geleias, mousses, sorvetes e sucos (Vieira et al, 2022).

Observou-se 990 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

4.2.5 Cupuaçu

Malvaceae é uma família de plantas que inclui uma ampla variedade de espécies, muitas das quais têm importância econômica e cultural significativa. Uma dessas espécies é o *Theobroma grandiflorum*, é popularmente conhecido como cupuaçuzeiro. Originário da região amazônica, o cupuaçuzeiro é uma árvore frutífera altamente valorizada devido aos seus frutos, que produzem uma polpa cremosa e aromática utilizada na fabricação de diversos produtos alimentícios, como sucos, sorvetes, bombons, cremes, doces e licores.

Além disso, o cupuaçuzeiro é uma planta de grande relevância na agroindústria e na economia local, proporcionando subsistência e fonte de renda para comunidades da região amazônica (Oliveira; Genovese, 2013; Pugliese et al., 2013).

Observou-se 29 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

4.2.6 Araçá-Goiaba

Myrtaceae é uma família de plantas que inclui uma diversidade de espécies, muitas das quais são conhecidas por seus frutos comestíveis e propriedades medicinais. Entre essas espécies está o *Psidium acutangulum*, popularmente conhecido como araçá. Observou-se 16 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

Os frutos apresentam uma acidez característica e são frequentemente utilizados no preparo de refrescos, sorvetes, geleias, doces e cremes, conforme observado por Falcão et al. (1992). Além disso, a lavagem com infusão das folhas demonstrou ser útil no tratamento de hemorroidas, como mencionado por Revilla (2002). O chá ou suco da casca é empregado tradicionalmente contra enfermidades gastrintestinais e diarreia, conforme relatado pelo mesmo autor.

“Durante a experiência da trilha "Bioeconomia do Cacau e do Chocolate" e na trilha "Cacau Orgânico", os visitantes têm a oportunidade de degustar os frutos dessa planta diretamente na trilha. Essa fruta é notável por sua disponibilidade quase constante ao longo do ano. Além disso, na loja, é possível encontrar licor feito a partir desses frutos, que é comercializado e utilizado em harmonizações com chocolate.

O suco também é oferecido durante experiências gastronômicas. Como parte do desenvolvimento de novos produtos, uma geleia está sendo elaborada e será utilizada como recheio de trufas, expandindo ainda mais a variedade de produtos disponíveis para os consumidores” (Carvalho, 2024).

4.2.7 Taperebá

A família Anacardiaceae abriga uma variedade de espécies, e uma delas é a *Spondias mombin*, conhecida popularmente como taperebá. Esta árvore frutífera é apreciada por seus frutos amarelos ou alaranjados, que são consumidos tanto frescos quanto em preparações culinárias diversas. A polpa do fruto, notavelmente aromática, é consumida de diversas formas: fresca, fervida ou seca, conforme destacado por (Revilla,2001).

Ao mesmo tempo, é amplamente empregada na elaboração de sucos, vinhos, licores, néctares e geleias, conforme mencionado pelo mesmo autor, e também na produção de picolés ou sorvetes, como mencionado pela (FAO,1986). Esta polpa também é frequentemente utilizada como ingrediente em bolos e fermentados, conforme observado por (Wickens,1995).

Além de seu uso gastronômico, a espécie apresenta potencial para ser utilizada como cerca viva, devido ao seu rápido crescimento e à sua capacidade de propagação por estacas, conforme ressaltado por (Miranda; Valentim,1998). Além disso, o fruto possui propriedades antiespasmódicas e é empregado no tratamento de diversas condições, incluindo erisipela, vômitos e anemia, conforme destacado por (Revilla,2002b).

Observou-se 09 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

4.3 Potencial Biocultural das árvores diversas catalogadas no quintal da empresa Filha do Combu Chocolates

4.3.1 Mututi

As raízes da espécie *Pterocarpus santalinoides*, da família Fabaceae, desempenham um papel fundamental no controle da erosão das margens dos rios, prevenindo desbarrancamentos. Além disso, a castanheira é uma escolha recomendada para ser incluída em estratégias de restauração de florestas degradadas, contribuindo para a recuperação ambiental dessas áreas danificadas (Rebellato, 2018).

4.3.2 Guarumã

Ischnosiphon arouma, também conhecido como "Guarumã", é uma planta herbácea perene pertencente à família Marantaceae. É nativa das regiões tropicais da América do Sul, encontrada em habitats de floresta úmida, geralmente em áreas sombreadas e próximas a cursos d'água. Observou-se 40 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

O tecido parenquimático aderido à casca é utilizado na confecção de paneiros, peneiras, cestas, tipitis e esteiras, como observado por Correa (1984) e Oliveira et al. (1991). Os paneiros de farinha, conhecidos por serem a primeira embalagem a vácuo do mundo, desempenhavam um papel crucial como embalagem antes do advento da indústria do plástico. As talas extraídas eram frequentemente utilizadas na fabricação de paneiros e tupés, que são esteiras empregadas para secar cacau.

4.3.3 Seringueira

A seringueira (Euphorbiaceae/ *Hevea brasiliensis*) desempenhou um papel crucial na economia da região Amazônica e continua a ser uma fonte significativa de borracha natural, especialmente nas Reservas Extrativistas (Resex) estabelecidas pelo governo federal (Ribeiro, 2010). Observou-se 25 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

A seringueira é capaz de melhorar áreas degradadas por fornecer uma excelente cobertura vegetal ao solo (Carmo et al, 2003). Além de ser amplamente utilizada na produção de borracha natural, suas sementes, das quais é extraído o óleo, e sua madeira, empregada na fabricação de móveis, taboado, entre outros, apresentam diversas utilidades para a indústria (Rocha, 2022).

Durante a interação com os turistas no quintal da Filha do Combu Chocolates, realizamos uma simulação da extração do látex, mostrando o processo de extração da borracha da árvore. Os visitantes têm a oportunidade de ver e tocar na borracha, enquanto contamos a história da ocupação da ilha a partir das atividades dos seringueiros na Amazônia. Discutimos sobre os primeiros habitantes que migraram do interior dos estados para se estabelecerem no Combu (Carvalho, 2024).

4.3.4 Taninbuca

A Tanimbuca (*Terminalia tetraphylla*) é uma árvore emergente nativa do Brasil, encontrada tanto na região amazônica quanto na Mata Atlântica, cuja madeira possui valor comercial. A espécie é utilizada para a fabricação de embarcações, móveis em geral, estruturas de cobertura (vigas, caibros e ripas), paletes e peças torneadas é uma área promissora na indústria madeireira, graças às suas vantajosas características de secagem, manipulação e propriedades mecânicas. A tanimbuca tem sido amplamente utilizada em sistemas agroflorestais e na recuperação de áreas degradadas na América Central (Braga et al., 2021). Observou-se 04 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

4.3.5 Capoteiro

Espécie da família Malvaceae, o capoteiro (*Sterculia speciosa*) possuem sementes que oferecem uma versatilidade notável, podendo ser consumidas de diferentes formas, seja como fruto seco, fresco ou torrado. É relevante destacar que geralmente apresentam um sabor agradável (Ferrão, 2001). A entrecasca do caule proporciona cordoalha grossa, pronta para ser utilizada imediatamente na fabricação de alças ou amarrilhos para o transporte de cargas (Oliveira et al., 1991). Observou-se 03 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

4.3.6 Mahuba da várzea

Mezilaurus mahuba é o nome científico de uma espécie de árvore pertencente à família Lauraceae. Esta árvore é nativa da América Central e do norte da América do Sul, onde é encontrada em florestas tropicais úmidas. A madeira derivada do tronco dessa espécie é frequentemente comercializada para uma variedade de usos, incluindo construções hidráulicas, pontes, laminações, móveis de alta qualidade, embarcações, e outros fins. Sua madeira confere uma vantagem notável à indústria da construção civil, devido ao seu baixo risco de deterioração (Acosta, 2013). Observou-se 04 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

4.3.7 Ingá

Os frutos da espécie *Inga edulis*, da família Fabaceae, o ingazeiro, são comestíveis e amplamente consumidos (Revilla, 2002). A parte comestível é a sarcotesta,

utilizada tanto ao natural quanto para preparar sucos e essência para sorvetes (Alegre et al., 1998). A infusão das folhas é usada para lavar os cabelos e prevenir a queda ou o envelhecimento (Correa & Bernal, 1995). O cozimento da casca é utilizado como bebida para tratar úlceras no estômago (Correa & Bernal, 1995). O chá da casca (Revilla, 2002) ou o decoto (Zoghbi et al., 2000) são usados para curar feridas e diarreia, aumentando a eficácia no combate à diarreia (Duke, 2003). Observou-se 01 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

4.3.8 Cedro

Cedrela odorata, também conhecida como cedro ou cedro-vermelho, é uma espécie de árvore pertencente à família Meliaceae. Nativa das regiões tropicais das Américas, é amplamente apreciada por sua madeira de alta qualidade, que possui uma coloração avermelhada e é utilizada na fabricação de móveis finos, instrumentos musicais, construção civil e outras aplicações.

Além disso, a *Cedrela odorata* também é valorizada por suas propriedades medicinais e aromáticas, sendo utilizada em produtos farmacêuticos e na indústria de perfumaria. A madeira é uma das melhores do país, com utilização para laminados, móveis, lambris, compensados e para tabuado em geral (Nascimento, 2019). Observou-se 05 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

4.3.9 Assacu

Hura crepitans também conhecida como "assacu", é uma árvore nativa da Amazônia, pertencente à família das euforbiáceas. Sua madeira é aproveitável e seu látex venenoso é utilizado na pesca fluvial para matar peixes. A casca, os frutos e até mesmo as folhas, quando maceradas, são utilizados na pesca (Correa;Bernal, 1992). Uma característica peculiar do assacu é sua capacidade de ser um excelente inseticida, através da fumaça resultante da queima da madeira (Matta, 2003). O látex extremamente cáustico provoca uma forte irritação nos olhos, com edema pronunciado (Guimarães et al., 1993). Observou-se 04 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais.

4.3.10 Munguba

A planta em questão, *Pseudobombax munguba*, oferece uma variedade impressionante de recursos e utilidades, demonstrando sua versatilidade e valor. Suas fibras

da paina são notáveis não apenas pelo seu volume generoso, mas também por suas qualidades que as tornam adequadas para diversos fins. Além disso, suas sementes são valiosas como fonte de óleos essenciais e proteína para a ração animal.

Outro aspecto interessante é o uso dos cavacos da cápsula como substrato para a produção de carvão ativado, destacando a planta como uma fonte potencial de materiais de filtragem e purificação. As fibras corticais são aproveitadas na fabricação de sacarias, cordas e biocompósitos, evidenciando sua importância na indústria têxtil e na produção de materiais sustentáveis. Observou-se 01 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

As flores da planta revelam-se como uma fonte de substâncias bioativas, como o mucigel, contribuindo para seu potencial medicinal e farmacêutico. Enquanto isso, a madeira da planta é altamente valorizada na produção de celulose e papel, demonstrando sua contribuição para a indústria de base florestal.

As raízes desempenham um papel vital como aeradores do substrato, mesmo sob água, oferecendo benefícios adicionais para a saúde do solo e dos ecossistemas aquáticos. Por fim, a madeira é empregada como estaqueamento verde, auxiliando no controle da erosão do solo, mostrando como a planta pode ser benéfica em termos de conservação do meio ambiente e prevenção de danos ambientais (Kepler, 2020).

4.3.11 Ingá do Baixo

De acordo com Almeida (2012), a espécie em questão apresenta uma ampla gama de utilidades em diferentes áreas. Os usos alimentares incluem a preparação de batidas (suco com cachaça), consumo direto dos frutos, fabricação de licor, utilização do óleo para fritura, consumo do palmito e preparação de vinho (a polpa da fruta misturada com água e açúcar). Observou-se 08 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

Na área do artesanato, a planta é utilizada para produzir breu para calafetar barcos, cabos de enxada, na construção de canoas e barcos, na confecção de coronhas de espingarda, na produção de espinhos para a pesca, gaiolas, cola a partir do látex, borracha do látex, matapi, móveis, óleo proveniente da semente para a fabricação de sabão, rolhas de garrafa, sapopemas para remos e semente para adubo. Além disso, as folhas novas são utilizadas para confeccionar chapéus, e as sementes são empregadas na produção de anéis, brincos e colares.

Na área de combustíveis, a espécie é utilizada para obtenção de lenha e carvão.

4.3.12 Tachi-da-várzea

A espécie em questão tem ocorrência na Região Amazônica, encontrando-se em áreas de mata de várzea inundável e igapós. Quanto à sua morfologia, trata-se de uma planta dióica, atingindo entre 15 e 25 metros de altura, com um tronco que pode variar de 30 a 50 centímetros de diâmetro.

Em relação à fenologia, essa espécie floresce durante os meses de maio a agosto. Em termos de informações ecológicas, é uma planta perenifólia, que prefere áreas com muita luz solar e umidade, sendo típica das matas de igapós e várzeas inundáveis da floresta pluvial amazônica. Pode ser encontrada tanto no interior de matas primárias densas quanto em formações secundárias. Observou-se 01 unidade esta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

Quanto à madeira, é leve, possui uma textura média e é moderadamente resistente, sendo durável quando protegida das intempéries. Suas aplicações incluem uso na construção civil, para caibros, vigas, forros, e na confecção de objetos leves e cai-xotaria. Além disso, a árvore possui características ornamentais que a tornam indicada para o paisagismo, especialmente na arborização urbana.

Devido à sua capacidade de adaptação a terrenos brejosos e ao seu rápido crescimento, é uma planta essencial na composição de reflorestamentos em áreas degradadas nas margens de rios. (Lorenzi, 2002).

4.3.13 Samaumeira

A samaumeira, cientificamente conhecida como *Ceiba pentandra*, é uma árvore majestosa e emblemática das florestas tropicais da América, África e Ásia. Essa espécie impressiona com sua imponente, comumente alcançando alturas que superam os 50 metros. Além disso ela apresenta as seguintes utilidades: O óleo das sementes é usado em lamparinas (SEMARNAT, 2003), reproduzindo uma chama clara, sem fumaça (Le Cointe, 1947). Observou-se 01 unidade desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

O cozimento da casca é usado para revigorar o cabelo, mediante repetidos banhos (Bernal & Correa, 1989).

Os frutos são usados em misturas para fertilizantes (Bernal & Correa, 1989). A torta das sementes também pode ser usada para este fim (Sampaio, 2000).

O óleo das sementes pode ser usado como lubrificante (Kochhar, 1981), não apresentando cheiro desagradável pelo calor (Le Cointe, 1947). É eficaz contra a ferrugem (Sampaio, 2000).

Emplastos feitos com a planta dissolvem as inflamações e furúnculos (Cravo, 1995).

4.3.14 Cacau jacaré

Cacau-jacaré, também conhecido como "cacau selvagem", é uma espécie de planta nativa das regiões tropicais da América do Sul, principalmente encontrada na região amazônica. Ele recebe esse nome devido à semelhança de seus frutos com os jacarés, especialmente quando maduros e abertos. (Lorenzi *et al.*, 2015). Observou-se 04 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

Os frutos do cacau-jacaré são consumidos tanto na forma in natura, aproveitando sua polpa, quanto como suco. Além disso, as sementes e a polpa trituradas são utilizadas como matéria-prima na produção de geleias (Lorenzi *et al.*, 2015). Essas sementes também são misturadas com as do cacau comum para a fabricação de chocolate, já que seu aroma e gordura são semelhantes à manteiga de cacau (UTS, 2018).

Além de seu valor alimentício, o cacau-jacaré tem potencial como planta ornamental, sendo cultivado em jardins próximos a muros na região Amazônica. A espécie se destaca por suas belas flores vermelhas brilhantes, chamando a atenção pela sua exuberância (Secco *et al.*, 2016).

4.3.15 Mamorana

A *Pachira aquatica*, também conhecida como "mamorana", é uma árvore tropical da família das Bombacaceae. Originária da América Central e do Sul, é apreciada por sua beleza ornamental e também por suas sementes comestíveis. A planta é empregada também no tratamento de diversas condições, incluindo dor de ouvido, colesterol elevado, diabetes, escabiose (conhecida como "curuba"), inflamação e hematoma nos olhos, crescimento excessivo de tecido ocular (chamado de "carne crescida"), conjuntivite, além de ser utilizada para tingir redes de lancear (Pantoja *et al.*,

2019). Observou-se 04 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

4.3.16 Ananin

Symphonia globulifera é uma espécie de árvore pertencente à família Clusiaceae, nativa das florestas tropicais da América do Sul e da África Ocidental. Esta árvore é conhecida por vários nomes comuns, incluindo o “anani” na região amazônica. O anani possui uma ampla gama de aplicações, que incluem usos artesanais, como corante, combustível, papel, medicinal, ornamental, saboaria, veterinária, entre outros (Viana *et al.*, 2011). Observou-se 01 unidade desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

4.3.17 Ingá Batelão/Chinelo

O *Inga cinnamomea* é uma espécie de árvore pertencente à família Fabaceae, nativa das regiões tropicais da América do Sul, incluindo países como Brasil, Colômbia, Peru e Venezuela. Observou-se 02 unidades desta espécie na área da Filha do Combu e Doces Regionais

De acordo com Ferrão (2001), há registros desde o século XVI sobre a utilização do fruto como alimento humano e para os animais, com sua polpa doce envolvendo as sementes (Revilla, 2002).

Além disso, a espécie presta um serviço ecossistêmico crucial, auxiliando na produção de componentes que servem de nutrientes para as demais espécies da floresta. Eles desempenham um papel importante no fortalecimento do sistema imunológico da floresta, contribuindo para a saúde e equilíbrio do ecossistema como um todo.

Como muitas espécies do gênero *Inga*, o *Inga cinnamomea* é capaz de fixar o nitrogênio atmosférico no solo por meio de uma relação simbiótica com bactérias específicas em suas raízes. Isso contribui para a fertilidade do solo e o crescimento de outras plantas ao redor (Carvalho, 2024).

5 CONCLUSÕES DO ESTUDO 1

Por meio do estudo realizado no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates, registrou-se uma variedade de espécies arbóreas, incluindo frutíferas, oleaginosas e outras diversas com relevância para o equilíbrio do meio ambiente. Com a elaboração do apêndice A e os resultados apresentados ficou evidente que o QAF da empresa analisada apresenta uma riqueza significativa de recursos naturais que oferecem oportunidades para o desenvolvimento de modelos que venham a contribuir para preservação da floresta e cultura ribeirinha.

Com base no conhecimento biocultural adquirido a cada espécie, o estudo se apresenta como uma ferramenta sólida no sentido de direcionar a empresa e empreendimentos locais para a construção de novas estratégias empresariais, que podem incluir desde a valorização e comercialização dos produtos derivados dessas plantas até a implementação de práticas de conservação (Roteiros ecológicos) e manejo sustentável dos recursos naturais presentes no quintais agroflorestais existentes na ilha do Combu-PA.

Além disso, a preservação e o uso responsável dessas espécies de vegetais contribuem para a diferenciação da empresa na ilha, confirmando sua imagem como uma empresa comprometida com a sustentabilidade e a conservação ambiental e cultural. Portanto, é essencial que a empresa continue a explorar e valorizar esses recursos naturais, formulando novas estratégias que maximizem os benefícios econômicos, sociais, ambientais, culturais e do conhecimento na ilha do Combu-PA.

6 SEGUNDO ESTUDO: EXPERIÊNCIAS NA FILHA DO COMBU

A partir da perspectiva do turismo da experiência, a construção de novas estratégias, incluindo roteiros turísticos na ilha do Combu-PA emerge como processo fundamental para o alcance da sustentabilidade. Neste contexto, a cooperação existente entre a Filha do Combu Doces Regionais e Vida Caboca Experiências é essencial para a construção de novos roteiros turísticos na ilha. Ambos os empreendimentos trazem elementos, proporcionando uma experiência única a respeito da cultura local ribeirinha. A Filha do Combu Doces Regionais contribui com a sua expertise em culinária, oferecendo aos turistas uma experiência gastronômica genuína, destacando os sabores e ingredientes tradicionais da região. Por outro lado, a Vida Caboca Experiências agrega valor aos roteiros turísticos ao oferecer atividades que explorem a natureza e o estilo de vida local a partir de trilhas pela floresta de várzea amazônica, passeios de canoa pelos rios, visitas a comunidades ribeirinhas e interações com a fauna e flora nativas.

O presente estudo tem como escopo atender ao objetivo 2 da dissertação: descrever o processo de elaboração dos novos roteiros de experiência turística a partir dos recursos inventariados e da combinação com os demais recursos e para atendimento ao objetivo 3: identificar e caracterizar as estratégias vinculadas a capacidade biocultural. A estrutura conceitual para desenvolver a pesquisa envolve a estratégia como prática, a economia da experiência e as capacidades organizacionais.

6.1 Economia da experiência

A economia da experiência é uma abordagem recente aplicada no contexto organizacional, pois promove o crescimento econômico vinculado à informação por meio de serviços, produtos ou experiências. (Coelho, Ribeiro e Fontes Filho, 2007). Para o estudo do turismo da experiência como estratégia, a temática é relevante quando se considera as constantes transformações que ocorrem na prestação de serviços a clientes, em especial em áreas de proteção ambiental como na Ilha do Combu-PA, onde há cuidados relacionados com a conservação dos processos naturais e da biodiversidade, por meio da orientação, do desenvolvimento e ajustamento das diversas atividades humanas às particularidades ambientais do local.

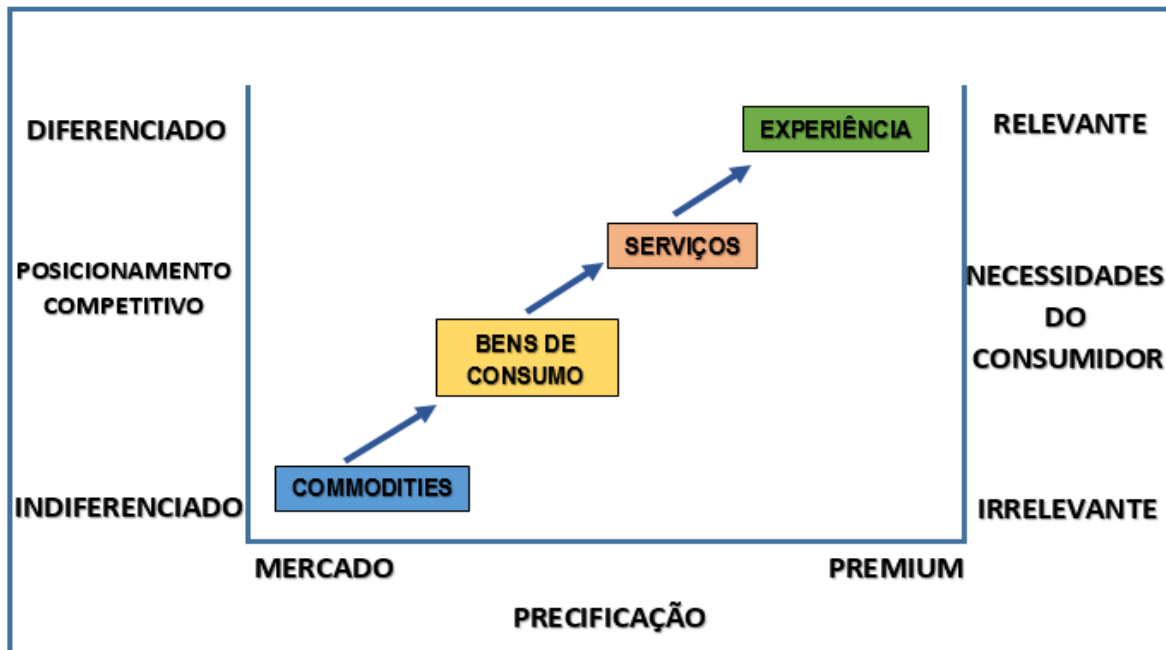
Analisar o consumo pela concepção da experiência é buscar o ofertado e suas acepções peculiares de atributos mais particulares como autoimagem, emoções, valores e desejos de consumo (Pereira, 2017). A definição de experiência é analisada como um antecedente de intuitos comportamentais (Altunel e Erkut, 2015), a qualidade da experiência é analisada com base nos conceitos referentes às respostas afetivas dos consumidores para seus benefícios sociais e psicológicos (Limberger, 2015).

Neste sentido, para a inserção da economia da experiência no cotidiano das empresas é necessário dispor da estratégia correta, do pessoal apropriado e de processos adequados. Neste modelo, todos os atores envolvidos devem participar da produção da experiência revelando o que há em cada negócio, permitindo que cada participante constitua o seu campo de atuação, incluindo o cliente, que desfruta das experiências para evoluir culturalmente valorizando as experiências sem se importar em pagar um valor diferenciado (Pine e Gilmore, 1998).

A Economia da Experiência institui pilares que determinam aspectos emocionais, valores, individualidade de suas experiências, memórias, percepção dos sentidos, considerando a manifestação de novos valores sociais, emocionais e culturais (Soares, 2009). Sendo assim, a experiência é uma combinação de fatores que a empresa desenvolve como estratégia para encantar e fascinar o cliente, considerando o contexto ambiental, cultural e tradições do local (Bordas, 2003).

Sendo assim, a experiência se torna um ponto de diferenciação em uma sociedade onde as pessoas frequentemente compartilham comportamentos e interesses padronizados. Este fato coloca a experiência como um quarto setor na cadeia de valor econômico, distinguindo-se dos serviços e da produção industrial. Em termos de competitividade, Pine e Gilmore (2000) propõem a análise da Progressão de Valor Econômico da Experiência, conforme ilustrado na Figura 6.

Figura 10 - Análise da progressão de valor econômico da experiência



Fonte: Pine e Gilmore (2000)

A análise apresenta um modelo evolutivo no qual se nota o aumento das variáveis de diferenciação, relevância e preço (Silva e Bezerra, 2016). Este modelo se inicia na divisão tradicional das atividades de mercado em Commodities, Bens de Consumo e Serviços e inclui a Experiência como uma quarta vertente com alta capacidade de diferenciação e grau de relevância para o cliente a preço Premium, obtendo dimensão que transcorre as commodities, bens de consumo e serviços (Coelho *et al.*, 2007).

Portanto, esse fluxo evolui com base no experimento do cliente, no que tange ao produto ou serviço que está sendo ofertado. Neste sentido, há uma nova busca do consumidor pós-moderno, que expõe a experiência como ponto chave para a opção de compras de produtos e bens de consumo.

A estratégia adotada pela Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais é o turismo de experiência, um segmento de mercado que introduz uma nova perspectiva ao turismo, permitindo uma interação com o ambiente visitado.

O turismo de experiência é considerado uma vertente do turismo tradicional, originada na economia da experiência. Além disso, ressalta-se a valorização do contato próximo com a natureza e a busca por lugares e sensações de tranquilidade (Gonçalves, 2016). Isso representa uma mudança de paradigma na sociedade, em que o consumo vai além do material, centrando-se no vínculo emocional e na busca por experiências significativas (Garcia *et al.*, 2022).

O turismo da experiência marca uma mudança essencial, representando uma ruptura com os modelos tradicionais de turismo. Valoriza-se as relações humanas e apresenta uma nova perspectiva sobre a interação humana com o mundo, através de histórias e uma compreensão mais profunda das culturas locais.

O quadro 1 apresenta um resumo das características do turismo tradicional, comparado ao turismo de experiências.

Quadro 1 - Turismo Tradicional x Turismo de Experiências

Turismo Tradicional	Turismo de Experiência
Apresenta características funcionais	Foco na experiência do consumidor
É orientado pelo produto e pela concorrência	É orientado para oferecer experiências de forma integral e exclusiva
Entende que as decisões de consumo são racionais	O turista é visto como consumidor racional e emocional
As parâmetros utilizadas são quantitativas e verbal.	As ferramentas são multidisciplinares e bastante variáveis

Fonte: Sebrae, 2015.

Definir a experiência do turismo de forma precisa é uma tarefa desafiadora. Muitos turistas buscam por serviços personalizados e destinos que ofereçam inovação, estimulando seu potencial e proporcionando uma experiência memorável (Chen e Rahman, 2018). Em termos amplos, o turismo de experiências se fundamenta em serviços que almejam proporcionar uma experiência emocional superior aos consumidores (Stasiak, 2013).

Diante do exposto, torna-se possível compreender melhor o conceito de turismo de experiência e suas principais peculiaridades. É evidente que esse segmento prioriza as emoções dos turistas, buscando estimular sentimentos e sensações. Nesse contexto, é fundamental que a experiência seja abrangente e integradora, envolvendo aspectos emocionais, cognitivos, comportamentais e de identificação, culminando em uma entrega de experiência completa (Sebrae, 2015).

6.2 Capacidades Organizacionais

As capacidades estão relacionadas as habilidades dos gestores em adaptar, integrar e reconfigurar as competências internas e externas da empresa em relação as mudanças ambientais. No contexto do mercado do turismo não é diferente, pois a relação entre capacidade dinâmica e turismo como um mecanismo teórico/empírico procura auxiliar os gestores e estudiosos na interpretação da vantagem competitiva em empresas que atuam neste mercado. (Silveira-Martins e Zonatto, 2016).

Ainda para estes autores, a capacidade organizacional se configura como a ferramenta que impulsiona as potencialidades internas da empresa no sentido de desenvolver novas estratégias, antecipando-se às ameaças ambientais e gerenciando as oportunidades que surgem possibilitando o alcance de resultados organizacionais mais efetivos. O quadro 4 apresenta uma série de constructos voltados para capacidades organizacionais.

Quadro 4- Capacidades organizacionais

Capacidades	Conceito	Pesquisador
Relacional	Requisitos para empresas gerenciarem suas redes estrategicamente.	Capaldo (2007)
	Em uma primeira perspectiva, está relacionada à capacidade dinâmica de uma empresa. Na segunda, se refere à rede em que uma empresa está inserida. Embora, essas perspectivas estejam focadas no mesmo objetivo, isso permite que uma empresa tenha ganhos acima da média.	Czakon (2009)
	Os relacionamentos que são desenvolvidos na rotina diária das empresas geram benefícios para as empresas e são vistos como resultado da integração entre firmas. A sustentabilidade dessas relações, portanto, está relacionada à construção de uma vantagem competitiva sustentável, em que os resultados são alcançados em um período de longo prazo.	Rodríguez Díaz e Espino Rodríguez (2008)
	Vista como interações interorganizacionais fortes, se estas são o resultado de relacionamentos colaborativos de longo prazo.	Paulraj (2011)
	É o intercâmbio de informações entre os participantes de um relacionamento que permite alcançar objetivos comuns.	Hidayah (2016)
Integrativa	É a capacidade que uma empresa deve desenvolver para interagir com o contexto em que está inserida.	Rai et al. (2006)
	É uma maneira pela qual as empresas podem obter, de parceiros, recursos e aprender sobre a competência em inovação.	Dangelico et al. (2013)
	É um conjunto de três subcapacidades (detecção, apreensão e transformação) que permitem às empresas identificar e explorar oportunidades. Assim, as empresas podem melhorar seu desempenho operacional e financeiro.	Vanpoucke et al. (2014)
	Permite os fluxos de informação, que emergem da integração de capacidades, e beneficiam economicamente seus parceiros benéficos economicamente.	Hartmann e Germain (2015)
	É um mecanismo no qual as empresas podem mudar as capacidades operacionais em vantagem competitiva sustentável.	Jiang et al. (2015)
	Possibilita que os esforços dos relacionamentos gerem estratégia ambiental proativa.	Li et al. (2017)
Parcerias e Gestão de Alianças	É a conexão entre as partes interessadas em que cada uma delas contribui com uma competência específica, sendo possível agregar valor à parceria.	Lemetyinen e Go (2009)
	É considerado um constructo de segunda ordem e compreende aspectos da organização que são importantes para a gestão da aliança, como a rotina de coordenação e transformação	Schilke e Goerzen (2010)
Comunicação	Inclui um conjunto de conhecimentos e informações compartilhados que permitem às partes interessadas melhorar sua vantagem competitiva.	Woo et al. (2016)

Quadro 4- Capacidades organizacionais (Continuação)

Institucional	Está associado à identificação de oportunidades que podem surgir quando uma empresa está envolvida coletivamente.	Spekkink (2015)
Interação de stakeholders	É a capacidade de se comunicar e aprender com as partes interessadas, sendo o resultado da combinação entre duas capacidades: o diálogo entre as partes interessadas e a interação do conhecimento.	Veldhuizen <i>et al.</i> (2013)
Network	É uma rede que permite a partilha de conhecimentos entre os seus participantes e, à medida que o acesso e a transferência deste conhecimento se tornam mais rápidos, é possível influenciar no crescimento e na inovação das empresas.	Ziggers e Hense-ler (2009)
	É uma maneira de desenvolver o desempenho ambiental em uma empresa, uma vez que as empresas podem colaborar, compartilhando conhecimento sobre questões ambientais	Albino <i>et al.</i> (2016)
	É uma maneira pela qual as empresas podem ter acesso aos recursos dos parceiros, através de interações e, assim, criar valor.	Ryan <i>et al.</i> (2012)
	É a capacidade de uma empresa gerenciar estrategicamente sua rede para agregar valor aos produtos e serviços dentro do dinamismo do mercado.	Mu (2013)
Colaborativa	Contribui para a realização de um melhor desempenho da empresa e para a implementação da <i>Green Supply Chain Management</i> .	Choi and Hwang (2015)
	Produz valor econômico para a rede e deve ser associado com recursos dinâmicos para serem bem-sucedidos.	Hofmann <i>et al.</i> (2012)
	Permite que as empresas alcancem níveis mais elevados de desempenho ambiental, social e de custo.	Luzzini <i>et al.</i> (2015)
	Aumenta a competitividade de uma empresa, melhorando seu desempenho econômico e sustentabilidade.	Seok e Nof (2014)
	A capacidade das empresas para interagir de muitas maneiras, como compartilhando conhecimento e resolvendo problemas.	Van Hoof e Thiell, (2014)
	É a capacidade de colaboração entre as partes interessadas, a fim de resolver problemas e desenvolver a capacidade de gestão.	Worley <i>et al.</i> (2010)

Fonte: Adaptado de Negrão et al,2023.

Sob a influência da Visão Baseada em Recursos (RBV), estudos recentes enfatizam as capacidades dinâmicas da organização como fator capaz de estimular comportamentos inovadores. Desde a implementação da RBV, as capacidades dinâmicas surgiram como principal fonte para o alcance de vantagens competitivas sustentáveis, desempenho e modelos para a adaptação as mudanças. (Camison e Monfort-Mir, 2012). A figura 7 demonstra a relação das capacidades organizacionais com a construção da estratégia e resultados no contexto organizacional.

Figura 11- Capacidades organizacionais, estratégias e resultados



Fonte: Elaborado pelo autor.

6.3 Estratégia como prática

No campo da estratégia há várias concepções teóricas. Estratégias apropriadas contribuem para o desenvolvimento das organizações, porém não há um conceito comum para o termo estratégia (Barney e Hesterly, 2007). As definições a respeito de estratégia ocasionam indagações por parte de pesquisadores, visto que cada ponto de vista busca suas próprias conjecturas, condições de análise, modos de atuação e percepção de estrategista.

O termo estratégia surge na Grécia antiga no contexto militar no qual os indivíduos atuavam em conjunto para alcançarem objetivos pré-definidos (Ghemawat, 2002). Na esfera empresarial e acadêmica, o assunto surge nos anos de 1900, na Universidade de Harvard, mais precisamente com a concepção da disciplina Política de Negócios em 1912.

A disciplina era ofertada na fase final do curso, basicamente apresentava a administração de modo funcional e era estudada em diferentes óticas como: clássica, evolucionista, processual, sistemática e o da estratégia como prática (Vizeu e Gonçalves, 2010).

A teoria da estratégia é influenciada por diversas áreas: a militar, biológica, da teoria dos sistemas, econômica, sociológica, filosófica, matemática, linguística, da cadeia de abastecimento e da criatividade (Carvalho e Filipe, 2014).

Até a segunda metade do século XX a estratégia era exercida pela elite, alienada de emoções, motivações e ações, analisada de modo macro, focada no mercado (Jarzabkowski e Spee, 2009). Com base nisso, Mickethwait e Wooldridge (1998) apresentaram como principais críticas ao modelo, a separação do pensamento da ação o que provocava perda de informação ao longo da estrutura e a sobrevalorização dos relatórios formais para justificar as ações, desvalorizando a base da estratégia que é o conhecimento tácito.

Por muito tempo a estratégia foi investigada com base nas ações e nas dinâmicas internas das organizações tentando relacionar esta visão em termos de desempenho organizacional (Johnson *et al.*, 2007), focando as ações apenas em grupos de topo (alta gestão) dando a percepção que apenas estes poderiam agir estrategicamente. A difusão da SAP vem a certo ponto se contrapor a essas limitações, buscando para o centro do estudo as ações e interações no âmbito da pesquisa estratégica e, para o campo de investigação, ambiguidade causal da visão básica de análise dos recursos e a complexidade social (Jarzabkowski, 2005), esclarecendo ao mesmo tempo que a prática compõe o processo estratégico (Johnson *et al.*, 2003).

Na década de 60 o conceito de estratégia surge como uma área de conhecimento multidisciplinar fundamentada em concepções organizacionais, econômicas e sociológicas (Albino *et al.*, 2010). Somente na década de 90 o estudo se tornou eclético por conta das variações de mercado, resultante do mundo globalizado (Mintzberg *et al.*, 2000). Neste contexto, de forma simultânea, as concepções sociais ganharam visibilidade no campo originando a SAP, como proposta por Whittington (2002).

Com base em consultas a respeito das vertentes da estratégia, elaborou-se o quadro 5 com as principais características de cada concepção apresentando as diferenças e semelhanças entre elas.

Quadro 5- Concepção da Estratégia para cada vertente

Concepção de Estratégia	Vertentes da Estratégia				
	Clássica	Evolucionária	Processual	Sistêmica	Estratégia como prática
Surgimento	Década de 1960	Década de 1970	Décadas de 1960 e 1970	Décadas de 1980 e 1990	Meados da década de 1990
Principais Autores	Chandler, Andrews, Ansoff e Porter	Hannan, Freeman, Williamson e Aldrich	Mintzberg, Quinn, Pettigrew, Cyert e March	Whitley e Granovetter	Whittington e Jarzabkowski
Principais Influências	Economia e militarismo	Economia e biologia	Psicologia	Sociologia econômica	Sociologia
Conceito de Estratégia	Racional	Fatalista	Pragmática	Relativista	Social
Finalidade da Estratégia	Lucro	Sobrevivência	Satisfação dos Interesses Diversos	Fatores culturais, sociais e políticos	Não consolidada
Descritiva/ Prescritiva	Prescritiva	Prescritiva	Descritiva	Descritiva	Descritiva
Protagonista	Executivo Principal	Ambiente	Organização	Contexto sociológico	Estrategista
Processo Estratégico	Planejamento analítico e racional	Adaptação ao ambiente	Processo Gradual, Contínuo e adaptável	Varia conforme o contexto	Elementos do <i>Strategizing</i>
Formação de Estratégias	Deliberado	Emergente	Emergente	Deliberado e emergente	Deliberado e emergente
Formalização das estratégias	Formal	Informal	Informal	Formal e informal	Formal e informal
Prazo para Implementação	Longo prazo	Curto prazo	Curto prazo	Longo e curto prazo	Longo e curto prazo
Nível de Análise	Organizacional e extra-organizacional	Extra-organizacional	Organizacional	Extra-organizacional	Micro-organizacional

Fonte: Adaptado de Whittington (2002).

Com base no quadro, Whittington (2002) aborda cinco vertentes sobre estratégia: a clássica, a evolucionista, a processual, a sistêmica e a estratégia como prática (a social).

Na vertente clássica, a estratégia é analisada como racional, conforme evidenciada nos estudos de Chandler, Andrews, Ansoff e Porter. Neste contexto, cada autor apresenta uma definição de estratégia a partir de sua própria perspectiva. A estratégia é um conceito que engloba a definição dos objetivos de longo prazo da organização,

envolvendo a elaboração de planos e a alocação de recursos para alcançá-los (Chandler, 1962), fundamentada nas decisões tomadas pela organização (Andrews, 2001). Durante o processo de formulação estratégica, é recomendado que o líder principal adote uma abordagem racional e formal (Ansoff, 1965), considerando que estas estratégias são concebidas com base em formulações predefinidas (estratégias genéricas), tais como custo baixo e diferenciação, implementadas para obter vantagem competitiva dentro da indústria (Porter, 2002).

Para a vertente evolucionista, é o mercado que motiva a melhor estratégia, e não as organizações (Whittington, 2002), de modo que estas fiquem em condição de reatividade às mutações do ambiente (Mintzberg *et al.*, 2000). A adoção de estratégias de sucesso é possivelmente consequência do acaso. Portanto, pode-se concluir que essa compreensão de estratégia é fatalista (Aldrich, 2007).

A abordagem processual segue uma visão de estratégia analisada como pragmática, pois a estratégia se origina do aprendizado organizacional (Mintzberg *et al.*, 2000). Destarte, a estratégia é estabelecida por meio de um procedimento adaptável, contínuo (Mintzberg, 2006a) e político (Pettigrew, 1977).

A concepção de estratégia na abordagem sistêmica é relativista, visto que as transformações ocorrem segundo a cultura, o contexto e as relações sociais (Whitley, 1999). Dessa maneira, não há uma única forma de alcançar uma meta, pois, conforme a conjuntura, surgirão objetivos e processos distintos (Whittington, 2002).

Por fim, a estratégia como prática é uma atividade situada e executada socialmente, que está interligada com atividades como planejamento estratégico, workshops de estratégia, conversas e discursos estratégicos (Jarzabkowski *et al.*, 2007).

De acordo com Whittington (2002), essas presunções são distintas, porém compartilham o reconhecimento das ligações da atividade cotidiana às propriedades estruturais da sociedade. A influência principal da SAP é a sociologia, pois se origina de uma corrente contemporânea conhecida como “volta da prática”, a qual se fundamenta em teorias da ação, como as de Bourdieu, De Certeau, Foucault, Giddens e outros (Schatzki *et al.*, 2001).

A SAP se caracteriza por se o modelo das rotinas humanas, decorrente do entendimento das práticas, integrada aos modos de pensar e a padronização das atividades (Costa *et al.*, 2015). Neste contexto, Jarzabkowski *et al.* (2007) defendem que

a SAP relaciona ações, interações e negociações exercidas por vários stakeholders no qual se foca nos estudos dos responsáveis por quem a faz e como fazem.

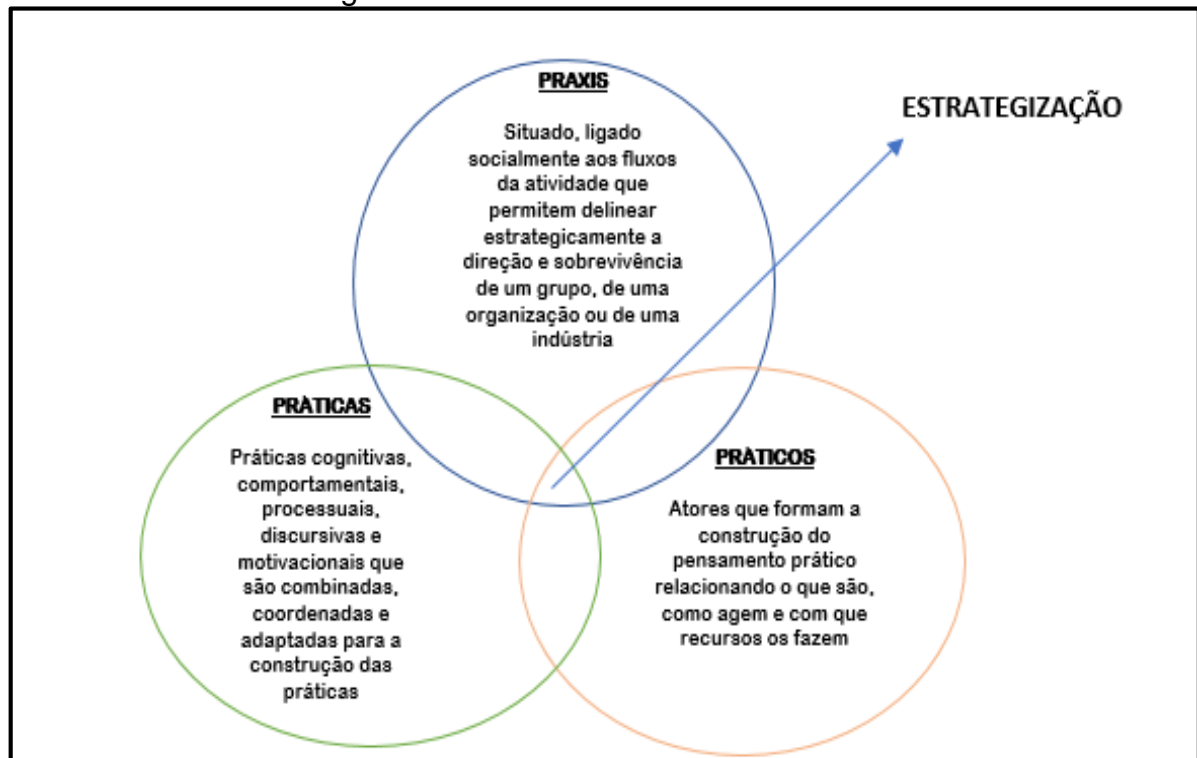
Scussel e Lavarda (2020) observam o ponto da heterogeneidade, em razão de como os indivíduos executam as tarefas, interagem, socializam, comunicam e aprendem a partir de experiências complexas do cotidiano do indivíduo. Ainda para os autores o termo estratégia como prática é o produto da interação entre práticas (quais atividades), práxis (como se realiza tal atividade, como se age) e praticantes (quem desenvolve a atividade com base em seu comportamento, cognições, know-how, intenção e sentidos) analisando as influências dos variados tipos de ambientes e resultados alcançados possibilitando alterar as estratégias organizacionais.

Os indivíduos praticantes são os que participam nas atividades estratégicas a partir da formação, adaptação ou execução envolvendo os gestores de topo, intermediários e todos os outros que praticam estratégia construídas com base no que são, como agem e com os recursos disponíveis (Whittington, 2006).

A junção desses elementos, praticantes, as práticas e as práxis constituem o tema da pesquisa da SAP, instituindo o que se diz fazer estratégia (Jarzabkowski e Spee, 2009), ou mais precisamente ato de estrategizar (Jarzabkowski *et al.*, 2007), preocupando-se com quem a realiza, o que fazem, como o fazem, o que usam e quais as implicações destes elementos na conceituação da estratégia (Jarzabkowski e Spee, 2009), cuja relevância é primordial no que tange ao desempenho organizacional.

De forma a conceitualizar estruturalmente o termo estratégia e de prática, e tendo por base os três elementos conceituais da SAP (praticantes, prática e práxis), Whittington (2006) apresentou uma composição que possibilita o isolamento de cada elemento, de modo que cada um componha uma opção analítica no estudo da SAP (Jarzabkowski, 2005), conforme figura 8.

Figura 12-Análise da estrutura da S-as-P



Fonte: Jarzabkowski *et al.* (2007)

As práticas estratégicas correspondem às condutas rotineiras que se manifestam a partir de diversas maneiras como a atividade corporal e mental das pessoas, com o modo de pensar e utilizar, com seus conhecimentos, compreensão e seu estado emocional e motivacional (Jarzabkowski *et al.*, 2007), ou seja, as práticas estratégicas estão relacionadas aos hábitos ou padrões socialmente determinados como métodos, normas, regras e rotinas. Porém, é necessário diferenciar prática estratégica de SAP, pois se a primeira deriva de um conjunto de condutas rotineiras, o segundo está relacionado aos fatos, interações e aos próprios entendimentos que originam a atividade estratégica.

Portanto as concepções de estratégia são distintas em cada ponto de vista, cometendo ao estudioso, ao iniciar sua pesquisa, elucidar a vertente teórica que fundamentará sua análise. No caso da pesquisa em questão será adotada a SAP como vertente para aplicar no estudo em que será analisado o processo de construção da estratégia de criação de valor por meio do turismo de experiência em quintais agroflorestais na ilha do Combú em Belém-PA.

7 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O presente estudo se caracteriza como uma pesquisa qualitativa, que buscou compreender como ocorre a construção e a implementação de estratégias organizacionais na empresa Filha do Combu Chocolates, utilizando inicialmente o estudo de caso como conjunto de procedimentos metodológicos.

O foco foi compreender como a empresa mobiliza e combina recursos e capacidades, com uma abordagem descritiva e exploratória. Ainda que o estudo de caso possibilite um denso conhecimento do fenômeno analisado, o método não tem como proposta apresentar soluções para os problemas identificados.

Como a presente pesquisa possui enfoque aplicado, foram adotados também procedimentos da pesquisa-ação, com o autor sendo um observador direto e participante, influenciando na elaboração de documentos, que se constituíram posteriormente em recursos, auxiliando na construção de informações utilizadas pela Filha do Combu Chocolates na elaboração de estratégias para o turismo de experiência no seu QAF. Na pesquisa-ação, partimos da conjectura de que a investigação de processos sociais complexos é mais relevante quando se geram alterações e se analisam os resultados decorrentes dessas mudanças (Barkerville, 1999). Além disso, a pesquisa-ação promove o aprendizado de todos os participantes envolvidos no estudo e ela não impõe o que deve ser ensinado, o que estimula a criatividade, a colaboração, a interação e a participação (Freitas *et al*, 2022). Portanto, neste estudo, havia necessidade de ir além da compreensão aprofundada das estratégias, mas, com a pesquisa-ação, existiu a chance de intervir com a formulação de recomendações para sua aplicação (Coughlan e Coughlan, 2002). Neste sentido, para que uma pesquisa em gestão de operações possa ser avaliada como satisfatória, é indispensável que ela resulte em contribuições práticas significativas para o campo de estudo. Além disso, é necessário que os resultados dos estudos sejam facilmente acessíveis e compartilhados com as demais áreas interessadas: comunidade e empreendimentos locais, pesquisadores, poder público e academia (Manson, 2006).

É importante destacar que a pesquisa-ação é um modelo de pesquisa social com fundamentação empírica que é idealizada e concretizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e na qual os estudiosos e os participantes da situação ou do problema estão inseridos de modo cooperativo ou participativo (Thiollent, 1997).

Por isso a aplicação do método de estudo de caso de pesquisa-ação é apropriada para investigar a Filha do Combu Chocolates, pois não se limita apenas a compreender o processo de construção de uma estratégia sustentável, mas visa também contribuir para a formulação e/ou implementação de novas estratégias voltadas para o alcance da sustentabilidade por meio do turismo de experiência em quintais agroflorestais na ilha do Combu, em Belém do Pará. Dessa forma, é viável estabelecer, no mesmo estudo, a integração entre esses dois métodos, promovendo ações organizacionais que tenham impacto nas dimensões econômica, social, ambiental, cultural e do conhecimento.

O interesse na Ilha do Combu-PA, em especial a Filha do Combu Chocolates como objeto de pesquisa, teve início no ano de 2022 a partir do ingresso no Programa de Pós-Graduação em Administração (PPAD). O contato inicial foi intercedido pelo professor Dr. Mário César dos Santos de Carvalho, vinculado ao programa e que é CEO da Filha do Combu Chocolates e do Vida Caboca Experiências, que realiza atividades de turismo na ilha. Por meio do intermédio do professor, foi estabelecido o primeiro contato com a dinâmica de vida da comunidade ribeirinha e conhecimento das práticas utilizadas pela empresa para operar em áreas de proteção ambiental.

Os procedimentos metodológicos seguiram os seguintes passos: identificação dos espaços a serem investigados. A priori, a pesquisa estava delineada para abranger os empreendimentos Eco restaurante Saldosa Maloca, Restaurante Canto dos Pássaros e fábrica de chocolates Filha do Combu. Contudo, após discussões com os membros da banca e o orientador durante a fase de qualificação do projeto, e considerando a extensa quantidade de dados obtidos no QAF da Filha do Combu Chocolates, optou-se por restringir o escopo da pesquisa a esse empreendimento, deixando os demais objetos de análise para estudos futuros.

Para a construção teórica da pesquisa e a consecução dos objetivos delineados, foram realizados diversos estudos relacionados ao tema na área da administração e do turismo. Essa abordagem envolveu a análise da literatura em revistas especializadas, artigos relevantes encontrados em bases de dados como Scopus e Google Acadêmico, bem como a consulta em livros pertinentes sobre a temática.

Os dados foram coletados na empresa Filha do Combu Chocolates por meio de visitas in loco, nas quais o pesquisador se envolvia diretamente com as atividades rotineiras da empresa. Durante essas visitas, o pesquisador empregou a técnica de

observação participante para registrar em diário de campo informações pertinentes para a pesquisa.

Na prática da observação participante, o pesquisador se envolve diretamente no ambiente que está investigando, buscando uma compreensão mais profunda dos fenômenos em estudo. Ele não apenas observa de forma passiva, mas também participa ativamente das interações sociais, imergindo-se no contexto para vivenciá-lo em primeira mão. Essa abordagem permite ao pesquisador captar os significados e as dinâmicas sociais subjacentes, bem como os símbolos culturais presentes, como linguagem e costumes. Ao se tornar parte do universo em estudo, o pesquisador pode melhor compreender as ações e os comportamentos das pessoas dentro desse contexto específico, facilitando uma análise mais rica e contextualizada (Proença, 2007).

Para este processo de coleta de informações foram realizadas treze visitas à Filha do Combu Chocolates na ilha do Combu-PA no período de 14/04/2022 a 10/10/2023. Para registrar as informações, contamos com a colaboração dos membros da empresa. O gerente Mário Cesar, a guia Ana Paula e a proprietária Izete Costa ofereceram todo o apoio desde o Embarque no Terminal Hidroviário Ruy Barata (Praça Princesa Isabel) em Belém-PA até o local de pesquisa na ilha.

Para facilitar a compreensão do processo de coleta de dados para o estudo 2, as fases foram categorizadas em imersão na comunidade e reconhecimento para formulação de novos roteiros no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates.

7.1 Imersão na comunidade

A representação da cultura amazônica é construída ao longo do tempo, sendo fortemente influenciada pela posição geográfica da região. Essa localização reflete a origem da identidade ribeirinha, que se torna a expressão característica desse ambiente. Essa perspectiva está intrinsecamente vinculada aos elementos da comunidade, destacando-se a natureza exuberante, os rios, as densas matas e os diversos saberes que compõem símbolos incontestáveis de sua ligação com a Amazônia (Dergan, 2006; Cruz, 2011; Silva, 2017).

A comunidade ribeirinha é um povo tradicional que habita as margens dos rios, constituídos por valores determinados por elementos como espaço de referência, pertencimento, ocupação, modo de vida, marcados pelo uso dos recursos naturais para

subsistência, onde foram desenvolvidos novos padrões de atividades que moldaram sua relação com a natureza (Batista, 2011; Silva, 2017).

Na região amazônica, em especial na APA Combu-PA, está população luta pela preservação cultural e ambiental, devido à desestruturação local ocasionada pela falta de um plano de manejo elaborado pelos órgãos do setor público, o que mobilizou e potencializou os vínculos da comunidade (Batista, 2011).

Ainda assim, esta região apresenta diversas possibilidades para estimular o crescimento da economia local, destacando-se a valorização do conhecimento tradicional por meio de iniciativas de capacitação, gestão e organização. As ações observadas em campo promovidas pela empresa Filha do Combu Chocolates indicam um importante passo para a implementação dessas práticas.

Ao combinar essas estratégias com o respaldo de pesquisas acadêmicas sobre serviços e experiências, abre-se uma oportunidade para a instituir ações colaborativas. Isso envolve tanto os visitantes quanto a comunidade local no desenvolvimento de novas vivências e conhecimentos dentro da APA.

Neste contexto, esta etapa foi fundamental para compreender a dinâmica do ambiente e analisar como a Filha do Combu desenvolve suas interações com a comunidade, visando transformar o conhecimento em uma ferramenta de mudanças.

Durante esta etapa, foi viabilizada uma aproximação e compreensão mais profunda de como a empresa Filha do Combu interage com os diversos atores locais da APA Combu-PA. No período de 14/04/2022 a 27/05/2023, foram observadas diversas iniciativas que contribuíram para fortalecer as relações da empresa em análise com os empreendimentos locais e a comunidade favorecendo uma análise positiva quanto aos critérios para alcance da sustentabilidade.

Em 14/04/2022, foi observado o desenvolvimento das oficinas promovidas pela Fábrica de Chocolate para a comunidade. Na ocasião, ocorreu uma capacitação para a Associação das Mulheres Extrativistas (AME) da comunidade Periquitaquara conduzida pela senhora Maria do Carmo. Durante o evento, os membros dessa associação receberam orientações sobre como desidratar folhas colhidas em seus quintais para a produção de embalagens biodegradáveis a serem utilizadas em seus produtos, como óleo de andiroba, esfoliante, repelentes e sabonetes.

No dia 26/04/2022 foi dada continuidade à oficina na sede da empresa Ornatos Embalagens com participação da professora Dra. Flávia Lucas da Universidade Federal Rural da Amazônia-UFRA, a senhora Maria do Carmo e demais membros da empresa Filha do Combu.

A Ornatos é uma empresa do Estado do Pará que atua no mercado desde 2001. A empresa realiza suas atividades no ramo de embalagens confeccionadas a partir de folhas de cacau desidratadas e pigmentação natural do açaí. A empresa contribui para responsabilidade social, ambiental e econômico proporcionando oficinas as comunidades ribeirinhas que passam a ser transformadoras de matéria-prima de forma sustentável. (Diário de campo,2022).

Considerando que a pesquisa em questão tem como objetivo principal analisar o processo de construção de uma estratégia sustentável para o desenvolvimento da atividade turística na empresa Filha do Combu Chocolates, combinando recursos que contemplem as dimensões econômica, social, ambiental, cultural e do conhecimento é importante ressaltar que o conhecimento adquirido pelas extrativistas no que concerne ao processo de produção e uso de embalagens biodegradáveis como material para revestimento dos produtos produzidos na Associação é de extrema importância, visto que os consumidores têm uma preferência por produtos sustentáveis, isso se deve a causa ambiental que vem ganhando cada vez mais adeptos (Diário de campo, 2022).

Continuando com a fase de imersão, em 15/03/2022, foi realizada uma visita técnica ao restaurante Canto dos Pássaros, de propriedade do Senhor Nauá. Nessa ocasião, a pedido do proprietário do restaurante e considerando os recursos disponíveis no QAF visitado, buscaram-se informações sobre a viabilidade de utilizar o ambiente como área de estudo e implementar uma trilha de experiência no local.

Por fim, no dia 27/05/2022, realizou-se duas atividades importantes, a primeira foi voltada para a capacitação de novos guias turísticos, esta atividade foi conduzida pelo gerente da empresa o senhor Mário Carvalho, acompanhado pela guia Ana Paula e o aluno de doutorado Álvaro Carvalho, do Programa de Pós-Graduação da Universidade da Amazônia-PPAD.

Nesta atividade foi possível registrar como a empresa se posiciona para instruir seus guias. Na ocasião ficou evidente a aplicação de diversos conceitos, incluindo a economia criativa, o turismo de experiência, estratégias de cooperação, bem como a

exploração de saberes técnicos e ancestrais. Além disso, foram abordadas questões relacionadas às cadeias de valor, como aquelas associadas aos produtos como açaí, cacau, pupunha e cupuaçu, entre outros. (Diário de campo, 2022).

O segundo momento da visita teve como objetivo a realização de um diagnóstico das operações do restaurante Eco Saudosa Maloca. Além disso, incluiu a exploração do quintal agroflorestral vinculado ao restaurante, com o propósito de desenvolver estratégias para mapear as espécies de árvores relevantes que compõem esse ambiente, visando à criação de novos roteiros. A condução da trilha ficou a cargo da senhora Prazeres, que durante a caminhada explicou detalhes sobre as espécies de árvores predominantes na área e compartilhou informações sobre a cultura local. (Diário de campo, 2022).

Nesta etapa constatou-se que a empresa Filha do Combu Chocolates busca formular suas estratégias considerando uma abordagem em que todos os atores locais possam participar do processo adequando suas operações considerando o fator sustentabilidade. Portanto, a integração da comunidade (empresas locais, moradores, associações, academia, funcionários) como redes de apoio, contribui para a competitividade local e a valorização de produtos e serviços, balanceando a tradição e inovação (Krucken, 2009).

7.2 Reconhecimento para formulação de novas estratégias

O reconhecimento dos processos atuais da empresa Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais é um passo fundamental para a formulação de novas estratégias que possam contribuir para a sustentabilidade no local, impactando ainda no crescimento e competitividade da empresa. Esse reconhecimento envolve uma análise abrangente dos elementos internos e externos que influenciam o desempenho e a posição da empresa no processo de construção de um ambiente mais sustentável.

O Vida Caboca grupo em que a empresa Filha do Combu Chocolates está inserida, foi formado em 2016 por Mário Carvalho, Izete Costa conhecida como Dona Nena e Prazeres Quaresma, surgiu da união de esforços para enaltecer os conhecimentos e tradições ribeirinhas, resgatando o estilo de vida local e estabelecendo conexões com o público por meio do turismo criativo.

As experiências concebidas pelo grupo são apresentadas como turismo criativo na Ilha do Combu. Essa denominação reflete princípios cruciais para o setor, tais como

participação, cocriação e autenticidade do destino. Dessa maneira, as visitas são interpretadas sob essa ótica enriquecedora.

Com a inauguração da empresa Filha do Combu Chocolates em abril do ano de 2017, via-se o interesse dos visitantes em conhecer melhor o processo de produção do chocolate orgânico e a plantação do cacau, bem como entender mais sobre a gastronomia local e utilização do chocolate em receitas. Assim foi iniciada a estruturação do local, o qual possuía apenas espaço de embarque e desembarque, para melhor receber os grupos de visitantes com a venda de café da manhã típico ribeirinho, de forma simples e tradicional. Entretanto, apenas em dezembro de 2017 foi desenvolvido o primeiro programa de visita guiada pela Casa do Chocolate da Filha do Combu.

No ano de 2023, o grupo Vida Caboca apresenta três tipos de experiências na Filha do Combu: experiências gastronômicas, sensoriais, culturais, conciliando com o modo de vida e costumes ribeirinho. Cada vivência possui um diferencial que aumenta a duração da visita, que podem ser vistas na dimensão do café da manhã, trilha, produção da barra de chocolate, até sua extensão ao almoço e lanche da tarde, experiência imersiva na cultura local promovida pelo grupo.

O primeiro roteiro é denominado de roteiro do chocolate do combu, experiência no qual se explora o ambiente do ribeirinho das ilhas de Belém para conhecer o processo de produção artesanal de chocolate de Dona Nena. A experiência contempla duas etapas: a primeira etapa apresenta técnicas de cultivo orgânico do cacau na ilha do Combu, saberes ancestrais sobre árvores nativas e processo de colheita, fermentação e secagem do cacau (caminhada ecológica pela floresta amazônica de várzea).

Por fim, na segunda etapa da experiência é apresentado o processo de Moagem dos nibs de cacau, a criação do Brigadeiro da Floresta, etapas de fabricação do chocolate e experiência gastronômica: chocolate quente, café, leite, brigadeiro da floresta, chocolates finos e doces artesanais (história empreendedora da Dona Nena). O roteiro ocorre as sextas, sábados, domingo e feriados tem a duração de três horas de duração com início às 09:00 e término às 12:00.

O segundo roteiro apresentado pelo empreendimento é definido como passaporte Combu. O passeio tem início ao cruzar o rio Guamá, adentrando o igarapé Combu. Durante a travessia, contempla-se as cenas da vida dos habitantes locais, com especial destaque para as atividades de pesca, turismo e a colheita do açaí. Este roteiro apresenta dois momentos: Experiências na Casa de chocolate (caminhada

ecológica pela floresta amazônica de várzea e história empreendedora da Dona Nena). Por fim, o roteiro encerra com a experiências no Eco restaurante Saldosa Maloca.

No primeiro momento deste roteiro ocorre uma caminhada ecológica no sítio do Instituto Saudoso Combu no qual é abordado sobre: história e Lenda do açaí, formas de comercialização do fruto na região das ilhas, Cacho de açaí, debulha, peco-nha, alguidar, peneiras, o processo de extração do vinho do açaí: provaremos o fruto com a polpa amolecida (estágio inicial) e degustação do drink de açaí (Jack Bebe). Ao término os guias tratam sobre a economia do açaí e mercado interno e cadeia global, neste tema é abordado sobre: Artesanato (sachês, sementes, essências e tintura), hábitos de consumo ribeirinhos e em restaurantes, propriedades físico-químicas do açaí, diferença entre o açaí puro e os doces e sorvetes e degustação do Açaí Caboco. O roteiro ocorre de quinta a domingo tem a duração de seis horas de duração com início às 09:00 e término as 15:00.

O terceiro roteiro disponibilizado pelo grupo Vida Caboca experiências é conhecido como Vida Caboca, nesta experiência o visitante tem o contato com o modo de vida ribeirinho, conhecendo histórias e aprendendo sobre práticas de preservação da floresta e as rotinas de trabalho vinculadas ao extrativismo.

Esta experiência é composta por três momentos. O primeiro trata-se da cultura e modo de vida dos habitantes da ilha do Combu, neste inclui-se um passeio de barco em áreas de florestas, relação dos cabocos com a floresta (manejo e cultivo de árvores frutíferas, hortaliças e ervas medicinais, extração de óleos vegetais que servem como cosméticos, repelente e remédios naturais).

Na segunda fase da experiência o visitante participa de atividades na floresta como participação de forma efetiva nas rotinas de colheita e beneficiamento de frutas, como cacau, açaí, araçá, cupuaçu e pupunha. Por fim, o roteiro é encerrado com o almoço caboco, momento em que o visitante poderá degustar iguarias da tradição alimentar do povo que habita às margens dos rios da Amazônia, além de ter a possibilidade de desfrutar de um descanso e banho de rio. O roteiro ocorre de terças e quintas, tem a duração de oito horas com início às 09:00 e término as 17:00.

Esta fase caracterizada como reconhecimento foi constituída a partir de quatro visitas técnicas junto a empresa Filha do Combu. No dia 21/10/2022 realizou-se uma reunião conduzida pelo gerente da empresa o Senhor Mário Carvalho no qual foi dis-

cutido a proposta de implantação do Laboratório de Inovação, Gestão e Sustentabilidade na Ilha do Combu. Nesta ocasião, participaram do momento alunos de doutorado, mestrado e professores da Universidade da Amazônia.

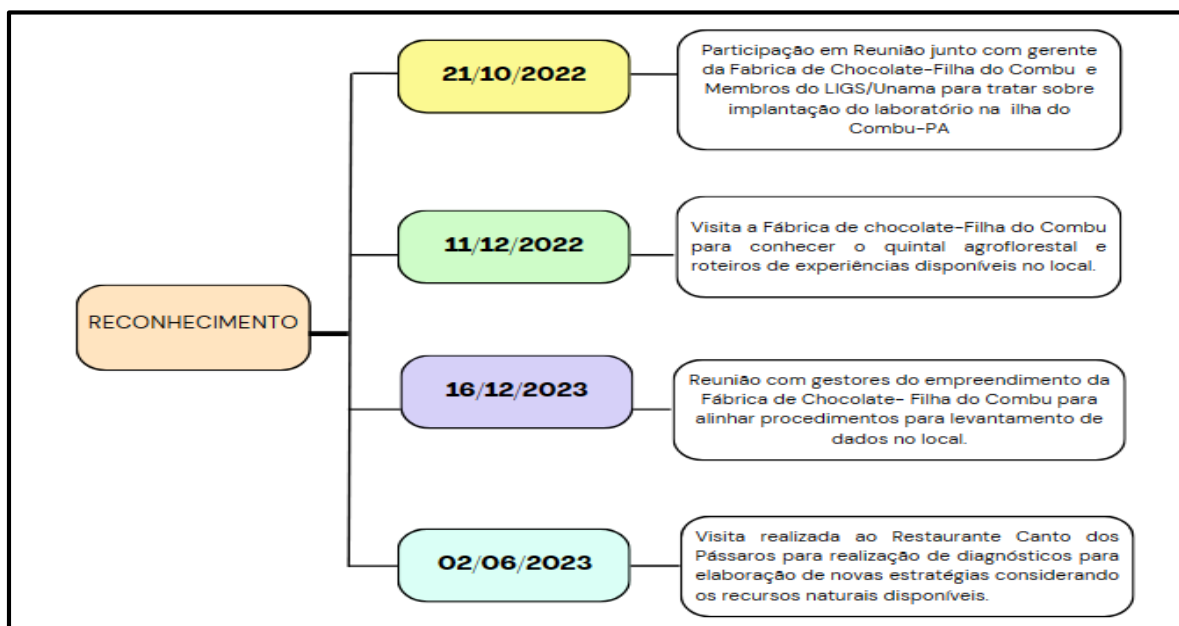
Em 11/12/2022 realizou-se uma visita técnica a empresa Filha do Combu Chocolates, no qual ocorreu uma caminhada no QAF da empresa para verificar a possibilidade de implantação de novos serviços considerando as capacidades e recursos do ambiente.

Considerando que o primeiro passo da pesquisa de campo seria constituir um inventário das espécies existentes no QAF e avaliar a dinâmica de distribuição dos indivíduos no ambiente, a visita foi relevante, pois conhecemos o quintal agroflorestal em que se iniciaria a catalogação. Esse momento teve a finalidade de decidir qual técnicas de verificação poderíamos aplicar para se obter informações das espécies existente na área estudada. Dando continuidade as atividades desta etapa, no dia 16/12/2023 discutiu-se com a gestão da empresa os procedimentos a serem adotados para o levantamento de dados no local.

Tendo em vista a possibilidade de expansão das atividades, em 02/06/2023 realizou-se uma visita ao QAF da empresa restaurante dos pássaros para realização de diagnósticos do local.

A figura 9 apresentada abaixo demonstra o percurso realizado para a construção do tópico.

Figura 13- Reconhecimento para formulação de novas estratégias



Fonte: Elaborado pelo autor

8 ANÁLISE DOS RESULTADOS DO SEGUNDO ESTUDO

A orientação empreendedora de Dona Nena é forjada a partir de suas experiências nos negócios familiares, sua percepção das oportunidades de mercado, sua capacitação e sua habilidade aguçada para identificar potenciais oportunidades para suas barrinhas de chocolate feitas na comunidade. (Negrão,2022).

Esses atributos, sejam inatos ou adquiridos, compõem o que Castanias e Helfat (1991) definiram como habilidades específicas; o que Kogut e Zander (1992) referiram como capacidades combinatórias, elencando o conhecimento como um recurso; o que Winter (1995) descreveu como blocos de capacidades organizacionais construídos a partir de rotinas e replicação; e o que Teece et al. (2007, 2009) identificaram como capacidades dinâmicas, especificamente na dimensão da capacidade de detecção, definida como a habilidade de perceber o contexto do ambiente, aproveitar oportunidades, gerenciar ameaças e transformações. Todos esses aspectos contribuem para a sustentabilidade do negócio.

O percurso traçado pela gestora da empresa Filha do Combu Chocolates e a implementação de práticas operacionais e de marketing na organização foram concebidos e reconfigurados a partir do desenvolvimento de capacidades relacionais com parcerias e alianças (SCHILKE e GOER-ZEN, 2010) com outras empresas do setor de turismo e gastronomia, permitindo o intercâmbio de informações (HIDAYAH, 2016); de capacidades colaborativas que possibilitam alcançar níveis elevados de desempenho ambiental (LUZZINI et al., 2015); de capacidade de rede, à medida que a interação com fornecedores e parceiros possibilita a criação de valor (RYAN et al., 2012) e a identificação de novas oportunidades de negócios com uma abordagem ambiental, abrangendo aspectos relacionados às dimensões econômica, ambiental, social, geográfica, cultural, política e de construção de conhecimento (CONSTANZA et al., 2014; BOFF, 2015; RHODES e FLEMING, 2020; BISPO, 2021)

8.1 Novos Roteiros

Com base no levantamento e na identificação das espécies vegetais na região, conforme resultado do Estudo 1, a empresa parceira Vida Caboca Experiências desenvolveu produtos turísticos para o ano de 2024. Cada um desses itinerários

ressalta a diversidade e as particularidades botânicas das espécies, além de sua significância biocultural, evidenciada por seu uso na medicina tradicional, na culinária e em outras atividades cotidianas das comunidades ribeirinhas.

8.1.1 Roteiro Casa do Chocolate da Dona Nena

A experiência "Casa de Chocolate Dona Nena" proporciona aos visitantes conhecer, de forma resumida, a trajetória empreendedora desta ribeirinha que construiu uma fábrica artesanal na ilha do Combu, transformando frutos de cacau da floresta amazônica em brigadeiros, doces e chocolates finos.

Na primeira etapa fazemos uma visita à área de cultivo de cacau orgânico, aprendendo sobre os processos de manejo, colheita, fermentação e secagem das amêndoas de cacau fino. Cada um desses passos contribui significativamente para a formação dos precursores de sabor do chocolate fino, além de preservar as características de aroma e sabor originais de frutos que foram colhidos no tempo certo.

Guias de turismo especializados em compartilham histórias e conhecimentos sobre a história do cacau na ilha, desde suas origens ancestrais até os métodos tradicionais de cultivo e colheita ainda utilizados pelas comunidades locais. Os visitantes são, então, convidados para percorrer trilha interpretativa pela floresta, onde podem vivenciar o ambiente natural onde o cacau é cultivado.

A visita guiada **Casa do Chocolate da Dona Nena** tem duração aproximada de 60 minutos. Durante o percurso, os guias destacam as espécies vegetais nativas da região, muitas das quais desempenham papéis importantes na manutenção de uma floresta saudável, com boa resposta à ação de pragas e fungos, além de influenciar positivamente a fertilidade e a produtividade dos cacauzeiros.

Ao longo do caminho, durante a safra (primeiro semestre do ano), os turistas têm a oportunidade de colher cacau diretamente das árvores, aprendendo sobre os diferentes estágios de maturação e as técnicas tradicionais de colheita. Essa experiência prática permite aos visitantes conectar-se de forma mais profunda com o processo de produção do chocolate, desde a matéria-prima até o produto final.

Um dos principais conteúdos do roteiro é conhecer a história empreendedora de Dona Nena, que é apresentado em duas fases: uma direcionada à criação do Brigadeiro da Floresta – doce que ficou conhecido como o melhor brigadeiro do mundo – e outra para o início da produção do chocolate do Combu, passando por toda a

evolução de aprendizado dos processos de seleção, torração, moagem, refino e moagem.

De volta à Casa de Chocolate Dona Nena, os turistas são convidados a participar de uma experiência gastronômica que contempla a moagem dos nibs de cacau orgânico para fazer a massa de cacau integral. Em seguida, a massa é diluída em água para a preparação do chocolate quente 100% cacau. O processo leva alguns minutos para ficar pronto, pois o ingrediente utilizado é inteiramente natural, com os sólidos de cacau e a manteiga de cacau em uma proporção igual na mistura.

Depois que a bebida fica pronta, os turistas podem prová-la pura, adoçando ou misturando com leite. Para acompanhar, são servidos o brigadeiro da floresta, feito com massa de cacau em pó, leite condensado e nibs de cacau orgânico. Esta primeira parte da degustação apresenta aplicações do cacau em sua forma mais pura, com receitas criativas e que levam o visitante a conhecer o sabor do cacau sem aditivos de cor, sabor e aroma.

Na segunda parte da degustação são apresentados os tabletes de chocolate fino, que foram refinados puros ou com adição de açúcar orgânico. A proporção de cacau nas receitas pode ser de 55%, 64%, 70%, 86% ou 100%. Para acompanhar, é servido um café especial, que tem torra média para aquecer as papilas gustativas e tornar mais completa a experiência sensorial do chocolate.

Para realização da trilha e cobrado um ingresso (inteira) no valor de R\$ 70,00 para adultos. Crianças (04 a 10 anos) e sênior (a partir de 60 anos) pagam ingresso no valor R\$ 49,00. A figura 10 exibe a disponibilidade do serviço no site da empresa Vida Caboca Experiências, uma parceira da empresa Filha do Combu.

Figura 10 - Divulgação da trilha Casa do Chocolate da Dona Nena



Fonte: Site da empresa Vida Caboca Experiências.

8.1.2 Bioeconomia do Cacau e do Chocolate

A bioeconomia do cacau e do chocolate refere-se ao conjunto de atividades econômicas que envolvem a produção, processamento e comercialização do cacau e seus derivados, principalmente o chocolate. Essa abordagem econômica considera não apenas os aspectos tradicionais de produção, mas também a sustentabilidade ambiental, social e econômica ao longo de toda a cadeia produtiva.

A bioeconomia também engloba aspectos sociais, como o empoderamento das comunidades locais, a geração de empregos e renda na ilha e a valorização da cultura e tradições dos povos da floresta. A comunidade ribeirinha está envolvida na produção de cacau e na fabricação de chocolate artesanal, agregando valor aos produtos locais e promovendo o desenvolvimento econômico sustentável da região.

A empresa Filha do Combu em parceria com o grupo Vida Caboca experiências oferece em seus serviços a experiência **“Bioeconomia do Cacau e do Chocolate**. O roteiro inicia com um passeio de barco pelo igarapé Combu, levando os turistas às áreas preservadas de floresta nativa de várzea, onde o cacau foi introduzido há centenas de anos pelas correntes dos rios da Amazônia.

Ao desembarcar na Casa do Chocolate, os turistas têm a oportunidade de testemunhar o preparo de uma receita ancestral ribeirinha: o chocolate quente cremoso. Após apreciar o processo de preparação, os participantes são convidados a degustar essa iguaria, acompanhada por um pão artesanal feito com massa de cacau em pó, proporcionando uma experiência sensorial única e autenticamente amazônica.

Em seguida ocorre uma caminhada na floresta para compreender as técnicas de cultivo orgânico e os fundamentos da formação dos sabores do cacau fino do Combu, desde a colheita até a fermentação natural, secagem ao sol e torração.

Um dos pontos altos da experiência é a participação do turista na oficina de fabricação da barrinha rústica de chocolate. O turista aprende a selecionar, descascar e moer as amêndoas de cacau. Em seguida, tem a oportunidade de moldar a massa de cacau e embalar na folha natural do cacaueiro. No final do passeio, o participante leva para casa a barrinha de chocolate que produziu durante a atividade, que é finalizada com a degustação de chocolates finos em diferentes intensidades: 55%, 64%, 70%, 86% e 100% de cacau.

Para participar do roteiro, é cobrado um ingresso inteiro no valor de R\$ 285,00 para adultos. Crianças (de 04 a 10 anos) e idosos (a partir de 60 anos) pagam um ingresso no valor de R\$ 200,00. A disponibilidade do serviço pode ser verificada na Figura 11, disponível no site da empresa Vida Caboca Experiências, parceira da Empresa Filha do Combu. A experiência tem duração aproximada de 4 horas.

Figura 11 - Divulgação da trilha Bioeconomia do Cacau e do Chocolate

The image shows a promotional poster for an experience titled "Bioeconomia do Cacau e do Chocolate". At the top left, there is a red button labeled "Experiências". The main visual is a woman in a green shirt and a wide-brimmed hat, holding two cacao pods. Text on the poster includes "CASA DO CHOCOLATE", "DELICIAS", and "09/03/2024". A badge on the right says "2º Mais Vendido". Below the main image, there are four icons with corresponding text: a boat icon for "Translado de Barco", a fork and knife icon for "Experiência Gastronômica", a leaf icon for "Processos Sustentáveis", and a clock icon for "Duração".

Fonte: site da empresa Vida Caboca Experiências

8.1.3 Trilha do Cacau Orgânico

A trilha do cacau orgânico proporciona ao turista uma experiência única no QAF da Filha do Combu Chocolates, ao caminhar pelas trilhas o guia local explica sobre os benefícios desse produto dos deuses e sobre o potencial biocultural de cada espécie arbórea identificada no roteiro, bem como sua importância para o equilíbrio ambiental. Na experiência o turista poderá observar como é realizado o processo de coleta, secagem e moenda do cacau. Além disso, contemplará as técnicas utilizadas pela empresa no processo em que o fruto se transforma em uma deliciosa barra de chocolate e demais produtos orgânicos.

O roteiro é estruturado em três momentos. No primeiro momento os visitantes são recepcionados por um guia Vida Caboca Turismo. Em seguida os visitantes são conduzidos pelos guias para o QAF da Filha do Combu, nesta experiência os guias abordarão sobre a importância da biodiversidade na ilha (espécies de árvores e seu potencial biocultural), tecnologias sociais, potencial para meliponas (rota do mel), horta, processo de produção do cacau desde a plantação até o produto final. Por fim, os clientes retornam para a área do museu onde finalizamos a visita.

9 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste tópico, serão delineadas as reflexões decorrentes da análise dos estudos com base nos procedimentos metodológicos adotados e das teorias empregadas na construção da dissertação. A pesquisa teve como objetivo responder a seguinte questão: Como a empresa Filha do Combu Chocolates elabora suas estratégias sustentáveis para conciliar sua produção de cacau e de chocolates com atividades de turismo de experiência em seu quintal agroflorestal?

Para atendimento da questão de pesquisa, realizou-se um estudo de caso, implementando práticas da pesquisa-ação para a identificação e construção de novas estratégias na empresa Filha do Combu Chocolates. Através da prática da observação participante, a pesquisa promoveu a geração de informações e vivências, nas quais tanto o pesquisador quanto os atores locais desempenharam um papel crucial na elaboração das estratégias de negócios da Filha do Combu Chocolates.

Identificou-se na empresa analisada recursos (físicos, humanos, operacionais, reequacionais, financeiros, tecnológicos e naturais) e capacidades (relacional, integrativa, comunicação, institucional, interação de stakeholders, network, parcerias e gestão de alianças e colaborativas) fundamentais para a construção de novas estratégias direcionadas para o alcance da sustentabilidade social, econômica, ambiental, cultural e do conhecimento.

No que tange ao objetivo específico 1, identificar e caracterizar as principais espécies de árvores com potencial para ser utilizada como recurso biocultural, o primeiro estudo representou um passo importante para a compreensão e valorização da biodiversidade arbórea dispostas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates. Nesta etapa da pesquisa, foi aplicada metodologia específica de levantamento e análise das espécies, permitindo-nos identificar e descrever com precisão os vegetais que possuem características relevantes para formulação de novas estratégias considerando sua utilização biocultural.

Os resultados obtidos forneceram conhecimento aprofundado das espécies arbóreas presentes na ilha do Combu-Pa, destacando suas propriedades, usos tradicionais e potenciais aplicações futuras. Além disso, a caracterização detalhada das árvores identificadas no estudo proporcionou um importante auxílio para a conservação da biodiversidade observada na ilha, bem como para o desenvolvimento de estratégias sustentáveis considerando estes recursos.

Diante disso, entendemos que o primeiro objetivo específico foi alcançado, contribuindo não apenas para o avanço do conhecimento científico, mas também para o reconhecimento e valorização dos recursos naturais disponíveis na ilha do Combu-PA. Essa compreensão detalhada das espécies arbóreas com potencial biocultural relacionadas no quintal da empresa analisada abre caminhos para iniciativas de conservação, uso sustentável e promoção do conhecimento tradicional, fundamentais para a construção de sociedades mais resilientes e em harmonia com o meio ambiente.

Para atendimento do objetivo específico dois, descrever o processo de elaboração dos novos roteiros de experiência turística a partir dos recursos inventariados e da combinação com os demais recursos e objetivo específico três, identificar e caracterizar as estratégias vinculadas à capacidade biocultural foi realizado o estudo dois. Evidenciou-se no estudo que a empresa construiu suas estratégias considerando a crescente demanda por experiências autênticas e imersivas, a Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais em parceria com o grupo Vida caboca Experiências oferece visitas guiadas à sua fábrica, onde os visitantes podem aprender sobre o processo de fabricação do chocolate, participar de degustações de produtos orgânicos. Além disso, com o conhecimento adquirido no estudo 1, a empresa reformulou suas estratégias implementando os novos roteiros considerando a questão biocultural. Do ponto de vista da empresa, valorizar a questão biocultural das espécies arbóreas registradas nos roteiros do quintal agroflorestal da Filha do Combu Chocolates é uma estratégia eficaz para diferenciar seus produtos e serviços no mercado. Pois, os visitantes têm a oportunidade de aprender sobre a importância da biodiversidade e os benefícios dos sistemas agroflorestais para a sustentabilidade ambiental na ilha do Combu. Os novos roteiros apresentados pela empresa contribuem para a mudança de comportamento e promove a conscientização sobre a importância da conservação da natureza.

Com base nos estudos realizados para construção desta dissertação, notou-se que as estratégias adotadas pela empresa Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais abrange cinco dimensões da sustentabilidade apresentados no framework proposto por Negrão (2022).

No que tange ao atendimento da dimensão social, a empresa cria postos de trabalhos, em sua maioria, para moradores da ilha. A empresa Filha do Combu Chocolates é uma organização de natureza comunitária e familiar. A empresa trabalha em

parceria com a comunidade. A filha do Combu e Doces Regionais busca desenvolver novas experiências por meio da cooperação com outros indivíduos da comunidade. Portanto ao inserir essas estratégias (geração de emprego local, capacitação e parceria com a comunidade) a empresa desempenha um papel importante no sentido de reduzir as desigualdades sociais na ilha do Combu, além de contribuir para constituir uma sociedade mais justa.

Em relação às questões ambientais, a empresa Filha do Combu e Doces Regionais está comprometida com a preservação da floresta. Para isso, ela adota estratégias que contemplem processos sustentáveis desde o plantio do cacau até a oferta de seus produtos e serviços: trilhas guiadas em seu quintal e experiências gastronômicas, com degustação do chocolate orgânico e frutas regionais. Segundo relatos de Dona Nena, a empresa está empenhada na preservação da floresta, no modo de vida, valores e na identidade da cultura local, que são observados desde a produção até as construções e as atividades desenvolvidas. A empresa adota práticas que visam à sustentabilidade como: coleta de água da chuva; construção de tanque de evapotranspiração e tratamento de resíduos vegetais para uso como compostagem.

A preservação e promoção da cultura local são elementos essenciais nas atividades realizadas pela Filha do Combu e Doces Regionais. A empresa integra aspectos da cultura regional em seus produtos, serviços e práticas, demonstrando um profundo respeito e apreço pela identidade cultural da ilha. Além disso, a empresa se dedica ao cultivo de árvores frutíferas, como goiaba, limão, açaí, cacau, pupunha e manga, bem como de plantas com valor cultural, seja para uso na culinária, medicinal ou comercial em seu quintal. Essas iniciativas têm como objetivo tanto promover quanto preservar as tradições locais da ilha do Combu, contribuindo para a valorização do conhecimento tradicional.

Em consideração a dimensão Informação e do Conhecimento a empresa em análise possui parcerias com diversas instituições, tanto públicas (Uepa, Ufpa, Sebrae, Museu Emílio Goeldi) quanto privadas (Unama), facilitando a troca de conhecimento e colaboração no desenvolvimento de estratégias sustentáveis e modelos de negócios por meio de pesquisas.

Com o estudo verificou-se que o empreendimento Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais constrói suas estratégias no quintal agroflorestal com base em quatro eixos: Roteiros ecológicos (Trilhas), cadeias de valor (Cacau, Andiroba, Mel de abelha), óleos naturais e preservação de espécies nativas.

A empresa analisada valoriza a preservação ambiental e a relação com a natureza. A partir dos dados coletados no estudo 1, foi estabelecida a trilha do Cacau orgânico em 2024. Com a prática de trilhas, a empresa presta serviços como passeios ecológicos com visita a plantações de cacau, explicações sobre a relevância das espécies que compõem o quintal agroflorestal e experiências ao ar livre que destacam a importância da preservação ambiental.

As trilhas são oferecidas aos clientes como uma modalidade de serviço que preza pela educação ambiental e sensibilização para a proteção da natureza. Considerando o framework de estratégia para a sustentabilidade, o eixo em questão está vinculado à dimensão ambiental.

As diversas interferências da sociedade na elaboração de um ambiente em que a prudência na utilização dos recursos naturais, tais como o solo, as águas, dentre outros, evidenciem a importância de precaver os modos de ocupação em determinados espaços suscetíveis a transformações gerando riscos diversos ao ambiente e à vida (Silva et al., 2012).

O empreendimento em questão foca em estabelecer cadeias de valor sustentáveis. O eixo analisado abarca constituir parcerias com fornecedores locais que realizam seus processos com base em práticas sustentáveis na produção de cacau, açaí, pupunha entre outros. Além de que, a empresa avaliada adota práticas de comércio justo e apoia a comunidade local, garantindo que todos os atores da cadeia de valor sejam favorecidos de maneira justa.

Com base no framework apresentado, o eixo cadeia de valor está relacionado a dimensão econômica. A sustentabilidade econômica vai além da simples acumulação de riquezas e do crescimento econômico. Ela abrange a geração de trabalho digno, possibilitando uma distribuição equitativa de renda e fomentando o desenvolvimento das potencialidades locais e a diversificação dos setores econômicos. É um enfoque que visa o equilíbrio entre o crescimento econômico, a justiça social e a preservação ambiental, buscando uma sociedade mais equitativa, resiliente e próspera (Mendes, 2009).

Além dos produtos gerados a partir da cadeia do cacau, a empresa explora o uso de óleos naturais em seus negócios. Esses óleos são extraídos de espécies da região como da Andiroba e da Ucuúba. O uso de óleos naturais pode prover benefícios nutricionais e agregar valor aos produtos ofertados, acatando à demanda dos clientes por itens naturais e saudáveis. No contexto dos óleos naturais, a dimensão ambiental

se relaciona com a utilização de recursos naturais renováveis, como plantas e sementes, para a produção desses óleos. A extração de óleos naturais geralmente envolve processos mais sustentáveis.

A preservação dos recursos naturais é alcançada através da produção e utilização de recursos renováveis, bem como pela limitação do uso de recursos não renováveis. Isso inclui a redução do consumo de combustíveis fósseis e de outros recursos esgotáveis ou prejudiciais ao meio ambiente, substituindo-os por recursos renováveis e não prejudiciais (Mendes, 2009).

A empresa valoriza e promove por meio de seus serviços a educação ambiental no qual ressalta que as espécies de árvores nativas possuem mais valor em pé do que derrubada. A preservação dessas espécies não apenas agrega valor ao negócio, mas também contribui para a preservação da biodiversidade e para o desenvolvimento sustentável das comunidades locais. O eixo em questão relaciona-se a dimensão ambiental e cultural. O objetivo a ser atingido em áreas de proteção ambiental é a promoção da sustentabilidade. Para isso, é essencial adotar práticas de manejo sustentável em relação ao solo, água, fauna e flora. É preciso valorizar todos os recursos fornecidos pela natureza, bem como reconhecer as características naturais do terreno, a fim de preservar tanto o potencial produtivo da propriedade quanto a integridade dos recursos naturais existentes nela, para as presentes e futuras gerações. (Oliveira,2012).

A pesquisa em foco proporciona contribuições práticas de grande relevância. O estudo realizado na Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais apresenta um modelo de negócio que incorpora em suas estratégias a busca pela sustentabilidade na Amazônia. O modelo estratégico construído pode ser implementado por outras empresas na Ilha do Combu-PA, e em outras regiões do país, no sentido de desenvolver estratégias similares. Além disso, as estratégias construídas se apresentam como recurso para reduzir os problemas ambientais encontrados na ilha. A visibilidade do estudo no âmbito acadêmico e governamental auxilia na formulação de políticas públicas e captação de recursos direcionados para a construção de conhecimento relacionados a questão social, cultural, ambiental e econômica.

Além do mais, o estudo contribui para o progresso do programa de manejo da Ilha do Combu, visando formalizar diretrizes para práticas permitidas ou proibidas na região. Sem a consolidação desse plano de manejo, os impactos causados pelas empresas estabelecidas na ilha podem se tornar irreversíveis. A intervenção do poder

público se faz necessária para abordar várias questões, incluindo fornecimento de energia, comunicação, segurança e gestão de resíduos.

No campo teórico, a pesquisa é relevante, visto que mescla o estudo de caso com práticas de pesquisa-ação. Além disso, a metodologia aplicada poderá ser empregada em outros estudos similares, uma vez que nesse modelo, a participação direta do pesquisador junto com os diversos atores influencia na tomada de decisões e formulação das novas estratégias para a empresa. Por conseguinte, a interação com os proprietários e guias turísticos da Filha do Combu Chocolates e Doces Regionais contribuiu para compreender melhor as percepções e desafios específicos da empresa em relação ao turismo de experiência na ilha.

Para a comunidade local verificou-se que a empresa por meio de suas estratégias contribui diretamente para o benefício da comunidade. A implementação de estratégias sustentáveis contribui para a promoção do trabalho em equipe e a cooperação dentro da comunidade, fortalecendo os laços sociais e incentivando a participação de toda comunidade.

Além disso, o estudo fornece informações importantes sobre a ecologia da ilha e como suas características naturais únicas podem ser preservadas a partir de recomendações práticas de manejo sustentável, proteção da biodiversidade local e conservação dos recursos naturais. Portanto, ao formular estratégias sustentáveis que respeitam e valorizam a relação da comunidade com a ilha, o estudo contribui para a preservação da identidade cultural local considerando o reconhecimento e respeito às tradições, crenças e práticas culturais que estão ligadas à terra e aos recursos naturais da ilha do Combu-PA.

REFERÊNCIAS

- ACOSTA, Emanuelle Diz. **Reaproveitamento de resíduos de itaúba (Mezilaurus itauba) por meio de extração com CO₂ em estado supercrítico.** Dissertação- Universidade Federal de Santa- Catarina Centro Tecnológico Programa de Pós-Graduação em Engenharia Química, 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufsc.br/handle/123456789/122765>. Acessado em : 20/12/2023.
- ALBINO, J., Carlos Alberto, G., Carrieri, A., & Muniz, R. (2010). **Estratégia como prática Uma proposta de síntese.** Revista Portuguesa e Brasileira de Gestão, 9, 2–14. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/3885/388539122002.pdf>. Acessado em: 18/04/2023.
- ALBUQUERQUE, U. P. de; ANDRADE, L. de H. C.; **Conhecimento botânico tradicional e conservação em uma área de caatinga no estado de Pernambuco, Nordeste do Brasil.** Acta Botanica Brasilica, v. 16, p. 273-285, 2002.
- ALCARDE, A R. **Processamento da Cana de Açúcar.** Agência Embrapa de Informação Tecnológica. 2015. Disponível em <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/cana-deacucar/arvore/CO_TAG01_102_22122006154841.html> Acessado em: 20/10/2023.
- ALDRICH, H. E. (2007). **Organizations and environments.** Palo Alto: Stanford University
- ALMEIDA, Dean Fábio Bueno. **DIREITO SOCIOAMBIENTAL: O Significado da Eficácia e da Legitimidade.** Juruá. Curitiba. 2003.
- ALMEIDA, A.F. **A utilização das espécies arbóreas da floresta de várzea da Ilha de Sororoca, Ananindeua, Pará, Brasil por moradores locais.** Revista Brasileira de Ciências Ambientais. Março, 2012. Disponível em : www.rbciamb.com.br/Publicacoes_RBCIAMB/article/view/331/280. Acessado em:
- ALTENFELDER, Ruy. **Desenvolvimento sustentável.** Gazeta Mercantil. 06 maio 2004, A3.
- ALTUNEL, M. C.; ERKUT, B. **Cultural tourism in Istanbul: the mediation effect of tourist experience and satisfaction on the relationship between involvement and recommendation intention.** Journal of Destination Marketing & Management, 213–221, 2015.
- ALVES, Ellem Suane Ferreira. **Quintais da Ilha Saracá, Limoeiro do Ajuru, Pará: Agrobiodiversidade e aspectos socioeconômicos das famílias ribeirinhas - 2019.**
- AMMANN, S. **Etnobotânica de árvores e palmeiras em três comunidades ribeirinhas do rio Jauaperi, na divisa entre Roraima e Amazonas.** 2014. 83 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Biológicas) – Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus. Disponível em: https://repositorio.inpa.gov.br/bitstream/1/12734/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o_Stefan%20Ammann.pdf. Acessado em: 10/11/2023.
- ANSOFF, H. I. (1965). **Corporate strategy.** Harmondsworth: Penguin

Arvores do manejo florestal no Projeto de Desenvolvimento Sustentavel Virola Jatoba, Anapu, PA / Daniel Palma Perez Braga ... [et al.]. – Brasília, DF : Embrapa, 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/en/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1134517/arvores-do-manejo-florestal-no-projeto-de-desenvolvimento-sustentavel-virola-jatoba-anapu-pa>. Acessado em: 27/12/2023.

BALDAUF, C. *et al.* "Ferveu, queimou o ser da erva": conhecimentos de especialistas locais sobre plantas medicinais na região Sul do Brasil. **Rev. bras. plantas med.**, Botucatu, v. 11, n. 3, p. 282-291, 2009. Disponível em: [SciELO - Brasil - "Ferveu, queimou o ser da erva": conhecimentos de especialistas locais sobre plantas medicinais na região Sul do Brasil "Ferveu, queimou o ser da erva": conhecimentos de especialistas locais sobre plantas medicinais na região Sul do Brasil](#). Acessado em: 31/01/2024.

BALIGA, M. S.; BHAT, H. P.; BALIGA, B. R. V.; WILSON, R. & PALATY, P. L. (2011). **Phytochemistry, traditional uses and pharmacology of Eugenia jambolana Lam. (black plum): A review.** Food Research International, 44, 1776–1789. Disponível em: [Food Research International | Exotic Fruits: their Composition, Nutraceutical and Agroindustrial Potential | ScienceDirect.com by Elsevier](#). Acessado em: 23/12/2023.

BARBIERI, J. C. (2007). **Gestão ambiental empresarial: conceitos, modelos e instrumentos.** São Paulo: Saraiva.

BARNETT, A. A.; ALMEIDA, T.; SPIRONELLO, W. R.; SILVA, W. S.; MACLARNON, A.; ROSS, C. **Terrestrial foraging by Cacajao melanocephalus ouakary (primates) in Amazonian Brazil: is choice of seed patch size and position related to predation risk?** Folia Primatologica, v. 83, n. 2, p. 126-139, 2012. Disponível em: <https://durham-repository.worktribe.com/output/1316526>. Acessado em: 12/11/2023.

BARNEY, J. B., & HESTERLY, W. S. (2007). **Administração estratégica e vantagem competitiva.** São Paulo: Pearson.

Barney, Jay B. Recursos da empresa e vantagem competitiva sustentada. **Journal of management**, v. 17, n. 1, p. 99-120, 1991.

BATISTA, S. S. M. (2011) Cultura Ribeirinha: a vida cotidiana na Ilha do Combu - Pará. V Jornada Internacional de Políticas Públicas. Disponível em: https://www.joinpp.ufma.br/jornadas/joinpp2011/CdVjornada/JOR-NADA_EIXO_2011/ESTADO_CULTURA_E_IDENTIDADE/CULTURA_RIBEIRINHA_A_VIDA_COTIDIANA_NA_ILHA_DO_COMBUPARA.pdf. Acessado em: 20/12/2023.

BENI, M. C. **Globalização do turismo: megatendências do setor e realidade brasileira.** São Paulo: Aleph, 2003.

BIBRI, Simon Elias; KROGSTIE, John. Smart sustainable cities of the future: An extensive interdisciplinary literature review. **Sustainable Cities and Society**, vol. 31, p. 183–212, 2017.

BÖHLKE, P. B.; PALMEIRA, E. M. **Inserção competitiva do pequeno produtor de mel no mercado internacional.** 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pat/a/4DV9sH4TJPDkbgGGf8rm5wR/?format=pdf>. Acesso em: 05/03/2024.

BORDAS, E. R. **Hacia el turismo de la sociedad de ensueño: nuevas necesidades de mercado**. Disponível em: <https://www.uoc.edu/dt/20219/>. Acesso em: 01 de maio de 2023.

BRASIL, **Ministério do Turismo. Institucional**. Brasília, 2015, disponível em: <https://www.gov.br/turismo/pt-br/centrais-de-conteudo/plano-nacional-2013-pdf>, acessado em 21 de janeiro de 2023.

BRASIL. Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. **Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 8 fev. 2007. Disponível em: [Decreto nº 6040 \(planalto.gov.br\)](https://www.planalto.gov.br/decreto/n6040). Acessado em : 31/01/2024.

BRASIL. Lei Federal n. 9.985, de 18 de julho de 2000. Regulamenta o art. 225, § 1º, incisos I, II, III e VII da Constituição Federal, institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza e dá outras providências. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2000/lei-9985-18-julho-2000-359708-norma-atualizada-pl.pdf>. Acessado em: 22/08/2023.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Tour da experiência. Manual tour da experiência 2010: conceituação**. [on line]. 2010b. Disponível em: http://www.tourdaexperiencia.com.br/arquivos/manual_conceituacao.pdf. Acesso em: 20 jan. 2022.

Camison, C., & Monfort-Mir, V. M. (2012). Measuring innovation in tourism from the Schumpeterian and the dynamic-capabilities perspectives. *Tourism Management*, 33(4), 776–789. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517711001816?via%3Dihub>. Acessado em: 26/01/2024.

CARAUTA, J.P.P.; DIAZ, B.E. *Figueiras no Brasil*. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 2002, 212 p.

Carvalho, D. M., da Silva, J. L., de Oliveira Vasconcelos, R., & da Costa, J. E. (2016). **O beneficiamento do amendoim em ribeirãopolis: do trabalho artesanal a aplicação de tecnologia social (the improvement of peanuts in ribeirãopolis/se: from work craft the application social technology)**. *Revista GeoNordeste*, (1), 108-131. Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/geonordeste/article/view/5237>. Acessado em: 02/10/2023.

CARVALHO, J. C., & Filipe, J. C. (2014). **Manual de Estratégia**. Edições silabo.

CHANDLER, A. D. (1962). **Strategy and structure. Chapters in the history of the American Industrial Enterprise**. Cambridge: MIT Press.

CHRISTO, A. G. **Conhecimento local e uso da floresta em comunidade rural circunvizinha à Unidade de Conservação no Sudeste do Brasil: uma abordagem quantitativa**. Dissertação (Mestrado em botânica) – Escola Nacional de Botânica Tropical, do Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro. 2009.

CIRILO, B. B. **O processo de criação e implementação de Unidades de Conservação e sua influência na gestão local: O estudo de caso da área de proteção**

ambiental da Ilha do Combu em Belém-PA. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Universidade Federal do Pará, Belém, 2013.

COELHO, A.M.; RIBEIRO, L.M.; FONTES FILHO J. R. **A Experiência como vantagem competitiva para o turismo.** Fundação Getúlio Vargas – FGV, 2007.

Contábeis da Universidade Federal Fluminense, vol. 1, n. 93, jan. 2021. Disponível em: <<https://periodicos.uff.br/sbijournal/article/view/45499>>. Acesso em: 07/09/2022.

CORAL, Elisa. **Modelo de planejamento estratégico para a sustentabilidade empresarial.** 2002. 282f. Tese (Doutorado em Engenharia da Produção). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis – SC, 2002.

COUGHLAN, P., & COGHLAN, D. (2002). Action research for operations management. *International Journal of Operations & Production Management*, 22(2), 220-240. Disponível em : https://www.researchgate.net/publication/235278074_Action_Research_for_Operations_Management. Acessado em: 20/12/2023

CRUZ, V. (2011) **O Rio como Espaço de Referência Identitária na Amazônia:** Considerações sobre a Identidade Ribeirinha. *Anais do XIV Encontro Nacional da Anpur*, v. 14, n. 1. Disponível em: <http://anais.anpur.org.br/index.php/anaisenanpur/article/view/869>. Acessado em: 20/12/2023.

Dalfovo, M. S.; Machado, M. M.; Gonçalves, A.; Baumgartner, A. **Visão Baseada em Recursos e monitoramento do ambiente e sua influência nas Capacidades Dinâmicas.** *Revista Inteligência Competitiva*, São Paulo, v.7, n.2, p. 133-177, 2017. Disponível em: <https://iberoamericanic.org/rev/article/view/221>. Acesso em: 26/01/2024.

DALMAGO, G. A. Sustentabilidade: reflexões sobre uso do termo e evolução de conceitos. **Embrapa Trigo-Documents (INFOTECA-E)**, 2021. Disponível em: [Infoteca-e: Sustentabilidade: reflexões sobre uso do termo e evolução de conceitos. \(embrapa.br\)](http://infoteca-e.embrapa.br/Sustentabilidade:reflexoes_sobre_uso_do_termo_e_evolucao_de_conceitos). Disponível em: [Infoteca-e: Sustentabilidade: reflexões sobre uso do termo e evolução de conceitos. \(embrapa.br\)](http://infoteca-e.embrapa.br/Sustentabilidade:reflexoes_sobre_uso_do_termo_e_evolucao_de_conceitos). Acessado em: 20/12/2023.

DE LIMA, Aline Maria Meiguins; FERREIRA, Karoena Machado do Nascimento; COSTA, Thais Nayara de Carvalho. **Turismo e Segurança Hídrica: desafios na Ilha do Combu, Pará,** Curitiba, ano 2020, v. 13, ed. 1, p. 127-149, 2020. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/KaroenaFerreira/publication/346157041_Turismo_e_Seguranca_Hidrica_desafios_na_Ilha_do_Combu_Para/links/62138625f02286737cb24282/Turismo-e-Seguranca-Hidrica-desafios-na-Ilha-do-Combu-Para.pdf?origin=publication_detail. Acessado em: 22/08/2023.

DERGAN, J. (2006) **História, Memória e Natureza As comunidades da ilha do combu Belém-PA.** [Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Pará] Repositório Institucional da UFPA. Disponível em :http://repositorio.ufpa.br/jspui/bitstream/2011/4259/1/Dissertacao_HistoriaMemoriaNatureza.pdf. acessado em:20/12/2023

derivados. **Brazilian Journal of Food Technology**, [s.l.], v. 14, n. 03, p.181-201,2011.

DIAZ, G.; ARRUDA, A. C.; ARRUDA, M. S. P.; MULLER, A. H. Methoxyflavones from *Ficus maxima*. **Phytochemistry**, v. 45, n. 8. 1997.

DIEGUES, A. C. S. **Conhecimento e manejo tradicionais: ciência e biodiversidade**. São Paulo: NUPAUB, 2000.

DUARTE, Alexandre O. **Auto-Regulação e Governança nas Associações e seus Reflexos nos Stakeholders: um estudo exploratório**. In: **Revista Integração, FGV-SP**, ano VIII, n. 50, mai., 2005. Disponível em: . Acesso em: agosto. 2022.

DUKE, J.A. *Amazonian ethnobotanical dictionary*. USA. 1994.

EFRAIM, P.; ALVES, A. B.; JARDIM, D. C. P. Revisão: Polifenóis em cacau e

EGCP. **ESTRATÉGIA GLOBAL PARA A CONSERVAÇÃO DE PLANTAS (EGCP). Rio de Janeiro: Rede Brasileira de Jardins Botânicos**. Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, BCCI, ISBN 85-98262-04-8. 14 p., 2006

ELKINGTON, John. **Canibais com garfo e faca**. São Paulo: M. Books do Brasil Editora Ltda. 2012.

EMBRAPA. **A cultura da pupunha**. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1995. (Coleção Plantar; 25). Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/162220/1/A-cultura-da-pupunha.pdf>. Acessado em: 20/10/2023.

ESCOTO, B. E. B.; BOZA, M. P.; MADRIGAL, D. F. **Sustainable Tourism: A Competitiveness Strategy Perspective in Baja California**. *Sustainability*, v. 11, n. 6934, p. 1-15, 2019. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/11/24/6934>. Acessado em: 22/08/2023.

FERNANDES, E. **Ciclos Econômicos na Produção, Preço e Exportação De Cacau no Brasil**. *Revista Produção Online*, v. 20, n. 2, p. 684-704, 2020. Disponível em: <https://www.producaoonline.org.br/rpo/article/view/4022>. Acessado em: 20/11/2023.

FERRAZ, I. D. K.; CAMARGO, J. L. C.; SAMPAIO, P. T. B. **Andiroba: Carapa guianensis Aubl. e Carapa procera D. C. (Meliaceae)**. Manaus: INPA, 2003. 6 p. (Manual de sementes da Amazônia, 1). Disponível em: <https://koha.inpa.gov.br/cgi-bin/koha/opac-detail.pl?biblionumber=11761>. Acessado em: 30/08/2023.

FERREIRA, E.J.L. **Manual das palmeiras do Acre, Brasil**. Instituto Nacional de 9 Pesquisas da Amazônia/Universidade Federal do Acre, Rio Branco, 2005. Disponível em: https://www.nybg.org/bsci/acre/www1/manual_palmeiras.html. Acessado em: 12/01/2023.

FERRER, Gabriel Real; CRUZ, Paulo Márcio. **Direito, sustentabilidade e a premissa**.

FILGUEIRAS, T. S.; BROCHADO, A. L.; NOGUEIRA, P.E.; GUALA II, G. F. **Caminhamento – um método expedito para levantamentos florísticos qualitativos**. *CADERNOS de Geociências*, v.2, n.4, p.39–43, 1994. Disponível em: https://cdn.atenaeditora.com.br/artigos_ane-xos/cap2_be6e6e396172d5b2fbacf19ce31ad935e802ac77.pdf. Acessado em: 20/03/2023.

FONSECA-Krueel VS, PEIXOTO AL, SÁ CFC, ARAÚJO DSD, SILVA WL, FERREIRA AJ. **Plantas úteis da restinga: o saber dos pescadores artesanais de Arraial do Cabo**, Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro.2006.

FRAXE, T. J. P.; CHAGAS, J. C. N.; VASQUES, M. S.; SANTIAGO, J. L.; ELIAS, M. E. A.; SOUSA, H. H. **Importância dos Quintais Agrofloretais na Conservação de Plantas Aromáticas e Condimentares em Duas Comunidades de Várzea no Amazonas**, 2012. In: ENCONTRO NACIONAL DA ANPPAS, 6., Belém, 2012. Anais... Belém: SBCS, 2012.

FREITAS, Juarez. **Sustentabilidade: direito ao futuro**. 2. ed. Belo Horizonte, MG: Fórum, 2012.

GAN, Xiaoyu; FERNANDEZ, Ignacio C; GUO, Jie; WILSON, Maxwell; ZHAO, Yuanyuan; ZHOU, Bingbing; WU, Jianguo. **When to use what: Methods for weighting and aggregating sustainability indicators**. *Ecol. Indic.*, vol. 81, no. June, p. 491–502, 2017. DOI 10.1016/j.ecolind.2017.05.068.

GHEMAWAT, P. (2002). **Competition and Business Strategy in Historical Perspective**. *Business History Review*, 76(1), 37–74. Disponível em: <https://doi.org/10.2307/4127751>. Acessado em:20/04/2023.

Grant, R. M. (1991). **The Resource-Based Theory Of Competitive Advantage:Implications of Strategic Formulation**. *California Management Review*. Berkeley,CA, Vol. 33, No. 3, pp.114-134. Disponível em: https://ocw.mit.edu/courses/15-902-strategic-management-i-fall-2006/ec11443248418460e5d18a9b03c4bde0_rbv_theoryf_ca.pdf. Acessado em: 26/01/2024

GUO, Y.; JIANG, J.; LI, S. **A sustainable tourism policy research review**. *Sustainability*, v. 11, n. 3187, p. 1-16, 2019. Disponível em: <https://www.mdpi.com/2071-1050/11/11/3187>. Acessado em: 22/08/2023.

Hart, S. L. (1995). A natural-resource-based view of the firm. *Academy of Management Review*, 20(4), 986-1014. Disponível em: https://www.uvm.edu/giee/pubpdfs/Hart_2011_Journal%20of%20Management.pdf. Acessado em: 26/01/2024.

Hart, Stuart L.; DOWELL, Glen. **Invited editorial: A natural-resource-based view of the firm: Fifteen years after**. *Journal of management*, v. 37, n. 5, p. 1464-1479, 2011. Disponível em: https://www.uvm.edu/giee/pubpdfs/Hart_2011_Journal%20of%20Management.pdf. Acessado em:26/01/2024

Hohn, Gabrielle Secchi et al. **Recursos e Capacidades Organizacionais sob a luz da Visão Baseada em Recursos: um Estudo no Âmbito Industrial**. 2021. Disponível em: <https://congressosp.fipecafi.org/anais/21UsplInternational/ArtigosDownload/3131.pdf>. Acessado em: 26/01/2024.

HOMMA, A. K. O. et al. **Açaí: novos desafios e tendências**. *Amazônia: Ciência & Desenvolvimento, Belém*, v.1, n.2, p.7-23, 2006. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/284933369_Acai_Novos_desafios_e_tendencias. Acessado em:18/10/2023.

JARZABKOWSKI, P. (2005). **Strategy as practice: na activity-based approach**. London: Sage Publications.

JARZABKOWSKI, P. e SPEE, P. (2009), **Strategy-as-practice: a review and future directions for the field**. *International Journal of Management Reviews*, vol. 11, n.º 1, pp. 69-95.

JARZABKOWSKI, P., Balogun, J. & Seidl, D. (2007). **Strategizing: the challenges of a practice perspective**. *Human Relations*, 60(1), pp. 5-27.

JENSEN, R. **The Dream Society. How the coming shift from information to imagination will transform your business**. New York: McGraw-Hill, 1999.

JOHNSON, G.; LANGLEY, A.; MELIN, L. e WHITTINGTON, R. (2007), **Strategy as Practice: Research Directions and Resources**. Cambridge University Press, Cambridge.

Jones, T. M., Harrison, J. S., & Felps, W. (2018). **How applying instrumental stakeholder theory can provide sustainable competitive advantage**. *Academy of Management Review*, 43(3), 371-391. Disponível em: <https://scholarship.richmond.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1067&context=management-faculty-publications>. Acessado em: 26/01/2024.

KEPPLER, Stefan Friedrich. **Potenciais socioeconômicos e ambientais da exploração comercial da paina da munguba, *Pseudobombax munguba* (Mart. & Zucc.) Dugand, na Amazônia Central, Brasil**. Tese de Doutorado- Universidade Federal do Amazonas – UFAM.2020- Disponível em: <https://tede.ufam.edu.br/handle/tede/7822>. Acessado em: 13/12/2023.

KIKUTI, H. *et al.* **“Plantando uma ideia”: produção de mudas de palmeira real, pupunha e juçara como alternativa a produtores rurais na região do Cerrado**. Em *Extensão*, Uberlândia, v. 15, n. 1, p. 45 – 57, jan./jun., 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/307798708_Plantando_uma_Ideia_Producao_de_mudas_de_Palmeira_Real_Pupunha_e_Jucara_como_alternativa_a_produtores_rurais_na_regiao_do_Cerrado. Acessado: 20/10/2023.

KOVACS, Eniko; HOAGHIA, Maria Alexandra; SENILA, Lacrimioara; SCURTU, Daniela Alexandra; DUMITRAS, Diana Elena; ROMAN, Cecilia. **Sustainability problematization and modeling opportunities. Sustainability (Switzerland)**, vol. 12, no. 23, p. 1–26, 2020.

KRUCKEN, L. (2009) **Design e território - valorização de identidades e produtos locais**. Studio Nobel. ISBN978-85-213-1496-7

LEITE, L. R. C. **Estudo de Competitividade do Cacau e Chocolate no Brasil Desafios para aumentar a Produção e Participação no Comércio Global**. Disponível em: http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Brasilia/pdf/brz_sc_cadau_c_hocolate_MICS_por_2018.pdf Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior – MDIC. Brasília. 2018. Acessado em: 14/10/2023.

LIMA, E. U. *et al.* **O arranjo produtivo local (APL) do açaí na Ilha de Arumanduba (Abaetetuba/PA): um estudo de caso na comunidade Nossa Senhora da Paz**. In: Embrapa Amazônia Oriental - Artigo em Anais de Congresso (ALICE). In: Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural, Belém, PA:

SOBER, p. 51, 2013. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/971499>. Acessado em:18/10/2023.

LIMBERGER, P.F. **Gestão do destino turístico: modelo de avaliação da experiência do turista com base nas online travel review**. Tese apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Doutor em Turismo e Hotelaria da Universidade do Vale do Itajaí. Balneário Camboriú/ SC, Brasil, 2015.

LORENZI, H. **Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil**. 1. ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2002. Disponível em: <https://aeaesp.com.br/wp-content/uploads/2019/09/%C3%81rvores-Brasileiras-Lorenzi-volume-1-compactado.pdf>. Acessado em: 02/10/2023.

LORENZI, H. **Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil**.v.1. 6. ed. Nova Odessa: Editora Plantarum, 2014.

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras Manual de Identificação e Cultivo de Plantas Arbóreas Nativas do Brasil Vol.01. 4ª edição**. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora Ltda.2002. Disponível em: <https://www.sementesarbocenter.com.br/sementes-de-tachi.html>. Acessado em: 12/02/2024.

MAFFI, Luísa; WOODLEY, Ellen. **Conservação da diversidade biocultural: um sourcebookglobal** . Routledge, 2010.

MANSON, N. J. (2006). **Is operations research reallyresearch?** ORiON, 22(2), 155-180.

MARUJO, M.N;CARVALHO,P. **Turismo, planejamento e desenvolvimento sustentável. Turismo & Sociedade**, Curitiba, v. 3, n. 2, p. 147-161, outubro de 2010. Acessado em : 04/03/2023. Disponível: <https://dspace.uevora.pt/rdpc/handle/10174/4146>.

MENDES, Jefferson Marcel Gross. **Dimensões da Sustentabilidade**. Revista das Faculdades Integradas Santa Cruz de Curitiba – Inove. Curitiba, v. 7, n. 2, p. 49-59, 2009. Disponível em: <<http://www.santacruz.br/v4/download/revista-academica/13/cap5.pdf>>. Acesso em: 18 junho. 2022.

MENDONÇA, A. P.; FERRAZ, I. D. K. **Óleo de andiroba: processo tradicional da extração, uso e aspectos sociais no estado do Amazonas, Brasil**. Acta Amazônica, v. 37, p. 353-364, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/aa/a/qGFmQ8qvC3KkCFXRMFwmK6j/>. Acessado em: 02/10/2023.

Mikalef, P.; Gupta, M. **Artificial intelligence capability: Conceptualization, measurement calibration, and empirical study on its impact on organizational creativity and firm performance**. Information & Management, v. 58, n. 3, p. 1-20, 2021. Disponível em : [Artificial intelligence capability: Conceptualization, measurement calibration, and empirical study on its impact on organizational creativity and firm performance - ScienceDirect](https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0378424221001000). Acessado em:26/01/2024.

MINTZBERG, H. (2006a). **Os 5 Ps da estratégia**. In:Mintzberg, H., Lampel, J., Quinn, J. B., & Ghoshal,S. O processo da Estratégia, 4. ed. Porto Alegre:Bookmann.

MINTZBERG, H., AHLSTRAND, B., & lampel, J. (2000). **Safári de estratégia: um roteiro pela selva do planejamento estratégico**. Porto Alegre: Bookman.

MOESCH, M. M. A produção do saber turístico. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2002.

MONTEIRO, J. **Pupunheira**. CEPLAC,2000. Disponível em: www.ceplac.gov.br Acessado em: 20/10/2023

MORI, Koichiro; CHRISTODOULOU, Aris. Review of sustainability indices and indicators: Towards a new City Sustainability Index (CSI). **Environmental Impact Assessment Review**, vol. 32, no. 1, p. 94–106, 2012

Moscare-Balanquit, D. L. **Examining the contribution of valuable and rare resources and capabilities to performance of micro enterprises**. **International Review of Management and Marketing**, v. 11, n. 3, p. 22-29, 2021. Disponível em: ([PDF](#)) [Examining the Contribution of Valuable and Rare Resources and Capabilities to Performance of Micro Enterprises | Daisy Lily Moscare-Balanquit - Academia.edu](#). Acessado em:27/01/2024.

MOURÃO, L. **História e natureza: do açaí ao palmito**. **Revista Territórios e Fronteiras**, v. 3, n. 2, p. 74-96, 2010. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/306927010_Historia_e_natureza_Do_acai_ao_palmito. Acessado em: 18/10/2023.

NETTO, A. P.; Gaeta, C. **Turismo de Experiência**. São Paulo: Senac, 2010.

NEGRÃO, K.R.M; GOMES, S. C; CARVALHO, M.C.S. **Gestão Estratégica para Sustentabilidade**. X Encontro de estudos em estratégia -São Paulo - 16 - 18 de maio de 2023. Disponível em: http://anpad.com.br/pt_br/event/details/122/1919. Acessado em: 15/06/2023.

Newbert, S. L. (2008). **Value, rareness, competitive advantage, and performance: A conceptual-level empirical investigation of the resource-based view of the firm**. **Strategic Management Journal**, 29(7), 745-768. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/smj.686>. Acessado em: 27/01/2024

OLIVEIRA, L. P. de. **Programa de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Açaí no Estado do Pará: PROAÇAÍ**. Belém: SEDAP, 2016

OLIVEIRA, Tatiane de. WOLSKI, Mario Sergio. **Importância da reserva legal para a preservação da biodiversidade**. **Revista Eletrônica de Extensão do Departamento de Ciências Biológicas da Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões (URI)**, v. 8, n. 15, p. 40-52, Santo Angelo, 2012

Ong, T. S., Lee, A. S., Teh, B. H., & MAGSI, H. B. (2019). **Environmental innovation, environmental performance and financial performance: Evidence from Malaysian environmental proactive firms**. **Sustainability**, 11(12), 3494. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.3390/su11123494>. Acessado em: 27/01/2024

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DO TURISMO (OMT). **Guia de desenvolvimento do turismo sustentável**. (trad. Sandra Netz). Porto Alegre: Bookman, 2003.

PATEL, P. R. & Rao, T. V. R. (2014). **Growth and Ripening in Black Plum [Syzygium cumini (L.) Skeels]**. **International Journal of Fruit Science**, 14, 147-156. Disponível em: [Full article: Growth and Ripening in Black Plum \[Syzygium cumini \(L.\) Skeels\] \(tandfonline.com\)](#). Acessado em: 23/12/2023.

PEREIRA M.L.S. **Experiências turísticas memoráveis e nostalgia**. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Administração de Empresas da PU-CRio como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Administração de Empresas, Rio de Janeiro/RJ, Brasil, 2017.

Peteraf, M. A., & Barney, J. B. (2003). **Unraveling the resource-based tangle. Managerial and Decision Economics**, 24(4), 309-323. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1002/mde.1126>. Acessado em: 28/01/2024

PETTIGREW, A. M. (1977). **Strategy formulation as a political process**. *International Studies of Management & Organization*, 7(2), pp. 78-87.

PHILIPPI, Luiz Sérgio. **A Construção do Desenvolvimento Sustentável**. In.: LEITE, Ana Lúcia Tostes de Aquino; MININNI-MEDINA, Naná. *Educação Ambiental (Curso básico à distância) Questões Ambientais – Conceitos, História, Problemas e Alternativa*. 2. ed, v.5. Brasília:Ministério do Meio Ambiente, 2001.

PINE II, J. B.; GILMORE, J. **The Experience Economy: work is theatre and every business a stage**. Boston: Harvard Business School Press, 1999. Disponível em : https://www.marketch.su/pdf/Pine_Gilmore_The_experience_economy_1999.pdf. Acessado em : 24/02/2023.

PINE, B.J; GILMORE, J. H. **The Experience Economy**. Boston: Harvard Business School Press, 1999.

PINE, B.J; GILMORE, J. H. **Welcome to the experience economy**. *Harvard Business Review*, 76, (4), 97-105, 1998.

PINE, B.J; GILMORE, J. H.. **Satisfaction, sacrifice, surprise**. *Strategy & Leadership*, 28, (1), 18-23, 2000.

Pio Corrêa M 1926. **Dicionário de Plantas Úteis do Brasil e das exóticas cultivadas**. Vol.3. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional.

PORTER, M. E. (2002b). **Vantagem Competitiva: criando e sustentando um desempenho superior**. Rio de Janeiro: Campus.

PÓVOAS, Monike Silva. **O amor na sociedade de risco: a sustentabilidade e as relações de afeto**. In: SOUZA, Maria Cláudia da Silva Antunes de; ARMADA, Charles Alexandre. *Sustentabilidade, meio ambiente e sociedade: reflexões e perspectivas*[e-book]. Umuarama: Universidade Paranaense – UNIPAR, 2015.

QUINN, J. B. (1989). **Strategic change: logical incrementalism**. *Sloan Management Review*, 30(4),pp. 16-45.

REI, J. D.; MEDEIROS, F. Chocolate e os benefícios cardiovasculares. **Revista do Hospital Universitário Pedro Ernesto**, 2011. Disponível em:http://revista.hupe.uerj.br/detalhe_artigo.asp?id=94. Acesso em: 20/11/2023.

RESENDE, J. M. **Palmito de pupunha in natura e em conserva**. Brasília: **Embrapa Informação Tecnológica**, 2009. 109 p. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/15440456.pdf>. Acessado: 20/10/2023.

RIBEIRO, GEORGE DUARTE. **Algumas espécies de plantas reunidas por famílias e suas propriedades**. -- Porto Velho, RO: Embrapa Rondônia, 2010. Disponível em: [Livro plantastropicais_george_final \(embrapa.br\)](#). Acessado em: 20/01/2024.

RODRIGUES, E. C. N. et al. **Influência da cadeia produtiva do açaí (Euterpe oleacea Mart.) na geração de renda e fortalecimento de unidades familiares de produção, Tomé Açu-PA**. Obeservatorio de la Economía Latinoamericana, n. 210, 2015. Disponível em: <https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/br/15/influencia-cadeia.html>. Acessado em: 15/08/2023.

RODRIGUES, YNAYARA JOANE DE MELO. **Composição mineral, centesimal, parâmetros físicoquímicos dos frutos de guajiru (Chrysobalanus icaco L.): relação com seus aspectos sensoriais**. Dissertação- Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Farmácia- Universidade Federal da Bahia, 2018. Disponível em: https://pgalimentos.ufba.br/sites/pgalimentos.ufba.br/files/ynayara_joane_de_melo_rodrigues.pdf. Acessado em: 21/12/2023

SACHS, Ignacy. **Estratégias de transição para o Século XXI: desenvolvimento e meio ambiente**. São Paulo, SP: Studio Nobel: Fundação do desenvolvimento administrativo,

SAMPAIO, L. C. **Análise técnica e econômica da produção de palmito de pupunha (BactrisgasipaesKunth.) e de palmeira-real (Archontophoenixalexandrae-Wendl. &Drude)**. *Floresta e Ambiente*. Rio de Janeiro, v. 14, n. 1, p. 14-24, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/floram/a/m79zpGZvcN3cQnxqVqrnJCG/?lang=pt#>. Acessado: 20/10/2023.

SATO, S. C. C.; FERREIRA, D. D. M. **Relate ou explique para os objetivos de desenvolvimento sustentável: comportamento e motivos apresentados pelas empresas**. *Sustainable Business International Journal*, Faculdade de Administração e Ciências

SCHATZKI, T. R., CETINA, K. K., SAVIGNY, E. V. (2001). **The practice turn in contemporary theory**. Londres: Routledge.

SCUSSEL, F. B. C., & LAVARDA, R. A. B. (2020a). **A relação entre Estratégia como prática, atuação da gerencia intermediária e o Pensamento estratégico: Proposta de um Framework Conceitual**. *Perspectivas em Gestão e Conhecimento*. Disponível em: <https://doi.org/10.21714/2236-417x2020v10n1p2>. Acessado em: 14/04/2023.

SEBRAE. **Turismo de Experiência**. Recife: SEBRAE,2015. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/turismo_de_experiencia.pdf. Acessado em: 20/01/2023.

SILVA, Antonio Sergio da; SOUZA, José Gilberto de; LEAL, Antonio Cezar. A sustentabilidade e suas dimensões como fundamento da qualidade de vida. *Geotatos: Revista Geografia em Atos*, Presidente Prudente, v. 1, n. 12, p. 22-42, jun. 2012. Disponível em: <http://revista.fct.unesp.br/index.php/geografiaematos/article/view/1724/>

SILVA, F.F.; BEZERRA, L.T. **Imagem e Imaginário como Componentes da Construção da Experiência Turística do Viajante**. Anais do Seminário da ANPTUR – 2016. Acesso em: 19.08.2021.

SILVA, I. (2017). **Modo de vida ribeirinho construção da identidade amazônica**. VIII Jornada Internacional Políticas Públicas. Disponível em: <https://periodicos.ufes.br/abepss/article/view/22138/14653>. Acessado em : 12/12/2023.

SILVA, N. A. da, & Silva e Silva, C. (2022). **O uso de tecnologias sociais para o fornecimento de água potável na comunidade Nossa Senhora de Fátima**. Recima21 - Revista Científica Multidisciplinar, 3(2), e321124, 1-31. Disponível em: <https://recima21.com.br/index.php/recima21/article/view/1124>. Acessado em: 02/10/2023.

SILVA, S. S. & REIS, R. P. (2011). **Sustentabilidade nos discursos organizacionais: uma luz no fim do túnel ou perfumaria?** Encontro da Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Administração. Anais. Rio de Janeiro – RJ, Brasil.

SILVA, A.C. **Sociedade e Natureza: Um estudo sobre o protagonismo das mulheres andirobeiras da Ilha do Combu, Belém-Pa**. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-graduação em Ciências Ambientais, Universidade do Estado do Pará, Belém, 2022.

Silveira-Martins, E., Zonatto, V. C. da S., & Mascarenhas, L. E. (2016). **Capacidade turística como pressuposto de desempenho organizacional: Um estudo no setor hoteleiro**. Tourism & Management Studies, 12(2), 47–56. Disponível em: <https://doi.org/10.18089/tms.2016.12206>. Acessado em: 28/01/2024

SOARES, T. C. **Características do Turismo de Experiência: estudos de caso em Belo Horizonte e Sabará sobre inovação e diversidade na valorização dos clientes**. Minas Gerais – UFMG, 2009.

SOBRINHO, O.P.L. *et al.* **A cultura da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum*) e o manejo da irrigação**. Revista em Agronegócio e Meio ambiente. Maringá. v.12, p.(1605-1625). 2019. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/336340984_a_cultura_da_cana-de-acucar_saccharum_officinarum_e_o_manejo_da_irrigacao. Acessado em: 13/02/2024.

SOUZA, B. A. **Gestão de áreas protegidas e a conservação da biodiversidade: uma análise da área de proteção ambiental Ilha do Combu, Belém-Pará-Amazônia-Brasil**. Mestrado em Ecologia e Meio Ambiente. 2020. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/132149>. Acessado em: 01/01/2024.

STEPHENSON, Robert L.; HOBDA, Alistair J.; ALLISON, Edward H.; ARMITAGE, Derek; BROOKS, Kate; BUNDY, Alida; CVITANOVIC, Christopher; DICKEY-COLLAS, Mark; GRILLI, Natalia de Miranda; GOMEZ, Catalina; JARRE, Astrid; KAIKKONEN, Laura; KELLY, Rachel; LÓPEZ, Romain; MUHL, Ella Kari; PENNINO, Maria Grazia; TAM, Jamie C.; VAN PUTTEN, Ingrid. **The Quilt of Sustainable Ocean Governance: Patterns for Practitioners**. *Frontiers in Marine Science*, vol. 8, no. March, 2021. Disponível em: <https://orbit.dtu.dk/en/publications/the-quilt-of-sustainable-ocean-governance-patterns-for-practition>. Acessado em: 02/01/2024.

WHITTINGTON, R. (2002). **What is strategy – and does it matter?**. London: Tomson Learning.

WHITTINGTON, R. (2006), **Completing the practice turns in strategy research**. Organization Studies, vol. 27, n.º 5, pp. 613-634.

WILLIAMS, Amanda; KENNEDY, Steve; PHILIPP, Felix; WHITEMAN, Gail. Systems thinking: **A review of sustainability management research**. **Journal of Cleaner Production**, vol. 148, p. 866–881, 2017. Disponível em : <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652617302068>Acessado em 20/12/2022.

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no quintal agroflorestal (QAF) da empresa Filha do Combu Chocolates

Ord	Nome Popular	Família/Nome Científico	Ocorrência	Usos Tradicionais - Etnoconhecimentos	Latitude	Longitude	DAP (cm)	Altura (cm)
1	Mututi	FABACEAE Pterocarpus dubius (Kunth) Spreng.	Nativa e não endêmica do Brasil. Encontra-se distribuída nas regiões Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul	Adubação, Melíferas, Madeira, Lenha, Medicinal, Sombra, Abrigo para animais. Ornamental. Controle de desbarrancamento (erosão) da beira do rio pelas raízes.	1°29.9930' S	48° 27.6270 O	87	17
2	Guarumã	MARANTACEAE Ischnosiphon arouma (Aubl.) Körn.	Nativa e não endêmica do Brasil, esta espécie encontra-se distribuída nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste	O tecido parenquimático aderido a casca serve para confecção de paneiros, peneiras, cestas, tipitis e esteiras (Correa, 1984;Oliveira et al., 1991).	1°29.9950' S	48°27.628 0' O	2	3
3	Araçá goiaba	MYRTACEAE Psidium guajava	Não é endêmica do Brasil	Os frutos são ácidos e utilizados no preparo de refrescos, sorvetes, geleias, doces e cremes (Falcão et al., 1992). A lavagem com a infusão das folhas é útil contra hemorroidas (Revilla, 2002). O chá ou o suco da casca é empregado contra enfermidades gastrintestinais e diarreia (Revilla, 2002).	1°29.9960' S	48°27.360 0' O	18	5
4	Seringueira	EUPHORBIACEAE Hevea brasiliensis	Não é endêmica do Brasil, encontra-se na região Norte.	Segundo Carmo et. al. (2003) a seringueira melhora as áreas degradadas por oferecer uma excelente cobertura vegetal ao solo. Utilizado para a produção de borracha natural. Mas seu potencial não se restringe apenas a produção de borracha, pois suas sementes das quais se extrai o óleo e a madeira utilizada em móveis, Taboado entre outros, também têm apresentado várias utilidades para a indústria. (Rocha,2022).	1°29,9970' S	48°27.674 0' O	133	16

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

5	Açaizeiro	ARECACEAE <i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Espécies nativas e não endêmicas do Brasil. <i>E. oleracea</i> ocorre nas regiões Norte (Amapá, Pará e Tocantins), na porção Oriental, formando densas populações próximas aos rios que formam o Estuário Amazônico, e Nordeste (Maranhão)	Os frutos, que são usados no processamento da bebida açaí e polpa e como corante natural; as inflorescências para o fabrico de vassouras; o caule na extração de palmito e de celulose, na construção de casas, como lenha e como isolamento elétrico; as folhas na obtenção de celulose, na cobertura de casas rústicas e na confecção de artesanatos; as sementes na confecção de artesanatos (biojóias), adubo; as fibras das sementes podem ser usadas na área industrial no desenvolvimento de novos materiais; os cachos secos como adubo, vassoura e como repelente; e as raízes como vermífugo e antidiarreico. A planta inteira é muito usada no paisagismo (Villichica et al., 1996; Cymerys; Shanley, 2005).	1°30.0120' S	48°27.618 0' O	49	17
6	Andiroba	MELIACEAE <i>Carapa guianensis</i> Aubl.	A espécie nativa da Amazônia, mas não endêmica do Brasil, ocorrendo nas regiões Norte (Acre, Amazonas, Amapá, Pará) e Nordeste (restrita ao estado do Maranhão)	O óleo de Andiroba é utilizado na medicina popular para o tratamento de contusões, inchaços, reumatismo, cicatrização e recuperação da pele, anti-inflamatório e nas afecções da garganta (Berg, 2010). Segundo Guedes et al. (2008), o interesse da indústria de cosméticos pelo óleo da Andiroba tem sido crescente, um dos grandes exemplos de produtos comerciais a base de Andiroba são hidratantes, óleos de banho e essências derivadas	1°30.0120' S	48°27.625 0' O	131	24
8	Ucuuba	MYRISTICACEAE <i>Virola surinamensis</i> (Rol. ex Rottb.) Warb.	Nativa da várzea de toda a região amazônica estendendo sua ocorrência até o Maranhão e Pernambuco.	A matéria graxa de ucuuba e empregada na fabricação de cera para assoalho em mistura com outras gorduras como sucedânea do sebo de Borneu (Calzavara et al., 1978). O alcatrão, um resíduo da esterificação do óleo, pode ser usado na iluminação, depois de misturado com serragem de madeira (Fonseca, 1927). A matéria graxa de ucuuba utilizada na fabricação de trimiristina e ácido mirístico para emprego nas indústrias de cosméticos e perfumaria (Calzavara et al., 1978). Folhas, cascas e resina do tronco são empregadas na medicina popular regional, principalmente contra males do estômago, cólicas intestinais, erisipelas, inflamações, ferimentos e como cicatrizante (Lorenzi & Mattos, 2002).	1°30.0120' S	48°27.623 0' O	106	25

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

9	Tanimbuca	COMBRETACEAE R.BR. Terminalia viridiflora (Ducke) Gere & Boatw.	Nativa, não endêmica do Brasil. Ocorre nas regiões Norte e Nordeste	Confecção de embarcações, movelaria em geral, estruturas de cobertura (viga, caibro e ripa), paletes e torneados. E promissora para indústria madeireira, devido as suas características favoráveis de secagem, manipulação e propriedades mecânicas. A tanimbuca tem sido amplamente empregada em sistemas agroflorestais e recuperação de áreas degradadas na América Central. (Braga <i>et al</i> , 2021)	1°30.0140' S	48°27.621 0' O	134	15
10	Capoteiro	MALVACEAE Sterculia speciosa K.Schum.	Nativa e endêmica do Brasil	As sementes apresentam a versatilidade de poderem ser consumidas de diferentes formas, seja como fruto seco, in natura ou após serem torradas. Além disso, é importante mencionar que seu sabor costuma ser agradável. (Ferrão,2001). A entrecasca do caule fornece cordoalha grossa, pronta para ser utilizada na fabricação imediata de alças ou amarrilhos para o transporte de cargas. (Oliveira et al. 1991)	1°30.0130' S	48°27.625 0' O	58	13
11	Urucuri	ARECACEAE Attalea phalerata Mart. ex Spreng.	Nativa e endêmica do Brasil, ocorre no Norte, Centro- Oeste e Sudeste	O peciolo das folhas e usado para cestaria (FAO,1997) e a nervura central e usada para fazer, cestas, vassouras, abanadores e outros artigos (Moraes et al., 1996). O estipe empregado em construções rurais (Lorenzi,1992). As folhas são empregadas na cobertura de casas (Lorenzi et al., 1996). O óleo do fruto e usado como óleo para cabelo e tônico capilar, pois tem reputação de prevenir calvície, caspa e crescimento de cabelos brancos. (Moraes et al., 1996). A fumaça obtida na queima ajuda a espantar mosquitos (Le Cointe, 1947).	1°30.0150' S	48°27.627 0' O	51	10

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

12	Paxiúba	ARECACEAE <i>Socratea exorrhiza</i> (Mart.) H.Wendl	Nativa e não endêmica do Brasil, esta espécie encontra-se distribuída em áreas de floresta de terra firme e em áreas periodicamente inundáveis, sempre próximo de rios e córregos.	Além da espécie ter potencial ornamental, suas partes são empregadas para diversos fins. O estipe (caule) é utilizado para construção de assoalhos e paredes, fabricação de móveis, utensílios domésticos e artesanatos em geral. Com as sementes são confeccionadas bijóias (colares, brincos e anéis.); das folhas e raízes aéreas são preparados chás com ação medicinal. Comunidades indígenas fazem uso das raízes como ralador.	1°30.0170' S	48°27.629 0' O	42	28
13	Mahuba da várzea	LAURACEAE <i>Mezilaurus mahuba</i> (A.Samp.) van der Werff	Nativa, não é endêmica do Brasil, Ocorrências: Norte (Amazonas, Amapá, Pará)	A madeira proveniente de seu tronco é comumente vendida para diversos fins, como construções hidráulicas, pontes, laminações, mobiliário de alta qualidade, construções náuticas, entre outros. Essa madeira oferece uma significativa vantagem para a construção civil, uma vez que apresenta baixo risco de deterioração. (Acosta, 2013)	1°30.0190' S	48°27.631 0' O	75	17
14	Taperebá	ANACARDIACEA <i>Spondias mombin</i> L.	Nativa não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte, Nordeste, Centro-oeste e Sudeste	A polpa, muito aromática, e consumida em estado natural, fervida ou seca (Revilla, 2001). E utilizada na obtenção de suco, vinho, licor, néctares, geleias (Revilla, 2001), picolés ou sorvetes (FAO, 1986) e como ingrediente para bolos ou fermentados (Wickens, 1995). A espécie apresenta potencial para uso como cerca viva, pois tem rápido crescimento e propaga-se por estacas (Miranda & Valentim, 1998). O fruto é antiespasmódico e serve ainda, para o tratamento de erisipela, vômitos e anemia (Revilla, 2002b).	1°30.0680' S	48°27.627 0' O	88	14
15	Pupunha	ARECACEAE <i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Nativa não endêmica do Brasil. Ocorre nas regiões Norte (Acre, Amazonas, Pará, Rondônia) e Centro-Oeste (Mato Grosso)	A pupunha contribui para a nutrição humana, uma vez que é rica em carboidratos, proteínas, gorduras, fibras, vários elementos minerais e elevado teor de pró-vitamina A (Oliveira et al., 2010)	1°30.0670' S	48°27.625 0' O	36	11
16	Embaúba	CECROPIACEAE <i>Cecropia obtusa</i> Trécul	Nativa não é endêmica do Brasil. Ocorre nas Regiões Norte, Nordeste e Centro- Oeste	Os frutos são muito procurados por aves e outros animais e as folhas são o alimento principal do bicho-preguiça. A árvore possui atributos ornamentais que a recomendam para o paisagismo	1°30.0670' S	48°27.619 0' O	87	19

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

17	Cacau	MALVACEAE <i>Theobroma cacao</i> L.	Nativa, não é endêmica do Brasil. Ocorre no Norte, Nordeste e Sudeste (ES)	Amêndoa (torrada – cacau em pó, chocolate); Fruto (casca - preparo de chá); Fruto verde (fatiado como carpaccio - salada); Polpa do fruto/ caroços (doce, geleia, mousse, sorvete, suco).(Vieira et al,2022)	1°30.0660' S	48°27.623 0' O	37	8
18	Ingá-Cipó	FABACEAE <i>Inga edulis</i>	Nativa, não é endêmica do Brasil. Ocorre nas regiões Norte,Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul	Os frutos são comestíveis amplamente consumidos (Revilla, 2002). A parte comestível e a sarcotesta, usada tanto ao natural ou para preparar sucos e essência para sorvetes (Alegre et al., 1998). A infusão das folhas e usada para lavar os cabelos e impedir a queda ou que envelheçam (Correa & Bernal, 1995). O cozimento da casca e usado como bebida para curar úlceras do estômago (Correa & Bernal, 1995). O chá da casca (Revilla, 2002) ou o decoto (Zoghbi et al., 2000), e utilizado para curar feridas e diarreia. Para melhorar a eficiência no combate a diarreia (Duke, 2003).	1°30.0710' S	48°27.621 0' O	138	17
19	Imbaubão	URTICACEAE <i>Cecropia scioda- phylla</i> Mart.	Nativa, não é endêmica do Brasil	É fitoterápico, sendo usado como diurético, anti-hemorragico, adstringente, antiasmático, antigonorréico e outros. A madeira é empregada na confecção de caixotaria, forros, palitos de fósforo, pasta celulósica e balsa para transporte de madeira nos rios amazônicos.(Nascimento,2019)	1°30.0810' S	48°27.620 0' O	61	19
20	Cedro	MELIACEAE <i>Cedrela odorata</i> L.	Nativa, não é endêmica do Brasil	A madeira é uma das melhores do país, com utilização para laminados, móveis, lambris, compensados e para tabuado em geral. .(Nascimento,2019)	1°30.0920' S	48°27.621 0' O	68	16
21	Murumuru	ARECACEAE <i>Astrocaryum mu- rumuru</i> Mart	Nativa, não é endêmica do Brasil	O óleo do fruto e usado produção de sabonetes (Revilla, 2001). O óleo, extraído das sementes, pode ser usado em loções, cremes, sabões, condicionadores de cabelo e outros produtos. O óleo de murumuru e indicado para uso em produtos destinados a pele seca e cabelo danificado por fatores extrínsecos. (Beraca,2003). As folhas são usadas para cobertura de casas (Lorenzi et al., 1996). Os troncos são ocasionalmente usados na construção (Centro Internacional de Agricultura Tropical, 2003).	1°30.0790' S	48°27.609 0' O	88	10

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

22	Assacu	EUPHORBIA- CEAE <i>Hura crepitans L.</i>	Nativa, não é endêmica do Brasil. (Norte do Brasil)	A casca, os frutos e também as folhas quando maceradas são empregadas na pesca (Correa & Bernal,1992). Uma particularidade do açacu e a de ser um esplendido inseticida, a partir da fumaça resultante da combustão da madeira (Matta, 2003). O látex extremamente caustico provoca forte irritação nos olhos, com edema pronunciado (Guimaraes et al., 1993).	1°30.0790' S	48°27.608 0' O	80	9
23	Munguba	MALVACEAE <i>Pachira aquatica Aubl.</i>	Nativa, não é endêmica do Brasil. (Norte e centro oeste do Brasil)	1. Fibras da paina , com volume e qualidades para fins diversos; 2. Sementes , como fonte de óleos e ração animal proteica; 3. Cavacos da cápsula , como substrato de carvão ativado; 4. Fibras corticais , como base de sacaria, cordas e biocompósitos; 5. Flores , como fonte de substâncias bio-ativas (mucigel); 6. Madeira , para produção de celulose e papel; 7. Raízes como aerador do substrato, mesmo embaixo da água; 8. Madeira , como estaqueamento verde para controlar a erosão. (Kepler,2020)	1°30.0950' S	48°27.611 0' O	468	29
24	Manduvi	MALVACEA <i>Sterculia apetala</i>	Nativa, não é endêmica do Brasil. (Norte e centro oeste do Brasil)	As sementes, ricas em óleo e proteínas (Lorenzi,1998), constituem o fruto seco podem ser consumidas in natura ou torradas. O sabor é idêntico ao da pistácia (Ferrão, 2001). Em alguns lugares, são tostadas e moídas e empregadas para dar sabor ao chocolate (SEMARNAT, 2003). O óleo contido nas sementes é apropriado para a indústria alimentícia e para fabricar xaropes (SEMARNAT, 2003). A infusão que se obtém com o cozimento da casca e das folhas é empregada na medicina caseira para combater afecções peitorais e atenuar as moléstias do catarro (SEMARNAT, 2003). Árvore indicada para reflorestamentos (Lorenzi, 1998).	1°30.0950' S	48°27.604 0' O	257	28

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

25	Caxinguba	MORACEAE <i>Ficus maxima</i> Mill.	Nativa, não é endêmica do Brasil. (Norte e centro oeste do Brasil)	O seu uso é indicado para arborização urbana e parques (Carauta; Diaz, 2002). Uso medicinal: seu látex é utilizado para tratar feridas e dor no estômago. (Duke,1994). A folha seca é utilizada como anti-anêmico,anti-reumático,anti-helmíntico, anti-pirético (Diaz <i>et al</i> , 1997)	1°30.1030' S	48°27.602 0' O	227	29
26	Cupuaçu	MALVACEAE <i>Theobroma gran-</i> <i>diflorum</i>	Nativa (Norte e nordeste do Brasil)	O principal produto obtido do fruto do cupuaçuzeiro é a polpa, uma mucilagem que envolve as sementes. Vários produtos são fabricados a partir da polpa, a exemplo de sucos, sorvetes, cremes, bombons, doces, licores e compotas (Oliveira; Genovese, 2013; Pugliese et al., 2013).	1°30.1040' S	48°27.602 0' O	51	9,5
27	Tucaneiro	VERBENACEAE. <i>Citharexylum</i> <i>myrianthum</i>	Nativa, não edêmica do Brasil.Ocorrências: Regiões Norte,Nordeste,centro-oeste, sul e sudeste	Recomposição florestal: Espécie de rápido crescimento, bom sombreamento e que oferece frutos apreciados pela avifauna. (Flora Brasil,2020) Madeira para corte finos: Brinquedos, caixotaria, artefatos leves. (Lorenzi, 2014) Melífera: Potencial apícola, flores são melíferas.(Lorenzi,2014)	1°30.1040' S	48°27.589 0' O	182	20
28	Ingá do baixo	FABACEAE <i>Zygia latifolia</i> (L.) Fawc. & Rendle	Nativa, não é endêmica do Brasil. Ocorre no Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sul e Sudeste	Para Almeida,(2012) a espécie apresenta as seguintes utilidades: Alimentar: Batida (suco com cachaça); fruto comestível; licor; óleo para fritura; palmito e vinho (polpa da fruta misturada com água e açúcar). Artesanato: Breu para calafetar barco; cabo de enxada; construção de canoas e barcos; coroa de espingarda; espinho para pegar peixe; gaiola; látex como cola; látex para borracha; matapi; móveis; óleo da semente para fazer sabão; rolha de garrafa; sapopemas para remos e semente para adubo; folha nova para confeccionar chapéu e semente para anel, brinco e colar. Combustível: Lenha e carvão	1°30.1340' S	48°27.580 0' O	41	9

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

29	Jenipapo	RUBIACEAE <i>Genipa americana</i>	Nativa, não endêmica do Brasil, com ocorrência conformada nas regiões Norte Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul	Fruto (in natura, cristalizado); Polpa do fruto (bolo, com-pota, doce em calda, geleia, licor, pão, sorvete, suco, vi-nho). O fruto verde (de vez) fornece corante azul que pode ser utilizado no preparo de alimentos, a ex. de pães e bolos.(Vieira et al, 2022)	1°30.1250' S	48°27.575 0' O	119	22
30	Breu branco	BURSERACEAE <i>Protium hepta- phyllum</i>	Nativa, não endêmica do Brasil, com ocorrência conformada nas regiões Norte Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul	É empregado na calafetagem de embarcações, mistu-rando-se ao calor do fogo, com azeite ou com sebo (Le Cointe, 1939). A resina é bastante utilizada para a fabri-cação de cosméticos (Bandeira et al., 2000), de produ-tos de higiene e de perfumaria (Revilla, 2001). A resina é bastante utilizada pela população como repelente de insetos (Bandeira et al., 2000). É usada para afugentar “carapanãs”, moscas e mosquitos (Revilla, 2002a). A planta possui várias indicações terapêuticas populares: dor de cabeça, enfermidades venéreas,esquistosso-mose,sonifera, antidiarréico, contra úlcera gangrenosa, inflamações em geral, enteralgia, afecções dos olhos, hérnia, cefaléia (Revilla, 2002a).	1°30.1560' S	48°27.469 0' O	29	9
31	Rim de paca	FABACEAE <i>Crudia tomentosa</i> (Aubl.) J.F.Macbr.	Nativa, não endêmica do Brasil, ocorre no Norte do Brasil.	É uma espécie potencial para restauração (Borges, 2019) e, por ter uma copa espessa, é indicada para or-namentação (Le Cointe, 1947)	1°30.1510' S	48°27.512 0' O	156	15

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

32	Abiu da várzea	SAPOTACEAE <i>Sarcaulus brasiliensis</i> (A.DC.) Eyma	Nativa, não endêmica do Brasil. Ocorre no Norte, Nordeste e Sudeste	Os frutos são utilizados como alimento pelo homem e pela fauna (LORENZI, 2009). A madeira é comercial (SALOMÃO et al., 2007), podendo ser utilizada para carpintaria em geral, tornearia, cabos de ferramentas (LORENZI, 2009), construção de casas e de embarcações (RIBEIRO et al., 2004)	1°30.1440' S	48°27.536 0' O	184	17
33	Pau mole Janaú	ACANTHACEAE <i>Trichanthera gigantea</i> (Humb. & Bonpl.) Nees	Espécie nativa, porém, não endêmica do Brasil, No Brasil ocorre na regiões Norte	Não identificado	1°30.1480' S	48°27.551 0' O	44	10
35	Apuí	MORACEAE <i>Ficus paraensis</i> (Miq.) Miq.	Espécie nativa, porém, não endêmica do Brasil, No Brasil ocorre na regiões Norte e centro-oeste	A madeira é empregada para a confecção de gamelas, recipientes e comercialmente para a caixotaria, miolo de portas e painéis, além da confecção de placas de partículas e contraplacados.(Nascimento, 2019)	1°30.0910' S	48°27.623 0' O	389	29
36	Pracaxi	FABACEAE <i>Pentaclethra macroloba</i> (Willd.) Kuntze	Espécie nativa, porém, não endêmica do Brasil, No Brasil ocorre nas regiões Norte e Centro-Oeste	O óleo é útil em culinária. O óleo refinado serve para o preparo de manteigas vegetais. (Lisboa et al., 2002). A casca é utilizada em artesanato (Duke & Vasquez, 1994). Com o óleo das sementes se faz sabões (Lisboa et al., 2002). A espécie possui grande potencial para regeneração e para recuperar áreas degradadas pela capacidade de fixar nitrogênio (Joker & Salazar 2000). O óleo das sementes pode ser aplicado para fabricar velas (Calzavara et al., 1978). A casca é adstringente (Vieira, 1992). O uso interno Cura diarreias e disenterias (Revilla, 2002). A casca e as folhas possuem propriedades contra a diarreia, vermes, disenterias e contra lesões externas (Wilbert & Haiek, 1991)	1°30.0920' S	48°27.625 0' O	139	14

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

37	Castanha-do-Pará	LECYTHIDACEAE <i>Bertholletia excelsa</i> Bonpl.	Espécie nativa, porém, não endêmica do Brasil, No Brasil ocorre nas regiões Norte e Centro-Oeste	As amêndoas são comestíveis e podem também ser usadas na extração de óleo; o ouriço é usado na produção de peças artesanais e como material combustível; o tronco fornece madeira de alta qualidade. A torta, resíduo da extração do óleo, pode ser adicionada à farinha de trigo e usada na fabricação de pães, bolos, doces ou como ração animal (Müller et al., 1995)	1°30.0820' S	48°27.631 0' O	95	27
38	Tachirana da várzea	POLYGONACEAE <i>Triplaris</i> L.	Nativa, não endêmica do Brasil, com ocorrência conformada nas regiões Norte Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul	Não identificado	1°30.0830' S	48°27.628 0' O	92	22
39	Mangueira	ANACARDIACEAE <i>Mangifera indica</i> L.	Cultivada, com ocorrência conformada nas regiões Norte Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul	Pode ser consumida "in natura" ou transformada em diferentes produtos como: geleias, sucos, doces, sorvete, etc. Pode ser utilizada como planta ornamental. É antioxidante, antialérgica, anti-inflamatória, antidiabética, antiviral, antifúngica, antibactericida e antiparasítica.	1°30.0780' S	48°27.635 0' O	54	12
40	Jacaqueira	MORACEAE <i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Naturalizada, com ocorrência conformada nas regiões Norte Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul	A árvore é frutífera, sua madeira é bonita, amarelada, resistente à água e aproveitada para o fabrico de peças para embarcações. Da casca dos galhos pode-se fazer cordas muito flexíveis e resistentes. Os frutos, ricos em açúcar, são consumidos "in natura", contudo são frequentemente transformados em doces e geleias caseiras. Utilizada contra diarreia e altamente expectorante	1°30.0780' S	48°27.635 0' O	23	7
41	Ingá feijão	FABACEAE <i>Inga laurina</i> (Sw.) Willd.	Nativa, não endêmica do Brasil, com ocorrência conformada nas regiões Norte Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul	O fruto tem polpa doce muito apreciado pelas pessoas (Rodrigues, 1982), ao natural (Silva et al., 2001)	1°30.0740' S	48°27.642 0' O	538	29
42	Ingá Batelão	FABACEAE <i>Inga cinnamomea</i> Spruce ex Benth.	Nativa, não endêmica do Brasil, com ocorrência conformada nas região Norte.	Segundo Ferrão (2001), desde o século XVI, há relatos da utilização do fruto como alimento humano. Possuem polpa doce que envolve as sementes (Revilla, 2002)	1°30.0440' S	48°27.649 0' O	72	18

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

43	Caxiuá nativo/Carrapeta	MELIACEAE <i>Guarea guidonia</i>	Nativa, não é endêmica do Brasil, Ocorrências: Regiões Norte, Nordeste, centro-oeste, sul e sudeste	Uso madeireiro: construção civil e naval, carroceria, carpintaria e mourão de cerca. Apícola: flores melíferas. Comercialização de sementes. (Christo, 2009).	1°30.0620' S	48°27.642 0' O	141	15
44	Urucum	BIXACEAE <i>Bixa orellana</i>	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte, Nordeste, centro-oeste, Sudeste e Sul	As principais utilizações do urucum são para a produção de colorífico (também conhecido como colorau) e de corantes para as indústrias alimentícias, farmacêuticas, têxteis, de cosméticos, de perfumarias e de tintas, além da extração de lipídeos, geraniolgeraniol e tocotrienol para fins farmacêuticos e medicinais (Fabri, 2015).	1°30.0310' S	48°27.648 0' O	17	6
45	Samaumeira	MALVACEAE <i>Ceiba pentandra</i> (L.) Gaertn	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte, Nordeste, centro-oeste, Sudeste.	Combustível: O óleo das sementes é usado em lamparinas (SEMARNAT, 2003), reproduzindo uma chama clara, sem fumaça (Le Cointe, 1947). Cosmético: O cozimento da casca é usado para revigorar o cabelo, mediante repetidos banhos (Bernal & Correa, 1989). Fertilizante: Os frutos são usados em misturas para fertilizantes (Bernal & Correa, 1989). A torta das sementes também pode ser usada para este fim (Sampaio, 2000). Lubrificante: O óleo das sementes pode ser usado como lubrificante (Kochhar, 1981), não apresentando cheiro desagradável pelo calor (Le Cointe, 1947). É eficaz contra a ferrugem (Sampaio, 2000). Medicinal: Emplastos feitos com a planta dissolvem as inflamações e furúnculos (Cravo, 1995)	1°30.0230' S	48°27.651 0' O	2220	46

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

47	Ajiru	CHRYSOBALANACEAE <i>Chryso-balanus icaco</i> L.	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte, Nordeste e Sudeste.	A potencialidade alimentar da espécie é significativa, sendo explorada por comunidades pesqueiras tanto em sua forma natural quanto processada, incluindo opções como doces, compotas, conservas e geleias. Seu caule e folhas possuem propriedades medicinais (Rodrigues, 2018). Conforme estudos, Pescadores da América e África cozinham sua casca e utilizam para tingir, endurecer e tornar mais duradouras as suas redes (Pio Corrêa, 1926; Fonseca-Kruel et al., 2006). Raízes, cascas e folhas são adstringentes e utilizadas contra disenterias, catarro de bexiga, leucorréias. (Pio Corrêa, 1926).	1°30.0010' S	48°27.660 0' O	*	*
48	Abieiro	SAPOTACEAE <i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte, Nordeste, centro-oeste, Sudeste e Sul	Alimentação: Pode ser consumida ao natural ou em sucos, iogurtes, saladas de frutas (Manica, 2000), geleias e sorvetes (Instituto de Estudos Amazônicos e Ambientais, 1993) Medicinal: O abiu é considerado tônico, antiperiódico, sendo empregado nas afecções pulmonares (Reitz, 1968). Também é adstringente, emoliente, hipoglicemizante, fungicida, útil em abscessos (Delgado et al., 1997), nas afecções inflamatórias, otites, otalgias e serve de alimento para os desnutridos, anêmicos e convalescentes (Balbach & Boarim, 1993).	1°30.0010' S	48°27.660 0' O	29	7
49	Bacurizeiro	CLUSIACEAE <i>Platonia insignis</i> Mart.	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte e Nordeste.	O bacuri é uma fruta muito popular na região amazônica não somente pelo consumo ao natural, mas também como matéria-prima para o processamento na agroindústria (Manica, 2000). O fruto é bastante apreciado tanto “in natura”, como em sorvetes, sucos, doces, geleias (Alcoforado Filho, et al., 1996), enlatados, tortas (Revilla, 2002b), cremes (Manica 2000), pudins (Lorenzi, 1992), compotas, xaropes (Gomes, 1977), purês e matéria-prima para néctar (Clement, 2000). Pequenas indústrias, em Belém, utilizam as seções partenocárpicas da polpa para a elaboração de purê de polpa, geleias e iogurtes (Villachica, 1996).	1°29.9920' S	48°27.660 0' O	29	4.5

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Continuação)

50	Biribazeiro	ANNONACEAE Annona mucosa	Não é endêmica do Brasil. Ocorre no norte, nordeste, centro oeste, sul e sudeste do Brasil	Fruto (in natura); Polpa do fruto (doce, geleia, iogurte, licor, mousse, polpa congelada, sorvete, suco, torta (Vieira et al, 2022)	1°29.9910' S	48°27.662 0' O	35	8.5
51	Ameixeira	MYRTACEAE Syzygium Cumini	Naturalizada, ocorre nas regiões Norte, Nordeste e Sudeste.	No Brasil, o fruto é geralmente consumido in natura, porém em outros países é processado na forma de compotas, licores, vinhos, vinagre, geleias, tortas, doces. A casca do caule da ameixeira apresenta propriedades anti-inflamatória, anticarcinogênica e serve como medicamento para controle de diabetes (Vizzotto & Fetter, 2009; Baliga et al., 2011; Patel & Rao, 2014).	1°29.9910' S	48°27.662 0' O	60	6
52	Fruta Pão	MORACEAE Artocarpus Altilis	Naturalizada, não é endêmica do Brasil., ocorre nas regiões Norte, Nordeste, centro-oeste e Sudeste.	A casca é utilizada para confecção de cordas, esteiras etc. A madeira é considerada resistente aos insetos e relativamente fácil de trabalhar. Utilizada na construção de forro, portas e instrumentos musicais. O látex viscoso é utilizado para captura de pássaros e, quando associado a qualquer fibra serve para calafetar barcos. Na alimentação é consumida quando não está completamente madura, podendo sua polpa ser cozida, assada, em forma de purê ou em fatias fritas como a batata. (Braga, 1976)	1°30.0520' S	48°27.617 0' O	*	*
53	Cacau Jacaré	MALVACEAE Herrania Marrie	Espécie nativa do Brasil, porém não endêmica, com ocorrência restrita ao Oeste da Região Norte, nos estados do Acre, Amazonas e Pará	Os frutos de cacau-jacaré são consumidos in natura (polpa) ou na forma de suco. As sementes e a polpa trituradas se tornam matéria-prima para a produção de geleias (Lorenzi et al., 2015). As sementes são misturadas às do cacau para a produção de chocolate, pois o aroma e a gordura possuem semelhança com a manteiga de cacau (UTS, 2018). Apresenta potencial de uso como planta ornamental, sendo cultivada na região Amazônica em jardins à beira de muros. A espécie chama a atenção pelas suas belas flores vermelho brilhantes (Secco et al., 2016).	1°30.0230' S	48°27.634 0' O	*	*
54	Pitaica	FABACEAE Swartzia acuminata Willd.ex Vogel	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte do Brasil.	As sementes servem de alimento para a fauna (Barnett et al., 2012). A madeira pode ser utilizada para carvão, a cera do fruto é usada para cicatrizar ferida e a casca para combater coceira e dor de dente, a sapopema para confecção de quilha de canoa (Ammann, 2014). A madeira também pode ser usada em carpintaria e confecção de esteios e remos (Le Cointe, 1947).	1°30.1440' S	48°27.593 0' O	*	*

APÊNDICE A – Descrição de espécies catalogadas no QAF da empresa Filha do Combu Chocolates (Conclusão)

55	Anani	CLUSIACEAE Symphonia globulifera L. f	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte, Nordeste, centro-oeste e Sudeste.	O anani apresenta diversos usos: artesanal, corante, combustível, papel, medicinal, ornamental, saboaria, veterinária, dentre outros. (Viana et al, 2011.)	1°30.1420' S	48°27.475 0' O	176	29
56	Jupati	ARECACEAE Raphia taedigera Mart.	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre na região Norte.	Germano et al. (2014) considera o Jupati como uma das palmeiras mais importantes para a geração de renda entre as comunidades ribeirinhas, e constatou sua utilização na construção de casa, fabricação de rasas (tipo de cestos sem aberturas entre as fibras que armazenam frutos ou sementes), viveiros, pari (tipo de cerca colocada nos igarapés para capturar peixes), paneiros e matapis.	1°30.1420' S	48°27.475 0' O	56	12
57	Inajá-rana	MALVACEAE Quararibea guianensis Aubl	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre na região Norte	Uso alimentar: Batida (suco com cachaça); fruto comestível; licor; óleo para fritura; palmito e vinho (polpa da fruta misturada com água e açúcar). Uso na construção: Barrote; caibro; estaca; esteio; folha para cobertura de casa; madeira para assoalho; madeira para laje; moirão para cerca; pernambuca; ripa; tábuas; travessa e vara para trapiche. (Almeida, 2012).	1°30.1500' S	48°27.496 0' O	88	15
58	Cana de açúcar	POACEAE Saccharum officinarum	Planta cultivada mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte, Nordeste, centro-oeste, Sudeste e Sul	Associada à produção de açúcar, energia e álcool. (Sobrinho et al., 2019)	1°30.0140' S	48°27.647 0' O	13	4
59	Cipó de Alho	BIGNONIACEAE Mansoa alliacea	Planta nativa mas não endêmica do Brasil, ocorre nas regiões Norte e Nordeste	As folhas desta espécie são ocasionalmente empregadas como condimento em substituição ao alho comum (Lorenzi & Matos, 2002). O cipó-alho é utilizado como substância fixadora de perfumes, além de participar do coquetel das essências e as folhas do cipó-alho defumadas são utilizadas como repelente de insetos (Revilla, 2001). Os emplastros das folhas são utilizados em região dolorida e recomendado no tratamento de reumatismo; a infusão das folhas é indicada como analgésica, contra artrite (Revilla, 2001), resfriados e febre (Lorenzi & Matos, 2002). Para dor de cabeça, utiliza-se a folha machucada em forma de cataplasma sobre a testa. (Revilla, 2001).	1°30.0010' S	48°27.660 0' O	*	*

APÊNDICE B – Diário de Campo - Oficina a Associação das Mulheres Andirobeiras-Ame

A atividade realizada em **14/04/2022** constitui-se em uma oficina de Artesanato com folhas de Cacau para a **Associação de mulheres Andirobeiras-AME**, figura 14, localizada na ilha do Combu. A oficina foi aberta aos membros da AME e integrantes do grupo do **Laboratório de Inovação, Gestão e Sustentabilidade da UNAMA-LIGS**.

A **AME** é uma associação composta aproximadamente por 20 mulheres trabalhadoras da floresta que desenvolvem diversas atividades. A Associação tem como objetivo profissionalizar essas mulheres para que possam desenvolver uma atividade rentável, pois grande parte dessas extrativistas não tem o reconhecimento por não receberem o valor merecido por todo trabalho realizado. Este trabalho pode levar até meses para ser finalizado por conta do clima, dos frutos, e do processo que envolve crença, cultura e empenho.

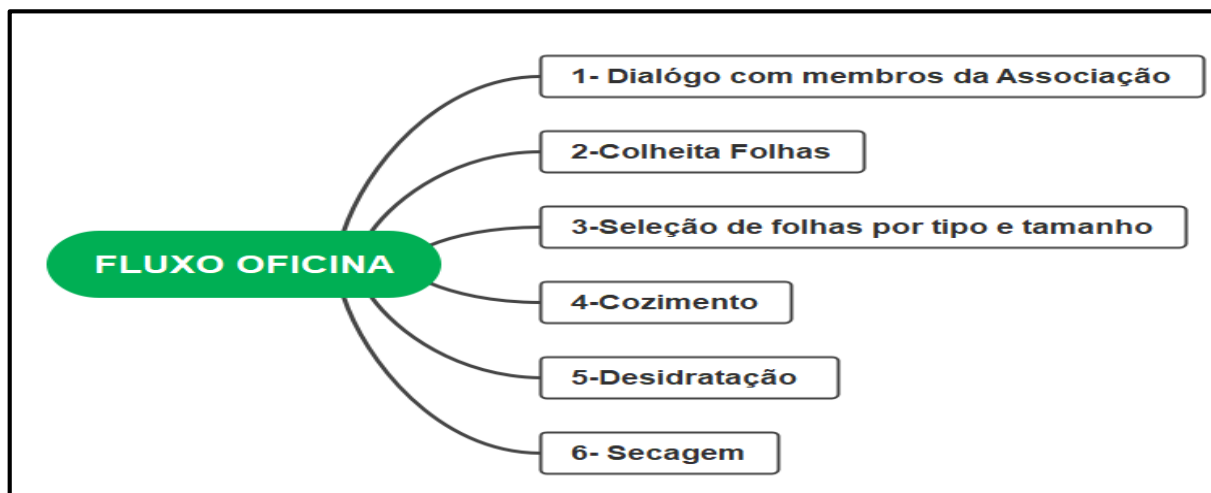
A ideia da Associação surgiu por meio da demanda das próprias mulheres das comunidades do Combu, local onde fica localizada a sede da Associação. Dessa forma, além de promover o protagonismo feminino, o projeto também visa valorizar o óleo da andiroba e a conservação da espécie, para que continue a produzir o fruto que será a matéria prima rentável a muitas famílias e manter a floresta em pé, através de um processo de produção sustentável.

A associação das mulheres-AME localiza-se em Área de Proteção Ambiental (APA) através da lei nº 6083 de 1997. Com 15 km de extensão, esta a aproximados 1,5km ao sul de Belém e pertencente ao distrito de Outeiro, A ilha é onde comunidades ribeirinhas moram e vivem seu cotidiano de subsistência.

A oficina realizada com os membros da Associação teve como objetivo demonstrar os processos de desidratação de folhas de cacau e outras, de modo que após finalizado o processo estas folhas tornavam-se revestimentos para uso na Associação na confecção de embalagens biodegradáveis dos produtos produzidos (Cadernos, blocos, marcadores de páginas, lápis, saches e embalagens em geral). A oficina teve seu início as 8:00 e término as 17:00. A referida oficina foi conduzida pela Senhora **Maria do Carmo e pelo professor pesquisador do PPAD/UNAMA Dr. Mario Carvalho**.

A atividade proposta aos membros da AME seguiu o seguinte roteiro, conforme a figura 16.

Figura 16- Roteiro de atividades realizadas junto a AME



Fonte: Dados da pesquisa,2022

A oficina realizada foi de grande relevância para a **AME**, visto que as associadas adquiriram conhecimento técnico de como proceder na desidratação de folhas de cacau, matéria-prima abundante na ilha do Combu, de forma sustentável sem prejudicar o meio ambiente do local. Além de que, o produto final adquirido no processo agrega valor aos produtos resultados da produção realizada pelas associadas.

Figura 17-Oficina desidratação de folhas com a AME



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

APÊNDICE C – Diário de Campo - Oficina a Associação das Mulheres Andirobeiras-Ame

A atividade realizada em **26/04/2022** constituiu-se em uma oficina de Artesanato com folhas de Cacau para a **Associação de mulheres Andirobeiras-AME** localizada na ilha do Combu. A oficina foi aberta aos membros da AME e integrantes do grupo do **Laboratório de Inovação, Gestão e Sustentabilidade da UNAMA-LIGS**. O evento foi realizado na Ornatos Embalagens na cidade de Belém-Pa.

A Ornatos embalagens é uma empresa do Estado do Pará que atua no mercado desde 2001. A empresa realiza suas atividades no ramo de embalagens confeccionadas a partir de folhas de cacau desidratadas e pigmentação natural do açaí. A empresa contribui para responsabilidade social, ambiental e econômico proporcionando oficinas as comunidades ribeirinhas que passam a ser transformadoras de matéria-prima de forma sustentável.

A oficina realizada com os membros da Associação teve como objetivo aplicar o conhecimento adquirido na Oficina sobre o processo de desidratação de folhas de cacau. As associadas ficaram responsáveis em realizar o processo de desidratação de folhas na ilha, produzindo assim o material necessário para a oficina que abordou sobre a confecção de embalagens para a montagem de Kit e definição de custo dos produtos.

Este evento é continuidade da primeira oficina realizada no dia 14.04.2022 na qual ficou estabelecido um prazo para que as extrativistas realizassem os procedimentos de desidratação de folhas como atividade de concretização do que foi ensinado. Na sequência o produto adquirido, no caso as folhas desidratadas, foram analisados pela senhora Maria do Carmo e utilizadas como revestimentos de embalagens do kit a serem montados na oficina proposta para o dia 26.04.2022.

A atividade teve seu início as 8:00 e término as 12:00. Ela foi conduzida pela Senhora Maria do Carmo, especialista em confecção de embalagens biodegradáveis e participação do **professor pesquisador do PPAD/UNAMA Dr. Mario Carvalho e professora pesquisadora Dr^a. Flavia Lucas da Universidade Federal Rural da Amazônia-UFRA**.

É importante ressaltar que o conhecimento adquirido pelas extrativistas no que concerne ao processo de produção e uso de embalagens biodegradáveis como material para revestimento dos produtos produzidos na Associação é de extrema importância, visto que os consumidores têm maior preferência por produtos cujas marcas investem em embalagens sustentáveis, isso se deve a causa ambiental que vem ganhando cada vez mais adeptos. Nesse contexto, os empreendimentos que contribuem com essa causa ganham um determinado prestígio perante a sociedade e clientes, gerando fidelização e valorização do meio ambiente.

Figura 18-Oficina desidratação de folhas com a AME na sede da Ornatos



Fonte: Dados da pesquisa, 2022.

APÊNDICE D – Diário de Campo – Visita a empresa Filha do Combu Chocolates

A atividade realizada em **11/12/2022** constitui-se em uma visita a Ilha do Combu ao empreendimento conhecido como Casa de Chocolate- Filha do Combu junto com o professor Dr. Mario Carvalho, membro do PPAD/UNAMA. A visita teve como objetivo buscar informações no que diz respeito aos procedimentos e estratégias adotadas pela empresa na ilha. Os dados obtidos serão utilizados para elaboração de dissertação de mestrado. Considerando que a pesquisa busca analisar como são construídas as estratégias pela empresa, relatou-se a partir das falas do professor Mário que a empresa Filha do Combu exerce suas operações considerando a identidade e a cultura local, cujo objetivo é valorizar os saberes e costumes ribeirinhos, resgatando seu modo de vida e vinculando-se com o público através da prática do turismo de experiência.

Registrou-se ainda que a referida empresa divulga suas experiências como turismo criativo na Ilha do Combu, está autodenominação carrega conceitos essenciais para o segmento, como a participação, cocriação e autenticidade do destino. A filha do Combu teve início a suas operações no ano de 2015 a partir do interesse de visitantes e guias em conhecer melhor o local e a plantação do cacau, bem como entender mais sobre a gastronomia local e utilização do chocolate da Amazônia.

Segundo o relato de Dona Nena, a empresa está empenhada na preservação da floresta, no modo de vida, valores e na identidade da cultura ribeirinha, que são observados desde a produção até as construções e as atividades desenvolvidas. Observou-se que a empresa promove a ações que visam a sustentabilidade como:

- Coleta de água da chuva;
- Construção de tanque de Evapotranspiração;
- Tratamento de resíduos vegetais para uso como compostagem.

APÊNDICE E – Relatório reunião realizada para construção da pesquisa

A reunião em questão realizada por meio de vídeo conferência pela plataforma GOOGLE MEET ocorreu em **16/12/2022**. O referido encontro teve como participantes o professor Dr. Mario Carvalho, membro do Programa de Pós-Graduação em Administração- PPAD/UNAMA e a Professora Bianca Nunes, Discente de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Tecnologia, Recursos Naturais e Sustentabilidade na Amazônia-PPGT- Universidade do Estado- UEPA.

A reunião teve como desígnio receber informações e orientações quanto aos procedimentos para busca de dados em periódicos sobre a temática a ser pesquisada. Nesta reunião abordou-se os procedimentos a serem adotados no âmbito da plataforma capes- banco de Dados Scopus. No evento em questão a Discente Bianca Nunes disponibilizou documento para catalogação das espécies em formato Word (Numeração por espécies, Nome popular, Família /Nome Científico, Ocorrência e Usos tradicionais Etnoconhecimento). Além disso, informou os seguintes links para pesquisa:

- https://more.ufsc.br/artigo_revista/inserir_artigo_revista (Mecanismo online para elaboração de citação de referências);
- <https://floradobrasil.jbrj.gov.br/reflora/listaBrasil/ConsultaPublicaUC/ResultadoDaConsultaNovaConsulta.do#CondicaoTaxonCP> (Catálogo de fungos em plantas do Brasil);
- <https://www.periodicos-capes.gov.br/ez366.periodicos.capes.gov.br/index.php/buscador-primo.html> (Link para acesso a base de dados Scopus)

Listagem preliminar das espécies do ambiente de Agroflorestal na ilha do Combu, Quintal Filha Cabocla. Espécies da Trilha em “U”, realizada em 19 de julho de 2022.

INÍCIO

ESPÉCIES ICÔNICAS DO ECOSISTEMA DE VÁRZEA ESTUARINA (Nativas e Cultivadas): Açaí, Cacau, Samaumeira, Cupuaçu, Pupunha (primeira palmeira a ser domesticada), Andiroba, Mangue, Siriuba e Aninga

HORTA – VIVÊNCIA DO MODO DE VIDA: Alface, Rúcula, Chicória, Agrião

As informações obtidas foram de extrema relevância, visto que contribuirá para a elaboração da dissertação de mestrado com tema **TURISMO DE EXPERIÊNCIA COMO ESTRATÉGIA PARA CRIAÇÃO DE VALOR EM QUINTAIS AGROFLORESTAIS.**

APÊNDICE F – Diário de campo referente a visita realizada ao restaurante Canto dos Passáros

A presente visita realizada na ilha do Combu-Pa em 15/03/2023 teve como participantes o professor Dr. Mário Carvalho do PPAD/UNAMA, Paulo Gama e Ana Paula, ambos alunos de mestrado em Administração da Universidade da Amazônia- PPAD e membros do empreendimento da fábrica de chocolate da Dona Nena.

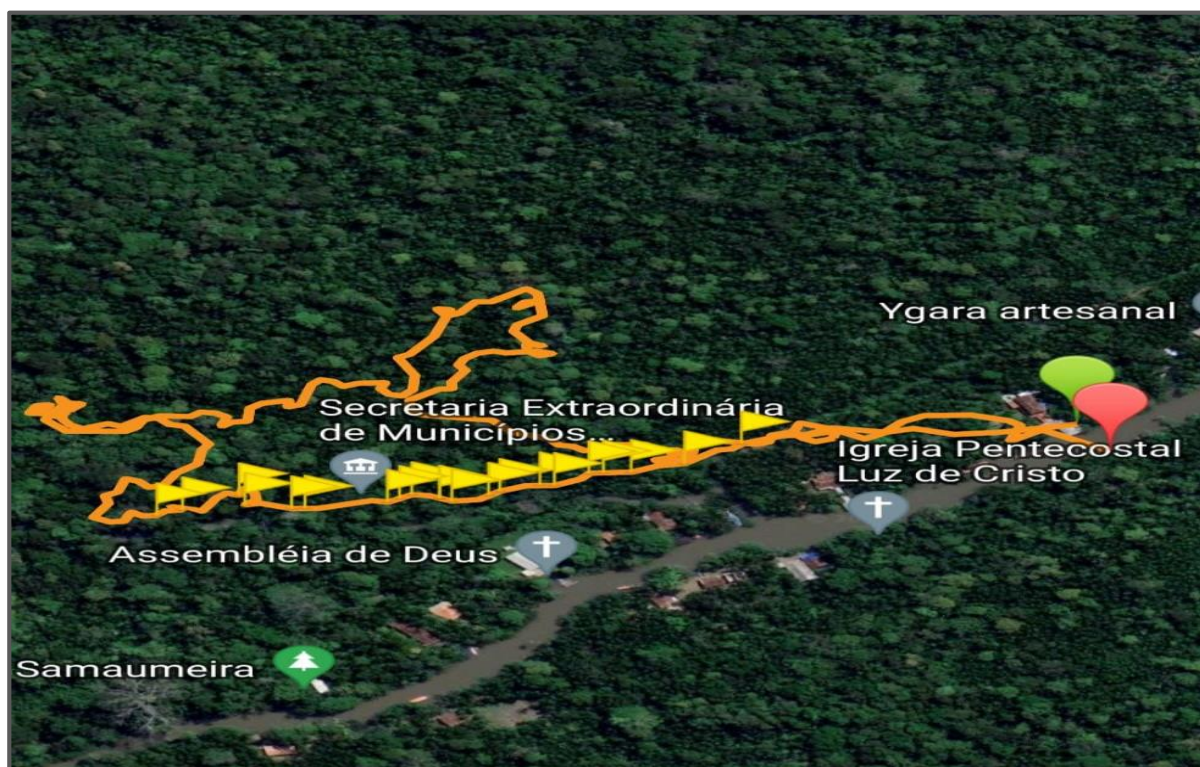
A Ilha do Combu, localizada na parte sul de Belém, é um ambiente que ainda preserva uma Amazônia ribeirinha. Neste local podemos encontrar uma variedade de especialidades que caracterizam o modo produtivo do local que é composto por seringueiros, castanheiros, pupunheiras, cupuaçuzeiros, pescadores, catadores de caranguejo, feirantes, carregadores, lavadeiras, carpinteiros, rezadeiras, professores, enfermeiros entre outros. A ilha é dividida em quatro comunidades: Igarapé Combu, Igarapé Piriquitaquara ou Paciência, Furo de São Benedito e Comunidade Beira Rio. A visita foi iniciada às 9:30 com a travessia de barco para a fábrica de chocolate da dona Nena. Em seguida a equipe deslocou-se para o empreendimento conhecido como Canto dos pássaros localizado em Periquitaquara. O empreendimento Canto dos pássaros tem sua atividade principal voltada para a gastronomia. No referido local nos recebeu o senhor Eronildo Costa, conhecido no local como Nauá.

Considerando que o objetivo da visita foi conhecer/orientar quanto à possibilidade de implementar no empreendimento uma trilha de experiência, o senhor Nauá nos conduziu na trilha na qual foi possível identificar variadas espécies de plantas como andirobeiras, seringueiras, cedro entre outras. O registro de espécies ficou comprometido por conta da forte chuva que ocorreu no momento da execução da visita.

Para a coleta de dados utilizamos o método de caminhamento proposto por Filgueiras et al (1994). Neste processo são traçadas linhas imaginárias no local no qual caminha-se registrando o nome científico de todas as espécies, no caso de nosso estudo, as mais relevantes. Este método é composto por três etapas: reconhecimento da vegetação (Fitofisionomias), elaboração da relação de espécies identificadas e análise dos dados a partir da organização dos itens em tabelas e listas.

Com base no aplicativo gratuito Wikiloc conseguimos registrar os seguintes dados: a trilha tem aproximadamente a extensão de 1,65 km, trilha tipo circular com duração de 1 hora e 14 minutos, acreditamos que este tempo será de maior duração, por conta da chuva não conseguimos mapear toda as espécies relevantes da área.

Figura 20-Mapa da Trilha Periquitaquara



Fonte: Gama, 2023.

Com base na figura 1, observa-se que o ponto em cor verde representa o início da trilha e o ponto vermelho representa o término da mesma. Os pontos em amarelos representam pontos relevantes encontrados. No percurso identificamos 32 pontos relevantes (Pontes, Igarapés e espécies de plantas). Para o estudo consideramos apenas as 17 espécies de plantas, conforme descrito no quadro 7

Quadro 7- Descrição de espécies¹

Ord	Espécie	Usos Tradicionais /Etnoconhecimento
1	Faveira , família do Inga (fixadora de nitrogênio, atrai abelha)	-
2	Andiroba	-
3	Cupuaçu selvagem	-
4	Cupuaçu comum	-
5	Ucuuba	-
5.1	Ucuuba	-
6	Seringueira	-
7	Heliconea	-
8	Cedro	-
3.1	Cupuaçu selvagem	-
9	Mauba	-
10	Mucuuba	-
6.1	Seringueira	-

¹ Espécies coletadas em quantitativo parcial, devido à forte chuva não foi possível registrar o quantitativo total.

Quadro 7- Descrição de espécies (Continuação)

11	Tabereba	-
5.3	Ucuuba	-
12	Tibuaçu	-
13	Capoteiro	-

Fonte: Gama,2023

Observa-se que a comunidade local busca conservar a floresta, de onde se retira parte de seu sustento, praticando atividades de manejo baseadas no saber tradicional passado de pais para filhos. No decorrer da trilha seu Nauá nos informou que quando os caramujos depositam seus ovos em determinada altura do tronco da árvore entende-se que as águas subirão até aquela marcação. É relevante registrar os saberes da comunidade local.

Ao término da trilha foi realizado um breve diálogo no restaurante Canto dos Pássaros no qual consultamos os interessados em saber de que forma a universidade poderia contribuir para a melhoria do empreendimento considerando os pilares econômicos, culturais, ambientais e sociais e se os mesmos concordariam em nos permitir utilizar o espaço para fins de pesquisa acadêmica.

Conclui-se que a participação da comunidade local na formulação de trilhas em áreas de proteção ambiental é relevante visto que com o planejamento e monitoramento as trilhas se tornam importantes instrumentos para a preservação de ambientes naturais uma vez que geram ao visitante o contato com o meio ambiente tornando-o um cidadão favorável à restauração e preservação ambiental.

A visita encerrou-se as 17:00h e nos deslocamos para a cidade de Belém-Pa.

Referências

FILGUEIRAS, T. S.; BROCHADO, A. L.; NOGUEIRA, P.E.; GUALA II, G. F. **Caminhamento – um método expedito para levantamentos florísticos qualitativos**. Cadernos de Geociências, v.2, n.4, p.39–43, 1994. Disponível em: https://cdn.atenaeditora.com.br/artigos_ane-xos/cap2_be6e6e396172d5b2fbacf19ce31ad935e802ac77.pdf. Acessado em: 20/03/2023.

APÊNDICE G – Diário de campo referente a visita realizada ao QAF da empresa Filha do Combu Chocolates

1-Participantes

A presente visita realizada na ilha do Combu-Pa em 12/05/2023 teve como participantes o professor Dr. Mário Carvalho do PPAD/UNAMA, Paulo Gama e Ana Paula ambos alunos de mestrado em Administração da Universidade da Amazônia- PPAD.

2-Local

A atividade em questão foi realizada na Ilha do Combu-PA, no quintal da fábrica de chocolate da Dona Nena. O quintal agroflorestal (QAF) é compreendido como um sistema tradicional de uso da terra, implantado nas áreas contíguas às residências, ou seja, um modelo de produção empregado por famílias que residem em zonas rurais, periurbanas e urbanas. Os QAFs são constituídos por várias espécies agrícolas e florestais. (CONSTANTIN, 2005; SABLAYROLLES e ANDRADE, 2009).

A visita foi iniciada às 9:30 com a travessia de barco para a fábrica de chocolate da dona Nena.

3-Objetivo

A visita teve como objetivo dar continuidade ao mapeamento de espécies que compoem o QAF da fábrica de chocolate da dona Nena iniciado em 05/06/2023. A coleta não pode ser finalizada por conta da maré alta.

Para a coleta de dados utilizamos o método de caminhamento proposto por Filgueiras et al (1994). Neste processo são traçadas linhas imaginárias no local no qual caminha-se registrando o nome científico de todas as espécies, no caso de nosso estudo, as mais relevantes. Este método é composto por três etapas:

- reconhecimento da vegetação (Fitofisionomias);
- elaboração da relação de espécies identificadas;
- análise dos dados a partir da organização dos itens em tabelas e listas.

Para o mapeamento foi utilizado o aplicativo gratuito Wikiloc.

Na visita em questão conseguimos registrar apenas as 21 espécies de plantas, conforme descrito no quadro 6:

Quadro 6- Descrição de espécies² (Caminhada ecológica)

Ord	Espécie	Usos Tradicionais /Etnococnhecimento
1	Horta	-
2	Araça Boi	-
3	Araça Goiaba	-
4	Açaí	-
5	Urucum	-
6	Andiroba	-
7	Seringueira	-
8	Ucuuba	-
9	Taninbuca	-
10	Capoteiro	-
11	Cedro	-
12	Limão Galego	-
13	Murumuru	-
14	Paxiuba	-
15	Maúba	-
16	Cacau Jacaré	-
17	Guarumã	-
18	Cacau	-
19	Samaúma	-
20	Pupunha	-
21	Cupuaçu	-
22	Cana de Açúcar	-
23	Casa de fermentação	-
24	Estufa	-
25	Barcaça	-
26	Tanque de Evapotranspiração- TVAP	-

Fonte: Gama,2023

A visita encerrou-se as 13:00h com o deslocamento para a cidade de Belém-Pa.

Referências

CONSTANTIN, A. A. Quintais agroflorestais na visão dos agricultores de Imaruí-SC. 2005. 120 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

² Espécies coletadas em quantitativo parcial, devido à forte chuva não foi possível registrar o quantitativo total.

APÊNDICE H – Diário de campo referente a visita realizada ao restaurante Canto dos Passáros

1-Participantes

A presente visita realizada na ilha do Combu-Pa em 21/05/2023 teve como participantes o professor Dr. Mário Carvalho do PPAD/UNAMA, Paulo Gama e Ana Paula (Guia Local) ambos alunos de mestrado em Administração da Universidade da Amazônia- PPAD.

2-Local

A atividade em questão foi realizada na Iha do Combu-pa, no quintal da fábrica de chocolate da Dona Nena. O quintal agroflorestal (QAF) é compreendido como um sistema tradicional de uso da terra, implantado nas áreas contíguas às residências, ou seja, um modelo de produção empregado por famílias que residem em zonas rurais, periurbanas e urbanas. Os QAFs são constituídos por várias espécies agrícolas e florestais. (CONSTANTIN, 2005; SABLAYROLLES e ANDRADE, 2009).

A visita foi iniciada às 9:30 com a travessia de barco para a fábrica de chocolate da dona Nena.

3-Objetivo

A finalidade da visita era prosseguir com a identificação das espécies que fazem parte do quintal agroflorestal (QAF) da fábrica de chocolate da Dona Nena. O processo teve início em 12 de junho de 2023. Seguindo as diretrizes do Professor Dr. Mário Carvalho, foi necessário incluir na lista as espécies relevantes para a elaboração do itinerário conhecido como Caminhada Ecológica não catalogadas na visita anterior. Durante essa etapa, fomos acompanhados pela guia Ana Paula, que nos forneceu explicações sobre as aplicações práticas de cada espécie dentro do contexto da Ilha do Combu-PA.

Para a coleta de dados utilizamos o método de caminhamento proposto por Filgueiras et al (1994). Neste processo são traçadas linhas imaginárias no local no qual caminha-se registrando o nome científico de todas as espécies, no caso de nosso estudo, as mais relevantes. Este método é composto por três etapas:

- Reconhecimento da vegetação (Fitofisionomias);

- Elaboração da relação de espécies identificadas;
- Análise dos dados a partir da organização dos itens em tabelas e listas.

Para o mapeamento foi utilizado o aplicativo gratuito Wikiloc.

Na visita conseguimos registrar mais 17 espécies de plantas, conforme descrito no quadro 7.

Quadro 7- Descrição de espécies roteiro Caminhada ecológica

Ord	Espécie	Usos Tradicionais /Etnoc- nhecimento
1	Horta	-
2	Araça Boi	-
3	Araça Goiaba	-
4	Açaí	-
5	Urucum	-
6	Andiroba	-
7	Seringueira	-
8	Ucuuba	-
9	Taninbuca	-
10	Capoteiro	-
11	Cedro	-
12	Limão Galego	-
13	Murumuru	-
14	Paxiuba	-
15	Maúba	-
16	Cacau Jacaré	-
17	Guarumã	-
18	Cacau	-
19	Samaúma	-
20	Pupunha	-
21	Cupuaçu	-
22	Cana de Açúcar	-
23	Casa de fermentação	Tecnologia Social
24	Estufa	Tecnologia Social
25	Barçaça	Tecnologia Social
26	Tanque de Evapotranspiração- TVAP	Tecnologia Social
27	Aninga	Espécies inclusas
28	Mututi	Espécies inclusas
29	Mangueira	Espécies inclusas
30	Caxinguba	Espécies inclusas
31	Assacu	Espécies inclusas

Quadro 7- Descrição de espécies roteiro Caminhada ecológica (Continuação)

32	Coqueiro	Espécies inclusas
33	Ajiru	Espécies inclusas
34	Ajiru Rosa	Espécies inclusas
35	Ipê	Espécies inclusas
36	Cipo Alho	Espécies inclusas
37	Inga	Espécies inclusas
38	Vindica	Espécies inclusas
39	Goiabeira	Espécies inclusas
40	Laranja da terra	Espécies inclusas
41	Bacuri	Espécies inclusas
42	Ameixa	Espécies inclusas
43	Biriba	Espécies inclusas

Fonte: Dados da pesquisa,2023

A visita encerrou-se as 13:00h com o deslocamento para a cidade de Belém-Pa.

Referências

CONSTANTIN, A. A. Quintais agroflorestais na visão dos agricultores de Imaruí-SC. 2005. 120 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

APÊNDICE I – Diário de campo referente a visita realizada ao restaurante Canto dos Passáros

1-Participantes

A visita realizada na Ilha do Combu, no Pará, em 27/05/2023, contou com a presença de diversos participantes. Entre eles estavam o Dr. Mário Carvalho, professor do Programa de Pós-Graduação em Administração (PPAD) da Universidade da Amazônia (UNAMA), juntamente com os alunos de mestrado Paulo Gama e Ana Paula, além do aluno de doutorado Álvaro, todos matriculados no mesmo programa.

Também participou da atividade a senhora Prazeres, representando o restaurante Eco Saudosa Maloca. Por fim, registrou-se a presença de um grupo de pessoas selecionadas para um treinamento e processo de seleção de condutores de turismo, que desempenharam um papel importante na visita.

2-Local

A atividade em foco ocorreu na Ilha do Combu, localizada no estado do Pará, especificamente no quintal do restaurante Eco Saudosa Maloca. O quintal agroflorestal (QAF) é conceituado como um sistema tradicional de uso da terra, estabelecido nas áreas próximas às residências, ou seja, um modelo de produção adotado por famílias que habitam regiões rurais, periurbanas e urbanas. Os QAFs são compostos por uma variedade de espécies agrícolas e florestais (CONSTANTIN, 2005; SABLAYROLLES e ANDRADE, 2009).

A visita foi iniciada às 8:00 com a travessia de barco para restaurante supracitado.

3-Objetivo

A visita teve como objetivo primordial a realização de um diagnóstico das operações do restaurante Eco Saudosa Maloca. Além disso, incluiu a exploração do quintal agroflorestal vinculado ao restaurante, com o propósito de desenvolver estratégias para mapear as espécies de árvores relevantes que compõem esse ambiente, visando à criação de novos roteiros de trilhas. A condução da trilha ficou a cargo da senhora Prazeres, que durante a caminhada explicou detalhes sobre as espécies de árvores predominantes na área e compartilhou informações sobre a cultura local.

Durante a visita, pudemos observar como o empreendimento conduz o treinamento de seus guias turísticos. Nessa oportunidade, ficou evidente a aplicação de diversos conceitos, incluindo a economia criativa, o turismo de experiência, estratégias de cooperação, bem como a exploração de saberes técnicos e ancestrais. Além disso, foram abordadas questões relacionadas às cadeias de valor, como aquelas associadas aos produtos como açaí, cacau, pupunha e cupuaçu, entre outros.

Para a coleta de dados utilizamos o método de caminhamento proposto por Filgueiras et al (1994). Neste processo são traçadas linhas imaginárias no local no qual caminha-se registrando o nome científico de todas as espécies, no caso de nosso estudo, as mais relevantes. Este método é composto por três etapas:

- reconhecimento da vegetação (Fitofisionomias);
- elaboração da relação de espécies identificadas;
- análise dos dados a partir da organização dos itens em tabelas e listas.

Neste primeiro momento nos limitamos em realizar apenas o reconhecimento da vegetação local e conhecimento da área.

Foi possível constatar que o restaurante integra tecnologias sociais em sua operação, no caso o uso de biodigestores. A visita encerrou-se as 12:00h com o deslocamento para a cidade de Belém-PA.

Figura 21- Registro fotográfico Eco restaurante Vida Caboca



Fonte: Dados da pesquisa, 2023

Referências

CONSTANTIN, A. A. Quintais agroflorestais na visão dos agricultores de Imaruí-SC. 2005. 120 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

APÊNDICE J – Diário de campo referente a visita realizada ao restaurante Canto dos Passáros

1-Participantes

A visita realizada na Ilha do Combu-PA, em 02/06/2023, contou com a presença de diversos participantes. Entre eles estavam o Dr. Mário Carvalho, professor do Programa de Pós-Graduação em Administração (PPAD) da Universidade da Amazônia (UNAMA), juntamente com os alunos de mestrado Paulo Gama e Ana Paula, todos matriculados no mesmo programa. Também participou da atividade o senhor Nauá, proprietário do restaurante Canto dos Pássaros.

2-Local

A atividade em foco ocorreu na Ilha do Combu, localizada no estado do Pará, especificamente no quintal do restaurante Canto dos Pássaros. O quintal agroflorestal (QAF) é conceituado como um sistema tradicional de uso da terra, estabelecido nas áreas próximas às residências, ou seja, um modelo de produção adotado por famílias que habitam regiões rurais, periurbanas e urbanas. Os QAFs são compostos por uma variedade de espécies agrícolas e florestais (CONSTANTIN, 2005; SABLAYROLLES e ANDRADE, 2009). A visita foi iniciada às 8:00 com a travessia de barco para restaurante supracitado.

3-Objetivo

A visita teve como objetivo realizar um diagnóstico para elaboração de roteiros/trilhas no quintal agroflorestal (QAF) do restaurante Canto dos pássaros. A caminhada realizada no QAF vinculado ao restaurante, teve como propósito analisar a área e propor estratégias para mapeamento e escolhas das espécies de árvores relevantes para a composição da trilha. A condução da atividade ficou a cargo do senhor Noá que durante a caminhada explicou detalhes de como seria construído o percurso da trilha. No decorrer da atividade, junto com Ana Paula, foi possível identificar de forma preliminar espécies de árvores que poderão ser registradas para inclusão no roteiro. Ficou evidente no diálogo com os participantes da atividade que reconhecer e valorizar o componente biocultural das espécies de árvores em quintais agroflorestais é crucial para a promoção da sustentabilidade ambiental, cultural e econômica na Ilha do Combu-PA, além de contribuir para a conservação da biodiversidade.

Para a coleta de dados utilizamos o método de caminhamento proposto por Filgueiras et al (1994). Neste processo são traçadas linhas imaginárias no local no qual caminha-se registrando o nome científico de todas as espécies, no caso de nosso estudo, as mais relevantes. Este método é composto por três etapas:

- Reconhecimento da vegetação (Fitofisionomias);
- Elaboração da relação de espécies identificadas;
- Análise dos dados a partir da organização dos itens em tabelas e listas.

Na visita conseguimos registrar de forma preliminar 24 espécies de plantas, conforme descrito no quadro 8:

Quadro 8- Descrição de espécies (Restaurante Canto dos Pássaros)

Ord	Espécie	Usos Tradicionais /Etnoconhecimento
1	CEDRO	-
2	ANDIROBA	-
3	TAPEREBÁ	-
4	CUPUAÇU	-
5	SERINGA	-
6	ARAÇA	-
7	JENIPAPO	-
8	PRACAXI	-
9	UCUUBA	-
10	CAXINGUBA	-
11	CACAU JACARÉ	-
12	FRUTA PÃO	-
13	JAMBO	-
14	CUPUAÇU	-
15	MAÚBA	-
16	PUPUNHA	-
17	CAPOTEIRO	-
18	CIPO CEBOLEIRA	-
19	BREU BRANCO	-
20	JARAÚ	-
21	INGÁ	-
22	GUARUMÃ	-
23	JACITARA	-

Fonte: Dados da pesquisa,2023

A visita encerrou-se as 12:00h com o deslocamento para a cidade de Belém.

Referências

CONSTANTIN, A. A. Quintais agroflorestais na visão dos agricultores de Imaruí-SC. 2005. 120 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

APÊNDICE K – Diário de campo referente ao Inventário realizado no QAF da Filha do Combu Chocolates

1-Participantes

A visita realizada na Ilha do Combu-PA, em 18/07/2023, contou com a presença do Professor Dr. Mário Carvalho, professor do Programa de Pós-Graduação em Administração (PPAD) da Universidade da Amazônia (UNAMA), juntamente com o professor Dr. Seidel da Universidade do Estado do Pará-UEPA, o taxonomista, Sr. Beleza do Museo Emílio Goeldi e os alunos de mestrado Paulo Gama do PPAD/UNAMA e Bianca da UEPA.

2-Local

A atividade ocorreu na Ilha do Combu, localizada no estado do Pará, especificamente no quintal agroflorestal de Dona Nena. O quintal agroflorestal (QAF) é conceituado como um sistema tradicional de uso da terra, estabelecido nas áreas próximas às residências, ou seja, um modelo de produção adotado por famílias que habitam regiões rurais, periurbanas e urbanas. Os QAFs são compostos por uma variedade de espécies agrícolas e florestais (CONSTANTIN, 2005; SABLAYROLLES e ANDRADE, 2009).

A visita foi iniciada às 8:00 com a travessia de barco para restaurante supracitado.

3-Objetivo

A visita teve como objetivo revisar os dados coletados anteriormente com respaldo do taxonomista. Os dados equivocados foram identificados e corrigidos possibilitando dados validados para a elaboração de novos roteiros/ trilhas no quintal agroflorestal de Dona Nena considerando as estratégias direcionadas para a sustentabilidade. A condução da atividade ficou a cargo do taxinomista que durante a caminhada analisou os dados apresentados in loco. No decorrer da atividade foram corrigidas algumas informações como nome científico de espécies de vegetais e registrado novas espécies não relacionadas nas visitas anteriores. Para a atividade utilizou-se o método de caminhamento proposto por Filgueiras et al (1994). Neste processo são traçadas linhas imaginárias no local no qual caminha-se registrando o nome científico

de todas as espécies, no caso de nosso estudo, as mais relevantes. Este método é composto por três etapas:

- Reconhecimento da vegetação (Fitofisionomias);
- Elaboração da relação de espécies identificadas;
- Análise dos dados a partir da organização dos itens em tabelas e listas.

A visita encerrou-se as 12:00h com o deslocamento para a cidade de Belém-Pa.

APÊNDICE L – Diário de campo referente ao Inventário realizado no QAF da Filha do Combu Chocolates

1-Participantes

A visita realizada na Ilha do Combu-PA, em 20/10/2023, contou com a presença do Professor Dr. Mário Carvalho, professor do Programa de Pós-Graduação em Administração (PPAD) da Universidade da Amazônia (UNAMA), juntamente com o taxonomista, Sr. Beleza do Museu Emílio Goeldi e os alunos de mestrado Paulo Gama e Ana Paula, ambos do PPAD/UNAMA.

2-Local

A atividade ocorreu na Ilha do Combu, localizada no estado do Pará, especificamente no quintal agroflorestal de Dona Nena. O quintal agroflorestal (QAF) é conceituado como um sistema tradicional de uso da terra, estabelecido nas áreas próximas às residências, ou seja, um modelo de produção adotado por famílias que habitam regiões rurais, periurbanas e urbanas. Os QAFs são compostos por uma variedade de espécies agrícolas e florestais (CONSTANTIN, 2005; SABLAYROLLES e ANDRADE, 2009).

A visita foi iniciada às 8:00 com a travessia de barco para o local supracitado.

3-Objetivo

A visita teve como objetivo realizar os inventários do QAF (Quintal Dona Nena) a fim de coletar dados para anexar ao processo para a certificação Orgânico Brasil, processo importante considerando as estratégias empregadas pelo empreendimento direcionadas para a sustentabilidade. A condução da atividade ficou a cargo do taxonomista que durante a caminhada registrou as espécies de plantas nas áreas determinadas.

No Brasil, a certificação orgânica é um processo conduzido por organizações credenciadas que garantem que os produtos agrícolas e alimentos atendam aos padrões estabelecidos para a produção orgânica. A certificação orgânica no Brasil envolve a avaliação de diversas práticas agrícolas, garantindo que os agricultores adotem métodos sustentáveis, evitando o uso de produtos químicos sintéticos e respeitando os princípios ecológicos. O processo para adquirir o selo possui várias etapas

e pode ser realizado por uma certificadora credenciada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Essa certificadora deve assegurar que o alimento e seus processos seguem as boas práticas de agricultura orgânica. Com o processo de certificação dos processos do empreendimento, produtores e processadores são inspecionados e orientados conforme as normas de produção orgânica. Neste sentido, o consumidor assegura-se de adquirir um alimento livre de contaminação química, cujo processo de produção está em conformidade com práticas que respeitam ao meio ambiente (BRASILBIO, 2011).

A certificação, segundo a definição de Zylbersztajn (2003), consiste nos atributos de um produto, processo ou serviço, assegurando que este esteja em conformidade com normas predefinidas. Esse processo abrange padrões estabelecidos em esferas privadas, públicas, nacionais ou internacionais, sendo conduzido por um órgão certificador com autoridade para monitorar e, se necessário, excluir. No âmbito da coordenação vertical das cadeias produtivas, a certificação visa garantir a qualidade dos produtos, alinhando-se com as necessidades e preferências específicas dos consumidores.

Portanto, a certificação além de validar a qualidade e conformidade dos produtos ou serviços com as leis vigentes, impacta positivamente na imagem do empreendimento Vida Caboca Experiências- Filha do Combu, pois esta certificação contribui para novas oportunidades de negócios e confirmam o compromisso deste com o desenvolvimento de novas estratégias baseadas em práticas sustentáveis e responsáveis nas operações executadas na APA-Combu-PA.

Referências

BRASILBIO. Associação Brasileira de Orgânicos.2003.

CONSTANTIN, A. A. Quintais agroflorestais na visão dos agricultores de Imaruí-SC. 2005. 120 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

ZYLBERSZTAJN, D.; ECARE, R.E. Gestão da Qualidade. Nos Agronegócios. São Paulo: Atlas, 2003.