



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

ENTRE O CANTAROLAR DAS FACAS E O CESSAR DA FARINHA: UMA COMUNIDADE, UMA LEITURA, UMA MEMÓRIA

Marisa Oliveira Santos*
(UESB)

RESUMO

Contrapondo a produção artesanal, que perdura entre as instâncias atuais sociais globalizadas e de alto índice tecnológico, o presente trabalho objetiva a apresentação descritiva do modelo de produção empregado pelas Casas de Farinha, empreendimento agroindustrial, que ainda prevalece no Nordeste do Brasil, e que caracteriza a comunidade de Campinhos, objeto de estudo desta pesquisa, localizada na cidade de Vitória da Conquista, no Sudoeste Baiano. Com baixa tecnificação, mantendo a tradição produtiva, este empreendimento enlaça com a história deste espaço, prevalecendo, em todas as Casas de Farinha, a ambiência artesanal e primária que vai do início da cadeia produtiva até a finalização do seu processo, notando-se uma referência acentuada do grau de parentesco, como também o enaltecer do trabalho feminino no processo produtivo. Para a realização da pesquisa, optou-se por uma investigação de caráter exploratório, tendo sido entrevistadas 25 casas existentes na comunidade, o que possibilitou remeter-se a uma descrição qualitativa da produção, dos instrumentos e da mão de obra empregada.

PALAVRAS-CHAVE: Casas de Farinha. Produção. Campinhos.

INTRODUÇÃO

Como macaxeira, aipim, pão de pobre, macamba, uaipi, pau de farinha, ou simplesmente, mandioca, ela se faz presente em boa parte do território latino americano e por influência indígena foi introduzida na formação cultural deste território estando presente em várias atividades econômicas desenvolvidas no

* Bacharel em Administração pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Especialista em Interdisciplinaridade da Educação UFPR, Mestre em Desenvolvimento Regional e Meio Ambiente pela Universidade Estadual de Santa Cruz - UESC. Professora Titular da Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia - DCSA. E-mail: momarisa@gmail.com.



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

mesmo (CONCEIÇÃO, 1981). Com especial atenção, contemplando o objetivo deste trabalho, a mandioca, será depreendida em sua adjetivação para sua associação direta com empreendimento agroindustrial cultural de baixa tecnificação resistentes ainda na região Nordeste do Brasil, denominadas de Casas de Farinha, objeto de estudo deste trabalho, que desde 1551, reforça Freyre (1999), já era um produto que recebia o apreço dos portugueses, até então colonizadores.

Disposta pela sua riqueza extrema em carboidratos, estando à frente do arroz, do milho e da cana-de-açúcar, o tubérculo, em questão, sistematiza um diferencial produtivo de grande relevância seja em relação a sua lavoura, seja em relação aos produtos comercializados e derivados da mesma. O beneficiamento da mandioca ocorre, em algumas localidades no Nordeste do Brasil de forma artesanal, denominado Casa de Farinha, tendo pelo uso deste modelo, um dos principais entraves no que tange a comercialização e a abertura competitiva no mercado que a coaduna, mas resiste nesta coalizão à tradição de uma cultura e aos enlances naturais destes espaços comunitários.

Cultivada, atualmente, em vários países de diversos continentes, a mandioca é o alimento humano e animal, que mesmo passado cinco séculos, continua mantendo o privilégio de aceitação popular, sendo utilizado de diversas maneiras, que vão desde o uso *in natura* até a sua transformação por unidades de beneficiamento industrial, lembrando que 65% do seu uso está diretamente ligado ao consumo humano (Buitrago, 1990).

Além da riqueza e da variedade de produtos que dela é retirada, foi através da mandioca, cultura difundida em solo brasileiro pelos índios, que surgiram as Casas de Farinha, espectro de transformação e beneficiamento, em caráter de mini-indústrias, dos inúmeros produtos que podem ser subtraídos do tubérculo em questão, como registra Conceição (1981). Ainda são as Casas de Farinha, e não, Indústrias ou Fábricas, que determinam uma peculiaridade exposta e importante em relação ao modelo de produção empregado no sistema ora em descrição. A



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

“farinhada” deixa de ser apenas o resultado final de um sistema produtivo, para albergar também os vínculos familiares na sua execução.

Resgatando o propalado acima e enfatizando a comunidade de Campinhos como objeto de estudo, é que se propõe através deste trabalho, descrever o modelo de Casa de Farinha que ainda persiste no Nordeste brasileiro, bem como a inserção do trabalho feminino no modelo produtivo e como sua caracterização cultural permite que se os laços da tradição e da produção artesanal e familiar persistam até os dias atuais.

A origem deste empreendimento remonta o cultivo da matéria-prima utilizada para fabricação de seus produtos: a mandioca. Seu nome tem uma particularidade curiosa, batizada pelos índios, sua etimologia vem de **Mandi** (o nome da criança) e **oca** (casa do índio). Planta da família *Eufrobiáceas*, teve origem no continente americano. O tubérculo foi descoberto, cultivado e aproveitado pelos índios Tapuias e pelos Tupi-guaranis, que provavelmente partiram da bacia do Tapajós, afluente do Amazonas, dispersaram por intensas áreas do Litoral e Sul do Brasil e se dedicaram a cultura da mandioca, em plantações, por eles denominadas de *mandiotuba*. (CONCEIÇÃO, 1981; RIBEIRO, 1995)

MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho tem como objetivo a caracterização do espaço produtivo de produção das Casas de Farinha alocadas na Comunidade de Campinhos, em Vitória da Conquista-Bahia, reconhecida pela sua tradição produtiva neste segmento. Procurou-se também identificar o perfil da mão de obra empregada na realização da farinhada, os laços originais de empregabilidade, enfocando-se a abordagem no gênero feminino e seu aspecto contributivo na referida atividade econômica que norteia os trabalhos. Para edificação de estudo de cunho exploratório, que tem como objetivo proporcionar maior familiaridade



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

com o problema, com vistas a torná-lo mais claro, aprimorando ideias ou a descoberta de intuições, como ratifica GIL (2002), utilizou-se da constituição de instrumentos específicos por via primária e secundária. Atendendo ao primeiro item, realizaram-se visitas à comunidade e entrevistas, via aplicação de questionários com os proprietários de Casas de Farinha; atendendo às fontes secundárias, priorizou-se consultas a documentos, dados disponíveis em relatórios e estatísticas, depoimentos de pessoas especialistas ou moradores antigos da região para coletar dados que possivelmente não poderiam ser edificados sem a participação destes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A pesquisa ora apresentada, como já assinalada, terá como objeto de estudo a comunidade de Campinhos, bairro pertencente a cidade de Vitória da Conquista, no sudoeste baiano, mas que aqui, em função do repto estabelecido, será discriminada sob a ótica histórico descritiva pleito desta investigação.

O espaço físico reflete as dimensões territoriais, em caráter ilustrativo, do trabalho feminino e masculino, como também referenda a essência de um trabalho solidário e coletivo, dispendo de uma estrutura de divisão de tarefas e especialização do trabalho tradicional e aceita pela comunidade como parte de sua tradição. A farinhada ou a produção dos subprodutos da mandioca sela entre os participantes da produção a reafirmação entre os laços, que vão além do caráter produtivo, mas extrapola para os laços da amizade, da confiança, do respeito, da lealdade na pessoa que o contratou e na equipe que toma para si o trabalho em execução.

A participação do trabalho feminino na produção é de fundamental importância, cabendo às mulheres parte estratégica da produção: a ausência das mesmas compromete o que será gerado. O trabalho masculino está direcionado a



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

outras funções específicas, que normalmente, exigem força e destreza maior, pelos perigos eminentemente altos, são elas: forneiro, cevador, preneiro. A divisão de tarefas entre homens e mulheres é bastante clara nas Casas de Farinha, porém essa segmentação também é percebida nas pontuações dos espaços físicos, deixando claro onde homens e mulheres devem exercer as suas funções.

A produção das Casas de Farinha começa muito cedo, ao nascer do sol e se estende até o entardecer. Tem início celebrado com o cantarolar e as falácias da mão-de-obra feminina, que munidas de uma boa faca amolada se preparam para a função da raspa, etapa que influencia todo o andamento da farinhada. Se houver qualquer atraso neste estágio, todos os outros procedimentos seguintes estão comprometidos.

A agilidade e presteza deste trabalho conferem a essas mulheres um papel de fundamental importância neste estágio do processo produtivo. Sentadas em semicírculo, em pedras, no assoalho do chão batido ou em pequenos tamboretos e sem apoio nas costas, se dividem em capoteiras ou tiradeiras de capotes, ou seja, algumas raspam a “cabeça” da mandioca até a metade – capoteiras – e repassam para outra mulher que sequencialmente destituí o resto da raiz – tiradeiras de meia, no entanto, em qualquer estágio são denominadas, de forma generalizada de *raspadeiras*, sempre no feminino, porque os homens não participam desta atividade. Para armazenar a sua produção são utilizados cestos ou caçuás²⁸⁴, reafirmando a tendência descrita por Alcântara e Barreto (1999).

É muito comum neste momento presenciar falácias entre o mulherio, conversando de maneira animada sobre assuntos pertinentes à comunidade; entre um tempo e outro, surgem ações alternativas como o cantarolar de músicas regionais, antigas ou conhecidas. Em média, realizam este trabalho por 10 horas diárias, com pequenos intervalos para alimentação, lembrando que é facultado horários alternativos, em função da demanda, para homens e mulheres. Ao findar

²⁸⁴ Compartimento feito de cipó, espécie de cesto, também utilizado para transporte em animais de carga.



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

do dia, pelo ritmo e posição dos trabalhos oferecidos, é comum verificar a diminuição no ritmo das conversas, mas ainda sobressai, até o último instante, o tilintar das facas que ainda perseveram para terminar o trabalho da ruma de mandioca.

Depois de raspadas, as raízes são colocadas em cestos para transporte interno, denominados de caçuás. É neste momento que a mão de obra masculina também se faz presente. O ritmo suave e a musicalidade das facas amoladas são interrompidos pelo fervoroso e estridente som da máquina de moagem. Neste momento, o trabalhador masculino recebe o nome de *cevador*, triturando a mandioca e deixando-a em forma de massa. Obtido o processamento dessa massa, a mesma é colocada em um primeiro tanque com água para que seja realizada uma primeira lavagem, reafirmando a fala de Alcântara e Barreto (1999)

Intermediando o processo produtivo, entra em cena a mão de obra feminina, que retira a massa que está submersa em água com ajuda de um balde, e vai colocando sobre um tecido: é o momento de retirar a goma – caso o objetivo não seja a farinha. Se há como definir este estágio fugindo das especificações técnicas, mas aproximando de uma linguagem mais descritiva e adjetivada, podemos dizer que é um momento de arte, se assim compreende-se um bailado, onde entre duas mulheres, há alternância dos movimentos das mãos, e rapidamente, com ações para a esquerda e para a direita, sucumbe-se o líquido, escorrendo-o completamente e obtendo uma nova massa, que dará origem a farinha.

O trabalho nas Casas de Farinha, ainda que adjetivado por Simmel (1983), como uma atividade coletiva e solidária, há que se considerar que pela natureza do trabalho empreendido, pela qualidade das condições de trabalho oferecidas, não deva ser considerado utopicamente a partir de relações interpessoais empreendidas de ajuda mútua, caracterizando a farinhada como um acontecimento intensivo na vida comunitária, muitas vezes pondo em evidência



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

aspectos como amizade, cordialidade, sociabilidade como fatores afins da continuidade desumana da execução de uma atividade econômica .

A Casa de Farinha funciona como agente caracterizador deste modelo de produção agroindustrial. Os laços consangüíneos, a amizade, o parentesco, ainda que remotos, caracterizam a contratação das pessoas, que em equipe se consolidam com agentes co-responsáveis de uma produção que é coletiva. Talvez daí venha o referendar de Casa e não de indústria, por se remeter, preferencialmente ao lócus de morada, de família, de espaço, de união. E como é salutar dizer que durante essas atividades profissionais, as histórias antigas e cotidianas se misturam num patrimônio uno e indivisível, apenas bem próximo e característico do comunitário Simmel (1983, p.178).

Há que se considerar uma distinção entre o valor remuneratório pago aos homens e às mulheres pelo trabalho realizado por um ou pelo outro. As mulheres, seguindo outras tendências profissionais, são remuneradas por um valor menor. Ainda que as horas trabalhadas por ambos sejam as mesmas - 10 horas diárias em média - predomina a diferenciação da mão de obra contratada. Esse valor, no momento de realização deste pleito, varia entre R\$ 20,00 a R\$22,00 pelo trabalho feminino e R\$ 25,00 a R\$ 30,00 para o trabalho masculino. Havendo uma variação também entre a quantidade de dias trabalhados, que depende de uma série de fatores, entre eles a oferta da mandioca, o preço do mercado, os dias em que a mandioca chega à comunidade, disponibilidade de mão-de-obra, entre outros, portanto, a remuneração é variável. Registra-se também, que a comunidade e a região período de estiagem e seca, por vezes comprometendo a produção e impactando a remuneração.

Porém, no que se refere à projeção de remuneração mensal, chama-se atenção ao fato de que, em função do período prolongado de seca, que ora perpetua na região, não se pode considerar a produção linear, sendo garantidos os cinco dias semanais de trabalho, em função da falta de matéria-prima, o que leva a



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

caracterização do êxodo para a cidade e pressupõe-se que a tendência seja o fechamento das Casas de Farinha e soterramento a médio prazo da produção artesanal aqui estuda.

Campinhos conta com pequenos produtores, possuidores de uma base produtiva agroindustrial familiar, caracterizada, a priori, como atividade econômica responsável pela renda principal gerada pela comunidade. A produção atende às solicitações de mercado, não há planificação mais precisa, responde também como matéria-prima de outras cadeias produtivas da cidade e de municípios próximos à Região. A produção ainda se assemelha aos modelos antigos de produção, prevalecendo em todas as Casas de Farinha a ambiência artesanal e primária que vai do início da cadeia produtiva até o escoamento dos derivados para o consumo direto²⁸⁵ e indireto²⁸⁶.

Como extensão das atividades de algumas propriedades rurais, as Casas de Farinha foram aos poucos compondo o cenário da comunidade, sem registro prévio nos órgãos controladores e fiscalizadores da atividade econômica, imperou-se a informalidade que se estende até os dias atuais. Não há registro destas unidades agroindustriais, como também a relação entre o capital e o trabalho se dá na base da confiança e no relacionamento mútuo, ou seja, não há qualquer forma de contrato legal de trabalho ou de cooperação, ficando sempre em evidência a proporcionalidade dos elos familiares que desencadeiam a relação produtiva. Há, que, portanto, se considerar um risco premente da continuidade de um processo produtivo, que tem como base a confiança e o parentesco, itens vulneráveis levando em consideração a própria construção histórica das classes sociais.

No início, a produção de mandioca, que era gerada nas propriedades rurais por pequenos produtores, era suficiente para abastecer as Casas de Farinha, que até então não se apresentavam tão numerosas. Com o passar do tempo, a atividade

²⁸⁵ Consumo direto: diz respeito aos derivados da mandioca que vão para o consumidor final (farinha, beiju, tapioca, goma).

²⁸⁶ Consumo indireto: referem-se aos derivados da mandioca que geram entradas para cadeias produtivas de fábricas de biscoito, panificadoras.



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

deixou de ser exclusiva do pioneirismo de alguns e passou a fazer parte da tradição dos Campinhos. Hoje, é necessário contar com a produção oriunda de outras cidades circunvizinhas à região, buscando atender a demanda das Casas de Farinha existentes.

Por muito tempo utilizou-se a energia natural, principalmente a lenha, como combustível de viabilização do processo produtivo e até, hoje, a comunidade insiste na utilização do mesmo mecanismo de energia, pelo “baixo custo”, como ocorre em alguns relatos. Segundo relatos de N.M.T²⁸⁷, na região havia uma grande reserva florestal, mas com uso ininterrupto da lenha como combustível dos fornos utilizados na produção da farinha, a região é desprovida de reserva deste tipo, o que torna-se uma ação preocupante, via que hoje ainda se utiliza do mesmo instrumento, porém devasta-se outras áreas próximas ao bairro em questão, confirmando diagnóstico apresentado pela COOPASUB (2005) onde as matas regionais são as maiores fontes de energia natural – lenha – na região (Figura 11) e para maior expressividade deste dado analisa-se que os povoados e cidades circunvizinhas têm servido de base para o fornecimento deste elemento.

As queimadas seguidas do uso da lenha são nocivas a perpetuação de um ambiente sem erosão. O uso da lenha destinada ao consumo das farinheiras provém, atualmente, em sua grande maioria de fragmentos florestais de povoados circunvizinhos, posto que na sede a devastação da área verde antecede anos e por isso buscam em outros territórios a fonte de energia para alimentar os fornos. Esse dado reflete a contribuição do quadro alarmante da devastação da vegetação que a cada ano vem aumentando em várias regiões brasileiras em função da repetição exaustiva de práticas erosivas (GOMES, SILVA, SANTANA 2000).

Todas as casas de farinha que existem em funcionamento na comunidade de Campinhos operam em regime de informalidade, porque nenhuma Casa de Farinha é registrada, nos órgãos competentes públicos como pessoa jurídica, portanto não

²⁸⁷ Comerciante e proprietário de casa de farinha, 63 anos, morador antigo da comunidade de Campinhos.



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

é configurada como tal. De certa forma, todas assumem uma espécie de anonimato jurídico, embora falar na comunidade de Campinhos, é falar em produção de Casas de Farinha. Devendo ser salientado que a comunidade tem como fundamento econômico as atividades das farinheiras. Essa informalidade é ainda mais acentuada pela ausência de qualquer registro na comunidade das Casas de Farinha existentes ou que já fizeram parte no arranjo produtivo local em anos anteriores. Não existem associações representativas dos produtores, não há formalização de sindicatos ou qualquer outro tipo de instituição que poderia estar sendo o agente catalogador dos dados pertinentes a este empreendimento.

A maioria dos proprietários das Casas de Farinha são homens, correspondendo a 69%. Embora, há que se considerar que o percentual feminino também é representativo, estando na margem de 31%. Quanto ao grau de escolaridade, as mulheres, como donas de Casas de Farinha, assumem um grau de escolaridade um pouco superior ao dos homens, cerca de 67%, em contraposição ao masculino que se aproxima de 65%. Porém, analisado, pelo maior grau de escolaridade, as mulheres sobressaem aos homens, ou seja, 35% dos proprietários masculinos de Casas de Farinha, possuem da 5ª a 8ª séries, já para o universo feminino este grau sobe para quase 45%.

Reafirma-se, portanto, o que foi citado por (Santos & Mendes, 1997), que por ter um grau de instrução baixo e pouco inserido nas performances de mercado, os donos de Casas de Farinha ao mesmo tempo em que é fabricante, é também o agricultor, o comerciante, onde o balcão da barganha favorece mais ao consumidor direto ou indireto.

Ao serem interrogados sobre a escolha da atividade produtiva, os proprietários de Casas de Farinha, reconhecem que a tradição familiar é a estimativa mais alta para justificar a continuidade deste processo, chegando a 60%. Em contrapartida, 34% dizem que na continuidade se dá porque não há outras perspectivas de emprego ou oportunidades oferecidas na comunidade,



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

portanto, sendo mais cômodo trabalhar com o que é mais comum a ser encontrado. Os 6% restantes, dividem-se em 3% de pessoas que reconhecem que não saberiam fazer outra coisa diferente, e 3% ainda consideram a Casa de Farinha como um negócio rentável.

Além dos aspectos rústicos e das formas tradicionais na aplicação dos processos produtivos empregados, as Casas de Farinha da comunidade de Campinhos operam pela predominância do uso da lenha na combustão dos fornos utilizados nas farinheiras. Pela perda pontual ocorrida nos aproximados 50 anos de implantação desta atividade na região, a redução da mata nativa é considerável, sendo observadas extensas faixas de terra destinadas a pastagem, ou quando muito abandonadas pela imigração natural para outras áreas onde servirão para plantio. O uso da lenha desencadeou na comunidade intensas ações de desmatamento e hoje, compromete reservas de outras comunidades e povoados próximos a atividade das farinheiras, ação pontuada por Fioretto (1985), Alcântara e Barreto (1999), COOPASUB (2005) e Rocha e Cerqueira (2006).

Diante dos dados apresentados e da analogia dos mesmos, considera-se importante viabilizar a comunidade de Campinhos como objeto de estudo de outras perspectivas investigatórias. A comunidade, em questão, tem sobressaído mais por uma resistência histórica e um forte tradicionalismo nas atividades desenvolvidas, do que pelo referendar da sua ação produtiva, ou seja, pelo costume se tem permitido a sobrevivência de uma gleba, mas não pela sustentabilidade e perspectiva, hoje, de manutenção, exploração e melhoramento do sistema.



ISSN: 2175-5493

X COLÓQUIO DO MUSEU PEDAGÓGICO

28 a 30 de agosto de 2013

REFERÊNCIAS

- ABAM – Associação Brasileira dos produtores de Amido de Mandioca. A indústria da mandioca. Disponível em <http://sistemasdeprodução.cnptia.embrapa.br/#mandioca>. Acessado em 04 de maio de 2007.
- ANDRADE, Rui Otávio Bernardes. AMBONI, Nério. Teoria Geral da Administração. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
- BARBOSA FILHO, Antonio Nunes. Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental. São Paulo: Atlas, 2001.
- _____. Segurança do Trabalho e Gestão Ambiental. São Paulo: Atlas, 2001.
- BECKER, Dinizar Fermiano (org). Desenvolvimento Sustentável: necessidade ou possibilidade. 3ª ed. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2001.
- BRAGA, Benedito et al. Introdução à Engenharia Ambiental. São Paulo: Prentice Hall, 2002.
- BUITRAGO, J. A. The use of cassava in animal feeding. Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), Cali (Colombia).1990.
- CONCEIÇÃO, Antônio José da. A mandioca, 3ª Ed. São Paulo: NOBEL, 1981.
- CRISPIM, A.A. MAGALHÃES, L.M.S.; 2003. Vale a pena plantar e manter árvores e florestas na cidade? Ciência Hoje 33(193):64-68.
- FREYRE, Gilberto. Casa-Grande e Senzala: formação da família brasileira sob o regime da família patriarcal. 36ª ed. Rio de Janeiro: Record, 1999.
- GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2002.
- GOMES, Laura Jane. SILVA, Carlos Miranda da. SANTANA, Valdirene Santana. Procedência e consumo de lenha de Casas de Farinha nos limites do parque nacional Serra de Itabaiana – Sergipe. Artigo. UFSE, 2000.
- IBGE Anuário estatístico regional 2005.
- RIBEIRO, Darcy. O povo brasileiro: a formação e o sentido do Brasil. 2ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- RIBEIRO, Helena (org). Olhares Geográficos. São Paulo: Editora: SENAC, 2004.
- ROCHA, Vera. CERQUEIRA, Anilson Roberto. Projeto para implantação do gerenciamento e tratamento de resíduos oriundos do processamento da mandioca. Vitória da Conquista: COOPASUB, 2006.
- SIMMEL, George. Sociabilidade – Um exemplo da sociologia pura ou formal. In: Sociologia. São Paulo: Ática, 1983. (Coleção grandes Cientistas Sociais).