UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA
"JÚLIO DE MESQUITA FILHO"
Câmpus de São José do Rio Preto

Simone Cordeiro de Oliveira

DICIONÁRIO TERMINOLÓGICO ONOMASIOLÓGICO DOS TERMOS FUNDAMENTAIS DA MANDIOCA

São José do Rio Preto
2019

Simone Cordeiro de Oliveira

Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca

Tese apresentada como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutora em Estudos Linguísticos, junto ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Câmpus de São José do Rio Preto.

Financiadora: CAPES

Orientador: Prof. Dr. Maurizio Babini

São José do Rio Preto
2019

C794d Cordeiro-Oliveira, Simone

Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca / Simone Cordeiro-Oliveira. -- São José do Rio Preto, 2019

342 p.: il., tabs.

Tese (doutorado) - Universidade Estadual Paulista (Unesp), Instituto de Biociências Letras e Ciências Exatas, São José do Rio Preto

Orientador: Maurizio Babini

1. Linguística Aplicada. 2. Terminologia. 3. Onomasiologia. 4. Dicionário terminológico. 5. Cultura da mandioca. I. Título.

Sistema de geração automática de fichas catalográficas da Unesp. Biblioteca do Instituto de Biociências Letras e Ciências Exatas, São José do Rio Preto. Dados fornecidos pelo autor(a).

Essa ficha não pode ser modificada.

Simone Cordeiro de Oliveira

Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca

Tese apresentada como parte dos requisitos para obtenção do título de Doutora em Estudos Linguísticos, junto ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho", Câmpus de São José do Rio Preto.

Financiadora: CAPES

Comissão Examinadora

Prof. Dr. Maurizio Babini
UNESP – Câmpus de São José do Rio Preto
Orientador

Profª. Drª. Maria Angélica Deângeli
UNESP – Câmpus de São José do Rio Preto

Profª. Drª. Marilei Amadeu Sabino
UNESP – Câmpus de São José do Rio Preto

Profª. Drª. Angela Maria Tenório Zucchi
USP

Profª. Drª. Ieda Maria Alves
USP

São José do Rio Preto
12 de abril de 2019

Dedico esta tese àquelas pessoas que foram minhas companhias durantes os principais momentos do desenvolvimento da pesquisa:

Os queridos filhos Yuri Augusto Oliveira Pinheiro e Iago Bruno Oliveira Pinheiro;

O meu esposo Allan Kardec Pinheiro, companheiro de todas as horas;

Meus pais Edson Martins de Oliveira e Célia Lima Cordeiro de Oliveira;

Meus irmãos Eden Cordeiro de Oliveira e Eucilânia Cordeiro de Oliveira;

Minha sogra Maria Margarene Pinheiro;

Os meu lindos sobrinhos Artur Ávallus Cordeiro de Paula (Tuco), André Ávallus Cordeiro de Paula (Deco) e minha doce (Aurora) Ísis Eloah Vasconcelos Cordeiro;

Meus saudosos avós paternos José Martins de Oliveira (*in memoriam*) e Almerinda da Silva Oliveira (*in memoriam*);

Os sempre queridos avós maternos Artur Bernardo Cordeiro (*in memoriam*) – quanta saudade, e Zila Barrêto de Lima Cordeiro;

À "velha" Célia Maria Pires de Almeida (*in memoriam*) irmã de projetos e ideais. Sonhamos juntas, essa conquista é nossa!

Aos meus alunos e ex-alunos.

AGRADECIMENTOS

Em primeiro, lugar agradeço a Deus pela oportunidade da presente encarnação e pela possibilidade do aprendizado e crescimento intelectual;

Aos meus pais Edson Martins de Oliveira e Célia Lima Cordeiro de Oliveira, por estarem sempre ao meu lado e por terem me ensinado o poder libertador dos estudos;

Ao meu esposo Allan Kardec Pinheiro, por me apoiar em todos os meus projetos e pela dedicação prestada na tentativa de tornar o meu fardo mais leve;

Aos meus filhos Yuri Augusto Pinheiro de Oliveira e Iago Bruno Pinheiro de Oliveira, pelo amor incondicional mesmo quando as minhas atenções estavam voltadas mais para este projeto;

Ao meu orientador Prof. Dr. Maurizio Babini, pela amizade, paciência, orientações, motivações; por me ensinar com humildade e pela confiança que sempre demonstrou no meu trabalho.

Aos docentes do Programa de Pós-Graduação do IBILCE: Prof. Dr. Roberto Gomes Camacho, Profª. Drª. Adriane Orenha Ottaiano; Profª. Drª. Marize M. Dall' Aglio-Hattnher, pelas orientações durante o cumprimento dos créditos nas disciplinas;

Ao Prof. Dr. Odair Luiz Nadin (Unesp / FCLAr), pelas sugestões na sessão de debates do SELin;

À Comissão Examinadora do Exame Geral de Qualificação: Prof. Dr. Maurizio Babini – orientador (Unesp/Ibilce), Profª. Dra. Maria Angélica Deângeli (Unesp / Ibilce) e Profª. Dra. Paula Tavares Pinto (Unesp / Ibilce), pelas contribuições para o melhoramento do resultado desta pesquisa;

À Banca de defesa da tese, composta pelos seguintes professores: Prof. Dr. Maurizio Babini – orientador (Unesp/Ibilce), Profª. Drª. Marilei Amadeu Sabino (Unesp/Ibilce), Profª.

Drª. Maria Angélica Deângeli (Unesp/Ibilce), Profª. Drª. Ieda Maria Alves (USP) e Profª. Drª. Angela Maria Tenório Zucchi (USP);

À minha amiga Profª. Drª. Lindinalva Messias do Nascimento Chaves (Ufac) por me apresentar os primeiros caminhos dos estudos lexicais e por acreditar no meu potencial;

À minha amiga Ladislane Nunes Dantas, pelo apoio nas idas e vindas à Embrapa – Rio Branco, e pelo incentivo de sempre;

Ao Prof. Dr. Leonado Barreto Tavella (Ufac), por me orientar nos caminhos iniciais sobre a espécie *Manihot esculenta* Crantz;

Ao Prof. Dr. Amauri Siviero (Embrapa – AC), por ter sido o primeiro Engenheiro Agrônomo a acreditar na possibilidade de desenvolver um estudo linguístico da espécie *Manihot esculenta* Crantz, pelas orientações atenciosas e indicações de leitura;

Ao amigo, mestre em Zootecnia, Daniel Moreira Lambertucci (Embrapa – AC), pelas instruções e auxílio na busca de fontes especializadas para a constituição do *corpus* de estudo;

À minha aluna Marcela da Silva Lima, pela colaboração e dicas de informática;

À Universidade Federal do Acre (Ufac), por oportunizar a qualificação de seu corpo docente;

Ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos (Unesp – Ibilce), pelo convênio DINTER – CAPES com a Universidade Federal do Acre e por contribuir com o ensino superior da Amazônia;

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – código de financiamento 001, à qual agradeço.

A todos, muito obrigado!

Mani, a origem da mandioca

(Lenda Guarani)

Naquela época distante, quando os seres humanos ainda compreendiam a linguagem dos animais e das plantas, uma aldeia indígena se formara no fundo da floresta virgem. Todos os seus habitantes se conheciam e viviam como uma só família, pois jamais nenhum estranho aparecia por lá.

Entretanto, numa manhã, eles viram chegar, vinda não se sabe de onde, uma menina totalmente desconhecida. Ao contrário das outras crianças que tinham a pele morena, como os índios têm ainda hoje, aquela menina tinha a pele toda branca.

Passaram-se alguns dias, e os habitantes da aldeia viram que a menina gostava muito deles. Eles a adotaram como uma das crianças e lhe deram o nome de Mani.

Mani cresceu rápido como uma bela planta, mas o espantoso é que ela nunca tocava na caça que os caçadores traziam, e ninguém nunca a viu comer frutas.

Chegou um tempo em que os caçadores já não encontravam mais animais para caçar, e a fome se instalou na aldeia. Então Mani fez deliciosos bolinhos para os índios. Ninguém sabia com que nem como ela fazia os bolinhos. Ela estava emagrecendo muito. O período das dificuldades para caçar se alongava; ela passava os dias deitada em sua cabana, como se estivesse sofrendo de alguma doença.

Um dia, quando os rapazes da aldeia começaram a se interessar pela jovem, houve um terremoto. O chão tremeu, as árvores da floresta caíram e todos os animais fugiram correndo em todas as direções.

Mas os homens sabiam que não eram nem tão rápidos nem tão resistentes para buscar a salvação na fuga e permaneceram na aldeia. Passados alguns dias, a terra se acalmou. Mas não

lhes restava mais nada, e eles estavam morrendo de fome. Quem iria caçar durante um terremoto?

A floresta estava vazia, não havia nenhuma vida e as árvores que restavam não estavam dando frutos. Dia após dia, Mani lhes dava seus bolinhos, mas ela própria definhava a olhos vistos. Depois de passar um mês nessas condições, ela estava tão fraca, que já não conseguia dizer sequer uma palavra. Um dia, na hora do crepúsculo, como de costume, ela serviu os bolinhos aos habitantes da aldeia. Depois começou a chorar ao ver com que apetite eles os devoravam.

– Não sei, ai! Não sei se amanhã terei forças para fazer comida para vocês. Talvez vocês consigam trazer caça, apesar das dificuldades. Se não conseguirem, venham me ver...

Tendo dito essas palavras, ela fechou os olhos, e todos se retiraram em silêncio.

No outro dia, no fim da tarde, todos vieram mais uma vez buscar bolinhos na casa de Mani, mas a cabana estava vazia e, no lugar onde a moça dormia, havia crescido, sobre a terra batida, um arbusto desconhecido, de folhas recortadas.

– Mani morreu e sua alma se transformou! – murmuraram uns aos outros os índios.

– Devemos dar honras a este arbusto, assim como prestamos homenagens aos nossos ancestrais – disse com grande tristeza o pajé, que foi o primeiro a trazer água numa taça.

Mas, naquele momento, o arbusto se moveu um pouquinho, o solo se entreabriu, e surgiu uma bela raiz branca.

Os índios a contemplaram durante muito tempo, bastante surpresos – ela se parecia exatamente com o corpo da jovem.

O pajé disse então:

– Sim, Mani nos enviou esta planta para nos alimentarmos, e nós nunca a esqueceremos: desta raiz branca vamos fazer farinha, e desta farinha faremos bolinhos como aqueles que ela nos dava e que não nos deixaram morrer de fome.

E desde aquele dia os índios cultivam esse arbusto e, para recordar a jovem, eles o chamam de “mandioca”, que significa “a casa de Mani”.

RESUMO

Manihot esculenta Crantz é uma importante espécie da cultura alimentar brasileira popularmente conhecida como mandioca, macaxeira, aipim etc. No estado do Acre, constitui o principal produto agrícola, representando 18% em volume e 48% em valor bruto de produção total. O presente trabalho tem como objetivo geral realizar um estudo terminológico da cultura da mandioca no estado do Acre. Com relação aos objetivos específicos, a pesquisa pretende: 1) Organizar um *corpus* monolíngue da cultura da mandioca no estado do Acre a partir de fontes escritas; 2) Identificar as variações denominativas e conceituais presentes no *corpus* de estudo; 3) Descrever e analisar os processos de formação das unidades terminológicas identificadas; 4) Apresentar os termos em forma de repertório terminológico; 5) Elaborar um dicionário terminológico onomasiológico dos termos fundamentais da mandioca. Inicialmente, apresentamos, de maneira sucinta, alguns aspectos históricos, sociais e culturais da mandioca, destacando a sua importância para a constituição identitária dos povos amazônicos que residem no estado do Acre. Em seguida, apresentamos os descritores, morfológicos e agronômicos, da mandioca propostos por Fukuda e Guevara (1998). Para a realização desta pesquisa, buscamos subsídios teóricos na Terminologia, utilizando os estudos de Wüster ([Felber, 1979], 1998), Cabré ([1993], 2005), Barros (2004, 2007), Aubert (2001), Krieger e Finatto (2004); na Linguística de *Corpus*, Berber Sardinha (2004), Almeida e Correia (2008) e Orenha-Ottaiano (2009); na Onomasiologia, Babini (2001, 2006); na semântica, Pottier (1978, 1992); na morfologia e sintaxe, Basilio (2001), Monteiro (2002); Souza e Silva; Koch (2003). Quanto à metodologia da pesquisa, organizamos um *corpus* de estudo (CE) monolíngue, denominado TERMani, constituído de dois subcorpora: o subcorpora especializado e o subcorpora não-especializado. Posteriormente, efetuamos a seleção dos candidatos a termos e procedemos a organização do sistema nocional do "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca". Para a análise dos dados, utilizamos o programa *WordSmith Tools* (SCOTT, 2012), versão 6.0 e duas de suas ferramentas; a saber: *WordList* (Lista de Palavras) e o *Concord* (Concordância). O programa identificou 1.815.801 *tokens*. No processo de validação dos candidatos a termos consideramos a frequência das unidades terminológicas no TERMani e a expressividade para a cultura da mandioca. Identificamos 446 termos organizados em 5 campos conceituais: 233 em *Manihot esculenta*; 89 em cultivo, 37 em botânica, 46 em casa de farinha e 41 em derivado. De forma geral, os termos apresentam uma regularidade quanto ao uso e a estrutura morfossintática e léxico-semântica, de acordo com o campo conceitual que integram. Constatamos que a terminologia da cultura da mandioca, do estado do Acre, é uma expressividade do intercâmbio linguístico presente entre os discursos especializados e não-especializados, e revela aspectos sociais e culturais dos saberes tradicionais dos povos que residem nesta região da Floresta Amazônica.

Palavras-chave: Terminologia. Cultura da mandioca. Dicionário terminológico onomasiológico. Variação terminológica.

ABSTRACT

Manihot esculenta Crantz is an important species from Brazilian food culture known as manioc, cassava, etc. In Acre state it is the main agricultural product representing 18% by volume and 48% from the gross value of total production. The general aim of this work is to carry out a terminological study about the culture of manioc at Acre state. With regard of specific aims this study intends to: 1) Organize a monolingual *corpus* about the culture of manioc at Acre state from written sources; 2) Identify denotative and conceptual variations into the researched *corpus*; 3) Describe and analyze the developmental processes of terminological unities identified; 4) Present terms as a terminological repertoire; 5) Make a terminological and onomasiological dictionary based on the main terms of manioc. Firstly, it will be presented, in brief some historical, social and cultural events about manioc, underlining its importance to the establishment of amazon people identity who live in Acre state. Afterwards, it will be presented morphological and agronomical descriptors of manioc proposed by Fukuda and Guevara (1998). For this study, we are supported by theorists of Terminology on the researches of Wüster ([Felber, 1979], 1998), Cabré ([1993], 2005), Barros (2004, 2007), Aubert (2001), Krieger and Finatto (2004); on *Corpus* Linguistics, Berber Sardinha (2004), Almeida and Correia (2008) and Orenha-Ottaiano (2009); on Onomasiology, Babini (2001, 2006); on semantics, Pottier (1978, 1992); on morphology and syntax, Basilio (2001), Monteiro (2002); Souza e Silva; Koch (2003). The methodology is organized in a monolingual study *corpus* named as TERMani established in two subcorpora: the specified subcorpora and the non-specified subcorpora. Posteriorly, we employed the selection of candidates related to terms and also we continued to group a notional system of "Terminological and Onomasiological Dictionary of Main Terms of Manioc". To the data analysis we employed *WordSmith Tools* (SCOTT, 2012), version 6.0 and two of its functions such as *WordList* and *Concord*. This software identified 1.815.801 *tokens*. In the process of validation of candidates is related to the terms of frequency from the terminological unities on the TERMani and to the self-expression to the culture of manioc. We identified 446 terms into 5 conceptual fields: 233 in *Manihot esculenta*, 89 in cultivation, 37 in botanical, 46 in cassava mills and 41 in derivative. In general, the terms present regularity in relation to the use and to the morpho-syntactic and lexical-semantic according to the conceptual field. We verified that the terminology of manioc culture at Acre state is an eloquence of cultural interchange among specified and non-specified discourses, and also exposes social and cultural aspects from traditional knowledge of the people who lives in this region of Amazon Forest.

Keywords: Terminology. Manioc culture. Terminological and onomasiological dictionary. Terminological variation.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Formas designativas dos conceitos em Terminologia..... 56

Figura 2 – Percurso semasiológico segundo Pottier (1992)..... 74

Figura 3 – Percurso onomasiológico segundo Pottier (1992)..... 75

Figura 4 – Representação do domínio da Engenharia de Materiais segundo Almeida e Correia (2008)..... 82

Figura 5 – Estrutura do TERMani..... 93

Figura 6 – Amostra da organização dos termos no campo conceitual *Manihot esculenta* com as respectivas variações..... 100

Figura 7 – Amostra da organização dos termos no sistema nocional..... 101

Figura 8 – Modelo da ficha terminológica..... 102

Figura 9 – Ficha terminológica preenchida..... 104

Figura 10 – Modelo da microestrutura do termo privilegiado..... 111

Figura 11 – Modelo da microestrutura do termo remissivo..... 112

Figura 12 – Dados estatísticos gerais do TERMani, gerados no *WordList*..... 272

Figura 13 – Lista de frequência do TERMani para os termos “mandioca” e “macaxeira”, gerada no *WordList*..... 272

Figura 14 – Linhas de concordância do termo “mandioca”, geradas no *Concord*..... 274

Figura 15 – Linhas de concordância do termo “macaxeira”, geradas no *Concord*..... 276

Figura 16 – Amostra da organização do banco de germoplasma da mandioca, Embrapa – Acre..... 280

Figura 17 – Linhas de registros dos cultivares “06 Meses [1]” e “06 Meses [2]” no banco de germoplasma da mandioca, Embrapa – Acre..... 282

Figura 18 – Amostra da tabela de dados elaborada no *Acess* (2013)..... 315

Figura 19 – *Layout* do formulário em branco..... 316

Figura 20 – Amostra da microestrutura do Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca na versão eletrônica..... 317

Figura 21 – Busca semasiológica..... 318

Figura 22 – Metodologia para a realização de uma consulta de natureza semasiológica..... 318

Figura 23 – Resultado gerado na busca semasiológica..... 319

Figura 24 – Busca onomasiológica com um sema..... 320

Figura 25 – Resultado gerado da busca onomasiológica com um sema completo..... 321

Figura 26 – Busca onomasiológica com parte de um sema..... 322

Figura 27 – Resultado gerado da busca onomasiológica com parte de um sema..... 323

Figura 28 – Resultados gerados das buscas onomasiológicas com o sema <mandioca de mesa>..... 325

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Representação da classificação dos termos da cultura da mandioca..... 291

Gráfico 2 – Termos simples do Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca..... 292

Gráfico 3 – Termos compostos do Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca..... 296

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Descritores da mandioca..... 27

Quadro 2 – Unidades de especialidades que designam a mandioca no TERMani..... 277

Quadro 3 – Análise sêmica dos termos 06 Meses [1] e 06 Mese [2]..... 283

Quadro 4 – Análise sêmica dos termos Metro I, Metro II e Metro III..... 288

Quadro 5 – Descrição das estruturas UM presentes no TERMani..... 298

Quadro 6 – Análise sêmica dos termos Amarelona e Amarelinha..... 303

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADJ. – adjetivo

ALICE – Acesso Livre à Informação Científica da Embrapa

BDPA – Base de Dados da Pesquisa Agropecuária

CAT. GRAM. – categoria gramatical

CE – *corpus* de estudo

CINB – Código Internacional de Nomenclatura Botânica

CMEA – Coleção de Mandioca Embrapa Acre

D.A. – Dicionário Aurélio

Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

FLNA – forma linguística não-articulada

FLPA – forma linguística plenamente articulada

HCN – ácido cianídrico

IAPT – *International Association of Plant Taxonomy*

IBGE – Instituto Brasileiro de Pesquisa Agropecuária

IFAC – Instituto Federal do Acre

IG – Selo de Indicação Geográfica

Infoteca-e – Repositório de Informação Tecnológica da Embrapa

ISO – *International Organization Standardization*

L – letra

N – nome

NÚM. – numeral

PLN – Processamento da Linguagem Natural

PREP. – preposição

SABIIA – Sistema Aberto e Integrado de Informação em Agricultura

ScE – Subcorpus especializado

ScNE – Subcorpus não-especializado

SDO – significado

SEU – *Survey of English Usage*

S.F. – substantivo feminino

S.M. – substantivo masculino

STE – significante

SUB. – substantivo

T – termo

TCPX – termo complexo

TCOMP – termo composto

TCT – Teoria Comunicativa da Terminologia

TERMani – Terminologia da Mandioca

TGT – Teoria Geral da Terminologia

UFAC – Universidade Federal do Acre

ULPA – Unidade Linguística Plenamente Articulada

UM – unidade mista

V – verbo

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 19

1 A MANDIOCA 25

1.1 Aspectos históricos e botânicos 25

1.2 A cultura da mandioca no Estado do Acre 30

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA 34

2.1 Terminologia 34

2.1.1 A Teoria Geral da Terminologia 37

2.1.2 A Teoria Comunicativa da Terminologia 43

2.1.3 Lexicografia e Terminologia 45

2.1.4 O status da Terminologia 48

2.1.5 Classificação das unidades terminológicas 51

2.2 Código Internacional de Nomenclatura Botânica 57

2.3 Criatividade e produtividade lexical: os processos de formação das unidades lexicais 60

2.4 Onomasiologia: dicionários onomasiológicos e semasiológicos 71

2.5 As contribuições da informática para os estudos terminológicos 76

2.6 A Linguística de C*orpus* e a Terminologia 78

3 METODOLOGIA DA PESQUISA 85

3.1 Planejamento da pesquisa 85

3.1.1 A escolha do objeto de estudo 86

3.1.2 Tipo de obra e público-alvo 87

3.1.3 Etapas da pesquisa 88

3.2 Execução do projeto 88

3.2.1 Critérios e seleção das fontes 89

3.2.2 Estabelecimento do corpus 92

3.2.3 Conversão e limpeza dos textos 97

3.3 Recolha dos termos, levantamento dos dados e organização do sistema nocional... 97

3.3.1 Recolha dos termos 98

3.3.2 Organização do sistema nocional 98

3.4 Tratamento terminológico 101

3.4.1 Base de dados terminológicos 102

3.4.2 Modelo e redação das definições 104

3.4.3 Delimitação do semema 107

3.4.4 A macroestrutura e a microestrutura do dicionário 109

4 DICIONÁRIO TERMINOLÓGICO ONOMASIOLÓGICO DOS TERMOS FUNDAMENTAIS DA MANDIOCA 113

4.1 Lista de abreviações 113

4.2 Sistema nocional do dicionário 114

4.3 Verbetes do dicionário 123

5 RESULTADOS E ANÁLISE DOS DADOS 268

5.1 Mandioca e macaxeira 268

5.2 Variação denominativa 277

5.3 Análise morfossintática e léxico-semântica dos termos da cultura da mandioca 289

5.4 Produtividades lexical dos termos da cultura da mandioca 300

5.5 Funcionamento do Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca em formato eletrônico 314

CONCLUSÃO 327

REFERÊNCIAS 336

INTRODUÇÃO

Manihot esculenta Crantz é uma importante espécie da cultura alimentar brasileira popularmente conhecida como mandioca, macaxeira, aipim, maniveira, pão-de-pobre, castelinha, uaipi etc. A planta, que pertence à família *Euphorbiaceae*, é cultivada em todo o Brasil e constitui um dos principais produtos agrícola do Estado do Acre representando, segundo Maciel e Lima Júnior (2014), 72,01% de toda produção agrícola. Em todo estado do Acre é possível encontrarmos inúmeros derivados do tubérculo, como: o tucupi, a tapioca, o beiju, o beléu, o biscoito de goma e a curimã; mas, é na região do Alto Juruá[1] que a mandioca recebe expressivo valor sociocultural por ser a base da "Farinha de Cruzeiro do Sul", produto de qualidade reconhecida e muito apreciado pelos acreanos e turistas que visitam o Acre.

A importância econômica da mandioca para a população que reside nos municípios do Juruá motivou a criação de cooperativas, como a Cooperativa Nova Aliança dos Produtores de Farinha do Vale do Juruá (Cooperfarinha), a Cooperativa das Produtoras de Biscoito de Goma de Cruzeiro do Sul (Cooperbiscoitos) e a Cooperativa Agrícola Mista dos Produtores Rurais de Cruzeiro do Sul (Camprucsul). A proposta dessas organizações é motivar a permanência do produtor rural no campo, orientando-os quanto ao uso ordenado dos recursos naturais e a qualidade dos produtos. A Secretaria de Estado de Extensão Agroflorestal e Produção Familiar (SEAPROF) e as Secretarias Municipais de Agricultura são algumas instituições governamentais que prestam assistência aos produtores de mandioca.

Além da importância para a economia do Acre, a planta é símbolo de representação cultural e identitária local, sendo comum encontrar pelos municípios do estado lugares cujas denominações fazem referência a algum aspecto da cultura da mandioca: Mercado da Farinha,

[1] A região do Alto Juruá, popularmente conhecida como Vale do Juruá, é uma microrregião situada no extremo noroeste do estado do Acre. Ela é composta por cinco municípios: Cruzeiro do Sul, Mâncio Lima, Marechal Thaumaturgo, Porto Walter e Rodrigues Alves. Dentre estes, o município de Cruzeiro do Sul destaca-se quanto a extensão territorial, número de habitantes e PIB; sendo por isso, considerado a capital do Vale do Juruá.

Casa da Farinha, Farinhada *Club*, Macaxeiral, Tacacá da Base, dentre outros. Na Terra Indígena Puyanawa, localizada cerca de 20 km do centro do município de Mâncio Lima, ocorre, anualmente, o "Festival Atsa Puyanawa" ou o "Festival da Mandioca", em língua portuguesa. No ano de 2017, a Secretaria de Cultura do Município de Cruzeiro do Sul resgatou o "Festival da Farinha".

No campo acadêmico-científico, a Embrapa – Acre, a Universidade Federal do Acre (Ufac), bem como o Instituto Federal do Acre (Ifac) desenvolvem pesquisas e orientam os produtores rurais sobre as boas práticas que envolvem os processos de cultivo, beneficiamento e comercialização da mandioca e de seus derivados. Quando consideramos que os informantes dos estudos realizados por essas instituições são, geralmente: o homem do campo, que cultiva e beneficia a mandioca; o comerciante local, que vende os derivados; precisamos reconhecer a presença do intercâmbio linguístico entre um grupo especializado, a saber, alunos, professores e pesquisadores, especialmente, da área das Ciências Biológicas, e um grupo não-especializado composto por agricultores, produtores e comerciantes locais.

Tendo em vista a grande representatividade da mandioca para a população urbana e rural que reside no estado do Acre, bem como a nossa condição enquanto sujeitos inseridos no meio do qual se fala e, por isso, colaboradores do intercâmbio linguístico-cultural, decidimos desenvolver uma pesquisa, de natureza linguística, sobre a cultura da mandioca no estado do Acre. Neste sentido, temos os seguintes objetivos:

Objetivo Geral:

Realizar um estudo terminológico da cultura da mandioca no estado do Acre.

Objetivos Específicos:

1. Organizar um *corpus* monolíngue da cultura da mandioca no estado do Acre a partir de fontes escritas;
2. Identificar as variações denominativas e conceituais presentes no *corpus* de estudo;
3. Descrever e analisar os processos de formação das unidades terminológicas identificadas;
4. Apresentar os termos em forma de repertório terminológico;
5. Elaborar um dicionário terminológico onomasiológico dos termos fundamentais da mandioca.

Consideramos como ponto relevante desta pesquisa o reconhecimento de que muitos termos utilizados pelo público especializado[2] são apropriações dos saberes tradicionais transmitidos pelo público não-especializado[3]. Nosso estudo busca dar voz a essa terminologia, mostrando o quanto ela influencia a terminologia de uso especializado e como no estado do Acre, dada a relevância da mandioca, não se pode pensar em uma terminologia especializada ou não-especializada da planta, mas na terminologia da cultura da mandioca como um todo; uma vez que para os acreanos os processos de cultivo, beneficiamento e comercialização da mandioca e seus derivados expressam aspectos culturais e identitários do seu povo.

Contudo, vale destacar que o produto final da tese, o dicionário, tem como público-alvo pesquisadores, alunos e professores que se interessam em investigar alguma característica da planta. Organizamos os termos coletados em forma de dicionário e adotamos o modelo de dicionário onomasiológico proposto por Babini (2006), por acreditarmos ser o que melhor

[2] Por público especializado devemos compreender pesquisadores, professores e alunos dos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação que atuam na área das Ciências Biológicas ou em áreas afins.
[3] Por público não-especializado devemos compreender os agricultores, produtores, comerciantes ou outros grupos que não possuem formação técnica ou acadêmica na área das Ciências Biológicas ou em áreas afins.

permite compreender nossa proposta. O percurso adotado para a localização das unidades terminológicas segue a proposta desse autor, no que diz respeito à:

a) a estruturação do sistema nocional;

b) a organização sistemática das entradas.

Com o propósito de apresentar uma visão geral deste estudo, mostramos, brevemente, a organização estrutural da tese:

No Capítulo 1 discorremos sobre alguns aspectos da **Mandioca**; sua história no contexto nacional e no estado do Acre, resgatando desde sua introdução na alimentação dos primeiros colonizadores até os estudos desenvolvidos na atualidade. Em seguida, apresentamos alguns aspectos botânicos da mandioca e a classificação dos descritores morfológicos e agronômicos propostos por Fukuda e Guevara (1998), tendo em vista o nosso interesse em identificar os diferentes cultivares, bem como as possíveis variações da planta. No mesmo capítulo, mostramos a importância da mandioca para a economia e a cultura do estado do Acre e como essa cultura agrícola influencia o cotidiano dos povos que residem nessa parte da Amazônia.

O Capítulo 2, corresponde à **Fundamentação teórica**. Nessa parte, apresentamos o conceito de Terminologia e as duas principais teorias: Teoria Geral da Terminologia (Wüster [Felber, 1979], 1998) e a Teoria Comunicativa da Terminologia (Cabré [1993], 2005). Em seguida, dissertamos sobre a distinção entre Lexicografia e Terminologia, e apresentamos o objeto de estudo da Terminologia. Contudo, destacamos que nesta tese, a classificação das unidades de especialidade segue a proposta de Barros (2004, 2007).

Ainda no Capítulo 2, explanamos sobre a criatividade e produtividade lexical, mostrando como ocorrem os processos de formação das unidades léxicas. Em seguida, apresentamos o Código Internacional de Nomenclatura Botânica (CINB). Utilizamos como referência o Código de *Saint Louis* (2003). Embora seja do nosso conhecimento a atualização do material a cada seis anos, durante as reuniões da Sessão de Nomenclatura que ocorrem nos

Congressos Internacionais de Botânica, acreditamos que a versão utilizada não inviabiliza a nossa proposta, uma vez que nos interessamos, apenas, pelas formas de apresentação dos nomes e pela língua utilizada nas nomenclaturas.

Posteriormente, apresentamos o conceito de onomasiologia, e destacamos a metodologia de pesquisa dos dicionários onomasiológicos. Após essa discussão, evidenciamos as diferenças que há entre as obras de natureza semasiológica e as de natureza onomasiológica; e justificamos o modelo que adotamos em nossa tese. Por fim, apresentamos as contribuições da informática e da Linguística de *Corpus* para os estudos terminológicos.

No Capítulo 3 apresentamos a **Metodologia da pesquisa**. O capítulo está subdividido em quatro partes. Na primeira, descrevemos as etapas que envolveram o planejamento da pesquisa: a escolha do objeto de estudo, apresentação do tipo de obra e público-alvo, bem como as fases da pesquisa. A segunda etapa corresponde à execução do projeto. Nesse momento, especificamos os critérios utilizados para a seleção das fontes: conversão e limpeza dos textos. Na terceira etapa apresentamos a metodologia empregada para a recolha dos termos da cultura da mandioca e a organização do sistema nocional. O tratamento terminológico corresponde à última etapa; parte na qual apresentamos a base de dados, modelo e redação das definições, delimitação do semema, macroestrutura e microestrutura do dicionário.

O Capítulo 4 corresponde ao **Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca**, ocasião em que apresentamos a estrutura do nosso dicionário: lista de abreviações, sistema nocional e o dicionário propriamente dito. As entradas estão organizadas em ordem alfabética e apresentam informações de definição, categoria gramatical, contexto, fonte, semema e termo superordenado. Temos consciência de que os termos que compõem o dicionário não esgotam o rico repertório terminológico da cultura da mandioca no estado do Acre, por isso os qualificamos como fundamentais, por serem os mais comuns e os que melhor denominam os aspectos botânicos, agrícolas e culturais da planta.

No Capítulo 5 apresentamos os **Resultados e análise dos dados**. Nesse capítulo refletimos sobre o fenômeno das variações denominativa e conceitual identificadas em nossa pesquisa. Em seguida, realizamos a análise morfossintática e léxico-semântica das unidades terminológicas e discorremos sobre a produtividade lexical dos termos da cultura da mandioca. Posteriormente, apresentamos o dicionário no formato eletrônico e descrevemos os procedimentos necessários para a realização das buscas onomasiológica e semasiológica.

Por fim, apresentamos as conclusões que chegamos ao término da pesquisa e inferimos sobre as contribuições desta investigação para a Terminologia, professores, alunos e pesquisadores que se interessam pela espécie *Manihot esculenta* Crantz.

1 A MANDIOCA

Neste primeiro capítulo apresentamos alguns teóricos que se dedicaram a investigar a espécie *Manihot esculenta* a partir de diferentes abordagens: histórica e botânica. Em seguida, discorremos sobre os aspectos social e econômico da planta mostrando a importância da raiz no fortalecimento das relações familiares dos povos que residem no estado do Acre.

1.1 Aspectos históricos e botânicos

Os primeiros registros referentes à mandioca no Brasil foram feitos pelos portugueses. Estes não conheciam o nome da "nova raiz" e por analogia ao inhame, comum em Portugal, acabaram denominando, em um primeiro momento, a mandioca de inhame. Reconhecida pelos colonizadores por "pão da terra", pelo seu caráter indispensável na alimentação dos povos nativos[4], a mandioca ganhou notoriedade nos relatos dos cronistas e foi classificada por Pohl de *Manihot utilíssima* (*Manihot utilíssima* Pohl), conforme podemos observar na citação a seguir:

> Quando a posse da terra começou a ser feita nasceu o elogio da mandioca e seu registro laudatório em todos os cronistas. Afirmavam, unânimes, ser aquela raiz o alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. Pão da terra em sua legitimidade funcional. Saboroso, fácil digestão, substancial.
> Nóbrega, Anchieta, Hans Staden, Gandavo, Gabriel Soares de Souza, Fernão Cardim, Jean de Lery, André Thevet, Claude d'Abbeville, Ivo d'Evreux, Frei Vicente do Salvador, o anônimo do *Diálogos das Grandezas do Brasil*, Jorge Maregrave, Guilherme Piso, Joan Nieuhof, expõem, discutem, registram minúcias do preparo da farinha, mingaus, beijus, caldos, bolos, todos os produtos da *euforbiácea* que Pohl classificaria no superlativo do útil, *Manihot utilíssima*. (CASCUDO, 1983, p. 103, *sic*, destaques do autor)

[4] Segundo Schmidt (1953), tudo leva a crer que o centro de origem da mandioca teve como cenário a região amazônica e por personagens principais os membros da família linguística Aruak.

Na citação anterior, Cascudo destaca que o tubérculo tornou-se produto indispensável também para a alimentação dos europeus que substituíram a farinha de trigo pela mandioca na elaboração de pães e bolos. O interesse pela raiz provocou a ampliação das "roçarias de mandioca", melhoramento das casas de farinha e o início do processo de comercialização.

Registros históricos destacam que a mandioca também foi utilizada na alimentação dos escravos, antes mesmo de chegarem ao Brasil, na forma *in natura* ou nos vários produtos derivados – como a farinha e o beiju, conforme destaca Cascudo (1983).

> Os navios que iam comprar as *peças da Guiné* levavam o fumo em rolo para a troca e nos porões bruacas e surrões de farinha para o sustento dos futuros escravos embarcados. Antes de pisar terra do Brasil vinham comendo mandioca. Não apenas a farinha era fornecida nos barcos negreiros como bem antes; desde que o escravo fosse adquirido recebia o "carapetal", saco de farinha de mandioca, aipim, milho fresco ou assado, a dieta da escravidão nas longas marchas, de presídio em presídio, até a pancada do mar na enseada de Cabinda, portos do rio Zaire, praias do Congo ou na velha e senhorial Luanda. O mesmo ocorria aos arrancados d' África Central, empurrados, presos de dez em dez pela corrente de ferro, o *libambo*, para os navios em Moçambique. A farinha de mandioca dava-lhes as boas-vindas. Ia ser o alimento preferido. Reinaria também n'África como na imensidade do litoral e sertões brasileiros. (CASCUDO, 1983, p. 105, destaques do autor)

Conforme exposto, percebemos que a mandioca foi um alimento que compôs a dieta tanto dos colonizadores, dos negros, quanto dos índios. Estes últimos são considerados os responsáveis pela difusão das técnicas de plantio e produção que possibilitaram, dentre outras coisas, o uso da mandioca brava (yuca) na alimentação de homens e animais. Entretanto, o aprimoramento de tais técnicas, bem como a propagação da planta em todo o "Novo Mundo" foi atribuição dos colonizadores que exportavam, não só as manivas e sementes, mas, sobretudo, os conhecimentos adquiridos com os povos indígenas quanto ao cultivo e a produção.

Por ser uma planta de fácil adaptação edafoclimática, as características fenotípicas da espécie *Manihot esculenta* Crantz variam de acordo com o clima, qualidade do solo e tipo de cultivo (consórcio ou forma solteira), por exemplo, dando origem a diferentes tipos de

cultivares. Por sua vez, quando esses cultivares são socializados entre famílias de uma mesma região, de regiões próximas ou de regiões distantes, não há garantias de que as características da planta serão mantidas. Em muitos casos, essas mudanças motivam as designações dos cultivares. Schott (2009) destaca como exemplo o caso da variedade "Paxiúba"; quando cultivada em terra fraca, resulta em raízes finas e passa a ser denominada "Paxiubinha". Semelhante raciocínio é usado quando a planta é cultivada em locais onde há boas condições edafoclimáticas; com raízes grossas e bom material seco é chamada de "Paxiubão". Pelo descrito, verificamos que uma mesma variedade pode receber diferentes designações, dificultando, em certa medida, o trabalho de identificação das mandiocas; sobretudo, das que não pertencem ao banco de germoplasma da Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária.

Como forma de nortear e possibilitar a identificação dos cultivares, Fukuda e Guevara (1998) descreveram 75 descritores morfológicos[5] e agronômicos[6] numa proposta de caracterizar, de forma padronizada, os acessos de mandiocas. Os descritores foram classificados nas seguintes categorias: mínimos (13), principais (13), secundários (11), agronômicos preliminares (21) e complementares (17). A seguir, apresentamos um quadro com os descritores da mandioca propostos por Fukuda e Guevara (1998):

Quadro 1 – Descritores da mandioca.

A – Descritores mínimos
1. cor da folha apical (verde claro, verde escuro, verde arroxeado, roxo);
2. pubescência do broto apical (ausente, presente);

[5] Por descritores morfológicos entende-se toda característica que permite identificar e diferenciar facilmente os acessos no campo; geralmente possuem alta herdabilidade e se expressam em todos os ambientes (Fukuda e Guevara, 1998, p. 8).

[6] Os descritores agronômicos consistem basicamente de caracteres com mais baixa herdabilidade, desejáveis sob o ponto de vista econômico. Contribuem para visualizar de forma preliminar a adaptacão e o potencial produtivo dos genótipos, pondo em evidência os mais promissores indicados para recomendação direta ao produtor e/ou utilização em programas de hibridações (Fukuda e Guevara, 1998, p. 9).

3. forma do lóbulo central (ovóide, elíptica-lanceolada, obovada-lanceolada, oblongo-lanceolada, lanceolada, reta ou linear, pendurada, linear-piramidal, linear-pandurada, linear-hostatilobada);
4. cor do pecíolo (verde amarelado, verde, verde avermelhado, vermelho esverdeado, vermelho, roxo);
5. cor do córtex do caule (amarelo, verde claro, verde escuro);
6. cor externa do caule (laranja, verde amarelado, dourado, marrom claro, prateado, cinza, marrom escuro);
7. comprimento da filotaxia (curto, médio, longo);
8. presença de pedúnculo nas raízes (séssil, pedunculada, mixto);
9. cor externa da raiz (branco ou creme, amarelo, marrom claro, marrom escuro);
10. cor do córtex da raiz (branco ou creme, amarelo, rosado, roxo);
11. cor da polpa da raiz (branca, creme, amarela, rosada);
12. textura da epiderme da raiz (lisa, rugosa);
13. floração (ausente, presente).

B – Descritores principais

1. cor da folha desenvolvida (verde claro, verde escuro, verde arroxeada, roxo);
2. número de lóbulos (três, cinco, sete, nove, onze);
3. comprimento do lóbulo (expresso em centímetro);
4. largura do lóbulo (expresso em centímetro);
5. relação comprimento/largura do lóbulo central;
6. comprimento do pecíolo (expresso em centímetro);
7. cor da epiderme do caule (creme, marrom claro, marrom escuro, laranja);
8. hábito de crescimento de caule (reto, zig-zague);
9. cor dos ramos terminais nas plantas adultas (verde, verde-arroxeado, roxo);
10. altura da planta (expresso em centímetro);
11. altura da primeira ramificação (expresso em centímetro);
12. níveis de ramificação (número de vezes que a planta ramifica; é observado antes da colheita);
13. constrições da raiz (poucas ou nenhuma, médias, muitas);

C – Descritores secundários

1. cor da nervura (verde, verde com vermelho em menos da metade do lóbulo, verde com vermelho em mais da metade do lóbulo, toda vermelha);
2. posição do pecíolo (inclinado para cima, horizontal, inclinado para baixo, irregular);
3. proeminência das cicatrizes foliares (sem proeminência, proeminente);
4. comprimento das estípulas (curtas, longas);
5. margem das estípulas (laciniada, inteira);
6. hábito de ramificação (ereto, dicotômico, tricotômico, tetracotômico);
7. ângulo de ramificação (medida na primeira ramificação);
8. época da primeira ramificação (anotar o número de dias após o plantio);
9. sinuosidade do lóbulo foliar (liso, sinuoso);
10. forma da raiz (cônica, cônica-cilíndrica, cilíndrica, irregular);
11. tipo de planta (compacta, aberta, guarda sol, cilíndrica).

D – Descritores agronômicos preliminares

1. vigor inicial (pouco, intermediário, vigoroso);
2. peso da parte aérea da planta (expresso em kg, peso das folhas, caules sem cepa);
3. peso total da parte aérea da planta (expresso em kg, peso de folhas, caules e cepas);
4. número de estacas comerciais por planta (considera-se estacas de 20cm);
5. comprimento médio das raízes (medida em cm: curta – menor que 20 cm, intermediária – entre 20 e 30 cm, longa – maior que 30 cm);
6. diâmetro médio da raiz (medida em cm: finas – menor que 5 cm; intermediária – entre 5 e 8 cm, grossa – maior que 8 cm);
7. destaque da película da raiz (verificada na época da colheita: fácil, difícil);
8. destaques do córtex da raiz (avaliada na época da colheita: fácil, difícil);
9. posição das raízes (avaliada na época da colheita: tendência vertical, tendência horizontal, irregular);
10. número de raízes por planta (avaliado na época da colheita);
11. peso médio de raízes por planta (expresso em kg);
12. rendimento de raízes comerciais (expresso em kg/ha);
13. rendimento de raízes não comerciais (expresso em kg/ha);
14. número de raízes podres por planta (avaliado na época da colheita);
15. índice de colheita (valor obtido na relação peso de raízes/peso total da planta);
16. porcentagem de matéria seca nas raízes (método da balança hidrostática);
17. conteúdo de ácido cianídrico nas raízes (quantitativo, determinado pelo método do picrato-alcalino, expresso em uma escala de valores de 1-9, ou pelo método quantitativo, expresso em ppm);
18. deterioração pós-colheita (determinado quatro dias após a colheita em amostras de cinco raízes sem danos: sem deterioração, até 20%, 20 – 40%, 41 – 60%, mais de 60%);
19. qualidade culinária (considera o tempo de cozimento, textura, sabor e teor de fibra na massa cozida: boa, regular, ruim);
20. danos de pragas e doenças (usar uma escala de 1 a 5);
21. retenção das folhas (observado no momento da colheita: boa, regular, pouca).

E – Descritores complementares (flores, frutos e sementes)

1. cor das sépalas (branca ou creme, laranja, verde, vermelha, roxo);
2. cor do disco (branco ou creme, laranja, verde, vermelha, roxo);
3. cor do estigma (branco ou creme, laranja, verde, vermelho, roxo);
4. cor do ovário (branco ou creme, laranja, verde, vermelho, roxo);
5. cor das anteras (creme, amarela, outras);
6. comprimento da sépala (medida tomada em mm);
7. largura das sépalas (medida tomada em mm);
8. flores femininas sem estames (ausente, presente);
9. pólen (ausente, presente);
10. frutos (ausente, presente);
11. comprimento das capsulas dos frutos (medida tomada em mm);
12. exocarpo do fruto (liso, rugoso);
13. comprimento das sementes (medida em mm);

14. diâmetro das sementes (medida em mm); 15. cor principal das sementes (marrom, preta); 16. cor secundária das sementes (marrom, preta) 17. cor do carúnculo das sementes (branco ou creme, rosado ou vermelho, roxo).

Fonte: Fukuda e Guevara (1998).

Na maioria dos estudos sobre a mandioca, os autores analisam a planta a partir da seleção de alguns destes descritores, especialmente os classificados como mínimos e os principais, por apresentarem aspectos de fácil identificação, como: cor da folha adulta, número de lóbulos, hábito de ramificação, forma da raiz, cor da polpa da raiz etc. Schott (2009) destaca que os descritores são importantes para a identificação dos cultivares de mandioca do campo. Eles possibilitam o reconhecimento das variedades que possuem mais de uma designação e são fontes de registros para a realização de investigações nas diferentes áreas do conhecimento. Nesta tese, optamos por apresentar o quadro com os descritores (Quadro 1) porque propomos definir os cultivares de mandioca que compõem o banco de germoplasma da Embrapa – Acre, sendo o conhecimento dos descritores essencial para o processo de definição.

Uma vez apresentado alguns aspectos históricos e botânicos da espécie *Manihot esculenta* Crantz, discorremos, a seguir, sobre a sua importância econômica, social e cultural para os povos que residem no estado do Acre.

1.2 A cultura da mandioca no Estado do Acre

A mandioca é o principal produto agrícola do estado do Acre, representando 18% em volume e 48% em valor bruto de produção total (Bergo, 1993). Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2009), em todo o estado mais de 20 mil pequenos agricultores trabalham no plantio da mandioca; desse quantitativo, grande parte é destinada para a produção de farinha.

Em 2010, os municípios que compõem o Vale do Juruá foram responsáveis pela produção de 307.202 toneladas do tubérculo, segundo dados do IBGE destacados por Velthem e Katz (2012). Dentre estes, Cruzeiro do Sul se destaca pela boa qualidade da farinha que produz: branca, amarela, com coco, fina, grossa são alguns tipos de farinha que podem ser encontradas nos grandes e pequenos comércios da região.

A importância do produto para os municípios do Vale do Juruá, em especial para a cidade de Cruzeiro do Sul, é, sobretudo, cultural. O derivado recebe o nome da cidade "Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul" ou "Farinha de Cruzeiro do Sul", como forma de caracterizar o local de onde é produzido e indicar a qualidade do produto; pois, nos comércios dos demais municípios do estado há uma variação de preço entre as farinhas de Cruzeiro do Sul (mais caras) e as das demais cidades (mais baratas).

O alimento começou a ser produzido na região a partir do ano de 1920, momento em que iniciou o período de desvalorização da borracha amazônica, conforme citação a seguir:

> Quando os primeiros trabalhadores da borracha chegaram do Nordeste, a farinha já constituía a base da sua alimentação. Entretanto, no início da colonização extrativa, a farinha consumida pelos trabalhadores provinha da região bragantina, no estado do Pará (Emperaire [*et al.*], 2012, p. 27). Esse alimento não era produzido localmente, muito embora, desde o final do século XIX, "princípios políticos viam a necessidade da agricultura paralela a outras atividades extrativas" (Silva, 2005, p. 126). Depois de 1920, quando o extrativismo da borracha amazônica começou a sofrer os efeitos da concorrência das plantações asiáticas de *Hevea*, uma parte dos seringueiros voltou-se para a agricultura e a produção de farinha, instalando-se em áreas mais acessíveis, nas proximidades de cidades ou na margem dos grandes rios. (VELTHEM; KATZ, 2012, p. 437)

A partir de então, houve o declínio da atividade extrativista, as áreas de florestas foram derrubadas para dar lugar à criação de gado. Como consequência, os ex-seringueiros iniciaram atividade de cultivo da mandioca para a produção da farinha como forma de sobrevivência. De tradição familiar, a produção é conservadora, com metodologias e técnicas específicas que colaboram para a identificação e manutenção da qualidade do produto.

> O processo de valorização da farinha de mandioca como concebido por esses agricultores pode ser rotulado enquanto "pensamento da prática", porquanto é construído a partir de suas experiências e conhecimentos, nas condições sociais que lhes são próprias. A prática em si possui componentes técnicos e simbólicos que têm origem no histórico de migrações dos agricultores das regiões áridas do Nordeste para as terras de florestas úmidas da Amazônia, também da atualidade dos sistemas sociais de trocas e da transmissão de experiências e de informações. (VELTHEM; KATZ, 2012, p. 438)

No ano de 2017 a farinha de Cruzeiro do Sul recebeu o Selo de Indicação Geográfica (IG) e passou a ser o primeiro produto do estado do Acre e a primeira farinha de mandioca do Brasil a receber o selo. O selo representa o reconhecimento da qualidade do derivado para o consumo e comercialização. No processo de avaliação é considerado desde a infraestrutura das casas de farinha, até as práticas de produção.

A expressividade da farinha para a economia e cultura da região do Vale do Juruá resultou na criação da Cooperativa Nova Aliança dos Produtores de Farinha do Vale do Juruá (Cooperfarinha), no Mercado da Farinha e no Festival da Farinha. O derivado acompanha, praticamente, todos os pratos regionais: na galinha caipira, o pirão escaldado; no churrasco, a farofa; no peixe, a farofa ou pirão; além destes, destacamos a mistura em bebidas como açaí, buriti, patauá etc.

Apesar de ser o principal produto, outros derivados da planta também se destacam pelas peculiaridades na produção, qualidade e sabor. Da "massa fina" é produzido o mingau, muito utilizado na alimentação de crianças; a "goma" é utilizada na elaboração de "tapiocas" e "beijus"; a "farinha de tapioca" é extraída do processo de peneiragem da goma, e é utilizada na composição de bolos ou na mistura de vinhos regionais como o açaí, buriti e o patauá; o "tucupi" é utilizado no preparo de molhos. Cumpri destacar que esses derivados, massa fina, goma, farinha de tapioca, tucupi, assim como outros, são resultados do reaproveitamento do estado da mandioca em uma ou mais etapas do processo de produção da farinha. Ressaltamos, ainda, o "quibe de macaxeira", "bolo de macaxeira", "beléu", "broa" e a "caiçuma".

Outro derivado de destaque é o “biscoito de goma”; diferente do que ocorre no processo de produção da farinha, que é de natureza familiar – com homens, mulheres e crianças, os biscoitos de goma são produzidos apenas por mulheres, trabalhadoras rurais que incrementam a renda familiar com a atividade. Com o intuito de aprimorar técnicas e adequar a produção dos biscoitos de goma para fins de exportação, no ano de 2014, vinte e duas biscoiteras tradicionais do município de Cruzeiro do Sul fundaram a Cooperativa das Produtoras de Biscoito de Goma de Cruzeiro do Sul (Cooperbiscoitos). No mesmo ano, o Governo do estado inaugurou a “Fábrica de Biscoitos de Goma Vó Didi” que passou a exportar para as demais cidades do Acre e para o estado de Rondônia os biscoitos.

Dada a importância econômica, social e cultural do tubérculo para o estado do Acre desenvolvemos esta pesquisa terminológica com o propósito de identificarmos os termos fundamentais da cultura da mandioca. Temos consciência de que os termos apresentados não são os únicos deste campo cultural, mas, nesta tese, são considerados fundamentais porque são os mais usados por pesquisadores, professores e alunos que se dedicam a investigar a espécie *Manihot esculenta* Crantz; bem como agricultores, produtores e consumidores que trabalham e/ou consomem diariamente os derivados da planta. Sendo, desta forma, os termos mais representativos da cultura da mandioca no estado do Acre.

O tratamento terminológico dado aos termos, nesta tese, toma como base teórica a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), uma vez que propomos registrar a terminologia utilizada por especialistas e por agricultores, produtores e comerciantes que estudam e/ou trabalham de alguma forma com a planta. No próximo capítulo apresentamos a fundamentação teórica utilizada para o desenvolvimento desta pesquisa.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

No presente capítulo expomos algumas questões referentes ao estudo da Terminologia. Inicialmente, fazemos um "passeio terminológico" mostrando que o uso das terminologias acompanha o próprio desenvolvimento da linguagem humana e destacamos o período histórico em que o emprego das terminologias representou uma necessidade de organização para a comunicação. Em seguida, apresentamos as duas principais teorias da Terminologia: a Teoria Geral da Terminologia (TGT), de Wüster ([Felber, 1979], 1998) e a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), de Cabré ([1993], 2005), mostrando as contribuições de cada uma para o avanço dos estudos das unidades de especialidade, tal como temos na atualidade. À luz da abordagem teórico-metodológica da ciência dos termos, definimos o campo de atuação dos lexicógrafos e terminólogos e discutimos sobre o objeto de estudo da Terminologia; em seguida, considerando a proposta de Barros (2004, 2007a), classificamos as unidades de especialidade. Uma vez conhecida as formas designativas dos conceitos em Terminologia, procedemos a apresentação do Código Internacional de Nomenclatura Botânica (CINB), bem como os processos de formação das unidades léxicas da língua portuguesa. Tendo em vista a natureza do dicionário que apresentamos nesta tese, explanamos sobre a onomasiologia e sobre as contribuições da informática para os estudos terminológicos.

2.1 Terminologia

Os termos, assim como a linguagem, sempre fizeram parte da história do homem desde o momento em que ele foi capaz de estruturar e representar suas ideias em forma de signos linguísticos orais e/ou escritos, embora, nem sempre tenham recebido o tratamento empirista que desfrutam na atualidade. Ao atribuir nomes às plantas, animais, profissões, ciências, coisas

e seres em geral, o homem desenvolveu e compartilhou sua linguagem, mesmo de forma inconsciente, e a integrou a diferentes campos do conhecimento.

O estudo dos termos é o objeto privilegiado da Terminologia, disciplina científica que se ocupa com a descrição das linguagens de especialidade. Contudo, há duas acepções bem distintas para o conceito de terminologia: a terminologia-objeto e a terminologia-instrumento (Aubert, 2001). A primeira refere-se ao conjunto de termos característicos de determinada área ou subárea, como a terminologia da química e a terminologia do futebol; enquanto a segunda refere-se ao conjunto de métodos utilizados para a descrição das linguagens de especialidade (Aubert, 2001, p. 25). Temmerman (2000) representa essa distinção grafando a palavra com "t" minúsculo quando faz referência ao conjunto de termos, e com "T" maiúsculo quando trata do campo de estudo ou disciplina. De acordo com as autoras, essas duas faces referente ao termo revelam o caráter polissêmico da Terminologia.

Por muito tempo os termos foram tratados com o mesmo valor das palavras do léxico geral e não se reconhecia entre eles qualquer distinção. Segundo Barros (2004), desde o ano 2.600 a.C. já havia registros da existência de dicionários temáticos monolíngues feitos em tijolos de argila pelos povos sumérios com descrições referentes às atividades campestres, profissões, objetos comuns do cotidiano e divindades. A autora destaca, ainda, que esses registros serviram para a elaboração do dicionário mais completo compilado por volta de 2.200 a.C. e para futuras produções de semelhante natureza; tais como o dicionário egípcio (1.800 a.C.), criado no fim do Médio Império faraônico; e o grego (460 – 377 a.C.), pioneiro na descrição sistemática do corpo humano.

Apesar dessas obras testemunharem a existência de dicionários especializados, somente "no século XVII alguns dicionários clássicos da cultura europeia incluíram a Terminologia como uma entrada, definindo-a como uma matéria que se ocupa de denominações de conceitos próprios das ciências e das artes", conforme apontam Krieger e Finatto (2004, p. 25). A partir

desse período, inicia-se a compreensão da Terminologia como um conjunto de termos de natureza técnico-científico pertencente a uma área ou disciplina específica. De acordo com Barros (2004):

> A maior contribuição da época para a consolidação dessa disciplina veio do naturalista sueco Karl von Lineu (1707-1778) que propôs um sistema universal de nomenclatura binominal para a botânica e a zoologia, cujo objetivo era a organização específica no processo de criação dos nomes científicos que designam a fauna e a flora do mundo todo, independente do idioma falado pelo cientista. (BARROS, 2004, p. 31)

As contribuições do naturalista refletiram nos séculos seguintes e impulsionaram a discussão sobre as propriedades dos termos. Assim, segundo Krieger e Finatto (2004), a partir do século XVIII houve o estabelecimento das nomenclaturas técnico-científicas com componentes do latim e do grego, o que permitiu o processo de internacionalização das ciências.

Para além do interesse em designar as nomenclaturas das Ciências Biológicas, o século XVIII registra o período inicial da Revolução Industrial (séculos XVIII – XIX), momento de substituição do trabalho artesanal pelo assalariado, realizado com o uso de máquinas. A produção mecânica de tecidos; a criação da máquina a vapor; dos meios de comunicação como o telégrafo, telefone, televisão; o uso do aço; a utilização da energia elétrica, dos combustíveis derivados do petróleo; a invenção do motor a explosão; da locomotiva a vapor e o desenvolvimento de produtos químicos exigiram evoluções não só nos âmbitos econômico, político e social, mas, sobretudo vocabular. Diante desse cenário, o uso de termos específicos para a denominação de instrumentos, atividades e produtos significava, acima de tudo, a garantia da produção; uma vez que reduzia o número de acidentes, a necessidade de correções e problemas de interpretação que poderiam ocorrer pelo uso de uma linguagem ambígua.

Na atualidade, as motivações para a criação e uso das unidades de especialidade avançam na medida em que vislumbramos as grandes mudanças tecnológicas que envolvem o processo de globalização. Assim como ocorreu com o comércio e a economia, com a ciência e

a tecnologia, o progresso permitiu também o intercâmbio cultural e transferiu o interesse pelos termos para outros campos de atuação, além do científico e industrial; tais como ocorreram nas comunicações militares, nas redações de documentos oficiais, nos discursos televisivos, nas regras de normatização do trânsito, nas universidades e em grupos religiosos, por exemplo. Além disso, o surgimento da informática, a partir dos anos de 1970, e sua popularização no século XXI permitiu o processamento de informações em grande quantidade e a criação de bancos de dados que possibilitou a difusão dos termos e a compilação de obras terminográficas em forma de dicionários e glossários em versão eletrônica.

Na atualidade, o uso de terminologias assume expressiva funcionalidade nas comunicações, mesmo as não-especializadas, pois é possível, a um ouvinte atento, depreender a qual grupo profissional, social ou cultural pertence o seu interlocutor. Nessa perspectiva, os termos passam a operar não somente no âmbito das profissões, entre os profissionais de um determinado domínio, mas eles são apresentados cotidianamente ao público em geral, de modo a permitir a incorporação das unidades especializadas nas atividades diárias, adequando-as de acordo com o contexto em que estão inseridos.

Apesar de atualmente haver, em certa medida, bem definido alguns princípios que regem o estudo da ciência dos termos, seu percurso teórico e metodológico sofreu ao longo dos anos algumas mudanças, conforme veremos nas subseções seguintes que tratam sobre a Teoria Geral da Terminologia e a Teoria Comunicativa da Terminologia.

2.1.1 A Teoria Geral da Terminologia

O engenheiro austríaco Eugen Wüster (1898 – 1977) é considerado por muitos como o fundador da Terminologia, embora ele mesmo tenha reconhecido, conforme destaca Cabré (2005), na abertura do Simpósio da Infoterm (1975) as contribuições de outros pesquisadores

europeus, como o alemão A. Schloman, o primeiro a considerar o caráter sistemático dos termos de especialidade; o suíço F. de Saussure, o primeiro a registar o aspecto sistemático das línguas; o russo E. Drezen, pioneiro ao destacar a importância da normalização e impulsar a organização da Associação Internacional de Normalização (ISA), atual ISO (*International Standardization Organisation*); e o inglês J. E. Holmstrom, que impulsionou a difusão internacional das terminologias e foi o primeiro a reivindicar por uma organização internacional voltada para os termos.

O interesse de Wüster pelo léxico temático não tinha qualquer relação linguística, haja vista que ele não era linguista, mas um industrial e professor "envolvido pelo espírito de desenvolvimento da tecnologia e da normalização tecnológica que vigorava na Alemanha dos anos de 1920" (Barros, 2004, p. 53). Durante esse período, especialistas de inúmeras áreas do conhecimento se empenhavam no estudo dos termos técnico e/ou científicos com o objetivo de tornar a comunicação profissional eficiente; ou seja, sem ambiguidade ou de jogos polissêmicos, comuns ao léxico geral da língua. O interesse pela normalização da linguagem profissional fez com que alguns estudiosos desenvolvessem, mesmo de forma isolada, reflexões sobre o aspecto prático da Terminologia. Segundo Krieger e Finatto (2004), esses estudos deram origem às Escolas de Terminologia, como a de Viena, a de Praga, a Escola Russa e a do Canadá, formada tempos depois.

As autoras destacam que a Escola de Viena foi marcada pelas pesquisas de Wüster, inicialmente como estudante de engenharia elétrica da Universidade Técnica de Berlim em 1930, e com sua tese de doutorado intitulada "Internationale Sprachnormung in der Tecknik" pela Universidade de Stuttgart; em 1931, com a obra "Die Internationale Sprachnormung in der Tecknik, Besonders in der Elektronik" onde propõe a elaboração de princípios terminológicos; em 1968, com a publicação do dicionário multilíngue "The Machine Tool". Contudo, a obra que forneceu as bases para a Teoria Geral da Terminologia (TGT) é resultado dos manuscritos

registrados por Helmut Felber (1979), um dos alunos que frequentou as aulas de Terminologia ministradas por Wüster entre os anos de 1972–1974 na Universidade de Viena, intitulada originalmente como "Einführung in die Allgemeine Terminologielehre und Terminologische Lexikographie".

A importância da teoria de Wüster reside na organização sistemática dos princípios em torno dos processos de normatização e classificação dos termos, visando à natureza monossêmica da linguagem técnica e especializada. Enquanto disciplina científica, a Terminologia é concebida como uma ciência de caráter filosófico estreitamente relacionada com a Lógica, a Teoria da Classificação, a Linguística e a Informática (Barros, 2004). Contudo, conforme destaca a autora, "sua relação com a Linguística é, no entanto, ambígua, uma vez que se interessava, praticamente, apenas pelos termos, dissociando o léxico da gramática, do contexto e do discurso, vendo-os como unidades que existem e têm vida independentemente" (Barros, 2004, p. 55).

De acordo com Wüster ([Felber, 1979], 1998), a Teoria Geral da Terminologia se distingue da Teoria da Linguagem ante a atitude que adotam em relação ao "estado" e à "evolução" da língua. No que se refere ao "estado" da língua, o teórico toma a noção de conceito como elemento norteador para a distinção entre as teorias da Terminologia e da Linguística Geral. A partir desse entendimento, o tratamento dado ao objeto de investigação do terminólogo (o termo) se distingue do objeto de estudo do linguista (a palavra):

> Em primeiro lugar, todo trabalho terminológico utiliza como ponto de partida os conceitos com o objetivo de estabelecer delimitações precisas entre eles. A terminologia considera que os conceitos e as denominações (os termos) são independentes. Por isso, os terminólogos falam de conceitos, enquanto os linguistas falam de conteúdos de palavras, referindo-se à língua geral. Para os terminólogos, uma unidade terminológica consiste em uma palavra da qual se atribui um conceito e um significado, enquanto para a maioria dos linguistas atuais, a palavra é uma unidade da qual não se pode separar forma e conteúdo. (WÜSTER [FELBER, 1979], 1998, *e-book*, tradução nossa[7])

[7] En primer lugar, todo trabajo terminológico utiliza como punto de partida los conceptos con el objetivo de establecer delimitaciones claras entre ellos. La terminología considera que el ámbito de los conceptos y el de las denominaciones (=los términos) son independientes. Por esta razón los terminólogos hablan de conceptos,

Nessa perspectiva, as unidades terminológicas e as unidades do léxico geral se distinguem pelo valor atribuído ao conteúdo conceptual: as primeiras, numa atitude normativa/prescritiva e as segundas, numa relação de significante e significado. Os terminólogos usam a expressão "conceito" ao invés de "significado", como fazem os linguistas, porque reconhecem que o significado do termo se esgota com o significado denotativo (Wüster [Felber, 1979], 1998, *e-book*).

Sendo a relação de conceito e denominação independente entre si, as unidades de especialidade são criadas sempre que necessário num propósito de garantir o caráter monossêmico das comunicações de especialidade, e evitar os problemas de ambiguidade, resultado de construções polissêmicas, sinonímicas e homonímicas.

> Se para um conceito não existe uma designação aceitável e única, a Terminologia normativa pode criá-la, respeitando os princípios terminológicos preestabelecidos [...] Para Wüster, pode-se identificar um conjunto de conceitos de um domínio especializado, organizá-lo em um sistema estruturado e defini-los sem mesmo identificar com precisão os termos que os designam. (BARROS, 2004, p. 55-56)

Além de definir os conceitos como ponto de partida para a abordagem terminológica e reconhecer que tais conceitos servem como recurso delimitador no processo de identificação das unidades do léxico geral e das unidades especializadas, Wüster destaca o limite da unidade lexical como o segundo elemento utilizado para fazer a distinção das abordagens metodológicas empregadas por terminólogos e linguistas em relação ao "estado" da língua. A partir dessa noção, compreende-se que a TGT se interessa, exclusivamente, pelo léxico e suas denominações, sem se importar com os elementos morfológicos, sintáticos e semânticos investigados pela linguística geral.

---

mientras que los linguistas hablan de contenidos de palabras, refiriéndose a la lengua general. Para los terminólogos, una unidad terminológica consiste en una palabra a la cual se le asigna un concepto como su significado, mientras que para la mayoría de los linguistas actuales, la palabra es uma unidad inseparable compuesta de forma y contenido (Wüster [Felber, 1979], 1998, *e-book*).

O terceiro e último elemento destacado pela TGT quanto ao "estado" da língua na abordagem terminológica se refere ao enfoque sincrônico da ciência dos termos, tendo em vista a prioridade dada aos conceitos. Como o significado das unidades de especialidade se limita ao valor conceptual que expressa, sua relação com a linguagem está restrita ao exercício de nomeação (etiquetagem) dos seres, objetos e coisas: para cada objeto ou coisa, um conceito.

Quanto às diferenças de atitude em relação à "evolução" da língua, a TGT refuta a ideia de que a língua não pode ser normatizada, conforme podemos depreender na citação a seguir:

> [...], em terminologia, com a grande quantidade de conceitos e termos produzidos constantemente, uma evolução livre da língua levaria a uma confusão intolerável. Para evitar essa situação, desde o início do século e ainda mais cedo para algumas especialidades, terminólogos se empenharam a unificar, por consenso, alguns conceitos e termos. Essa unificação se denomina norma. (WÜSTER ([FELBER, 1979], 1998, *e-book*, tradução nossa[8])

A teoria clássica compreende a língua como um elemento normatizador/prescritivo a serviço do terminólogo. Tal condição é necessária para o estabelecimento de comunicações em domínios especializados; especialmente, para a realização de intercâmbios comerciais de natureza internacional.

O desenvolvimento consciente da língua na atividade terminológica estimulou a criação de comitês normativos como o Comitê Técnico 37 de ISO, intitulado "Terminologia: princípios e coordenação". Segundo Krieger e Finatto (2004), o objetivo dos organismos dessa natureza é o estabelecimento de diretrizes para a elaboração de obras terminográficas, de modo a garantir padrões mínimos de qualidade, por meio da descrição das principais etapas do trabalho terminológico, tal como ocorre no processo de reconhecimento de uma terminologia. A

[8] [...] en terminología, con la tremenda productividad de conceptos e términos, una evolución libre de la lengua llevaría a una confusión intolerable. Para evitar esta situación, desde principios de siglo, e incluso antes en el caso de algunas especialidades, los terminólogos empezaron a unificar, por consenso, algunos conceptos y términos. Esta unificación también se denomina norma. (WÜSTER ([FELBER, 1979], 1998, *e-book*)

regulamentação desses princípios normativos corresponde à segunda particularidade referente à “evolução” terminológica apresentada pela TGT.

A terceira particularidade sobre a “evolução” da língua descrita pela TGT se refere à prioridade da forma gráfica sobre a forma fônica, ou seja, sobre a pronúncia. Essa atitude atende ao enfoque internacional da língua na abordagem terminológica, especialmente, no que se refere à proposta de unificar a comunicação dos termos técnicos e científicos numa escala internacional (Wüster ([Felber, 1979], 1998, *e-book*). À título de ilustração, citamos o naturalista sueco Karl von Lineu (1707-1778) que propôs um sistema universal de nomenclatura binominal; até hoje, estudiosos que se dedicam às Ciências Biológicas obedecem as regras de estruturação dos nomes científicos propostas por Lineu.

Apesar de a Teoria Geral da Terminologia ter aberto os caminhos para o processo de normatização dos termos, sua aplicação foi bastante criticada, sem que com isso sua importância tenha sido reduzida. O questionamento feito em torno dessa teoria reside no tratamento dado aos termos em situação de comunicação natural. Contudo, devemos reconhecer, à exemplo de Cabré (2005), que a teoria wüsteriana parece ser a descrição mais completa do fazer terminológico em contextos prescritivos, haja vista a extensa apresentação que faz sobre os princípios de denominação, classificação e organização das unidades de especialidade em obras terminográficas.

Na próxima subseção apresentamos uma nova proposta para se compreender os estudos terminológicos que toma como princípio tanto os fundamentos linguísticos, quanto os socioculturais.

2.1.2 A Teoria Comunicativa da Terminologia

A Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), proposta por Maria Teresa Cabré e por um grupo de pesquisadores do Instituto de Linguística Aplicada, da Universidade Pompeu Fabra, em Barcelona, surge como uma alternativa para se pensar o objeto da ciência dos termos a partir de uma perspectiva comunicativa, e não mais, apenas, normativa e prescritiva como propunha a teoria clássica. Na TCT, Cabré revisa os três princípios propostos pela TGT referentes ao "estado" da língua na abordagem terminológica: a noção de conceito como ponto de partida, o princípio de univocidade dos conceitos e o limite do léxico.

Assim como propunha a TGT, para a TCT o termo é o objeto de estudo da Terminologia; contudo, ao contrário da teoria wüsteriana, na TCT ele recebe um tratamento linguístico e passa a ser investigado como unidade linguística que se converte em unidade de conhecimento e comunicação especializada quando utilizada em domínios específicos. Sobre o *status* das unidades de especialidades Krieger e Finatto destacam:

> De acordo com o princípio comunicativo, uma unidade lexical pode assumir o caráter de termo em função de seu uso em um contexto e situação determinados. Consequentemente, o conteúdo de um termo não é fixo, mas relativo, variando conforme o cenário comunicativo em que se inscreve. Tais proposições levaram a TCT a postular *a priori* não há termos, nem palavras, mas somente unidades lexicais, tendo em vista que estas adquirem estatuto terminológico no âmbito das comunicações especializadas. (KRIEGER; FINATTO, 2004, p. 35)

Na TCT as unidades de especialidades são investigadas quanto aos aspectos morfológico, semântico, sintático e pragmático; sendo este último de grande importância para a identificação de um candidato a termo. Essa abordagem teórica considera as unidades lexicais a partir de sua concepção, sua representatividade em um determinado domínio, bem como sua aplicação. Logo, para a TCT, as unidades de especialidade são unidades léxicas, de feição cognitiva, disponíveis no próprio repertório linguístico dos falantes, que por sua vez, expressam

conhecimento especializado quando utilizadas em domínios específicos; daí a afirmação de que morfologicamente e fonologicamente não há distinção entre palavra e termo.

Ao reconhecer as unidades de especialidades como elementos linguísticos, a TCT abre espaço para alguns questionamentos, até então inexistentes para a teoria clássica[9]: a Terminologia é uma disciplina ou uma metodologia? Apesar de ter relação muito próxima com a linguística e a filosofia, Cabré identifica a Terminologia como uma disciplina autônoma de caráter interdisciplinar, com objeto e metodologia próprios. Nesse aspecto, segundo a autora, a TCT se aproxima da TGT quanto ao princípio de que há uma distinção no tratamento das unidades léxicas quando analisadas por linguistas e por terminólogos, especialmente no que se refere à concepção e formação dos termos.

Apesar de tomar alguns fundamentos da linguística, a originalidade da Terminologia reside no tratamento atribuído à unidade léxica quanto à abordagem morfológica e semântica, bem como a maneira pela qual essas unidades léxicas são investigadas, de forma a permitir a comunicação com outros campos científicos, ao mesmo tempo em que se distinguem. Segundo Cabré:

> A terminologia se distingue da linguística tanto na teoria quanto na prática. No que se refere à teoria, a Terminologia se distingue da linguística em aspectos fundamentais como: a concepção de linguagem, a concepção de objeto de estudo da disciplina, as perspectivas de estudo do objeto, a priorização de determinados aspectos com exclusão de outros, e ainda, nas finalidades que privilegia. Quanto a prática, como disciplina aplicada, a terminologia se distingue da lexicologia aplicada por sua metodologia, especialmente no que se refere aos seguintes elementos: os dados que recopila, o método de recopilação, o tratamento dos dados e finalmente sua apresentação em forma de glossários[10]. (CABRÉ, 2005, *e-book*, tradução nossa)

[9] A Teoria Geral da Terminologia defende que a Terminologia é uma disciplina autônoma e autossuficiente, dotada de princípios próprios, apesar de manter relação com outras disciplinas (Cabré, 2005, *e-book*).

[10] La terminología se diferencia de la linguística tanto en la teoría como en la práctica. En efecto, en lo referente a la teoria, la terminología se distingue de la linguística en aspectos de fundamento tan cruciales como la concepción del linguaje, la concepción del objeto de estúdio de la disciplina, las perspectivas de estudio del objeto, la priorización de determinados aspectos com exclusión de otros, y aun en las finalidades prioritarias. Como práctica, o mejor dicho, como disciplina aplicada, la terminología se distingue de la lexicología aplicada por su metodología, fundamentalmente en lo que se refiere a los elementos siguientes: los datos que recopila, el método de recopilación, el tratamento de los datos y finalmente su presentación en forma de glosarios (CABRÉ, 2005, *e-book*).

A TCT compreende a unidade de especialidade a partir de uma perspectiva poliédrica, considerando os seus aspectos linguísticos, cognitivos e sociais. Nessa perspectiva, segundo Barros (2004), a unidade terminológica é identificada como um signo linguístico composto por forma e conteúdo indissociáveis. Contudo, para a TCT, a relação forma e conteúdo não é fixa, nem pré-estabelecida, a exemplo do que propunha a TGT, mas se constitui a partir do domínio em que é utilizado, de modo que uma mesma unidade léxica pode ser considerada como unidade terminológica de domínios distintos.

Além disso, "no que concerne à definição de um termo, passa-se a aceitar que este possa ser diferente dentro de um mesmo domínio, uma vez que o recorte dado no plano do conteúdo pode relacionar uns e não outros traços semânticos e determinar descritores" (Barros, 2004, p. 59). Outro aspecto que caracteriza a TCT e a distingue da TGT é o reconhecimento da existência de variação, ou seja, duas unidades léxicas com mesmo valor conceptual; assim, passam a ser previstas a presença de sinonímia, homonímia e polissemia.

O enfoque linguístico-comunicativo adotado pela TCT nos revela uma linguagem mais dinâmica, que apesar de possuir objeto e abordagem metodológica pré-estabelecidos cumpre seu valor social dentro dos estudos linguísticos, uma vez que permite o intercâmbio comunicativo entre diferentes áreas do conhecimento. Tendo em vista os aspectos que descrevemos anteriormente, desenvolvemos, a seguir, uma discussão sobre o trabalho do lexicógrafo e do terminólogo no estudo da linguagem.

2.1.3 Lexicografia e Terminologia

A Lexicografia e a Terminologia são duas disciplinas científicas que convergem e divergem em diversos aspectos. De modo geral, ambas têm em comum o objeto que investigam:

a unidade linguística. Inicialmente, devemos considerar por unidade linguística tanto as unidades léxicas do léxico geral, comum a todos os falantes de uma língua, quanto as unidades temáticas, comum a áreas de especialidade específicas. O valor conceptual expresso pela unidade linguística e o campo no qual é empregado permitem ora a sua classificação como palavra ou vocábulo, ora como termo. Logo, não existe, no plano morfossintático ou fonológico, nenhuma distinção entre palavra e termo. Desta forma, Cabré considera que:

> Uma **palavra** é uma unidade descrita por um conjunto de características linguísticas sistemáticas e dotada de propriedade para se referir a um elemento da realidade. Um **termo** é uma unidade de características linguísticas semelhantes, utilizada em um domínio de especialidade. Desse ponto de vista, uma palavra que representa um domínio especializado constitui um termo[11]. (CABRÉ, 2005, *e-book*, tradução e grifos nossos.)

Entretanto, apesar de essas disciplinas científicas se ocuparem, do ponto de vista morfossintático e fonológico, de um mesmo objeto – a unidade linguística; na prática, a Lexicologia e a Terminologia se distinguem pelo tratamento dado à unidade léxica, bem como a metodologia aplicada para as etapas de compilação dos dados, tratamentos e sua apresentação em forma de glossários (Cabré, 2005).

Quanto ao processo de compilação dos dados, à primeira vista, podemos considerar o trabalho do lexicógrafo mais exaustivo do que a do terminólogo, visto que ao primeiro, cabe o papel de descrever todos os usos de uma unidade léxica, partindo de uma descrição mais geral para as mais específicas, incluindo as utilizadas em domínios especializados; ou seja, o lexicógrafo trabalha com o léxico comum e o especializado. Em contrapartida, ao terminólogo cabe a tarefa de normatizar a forma e o conteúdo dos itens de especialidade de uma determinada área do conhecimento humano.

[11] Una palabra es una unidad descrita por un conjunto de características linguísticas sistemáticas y dotada de la propiedade de referirse a un elemento de la realidade. Un término es una unidad de características linguísticas similares, utilizada en un domínio de especialidade. Desde este punto de vista, una palabra que forme parte de un ámbito especializado sería un término (CABRÉ, 2005, *e-book*).

Entretanto, na atualidade, especialmente após a difusão do modelo teórico-metodológico proposto pela Teoria Comunicativa da Terminologia, o trabalho do terminólogo ultrapassou a limitada proposta de etiquetagem dos objetos e coisas, passando a considerar, na etapa de denominação dos conceitos, tanto os fatores linguísticos quanto os pragmáticos. Logo, o terminólogo precisa ter, em certa medida, sem que haja necessidade de ser um especialista, conhecimento específico da área que está investigando (Barros, 2004). Esse é um dos fatores que ilustra o quanto o trabalho do terminólogo é exaustivo, tal como ocorre com o lexicógrafo.

Os dicionários do léxico geral certamente são mais extensos do que os terminológicos, já que estes últimos tratam das unidades de especialidade de um campo específico, enquanto os primeiros apresentam todas as denominações possíveis para uma mesma unidade léxica. Contudo, uma obra terminológica tende a ser mais interessante aos estudiosos que investigam uma área específica, por proporcionar maior quantidade de informações direcionadas.

> A diferença situa-se, nesse caso, no nível de atualização da unidade lexical, ou seja, a Lexicologia estuda a palavra no nível do sistema linguístico (língua global) e a Terminologia a estuda em nível da(s) norma(s) de universo de discursos especializados (língua de especialidade). (BARROS, 2004, p. 61)

Outra diferença que podemos identificar refere-se às classes gramaticais que compõem as entradas das obras lexicográficas, geralmente compostas por substantivos, adjetivos, verbos, pronomes, preposições; enquanto os termos-entrada das obras terminológicas são, em sua maioria, substantivos (Barros, 2004). Entretanto, somente uma obra de natureza terminológica permite a inserção de unidades ideográficas, tendo em vista que em muitos domínios especializados o uso de unidades alfanuméricas é comum para a denominação de conceitos; tal como podemos verificar no campo da Informática, Química, Física e das Ciências Agrárias.

Tendo em vista as especificidades presentes nas obras terminográficas, dissertamos, a seguir, sobre o *status* da Terminologia e sua contribuição para os estudos lexicais.

2.1.4 O status da Terminologia

O termo constitui a unidade lexical básica da Terminologia; entretanto, o conceito de termo sempre ascendeu discussões sobre o *status* dessa disciplina científica. Ora, se a Lexicologia investiga o léxico geral, e por léxico geral devemos compreender também os utilizados em domínios específicos, qual o sentido da constituição de uma nova disciplina científica dedicada ao léxico? Mereceria nesse sentido, nos termos de Krieger (2001), a Terminologia o *status* de disciplina científica, assim como a Lexicologia, ou devemos compreendê-la como uma aplicação metodológica da Lexicologia?

Em parte, a visão reducionista quanto ao *status* da Terminologia é um reflexo da abordagem teórico-metodológica da TGT que destituiu as unidades terminológicas dos estudos linguísticos, e as reconheceu como unidades autônomas cuja função visava a normatização das comunicações de especialidade, num ideal de "monorreferencialidade, de monossemia e de exclusividade denominativa" (Krieger, 2001, p. 67). O próprio conceito de termo foi modificado ao longo dos anos entre os estudiosos da área. A seguir, organizamos cronologicamente seis conceitos atribuídos a unidade de especialidade com o propósito de refletirmos como este conceito foi construído (modificado) ao longo do desenvolvimento dos estudos terminológicos.

Wüster ([Felber, 1979], 1998), considera como unidade terminológica a "palavra" à qual se atribui um conceito como seu significado, sem a necessidade de relação entre a forma e o conteúdo, mas como um recurso de identificação e distinção entre diferentes objetos e coisas. Por sua vez, para Rey (1979), o nome é o objeto da Terminologia; com efeito, um nome definível no interior de um sistema coerente, enumerativo e/ou estruturado. O conteúdo de sua definição corresponde a uma noção (conceito) que é analisável em compreensão. Rondeau (1984), o termo caracteriza-se no sentido de que para uma noção dada há, teoricamente, uma

única denominação. Essa característica do termo se funda sobre um outro postulado da Terminologia: o da relação de univocidade entre denominação (significante) e noção (significado, relação do tipo de reflexiva).

Em contrapartida, Cabré (1993) destaca que os termos não formam parte de um sistema independente das palavras, mas conformam com elas o léxico do falante. Por serem multidimensionais compartilham com outros signos de sistemas não-linguísticos o espaço da comunicação especializada. Segundo Lerat (1995), as denominações técnicas estão na língua porque são suscetíveis de serem traduzidas em língua estrangeira, mas são denominações de conhecimentos especializados, e é isto que as torna pertinentes terminologicamente. Normand (1990) observa que o termo, assim como as demais unidades léxicas da língua, está sujeito à difusão, empréstimos, analogias, mudanças de sentido; ou seja, em constante processo de reformulação.

Conforme observamos nos conceitos apresentados anteriormente, podemos identificar alguns pontos em comum: todos compartilham da ideia de que as unidades terminológicas são o objeto da Terminologia; e que no plano estrutural, ou seja, das relações morfológicas, fonológicas e sintáticas, não há diferença entre eles e as unidades do léxico geral. Também parece ser senso comum o reconhecimento da importância da representatividade conceptual das unidades nos domínios especializados para o processo de terminologização das unidades lexicais em unidades de especialidade. Contudo, os conceitos divergem em alguns aspectos, especialmente no que se refere ao tratamento dado às unidades terminológicas. Entretanto, para compreendermos como essas diferenças conceptuais operam nos conceitos apresentados, julgamos necessário entender a noção de sistema e norma.

Contudo, cumpre destacar que a ideia de sistema tal como proposto por Saussure não é o mesmo que conhecemos hoje. Um sistema linguístico saussuriano constitui um conjunto de unidades e categorias inter-relacionadas com clara distinção entre o que é essencial do que é

acessório e acidental (Camacho, 2013, p. 38). Nesse sentido, Coseriu (1979) destaca que essencial é a linguística interna, a língua em si, ou seja, o sistema funcional; e tudo o que faz variar o sistema em qualquer grau, acessório e acidental é a linguística externa, as determinações sociais, a norma.

> No que concerne ao léxico, correspondem ao **sistema** a particular classificação conceptual do mundo que toda língua representa (**função representativa**) e a maneira peculiar pela qual essa classificação se realiza formalmente em cada idioma, tanto no momento da criação do signo como em sua repetição (**função associativa**). (COSERIU, 1979, p. 66, grifos do autor)

As diferenças no sistema quanto à função representativa são claramente identificadas quando o usuário da língua realiza consultas em dicionários bilíngues ou quando realiza atividade de tradução de uma língua para outra. Para ilustrarmos essa afirmação tomamos o exemplo apresentado pelo autor quanto "ao caso do persa 'khordăn' que em espanhol corresponde a dois verbos 'comer' e 'beber', e ao espanhol 'comer' corresponde em alemão 'essen' e 'fressen', empregados respectivamente para seres humanos e para animais" (Coseriu, 1979, p. 66). Quanto às diferenças associativas, observa-se o valor semântico que uma unidade lexical expressa em outra língua. "Para os latinos o nome da 'lua' (luna<lucsna<loucsna) significa em sua origem 'a resplandescente', relacionando-se com 'luceo', ao passo que para os gregos relacionava-se, como para os eslavos, com a ideia de 'medir' (o tempo)" (Coseriu, 1979). O autor destaca que:

> No que concerne à norma, ou seja, a realização normal do sistema, comprova-se que aqui também, entre as variantes admitidas pelo sistema, tanto do ponto de vista significativo quanto do ponto de vista formal, uma costuma ser a normal, enquanto que as demais, ou são anormais, ou têm um determinado valor estilístico. (COSERIU, 1979, p. 67)

A norma prevê a existência de um significado nuclear, também definido como o significado principal, e dos significados laterais que fazem referência aos demais significados possíveis para uma unidade léxica (Coseriu, 1979). Dentro do contexto do nosso estudo, os

significados nucleares correspondem à abordagem da Lexicologia, enquanto os significados laterais constituem a abordagem Terminológica. Tais significados laterais estão disponíveis dentro do próprio sistema, e somente no entrecruzamento das esferas significativas são revestidos de valor conceptual. Barros (2004) destaca que:

> O conceito de norma conduz a dois outros, ou seja, universo de discurso e norma de universo de discurso. O universo de discurso se caracteriza, como um conjunto não finito de discursos, marcados por constantes e coerções próprias, e a norma subjacente constitui um conjunto de critérios de equivalência discursiva. As normas dos grupos, as normas individuais, as normas profissionais etc. constituem diferentes modalidades da norma linguística. (BARROS, 2004, p. 63)

A partir dessa reflexão é possível compreender de forma mais clara o estatuto científico da Terminologia e situar os estudos das unidades de especialidade no nível da norma, numa relação que considera, a partir do universo de discursos correspondentes, os domínios especializados. Logo, a Terminologia não é um método da Lexicologia, mas uma disciplina científica com objeto, metodologia e produto próprios, a serviço da comunicação especializada.

Como disciplina científica, o tratamento dado ao objeto de estudo recebe atenção especial. A seguir, apresentamos a classificação das unidades terminológicas quanto a composição morfossintática e léxico-semântica.

2.1.5 Classificação das unidades terminológicas

Nas diferentes áreas do conhecimento humano, os conceitos podem ser expressos, segundo Barros (2004), por termos ou por símbolos; ambos constituem designações, ou seja, formas de "representação de um conceito por um signo" (ISO 1087, 2000, p. 6). Os primeiros correspondem às Unidades Linguísticas Plenamente Articuladas (ULPAs)[12], os segundos são representados por letras, números ou símbolos em diferentes combinatórias (Barros, 2007a). A

[12] Terminologia proposta por Rotislav Kocourek (1991).

seguir, apresentamos a classificação das unidades terminológicas a partir da proposta de Barros (2004, 2007a).

Segundo a autora, as unidades ideográficas constituem "formas gráficas compostas por letras, números ou símbolos especiais (não-alfanuméricos), formados por diferentes combinatórias". Logo, as fórmulas H_2O, CO_2, Fe, Al, do domínio da Química; os sinais <, >, +, -, π, ≠, do domínio da Matemática; os pictogramas

, do domínio do trânsito, constituem exemplos de unidades ideográficas. Embora estas formas de representação dos conceitos não sejam expressas por unidades linguísticas plenamente articuladas, elas constituem formas eficazes de comunicação, pois possibilitam a comunicação rápida e eficiente nos domínios que as utilizam.

Por sua vez, os termos são, conforme vimos anteriormente, unidades linguísticas; por unidades linguísticas devemos compreender as formadas apenas por letras. Barros (2007a) destaca as seguintes unidades linguísticas:

a. as ULPAs;
b. as formas braquigráficas;
c. os estrangeirismos;
d. as formas latinas;
e. os epônimos.

Quanto à estrutura morfossintática e léxico-semântica, as ULPAs podem ser classificadas como: simples, compostos e complexos.

> **termo simples:** unidade terminológica constituída por um único lexema, independente do processo de formação deste;
> **termo complexo:** unidade formada por composição sintagmática, ou seja, por um grupo de lexemas e morfemas gramaticais (palavras nocionais e gramaticais) não ligadas por hífen, também independente do processo de formação dos termos;
> **termo composto:** unidade terminológica formada por dois ou mais lexemas que se encontram em situação de não-autonomia representada graficamente pela utilização do hífen. (BARROS, 2007b p. 399, grifos nossos)

A proposta de Barros quanto à classificação das ULPAs distingue-se do modelo tradicional de classificação das palavras da língua portuguesa, especialmente no que se refere aos termos formados pelo processo de composição ou cuja estrutura apresentam hífen. A autora considera a composição como um processo que pode marcar a formação tanto de termos simples quanto de termos complexos (sintagmáticos). Por isso, julga precipitada a distinção categórica entre simples, complexo e composto quando se trata dos processos de aglutinação e/ou justaposição sem hífen.

As formas braquigráficas também são exemplos de unidades linguísticas, mas ao contrário das ULPAs constituem processo de economia linguística representadas de forma abreviada com o propósito de tornar a comunicação mais rápida. Barros (2007a) destaca como principais formas abreviadas as siglas e os acrônimos.

> Por sigla entendemos uma 'abreviação utilizando as letra iniciais de uma palavra complexa'. Exemplo:
> DST <**d**oenças **s**exualmente **t**ransmissíveis;
> CPLP <**C**omunidade dos **P**aíses de **L**íngua **P**ortuguesa;
> INSS <**I**nstituto **N**acional do **S**eguro **S**ocial.
> O acrônimo pode ser formado somente pelas letras iniciais das unidades linguísticas que compõem o sintagma lexical. Exemplo:
> PEC <**p**orfiria **e**ritropoiética **c**ongênita;
> PIB <**p**roduto **i**nterno **b**ruto;
> POU <**p**roteína de **o**rganismo **u**nicelular.
> [...] Há, porém outros acrônimos que, para serem pronunciáveis silabicamente, necessitam incorporar não apenas as letras iniciais, mas também outras letras ou mesmo lexemas inteiros. É o caso de:
> ARENA <**A**liança **Re**novadora **Na**cional;
> EXIMBANK <(ingl.) **Ex**port and **Im**port **Bank**;
> FINSOCIAL <**F**undo de **In**vestimento **Social**. (BARROS, 2007a, p. 24-25, grifos da autora)

Conforme podemos depreender da citação anterior, a sigla é soletrada, ou seja, pronunciada letra por letra, enquanto o acrônimo tem em sua estrutura morfossintática, de maneira parcial ou por inteiro, lexemas que permitem a pronúncia semelhante ao que ocorre na leitura de uma palavra. Vale destacar a necessidade de tomarmos cuidado quanto ao uso das

siglas e acrônimos. Ao se tratar de texto escrito, e quando empregadas pela primeira vez, é importante que tais formas sejam apresentadas de maneira expandida seguidas das respectivas abreviações.

As palavras de origem estrangeira são outra forma linguística de representação do conceito em Terminologia. A presença de estrangeirismo nas diversas áreas de especialidade denuncia o intercâmbio científico e tecnológico entre diferentes países. Barros (2007a) destaca que os contatos entre culturas e idiomas diferentes provocam o fenômeno do empréstimo lexical, considerado por Carvalho (1989) como uma forma de enriquecimento e renovação vocabular. Destacamos o campo da Informática como exemplo de vasto uso de termos de origem estrangeira.

Assim como as palavras de origem estrangeira, as formas latinas são frequentes nos estudos terminológicos. "A Zoologia e a Botânica adotam regras precisas de criação dos nomes científicos de animais e plantas. A nomenclatura dessas ciências é binominal e organiza-se de modo sistemático, seguindo a proposta do naturalista Lineu" (Barros, 2004, p. 98). A nomenclatura binominal é composta por duas palavras: o nome do gênero e um epíteto específico, geralmente um adjetivo que qualifica o gênero (Rigolon, 2015, p. 28).

Toda a estrutura deve ser destacada do restante do texto, sendo o gênero escrito com inicial maiúscula, o epíteto específico com inicial em minúsculo e o epíteto final, geralmente um substantivo, quando houver, com inicial maiúscula, sem itálico; tal como em *Manihot esculenta* Crantz. As nomenclaturas binominais são, provavelmente, as que melhor expressam a ideia de termo tal como propunha a TGT, pela qualidade de evitar os problemas de ambiguidade na identificação das espécies.

Além das formas linguísticas apresentadas anteriormente, Barros (2007a) também destaca os epônimos, conceituando-os como "termos formados em parte por um nome próprio"

(BARROS, 2007a, p. 29). Segundo a terminóloga, apesar de os epônimos serem comuns no campo da Medicina, quase nada informam a respeito da enfermidade ou lesão que designam.

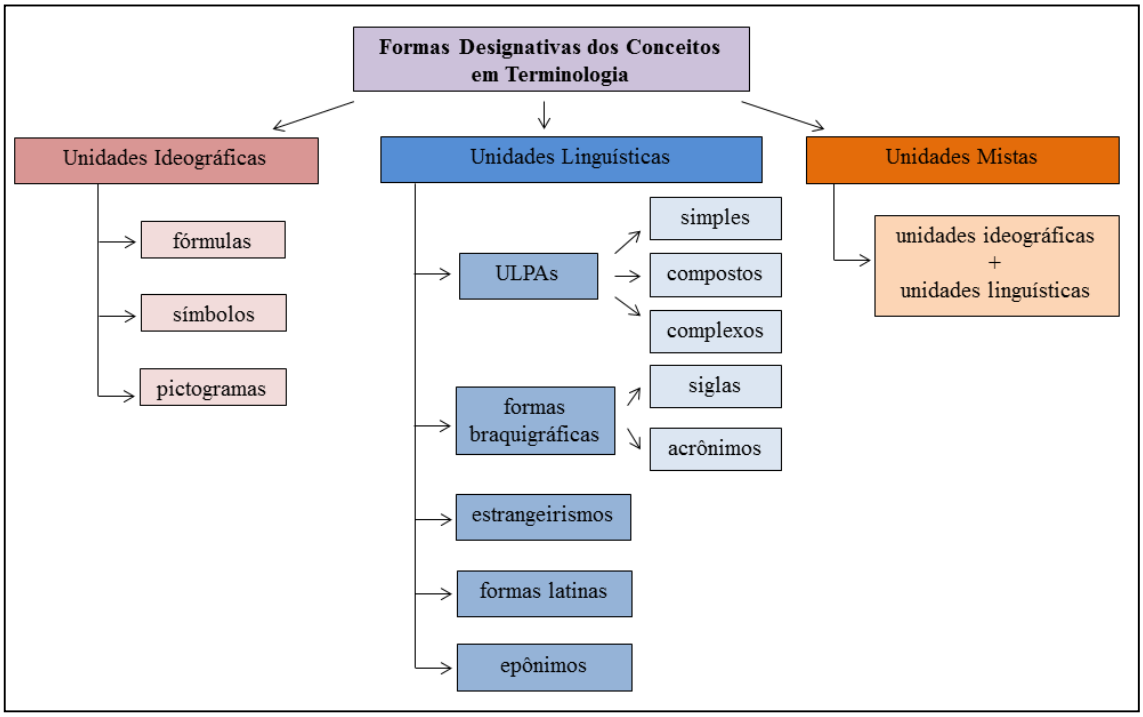
> Esses termos podem conservar o nome próprio em sua forma original, como no caso de *doença de Bowen*, *doença de Chagas*, *mal de Hansen*, *calcanhar de Aquiles*. Podem ainda dar lugar à criação de substantivos comuns, verbos ou adjetivos. Nesses casos, são chamados por Van Hoof (2001) de *epônimos banalizados*. (BARROS, 2007a, p. 29, 30, destaques da autora)

Os epônimos banalizados são formas derivadas – substantivadas, adjetivadas ou verbais dos epônimos compostos por nomes próprios. Exemplo: mal de *Parkinson* <*parkinsonismo*. Barros (2007a) classifica os termos eponímicos, quanto a estrutura morfossintática e léxico-semântica, como simples ou complexos, curtos ou longos.

Os conceitos em Terminologia também podem ser expressos por meio das formas mistas, definidas por Barros (2007a) como: a) unidades ideográficas associadas a unidades linguísticas, H1N1 (vírus da gripe suína); b) por unidades linguísticas em português e em língua estrangeira, *layout* da página; c) unidades léxicas expandidas e abreviadas, raio X. Há também formas mistas compostas por unidade linguística, numeral e abreviação, Aviarum 200CH. Acrescentamos a estas, a combinação de unidades abreviadas e numerais, como em "BR 364" (rodovia federal que corta o estado do Acre). Nas unidades mistas (UM) a combinação de unidades linguísticas, números e abreviações representam uma forma de identificação e referência de um objeto ou coisa, bem como configuram um modo de economia linguística.

Considerando a explanação desenvolvida, apresentamos, a seguir, na Figura 1, as formas designativas dos conceitos em Terminologia.

Figura 1 – Formas designativas dos conceitos em Terminologia.



Fonte: adaptado da proposta de Barros (2007a).

Embora a classificação das formas designativas dos conceitos em Terminologia ainda seja objeto de debate, nos parece ser senso comum o reconhecimento de que as formas plenamente articuladas, ou seja, as classificadas como unidades linguísticas, são as de maior interesse para a Terminologia. Acreditamos que tal atitude seja resultado da proposta inicial da TCT que visava atribuir ao termo o carácter linguístico, numa tentativa de combater o tratamento dado pela TGT.

Entretanto, cumpre evidenciar que as UM, a exemplo do que ocorre com as linguísticas, constituem importante modo de designação dos termos, uma vez que representam conceitos específicos, compostos de forma e conteúdo.

Uma vez apresentada as formas de designação dos conceitos das unidades de especialidade e considerando que a espécie *Manihot esculenta* Crantz, objeto de estudo desta pesquisa, pertence ao domínio das Ciências Biológicas, e como tal apresenta normas e

recomendações específicas quanto à escrita das nomenclatura, apresentamos, a seguir, o Código Internacional de Nomenclatura Botânica (Código de *Saint Louis*).

2.2 Código Internacional de Nomenclatura Botânica

O Código Internacional de Nomenclatura Botânica (CINB) é um documento no qual estão dispostas as normas e recomendações que regularizam o uso da nomenclatura binominal utilizada para a identificação de plantas e fungos. A proposta do CINB é a de "promover um método de denominação dos grupos taxonômicos, evitando e rejeitando o uso de nomes que possam causar o erro ou ambiguidade, ou lançar a ciência em confusão" (CINB – *Saint Louis*, 2003, p. 1).

Em todo o mundo a atividade taxonômica cresce de modo considerável. A rica fitodiversidade e a constante identificação de novas espécies exigem a necessidade de novos registros, bem como a revisão de nomenclaturas previamente definidas. A cada seis anos as normas do CINB são revistas no decorrer das reuniões da Sessão de Nomenclatura que ocorrem durante os sucessivos Congressos Internacionais de Botânica. Numa proposta de dar maior evidência ao material, a *International Association of Plant Taxonomy* (IAPT) autorizou a tradução do código do inglês, idioma original, para diversos outros idiomas, incluindo a língua portuguesa.

O código está dividido em duas partes: I) princípios; II) regras e recomendações. Os princípios são apresentados em número de seis e fazem referência ao campo de atuação; forma de apresentação dos nomes; critérios para a escolha das nomenclaturas; especificidades dos grupos taxonômicos; língua utilizada para apresentação das nomenclaturas; validade das regras de nomenclatura. As regras e recomendações estão distribuídas em sete capítulos, organizados em artigos, recomendações e notas. O texto do código usa três tamanhos diferentes de letras, as

recomendações e notas são num tipo menor do que a dos artigos. A diferença quanto ao tamanho das letras é um indicador das regras consideradas obrigatórias (artigos) e as consideradas complementares (recomendações e notas).

De acordo com o código, todas as plantas são classificadas a partir de níveis de táxons, sendo considerado básico o táxon que indica a espécie (CINB – *Saint Louis*, Art. 2). Os principais níveis de táxons em ordem descendente são: reino (*regnum*), divisão ou filo (*divisio, fhylumi*), classe (*classis*), ordem (*ordo*), família (*família*), gênero (*genus*) e espécie (*species*). Logo, cada espécie pertence a um gênero, cada gênero a uma família, cada família a uma ordem, cada ordem a uma classe, cada classe a uma divisão e cada divisão a um reino (CINB – *Saint Louis*, Art. 3, 3.1). Caso haja a necessidade de apresentar níveis ainda maiores, acrescenta-se o prefixo "sub-" aos termos que denotam os níveis hierárquicos principais ou secundários (CINB – *Saint Louis*, Art. 4, 4.2). Sendo assim, uma planta pode apresentar táxons dos seguintes níveis hierárquicos: *regnum*, *subregnum*; *divisio* ou *phyllum*, *subdivisio* ou *subphyllum*; *classis*, *subclassis*; *ordo*, *subordo*, *familia*, *subfamilia*, *tribos*, *subtribos*; *genus*, *subgenus*; *sectio*, *subsectio*; *series*, *subséries*; *species*, *subspecies*; *varietas*, *subvarietas*; *forma*, *subforma*.

No capítulo II ao tratar sobre o "*Status*, tipificação e prioridade de nomes", a norma determina no Art. 6, item 6.1 sobre o *status* que a publicação efetiva dos nomes deve estar de acordo com o que rege o Art. 29-30 e que a publicação válida deve seguir o prescrito no Art. 32-45. Em nota esclarece que "quando o mesmo nome, baseado no mesmo tipo, foi publicado, independentemente, em épocas diferentes por autores diferentes, apenas o mais antigo desses chamados 'isônimos' tem *status* nomenclatural" (CINB – *Saint Louis*, Art. 6, Nota 1). Quanto à tipificação, está previsto que "a aplicação de nomes de táxons do nível de família ou inferior é determinada através de tipos nomenclaturais (tipos de nomes de táxons)" (CINB – *Saint Louis*, Art. 7, 7.1).

No que se refere à "Nomenclatura de táxons de acordo com seu nível" descrita no capítulo III, é prescrito que o nome de um táxon acima do nível de família deve ser tratado como um substantivo no plural e ser escrito com letra inicial maiúscula (CINB – *Saint Louis*, Art. 16, 16.1). Por sua vez, o nome de uma família é um adjetivo plural usado como um substantivo (CINB – *Saint Louis*, Art. 18, 18.1), assim como ocorre com o nome de uma subfamília. O nome de um gênero é um substantivo no nominativo singular escrito com letra inicial maiúscula (CINB – *Saint Louis*, Art. 20, 20.1) e não pode consistir de duas palavras, a menos que sejam unidas por hífen. No tocante aos nomes de gêneros e subdivisões, o CINB recomenda: o uso de terminações latinas; evitar os nomes que não podem ser facilmente adaptáveis à língua latina; evitar a construção de nomes muito longos ou de difícil pronúncia em latim; não constituir nomes pela combinação de palavras de diferentes línguas; evitar o uso de adjetivos com substantivos; não usar nome parecido com ou derivado de um epíteto no nome de uma das espécies do gênero; dar forma feminina a todos os nomes genéricos dedicados a homenagear pessoas (CINB – *Saint Louis*, Art. 20, Recom. 20A).

O Art. 23 esclarece que o nome de uma espécie é uma combinação binária constituída do nome do gênero seguido por um único epíteto específico sob a forma de um adjetivo, de um substantivo no genitivo, de uma palavra em oposição ou de várias palavras, mas não uma frase-nome (CINB – *Saint Louis*, Art. 23, 23.1). Caso o epíteto seja composto por duas ou mais palavras, elas deverão ser unidas por hífen. A presença de símbolos no epíteto também está previsto no CINB, mas devem ser transcritos. Sobre o uso dos epítetos específicos, recomenda-se que o nome de pessoas, países e localidade utilizadas em epítetos específicos tomem a forma de nomes no genitivo ou de adjetivos (CINB – *Saint Louis*, Art. 23, Recom. 23A).

Quanto à ortografia, o capítulo VII recomenda a manutenção da ortografia original de um nome ou do epíteto, exceto para a correção de erros tipográficos ou ortográficos. As letras *w* e *y*, estranhas no latim clássico, bem como o *k*, utilizado com raridade, são permitidas nos

nomes latinos de plantas. Ao todo, o CINB apresenta 62 artigos, além dos que compõem o apêndice I que trata dos nomes de híbridos. O conhecimento das normas dispostas no código pela comunidade especializada ainda não é unanimidade, o que justifica a recorrência de tantos erros ortográficos nas produções de textos especializados.

Uma vez apresentada as principais normas e recomendações contidas no Código Internacional de Nomenclatura Botânica para a nossa pesquisa, a seguir, explanamos sobre os processos de formação das palavras da língua portuguesa.

2.3 Criatividade e produtividade lexical: os processos de formação das unidades lexicais

O estudo sobre a formação das palavras constitui um desafio para gramáticos e linguistas que se dedicam às questões referentes à unidade lexical, dada a dinâmica que envolve os processos de formação. Como disciplina linguística, cabe à morfologia descrever a forma estrutural das palavras; entretanto, quando partimos do próprio conceito atribuído à "palavra" compreendemos a necessidade de considerarmos, no processo de análise das unidades léxicas, a relação forma e conteúdo. Barros define "palavra" como "uma unidade lexical, ou seja, um signo linguístico, composto de expressão e conteúdo, que pertence a uma das grandes classes gramaticais (substantivo, verbo, adjetivo ou advérbio)" (Barros, 2004, p. 40). Logo, mesmo em uma análise estrutural, é importante avaliar tanto os fatores internos (forma/estrutura), quanto os externos (conteúdo/significado). Monteiro declara que "forma, função e significado são elementos solidários e interdependentes, de tal modo que só num plano de abstração um existe sem os outros" (Monteiro, 2002, p. 11).

Ao avaliarmos a palavra no plano da estrutura e do conteúdo, precisamos estar dispostos a desconstruir, em certa medida, o significado expresso pela tradição gramatical para o uso de alguns afixos que compõem a estrutura das palavras da língua portuguesa. Tomamos

como exemplo as unidades morfológicas “pré-”, “re-” e “anti-” que, na posição prefixal, expressam a ideia de anterioridade; movimento para trás; ação contrária e oposição, respectivamente. De fato, **pre**conceito, exprime a noção de anterioridade, um conceito anterior; **re**exame indica movimento para trás ou repetição; enquanto **anti**patriota sugere a ideia contrária atribuída pela palavra patriota. Entretanto, nas palavras **anti**drogas, **anti**corrosivo e **anti**-inflamatório o prefixo “anti-” assume mais a noção de “combate a” do que de “ação contrária ou oposição a”. Sobre esse aspecto, Basilio (2001) toma como exemplo o caso da unidade morfológica “-inho(a)”, cuja função é, geralmente, expressar a ideia de diminutivo na posição sufixal, mas quando empregado em determinados contextos faz referência a linguagem afetiva, sopa/sop**inha**; bem como expressa sentido pejorativo, argumento/argumentoz**inho** (Basilio, 2001, p. 8).

As múltiplas significações expressas por uma mesma unidade morfológica nos revela a dinâmica das línguas naturais que, como organismos vivos, estão sujeitas às constantes modificações, sejam de ordem fonética, morfológica, semântica ou sintática, conforme destaca Basilio.

> O problema básico é uma situação típica do léxico, ou seja, a situação em que temos formas construídas de vários elementos, na qual elas evoluem semanticamente como um todo, mas suas partes continuam morfologicamente inalteradas. Como consequência, passamos a ter formas cuja significação tem pouco ou nada a ver com a que se poderia esperar pelas características morfológicas de construção. (BASILIO, 2001, p. 21)

Embora os elementos morfológicos que compõem as unidades lexicais não apresentem um valor rígido e invariável, não podemos considerar que a substituição de uma forma por outra ocorre de maneira aleatória. Segundo Basilio (2001), a escolha de um elemento morfológico dentre outros “não é um fenômeno puramente acidental”, ao contrário, a questão só pode ser compreendida se estivermos dispostos a fazermos uma investigação não só no campo dos

discursos gramaticais, mas quando analisarmos o fenômeno também sob uma perspectiva diacrônica. A autora afirma ainda que:

> [...] é fácil inferir as dificuldades no estudo do léxico, já que os processos regulares se mesclam com os resultados de cadeias de extensões de sentido, acidentes históricos e, naturalmente, funções regulares ainda não conhecidas. A imprevisibilidade frequente nos resultados nos levaria a considerar impossível estabelecer generalizações concernentes à função dos processos de formação de palavras. (BASILIO, 2001, p 23-24)

Reconhecendo a pouca regularidade presente nos processos de formação, Basílio destaca a necessidade de examinarmos nos estudos lexicais a existência de formas já feitas e de processos de formação: "aí passaremos a ter alguma possibilidade de estudar com mais detalhes os processos, observar suas particularidades e observar que muito do que era considerado imprevisível constitui, na realidade, possibilidades previstas por padrões morfológicos vigentes" (Basilio, 2001, p. 24).

A derivação e a composição são os dois processos básicos de formação das palavras da língua portuguesa e importantes instrumentos de enriquecimento do léxico. Basilio (2001) destaca que "o processo de derivação obedece às necessidades de expressão de categorias nocionais, com contraparte sintática ou não, mas de caráter fixo e de teor geral". Por sua vez, o processo de composição obedece à necessidade de expressão de combinações particulares.

A **derivação** constitui em um processo de formação de palavras realizada a partir da adição de afixos ao morfema lexical. Silva e Koch (2003) apresentam quatro tipos de derivação:

> a. **prefixal:** acréscimo de prefixos ao morfema lexical: *re*ter, *i*legal, *sub*tenente, *com*por;
> b. **sufixal:** acréscimo de sufixos ao morfema lexical: sabor*oso*, pont*eira*, grand*alhão*, bar*caça*, voz*inha*, toqu*inho*;
> c. **prefixal e sufixal:** acréscimo tanto de prefixos como de sufixos ou morfema lexical: *des*leal*dade*, *in*feliz*mente*;
> d. **parassintética:** acréscimo simultâneo de um prefixo e um sufixo ao morfema lexical: *en*tarde*cer*, *es*fare*lar*. (SILVA; KOCH, 2003, p. 39, 40, grifos das autoras)

Apesar de termos, até certo ponto, cristalizado esses quatro tipos de derivação, ainda há, entre os gramáticos, uma discussão se a prefixação deve ser considerada como um processo de derivação ou de composição. Tal discussão parte do tratamento dado aos elementos mórficos que compõem a palavra, considerados ora como raiz, ora como afixos. Essa condição nos revela a necessidade de atentarmos, numa análise morfológica, tanto para os elementos constituintes quanto para o valor semântico da palavra como um todo. Basilio (2001, p. 17) considera que é de extrema importância a distinção entre abordagem sincrônica e abordagem diacrônica ao fenômeno de formação de palavras.

Embora a prefixação seja um recurso de criação lexical, a adição de prefixos ao morfema lexical não resulta na mudança de classe das palavras. Por outro lado, a sufixação constitui um processo de alta produtividade, pois dá forma a palavras a partir da mesma classe ou a palavras de classes distintas: "flor", assim como "florzinha"[13] são substantivos, mas quando acrescentamos o sufixo "-ido" temos o adjetivo "florido". Monteiro (2002) descreve esse fenômeno linguístico por meio de algumas regras de derivação que dividimos em três blocos distintos para uma melhor explanação. Utilizamos os exemplos citados pelo autor para ilustrar cada regra de derivação:

1. $(X)_N \rightarrow [(X)_N + ear]_V$, para capear (capa + ear);
2. $(X)_N \rightarrow [(X)_N + udo]_{ADJ.}$, para barrigudo (barriga + udo);

Pela regra descrita em (1), devemos compreender que a partir da base nominal X, produz-se um verbo mediante o acréscimo do sufixo "- ear". Em (2) temos uma base nominal X que se transforma em um adjetivo a partir do acréscimo do sufixo "-udo". Nestes exemplos,

[13] O nome "florzinha" somente poderá ser classificado como substantivo se considerarmos a noção de tamanho; expressando sentimento afetivo, numa análise semântica, tem valor de adjetivo. Ex.: Lúcia é uma florzinha. Nesta frase "florzinha" pode substituir os adjetivos: bonita, educada, prestativa etc.

temos, pelo menos, duas classes gramaticas, a do verbo e a do adjetivo, que podem ser formadas a partir de um base nominal. Em contrapartida, podemos encontrar no léxico da língua palavras nominais, substantivo e adjetivo, formados a partir de uma base verbal, conforme os exemplos (3), (4), (5), (6) e (7).

3. $(X)_V \rightarrow [(X)_V + \text{mento}]_N$, para julgamento (julgar + mento);
4. $(X)_V \rightarrow [(X)_V + \text{ção}]_N$, para coroação (coroar + ção);
5. $(X)_V \rightarrow [(X)_V + \text{agem}]_N$, para pesagem (pesar + agem);
6. $(X)_V \rightarrow [(X)_V + \text{dor}]_{N/ADJ.}$, para cobrador (cobrar + dor);
7. $(X)_V \rightarrow [(X)_V + \text{vel}]_{ADJ.}$, para saudável (saudar + vel).

Os sufixos “-mento”, “-ção”, “-agem” dão origem a substantivos quando adicionados a uma base verbal; enquanto o uso dos sufixos “-dor” e “-vel” derivam palavras adjetivas. Da mesma forma, bases adjetivas podem derivar nomes e advérbios. Monteiro (2002) destaca, ainda, os sufixos “-dão”, “-dade” e “-mente” como os mais produtivos nesse processo de derivação.

8. $(X)_{ADJ.} \rightarrow [(X)_{ADJ.} + \text{(i)dão}]_N$, para escuro (escuridão + (i)dão);
9. $(X)_{ADJ.} \rightarrow [(X)_{ADJ.} + \text{(i)dade}]_N$, para claridade (claro + (i)dade);
10. $(X)_{ADJ.} \rightarrow [(X)_{ADJ.} + \text{mente}]_{ADV.}$, para tristemente (triste + mente).

Além destes exemplos, apresentamos o verbo “clarear” formado a partir de uma base adjetival mais o acréscimo do sufixo “-ear”.

11. $(X)_{ADJ.} \rightarrow [(X)_{ADJ.} + \text{ear}]_V$, para clarear (claro + ar).

Apesar de não ser um sufixo bastante utilizado no processo de mudança de classe das palavras, o exemplo apresentado em (11) nos mostra que de uma base adjetival é possível, também, a formação de verbos.

Além dos dois tipos de derivações comentados anteriormente, algumas palavras da língua portuguesa apresentam, ao mesmo tempo, prefixos e sufixos juntos ao morfema lexical; essas construções derivacionais são classificadas como: prefixal e sufixal, parassintética. Pelos conceitos, anteriormente apresentados, de Silva e Koch (2003) para as derivações prefixal e sufixal e para a derivação parassintética podemos perceber uma similitude entre os dois tipos de derivação; ou seja, o acréscimo tanto de prefixos quanto de sufixos ao morfema lexical. Tradicionalmente, a distinção entre os dois tipos de derivação se dá pelo exercício de subtrair um dos afixos da palavra; quando o resultado for uma palavra que pertence à língua, temos a derivação prefixal e sufixal. Em contrapartida, quando derivar uma forma não-existente, então temos um caso de derivação parassintética.

Basilio (2001) afirma que essa não deve ser a única metodologia para a identificação da derivação parassintética, pois contempla apenas a possibilidade de formação da unidade léxica. "Na verdade, a derivação parassintética não é necessariamente ligada à existência ou não de formas prefixadas ou sufixadas" (Basilio, 2001, p. 46). É necessário considerar a palavra como um todo, observando o valor semântico expresso pelos afixos e a relação com a base morfológica, conforme citação a seguir:

> Quando a supressão de um afixo nos deixa como resultado uma palavra existente na língua, temos ainda que verificar se o significado da construção global corresponde à função semântica do afixo retirado com a base resultante. Se isso não ocorrer, a forma poderá ser considerada como derivação parassintética. (BASILIO, 2001, p. 47)

As derivações descritas até aqui são formadas pelo acréscimo de afixos aos morfemas lexicais. Por sua vez, a **derivação regressiva** resulta do "encurtamento de uma forma derivada em relação à primitiva" (Monteiro, 2002, p. 144). As formas deverbais são, provavelmente, as

que melhor ilustram esse tipo de derivação: o substantivo luta, como forma regressiva do verbo lutar; entrega, de entregar; ensino, de ensinar; início, de iniciar; revide, de revidar etc. No entanto, alguns aspectos referentes à derivação regressiva ainda motivam discussões entre gramáticos e linguistas. O problema que há com esse tipo de construção léxica decorre da própria ideia de derivação, permitindo-nos questionar se o nome deriva do verbo ou se o verbo deriva do nome.

Kehdi (2000) retoma a solução proposta por Mário Barreto (1982) sobre o assunto afirmando que "para que o consulente tire a dúvida de se a palavra primitiva é o verbo ou, antes, o nome, saiba que, se o substantivo denota acção, será palavra derivada, e o verbo palavra primitiva; mas se o nome denota algum objecto ou substância, se verificará o contrário" (Mário Barreto,1982 *apud* Kehdi, 2000, p. 23, *sic*). Contudo, Basilio (2001) destaca que essa distinção não é suficiente para representar a pluralidade de significado que as formas nominalizadas podem assumir.

> Considerem os casos de *atraso* e *demora*. Embora bastante afastadas de uma significação do tipo "objeto concreto" ou "substância", essas formas definitivamente não correspondem a ações. Já que apresentam um sentido mais vizinho ao do verbo, tenderíamos a classificá-las como derivações regressivas ou, pelo menos, formações deverbais. No entanto, nada impede que consideremos tais formas como substantivos básicos indicando situações de relação temporal entre eventos e expectativas; nada há na semântica dessas formas que nos indique claramente sua origem como verbal. E esses são casos extremos. Outros casos são *grito*, *tosse*, *engasgo*, etc., que podem ser interpretados como "resultado do ato X", onde X é o verbo, caso em que seria considerado como formações regressivas; ou podem ser considerados como palavras primitivas, de onde os verbos correspondentes se teriam originado. (BASILIO, 2001, p. 41, destaques da autora)

Basilio destaca que, na língua portuguesa, a formação de substantivos a partir de verbos é mais produtiva do que a formação de verbos a partir de substantivos, e que a relação sintático-semântica entre essas duas classes de palavras é, muitas vezes, independente da origem das formas substantiva ou verbal. Segundo a autora, do ponto de vista estrutural e de formação, o critério a ser utilizado é o da relação sintático-semântica entre substantivo e o verbo.

A derivação imprópria, ou conversão, também resulta na mudança de classe gramatical da unidade léxica, mas ao contrário do que ocorre nas derivações sufixal, parassintética e regressiva não há alteração da forma. Kehdi (2000) destaca como exemplo de conversão a passagem:

> a. de substantivo próprio a comum: *quixote*, *macadame*, *champanha*;
> b. de substantivo comum a próprio: *Figueira*, *Ribeiro*, *Fontes*;
> c. de adjetivo a substantivo: *circular*, *brilhante*, *ouvinte*;
> d. de substantivo a adjetivo: *burro*, *guerra*, *relâmpago*;
> e. de substantivo, adjetivo, verbo a interjeição: *Silêncio! Bravo! Viva!*
> f. de verbo a substantivo: *afazer*, *pesar*, *andar*, *quebra*, *vale*, *pêsame*;
> g. de verbo e advérbio a conjunção: *quer... quer*, *seja... seja*, *ora... ora*;
> h. de adjetivo a advérbio: *(falar) alto, (custar) caro*;
> i. de particípio (presente/passado) a preposição: *mediante*, *salvo*, *exceto*;
> j. de particípio passado a substantivo e adjetivo: *resoluto*, *vista*, *ferida*;
> k. de palavras invariáveis a substantivos: (o) *sim*, (o) *não*, (o) *porquê*. (KEHDI 2000, p. 29-30)

Segundo o autor, o processo de derivação imprópria caracteriza-se pelos traços formais; assim, nos casos de conversão mencionados em "c, f, j e l" o processo faz-se sentir através do eixo sintagmático extravocabular, de maneira semelhante em "d" onde a ideia de mudança de classe está apoiada na função de determinante. Ele destaca, ainda, que nos itens "a e b" não podemos falar de mudança de classe, pois um substantivo continua sendo substantivo, o que há, na verdade, é uma mudança de subclasse. Somente os itens "g e h" são ilustrativos da mudança de classe apoiada na invariabilidade dos elementos em questão. Logo, neste processo de derivação, há a necessidade de considerar, como bem destaca Kehdi, o contexto exterior ao vocabulário, tal como verificamos na derivação regressiva.

Por outro lado, a **composição** é "o processo de formação de palavras que cria novos vocábulos pela combinação de outros já existentes, dando origem a um novo significado" (Silva e Koch, 2003, p. 41). Os componentes da estrutura podem ser graficamente ligados (aguardente, passatempo), hifenizados (vira-lata, franco-suíço) ou soltos (Porto Alegre, Mato grosso) (Monteiro, 2002, p. 183).

As palavras graficamente ligadas podem ser compostas pelos processos de justaposição ou por aglutinação. A justaposição ocorre quando os componentes da estrutura são colocados lado a lado, sem que haja mudança da estrutura morfológica ou de qualquer elemento fonético. Em contrapartida, na aglutinação os componentes lexicais se fundem, resultando na perda ou alteração dos elementos fonéticos. Carone (2004) destaca que não se trata de duas formas diferentes de composição, mas dois estágios de um mesmo processo.

> O que se observa é que a construção em que os elementos estão justapostos tende a tornar-se cada vez mais coesa, caminhando para a aglutinação dos componentes. O processo começa quando o primeiro componente perde a autonomia fonética, integrando-se num grupo de força sob o domínio da sílaba tônica do segundo; o conjunto passa, então, a constituir um só vocábulo fonológico. A partir desse momento podem ocorrer, mais rápida ou mais lentamente, desfigurações no corpo fonemático do composto, a tal ponto que, com o passar do tempo, ele se torne irreconhecível. (CARONE, 2004, p. 37)

Basilio destaca que na composição, aparentemente, não há elementos fixos, nem funções predeterminadas no nível dos elementos, tal como ocorre com o processo de derivação. Segundo a autora, o que caracteriza e define a função do processo de composição é a sua estrutura, de tal maneira que, das bases que se juntam para formar uma palavra, cada uma tem seu papel definido pela estrutura.

> Em compostos do tipo substantivo + substantivo, o primeiro substantivo funciona como núcleo da construção e o segundo como modificador ou especificador: *sofá-cama*, *peixe-espada*, *couve-flor*; em composição de substantivo + adjetivo, o núcleo é o substantivo e o modificador é o adjetivo, independente da ordem de ocorrência: *obra-prima*, *livre-arbítrio*, *caixa-alta*, *belas-artes*. Ainda, em composições verbo + substantivo, o substantivo tem função análoga à de objeto direto do verbo: *guarda-roupa*, *mata-mosquito*, *porta-bandeira*. (BASILIO, 2001, p. 29-31)

Nesse processo de formação lexical, muitas vezes, há um distanciamento entre o significado da estrutura composta e o das palavras quando analisadas de forma isoladas. Segundo Basilio (2001), os seres podem ser denominados pelas nomeações descritiva e metafórica, conforme citação a seguir:

> Na nomeação descritiva, um ser, entidade, substância, etc. é denominado a partir de suas características objetivas mais relevantes. No caso da composição temos uma primeira classificação geral, correspondente ao núcleo da composição, e um elemento especificador.
> [...] Nas denominações metafóricas por composição, podemos reconhecer a metáfora, uma vez conhecido o significado através da simples observação das formas. (BASILIO, 2001, p. 31-32)

A autora exemplifica como caso de nomeação descritiva as palavras "sofá-cama", "carta-bilhete", "navio-escola" etc., e como exemplos de nomeação metafórica as palavras "olho-de-sogra", "louva-a-deus", "peixe-espada" etc.

Basilio (2001) destaca, ainda, que apesar do aspecto imprevisível que há nos processos de combinação dos elementos para a formação de uma palavra composta, alguns processos apresentam combinações constantes, como em:

> 1. a. guarda-chuva, guarda-roupa, guarda-vestidos
>   b. guarda-livros, guarda-costas
> 2. a. porta-aviões, porta-copos, porta-luvas
>   b. porta-estandarte, porta-bandeira
> 3. pára-lama, pára-quedas, pára-raios
> 4. mata-mosquitos, saca-rolhas, salva-vidas, pega-ladrão, mata-borrão. (BASILIO, 2001, p. 33)

Nos exemplos apresentados, a autora destaca como primeira regularidade o fato de a combinação de verbo + substantivo resultar na formação de agentes ou instrumentos. Outra regularidade destacada é que os verbos utilizados nessas combinações apresentam tanto uma posição fixa na estrutura da palavra, como também são verbos específicos que se convertem em formas cristalizadas no processo de formação de novas unidades léxicas. Logo, é possível deduzir o significado de uma nova palavra a partir de sua estrutura sintática. Por isso, Basilio (2001) considera que a composição a partir de palavras se situa muito mais no nível do lexical, do coloquial, do regional e do esporádico, em oposição à derivação, que é mais frequente na língua formal e mais estável em suas produções.

Na língua portuguesa encontramos inúmeros processos de formação lexical organizados a partir da abreviação parcial de uma estrutura; destacamos nesta tese a sigla, o acrônimo[14], a derivação regressiva[15], a truncação e a palavra-valise. Como já discorremos anteriormente sobre os três primeiros, nos deteremos, agora, na apresentação dos dois últimos. Alves (2007, p. 68) define a **truncação** como o processo pelo qual uma parte da palavra é eliminada, geralmente a final, como em: europeu > euro; motocicleta > moto; otorrino > otorrinolaringologista; Zé > José. Por sua vez, Alves (2007) destaca que no processo denominado **palavra-valise** ocorre a redução de duas bases, ou apenas uma delas, são privadas de parte de seus elementos para constituírem um novo item léxico; tal como ocorre em: portunhol < português + espanhol; showmício < show + comício; telenovela < televisão +novela.

A **reduplicação** constitui um outro processo de formação das palavras da língua portuguesa. De acordo com Alves, trata-se de um recurso morfológico em que uma mesma base é repetida duas ou mais vezes a fim de constituir um novo item léxico. Como exemplo, tomamos as palavras: papai, mamãe, Tatá, Cacá vovô, vovó e Lulu. Ao contrário do que ocorre nas línguas latina e grega, onde a reduplicação tem valor gramatical, na língua portuguesa ela "é somente um recurso para criar palavras" (Carone, 2004, p. 42), considerado "pouco produtiva no português contemporâneo" (Alves, 2007, p. 70). Contudo, "quando a reduplicação é imitativas, isto é, procura reproduzir aproximadamente certos sons ou certos ruídos, tem-se as **onomatopeias**: tique-taque, zás-trás, zum-zum etc" (Silva e Koch, 2003, p. 43).

Desta forma, cumpre destacar que os processos de formação das palavras da língua portuguesa fundamentam as formas de designação dos conceitos em Terminologia, especialmente no que se refere às ULPAs. Considerando a nossa proposta de organizar os termos identificados como pertencentes ao domínio da mandioca no estado do Acre em forma

[14] Apresentamos no item 2.1.5, "Classificação das unidades terminológicas", os conceitos e exemplos para sigla e acrônimo.
[15] Abordamos sobre a derivação regressiva, com apresentação do conceito e exemplos, na parte em que tratamos sobre os processos de derivação.

de dicionário onomasiológico; apresentamos a seguir, o conceito de onomasiologia, metodologia do trabalho onomasiológico, bem como a distinção que há entre os dicionários onomasiológicos e os semasiológicos.

2.4 Onomasiologia: dicionários onomasiológicos e semasiológicos

A onomasiologia é um método científico utilizado no desenvolvimento de pesquisas dedicadas ao processo de denominação de seres, objetos e coisas. Embora o termo tenha sido utilizado pela primeira vez em 1903 por A. Zauner em um estudo, nas línguas românicas, sobre as partes do corpo humano (Babini, 2001), desde a segunda metade do século XIX temos registros de trabalhos com feição onomasiológica, conforme podemos depreender da citação a seguir.

> F. Brinkmann (1872), estudou os nomes dos cavalos nas línguas românicas e no inglês; Luigi Morandi (1883), com o estudo das expressões italianas para "morrer"; importância maior tem Friedrich Diez (1875), com *Romanische Wortschöpfung* (Criação Vocabular Românica), publicado como apêndice à *Grammatik der romanischen Sprachen* (Gramática das Línguas Românicas). Fora do domínio românico, A. Fr. Pott (1853), estudou os nomes do arco-íris (*Bennenungen des Regenbogents*) em línguas do mundo todo; Jakob Grimm (1853) publicou *Über die Namen des Donners* (Sobre os Nomes do Trovão) e F. Miklosich (1868) pesquisou *Die slavischen Monatsnamen* (Os Nomes Eslavos dos Meses). (BASSETTO, 2013, p. 76-77)

Somente a partir dos estudos de Carlo Salvioni (1892) sobre as denominações italianas do vagalume e do romanista suíço Ernest Toppolet (1895) sobre os nomes românicos de parentesco foram estabelecidos os princípios da onomasiologia científica, também chamada de lexicologia científica ou lexicologia comparada. Segundo Babini (2001), este termo foi empregado pela primeira vez pelo suíço E. Tappolet em 1895, em um trabalho sobre os nomes de família – *Die romanischen Verwandtschaftsnam en mit besonderer berücksichtigung der französischen und italienischen Mundarten. Ein Beitrag zur vergleichenden lexikologie*.

Apesar das modificações operadas quanto aos princípios da onomasiologia ao longo do tempo, Babini (2001) destaca que a definição atribuída ao termo por Vittorio Bertoldi, em 1935 na *Enciclopédia Italiana di Scienze, Lettere ed Arti*, ainda é considerada uma referência. Para o autor, "a onomasiologia é entendida como um aspecto particular da pesquisa linguística que, partindo de uma determinada ideia, examina as várias maneiras com as quais essa ideia encontrou expressão na palavra" (Bertoldi,1935). Nessa perspectiva, trata-se de um processo de denominação que vai da ideia ao conceito.

Além de ser um recurso metodológico utilizado no processo de denominação dos conceitos, a onomasiologia também permite "fazer a história e a biografia das palavras" (Bassetto, 2013); uma vez que por esse método é possível resgatar os conceitos atribuídos a uma unidade léxica, bem como observar e comparar as diferentes formas de denominação dos conceitos entre línguas distintas que pertençam a uma única família linguística.

Bassetto considera que os objetivos da onomasiologia são de natureza semântica e lexicográfica, uma vez que revelam os aspectos vivos e as forças criadoras da linguagem. Contudo, no âmbito das obras lexicográficas, o adjetivo ideológico é, segundo Babini (2001), usado, muitas vezes, como sinônimo de onomasiológico. De acordo com Babini:

> É importante ressaltar que sua origem está ligada a "conjunto de ideias" e os dicionários ideológicos seriam, de acordo com a intenção original, dicionários organizados em função das ideias, e não dicionário com cunho ideológico (no sentido de valores morais ou sociais), como o termo poderia sugerir. (BABINI, 2001, p. 38)

Tendo em sua origem o propósito de expressar o "conjunto de ideias", os dicionários onomasiológicos se mostram como um importante instrumento para o registro da língua e da cultura de um povo, assim como os dicionários de natureza semasiológica. Entretanto, as metodologias de busca entre os dois tipos de dicionários são distintas. Os dicionários semasiológicos são muito comuns. Desde as primeiras séries do ensino fundamental, os alunos têm acesso a esse tipo de obra; principalmente, nas aulas de língua portuguesa. Geralmente,

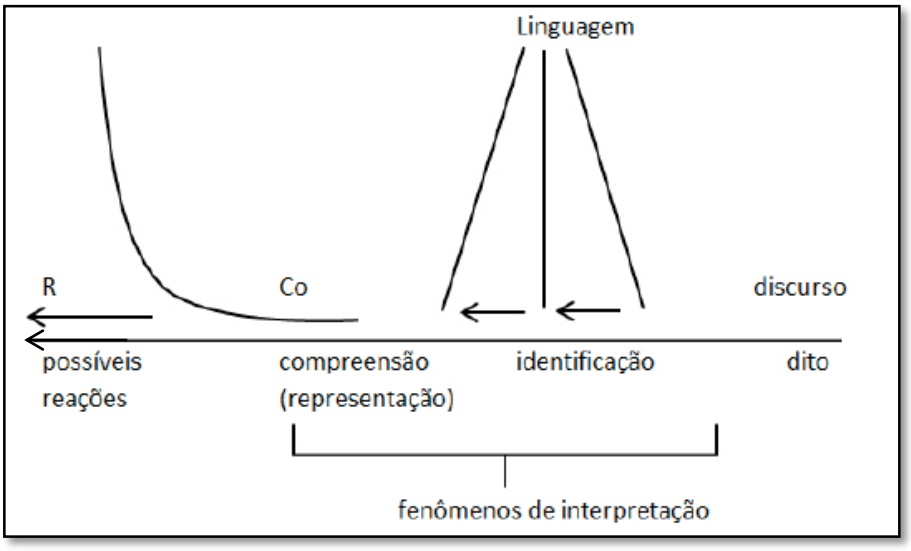
esse modelo de dicionário está organizado em forma alfabética e a pesquisa se dá do significante (STE) para o significado (SDO); ou seja, o consulente conhece previamente a unidade léxica da qual deseja saber o significado. A necessidade de conhecer previamente o significante, revela, ao nosso ver, a condição limitada desse modelo de repertório, especialmente quando utilizado em pesquisas terminológicas.

Para compreendermos melhor essa afirmação, é necessário retomar o "esquema conceitual da comunicação", proposto por Pottier (1978). Segundo o autor, no ato da comunicação há o EU (falante), o TU (receptor) e o PROPÓSITO que corresponde à vontade, ou a manifestação do EU, esquematicamente apresentado a seguir:

EU----------PROPÓSITO----------TU

O propósito, destaca Pottier, tem uma estruturação binária: suporte e o aporte. O primeiro, é o elemento voluntariamente colocado e é independente. Em contrapartida, o segundo "é o elemento que se põe e é visto como um comportamento conceitual, ligado a uma visão de dependência" (Pottier, 1978, p. 42). Contextualizando com nossa discussão sobre os dicionários semasiológicos, devemos compreender o EU como o lexicógrafo que organiza, em forma alfabética, unidades léxicas (STE) e atribui a cada uma definições (SDO). Nesse processo, considera-se apenas a intenção do enunciador que é a organização dos termos em forma alfabética, atribuindo-lhes SDO, sem considerar o receptor. Logo, pressupõe-se que este último conhece os STE dos quais busca os SDO. Pottier (1992), descreve esse percurso da seguinte forma:

Figura 2 – Percurso semasiológico segundo Pottier (1992).



Fonte: Babini (2001).

Ao interpretar o esquema de Pottier, Babini (2001) enfatiza que o percurso semasiológico vai do discurso realizado (texto oral ou escrito) para a compreensão; ou seja, do enunciado à sua interpretação. Nessa perspectiva, segundo o autor, o interpretante compreende o discurso a partir da identificação e interpretação dos diferentes elementos discursivos que compõem a unidade léxica. "Compreender um discurso significa, para o interpretante, poder representá-lo, mentalmente, conceitualizá-lo desprendendo-se rapidamente dos signos da língua natural que ele identificou e que lhe serviram de trampolim para a compreensão" (Babini, 2001, p. 39).

Apesar de eficaz, como proceder numa pesquisa quando não sabemos ou não recordamos o STE, mas apenas conhecemos o conceito ou parte dele? Neste caso, os dicionários onomasiológicos parecem ser a alternativa mais viável, uma vez que partem do SDO, ou seja, da ideia para o STE, o signo. Nas obras de natureza terminológica, acreditamos que os dicionários onomasiológicos são mais adequados, pois o consulente pode estar sendo

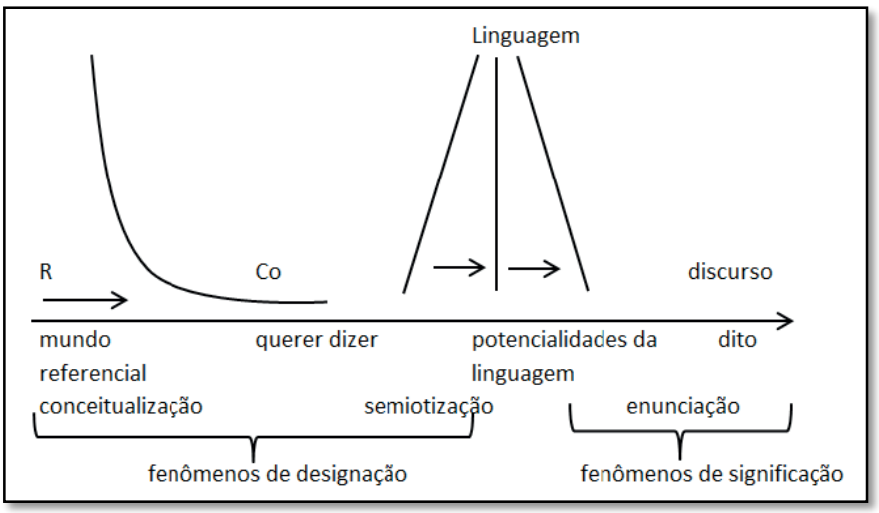
introduzido no domínio especializado, e por isso não ter familiaridade com os termos; mas, apenas, conhecer alguns aspectos conceituais.

Retomando o esquema conceitual da comunicação, e tendo como referência a Figura 2, ambos apresentados anteriormente, destacamos a afirmação de Pottier sobre o referente (R):

> O mundo referencial (R), mesmo sendo o verdadeiro ponto de partida e de chegada dos dois percursos, não deve obrigatoriamente ser objeto de estudo do linguista, 'já que o conceitual (Co) pode, por si só, ser o ponto de partida para o enunciador e o ponto de chegada do interpretante'. O conceitual é para esse autor, o 'lugar da representação mental que se tornou independente das línguas naturais e dos outros sistemas semiológicos, e sede de encenação'. (BABINI, 2001, p. 39)

Pottier (1992) descreve o percurso onomasiológico a partir do seguinte esquema:

Figura 3 – Percurso onomasiológico segundo Pottier (1992).



Fonte: Babini (2001).

Ao contrário do que ocorre no percurso semasiológico, o onomasiológico parte da intenção de dizer ao enunciado. Sobre isso, Babini destaca que:

> O enunciador tem como ponto de partida o mundo referencial (R). Quando tem a intenção de dizer (querer dizer), começa a conceptualizar sua intenção (Co). Essa conceptualização deve, então, ser expressa em signos, em um processo de semiotização, que se realiza pelos meios fornecidos por um

> sistema semiótico. Em nosso caso, o sistema semiótico utilizado pelo enunciador é uma língua natural (LN). (BABINI, 2001, p. 39)

Nessa perspectiva, as realizações discursivas se realizam a partir do processo denominado por Pottier (1992) como "virtualidades da língua", que correspondem ao sistema semiótico da língua e aos seus mecanismos de enunciação. Assim, "a passagem da conceptualização à semiotização se faz através do que Pottier chama de 'fenômenos de designação', isto é, fenômenos pelos quais se estabelecem as relações entre o mundo referencial e os sistemas das línguas naturais" (Babini, 2001, p. 39).

Contudo, Babini (2001) destaca que a busca onomasiológica nos diferentes repertórios, lexicográficos ou terminográficos, pode ocorrer por meio de metodologias distintas, tais como:

a. pelo sistema conceitual ou plano de classificação das ideias (conceitos);
b. pela classificação sistemática das entradas;
c. pela sinonímia;
d. pela antonímia;
e. pela analogia.

Os dicionários devem contar com modelos de macroestruturas e microestruturas que possibilitem a busca das unidades léxicas a partir do conteúdo. Nessa perspectiva, a informática tem-se mostrado uma importante ferramenta para a constituição de obras lexigráficas e terminográficas, bem como a operacionalidade das buscas de natureza onomasiológicas. Assim, a seguir, apresentamos a importância da informática para os estudos terminológicos.

2.5 As contribuições da informática para os estudos terminológicos

Nos últimos anos, o computador tem sido um dos principais instrumentos para a realização de pesquisas de natureza terminológica por permitir o armazenamento organizado

de um grande volume de informações, e possibilitar maior agilidade no manuseio e análise do material pesquisado. Antes do advento da informática, as pesquisas terminológicas eram realizadas de forma manual, o trabalho de constituição de um *corpus* terminológico ocorria de forma lenta e trabalhosa, e a possibilidade de incorrer em erros durante esse processo era muito frequente, já que não é da natureza humana a capacidade de guardar um grande número de informação.

A adesão da informática às pesquisas terminológicas gerou, de acordo com Barros (2004, p. 261), "o neônimo 'Terminótica', palavra-valise que fundiu 'Termino(logia)' com '(Informá)tica'". Maciel (2001) define a Terminótica como o conjunto de operações automatizadas de tratamento dos termos. Segundo a linguista:

> A Terminótica oferece, em primeiro lugar, a possibilidade de otimizar o trabalho de tradução e de proporcionar uma maior operacionalização da atividade do terminógrafo através de recursos automatizados para a constituição de glossários e dicionários. A tarefa paciente, minuciosa, exaustiva, e prolongada da confecção de dicionários que se estende por décadas e décadas, pode ser agora concluída muito mais rapidamente. (MACIEL, 2001, p. 345)

A realização de pesquisas que envolvem o conhecimento da linguística com a informática possibilitou o desenvolvimento da Linguística Computacional, "área da ciência linguística voltada para o tratamento computacional da linguagem e das línguas naturais" (Othero e Menuzzi, 2005, p. 25). De acordo com os autores:

> Essa ciência faz uso do conhecimento desenvolvido pelas diferentes áreas de pesquisa tradicionalmente conhecidas em linguística teórica e aplicada, como a sintaxe, a semântica, a fonética e a fonologia, a pragmática, a análise do discurso etc. Todo esse conhecimento é utilizado para tentar processar (compreender e produzir) as línguas naturais e dominar o conhecimento linguístico de um ser humano. (OTHERO; MENUZZI, 2005, p. 22)

Os autores destacam, ainda, que a Linguística Computacional pode ser dividida em duas subáreas: a linguística de *corpus* e o processamento de linguagem natural (PLN). A primeira preocupa-se com investigação em *corpora* eletrônicos compilados a partir de textos, em vários

gêneros, que contenham amostras da linguagem natural. Por sua vez, a segunda visa a linguagem voltada para a construção de *softwares* e sistemas computacionais específicos; tais como tradutores automáticos, reconhecedores de voz, geradores automáticos de resumos.

Como disciplina científica, a Linguística Computacional "cria instrumentos de composição, extração, análise, manipulação e processamento de dados linguísticos em textos, dando também grande contribuição à elaboração de ferramentas que auxiliam muito o trabalho dos terminólogos" (Barros, 2004, p. 262). Considerando os objetivos que propomos em nossa pesquisa, a seguir, apresentamos as características e contribuições da Linguística de *Corpus* para a pesquisa terminológica.

2.6 A Linguística de Corpus e a Terminologia

A Linguística de *Corpus* "ocupa-se da coleta e da exploração de *corpora*, ou conjuntos de dados linguísticos textuais coletados criteriosamente, com o propósito de servirem para a pesquisa de uma língua ou variedade linguística" (Berber Sardinha, 2004, p. 3). O objeto de estudo dessa disciplina científica é o *corpus* linguístico em todas as suas acepções, seja para a produção de obras de natureza lexicográficas e terminográfica, seja para o trabalho de tradução, ou, ainda, para a investigação sintática e semântica das construções da língua.

Por *corpus* tomamos a definição proposta Berber Sardinha (2004):

> Um conjunto de dados linguísticos (pertencentes ao uso oral ou escrito da língua, ou ambos), sistematizados segundo determinados critérios, suficientemente extensos em amplitude e profundidade, de maneira que sejam representativos da totalidade do uso linguístico ou de algum de seus âmbitos, dispostos de tal modo que possam ser processados por computador, com a finalidade de propiciar resultados vários e úteis para a descrição e análise. (BERBER SARDINHA, 2004, p. 18)

Embora na atualidade o desenvolvimento da Linguística de *Corpus* esteja estreitamente relacionado com a tecnologia, de acordo com Berber Sardinha (2004), foi um *corpus* não-

computadorizado que deu feição aos *corpora* tais como temos hoje: o SEU (*Survey of English Usage*), compilado em 1959 por Randolf Quirk, em Londres. A partir desse *corpus* foi possível o desenvolvimento de *softwares* que proporcionam maior agilidade no trabalho de pesquisadores que se dedicam à produção de dicionários, glossários e bancos de dados, tais como os etiquetadores computadorizados que fazem a identificação automática dos traços gramaticais.

Conforme podemos depreender do conceito de *corpus* proposto por Berber Sardinha, há uma série de critérios que caracterizam um *corpus* e o distingue dos outros materiais linguísticos.

a. quanto à composição: um *corpus* deve ser composto por textos naturais escritos ou orais; ou seja, "textos que existem na linguagem mas que não foram criados com o propósito de figurarem um *corpus*" (Berber Sardinha, 2004);
b. quanto ao conteúdo: ele deve ser criado para um fim específico; logo, os textos selecionados para compor um *corpus* linguístico devem ser significativos para representar a mostra desejada;
c. quanto à extensão: o *corpus* deve conter ampla informação sobre o domínio investigado, com grande quantidade de textos, a fim de ser representativo quanto ao conteúdo.
d. quanto à formatação: é necessário que o *corpus* esteja numa formatação adequada para o correto processamento em programas computacionais.

Podemos mesmo afirmar que a representatividade é um dos fatores mais importantes na constituição de um *corpus*. Berber Sardinha (2004) destaca que a característica mais facilmente associada à representatividade é justamente a extensão do *corpus*, o que significa, em termos simples, que para ter representatividade o *corpus* deve ser o maior possível.

Entretanto, embora a extensão do *corpus* seja um importante indicador de sua representatividade, é preciso considerar também se os textos que o compõe são representativos

quanto ao conteúdo semântico e lexical. Uma das formas de garantir a representatividade de um *corpus* é restringir o conteúdo. Tal restrição pode ocorrer quanto a uma área de conhecimento ou domínio específico, quanto a um autor ou quanto ao gênero textual. Vale destacar que o recorte quanto à delimitação dos textos selecionados para compor um *corpus* deve considerar o tipo de *corpus* pretendido. Orenha-Ottaiano (2008, p. 144) retoma Castagnoli (2006) ao afirmar que "a eficácia de *corpora* construídos para fins terminológicos, sejam eles compilados manualmente ou de modo automático, dependerá, principalmente, da familiaridade do usuário ou pesquisador com o domínio especializado enfocado".

Barros (2004), por sua vez, destaca a necessidade de distinguir entre proceder à pesquisa linguística em *corpus*, da pesquisa em Linguística de *Corpus*. Segundo a terminóloga:

> A primeira se caracteriza por estudos de caráter linguístico que são efetuados a partir de dados extraídos de um *corpus*; a segunda constitui reflexões teóricas sobre a própria disciplina científica Linguística de *Corpus*, seu objeto de estudo, metodologia, procedimentos, arcabouço teórico, aplicações de conhecimentos, produtos resultantes de seu trabalho e outras. (BARROS, 2004, p. 264)

Orenha-Ottaiano destaca que, embora seja senso comum, considerar determinantes as contribuições da informática na constituição de um *corpus*, especialmente o de natureza terminológica, que trata de áreas mais específicas, tal como a jurídica, por exemplo, "o pesquisador deve optar pela compilação manual a partir da *Web*, para que sua pesquisa tenha mais chance de obter resultados satisfatórios" (Orenha-Ottaiano, 2008, p. 162). Ademais, "*corpora* compilados em pequena escala por pesquisadores individuais acabam sendo mais representativos do que os *corpora* gerais" (Berber Sardinha, 2004, p. 28).

Considerando que a elaboração de ontologias, geralmente, constitui o produto final de uma pesquisa de natureza terminológica, consideramos o *corpus* um importante instrumento para a realização deste tipo de pesquisa. Embora haja registros de pesquisas manuais, o *corpus* computadorizado, tal como considerado por Berber Sardinha, possibilita não só o

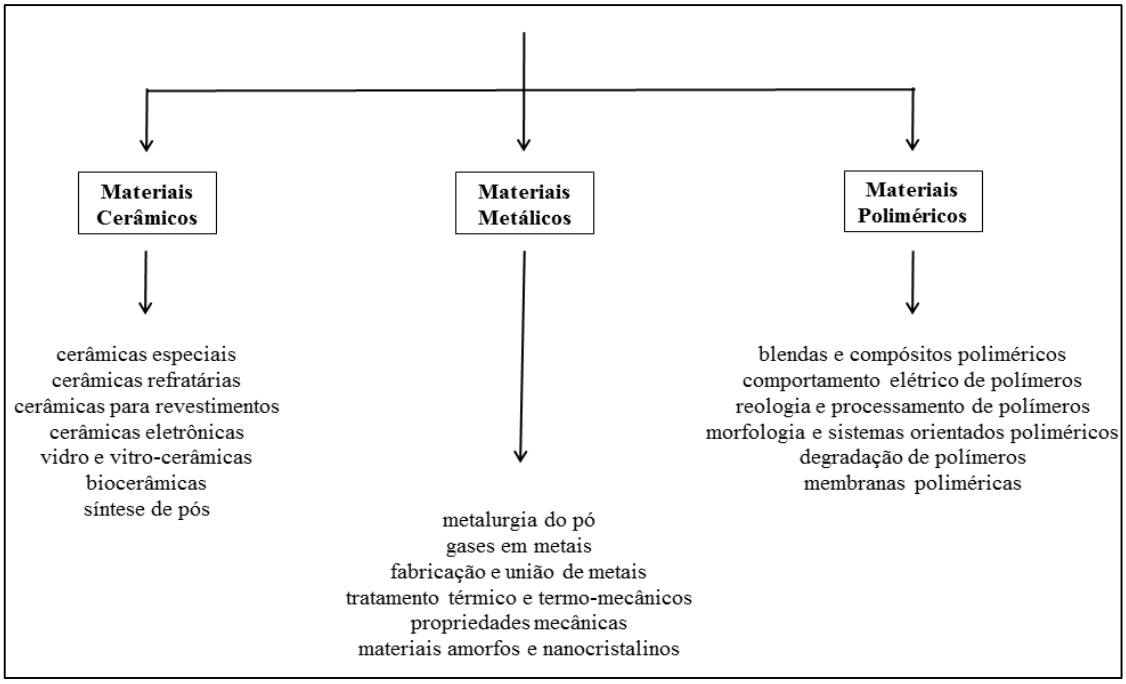
armazenamento e recuperação de informações especializadas, segundo Gavenski (2008), possibilita também o intercâmbio dessas informações.

Almeida e Correia (2008) apresentam as seguintes etapas do processo de constituição do *corpus* terminológico:

> a. delimitação do domínio;
> b. seleção das fontes de onde provirão os textos que deverão compor o *corpus*, bem como atenção aos requisitos recomendados e que já são consenso na Linguística de *Corpus*;
> c. compilação (ou captura) dos textos;
> d. conversão de formatos e limpeza dos textos;
> e. nomeação dos arquivos;
> f. anotações dos textos, se for o caso. (ALMEIDA; CORREIA, 2008, p. 76)

A delimitação do domínio constitui importante etapa da constituição do *corpus* terminológico, haja vista a própria natureza do *corpus* que objetiva ser representativo quanto a um domínio de especialidade. De acordo com Almeida e Correia (2008, p. 77), deve-se "evitar eleger como objeto de pesquisa uma área completa", pois há desdobramentos específicos em cada subárea, conforme podemos depreender a partir da figura abaixo que ilustra o domínio das Engenharias de Materiais:

Figura 4 – Representação do domínio da Engenharia de Materiais segundo Almeida e Correia (2008).



Fonte: Almeida e Correia (2008).

Apesar de as três subáreas pertencerem ao mesmo domínio – da Engenharia de Materiais, elas são distintas entre si. A pesquisa por subárea delimita os tipos e quantidades de fontes, ao mesmo tempo em que permite o alcance a um número maior de conceitos representativos do campo investigado.

Barros (2004) destaca o cuidado que deve haver, por parte do terminólogo, na escolha da bibliografia selecionada para compor o *corpus*. Segundo a autora, devemos considerar:

> a. **publicação:** data da publicação e renome da editora. Nem sempre as edições mais modernas são as melhores ou as mais indicadas para a equipe;
> b. **autor:** sua autoridade e reconhecimento em seu meio;
> c. **natureza e função da obra:** adaptação ao tipo de pesquisa em desenvolvimento, ao nível de linguagem desejado, ao público-alvo etc;
> d. **língua:** verificar se a obra é uma tradução ou se o autor escreve em sua língua materna;
> e. **alcance geográfico e temporal:** verificar se a obra se restringe a aspectos particulares de uma região ou se suas informações alcançam extensões territoriais maiores. (BARROS, 2004, p. 203-204, grifos nossos)

Aubert (2001) considera como fontes adequadas para a pesquisa terminológica aquelas que além de atenderem aos requisitos da confiabilidade e da representatividade, proporcionam a clara identificação da totalidade do termo, não apenas da designação, mas, igualmente, do conceito.

O material compilado deve estar em formato adequado para o correto processamento dos dados. "O ideal é que os arquivos estejam no formato TXT, o que significa que contêm somente caracteres do teclado (letras, números e símbolos ortográficos), sem códigos de formatação específicos para certos programas (como o Microsoft Word®)" (Berber Sardinha, 2004, p. 21). Geralmente os textos convertidos do formato HTML para TXT apresentam alguns caracteres como <!--###> que precisam ser retirados. O processo de limpeza dos textos pode ocorre de maneira manual ou por meio do uso de *softwares* como o *Perl* e o emulador de *Unix Cygwin*.

Uma vez constituído o *corpus*, o terminólogo tem a possibilidade de desenvolver inúmeras investigações, seja numa perspectiva mono, bi ou multilíngue, conforme destaca Lino (1994 *apud* Barros, 2004). Segundo o autor, um *corpus* terminológico possibilita:

> a. selecionar unidades terminológicas e neônimos;
> b. observar a implantação dos neônimos e os fenômenos de terminologização nos diferentes textos de um certo período histórico;
> c. estudar os aspectos conceptuais e linguísticos associados ao aparecimento de um conceito;
> d. selecionar diversos tipos de contextos;
> e. delimitar definições estabilizadas e/ou harmonizadas;
> f. estudar vários fenômenos relativos aos 'internacionalismos terminológicos' de lexias simples ou complexas, de formante e outros;
> g. observar colocações [co-ocorrências] e fraseologismos em contraste com outras línguas;
> h. observar processos neológicos e terminologização do português em países de língua portuguesa;
> i. observar fenômenos socioterminológicos e etnoterminológicos que deem conta do diálogo entre culturas locais;
> j. servir de base a trabalhos em Lexicografia especializada para um público de especialistas;
> k. preparar material para uso da Lexicografia especializada informatizada de aprendizagem para contextos escolares ou para situações de aprendizagem de terminologias em contextos não-escolares (empresas e outros). (LINO, 1994 *apud* BARROS, 2004, p. 263)

Em todos os casos, o cuidado com o *corpus* é evidente. No Capítulo 3 apresentamos a metodologia de nossa pesquisa, momento em que discorremos sobre as etapas procedidas para a constituição do nosso *corpus*.

3 METODOLOGIA DA PESQUISA

Neste capítulo apresentamos a metodologia de nossa pesquisa, momento em que descrevemos as seguintes etapas:

a. Planejamento da pesquisa: justificativa da escolha do objeto de estudo, tipo de obra organizada, público-alvo e as etapas da pesquisa;
b. Execução da pesquisa: apresentação dos critérios de seleção das fontes, organização dos corpora; conversão e limpeza dos textos;
c. Recolha dos termos e levantamento dos dados: metodologia de recolha dos termos, forma de registro dos dados, organização do sistema nocional ou conceitual;
d. Tratamento terminográfico: organização do dicionário, macroestrutura e microestrutura.

A seguir, apresentamos como se deu o cumprimento de cada etapa.

3.1 Planejamento da pesquisa

Barros (2004) considera que o trabalho inicial para a realização de toda pesquisa terminológica deve envolver, principalmente, questionamentos sobre o tipo de obra, público-alvo, tipos de fonte e a viabilidade do projeto. A partir desses questionamentos, refletimos sobre a nossa pesquisa, buscando responder as condições que detemos para a realização deste estudo, especialmente, no que se refere ao tempo que dispomos para o desenvolvimento de uma investigação em nível de doutorado. Em seguida, pensamos sobre o tipo de material terminológico que propomos desenvolver: dicionário, glossário ou banco de dados e qual a relevância de um estudo dessa natureza tanto para os estudos terminológicos, quanto para as Ciências Biológicas.

Esses questionamentos primários permitiram definir o percurso metodológico da pesquisa, considerando o nosso objeto de estudo, o tipo de obra e público-alvo, a partir dos objetivos propostos. Na próxima subseção, descrevemos as etapas referentes ao planejamento.

3.1.1 A escolha do objeto de estudo

Conforme apresentamos no Capítulo 1, intitulado "A mandioca", no estado do Acre a planta tem grande importância econômica e social, e constitui um dos principais produtos agrícolas para a geração de renda e alimentação da população, podendo ser consumida tanto na forma *in natura*, quanto nos produtos que deriva, tais como: farinha, goma, massa fina etc. Dentre os municípios do estado, a cidade de Cruzeiro do Sul se destaca pela elevada produção e qualidade da farinha, conferindo-lhe o título de melhor produtora de farinha do estado. Tal reconhecimento é motivo de enaltecimento da população local que vê na "Farinha de Cruzeiro do Sul" um produto de identificação e valorização da cultura local.

Sabendo que a mandioca é a matéria-prima da qual deriva a "Farinha de Cruzeiro do Sul", e reconhecendo, enquanto sujeito integrante da cultura acreana e, sobretudo, cruzeirense, sua importância econômica e sociocultural para a cidade, demais municípios do Alto Juruá e para o estado do Acre como um todo, surge o interesse de realizar um estudo terminológico da cultura da mandioca no estado do Acre.

A cultura da mandioca está presente em todo o território acreano; logo, há um número significativo de pessoas que trabalham de forma direta ou indireta com a planta e seus derivados no estado: nos laboratórios especializados, atividades de campo e salas de aula –pesquisadores, alunos de graduação e pós-graduação; no campo – produtores rurais; na cidade – comerciantes.

Dessa forma, como produto final desta pesquisa, organizamos uma obra terminográfica da cultura da mandioca no estado do Acre. A seguir, apresentamos o tipo de obra que elaboramos e o público-alvo a que se destina.

3.1.2 Tipo de obra e público-alvo

O estudo sobre as espécies vegetais situa-se na subárea da Botânica que é uma das áreas das Ciências Biológicas. A *Manihot esculenta* Crantz é uma planta que pertence à família *Euphorbiaceae*, por sua vez, o estudo de sua cultura constitui um dos domínios das Ciências Biológicas que investiga desde os aspectos botânicos, as tecnologias de produção, de melhoramento genético, à produção de derivados.

No estado do Acre, o referido domínio é de interesse para:

a. Pesquisadores: no desenvolvimento de pesquisas que visam o oferecimento de informações para o melhor aproveitamento da cultura, considerando as características climáticas e do solo;
b. Professores e alunos dos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação: para aplicação de atividades laboratoriais e de campo;
c. Entidades governamentais: pelo reconhecimento da importância da cultura para o desenvolvimento da economia local;
d. Produtores rurais: responsáveis pelo trabalho agrícola e pela manutenção da tradição cultural, no que se refere à produção dos derivados da planta;
e. Comerciantes: que comercializam os derivados.

Tendo em vista que o objetivo geral desta pesquisa é a realização de um estudo terminológico da cultura da mandioca no estado do Acre, organizamos as unidades de especialidade, consideradas representativas para a cultura no estado, em forma de dicionário terminológico onomasiológico dos termos fundamentais da mandioca. Trata-se de um dicionário monolíngue que tem como público-alvo, dentre os grupos apresentados acima, os seguintes: pesquisadores, professores e alunos dos cursos técnicos, de graduação e pós-graduação, especialmente os que atuam na área das Ciências Biológicas e outras áreas afins, como as Ciências Agronômicas, por exemplo.

3.1.3 Etapas da pesquisa

Uma vez definidos os objetivos da pesquisa, o objeto de estudo, o tipo de obra que propomos apresentar ao final e o público-alvo, procedemos ao planejamento das demais etapas que correspondem a:

a. Execução da pesquisa: com apresentação dos critérios adotados para a seleção das fontes, organização dos *corpora*, conversão e limpeza dos textos que compõem os corpora;
b. Recolha dos termos e levantamento dos dados: com a descrição metodológica, forma de recolha, organização e estruturação do sistema nocional ou conceitual;
c. Tratamento terminográfico: consiste na apresentação da macroestrutura e da microestrutura do dicionário, da base de dados terminológico, o modelo e redação das definições e na apresentação da estrutura dos sememas.

A seguir, apresentamos as etapas de desenvolvimento de nossa pesquisa.

3.2 Execução do projeto

Embora o trabalho do terminólogo não exija uma sólida formação do domínio investigado, mas em Terminologia (Barros, 2004), é importante que o pesquisador busque se familiarizar com o discurso da área que pretende investigar. Uma forma para conhecer o domínio investigado é a realização de leituras em livros, revistas e *sites* especializados. Além disso, é importante que o terminólogo converse com profissionais da área e solicite a indicação de leituras especializadas para aprofundar o conhecimento sobre o domínio, conforme destaca Barros (2004) na citação a seguir:

> Os primeiros contatos com o domínio têm por objetivo dar ao terminólogo uma visão de conjunto, uma compreensão de extensão e dos limites do campo, das dificuldades a serem enfrentadas. Sugere-se, para tanto, a leitura de (ou

> consulta a) textos genéricos, elementares, tais como enciclopédias, manuais de funcionamento, livros didáticos, banco de dados, obras terminográficas já existentes sobre o assunto, classificações feitas por centros de documentação e outros. (BARROS, 2004, p. 193)

O exercício de familiarização com o domínio investigado é importante porque permite ao pesquisador o estabelecimento de alguns critérios específicos para as etapas de seleção das fontes e dos candidatos a termos. Na próxima subseção, apresentamos a primeira etapa referente à fase de execução da pesquisa, por meio da descrição do percurso metodológico que tomamos para o processo de seleção das fontes.

3.2.1 Critérios e seleção das fontes

Na etapa de seleção das fontes, inicialmente, refletimos sobre a nossa proposta de estudo: realizar uma pesquisa terminológica da mandioca no estado do Acre. Sabendo que a mandioca no estado do Acre é um produto agrícola de grande interesse tanto para pesquisadores, professores e alunos de graduação, principalmente os que atuam na área das Ciências Biológicas, quanto para os agricultores e população em geral que residem no estado, procedemos a pesquisa de textos escritos, originalmente na língua portuguesa, por especialistas e não-especialistas. Denominamos os textos escritos por especialistas como "textos especializados" e os textos escritos por não especialistas como "textos não-especializados".

Por textos especializados consideramos os escritos por autores que possuem formação e/ou que atuam na área das Ciências Biológicas ou em outras áreas afins. Por sua vez, os textos não-especializados correspondem àqueles cujos autores não possuem formação e/ou que não atuam na área das Ciências Biológicas, mas que abordam algum aspecto da cultura da mandioca no estado do Acre. De modo geral, seguimos a proposta de Barros (2004) quanto aos critérios de seleção das fontes fazendo as adequações necessárias para elaboração desta tese. Assim, delimitamos os seguintes critérios:

a. **Autoria:** possuir produções relevantes sobre a cultura da mandioca e ser (re)conhecido em seu meio;
b. **Alcance geográfico e temporal:** textos que retratam a cultura da mandioca no estado do Acre, datados entre os anos de 2000 a 2017;
c. **Natureza e abrangência:** teses, dissertações, monografias e artigos apresentados e/ou publicados em programas de graduação, programas de pós-graduação, eventos de natureza científica (local, nacional, internacional); comunicados técnicos e *folders* publicados em revistas e/ou em *sites* especializados; notícias, receitas e piadas encontradas em jornais, *blogs* ou em eventos culturais.
d. **Língua:** textos escritos, originalmente, em língua portuguesa, variante brasileira.

Uma vez definido os critérios de seleção das fontes que constituem o nosso *corpus* de estudo, procedemos à seleção dos textos observando os critérios estabelecidos e listados anteriormente, conforme podemos depreender na descrição a seguir:

Quanto à autoria das fontes, verificamos, inicialmente, a natureza dos textos (especializados e não-especializados). No caso dos textos especializados, verificamos se os autores atuam no domínio das Ciências Biológicas; no caso de textos produzidos por especialistas de outras áreas do conhecimento, ou seja, textos não-especializados, observamos se os autores têm desenvolvido pesquisas sobre algum aspecto cultural do gênero *Manihot esculenta* Crantz. Como exemplo, destacamos o texto "Mandioca: processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá, Acre" de Roberta Rizzi (2011), apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Estadual de Campinas para a obtenção do título de mestre em antropologia social. O texto foi selecionado para compor o *corpus* de estudo porque retrata os processos biológicos e socioculturais da mandioca no estado do Acre a partir de uma perspectiva antropológica social, mostrando a relação da planta com o povo que reside no estado, especialmente, com o homem rural.

Em relação aos textos coletados de *blogs* tais como piadas, receitas etc., verificamos se o autor é acreano; em caso negativo, verificamos o tempo em que reside no estado e elegemos apenas àqueles cujos autores residem por 15 anos ou mais no estado. O estabelecimento desse critério é importante para a nossa pesquisa porque os nomes populares que designam o gênero *Manihot*, bem como o nome dos produtos derivados da planta variam bastante entre estados distintos, entre cidades do mesmo estado e entre comunidades de uma mesma cidade.

Quanto ao alcance geográfico e temporal, selecionamos os textos que tratam da cultura da mandioca no estado do Acre entre os anos de 2000 a 2017. Sobre esse critério, julgamos necessário destacar que nos textos especializados não consideramos a necessidade de ser escrito por um escritor acreano, mas tão somente que o conteúdo do texto aborde algum aspecto da cultura da mandioca no estado. Tal medida não confere prejuízo aos resultados desta investigação, tendo em vista que há, em certa medida, uma unidade nas denominações que designam os aspectos botânicos e fisiológicos da planta; com raras exceções. As maiores variações ocorrem nas denominações populares atribuídas à planta, daí a necessidade que tais textos retratem algum aspecto do cultivar no estado Acre, pois os pesquisadores têm sempre o cuidado de utilizar os nomes popularmente conhecidos na região em que estão investigando.

A limitação temporal justifica-se porque nos textos especializados, bem como nos não-especializados pode haver mudanças nas denominações dadas aos genótipos, às técnicas de plantio, aos tipos de controles de pragas etc. Assim, o usuário que tiver acesso ao nosso dicionário poderá inferir os prováveis "porquês" referente a presença ou à ausência de determinados termos.

No que se refere à natureza e à abrangência das fontes, buscamos textos escritos, ou seja, teses, dissertações, monografias e artigos apresentados e/ou publicados em programas de graduação, programas de pós-graduação, eventos de natureza científica (local, nacional, internacional); comunicados técnicos e *folders* publicados em revistas e/ou em *sites*

especializados; notícias, receitas e piadas encontradas em jornais, *blogs* ou em eventos culturais. Em todos os casos houve a exigência de que a temática do texto abordasse algum dos aspectos da cultura da mandioca no estado do Acre.

Quanto à língua, todos os textos que compõem o nosso *corpus* de estudo estão escritos, originalmente, em língua portuguesa, variante brasileira. Definidos esses critérios, realizamos a compilação do *corpus* observando os objetivos desta pesquisa, conforme descrição apresentada a seguir.

3.2.2 Estabelecimento do corpus

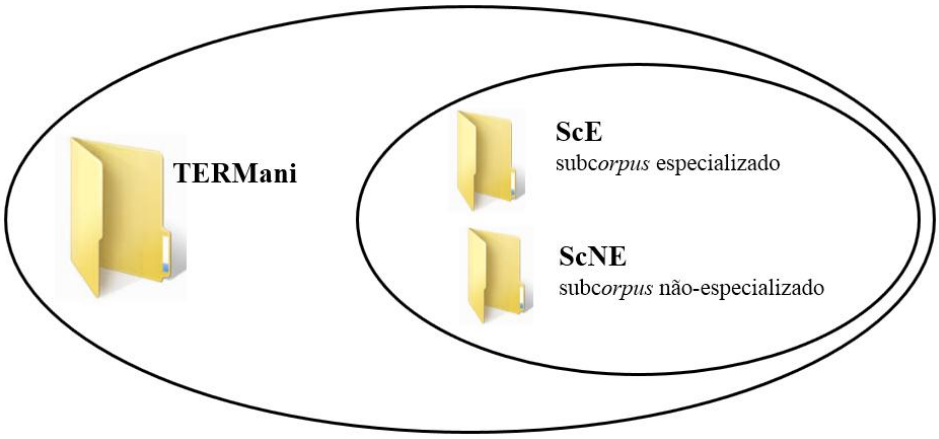
Uma vez selecionadas as fontes, passamos para a etapa de organização do *corpus* de estudo, doravante (CE). Considerando o público-alvo do nosso dicionário e a existência de variações terminológicas usadas pelo público não-especializado no discurso especializado, estruturamos o CE a partir de dois subcorpora: o subcorpora especializado, doravante (ScE), composto por textos cujos autores possuem algum tipo de formação na área das Ciências Biológicas e/ou em áreas afins; e o subcorpus não especializado, doravante (ScNE), composto por textos cujos autores não possuem formação na área das Ciências Biológicas, nem em outras áreas afins.

Consideramos importante a inserção desses dois subcorpora na constituição do CE pelos motivos que já descrevemos anteriormente. Somado a isso, acrescentamos o fato de que os pesquisadores, professores e alunos que têm interesse de investigar o gênero *Manihot spp.* precisam ter conhecimento tanto dos termos especializados quanto dos termos não-especializados para a comunicação com a comunidade local durante a realização de suas pesquisas.

Denominamos o CE como TERMani, Terminologia da Mandioca. A designação do CE se deu pelo processo de composição por aglutinação com a união de parte dos radicais das

palavras terminologia *ter*- e mandioca *mani*-, palavra de origem tupi mãdi'og > mani-oca que significa "casa de Mani", deusa benfazeja dos guaranis que se transformou em mandioca. A estrutura do nosso *corpus* de estudo segue a proposta de Orenha-Ottaiano (2009) quanto à composição de *corpus* a partir de corpora, apresentando a seguinte forma: TERMani = ScE + ScNE, conforme ilustrado na Figura 5.

Figura 5- Estrutura do TERMani.



Fonte: dados da presente pesquisa.

Uma vez definida a estrutura do CE, procedemos à etapa de compilação dos textos extraídos das fontes consideradas adequadas para a pesquisa, conforme critérios apresentados no item 3.2.1 que trata sobre os "critérios e seleção das fontes". Para a constituição do ScE, realizamos pesquisas no *website* da Embrapa – Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (https://www.embrapa.br/) e, em seguida, restringimos para a Unidade da Embrapa Acre (https://www.embrapa.br/acre); selecionamos a biblioteca e logo após o acervo.

O acervo da biblioteca da Embrapa Acre possui mais de 21 mil itens em formatos impresso e digital, distribuídos entre livros, revistas, folhetos, obras de referência, *proceedings*, relatórios e normas técnicas, teses, dissertações, CDs, DVDs, incluindo a produção científica da Embrapa. Trata-se de uma biblioteca temática de Ciências Agrárias com predominância de assuntos pertinentes à região amazônica e ênfase em floresta, produtos madeireiros e não-

madeireiros, solos e outros mais. O catálogo do acervo pode ser acessado pela Base de Dados da Pesquisa Agropecuária (BDPA) disponível em (https://www.bdpa.cnptia.embrapa.br) ou pelo Ainfo*Web* disponível em (https://www.ainfoweb.cnptia.embrapa.br). Por meio desse catálogo, o consulente pode conhecer o conteúdo e ter acesso aos textos completos das publicações de autores da Embrapa Acre.

Toda produção intelectual do acervo encontra-se organizada nos seguintes reservatórios:

a. BDP@ (Base de Dados da Pesquisa Agropecuária): disponibiliza o acervo geral das bibliotecas da Embrapa;
b. Infoteca-e (Repositório de Informação Tecnológica da Embrapa): permite o acesso à informação digital tecnológica;
c. Alice (Acesso Livre à Informação Científica da Embrapa): possibilita o acesso à informação digital científica;
d. Sabiia (Sistema Aberto e Integrado de Informação em Agricultura): disponibiliza a busca em provedores científicos de acesso aberto.

Utilizando os buscadores disponíveis para cada reservatório, efetuamos a procura dos textos usando as lexias “mandioca” e “macaxeira”. Apesar de a comunidade científica fazer a distinção entre as duas espécies, definindo mandioca como “brava”, ou seja, com alto nível de HCN, destinada para a produção de farinha e para fins industriais, e macaxeira como “mansa”, com baixo nível de HCN, adequada para o consumo de mesa na forma *in natura* e para a alimentação de homens e animais; no estado do Acre, entre o público não-especializado, não é comum essa distinção, sendo as unidades léxicas “mandioca” e “macaxeira” tratadas como variação, muito embora haja a preferência de um ou outro nome de acordo com cada município e com o produto que deriva.

A base de dados oferece informações sobre o título do texto, autoria, gênero (tese, dissertação, comunicado técnico, capítulo de livro, *banner*, *folder* etc.), bem como a data de

publicação. A partir das referências obtidas é possível, ainda, filtrar para refinar o resultado da busca.

Para a composição do ScNE, averiguamos *websites* acreanos, a saber: jornais *online* e *blogs* que servem como veículo de comunicação para a divulgação dos acontecimentos econômicos, políticos, sociais e culturais do estado. Apresentamos, a seguir, uma lista dos domínios investigados agrupados de acordo com o gênero:

a) Jornais *online*

* AC24horas – http://www.ac24horas.com/
* A Crítica do Acre - http://www.acriticadoacre.com.br/
* Contil*Net* Notícias – http://contilnetnoticias.com.br/
* G1 Acre – http://g1.globo.com/ac/acre/
* O Alto Acre - http://www.oaltoacre.com/
* A Gazeta do Acre – http://agazetadoacre.com/noticias/
* O Rio Branco – http://www.oriobranco.net/
* A tribuna – http://www.jornalatribuna.com.br/
* Página 20 – http://pagina20.net/v2/
* O estado do Acre – http://oestadoacre.com/
* Ecos da notícia – http://pagina20.net/v2/
* Opinião – http://www.jornalopiniao.net/
* Acre alerta – http://www.acrealerta.com/
* Acre ao vivo – http://acreaovivo.com.br/
* Sena *online* – http://www.senaonline.net/
* Notícias do Acre – http://www.agencia.ac.gov.br/
* Notícias da hora – http://www.noticiasdahoraac.com/
* Giro acreano – http://www.giroacreano.com.br/

* Juruá *Online* – http://www.juruaonline.net/
* Tribuna do Juruá – http://www.tribunadojurua.com.br/
* Batelão do Juruá – http://www.batelaodojurua.com/
* Folha do Juruá – http://www.folhadojurua.com.br/
* O Juruá em tempo – http://www.juruaemtempo.com.br/
* Voz do Norte – http://www.vozdonorte.com.br/
* Contil*Net* Notícias – http://www.contilnetnoticias.com.br/

b) *Blogs*

* *Blog* do Altino Machado – http://www.altinomachado.com.br/
* Ambiente Acreano – http://ambienteacreano.blogspot.com.br/
* Fala baixada – http://falabaixada.blogspot.com.br/
* *Blog* do Otanon – http://otanon.blogspot.com.br/
* Terra Náuas – http://terranauas.blogspot.com/
* Ambiente acreano - http://ambienteacreano.blogspot.com.br/
* *Blog* do Padilha – http://lindomarpadilha.blogspot.com.br/
* Acreucho – http://blogdoacreucho.blogspot.com.br/
* Cacique *online* – http://moisesacre.blogspot.com.br/
* Alma acreana – https://almaacreana.blogspot.com.br/
* *Blog* do Pitter Lucena – http://rettip.blogspot.com.br/
* Repórter 24 horas – http://reporter24horas.blogspot.com.br/
* *Blog* do Léo Rosas – http://leonildorosas.blogspot.com.br/
* AlmanAcre – http://www.almanacre.com/
* *Blog* do Accioly – http://acciolytk.blogspot.com.br/

Realizamos buscas com as lexias “mandioca” e “macaxeira” em cada domínio apresentado anteriormente, a exemplo do que procedemos com o ScE. Os textos que estavam

de acordo com os critérios previstos para esta pesquisa foram selecionados e arquivados na pasta correspondente ao ScNE.

Superada esta etapa passamos para a atividade de adequação dos textos selecionados para o correto processamento dos dados, posteriormente. A seguir, descrevemos o percurso adotado para a realização desta fase.

3.2.3 Conversão e limpeza dos textos

Após a compilação e organização do TERMani realizamos o trabalho de "tratamento dos textos" que visa a conversão e limpeza dos textos que compõem os dois subcorpora. Inicialmente, os arquivos em formato "doc", "html" e "pdf" foram convertidos para o formato "txt" com o auxílio do conversor automático *Online-convert.com*[16] e, em seguida, efetuamos a limpeza dos textos em formato "txt", retirando letras, números e símbolos que não faziam parte do texto original. Os textos tratados foram organizados em duas pastas, de acordo com o subcorpus que representam; criamos, ainda, uma terceira pasta onde dispomos todo o conteúdo do CE. Consideramos esse processo minucioso importante para o correto processamento dos dados em programas computacionais, como o *WordSmith Tools* (SCOTT, 2015) versão 6.0.

3.2 Recolha dos termos, levantamento dos dados e organização do sistema nocional

Uma vez constituído o TERMani procedemos a recolha dos candidatos a termos utilizando o recurso "lista de frequência" disponível no programa *WordSmith Tools* (SCOTT, 2015) versão 6.0; em seguida, estruturamos o sistema nocinal do dicionário. Nas próximas subseções apresentamos a metodologia adotada para o cumprimentos destas etapas.

[16] Disponível em < http://www.online-convert.com/>. Acesso em 21/11/2016.

3.3.1 Recolha dos termos

A recolha dos candidatos a termos ocorreu de forma cuidadosa, haja vista que, partindo das listas de frequências elaboradas pelo software *WordSmith Tools*, utilizamos critérios quantitativos e qualitativos nesse processo. Assim, cada texto selecionado para compor os dois subcorpora foi atentamente lido; alguns, mais do que uma vez, com o propósito de podermos selecionar as unidades léxicas mais representativas do domínio da cultura da mandioca no estado do Acre.

Uma vez identificados os candidatos a termos, efetuamos os registros em uma lista de palavras e de forma concomitante iniciamos a organização do sistema nocional do dicionário. Nessa etapa foi possível delimitarmos a pesquisa dentro de nossa proposta inicial e descartarmos alguns candidatos a termos inicialmente selecionados. A seguir, apresentamos o processo de organização do sistema nocional do dicionário.

3.3.2 Organização do sistema nocional

Após o processo de constituição do CE e já familiarizados com os discursos da cultura da mandioca, iniciamos a organização dos termos no sistema nocional. Inicialmente, os 446 termos foram organizados em cinco campos conceituais considerados representativos para a nossa tese. Cumpre destacar que deste quantitativo 284 termos são privilegiados e 162 são classificados como termos remissivos ou variantes. Os campos conceituais do sistema nocional ou conceitual do nosso dicionário são:

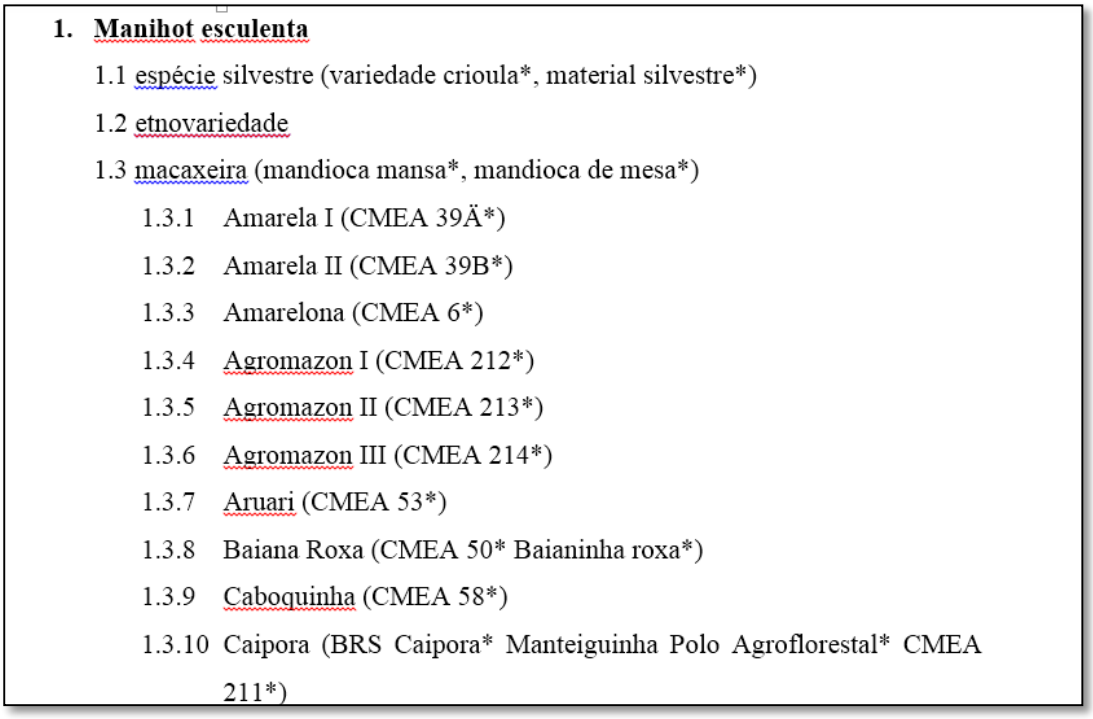
a. **Manihot esculenta:** consta as variedades da espécie registradas na Coleção de Mandioca Embrapa Acre;

b. **cultivo:** apresenta denominações referentes a área de plantio, controles, doenças, pragas e plantas daninhas;
c. **botânica:** contém a morfologia da planta;
d. **casa de farinha:** termos que designam os instrumentos usados para a produção da farinha;
e. **derivado:** denominações dos produtos cuja matéria-prima é a mandioca.

Os termos que compõem os cinco campos conceituais do sistema nocional figuram o discurso da cultura da mandioca. Entretanto, a maioria dos termos que pertencem ao discurso não-especializado compõem os campos conceituais "casa de farinha" e "derivado". Apesar disso, mantivemos estes dois campos dado o nosso interesse em apresentar ao público-alvo do dicionário os discursos utilizados pelos agricultores, produtores e comerciantes da mandioca.

A organização dos campos conceituais segue uma ordem decrescente; ou seja, do mais especializado, com unidades léxicas extraídas apenas de fontes especializadas, para o menos especializado, com termos extraídos tanto dos discursos especializados quanto dos não-especializados. Todos os termos receberam um símbolo de classificação de acordo com a posição ocupada no sistema nocional. Em um primeiro momento, acrescentamos ao termo privilegiado as respectivas variações terminológicas; conforme amostra apresentada na Figura 6.

Figura 6 – Amostra da organização dos termos no campo conceitual *Manihot esculenta* com as respectivas variações.

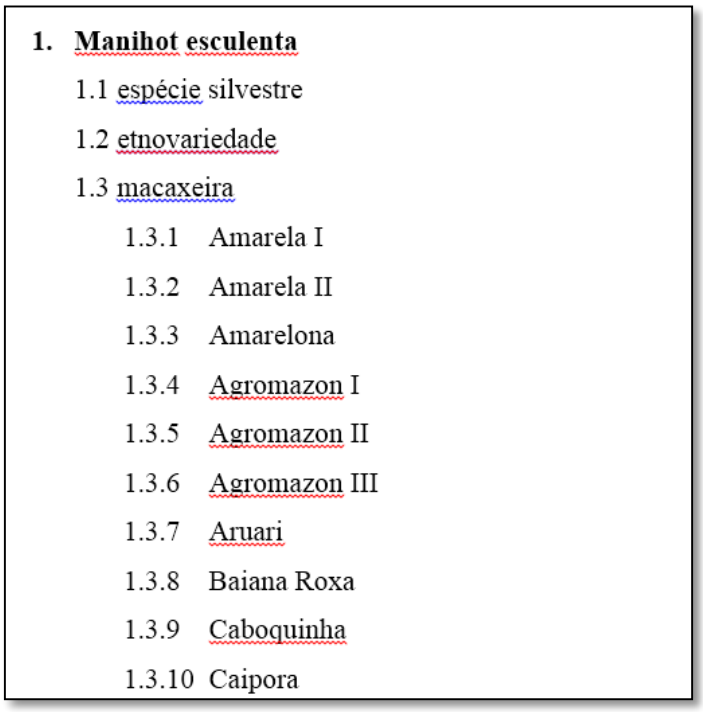


1. **Manihot esculenta**
   - 1.1 espécie silvestre (variedade crioula*, material silvestre*)
   - 1.2 etnovariedade
   - 1.3 macaxeira (mandioca mansa*, mandioca de mesa*)
     - 1.3.1 Amarela I (CMEA 39Ä*)
     - 1.3.2 Amarela II (CMEA 39B*)
     - 1.3.3 Amarelona (CMEA 6*)
     - 1.3.4 Agromazon I (CMEA 212*)
     - 1.3.5 Agromazon II (CMEA 213*)
     - 1.3.6 Agromazon III (CMEA 214*)
     - 1.3.7 Aruari (CMEA 53*)
     - 1.3.8 Baiana Roxa (CMEA 50* Baianinha roxa*)
     - 1.3.9 Caboquinha (CMEA 58*)
     - 1.3.10 Caipora (BRS Caipora* Manteiguinha Polo Agroflorestal* CMEA 211*)

Fonte: dados da presente pesquisa.

A proposta de organizar os campos conceituais com os termos privilegiados e as variações tinha como objetivo nos direcionar, posteriormente, quanto ao preenchimento das fichas terminológicas. Após o cumprimento desta etapa, organizamos o sistema nocional com apenas os termos privilegiados; conforme apresentamos na Figura 7:

Figura 7 – Amostra da organização dos termos no sistema nocional.



Fonte: dados da presente pesquisa.

Conforme podemos verificar na Figura 7, os termos foram organizados tanto na ordem numérica, no plano de classificação das ideias, grupos e subgrupos, quanto na ordem alfabética. Apresentada a etapa culminou na constituição do sistema nocional do nosso dicionário, apresentamos, a seguir, a organização da base de dados terminológico do dicionário.

3.4 Tratamento terminológico

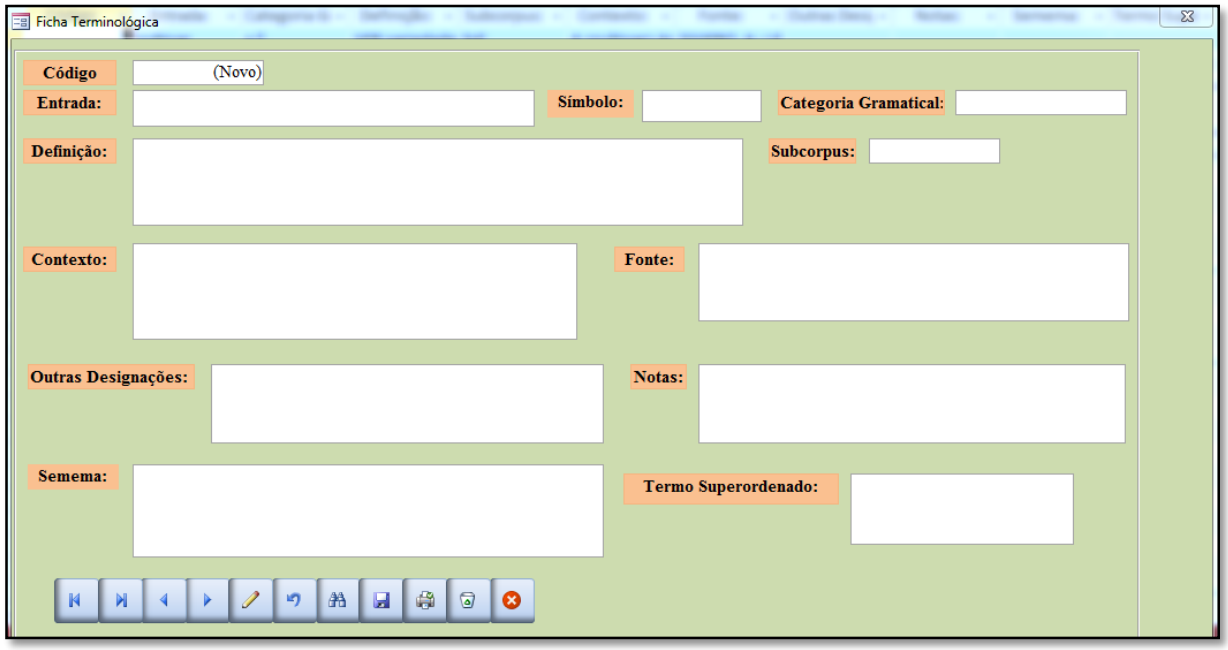
Após a organização do sistema nocional providenciamos a criação de uma base de dados terminológicos empregando as ferramentas disponíveis no programa *Access* 2013. O percurso metodológico adotado para a constituição dessa base de dados são apresentados nas próximas subseções.

3.4.1 Base de dados terminológicos

Para a constituição da base de dados do dicionário utilizamos os recursos do programa *Access* 2013. O referido programa possibilita registrar dados por meio de formulário eletrônico. O recurso foi utilizado nesta tese para a realização do registro dos termos; o documento referente ao arquivo recebeu o nome de Ficha Terminológica.

O arquivo foi produzido a partir da composição de um formulário no qual constam as informações necessárias para a elaboração das entradas do dicionário. "Apresentamos as informações sistemáticas (obrigatórias em todos os verbetes) e não-sistemáticas (informação não-recorrentes)" (Almeida [*et al.*], 2011, p. 4); conforme modelo a seguir:

Figura 8 – Modelo da ficha terminológica.



Fonte: dados da presente pesquisa.

Os campos da ficha terminológica apresentam as seguintes informações:

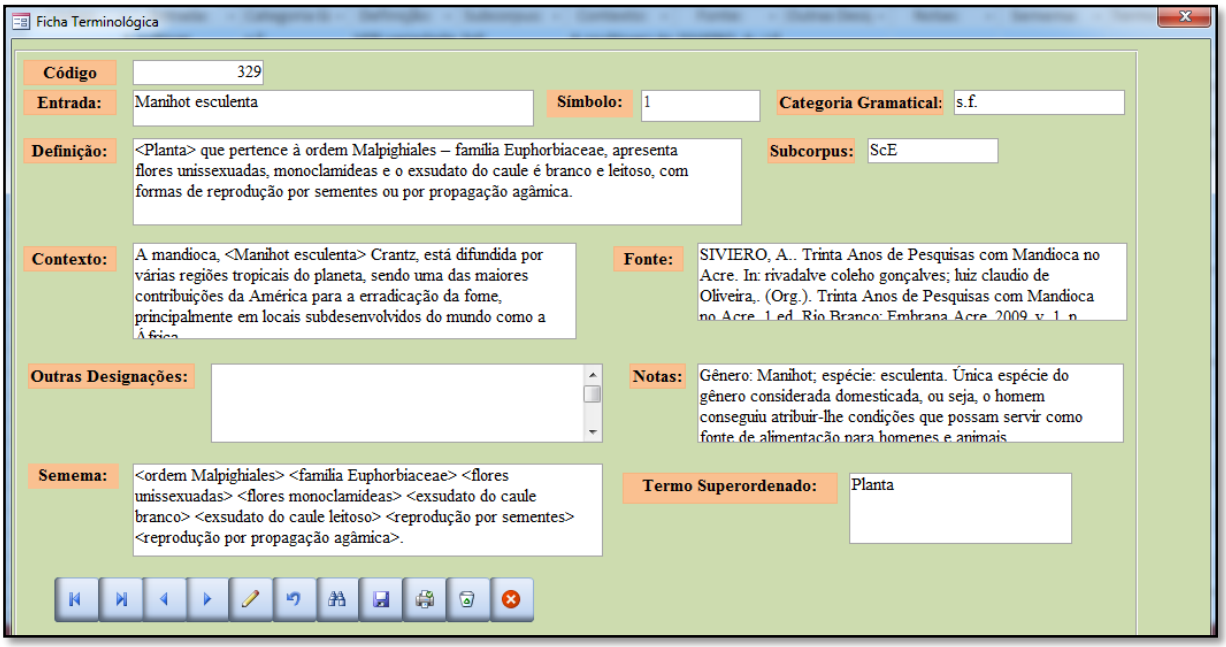
a. **Código:** registro numérico automático do programa *Access* 2013 que informa a ordem da ficha no arquivo;
b. **Entrada:** forma de designação do conceito;
c. **Símbolo:** registro do termo de acordo com sua posição no sistema nocional;
d. **Categoria gramatical:** indica a categoria gramatical a qual pertence o termo;
e. **Definição:** apresentação do conceito;
f. **Subcorpus:** registro do tipo de subcorpus (ScE, ScNE) de onde foi retirado o contexto de uso do termo;
g. **Contexto:** demonstra o uso do termo;
h. **Fonte:** indica a fonte de onde foi retirada o contexto;
i. **Outras designações:** registro de remissivas;
j. **Notas:** informações adicionais para orientar a elaboração da definição;
k. **Semema:** conjunto de semas que remetem ao termo;
l. **Termo superordenado:** indica a relação de sentido do termo no sistema nocional.

As informações sistemáticas, contidas na ficha terminológica, para o nosso dicionário são: símbolo, entrada, categoria gramatical, definição, contexto, fonte, outras designações, semema e termo superordenado; por outro lado, as informações não-sistemáticas são: subcorpus e notas.

Uma vez elaborada a base eletrônica de dados terminológicos, passamos a trabalhar diretamente nela, preenchendo os campos de acordo com a relação hierárquica das unidades terminológicas no sistema nocional: termos privilegiados e termos remissivos. Preenchemos uma ficha para cada termo, sendo que apenas nos termos privilegiados ocorreram o registro da maioria das informações contidas na ficha. Para os termos remissivos consta a indicação do termo privilegiado (*VER*...), seguida da categoria gramatical, subcorpus, contexto e fonte.

Abaixo apresentamos a ficha terminológica preenchida para o termo *Manihot esculenta*.

Figura 9 – Ficha terminológica preenchida.



Fonte: dados da presente pesquisa.

Cumpre destacar que nem todos os dados contidos na ficha terminológica aparecem na microestrutura do dicionário. Contudo, eles são importantes para orientar o pesquisador, oferecendo-lhes informações necessárias para a elaboração das definições e do semema. A seguir, apresentamos o nosso modelo de definição.

3.4.2 Modelo e redação das definições

A organização do sistema nocional é, segundo Barros (2004), importante etapa para o trabalho terminográfico, uma vez que possibilita um modelo de definição com semelhante carga sêmica, permitindo, assim, a homogeneidade no tratamento das unidades terminológicas. Tendo em vista o objetivo geral desta tese e o público-alvo do dicionário, consideramos importante

que nas definições haja informações que possibilitem ao usuário conhecer as características do objeto ou coisa nomeada, bem como sua função e uso na cultura da mandioca. Assim, de modo geral, as definições apresentam a seguinte estrutura:

ENTRADA: descrição/característica + uso/função

Havendo, contudo, o registro, em destaque, do termo superordenado nas definições, conforme podemos depreender nos exemplos apresentados a seguir para os termos "bacteriose" e "prensagem".

bacteriose: <Doença> que provoca a murcha das folhas e pecíolos, necrose dos feixes vasculares e morte da planta da mandioca.

prensagem: Etapa do processo de produção na <casa de farinha> que consiste na retirada da manipueira.

Os conceitos elaborados para as unidades terminológicas que compõem o dicionário têm o propósito de buscar atender às necessidades específicas de definição de cada termo. Nas definições apresentadas nos exemplos para os termos "bacteriose" e "prensagem", "doença" e "casa de farinha" constituem os termos superordenados, respectivamente; pois indicam a relação de sentido das unidades terminológicas "bacteriose" e "prensagem" no sistema nocional.

Para a elaboração das definições dos termos que designam os diferentes tipos de cultivares, consideramos alguns dos descritores propostos por Fukuda e Guevara (1998); a saber:

a. **quanto a parte aérea:** cor da folha adulta, cor da brotação nova, número de lóbulos, sinuosidade do lóbulo foliar e morfologia do lóbulo;
b. **quanto às raízes:** forma e cor da polpa.

A delimitação dos descritores para compor as definições das variedades se deve à necessidade de evitar a elaboração de conceitos muito extensos e o interesse em apresentar características de fácil identificação do cultivar, especialmente, para os iniciantes no estudo do gênero. Barros (2004) destaca que as definições devem veicular as informações necessárias para a total compreensão do conteúdo semântico-conceptual da entrada.

Abaixo apresentamos as definições das unidades terminológicas "Gavião" e "Casquinha":

TERMO: **Gavião** DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares ovalados, lisos; raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.

TERMO: **Casquinha** DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares ovalados, lisos; raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.

Os termos superordenados destacados nas definições expressam, pelo menos, duas informações relevantes para o consulente:

1. no plano do sistema nocional – a relação de sentido do termo subordinado com o termo superordenado, em destaque;
2. no plano conceitual – indicação do uso. As mandiocas são adequadas para a produção de farinha e as macaxeiras para o consumo na forma *in natura*.

Como a proposta de nossa tese é apresentar a terminologia da cultura da mandioca no estado do Acre, a apresentação dos conceitos superordenados nos conceitos proporciona, ao consulente, a orientação sobre o campo conceitual ao qual o termo pertence: *Manihot esculenta*,

cultivo, botânica, casa de farinha ou derivado. A seguir, apresentamos outras definições extraídas do nosso dicionário:

TERMO: **consórcio** Tipo de plantio, organizado em forma de filas intercaladas, que consiste na associação do <cultivo> da mandioca à outras culturas agrícolas.

TERMO: **hábito de ramificação** <Botânica> forma da maniva na fase adulta.

TERMO: **biscoito de goma** <Derivado> feito à base de goma; apresenta sabor adocicado, textura seca e forma arredondada com estreitamento nas extremidades.

TERMO: **capote** Atividade na <casa de farinha> que consiste no descascamento da mandioca de forma revezada com outra pessoa, a fim de evitar o contato com a terra presente na casca da raiz.

Conforme podemos verificar nos conceitos apresentados anteriormente, os termos superordenados remetem os termos ao campo conceitual ao qual pertencem, indicando a relação hierárquica de sentido e orientando os usuários do dicionário sobre qual domínio eles são utilizados na cultura da mandioca; trata-se de "classificadores lógico-semântico e constituem uma marca discursiva" (Barros, 2004, p. 164).

Além dos termos superordenados, os sememas também apresentam informações sobre a unidade léxica. Na próxima seção apresentamos o percurso utilizado para a delimitação dos sememas.

3.4.3 Delimitação do semema

O nosso dicionário caracteriza-se por sua natureza terminológica onomasiológica que permite buscar um termo conhecendo apenas o conceito ou parte dele (Babini, 2006). Para dar ao dicionário essa feição, apresentamos nas entradas o conjunto dos semas que caracteriza o morfema (= termo); ou seja, o semema.

A delimitação do semema das unidades terminológicas levou em consideração dois fatores: a relação hierárquica dos termos no sistema nocional, especificamente em cada campo conceitual, e a estrutura das definições. Para exemplificar, tomamos mais uma vez a Figura 9: Ficha terminológica preenchida.

Conforme podemos depreender na figura, *Manihot esculenta* é o termo superordenado das unidades de especialidades "espécie silvestre", "etnovariedade" e "macaxeira". Assim, para definirmos o semema da unidade terminológica *Manihot esculenta*, tomamos, num primeiro momento, o conceito atribuído ao termo:

<Planta> que pertence à ordem Malpighiales – família Euphorbiaceae, apresenta flores unissexuadas, monoclamídeas e o exsudato do caule é branco e leitoso, com formas de reprodução por sementes ou por propagação agâmica.

Em seguida, destacamos os semas que caracterizam o morfema a partir do conceito dado, a saber: ordem *Malpighiales*, família *Euphorbiaceae*, flores unissexuadas, flores monoclamídeas, exsudato do caule branco, exsudato do caule leitoso, reprodução por sementes, reprodução por propagação agâmica. Após definirmos os traços distintivos fizemos a redação separando-os com os sinais < e >.

Para o termo subordinado "macaxeira", considerando a estrutura do sistema nocional, fizemos o percurso semelhante. Inicialmente, apresentamos o conceito:

<Manihot esculenta> com contém baixo teor de ácido cianídrico (HCN), adequada para o consumo na forma in natura.

A partir do conceito e considerando as informações contidas nos textos que compõem o ScE, destacamos os semas que caracterizam o termo "macaxeira", a saber: adequada para o consumo na forma *in natura*, para o consumo in natura, para alimentação, alimentação de homens e animais, de mesa, alimento, baixo teor de ácido cianídrico, baixo teor de HCN, HCN<50mg/hg. Como o termo superordenado de "macaxeira" é "*Manihot esculenta*",

destacado na definição pelos sinais < >, significa que no plano hierárquico, expresso pelo sistema nocional, “macaxeira” é uma unidade subordinada ao termo *Manihot* esculenta. Logo, aquele acumula os traços distintivos deste e os seus em específico; e apresenta como semema:

<ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <de mesa> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg>.

Assim, um significante desconhecido pode ser localizado a partir da relação de sentido que tem com o termo superordenado, neste caso que parte do genérico para o específico. A macroestrutura e a microestrutura do nosso dicionário foram organizados a partir de um modelo que possibilita a busca do termo com base em seu conteúdo.

3.4.4 A macroestrutura e a microestrutura do dicionário

No tocante à macroestrutura, o dicionário apresenta, na parte introdutória, uma lista de abreviações com os respectivos significados, com a finalidade de orientar o consulente.

cat. gram.	– categoria gramatical;
s.f.	– substantivo feminino;
s.m.	– substantivo masculino;
adj.	– adjetivo;
u.m.	– unidade mista.

Após a lista de abreviações expomos o sistema nocional do dicionário. Ele está organizado em ordem alfabética, apesar da possibilidade das buscas também serem realizadas a partir do conceito para o termo, devido ao fato de ser onomasiológico. A ordem alfabética é orientada por letras em forma maiúscula e minúscula. Os conceitos designados por formas mistas, compostas por letras e números, também seguem a ordem alfabética. Por outro lado, os

conceitos designados por formas mistas compostas por números e letras foram organizados após as formas linguísticas. A obra apresenta 446 termos, sendo 284 privilegiados e 162 termos remissivos.

Quanto à microestrutura, os verbetes dos termos preferenciais apresentam os seguintes paradigmas, grafados em letras caixa-alta, nesta ordem:

SÍMBOLO: TERMO: CAT. GRAM.: DEFINIÇÃO: CONTEXTO: FONTE: OUTRAS DESIGNAÇÕES: SEMEMA: TERMO SUPERORDENADO:

Destes, apenas a unidade léxica que designa o conceito é grafada em negrito. Na definição, o termo superordenado recebe o destaque dos sinais < >; por sua vez, no contexto, o termo definido é apresentado entre os sinais < > como forma de destaque, assim como os semas que compõem o semema, conforme a figura a seguir:

Figura 10 – Modelo da microestrutura do termo privilegiado.

TERMO: **variedade resistente**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Variedade> pouco vulnerável ao ataque de pragas e doenças.
CONTEXTO: Em alguns casos, aliás, as <variedades resistentes> constituem a única alternativa viável para a solução dos problemas fitossanitários.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 40).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: variedade tolerante.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <diferentes designações> <várias designações> <designações populares> <nomes populares> <nomes atribuídos pelos agricultores> <pouco vulnerável> <tolerante> <tolerante ao ataque de pragas> <tolerante às doenças>.
TERMO SUPERORDENADO: variedade.

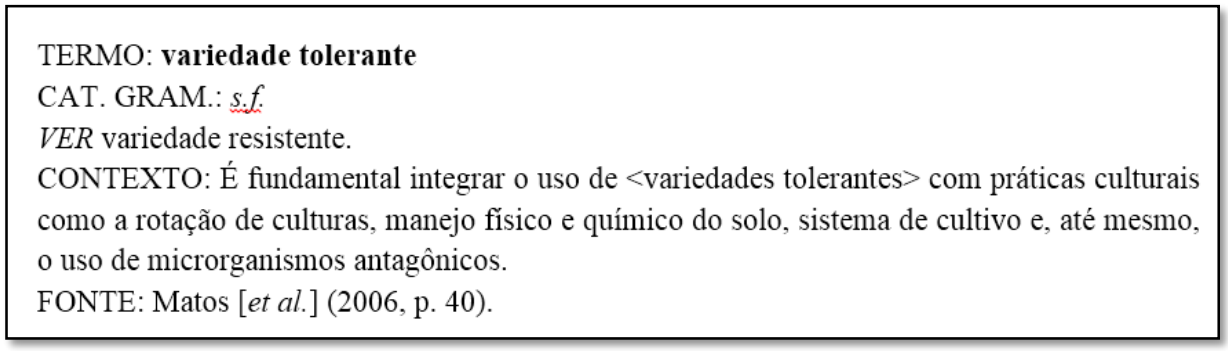
Fonte: dados da presente pesquisa.

Por sua vez, os termos remissivos apresentam o seguinte modelo:

TERMO:
CAT. GRAM.:
(Remissiva do termo privilegiado)
CONTEXTO:
FONTE:

Nos termos remissivos não há definições, mas referências aos termos privilegiados para orientar o consulente quanto aos conceitos. Usamos como elemento de remissão o verbo "*VER*", grafado em letra maiúscula e itálico; conforme podemos observar na Figura 11 apresentada a seguir:

Figura 11 – Modelo da microestrutura do termo remissivo.


TERMO: **variedade tolerante**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER variedade resistente.
CONTEXTO: É fundamental integrar o uso de <variedades tolerantes> com práticas culturais como a rotação de culturas, manejo físico e químico do solo, sistema de cultivo e, até mesmo, o uso de microrganismos antagônicos.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 40).

Fonte: dados da presente pesquisa.

Uma vez descrito o percurso metodológico utilizado para a elaboração de nossa tese, bem como para a constituição do dicionário, apresentamos, no Capítulo 4 o "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca". Em seguida, no Capítulo 5, realizamos a análise das unidades terminológicas que o constituem, considerando aspectos referentes à variação denominativa dos termos mandioca e macaxeira, análise morfossintática e léxico-semântica das unidades léxicas, assim como a produtividade lexical no processo de designação. Por fim, apresentamos a funcionalidade do dicionário onomasiológico no formato eletrônico, descrevendo os processos para a realização das buscas dos termos.

4 DICIONÁRIO TERMINOLÓGICO ONOMASIOLÓGICO DOS TERMOS FUNDAMENTAIS DA MANDIOCA

Neste capítulo apresentamos o "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca". A obra é monolíngue, escrita em língua portuguesa, variante brasileira; possui 446 termos, destes 284 são termos privilegiados e 162 correspondem a termos remissivos (variantes). As entradas do dicionário estão organizadas em ordem alfabética, embora haja a possibilidade das buscas serem realizadas a partir do conceito para o termo, devido sua feição onomasiológica.

O "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca" apresenta a seguinte estrutura:

a) lista de abreviações: apresentação das formas abreviadas presentes no dicionário;
b) sistema nocional: organização dos termos privilegiados em cinco campos conceituais;
c) verbetes do dicionário: apresentação das unidades de especialidade em forma de entradas.

A seguir, apresentamos as subdivisões descritas anteriormente.

4.1 Lista de abreviações

cat. gram. – categoria gramatical;

s.f. – substantivo feminino;

s.m. – substantivo masculino;

adj. – adjetivo;

u.m. – unidade mista.

4.2 Sistema nocional do dicionário

O sistema nocional do dicionário está organizado em cinco campos conceituais, dispostos da seguinte forma:

1. *Manihot esculenta*;
2. cultivo;
3. botânica;
4. casa de farinha;
5. derivado.

Apresentamos, abaixo, o sistema nocional do dicionário:

1 Manihot esculenta

1.1 espécie silvestre

1.2 etnovariedade

1.3 macaxeira

1.3.1 Amarela I

1.3.2 Amarela II

1.3.3 Amarelona

1.3.4 Agromazon I

1.3.5 Agromazon II

1.3.6 Agromazon III

1.3.7 Aruari

1.3.8 Baiana Roxa

1.3.9 Caboquinha

1.3.10 Caipora

1.3.11 Capora

1.3.12 Camparia

1.3.13 Casquinha
1.3.14 Colonial
1.3.15 Curuá
1.3.16 Curumim Mansa
1.3.17 Cruzeiro do Sul
1.3.18 Emilio Borges
1.3.19 FB 2
1.3.20 Fécula Branca
1.3.21 Fortaleza
1.3.22 Goela de Jacu
1.3.23 Grilo Roxo
1.3.24 Hélia
1.3.25 IAC Caipora
1.3.26 IM 204
1.3.27 João Amâncio
1.3.28 mandioca biofortificada
1.3.29 Manteguinha
1.3.30 MD-33
1.3.31 Metro
1.3.32 Metro II
1.3.33 Metro III
1.3.34 Milagrosa II
1.3.35 MX-2
1.3.36 Novo Ideal
1.3.37 Pão II
1.3.38 Pão Verdadeira
1.3.39 Pãozinho
1.3.40 Paranacre
1.3.41 Paumari
1.3.42 Paxiúba II
1.3.43 Pretinha II
1.3.44 Pretinha III
1.3.45 Primavera
1.3.46 Rasgadinha II

1.3.47 Sutinga

1.3.48 Varejão

1.3.49 Xerém

1.3.50 06 Meses [1]

1.4 mandioca

1.4.1 Acari

1.4.2 Amarelinha

1.4.3 Baianinha

1.4.4 Baixinha

1.4.5 Batatinha II

1.4.6 Baubista

1.4.7 Bonitinha

1.4.8 Branquinha

1.4.9 Cabocla

1.4.10 Cariri

1.4.11 Cascuda

1.4.12 Chica de Coca

1.4.13 Cumarú

1.4.14 Cumaru II

1.4.15 Curava

1.4.16 Curumim Doida

1.4.17 Ferreirão

1.4.18 Gavião

1.4.19 IM 193

1.4.20 IM 194

1.4.21 IM 196

1.4.22 IM 198

1.4.23 IM 201

1.4.24 IM 205

1.4.25 IM 214

1.4.26 IM 215

1.4.27 IM 218

1.4.28 IM 220

1.4.29 IM 221

1.4.30 IM 319
1.4.31 IM 322
1.4.32 IM 486
1.4.33 Jaú
1.4.34 João Gonçalo
1.4.35 João Grande
1.4.36 Linho Branco
1.4.37 Milagrosa
1.4.38 Morro
1.4.39 Muxuanga
1.4.40 MD-35
1.4.41 Noé
1.4.42 N2 Cascuda
1.4.43 Pão
1.4.44 Paxiúba
1.4.45 Peruana
1.4.46 Pirarucu
1.4.47 Pretinha
1.4.48 Rasgadinha
1.4.49 Rosa
1.4.50 Rosada
1.4.51 Varejão I
1.4.52 Varejão II
1.4.53 Verdinha
1.4.54 06 Meses [2]

1.5 variedade
1.5.1 variedade melhorada
1.5.2 variedade recomendada
1.5.3 variedade resistente

2 cultivo

2.1 área de cultivo
2.2 área de pousio
2.3 capoeira

2.4 consórcio

2.5 controle biológico

2.5.1 inseticida viral

2.5.2 Baculovirus

2.5.3 Bacillus thuringiensis

2.5.4 vespa-predadora

2.6 controle cultural

2.6.1 adubação verde

2.6.2 calagem

2.6.3 cobertura morta

2.6.4 cordão vegetado

2.6.5 espaçamento

2.6.6 matéria orgânica

2.6.7 poda

2.6.8 queima

2.6.9 rotação

2.7 controle integrado

2.8 controle mecânico

2.8.1 broca

2.8.2 catação

2.8.3 capina

2.8.4 cova

2.8.5 esmagamento

2.8.6 Luiz de Queiroz

2.8.7 pulverização

2.8.8 varredura

2.9 controle químico

2.9.1 herbicida pós-emergente

2.9.2 herbicida pré-emergente

2.10 doença

2.10.1 bacteriose

2.10.2 clorose

2.10.3 fúngica

2.10.3.1 fumagina

2.10.3.2 mancha-branca
2.10.3.3 mancha-foliar
2.10.3.4 mancha-parda
2.10.4 podridão-radicular
2.10.4.1 podridão-mole
2.10.4.2 podridão-seca
2.10.5 superalongamento
2.10.6 superbrotamento
2.10.7 virose
2.11 forma solteira
2.12 mandiocultura
2.13 praga
2.13.1 ácaro
2.13.1.1 ácaro-rajado
2.13.1.2 ácaro-verde
2.13.2 broca-do-caule
2.13.3 cochonilha
2.13.4 cupim
2.13.5 formiga
2.13.6 lagarta-do-mandarová
2.13.7 mandarová
2.13.8 mosca-branca
2.13.9 mosca-do-broto
2.13.10 mosca-da-fruta
2.13.11 mosca-das-galhas
2.13.12 percevejo-de-renda
2.13.13 praga-chave
2.14 planta daninha
2.15 roça
2.16 roçado
2.17 sistema de derruba

3 botânica
3.1 fruto

3.2 hábito de ramificação
- 3.2.1 dicotômico
- 3.2.2 ereto
- 3.2.3 tetracotômico
- 3.2.4 tricotômico

3.3 sistema caulinar
- 3.3.1 entrenós
- 3.3.2 gema
- 3.3.3 maniva
- 3.3.4 nó

3.4 sistema foliar
- 3.4.1 folha
- 3.4.2 parte aérea
- 3.4.3 pecíolo
- 3.4.4 lóbulo foliar
  - 3.4.4.1 lanceolada
  - 3.4.4.2 linear
  - 3.4.4.3 linear hostiolobada
  - 3.4.4.4 linear pandurada
  - 3.4.4.5 ovalado

3.5 sistema radicular
- 3.5.1 casca
- 3.5.2 córtex
- 3.5.3 raiz
  - 3.5.3.1 raiz tuberosa
  - 3.5.3.2 raizame

4 casa de farinha

4.1 acondicionamento

4.2 açafroa

4.3 banco

4.4 bola

4.5 caçuá

4.6 cambitador

4.7 capote
4.8 carroça
4.9 cocha
4.10 croeira
4.11 descascamento
4.12 escaldamento
4.13 esfarelamento
4.14 farinhada
4.15 farinheiro
4.16 forno
4.17 gamela
4.18 lavagem
4.19 manipueira
4.20 massa
4.21 paneiro
4.22 peneira
4.23 peneiração
4.24 prensa
4.24.1 prensa de varão
4.24.2 prensa parafuso
4.24.3 prensa por macaco hidráulico
4.25 prensagem
4.26 resfriamento
4.27 rodo
4.28 saca
4.29 tanque
4.30 torrador
4.31 torrefação
4.32 trituração
4.33 zelada

5 derivado

5.1 beiju
5.1.1 beiju de folha

5.1.2 beiju de goma
5.2 beléu
5.3 biscoito de goma
5.4 bolo de macaxeira
5.5 broa
5.6 caiçuma
5.7 carimã
5.8 chibé
5.9 farinha de mandioca
5.9.1 farinha amarela
5.9.2 farinha afogueada
5.9.3 farinha branca
5.9.4 farinha creme
5.9.5 farinha d’água
5.9.6 farinha de Cruzeiro do Sul
5.9.7 farinha de primeira
5.9.8 farinha de segunda
5.9.9 farinha de terceira
5.9.10 farinha fina
5.9.11 farinha mesclada
5.9.12 farinha mista
5.9.13 farinha seca
5.9.14 farinha tremelada
5.10 farinha de tapioca
5.11 goma
5.12 jacuba
5.13 tapioca
5.14 tucupi
5.15 quibe de macaxeira
5.16 tacacá

4.3 Verbetes do dicionário

Aa

SÍMBOLO: 1.4.1
TERMO: **Acari**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,9 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (13), o genótipo <Acari> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 13.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 2.13.1
TERMO: **ácaro**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Praga> que causa a deformação, atrofia das folhas e brotos da mandioca, perda da cor verde, queda precoce das folhas, paralização do crescimento, esterilização, aborto das gemas e superbrotamento.
CONTEXTO: Os <ácaros> são considerados as pragas mais severas da mandioca porque causam perdas elevadas no rendimento de raízes e diminuição na quantidade e qualidade do material de propagação, que varia de acordo com a variedade, o estádio de desenvolvimento da planta, a duração e intensidade do ataque.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 126).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <deformação das folhas> <atrofia> <queda das folhas> <perda da cor verde> <atrofia> <aborto das gemas> <esterilização> <superbrotamento>.

TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 2.13.1.1
TERMO: **ácaro-rajado**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Ácaro> de forma ligeiramente achatada nas cores marrom, preta e esverdeada; ataca a parte inferior das folhas medianas e basais da mandioca, provoca o amarelamento e desfolhamento intenso da planta.
CONTEXTO: Os sintomas iniciais do ataque do <ácaro-rajado> são pontos amarelos na base das folhas e ao longo da nervura central.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 128).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <deformação das folhas> <atrofia> <queda das folhas> <perda da cor verde> <atrofia> <aborto das gemas> <esterilização> <superbrotamento> <forma achatada> <marrom> <preto> <esverdeado> <ataca a parte inferior das folhas medianas> <ataca a parte inferior das folhas basais> <causa o amarelamento> <causa o desfolhamento>.
TERMO SUPERORDENADO: ácaro.

SÍMBOLO: 2.13.1.2
TERMO: **ácaro-verde**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Ácaro> de aparência triangular (macho), cor esverdeada e manchas escuras na parte lateral do corpo; ataca, especialmente, as folhas embrionárias, provoca a redução foliar e a indução de novas ramificações.
CONTEXTO: Os sintomas típicos iniciais do <ácaro-verde> são pequenas pontuações amareladas nas folhas, que perdem a cor verde característica.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 128).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <deformação das folhas> <atrofia> <queda das folhas> <perda da cor verde> <atrofia> <aborto das gemas> <esterilização> <superbrotamento> <triangular> <cor esverdeado> <com manchas escuras na parte lateral do corpo> <ataca as folhas embrionárias> <redução foliar>.
TERMO SUPERORDENADO: ácaro.

SÍMBOLO: 4.1
TERMO: **acondicionamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Atividade, realizada na <casa de farinha>, que consiste em guardar a farinha pronta em paneiros ou sacas.

CONTEXTO: É importante que o <acondicionamento> seja adequado, uma vez que, dependendo das condições, o teor de umidade e a atividade de água (disponível para os microrganismos) podem aumentar durante o armazenamento.
FONTE: Álvares [*et al.*] (2011, p. 44).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <etapa de produção da farinha> <depois da farinha pronta> <retira da gamela> <ocorre após o resfriamento> <em saca> <em paneiro> <para ser comercializada>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 4.2
TERMO: **açafroa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Corante natural usado na <casa de farinha> para tingir a massa de mandioca.
CONTEXTO: Depois de limpas, são levadas para o banco de cevar (ou caititu), onde são trituradas e moídas, e é então adicionada uma pequena quantidade do corante <açafroa> (Curcuma longa L.), uma planta herbácea, de folhas grandes, flores amareladas e pequenas dispostas em espigas compridas.
FONTE: Rizzi (2011, p. 121).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <corante> <corante natural> <para a farinha amarela> <para a farinha creme>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 2.6.1
TERMO: **adubação verde**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> feito com o uso de leguminosas para incorporar nova matéria orgânica e nutrientes ao solo.
CONTEXTO: Durante o período de descanso, deve-se semear alguma leguminosa para <adubação verde>, para proteger o solo contra a erosão e trazer efeitos benéficos à estrutura do solo, além de reciclar e incorporar matéria orgânica e nutrientes.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 57).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: massa verde, adubo verde, cobertura verde.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <combate às plantas daninhas> <prevenção ao ataque das plantas

daninhas> <adubo orgânico> <uso de leguminosas> <cobertura do solo com leguminosas> <cobertura de áreas de pousio> <nova matéria orgânica para o solo> <novos nutrientes para o solo>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

TERMO: **adubo verde**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER adubação verde.
CONTEXTO: Além de manter o solo coberto, a massa verde das leguminosas pode ser usada como <adubo verde>.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 57).

SÍMBOLO: 1.3.4
TERMO: **Agromazon I**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,4 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (212), o genótipo <Agromazon I> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 212.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,4 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.5
TERMO: **Agromazon II**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 4,7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Na quarta época, além desses dois genótipos, Pão, Branquinha, MD-33 e <Agromazon II> foram os que apresentaram maior porcentagem de raízes com podridão, não havendo diferença estatística significativa entre eles.
FONTE: Mendonça (2003, p. 6).

OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 213.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 4,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.6
TERMO: **Agromazon III**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Os genótipos Branquinha e <Agromazon III> apresentaram maiores teores de amido, 32,79% e 32,59%, respectivamente, e também maiores porcentagens de matéria seca.
FONTE: Mendonça [*et al.*] (2003, p. 6).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 214.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.1
TERMO: **Amarela I**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (39Ä), o genótipo <Amarela I> tem procedência do município de Xapuri - Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 39Ä.

SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.2
TERMO: **Amarela II**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Quanto à reação de resistência a podridão radicular os cultivares mais resistentes foram: <Amarela II> e Curumim doida com ausência de raízes doentes.
FONTE: Siviero (2009, p. 3).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 39B.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.2
TERMO: **Amarelinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,2 lóbulos foliares ovalados, sinuosos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Dentre as diversas variedades (roças) de mandioca na região da Reserva Extrativista do Alto Juruá, estão: Mulatinha-a*, Milagrosa-a, Bambu, Mata-gato, Cumaru, Olho verde, Roça-preta, Surubim-a, <Amarelinha>, Campa, Ararão-a, Santa Rosa, Fortaleza, Juriti, Amarelão e Curuméia.
FONTE: Schott (2009, p. 34).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 105.

SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.3
TERMO: **Amarelona**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,7 lóbulos foliares lanceolados, lisos e raiz em forma cônica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Os genótipos Branquinha (54,6 t/ha), Cumaru II (46,3 t/ha), <Amarelona> (44,4 t/ha) e IM 201 (40,02 t/ha) apresentaram as maiores produtividades.
FONTE: Schott [*et al.*] (2009, p. 2).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 6.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lanceolados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor amarela> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

TERMO: **Araçá**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER Morro.
CONTEXTO: A variedade <Araçá>, originalmente denominada Morro, é proveniente de coleta realizada no vale do Rio Acre, sendo lançada após 4 anos de avaliações.
FONTE: Andrade Neto (2011, p. 16).

TERMO: **área de capoeira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER capoeira.
CONTEXTO: As lavouras de mandioca no Acre são implantadas em <áreas de capoeiras> de até 1,0 ha, após a derrubada e queima da floresta, voltando a ser utilizadas cerca de cinco anos após duas colheitas.
FONTE: Schott (2009, p. 32).

SÍMBOLO: 2.1
TERMO: **área de cultivo**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Local onde ocorre o <cultivo> da mandioca.
CONTEXTO: As <áreas de cultivo da mandioca> estão localizadas em terra firme sendo cultivada, geralmente, solteira e denominada ´lavoura branca´. Eventualmente a mandioca é consorciada com espécies anuais como o milho e outras.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2007, p. 234).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espaço> <referente a espaço> <onde se cultiva a mandioca> <espaço para o cultivo>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.2
TERMO: **área de pousio**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Local sem <cultivo> para o descanso e repouso da terra, a fim de proporcionar a recuperação dos nutrientes naturais.
CONTEXTO: O fogo utilizado para a abertura de uma nova roça em uma <área de pousio> quebra a dormência dessas sementes, que então germinam.
FONTE: Andrade Neto (2011, p. 18).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: pousio.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <área não cultivada> <para descaço da terra> <espaço não cultivado> <descanso da terra> <área anteriormente cultivada> <fertilização da terra> <reposição de nutrientes>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

TERMO: **área foliar**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER parte aérea.
CONTEXTO: O maior consumo de área foliar se dá durante o último instar larval (75%).
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 124).

SÍMBOLO: 1.3.7
TERMO: **Aruari**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares ovalados, lisos; raiz em forma cônica, com polpa creme.

CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (53), o genótipo <Aruari> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 53.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

Bb

SÍMBOLO: 2.5.3
TERMO: **Bacillus thuringiensis**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle biológico> à base de bactérias entomopatogênicas, aplicado nas folhas da planta, atinge o intestino dos insetos que ingerem as folhas.
CONTEXTO: A bactéria <Bacillus thuringiensis>, encontrada naturalmente no solo, tem sido utilizada para produzir inseticida biológico, para aplicação foliar, desde 1938.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 32).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <inimigos naturais> <estratégia para reduzir danos> <agentes naturais das pragas> <combate pragas agrícolas> <seguro ao homem> <seguro ao meio ambiente> <restrito a invertebrados> <patogênico a uma única espécie> <bactérias entomopatogênicas> <bactérias esporulantes> <aplicação foliar> <provoca a produção de esporos> <sintetiza estruturas glicoprotéicas sólidas> <sintetiza cristais de proteína inseticidas> <tóxico para alguns insetos> <tóxico para o mandarová-da-mandioca> <deformação das células epiteliais do intestino médio dos insetos> <redução do pH do fluido intestinal do inseto> <invade os tecidos larvais do inseto> <interrompe a alimentação> <morte do inseto>.
TERMO SUPERORDENADO: controle biológico.

SÍMBOLO: 2.10.1
TERMO: **bacteriose**
CAT. GRAM.: *s.m.*

DEFINIÇÃO: <Doença> que provoca a murcha das folhas e pecíolos, necrose dos feixes vasculares e morte da planta da mandioca.
CONTEXTO: Os sintomas da <bacteriose> caracterizam-se por manchas angulares, de aparência aquosa nos folíolos, murcha das folhas e pecíolos, morte descendente e exsudação de goma nas hastes, além de necrose dos feixes vasculares e morte da planta.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 145).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <causa murcha> <murcha as folhas> <murcha os pecíolos> <necrose> <morte da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: doença.

SÍMBOLO: 2.5.2
TERMO: **Baculovirus**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Controle biológico> composto do sumo do mandarová-da-mandioca infectado por Baculovirus erinnyis.
CONTEXTO: A infecção da lagarta pelo <Baculovirus> inicia-se com a ingestão desse vírus juntamente com as folhas da mandioca.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 28).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <inimigos naturais> <estratégia para reduzir danos> <agentes naturais das pragas> <combate pragas agrícolas> <seguro ao homem> <seguro ao meio ambiente> <restrito a invertebrados> <patogênico a uma única espécie> <inseticida à base de vírus entomopatogênicos> <sumo do mandarová-da-mandioca> <sumo das lagartas infectadas por Baculovirus erinnyis> <controle do mandarová> <combate o mandarová-da-mandioca> <extrato de lagartas de E. ello infectadas>.
TERMO SUPERORDENADO: controle biológico.

SÍMBOLO: 1.3.8
TERMO: **Baiana Roxa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,1 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (50), o genótipo <Baiana Roxa> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma *in natura*, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 50, Baianinha roxa.

SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,1 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.3
TERMO: **Baianinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 4,1 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (200), o genótipo <Baianinha> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 200.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 4,1 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

TERMO: **Baianinha Roxa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER Baiana Roxa.
CONTEXTO: Mesmo tendo ocorrido interação significativa pelo teste F (P<0,01) entre genótipos e épocas de colheita em termos de rendimento de raízes, os genótipos MD-33, Pão e <Baianinha Roxa> não apresentaram interação significativa, e, além de produtivos, esses genótipos apresentam alta estabilidade de produção.
FONTE: Mendonça (2003, p. 8).

SÍMBOLO: 1.4.4
TERMO: **Baixinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*

DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor roxo, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Foram observados elevados teores de matéria seca e amido nos acessos <Baixinha> (37,69%; 33,04%), Metro (36,73%; 32,08%) e Metro II (36,62%; 31,97%).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 65.
FONTE: Schott [*et al.*] (2009, p. 78).
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor roxo> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

TERMO: **balaio**
CATEGORIA: *s.m.*
VER caçoa.
CONTEXTO: No alto rio Juruá, a mandioca é transportada em cestos cargueiros de cipó, o <balaio> ou o caçuá.
FONTE: Velthem (2008, p. 2008).

SÍMBOLO: 4.3
TERMO: **banco**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Armação de madeira em forma de U usada na <casa de farinha> para o depósito das mandiocas selecionadas para serem sevadas.
CONTEXTO: As mandiocas lavadas passam para uma armação de madeira <banco> para serem trituradas, uma tarefa que compete aos homens, que a partir desse estágio assumem completamente o processamento da farinha.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 447).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: banco de sevar.
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <armação de madeira> <tem forma de U> <onde são depositadas as mandiocas selecionadas para serem sevadas> <localizado atrás da bola> <localizado a cima da cocha>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

TERMO: **banco de sevar**
CATEGORIA: *s.m.*
VER banco.

CONTEXTO: Depois de limpas, são levadas para o <banco de sevar> (ou caititu), onde são trituradas e moídas, e é então adicionada uma pequena quantidade do corante açafroa (Curcuma longa L.), uma planta herbácea, de folhas grandes, flores amareladas e pequenas dispostas em espigas compridas.
FONTE: Rizzi (2011, p. 121).

SÍMBOLO: 4.4
TERMO: **banco de trituração**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER banco.
CONTEXTO: As raízes descascadas e lavadas são transferidas para um equipamento, conhecido regionalmente como <banco de trituração>, o qual consiste em uma bancada equipada com triturador denominado de caititu ou bola.
FONTE: Álvares (2011, p. 26).

SÍMBOLO: 1.4.5
TERMO: **Batatinha II**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (80), o genótipo <Batatinha II> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 80.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.6
TERMO: **Baubista**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares lanceolados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.

CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (9), o genótipo <Baubista> tem procedência do Centro de pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 9.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lanceolados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 5.1
TERMO: **beiju**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> de textura dura e seca, feito de mandioca sevada, prensada e peneirada; apresenta forma achatada e pode ser assado tanto na chapa, quanto no forno.
CONTEXTO: Da macaxeira produz-se farinha, <beiju>, goma, tapioca, beléu [...]
FONTE: Rizzi (2011, p. 85).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: beiju seco.
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <mandioca sevada> <massa prensada> <massa peneirada> <mesma massa usada para fazer farinha>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 5.1.1
TERMO: **beiju de folha**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Beiju> assado no forno, com massa envolta à folha de bananeira, apresenta aparência semelhante a um bolo em formato retangular, porém mais duro; feito da massa de mandioca com goma.
CONTEXTO: É desse órgão que temos os principais derivados da mandioca, como a farinha, a tapioca, o biscoito de goma, o <beiju de folha>, o beiju de goma, o bolo de macaxeira, a goma, a carimã, a caiçuma [...]
FONTE: Rizzi (2011, p. 72).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <mandioca sevada> <massa prensada> <massa peneirada> <mesma massa usada para fazer farinha> <massa em volto em folha da bananeira> <na folha> <assado na folha da bananeira> <assado no forno> <semelhante a um bolo> <duro> <não é seco>.
TERMO SUPERORDENADO: beiju.

SÍMBOLO: 5.1.2

TERMO: **beiju de goma**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Beiju> de textura crocante feito da goma da mandioca.
CONTEXTO: É desse órgão que temos os principais derivados da mandioca, como a farinha, a tapioca, o biscoito de goma, o beiju de folha, o <beiju de goma>, o bolo de macaxeira, a goma, a carimã, a caiçuma.
FONTE: Rizzi (2011, p. 72).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <mandioca sevada> <massa prensada> <massa peneirada> <mesma massa usada para fazer farinha> <massa retirada da manipueira> <com goma> <assado na chapa>.
TERMO SUPERORDENADO: beiju.

TERMO: **beiju seco**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER beiju.
CONTEXTO: [...] daí eles vão experimentando, né, testando, extraindo o polvilho, fazendo o beléu, o pé-de-moleque, a farinha de tapioca, a farinha com coco, a farinha torrada, aí vem tapioca, vem <beiju seco>, vem biscoito, vem sequilho, vem broa, e isso aí são os alimentos mais remotos derivados da mandioca desde esse contato com o índio.
FONTE: Souza [*et al.*] (2016, p. 69).

SÍMBOLO: 5.2
TERMO: **beléu**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> feito com a massa da mandioca puba, assado envolto à folha de bananeira, temperado com açúcar gramixó e cravo.
CONTEXTO: A parte comestível principal da planta é o tubérculo (raiz), que é chamada propriamente de mandioca (a palavra também designa a própria planta) e menos comumente de batata. É desse órgão que temos os principais derivados da mandioca, como a farinha, a tapioca, o biscoito de goma, o beiju de folha, o beiju de goma, o bolo de macaxeira, a goma, a carimã, a caiçuma (bebida fermentada de macaxeira) e o <beléu> (bolo feito com a macaxeira puba).
FONTE: Rizzi (2011, p. 72).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: pé-de-moleque.
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <bolo> <de massa puba> <mandioca puba> <com cravo> <com erva doce> <com açúcar gramixó> <coloração escura> <com manteiga> <em volto na folha da bananeira> <assado no forno>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 5.3
TERMO: **biscoito de goma**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> feito à base de goma; apresenta sabor adocicado, textura seca e forma arredontada com estreitamento nas extremidades.

CONTEXTO: A parte comestível principal da planta é o tubérculo (raiz), que é chamada propriamente de mandioca (a palavra também designa a própria planta) e menos comumente de batata. É desse órgão que temos os principais derivados da mandioca, como a farinha, a tapioca, o <biscoito de goma>, o beiju de folha, o beiju de goma, o bolo de macaxeira, a goma, a carimã, a caiçuma (bebida fermentada de macaxeira) e o beléu (bolo feito com a macaxeira puba).
FONTE: Rizzi (2011, p. 72).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <doce> <a base de goma> <goma seca> <assado em forno> <marcado a garfo> <alta crocância> <temperado com coco> <pode ser sem essência> <pode ser temperado com essência de maracujá> <pode ser temperado com essência de limão>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 4.4
TERMO: **bola**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Cilindro de madeira com serras alinhadas no sentido horizontal, composto por um eixo, dois macaos e uma castanha; usada na <casa de farinha> para sevar a mandioca.
CONTEXTO: O caititu ou <bola>, como é conhecido, é movido à energia elétrica e muito raramente a óleo diesel.
FONTE: Álvares [*et al.*] (2011, p. 30).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: caititu.
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <cilindro de madeira com serras> <possui serras alinhadas horizontalmente> <composto por um eixo> <composto por dois macaos> <composto por uma castanha> <tritura a mandioca> <para triturar> <para cevar> <seva a mandioca> <lembra a ação do porco selvagem caititu>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 5.4
TERMO: **bolo de macaxeira**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> feito com a mandioca cozida, moída e assada no forno; apresenta coloração amarela.
CONTEXTO: [...] o beiju de goma, o <bolo de macaxeira>, a goma, a carimã, a caiçuma (bebida fermentada de macaxeira) e o beléu (bolo feito com a macaxeira puba).
FONTE: Rizzi (2011, p. 72).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <bolo> <de mandioca cozida> <mandioca cozida triturada na bola> <com coco> <com ovos> <com manteiga> <cor amarela> <com leite> <assado no forno>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 1.4.7
TERMO: **Bonitinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (12), o genótipo <Bonitinha> tem procedência do Centro de pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 12.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 3
TERMO: **botânica**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Área da <Biologia> que estuda as características fisiológicas e morfológicas das plantas.
CONTEXTO: O objetivo deste trabalho foi caracterizar <botânica> e morfologicamente 44 cultivares de mandioca do Acre da coleção de trabalho de mandioca da Embrapa Acre.
FONTE: Schott [*et al.*] (2009, p. 77).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos>.
TERMO SUPERORDENADO: Biologia.

SÍMBOLO: 1.4.8
TERMO: **Branquinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares lineares, sinuosos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Não diferiram dos genótipos <Branquinha>, Paxiubão, Manteiguinha e Agromazon III.
FONTE: Mendonça [*et al.*] (2003, p. 763).

OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 14.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 5.5
TERMO: **broa**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> feito à base de goma temperada com o melado da cana-de-açúcar; apresenta sabor adocicado, textura macia e forma arredondada.
CONTEXTO: [...] daí eles vão experimentando, né, testando, extraindo o polvilho, fazendo o beléu, o pé-de-moleque, a farinha de tapioca, a farinha com coco, a farinha torrada, aí vem tapioca, vem beiju seco, vem biscoito, vem sequilho, vem <broa>, e isso aí são os alimentos mais remotos derivados da mandioca desde esse contato com o índio.
FONTE: Souza [*et al.*] (2016, p. 69).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <doce> <a base de goma> <goma seca> <assado em forno> <temperado com coco> <forma arredondada> <com melado de cana-de-açúcar> <textura macia> <mais macio do que o biscoito de goma>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 2.8.1
TERMO: **broca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle mecânico> feito com o uso de teçados para a limpeza das capoeiras.
CONTEXTO: O sistema de produção da mandioca consiste em diversas etapas e práticas, iniciando com a derrubada da capoeira (mata secundária), denominada localmente de <broca> da área de plantio.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 5).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <uso de terçado> <com terçado> <para a limpeza da capoeira> <abrir capoeira> <capoeira>.
TERMO SUPERORDENADO: controle mecânico.

SÍMBOLO: 2.13.2

TERMO: **broca-do-caule**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Praga> que ataca a parte interna da maniva, apresenta forma de pequenas lagartas de coloração branca ou amarronzada.
CONTEXTO: A melhor forma de controle da <broca-do-caule> é observar periodicamente a cultura, especialmente durante o verão.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 139).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <maniva> <de cor branca> <de cor amarronzada> <produz serragem> <escava a maniva> <come a parte interna da raiz>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

TERMO: **BRS Caipora**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Caipora
CONTEXTO: A <BRS Caipora>, pertencente ao grupo das mandiocas tipo Manteiguinha, apresenta característica favorável para o consumo in natura, como cozimento rápido, pouca fibra e polpa amarela.
FONTE: Andrade Neto (2011, p. 16).

TERMO: **BRS Panati**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Grilo Roxo.
CONTEXTO: A cultivar <BRS Panati> é um genótipo introduzido da Embrapa Amazônia Ocidental, anteriormente denominada ‘Grilo roxo’ entre os agricultores.
FONTE: Flores (2015, p. 2).

TERMO: **buque**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER tanque.
CONTEXTO: Após serem descascados, os tubérculos são lavados em recipientes específicos para este fim ‘tanque’ ou <buque>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 446).

Cc

SÍMBOLO: 1.4.9
TERMO: **Cabocla**
CAT. GRAM.: *s.f.*

DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,1 lóbulos foliares linear ponduradas, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (38), o genótipo <Cabocla> tem procedência do município de Xapuri - Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,1 lóbulos foliares> <lóbulos foliares linear ponduradas> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.9
TERMO: **Caboquinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: As variedades de mandioca mais prevalentes entre os agricultores na região de Cruzeiro do Sul, por ordem decrescente de importância, são: <Caboquinha>, Branquinha, Amarela, Chico Anjo, Mansa e Brava, Curumim e Mulatinha.
FONTE: Schott (2009, p. 34).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 58.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 4.5
TERMO: **caçuá**
CAT. GRAM.: *s.m.*

DEFINIÇÃO: Cesto de cipó usado para carregar as mandiocas do roçado para a <casa da farinha>.
CONTEXTO: Em Belfort, a mandioca é transportada por homens e mulheres em cestos cargueiros de cipó (‘balaio’ ou ‘jacá’) ou, ainda, em jamanchins <caçuá>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 446).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: balaio, jacá.
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alunínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <cesto> <cesto de carga> <cesto de cipó> <cesto fundo> <cesto grande> <possui alças> <carrega nas costas> <para carregar mandiocas> <para transportar do roçado para a casa de farinha> <transporte tradicional>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 5.6
TERMO: **caiçuma**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> em forma de bebida de coloração branca, resultado dos processos de mastigação e fermentação das raizes cozidas.
CONTEXTO: A mandioca é a principal cultura alimentícia na Amazônia. Cultivada há muito tempo pelas populações locais e indígenas, é consumida como farinha, goma e produtos derivados, tapioca, <caiçuma> (cerveja indígena), maniçoba, tucupi e outros.
FONTE: Siviero (2009, p. 111).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <bebida> <de mandioca cozida e batata kari> <mandioca mastigada por mulheres> <mandioca cuspida em vasilha para fermentação> <batata kari responsável pelo teor alcoólico> <mastigada por índias virgens> <bebida típica dos índios> <bebida feita por índias> <bebida usada em comemorações indígenas> <bebida alcoólica>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 1.3.10
TERMO: **Caipora**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: O genótipo <Caipora> foi obtido junto a área de um produtor nas imediações de município de Rio Branco, AC. Trata-se de um genótipo de polpa amarela, baixo teor de HCN, baixo tempo de cozimento sendo um cultivar especial para consumo de mesa.
FONTE: Souza [*et al.*] (2005, p. 3).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: BRS Caipora, Manteiguinha Polo Agroflorestal, CMEA 211.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por

sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor amarela> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

TERMO: **caititu**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER bola.
CONTEXTO: Na família do banco, o elemento de maior importância é o <caititu> porque ele rala a mandioca, e, no conjunto do forno, é a chapa porque é ela que seca a massa, transformando-a em farinha.
FONTE: Velthem (2008, p. 620).

SÍMBOLO: 2.6.2
TERMO: **calagem**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> feito com a adição de cal à terra para a reposição de nutrientes ao solo.
CONTEXTO: Deve-se repor os nutrientes exportados do solo pelas partes colhidas das plantas, fazendo a <calagem> para corrigir a acidez e adubação orgânica e/ou química.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 57).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <uso de cal> <aplicação de cal na terra> <reposição de nutrientes> <adição de nutrientes ao solo>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

SÍMBOLO: 4.6
TERMO: **cambitador**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Indivíduo, geralmente do sexo masculino, responsável por transportar as mandiocas do roçado para a <casa de farinha>.
CONTEXTO: Em São Pedro, a primeira atividade para a produção de farinha consiste em arrancar, de manhã bem cedo, os tubérculos da terra e conduzi-los em carroças de tração animal até a casa de farinha, uma tarefa dirigida por um rapaz assalariado <cambitador>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 445, 446).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .

SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <pessoa> <pessoa do sexo masculino> <pessoa responsável pelo transporte das mandiocas> <condutor da carroça> <quem conduz a carroça>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.3.12
TERMO: **Camparia**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,9 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (CMEA 59), o genótipo <Camparia> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 59.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 2.8.3
TERMO: **capina**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle mecânico> feito com o uso de enxadas para a retirada do capim nos roçados de mandioca.
CONTEXTO: As melhores épocas de <capina> na cultura da mandioca no Acre são 30 e 45 dias após o plantio.
FONTE: Siviero (2009, p. 118).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <uso de enxada> <com enxada> <para a limpeza do roçado> <roçado>.
TERMO SUPERORDENADO: controle mecânico.

SÍMBOLO: 2.3
TERMO: **capoeira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Área de pousio onde ocorre a broca e queima da vegetação para o <cultivo> da mandioca.
CONTEXTO: As lavouras são implantadas em áreas variando de 1,0 a 4,0 ha após a derrubada e queima da mata ou de <capoeiras> velhas e são ´abandonadas´ após duas colheitas.
FONTE: Siviero (2007, p. 34).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: floreta secundária, mata secundária, área de capoeira.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <terreno> <área para plantio> <área formada a partir da queima da vegetação> <floresta secundária> <área reutilizada> <antiga área de pousio>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 1.3.11
TERMO: **Capora**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (CMEA 231), o genótipo <Capora> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 231.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 4.7
TERMO: **capote**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Atividade na <casa de farinha> que consiste no descascamento da mandioca de forma revezada com outra pessoa, a fim de evitar o contato com a terra presente na casca da raiz.

CONTEXTO: Em São Pedro, é usado um expediente "fazer <capote>" no descascamento das raízes de mandioca. Esta prática torna o trabalho mais rápido e impede que os tubérculos retenham muita sujeira, facilitando a sua posterior lavagem.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 446).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <ocorre no descascamento das raízes> <uma pessoa segura a parte com casca e retira a primeira metade, outra toma a parte sem casca e retira a segunda metade> <para evitar deixar as raízes sujas> <medida para manter a qualidade do produto> <ação de revezar o descascamento das raízes> <ocorre em dois grupos> <feito por mulheres> <atividade exclusiva das mulheres>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 5.7
TERMO: **carimã**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> feito da mandioca puba; consiste em uma massa fina e seca de coloração branca, utilizada para a produção de mingaus, bolos e pães.
CONTEXTO: A <carimã> é farinha fina feita de macaxeira puba.
FONTE: Rizzi (2011, p. 85).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: massa puba.
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <massa> <massa seca> <massa fina> <de mandioca puba> <de mandioca azeda> <de mandioca fermentada> <massa> <para fazer mingaus> <para fazer bolos> <para fazer pães> <substitui o trigo>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 1.4.10
TERMO: **Cariri**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,2 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (30), o genótipo <Cariri> tem procedência do município de Brasiléia - Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 30.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor

vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 4.8
TERMO: **carroça**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Veículo de tração animal usado para transportar as raízes de mandioca do roçado para a <casa de farinha>.
CONTEXTO: O seu preparo congrega toda a família, os pais, filhos, genros e noras em funções diversificadas, e um trabalhador diarista, não aparentado, o "cambitador", que tange o boi que puxa a <carroça> no transporte das mandiocas recém-arrancadas.
FONTE: Velthem (2008, p. 611).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <veículo> <veículo de tração animal> <puxada por bois> <veículo em estrutura de madeira> <para carregar mandiocas> <para transportar do roçado para a casa de farinha> <transporte contemporâneo>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 4
TERMO: **casa de farinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Local> onde ocorre a produção da farinha.
CONTEXTO: A <casa de farinha> constitui o espaço onde é realizada a maior parte das tarefas relacionadas com o processamento da mandioca.
FONTE: Velthem (2008, p. 612).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares>.
TERMO SUPERORDENADO: local.

SÍMBOLO: 3.5.1
TERMO: **casca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema radicular> que envolve a mandioca, possui aparência rugosa, geralmente na cor marrom escuro, podendo ter também as cores marrom claro e amarelo.
CONTEXTO: Relativo à cor da <casca> da raiz, avaliada depois de lavada e seca após 20 minutos.

FONTE: Schott (2009, 42).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <mandioca> <parte onde fica a mandioca> <fixa a planta na terra> <absorve a água> <absorve nutrientes> <geralmente marrom escuro> <pode ser de cor amarelo> <pode ser de cor marrom claro> <rugosa> <parte externa da raiz>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema radicular.

SÍMBOLO: 1.4.11
TERMO: **Cascuda**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 4,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (229), o genótipo <Cascuda> tem procedência do estado de São Paulo - São Paulo, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 229.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 4,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.13
TERMO: **Casquinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (CMEA73), o genótipo <Casquinha> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 73.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais>

<alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 2.8.2
TERMO: **catação**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle mecânico> feito de forma manual para a retirada das lagartas-do-mandarová das plantas da mandioca.
CONTEXTO: Fazolin et al. (2007b) apresentam vários métodos e exemplos de experiências de controle do mandarová no Vale do Juruá, quais sejam: a) método mecânico, recomendado para áreas de até 2 ha e que se resume na <catação> manual das lagartas.
FONTE: Andrade Neto (2011, p. 25).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <atividade manual> <retirar de forma manual> <atividade familiar> <catar com as mãos>.
TERMO SUPERORDENADO: controle mecânico.

TERMO: **caule**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER maniva.
CONTEXTO: As plantas desse gênero apresentam flores diclamídeas e o exsudato do caule é colorido, ao contrário de Manihot e Cnidosculus, que apresentam flores monoclamídeas (sépalas) e o exsudato do <caule> é branco e leitoso.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 17).

SÍMBOLO: 5.8
TERMO: **chibé**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> em forma de bebida fria ou natural, composta pela mistura de água, limão, açúcar gramixó e farinha de mandioca.
CONTEXTO: Da macaxeira produz-se farinha, beiju, goma, tapioca, beléu (bolo feito com a macaxeira puba), beiju na folha de bananeira, mandipueira (massa para neném), carimã (farinha mais fina feita de macaxeira puba), caiçuma (bebida fermentada de macaxeira), <chibé> (mistura de farinha, água e açúcar)
FONTE: Rizzi (2011, p. 85).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .

SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <mistura> <com farinha> <com limão> <com açúcar gramixó> <com água> <bebida feita em copo> <para cessar a fome>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 1.4.12
TERMO: **Chica de Coca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,2 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (31), o genótipo <Chica de Coca> tem procedência do município de Brasiléia - Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 31.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 2.10.2
TERMO: **clorose**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Doença> causada por parasitas como vírus, fungos e bactérias ou pelo solo fraco, caracteriza-se pelo aparecimento de manchas nas folhas da mandioca de cores amarela ou branca, causa a queda das folhas e pode matar a planta.
CONTEXTO: Ocasiona o aparecimento de <clorose>, murcha e queda de folhas e, dependendo da infestação, até a morte da planta.
FONTE: Andrade Neto [*el al*] (2011, p. 26).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <murcha da planta> <parasitas> <vírus> <fungos> <bactérias> <solo fraco> <manchas nas folhas> <manchas amarelas> <manchas brancas> <desfolhamento> <pode causar a morte da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: doença.

TERMO: **CMEA 1**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Muxuanga.
CONTEXTO: A variedade Muxuanga (<CMEA 1>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 3**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Gavião.
CONTEXTO: A variedade Gavião (<CMEA 3>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 4**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER 06 Meses [2].
CONTEXTO: A variedade 06 Meses [2] (<CMAE 4>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 5**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Pretinha.
CONTEXTO: A variedade Pretinha (<CMAE 5>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 6**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Amarelona.
CONTEXTO: A variedade Amarelona (<CMAE 6>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 7**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Linho Branco.
CONTEXTO: A variedade Linho Branco (<CMEA 7>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 9**
CAT. GRAM.: *u.m.*

VER Baubista.
CONTEXTO: A variedade Baubista (<CMEA 9>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 10**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER João Gonçalo.
CONTEXTO: A variedade João Gonçalo (<CMEA 10>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 11**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Curava.
CONTEXTO: A variedade Curava (<CMEA 11>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 12**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Bonitinha.
CONTEXTO: A variedade Bonitinha (<CMEA 12>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 13**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Acari.
CONTEXTO: A variedade Acari (<CMEA 13>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 14**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Branquinha.
CONTEXTO: A variedade Branquinha (<CMAE 14>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 15**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 201.

CONTEXTO: A variedade IM 201 (<CMEA 15>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 16**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 204.
CONTEXTO: A variedade IM 204 (<CMEA 16>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 17**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 205.
CONTEXTO: A variedade IM 205 (<CMEA 17>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 18**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 214.
CONTEXTO: A variedade IM 214 (<CMEA 18>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 19**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 215.
CONTEXTO: A variedade IM 215 (<CMEA 19>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 20**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 220.
CONTEXTO: A variedade IM 220 (<CMEA 20>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 21**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 221.
CONTEXTO: A variedade IM 221 (<CMEA 21>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.

FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 25**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Verdinha.
CONTEXTO: A variedade Verdinha (<CMEA 25>) tem procedência do município acreano de Brasileia.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 27**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Paxiúba.
CONTEXTO: A variedade Paxiúba (<CMEA 27>) tem procedência do município acreano de Brasileia.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 30**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Cariri.
CONTEXTO: A variedade Cariri (<CMEA 30>) tem procedência do município acreano de Brasileia.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 31**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Chica de Coca.
CONTEXTO: A variedade Chica de Coca (<CMEA 31>) tem procedência do município acreano de Brasileia.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 32**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Varejão I.
CONTEXTO: A variedade Varejão I (<CMEA32>) tem procedência do município acreano de Brasileia.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 38**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Cabocla.
CONTEXTO: A variedade Cabocla (<CMEA 38>) tem procedência do município acreano de Xapuri.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 39Ä**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Amarela I.
CONTEXTO: A variedade Amarela I (<CMAE 39Ä>) é originária do município acreano de Xapuri.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 39B**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Amarela II.
CONTEXTO: A variedade Amarela II (<CMAE 39B>) é originária do município acreano de Brasiléia.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 40**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Metro.
CONTEXTO: A variedade Metro (<CMAE 40>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 44**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Paxiúba II.
CONTEXTO: A variedade Paxiúba II (<CMEA 44>) tem procedência do município acreano de Brasileia.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 46**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Ferreirão.
CONTEXTO: A variedade Ferreirão (<CMEA 46>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 48**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Cumarú.
CONTEXTO: A variedade Cumarú (<CMEA 48>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 49**
CAT. GRAM.: *u.m.*

VER Rasgadinha.
CONTEXTO: A variedade Rasgadinha (<CMEA 49>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 50**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Baiana Roxa.
CONTEXTO: A variedade Baiana Roxa (<CMAE 50>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 52**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Pão.
CONTEXTO: A variedade Pão (<CMEA 52>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 53**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Aruari.
CONTEXTO: A variedade Aruari (<CMAE 53>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 54**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Rosa.
CONTEXTO: A variedade Rosa (<CMEA 54>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 56**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Milagrosa.
CONTEXTO: A variedade Milagrosa (<CMEA 56>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 57**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Varejão II.

CONTEXTO: A variedade Varejão II (<CMAE 57>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 58**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Caboquinha.
CONTEXTO: A variedade Caboquinha (<CMAE 58>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 59**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Camparia.
CONTEXTO: A variedade Camparia (<CMAE 59>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 62**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Cumaru II.
CONTEXTO: A variedade Cumaru II (<CMAE 62>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 64**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Metro II.
CONTEXTO: A variedade Metro II (<CMAE 64>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 65**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Baixinha.
CONTEXTO: A variedade Baixinha (<CMEA 65>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 72**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Xerém.
CONTEXTO: A variedade Xerém (<CMEA 72>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.

FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 73**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Casquinha.
CONTEXTO: A variedade Casquinha (<CMAE 73>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 76**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Pretinha III.
CONTEXTO: A variedade Pretinha III (<CMEA76>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 77**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Pirarucu.
CONTEXTO: A variedade Pirarucu (<CMEA 77>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 78**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Morro.
CONTEXTO: A variedade Morro (<CMEA 78>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 79**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Paumari.
CONTEXTO: A variedade Paumari (<CMEA 79>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 80**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Batatinha II.
CONTEXTO: A variedade Batatinha II (<CMAE 80>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 81**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Jaú.
CONTEXTO: A variedade Jaú (<CMEA 81>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 82**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER João Amâncio.
CONTEXTO: A variedade João Amâncio (<CMEA 82>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 83**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Curuá.
CONTEXTO: A variedade Curuá (<CMAE 83>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 84**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Grilo Roxo.
CONTEXTO: A variedade Grilo Roxo (<CMAE 84>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 85**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER João Grande.
CONTEXTO: A variedade João Grande (<CMEA 85>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 87**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 193.
CONTEXTO: A variedade IM 193 (<CMEA 87>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 88**
CAT. GRAM.: *u.m.*

VER IM 194.
CONTEXTO: A variedade IM 194 (<CMEA 88>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 89**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 196.
CONTEXTO: A variedade IM 196 (<CMEA 89>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 90**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 198.
CONTEXTO: A variedade IM 198 (<CMEA 90>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 93**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 218.
CONTEXTO: A variedade IM 218 (<CMEA 93>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 94**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 319.
CONTEXTO: A variedade IM 319 (<CMEA 94>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 95**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 322.
CONTEXTO: A variedade IM 322 (<CMEA 95>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 96**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IM 486.

CONTEXTO: A variedade IM 486 (<CMEA 96>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 97**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Peruana.
CONTEXTO: A variedade Peruana (<CMEA 97>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 98**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER 06 Meses [1].
CONTEXTO: A variedade 06 Meses [1] (<CMEA 98>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 99**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Noé.
CONTEXTO: A variedade Noé (<CMEA 99>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 100**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Rasgadinha II.
CONTEXTO: A variedade Rasgadinha II (<CMEA 100>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 101**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Curumim Doida.
CONTEXTO: A variedade Curumim Doida (<CMEA 101>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 102**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Milagrosa II.
CONTEXTO: A variedade Milagrosa II (<CMEA 102>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.

FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 103**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Fortaleza.
CONTEXTO: A variedade Fortaleza (<CMAE 103>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 104**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Curumim Mansa.
CONTEXTO: A variedade Curumim Mansa (<CMAE 104>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 105**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Amarelinha.
CONTEXTO: A variedade Amarelinha (<CMEA 105>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 114**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Metro III.
CONTEXTO: A variedade Metro III (<CMAE 114>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 200**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Baianinha.
CONTEXTO: A variedade Baianinha (<CMEA 200>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 201**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Rosada.
CONTEXTO: A variedade Rosada (<CMAE 201>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 203**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Pão II.
CONTEXTO: A variedade Pão II (<CMAE 203>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 205**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Pretinha II.
CONTEXTO: A variedade Pretinha II (<CMEA 205>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 206**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Emilio Borges.
CONTEXTO: A variedade Emilio Borges (<CMAE 206>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 207**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Paranacre.
CONTEXTO: A variedade Paranacre (<CMAE 207>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 210**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Manteguinha.
CONTEXTO: A variedade Manteguinha (<CMAE 210>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 211**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Caipora.
CONTEXTO: A variedade Caipora (<CMAE 211>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 212**
CAT. GRAM.: *u.m.*

VER Agromazon I.
CONTEXTO: A variedade Agromazon I (<CMAE 212>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 213**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Agromazon II.
CONTEXTO: A variedade Agromazon II (<CMEA 213>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 38).

TERMO: **CMEA 214**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Agromazon III.
CONTEXTO: A variedade Agromazon III (<CMAE 214>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 38).

TERMO: **CMEA 215**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER MD-33.
CONTEXTO: A variedade MD-33 (<CMAE 215>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 216**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Colonial.
CONTEXTO: A variedade Colonial (<CMAE 216>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal de Roraima.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 217**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER MX-2.
CONTEXTO: A variedade MX-2 (<CMAE 217>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 218**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER MD-35.

CONTEXTO: A variedade MD-35 (<CMEA 218>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 219**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Cruzeiro do Sul.
CONTEXTO: A variedade Curumim Mansa (<CMAE 104>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 220**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Hélia.
CONTEXTO: A variedade Hélia (<CMAE 220>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 221**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Novo Ideal.
CONTEXTO: A variedade Novo Ideal (<CMEA 221>) tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 222**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Pão Verdadeira.
CONTEXTO: A variedade Pão Verdadeira (<CMEA 222>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 223**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Sutinga.
CONTEXTO: A variedade Sutinga (<CMEA 223>) tem procedência do município acreano de Sena Madureira.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 224**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Pãozinho.
CONTEXTO: A variedade Pãozinho (<CMAE 224>) tem procedência do município acreano de Sena Madureira.

FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 225**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Goela de Jacu.
CONTEXTO: A variedade Goela de Jacu (<CMAE 225>) tem procedência do município acreano de Sena Madureira.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 226**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Varejão.
CONTEXTO: A variedade Varejão (<CMAE 226>) tem procedência do município acreano de Sena Madureira.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 227**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Primavera.
CONTEXTO: A variedade Primavera (<CMEA 227>) tem procedência do município acreano de Sena Madureira.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 228**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Fécula Branca.
CONTEXTO: A variedade Fécula Branca (<CMAE 228>) tem procedência do estado de São Paulo.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 229**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Cascuda.
CONTEXTO: A variedade Cascuda (<CMAE 229>) tem procedência do estado de São Paulo.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 230**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER IAC Caipora.
CONTEXTO: A variedade IAC Caipora (<CMAE 230>) tem procedência do estado de São Paulo.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 231**

CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Capora.
CONTEXTO: A variedade Capora (<CMAE 231>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 232**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER N2 Cascuda.
CONTEXTO: A variedade N2 Cascuda (<CMEA 232>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

TERMO: **CMEA 233**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER FB 2.
CONTEXTO: A variedade FB 2 (<CMAE 233>) tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 37).

SÍMBOLO: 2.6.3
TERMO: **cobertura morta**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> feito com a adição de massa verde retirada de outros tipos de culturas agrícolas ao solo, com o objetivo de evitar o ataque de plantas daninhas e conter erosão.
CONTEXTO: Para isso, as leguminosas devem ser ceifadas no início da floração, incorporando a massa verde ao solo ou deixando-a na superfície, como <cobertura morta>.
FONTE: Matos (2006, p. 58).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <cobertura do solo> <contém erosão> <evita o ataque de plantas daninhas> <área verde retirada de outras culturas> <área verde reaproveitada>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

TERMO: **cobertura verde**
CATEGORIA: *s.f.*
VER adubação verde.
CONTEXTO: A utilização de <cobertura verde> (leguminosas de ciclo curto) no controle integrado de plantas daninhas vem se mostrando uma boa opção para mandioca plantada em fileiras duplas, pela sua efetividade no controle do mato e na melhoria da estrutura do solo, permitindo também ao produtor fazer a rotação da cultura na mesma área.

FONTE: Matos (2006, p. 119).

SÍMBOLO: 4.9
TERMO: **cocha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Estrutura de madeira, de formato retangular, utilizada na <casa de farinha> para depositar a massa sevada da mandioca.
CONTEXTO: A gamela é provida de pernas; a <cocha> repousa no chão.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 446).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <estrutura de madeira> <forma retangular> <acomodada no chão> <acomodada abaixo do banco de trituração> <local onde é despejada a massa sevada>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 2.13.3
TERMO: **cochonilha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Praga> de aproximadamente 2,5 mm de comprimento, possui corpo translúcido coberto com pequenas secreções cerosas, antenas curtas e 3 pares de pernas; provoca o superbrotamento, deformação das extremidades das ramas, nanismo, desfolhamento e morte da planta.
CONTEXTO: Os sintomas de ataque da <cochonilha> consistem no superbrotamento e deformação das extremidades das ramas, além de redução dos entrenós da parte superior das plantas.
FONTE: Silva [*et al.*] (2016, p. 355).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <corpo translúcido> <antenas curtas> <três pares de pernas> <superbrotamento> <deforma a extremidade das ramas> <nanismo> <desfolhamento> <morte da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 1.3.14
TERMO: **Colonial**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,5 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: O pior genótipo foi a cultivar <Colonial>, que é indicado para mesa (Siviero *et al.*, 2005), portanto, o seu uso para confecção de farinha é desaconselhado.

FONTE: Siviero [*et al.*] (2007, p. 35).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 216, MX-26.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,5 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa> <MX-26> <CMEA 216>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 2.6.4
TERMO: **cordão vegetado**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> feito com capins plantados ao redor dos roçados de mandioca para proteger o solo dos efeitos da erosão.
CONTEXTO: O <cordão vegetado> é uma prática que utiliza linhas de plantas de crescimento denso, como o capim-vetiver, capim-elefante ou milho, para quebrar a velocidade das águas, implantadas em curvas de nível entre o plantio da mandioca, a intervalos que variam de acordo com a declividade do terreno.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 61).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <uso de capim> <cercar o roçado com capim> <conter erosão> <proteção contra erosão>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

SÍMBOLO: 2.4
TERMO: **consórcio**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Tipo de plantio, organizado em forma de filas intercaladas, que consiste na associação do <cultivo> da mandioca à outras culturas agrícolas.
CONTEXTO: O tipo de <consórcio> mais eficiente para a proteção do solo contra a erosão é formado por mandioca e milho.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 59).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: cultivo em consórcio, cultivo consorciado.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <cultivo de duas ou mais espécies> <cultivo entre fileiras>

<culturas distintas em uma mesma área> <melhor aproveitamento da área> <estabilidade da produção> <controle das plantas daninhas>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.5
TERMO: **controle biológico**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Atividade de combate às pragas que atacam o <cultivo> da mandioca feito com o uso dos inimigos naturais da planta.
CONTEXTO: O <controle biológico> é um fenômeno natural que consiste na regulação do número de plantas e animais por inimigos naturais, os quais constituem os agentes de mortalidade biótica.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 25).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <inimigos naturais> <estratégia para reduzir danos> <agentes naturais das pragas> <combate pragas agrícolas> <seguro ao homem> <seguro ao meio ambiente> <restrito a invertebrados> <patogênico a uma única espécie>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.6
TERMO: **controle cultural**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Atividade de prevenção às doenças, pragas e plantas daninhas que afetam o <cultivo> da mandioca feito com o uso das características ecológicas da planta.
CONTEXTO: O <controle cultural> consiste em utilizar as características ecológicas das culturas e das plantas daninhas, no intuito de criar condições favoráveis para o rápido estabelecimento da mandioca, proporcionando-lhe vantagem no balanço competitivo com as invasoras na disputa por água e nutrientes.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 110).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: trato cultural.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.7
TERMO: **controle integrado**
CAT. GRAM.: *s.m.*

DEFINIÇÃO: Conjunto de atividades que agregam as metodologias dos controles químico, mecânico, biológico e cultural para a correção das limitações existentes em cada um deles, com o propósito de obter resultados mais eficientes no <cultivo> da mandioca.
CONTEXTO: O <controle integrado> consiste na integração dos métodos químico, mecânico e cultural, com o objetivo de eliminar as deficiências de cada um deles e, assim, obter um resultado mais eficiente, redução de custos e menor impacto sobre o meio ambiente.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 111).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <combinação dos controles> <agregação dos métodos> <união dos métodos dos controles químico, mecânico, biológico, cultural> <reparação das falhas> <resultado eficiente> <garantir resultados positivos>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.8
TERMO: **controle mecânico**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Atividade de manutenção do <cultivo> da mandioca feito com o uso de instrumentos mecanizados e/ou não-mecanizados.
CONTEXTO: O <controle mecânico> é realizado por meio de práticas de eliminação do mato, como o arranquio manual, a capina manual, a roçada e o cultivo mecanizado feito por cultivadores tracionados por animais ou por trator.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 111).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.9
TERMO: **controle químico**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Atividade feita com o uso de herbicidas, com o propósito de combater a invasão de plantas daninhas que afetam o <cultivo> da mandioca.
CONTEXTO: No <controle químico> a maioria dos herbicidas utilizados no cultivo da mandioca são de pré-emergência total (antes da germinação do mato e da brotação da cultura) e aplicados logo após o plantio ou, no máximo, cinco dias depois.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 111).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana>

<força animal> <força mecânica> <com herbicidas> <controle> <combate> <para plantas daninhas> <não natural> <comercializado>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 3.5.2
TERMO: **córtex**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema radicular> que consiste na película de coloração amarela, branca, creme, rosada ou roxa presente entre a casca e a polpa da mandioca.
CONTEXTO: Remoção com auxílio de uma faca o <córtex> e classificando-a em fácil (mais de 50% de soltura sem resistência) ou difícil (menos de 50% de soltura com resistência).
FONTE: Schott (2009, p. 43).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <mandioca> <parte onde fica a mandioca> <fixa a planta na terra> <absorve a água> <absorve nutrientes> <película> <mais grossa que a casca> <localizada após a casca> <pode ter cor amarela> <pode ter cor branca> <pode ter cor creme> <pode ser rosada> <pode ter cor roxa>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema radicular.

SÍMBOLO: 2.8.4
TERMO: **cova**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle mecânico> que consiste na abertura de buraco ao solo para o plantio de manivas de mandioca.
CONTEXTO: As <covas> devem ser preparadas com enxada. Os buracos podem ser feitos no solo arado e gradeado, ou não, normalmente sem espaçamento definido.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 94).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <uso de enxada> <feito com enxada> <buraco> <buraco na terra> <onde se coloca a maniva>.
TERMO SUPERORDENADO: controle mecânico.

SÍMBOLO: 5.10
TERMO: **croeira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Fiapos, grânulos, restos de cascas e outras impurezas retiradas da massa sevada da mandioca durante a primeira peneiragem na <casa de farinha>.
CONTEXTO: Caso não triture a mandioca finamente, a ‘massa’ não ficará homogênea e haverá desperdício devido à multiplicação de grânulos maiores <croeira>, que deverão ser descartados.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 448).

OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <grãos irregulares> <fiapos> <pedaços da casca da mandioca> <retirada com a massa crua> <retida na primeira peneiragem> <sujeira> <parte indesejável>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.3.17
TERMO: **Cruzeiro do Sul**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (219), o genótipo <Cruzeiro do Sul> tem procedência do município de Cruzeiro do Sul - Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 219.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

TERMO: **cultivar**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER variedade.
CONTEXTO: A <cultivar> Araçá, recomendada para farinha, foi prontamente substituída por agricultores localizados no Rio Yaco a jusante do município de Sena Madureira onde a extensão rural e a assistência técnica é mais atuante.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2007, p. 234).

SÍMBOLO: 2
TERMO: **cultivo**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Atividade rural> que integra um conjunto de ações necessárias para o correto desenvolvimento da mandioca.

CONTEXTO: Em 1998, a Embrapa Acre, após vários testes, recomendou dois cultivares de mandioca para farinha denominadas Panati e Araçá, indicadas para o <cultivo> na microrregião do Alto Purus (Moura & Cunha, 1998).
FONTE: Siviero [*et al.*] (2007, p. 234).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca>.
TERMO SUPERORDENADO: atividade rural.

TERMO: **cultivo consorciado**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER consórcio.
CONTEXTO: A utilização simultânea de três espécies em sistema de <cultivo consorciado> é amplamente difundida no Brasil, apesar de não ser recomendada pela pesquisa.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 106).

TERMO: **cultivo em consórcio**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER consórcio.
CONTEXTO: No <cultivo em consórcio>, esse espaçamento pode variar, principalmente quando é adotado o sistema de plantio em fileiras duplas.
FONTE: Flores (2015, p. 02).

TERMO: **cultivo exclusivo**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER forma solteira.
CONTEXTO: Destacou-se pela alta capacidade produtiva de raízes (31,70t ha-1), além de apresentar resistência à podridão-radicular, podendo ser utilizada tanto em <cultivo exclusivo> como em consórcio.
FONTE: Flores [*et al.*] (2011, p. 16).

TERMO: **cultivo solteiro**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER forma solteira.
CONTEXTO: As cultivares BRS Panati e BRS Ribeirinha podem ser plantadas em <cultivo solteiro> ou consorciado.
FONTE: Flores (2015, p. 02).

SÍMBOLO: 1.4.13
TERMO: **Cumarú**
CAT. GRAM.: *s.f.*

DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares linear hostioladas, sinuosos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (48), o genótipo <Cumarú> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 48.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares linear hostioladas> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.14
TERMO: **Cumaru II**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (62), o genótipo <Cumaru II> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 62.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 2.13.4
TERMO: **cupim**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Praga> que vive em colônias, possui corpo esbranquiçado e asas maiores que o abdômen; ataca a raiz e a maniva das planta desenvolvida.

CONTEXTO: O <cupim> ataca o material de propagação armazenado, as plantas em crescimento e as raízes, mas acredita-se que o dano principal é causado quando ataca o material de propagação, embora possa atacar seriamente as plantas adultas, principalmente durante os períodos prolongados de estiagem, afetando drasticamente o estabelecimento da cultura.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 139).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <colônias> <esbranquiçado> <asas longas> <atacam a raiz> <atacam a maniva> <penetram na maniva> <penetram pela parte seca> <formam galerias> <morte da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 1.4.15
TERMO: **Curava**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5, 3 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (11), o genótipo <Curava> tem procedência do Centro de pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 11.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.15
TERMO: **Curuá**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,3 lóbulos foliares lineares hostioladas, sinuosos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (83), o genótipo <Curuá> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).

OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 83.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares hostioladas> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor amarela> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.16
TERMO: **Curumim Doida**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Quanto à reação de resistência a podridão radicular os cultivares mais resistentes foram: Amarela II e <Curumim doida> com ausência de raízes doentes.
FONTE: Siviero e Evangelista (2009, p. 03).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 101.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.16
TERMO: **Curumim Mansa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 104.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais>

<alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

Dd

SÍMBOLO: 5
TERMO: **derivado**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Produto> que tem como matéria-prima a mandioca.
CONTEXTO: Este é um estudo sobre a mandioca (Manihot esculenta Crantz.) e seu principal <derivado>, a farinha de mandioca.
FONTE: Rizzi (2011, p. 09).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento>.
TERMO SUPERORDENADO: produto.

SÍMBOLO: 4.11
TERMO: **descascamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Etapa na atividade de produção na <casa de farinha> que consiste na retirada da casca da mandioca.
CONTEXTO: O processamento da mandioca para fabricação da farinha é dividido em várias etapas como: <descascamento>, lavagem, trituração, prensagem, moagem e peneiramento da massa, escaldadura e torrefação da massa, peneiramento da massa (alternativo), peneiramento e embalagem da farinha seca.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 07).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alunínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <retirada das cascas> <fazer capote> <tirar a casca> <uso de faca> <com faca>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 3.2.1
TERMO: **dicotômico**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: <Hábito de ramificação> da maniva em duas hastes.

CONTEXTO: Schott [*et al.*], (2009) obteve destaques para as seguintes características ao avaliar descritores morfológicos e gronômicos pertencentes a CTMEA: cor da folha apical (verde), forma do lóbulo (ovóide), cor externa do caule (marrom), cor do pecíolo (verde avermelhado), cor externa da raiz (marrom escuro), cor da polpa da raiz (branca), textura da epiderme da raiz (rugosa), presença de pedúnculo, cor do córtex da raiz (amarelo), cor da folha desenvolvida (verde), cor dos ramos terminais (verde), sinuosidade do lóbulo (liso), constrição da raiz (médio), hábito de crescimento (<dicotômico>) e forma da raiz (cônica cilíndrica).
FONTE: Schott (2009, p. 47).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema> <forma da maniva> <forma da maniva na fase adulta> <subdivisão> <maniva subdividida> <maniva com duas hastes> <duas hastes>.
TERMO SUPERORDENADO: hábito de ramificação.

SÍMBOLO: 2.10
TERMO: **doença**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Qualquer agente, bactéria, fungo e vírus que ataca o <cultivo> da mandioca.
CONTEXTO: Os sintomas da podridão-radicular são bastante distintos e dependem da natureza da <doença>.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 144).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

Ee

SÍMBOLO: 1.3.18
TERMO: **Emilio Borges**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 3,2 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (206), o genótipo <Emilio Borges> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 206.

SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 3,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 3.3.1
TERMO: **entrenós**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema caulinar> que consiste no espaçamento presente entre um nó e outro da maniva.
CONTEXTO: Os principais sintomas da doença caracterizam-se pelo alongamento exagerado das hastes tenras, ou em desenvolvimento, provocado pelo ácido giberélico induzido pelo fungo, formando ramas finas com longos <entrenós>.
FONTE: Schott (2009, p. 32).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema> <espaçamento> <espaço entre os nós> <distância entre os nós da maniva>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema caulinar.

SÍMBOLO: 3.2.2
TERMO: **ereto**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: <Hábito de ramificação> da mandioca sem subdivisões da maniva.
CONTEXTO: A planta de mandioca possui caule subarbustivo, <ereto>, com nós e gemas que permite a propagação vegetativa (maniva).
FONTE: Schott (2009, p. 17).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema> <forma da maniva> <forma da maniva na fase adulta> <maniva indivisa> <maniva sem divisão> <maniva sem ramificação> <uma haste>.
TERMO SUPERORDENADO: hábito de ramificação.

SÍMBOLO: 4.12

TERMO: **escaldamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Etapa no processo de produção na <casa de farinha> que consiste na pré-secagem e branqueamento da massa sevada da mandioca.
CONTEXTO: Segundo os autores existem duas fases de secagem: a primeira (<escaldamento>), que deve ser realizada de forma rápida, em baixa temperatura e gradativamente; e a segunda (a secagem propriamente dita), que é realizada de forma mais lenta e com maior quantidade de massa exigindo fogo baixo, com boa e constante pressão da fornalha.
FONTE: Souza [*et al.*] (2016, p. 41).
OUTRAS DESIGNACÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <pré-secagem> <pouco tempo na chapa> <branqueamento da massa> <etapa de produção da farinha> <fase de secagem> <primeira etapa da fase de secagem>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 5.13
TERMO: **esfarelamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Etapa do processo de produção na <casa de farinha> que consiste em passar novamente a massa sevada da mandioca na bola com o propósito de eliminar blocos de massa.
CONTEXTO: Na região, após a prensagem, é comum que a massa seja novamente triturada para destorroar os blocos compactados em razão da pressão sofrida, sendo essa etapa conhecida como <esfarelamento> ou desmembramento.
FONTE: Álvares [*et al.*] (2011, p. 35).
OUTRAS DESIGNACÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <etapa de produção da farinha> <retornar com a massa sevada para a bola> <passa novamente a massa na bola> <para soltar os blocos de massa> <para desfazer os blocos de massa formados pela pressão>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 2.6.5
TERMO: **espaçamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> que se refere à distância presente entre as fileiras das plantas e entre as plantas dentro da fileira.
CONTEXTO: <Espaçamento> é a distância entre as fileiras de plantas e entre as plantas dentro da fileira.

FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 92).
OUTRAS DESIGNACÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <distância entre as fileiras> <distância entre as plantas>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

SÍMBOLO: 1.1
TERMO: **espécie silvestre**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Manihot esculenta> que nasce sem ser cultivada ou semeada.
CONTEXTO: Segundo esses autores, em roçados antigos cultivados com M. esculenta, é possível encontrar numerosas <espécies silvestres> que podem cruzar com a espécie cultivada e originar novas raças colonizadoras.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 17).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: variedade crioula, material silvestre.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <nasce sem ser semeada> <sem ser semeada> <material silvestre> <variedade crioula> <aparece em roçados antigos> <roçados antigos> <dormência das sementes> <fogo quebra a dormência das sementes>.
TERMO SUPERORDENADO: Manihot esculenta.

SÍMBOLO: 2.8.5
TERMO: **esmagamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Controle mecânico> feito com o uso dos dedos para eliminar os ovos da lagarta-do-mandarová.
CONTEXTO: Experiências bem sucedidas no Vale do Juruá, AC, foram constatadas quando as famílias dos produtores se envolveram no processo, realizando nas primeiras horas do dia uma "varredura" no roçado, coletando e eliminando as lagartas por <esmagamento> ou corte com tesoura.
FONTE: Silvia [*et al.*] (2016, p. 349).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <esmagar> <destruir com os dedos> <uso dos dedos> <atividade familiar> <atividade coletiva> <esmagar os ovos da lagarta-do-mandarová>.
TERMO SUPERORDENADO: controle mecânico.

SÍMBOLO: 1.2
TERMO: **etnovariedade**

CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Variedade genética da <*Manihot* esculenta>, resultado da interação entre fatores biológicos e a diversidade cultural.
CONTEXTO: O termo <etnovariedade> então compreende espécies cultivadas por agricultores (populações locais) em ambientes manejados historicamente onde a diversidade biológica interage com diversidade cultural.
FONTE: Schott (2009, p. 22).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <variedade genética> <ampla variedade genética> <interação das diversidades biológica e cultural>.
TERMO SUPERORDENADO: Manihot esculenta.

Ff

SÍMBOLO: 5.9.2
TERMO: **farinha afogueada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> de coloração avermelhada, levemente queimada.
CONTEXTO: A farinha pode apresentar diferentes colorações que não são apreciadas, como a <farinha afogueada>, de cor avermelhada, a qual está levemente queimada.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 448).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <tostada> <avermelhada> <levemente queimada> <baixa qualidade> <pouco apreciada> <não indicada para a comercialização>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.1
TERMO: **farinha amarela**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> feita com raízes de polpa amarela ou com a massa tingida com açafroa.
CONTEXTO: O consumo e preferência pela <farinha amarela> são atendidos pelo uso de variedade de polpa amarela ou por adição de corante natural, o açafroa.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 05).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <tingida> <com açafroa> <muito vendida> <bastante comercializada> <boa aceitação no mercado> <de mandioca amarela> <polpa amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.3

TERMO: **farinha branca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> feita com raízes de polpa branca, sem adição de corante.
CONTEXTO: [...] quando acabaram com a milagrosa, apareceu a 'curimé branca', e todo mundo a plantou; dá uma <farinha branca>, adocicada.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 444).
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <sem corante> <sem açafroa> <de mandioca branca> <polpa branca>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.4
TERMO: **farinha creme**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> feita com raízes de polpa creme ou com massa sevada tingida com pequena quantidade de açafroa.
CONTEXTO: Os consumidores também expressam preferências quanto à coloração: optando pela farinha amarela e menos pela farinha branca e pela <farinha creme>.
FONTE: Alves e Modesto Júnior (2017).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <pouca quantidade de corante> <temperada com pouca quantidade de açafroa> <de mandioca creme> <polpa crema>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.5
TERMO: **farinha d'água**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> de coloração amarronzada, feita da massa da mandioca puba.
CONTEXTO: Essas últimas são geralmente elaboradas a partir de mandioca brava, fermentada na água por vários dias (mandioca puba) e que resulta na chamada <farinha d'água> – ou então representar a mistura de mandioca puba e mandioca seca, que é apenas ralada.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 436).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <da mandioca puba> <da mandioca fermentada> <da massa da mandioca puba> <de coloração amarronzada> <pouco comercializada>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.6
TERMO: **farinha de Cruzeiro do Sul**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> produzida no município acreano de Cruzeiro do Sul.

CONTEXTO: De sabor diferenciado, levemente adocicado e textura granulada, a <farinha de Cruzeiro do Sul> é especial em todo o seu tradicional processo de fabricação.
FONTE: Nóbrega e Souza (2014, p. 188).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul.
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <farinha de boa qualidade> <farinha produzida em Cruzeiro do Sul> <identidade cultural dos cruzeirenses> <possui selo de Indicação Geográfica> <alta qualidade> <boa aceitação> <bastante comercializada> <exportada para outros municípios e estados>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9
TERMO: **farinha de mandioca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> em forma de pequenos grãos torrados resultado dos processos de beneficiamento da mandioca.
CONTEXTO: Para os moradores dos ramais e da Vila São Pedro, a <farinha de mandioca> constitui um nutriente fundamental, consumido em todas as refeições, "para empurrar a comida", segundo o comentário de um pequeno agricultor.
FONTE: Velthem (2008, p. 611).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

TERMO: **farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER farinha de Cruzeiro do Sul
CONTEXTO: Conhecida regionalmente como <farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul>, produto da agricultura familiar do Estado do Acre, hoje se destaca por ultrapassar os limites regionais e passa a ter notoriedade e ampla aceitação pelo consumidor em diversas capitais como Brasília, São Paulo, Rio de Janeiro.
FONTE: Nóbrega e Souza (2014, p. 183).

SÍMBOLO: 5.9.7
TERMO: **farinha de primeira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> de aparência uniforme, seca, produzida em pouca quantidade, especial para a comercialização.
CONTEXTO: Para os comerciantes de Cruzeiro do Sul, a qualidade da farinha depende principalmente da torrefação. Para verificarem esse fato, revolvem uma amostra entre os dedos e, assim, sentem se é bem enxuta, porque a <farinha de primeira> qualidade é bem sequinha.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 451).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: farinha especial.
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <aparência uniforme> <grãos de um mesmo tamanho> <coloração bonita> <coloração uniforme>

<sequinha> <peneirada em peneira de malha fina> <produção limitada> <produzida no máximo 250 kg por farinhada> <máximo de cinco sacas por farinhada> <mais cara> <farinha especial> <especial para a comercialização> <farinha de Cruzeiro do Sul>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.8
TERMO: **farinha de segunda**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> de aparência pouco uniforme, seca, produzida em grande quantidade, adequada para a comercialização.
CONTEXTO: Um produtor de São Pedro afirmou que produz <farinha de segunda> qualidade porque não vale a pena investir tanto trabalho para uma diferença de preço que considera reduzida.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 445).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <de boa aparência> <inferior em relação a de primeira qualidade> <seca> <peneirada em peneira de malha média> <produzida em grande quantidade> <boa para a comercialização> <mais comum> <boa relação custo benefício>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.10
TERMO: **farinha de tapioca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> em forma de grãos torrados de cor branca e tamanhos irregulares extraídos do processo de peneiragem da goma.
CONTEXTO: Analice e Tainara, ambas neta de Dona Francisca, descascam mandiocas na casa de farinha junto à suas mães, enquanto cantam a música que Dona Francisca havia ensinado sobre a <farinha de tapioca>.
FONTE: Rizzi (2011, p. 131).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos brancos> <grão duros> <grão de tamanho irregular> <retidara da goma de mandioca> <grãos selecionados com a peneira> <grão assados na chapa> <para bolos> <para mingaus> <para sorvete> <para temperar açaí> <para cuscuz>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 5.9.9
TERMO: **farinha de terceira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> de aparência não uniforme, produzida em grande quantidade, pouco adequada para a comercialização.
CONTEXTO: A <farinha de terceira> qualidade é produzida em grandes quantidades e é peneirada em uma peneira grossa em lugar de fina.

FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 445).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: farinha paú.
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <aparência não uniforme> <inferior em relação a de primeira qualidade e a de segunda qualidade> <de má qualidade> <massa prensada de forma inadequada> <massa com água> <sem açafroa> <de cor amarronzada> <peneirada em peneira de malha grossa> <grãos grossos> <produzida em grande quantidade> <inadequada para a comercialização>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

TERMO: **farinha especial**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER farinha de primeira
CONTEXTO: Entretanto, falam em termos de uma <farinha especial>, de uma 'boa farinha' e da 'bondade da farinha', que vem a ser, justamente, a qualidade de ser boa e, portanto, apreciada para o consumo caseiro e as transações comerciais.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 451).

SÍMBOLO: 5.9.10
TERMO: **farinha fina**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> de aparência regular, selecionada em peneira de malha fina.
CONTEXTO: Os produtos podem ser <farinha fina>, bolos, pudins, mingaus, farinha d'água, dentre outros.
FONTE: Silveira (2009, p. 196).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grão torrados> <peneirada em peneira de malha fina> <peneira de malha fina> <para a comercialização> <grande aceitação>.
TERMO SUPERORDENADO: Farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.11
TERMO: **farinha mesclada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> de coloração escura.
CONTEXTO: A <farinha mesclada> é escura porque a massa de mandioca não teve a secagem necessária.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 448).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <de coloração escura> <massa prensada de forma inadequada> <massa com água> <inadequada para a comercialização>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.12
TERMO: **farinha mista**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> misturada a outras fontes de proteína.
CONTEXTO: Este trabalho teve como objetivo analisar o arranjo produtivo local da <farinha mista> de mandioca com castanhado-brasil e a produtividade de mandioca em área de agricultores familiares na Reserva Extrativista Cazumbá-Iracema, Sena Madureira-AC.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2008, p. 355).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <misturada> <mistura com produtos ricos em proteína> <misturada com castanha-do-brasil> <misturada com coco> <comercialização local> <pequena vida útil> <estraga rapidamente>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

TERMO: **farinha paú**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER farinha de terceira.
CONTEXTO: Essa dupla ação uniformiza a massa e evita a produção de uma <farinha paú>, cheia de fiapos e caroços.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 449).

SÍMBOLO: 5.9.13
TERMO: **farinha seca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> de boa crocância, resultado do adequado processo de prensagem da massa.
CONTEXTO: As farinhas do vale do rio Juruá, no estado do Acre, são aparentadas às farinhas nordestinas, pois se trata de uma <farinha seca> de consistência fina.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 436).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <possui crocância> <boa crocância> <massa prensada de forma correta> <pode ser branca> <pode ser amarela> <pode ser creme> <adequada para a comercialização>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 5.9.14
TERMO: **farinha tremelada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Farinha de mandioca> que apresenta duas cores devido a mistura das farinhas branca e amarela.
CONTEXTO: [...] <farinha tremelada>, que apresenta duas cores porque é a mistura de farinhas branca e amarela.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 448).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .

SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <grãos> <grãos torrados> <com duas cores> <mistura das farinhas branca e amarela> <colorida> <coloração não uniforme>.
TERMO SUPERORDENADO: farinha de mandioca.

SÍMBOLO: 4.14
TERMO: **farinhada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Atividade familiar que ocorre na <casa de farinha> para o processo de produção da farinha de mandioca.
CONTEXTO: O processo de produção da farinha é popularmente conhecido como <farinhada> sendo realizada em local denominado casa de farinha.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 07).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: puxada.
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <ação de fazer farinha> <onde ocorre o descascamento> <onde ocorre o capote> <onde ocorre a lavagem> <onde ocorre a trituração> <ocorre duas triturações> <primeira trituração das raízes> <segunda trituração da massa> <onde ocorre a prensagem> <onde o esfarelamento> <onde ocorre a peneiração> <onde ocorre o escaldamento> <onde ocorre a torrefação> <onde ocorre o resfriamento> <onde ocorre o acondicionamento>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 4.15
TERMO: **farinheiro**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Pessoa que produz a farinha na <casa de farinha>.
CONTEXTO: Mas, para a sua fabricação toda uma técnica precisa ser seguida, de acordo com a tradição dos antigos, entre eles, o avô e o pai de Graciete Cameli e tantos outros <farinheiros>.
FONTE: Nóbrega e Souza (2014, p. 07).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <pessoa> <quem produz a farinha> <o agricultor>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.3.19
TERMO: **FB 2**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.

CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (233), o genótipo <FB 2> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 233.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

TERMO: **fécula**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER goma.
CONTEXTO: Na região do estudo, alguns produtores costumam retirar a <fécula> da massa de mandioca ralada, conhecida como “goma”; entretanto a maioria afirma que só fornece esse produto às vezes.
FONTE: Álvares (2011, p. 34).

SÍMBOLO: 1.3.20
TERMO: **Fécula Branca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor roxo, cor da folha adulta verde; apresenta média de 4,8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (228), o genótipo <Fécula Branca> tem procedência do estado de São Paulo, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 228.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor roxo> <folha adulta de cor verde> <possui média de 4,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.

TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.17
TERMO: **Ferreirão**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,4 lóbulos foliares lanceolados, sinuosos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Os cultivares <Ferreirão> e Metro II se destacaram das demais apresentando um alto teor de amido, matéria seca e quanto a resistência a podridão das raízes.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2009, p. 03).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 46.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,4 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lanceolados> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

TERMO: **floresta secundária**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER capoeira.
CONTEXTO: Após 5 anos de pousio, a <floresta secundária>, capoeira, é queimada e a mandioca cultivada por dois ou mais ciclos.
FONTE: Andrade [*et al.*] (2011, p. 11).

SÍMBOLO: 3.4.1
TERMO: **folha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema foliar> com elevado teor de proteína; apresenta pelos unicelulares de origem epidérmica que caem na maturidade, provocando cicatrizes e formando os nós.
CONTEXTO: O mesmo estudo revelou que a <folha>, por ser um órgão da planta que se encontra sempre presente na sua fase de desenvolvimento vegetativo, permite grandes possibilidades de estudo.
FONTE: Schott (2009, p. 47).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <rica em proteína> <pelos unicelulares> <pelos de origem epidérmica> <cicatrizada forma nós>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema foliar.

SÍMBOLO: 2.11
TERMO: **forma solteira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Cultivo> feito apenas com mandiocas.
CONTEXTO: Essa variedade se destacou por apresentar alta capacidade produtiva de raízes e elevado teor de amido (32,99%), podendo ser plantada na <forma solteira> ou consorciada.
FONTE: Andrade Neto [*et al*.] (2011, p. 16).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: cultivo exclusivo, cultivo solteiro, lavoura branca.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <apenas uma cultura> <roçado com uma cultura> <somente mandioca> <roçado de mandioca>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.13.5
TERMO: **formiga**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Praga> que vive em colônias dentro do solo, cortam as folhas e raízes da mandioca causando o amarelamento e morte da planta.
CONTEXTO: O ataque de <formigas> torna-se mais intenso geralmente nos primeiros meses de desenvolvimento do cultivo.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 138).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <vive em colônias> <formigueiros> <dentro da terra> <corta folhas> <desfolhamento> <corta raízes> <morte da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 4.16
TERMO: **forno**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Chapa de ferro, de formato retangular, preso sobre uma estrutura de alvenaria, onde ocorre as etapas de escaldamento e torrefação da farinha na <casa de farinha>.
CONTEXTO: Cereda e Vilpoux (2003) afirmam que o processo de secagem define grande parte das características da farinha – um <forno> mais frio proporciona uma farinha mais fina e branca, enquanto um forno quente fornece farinha mais granulada, de cor mais amarela e aparência cristalina.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 450).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas

têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <feito de chapa de ferro> <forma retangular> <preso sobre estrutura de alvenaria> <de lenha> <alimentado por lenha> <operado somente por homens> <mulheres não operam> <importante instrumento para a produção da farinha>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.3.21
TERMO: **Fortaleza**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (103), o genótipo <Fortaleza> tem procedência do município de Cruzeiro do Sul - Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 103.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 3.1
TERMO: **fruto**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Botânica> cápsula composta por três sementes que se abre quando está completamente seca.
CONTEXTO: O <fruto> da mandioca é uma cápsula com três sementes (tricoca), de deiscência loculícida e septícida, que se abre por seis valvas quando completamente maduro (seco).
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 22).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <origina planta com sistema radicular com modelo axial tuberoso> <cápsula com três sementes> <tricoca> <deiscência loculícida e septícida> <abre por seis valvas> <abra quando completamente maduro> <abre quando seco>.
TERMO SUPERORDENADO: botânica.

SÍMBOLO: 2.10.3.1

TERMO: **fumagina**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Doença <fúngica> causada pelo ataque da mosca-branca, provoca o encarquilhamento, secagem e queda das folhas da mandioca, secagem das hastes e a podridão-radicular.
CONTEXTO: No dano indireto, tanto de adultos como de ninfas da mosca-branca, o inseto excreta uma substância açucarada, comumente chamada de "mel" ou "mela" pelo agricultor, que permite o desenvolvimento de um fungo conhecido como <fumagina>, responsável pela redução da capacidade fotossintética da planta.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 134).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <murcha da planta> <ação de fungos> <fungos> <mosca-branca> <ataque da mosca-branca> <encarquilhamento das folhas> <secagem das folhas> <queda das folhas> <secagem das hastes> <podridão-radicular>.
TERMO SUPERORDENADO: fúngica.

SÍMBOLO: 2.10.3
TERMO: **fúngica**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Doença> causada pela ação de fungos.
CONTEXTO: O superalongamento, causado por *Sphaceloma manihoticola*, é uma das doenças de origem <fúngica> mais importantes da cultura da mandioca, afetando a produção de massa verde e de raízes.
FONTE: Schott (2009, p. 32).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <murcha da planta> <ação de fungos> <fungos>.
TERMO SUPERORDENADO: doença.

Gg

SÍMBOLO: 4.17
TERMO: **gamela**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Estrutura de madeira, de formato retangular, provida de pernas, onde é despejada a farinha para os processos de resfriamento e acondicionamento na <casa de farinha>.

CONTEXTO: Os tanques tipo <gamela> foram fabricados com madeira serrada, tomando-se o cuidado de não utilizar espécies que liberem odor prejudicial à qualidade da farinha.
FONTE: Álvares [*et al.*] (2011, p. 18).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <estrutura de madeira> <forma retangular> <provida de pernas> <não fica no chão> <local onde é despejada a farinha pronta> <onde é despejada a farinha para esfriar> <onde fica a farinha antes de ser acondicionada>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.4.18
TERMO: **Gavião**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (3), o genótipo <Gavião> tem procedência do Centro de pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, 37).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 3.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 3.3.2
TERMO: **gema**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema culinar> presente no ângulo de inserção dos nós da maniva.
CONTEXTO: Na axila dos nós encontra-se uma <gema>, característica responsável pela propagação vegetativa da espécie.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 22).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios>

<internódios definidos> <gema> <rudimento meristemático> <origina nova planta> <presente na maniva> <axila dos nós>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema caulinar.

TERMO: **genótipo**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: *VER* variedade.
CONTEXTO: Observou-se que o <genótipo> Pão apresentou a maior produtividade (46,81 t ha-1), baixo teor de HCN e resistência à podridão-radicular e que os maiores rendimentos, para todos os genótipos, são obtidos quando se procede à colheita aos 14 meses após o plantio, desde que sejam resistentes à podridão.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 19).

SÍMBOLO: 1.3.22
TERMO: **Goela de Jacu**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,9 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Durante as visitas e entrevista detectou-se a ocorrência de pequenos plantios de cultivares de mandioca mansa e de cor amarela observados na área da Terra Indígena Kaxinawa localizada na região central da RESEX Cazumbá-Iracema, como: <Goela de Jacu>, Sutinga e Amarela além de outras quatro descritas.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2007, p. 235).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 225.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 5.11
TERMO: **goma**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> em forma de massa branca, fina, extraída do processo de repouso da manipueira ou da lavagem da massa sevada.
CONTEXTO: O uso das macaxeiras é estritamente para consumo na propriedade sendo o excedente destinado para fabricação de farinha ou <goma>.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2007, p. 234).

OUTRAS DESIGNAÇÕES: fécula.
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <massa branca> <massa fina> <retirada do processo de repouso da manipueira> <da manipueira> <massa que fica sentada ao fundo> <para mingaus> <para biscoitos> <para tapioca>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 1.3.23
TERMO: **Grilo Roxo**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor roxo, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,4 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: A variedade Panati, originalmente denominada <Grilo Roxo>, é proveniente de uma introdução da Embrapa Amazônia Ocidental.
FONTE: Andrade Neto (2011, p. 16).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 84, BRS Panati.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor roxo> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,4 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

Hh

SÍMBOLO: 3.2
TERMO: **hábito de ramificação**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Botânica> forma da maniva na fase adulta.
CONTEXTO: Para os descritores da parte aérea da mandioca como: sinuosidade do lóbulo foliar, morfologia do lóbulo, altura das plantas, <hábito de ramificação>, cor do caule e número de dias de florescimento de cultivares da Coleção de Trabalho de Mandioca da Embrapa Acre.
FONTE: Schott (2009, p. 47).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema> <forma da maniva> <forma da maniva na fase adulta>.
TERMO SUPERORDENADO: botânica.

TERMO: **haste**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER maniva.
CONTEXTO: O ataque da mosca-da-fruta na <haste> da mandioca ocorre aproximadamente a uma distância de 10 cm a 20 cm do ápice, onde se observa um pequeno orifício do qual sai uma exsudação branca.
FONTE: Matos [*et al*] (2006, p. 137).

SÍMBOLO: 1.3.24
TERMO: **Hélia**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 4,4 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (220), o genótipo <Hélia> tem procedência do município de Cruzeiro do Sul - Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 220.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 4,4 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 2.9.1
TERMO: **herbicida pós-emergente**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Controle químico> aplicado no solo para combater a invasão de plantas daninhas.
CONTEXTO: Os <herbicidas pós-emergentes> indicados pela pesquisa para a cultura da mandioca estão listados na Tabela 3.
FONTE: Matos (2006, p. 114).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <com herbicidas> <controle> <combate> <para plantas

daninhas> <não natural> <comercializado> <aplicado no solo> <evita o ataque> <evita a invasão> <pode ser líquido> <pode ser pó> <Fluazifop-P-Butil> <Sethoxydin> <Glifosate> <Fenoxaprop-P-ETHIL>.
TERMO SUPERORDENADO: controle químico.

SÍMBOLO: 2.9.2
TERMO: **herbicida pré-emergente**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Controle químico> aplicado no solo para evitar o surgimento de plantas daninhas.
CONTEXTO: Os <herbicidas pré-emergentes> indicados pela pesquisa para a cultura da mandioca no Brasil estão listados na Tabela 1.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 113).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <com herbicidas> <controle> <combate> <para plantas daninhas> <não natural> <comercializado> <aplicado no solo> <evita o surgimento> <inibi o surgimento> <pode ser líquido> <pode ser pó> <Diuron> <Linuron> <Alachlor> <Diuro+Alachlor> <Dimetanamid 900>.
TERMO SUPERORDENADO: controle químico.

Ii

SÍMBOLO: 1.3.25
TERMO: **IAC Caipora**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 4,4 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (230), o genótipo <IAC Caipora> tem procedência do estado de São Paulo, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 230.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 4,4 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa

de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.19
TERMO: **IM 193**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7,2 lóbulos foliares ovalados, liso e raiz em forma cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (87), o genótipo <IM 193> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 87.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.20
TERMO: **IM 194**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (88), o genótipo <IM 194> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 88.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.21
TERMO: **IM 196**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (89), o genótipo <IM 196> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 89.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.22
TERMO: **IM 198**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,3 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (90), o genótipo <IM 198> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 90.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.23
TERMO: **IM 201**
CAT. GRAM.: *u.m.*

DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Os genótipos Branquinha (54,6 t/ha), Cumaru II (46,3 t/ha), Amarelona (44,4 t/ha) e <IM 201> (40,02 t/ha) apresentaram as maiores produtividades.
FONTE: Schott [*et al.*] (2009, p. 02).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 15.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.26
TERMO: **IM 204**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,3 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (16), o genótipo <IM 204> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 16.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.24
TERMO: **IM 205**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma cônica, com polpa amarela.

CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (17), o genótipo <IM 205> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 17.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.25
TERMO: **IM 214**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6, 7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (18), o genótipo <IM 214> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 18.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.26
TERMO: **IM 215**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,7 lóbulos foliares lineares, sinuosos e raiz em forma irregular, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (19), o genótipo <IM 215> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).

OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 19.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,7lóbulos foliares> <lóbulos foliares linear> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.27
TERMO: **IM 218**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,9 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (93), o genótipo <IM 218> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 93.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.28
TERMO: **IM 220**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares lineares, sinuosos e raiz em forma irregular, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (20), o genótipo <IM 220> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 20.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por

sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares linear> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.29
TERMO: **IM 221**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (21), o genótipo <IM 221> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 21.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.30
TERMO: **IM 319**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (94), o genótipo <IM 319> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 94.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor

verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.31
TERMO: **IM 322**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,3 lóbulos foliares lineares, sinuosos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (95), o genótipo <IM 322> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 95.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.32
TERMO: **IM 486**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor roxo, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,2 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (96), o genótipo <IM 486> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 96.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor roxo> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 2.5.1

TERMO: **inseticida viral**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Controle biológico> à base de vírus entomopatogênicos.
CONTEXTO: O <inseticida viral> apresenta diversa vantagens sobre o inseticida químico convencional de amplo espectro, sendo muito específico e seguro ao homem e aos demais vertebrados.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 25).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <inimigos naturais> <estratégia para reduzir danos> <agentes naturais das pragas> <combate pragas agrícolas> <seguro ao homem> <seguro ao meio ambiente> <restrito a invertebrados> <patogênico a uma única espécie> <vírus> <composto por vírus> <vírus entomopatogênicos> <aplicação do vírus no hospedeiro> <aplicação do vírus na planta da mandioca>.
CONCEITOSUPERORDENADO: controle biológico.

TERMO: **inseto-alvo**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER praga-chave.
CONTEXTO: a) alta especificidade que dificulta seu uso em campo, especialmente em cultivos com a ocorrência simultânea de pragas-chave; b) longo tempo para provocar a morte do <inseto-alvo>.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 25).

Jj

TERMO: jacá
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER caçoá
CONTEXTO: Em Belfort, a mandioca é transportada por homens e mulheres em cestos cargueiros de cipó (‘balaio’ ou <jacá>) ou, ainda, em jamanchins (‘caçuá’).
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 446).

SÍMBOLO: 5.12
TERMO: **jacuba**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> em forma de bebida fria ou natural, composta de farinha de mandioca, água e sal.
CONTEXTO: Da macaxeira produz-se farinha, beiju, goma, tapioca, beléu (bolo feito com a macaxeira puba), beiju na folha de bananeira, mandipueira (massa para neném), carimã (farinha mais fina feita de macaxeira puba), caiçuma (bebida fermentada de macaxeira), chibé (mistura

de farinha, água e açúcar) e <jacuba> (mistura de farinha com água) mostrando um registro culinário que integra possivelmente elementos nordestinos e indígenas.
FONTE: Rizzi (2011, p. 85).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <mistura> <com farinha> <com sal> <com água> <utilizada nos períodos de escassez de outros alimentos> <caldo fino> <bebida> <para cessar a fome>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 1.4.33
TERMO: **Jaú**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor roxo, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6 lóbulos foliares lineares, sinuosos e raiz em forma irregular, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (81), o genótipo <Jaú> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 81.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor roxo> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.27
TERMO: **João Amâncio**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (82), o genótipo <João Amâncio> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 82.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg>

<brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor amarela> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.34
TERMO: **João Gonçalo**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (10), o genótipo <João Gonçalo> tem procedência do Centro de pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 10.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.35
TERMO: **João Grande**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (85), o genótipo <João Grande> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 85.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor amarela>.

TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

Ll

TERMO: **lagarta-desfolhadora-da-mandioca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER lagarta-do-mandarová.
CONTEXTO: Desde 1983 a região do Vale do Rio Juruá (Acre), compreendendo os municípios de Guajará (AM) e Mâncio Lima, Rodrigues Alves e Cruzeiro do Sul (AC), vem sofrendo ataques de <lagartas-do-mandarová-da-mandioca.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 06).

SÍMBOLO: 2.13.6
TERMO: **lagarta-do-mandarová**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Praga> da mandioca referente aos cinco primeiros instares do mandarová; apresenta coloração variada: verde, amarela, alaranjada, marrom, cinza-escuro, preta e mede de 10 a 12 cm.
CONTEXTO: A <lagarta-do-mandarová> passa por cinco fases de desenvolvimento (instares) que duram aproximadamente 12 a 15 dias, período em que consome em média 1.107 cm^2 de área foliar, o equivalente a 12 folhas bem desenvolvidas, sendo 75% dessa área consumida no 5º instar.
FONTE: Fazolin (2007, p. 14).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: lagarta-desfolhadora-do-mandarová.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <alta capacidade de consumo foliar> <ovo> <lagarta> <verde> <amarela> <alaranjada> <marrom> <cinza-escuro> <preta> <praga mais temida da mandioca> <resistente a controle químico> <morte por esmagamento> <morte por corte> <consome todo o roçado> <hábito noturno> <desfolhamento da planta> <mata a planta>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 3.4.4.1
TERMO: **lanceolada**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: Forma do <lóbulo foliar> que apresenta o limbo mais largo no meio e gradual estreitamento nas extremidades.
CONTEXTO: Morfologia do lóbulo: ovalada, linear, <lanceolada>, linear hostiolobada, linear pandurada.
FONTE: Schott (2009, p. 41).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .

SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <subdivisão da lâmina foliar> <parte da lâmina foliar> <parte do limbo> <forma de ferro de lança> <limbo largo no meio> <gradual estreitamento nas extremidades>.
TERMO SUPERORDENADO: lóbulo foliar.

SÍMBOLO: 4.18
TERMO: **lavagem**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Atividade na <casa de farinha> que consiste na limpeza das mandiocas descascadas.
CONTEXTO: Para a <lavagem> as raízes são colocadas em reservatórios de água, as quais são esfregadas uma a uma até ficarem totalmente limpas.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 09).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <limpeza> <ocorre no tanque> <com água limpa> <pode ser água de poço> <pode ser água de cacimba> <pode ser água encanada> <limpeza das raízes descascadas> <etapa de produção da farinha> <fase inicial da produção de farinha>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

TERMO: **lavoura**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: *Ver* roçado.
CONTEXTO: As <lavouras> de mandioca são implantadas em áreas que inicialmente eram ocupadas por florestas. Após a derrubada e queima da vegetação, essas lavouras são estabelecidas na área e cultivadas durante duas colheitas até a fertilidade do solo se exaurir.
FONTE: Andrade Neto (2011, p. 11).

TERMO: **lavoura branca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER forma solteira.
CONTEXTO: As áreas de cultivo da mandioca estão localizadas em terra firme sendo cultivada, geralmente, solteira e denominada <lavoura branca>.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2007, p. 234).

SÍMBOLO: 3.4.4.2
TERMO: **linear**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: Forma do <lóbulo linear> que apresenta o limbo estreito, reto, comprido e fino.
CONTEXTO: Morfologia do lóbulo: ovalada, <linear>, lanceolada, linear hostiolobada, linear pandurada.

FONTE: Schott (2009, p. 41).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <subdivisão da lâmina foliar> <parte da lâmina foliar> <parte do limbo> <forma estreita> <reta> <fina> <comprida>.
TERMO SUPERORDENADO: lóbulo foliar.

SÍMBOLO: 3.4.4.3
TERMO: **linear hostiolobada**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: Forma do <lóbulo foliar> que apresenta o limbo estreito, fino e comprido nas extremidades, com rápida expansão em forma de pirâmide e gradual estreitamento na parte central.
FONTE: Schott (2009, p. 41).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <subdivisão da lâmina foliar> <parte da lâmina foliar> <parte do limbo> < extremidade estreita> <extremidade fina> <extremidade comprida> <limbo expandido em forma de pirâmide> <forma de pirâmide próximo ao centro da folha>.
TERMO SUPERORDENADO: lóbulo foliar.

SÍMBOLO: 3.4.4.4
TERMO: **linear pandurada**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: Forma do <lóbulo foliar> que apresenta o limbo estreito e fino na parte média central, expansão em forma de lança nas extremidades e forma de pirâmide na parte central.
CONTEXTO: Morfologia do lóbulo: ovalada, linear, lanceolada, linear hostiolobada, <linear pandurada>.
FONTE: Schott (2009, p. 41).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <subdivisão da lâmina foliar> <parte da lâmina foliar> <parte do limbo> <parte central estreita e fina> <forma de lança nas extremidades> <forma de pirâmide na parte central da folha>.
TERMO SUPERORDENADO: lóbulo foliar.

SÍMBOLO: 1.4.36
TERMO: **Linho Branco**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5, 3 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma irregular, com polpa creme.

CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (7), o genótipo <Linho Branco> tem procedência do Centro de pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 7.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

TERMO: **lobo**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER lóbulo foliar.
CONTEXTO: O <lobo> mediano é sempre mais desenvolvido.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 21).

SÍMBOLO: 3.4.4
TERMO: **lóbulo foliar**
CATEGORIA: *s.m.*
CAT. GRAM.: Parte do <sistema foliar> referente às subdivisões do limbo da folha.
CONTEXTO: Para os descritores da parte aérea da mandioca como: sinuosidade do lóbulo foliar, morfologia do lóbulo, altura das plantas, habito de ramificação, cor do caule e número de dias de florescimento de cultivares da Coleção de Trabalho de Mandioca da Embrapa Acre estão demonstrados na Tabela 5.
FONTE: Schott (2009, p. 48).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: lobo.
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <subdivisão da lâmina foliar> <parte da lâmina foliar> <parte do limbo>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema foliar.

SÍMBOLO: 2.8.6
TERMO: **Luiz de Queiroz**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle mecânico> em forma de armadilha luminosa utilizada para atrair e eliminar as mariposas fêmeas antes de depositarem os ovos na planta.
CONTEXTO: Existem vários tipos de armadilha luminosa, porém o modelo <Luiz de Queiroz> é o mais utilizado.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 22).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .

SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <armadilha luminosa> <armadilha para o mandarová-da-mandioca> <aparelho dotado de lâmpada fluorescente> <armadilha com funil> <armadilha com gaiola coletora de aprisionamento> <atrai insetos noturnos> <combate o mandarová-da-mandioca> <elimina mariposas fêmeas>.
TERMO SUPERORDENADO: controle mecânico.

Mm

SÍMBOLO: 1.3
TERMO: **macaxeira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Manihot esculenta> com baixo teor de ácido cianídrico (HCN); adequada para o consumo na forma *in natura*.
CONTEXTO: A mandioca para consumo in natura, também conhecida como mandioca mansa, aipim ou <macaxeira>, caracteriza-se por apresentar baixo teor de ácido cianídrico (HCN), abaixo de 50 mg/kg de polpa de raízes frescas.
FONTE: Mendonça [*et al.*] (2003, p. 02).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: mandioca mansa, mandioca de mesa.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <de mesa> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg>.
TERMO SUPERORDENADO: Manihot esculenta.

SÍMBOLO: 2.10.3.2
TERMO: **mancha-branca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Doença <fúngica> que ataca as folhas basais da planta, inicia com pequenas descolorações amareladas do limbo, o centro toma uma coloração parda com orla vermelho-arroxeada que evolui para a cor branca.
CONTEXTO: O presente trabalho teve como objetivo levantar e caracterizar as principais doenças associadas à cultura da mandioca, além de verificar a resistência à cercosporiose <mancha-branca> sob infecção natural nas principais variedades cultivadas na região do Alto do Juruá, Acre.
FONTE: Ferreira [*et al.*] (2012, p. 720).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para

o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <mancha-foliar> <murcha da planta> <ação de fungos> <fungos> <folhas basais> <formato circular> <até 5mm de diâmetro>.
TERMO SUPERORDENADO: fúngica.

SÍMBOLO: 2.10.3.3
TERMO: **mancha-foliar**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Doença <fúngica> que se apresenta em forma de manchas que surgem nas folhas da mandioca resultado do ataque de pragas ou da presença de doenças.
CONTEXTO: Em 1978, o Projeto Mandioca registrou a ocorrência de <mancha-foliar> causada por *Cercospora spp.* em plantas dos dois subprojetos em andamento.
FONTE: Siviero (2009, p. 112).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <murcha da planta> <ação de fungos> <fungos> <manchas> <folha> <ataque de pragas> <presença de doenças> <mancha-branca. <mancha-parda>.
TERMO SUPERORDENADO: fúngica.

SÍMBOLO: 2.10.3.4
TERMO: **mancha-parda**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Doença <fúngica> que ataca as folhas dos ramos baixeiros e as do começo do terço médio inferior, constituem pequenas descolorações amareladas que tomam a coloração pardo-avermelhada quando atingem a fase de necrose dos tecidos.
CONTEXTO: SANTOS *et al.*, 2004, em estudos de avaliação de cultivares de mandioca, para consumo in natura, quanto à resistência à <mancha-parda> da folha, observaram que as lesões predominaram nas folhas mais velhas dos ramos baixeiros que aceleravam a queda das mesmas.
FONTE: Ferreira [*et al.*] (2012, p. 720).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <murcha da planta> <ação de fungos> <fungos> <mancha-foliar> <ramos baixeiros> <necrose da folha> <desfolhamento> <baixa produção de raízes>.
TERMO SUPERORDENADO: fúngica.

SÍMBOLO: 2.13.7
TERMO: **mandarová**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Praga> com alta capacidade de consumo foliar; nos cinco primeiros instares, constitui lagarta de coloração variada que mede de 10 a 12 cm, na fase adulta, transforma-se em mariposa com envergadura de até 90mm, coloração cinza, faixas pretas no abdome, interrompidas no dorso.
CONTEXTO: Das duzentas espécies de artrópodes que se alimentam da mandioca, o <mandarová> constitui a principal praga dessa cultura, por causa da sua alta capacidade de consumo foliar, especialmente nos últimos instares larvais.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 11).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: mandarová-da-mandioca.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <alta capacidade de consumo foliar> <ovo> <lagarta> <pré-pupa> <pupa> <mariposa> <praga mais temida da mandioca> <resistente a controle químico> <morte por esmagamento> <morte por corte> <consome todo o roçado> <hábito noturno> <desfolhamento da planta> <mata a planta>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

TERMO: **mandarová-da-mandioca**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER mandarová.
CONTEXTO: O manejo integrado do <mandarová-da-mandioca> pode ser definido como um sistema de decisão para uso de táticas de controle, que podem ser isoladas ou associadas harmoniosamente, numa estratégia de manejo que leva em consideração o custo–benefício, o impacto para os produtores e para a sociedade como um todo e, principalmente, o impacto ambiental.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 19).

SÍMBOLO: 1.4
TERMO: **mandioca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Manihot esculenta> com alto teor de ácido cianídrico (HCN); adequada para a produção de farinha e para fins industriais.
CONTEXTO: A <mandioca> (Manihot esculenta Crantz) é a terceira mais importante fonte de energia nos trópicos, depois do arroz e do milho.
FONTE: Andrade Neto (2011, p. 10).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: mandioca brava, mandioca amarga.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria>

<para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg>.
TERMO SUPERORDENADO: Manihot esculenta.

TERMO: **mandioca amarga**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER mandioca.
CONTEXTO: Na América central e nas regiões ocidentais e meridionais da América do Sul, ocorre com maior frequência as cultivares de mandioca mansa, doce ou macaxeira cultivares com baixa concentração de ácido cianídrico – HCN a <mandioca amarga>, brava, rica em HCN é mais encontrada nas Antilhas, Norte e Leste da América do Sul.
FONTE: Schott (2009, p. 18).

SÍMBOLO: 1.3.28
TERMO: **mandioca biofortificada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> rica em caroteno, modificada por meio de melhoramento convencional para agregar valor nutricional.
CONTEXTO: A prospecção e o desenvolvimento de cultivares de mandiocas <biofortificadas>, ou seja, ricas em carotenos é um outro desafio da pesquisa no Acre que deve ser incentivado, pois, no Acre, observa-se a ocorrência de cultivares de mandioca de mesa biofortificadas em diversos povos indígenas e populações locais (ribeirinhos).
FONTE: Siviero (2009, p. 119).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <modificada> <agregação de valor nutricional> <com valor nutricional> <resultado de melhoramento convencional> <melhoramento genético natural> <melhoramento genético> <sem transgênico> <sem introdução de genes suplementares de outra espécie> <presença de caroteno> <rica em caroteno> <elevado teor de micronutrientes> <elevado teor de pró-vitamina A> <elevado teor de ferro> <elevado teor de zinco> <elevada qualidade nutricional> <polpa amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

TERMO: **mandioca brava**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER mandioca.
CONTEXTO: O principal e mais popular cultivar de <mandioca brava> usada pelos agricultores é a Pirarucu.
FONTE: Schott (2009, p. 35).

TERMO: **mandioca de mesa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER macaxeira.

CONTEXTO: As variedades de <mandioca de mesa> adequadas ao consumo in natura são aquelas que apresentam boas características sensoriais e melhores padrões de cozimento, o que ocorre nos primeiros meses de colheita.
FONTE: Souza [*et al.*] (2015, p. 01).

TERMO: **mandioca mansa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER macaxeira.
CONTEXTO: A mandioca para consumo in natura, também conhecida como <mandioca mansa>, aipim ou macaxeira, caracteriza-se por apresentar baixo teor de ácido cianídrico (HCN), abaixo de 50 mg/kg de polpa de raízes frescas.
FONTE: Mendonça [*et al.*] (2003, p. 02).

SÍMBOLO: 2.12
TERMO: **mandiocultura**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Conjunto de políticas públicas que visam o incentivo ao <cultivo>, beneficiamento e comercialização dos produtos derivados da mandioca.
CONTEXTO: O baixo padrão tecnológico empregado no cultivo, processamento e armazenamento da mandioca e seus subprodutos, associado aos problemas na comercialização, à falta de políticas públicas e à desorganização dos agricultores, entre outros, têm limitado a expansão da <mandiocultura> no Acre.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 11).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <política pública> <bebefiaciamento> <incentivo a plantação> <para o agricultor> <para o produtor> <para o comerciante> <economia>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 1
TERMO: **Manihot esculenta**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Planta> que pertence à ordem Malpighiales – família Euphorbiaceae, apresenta flores unissexuadas, monoclamídeas, o exsudato do caule é branco e leitoso, possui formas de reprodução por sementes ou por propagação agâmica.
CONTEXTO: A mandioca, <Manihot esculenta> Crantz, está difundida por várias regiões tropicais do planeta, sendo uma das maiores contribuições da América para a erradicação da fome, principalmente em locais subdesenvolvidos do mundo como a África.
FONTE: Siviero (2009, p. 111).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica>.
TERMO SUPERORDENADO: planta.

SÍMBOLO: 4.19
TERMO: **manipueira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Líquido de aspecto leitoso e coloração amarelada retirado durante o processo de prensagem da massa sevada da mandioca na <casa de farinha>.
CONTEXTO: <Manipueira> é o resíduo líquido liberado pela prensagem da massa de mandioca, rico em nitrogênio, fósforo, potássio e cianetos.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 168).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <líquido> <aspecto leitoso> <amarelo-claro> <extraída da prensagem> <para retirar o veneno das mandiocas> <para eliminar o alto teor de HCN das mandiocas> <de onde se retira a goma> <base do tucupi>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 3.3.3
TERMO: **maniva**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema caulinar> que liga as raízes às folhas; responsável pela sustentação das folhas e é utilizado para a propagação de novas plantas da mandioca.
CONTEXTO: Tanto o plantio em covas profundas como o plantio com a <maniva> no nível do solo armazenam mais água.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 53).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: caule, maniva-semente, maniva-mãe, material de propagação, haste.
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema> <liga raízes e folhas> <material de propagação> <propagação assexuada> <reservatório de nutrientes>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema caulinar.

TERMO: **maniva-mãe**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER maniva.
CONTEXTO: A mandioca tem um sistema radicular tuberoso, responsável pelo armazenamento das reservas de amido, e um sistema radicular fibroso, ramificado, que se forma a partir da <maniva-mãe> quando a propagação é assexuada.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 21).

TERMO: **maniva-semente**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER maniva.
CONTEXTO: Essa vibração tem que estar em perfeita conexão com a tração (puxão na vertical) para evitar que as raízes quebrem ou soltem da <maniva-semente> e continuem enleiradas.

FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 157).

SÍMBOLO: 1.3.29
TERMO: **Manteguinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 3,9 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma irregular, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (210), o genótipo <Manteguinha> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 210.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 3,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor amarela> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

TERMO: **Manteiguinha Polo Agroflorestal**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER Caipora.
CONTEXTO: Essa cultivar foi obtida a partir da seleção de materiais coletados no Município de Rio Branco, AC, sendo denominada inicialmente de <Manteiguinha Polo Agroflorestal>.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 16).

SÍMBOLO: 4.20
TERMO: **massa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Estado da mandioca após passar pelo processo de trituração na <casa de farinha>.
CONTEXTO: Caso não triture a mandioca finamente, a <massa> não ficará homogênea e haverá desperdício devido à multiplicação de grânulos maiores ‘croeira’, que deverão ser descartados.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 448).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha>

<ocupada por grupos familiares> <mandioca ralada> <mandioca triturada> <mandioca sevada> <estado da raiz após triturada>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

TERMO: **massa puba**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER carimã.
CONTEXTO: Carimã, ou <massa puba>, é o produto obtido por fermentação espontânea das raízes frescas de mandioca, inteiras ou partidas.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 165).

TERMO: **massa verde**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER adubação verde.
CONTEXTO: Para isso, as leguminosas devem ser ceifadas no início da floração, incorporando a <massa verde> ao solo ou deixando-a na superfície, como cobertura morta.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 57).

TERMO: **mata secundária**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER capoeira.
CONTEXTO: O sistema de produção da mandioca consiste em diversas etapas e práticas, iniciando com a derrubada da capoeira, <mata secundária>, denominada localmente de broca da área de plantio.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 05).

TERMO: **material**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER variedade.
CONTEXTO: Em 1980, a coleção de trabalho de mandioca da Embrapa Acre consistia basicamente de cultivares em Rio Branco, recebendo os <materiais> Paxiúba, Branquinha, Caboquinha, Baiana, Metro, Arauri, Xerém, Vinagreira, Amarelão, Pão, Caruari, Pare, Pacaré, Paxiubão [...]
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 15).

TERMO: **material de propagação**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER maniva.
CONTEXTO: Os ácaros são considerados as pragas mais severas da mandioca porque causam perdas elevadas no rendimento de raízes e diminuição na quantidade e qualidade do <material de propagação>, que varia de acordo com a variedade, o estádio de desenvolvimento da planta, a duração e intensidade do ataque.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 127).

SÍMBOLO: 2.6.6
TERMO: **matéria orgânica**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> feito com o uso de adubos naturais para o enriquecimento do solo.
CONTEXTO: Os efeitos favoráveis da <matéria orgânica> estão relacionados com o fornecimento de nutrientes e com alterações nas propriedades físicas, químicas e biológicas do solo [...].
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 56).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <adubo natural> <adubo> <esterco de curral> <torta de mamona> <adubação verde com leguminosas> <incorporação de nutrientes ao solo> <maior capacidade de infiltração do solo> <maior capacidade de armazenamento de água no solo>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

TERMO: **material silvestre**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER espécie silvestre
CONTEXTO: Os principais detentores de possíveis <materiais silvestres> e etnovariedades de mandioca no Acre são os índios e ribeirinhos amazônicos, distribuídos nas diversas terras Indígenas e os agricultores, situados em terra firme e nas barrancas dos rios.
FONTE: Schott (2009, p. 23).

SÍMBOLO: 1.3.30
TERMO: **MD-33**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7,1 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Os genótipos <MD-33> e Pão apresentaram alto rendimento de raízes e resistência à podridão radicular [...]
FONTE: Mendonça [*et al.*] (2003, p. 01).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 215.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7,1 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica>

<polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.40
TERMO: **MD-35**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7,2 lóbulos foliares ovalado, liso e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (218), o genótipo <MD-35> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 218.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.31
TERMO: **Metro**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor roxo, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,4 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: Foram observados elevados teores de matéria seca e amido nos acessos Baixinha (37,69%; 33,04%), <Metro> (36,73%; 32,08%) e Metro II (36,62%; 31,97%).
FONTE: Schott [*et al.*] (2009, p. 02).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 40.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor roxo> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,4 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.

TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.32
TERMO: **Metro II**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor roxo, cor da folha adulta verde; apresenta média de 8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Foram observados elevados teores de matéria seca e amido nos acessos Baixinha (37,69%; 33,04%), Metro (36,73%; 32,08%) e <Metro II> (36,62%; 31,97%).
FONTE: Schott [*et al.*] (2009, p. 02).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 64.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor roxo> <folha adulta de cor verde> <possui média de 8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.33
TERMO: **Metro III**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (114), o genótipo <Metro III> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 114.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor amarela> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.37
TERMO: **Milagrosa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelha, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica, com polpa creme.
CONTEXTO: Dentre as diversas variedades (roças) de mandioca na região da Reserva Extrativista do Alto Juruá, estão: Mulatinha, <Milagrosa>, Bambu, Mata-gato, Cumaru, Olho verde, Roça-preta, Surubim, Amarelinha, Campa, Ararão, Santa Rosa, Fortaleza, Juriti, Amarelão e Curuméia.
FONTE: Schott (2009, p. 37).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 56.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelha> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.34
TERMO: **Milagrosa II**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,1 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (102), o genótipo <Milagrosa II> tem procedência do município de Cruzeiro do Sul – Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 102.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,1 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.38

TERMO: **Morro**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 4,5 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: As cultivares Baubista, Linho Branco, IM 486, IM 218, João Amâncio, <Morro>, Pirarucu, Paxiubão, Aruari, Pão, IM 322, Cariri e Casquinha são resistentes à referida doença quando colhidas aos 18 meses, sendo consideradas de ciclo longo pelos autores.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 28).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 78, Araçá.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 4,5 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 2.13.8
TERMO: **mosca-branca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Praga> que mede cerca de 0,75 mm (macho) e 1 mm (fêmea) de comprimento, possui asas membranosas e pulverulência branca, amarela ou parda; suga a seiva das folhas da mandioca e excreta uma substância açucarada que provoca o aparecimento de fumagina.
CONTEXTO: Quando em altas populações, a <mosca-branca> pode causar reduções no rendimento das raízes, especialmente se o ataque for muito prolongado, além de afetar a qualidade da farinha, uma vez que as raízes provenientes de plantas atacadas por esse inseto fornecem um produto com sabor amargo.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 133).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <asas membranosas> <pulverulência branca> <pulverulência amarela> <pulverulência parda> <sugadora> <suga a seiva da folha> <excreta substância açucarada> <motiva o aparecimento de fumagina>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 2.13.10
TERMO: **mosca-da-fruta**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFENIÇÃO: <Praga>, pequena mosca de cor amarela que ataca o fruto e a haste da mandioca.

CONTEXTO: Quando a oviposição da <mosca-da-fruta> ocorre no fruto, a larva destrói completamente o seu interior, danificando as sementes.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 137).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <mosca> <amarela> <ataca o fruto> <ataca a haste da planta> <destrói as sementes da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

TERMO: **mosca-da-mandioca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER mosca-do-broto.
CONTEXTO: As larvas da <mosca-da-mandioca> eclodem em aproximadamente 4 dias após a postura e se alimentam exclusivamente de brotos da mandioca.
FONTE: Silva [*et al.*] (2016, p. 351).

SÍMBOLO: 2.13.11
TERMO: **mosca-das-galhas**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Praga>, mosca de 1,5 mm a 2,5 mm de comprimento, antenas longas; nos estágios de larva e pupa se abriga nas galhas das folhas da mandioca, em grande quantidade causa a deformidade das folhas e impede o desenvolvimento da planta jovem.
CONTEXTO: Durante os estágios de larva e pupa, a <mosca-das-galhas> abriga-se em galhas ou cecídeas formadas nas folhas que, em grandes densidades, causam deformidades e impedem o desenvolvimento, principalmente de plantas jovens.
FONTE: Silva [*et al.*] (2016, p. 356).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <mosca> <pequena> <antenas longas> <larva> <pupa> <abriga-se nas galhas> <deforma as folhas> <atrofiamento da planta> <prejudica as plantas jovens>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 2.13.9
TERMO: **mosca-do-broto**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Praga>, pequena mosca preta com reflexos azul-metálicos e asas translúcidas que medem de 3 mm a 4 mm de comprimento, ataca o broto da planta provocando o retardamento do crescimento e induzindo a emissão de gemas laterais.
CONTEXTO: As larvas da <mosca-do-broto> matam a gema apical, podendo retardar o crescimento normal das plantas e induzir a emissão de gemas laterais que também podem ser atacadas.

FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 135).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: mosca-da-mandioca.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <mosca pequena> <preta> <azul-metálico> <asas translúcidas> <ataca o broto da planta> <retardamento do crescimento> <emissão de gemas laterais> <superbrotamento>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 1.4.39
TERMO: **Muxuanga**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (1), o genótipo <Muxuanga> tem procedência do Centro de pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 37).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 1.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.35
TERMO: **MX-2**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,1 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Os genótipos <MX-2>, Branquinha, Pão, MX-26, Agromazon III e Paxiubão apresentaram teores mais elevados de amido (a cima de 30%) e maior porcentagem de matéria seca.
FONTE: Mendonça [*et al.*] (2003, p. 05).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 217 .
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in

natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,1 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

TERMO: **MX-26**
CAT. GRAM.: *u.m.*
VER Colonial.
CONTEXTO: Foi obtida a partir da introdução de um acesso proveniente da Embrapa Roraima, sendo denominada inicialmente de <MX-26>.
FONTE: Andrade Neto (2011, 17).

Nn

SÍMBOLO: 1.4.41
TERMO: **Noé**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,2 lóbulos foliares lanceolados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (99), o genótipo <Noé> tem procedência do município de Cruzeiro do Sul - Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 99.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lanceolados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 3.3.4
TERMO: **nó**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema caulinar> referente à proeminência, bastante saliente, formada pelas cicatrizes foliares ao longo da maniva.

CONTEXTO: Em condições favoráveis de umidade, após o sétimo dia do plantio, surgem as primeiras raízes nos <nós> e nas extremidades das estacas.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 23).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema> <proeminência> <cicatriz foliar> <ao longo da maniva>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema caulinar.

SÍMBOLO: 1.3.36
TERMO: **Novo Ideal**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (221), o genótipo <Novo Ideal> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 221.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.42
TERMO: **N2 Cascuda**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (232), o genótipo <N2 Cascuda> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 232.

SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

Oo

SÍMBOLO: 3.4.4.5
TERMO: **ovalado**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: Forma do <lóbulo foliar> com limbo mais largo no meio e brusco estreitamento nas extremidades.
CONTEXTO: Morfologia do lóbulo: <ovalada>, linear, lanceolada, linear hostiolobada, linear pandurada.
FONTE: Schott (2009, p. 41).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <subdivisão da lâmina foliar> <parte da lâmina foliar> <parte do limbo> <forma de ovo> <limbo largo no meio> <limbo estreito nas extremidades> <brusco estreitamento do limbo nas extremidades>.
TERMO SUPERORDENADO: lóbulo foliar.

Pp

TERMO: **palheta**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER rodo.
CONTEXTO: Da ‘gamela’, a massa de mandioca é levada a um dos fornos para ser ‘escaldada’ ou ‘grolada’, com o auxílio de uma pá semicircular de madeira <palheta>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, 449).

SÍMBOLO: 4.21
TERMO: **paneiro**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Unidade de medida, utilizada no comércio e na <casa de farinha>, equivalente a 25 quilos de farinha.
CONTEXTO: Outrora, a medida para a farinha era o <paneiro>, cuja capacidade correspondia a cerca de 25 quilos ou duas latas de farinha.
FONTE: Velthem (2008, p. 628).

OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <unidade de medida> <equivale a 25 quilos>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.4.43
TERMO: **Pão**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7,1 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Os genótipos <Pão> e MD-33 foram os mais produtivos, com rendimento médio de 49,58 t/ha e 44,04 t/ha de raiz, respectivamente.
FONTE: Mendonça [*et al.*] (2003, p. 03).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 52.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.37
TERMO: **Pão II**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,3 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (203), o genótipo <Pão II> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 203.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,3

lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.38
TERMO: **Pão Verdadeira**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,9 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (222), o genótipo <Pão Ideal> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 222.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.39
TERMO: **Pãozinho**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,5 lóbulos foliares ovalados, sinuosos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (224), o genótipo <Pãozinho> tem procedência do município de Sena Madureira - Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 224.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,5

lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.40
TERMO: **Paranacre**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta roxo; apresenta média de 7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (207), o genótipo <Paranacre> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 207.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor roxo> <possui média de 7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 3.4.2
TERMO: **parte aérea**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema foliar> onde ficam as folhas da plantas da mandioca.
CONTEXTO: Em solos de mata recém-desbravada, o excesso de nitrogênio, produzido pela extrema riqueza de matéria orgânica, pode induzir exagerado desenvolvimento da <parte aérea> em detrimento da produção de raízes de reserva.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 68).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: área foliar.
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <folhas> <parte das folhas> <área verde> <a cima do caule>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema foliar.

SÍMBOLO: 1.3.41
TERMO: **Paumari**
CAT. GRAM.: *s.f.*

DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,9 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (79), o genótipo <Paumari> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 79.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.44
TERMO: **Paxiúba**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,9 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Os ensaios foram montados na área recém-criada, Uepae/Rio Branco, e seis cultivares faziam parte da pequena coleção de trabalho que se iniciava: <Paxiúba>, Branquinha, Caboquinha, Baiana, Metro e Arauri.
FONTE: Siviero (2009, p. 112).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 27.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.42
TERMO: **Paxiúba II**
CAT. GRAM.: *u.m.*

DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,3 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (44), o genótipo <Paxiúba II> tem procedência do município de Brasiléia, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 44.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

TERMO: **pé-de-moleque**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER beléu.
CONTEXTO: [...] daí eles vão experimentando, né, testando, extraindo o polvilho, fazendo o beléu, o <pé-de-moleque>, a farinha de tapioca, a farinha com coco, a farinha torrada, aí vem tapioca, vem beiju seco, vem biscoito, vem sequilho, vem broa, e isso aí são os alimentos mais remotos derivados da mandioca desde esse contato com o índio.
FONTE: Souza [*et al.*] (2016, p. 69).

SÍMBOLO: 3.4.3
TERMO: **pecíolo**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema foliar> que apresenta estrutura delgada longa e liga o caule à folha.
CONTEXTO: O comprimento do <pecíolo> varia com a cultivar e com o estádio de desenvolvimento, e a cor pode ser verde, rosada, vermelha, amareloclara, etc.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 21).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas> <delgado> <longo> <liga o caule à folha> <posiciona a lâmina da folha para fazer a fotossíntese>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema foliar.

SÍMBOLO: 4.22
TERMO: **peneira**

CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Utensílio de formato circular ou quadrado, com base em madeira e fundo em malha vazada, usado na <casa de farinha> no processo de seleção da massa e grãos.
CONTEXTO: Na produção e valorização da farinha, o uso da <peneira> é fundamental porque é este utensílio que uniformiza a granulação.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 449).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <opera em movimento vibratório> <para seleção> <seleciona os grãos torrados> <seleciona a croeia> <tem a de malha fina> <tem a de malha média> <tem a de malha grossa>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 4.23
TERMO: **peneiração**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Etapa do processo de produção na <casa de farinha> que consiste em selecionar a croeira e os grãos para a uniformização do produto.
CONTEXTO: Como mencionado anteriormente, etapas como lavagem, trituração e <peneiração>, dependendo do produtor, podem ser realizadas mais de uma vez.
FONTE: Álvares [*et al.*] (2011, p. 34).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <etapa de produção da farinha> <feito com peneira> <uso da peneira fina> <uso da peneira média> <uso da peneira grossa> <para fazer a seleção de materiais> <seleciona a croeira> <seleciona a farinha>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 2.13.12
TERMO: **percevejo-de-renda**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Praga> de cores variadas, amarelo pálido e amarelo escuro, castanho e cinza, atinge até 3,5 mm de comprimento e 1 mm de largura, suga a seiva das folhas, deixando-as na cor marrom-avermelhada.
CONTEXTO: O <percevejo-de-renda> é uma praga de hábito sugador.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 132).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto>

<inseto pequeno> <amarelo pálido> <amarelo escuro> <castanho> <cinza> <cabeça escura> <antenas longas> <pernas longas> <pronoto elevado> <pronoto punctuado> <pronoto reticulado no ápice> <pronoto tricarenado> <sugador> <sua a seivadas folhas> <folhas mudam de cor> <folhas marrom-avermelhada>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 1.4.45
TERMO: **Peruana**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,5 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: [...] 11% suscetível (Xerém, <Peruana>, Curumim Mansa) e apenas 2% altamente suscetíveis (Verdinha, Cruzeiro do Sul) à podridão-radicular.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 27).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 97.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,5 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.46
TERMO: **Pirarucu**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,5 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: As áreas maiores de até 1,0 ha abrigam cultivares ´bravos´ destinados para farinha. O principal e mais popular cultivar de mandioca brava usada pelos agricultores é a <Pirarucu>.
FONTE: Schott (2009, p. 35).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 77.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,5 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 2.14
TERMO: **planta daninha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Planta que nasce espontaneamente, invade o roçado e pode interferir de forma negativa o <cultivo> da mandioca.
CONTEXTO: Os fatores de ordem ambiental dizem respeito às condições de solo e clima, ao grau de infestação de <plantas daninhas> e à situação das estradas e caminhos de acesso ao mandiocal.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 137).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: planta invasora.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <planta> <nasce espontaneamente> <invade o roçado> <interfere negativamente> <ataca o roçado> <prejudica o cultivo>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

TERMO: **planta invasora**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER planta daninha.
CONTEXTO: Em todos os casos, o desfolhamento expõe o solo a uma maior incidência solar, contribuindo para a emergência de <plantas invasoras>, que levam à necessidade de realizar capinas adicionais.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 20).

SÍMBOLO: 2.6.7
TERMO: **poda**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> que consiste na retirada total ou parcial da parte aérea da planta.
CONTEXTO: Nem sempre a <poda> é recomendada para a cultura da mandioca. É uma prática que tem apresentado mais efeitos negativos do que positivos.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 80).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <retirada da parte aérea> <retirada parcial da parte aérea> <retirada total da parte aérea>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

SÍMBOLO: 2.10.4.1
TERMO: **podridão-mole**
CAT. GRAM.: *s.f.*

DEFINIÇÃO: <Podridão-radicular> que deixa a parte interna das raízes mole, com odor fétido em decorrência da podridão dos tecidos; provoca a murcha e morte da planta.
CONTEXTO: Na região Amazônica a <podridão-mole> das raízes de mandioca, causada notadamente por *Phytophthora drechsleri*, é a principal doença da cultura.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2009, p. 02).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <raiz> <parte interna da raiz> <parte interna mole> <odor fétido> <morte dos tecidos> <murcha da planta> <morte da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: podridão-radicular.

SÍMBOLO: 2.10.4
TERMO: **podridão-radicular**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Doença> que ataca a parte interna das raízes da mandioca.
CONTEXTO: Entre as principais doenças que ocorrem no Acre destacam-se a <podridão-radicular> e esporadicamente o superalongamento, sendo as duas também problemáticas em outras regiões da Amazônia.
FONTE: Siviero (2009, p. 119).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <raiz> <parte interna da raiz>.
TERMO SUPERORDENADO: doença.

SÍMBOLO: 2.10.4.2
TERMO: **podridão-seca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Podridão-radicular> que provoca estrias nas raízes que evoluem para lesões de coloração amarelada ou amarronzada, causa amadurecimento das folhas, murcha parcial ou total, seca e morte da planta.
CONTEXTO: A <podridão-seca> das raízes ocorre comumente em cultivos de solos ácidos com características arenosas.
FONTE: Matos (2006, p. 143).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do

solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <raiz> <parte interna da raiz> <estrias nas raízes> <lesões amareladas> <lesões amarronzadas> <folhas amarelas> <murcha das folhas> <desfolhamento> <folhas secas> <morte da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: podridão-radicular.

TERMO: **pousio**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER área de pousio.
CONTEXTO: Após 5 anos de <pousio>, a floresta secundária (capoeira) é queimada e a mandioca cultivada por dois ou mais ciclos.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 11).

SÍMBOLO: 2.13
TERMO: **praga**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Espécie nociva ao desenvolvimento do <cultivo> da mandioca, ataca em forma de surto.
CONTEXTO: Em caso de ataques contínuos do mandarová, recomenda-se a rotação de cultivos, já que ao desaparecer o hospedeiro mais prolífero, diminui a população da <praga>.
FONTE: Matos (2006, p. 125).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.13.13
TERMO: **praga-chave**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Praga> específica a que se destina a aplicação de um dos controles da cultura da mandioca.
CONTEXTO: Atualmente existe pouco interesse da indústria privada em desenvolver produtos à base de vírus, podendo-se apontar como causas importantes: a) alta especificidade que dificulta seu uso em campo, especialmente em cultivos com a ocorrência simultânea de <pragas-chave> [...]
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 25).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: inseto-alvo.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <espécie nociva> <destruição> <prejudicial> <surto> <específica> <própria> <controle próprio> <controle específico>.
TERMO SUPERORDENADO: praga.

SÍMBOLO: 4.24

TERMO: **prensa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Estrutura de madeira quadrada e vazada composta por grades, onde ocorre a prensagem da massa sevada na <casa de farinha> e a retirada da manipueira.
CONTEXTO: No vale do alto rio Juruá, entretanto, a prensagem seria a fase desse processo que oferece o maior risco, sobretudo se a massa ultrapassar o período de uma noite na <prensa>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 446).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <estrutura de madeira> <estrutura quadrada> <estrutura vazada> <estrutura composta por uma grade para acomodar a massa> <utensílio> <para prensagem> <onde ocorre a prensagem da massa sevada> <onde ocorre a retirada da manipueira>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 4.24.1
TERMO: **prensa de varão**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Prensa> que opera a compressão da massa sevada por meio de uma alavanca de madeira.
CONTEXTO: Uma das mais significativas alterações é, entretanto, a transformação da <prensa de varão> em uma prensa que opera por meio de outro sistema, referido como prensa parafuso.
FONTE: Velthem (2008, p. 13).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <estrutura de madeira> <estrutura quadrada> <estrutura vazada> <estrutura composta por uma grade para acomodar a massa> <utensílio> <para prensagem> <onde ocorre a prensagem da massa sevada> <onde ocorre a retirada da manipueira> <composta por uma alavanca de madeira> <opera a compressão da massa por meio de uma alavanca de madeira> <manual> <acionada por força humana>.
TERMO SUPERORDENADO: prensa.

SÍMBOLO: 4.24.2
TERMO: **prensa parafuso**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Prensa> que opera a compressão da massa sevada por meio da rotação de um parafuso de metal.
CONTEXTO: Uma das mais significativas alterações neste sentido foi a substituição da prensa original, ainda em uso em Belfort, pela <prensa parafuso, que emprega outro sistema>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 442).

OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <estrutura de madeira> <estrutura quadrada> <estrutura vazada> <estrutura composta por uma grade para acomodar a massa> <utensílio> <para prensagem> <onde ocorre a prensagem da massa sevada> <onde ocorre a retirada da manipueira> <composta por um parafuso de metal> <opera a compressão da massa por meio da rotação de um parafuso de metal> <composta pelo fuso> <parafuso modelo rosca sem fim> <manual> <acionada por força humana>.
TERMO SUPERORDENADO: prensa.

SÍMBOLO: 4.24.3
TERMO: **prensa por macaco hidráulico**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Prensa> que opera a compressão da massa sevada por meio do acionamento do macaco hidráulico.
CONTEXTO: Nesse modelo de casa, a prensa antiga com alavanca foi substituída pela <prensa por macaco hidráulico> e o tanque de lavagem construído em alvenaria revestida com cerâmica de cor clara.
FONTE: Álvares [*et al.*] (2011, p. 18).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <estrutura de madeira> <estrutura quadrada> <estrutura vazada> <estrutura composta por uma grade para acomodar a massa> <utensílio> <para prensagem> <onde ocorre a prensagem da massa sevada> <onde ocorre a retirada da manipueira> <composta por um macaco hidráulico> <opera a compressão da massa por meio do acionamento do macaco hidráulico> <elétrico> <acionada por energia>.
TERMO SUPERORDENADO: prensa.

SÍMBOLO: 4.25
TERMO: **prensagem**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Etapa do processo de produção na <casa de farinha> que consiste na retirada da manipueira.
CONTEXTO: A etapa de <prensagem> é realizada em prensas do tipo fuso, varão e macaco hidráulico, visando eliminar o excesso de água da massa.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 09).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha>

<ocupada por grupos familiares> <etapa de produção da farinha> <feito na prensa> <uso da prensa> <para retirar a manipueira>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.4.47
TERMO: **Pretinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Atualmente as variedades de maior predominância na região são: Amarela, Chico Anjo, <Pretinha> e Caboquinha.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 05).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 5.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.43
TERMO: **Pretinha II**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 3,8 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (205), o genótipo <Pretinha II> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 205.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 3,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor amarela> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.44
TERMO: **Pretinha III**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,2 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (76), o genótipo <Pretinha> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 76.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.3.45
TERMO: **Primavera**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 7,2 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (227), o genótipo <Primavera> tem procedência do município de Sena Madureira - Acre, é adequada para o uso na forma *in natura*, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 227.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 7,2 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 2.8.7
TERMO: **pulverização**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle mecânico> feito com o uso de aparelho pulverizador, costal manual ou motorizado, para aplicação de produtos naturais e/ou químicos.
CONTEXTO: Considerando-se a altura média das plantas dos roçados, fica evidente a dificuldade para a <pulverização> com aparelho costal manual.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 42).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <pulverizador> <com pulverizador> <pode ser usado nas costas> <pulverizador costal> <pode ser motorizado > <pulverizador motorizado> <aplicação de produtos> <produtos naturais> <produtos químicos> <combate às pragas>.
TERMO SUPERORDENADO: controle mecânico.

TERMO: **puxada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER farinhada.
CONTEXTO: O processamento da mandioca em farinha leva de dois a três dias e inclui tarefas nos espaços da roça e da casa de farinha, e constitui o que é referido como uma <puxada>.
FONTE: Velthem (2008, p. 610).

Qq

SÍMBOLO: 2.6.8
TERMO: **queima**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> feito com o uso do fogo para a limpeza da capoeira e abertura do roçado.
CONTEXTO: Após a derrubada e <queima> da vegetação, essas lavouras são estabelecidas na área e cultivadas durante duas colheitas até a fertilidade do solo se exaurir.
FONTE: Andrade Neto (2011, p. 11).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <fogo> <uso do fogo> <limpeza da capoeira> <abrir novo roçado>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

SÍMBOLO: 5.15
TERMO: **quibe de macaxeira**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> frito feito de mandioca cozida moída, recheada com carne bovina; apresenta forma arredondada com estreitamento nas extremidades.
CONTEXTO: Pé de moleque, malagueta, patoá, tabaco de molhe; Pão de milho, <quibe de macaxeira>; Café com leite, bejú, banana frita, açaí; Tem tapioca quente na frigideira.
FONTE: Blog do Altino (acesso em 27 de dez. de 2017, às 17h).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <fritura> <de mandioca cozida> <mandioca cozida moída> <modelado na mão> <recheio de carne bovina moída> <cor amarelada> <textura macia> <forma arredondada no centro> <forma das extremidades lanceoladas>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

Rr

SÍMBOLO: 3.5.3
TERMO: **raiz**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Parte do <sistema radicular> utilizado para para a alimentação de homens e animais; pode ser consumida na forma *in* natura ou derivados.
CONTEXTO: No caso dos descritores agronômicos são considerados: vigor inicial, peso da parte aérea da planta, peso total da parte aérea da planta, número de estacas comerciais por planta, comprimento médio da <raiz>, diâmetro médio da raiz, destaque da película da raiz, destaque do córtex da raiz, posição das raízes, número de raízes por planta, peso médio de raízes por planta, rendimento de raízes comerciais [...]
FONTE: Schott (2009, p. 21).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: tubérculo.
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <mandioca> <parte onde fica a mandioca> <fixa a planta na terra> <absorve a água> <absorve nutrientes> <tubérculo> <raiz tuberosa> <alimento> <consumo in natura> <consumo de derivados> <matéria-prima para indústrias>.
TERMO SUPERORDENADO: sistema foliar.

SÍMBOLO: 3.5.3.1
TERMO: **raiz tuberosa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Raiz> rica em fécula.
CONTEXTO: Por ser uma planta cuja produção mais importante economicamente são as <raízes tuberosas>, a mandioca deve ser plantada em solo preparado de maneira adequada.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 48).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .

SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <mandioca> <parte onde fica a mandioca> <fixa a planta na terra> <absorve a água> <absorve nutrientes> <tubérculo> <raiz tuberosa> <alimento> <consumo in natura> <consumo de derivados> <matéria-prima para indústrias> <rica em fécula>.
TERMO SUPERORDENADO: raiz.

SÍMBOLO: 3.5.3.2
TERMO: **raizame**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Raiz> fina e longa, não comestível, responsável pela absorção de nutrientes e pela fixação da planta.
CONTEXTO: Um <raizame> fibroso responsável pela absorção de água e nutrientes e pela fixação da planta.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 21).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <mandioca> <parte onde fica a mandioca> <fixa a planta na terra> <absorve a água> <absorve nutrientes> <raiz fina> <raiz longa> <não comestível> <não produz fécula> <absorve nutrientes da terra> <fixa a planta na terra>.
TERMO SUPERORDENADO: raiz.

SÍMBOLO: 1.4.48
TERMO: **Rasgadinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,3 lóbulos foliares lineares hostioladas, sinuosos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (49), o genótipo <Rasgadinha> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 49.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares hostioladas> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.3.46
TERMO: **Rasgadinha II**

CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,8 lóbulos foliares lineares, sinuosos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (100), o genótipo <Rasgadinha II> tem procedência do município de Cruzeiro do Sul, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 100.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 4.26
TERMO: **resfriamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Etapa do processo de produção na <casa de farinha> que consiste em colocar a farinha pronta na gamela para esfriar.
CONTEXTO: No Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre, as etapas de produção da farinha de mandioca artesanal se baseiam em descascamento, lavagem, primeira trituração, prensagem, segunda trituração, peneiração, branqueamento/escaldamento, tostagem ou torração, <esfriamento> e acondicionamento.
FONTE: Álvares [*et al.*] (2011, p. 22).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <etapa de produção da farinha> <depois da farinha pronta> <ocorre na gamela> <resfriar a farinha> <deixar sair a quentura da farinha> <ocorre antes de ensacar a farinha>.
CONCEITO SUPERODENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 2.15
TERMO: **roça**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Nome dado à planta no estágio de <cultivo>.

CONTEXTO: Esse tubérculo é considerado pelos pequenos agricultores como um “legume” (Rizzi, 2011, p. 116) e a planta (maniva) pode ser identificada como <roça>, o mesmo termo para as lavouras em geral.
FONTE: Velthem e Katz (2012, 443).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <planta> <planta no roçado> <nome da planta>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 2.16
TERMO: **roçado**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Local onde ocorre o <cultivo> da mandioca.
CONTEXTO: O lugar de cultivo de mandioca possui, contudo, um apelativo específico, <roçado>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 443).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <lugar> <onde as mandiocas são plantadas> <agricultura> <onde fica a roça>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 4.27
TERMO: **rodo**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Utensílio de madeira em formato de semicírculo preso a um cabo comprido; utilizado para mexer a massa na <casa de farinha>.
CONTEXTO: O passo seguinte é a secagem propriamente dita da massa, em maior quantidade e mais lentamente no ‘forno de secar’, agora com o auxílio de um instrumento de cabo comprido <rodo>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 450).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <estrutura de madeira> <semicírculo preso a um cabo> <cabo comprido> <utensílio> <para mexer a massa> <para secar a massa> <operado por homens>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.4.49
TERMO: **Rosa**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,5 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.

CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (54), o genótipo <Rosa> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 54.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,5 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.50
TERMO: **Rosada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta roxo; apresenta média de 5,4 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Foram os cultivares de mandioca; <Rosada>, Gema de ovo, Jarí, Dourada, Caipora, Colonial e Jacson.
FONTE: Araujo [*et al.*] (2011, p. 01).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 201.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor roxo> <possui média de 5,4 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 2.6.9
TERMO: **rotação**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle cultural> que consiste em substituir a cultura da mandioca por outras culturas agrícolas, a fim de evitar a exaustão do solo.
CONTEXTO: Deve-se fazer, também, a <rotação> da mandioca com outras culturas, principalmente com leguminosas que, em virtude de seu sistema radicular, geralmente pivotante e profundo, absorvem nutrientes a grande profundidade, trazendo-os de volta à superfície quando ocorre a incorporação da leguminosa ao solo.

FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 57).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: rotação de culturas.
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <substituição de culturas> <tirar um plantio de mandioca e colocar outro tipo de plantio no lugar> <reparação do solo> <evitar a exaustão do solo> <reposição de nutrientes>.
TERMO SUPERORDENADO: controle cultural.

TERMO: **rotação de culturas**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER rotação.
CONTEXTO: O controle da podridão de raízes da mandioca consiste em plantar material propagativo sadio, resistente, evitar solos sujeitos a encharcamento; efetuar a <rotação de culturas> e adotar sistema de cultivo em camalhão.
FONTE: Schott (2009, p. 32).

Ss

SÍMBOLO: 4.28
TERMO: **saca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Unidade de medida, utilizada no comércio e na <casa de farinha>, equivalente a 50 quilos de farinha.
CONTEXTO: Constata-se que os compradores de farinha da região (comerciantes e atravessadores) não acompanham esse movimento de valorização, uma vez que seguem pagando quantias irrisórias pela <saca>.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 443).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <unidade de medida> <equivale a 50 quilos>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 2.17
TERMO: **sistema de derruba**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Processo de extração da floresta para a introdução da atividade de <cultivo> da mandioca.
CONTEXTO: Nos dias atuais o <sistema de derruba>, queima e pousio ainda é utilizado, todavia, devido às imposições da legislação ambiental, esse processo vem sendo restringido.

FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 11).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <abertura de roçados> <derruba da floresta> <retirada da floresta> <queima> <queima de floresta> <derruba e queima>.
TERMO SUPERORDENADO: cultivo.

SÍMBOLO: 3.3
TERMO: **sistema caulinar**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Botânica>, modelo subarbustivo ereto, indiviso no ciclo vegetativo e ramificado no ciclo reproduzido; na fase adulta é lenhoso, quebradiço, dotado de nós salientes e ramificações, apresenta internódios bem definidos com crescimento contínuo e gema na axila dos nós.
CONTEXTO: O <sistema caulinar> da mandioca é do modelo subarbustivo ereto, podendo ser predominantemente indiviso no ciclo vegetativo e ramificado no ciclo reprodutivo.
FONTE: Matos (2006, p. 21).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema>.
TERMO SUPERORDENADO: botânica.

SÍMBOLO: 3.4
TERMO: **sistema foliar**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Botânica> composto por folhas simples inseridas na maniva em disposição alterno-espiralada, lobada e longamento perciolada.
CONTEXTO: O <sistema foliar> da mandioca é composto por folhas simples, inseridas no caule, em disposição alterno-espiralada, lobada e longamente peciolada.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 21).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <folhas> <estrutura das folhas>.
TERMO SUPERORDENADO: Botânica.

SÍMBOLO: 3.5
TERMO: **sistema radicular**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Botânica> diz-se da parte subterrânea da planta responsável pela formação da mandioca e pela fixação e absorção de água e nutrientes.

CONTEXTO: A mandioca tem um <sistema radicular> tuberoso, responsável pelo armazenamento das reservas de amido, e um sistema radicular fibroso, ramificado, que se forma a partir da maniva-mãe quando a propagação é assexuada.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 20).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <mandioca> <parte onde fica a mandioca> <subterrânea> <fixa a planta na terra> <absorve a água> <absorve nutrientes>.
TERMO SUPERORDENADO: botânica.

SÍMBOLO: 2.10.5
TERMO: **superalongamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Doença> que provoca o alongamento exagerado do caule, retorcimento e amarelamento das folhas.
CONTEXTO: A resistência ao <superalongamento> (Sphaceloma manihoticola) de 87 cultivares de mandioca da coleção de trabalho da Embrapa Acre foi avaliada na safra 1995–1996.
FONTE: Siviero (2009, p. 09).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <alongamento exagerado do caule> <caule muito longo> <folhas retorcidas> <folhas amareladas>.
TERMO SUPERORDENADO: doença.

SÍMBOLO: 2.10.6
TERMO: **superbrotamento**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Virose> que ocasiona a emissão exagerada de hastes a partir de uma única gema, provoca a redução do crescimento da planta e amarelecimento das folhas.
CONTEXTO: O <superbrotamento> também pode causar perda na produção de manivas-semente, pois as hastes da planta afetada são muito reduzidas e com excesso de brotação das gemas.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 149).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <vírus> <ação de vírus> <clorose entre as

nervuras> <retorcimento do limbo foliar> <gemas> <baixa produção das manivas-sementes> <redução de crescimento> <amarelecimento das folhas>.
TERMO SUPERORDENADO: virose.

SÍMBOLO: 1.3.47
TERMO: **Sutinga**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa creme.
CONTEXTO: Foi observado que os cultivares Cumaru, <Sutinga>, Verdinha, Ferreirão, Metro II, Xerém e Pretinha II apresentaram maiores teores de matéria seca e amido.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2009, p. 03).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 223.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor creme> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

Tt

SÍMBOLO: 5.16
TERMO: **tacacá**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Derivado>, bebida quente feita com tucupi, jumbu, goma e camarão.
CONTEXTO: Tem mandin frito, catuaba, sarará de porongaba; Tem quibe cru feito por dona Celeste; Tem camarão do Pará, prá por no meu <tacacá>; Tem cabra bom, também tem cabra da peste.
FONTE: Blog do Altino (acesso em 27 de dez. de 2017, às 17h).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <bebida> <bebida quente> <feito do caldo do tucupi> <com goma> <com camarão seco> <com jambu> <servido em cuias> <provoca dormência na boca>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 4.29
TERMO: **tanque**

CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Estrutura em alvenaria ou caixa d'água utilizada, na <casa de farinha>, para lavar as mandiocas descascadas que serão utilizadas na produção da farinha.
CONTEXTO: A disposição dos artefatos na casa de farinha obedece a uma sequência linear e, ao nos posicionarmos em seu principal acesso, descortinamos uma paisagem que compreende, da esquerda para a direita: o recipiente para receber a mandioca descascada e logo atrás o <tanque> para lavá-la, ao lado está instalado o banco que a tritura, logo depois a prensa que a enxuga e a gamela com as peneiras
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 446).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: buque.
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <pode ter estrutura em alvenaria> <pode ser em caixa d'água> <para reservar água> <onde as mandiocas descascadas são lavadas> <para lavar as mandiocas selecionadas>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 5.13
TERMO: **tapioca**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Derivado> feito da goma da mandioca, apresenta forma achatada e textura macia, pode ser temperada com coco, manteiga ou recheada.
CONTEXTO: A farinha pura ou misturada com coco e também o amido, a <tapioca>, representam, assim, produtos de grande importância na segurança alimentar de uma população de 92.734 pessoas (IBGE, 2010) que vivem nos municípios de Cruzeiro do Sul e Marechal Thaumaturgo.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 437).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <da goma> <forma achatada> <geralmente na cor branca> <pode ser colorida> <textura macia> <pode ser temperada com coco> <pode ser temperada com manteiga> <pode ser recheada>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

SÍMBOLO: 3.2.3
TERMO: **tetracotômico**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: <Hábito de ramificação> da maniva em quatro hastes.
CONTEXTO: O caule pode ser dicotômico, tricotômico, <tetracotômico>, ramificado em quatro hastes e indiviso ou não apresentar ramificação observada em materiais silvestres.
FONTE: Schott (2009, p. 17).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido>

<ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema> <forma da maniva> <forma da maniva na fase adulta> <subdivisão> <maniva subdividida> <maniva com quatro hastes> <quatro hastes>.
TERMO SUPERORDENADO: hábito de ramificação.

TERMO: **torração**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER torrefação.
CONTEXTO: Cereda e Vilpoux (2003) afirmam que a prensagem escoa o excesso de água, facilita a operação de tostagem ou <torração> e evita a formação de goma (geleificação).
FONTE: Álvares [*et al.*] (2011, p. 30).

SÍMBOLO: 4.30
TERMO: **torrador**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Indivíduo, do sexo masculino, responsável por manipular o rodo no forno durante o processo de torragem dos grãos na <casa de farinha>.
CONTEXTO: Um <torrador> consagrado deve, entretanto, ter grande habilidade no manejo do rodo e também preparo físico: "tem de estar acostumado, pois quem não está acostumado a trabalhar no forno, queima o pó da farinha".
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 451).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <indivíduo do sexo masculino> <quem torra a farinha> <quem manuseia o rodo>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 4.31
TERMO: **torrefação**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Etapa do processo de produção na <casa de farinha> que consiste em torrar os grãos no forno.
CONTEXTO: Após o processo de <torrefação> a farinha resfriada naturalmente é acondicionada primeiramente em sacos de plásticos (embalagem interna) que visa evitar a umidade e contaminação do produto.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 09).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: torração.
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <etapa de produção da farinha> <quando ocorre a torra da farinha> <ocorre no forno> <feita pelo torrador>.

TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

TERMO: **trato cultural**
CAT. GRAM.: *s.m.*
VER controle cultural.
CONTEXTO: A poda não é um <trato cultural> comum na cultura da mandioca, pois reduz a produção de raízes e o teor de carboidratos, facilita a disseminação de pragas e doenças, aumenta a infestação de plantas daninhas na área e o teor de fibras nas raízes, além de elevar o número de hastes por plantas.
FONTE: Flores [*et al.*] (2011, p. 21).

SÍMBOLO: 3.1.4
TERMO: **tricotômico**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: <Hábito de ramificação> da maniva em três hastes.
CONTEXTO: O caule pode ser dicotômico, <tricotômico>, tetracotômico, ramificado em quatro hastes e indiviso ou não apresentar ramificação observada em materiais silvestres.
FONTE: Schott (2009, p. 17).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <descrição> <fisiologia> <morfologia> <partes da planta> <órgãos da planta> <funções dos órgãos> <subarbustivo> <ereto> <ciclo vegetativo> <ciclo reproduzido> <ramificado> <lenhoso> <quebradiço> <dotado de nós> <nós> <nós salientes> <internódios> <internódios definidos> <gema> <forma da maniva> <forma da maniva na fase adulta> <subdivisão> <maniva subdividida> <maniva com três hastes> <três hastes>.
TERMO SUPERORDENADO: hábito de ramificação.

SÍMBOLO: 4.32
TERMO: **trituração**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Etapa, no processo de produção, que consiste em passar as raízes descascadas na bola para a obtenção da massa, na <casa de farinha>.
CONTEXTO: A <trituração> das raízes é feita com uso de motores estacionários movidos à gasolina não sendo usados equipamentos ou máquinas de beneficiamento nos processos e torrefação da massa.
FONTE: Siviero [*et al.*] (2012, p. 08).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <ocorre na bola> <ação de sevar a mandioca> <tornar massa> <ação de triturar>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

TERMO: **tubérculo**

CAT. GRAM.: *s.m.*
VER raiz.
CONTEXTO: Como ocorre em toda a Amazônia, verifica-se que a mandioca constitui o <tubérculo> básico para a alimentação, sob a forma de farinha ou então cozida.
FONTE: Velthem (2008, p. 05).

SÍMBOLO: 5.14
TERMO: **tucupi**
CAT. GRAM.: *s.m.*
DEFINIÇÃO: Líquido de coloração amarelada, utilizado em molhos; extraído do processo de prensagem das raizes na <casa de farinha>.
CONTEXTO: <Tucupi> é o líquido extraído da prensagem da massa ralada de raízes de mandioca de polpa amarela, o qual é fermentado e fervido com pimenta, sal e especiarias, e usado como molho.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 166).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <produto> <feito de mandioca> <alimento> <amarelado> <caldo> <da manipueira fermentada> <manipueira reservada em litros e exporta ao sol> <fermentada no sol> <manipueira cozida> <manipueira temperada> <faz-se a rabada> <faz-se o pato>.
TERMO SUPERORDENADO: derivado.

Vv

SÍMBOLO: 1.3.48
TERMO: **Varejão**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,7 lóbulos foliares lineares, sinuosos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (226), o genótipo <Varejão> tem procedência do município de Sena Madureira - Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 226.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.

TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.51
TERMO: **Varejão I**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,7 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cônica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (32), o genótipo <Varejão I> tem procedência do município de Brasiléia - Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 32.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,7lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.4.52
TERMO: **Varejão II**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelha, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,7 lóbulos foliares ovalados, sinuosos e raiz em forma cônica, com polpa creme.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (57), o genótipo <Varejão II> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é utilizado, especialmente, na produção de farinha.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 57.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelha> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,7 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares sinuosos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor creme>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 1.5

TERMO: **variedade**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: Nome dado às diferentes designações populares atribuídas à <Manihot esculenta>.
CONTEXTO: Nos testes de rendimento foi observado que a <variedade> apresenta elevado teor de amido (33,43%), umas das principais características em termos econômicos para utilização como farinha.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 15).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: cultivar, genótipo, material.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <diferentes designações> <várias designações> <designações populares> <nomes populares> <nomes atribuídos pelos agricultores>.
TERMO SUPERORDENADO: Manihot esculenta.

TERMO: **variedade crioula**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER espécie silvestre.
CONTEXTO: A região representa um reservatório genético da espécie, sendo as populações indígenas e os pequenos agricultores os principais detentores de possíveis materiais silvestres ou <variedades crioulas> de mandioca.
FONTE: Andrade Neto [*et al.*] (2011, p. 18).

SÍMBOLO: 1.5.1
TERMO: **variedade melhorada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Variedade> submetida a processos genéticos, visando o aumento da produtividade.
CONTEXTO: A <variedade melhorada> de mandioca é um dos componentes tecnológicos do sistema de produção porque contribui com incrementos significativos de produtividade, sem implicar custos adicionais, o que facilita sua adoção, especialmente por parte dos produtores de baixa renda.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 39).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <diferentes designações> <várias designações> <designações populares> <nomes populares> <nomes atribuídos pelos agricultores> <cruzamento com baixo custo financeiro> <aumento da produtividade> <aumento da matéria seca das raízes> <maior quantidade de matéria seca das raízes>.
TERMO SUPERORDENADO: variedade.

SÍMBOLO: 1.5.2

TERMO: **variedade recomendada**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Variedade> que melhor atende a um fim específico, seja para a alimentação de animais, produção de farinha, produção de fécula ou outros interesses.
CONTEXTO: A <variedade recomendada> para a alimentação animal deve apresentar alto rendimento de raízes e da parte aérea, boa retenção foliar, alto teor de proteína nas folhas e teor mínimo de ácido cianídrico, tanto nas folhas como nas raízes.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <diferentes designações> <várias designações> <designações populares> <nomes populares> <nomes atribuídos pelos agricultores> <para um fim específico> <indicada para um fim> <mais adequada para>.
TERMO SUPERORDENADO: variedade.

SÍMBOLO: 1.5.3
TERMO: **variedade resistente**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Variedade> pouco vulnerável ao ataque de pragas e doenças.
CONTEXTO: Em alguns casos, aliás, as <variedades resistentes> constituem a única alternativa viável para a solução dos problemas fitossanitários.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 40).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: variedade tolerante.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <diferentes designações> <várias designações> <designações populares> <nomes populares> <nomes atribuídos pelos agricultores> <pouco vulnerável> <tolerante> <tolerante ao ataque de pragas> <tolerante às doenças>.
TERMO SUPERORDENADO: variedade.

TERMO: **variedade tolerante**
CAT. GRAM.: *s.f.*
VER variedade resistente.
CONTEXTO: É fundamental integrar o uso de <variedades tolerantes> com práticas culturais como a rotação de culturas, manejo físico e químico do solo, sistema de cultivo e, até mesmo, o uso de microrganismos antagônicos.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 40).

SÍMBOLO: 2.8.8
TERMO: **varredura**
CAT. GRAM.: *s.f.*

DEFINIÇÃO: <Controle mecânico> feito em grupos familiares nas primeiras horas do dia com o objetivo de eliminar as lagartas-do-mandarová-da-mandioca por esmagamento ou por corte com tesoura.
CONTEXTO: Experiências bem sucedidas no Vale do Juruá foram constatadas quando as famílias dos produtores se envolveram no processo, realizando nas primeiras horas do dia uma <varredura> no roçado coletando e eliminando as lagartas por esmagamento ou corte com tesoura.
FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 22).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <uso de instrumentos> <uso de máquinas> <força humana> <força animal> <força mecânica> <atividade familiar> <atividade realizada nas primeiras horas do dia> <combate às lagartas-do-mandarová-da-mandioca> <eliminação das lagartas-do-mandarová> <eliminação por corte> <eliminação por esmagamento>.
TERMO SUPERORDENADO: controle mecânico.

SÍMBOLO: 1.4.53
TERMO: **Verdinha**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor verde, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,9 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa amarela.
CONTEXTO: A cultivar <Verdinha>, apresentou-se muito suscetível a podridão de raízes embora apresentou um elevado teor de amido.
FONTE: Siviero e Schott (2009, p. 03).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 25.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor verde> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,9 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica cilíndrica> <polpa de cor amarela>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

SÍMBOLO: 2.5.4
TERMO: **vespa-predadora**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Controle biológico> do gênero *Polybia*, preda a lagarta do mandarová-da-mandioca sugando fragmentos do corpo.
CONTEXTO: No Vale do Juruá, nos surtos ocorridos em 1993 e 2007, foi observada tanto a presença quanto a intensa atividade de <vespa-predadora> desse gênero, que contribuiu para que a população da praga não fosse maior.

FONTE: Fazolin [*et al.*] (2007, p. 35).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <recurso natural> <controle natural> <prevenção> <reduz a incidência de ataques> <inimigos naturais> <estratégia para reduzir danos> <agentes naturais das pragas> <combate pragas agrícolas> <seguro ao homem> <seguro ao meio ambiente> <restrito a invertebrados> <patogênico a uma única espécie> <caba> <gênero Polybia> <sugam fragmentos do corpo> <sugam a lagarta do mandarová>.
TERMO SUPERORDENADO: controle biológico.

SÍMBOLO: 2.10.7
TERMO: **virose**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Doença> causada pela ação de vírus.
CONTEXTO: Aparentemente, as <viroses> só se disseminam por meio de material de plantio infectado, e a transmissão da doença de uma planta para outra ocorre por meios mecânicos, como facões e ferramentas contaminadas.
FONTE: Matos [*et al.*] (2006, p. 150).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <atividade rural> <conjunto de ações> <ações para o desenvolvimento da mandioca> <cuidado com a terra> <manejo da terra> <atividade com a terra> <atividade para o plantio> <plantio da mandioca> <ação de agentes> <limita o pleno desenvolvimento da planta> <decorre da seleção das variedades> <decorre do manejo> <decorre da qualidade do solo> <decorre de práticas culturais inadequadas> <vírus> <ação de vírus>.
TERMO SUPERORDENADO: doença.

Xx

SÍMBOLO: 1.3.49
TERMO: **Xerém**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,8 lóbulos foliares lineares, lisos e raiz em forma cônica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (72), o genótipo <Xerém> tem procedência do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 38).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 72.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in

natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,8 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lineares> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cônica> <polpa de cor branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

Zz

SÍMBOLO: 4.33
TERMO: **zelada**
CAT. GRAM.: *adj.*
DEFINIÇÃO: Qualidade da mandioca lavada na <casa de farinha>.
CONTEXTO: A mandioca precisa ser bem lavada (<zelada>) para produzir uma farinha de qualidade, não amargosa.
FONTE: Velthem e Katz (2012, p. 446).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: – .
SEMEMA: <casa> <sem paredes> <as tradicionais são cobertas de palha> <as modernas são cobertas de alumínio ou brasilit> <as tradicionais têm o piso em chão batido> <as modernas têm o piso em alvenaria> <equipada com utensílios específicos> <onde é produzida a farinha> <ocupada por grupos familiares> <ocorre no tanque> <mandioca limpa> <mandioca bem lavada>.
TERMO SUPERORDENADO: casa de farinha.

SÍMBOLO: 1.3.50
TERMO: **06 Meses [1]**
CAT. GRAM.: *u.m.*
DEFINIÇÃO: <Macaxeira> com brotação nova na cor roxo, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,3 lóbulos foliares ovalados, lisos e raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.
CONTEXTO: Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (98), o genótipo <06 Meses> tem procedência do município acreano de Cruzeiro do Sul, é adequada para o uso na forma in natura, de mesa.
FONTE: Schott (2009, p. 37).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 98.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <adequada para o consumo na forma in natura> <para o consumo in natura> <para alimentação> <alimentação de homens e animais> <alimento> <baixo teor de ácido cianídrico> <baixo teor de HCN> <HCN<50mg/hg> <brotação nova na cor roxo> <folha adulta de cor verde> <possui média de 5,3 lóbulos foliares> <lóbulos foliares ovalados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma cilíndrica> <polpa de cor

branca> <consumo in natura> <adequada para consumo na forma in natura> <mandioca de mesa> <mandioca mansa> <de mesa> <mansa>.
TERMO SUPERORDENADO: macaxeira.

SÍMBOLO: 1.4.54
TERMO: **06 Meses [2]**
CAT. GRAM.: *s.f.*
DEFINIÇÃO: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares lanceolados, lisos e raiz em forma irregular, com polpa branca.
CONTEXTO: [...] o cultivar <06 Meses> apresentou 100% de incidência à podridão- radicular.
FONTE: Schott (2009, p. 35).
OUTRAS DESIGNAÇÕES: CMEA 4.
SEMEMA: <ordem Malpighiales> <família Euphorbiaceae> <flores unissexuadas> <flores monoclamídeas> <exsudato do caule branco> <exsudato do caule leitoso> <reprodução por sementes> <reprodução por propagação agâmica> <para fins industriais> <uso em indústria> <para produção de farinha> <para farinha> <inadequada para o consumo na forma in natura> <alto teor de ácido cianídrico> <alto teor de HCN> <HCN>50mg/hg> <brotação nova na cor vermelho arroxeada> <folha adulta de cor verde> <possui média de 6,6 lóbulos foliares> <lóbulos foliares lanceolados> <lóbulos foliares lisos> <raiz em forma irregular> <polpa de cor branca>.
TERMO SUPERORDENADO: mandioca.

5 RESULTADOS E ANÁLISE DOS DADOS

5.1 Mandioca e macaxeira

Conforme destacamos anteriormente, *Manihot esculenta* Crantz é uma importante espécie da cultura alimentar brasileira conhecida popularmente como mandioca, macaxeira, aipim, pão de pobre etc. A planta é cultivada em mais de 100 países de acordo com dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa); o Brasil participa com 10% da produção mundial, sendo o segundo maior produtor do mundo. No contexto acreano, constitui o principal produto agrícola, representando 18% em volume e 48% em valor bruto de produção.

No município de Cruzeiro do Sul, o arbusto, que pertence à família *Euphorbiaceae*, é popularmente conhecido como "macaxeira", e é uma das principais fontes de renda da região; em especial, para os moradores que residem na área rural. Apesar da distinção científica com "mandioca" os dois termos são tratados, popularmente, como variações, e não é feito entre eles qualquer distinção. A antropóloga Roberta Rizzi (2011) destaca que a principal classificação taxonômica popular da mandioca é a que opõe as mandiocas mansas (também chamadas de aipim ou macaxeira) e as mandiocas bravas (chamadas de mandioca por oposição a macaxeira e aipim). A dissemelhança entre essas duas espécies está relacionada às diferentes concentrações de ácido cianídrico (HCN) presentes em cada variedade. Assim, as mandiocas mansas (aipins ou macaxeiras, dependendo da região) apresentam baixo teor de ácido cianídrico, enquanto as mandiocas bravas (mandioca) possuem alto teor de ácido cianídrico.

Contudo, quando observamos os nomes que designam os derivados da planta, constatamos que as unidades de especialidade mandioca e macaxeira nomeiam produtos específicos, não sendo possível o uso alternativo; por exemplo: no café da manhã, come-se a "macaxeira" cozida com manteiga; em qualquer lanchonete, encontramos o "quibe de macaxeira", e no mercado é possível adquirir a "farinha de mandioca". No estado do Acre,

ninguém comercializa o "quibe de mandioca" ou compra a "farinha de macaxeira"; tais construções sintagmáticas foram cristalizadas na cultura, e consequentemente no dialeto acreano. A seguir, apresentamos dois fragmentos extraídos do CE para exemplificar o uso das lexias "quibe de macaxeira" e "farinha de mandioca".

Quanto à unidade terminológica quibe de macaxeira destacamos a seguinte citação:

> Originário do Oriente Médio o quibe é um prato típico da região dos países árabes. O seu preparo mais comum é uma massa de carne moída e trigo tabule, recheada originalmente com carne de carneiro e ervas. O quibe é um prato popular também na América do Sul onde foi introduzido pelos imigrantes sírio-libaneses. O quibe foi incorporado à gastronomia acreana com mudanças bastante significativas no seu preparo, como a massa de macaxeira, raiz bastante consumida em toda a Amazônia. A criatividade e paladar do acreano foi além, o arroz também pode substituir a tradicional massa do quibe. Em outros estados o **quibe de macaxeira** é conhecido como croquete de carne, mas em qualquer lanchonete e restaurantes do Acre os **quibes de macaxeira** e de arroz são sempre uma ótima pedida. (PORTAL DO GOVERNO DO ACRE, http://www.ac.gov.br/wps/portal/acre, grifo nosso)

Quanto ao uso do termo farinha de mandioca apresentamos a citação abaixo:

> Entre os assentamentos se destaca o PAD Santa Luzia, que abriga muitas famílias, diversas escolas e possui uma grande rede de ramais. Além deste, há ainda os PA Tracuá, Narciso Assunção, Pedro Firmino, parte do PDS Jamil Jereissati. No total vivem mais de 1.106 famílias em assentamentos. Nestes lugares são produzidos **farinha de mandioca**, açaí, buriti, frutas e outros produtos agrícolas e florestais que são vendidos no mercado de Cruzeiro do Sul. (PORTAL DO GOVERNO DO ACRE, http://www.ac.gov.br/wps/portal/acre, grifo nosso)

Ao analisarmos os sintagmas terminológicos "quibe de macaxeira" e "farinha de mandioca", presentes nas citações anteriores, percebemos que embora não seja feita, popularmente, uma distinção entre os termos mandioca e macaxeira, o processo de nomeação dos derivados reporta critérios científicos. As mandiocas (alto teor de HCN) são propícias para a produção de farinha, enquanto as macaxeiras (baixo teor de HCN) são inadequadas para a produção de farinha e ideais para o consumo na forma *in natura*.

Acreditamos que, pelo menos, dois fatores contribuem para a construção dessa consciência linguística quanto ao uso desses termos: em primeiro lugar, os investimentos do Governo Estadual em programas de incentivo destinados aos produtores rurais, como por exemplo, o "Programa Cadeia Produtiva da Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul", criado no ano de 2001 com a proposta, segundo Rizzi (2011), de fortalecer o desenvolvimento econômico e social da região, e alimentar as plataformas tecnológicas para a Amazônia Legal. Durante o processo de execução dos programas que discutem temas como o cuidado e tratamento do solo, controle de pragas, prevenção de acidentes no ambiente de trabalho e o desenvolvimento das boas práticas de produção, os trabalhadores agrícolas têm contato com técnicos da Embrapa – Acre, engenheiros agrícolas e outros profissionais que, além de fazerem uso dos termos técnicos-científicos, distinguem as espécies mansas e bravas da mandioca. Com o passar do tempo, os agricultores incorporam, mesmo que inconscientemente, o vocabulário especializado em seus discursos. Daí a distinção entre o uso dos termos na designação dos derivados da mandioca.

Em segundo lugar, destacamos a política de exportação da farinha para as demais regiões do país e para o exterior. Durante os últimos anos, o Governo do Estado do Acre fomentou iniciativas para a exportação da farinha produzida em Cruzeiro do Sul. Tal ação resultou na produção de embalagens personalizadas para a divulgação e comercialização da "Farinha de Mandioca de Cruzeiro do Sul" apesar de a planta ser popularmente conhecida pelos moradores do município e demais cidades do Vale do Juruá como macaxeira. Nesse contexto, o uso do termo mandioca é proposital ao objetivo; ora, se mandioca é o termo mais conhecido, a nível nacional, para designar a planta, e se a proposta é o mercado de exportação, justifica-se o uso da unidade léxica.

Em censura ao termo utilizado para a nomeação do produto, o jornalista acreano Altino Machado publicou em seu *blog*[17] uma crítica ao alto investimento feito pelo Governo do Estado para a confecção das embalagens. A seguir, apresentamos o texto do jornalista, intitulado "Farinha de Macaxeira":

> A farinha de macaxeira, apelidada de farinha de mandioca no governo da florestania, tinha mesmo que virar peça de museu.
> Não conquistou o mercado importador tampouco pode ser consumida pelos acreanos devido o custo das embalagens. O governo estadual gastou muitos milhares de reais para gerar esse fracasso.
> Quem quiser conhecer as embalagens da "farinha de mandioca" deve visitar o Memorial dos Autonomistas. Mas a farinha de macaxeira produzida em Cruzeiro do Sul continua sendo a mais saborosa do mundo.
> Farinha de mandioca é papo de colonizador. (*BLOG* DO ALTINO MACHADO, 2007, http://www.altinomachado.com.br)

O posicionamento do jornalista constitui uma manifestação às inúmeras críticas que envolviam não só o valor gasto para a produção das embalagens – atualmente mais simples; como também ao uso do termo mandioca para denominar a farinha produzida em um município onde o termo popularmente mais utilizado é macaxeira.

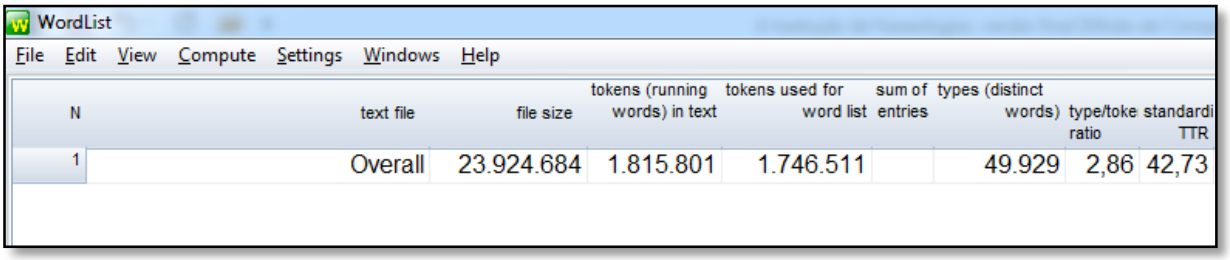
Tendo em vista o tratamento dado às unidades léxicas mandioca e macaxeira no processo de nomeação dos produtos derivados da planta, realizamos análise contrastiva dos termos utilizando o programa *WordSmith Tools* (Scott, 2012), versão 6.0 e duas de suas ferramentas; a saber: *WordList* (Lista de Palavras) e o *Concord* (Concordância). Para a análise, tomamos as informações contidas no TERMani e em seus dois subcorpora, conforme descrição a seguir.

Com o auxílio do *WordList* geramos as listas de estatística e frequência do TERMani, nosso CE, com o propósito de verificarmos o tamanho do *corpus* de estudo e a frequência de

[17] Disponível em: <http://www.altinomachado.com.br/search?q=farinha+de+macaxeira>. Acesso em 07 de nov. 2015.

uso dos termos mandioca e macaxeira. Abaixo, apresentamos, na Figura 12, o resultado, gerado pelo programa, para a lista de estatística.

Figura 12 – Dados estatísticos gerais do TERMani, gerados no *WordList*.

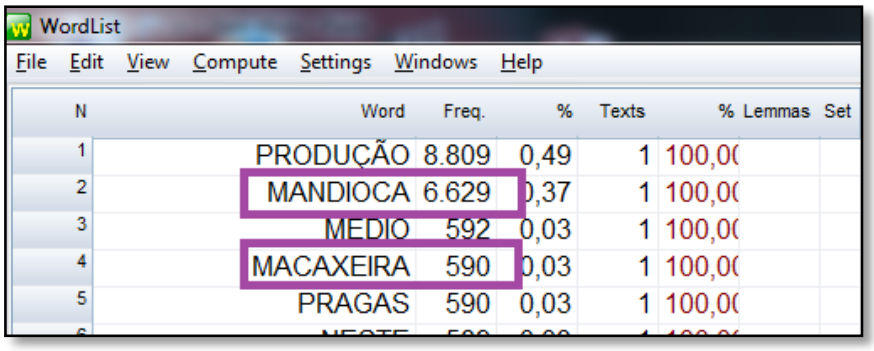


N	text file	file size	tokens (running words) in text	tokens used for word list	sum of entries	types (distinct words)	type/token ratio	standardi TTR
1	Overall	23.924.684	1.815.801	1.746.511		49.929	2,86	42,73

Fonte: dados da presente pesquisa.

O programa identificou 1.815.801 *tokens*, referente ao número total de palavras presente no TERMani; e 49.929 *types*, concernente a quantidade de palavras diferentes do *corpus*, contadas apenas uma vez. Uma vez identificada a quantidade de palavras que constituem o CE, e tendo em vista o uso das lexias mandioca e macaxeira no estado do Acre, efetuamos a busca da lista de frequência das duas unidades léxicas, com o propósito de verificarmos qual a mais utilizada, e em quais contextos. O programa apresentou os seguintes resultados:

Figura 13 – Lista de frequências do TERMani para os termos "mandioca" e "macaxeira", gerada no *WordList*.



N	Word	Freq.	%	Texts	% Lemmas	Set
1	PRODUÇÃO	8.809	0,49	1	100,0(	
2	MANDIOCA	6.629	0,37	1	100,0(	
3	MEDIO	592	0,03	1	100,0(	
4	MACAXEIRA	590	0,03	1	100,0(	
5	PRAGAS	590	0,03	1	100,0(	

Fonte: dados da presente pesquisa.

A partir dos resultados gerados pelo programa, percebemos que a frequência do termo mandioca é superior – 6.629 *tokens*, quando comparado com o termo macaxeira – 590 *tokens*. Contribui para esta estatística, o fato de o ScE ser mais extenso em relação ao ScNE. Por se tratar de textos produzidos por especialistas, sobretudo da área das Ciências Biológicas, há maior ocorrência do termo mandioca mesmo quando faz referência às variedades denominadas mansas; conforme citação, extraída do ScE, apresentada abaixo:

> Segundo Cury (1993), a migração de material genético varietal de **mandioca** é uma das responsáveis pelo fluxo gênico entre diferentes roçados de **mandioca** e regiões geográficas, pois a dispersão natural de sementes e gametas via pólen é muito limitada. (SCHOTT, p. 20, 2010, grifo nosso)

Na citação a cima, percebemos que mandioca é empregado no sentido geral da planta, e não apenas para fazer referência às variedades que apresentam alto teor de HCN. O uso do termo é frequente mesmo nos textos em que o autor tem a proposta de discorrer sobre as variedades próprias para o consumo *in natura*. Para exemplificar essa afirmação, apresentamos a citação abaixo, retirada de um texto que compõe o ScE, cujo título é "Características culinárias de etnovariedades de macaxeira da Terra Indígena Kaxinawa de Nova Olinda, Feijó, Acre".

> O objetivo deste trabalho foi avaliar as características culinárias de etnovariedades de **mandioca** da Terra Indígena Kaxinawa de Nova Olinda. O experimento de campo foi conduzido no Campo Experimental da Embrapa Acre com dez genótipos entre abril de 2014 a junho de 2015. Os testes culinários foram realizados no Laboratório de Tecnologia de Alimentos da Embrapa Acre onde foram avaliados os parâmetros: porcentagem de água absorvida/perdida, facilidade de descascamento, cor da polpa, textura, plasticidade, pegajosidade e o tempo de cozimento usando cozedor Mattson modificado no qual toletes de **mandioca** foram posicionados abaixo de 24 pinos e submersos em água sob fervura. Os resultados das médias obtidas para as variáveis; água absorvida/perdida, textura e porcentagem de toletes cozidos em até 30 minutos foram submetidos à análise de variância ao nível de 5% de probabilidade. De acordo com os resultados encontrados, as etnovariedades de **macaxeira** Amarelinha e Juriti apresentaram baixo tempo de cozimento e melhores padrões de massa cozida. Estes genótipos são promissores para futuros trabalhos de melhoramento de **mandioca**, pois apresentaram as boas características culinárias mesmo em colheita tardia demostrando grande

> potencial para a exploração como **mandioca de mesa**. (SIVIERO [*et al.*], p. 237, 2015, grifo nosso)

Ao analisarmos o uso dos termos mandioca e macaxeira, apresentados anteriormente, podemos perceber que no início da citação os autores substituem macaxeira, indicado no título, por mandioca; posteriormente, o termo mandioca passa a ser utilizado no sentido de sinônimo de macaxeira, e, por fim, ocorre o emprego do termo mandioca mansa – variação de macaxeira. Ao longo do texto, identificamos 25 *tokens* para mandioca e 16 *tokens* para macaxeira, embora os autores tenham identificado no título a intenção de discorrer sobre as características das variedades mansas (macaxeiras) presentes na Terra Indígena Kaxinawa de Nova Olinda, município de Feijó, estado do Acre. Acreditamos que a preferência pelo termo mandioca no ScE seja resultado do caráter técnico-científico e do emprego/uso mais frequente no âmbito nacional.

Com o propósito de visualizarmos melhor o usos das duas lexias no TERMani, utilizamos a ferramenta *Concord* do *WordSmith Tools*. A ferramenta produz a listagem das ocorrências relativas ao uso dos termos a partir do contexto. A Figura 14 constitui uma mostra do resultado gerado para a unidade terminológica mandioca.

Figura 14 – Linhas de concordância do termo “mandioca”, geradas no *Concord*.

1	, produto a base de amido, rendimento. A	mandioca	(Manihot esculenta L.) é um
2	as redes de entregas de valor voltadas para a	mandioca	de mesa e para a mandioca
3	voltadas para a mandioca de mesa e para a	mandioca	destinada à indústria criam
4	que no norte do Brasil, costuma-se chamar a	mandioca	mansa de macaxeira e no sul do
5	quase que insignificante ou inexistente; onde a	mandioca	brava era muito cultivada,
6	/2006 - Eu e o Lô e a Marlene, trabalhamos a	mandioca	para fazer farinha, sevamos a
7	na região Na região do Juruá acreano a	mandioca	ou a macaxeira é muito utilizada
8	regiões pode vir a significar a planta inteira. A	mandioca	é chamada de roça quando ainda
9	formas de consumo: a farinha feita com a	mandioca	brava (acima de 100mg de HCN/kg
10	, constataram tendência de distinção entre a	mandioca	amarga e a doce. Para Rogers

Fonte: dados da presente pesquisa.

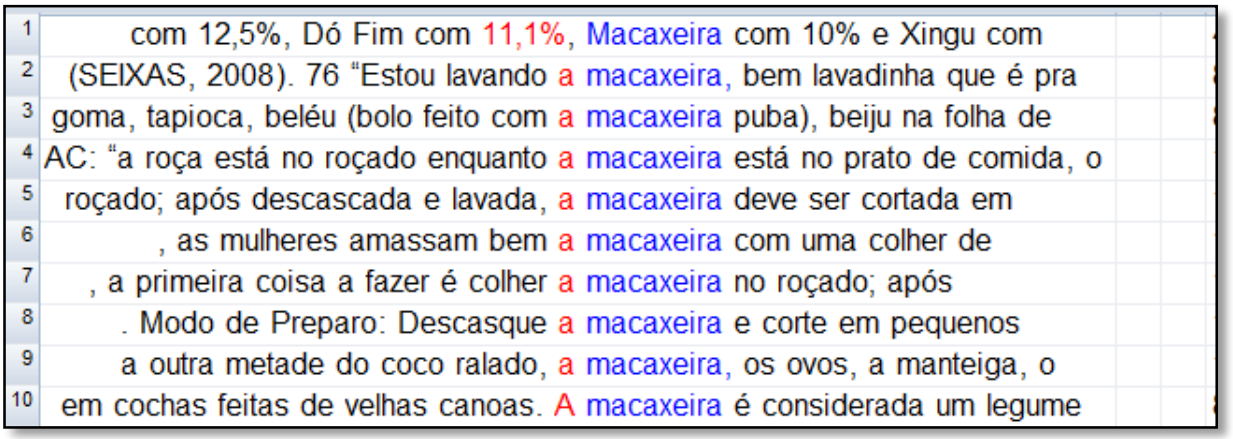
Pelo resultado representado na Figura 14 identificamos, pelo menos, três empregos da unidade terminológica:

1º – no sentido geral, referente à planta, conforme linhas de concordância 1 e 8 “[...] produto a base de amido, rendimento. A <mandioca> (*Manihot esculenta* L.) é um [...]” e “[...] regiões pode vir a significar a planta inteira. A <mandioca> é chamada de roça quando ainda [...]”;
2º – como variação do termo macaxeira, exemplificado na linha de concordância de número 7 “Na região do Juruá acreano a <mandioca> ou macaxeira é muito utilizada;
3º – com o valor de antonímia das variedades que apresentam baixo teor de HCN, segundo a linha de concordância 3 “[...] voltadas para a mandioca de mesa e para a <mandioca> destinada à indústria criam [...]”.

O resultado gerado pelo *Concord* confirmou nossa hipótese inicial: o termo mandioca, por seu aspecto técnico-científico, é privilegiado nos discursos especializados quando comparado ao termo macaxeira. No processo de designação dos cultivares, a unidade léxica é inserida como núcleo do sintagma terminológico, podendo indicar tanto as variedades com baixo teor de HCN (macaxeiras), quanto as que apresentam alto teor de HCN (mandiocas), conforme podemos perceber em “mandioca de mesa”, empregado nas linhas de concordâncias 2 e 3; “mandioca brava”, presente nas linhas 5 e 9; além de “mandioca amarga” e “mandioca doce”, usadas na linha de concordância 10. Logo, esse tipo de construção sintagmática colabora para o baixo uso do termo macaxeira no ScE.

Com o mesmo propósito e utilizando a mesma ferramenta, realizamos busca para a unidade léxica macaxeira, e obtivemos o resultado parcialmente apresentado na Figura 15.

Figura 15 – Linhas de concordância do termo “macaxeira”, geradas no *Concord*.



1	com 12,5%, Dó Fim com 11,1%,	Macaxeira com 10% e Xingu com
2	(SEIXAS, 2008). 76 “Estou lavando a	macaxeira, bem lavadinha que é pra
3	goma, tapioca, beléu (bolo feito com a	macaxeira puba), beiju na folha de
4	AC: “a roça está no roçado enquanto a	macaxeira está no prato de comida, o
5	roçado; após descascada e lavada, a	macaxeira deve ser cortada em
6	, as mulheres amassam bem a	macaxeira com uma colher de
7	, a primeira coisa a fazer é colher a	macaxeira no roçado; após
8	. Modo de Preparo: Descasque a	macaxeira e corte em pequenos
9	a outra metade do coco ralado, a	macaxeira, os ovos, a manteiga, o
10	em cochas feitas de velhas canoas. A	macaxeira é considerada um legume

Fonte: dados da presente pesquisa.

A amostra apresentada na Figura 15 nos revela que o termo macaxeira é mais utilizado em piadas, receitas, crônicas; ou seja, nos textos que compõem o ScNE. Apesar disso, mesmo no ScNE, o termo macaxeira não é exclusivo; pois sempre que há referência à farinha, a lexia que completa o sintagma terminológico é mandioca e não macaxeira. Pois, conforme destacado anteriormente, em algumas construções sintagmáticas há a exclusão de um termo em relação ao outro termo; por exemplo: quibe de macaxeira – e nunca quibe de mandioca; farinha de mandioca – e nunca farinha de macaxeira. Logo, temos duas lexias que ora competem entre si o mesmo sentido e o mesmo valor de verdade, e ora são elementos de distinção.

Após termos analisado o uso dos dois termos no estado do Acre, apresentamos, na próxima subseção os nomes das mandiocas que compõem o banco de germoplasma da Embrapa – Acre; em seguida, desenvolvemos análises quanto à estrutura e aos processos de formação dos termos.

5.2 Variação denominativa

Ao longo de nossa pesquisa identificamos 103 cultivares de *Manihot esculenta* Crantz e 109 variações, totalizando 212 unidades terminológicas que designam o gênero no estado do Acre. Tendo em vista a natureza deste estudo, consideramos apenas os cultivares registrados e que compõem a Coleção de Mandioca Embrapa – Acre; em especial, os caracterizados, botânica e agronomicamente, por Siviero e Schott (2009).

Inicialmente, cumpre destacar que todas as unidades terminológicas que designam a espécie apresentam, pelo menos, uma variação (termo remissivo). Sendo assim, para a apresentação das unidades de especialidade que designam a planta no estado do Acre, organizamos, o Quadro 2. Os termos estão ordenados de acordo com a organização apresentada no banco de germoplasma da Embrapa (Siviero e Schott, 2009), sendo apresentados primeiro os termos privilegiados, seguidos dos termos remissivos correspondentes.

Quadro 2 – Unidades de especialidades que designam a mandioca no TERMani.

Termo Privilegiado	**Termo Remissivo**	**Termo Privilegiado**	**Termo Remissivo**
Muxuanga	CMEA 1	Gavião	CMEA 3
06 Meses [2]	CMEA 4	Pretinha	CMEA 5
Amarelona	CMEA 6	Linho Branco	CMEA 7
Baubista	CMEA 9	João Gonçalo	CMEA 10
Curava	CMEA 11	Bonitinha	CMEA 12
Acari	CMEA 13	Branquinha	CMEA 14
IM 201	CMEA 15	IM 204	CMEA 16
IM 205	CMEA 17	IM 214	CMEA 18
IM 215	CMEA 19	IM 220	CMEA 20

IM 221	CMEA 21	Verdinha	CMEA 25
Paxiúba	CMEA 27	Cariri	CMEA 30
Chica de Coca	CMEA 31	Varejão I	CMEA 32
Cabocla	CMEA 38	Amarela I	CMEA 39Ä
Amarela II	CMEA 39B	Metro	CMEA 40
Paxiúba II	CMEA 44	Ferreirão	CMEA 46
Cumarú	CMEA 48	Rasgadinha	CMEA 49
Baiana Roxa	CMEA 50; Baianinha Roxa	Pão	CMEA 52
Aruari	CMEA 53	Rosa	CMEA 54
Milagrosa	CMEA 56	Varejão II	CMEA 57
Caboquinha	CMEA 58	Camparia	CMEA 59
Cumaru II	CMEA 62	Metro II	CMEA 64
Baixinha	CMEA 65	Xerém	CMEA 72
Casquinha	CMEA 73	Pretinha III	CMEA 76
Pirarucu	CMEA 77	Morro	CMEA 78; Araçá
Paumari	CMEA 79	Batatinha II	CMEA 80
Jaú	CMEA 81	João Amâncio	CMEA 82
Curuá	CMEA 83	Grilo Roxo	CMEA 84; BRS Panati
João Grande	CMEA 85	IM 193	CMEA 87
IM 194	CMEA 88	IM 196	CMEA 89
IM 198	CMEA 90	IM 218	CMEA 93
IM 319	CMEA 94	IM 322	CMEA 95
IM 486	CMEA 96	Peruana	CMEA 97
06 Meses [1]	CMEA 98	Noé	CMEA 99
Rasgadinha II	CMEA 100	Curumim Doida	CMEA 101
Milagrosa II	CMEA102	Fortaleza	CMEA 103
Curumim Mansa	CMEA 104	Amarelinha	CMEA 105

Metro III	CMEA 114	Baianinha	CMEA 200
Rosada	CMEA 201	Pão II	CMEA 203
Pretinha II	CMEA 205	Emilio Borges	CMEA 206
Paranacre	CMEA 207	Manteiguinha	CMEA 210
Caipora	CMEA 211; BRS Caipora; Manteiguinha Polo Agroflorestal	Agromazon I	CMEA 212
Agromazon II	CMEA 213	Agromazon III	CMEA 214
MD-33	CMEA 215	Colonial	CMEA 216; MX-26
MX-2	CMEA 217	MD-35	CMEA 218
Cruzeiro do Sul	CMEA 219	Hélia	CMEA 220
Novo Ideal	CMEA 221	Pão Verdadeira	CMEA 222
Sutinga	CMEA 223	Pãozinho	CMEA 224
Goela de Jacu	CMEA 225	Varejão	CMEA 226
Primavera	CMEA 227	Fécula Branca	CMEA 228
Cascuda	CMEA 229	IAC Caipora	CMEA 230
Capora	CMEA 231	N2 Cascuda	CMEA 232
FB 2	CMEA 233		

Fonte: Siviero e Schott (2009).

Conforme podemos observar, no Quadro 2, cada cultivar é designada por um termo privilegiado e um ou mais termos remissivos. Os termos privilegiados, geralmente, são denominados pelos trabalhadores rurais que atuam na atividade de cultivo da planta. Por sua vez, os termos remissivos são designações especializadas dadas por pesquisadores, como os técnicos e engenheiros agrônomos da Embrapa – AC, por exemplo.

Identificamos, pelo Quadro 2, que as unidades terminológicas que nomeiam a planta apresentam diferentes formas de designação e que algumas formas são compostas pela sigla

CMEA (Coleção de Mandioca Embrapa Acre) + unidades ideográficas (números e/ou letras). Constatamos, contudo, que essas formas identificam os diferentes cultivares que compõem o banco de germoplasma da Embrapa (Siviero e Schott, 2009), e que os numerais não seguem uma ordem numérica, podendo haver repetição do numeral em alguns casos, conforme podemos depreender da Figura 16 apresentada a seguir:

Figura 16 – Amostra da organização do banco de germoplasma da mandioca, Embrapa – Acre.

Número CMEA	Nome Comum	Procedência	Uso
1	Muxuanga	CPAA	F
3	Gavião	CPAA	F
4	06 Meses	CPAA	F
5	Pretinha	CPAA	F
6	Amarelona	CPAA	M
7	Linho Branco	CPAA	F
9	Baubista	CPAA	F
10	João Gonçalo	CPAA	F
11	Curava	CPAA	F
12	Bonitinha	CPAA	F
13	Acari	CPAFAC	F
14	Branquinha	CPAA	F
15	IM 201	CPAA	F
16	IM 204	CPAA	M
17	IM 205	CPAA	F
18	IM 214	CPAA	F
19	IM 215	CPAA	F
20	IM 220	CPAA	F
21	IM 221	CPAA	F
25	Verdinha	BRASILÉIA	F
27	Paxiúba	BRASILÉIA	F
30	Cariri	BRASILÉIA	F
31	Chica de Coca	BRASILÉIA	F
32	Varejão I	BRASILÉIA	F
38	Cabocla	XAPURI	F
39Ä	Amarela I	XAPURI	M
39B	Amarela II	BRASILÉIA	M
40	Metro	XAPURI	M

Fonte: Siviero e Schott (2009).

Na Figura 16, percebemos que os numerais não têm somente a função de enumerar os cultivares que compõem o banco de germoplasma, trata-se de uma forma de identificação, utilizada, conforme destacado anteriormente, para identificar e, ao mesmo tempo, distinguir os

diferentes cultivares que pertencem ao banco de germoplasma; atuando como "etiquetas" a fim de eliminar os problemas de identificação, conforme destacam Siviero e Schott (2009).

> O conhecimento das caracteristicas botânicas e agronômicas de um banco ou coleção de germoplasma é de suma importância para a cultura, pois permite: a identificação de cultivares no campo, a seleção de cultivares superiores para uso imediato, a escolha de pais para uso em cruzamentos futuros, **a eliminação de duplicatas**, a obtenção de parâmetros genéticos [...] (SIVIERO; SCHOTT, 2009, p. 32, grifo nosso)

Para exemplificar, tomamos como exemplo os genótipos "Amarela I" e "Amarela II". Ambos possuem o mesmo número de registro (39), sendo para este acrescentado a letra B, em maiúsculo (39B), e para aquele a letra A, em maiúsculo com o sinal de trema (39Ä). Descrevemos, em nosso dicionário, a estrutura dessas unidades léxicas, da seguinte forma:

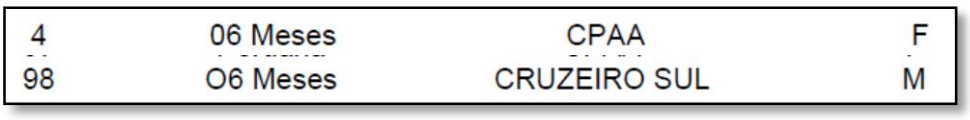
1. $(T)_{UM} \rightarrow (\text{SIGLA + NÚMERO DE REGISTRO})_{UM}$.

Pela descrição em (1), devemos compreender que um termo **T** é formado a partir da composição de uma **sigla** (CMEA) e de uma **unidade ideográfica –** numeral e/ou letra. Classificamos essa forma de designação alfanumérica como unidade mista, doravante, UM. De acordo com Barros (2007), as unidades mistas podem apresentar, pelo menos, três formas "a) unidades ideográficas associadas a unidades linguísticas; b) unidades linguísticas em português e em língua estrangeira; c) unidades léxicas expandidas e abreviadas, e outras" (Barros, 2007, p. 34). Desta forma, o termo descrito em (1) constitui o modelo de uma UM composta por unidade linguística associada à uma unidade ideográfica.

Quando tomamos para análise a Figura 16 compreendemos que a função dos numerais e letras vai além da mera enumeração dos "nomes comuns", identificados na segunda coluna. A função das unidades ideográficas fica mais clara quando consideramos as variedades 06 Meses [1] e 06 Meses [2], dois cultivares distintos (mandioca e macaxeira) com a mesma

designação; ou seja, duas definições para o mesmo conceito. Como identificar, então, qual cultivar corresponde à mandioca e qual corresponde à macaxeira? A designação do termo polissêmico, por si só não nos permite inferir qualquer distinção entre os cultivares; é preciso que recorramos aos números de registros expressos nas unidades mistas CMEA 98, portanto macaxeira, e CMEA 4, referente ao cultivar de mandioca, conforme podemos depreender nas linhas de registros apresentadas na Figura 17.

Figura 17 - Linhas de registros dos cultivares “06 Meses [1]” e “06 Meses [2]” no banco de germoplasma da mandioca, Embrapa – Acre.



4	06 Meses	CPAA	F
98	O6 Meses	CRUZEIRO SUL	M

Fonte: Siviero e Schott (2011).

Conforme apresentado na Figura 17 o número de registro é que permite uma distinção eficaz entre os dois cultivares. O consulente que restringir sua busca considerando somente a procedência do cultivar ou o uso, poderá cair em equívoco, uma vez que temos um só conceito para duas definições. Logo, apenas o registro da forma abreviada (CMEA) + numeral permite a identificação e distinção correta entre os dois tipos de mandiocas. Sendo assim, pelos exemplos discutidos, fica em evidência a condição de termos das UM. Embora haja a tendência de considerar, preferencialmente, as unidades linguísticas como termos nos estudos terminológicos; nesta tese, as UM também recebem o tratamento de termos, pois as consideramos fundamentais para a identificação das diferentes variedades de mandioca.

A análise sêmica dos termos, apresentada a seguir, nos permite inferir que não se trata de um problema de repetição, mas de dois tipos distintos de cultivares do gênero *Manihot esculenta*.

Quadro 3 – Análise sêmica dos termos 06 Meses [1] e 06 Meses [2].

	06 Meses [1]	**06 Meses [2]**
farinha	+	-
mesa	-	+
cor da folha adulta verde	+	+
cor da folha adulta roxo	-	-
cor da brotação nova vermelho arroxeado	+	-
cor da brotação nova verde	-	-
cor da brotação nova roxo	-	+
cor da brotação nova vermelho	-	-
sinuosidade do lóbulo foliar liso	+	+
sinuosidade do lóbulo foliar sinuoso	-	-
morfologia do lóbulo ovalado	-	+
morfologia do lóbulo lanceolada	+	-
morfologia do lóbulo linear	-	-
morfologia do lóbulo linear pondurada	-	-
morfologia do lóbulo hostiolada	-	-
forma cônica	-	-
forma cilíndrica	-	+
forma cônica cilíndrica	-	-
forma irregular	+	-
cor da polpa branca	+	+
cor da polpa amarela	-	-
cor da polpa creme	-	-

Fonte: dados da presente pesquisa.

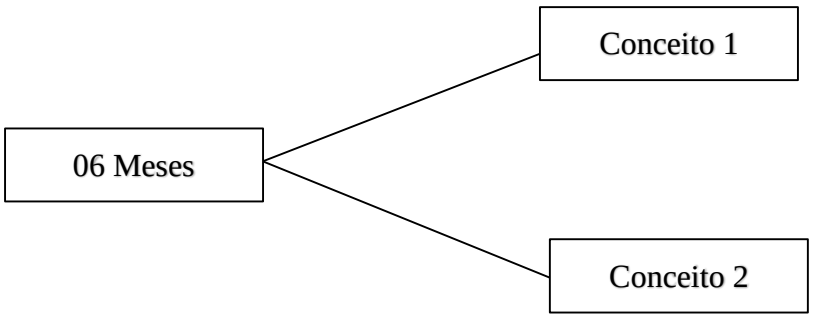
Na constituição da análise sêmica consideramos os traços semânticos utilizados na elaboração dos conceitos presentes em nosso dicionário, que, por sua vez, partem dos descritores propostos por Fukuda e Guevara (1998), apresentados no Quadro 1 desta tese. Pottier (1978, p. 62) destaca que "quando um traço é comum, justifica a existência do conjunto", pois indica que há afinidade entre os elementos. Os termos "06 Meses [1]" e "06 Meses [2]" apresentam, pelo menos, três traços comuns: 1. cor da folha adulta verde; 2. sinuosidade do lóbulo foliar liso; 3. cor da polpa branca. Entretanto, ainda de acordo com Pottier (1978), são

os traços distintivos que possibilitam a identificação e distinção dos objetos, coisas e seres. Os termos em análise apresentam os seguintes traços distintos:

a. 06 Meses [1] é utilizada para a produção de farinha; cor da brotação nova vermelho arroxeada; morfologia do lóbulo lanceolada; forma irregular.
b. 06 Meses [2] é utilizada para o consumo *in natura*, de mesa; cor da brotação nova roxo; morfologia do lóbulo ovalado; forma cilíndrica.

Além disso, cumpre destacar que a designação "06 Meses" está relacionada ao tempo necessário para o amadurecimento da planta. Os acessos foram introduzidos no estado do Acre no período pós-enchente 1997, momento em que muitos agricultores perderam totalmente suas plantações por causa da "grande enchente", sendo necessária a recuperação acelerada da atividade agrícola. Ambos os acessos precisam de seis meses para atingir a fase adulta, sendo um destinado para o consumo na forma *in natura* e o outro para a produção de farinha, conforme podemos verificar na análise sêmica apresentada anteriormente.

Esquematicamente, a relação, quanto à designação dos conceitos, pode ser representada da seguinte forma:

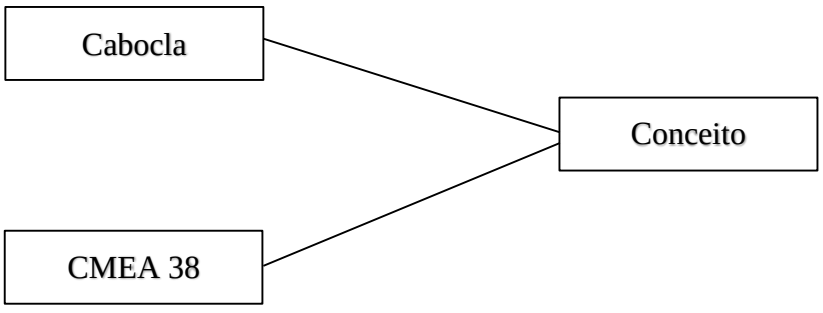


Apesar de os termos CMEA 98 e CMEA 4 serem os termos especializados, não constituem formas privilegiadas. Os termos denominados pelos trabalhadores rurais, 06 Meses [1] e 06 Meses [2] – respectivamente, são os mais utilizados tanto pelo grupo especializado quanto pelo grupo não-especializado. O uso das UM, nesse caso, cumpre o papel de "etiquetagem", tal como propunha Wüster na TGT, para evitar os problemas de ambiguidade.

Quando tomamos as unidades terminológicas que nomeiam a planta, verificamos, conforme já mencionado anteriormente, que para cada conceito há, pelo menos, duas designações: uma própria ao discurso especializado e outra utilizada tanto nos discursos especializados quanto nos discursos não-especializados. A título de ilustração tomamos os termos "Cabocla" e "CMEA 38". Em nosso dicionário, o segundo é o termo remissivo do primeiro, cujo conceito é:

Cabocla: <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,1 lóbulos foliares linear ponduradas, lisos; raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.

Essa relação figura-se da seguinte forma:



No esquema acima "CMEA 38" é uma variação terminológica de "Cabocla"; ou seja, outra forma de designar o cultivar. Contudo, essas unidades de especialidade não podem ser consideradas termos sinonímicos, pois o uso de uma variante por outra não ocorre de forma

aleatória, mas em contextos e grupos de falantes específicos. Segundo Barros (2004), em Terminologia, a presença de sinonímia é muito rara, já que normalmente as unidades léxicas não são permutáveis em todos os contextos. Assim, os termos em foco são exemplos de parassinonímia, quase-sinonímia ou quase-sinônimos; ou seja, "embora designem o mesmo conceito, os termos não são empregados nos mesmos contextos e nem têm a mesma distribuição (não são intercambiáveis em todas as situações)" (Barros, 2004, p. 222).

Em nosso CE identificamos 161 termos quase-sinônimos, classificados da seguintes forma:

a. **109 termos quase-sinônimos de nível:** restritos ao discurso especializado – CMEA 53, CMEA 231, CMEA 206, CMEA 228, CMEA 220, CMEA 50, genótipo, material, massa verde, floresta secundária, lavoura branca etc.; empregados tanto no discurso especializado, quanto no não-especializado – Aruari, Capora, Emilio Borges, Fécula Branca, Hélia, Baiana Roxa, mandarová, maniva, lobo etc.;
b. **3 termos quase-sinônimos geográficos:** farinha de Cruzeiro do Sul – termo que nomeia as farinhas produzidas no município de Cruzeiro do Sul e que estão disponíveis para venda nos outros municípios do estado do Acre; farinha de primeira, farinha paú – termos usados pelos comerciantes que residem em Cruzeiro do Sul para fazer referência a qualidade da farinha;
c. **49 termos quase-sinônimos de frequência:** macaxeira > mandioca mansa; mandioca > mandioca brava; variedade resistente > variedade tolerante; lóbulo foliar > lobo; maniva > cepa.

Dentre os termos classificados como quase-sinônimos de nível, os que nomeiam as mandiocas apresentam formas mistas e formas linguísticas. As formas mistas são atribuídas e

usadas, especificamente, pelo público especializado; por sua vez, as formas linguísticas são nomes populares dados por trabalhadores rurais que atuam no cultivo e produção dos derivados da mandioca. Entretanto, podemos perceber no CE a apropriação dos saberes populares no discurso especializado; ou seja, como as formas mistas são de uso restrito, os especialistas da área utilizam os nomes populares para designar as diferentes variedades de mandioca, numa proposta de identificar e reconhecer os cultivares de maneira mais hábil. O próprio banco de germoplasma da mandioca na Embrapa Acre, apresentado na Figura 16, registra o número da CMEA e o "nome comum". A seguir, apresentamos o fragmento de um texto que compõem o ScE para exemplificar esse uso.

> Durante as visitas e entrevistas detectou-se a ocorrência de pequenos plantios de cultivares de mandioca mansas e de cor amarela observados na área da Terra Indígena Kaxinawa localizada na região central da RESEX Cazumbá-Iracema, como: **Goela de Jacu**, **Sutinga** e **Amarela** além de outras quatro descritas. (SIVIERO, 2007, p. 235, grifo nosso)

Apesar de o texto compor o ScE, o autor utiliza os nomes populares para fazer referência aos genótipos. Como unidades léxicas, tais nomes recebem o tratamento de termos quando passam a designar os conceitos e a distinguir as diferentes variedades da planta. No Quadro 2, percebemos o uso dos numerais romanos I, II, III como forma de distinção para os cultivares com o mesmo nome: Amarela I, Amarela II; Agromazon I, Agromazon II, Agromazon III; Metro, Metro II, Metro III; Pão, Pão II etc. Cumpre destacar que os trabalhadores rurais não fazem uso dessas indicações numéricas; elas são utilizadas apenas pelos especialistas que precisam criar mecanismos para a identificação e distinção.

O processo de registro dos cultivares se dá pelo questionamento dos especialistas aos agricultores. Uma das formas de recolha desse registro é pela seguinte pergunta: – Que mandioca é essa? Em caso de analogia com acessos já registrados no banco de germoplasma, os especialistas acrescentam os numerais romanos. A análise sêmica, a seguir, dos termos Metro, Metro II e Metro III comprova que se trata de genótipos distintos.

Quadro 4 – Análise sêmica dos termos Metro, Metro II e Metro III.

	Metro	**Metro II**	**Metro III**
farinha	-	-	-
mesa	+	+	+
cor da folha adulta verde	+	+	+
cor da folha adulta roxo	-	-	-
cor da brotação nova vermelho arroxeado	-	-	+
cor da brotação nova verde	-	-	-
cor da brotação nova roxo	+	+	-
cor da brotação nova vermelho	-	-	-
sinuosidade do lóbulo foliar liso	+	+	+
sinuosidade do lóbulo foliar sinuoso	-	-	-
morfologia do lóbulo ovalado	+	+	+
morfologia do lóbulo lanceolada	-	-	-
morfologia do lóbulo linear	-	-	-
morfologia do lóbulo linear pondurada	-	-	-
morfologia do lóbulo hostiolada	-	-	-
forma cônica	-	-	-
forma cilíndrica	-	-	-
forma cônica cilíndrica	-	+	+
forma irregular	+	-	-
cor da polpa branca	+	-	-
cor da polpa amarela	-	-	+
cor da polpa creme	-	+	-

Fonte: dados da presente pesquisa.

Os termos, em destaque, apresentam quatro traços comuns: 1. uso de mesa, ou consumo *in natura*; 2. cor da folha adulta verde; 3. sinuosidade do lóbulo foliar liso; 4. morfologia do lóbulo ovalado. E os seguintes traços distintivos:

a. **Metro:** apresenta cor da brotação nova roxo, raiz em forma irregular, cor da polpa branca;

b. **Metro II:** apresenta cor da brotação nova roxo, raiz em forma cônica cilíndrica, cor da polpa creme;
c. **Metro III:** apresenta cor da brotação nova vermelho arroxeado, raiz em forma irregular, cor da polpa amarela.

Os traços distintivos são os que nos possibilitam afirmar que são três tipos diferentes de mandiocas. Apesar de os numerais terem a função de fazer a distinção entre termos análogos, em nossa tese, consideramos toda a estrutura morfossintática como forma designativa do conceitos, pois são a forma como os termos são apresentados no CE, conforme fragmento abaixo:

> Foram observados elevados teores de matéria seca e amido nos acessos Baixinha (37,69%; 33,04%), **Metro** (36,73%; 32,08%) e **Metro II** (36,62%; 31,97%). A produtividade variou entre 7,5 a 54,6 toneladas por hectare. Os genótipos Branquinha (54,6 t/ha), **Cumaru II** (46,3 t/ha), Amarelona (44,4 t/ha) e IM 201 (40,02 t/ha) apresentaram as maiores produtividades. (SIVIERO *et al.*, 2011, p. 2; grifo nosso)

Uma vez apresentada as formas de designação das mandiocas no estado do Acre, analisamos, a seguir, a estrutura morfossintática e léxico-semântica destas formas e dos demais termos que representam a cultura da mandioca no estado.

5.3 Análise morfossintática e léxico-semântica dos termos da cultura da mandioca

O termo é uma unidade léxica que designa o conceito específico de um domínio especializado (Barros, 2004). Nesta tese, identificamos que os termos da cultura da mandioca se apresentam como: formas linguísticas plenamente articuladas e formas mistas (UM).

Quanto à estrutura morfossintática e léxico-semântica, as formas linguísticas plenamente articuladas recebem a seguinte classificação com o respectivo quantitativo:

a. **simples:** 170 termos constituídos de apenas um radical: Hélia, mandioca, Pão, capoeira, superbrotamento etc.;

b. **complexos:** 106 termos constituídos de dois ou mais radicais: Pão Verdadeira, Chica de Coca, adubação verde, farinha amarela, quibe de macaxeira etc.;

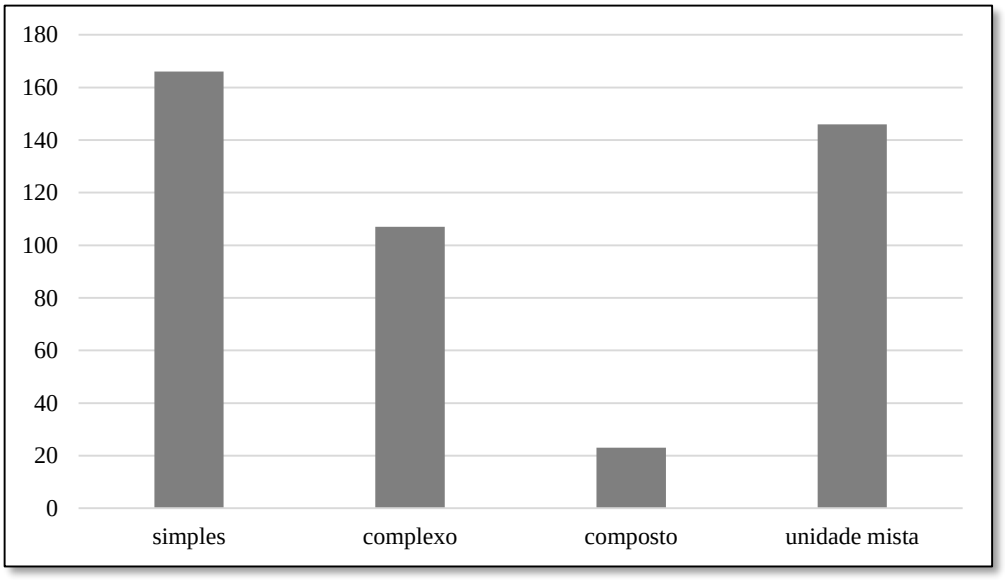
c. **compostos:** 24 termos constituídos de dois ou mais radicais em situação de não-autonomia: vespa-predadora, mancha-branca, podridão-mole, ácaro-rajado, lagarta-do-mandarová etc.

Em contrapartida, as formas mistas, ou seja, as unidades terminológicas compostas por unidades ideográficas e unidades linguísticas apresentam o seguinte quantitativo:

d. **unidades mistas:** 146 termos: IM 204, IAC Caipora, Agromazon III, FB 2, 06 Meses etc.

Logo, a classificação das unidades de especialidade que constituem o "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca" pode ser representada da seguinte forma:

Gráfico 1 – Representação da classificação dos termos da cultura da mandioca.



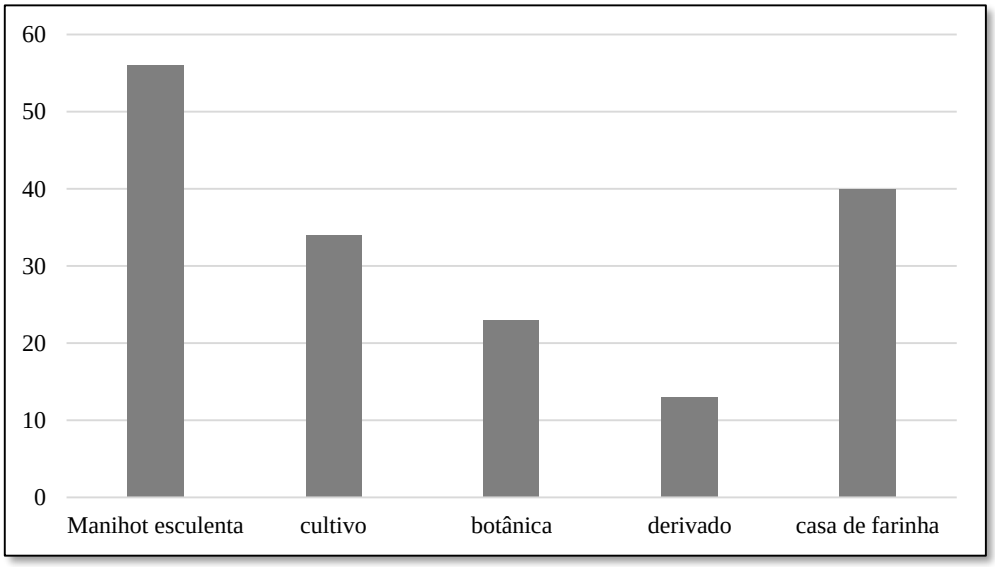
Fonte: dados da presente pesquisa.

Conforme já mencionamos anteriormente, o sistema nocional do nosso dicionário é composto por cinco campos conceituais: *Manihot esculenta*, cultivo, botânica, casa de farinha e derivado. Os três primeiros agrupam o discurso especializado, ou seja, são termos utilizados por pessoas que atuam ou estudam na área das Ciências Biológicas e outras áreas afins. Em contrapartida, os dois últimos incorporam o discurso não-especializado. Os resultados expostos no Gráfico 1 nos revelam que há uma regularidade quanto à estrutura dos termos de acordo com cada campo conceitual.

Em relação aos termos simples, verificamos que a estrutura está presente nos cinco campo conceituais; sendo, 57 registros em *Manihot esculenta*, 35 em cultivo, 24 em botânica, 14 em derivado e 40 termos simples em casa de farinha. Contudo, quando consideramos o quantitativo geral de as unidades léxicas dos campos conceituais *Manihot esculenta* (233) e casa de farinha (46), percebemos que apenas 6 termos do campo conceitual casa de farinha não são simples, o que nos permite afirmar que os termos simples ocorrem com mais frequência nesse campo. Vale destacar que as unidades léxicas que compõem o campo conceitual casa de

farinha designam os instrumentos utilizados pelos trabalhadores rurais na produção da farinha de mandioca; trata-se de conceitos designados pelos produtores rurais. Os resultados referentes ao quantitativo de termos simples no dicionário, de acordo com campo conceitual, podem ser representados da seguinte forma:

Gráfico 2 – Termos simples no Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca.



Fonte: dados da presente pesquisa.

De maneira semelhante ao que ocorre com os termos simples, as unidades de especialidade classificadas como complexas estão presentes nos cinco campos conceituais, sendo: 30 ocorrências em *Manihot esculenta*, 33 em cultivo, 11 em botânica, 27 em derivado e 6 em casa de farinha. Nos termos complexos, os sintagmas lexicalizados apresentam uma relação de não-autonomia entre as unidades léxicas para a constituição do sentido. Com o propósito de ilustrarmos a composição desse tipo de termo, descrevemos, a seguir, as principais estruturas, morfossintática e léxico-semântica, identificadas em nosso dicionário.

2. $(TCPX)_{N} \rightarrow [(X)_{SUB.} + (X)_{SUB.}]$, para “Emílio Borges” (Emílio + Borges), “João Amâncio” (João + Amâncio) etc.;

3. $(TCPX)_{N} \rightarrow [(X)_{SUB.} + (X)_{ADJ.}]$, para “mandioca mansa” (mandioca + mansa), “João Grande” (João + Grande) etc.;

4. $(TCPX)_{N} \rightarrow [(X)_{ADJ.} + (X)_{ADJ.}]$, para “Novo Ideal” (Novo + Ideal), “linear hostiolobada” (linear + hostiolizada) etc.

Pelas descrições, devemos compreender em (2) que o termo complexo (TCPX), de base nominal (N) é formado a partir de duas bases nominais (X) substantivas (SUB.), ou seja, a partir de dois substantivos: Emílio, substantivo próprio e Borges, substantivo próprio; assim como João, substantivo próprio e Amâncio, também classificado como substantivo próprio. Por sua vez, em (3) identificamos um termo de base nominal composto a partir de um substantivo (SUB.) e um adjetivo (ADJ.): mandioca, substantivo simples e mansa, adjetivo. Em João Grande o sintagma terminológico é composto por um substantivo, João e um adjetivo, grande. Em contrapartida, no exemplo (4) os termos são compostos a partir de duas bases adjetivas (ADJ.): novo e ideal são adjetivos, a exemplo de linear e hostiolobada.

Identificamos, ainda, termos complexos cujas estruturas são ligadas por preposições, conforme descrição a seguir:

5. $(TCPX)_{N} \rightarrow [(X)_{SUB.} + _{PREP.} + (X)_{SUB.}]$, para “cultivo em consórcio” (cultivo + em + consórcio), “farinha de Cruzeiro do Sul” (farinha + de + Cruzeiro do Sul) etc.

Constatamos que alguns termos compostos por preposição podem ser substituídos, no eixo paradigmático, por outros termos, igualmente, classificados como complexos; conforme exemplo a seguir:

6. $(TCPX)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + {}_{PREP.} + (X)_{SUB.} + {}_{PREP.} + (X)_{SUB.}] \Delta [(X)_{SUB.} + {}_{PREP.} + (X)_{SUB}]$: "farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul" é uma variação de "farinha de Cruzeiro do Sul".

A regra descrita, em (6), indica que a supressão da sequência lexemática ($_{PREP.} + (X)_{SUB.}$) não altera o valor semântico do sintagma terminológico, de modo que "farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul" é uma variação (Δ) do termo sintagmático "farinha de Cruzeiro do Sul", embora não sejam considerados sinônimos perfeitos; pois "Farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul" é o termo utilizado em embalagens, cartazes, *folders*, artigos e outros meios que objetivam divulgar o produto, enquanto "farinha de Cruzeiro do Sul" é o termo mais frequente, comum no cotidiano, usado nos discursos que não têm o propósito de divulgar o produto. Trata-se de uma forma de "economia linguística".

Em contrapartida, identificamos que alguns sintagmas terminológicos podem ser substituídos por termos simples a partir da retirada do lexema-qualificador e a manutenção do lexema-base, conforme exemplos abaixo:

7. $(TCPX)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + {}_{PREP.} + (X)_V] \Delta [(X)_N]$: "banco de sevar" é uma variação do termo privilegiado "banco";

8. $(TCPX)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + (X)_{ADJ.}] \Delta [(X)_N]$: "mandioca brava" é uma variação do termo privilegiado "mandioca".

No exemplo (7), "banco" é o núcleo do sintagma e "de sevar" é o lexema-qualificador. A substituição do lexema-qualificador por "de sentar", "de sangue", "de dados", nos orienta sobre o tipo de banco referido. Entretanto, se substituirmos o núcleo do sintagma por outra unidade léxica, não será possível inferir o sentido proposto. Por outro lado, a omissão do

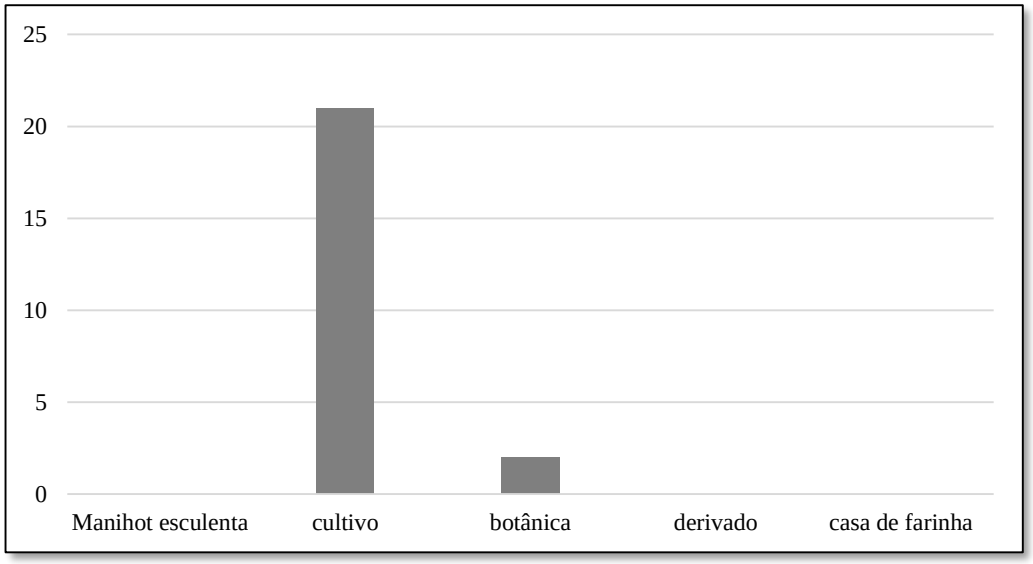
lexema-qualificador “de sevar” não representa prejuízo na comunicação. O mesmo ocorre com o exemplo (8); “mandioca” é o núcleo do sintagma terminológico “mandioca brava”. A substituição do lexema-qualificador “brava” por “doce”, “amarga”, “de mesa” ou a sua omissão, não altera a informação central de que se trata do gênero *Manihot esculenta* Crantz. O mesmo não ocorre quando o núcleo do sintagma é alterado. Nesses dois exemplos, bem como nos exemplos apresentados anteriormente, temos uma expressão da economia linguística dos termos.

Identificamos, que o processo de substituição dos termos sintagmáticos (complexos) por termos lexemáticos (simples) ocorre com maior frequência do que o de substituição dos termos lexemáticos por termos sintagmáticos; havendo apenas uma ocorrência que descrevemos a seguir.

9. $(TCPX)_N \rightarrow [(X)_{ADJ.}]_N \Delta [(X)_{SUB.} + _{PREP.} + (X)_{ADJ.}]_N$: “pousio” é uma variação do termo privilegiado “área de pousio”.

Quanto às unidades de especialidade classificadas como compostas, elas aparecem em dois campos conceituais, sendo 21 ocorrências em cultivo e 2 ocorrências em botânica. Esses sintagmas lexicalizados também apresentam uma relação de não-autonomia e a impossibilidade de comutação entre os componentes. No entanto, ao contrário dos termos complexos, essa relação é representada graficamente pelo hífen. A seguir, apresentamos um gráfico com o propósito de demostrar o quantitativo de termos compostos (TCOMP) presentes em nosso dicionário.

Gráfico 3 – Termos compostos do Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca.



Fonte: dados da presente pesquisa.

Conforme podemos depreender do Gráfico 3, a presença dos termos compostos está concentrada em dois campos conceituais do dicionário, a saber, cultivo e botânica; sendo a diferença de ocorrências entre eles bastante significativa. Quando analisamos as unidades terminológicas que compõem esses campos, verificamos que são termos do domínio especializado, utilizados por profissionais e estudantes da área das Ciências Biológicas ou de outras afins. Geralmente, essas unidades léxicas têm as normas ortográficas prescritas pelo Código Internacional de Nomenclatura Botânica, apresentado no Capítulo 2 desta tese. Dentre essas normas está a que prevê o uso de hífen em nomes científicos e populares formados por duas ou mais unidade léxica, como em: mancha-branca, podridão-seca, mosca-do-broto etc.

A seguir, descrevemos a estrutura dos termos compostos identificados no dicionário:

10. $(TCOMP)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + _{HÍFEN} + (X)_{SUB.}]$, para “inseto-alvo” (inseto + $_{HÍFEN}$ + alvo), “maniva-mãe” (maniva + $_{HÍFEN}$ + mãe) etc.;

11. $(TCOMP)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + _{HÍFEN} + (X)_{ADJ.}]$, para "podridão-mole" (podridão + HÍFEN + mole), "mancha-branca" (mancha + HÍFEN + branca) etc.

Em (10) e (11) os termos compostos são formados por bases nominais; sendo que em (10) o sintagma terminológico é constituído por dois substantivos, enquanto em (11) ele é formado por um substantivo e um adjetivo. Além dessas composições, identificamos termos compostos preposicionados, conforme descrições em (12) e (13).

12. $(TCOMP)_N \rightarrow [(X)_S + _{HÍFEN} + PREP. + _{HÍFEN} + (X)_S]$, para "mosca-da-mandioca" (mosca + HÍFEN + PREP. + HÍFEN + mandioca), "mosca-das-galhas" (mosca + HÍFEN + PREP. + HÍFEN + galhas) etc.;

13. $(TCOMP)_N \rightarrow [(X)_S + _{HÍFEN} + (X)_S + _{HÍFEN} + PREP. + _{HÍFEN} + (X)_S]$, para "lagarta-desfolhadora-da-mandioca" (lagarta + HÍFEN + desfolhadora + HÍFEN + PREP. + HÍFEN + mandioca).

Constatamos que os termos compostos com preposição apresentam, na estrutura do sintagma, bases nominais e o lexema-qualificador está posicionado após o núcleo. No exemplo (12), o núcleo do sintagma terminológico "mosca-da-mandioca" é o substantivo "mosca" e o lexema-qualificador é "da mandioca". No exemplo (13) temos como núcleo o substantivo "lagarta" e dois lexemas qualificadores "desfolhadora" e "da mandioca"; de modo que os sintagmas lexicais "lagarta-desfolhadora" e "lagarta-da-mandioca" são variações do termo composto "lagarta-desfolhadora-da-mandioca".

As unidades de especialidade "superalongamento", "etnovariedade" e "entrenós" são classificadas pela gramática da língua como palavras compostas, por serem formadas a partir de duas estruturas distintas. Apesar dos termos serem constituídos a partir da derivação

parassintética, prefixal, por justaposição ou por aglutinação, nesta tese eles são classificados como termos simples – "constituído de um só radical, com ou sem afixos", tal como denominou Barros (2004, 100).

Alguns termos apresentam, em suas estruturas, diferentes processos de formação. O lexema-qualificador do sintagma terminológico "mandioca biofortificada" é formado a partir da derivação parassintética. Em nossa tese, para a classificação do termo, consideramos, além da relação de não-autonomia dos elementos léxicos, a ausência do hífen. Assim, "mandioca biofortificada" é classificada como termo complexo.

As unidades mistas formadas por letras articuladas ou soletradas e números, estão todas no campo conceitual *Manihot esculenta* e apresentam diferentes estruturas: a) combinação de unidades linguísticas e numerais romanos; b) combinação de numerais cardinais e unidades linguísticas; c) combinação de unidades linguísticas abreviadas e numerais cardinais; d) combinação de unidades linguísticas abreviadas, numerais cardinais e letras do alfabeto latino; e) combinação de unidades linguísticas abreviadas e expandidas; f) combinação de unidades linguísticas abreviadas e numerais cardinais; g) combinação de letras do alfabeto latino, numerais e unidades linguísticas expandidas. Nesse sentido, apresentamos no Quadro 5 a descrição das estruturas das UM identificadas no nosso *corpus* de estudo com os respectivos termos que representam.

Quadro 5 – Descrição das estruturas das UM presentes no TERMani.

Estruturas das unidades	**Unidades mistas**
a) combinação de unidades linguísticas e numerais romanos.	Agromazon I, Agromazon II, Agromazon III, Amarela I, Amarela II, Batatinha II, Cumaru II, Metro II, Metro III, Milagrosa II, Pão II, Paxiúba II, Pretinha II, Pretinha III, Rasgadinha II, Varejão I, Varejão II.
b) combinação de numerais cardinais e unidades linguísticas.	06 Meses [1], 06 Meses [2].

c) combinação de unidades linguísticas abreviadas e numerais cardinais.	CMEA 1, CMEA 3, CMEA 4, CMEA 5, CMEA 6, CMEA 7, CMEA 9, CMEA 10, CMEA 11, CMEA 12, CMEA 13, CMEA 14, CMEA 15, CMEA 16, CMEA 17, CMEA 18, CMEA 19, CMEA 20, CMEA 21, CMEA 25, CMEA 27, CMEA 30, CMEA 31, CMEA 32, CMEA 38, CMEA 40, CMEA 44, CMEA 46, CMEA 48, CMEA 49, CMEA 50, CMEA 52, CMEA 53, CMEA 54, CMEA 56, CMEA 57, CMEA 58, CMEA 59, CMEA 62, CMEA 64, CMEA 65, CMEA 72, CMEA 73, CMEA 76, CMEA 77, CMEA 78, CMEA 79, CMEA 80, CMEA 81, CMEA 82, CMEA 83, CMEA 84, CMEA 85, CMEA 87, CMEA 88, CMEA 89, CMEA 90, CMEA 93, CMEA 94, CMEA 95, CMEA 96, CMEA 97, CMEA 98, CMEA 99, CMEA 100, CMEA 101, CMEA 102, CMEA 103, CMEA 104, CMEA 105, CMEA 114, CMEA 200, CMEA 201, CMEA 203, CMEA 205, CMEA 206, CMEA 207, CMEA 210, CMEA 211, CMEA 212, CMEA 213, CMEA 214, CMEA 215, CMEA 216, CMEA 217, CMEA 218, CMEA 219, CMEA 220, CMEA 221, CMEA 222, CMEA 223, CMEA 224, CMEA 225, CMEA 226, CMEA 227, CMEA 228, CMEA 229, CMEA 230, CMEA 231, CMEA 232, CMEA 233.
d) combinação de unidades linguísticas abreviadas, numerais cardinais e letras do alfabeto latino.	CMEA 39Ä, CMEA 39B.
e) combinação de unidades linguísticas abreviadas e expandidas.	BRS Caipora, BRS Panati, IAC Caipora.
f) combinação de unidades linguísticas abreviadas e numerais cardinais.	FB 2, IM 193, IM 194, IM 196, IM 198, IM 201, IM 204, IM 205, IM 214, IM 215, IM 218, IM 220, IM 221, IM 319, IM 322, IM 486, MD-33, MD-35, MX-2, MX-26.
g) combinação de letras do alfabeto latino, numerais e unidades linguísticas expandidas.	N2 Cascuda.

Fonte: Cordeiro-Oliveira e Babini (2018).

Conforme já destacamos anteriormente, as UM recebem, em nosso dicionário, o tratamento de termos por designarem diferentes conceitos da cultura da mandioca, onde não há outra forma de expressão. Trata-se de unidades terminológicas restritas ao público especializado, por isso, não há registros dessas composições nos demais campos conceituais do dicionário. Dada a especificidade que assumem as unidades mistas na nomeação das variedades

da planta, as reconhecemos como unidades terminológicas imprescindíveis para a designação dos conceitos referentes à cultura da mandioca.

Após realizamos a classificação dos termos da cultura da mandioca, analisamos os diferentes processos de produção e criação das unidades de especialidade. A seguir, apresentamos tais processos, fazendo uma reflexão sobre os significados que exprimem nas unidades terminológicas.

5.4 A produtividade lexical dos termos da cultura da mandioca

Os termos da cultura da mandioca apresentam diferentes processos de formação que numa análise morfológica e semântico-lexical nos permitem inferir um conjunto de características da planta. O primeiro processo de formação dos termos que iremos abordar nesta seção é a derivação. "O processo de derivação se caracteriza pela junção de um afixo (sufixo ou prefixo) a uma base para a formação de uma palavra" (Basilio, 2001, p. 26). No dicionário da cultura da mandioca, identificamos cinco unidades de especialidade formadas a partir do processo de derivação prefixal; a saber, "monocultivo", "etnovariedade", "dicotômico", "tricotômico" e "tetracotômico". Descrevemos as estruturas dos termos "monocultura" e "etnovariedade" da seguinte forma:

14. $(T)_N \rightarrow [mono + (X)_{SUB.}]_N$, para monocultivo (mono + cultivo);
15. $(T)_N \rightarrow [etno + (X)_{SUB.}]_N$, para etnovariedade (etno + variedade).

Em (14) observamos que o prefixo "mono-" indica unidade, um; agregado ao substantivo cultivo e considerando o domínio da nossa investigação designa plantação composta somente por uma espécie de cultivar – a mandioca. Neste caso, temos um termo (T)

formado a partir de um elemento prefixal que acrescido a base lexical constitui novo sentido. De maneira semelhante, em (15) a adição do prefixo "etno-" à lexia variedade designa o conjunto das características genéticas da planta. Percebemos, por meio das descrições, que o acréscimo dos prefixos não altera a categoria gramatical das unidades léxicas.

Por sua vez, os prefixos "di-", "tri-" e "tetra-", presentes nos termos dicotômico, tricotômico e tetracotômico, além de indicar quantidade, caracterizam os cultivares de mandioca, conforme podemos observar no fragmento a seguir retirado do ScE. "O caule pode ser dicotômico, tricotômico, tetracotômico, ramificado em quatro hastes e indiviso ou não apresentar ramificação observada em materiais silvestres" (Schott, 2009, p. 47). Consideramos tais unidades léxicas como termos da cultura da mandioca porque são elementos descritores dos cultivares; logo, classificamos no "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca" como adjetivos – únicos termos classificados com categoria gramatical diferente de substantivo.

Os termos formados por derivação sufixal estão em maior número em nosso dicionário e expressam diferentes sentidos. A seguir, apresentamos, por meio da descrição morfológica, as estruturas formadas por derivação sufixal, discorrendo sobre o valor semântico expresso pelos sufixos.

Os sufixos "-inha" e "-inho" indicam o grau diminuitivo. Os termos formados a partir desses elementos morfológicos são apresentados da seguinte forma:

16. $(T)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + inha]_N$, para Caboquinha (cabocla + inha), Casquinha (casca + inha), Manteiguinha (manteiga + inha);
17. $(T)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + inho]_N$, para Pãozinho (pão + inho);

Assim, caboquinha é diminuitivo de cabocla, casquinha de casca e manteiguinha de manteiga. O mesmo se observa em pãozinho, diminuitivo de pão. As descrições apresentadas em (17) e (18) expressam que a adição dos sufixos "-inha" e "-inho" não alteram a categoria gramatical das palavras. Entretanto, identificamos temos em que a adição desses sufixos mudam a categoria gramatical; conforme exemplo citado em (18).

18. $(T)_N \rightarrow [(X)_{ADJ} + inha]_N$, para Pretinha (preta + inha), Verdinha (verde + inha).

Em (18), temos uma unidade de especialidade substantiva ou nominal formada a partir da adição do sufixo "-inha" a uma base adjetiva $(X)_{ADJ.}$, também nominal. Apesar de o sufixo alterar a categoria lexical da palavra derivante – de adjetivo para substantivo, o termo continua sendo nominal.

Quanto às formas aumentativas, identificamos unidades terminológicas compostas pelos sufixos "-ona" e "-ão". Em (19) e (20) apresentamos a descrição de três termos estruturados com os sufixos "-ona" e "-ão".

19. $(T)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + ona]_N$, para Amarelona (amarela + ona);
20. $(T)_N \rightarrow [(X)_{SUB.} + ão]_N$, para Ferreirão (Ferreira + ão), Varejão (varejo + ão).

Os termos descritos anteriormente são formados a partir do acréscimo dos sufixos "-ona" e "-ão" às bases nominais (substantivos), gerando novos termos que expressam a noção de proporção. A escolha de um sufixo por outro se dá considerando o gênero da base lexical; assim, "-ona" é o prefixo para o feminino e "-ão" para o masculino.

Contudo, em nosso dicionário, os sufixos "-inha", "-inho", "-ona" e "-ão" nem sempre são indicadores de diminuitivo e aumentativo; quase sempre o uso destes sufixos está

relacionado a qualidade das raízes da planta, ao formato do lóbulo foliar, características da maniva, uso etc. O fragmento abaixo, retirado de um texto que compõem o ScE, exemplifica outras possibilidades de sentido atribuídos ao uso dos sufixos "-inha" e "-ão":

> O fato de a planta se desenvolver mais num local onde reinam melhores condições edafoclimaticas faz com que o agricultor passe a denominar um novo nome para o cultivar; ex.: "Paxiúba" passa a ser chamada de "Paxuibão". O mesmo raciocínio vale se a planta for cultivada em solo fraco; ex.: "doida" para "doidinha". (SCHOTT, 2009, p. 25, destaques do autor)

Os sufixos "-inha" e "-ão", exemplificados anteriormente, constituem dois elementos morfológicos indicadores de qualidade, sendo "-inha" para baixa qualidade e "-ão" para alta qualidade. No caso do cultivar "Paxiúba", é possível identificarmos no ScE a derivação sufixal "Paxiubão" e "Paxiubinha" referindo-se à qualidade das raízes da planta. Cumpre destacar que "Paxiubão" e "Paxiubinha" são variações terminológicas de "Paxiúba". Por sua vez, a unidade léxica "doida" designa um cultivar que apresenta alto teor de HCN nas raízes, ou seja, é adequado para a produção de farinha. A derivação com o sufixo "-inha" para "doidinha" indica que numa dada plantação houve baixo rendimento das raízes dessa variedade de mandioca.

Por sua vez, as unidades de especialidade "Amarelona" e "Amarelinha" não são variações, mas dois tipos distintos de cultivares, conforme podemos constatar pela a análise sêmica dos termos apresentada no Quadro 6:

Quadro 6 – Análise sêmica dos termos Amarelona e Amarelinha.

	Amarelona	**Amarelinha**
farinha	-	+
mesa	+	-
cor da folha adulta verde	+	+
cor da folha adulta roxo	-	-
cor da brotação nova vermelho arroxeado	+	-
cor da brotação nova verde	-	+
cor da brotação nova roxo	-	-
cor da brotação nova vermelho	-	-

sinuosidade do lóbulo foliar liso	+	-
sinuosidade do lóbulo foliar sinuoso	-	-
morfologia do lóbulo ovalado	-	+
morfologia do lóbulo lanceolada	+	-
morfologia do lóbulo linear	-	-
morfologia do lóbulo linear pondurada	-	-
morfologia do lóbulo hostiolada	-	-
forma cônica	+	-
forma cilíndrica	-	-
forma cônica cilíndrica	-	+
forma irregular	-	-
cor da polpa branca	-	-
cor da polpa amarela	+	-
cor da polpa creme	-	+

Fonte: dados da presente pesquisa.

A partir da análise sêmica, percebemos que o cultivar “Amarelona” apresenta polpa de cor amarela, enquanto o cultivar “Amarelinha” possui polpa de cor creme; ou seja, a primeira, de fato, é mais amarela do que a segunda. Neste caso, os sufixos “-inha” e “-ona” atuam como elementos morfológicos indicadores de superioridade e inferioridade.

Em contrapartida, para os cultivares “Rasgadinha” e “Rasgadinha II”, o sufixo “-inha” refere-se ao formato dos lóbulos foliares das plantas – mais estreitos e finos quando comparados com os lóbulos dos demais cultivares. Nestes exemplos, o elemento gramatical morfológico expressa características das folhas da planta; ou seja, tem caráter descritivo. Por sua vez, a derivação sufixal presente na unidade terminológica “Manteiguinha” exprime a ideia de afeto. Manteiguinha é um tipo de mandioca mansa, de mesa, de coloração amarela, servida, geralmente, no café da manhã (quebra-jejum) acompanhada de manteiga e café preto. Constatamos que há um número significativo de termos da cultura da mandioca formados a partir do sufixo “-inha” expressando semelhante sentido, tais como: “Pretinha”, “Verdinha”, “Casquinha”, “Branquinha”, “Bonitinha etc.

Contudo, identificamos algumas especificidades ao analisarmos o processo de formação e a categoria gramatical da unidade terminológica “Cascuda”.

21. $(T)_{N} \rightarrow [((X)_{SUB.} + uda)_{ADJ.}]_{N}$, para Cascuda (casca + uda).

Pela descrição, compreendemos que o termo é formado a partir da adição do sufixo “-uda” à base nominal – o substantivo casca. A gramática normativa prevê que o acréscimo do sufixo “-uda” à formas substantivas origina formas adjetivas. Entretanto, nesta tese o termo é classificado como substantivo; pois, embora o processo de escolha do nome tenha sido motivada por alguma característica da planta, “Cascuda” é o termo que designa um conceito. A seguir, exemplificamos o uso do termo no ScE: “Número na Coleção de Mandioca da Embrapa Acre (229), o genótipo <Cascuda> tem procedência do estado de São Paulo - São Paulo, é utilizado, especialmente, na produção de farinha” (Schott, 2009, p. 39).

De forma semelhante, o acréscimo do sufixo “-ana” a uma base substantiva deriva uma palavra adjetiva. Assim, “peruana” é um adjetivo pátrio formado a partir da adição do sufixo à palavra-raiz “Peru”. Entretanto, por designar o nome de um cultivar, a unidade léxica é classificada como substantivo em nosso dicionário. O processo de formação da unidade léxica é descrita da seguinte forma:

22. $(T)_{N} \rightarrow [((X)_{SUB.} + ana)_{ADJ.}]_{N}$, para Peruana (Peru + ana).

Em contrapartida, identificamos unidades terminológicas nominais formadas a partir da adição do sufixo “-ada” a uma base adjetiva, conforme descrição apresentada abaixo para o termo “Rosada”:

23. $(T)_N \rightarrow [(X)_{ADJ.} + ada]_N$, para Rosada (rosa + ada).

Nesta análise, consideramos “rosa” o adjetivo, visto que faz menção às cores presentes na parte aérea da planta: cor da brotação nova, roxa; cor a folha adulta, verde; cor dos ramos terminais, verde avermelhado; cor do pecíolo, vermelho. Por apresentar a especificidade de tais cores, a planta foi popularmente nomeada de “Rosada” pelos trabalhadores rurais. Sendo assim, o termo designa um conceito e é classificado como substantivo feminino no dicionário. Logo, temos um exemplo de termo que mudou a categoria gramatical com o acréscimo do sufixo.

Além dessas construções sufixais, consta, em nosso dicionário, termos nominais formados a partir de uma base verbal.

24. $(X)_N \rightarrow [(X)_V + nto]_N$, para esmagamento (esmagar + nto); esfarelamento (esfarelar + nto).

Estes termos compõem o campo conceitual “casa de farinha”; eles designam etapas do processo de produção da farinha de mandioca. Assim, a atividade de descascar as raízes é chamada de descascamento, a de escaldar a massa é conhecida como escaldamento, bem como a de acondicionar a farinha é designada como acondicionamento. Apesar de a estrutura da unidade terminológica ser composta por uma forma verbal, classificamos os termos como substantivos pois expressam não só as ações, mas designam, sobretudo, os distintos processos. De maneira semelhante, os termos “lavagem”, “torrefação” e “trituração” são derivados das formas verbais “lavar”, “torrar” e “triturar”, respectivamente, com o acréscimo dos sufixos “-agem” e “-ção”. O termo substantivo derivado da forma verbal confere a noção de atividade caracterizada pela ideia veiculada pelo verbo, conforme citação: “A **trituração** das raízes é feita com o uso de motores estacionários movidos à gasolina não sendo usados equipamentos

ou máquinas de beneficiamento nos processos e **torrefação** da massa" (Siviero [*et.al.*], 2012, p. 50, grifo nosso).

Além dos processos de derivação prefixal e sufixal, identificamos a derivação parassintética. "A derivação parassintética, muito comum em português, consiste na adjunção simultânea de um prefixo e de um sufixo a um radical, de forma que a exclusão de um ou de outro resulta numa forma inaceitável da língua" (Kehdi, 2000, p. 17). Apesar de ser considerada comum na língua portuguesa, esse tipo de derivação não foi frequente no TERMani. Abaixo, ilustramos o processo de formação de uma unidade de especialidade por derivação parassintética.

25. $(T)_N \rightarrow [(super(X)_V + ento)_{ADJ.}]_N$, para superbrotamento (super + brotar + ento).

Além de superbrotamento, identificamos o termo superalongamento, ambos presentes no campo conceitual cultivo. Conforme a descrição apresentada em (25), a união do prefixo latino "super-", relativo a excesso, com o sufixo "-ento", que deriva adjetivo, à forma verbal brotar formou a unidade terminológica "superbrotamento". Em nosso dicionário, ambos os termos são classificados como substantivos, e designam dois tipos de doenças comuns da cultura da mandioca. A seguir, apresentamos uma citação para exemplificar o uso e a categoria gramatical do termo superalongamento: "A resistência ao **superalongamento** (Sphaceloma manihoticola) de 87 cultivares de mandioca da coleção de trabalho da Embrapa Acre foi avaliada na safra 1995–1996" (Siviero, 2009, p. 119, grifo nosso).

Também constatamos no dicionário, unidades terminológicas formadas a partir da derivação regressiva. Basilio (2001) caracteriza a derivação regressiva como o processo de formação de palavras a partir da supressão de um elemento fônico. Os termos deverbais "poda", "queima", "broca", "capina" e "prensa" são exemplos desse tipo de derivação.

26. $(T)_N \rightarrow [(X)_V - r]_N$, para poda (podar – r), queima (queimar – r), broca (brocar – r), capina (capinar – r), prensa (prensar – r).

Conforme podemos depreender da estrutura apresentada em (26), os termos "poda", "queima", "broca", "capina" e "prensa" não pertencem à mesma categoria gramatical das unidades léxicas "podar", "queimar", "brocar", "capinar" e prensar". Dois aspectos merecem destaque em nossa análise: do ponto de vista morfológico, a supressão do afixo flexional do verbo não exigiu alteração do tema verbal; do ponto de vista da semântica, os termos designam as atividades expressas pelas ações de "podar", "queimar", "brocar", "capinar" e prensar". Cumpre destacar que para a classificação dessas unidades lexicais como derivação regressiva, consideramos o critério descrito por Basilio (2001):

> As gramáticas normativas apontam para uma distinção nítida, observando que, quando o significado é de "ação", como em *luta*, a formação é deverbal e, portanto, temos um caso de derivação regressiva; mas, quando o significado é um objeto concreto ou substância, o substantivo então é básico e não há derivação regressiva. (BASILIO, 2001, p. 40, destaques do autor)

Além da derivação regressiva, a derivação imprópria foi outro processo encontrado com certa frequência no dicionário da cultura da mandioca. Segundo Basilio (2001), o processo de transposição de uma palavra de uma classe gramatical para outra é tradicionalmente conhecido pelo nome de derivação imprópria. A título de ilustração tomamos as unidades léxicas "Amarela", "Ragadinha", "Baixinha", "Bonitinha", "Branquinha" e "Cascuda", presentes no dicionário. A gramática normativa da língua portuguesa classifica as palavras "amarela", "baixinha", "bonitinha", "branquinha" e "cascuda" como adjetivos, pois caracterizam qualidades atribuídas aos seres ou coisas. Por sua vez, "rasgadinha" é uma palavra diminutiva classificada como advérbio. Nesta tese, elas são classificadas como unidades de especialidade

por designarem conceitos específicos; e como tais, pertencem à categoria gramatical dos substantivos.

O valor semântico expresso pelas unidades terminológicas em nosso dicionário justifica a necessidade do cuidado quanto à classificação das unidades léxicas em um dicionário terminológico. O processo solicita do terminógrafo o conhecimento contextual quanto ao uso das unidades léxicas para que as classificações das categorias gramaticais não fiquem limitadas às classificações convencionais da gramática da língua.

Basilio destaca que a maior parte das definições de substantivos que encontramos nas gramáticas é de base semântica. Em geral, segundo a autora, o substantivo é definido como a palavra com que designamos os seres. Quantos aos adjetivos, a autora afirma que não podem ser definidos por si só, sem a pressuposição do substantivo, já que sua razão de ser é a especificação do substantivo (Basilio, 2001). Se utilizarmos para a classificação dos termos “Amarela”, “Ragadinha”, “Baixinha”, “Bonitinha”, “Branquinha” e “Cascuda” apenas os princípios apresentados nas definições propostas nas gramáticas da língua, estaremos sujeitos a classificações limitadas e equivocadas.

Embora consideremos, previamente, “Cascuda” como um termo da cultura da mandioca; por si só ele não pode ser classificado como substantivo, haja visto o próprio processo de formação da unidade léxica, já discutido anteriormente. Se tomarmos apenas as normas de formação das palavras, “cascuda” seria classificado como um adjetivo, pois remete a ideia de qualificação do substantivo. Para melhor explanação, apresentamos, a seguir, um fragmento extraído do ScE que ilustra o uso do termo “Cascuda”:

27. O genótipo <Cascuda> é originário do estado de São Paulo – SP. (Schott, 2009)

Acreditamos que uma análise que considera somente as relações internas e morfológicas; ou externas, semântico-pragmática, não são suficientes para a classificação do termo como pertencente à categoria gramatical dos substantivos. É preciso, também, considerar as relações dos constituintes oracionais. Ao analisarmos a unidade léxica "Cascuda" em (27) a partir dos constituintes da oração, constatamos que o morfema indicador de gênero "-a" não concorda com o núcleo do sujeito (substantivo) "genótipo". Sendo o adjetivo a classe que qualifica o substantivo, não poderíamos classificar "Cascuda" como adjetivo. Trata-se de um processo de designação por caracterização.

Além da derivação, os termos da cultura da mandioca também são formados pelo processo de composição. Monteiro (2002) define a composição como o processo no qual a palavra é formada pela união de dois ou mais semantemas. As unidades de especialidade formadas a partir desse processo podem se apresentar, graficamente, sem hífen, como em "Curumim Doida", "cordão vegetado", "farinha tremelada" etc.; ou hifenizadas, como em "vespa-predadora", "mancha-branca", "maniva-mãe" etc.; ou ligados, "entrenós", "mandiocultura", "etnovariedade" etc.

No processo de composição, as unidades léxicas têm o sentido individual modificado, devendo ser considerado toda a estrutura sintática. Tomamos como exemplo os termos "Grilo Roxo", "maniva-mãe" e "entrenós" formados a partir do processo de composição, mas que apresentam distintas formas gráficas. Para a análise, partimos do conceito dado a cada unidade léxica no Dicionário Aurélio (2010) – (DA); em seguida, verificarmos os elementos que constituem os sintagmas terminológicos e apresentamos o conceito atribuído ao termo no "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca".

28. maniva-mãe:

maniva (D.A.) – *s.f.* **1.** Manaíba. **2.** Bot. V. mandioca (1 e 2).

mãe (D.A.) – *s.f.* **1.** Mulher, ou qualquer fêmea, que deu à luz um ou mais filhos [...]

29. Curumim Doida

curumim (D.A.) – *s.m.* **1.** Menino.

doida (D.A.) – *adj*. **1.** Louco, alienado, demente. **2.** Que age como doido; extravagante, arrebatado. **3.** Insensato [...]

30. entrenós

entre (D.A.) – *prep.* **1.** Indica relação de lugar ou de estado no espaço que separa duas pessoas ou coisas. **2.** Espaço que vai de um lugar a outro. **3.** Intervalo que separa as coisas umas das outras [...]

nós (D.A.) – *s.m.* **1.** Entrelaçamento feito na extremidade ou no meio de uma ou de duas cordas, linhas ou fios, a fim de encurtá-los, marcá-los ou uni-los. **2.** A parte mais dura da madeira [...]

Quando nos propomos a fazer uma análise de cada componente que constitui o sintagma, percebemos que há um distanciamento entre o significado da palavra composta e o significado individual dos componentes. No exemplo (28), o sintagma terminológico é composto por dois substantivos, o primeiro substantivo constitui o núcleo do sintagma enquanto o segundo atua como modificador ou especificador. Assim, em nosso dicionário, o termo "maniva-mãe" apresenta o seguinte conceito:

maniva-mãe: *s.f.* Parte do <sistema caulinar> que liga as raízes às folhas; responsável pela sustentação das folhas e é utilizado para a propagação de novas plantas da mandioca.

Conforme podemos depreender, o conceito do sintagma terminológico é diferente quando comparamos com as definições atribuídas no Dicionário Aurélio por Ferreira (2010).

Apesar disso, o substantivo modificador do sintagma atribui, pelo menos, uma característica próxima da ideia geral da palavra "mãe" – geradora. Logo, trata-se de um exemplo de denominação descritiva. De acordo com Basilio (2001), na denominação descritiva, um ser, entidade, substância etc. é denominado a partir de suas características objetivas mais relevantes.

Por sua vez, o sintagma terminológico "Curumim Doida" (29) é composto por um substantivo e um adjetivo. Quando um sintagma é constituído a partir destas duas categorias gramaticais, o substantivo atua como o núcleo do sintagma e o adjetivo é o modificador, "independente da ordem de ocorrência" (Basilio, 2001, p. 30). No nosso dicionário, o termo apresenta a seguinte definição:

> **Curumim Doida:** *s.f.* <Mandioca> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 6,6 lóbulos foliares ovalados, lisos; raiz em forma cônica cilíndrica, com polpa branca.

Em relação a esta unidade terminológica, numa primeira análise, não é possível inferir qualquer significado a partir do sintagma. Contudo, quando observamos o conceito do termo e identificamos que se trata de um tipo de mandioca, somos capazes de induzir significados para o constituinte modificador do sintagma (adjetivo – doida). As mandiocas, ao contrário das macaxeiras, apresentam alto teor de HCN; ou seja, o consumo na forma *in natura* pode causar intoxicação alimentar e levar a morte. O significado do sintagma terminológico fica evidente quando tomamos, por comparação, o conceito do termo "Curumim Mansa", apresentado abaixo:

> **Curumim Mansa:** *s.f.* <Macaxeira> com brotação nova na cor vermelho arroxeada, cor da folha adulta verde; apresenta média de 5,8 lóbulos foliares ovalado, liso; raiz em forma cilíndrica, com polpa branca.

Os conceitos superordenados presentes nas definições justificam a escolha dos adjetivos “doida” e “mansa”, bem como a função sintática que exercem os adjetivos nos sintagmas terminológicos. “Curumim Doida” e “Curumim Mansa” são exemplos de denominação metafórica. Basilio (2001) afirma que nas denominação metafóricas por composição, podemos reconhecer a metáfora, uma vez conhecido o significado; mas não podemos inferir o significado a partir da simples observação das formas.

Por sua vez, a unidade de especialidade “entrenós” (30) se constitui a partir do processo de composição por justaposição; logo, temos uma unidade mórfica composta por duas unidades fonológicas. No “Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca”, “entrenós” é classificado como termo simples. A denominação da unidade terminológica, a exemplo do que ocorre com “maniva-mãe”, é descritiva. A seguir, apresentamos o conceito do termo em nosso dicionário.

entrenós: *s.m.* Parte do <sistema caulinar> que consiste no espaçamento presente entre um nó e outro da maniva.

Verificamos, até o momento, que os termos formados a partir do processo de composição são denominados por meio de relações descritivas e/ou metafóricas. Entretanto, as unidades terminológicas “Emilio Borges”, “João Grande” e “João Gonçalo”, formados a partir de nomes próprios, não nos permitem inferir qualquer relação com os respectivos conceitos. Geralmente, esses cultivares recebem o nome do dono da plantação que forneceu a maniva. Exemplificamos esse processo com a seguinte situação hipotética: Pedro conseguiu manivas no vizinho João Gonçalo. Como a mandioca tem características distintas das demais, e Pedro não sabe qual o nome daquele tipo de mandioca, ele passa a chamar de João Gonçalo; porque foi o João Gonçalo quem forneceu as manivas. Estas unidades terminológicas, formadas a partir dos nomes de pessoas, constituem exemplos de termos eponímicos.

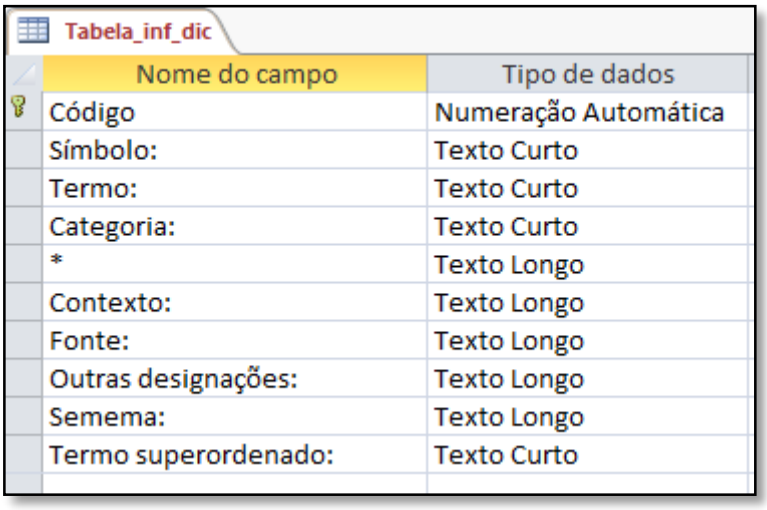
Uma vez analisados os processos de produtividade lexical dos termos da cultura da mandioca, apresentamos, na próxima seção a operacionalidade do "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca" no formato eletrônico.

5.5 Funcionamento do Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca em formato eletrônico

Após criarmos o dicionário onomasiológico da cultura da mandioca na versão impressa, sentimos a necessidade de melhorar a consulta de nosso repertório, possibilitando as buscas de tipo onomasiológico de forma ainda mais rápida e funcional. Refletimos sobre os modos e instrumentos que poderíamos utilizar para a realização de nossa proposta, tendo em vista os inúmeros programas de computação de que dispomos na atualidade. Em seguida, selecionamos o programa *Access* 2013 (Sistema de Gerenciamento de Banco de Dados) da *Microsoft*, considerando os recursos de que dispõe no processo de cruzamento dos dados, o que nos possibilitou a realização de registros e buscas semasiológica e onomasiológica de maneira organizadas. Bissoli (2002) define o *Access* como um gerenciador de banco de dados relacional que disponibiliza as ferramentas para a construção de sistemas de bancos de dados, consultas, elaboração e controle de formulários, além de relatórios. A seguir, descrevemos as etapas da elaboração do nosso dicionário no formato eletrônico, apresentado o percurso metodológico para a obtenção dos resultados.

A implementação do Banco de Dados no *Microsoft Access* iniciou a partir da elaboração de uma tabela. No modo *design* registramos, em cada linha da tabela, os campos de acordo com as informações que desejávamos apresentar na microestrutura; considerando, também, alguns dados contidos na ficha terminológica. Abaixo, apresentamos, na Figura 18, amostra da tabela no modo *design*.

Figura 18 – Amostra da tabela de dados elaborada no *Access* (2013).



Tabela_inf_dic

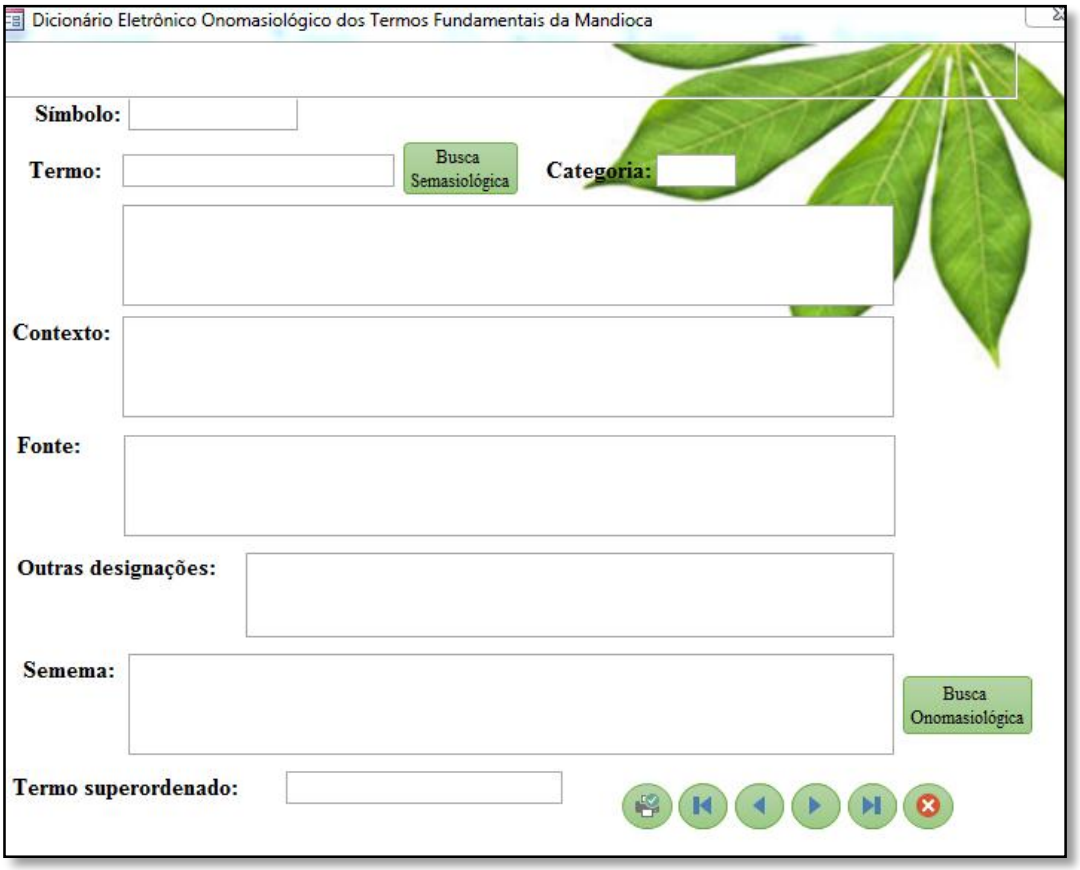
Nome do campo	Tipo de dados
Código	Numeração Automática
Símbolo:	Texto Curto
Termo:	Texto Curto
Categoria:	Texto Curto
*	Texto Longo
Contexto:	Texto Longo
Fonte:	Texto Longo
Outras designações:	Texto Longo
Semema:	Texto Longo
Termo superordenado:	Texto Curto

Fonte: dados da presente pesquisa.

Conforme podemos observar na figura acima, os campos registrados na tabela foram: símbolo, termo, categoria, contexto, fonte, outras designações, semema e termo superordenado. Ponderamos que tais informações são apropriadas para a identificação das unidades terminológicas que compõem o sistema nocional e para a constituição da microestrutura do dicionário eletrônico da cultura da mandioca.

Após a elaboração da tabela de dados, criamos o formulário eletrônico a partir do mecanismo "formulário em branco", disponível na aba <criar> do assistente; em seguida, o programa procedeu à importação dos dados da tabela para o formulário. Com o propósito de tornarmos o formulário operacional, incrementamos a adição de botões de comando para permitir o acesso das informações de forma prática. Em seguida, denominamos o formulário como "Dicionário Eletrônico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca". Abaixo, na Figura 19, apresentamos o *layout* do formulário em branco.

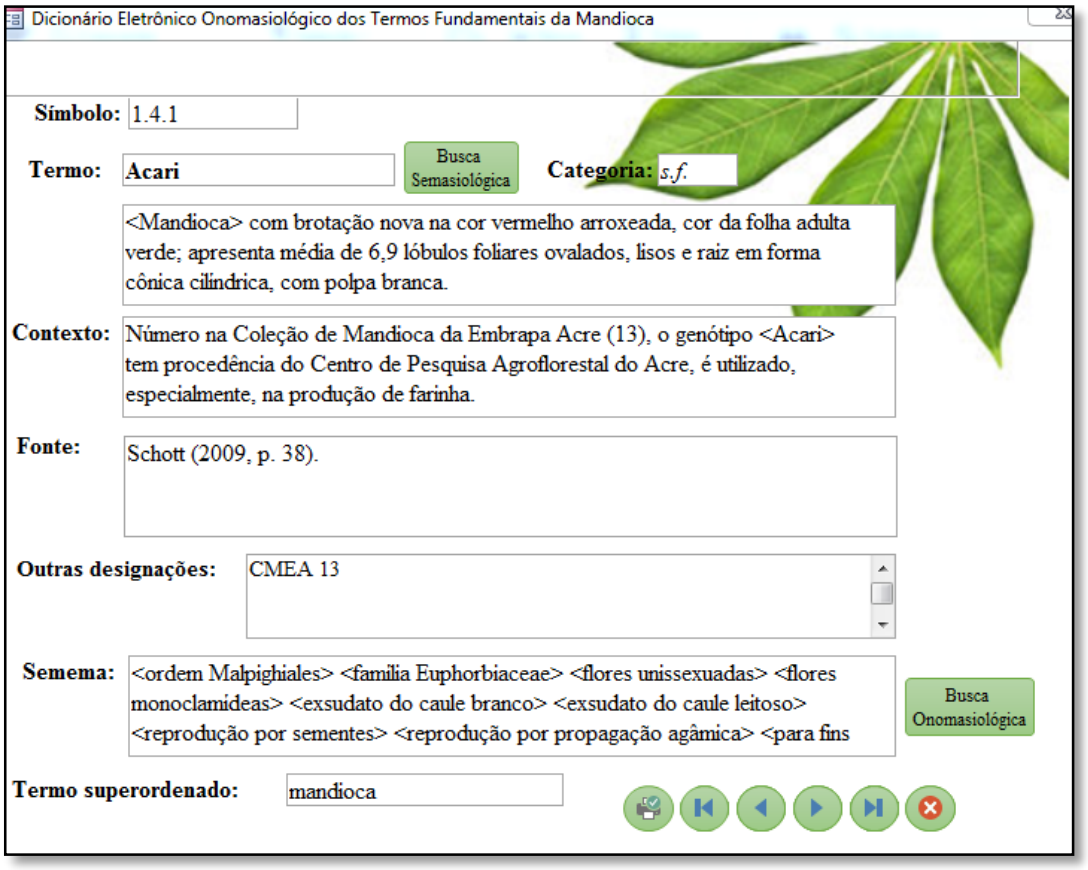
Figura 19 – *Layout* do formulário em branco.



Fonte: dados da presente pesquisa.

Uma vez organizado o espaço para o registro da microestrutura do dicionário eletrônico, realizamos o seu preenchimento considerando a organização macroestrutural apresentada no sistema nocional. Ressaltamos que cada interface do formulário corresponde à microestrutura do dicionário. A seguir, apresentamos, na Figura 20, uma amostra da microestrutura preenchida.

Figura 20 – Amostra da microestrutura do "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca" na versão eletrônica.



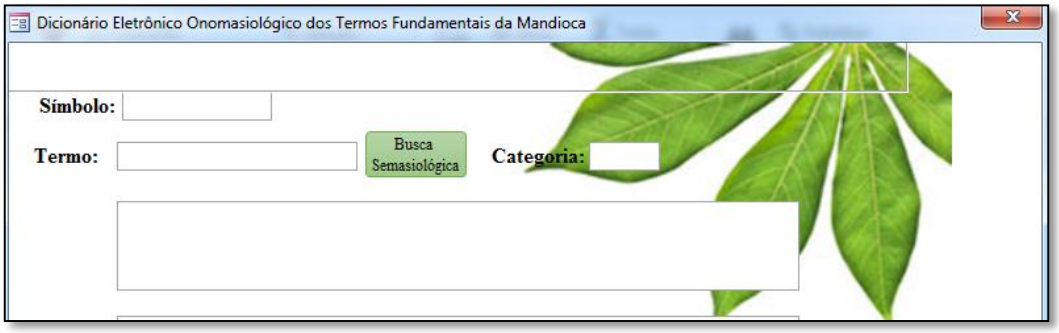
Fonte: dados da presente pesquisa.

A versão eletrônica do "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca" foi estruturada na ordem alfabética, a exemplo do formato impresso. Entretanto, na versão eletrônica, além das buscas de tipo semasiológica, são possíveis as buscas de tipo onomasiológica e de maneira geral, as buscas são mais rápidas do que na versão não-eletrônica.

Para a realização da pesquisa semasiológica, o consulente deverá conhecer o termo do qual deseja conhecer o significado. A realização deste tipo de busca no dicionário eletrônico ocorre da seguinte forma: primeiro deve-se colocar o *cursor* dentro da caixa de texto <termo> e, em seguida, clicar com o botão esquerdo do *mouse* em <busca semasiológica>, localizado no

lado direito da caixa de texto. Abaixo, apresentamos, nas Figuras 21 e 22, o procedimento necessário para a realização da pesquisa semasiológica.

Figura 21 – Busca semasiológica.



Fonte: dados da presente pesquisa.

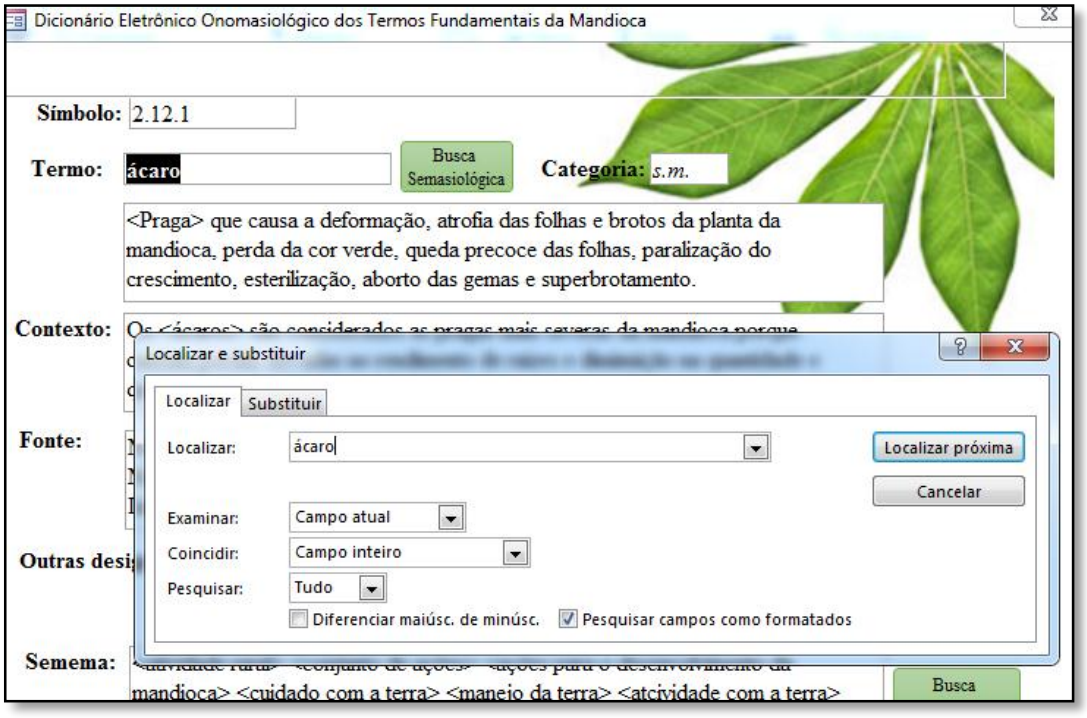
Após clicar em <busca semasiológica>, o programa abrirá uma caixa de auxílio onde o pesquisador deverá digitar o termo do qual deseja obter o conceito, conforme indicado na Figura 22.

Figura 22 – Metodologia para a realização de uma consulta de natureza semasiológica.

Fonte: dados da presente pesquisa.

Cumpre destacar a necessidade do consulente escrever, no momento da pesquisa, o nome do termo da mesma forma tal como registrado no sistema nocional para que o programa possa realizar a busca de forma correta. Além disso, é necessário selecionar nos campos <examinar>, a opção <campo atual>; <coincidir>, <campo inteiro> e em <pesquisa>, <tudo>. Em seguida, clicar, com o botão esquerdo do *mouse*, na opção <localizar próximo> ou na tecla <*enter*> do teclado, para a obtenção do resultado.

Figura 23 – Resultado gerado na busca semasiológica.



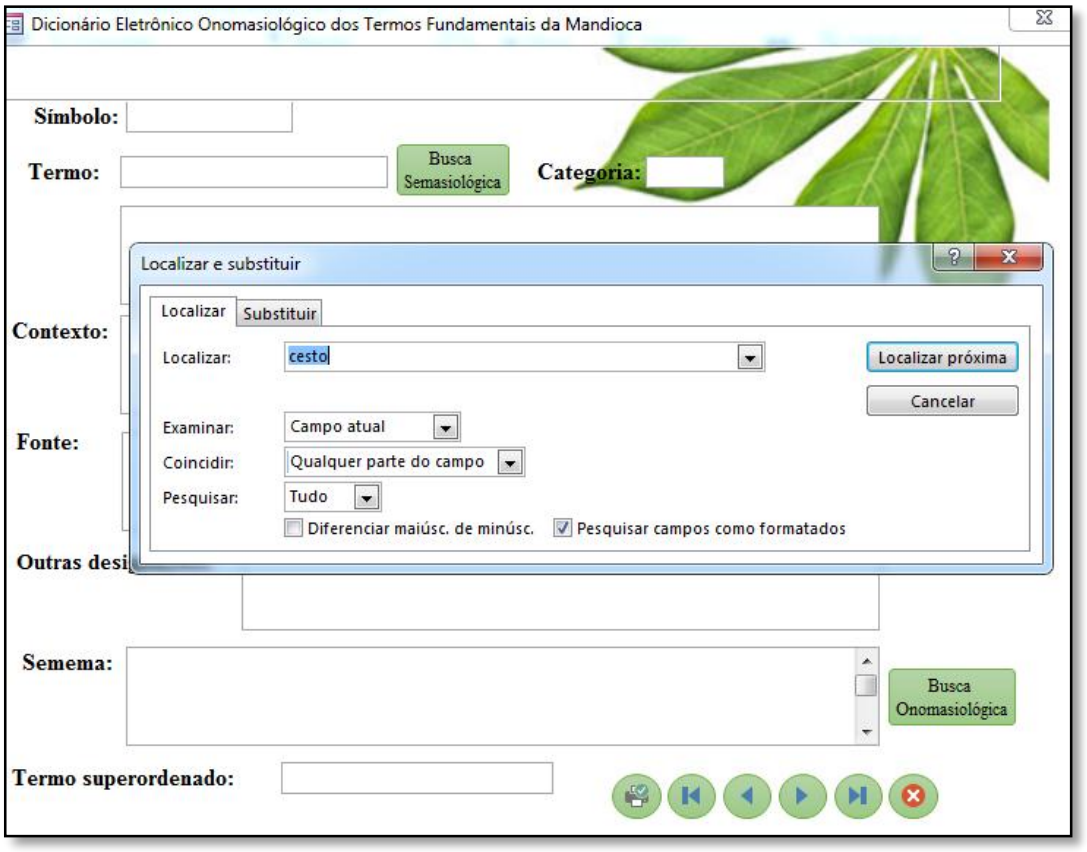
Fonte: dados da presente pesquisa.

Conforme podemos conferir na figura anterior, o programa resgata o registro referente ao termo solicitado permitindo o acesso às informações relacionadas.

Em contrapartida, para as pesquisas de natureza onomasiológica, o pesquisador deve posicionar o *cursor* na caixa de texto <semema> e clicar, em seguida, com o botão esquerdo do *mouse*, na opção <busca onomasiológica>. Ao contrário do procedimento adotado nas pesquisas semasiológicas, nas investigações de feição onomasiológica, o consulente não

conhece, ou não sabe o termo do qual deseja apreender o conceito, mas apenas de um ou de mais traços semânticos que o caracterizam. Na Figura 24 apresentamos a metodologia para a realização da pesquisa de natureza onomasiológica no nosso dicionário.

Figura 24 – Busca onomasiológica com um sema.



Fonte: dados da presente pesquisa.

Numa situação hipotética, imaginamos que o consulente deseja realizar busca por um termo do qual não lembra ou não conhece a designação, mas conhece um dos traços semânticos: o formato de cesto. Após clicar no botão <busca onomasiológica> o programa abrirá uma caixa de auxílio; em <localizar>, o consulente deverá digitar a unidade terminológica ou o sintagma terminológico que reporte a, pelo menos, um traço semântico relacionado ao termo, no exemplo em foco a lexia “cesto”, em seguida selecionar no campo <examinar> a opção <campo atual>

e no campo <coincidir> a opção <qualquer parte do campo>. Na Figura 25 apresentamos o resultado da pesquisa onomasiológica com o sema “cesto”.

Figura 25 – Resultado gerado da busca onomasiológica com um sema completo.

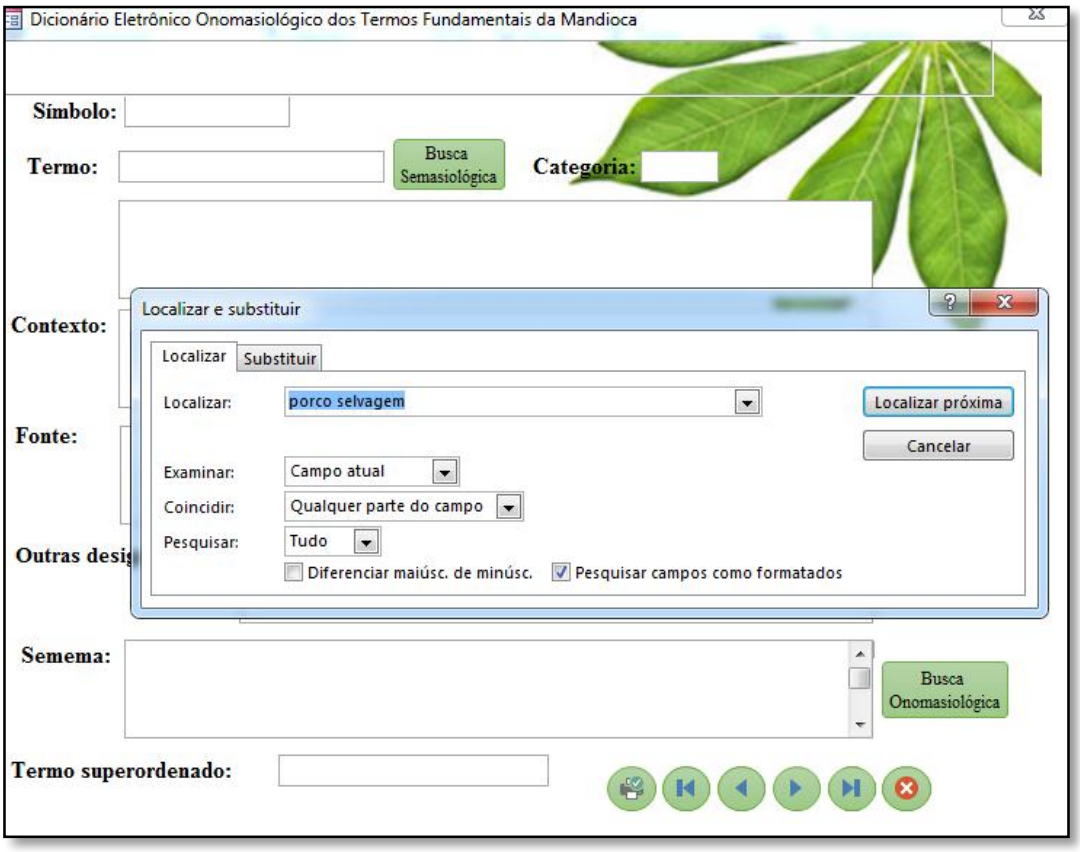
Fonte: dados da presente pesquisa.

Conforme podemos depreender pela Figura 25, a busca onomasiológica com o sema <cesto> resultou na unidade terminológica “caçuá” definida como: “Cesto de cipó usado para carregar as mandiocas do roçado para a <casa da farinha>”.

O programa permite também a pesquisa utilizando apenas uma parte do sema, conforme apresentamos na Figura 26. Em outra situação hipotética, imaginamos que o consulente busque o termo que “designa um instrumento utilizado na produção da mandioca cujo funcionamento recorda a ação de mastigação dos porcos selvagens”. Por conhecer essa característica semântica

do termo que deseja conhecer a designação, o consulente utiliza apenas parte do sema <porco selvagem>, conforme figura abaixo:

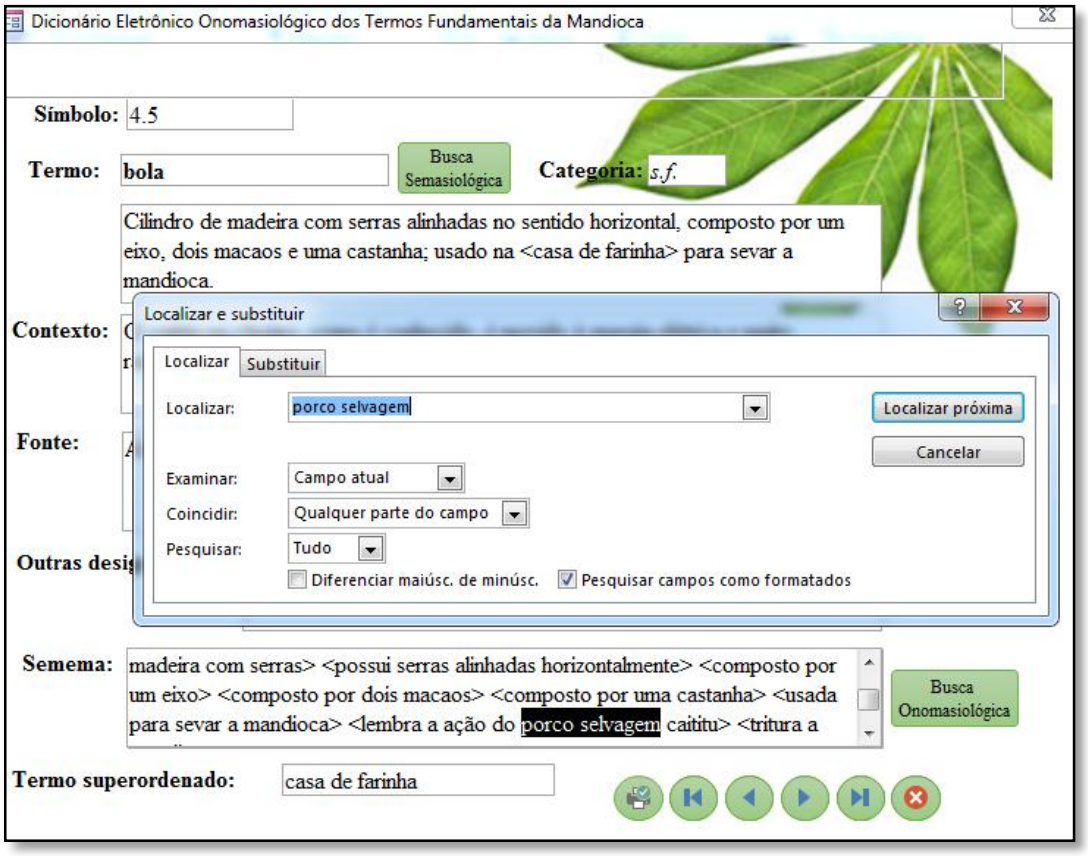
Figura 26 – Busca onomasiológica com parte de um sema.



Fonte: dados da presente pesquisa.

A exemplo do procedimento utilizado para a realização da busca onomasiológica com o sema <cesto>, na Figura 25 apresentamos uma busca utilizando apenas parte de um sema; a saber: <porco selvagem>. Após clicar em <busca onomasiológica> o programa abrirá uma caixa de auxílio; em <localizar>, o pesquisador deverá digitar parte do sintagma lexical que recorda ou conhece e, em seguida, no campo <examinar>, selecionar <campo atual> e no campo <coincidir>, selecionar a opção <qualquer parte do campo> e clicar em <localizar próxima> ou <*enter*>. O resultado gerado revela a designação da unidade terminológica pesquisada, conforme apresentamos na Figura 27.

Figura 27 – Resultado gerado da busca onomasiológica com parte de um sema.



Fonte: dados da presente pesquisa.

A pesquisa onomasiológica com parte do sema <porco selvagem> gerou como resultado o termo “bola” definido como: “Cilindro de madeira com serras alinhadas no sentido horizontal, composto por um eixo, dois macaos e uma castanha; usado na <casa de farinha> para sevar a mandioca”.

Cumpre destacar que um mesmo sema pode ser comum a vários termos. Em nosso dicionário, o sema <mandioca de mesa>, por exemplo, é comum a várias unidades terminológicas. Em uma nova situação de reflexão, imaginamos que o consulente conhece a designação do termo, mas não a recorda, sabendo, contudo, que se trata de um tipo de macaxeira. Neste caso, a pesquisa procede da seguinte forma: após realizar as etapas iniciais, já descritas anteriormente, o consulente deve realizar busca com o sema <mandioca de mesa>. Os resultados são gerados de forma individual. Caso o resultado gerado não corresponda ao

pretendido pelo pesquisador, este poderá dar continuidade a sua busca clicando no botão <localizar próxima>. A opção permite o acesso a todos os termos nos quais aparecem o sema solicitado. Na Figura 28 reunimos dois resultados da busca onomasiológica com o sema <mandioca de mesa>.

Figura 28 – Resultados gerados das buscas onomasiológicas com o sema <mandioca de mesa>.

Fonte: dados da presente pesquisa.

A versão eletrônica do Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca permite, também a busca ordenada dos termos por meio dos botões de navegação: primeiro registro, registro anterior, registro posterior, último registro. Além disso, é possível efetuar a impressão do registro e do relatório, com informações individuais de cada entrada ou de todo o dicionário.

Após a descrição do funcionamento do dicionário no formato eletrônico, e observando sua funcionalidade, especialmente na realização de pesquisas terminológicas onomasiológicas, podemos afirmar que esse modelo de dicionário constitui uma importante fonte para a realização de estudos linguísticos e de outras naturezas; em especial, aos voltados para a busca dos conceitos e definições, uma vez que permite o acesso a um conjunto de informações que possibilitam, ao consulente, conhecer aspectos gramaticais e de uso, de acordo com a área investigada.

CONCLUSÃO

Com a realização de um estudo terminológico sobre a cultura da mandioca cumprimos nosso compromisso enquanto pesquisadores e cidadãos acreanos que buscam registrar a linguagem dos povos amazônicos que residem no estado do Acre. Ao longo de toda a tese destacamos a relação da planta com a agricultura, economia e cultura da região, com o propósito de evidenciarmos a importância do produto agrícola para a constituição das identidades acreanas. Para isso, organizamos os conteúdos de modo a tornar o estudo o mais completo possível, considerando os nossos objetivos – geral e específicos.

Inicialmente, apresentamos os aspectos históricos da espécie *Manihot esculenta* Crantz, com o intuito de mostrarmos a importância do tubérculo para colonizadores e colonizados. Posteriormente, destacamos alguns aspectos botânicos da planta, tais como os descritores morfológicos e agronômicos propostos por Fukuda e Guevara (1998); em seguida, dissertamos sobre a importância da cultura da mandioca no estado do Acre e, em especial, para a região do Vale do Juruá.

Dada a natureza de nossa pesquisa, abordamos os aspectos teóricos da Terminologia, os primeiros registros, sua evolução enquanto disciplina científica e apresentamos as duas principais teorias: Teoria Geral da Terminologia (TGT), de Wüster ([Felber, 1979], 1998) e a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), de Cabré ([1993], 2005). Pautamos a pesquisa na TCT considerando a nossa proposta de registrarmos os termos especializados e não-especializados da cultura da mandioca; bem como os agentes e os processos de designação dos conceitos. Contudo, enfatizamos a importância da TGT para a compreensão dos processos de estruturação e significação das unidades mistas e para a produção do dicionário onomasiológico.

Em seguida, discorremos sobre o *status* e o objeto de estudo da Terminologia e apresentamos a classificação das unidades terminológicas descritas por Barros. No que se refere

às estruturas das formas mistas descritas pela linguista, acrescentamos a combinação de unidades abreviadas e numerais, como: CMEA 233. Embora, na atualidade, o *status* de termos das UM ainda esteja em discussão e as ULPAs sejam as de maior interesse para os estudos terminológicos, consideramos importante que, enquanto disciplina científica que se dedica com o estudo do léxico especializado, a Terminologia alargue seu campo de investigação, reconhecendo a existência de muitas áreas do conhecimento onde os conceitos expressos por UM não encontram outra maneira de representação. Sendo assim, assumimos o posicionamento de que as UM precisam ser consideradas como formas de designação dos conceitos nos domínios de especialidade, e como tais, analisadas junto às demais formas linguísticas.

Por se tratar de um objeto de estudo que pertence à área das Ciências Biológicas e considerando o nosso interesse pelo registro dos termos, apresentamos, de maneira sucinta, o Código Internacional de Nomenclatura Botânica (CINB); destacando, principalmente, as normas e recomendação que tratam sobre as formas de apresentação dos nomes e as línguas utilizadas nas nomenclaturas. Em seguida, discorremos sobre a criatividade e produção lexical, destacando os processos de formação das unidades léxicas da língua portuguesa.

Posteriormente, apresentamos o conceito de Onomasiologia fazendo a distinção com a Semasiologia. A escolha pelo modelo onomasiológico deve-se ao nosso interesse inicial: realizar um estudo terminológico da cultura da mandioca; embora também seja possível uma pesquisa semasiológica no nosso dicionário. No estado do Acre, a cultura da mandioca não pode ser compreendida somente a partir do conhecimento especializado, mas, sobretudo, a partir dos saberes tradicionais dos agricultores, produtores e comerciantes que transmitem para filhos e netos as experiências adquiridas ao longo dos anos. Tendo em vista o intercâmbio linguístico entre o discurso especializado e o discurso não-especializado no processo de designação dos termos da cultura da mandioca, elegemos a Onomasiologia como metodologia

de busca das unidades de especialidade que compõem o nosso dicionário, por considerarmos a mais adequada para a nossa proposta.

Destacamos as contribuições da informática para os estudos terminológicos, bem como os princípios e metodologia da Linguística de *Corpus*. A partir desses conhecimentos, estruturamos o nosso CE, TERMani, de modo a permitir o processamento dos dados no programa *WordSmith Tools* (Scott, 2012), versão 6.0 e duas de suas ferramentas; a saber: *WordList* (Lista de Palavras) e o *Concord* (Concordância). O programa identificou 1.815.801 *tokens*, referente ao número total de palavras presente no TERMani, e 49.929 *types*, concernente a quantidade de palavras diferentes no *corpus*.

Na metodologia, descrevemos os processos de seleção das unidades de especialidade mais representativas da cultura da mandioca no estado do Acre, destacamos as seguintes etapas: seleção das fontes, constituição do *corpus*, recolha dos termos, organização do sistema nocional, composição da base de dados, organização das macroestrutura e microestrutura. Dentre essas etapas, destacamos a subdivisão do CE em dois subcorpora, subcorpora especializado e o subcorpora não-especializado; a natureza das fontes, textos escritos; e o caráter monolíngue do TERMani: língua portuguesa, variedade brasileira.

O sistema nocional foi estruturado em cinco campos conceituais: *Manihot esculenta*, reúne termos que designam as diferentes variedades de mandioca registradas na Coleção de Mandioca Embrapa Acre, segundo Siviero e Schott (2009); cultivo, apresenta aspectos referente a atividade agrícola; botânica, constitui os aspectos morfológicos da planta; casa de farinha, composto por termos que nomeiam a atividade de produção da "farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul" – principal derivado da planta no estado do Acre; derivado, formado por unidades de especialidade que designam os diferentes derivados da mandioca. A inclusão do campo conceitual "casa de farinha" deve-se à importância do produto para o estado e, em especial, para a região do Vale do Juruá; de modo que não é possível pensarmos em mandioca

sem fazermos referência ao principal produto agrícola da região. Ademais, quando pensamos em terminologia da cultura da mandioca, não pensamos apenas nos aspectos botânicos (mais especializados), mas nas diferentes atividades, agrícolas e comerciais, que caracterizam o tubérculo.

Identificamos 446 termos da cultura da mandioca: 233 no campo conceitual *Manihot esculenta*, 89 em cultivo, 37 em botânica, 41 em derivado e 46 no campo conceitual casa de farinha. Dentre estes, 284 foram classificados como termos privilegiados e 162 constituem termos remissivos. O "Dicionário Terminológico Onomasiológico dos Termos Fundamentais da Mandioca" foi organizado em duas versões: impressa (não-eletrônica) e eletrônica. Ambas cumprem objetivos semelhantes, e esta última foi implementada com o propósito de tornar a busca onomasiológica mais eficaz quando comparada com os resultados adquiridos com o dicionário impresso.

Quanto à macroestrutura, o dicionário está na ordem alfabética e os termos registrados, ortograficamente, da mesma forma como identificados no CE. A microestrutura apresenta as seguintes informações: símbolo, registro numérico que indica a classificação das ideias, ou seja, a relação entre as unidades terminológicas; termo, registrado da mesma forma como identificado no CE, em negrito para melhor visualização do consulente; categoria gramatical, apresenta a classificação gramatical dos termos – substantivo feminino, substantivo masculino, adjetivo, unidade mista; definição, exposição do conceito; contexto, citação que ilustra o uso do termo; fonte, registro da referência bibliográfica de onde foi extraído o contexto; outras designações, apresenta as variações do termo; semema, conjunto de semas que remetem ao termo; termo superordenado, indica a relação de sentido do termo no sistema nocional.

Na versão impressa ou não-eletrônica, a pesquisa onomasiológica pode ser efetuada por meio das definições, pelos termos superordenados indicados pelos sinais < > ao longo das definições ou pelo sememas, por meio dos semas. A versão eletrônica do dicionário é

interessante para o consulente que deseja fazer uma busca mais rápida, verificando todas as possibilidades de designação a partir de um dos semas ou parte deles, já que o programa permite essa dinâmica.

No estado do Acre, a espécie *Manihot esculenta* é popularmente conhecida como "mandioca" e/ou "macaxeira". Embora haja uma distinção científica que justifica o uso das duas designações, os termos são usados, geralmente, com o valor de sinônimos. Assim, realizamos uma análise contrastiva dos termos com o auxílio do programa *WordSmith Tools* (SCOTT, 2012), versão 6.0 e duas de suas ferramentas: *WordList* e *Concord*. As listas geradas pelo programa nos permitiram concluir que, apesar do valor sinonímico atribuído às unidades léxicas pela população em geral, algumas construções sintagmáticas não permitem a escolha aleatória entre elas. Assim, os sintagmas terminológicos "farinha de mandioca" e "quibe de macaxeira" não são substituídos por "farinha de macaxeira" ou "quibe de mandioca". Há uma consciência linguística, resultado do conhecimento ou da influência científico-cultural, que permite a seleção de uma e não outra unidade léxica. Diante dessa constatação, fica evidente que tais termos, realmente, não podem ser considerados sinônimos.

No que tange à frequência dos dois termos, os resultados nos revelaram que o termo "mandioca" é mais utilizado do que "macaxeira". No ScE o termo é utilizado também para fazer referência às variedades com baixo nível de HCN, como nas construções sintagmáticas "mandioca mansa" e "mandioca de mesa". Consideramos que esse resultado seja um reflexo da política de exportação da "farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul" que incentiva o uso do termo mandioca em detrimento de macaxeira, uma vez que mandioca é o termos mais usado no cenário nacional.

Sobre a variação denominativa, identificamos 103 cultivares de *Manihot esculenta* Crantz e 109 variações, totalizando 212 unidades terminológicas que designam o gênero no estado do Acre. Cumpre destacar que a maioria dos termos classificados como privilegiados

foram designados pelos agricultores, produtores e comerciantes, por meio das relações: morfológicas (partes da planta), como o cultivar “Rasgadinha”, que apresenta lóbulos foliares mais finos e estreitos quando comparado com os demais; características físicas, como o cultivar “Amarelona”, que possui cor de poupa amarela; tempo para colheita, como o cultivar “06 Meses”, que necessita desse período para o amadurecimento; origem, como os cultivares designados pelos termos eponímicos “João Gonçalo” e “João Grande”.

O respeito quanto às denominações atribuídas pelos povos que trabalham com a mandioca fica evidente nos registros “Agromazon I”, “Agromazon II”, “Agromazon III” em que os cultivares apresentam denominação semelhante e conceitos distintos. A presença dos numerais romanos indica que o nome popular já fora registrado, mas se trata de diferentes cultivares. Além destes, destacamos também os termos especializados “CMEA 13”, “CMEA 56”, “CMEA 97” etc. que indicam o registro numérico do cultivar na Coleção de Mandioca Embrapa Acre. Consideramos tais formas como termos por compreendermos a importância dos registros na identificação dos cultivares, em especial, para àqueles que apresentam mesma forma gráfica; como os cultivares “06 Meses” (macaxeira e mandioca). A distinção entre as plantas somente é possível quando recorremos ao número de registro da coleção de mandioca. Nesse aspecto, os termos cumprem a função de etiquetagem dos conceitos, tal como propunha a TGT de Wüster ([Felber, 1979], 1998). Registramos em nosso dicionário os dois termos da seguinte forma: 06 Meses [1], 06 Meses [2], respectivamente.

Ao analisarmos as estruturas morfossintáticas e léxico-semânticas das unidades terminológicas do dicionário, constatamos que os termos da cultura da mandioca podem ser classificados das seguintes formas:

a. simples – 170 termos constituídos de apenas um radical: Hélia, mandioca, Pão, capoeira, superbrotamento etc.;

b. complexos – 106 termos constituídos de dois ou mais radicais: Pão Verdadeira, Chica de Coca, adubação verde, farinha amarela, quibe de macaxeira etc.;
c. compostos – 24 termos constituídos de dois ou mais radicais em situação de não-autonomia: vespa-predadora, mancha-branca, podridão-mole, ácaro-rajado, lagarta-do-mandarová etc.;
d. unidades mistas – 146 termos: IM 204, IAC Caipora, Agromazon III, FB 2, 06 Meses etc.

Identificamos que de acordo com o campo conceitual, as estruturas dos termos apresentam formas distintas; sendo mais frequente o uso dos termos simples nos campos conceituais *Manihot esculenta* e casa de farinha. Neste último, identificamos apenas 6 termos que não foram classificados como simples. Destacamos que as unidades léxicas que compõem o campo conceitual casa de farinha designam os utensílios utilizados pelos trabalhadores rurais na produção da farinha de mandioca; trata-se de conceitos designados pelos produtores rurais. Os termos complexos também estão presentes em todos os campos conceituais, merecendo destaque o uso nos campos que registram o discurso mais especializado; a saber: *Manihot esculenta* e cultivo. Quanto aos termos compostos, identificamos a presença nos campos conceituais cultivo e botânica. Cumpre destacar que estes dois campos concentram termos especializados, cujas normas ortográficas de registros dos termos são, geralmente, prescritas pelo Código Internacional de Nomenclatura Botânica. De forma semelhante, as unidades mistas estão restritas ao campo conceitual *Manihot esculenta*, dada a especificidade desses tipos de registros – usados apenas por profissionais da Embrapa ou de alguma área das Ciências Biológicas.

No que tange à produtividade lexical dos termos da cultura da mandioca, identificamos que eles são constituídos a partir de diferentes processos de formação. Os afixos presentes na

derivação cumprem as seguintes funções: acrescentar uma informação nova a palavra raiz, como em "etnovariedade", diversidade genética de variedade; caracterizar o termo, como em "tricotômico", referente à forma de ramificação da planta; descrição, em "Rasgadinha", o sufixo "-inha" refere-se ao formato dos lóbulos foliares das plantas, conforme destacado anteriormente.

A análise nos revelou, ainda, que os sufixos expressam sentidos diferentes dos indicados convencionalmente. Em "Paxiubão" e "Paxiubinha", os sufixos "-inha" e "-ão" constituem dois elementos morfológicos indicadores de qualidade, sendo "-inha" para baixa qualidade e "-ão" para alta qualidade. Em "-ona" e "-inha" presentes nos termos "Amarelona" e "Amarelinha", os sufixos indicam superioridade e inferioridade, Amarelona é uma mandioca com polpa na cor amarela, e Amarelinha é uma mandioca com polpa na cor creme, sendo, portanto, a primeira mais amarela do que a última. O sufixo "-inha" também pode expressar efetividade; em "Manteiguinha", o sufixo revela uma forma carinhosa de referenciar uma mandioca que apresenta alto consumo na forma *in natura*.

Em relação à classificação das unidades léxicas que compõem as entradas do dicionário, identificamos 146 unidades mistas, 9 adjetivos e 291 substantivos. Conforme já mencionamos anteriormente, as unidades mistas são consideradas termos da cultura da mandioca nesta tese, visto que designam conceitos específicos do domínio. De maneira semelhante, a forma adjetival "zelada" recebe o tratamento de termo por expressar uma característica da mandioca. Os demais termos são classificados como substantivos. Contudo, destacamos que no processo de classificação das unidades de especialidade consideramos, além dos fatores linguísticos os fatores pragmáticos que envolvem a seleção dos termos. Assim, "Rosada" e "Baixinha" são classificados como substantivos, pois designam duas variedades distintas.

Com tudo isso, concluímos que a terminologia da cultura da mandioca apresenta termos que precisam ser tratados e analisados a partir de uma perspectiva poliédrica, considerando as

relações linguísticas, sociais e culturais que envolvem o processo de escolha dos termos. Temos consciência de que outras pesquisas poderão surgir com o propósito de enriquecer ainda mais os estudos terminológicos referente à cultura da mandioca ou à cultura acreana como um todo. Contudo, esperamos que os resultados apresentados até aqui possam ser úteis para aqueles que se dedicam a investigar algum aspecto da espécie *Manihot esculenta* Crantz.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, G. M. B.; CORREA, M. "Terminologia e *corpus*: relações, métodos e recursos". In: TAGNIN, S. E. O.; VALE, O. (Org.). **Avanços da linguística de *corpus* no Brasil.** 1ed. São Paulo: Humanitas, 2008, v. 1, p. 67-94.

ALMEIDA, G. M. B. [*et al.*]. **Glossário de revestimento cerâmico.** In: Ieda Maria Alves. (Org.). Cadernos de Terminologia. 1ed.São Paulo: FFLCH-USP, 2011, v. 4, p. 03-56.

ÁLVARES, Virgínia de Souza [*et al.*]. **Perfil da produção de farinha de mandioca artesanal no Território da Cidadania do Vale do Juruá, Acre.** Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2011.

ALVES, I. M. **A integração dos neologismos por empréstimo ao léxico português**. Alfa: Revista de Linguística (UNESP. São José do Rio Preto. Impresso), São Paulo, v. 28, n.Supl, p. 119-126, 1984.

ANDRADE NETO, R. C. [*et al*]. **Estado da arte e desafios da mandiocultura no Acre.** Rio Branco-Acre: Embrapa, 2011.

ARAUJO, F. S. [*et al.*] **Resistência de genótipos de mandioca à manchas foliares no Acre.** In: Congresso Brasileiro de Fitopatologia, 2011.

AUBERT, Francis Henrik. **Introdução à metodologia da pesquisa terminológica bilíngue.** Cadernos de terminologia nº 2. Humanistas Publicações – FFLCH/USP. São Paulo, 1996.

AZEREDO, José Carlos de. **Fundamentos de gramática de português**. 3. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2004.

BABINI, M. **Do conceito à palavra:** os dicionários onomasiológicos. Ciência e Cultura (SBPC), São Paulo, v. 2, p. 38-42, 2006.

_____. **Dicionário analógico do padre Carlos Spitzer:** uma versão do Thesaurus de Roget. Cadernos de tradução, n. xii.n Florianópolis: Pós-graduação em estudos da tradução, 2003/2, p. 65-73.

_____. **Onomasiologie et dictionnaires onomasiologiques.** São José do Rio Preto: Beatriz, 2001a.

_____. **Proposition d' un nouveau modele de dictionnaire terminologique onomasiologique**. São José do Rio Preto: Beatriz, 2001b.

BARROS, Lídia Almeida. **Curso básico de terminologia.** São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2004.

_____. **Conhecimentos de terminologia geral para a prática tradutória.** São José do Rio Preto, SP: NovaGraf, 2007a.

_____. “Estruturas morfossintáticas e léxico-semânticas dos termos da Dermatologia”. In: ISQUERDO, Aparecida Negri; ALVES, Ieda Maria. (Orgs.) **As ciências do léxico:** lexicologia, lexicografia, terminologia. Campo Grande, MS: Ed. UFMS; São Paulo: Humanitas, 2007b.

BASILIO, Margarida. **Teoria lexical.** 7. ed. São Paulo: Ática, 2001.

BECHARA, E. C. **Moderna gramática portuguesa.** 37. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2009.

BERBER SARDINHA, T. **Linguística de *corpus*.** Barueri, São Paulo: Manole, 2004.

BERGO, Celso Luís. **A agricultura do estado do Acre:** a Amazônia brasileira em foco. Comissão Nacional de Defesa e pelo Desenvolvimento da Amazônia, n. 21, p. 60-66, 1993.

BIDERMAN, M. T. C. “A língua e o computador”. In: **Teoria Lingüística.** São Paulo: Martins Fontes, 2001, p.75-93.

BORBA, F. da S. **Organização de dicionários:** uma introdução à lexicografia. Ed. Unesp. Ano não informado.

CABRÉ, Maria Teresa. **La terminología:** representación y comunicación. Institut Universitari de Linguística Aplicada Universitat Pompeu Fabra. GI. 635.2010, ISBN: 978.84.92707.58.4. Barcelona: 2005.

CAMACHO, Roberto Gomes. **Da linguística formal à linguística social.** São Paulo: Parábola, 2013.

CARONE, F. B. **Morfossintaxe.** 9 ed. São Paulo: Ática, 2004.

CASCUDO, Luis da Camara. **História da alimentação no Brasil.** Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. da Universidade de São Paulo: 1983. Vol. 1.

Código Internacional de Nomenclatura Botânica. (Código de Saint Louis). Reino Vegetal. Vol. 138, *International Association for Plant Taxonomy*. Editada por Koeltz Scientific Books.

CONCEIÇÃO, Antônio José da. **A mandioca.** Cruz das Almas, U.F. BA/Embrapa /BNB/BRASCAN NORDESTE, 1979.

CORDEIRO-OLIVEIRA, S.; BABINI, M. **As designações da mandioca:** tipologia das unidades mistas. Acta Semiótica et Lingvistica, v. 23, p. 02-18, 2018.

COSERIU, E. **Teoria da linguagem e linguística geral.** São Paulo, Presença / Edusp, 1979 (Col. Linguagem, 3).

DUBUC, R**. Manuel pratique de terminologie.** 2ªed. Québec: Linguatech, 1985.

EMPERAIRE, Laure. **A agrodiversidade em risco:** o exemplo das mandiocas na Amazônia. Revista Ciência Hoje. Out. 2002.

FAZOLIN, Murilo. [*et al.*] **Manejo integrado do mandarová-da-mandioca *Erinnyis ello (L.) (Lepidoptera: Sphingidae)*:** conceitos e experiências na região do Vale do Rio Juruá, Acre / Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2007.

FELBER, H. **Manuel de terminologie.** Paris: UNESCO/INFOTERM, 1984.

FERREIRA, Josimar Batista [*et al.*]. **Levantamento de doenças e avaliação da incidência e severidade da mancha-branca (cercospora caribaea) em mandiocais na região do Alto Juruá, Acre.** Enciclopédia biosfera, v. 08, 2012.

FINATTO, M. J. B. "Unidade e variação na língua portuguesa: a variação em Terminologia". In: **Temas de Terminologia**. Orgs. KRIEGER, M.G., MACIEL, A.M.B., Porto Alegre/São Paulo: Ed.Universidade/UFRGS/Humanitas/USP, 2001. 150-163.

FLORES, P. S. **Cultivares de mandioca para produção de farinha no estado do Acre.** Circular Técnica 68. Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2015.

FLORES, P. S. [*et al*] **Estado da arte e desafios da mandiocultura no Acre.** Rio Branco-Acre: Embrapa, 2011 (li, p. 16).

FUKUDA, W.M.G.; SILVA, S. de O.; PORTO, M.C.M. **Caracterização e avaliação de germoplasma de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz).** Cruz das Almas, BA: EMBRAPA – CNPMF, 1997.

FUKUDA, W.M.G.; GUEVARA, C.L. **Descritores morfológicos e agronômicos para a caracterização de mandiocas (*Manihot esculenta* Crantz).** Cruz das Almas: EMBRAPA-CNPMF, 1998.

GAVENSKI, Magda M. "Microisis: uma experiência no gerenciamento de dados terminológicos". In: KRIEGER, Maria da Graça; MACIEL, Anna Maria Becker Maciel. (Orgs.) **Temas de terminologia.** Porto Alegre/São Paulo: Ed. Universidade/UFRGS/Humanitas/USP, 2001. 349-356.

KEHDI, V. **Formação de palavras em português.** São Paulo: Editora Ática, 2000.

_____. **Morfemas do português.** São Paulo: Editora Ática, 1993.

KOCOUREK, R. **La langue française de la technique et de la science:** vers une linguistique d'une langue savante. Wiesbaden: Brandstette, 1991.

KRIEGER, M. G. "Terminologia revisitada". In: **Temas de Terminologia**. Orgs. KRIEGER, M. G., MACIEL, A.M. B., Porto Alegre/São Paulo: Ed.Universidade/UFRGS/Humanitas/USP, 2001. 47-60.

_____. "O termo: questionamentos e configurações". In: KRIEGER, Maria da Graça; MACIEL, Anna Maria Becker Maciel. (Orgs.) **Temas de terminologia.** Porto Alegre/São Paulo: Ed. Universidade/UFRGS/Humanitas/USP. 2001. 62-81.

_____. “Glossário de Direito Ambiental Internacional: implicações pragmáticas”. In: KRIEGER, Maria da Graça; MACIEL, Anna Maria Becker Maciel. (Orgs.) **Temas de terminologia.** Porto Alegre/São Paulo: Ed. Universidade/UFRGS/Humanitas/USP, 2001. 336-342.

KRIEGER, Maria da Graça. FINATTO, Maria José Bocorny. **Introdução à terminologia:** teoria e prática. São Paulo: Contexto, 2004.

LERAT, P. **Les langues spécialisées.** Paris: Presses Universitaires de France. 1995.

LOBATO, L. M. P. **A semântica na linguística moderna do léxico.** Rio de Janeiro, F. Alves, 1977.

LONGO, B. N. de O.; SILVA, B. C. D. (org.). **A construção de dicionários e de bases de conhecimento lexical.** Série Trilhas Linguísticas, nº 9, Laboratório Editorial Unesp/Araraquara. Cultura Acadêmica Editora, 2006.

LOPES, Edward. **Fundamentos da linguística contemporânea.** São Paulo, Cultrix LTDA., 1975.

MACIEL, A. M. B. “TERMISUL e Terminótica”. In: KRIEGER, Maria da Graça; MACIEL, Anna Maria Becker Maciel. (Orgs.) **Temas de terminologia.** Porto Alegre/São Paulo: Ed. Universidade/UFRGS/Humanitas/USP, 2001. 344-348.

_____. “Pertinência pragmática e nomenclatura de um dicionário terminológico”. In: **Temas de Terminologia**. Orgs. KRIEGER, M. G., MACIEL, A.M. B., Porto Alegre/São Paulo: Ed.Universidade/UFRGS/Humanitas/USP, 2001. 275-284.

Mani, a origem da mandioca: lenda guarani. Ilustrações Claudia Scatamacchia – São Paulo: Paulus, 2006.

MATOS, P. L. P. [*et al.*] **Mandioca:** o produtor pergunta, a Embrapa responde. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

MATTOS, L. P.; FARIAS. A.R.N., FERREIRA FILHO, J.R. **Mandioca:** o produtor pergunta a Embrapa responde. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

MENDONÇA, H. A. [*et al*]. **Avaliação de genótipos de mandioca em diferentes épocas de colheita no Estado do Acre**. Pesq. agropec. bras., Brasília, v. 38, n. 6, p. 761-769, jun. 2003.

MONTEIRO, José Lemos. **Morfologia Portuguesa.** 4ª edição revisada e ampliada, Campinas: Pontes, 2002.

MURAKAWA, C. de A. A.; NADIN, O. L. (org.). **Terminologia:** uma ciência interdisciplinar. Série Trilhas Linguísticas, nº 22, Laboratório Editorial Unesp/Araraquara. Cultura Acadêmica Editora, 2013.

NÓBREGA, M. S.; SOUZA, J. M. L. **Potencial da IG da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul.** Joana. In: III Simpósio Internacional de Indicações Geográficas, Ilhéus: Cadernos de Prospecção, 2014. v. 8.

NORMAND, C. **Les mots em emploi:** lexique et discours. In: NORMAND, C. (org.) La quadrature du sens. Paris: PUF. P. 165-179, 1990.

ORENHA-OTTAIANO, Adriane. **Unidades fraseológicas especializadas:** colocações e colocações estendidas em contratos sociais e estatutos sociais traduzidos no modo juramentado e não-juramentado. Tese apresentada à Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho – Unesp, São Paulo: 2009.

_____. "Algumas contribuições advindas da compilação de *corpora* especializados via Web e WebBootCat para a tradução, terminologia e fraseologia". In: TAGNIN, S. E. O.; VALE, O. (Org.). **Avanços da Linguística de Corpus no Brasil.** 1ed. São Paulo: Humanitas, 2008, v. 1, p. 41-66.

ORENHA-OTTAIANO, Adriane; CAMARGO, Diva Cardoso de. **A extração de unidades fraseológicas especializadas a partir de corpora paralelo e comparável.** The Especialist (PUCSP), v. 30, p. 56-81, 2009.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION. Travaux terminologiques: Vocabularie Partie 1. **Théorie et application.** Genebra, ISO, 2000 (ISO/R 1087-1).

OTHERO, G. A.; MENUZZI, S. M. **Linguística computacional:** teoria & prática. São Paulo: Parábola Editorial, 2005. 128 p.

PAVEL, S.; NOLET, D. **Manual de terminologia**. Tradução de Enilde Faulstich. Canadá: Bureau de la traduction: 2002.

PEZATTI, Erotilde Goreti. **A ordem das palavras no português.** São Paulo: Parábola Editorial, 2014.

POTTIER, B. **Linguística geral:** teoria e descrição. Tradução e adaptação portuguesa de Walmírio Macedo. Rio de Janeiro, Presença: Universidade Santa Úrsula, 1978.

_____. **Sémantique générale.** Paris: PUF, 1992.

REY, Alain. **La terminologie:** noms et notions. Paris: PUF, 1979.

RIZZI, Roberta. **Mandioca:** processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá, Acre. Dissertação de Mestrado. Campinas, SP: 2011.

RONDEAU, G. **Introduction à la terminologie.** 2e éd. Québec: Gaëtan Morin, 1984.

SANTOS, Diana. **Corporizando algumas questões.** In: TAGNIN, S. E. O.; VALE, O. (Org.). Avanços da Linguística de Corpus no Brasil. 1ed. São Paulo: Humanitas, 2008, v. 1, p. 41-66.

SAUSSURE, Ferdinand de. **Curso de linguística geral**. São Paulo: Cultrix, 2004.

SCOTT, M. 2012 ***WordSmith tools*****:** version 6.0. Oxford University Press.

SCHMIDT, C.B. **A mandioca:** contribuições para o conhecimento de sua origem. Ano não informado.

SCHOTT, B. **Caracterização botânica e agronômica da coleção de trabalho de mandioca da Embrapa Acre.** Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Acre. Rio Branco: UFAC, 2009.

SCHOTT, B. [*et al.*]. **Caracterização botânica de variedades de mandioca do Acre.** In: Congresso Brasileiro de Mandioca, 7, 2009, Botucatu. Anais do Congresso Brasileiro de Mandioca, 7. Associação Brasileira de Mandioca, 2009.

SILVA, N.M. [*et al.*]. **Pragas agrícolas e florestais na Amazônia.** 1. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2016.

SIVIERO, A.; Schott, B. **Caractrização botânica e agronômica da coleção de mandioca da Embrapa Acre.** Revista Raízes e Amidos Tropicais, v. 7, p. 31-41, 2011.

SIVIERO, A. [*et al.*]. **Competição de cultivares de mandioca para farinha no vale do Juruá.** In: Congresso Brasileiro de Mandioca, 2007, Paranavaí. Anais do XIII Congresso Brasileiro da Mandioca. Paranavaí: SBM, 2007.

SIVIERO, A. [*et al*]. **Produtividade, teor de amido, matéria seca e resistência a podridão radicular de cultivares de mandioca do Acre.** In: Congresso Brasileiro de Mandioca, 2009, Botucatu. Anais do VII Congresso Brasileiro de Mandioca. Paranavai: ABAM, 2009.

SIVIERO, A. **Trinta anos de pesquisas com mandioca no Acre.** In: Rivadalve Coelho Gonçalves; Luiz Claudio de Oliveira,. (Org.). Trinta Anos de Pesquisas com Mandioca no Acre. 1 ed. Rio Branco: Embrapa Acre, 2009.

SIVIERO, A. [*et al*]. **Cultivares de mandioca utilizados pelos agricultores da Reserva Extrativista Cazumbá-Iracema.** In: Congresso Brasileiro de Mandioca, 2007, Paranavai. Anais do XII Congresso Brasileiro da Mandioca. Paranavai: SBM, 2007.

SIVIERO, A. [*et al*]. **Farinha mista de mandioca com castanha-do-brasil:** uma alternativa agroecológica para a Reserva Extrativista Cazumbá-Iracema. In: XXV Reunião da SOBER, 2008, Rio Branco. Anais da XLVI Simpósio Brasileiro de Recursos Genéticos. Piracicaba: SOBER, 2008.

SIVIERO, A. [*et al*]. **Produção e comércio da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul.** In: 50ª SOBER, 2012, Vitória. Anais da 50ª Reunião da SOBER. Brasília: SOBER, 2012. v. 50.

SOUZA, C. S. [*et al.*]. **Avaliação de características sensoriais de genótipos de mandioca de mesa com polpa amarela no estado do Acre.** In: Congresso Brasileiro de Mandioca; 16º

Congresso Latino-Americano e Caribenho de Mandioca, 2015, Foz do Iguaçu. Anais do Congresso Brasileiro de Mandioca; 16º Congresso Latino-Americano e Caribenho de Mandioca, 2015.

SOUZA E SILVA, M. C. P.; KOCH, Ingedore Villaça. **Linguística aplicada ao português:** morfologia. 14 ed. São Paulo: Cortez Editora, 2003.

SOUZA, J. M. L. [*et al*]. **Caracterização de raízes e da qualidade da massa de genótipos de mandioca para consumo in natura no estado do Acre.** In: Congresso Brasileiro de Mandioca. 11, 2005, Campo Grande. Ciência e tecnologia para a raiz do Brasil: anais. Dourados: Embrapa Agropecuária Oeste, 2005.

SOUZA, J. M. L. [*et al*]. **Indicação geográfica da farinha de mandioca de Cruzeiro do Sul, Acre.** Rio Branco, AC: Embrapa Acre, 2016.

TEMMERMAN, R. **Towards new ways of terminology description:** the sociocognitive approach. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2000.

VELTHEM, L. H. V. **Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul – Acre.** Revista de Antropologia (USP. Impresso), 2008.

VELTHEM, L. H.; KATZ, E. **A farinha especial:** fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do Rio Juruá, Acre. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 7, p. 435-456, 2012.

VIÉGAS, A. P. **Estudos sobre a mandioca.** Instituto Agronômico do Estado de São Paulo/BRASCAN. São Paulo: 1976.

WÜSTER, Eugen. **Introducción a la teoria general de la terminología y a la lexicografia terminológica.** Responsable de la edición: M. Teresa Cabré. Institut Universitari de Linguística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra. Barcelona: 1998.