

[ e - b o o k ]



# EMPREENDEDORISMO COM PROPÓSITO: RENATA PEIXE-BOI E A COZINHA AMAZÔNICA

*Empreendedora transforma a  
Amazônia com gastronomia  
sustentável, inclusão social e  
valorização da cultura e dos  
saberes tradicionais.*



Renata Peixe-boi  
Chef





Na periferia de Manaus, **entre sabores da floresta e a força de mulheres indígenas**, floresce uma nova forma de empreender.

À frente dessa revolução está **Renata Peixe-Boi**, empresária, cozinheira solidária, pesquisadora e ativista social.

Ela vem transformando a realidade das comunidades amazônicas com um projeto que une **gastronomia, inclusão social e sustentabilidade**.



Renata fundou a **Cozinha Boca da Mata**, um projeto de impacto social que nasceu em meio à pandemia, para alimentar famílias em situação de vulnerabilidade.

Com alimentos orgânicos e da floresta, respeitando a sazonalidade e valorizando ingredientes esquecidos até mesmo pelos amazonenses.

Mais que alimentação, Renata procura entregar **dignidade, memória e resistência**.



*"Empreender na Amazônia é um ato político. Somos vistos como recurso, mas temos histórias, culturas e uma biodiversidade que precisa ser protegida por quem vive aqui."*





## *Raízes profundas, ideias inovadoras*

Nascida em Manaus, com raízes no município de Autazes, Renata cresceu aprendendo com a mãe e a avó sobre os sabores da floresta.

Sua trajetória como empreendedora começou ainda na faculdade, vendendo salgados feitos com PANCS (Plantas Alimentícias Não Convencionais).

Foi o início de uma jornada que levou a fundar um negócio social comunitário no Parque das Tribos, onde vivem mais de 30 etnias indígenas.

# Cozinha como espaço de resistência

A cozinha de Renata vai além da alimentação. É um território de cura, de aprendizagem coletiva e de empoderamento.

Suas refeições contam histórias, valorizam a ancestralidade e preservam línguas e saberes tradicionais.

Mulheres indígenas encontram ali um espaço para gerar renda, manter viva sua cultura e ensinar suas filhas.

*“Quando uma língua morre, morre junto uma visão do mundo. Precisamos de escolas e negócios que afirmam quem somos.”*







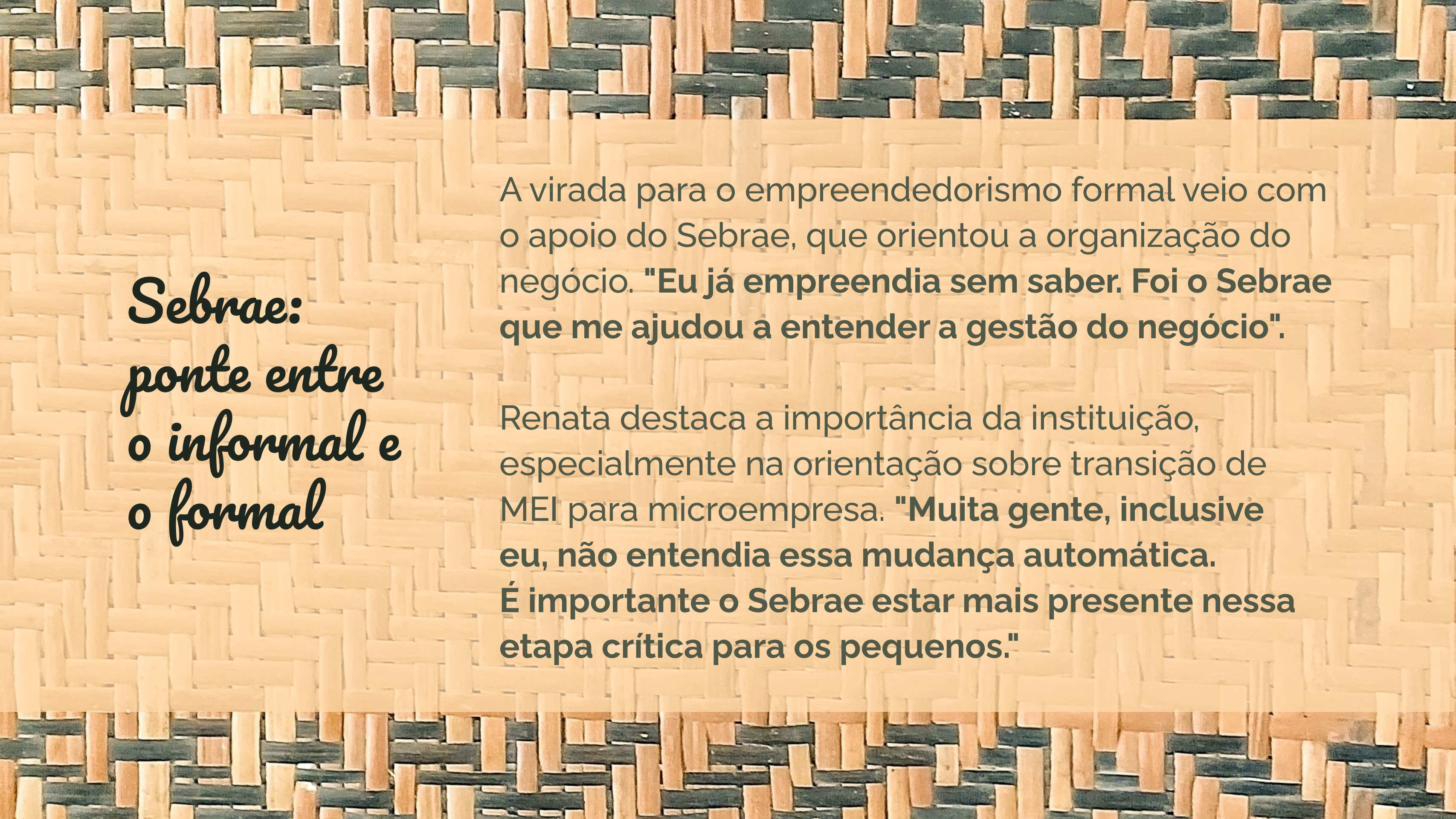
## *Buffet à provocação cultural*

Em 2023, o projeto deu um passo importante: prestou o primeiro serviço de buffet ao restaurante Caxiri.

Desde então, a Cozinha Boca da Mata já participou de grandes eventos, como o FIINSA 2024, onde alimentou 850 pessoas com pratos feitos com ingredientes amazônicos.

*“A gente entrega uma cuia de caldo de peixe e propõe uma reconexão com a terra”, diz Renata.*





## **Sebrae:** *ponte entre o informal e o formal*

A virada para o empreendedorismo formal veio com o apoio do Sebrae, que orientou a organização do negócio. **"Eu já empreendia sem saber. Foi o Sebrae que me ajudou a entender a gestão do negócio".**

Renata destaca a importância da instituição, especialmente na orientação sobre transição de MEI para microempresa. **"Muita gente, inclusive eu, não entendia essa mudança automática. É importante o Sebrae estar mais presente nessa etapa crítica para os pequenos."**



## *Empreender na Amazônia: desafios e potências*



A desigualdade social, a falta de infraestrutura, o racismo ambiental e os impactos das mudanças climáticas são apenas alguns dos obstáculos enfrentados por quem empreende no Norte. **"A seca chega, as crianças têm diarreia porque não há saneamento. A floresta é rica, mas o povo passa fome."**

Ainda assim, Renata acredita no poder transformador do empreendedorismo com propósito. **"Nosso modelo propõe uma outra lógica: não é só sobre lucro, ou identidade, mas sobre bem-estar, pertencimento."**



# Mensagem para quem quer começar

*"Empreender com propósito é possível e necessário", defende Renata. "A gente ganha muito mais quando empreende com amor, com cuidado. Crescemos como pessoas e fortalecemos nossa comunidade."*







**QUER SABER MAIS**  
Central de Relacionamento  
**0800 570 0800**  
[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)