REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

I FÓRUM PARAENSE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E BIOECONOMIA: EXPERIÊNCIA EXTENSIONISTA E POTENCIALIDADES DE DIÁLOGO NAS CADEIAS PRODUTIVAS AMAZÔNICAS.

I PARAENSE FORUM ON FOOD SECURITY AND BIOECONOMY: AN EXTENSIONIST EXPERIENCE AND ITS POTENTIAL FOR KNOWLEDGE DIALOGUE IN AMAZONIAN PRODUCTION CHAINS

I FORO PARAENSE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y BIOECONOMÍA: UNA EXPERIENCIA DE EXTENSIÓN Y SUS POTENCIALIDADES DE DIÁLOGO DE SABERES EN LAS CADENAS PRODUCTIVAS AMAZÓNICAS

Vitória Nazaré Costa Seixas
Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Universidade do Estado do Pará, Brasil
E-mail: vitória.seixas@uepa.br

Celso Pereira de Oliveira
Mestre em Economia Aplicada, Universidade Federal do Pará, Brasil
E-mail: celso.oliveira@icsa.ufpa

Álvaro Marcelino Nunes
Mestre em Economia Aplicada, Universidade Federal do Pará, Brasil
E-mail: economistamarcelino17@gmail.com

Mayane Bento Silva
Doutora em Relações Internacionais, Universidade do Estado do Pará, Brasil
E-mail: mayane.bento@uepa.br

Elzelis Muller da Silva
Doutora em Engenharia de Recursos Naturais, Universidade do Estado do Pará (UEPA)
E-mail: elzelis@uepa.br

Vera Lúcia Dias da Silva
Mestre em Engenharia Química, Instituto Federal do Pará (IFPA)
E-mail: vera.dias@ifpa.edu.br

Rosemary Maria Pimentel Coutinho
Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal do Pará (IFPA)
Email: rosemary.coutinho@ifpa.edu.br

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

ALTEM NASCIMENTO PONTES
Doutor em Ciências Físicas, Universidade do Estado do Pará (UEPA)
Email: altem.pontes@uepa.br

Resumo

A extensão universitária pode aproximar universidade e sociedade na abordagem de questões relacionadas às cadeias produtivas amazônicas. Este estudo teve como objetivo analisar o I Fórum Paraense de Segurança Alimentar e Bioeconomia como experiência extensionista, considerando as temáticas abordadas e as possibilidades de aproximação entre conhecimentos científicos, técnicos e territoriais. Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, caracterizado como relato de experiência extensionista apoiado em análise documental descritivo-interpretativa, realizado em Belém, de 19 a 21 de agosto de 2026. O corpus foi constituído pelo projeto institucional e pela programação oficial do evento. A programação foi organizada em três eixos: açaí, cadeia cacau-chocolate e farinha de mandioca, com palestras, mesas-redondas, painéis e momentos de discussão. A análise evidenciou a presença de temas relacionados à segurança alimentar e nutricional, segurança dos alimentos, sustentabilidade, regulamentação, agregação de valor e desenvolvimento territorial, além da previsão de participação de diferentes segmentos sociais. Os resultados indicam que a estrutura da ação criou condições para aproximação entre universidade, setor produtivo, poder público e sociedade e para a circulação de diferentes formas de conhecimento. Não foram mensurados aprendizagem, satisfação ou impactos sociais, econômicos, sanitários ou produtivos; portanto, as contribuições apresentadas são tratadas como potencialidades da experiência.

Palavras-chave: Extensão universitária; conhecimento científico; Desenvolvimento sustentável; Amazônia.

Abstract

University extension can bring universities and society closer when addressing issues related to Amazonian production chains. This study aimed to analyze the I Pará Forum on Food Security and Bioeconomy as an extension experience, considering the topics addressed and the possibilities of bringing scientific, technical, and territorial knowledge closer together. This is a descriptive, qualitative study characterized as an extension experience report

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

supported by descriptive-interpretive document analysis, carried out in Belém, from August 19 to 21, 2026. The corpus consisted of the institutional project and the official event program. The program was organized around three axes: açaí, the cocoa-chocolate chain, and cassava flour, with lectures, round tables, panels, and discussion sessions. The analysis identified themes related to food security, food safety, sustainability, regulation, value addition, and territorial development, as well as the planned participation of different social segments. The findings indicate that the structure of the action created conditions for closer interaction among the university, the productive sector, public authorities, and society, and for the circulation of different forms of knowledge. Learning, satisfaction, and social, economic, sanitary, or productive impacts were not measured; therefore, the contributions presented are treated as potentialities of the experience.
Keywords: University extension; Scientific knowledge; Sustainable development; Amazon.

Resumen

La extensión universitaria puede acercar la universidad y la sociedad en el abordaje de cuestiones relacionadas con las cadenas productivas amazónicas. Este estudio tuvo como objetivo analizar el I Foro Paraense de Seguridad Alimentaria y Bioeconomía como experiencia de extensión, considerando las temáticas abordadas y las posibilidades de aproximación entre conocimientos científicos, técnicos y territoriales. Se trata de un estudio descriptivo, de enfoque cualitativo, caracterizado como un relato de experiencia de extensión apoyado en un análisis documental descriptivo-interpretativo, realizado en Belém, del 19 al 21 de agosto de 2026. El corpus estuvo constituido por el proyecto institucional y la programación oficial del evento. La programación se organizó en tres ejes: açaí, cadena cacao-chocolate y harina de mandioca, con conferencias, mesas redondas, paneles y momentos de discusión. El análisis identificó temas relacionados con la seguridad alimentaria y nutricional, la seguridad de los alimentos, la sostenibilidad, la regulación, la agregación de valor y el desarrollo territorial, además de la previsión de participación de diferentes segmentos sociales. Los resultados indican que la estructura de la acción creó condiciones para aproximar la universidad, el sector productivo, el poder público y la sociedad, así como para la circulación de diferentes formas de conocimiento. No se midieron el aprendizaje, la satisfacción ni los impactos sociales, económicos, sanitarios o productivos; por ello, las contribuciones

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

presentadas se tratan como potencialidades de la experiencia.

Palabras clave: Extensión universitaria; Conocimiento científico; Desarrollo sostenible; Amazonía.

1. INTRODUÇÃO

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) constitui um direito humano fundamental e envolve a garantia do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de forma social, econômica, cultural e ambientalmente sustentável (Brasil, 2006).

Na Amazônia, essa discussão ganha especial relevância em razão da diversidade sociocultural, da biodiversidade e da importância das cadeias produtivas vinculadas aos sistemas alimentares e aos territórios. A articulação entre conhecimento científico, saberes produzidos nos territórios e políticas públicas pode contribuir para o fortalecimento de sistemas alimentares mais sustentáveis e adequados às realidades locais.

Neste estudo, Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e segurança dos alimentos são consideradas categorias relacionadas, porém distintas. A SAN está associada ao direito de acesso regular e permanente a alimentos adequados, em quantidade suficiente e de maneira social, econômica, cultural e ambientalmente sustentável. A segurança dos alimentos, por sua vez, refere-se à qualidade higiênico-sanitária, às condições de manipulação e processamento e à prevenção de riscos à saúde. Essa distinção é particularmente relevante para a cadeia do açaí, na qual as questões sanitárias se relacionam diretamente com aspectos da alimentação e do desenvolvimento territorial (Brasil, 2006; Pará, 2012).

A bioeconomia relaciona o uso sustentável dos recursos biológicos à geração de valor, à inovação e ao desenvolvimento socioeconômico. Na Amazônia, sua abordagem requer atenção às especificidades ecológicas, sociais e culturais dos territórios, de modo que a valorização da biodiversidade esteja associada à conservação ambiental, à geração e à distribuição de benefícios e ao reconhecimento dos sujeitos envolvidos nas cadeias produtivas (Bergamo et al., 2022; Costa et al., 2022; Garrett et al., 2024). Essa compreensão ultrapassa a criação de produtos e mercados e incorpora os modos de vida, os conhecimentos

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

locais e as condições de sustentabilidade dos territórios.

No Pará, as cadeias do açaí, da farinha de mandioca e do cacau-chocolate apresentam relevância econômica, cultural e alimentar. Ao mesmo tempo, enfrentam desafios relacionados à qualidade, à segurança sanitária, à inovação, à agregação de valor e à sustentabilidade. A atuação conjunta de produtores, pesquisadores, estudantes, profissionais e gestores públicos pode favorecer a identificação de alternativas e contribuir para o fortalecimento dessas atividades (Barbosa; Carvalho Júnior, 2022; Ferraz; Pyka, 2023).

A extensão universitária constitui, nesse cenário, um espaço de interação entre universidade e sociedade, aproximando a produção acadêmica das demandas sociais e favorecendo processos de aprendizagem e troca de conhecimentos (Silva; Storck, 2024). Embora a literatura contemple estudos sobre extensão universitária, bioeconomia e cadeias da sociobiodiversidade amazônica, ainda são necessárias análises de experiências que articulem essas dimensões em espaços de diálogo entre universidade, setor produtivo, poder público e sociedade. Essa necessidade se torna mais evidente diante de cadeias alimentares que envolvem, simultaneamente, aspectos econômicos, culturais, ambientais e sanitários.

É nessa perspectiva que se insere o I Fórum Paraense de Segurança Alimentar e Bioeconomia: Açaí, Farinha de Mandioca e Chocolate como Vetores do Desenvolvimento Sustentável, promovido pela Universidade do Estado do Pará (UEPA). O evento foi concebido como uma ação articuladora de ensino, pesquisa e extensão, reunindo estudantes, pesquisadores, produtores, agricultores familiares, profissionais e representantes do poder público.

Diante desse cenário, este estudo teve como objetivo analisar o I Fórum Paraense de Segurança Alimentar e Bioeconomia como experiência de extensão universitária, considerando as temáticas abordadas nas cadeias produtivas do açaí, do cacau-chocolate e da farinha de mandioca e as possibilidades de aproximação entre conhecimentos científicos, técnicos e territoriais previstas na estrutura do evento.

2. METODOLOGIA

Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, caracterizado como relato de experiência extensionista apoiado em análise documental descritivo-interpretativa. O

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

estudo foi desenvolvido a partir da sistematização da experiência institucional relacionada à organização e à realização do I Fórum Paraense de Segurança Alimentar e Bioeconomia, promovido pela Universidade do Estado do Pará (UEPA), em Belém, Pará, no período de 19 a 21 de agosto de 2026. A análise concentrou-se na estrutura da ação, nas temáticas abordadas, nos segmentos previstos na documentação e nas possibilidades de aproximação entre diferentes formas de conhecimento.

O Fórum foi aprovado no âmbito do Edital nº 01/2026 da Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas (FAPESPA), por meio do Termo de Outorga nº 073/2026, e esteve vinculado ao projeto "Mulheres Eco: Um cordão de três dobras no fortalecimento sustentável entre sociedade, economia e meio ambiente", aprovado pela mesma Fundação por meio do Termo de Outorga nº 102/2024. Essa vinculação inseriu a ação em uma iniciativa institucional mais ampla, orientada pela articulação das dimensões social, econômica e ambiental do desenvolvimento sustentável.

A experiência foi estruturada a partir da integração entre ensino, pesquisa e extensão. O projeto institucional definiu como público-alvo estudantes, pesquisadores, produtores, empreendedores, gestores públicos e demais interessados nas temáticas relacionadas à segurança alimentar, à bioeconomia e ao fortalecimento das cadeias produtivas regionais. Como o corpus analisado não apresenta dados consolidados sobre presença, o estudo distingue o público-alvo dos participantes efetivamente presentes e não atribui à documentação uma frequência que ela não registra. A programação foi desenvolvida ao longo de três dias e contemplou credenciamento, abertura institucional, palestra magna, palestras temáticas, mesas-redondas, painéis e momentos de discussão, organizados em torno das cadeias do açaí, do cacau-chocolate e da farinha de mandioca.

Para a construção do relato, foram utilizadas como fontes documentais o projeto institucional do Fórum e a programação oficial do evento. Esses documentos foram considerados fontes primárias da experiência, por registrarem os objetivos, a organização temática, as atividades previstas e os segmentos envolvidos na ação extensionista. A análise concentrou-se nas informações diretamente relacionadas ao objetivo do estudo, sem utilização de dados individuais, informações pessoais ou avaliações não previstas nos documentos institucionais.

O processo analítico foi organizado em quatro categorias definidas a priori, a partir do

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

objetivo do estudo: (i) características e temáticas das cadeias produtivas abordadas; (ii) formas de articulação entre conhecimentos científicos, técnicos e territoriais; (iii) participação e interação entre universidade, setor produtivo, poder público e sociedade; e (iv) contribuições e potencialidades da experiência para a extensão universitária e para a valorização das cadeias produtivas amazônicas.

A análise documental foi realizada em três etapas. Inicialmente, procedeu-se à leitura integral do projeto institucional e da programação oficial, com identificação dos objetivos da ação, das atividades previstas, das temáticas e dos segmentos participantes. Em seguida, as informações foram organizadas segundo as categorias analíticas estabelecidas, permitindo identificar aproximações entre os conteúdos abordados e as diferentes formas de conhecimento mobilizadas durante o evento. Por fim, realizou-se a interpretação dos conteúdos sistematizados, relacionando os elementos identificados na experiência à literatura científica sobre extensão universitária, diálogo de saberes, segurança alimentar, bioeconomia e desenvolvimento sustentável na Amazônia.

Neste estudo, o diálogo de saberes foi compreendido como uma possibilidade de aproximação entre diferentes formas de conhecimento mobilizadas no contexto extensionista, particularmente entre conhecimentos científicos e técnicos produzidos no âmbito acadêmico e institucional e conhecimentos, experiências e práticas relacionados aos territórios e às atividades produtivas. Como o corpus documental não contém registros sistemáticos das falas, interações ou avaliações dos participantes, o conceito é utilizado como princípio orientador e como potencialidade da experiência, e não como efeito empiricamente mensurado.

A análise das três cadeias produtivas — açaí, cacau-chocolate e farinha de mandioca — considerou as dimensões produtiva, econômica, ambiental, social, cultural, alimentar e sanitária identificadas na programação. Essa organização permitiu comparar os eixos temáticos e reconhecer, na documentação, temas recorrentes relacionados à segurança alimentar e nutricional, à segurança dos alimentos, à sustentabilidade, à agregação de valor, à regulamentação e à valorização territorial.

Por se tratar de um relato de experiência fundamentado em documentos institucionais, não foram coletados dados individuais ou informações pessoais dos participantes. Consequentemente, o estudo não teve como finalidade mensurar aprendizagem, satisfação ou impactos da experiência sobre os participantes. As contribuições apresentadas nos resultados

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

referem-se às possibilidades formativas, integradoras e dialógicas identificadas na estrutura da ação e na documentação analisada, sem inferir efeitos posteriores sobre pessoas ou cadeias produtivas.

A opção metodológica permitiu sistematizar a experiência sem extrapolar o alcance do corpus documental. Assim, a análise procura distinguir aquilo que foi planejado e registrado no Fórum das interpretações construídas a partir da literatura, preservando os limites das evidências disponíveis.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Organização da ação extensionista e abordagem interdisciplinar

A análise da programação oficial mostrou que o Fórum foi organizado em torno de três cadeias produtivas: açaí, cacau-chocolate e farinha de mandioca. Cada eixo reuniu palestras, mesas-redondas e momentos específicos para discussão, articulando temas relacionados à segurança alimentar, segurança dos alimentos, bioeconomia, sustentabilidade, qualidade, regulamentação e desenvolvimento territorial. A programação também incluiu apresentação de trabalhos acadêmicos, premiação e encerramento, ampliando o espaço destinado à produção e à circulação de conhecimentos.

No primeiro dia, a programação concentrou-se na cadeia do açaí. Após a abertura institucional e a palestra magna sobre economia solidária e bioeconomia, o painel abordou o potencial estratégico do açaí para o desenvolvimento sustentável, a participação das mulheres na bioeconomia, a atuação da vigilância sanitária, o papel dos batedores e a governança pública. A presença de profissionais da fiscalização, de representante da atividade de beneficiamento e de pesquisadores evidencia, no plano da programação, a intenção de reunir diferentes perspectivas sobre a cadeia.

No segundo dia, o painel do chocolate reuniu conteúdos sobre a cadeia do cacau, produção e transformação, segurança alimentar, boas práticas sanitárias e regularização. A programação registrou ainda uma experiência de produção de chocolate na Ilha do Combu, aproximando uma experiência produtiva territorial de discussões técnicas sobre qualidade e regularização sanitária. No mesmo dia, o eixo da farinha de mandioca tratou de tradição, soberania alimentar, sustentabilidade, casas de farinha, padrões sanitários, valorização do

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

produto e cultivares de mandioca.

A diversidade de temas e formatos indica uma proposta interdisciplinar, pois a programação não restringiu as cadeias produtivas aos aspectos econômicos. Questões sanitárias, culturais, ambientais, produtivas e regulatórias foram apresentadas de forma articulada. Entretanto, por se tratar de análise documental, esse resultado corresponde ao desenho institucional da ação e não permite afirmar como essas relações foram efetivamente desenvolvidas durante as atividades.

Quadro 1 – Síntese dos eixos produtivos, temas e modalidades conforme a programação oficial

Eixo / data	**Atividades previstas na programação oficial**	**Principais temas identificados**	**Modalidades**	**Participação/segmentos indicados**
Açaí 19/08/2026	Palestra "Açaí e Bioeconomia: Potencial Estratégico para o Desenvolvimento Sustentável no Pará"; palestra sobre mulheres na bioeconomia e fortalecimento da cadeia; mesa-redonda sobre vigilância sanitária, batedores de açaí e governança pública; discussão do painel.	Bioeconomia; desenvolvimento sustentável; participação das mulheres; segurança dos alimentos; atuação dos batedores; vigilância sanitária; governança pública; desenvolvimento regional.	Palestras; mesa-redonda; discussão.	Docentes/pesquisadores; fiscal da Vigilância Sanitária; batedor de açaí; fiscal da SEDAP; demais participantes previstos no evento.
Cacau-chocolate 20/08/2026	Palestra sobre a cadeia do chocolate; palestra sobre fatores produtivos do cacau paraense; mesa-redonda com experiência de produção na Ilha do Combu, boas práticas sanitárias e procedimentos de regularização; discussão do painel.	Bioeconomia; segurança alimentar; produção de cacau; transformação em chocolate; experiência produtiva; boas práticas sanitárias; qualidade; regularização sanitária.	Palestras; mesa-redonda; discussão.	Pesquisadores/docentes; engenheira agrônoma; produtora de chocolate; profissional da área sanitária; demais participantes previstos.
Farinha de mandioca 20/08/2026	Palestra sobre farinha artesanal, identidade local e soberania alimentar; palestra sobre regularização de casas de farinha; mesa-redonda sobre padrões sanitários, valorização do produto, sustentabilidade e cultivares; discussão do painel.	Tradição; soberania alimentar; sustentabilidade; casas de farinha; padrões sanitários; valorização da farinha; mandiocultura; cultivares.	Palestras; mesa-redonda; discussão.	Docentes/pesquisadores; fiscal da ADEPARÁ; representante da EMATER; coordenadora de projeto; produtor rural; demais participantes previstos.

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

Programação transversal 21/08/2026	Apresentação dos trabalhos acadêmicos; premiação dos três melhores trabalhos; encerramento.	Produção acadêmica; apresentação de trabalhos; reconhecimento da produção científica.	Apresentações; premiação; encerramento.	Autores dos trabalhos e participantes do evento.

Fonte: elaboração dos autores, com base na programação oficial do I Fórum Paraense de Segurança Alimentar e Bioeconomia.

3.2 Participação prevista e aproximação entre universidade e sociedade

A programação oficial e o projeto institucional indicaram como público-alvo estudantes de graduação e pós-graduação, pesquisadores, docentes, profissionais das áreas de alimentos, agrárias e ambientais, produtores rurais, empreendedores, representantes de órgãos públicos e privados e demais interessados.

Essa composição demonstra que a ação foi planejada para reunir atores com diferentes vínculos com as cadeias produtivas amazônicas. A documentação, contudo, não apresenta dados consolidados de presença; por isso, esses segmentos são tratados como público previsto, e não como participantes efetivamente registrados.

A presença de diferentes perfis profissionais também aparece na própria programação. No eixo do açaí, por exemplo, foram previstos representantes da vigilância sanitária, da SEDAP e um batedor de açaí. No eixo do chocolate, participaram, segundo a programação, uma produtora de chocolate, uma docente e uma fiscal da vigilância sanitária. Na discussão sobre farinha, foram previstos representantes da EMATER, ADEPARÁ, um produtor e uma coordenadora de projeto. Essa composição cria, no plano institucional, condições para colocar em contato conhecimentos acadêmicos, técnicos e experiências produtivas.

Essa característica se aproxima da concepção de extensão universitária como espaço de interação entre universidade e sociedade. Araújo e Cruz (2022) destacam a importância do diálogo entre diferentes sujeitos e saberes para a construção compartilhada do conhecimento. No Fórum, a diversidade dos convidados e dos temas aponta para essa possibilidade, mas o corpus analisado não contém registros suficientes para verificar a ocorrência, a intensidade ou os efeitos dessas interações.

A programação também incluiu apresentação de trabalhos acadêmicos e premiação dos três melhores trabalhos no último dia. Esse componente aproxima a atividade extensionista da produção acadêmica e amplia o espaço de circulação de resultados e experiências. Ainda assim, não foram avaliados os efeitos dessa participação sobre a formação dos estudantes ou sobre os demais segmentos envolvidos.

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

3.3 Açaí: bioeconomia, sustentabilidade e segurança dos alimentos

O eixo do açaí articulou bioeconomia, desenvolvimento sustentável, participação das mulheres, segurança dos alimentos, atuação dos batedores e governança pública. A programação, portanto, apresentou a cadeia a partir de dimensões econômicas, sociais, ambientais e sanitárias.

A discussão sobre aproveitamento e valorização da cadeia dialoga com Barbosa e Carvalho Júnior (2022), que apontam possibilidades de geração de novos produtos e ingredientes a partir do açaí e de seus resíduos. Essa perspectiva amplia as oportunidades de agregação de valor, mas sua contribuição para a sustentabilidade depende das condições sociais, ambientais e econômicas em que a atividade ocorre. Abramovay et al. (2021) ressaltam, nesse sentido, a necessidade de associar geração de riqueza à conservação dos ecossistemas e à melhoria das condições de vida na Amazônia.

A segurança dos alimentos ocupou espaço específico no eixo, especialmente na mesa-redonda que tratou da atuação da vigilância sanitária e do trabalho dos batedores. No Pará, o Decreto Estadual nº 326/2012 estabelece requisitos higiênico-sanitários para a manipulação artesanal de açaí e bacaba (Pará, 2012). A presença desse tema na programação aproxima a discussão econômica da cadeia das condições necessárias à qualidade e à segurança do produto.

Assim, o eixo do açaí apresentou uma abordagem que relacionou valorização econômica, sustentabilidade, trabalho, segurança dos alimentos e governança. O que pode ser afirmado, com base na documentação, é que essas dimensões foram incorporadas ao desenho do Fórum; não é possível medir seus efeitos sobre as práticas dos participantes ou sobre a cadeia produtiva.

3.4 Cacau-chocolate: experiência produtiva, qualidade e regularização

O eixo do cacau-chocolate reuniu conteúdos sobre bioeconomia, segurança alimentar, produção de cacau, transformação da matéria-prima, experiências produtivas, boas práticas sanitárias e regularização. A programação aproximou, portanto, aspectos produtivos e econômicos de requisitos relacionados à qualidade e à formalização da atividade.

A participação de uma produtora de chocolate da Ilha do Combu constituiu um registro relevante da programação, por inserir uma experiência produtiva territorial em uma mesa que também discutiu boas práticas sanitárias e procedimentos de regularização. Essa combinação

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

aproxima experiência prática e conhecimento técnico. Contudo, como não foram analisadas as falas ou as interações ocorridas na mesa, não é possível afirmar que tenha havido construção compartilhada de conhecimento.

Lopes e Chiavari (2022) destacam a importância das condições institucionais e regulatórias para o desenvolvimento da bioeconomia amazônica. No Fórum, a regularização sanitária foi apresentada juntamente com a transformação do cacau e a produção de chocolate, indicando que a agregação de valor foi tratada em conjunto com requisitos de qualidade e segurança dos alimentos.

Clement et al. (2024) também ressaltam que uma bioeconomia baseada em alimentos da floresta precisa considerar as condições sociais, econômicas e ambientais dos territórios e a participação das populações locais nas cadeias de valor. A programação do eixo do chocolate dialoga com essa abordagem ao reunir produção, transformação, experiência territorial e regularização. Novamente, trata-se de uma convergência identificada nos conteúdos do evento, e não de um impacto mensurado.

3.5 Farinha de mandioca: tradição, sustentabilidade e qualificação da cadeia

O eixo da farinha de mandioca contemplou tradição, soberania alimentar, sustentabilidade, regularização de casas de farinha, padrões sanitários, valorização do produto e cultivares de mandioca. A programação apresentou a cadeia a partir de dimensões alimentares, culturais, produtivas e regulatórias.

A relação com a segurança alimentar é coerente com a Lei nº 11.346/2006 (Brasil, 2006), que reconhece a importância de práticas alimentares culturalmente adequadas e ambiental, econômica e socialmente sustentáveis. No Fórum, essa dimensão foi associada à valorização da farinha e à discussão sobre as condições sanitárias da produção.

A abordagem também se relaciona à bioeconomia amazônica. Costa et al. (2022) defendem uma perspectiva que considere as especificidades ecológicas, sociais e econômicas dos territórios e a articulação entre recursos, conhecimento e geração de valor. A programação da farinha incorporou esses elementos ao reunir tradição, sustentabilidade, valorização do produto e experiência produtiva.

A regularização das casas de farinha acrescentou uma dimensão institucional à discussão. A Portaria ADEPARÁ nº 5.314/2021 estabelece procedimentos para autorização e operacionalização desses estabelecimentos e para o registro da farinha de mandioca no Pará

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

(Pará, 2021). Sua inclusão na programação colocou em relação conhecimentos associados à produção tradicional e exigências sanitárias e regulatórias necessárias à comercialização.

A discussão sobre cultivares de mandioca acrescentou uma dimensão relacionada à diversidade agrícola e à experiência acumulada na produção de farinha. Com isso, o eixo apresentou a cadeia como resultado da interação entre alimento, cultura, produção, conhecimento e regulamentação. A análise documental permite identificar essa articulação temática, mas não permite concluir que ela tenha provocado mudanças nas práticas produtivas ou no acesso a mercados.

3.6 Síntese dos achados

Considerados em conjunto, os três eixos apresentaram uma estrutura temática semelhante: valorização das cadeias produtivas, segurança dos alimentos ou segurança alimentar, sustentabilidade, qualidade e aspectos regulatórios. Ao mesmo tempo, cada cadeia recebeu conteúdos específicos relacionados às suas características.

No açaí, destacaram-se a vigilância sanitária, os batedores, as mulheres e a governança; no cacau-chocolate, a transformação, a experiência produtiva, as boas práticas e a regularização; e, na farinha de mandioca, a tradição, as casas de farinha, a valorização do produto e as cultivares.

A programação oficial também mostra uma estratégia de aproximação entre diferentes segmentos por meio da composição das mesas e palestras. Essa característica sustenta a interpretação de que o Fórum criou condições institucionais para circulação de conhecimentos entre universidade, setor produtivo, órgãos públicos e sociedade. Entretanto, os documentos analisados não permitem verificar a qualidade das interações, a aprendizagem dos participantes ou efeitos posteriores sobre as cadeias produtivas.

Os achados, portanto, devem ser compreendidos no alcance do corpus utilizado. O principal resultado não é a demonstração de impacto, mas a identificação de uma estrutura extensionista que reuniu temas, atores e modalidades de participação em torno de questões relevantes para as cadeias amazônicas. Essa distinção preserva a relação entre os dados documentais e as interpretações apresentadas neste estudo.

4. CONCLUSÃO

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

A experiência do Fórum reforça o papel da extensão universitária na aproximação entre a universidade e as diferentes realidades presentes nos territórios amazônicos. Ao reunir pesquisadores, estudantes, produtores, profissionais e representantes do poder público, a iniciativa favoreceu um espaço de diálogo sobre questões que envolvem a produção de alimentos, a sustentabilidade e a valorização das cadeias produtivas regionais.

A experiência também mostra que ações dessa natureza podem contribuir para aproximar o conhecimento produzido na universidade das práticas e demandas da sociedade. Como não foram avaliados os efeitos da iniciativa sobre os participantes ou sobre as cadeias produtivas, não é possível afirmar resultados além daqueles registrados nos documentos analisados. Ainda assim, o Fórum constitui uma experiência que pode subsidiar novas ações extensionistas voltadas às especificidades e aos desafios da Amazônia.

AGRADECIMENTOS

- Apoio da Fundação Amazônia de Amparo a Estudos e Pesquisas (FAPESPA) através do Projeto "MULHERES ECO: Um Cordão de Três Dobras no Fortalecimento Sustentável entre Sociedade, Economia e Meio Ambiente" aprovado na Chamada Publica N.º 003/2024. Fortalecimento de Grupos de Pesquisas LIDERADOS POR MULHERES NO ESTADO DO PARÁ com vigência de 36 meses, com prazo final até 2027.1 e pela colaboração científica; e
- Aos órgãos públicos envolvidos na realização do evento: UFPA, UFRA, IFPA, ADEPARÁ, SESMA (Vigilância Sanitária), SEPLAD, Emater-Pará, Filhas do Combu, Instituto Peabiru.
- Ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais da Universidade do Estado do Pará (PPGCA – UEPA).

REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, R.; FERREIRA, J.; COSTA, F. A.; EHRLICH, M.; EULER, A. M. C.; YOUNG, C. E. F.; KAIMOWITZ, D.; MOUTINHO, P.; NOBRE, I.; ROGEZ, H.; ROXO, E.; SCHOR, T.; VILLANOVA, L. The new bioeconomy in the Amazon: opportunities and challenges for a healthy standing forest and flowing rivers. In: NOBRE, C. et al. (ed.). Amazon Assessment Report 2021. New York: United Nations Sustainable Development Solutions Network, 2021. cap. 30. DOI: 10.55161/UGHK1968.

ARAÚJO, R. S.; CRUZ, P. J. S. C. Reflexões epistemológicas sobre a extensão universitária: contribuições ao diálogo de saberes. *Linhas Críticas*, Brasília, v. 28, e36816, 2022. DOI:

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

10.26512/lc28202236816.

BARBOSA, J. R.; CARVALHO JÚNIOR, R. N. Food sustainability trends: how to value the açaí production chain for the development of food inputs from its main bioactive ingredients? *Trends in Food Science & Technology*, v. 124, p. 86-95, 2022. DOI: 10.1016/j.tifs.2022.04.005.

BERGAMO, D.; ZERBINI, O.; PINHO, P.; MOUTINHO, P. The Amazon bioeconomy: beyond the use of forest products. *Ecological Economics*, v. 199, p. 107448, 2022. DOI: 10.1016/j.ecolecon.2022.107448.

BRASIL. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Diário Oficial da União: Brasília, DF, 18 set. 2006.

CLEMENT, C. R.; PEREIRA, H. S.; VIEIRA, I. C. G.; HOMMA, A. K. O. Challenges for a Brazilian Amazonian bioeconomy based on forest foods. *Trees, Forests and People*, v. 16, p. 100583, 2024. DOI: 10.1016/j.tfp.2024.100583.

COSTA, F. A.; NOBRE, C. A.; GENIN, C.; FRASSON, C. M. R.; FERNANDES, D. A.; SILVA, H.; VICENTE, I.; SANTOS, I. T.; FELTRAN-BARBIERI, R.; VENTURA NETO, R.; FOLHES, R. *Uma bioeconomia inovadora para a Amazônia: conceitos, limites e tendências para uma definição apropriada ao bioma floresta tropical*. São Paulo: WRI Brasil, 2022. DOI: 10.46830/wriwp.21.00168pt.

FERRAZ, D.; PYKA, A. Circular economy, bioeconomy, and sustainable development goals: a systematic literature review. *Environmental Science and Pollution Research*, v. 30, p. 103-118, 2023. DOI: 10.1007/s11356-023-29632-0.

GARRETT, R. D.; FERREIRA, J.; ABRAMOVAY, R.; BRANDÃO, J.; BRONDIZIO, E.; EULER, A.; PINEDO, D.; PORRO, R.; ROCHA, E. C.; SAMPAIO, O.; SCHMINK, M.; TORRES, B.; VARESE, M. Transformative changes are needed to support socio-bioeconomies for people and ecosystems in the Amazon. *Nature Ecology & Evolution*, v. 8, p. 1815-1825, 2024. DOI: 10.1038/s41559-024-02467-9.

LOPES, C. L.; CHIAVARI, J. *Bioeconomia na Amazônia: análise conceitual, regulatória e institucional*. Rio de Janeiro: Climate Policy Initiative; Amazônia 2030, 2022.

PARÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará. *Portaria ADEPARÁ nº 5.314, de 2021*. Estabelece procedimentos para autorização e operacionalização das casas de farinha

CC BY

REMUNOM
ISSN 2178-6925

Received: 24/09/2026 - **Accepted:** 21/10/2026
Vol: 13.22
DOI: 10.66104/c9rc3c06
Pages: 1-16

no Estado do Pará e para o registro da farinha de mandioca. Belém: ADEPARÁ, 2021.

PARÁ. *Decreto nº 326, de 20 de janeiro de 2012*. Regulamenta a Lei nº 7.565, de 25 de outubro de 2011, que dispõe sobre normas para a manipulação artesanal de produtos de origem vegetal no Estado do Pará. Belém: Governo do Estado do Pará, 2012.

SILVA, M. D.; STORCK, C. R. Extensão universitária: adquirindo saberes e promovendo saúde. *Revista Extensão & Sociedade*, Natal, v. 17, n. 1, 2024. DOI: 10.21680/2178-6054.2024v17n1ID33976

CC BY