

CASAS DE FARINHA NA CIDADE DE LÁBREA/AM: PRÁTICAS TRADICIONAIS, DIÁLOGOS E CONVERGÊNCIAS ENTRE O RURAL E O URBANO

Erica Silva de Oliveira¹
Claudina Azevedo Maximiano²

1. INTRODUÇÃO

Esta pesquisa teve como objetivo principal fazer o levantamento das casas de farinha na cidade de Lábrea, com o intuito de mostrar que o fazer a farinha está presente na sede do município, em diálogo com a prática tradicional vivenciada nas comunidades, aldeias e sítios da região do Médio Purus.

A investigação teve seu início no ano de 2020, quando fomos surpreendidos com a pandemia de COVID19. Tal situação impactou diretamente nossas ações, sobretudo o trabalho de campo. Porém, mesmo diante desse desafio, conseguimos desenvolver as atividades, fazendo algumas alterações na metodologia e seguindo as orientações sanitárias estabelecidas pelos órgãos de saúde. Os dados aqui apresentados foram obtidos junto aos proprietários das casas de farinha, respeitando-se o distanciamento social. Desse modo, não foi possível realizarmos a observação participante dos momentos de produção da farinha e nem entrevistas longas. Grande parte dos contatos foi feito através das redes sociais e aplicativos como o *Whats.App*.

Destacamos que as casas de farinha da cidade não possuem visibilidade e não estão catalogadas ou registradas pelos órgãos oficiais que atuam nas políticas de apoio ao produtor rural. Nesse contexto se insere a importância e singularidade do trabalho apresentado neste catálogo.

¹ Técnica em Agropecuária pelo Instituto Federal de Ciência e Tecnologia IFAM- Campus Lábrea. E-mail: ericaoliveira20041@gmail.com

² Doutora em Antropologia social pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM). Pesquisadora do Projeto Nova Cartografia Social da Amazônia e Observatório de Educação do campo/floresta e Indígena da Região do Médio Purus. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas (IFAM). E-mail: claudina.maximiano@ifam.edu.br

Nesta seção, trazemos uma breve reflexão sobre as casas de farinha e apresentamos um quadro-síntese sobre os proprietários, o endereço das casas de farinha, a origem do proprietário, a roça e o uso do produto final (ver Quadro 1). A ideia foi possibilitar a leitura e a visualização das casas no contexto urbano, assim como mostrar a relação dialógica entre a origem do proprietário, o conhecimento tradicional e a prática de produção de farinha, buscando apontar a relação singular entre os conceitos rural/urbano e vice-versa. Vale salientar que o resultado desta pesquisa apresenta os conceitos rural/urbano de forma complementar e não em oposição, quebrando a ideia de dicotomia rural/urbano, muitas vezes presente na literatura acadêmica.

A presença das casas de farinha no contexto urbano de Lábrea/AM nos aproxima das reflexões de Lefebvre (2006), que concebe o rural e o urbano como processos relacionais, isto é, que o limite entre o que se constitui como zona rural não possui uma fronteira tão rígida como imaginamos. Há uma relação dialógica, como fica evidenciado na casa de farinha comunitária no bairro Vila Falcão, por exemplo: é a casa da comunidade e não do bairro.

O conceito de comunidade é relacional, aproximando-nos do conceito clássico apresentado por Marx Weber (1991), que traz essa dinâmica da familiaridade, muito presente nas comunidades do interior da Amazônia, porém, aqui retratada no contexto urbano.

Com relação ao espaço amazônico, Rodrigues, Filho e Neto (2018, p. 263) afirmam:

Considerando as especificidades do espaço amazônico, entendemos que o rural-urbano necessita ser compreendido como **relação**, em razão da interpenetração, imbricamento e dialeticidade dos referidos processos. Por sua vez, o rural-urbano necessita ser apreendido também enquanto **condição** espacial, diante da necessidade de pensarmos a reprodução das relações sociais de produção no tempo histórico-geográfico [...]. (RODRIGUES; FILHO E NETO, 2018, p. 263)

Destacamos que as casas de farinhas podem ser consideradas unidades produtivas, nas cidades, em diálogos com a zona rural do município. Essa relação está pautada na dinâmica dos agentes sociais no processo de plantio da mandioca, base para a produção da farinha, como será possível observarmos no decorrer deste texto.

Catalogamos, na cidade, 14 (quatorze) casas de farinha, sendo que em 10 (dez) os proprietários têm suas origens ligadas a comunidades tradicionais da região do Médio Purus. Nesse sentido, os agentes sociais ligados às casas de farinha, assim como preconiza do Decreto 6.040, pertencem a

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa,

ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (Decreto 6.040, art. 3º, § 1º).

Registramos, enquanto um dado significativo, que uma das casas de farinha é comunitária, atendendo a um grande número de famílias do bairro Vila Falcão. Porém, devido à pandemia foi impossível realizarmos um trabalho de campo que apontasse o número exato de famílias que fazem uso dessa casa de farinha comunitária.

No Quadro 1, abaixo, apresentamos sinteticamente o levantamento das casas de farinha encontradas na cidade de Lábrea/AM:

Quadro 1 - Levantamento das casas de farinha da cidade de Lábrea/AM

Proprietário	Endereço da casa	Origem do proprietário	Roça	Uso do produto
1 - Maria Rosário de Oliveira	Rua José Rebouças, 2819 Bairro de Fátima	Comunidade Sepatini	Praia da Lábrea	- Consumo familiar - Venda do excedente
2 - Antônio Fernandes da Silva	Rua José Rebouças, 2809 Bairro de Fátima	Comunidade Cassianã	Praia da Lábrea	- Consumo familiar - Venda do excedente
3 - Antônio Rodrigues da Silva	Rua José Rebouças, 47 Bairro de Fátima	Comunidade Cassianã	Praia da Lábrea	- Consumo familiar - Venda do excedente.
4 - Maria da Conceição Oliveira da Silva	Rua 22 de outubro 547 Bairro da Fonte	Comunidade Lugar Espírito Santo	Várzea Caititu	- Consumo familiar - Venda do excedente
5 - Francisca Oliveira da Silva	Rua 22 de outubro, 691 Bairro da Fonte	Lugar Espírito Santo	Várzea Caititu	- Consumo familiar - Venda do excedente
6 - José Cavalcante de Moraes	Rua Santa Rita de Cássia, 1206 Bairro da Fonte	Comunidade Realeza	Várzea Caititu	- Consumo familiar - Venda do excedente
7 - Reginaldo Rodrigues Braga	Rua Don Florentino, 1154 Bairro da Fonte (Portelinha)	Lábrea	Várzea Caititu	- Consumo familiar
8 - Raimunda do Rosário Moreira da Silva	Rua Nova, 3686 Bairro Vila Falcão	Lábrea	Várzea Lago Preto	- Consumo familiar
9 - Rosenó Soares de Lima	Rua Nova, 3683 Bairro Vila Falcão	Lábrea	Várzea: Lago Preto	- Consumo familiar
10 - Raimunda Moreira dos Santos	Rua Nova, 3714 Bairro Vila Falcão	Lábrea	Várzea: Lago Preto	- Consumo familiar - Venda do excedente
11 - Raimundo Rosa da Silva	Rua Álvaro Maia, 223 Bairro de Fatima	Canutama	Várzea: Lago Preto	- Consumo familiar - Venda do excedente
12 - Raimundo Carlos Arruda de Souza	Rua Nova, 3491 Bairro Vila Falcão	Comunidade São João	Várzea: Lago Preto	- Consumo familiar - Venda do excedente.
13 - Casa de farinha da comunidade	Rua Nova Bairro Vila Falcão	Não foi possível catalogar	Várzea: Lago Preto	Não conseguimos informação.
14 - Delcicleide Teixeira de Amorim	Rua Alberto Marcondes, 2834 Bairro Pantanal	Comunidade Praia Alta	Praia da Lábrea	- Consumo familiar - Venda do excedente

Fonte: Elaboração própria

2. REFLEXÕES E APONTAMENTOS SOBRE AS CASAS DE FARINHA COMO PRÁTICA TRADICIONAL

Nos breves contatos com os donos das casas, durante o trabalho de campo, obtivemos a informação de que as casas de farinha têm como finalidade principal o atendimento das necessidades da família e, quando há excedente, realiza-se a comercialização. Nesse sentido, a produção de farinha nessas casas não se constitui como um fazer comercial, pois a casa de farinha pode ser considerada uma unidade de produção familiar, tendo como principal objetivo a manutenção da dieta alimentar da família, o que nos levar a refletir que a existência dessas casas de farinha está ligada ao fator cultural, hábitos alimentares tradicionais na Amazônia.

Para essas famílias, ter farinha em casa é fundamental. Não se come sem farinha. Destacamos, ainda, o gostar de fazer a farinha. A prática, o fazer a farinha, segue a tradição familiar, fazem como aprenderam com seus pais. Tal prática, é carregada de memórias, de histórias vividas em seus lugares de origem. Como bem nos diz Araújo (2016),

De certa forma direcionamos nosso olhar para uma atividade de subsistência que resistiu ao longo do tempo, que com suas mudanças e permanências chegou até nossos dias. Jogamos luz no imprescindível papel histórico da experiência, do “saber-fazer” dos mestres da farinhada no cotidiano de suas atividades, no envolvimento entre pessoas e coisas que juntos forjam, no amalgama desta relação, o processo histórico. (ARAÚJO, 2016, p. 337)

No que tange ao papel histórico da prática do fazer a farinha, consideramos singular a presença dessas casas de farinha na cidade de Lábrea/AM, como uma forma de garantir o resguardo de conhecimento tradicional. Atentamos também para a questão socioantropológica, pois essas casas se situam em ambiente urbano, enquanto espaço de troca de conhecimento. Nesse contexto singular, apontamos para a importância das casas de farinha na cidade, no sentido de ganharem destaque no contexto das políticas no município, tanto pelas instâncias ligadas ao apoio à produção da agricultura familiar, quanto pelas instâncias ligadas à cultura.

O apoio da Secretaria de Produção do Município e Instituto de Desenvolvimento Agropecuário do Amazonas (IDAM) são fundamentais para a continuidade das casas de farinha. Quanto às políticas culturais, destacamos a questão da educação patrimonial³ e cultural do município de Lábrea/AM, pois consideramos que as casas de farinha na cidade são espaços educativo-culturais.

³Educação Patrimonial constitui-se de todos os processos educativos formais e não formais que têm como foco o patrimônio cultural, apropriado socialmente como recurso para a compreensão sócio-histórica das referências culturais em todas as suas manifestações, a fim de colaborar para seu reconhecimento, sua valorização e preservação. Considera-se, ainda, que os processos educativos devem primar pela construção coletiva e democrática do conhecimento, por meio da

No decorrer desta pesquisa, e a partir das leituras que fundamentam a nossa análise, fomos percebendo que, no contexto dos conhecimentos tradicionais, as casas de farinha da cidade são espaços de troca de conhecimento e, portanto, são “pequenos museus” (ALMEIDA, 2018), que mostram a relação com a origem dos agentes sociais e a relação com suas identidades coletivas, em que a “relação entre aspectos materiais e imateriais forjadas no contato corpo/ferramentas que se complementam [...]” (ARAÚJO, 2016, p. 337).

O conhecimento tradicional se concretiza na troca de saberes, no modo de fazer a farinha, na forma de organização da casa, preparação e produção da farinha e de seus derivados, no repasse dos conhecimentos tradicionais ligados aos métodos de colheita e processamento da mandioca. Todo esse processo está embutido naquilo que entendemos como conhecimentos tradicionais. Tais conhecimentos são produzidos ao longo do tempo, através das experiências vividas e passadas entre as gerações.

Pensar as casas de farinha como espaços de conhecimentos tradicionais, como parte do patrimônio cultural da cidade e, ao mesmo tempo, como espaço de produção na linha da auto-sustentabilidade das famílias e comunidade, nos conduziu a problematizar o papel do Estado, através das agências públicas de apoio ao agricultor familiar, pois as famílias que possuem as casas de farinhas são pequenos agricultores.

A Lei 11.326, aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada pelo Presidente da República, em 24 de julho de 2006, assim define o agricultor familiar:

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento [...] (BRASIL, 2006).

Entretanto, percebemos, por parte dos poderes públicos, que as casas de farinha por nós investigadas são “invisíveis”. Não existe nenhum tipo de cadastro e/ou apoio para essas casas. Solicitamos informações ao IDAM e à Secretaria de Produção do Município de Lábrea, porém não obtivemos resposta da Secretaria de Produção; a resposta do IDAM, textualmente, diz: “Com os nossos cumprimentos e em atenção ao Ofício Circular nº 001/2021-GD/IFAM/LÁBREA, temos a informar que esta unidade Local não possui os dados solicitados ou seja não dispomos de cadastros

participação efetiva das comunidades detentoras e produtoras das referências culturais, onde convivem diversas noções de patrimônio cultural. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/pagina/detalhes/343>. Acessado em: 24/06/2021.

de casas de farinha localizada na zona urbana deste município” (IDAM, 29/04/2021). Tal resposta apenas confirma o que os donos das casas de farinhas já haviam relatado: eles não estão cadastrados nessas agências.

Destacamos aqui a casa de farinha comunitária localizada no bairro Vila Falcão, que pertence aos moradores do bairro, que a classificam como “casa de farinha da comunidade”, remontando à prática do fazer comunitário, um espaço comum. Isso nos conduz à reflexão sobre que estamos classificando, neste trabalho de pesquisa, como um espaço de diálogo entre o rural e o urbano.

A existência de uma casa de farinha comunitária na cidade evidencia as continuidades entre o rural e o urbano, para a existência de uma relação dialógica, pautada nas práticas tradicionais que envolvem os agentes sociais, os quais, embora vivam na cidade de Lábrea, continuam mantendo viva a prática do fazer farinha pautada nas experiências passadas entre as gerações, a partir de suas vivências nas comunidades.

2.1. Relações de troca de conhecimento e as etapas de produção

O espaço social Casa de Farinha é predominantemente ocupado pela família extensa. Nas falas dos agentes sociais, percebemos que existe uma dinâmica de troca de conhecimento no momento da produção. Todos os moradores da casa, crianças, adolescentes e jovens, participam, de alguma forma, da produção de farinha. Em seis das 14 casas, foi confirmada a efetiva participação de crianças e adolescentes na produção da farinha.

Na casa da dona Maria do Rosário, por exemplo, seus netos participam na colheita, lavagem, descascamento, ralação e peneiramento. A mesma coisa acontece com as famílias do Sr. José Cavalcante, da Dona Maria da Conceição, da Dona Raimunda do Rosário, do Sr. Raimundo Carlos Arruda. Na casa de farinha da comunidade, as crianças de adolescentes também participam. Quanto à casa de farinha comunitária da Vila Falcão, não foi possível identificarmos o número de famílias que fazem uso da casa e, por conseguinte, não identificamos a dinâmica de envolvimento das famílias no processo de produção da farinha.

A partir desses dados, podemos afirmar que a prática de fazer farinha na cidade de Lábrea é uma prática familiar, que traduz o contexto sociocultural da roça, enquanto prática familiar e comunitária, a partir de conhecimentos tradicionais que vão sendo reproduzidos a partir de uma relação de troca familiar.

2.2 Da roça para casa de farinha: troca de saberes e produção de conhecimento

A produção de farinha é uma atividade coletiva, que envolve a família e outras pessoas próximas ao núcleo familiar ou da comunidade. Durante nossa pesquisa, fomos informados de que as famílias fazem a roça, cujo plantio (roça/maniva)⁴ acontece nos meses de junho e julho; algumas famílias afirmaram colher entre os meses dezembro a fevereiro.

Reafirmamos que a ideia da roça expressa a maneira de viver e de ser no interior da Amazônia. Segundo Almeida (2006),

[...] Essa designação polissêmica, mais que uma referência aos tratos culturais ou, num sentido restrito, ao plantio de mandioca e ainda uma divisão sexual e etária do trabalho, expressa uma certa maneira de viver e de ser; mais que um modelo de relação antrópica com recursos escassos, compreende um estilo de vida que vai desde a definição do lugar dos povoados, passando pela escolha dos terrenos agriculturáveis e dos locais de coleta, de caça e de pesca[...] (ALMEIDA, 2006, p. 31-32).

Os donos das casas de farinha trouxeram, em suas falas, o processo de colheita da mandioca, relatando sua complexidade. O Sr. Roseno afirmou que “é bem trabalhoso, pois enquanto algumas pessoas arrancam e cortam a maniva os outros vão *decotando*” (Grifo nosso - expressão utilizada para indicar o ato de cortar a mandioca). Quando terminam esse processo, levam a mandioca para a casa de farinha, deixando-a de molho em torno de uns três dias, conforme relato do Sr. Roseno:

Em torno de seis pessoas, levam a maniva até o local do plantio já cortadas. Para fazerem a plantação, três pessoas fazem a cova e as outras três fazem a plantação da maniva. Durante o crescimento da roça roçamos para que a erva daninha não atrase o desenvolvimento da mandioca. Ao chegar o período de arrancar a mandioca, cerca de 10 pessoas fazem o trabalho. Eu vou cortando a maniva e outros cinco ficam arrancando, e os outros quatro decotando. Logo depois do trabalho realizado carregamos para deixar de molho. Depois de três dias, já mole, a mandioca e descascada, e depois levada a massa para a casa de farinha, e logo depois prensada e torrada (SR. ROSENO. 04/05/2021).

No caso do Sr. Roseno, após o amolecimento, a mandioca é descascada e depois a massa é levada de canoa para a casa de farinha. Outros donos da casa de farinha disseram que, após a colheita, levam a mandioca direto para a casa de farinha na cidade e lá a deixam de molho e fazem todo o processo para a produção da farinha.

A troca de saberes e a produção de conhecimento se dá a partir da vivência da roça. Nesse sentido, temos como exemplo a fala de Dona Maria do Rosário (03/2021), destacando a

⁴ Segundo Maia (2018, p. 228), “A carta L191 – maniva demonstra ‘maniva’ como a variante mais incidente em todas as localidades, todavia observa-se que a variante ‘roça’ apenas tem ocorrências entre as localidades do Purus”.

participação de seus netos no plantio e colheita da mandioca: “Alguns dos meus netos participam na produção da farinha como: arrancando, descascando, participam também na ralação e peneiramento”. A prática do aprender fazendo é algo inerente à lógica da produção do conhecimento tradicional. É dessa forma que se garante a (re)produção cultural para o grupo social, com um conhecimento que perpassa as gerações.

2.3 Impactos da pandemia sobre as atividades nas casas de farinha

Quando consultados sobre os impactos da pandemia sobre as atividades na casa de farinha, os agentes sociais que participaram da pesquisa responderam que o combustível - no caso, a gasolina - ficou muito mais caro. Eles usam o combustível no deslocamento para as roças, que ficam nas praias e região de várzea do igarapé Caititu. Nesse deslocamento, utilizam o motor rabeta,⁵ movido por gasolina.

Como a atividade nas casas de farinha é desenvolvida pela família, não houve impacto quanto à participação das pessoas no processo produtivo. Sobre os cuidados com o uso de máscara e distanciamento social, eles não tiveram problemas, pois o trabalho é realizado pela própria família, não havendo pessoas de fora envolvidas na produção da farinha.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A identificação das casas de farinha na cidade e a sua importância enquanto elemento que faz parte do universo dos conhecimentos tradicionais presente no município foi um exercício de pesquisa importante no processo de possibilitar uma discussão acadêmica sobre o tema no contexto do Instituto Federal do Amazonas, destacando a prática do plantar a roça e fazer a farinha, elemento importantíssimo na tradição alimentar do Amazonas e singularmente de Lábrea/AM.

Esta pesquisa dá visibilidade às casas de farinha, bem como dá lugar à memória e à reprodução cultural de uma prática tradicional no contexto Amazônico, contribuindo para trazer um debate importante sobre os conhecimentos tradicionais; ao mesmo tempo, dá à academia a oportunidade de visualizar algo que está tão presente no cotidiano e ao mesmo tempo tão distante da reflexividade acadêmica.

As casas de farinha, na cidade de Lábrea/AM, além de serem lugares da memória, são também espaços de produção e sustentabilidade de um número significativo de famílias. A partir da

⁵ Motor rabeta é um tipo de motor utilizado em pequenas embarcações, canoas, muito utilizado na região do Purus.

casa de farinha se produz um dos principais alimentos da cesta básica dos labrenses, a farinha, assim como se destacam os subprodutos, tais como: tapioca, bolo de massa puba, farinha de tapioca e carimã, que “é feito da massa da mandioca, para fazer mingau para crianças”. Assim, destacamos a importância de que as instituições públicas de apoio aos pequenos produtores, agricultores familiares, incentivem a referida produção.

Os resultados de nossa pesquisa evidenciam a necessidade de valorização das casas de farinha como parte dos espaços de expressão da cultura local, pois elas são escolas vivas, pequenos museus, espaços de (re)produção da cultura local, portanto espaços de conhecimento. Nesse sentido, afirmamos a necessidade de políticas públicas ligadas à questão do patrimônio cultural material e imaterial no município, para que se efetive a valorização desses espaços.

A realização desta pesquisa nos proporcionou ampliação de conhecimentos sobre a dinâmica da produção da farinha inserida no contexto urbano. Os conhecimentos antropológicos que nortearam nossa metodologia nos possibilitaram pensar a importância das casas farinhas na cidade de Lábrea e, ainda, perceber a complexidade de conhecimentos e relações atrelados a essa prática tradicional, os quais são de singular importância para a ampliação do crescimento acadêmico, especialmente na área das Ciências Agrárias.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Alfredo Berno de. Mapas e museus: uma nova cartografia social. **Cienc. Cult.** v.70, n. 4. São Paulo, out./dez. 2018. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php>. Acessado em: 17/06/2021.

ARAÚJO, Francisco Evandro de. As coisas e os homens: casas de farinha, cultura material e experiências do cotidiano das farinhadas. **Temporalidades.** Ed. 22, v. 8, n. 3, set./dez. 2016.

BRASIL. **Decreto 6.040**, de 7 de fevereiro de 2007. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br>. Acessado em: 17/06/2021.

BRASIL. Lei 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial da União**, 25/07/2006.

INSTITUTO de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas. **Ofício circular nº 009** - LBR/2021. Lábrea, AM: IDAM, 29/04/2021.

INSTITUTO de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Estado do Amazonas. Identidades, territórios e movimentos sociais na Pan-Amazônia. In: MARIN, Rosa Elizabeth Acevedo; ALMEIDA, Alfredo Wagner Berno de. **Populações tradicionais**: questões de terra na Pan-Amazônia. Belém: Associação de Universidades Amazônicas, 2006. p. 60-69.

LEFEBVRE, H. **A produção do espaço**. Trad. Grupo "As (im) possibilidades do urbano na metrópole contemporânea". Belo Horizonte, UGMG, 2006.

MAIA, Edson Galvão. **Atlas linguístico do sul amazonense - ALSAM**. Tese de Doutorado. Universidade Estadual de Londrina. Centro de Letras e Ciências Humanas. Programa de Pós-Graduação em Estudos da Linguagem. 2018.

RODRIGUES, Jovenildo Cardoso; SOBREIRO, Filho José; OLIVEIRA Neto, A. O rural e o urbano na Amazônia metropolitana: reflexões a partir de Ananindeua, Pará. **NERA**, ano 21, n. 42, p. 256-280, Dossiê, 2018.

WEBER, Max. **Economia e sociedade**: fundamentos da sociologia compreensiva. vol. I. Trad. Regis Barbosa e Karen Elsabe Barbosa. Brasília: Universidade de Brasília. 1991.

Data de submissão: 12/04/2022
Data de aprovação: 20/04/2022