



Augusto Sérgio Dantas de Sales; Caio Nadilson da Silva Nascimento;
Ana Karlla Magalhães Nogueira.

INTRODUÇÃO

A água é fonte de vida e um recurso essencial para a sobrevivência de todos os seres vivos, sendo fundamental para o desenvolvimento das atividades humanas e para o equilíbrio dos ecossistemas. No contexto da agricultura familiar, o agronegócio se fortalece quando aliado à conservação ambiental, garantindo que a produção seja sustentável e lucrativa a longo prazo. No Sítio Pompeu, essa preservação é guiada pelo respeito à Lei nº 12.651/2012 (Código Florestal), que estabelece normas sobre a proteção da vegetação nativa e das áreas de preservação permanente para manter o equilíbrio hídrico. O manejo adequado na produção da farinha é um exemplo de como o saber empírico do produtor, unido às normas ambientais, agrega valor ao produto final. Quando a terra e a água são bem cuidadas, o bem-estar coletivo da vizinhança é assegurado, provando que o respeito às leis não é um obstáculo, mas a garantia de que haverá recursos para as próximas gerações.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados revelam que a percepção hídrica do proprietário do Sítio Pompeu é pautada na conscientização sobre a Área de Preservação Permanente (APP). Essa visão reflete diretamente na qualidade da produção de farinha, uma vez que a preservação das nascentes garante o suprimento de água limpa necessário para as etapas de lavagem e processamento da mandioca, agregando valor ao produto final. Além disso, identificou-se uma relevante visão social, onde o compartilhamento do recurso com a comunidade próxima fortalece os laços de vizinhança e o bem-estar coletivo. Conclui-se que o cumprimento das normas do Código Florestal e o saber empírico do produtor asseguram a sustentabilidade, demonstrando que a conservação ambiental é o alicerce para a continuidade da atividade econômica e a reprodução social da família rural na Amazônia.

MATERIAL E MÉTODOS

A pesquisa ocorreu no Sítio Pompeu, em Peixe-Boi/PA, no nordeste paraense, por meio de uma abordagem qualitativa (estudo de caso). A coleta de dados utilizou uma entrevista com 20 perguntas aplicada ao proprietário da área. O objetivo foi analisar como a união entre o saber empírico e as normas ambientais (Código Florestal) favorece a sustentabilidade hídrica, agrega valor à produção de farinha e garante o bem-estar coletivo e ambiental para as futuras gerações.

CONCLUSÃO

A investigação evidenciou que a convergência entre o saber empírico e o cumprimento das normas ambientais potencializa benefícios que transcendem a produção, agregando valor ao produto final (farinha) e promovendo o bem-estar coletivo. Identificou-se um elevado compromisso social e moral por parte do proprietário, cujo conhecimento tradicional direciona as práticas de manejo de forma assertiva, suprimindo a ausência de formação técnica.

A preservação ambiental é um mecanismo garantidor da preservação dos recursos hídricos, do solo e da segurança alimentar para as gerações futuras.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Lei nº 12.651, de 25 de maio de 2012. Dispõe sobre a proteção da vegetação nativa (Código Florestal). Brasília, DF, maio 2012

SANTANA, Antônio Cordeiro de. *O agronegócio na perspectiva do crescimento econômico, com inclusão social e sustentabilidade ambiental na Amazônia*. Belém: Editora Conhecimento Livre, 2021.

SOUZA, Joana Maria Leite de et al. *Boas Práticas de Fabricação de Farinha de Mandioca*. Brasília, DF: Embrapa, 2017