

Inovação e criatividade na Economia Circular da Reserva Cajari, Amapá, Brasil



Marília Lobato, UNIFAP marilia@unifap.br
François Laurent, Le Mans Université -França
Ellane Souza, UNIFAP, ellaneunifap@gmail.com
Carolina Lobato, UNIFAP, lobato3301@gmail.com



O projeto inovação e criatividade na Economia Circular da Reserva Cajari, Amapá, apresenta como objetivo geral a busca pelo fomento, ampliação e adaptação de uma cozinha comunitária para produção de subprodutos da castanha na Reserva Cajari, com ênfase em estratégias como reciclagem, reutilização e redução de custos (Lobato, 2024).



Fonte: Acervo de pesquisa, Lobato (2024)

Cozinha comunitária Água Branca do Cajari

Com o desenvolvimento da Cozinha comunitária será possível contribuir com a economia local acelerando a distribuição do produto in natura e produção dos biscoitos da castanha para outras localidades distantes da reserva.



Fonte: COOPERALCA (2024)

O principal problema identificado foi a reduzida geração de renda atrelada aos subprojetos da castanha, assim como, os desafios para o desenvolvimento da cozinha comunitária. Nesse sentido, o presente projeto apresenta um impacto social positivo, especialmente em comunidades, como as da Reserva Cajari, que estão diretamente envolvidas no processo de coleta, processamento e reaproveitamento desses resíduos.

A castanha é um produto nativo da Amazônia e tem grande importância econômica e social para as comunidades locais (Lobato, 2024).



Referências

LOBATO, Marília Gabriela Silva *et al.* **Inovação e criatividade na Economia Circular da Reserva Cajari, Amapá.** Relatório Técnico de Pesquisa. Disponível em <https://www2.unifap.br/ppgdas/relatorio-de-pesquisa/>. Acesso em 15 de janeiro de 2025. COOPERALCA. COOPERATIVA MISTA DOS TRABALHADORES AGROEXTRATIVISTAS DO ALTO CAJARI. Amapá. Brasil, 2024.