

BOAS

PRÁTICAS

DE

FABRICAÇÃO

Dados para catalogação na fonte
Setor de Processamento Técnico Biblioteca
IFPA - Campus Castanhal

- M294 Manual de boas práticas de fabricação durante o processamento do açaí no Estado do Pará / João Paulo de Melo Lins, Fernanda Hillary Duarte dos Santos, Joseli da Luz de Figueiredo, Maike Nascimento da Silva, Bueno Roger da Silva Santos, José Moisés de Oliveira e Oliveira; organizadores Tatiana Pará Monteiro de Freitas, Maria Regina Sarkis Peixoto Joele, Suely Cristina Gomes de Lima; colaboradores Ingryd Rodrigues Martins, Rayssa Silva dos Santos; ilustração de Bueno Roger da Silva Santos, José Moisés de Oliveira e Oliveira. – Castanhal: IFPA; ENACTUS, 2021.
27 p. ; il.

ISBN:978-65-87415-30-7

1. Açaí – Processamento - Pará. 2. Açaí – Fabricação – Pará. I. Lins, João Paulo de Melo. II. Santos, Fernanda Hillary Duarte dos. III. Figueiredo, Joseli da Luz de. IV. Silva, Maike Nascimento da. V. Santos, Bueno Roger da Silva. VI. Oliveira, José Moisés de Oliveira e. VII. Freitas, Tatiana Pará Monteiro de, (org.). VIII. Joele, Maria Regina Sarkis Peixoto (org.). IX. Lima, Suely Cristina Gomes de (org.). X. Martins, Ingryd Rodrigues (colab.). XI. Santos, Rayssa Silva dos (colab.)

CDD: 634.6098115



O trabalho MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DURANTE O PROCESSAMENTO DO AÇAÍ NO ESTADO DO PARÁ de João Paulo de Melo Lins, Fernanda Hillary Duarte dos Santos, Joseli da Luz de Figueiredo, Maike Nascimento da Silva, Bueno Roger da Silva Santos, José Moisés de Oliveira e Oliveira está licenciado com uma Licença [Creative Commons - Atribuição 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Baseado no trabalho disponível em https://drive.google.com/file/d/1OuNt8yDhoij5-tE7M_W-o3hKADfOyYar/view?usp=sharing.

AUTORES

João Paulo de Melo Lins

Fernanda Hillary Duarte dos Santos

Joseli da Luz de Figueiredo

Maike Nascimento da Silva

Bueno Roger da Silva Santos

José Moisés de Oliveira e Oliveira

ORGANIZADORAS

Tatiana Pará Monteiro de Freitas

Maria Regina Sarkis Peixoto Joele

Suely Cristina Gomes de Lima

COLABORADORES

Ingryd Rodrigues Martins

Rayssa Silva dos Santos

ILUSTRADORES

Bueno Roger da Silva Santos

José Moisés de Oliveira e Oliveira

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DURANTE O PROCESSAMENTO DO AÇAÍ NO ESTADO DO PARÁ

TIME ENACTUS CASTANHAL

Ana Flávia Lopes Lima
Ana Kézia Farias de Sousa
Antonio Elison da Silva
Artur da Silva Damasceno
Beatriz Yngride Barbosa Ribeiro
Brennda Monteiro Cavalcante
Bruna Camila Nunes de Oliveira
Bueno Roger da Silva Santos
Carolina Araújo Figueiredo
Gleiciane Pires da Silva
Heluá Sousa Reis

Jameles Silva de Sousa
Jheymeson Costa Loureiro
José Moisés de Oliveira e Oliveira
Joseli da Luz de Figueiredo
Karoline Brito da Silva
Maria Aldisolene Cruz de Sales
Maria Dolores Reis do Nascimento
Marcos Vinicius Cordeiro Conceição
Marlucia Sousa Viana
Luciane Santa Rosa Barroso

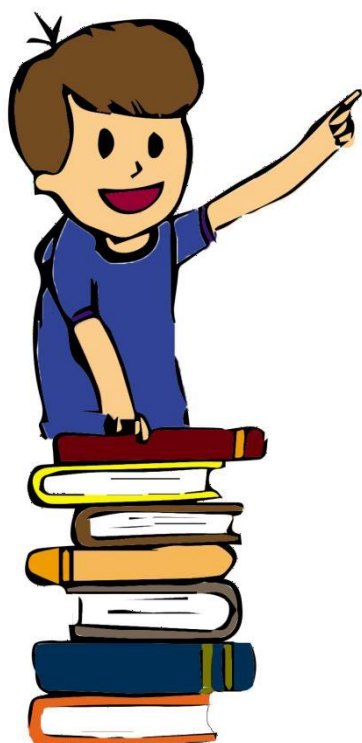
PROFA. MSC. Tatiana Pará Monteiro de Freitas
CONSELHEIRA ENACTUS

APOIO

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	4
O que é o açaí?	4
A importância do açaí para o paraense	4
IMPLEMENTAÇÃO DO BPF NO PROCESSAMENTO DO AÇAÍ.....	6
O objetivo das BPF	6
A importância da sua implementação.....	7
A qualidade da matéria-prima.....	7
Conhecendo o fornecedor.....	8
Cuidados com a pós-colheita.....	9
O transporte do Fruto.....	10
Edifícios e instalações do local de processamento	10
Equipamentos e utensílios	17
Manipuladores envolvidos no processamento	18
Etapas de produção do vinho de açaí.....	21
REFERÊNCIAS	27

APRESENTAÇÃO



O que é o açaí?

O açaí é uma fruta típica da Região Amazônica retirada da palmeira tropical, possui uma grande importância econômica, social e cultural, seja como alimento básico da população local que além de possuir potencial de mercado, se apresenta entre as dez frutas mais consumidas no Brasil.

A importância do açaí para o paraense

O açaí apresenta uma grande importância em procura e aceitação por parte da população da Região Norte, em especial da população paraense, observando que o açaí é uma das principais atividades econômicas do Estado do Pará, pois, concentra 95% da produção nacional e exportação do produto. Interessante ressaltar que a tradição em consumir o açaí é uma herança cultural originária de costumes indígenas.

Devido a grande demanda do produto em mercados locais, nacionais e internacionais, torna-se importante a implementação do manual de Boas Práticas de Fabricação, durante todo o processamento do açaí, para garantir a padronização de todo o processo produtivo, desde a colheita até a sua comercialização, contribuindo para um produto de qualidade e seguro para o consumidor final.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DURANTE O PROCESSAMENTO DO AÇAÍ

Qual o objetivo das BPF?

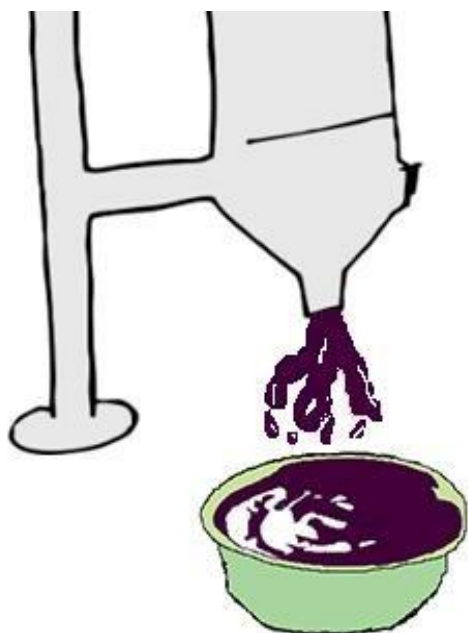


O termo boas práticas, é um termo de origem inglesa, “best practices”, que significa um conjunto de técnicas, processos, procedimentos e atividades identificadas, utilizados como sendo os melhores métodos para se alcançar o mérito, eficácia e sucesso na realização de uma determinada tarefa.

Sendo assim, este conjunto de práticas é aplicado no processo de produção, desde a matéria-prima até o produto finalizado. Assim, podem ser classificadas como BPF todas as práticas de produção e manuseio de alimentos, levando-se em consideração a cadeia logística do processo.

Por que é importante a implementação do BPF no processamento do açaí?

O programa de BPF tem por principal objetivo garantir que os consumidores recebam alimentos e outros produtos de alta qualidade. As BPF podem ainda auxiliar na padronização dos



processos, que além de contribuir com a regulamentação do seu negócio também pode reduzir gastos e a otimização dos processos internos das empresas, assim como na redução de riscos de contaminação e mistura indevida de determinados produtos.

Diante disso, a seguir vamos esclarecer como funciona esses processos que fazem toda a diferença para a obtenção de um produto seguro e de qualidade.

A qualidade da matéria-prima

Um dos riscos de contaminação da matéria-prima podem ocorrer durante as etapas de colheita e pós-colheita do fruto, onde também devem estar incluídas as Boas Práticas, pois todos os cuidados com o manejo devem ser levados em consideração.

Algumas observações devem ser realizadas pelo comprador em relação as condições do fruto: limpeza, consistência, gosto, cheiro, assim como, verificação da embalagem em que está recebendo o fruto do açaí pelo fornecedor, as boas condições de uso, e se ela realmente está protegendo o fruto (FREITAS, 2001).

Conhecendo o fornecedor



O açaí, é um fruto perecível e seu apodrecimento acontece de forma acelerada durante o acondicionamento e transporte em condições precárias, induzindo a uma diminuição da durabilidade do fruto, que não resiste mais do que 12 horas, mesmo em ambiente refrigerado.

Diante disso, para a obtenção de um produto de excelência e de qualidade torna-se necessário fazer uma pesquisa de mercado para verificar se o fornecedor atende aos requisitos estipulados, para assim obter as melhores matérias-primas e ingredientes para o processo.

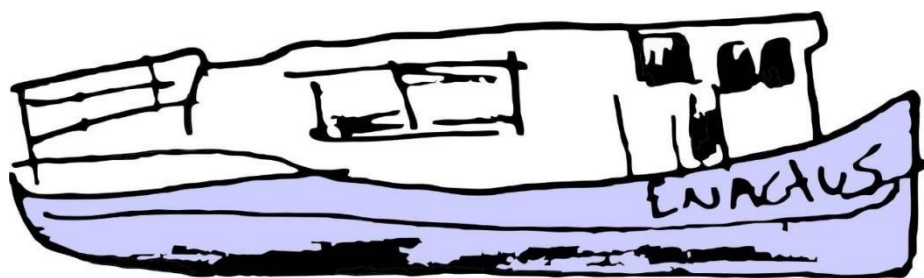
Cuidados com a pós-colheita do fruto

O fruto é um alimento perecível e sua vida útil é muito curta, exigindo, assim, tratamento pós-colheita adequado. Diante disso, requisitos rigorosos devem ser aplicados neste processo como: A debulha, que consiste na retirada dos frutos dos cachos, deve ser realizada sobre lonas e o fruto depositado em basquetas ou outros recipientes. O que evitará o contato direto com sujidades, micro-organismo entre outros. Ainda durante o processo de debulha do fruto, deverá ser realizada uma seleção, os frutos que apresentarem integridade física e química comprometida deverá ser descartados junto com outros materiais estranhos encontrados. Após este processo os frutos deverão ser armazenados em basquetas em cima de pallets ou estrados para evitar contato direto com o chão. Os locais de armazenamento devem ser arrejados e com pouca incidência de luz para manter a integridade original do fruto e evitar seu ressecamento.



O transporte do Fruto

O fruto normalmente é transportado em barcos ou caminhões pelo período da manhã devido a temperatura ser mais baixa. É também importante salientar que os meios utilizados para o transporte não podem ter a presença de animais e nem ser efetuado o transporte de outro produto. Ainda durante o transporte o produto deve ser empilhado de forma correta para evitar danos físicos. Diante disso, as basquetas são mais utilizadas para o armazenamento, pois, possibilita a circulação de ar e possibilitar a fácil organização do produto. Após a debulha o fruto deve ser entregue e processado pelo período máximo de 12 horas.



Edifícios e instalações do local de processamento

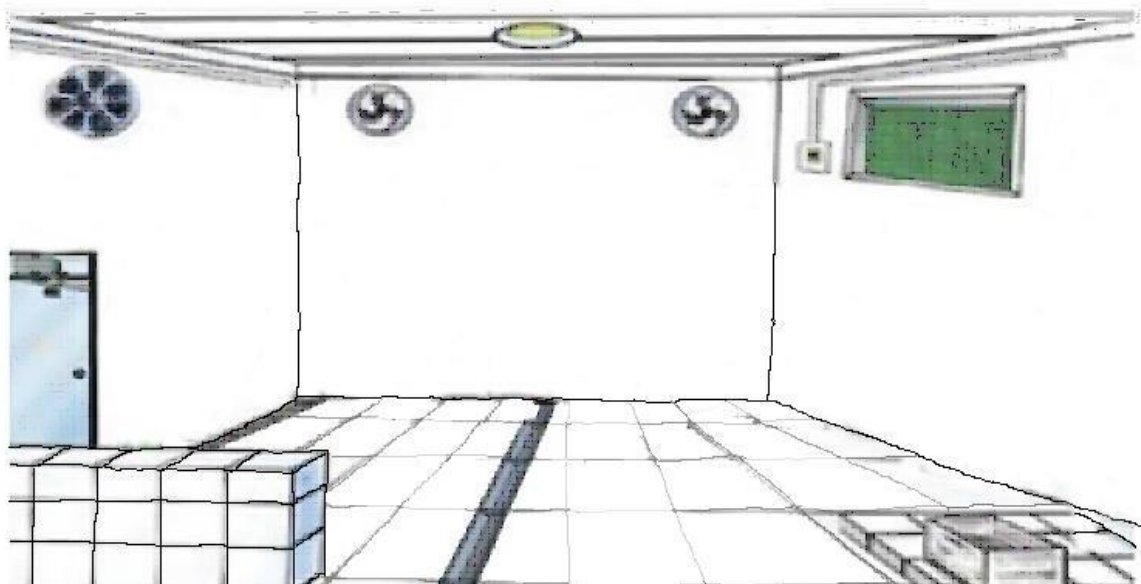
O local de produção deve ser em alvenaria e atender todos os respectivos critérios de instalações. A área externa compreende o “ambiente mais sujo” em que o açaí será recepcionado. Diante disso, os locais de armazenamentos de lixos devem possuir uma distância segura do local de produção, além de ser feito a sua limpeza constantemente para evitar pragas, roedores e animais. Nessa área o fruto será recebido e passará pela lavagem e descanso para o seu amolecimento.

De acordo com a RDC nº 216 de 2014 o acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos e não possuir abertura para o setor de processamento.

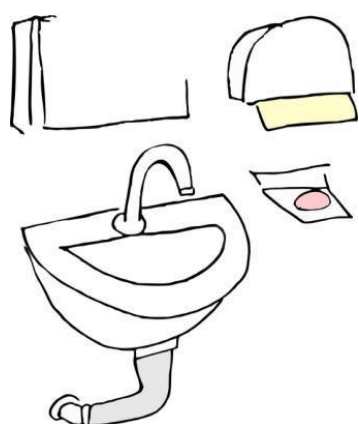
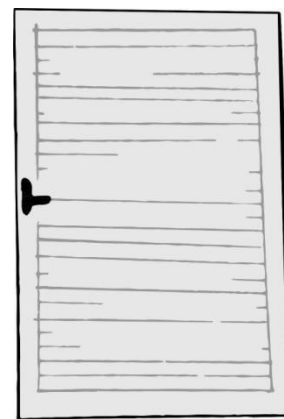
As instalações físicas internas como piso, parede e teto (forrado com material resistente e de cor clara) devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.

Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

As instalações devem ser abastecidas de água corrente de boa qualidade, tanto para o beneficiamento na produção do açaí como para a higienização do local e limpeza dos equipamentos e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.



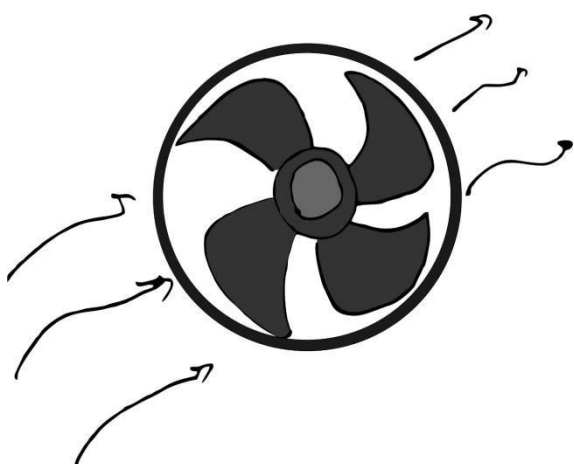
As janelas e portas (portas com abertura máxima de 1,0 cm do piso) devem ser de material impermeável, lisos que possibilite limpeza, além de possuir fechamento automático. As janelas ainda precisarão ter grades de proteção externas (com abertura igual ou menor a 2,0 mm) para evitar entradas de pragas.



Lavatórios, para higienização de mãos, na área de manipulação são essenciais e indispensáveis. Devem possuir dispensador de sabão neutro, sanitizantes, porta papel toalha descartável, lixeira com acionamento de pedal.

Iluminação e instalações elétricas podem ser artificial (com proteção) ou natural, uma vez que ela não interfira nos processos de qualidade higiênico-sanitária dos estabelecimentos e dos produtos. Só vale ressaltar que a iluminação natural é permitida por janelas e portas desde que possuam proteção para deterem insetos e pragas na área de produção.





Deve possuir um sistema de ventilação adequado, proveniente de forma natural ou induzida através de circuladores de ar ou condicionadores.



A higienização das instalações é um requisito essencial para a garantia de um produto de qualidade e seguro no processo de produção do vinho de açaí. Sendo assim, a higienização deve ser realizada por funcionários capacitados e com frequência adequada, devendo ser realizada sempre no início e final do processamento.

Etapas de higienização:

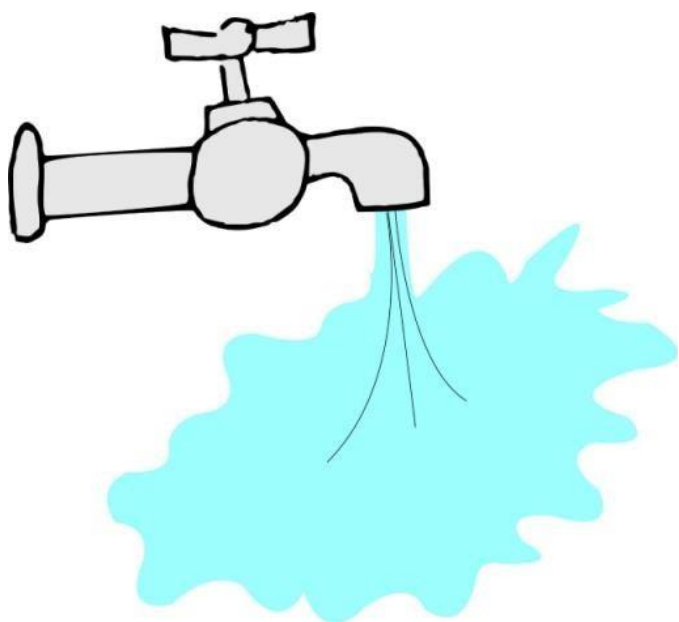
Pré-lavagem: nesta etapa, é feita a redução da sujeira mais grosseira encontrada aderida às superfícies da instalação como em pisos, paredes, balcões, tetos, etc.

Lavagem: é realizada com esponjas, escovas, panos e detergentes neutros para a retirada de resíduos mais aderentes as superfícies.

Desinfecção: também conhecida como sanitização é realizada para eliminar sujidades e micro-organismo restantes no ambiente, através de uma solução clorada de 200ppm (10ml de água sanitária para cada 1L de água) deixando em repouso por 15 minutos seguindo com enxágue de água corrente.

Sistema de Controle de Pragas: toda unidade de processamento de alimentos deve ter um programa contínuo de controle de pragas. Sendo assim, a agroindústria de processamento de açaí também deve adotar medidas de controle através de tratamentos químicos e não-químicos. A utilização de agentes químicos deve ser orientada por profissionais capacitados e que conheçam os efeitos tóxicos destas substâncias e quando necessário a utilização desses compostos o estabelecimento deve permanecer fechado, no mínimo, por 48 horas. Após este período deve ser feita a limpeza e a sanitização de toda a estrutura física e operacional da agroindústria evitando a exposição do produto a contaminantes químicos.



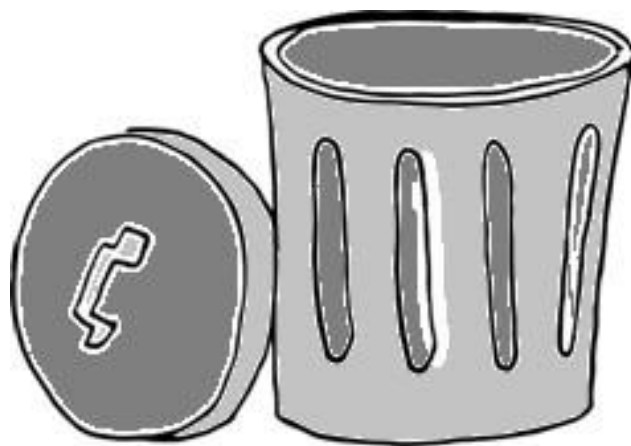


A água usada como insumo, higiene e sanificação deve possuir armazenamento adequado, instalações apropriadas com adequado sistema de distribuição. Quando a água utilizada na agroindústria provém de poços artesianos ou de fontes naturais, o controle da sua qualidade deve seguir padrões rigorosos como a água armazenada em caixas

d'água deve ser limpas e avaliada, pelo menos, a cada seis meses quanto à sua qualidade química, físico-química e microbiológica. O teor de cloro na água utilizada em contato direto com o produto ou na higienização dos equipamentos devem ser mantidos de acordo com a legislação vigente, ou seja, teor mínimo de cloro residual livre 0,5 mg/L, sendo obrigatório a manutenção de no mínimo 0,2 mg/L e no máximo 2 mg/L.

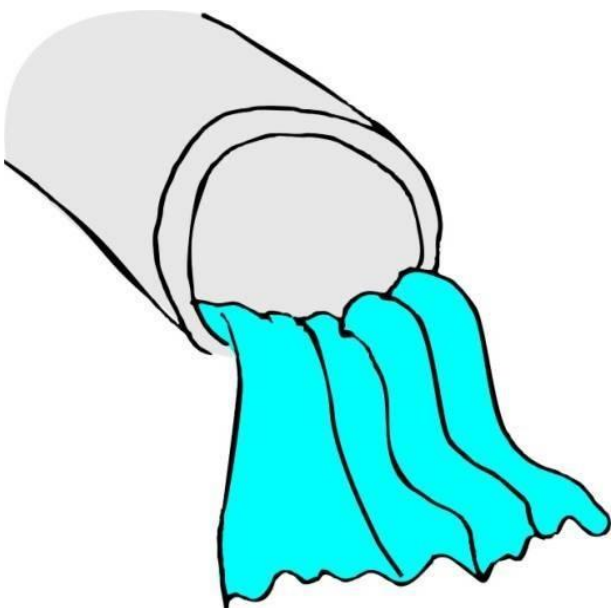
Os resíduos restantes da produção devem ser reservados em locais apropriados para o armazenamento, distantes da área de produção e armazenamento do açaí.

Recomenda-se ainda que as lixeiras tenham tampas para evitarem a propagação de odores e possíveis contaminações, devem estar em locais onde a coleta é diária, para que não acumule sujeiras na parte externa e interna e não atraia pragas e micro-organismos.



O RESÍDUO DO AÇAÍ SÓ SERVE DE DESCARTE?

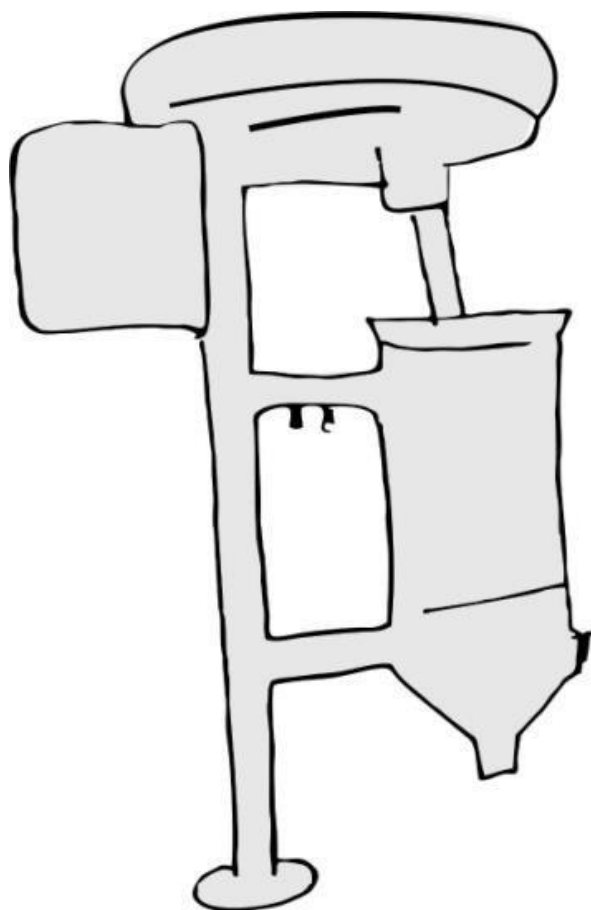
Sabia que o caroço do açaí, obtido após o processamento, pode ser utilizado em uma série de produtos obtidos pelo seu reaproveitamento? Dentre eles o time Enactus castanhal elaborou sabonetes, papel, café e inúmeras outras possibilidades de produtos que poderiam ampliar o seu mercado consumidor.



Efluentes e águas residuais provenientes do processamento apresentam um alto teor orgânico. Diante disso, devem passar por um tratamento para evitar possíveis danos ao meio ambiente por ser uma fonte atrativa de micro-organismo, pragas e roedores. Sendo assim, deverão ser escoados para longe da área de produção por sistema de saneamento da região.

Equipamentos e utensílios

Os equipamentos e utensílios utilizados no processamento do açaí,



que normalmente são mesas de preparo, dosador, termosseladora, despoldadeira com peneira, tanques, freezers, talheres. Devem ser constituídos de materiais de aço inoxidável, pois é um material que não transmite substância tóxicas, sabores e odores ao produto, é impermeável, resistente a corrosão e fácil de limpar. No caso de baldes e tanques de plásticos recomenda-se que sejam utilizados por pouco tempo, pois estes possuem capacidade de absorver resíduos e odores, comprometendo a qualidade e segurança do produto.



A higienização dos equipamentos e utensílios, deve ser realizada sempre no início e final do processamento, para evitar qualquer foco de contaminação.

A higiene de equipamentos como despulpadeira, freezers, geladeiras e demais utensílios (bacias, talheres, funil, dosador, reservatório de água e outros) deve ser feita com água e detergente neutro, seguindo as etapas de: lavagem, onde é feita a redução dos resíduos aderidos às superfícies dos equipamentos; com auxílio de esponjas e detergente neutro. A sanitização é realizada com solução clorada na concentração de 200ppm; e logo em seguida realizada o enxágue removendo todo o produto químico utilizado no processo de sanitização. A secagem pode ser feita de forma natural em temperatura ambiente.

Manipuladores envolvidos no processamento

Os profissionais envolvidos no processamento para a obtenção do vinho do açaí devem utilizar os equipamentos de proteção individual (EPI's), que são usados para garantir a segurança e a saúde dos funcionários e evitar possíveis contaminações do produto durante o processo. Os EPI's utilizados são: avental de cor clara, sem bolsos acima da cintura, touca, botas de plástico brancas, luvas e máscaras descartáveis. O uniforme deve estar em boas condições de limpeza e integridade física, sendo necessário sua troca diariamente.



A higiene pessoal dos manipuladores é essencial. Os manipuladores estão em contato direto com o alimento, podendo ser a principal via de contaminação ao produto. Diante disso, os cuidados listados a seguir devem ser seguidos de forma rigorosa.



- *Lavagem de mãos antes da produção, pausas, trocas de atividades e quando for necessário.*

- *Tomar banho antes do início da produção realizando toda a higienização pessoal necessária.*



- *Ao tossir ou espirrar próximo da área de processamento, deve-se ter o cuidado em cobrir boca e nariz com lenço de papel; realizando a higienização e desinfetação das mãos em seguida para então dar continuidade ao processo.*



- Evitar atos como coçar cabeça, ouvidos, nariz e boca dentro da área de produção e comercialização do produto.

- A barba deve está sempre feita ou baixinha.O cabelo sempre bem lavado e de preferência curto.



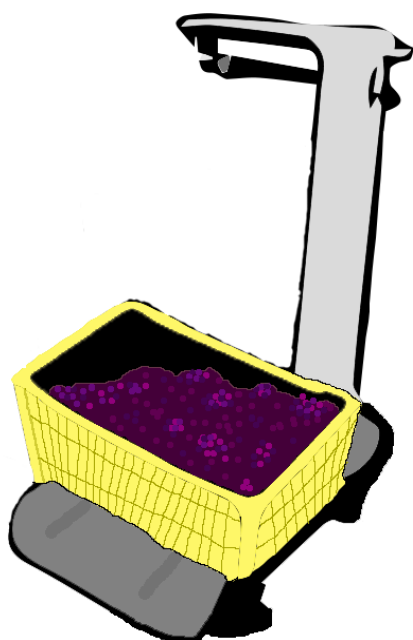
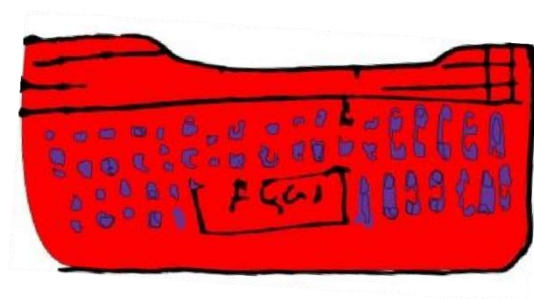
-Unhas sempre limpas e curtas e livres de esmaltes, adesivos e unhas postiças.

- Os manipuladores não devem utilizar durante o processamento maquiagem, perfumes, cílios postiços, anéis, cordões, pulseiras e qualquer outro acessório.



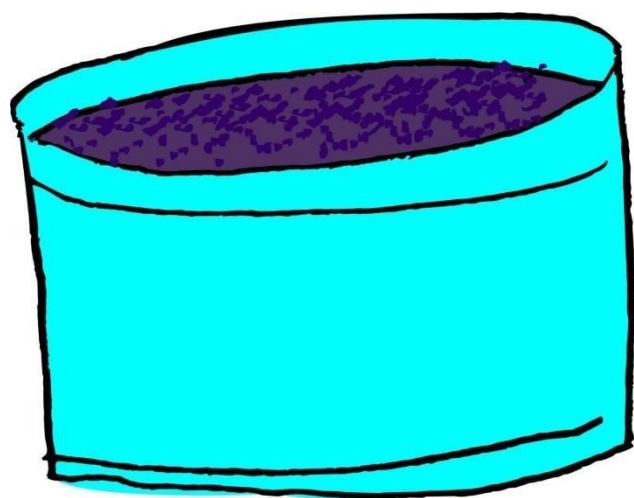
Etapas de produção do vinho de açaí

A recepção do açaí deve ser em basquetas de plásticos ou sacos de cebolas que possibilita a organização e a higienização do fruto. É importante que os frutos recebidos estejam em temperatura ambiente; sendo desprovidos de sujidades, parasitas e danos físicos.



A pesagem do fruto pode ser realizada nas basquetas ou em recipientes de plásticos ou pvc, que evitem contato direto com a balança. Deve-se verificar se a balança está bem aferida e higienizada.

Para o peneiramento é utilizado peneiras com telas de material plástico lavável que não machuque o fruto, mas que permita a retirada de sujidades residuais, insetos e principalmente o barbeiro que através da presença de suas fezes ou até mesmo a ingestão do inseto por acidente pode transmitir o protozoário *Trypanosoma Cruzi*, causador da doença de chagas. Por isso, torna-se necessário o peneiramento para evitar o comprometimento da integridade do produto final e assegurar a saúde do consumidor.



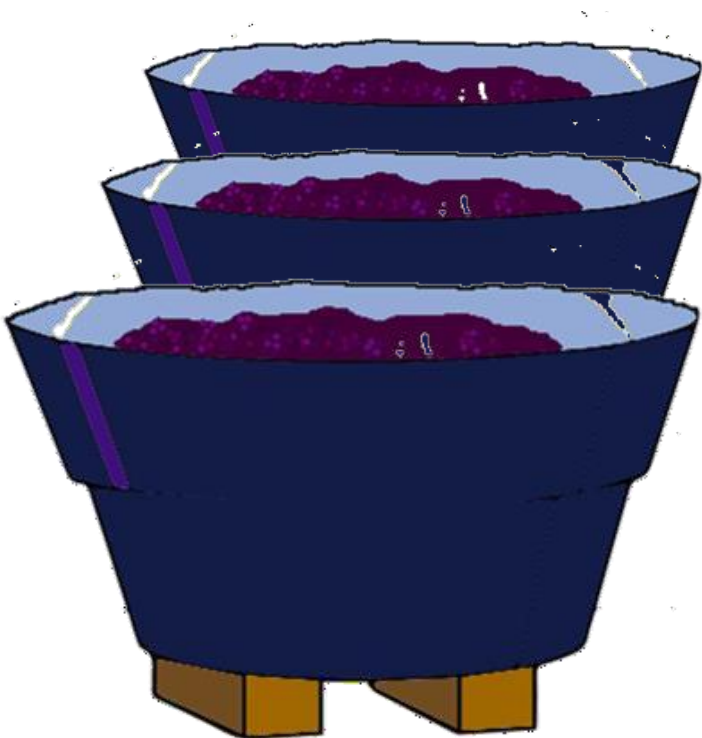
A pré- lavagem do fruto acontece em tanques de plásticos, azulejos ou de material inoxidável. Onde os frutos são imersos com água potável corrente, sendo feito o revolvimento dos frutos no interior do tanque. E com o auxílio de uma peneira se faz a retirada das sujidades residuais suspensas na superfície.

A sanitização do fruto é realizada com água clorada a 150ppm (7,5 ml de água sanitária para cada 1L de água) devendo ficar totalmente submerso por 15 minutos.

No enxágue deve ser utilizado água potável, para que qualquer resíduo de água clorada seja retirado, a fim de não alterar a qualidade e o sabor do açaí. É importante lembrar que a cada batelada de frutos a ser sanitizada, a água clorada deve ser trocada e posteriormente descartada, pois como o cloro é muito volátil, não pode ser reutilizado em várias lavagens.

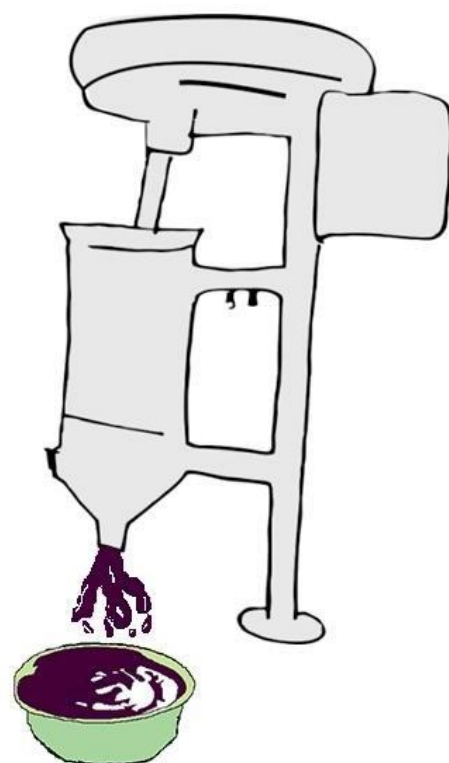
O branqueamento do fruto de açaí consiste na imersão do fruto com o auxílio de peneira em aço inoxidável, em água quente de 80°C a 90°C por um período de 10 segundos e no resfriamento rápido em outro tanque contendo água à temperatura ambiente por 2 minutos. Nessa etapa há a inativação do protozoário *Trypanosoma cruzi*, assim como o da maioria dos micro-organismos patogênicos como *Escherichia coli* e *Salmonella spp.*





O resfriamento/ amolecimento deve ser em água clorada na concentração de 50 ppm (2,5 ml de água sanitária para a cada 1L de água), para evitar a recontaminação do fruto por micro-organismos patogênicos, não sendo necessário desta vez a lavagem dos frutos para retirada do cloro. O tempo de resfriamento dos frutos poderá variar, dependendo da necessidade, ou não, de amolecimento dos frutos.

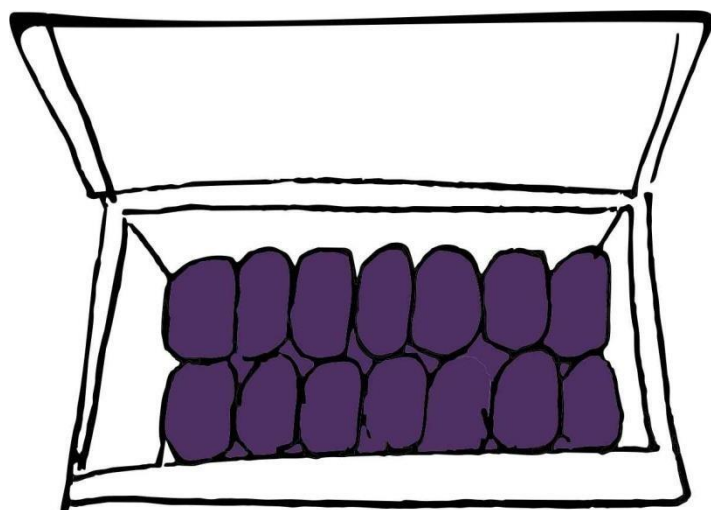
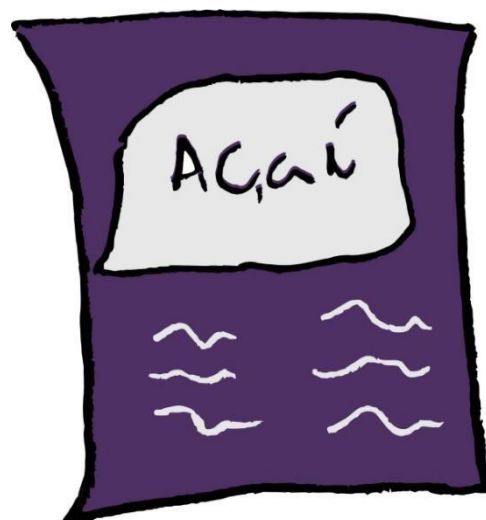
Após todos os passos, os frutos estão aptos para o despulpamento em equipamentos denominados “batedeira” de açaí, onde pelo movimento de fricção entre os frutos e a presença de água, a polpa é extraída e coletada. O tempo de batimento pode variar de 1,5 a 2,5 minutos, dependendo da qualidade do fruto. A quantidade de água a ser adicionada durante o despulpamento depende do tipo de açaí a ser produzido: especial, médio ou popular.





A medição do açaí batido é realizada por meio de medidores para líquidos (em material inoxidável), para volumes entre 0,5 a 2,0 L, ou os mais solicitados de venda. É envasado em sacos plásticos fechados manualmente ou por seladoras a quente.

As embalagens mais utilizadas para o envase do açaí são de polietileno. Devendo ser inspecionadas após o uso, para verificar o fechamento das mesmas. Os rótulos devem conter todas as informações necessárias e exigidas pelo Ministério da Agricultura e do Abastecimento, devendo contemplar: marca comercial, nome do produto, informação nutricional, lote e validade, a frase “indústria brasileira”, “produzido e envasado por” e outras informações obrigatórias.



A qualidade do açaí é influenciada diretamente pela condição de conservação após o despulpamento, pois tem pouco tempo de vida útil. Para conservar suas características, o açaí já embalado, deve ser mantido em freezer, até o momento da comercialização.

A comercialização do açaí por conta da sua alta perecibilidade, que não resiste mais do que 72 horas, mesmo em ambiente refrigerado deve ser realizada de forma quase que imediata para evitar perdas. Caso tenha contato direto com o vinho de açaí ou o fruto, evite o contato com dinheiro e mantenha as mãos sempre limpas.



Para a regulamentação de funcionamento dos batedores artesanais de açaí, torna-se necessário que seu estabelecimento siga algumas diretrizes: Carteirinha de Saúde do Manipulador de Alimentos (documento expedido pela Secretaria de Saúde do Município), aplicar o projeto de capacitação de batedores de açaí em boas práticas alimentares (de acordo com Decreto estadual nº 2.475/2010), rotulagem nutricional (de acordo com a RDC nº 360/03), Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (de acordo com a RDC nº 216, de 2004) e outras exigências estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.

O controle de qualidade no processamento do açaí deverá ser elaborado dentro dos conceitos das boas práticas de fabricação e no sistema de análises de perigos. Para praticar estes conceitos apresentados, o estabelecimento deve estar preparado quanto à sua instalação física, equipamentos e pessoal treinado. Sendo necessário a realização de check-list com frequência das condições de processamento, afim de identificar os desvios e adotar medidas de controle.



REFERÊNCIAS

ANVISA. Cartilha Sobre Boas Práticas para o Serviço de Alimentação – Resolução RDC nº 216. Brasília, DF, 2014.

BRASIL. Aprova o Regulamento Técnico geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para polpa de fruta. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 2000.

BRASIL. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção. Portaria CVS – Nº 73, São Paulo, 2013.

NASCIMENTO, K. L. Boas Práticas de Manejo, Comercialização e Beneficiamentos dos Frutos de Açaí. Brasília: WWF-Brasil, 33p, 2014.

RAMOS, C. A. C. Os Caminhos do Açaí até a Mesa. In: Conjuntura Alimentar. 2005

SEBRAI. A importância do açaí no norte do Brasil e o viés sustentável de sua produção. 2014. Disponível em:<<https://respostas.sebrae.com.br/aimportancia-do-acai-no-norte-do-brasil-e-o-vies-sustentavel-de-suaproducao/>>. Acesso em: 01 de outubro de 2021.

SANTOS, G. P. R, O perfil de produção dos batedores artesanais de açaí do município de Belém – Pará. Universidade federal do Pará, Belém, 2019.