

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS
Faculdade de Educação
Licenciatura em Educação do Campo
Habilitação em Ciências Sociais e Humanidades

Hellen Cristina da Silva

DOS MANDIOCAIS ÀS FARINHADAS: uma descrição do processo de produção e de comercialização de derivados da mandioca na comunidade de Nova Aparecida - Icarai de Minas, Minas Gerais

Belo Horizonte - Icarai de Minas - MG
2023

Hellen Cristina da Silva

DOS MANDIOCAIS ÀS FARINHADAS: uma descrição do processo de produção e de comercialização de derivados da mandioca na comunidade de Nova Aparecida - Icarai de Minas, Minas Gerais

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura em Educação do Campo, habilitação em Ciências Sociais e Humanidades, da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção do grau de Licenciado em Educação do Campo.

Orientadora: Profa. Me. Meiriele Cruz

Belo Horizonte - Icarai de Minas – MG

2023

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por mais uma etapa concluída, sem ele eu não teria forças para continuar nesta longa jornada, não foi fácil.

Agradeço ao meu namorado Rodrigo, obrigada por tanto. Seu apoio foi fundamental. Agradeço por todas as vezes que pensei que não era capaz e você me mostrou que poderia ir além.

Agradeço ao meu afilhado e sobrinho Théo que, mesmo tão pequeno, me tornou forte e deixou meus dias mais felizes.

Agradeço aos meus pais Aparecida Ramos, Maria Antonia, Aleques e José Cardoso pela compreensão, pelo apoio, pelo carinho e todo o amor dedicado com que me criaram.

Agradeço aos meus sobrinhos Pedro Augusto, Débora e Antony Gabriel. Vocês foram fundamentais, pois sempre farei de tudo para dar o melhor para vocês. Sem vocês não conseguiria.

Agradeço aos meus sobrinhos de consideração Marcos Antonio, Felipe, Brenner e Breno. Obrigada, por todo carinho e cuidado comigo. Vocês foram essenciais.

Agradeço aos meus irmãos Tais, Lais, Aléxia, Alexsandra, André e Thayná que sempre se fizeram presentes, e, sem dúvidas, são os melhores irmãos do mundo.

Agradeço aos meus irmãos de consideração Marineide, Welton, Tania, Marilene e Marcos (*in memoriam*). Obrigada pelo acolhimento, amor e compreensão, vocês são uns dos meus melhores presentes.

Agradeço aos meus avós maternos, Tereza e José dos Passos (*in memoriam*). Eles foram um dos responsáveis por me tornar a pessoa que sou hoje. Minha eterna gratidão.

Agradeço aos meus avós maternos, Tereza e José dos Passos (*in memoriam*). Eles foram um dos responsáveis por me tornar a pessoa que sou hoje. Minha eterna gratidão.

Agradeço a minha sogra, Santa Clara pelo carinho e amor sempre direcionados a mim.

Agradeço à minha orientadora Meiriele por todo apoio e conhecimento partilhado. Meire, obrigada por toda paciência e por me acompanhar neste caminho.

Agradeço aos amigos pelo apoio e compreensão quando eu estava ausente.

Agradeço aos Trabalhadores da Escola Estadual Manoel Tibério, em especial: as auxiliares de serviços gerais: Damazia, Irene, Neia; ao diretor Geovane e à vice-diretora Nete. Agradeço também aos estudantes do 6º ano ao 9º ano do Ensino Fundamental e aos do 3º ano do Ensino Médio. Obrigada por confiarem no meu trabalho e animarem os meus dias.

Agradeço aos meus afilhados Mileny, Bryan, Débora e Isadora por compreenderem que precisei me ausentar para me dedicar à pesquisa.

Agradeço aos meus tios e tias, por todo apoio e amor.

Agradeço a todos os professores pelo ensino e incentivo.

Agradeço aos colegas de turma pelos momentos vividos e pelas alegrias compartilhadas.

Agradeço em especial aos meus colegas Valdir, Laisa e Lucas pelo apoio, alegrias, conversas e amizade durante os Tempos Escola.

Agradeço aos produtores de farinha da comunidade de Nova Aparecida por contribuírem com meu processo de formação e por perseverarem na produção da farinha de mandioca. Sem vocês este trabalho não teria sido possível. Obrigada!

RESUMO

A mandioca é cultivada em diversas regiões e se relaciona com a formação do Brasil. Há relatos de seu consumo, *in natura* e de seus derivados, pelos povos indígenas que ocupavam o território antes da colonização. Dentre seus derivados, destaca-se a farinha, que faz parte da alimentação da população e contribui para a geração de renda para famílias de áreas rurais. Entretanto, embora tenha sua importância histórica reconhecida, em algumas comunidades rurais, tem diminuído o envolvimento de pequenos produtores com essa produção. Nesse contexto, nesta pesquisa, se propõem a entender e registrar o processo de produção e a comercialização da farinha e outros derivados da mandioca na comunidade de Nova Aparecida, município de Icaraí – Minas Gerais. Os objetivos específicos são: descrever o processo de produção da farinha de mandioca, identificando: os agentes/famílias envolvidas com essa atividade produtiva; as etapas, técnicas e ferramentas incorporadas pelos/as agricultores/as da comunidade; os saberes sociais que estão presentes na realização dessa atividade; e enfatizar a importância de se preservar essa tradição cultural, material e econômica na comunidade. Para sua realização, dialogamos com referências sobre o histórico da produção de farinha de mandioca no Brasil e em Minas Gerais, com destaque para a produção familiar, e sobre saberes sociais. O percurso metodológico foi construído a partir da realização de entrevistas semiestruturadas com pessoas envolvidas com a atividade. As informações produzidas foram analisadas a partir do método da análise de conteúdo. A partir das análises, foi possível perceber que, embora a produção familiar de farinha de mandioca esteja diminuindo, ela, ainda, tem importância para a comunidade de Nova Aparecida, uma vez que ela contribui para completção de renda e alimentação das famílias que a realizam.

Palavras-chave: *Farinha de mandioca; Produção familiar; saberes sociais.*

ABSTRACT

Cassava is cultivated in several regions and is related to the formation of Brazil. There are reports of its consumption, *in natura* and of its derivatives, by the indigenous peoples who occupied the territory before colonization. Among its derivatives, flour stands out, which is part of the population's diet and contributes to the generation of income for families in rural areas. However, although its historical importance is recognized, in some rural communities, the involvement of small producers with this production has decreased. In this context, this research proposes to understand and record the production process and marketing of flour and other cassava derivatives in the community of Nova Aparecida, municipality of Icaraí - Minas Gerais. The specific objectives are: to describe the cassava flour production process, identifying: the agents/families involved in this productive activity; the stages and technologies incorporated by the farmers in the community; the social knowledge that is present in carrying out this activity; and emphasize the importance of preserving this cultural, material and economic tradition in the community. For its realization, we dialogued with references on the history of cassava flour production in Brazil and Minas Gerais, with emphasis on family production, and on social knowledge. The methodological path was constructed from semi-structured interviews with people involved in the activity. The information produced was analyzed using the content analysis method. From the analyses, it was possible to perceive that, although the family production of cassava flour is decreasing, it is still important for the community of Nova Aparecida, since it contributes to completing the income and feeding the families that carry it out.

Keywords: *Cassava flour; Family production; social knowledge.*

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS

Figura 1 - Localização geográfica do município de Icaraí de Minas, Minas Gerais	20
Figura 2 - Plantação de mandioca - Nova Aparecida, Icaraí de Minas-MG	22
Figura 3 - Plantação de mandioca - Nova Aparecida, Icaraí de Minas-MG	23
Figura 4 - Foto do portão da Oficina de cima.....	23
Figura 5 - Foto do interior da Oficina de cima	24

GRÁFICOS

Gráfico 1 - Área plantada ou destinada à colheita de mandioca em Minas Gerais (Hectares) - 2021	16
Gráfico 2 - Área colhida em Minas Gerais (hectares) - 2021	16
Gráfico 3 - Quantidade de mandioca produzida em Minas Gerais (2021)	17
Gráfico 4 - Valor da produção (Mil Reais) - 2021	17
Gráfico 5 - Rendimento médio da produção (Kg/Hectare) de mandioca em Minas Gerais (2021)	18

LISTA DE ABREVIACÕES E SIGLAS

Conab	Companhia Nacional de Abastecimento
Enem	Exame Nacional do ensino médio
Embrapa	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuria
Fae	Faculdade de Educao
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia Estatística
Lecampo	Licenciatura em Educao do Campo
MG	Minas Gerais
ProALFA	Programa de Avaliao da Alfabetizao
Proeb	Programa de Avaliao da Rede Pública de Educao Bsica
TCC	Trabalho conclusão do curso
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais

SUMÁRIO

A RAIZ: MEMORIAL E APRESENTAÇÃO DA PESQUISA	9
ESTRUTURA DA PESQUISA	13
CAPÍTULO 01 - DAS RAMAS À FARINHA DE MANDIOCA: BASE TEÓRICA	14
1.1. A produção e comercialização da farinha de mandioca no Brasil: breves apontamentos históricos	14
1.2. Saberes sociais, técnicas e ferramentas utilizadas na produção e comercialização de farinha e derivados da mandioca	18
1.3. Nova Aparecida, Icarai De Minas e a Produção de farinha: apresentação e aproximação inicial	19
CAPÍTULO 02 - O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA PESQUISA: INDICAÇÕES E REFLEXÕES METODOLÓGICAS	25
2.1. Os participantes da pesquisa	26
2.1.1. <i>Deca, o dono da Oficina de Baixo</i>	26
2.1.2. <i>Venide, uma produtora de farinha</i>	26
2.1.3. <i>Carlos, um produtor de farinha</i>	27
2.1.4. <i>Lucas, filho de produtores</i>	27
2.2 Análise das informações produzidas	28
2.3. Reflexões sobre o processo metodológico	28
CAPÍTULO 3 - ASSIM SE PRODUZ E COMERCIALIZA FARINHA DE MANDIOCA EM NOVA APARECIDA	31
3.1. Descrição do processo de produção e de comercialização da farinha de mandioca	31
3.1.1. O Cultivo da mandioca	31
3.1.2 - Etapas da produção de farinha	32
3.2. Algumas técnicas e ferramentas identificadas	35
3.3 - Os agentes envolvidos com a produção e na comercialização	36
3.4. Saberes sociais identificados na produção de farinha e outros derivados da mandioca na comunidade de Nova Aparecida	37
3.5. A importância dessa tradição cultural, material e econômica na comunidade, a partir da percepção dos entrevistados	38
CONSIDERAÇÕES FINAIS	41
REFERÊNCIAS	42
APÊNDICES	44
Apêndice A - Calendário do cultivo de mandioca e da produção de farinha em Nova Aparecida	44
Apêndice B - Roteiros das entrevistas	45
Roteiro das entrevistas com Vaneide e com Lucas	45
Roteiro da entrevista com o Deca, o dono da Oficina de baixo	47
Roteiro da entrevista com Carlos, marido da Vaneide	47
Apêndice C - Termo de Consentimento Livre Esclarecido	49
Apêndice D - Levantamento de Trabalhos de Conclusão de Curso do Lecampo sobre a produção de farinha e outros derivados da mandioca	51

Diz a lenda que a filha de um poderoso chefe indígena foi viver em uma velha cabana distante, ao ser expulsa de sua tribo por ter engravidado misteriosamente. Essa índia deu à luz uma linda menina muito alva que se chamou Mani. A notícia do nascimento se espalhou por todas as aldeias e fez o grande chefe esquecer suas dores, seus rancores e cruzar os rios para ver sua filha. Ao completar três anos, Mani morreu de forma também misteriosa. A mãe enterrou a filha perto da cabana em que vivia e sobre ela derramou seu pranto por horas. Com os olhos cansados e cheios de lágrimas, a índia viu brotar de lá uma planta. As pessoas vieram ver a planta miraculosa que mostrava raízes grossas e brancas. Desde essa época a mandioca tornou-se um alimento para os índios (mandi = Mani, nome da criança; oca = casa). (RIBEIRO, 2009, p. 24-26 apud SILVA et al. 2019, p. 48-49)

A RAIZ: MEMORIAL E APRESENTAÇÃO DA PESQUISA

Pertenço ao povoado de Nova Aparecida, município de Icaraí de Minas, localizado na região norte do estado de Minas Gerais. Sou filha de Aparecida Ramos Silva e Ivan Batista da Silva, mas fui criada pela família da minha mãe e por outra família. Sou extremamente grata aos meus pais de criação e de consideração, Maria Antonia Rodrigues de Moura e José Cardoso. Ademais, como minhas duas famílias desenvolvem atividades ligadas à agricultura familiar, cultivando hortaliças, abóbora, quiabo, feijão, cachi e maxixe na vazante do Rio São Francisco, me reconheço como uma mulher camponesa.

Minha trajetória escolar se iniciou no ano de 2006, no pré-escolar, período em que tive contato, pela primeira vez, com colegas e fiz meus primeiros rabiscos. Nessa fase, sabia pouco sobre os conteúdos que a escola ensinava, mas, com a ajuda de uma professora, dei meu primeiro passo ao 1º ano do Ensino Fundamental. Assim, no ano de 2007, dei início ao meu primeiro ano do Ensino Fundamental 1, durante o qual fiz grandes amizades.

Os anos se passaram, e fui aprendendo cada vez mais. Entretanto, no início de 2011, aconteceu uma grande perda em minha vida, o falecimento de meus avós e, com isso, não tinha mais forças, a vontade que tinha era de largar os estudos, mas com o apoio de pessoas maravilhosas consegui passar por essas dificuldades e concluí essa etapa do meu processo de escolarização, a do Ensino Fundamental 1.

Após a finalização deste ciclo, entre os anos de 2012 e 2015, cursei o Ensino Fundamental 2, diferente dos outros anos, minha turma teve grandes dificuldades na questão de aprendizado e comportamento. A turma era composta por muitos alunos e nem todos se concentravam nas aulas ou estavam dispostos a realizar as atividades propostas pelos professores. Contudo, com o auxílio dos professores e da direção da escola, superamos essa fase.

Enfim, nos anos de 2016 a 2018, teve início uma nova etapa, a do Ensino Médio, aquela que era tanto esperada pelos estudantes, hora de pensar em vestibulares, em qual faculdade pretendemos seguir, de começar a se esforçar cada vez mais nos estudos. Os anos dessa fase de minha escolarização se passaram rapidamente e, logo estava no tão esperado 3º ano do Ensino Médio, mas, não sabia que seria a fase mais complicada e tensa da minha trajetória escolar, até aquele momento.

O Exame Nacional do Ensino Médio - ENEM¹ - estava chegando e tinha um propósito de obter uma boa pontuação que me permitisse prosseguir nos estudos em uma boa universidade. Entretanto, antes do ENEM e para ingressar numa universidade, tinha que concluir o Ensino Médio, realizar várias atividades e me formar.

Contudo, apesar de todas essas preocupações e de muitas atribuições, conclui, com sucesso, também essa etapa de minha trajetória de escolarização, ressalto que tive ao longo desses anos ótimos professores e que cursei todas as etapas da Educação Básica na Escola Estadual Manoel Tibério reconhecida por disciplina, boa gestão e bons resultados nas provas oferecidas pela Superintendência Regional de Ensino como: o Programa de Avaliação da Alfabetização (ProALFA) e o Programa de Avaliação da Rede Pública de Educação Básica (Proeb).²

Conheci o curso através da minha prima ingressou no Lecampo na área da Ciências da Vida e da Natureza em 2017, sendo assim a mesma sempre divulgando o curso e dizendo o quanto era bom estar no curso, criou em me uma certa curiosidade de viver tudo aquilo que mesma relatava, diante disso no ano de 2018 ela me influenciou a fazer minha inscrição.

Adiante, no ano de 2019, comecei a cursar a Licenciatura em Educação do Campo - Lecampo³, na área de Ciências Sociais e Humanidades, na Universidade Federal de Minas Gerais, UFMG. Antes de iniciar o curso, não era minha intenção ser professora, mas quando fui aprovada, resolvi abraçar a oportunidade e me apaixonei pelo curso, pelas místicas, pelos professores e pela oportunidade de não ter que sair do campo para prosseguir nos estudos. Além disso, me sensibilizei com a possibilidade e oportunidade de, como docente da Educação do Campo, contribuir para o processo de ensino-aprendizagem de outros estudantes camponeses, a fim de que estes vejam o campo como um espaço de possibilidades.

Ao longo do curso, fui sendo instigada a observar e investigar a realidade da comunidade em que vivo e questionar as condições de vida no campo e também visse este espaço como lugar de possibilidades. Em uma das atividades, um trabalho feito durante o Tempo Comunidade, na disciplina *Introdução à Sociologia*, no ano de 2022, a pedido do professor

¹ Doravante ENEM.

² O Programa de Avaliação da Alfabetização (ProAlfa), realizado desde 2006, avalia anualmente de forma censitária os alunos do 2º e 3º anos do Ensino Fundamental em Língua Portuguesa e Matemática e o Programa de Avaliação da Rede Pública de Educação Básica (Proeb), que por sua vez, é realizado desde 2000 e avalia anualmente de forma censitária os alunos em Língua Portuguesa e Matemática que estão nos anos finais dos ciclos de escolarização. Esses programas são avaliações em larga escala que objetivam diagnosticar a educação pública do estado de Minas Gerais e integram o Programa de Avaliação da Rede Pública de Educação Básica. Informações disponíveis em: <<https://ajuda.focoescola.com.br/hc/pt-br/articles/360045465134-O-que-%C3%A9-o-SIMAVE->>. Acesso em: 31 de outubro de 2022.

³ Doravante Lecampo.

Guilherme Alcantara, fiquei instigada em compreender o processo da produção da farinha de mandioca na comunidade de Nova Aparecida. A produção de farinha nesta comunidade é algo muito forte e que significa muito para seus moradores, porque, além de garantir alimento, também realiza-se a comercialização do produto, gerando renda para quem a produz.

Além dessa atividade, no ano de 2022, no 6º período do curso, a professora Ana Paula Giavara, que lecionou a disciplina *Economia e sociedade na/da realidade brasileira*, propôs que os estudantes da turma investigassem a cadeia produtiva de algum produto de nossas comunidades. Meu grupo, composto por estudantes de comunidades do município de Icarai de Minas-MG, escolheu a cadeia produtiva da farinha/goma⁴ de mandioca, devido ser uma prática que gera renda para as famílias e alimentos para serem consumidos. A realização desse trabalho me ajudou a ter ainda mais interesse pela relação da comunidade com o processo de produção e comercialização da farinha de mandioca e de seus derivados.

A minha história se relaciona com a farinha de mandioca desde antes do meu nascimento. Ainda no ventre da minha mãe já estava em contato com essa prática, uma vez que ela ia para a oficina⁵ ajudar seus pais, meus avós, mas depois que estes faleceram a mesma continuou realizando a produção. Por volta dos meus seis anos, passei a acompanhar minhas famílias na produção de farinha, pois ambas a praticavam.

Nos dias atuais, por falta de tempo devido a outros trabalhos, minha mãe biológica não produz mais. No entanto, a minha mãe de criação, todos os anos realiza a atividade. Por isso, durante a minha vida, muitas vezes a ajudei a produzir, seja na *raspação*⁶ ou até mesmo na *torração*⁷.

Desde criança participo do processo de produção da farinha, ajudando no processo mais leve que é *despontando* a mandioca ou a *lavando*. Como mencionado no memorial, embora seja uma prática ainda presente no meu contexto familiar, com o passar do tempo, tenho percebido o quanto essa produção está diminuindo e como essa cultura está ficando esquecida.

Minha família biológica, por exemplo, não está mais tão presente na produção. Auxiliam produtores, trabalham nos processos de produção, mas não são responsáveis pela organização da atividade produtiva. Já a minha outra família, a de criação, é presente na

⁴ Em algumas comunidades do Brasil, a goma é nomeada de polvilho.

⁵ Nome dado ao local no qual se produz a farinha de mandioca.

⁶ A etapa de produção da farinha de mandioca denominada de *raspação* compreende o processo de retirada das cascas da mandioca.

⁷ É denominada de *torração* a etapa de produção da farinha de mandioca na qual acontece o cozinhamento e a torração da farinha na pedra.

produção, visto que além de auxiliar/trabalhar na produção também produzem, fazem a farinha e a goma.

Então, pelo histórico familiar, a produção da farinha é uma prática que sempre esteve presente desde sempre e pretendo dar continuidade, pois é uma tradição, uma cultura, que, no meu ponto de vista, não pode acabar até porque, ao fazer a pesquisa que aqui apresento, foi possível constatar o quanto essa atividade é importante para minha comunidade.

Quando estava na escola da comunidade, sempre falava apenas de uma riqueza na comunidade, Rio São Francisco. Nessas situações, perguntava porquê a produção de farinha de mandioca não era reconhecida como uma das riquezas da comunidade, sendo que é um processo que passa de geração em geração, que alimentou e alimenta muitas pessoas da comunidade.

Além do meu interesse pessoal, esta pesquisa justifica-se por ser a primeira escrita sobre a produção e comercialização de farinha de mandioca e seus derivados do Povoado de Nova Aparecida, em Icaraí de Minas (MG), no âmbito da Licenciatura em Educação do Campo - Lecampo-FaE/UFMG. Embora, o curso tenha tido e tenha muitos graduandos do povoado, nenhum deles, até o momento, aborda tal temática em seus Trabalhos de Conclusão de Curso.⁸

Ademais, como reforçam Santos e Alves (2022), no artigo intitulado “*Quando eu lembro da massa da mandioca*”: memórias dos saberes do trabalho na história do Brasil, pesquisar a produção de farinha de mandioca, nos moinhos ou oficinas das comunidades rurais do Brasil, contribuem para valorizar o legado indígena e também os conhecimentos, *saberes sociais*, de trabalhadores e trabalhadoras do campo relacionados à essa atividade.

Diante disso, e motivada pelas atividades que descrevi acima, escolhi como tema para o meu Trabalho de Conclusão de Curso, a produção familiar e comercialização de farinha de mandioca e seus derivados na minha comunidade. A proposta foi investigar o processo de produção familiar e a comercialização da farinha da mandioca e de seus derivados, a fim de entender e registrar a atividade e, com isso, ressaltar sua importância para os moradores da comunidade de Nova Aparecida, município de Icaraí de Minas, Minas Gerais.

Nesse sentido, os objetivos específicos foram: descrever o processo de produção da farinha de mandioca, identificando: os agentes/famílias envolvidas com essa atividade produtiva; etapas, técnicas e ferramentas incorporadas pelos/as agricultores/as da comunidade; os saberes sociais que estão presentes na realização dessa atividade; e enfatizar a importância

⁸ Conforme levantamento realizado nos arquivos do Lecampo-FaE/UFMG, apêndice D, outros TCCs do curso tiveram como tema a produção de farinha de mandioca, descrevendo a produção e também investigando os saberes implicados nessa prática. Entretanto, além do foco diferente, tais pesquisas foram desenvolvidas em comunidades distintas da que investiguei.

de se preservar essa tradição cultural, material e econômica na comunidade. Os referenciais teóricos que utilizamos e os procedimentos⁹ metodológicos adotados serão explicitados nos capítulos seguintes.

ESTRUTURA DA PESQUISA

Além desta apresentação, esta pesquisa está organizada em 03 (três) capítulos. No capítulo 1, intitulado “Das ramas à farinha de mandioca: base teórica”, abordamos a discussão bibliográfica e conceitos teóricos que deram sustentação para a pesquisa. No capítulo 2, nomeado “O processo de produção da pesquisa: indicações e reflexões metodológicas”, apresentamos o percurso metodológico que seguimos e, como pesquisadora iniciante, apresento algumas reflexões sobre o processo de investigação. No capítulo 3, chamado “Assim se produz e comercializa farinha de mandioca em Nova Aparecida”, apresentamos e discutimos as análises dos resultados obtidos por meio das entrevistas realizadas. Por fim, nas Considerações finais reiteramos os objetivos da pesquisa e sistematizamos nossos resultados.

⁹ Embora todo o processo de pesquisa tenha sido acompanhado pela minha orientadora, somente a partir deste ponto passo a me referir a ela no processo, com a adoção da primeira pessoa do plural. Essa indicação explicita que o processo de pesquisa foi realizado de forma conjunta.

CAPÍTULO 01 - DAS RAMAS¹⁰ À FARINHA DE MANDIOCA: BASE TEÓRICA

Neste capítulo, discorreremos sobre o cultivo da mandioca no Brasil e sobre a produção e comercialização de um de seus subprodutos, a farinha de mandioca.

1.1. A produção e comercialização da farinha de mandioca no Brasil: breves apontamentos históricos

O cultivo e consumo da mandioca assim como de seus subprodutos, entre eles a farinha, no Brasil, remontam ao período anterior à colonização, sendo o alimento utilizado pelos indígenas que habitavam nosso território quando da chegada dos portugueses. (ARAÚJO, 2015; SILVA *et al.*, 2019).

Nessa direção, alguns estudos dizem que a origem da mandioca é a floresta Amazônica, e expandiu para a África e para a Ásia. Hoje, ela é cultivada em 80 países, sendo que recebe denominações diferentes em alguns deles, tais como: inhame, macaxeira, uaipi e mania (SILVA *et al.*, 2019).

Com pesquisas aprofundadas, Silva *et al.* (2019), encontraram relatos diferentes acerca do cultivo da mandioca durante o período colonial. Tão grande a importância e utilização da mandioca e de seus derivados no Brasil que ela foi chamada de “Rainha do Brasil” por Câmara Cascudo (2011, p. 90 *apud* SILVA *et al.* 2019, p. 48). Outro exemplo, foi a descrição minuciosa do processo de fabricação da farinha realizado pelo naturalista George Marcgrave¹¹. Consta em tal relato que:

A raiz extraída e descascada com uma faca, da casca (cutícula) exterior, que facilmente pode ser raspada; em seguida é lavada em água pura. Depois é submetida pela mão a uma roda, que mede de diâmetro quatro ou cinco pés, preparada para esse fim, tendo, uma superfície convexa, armada e de uma lâmina aguda de cobre com muitos furinhos. Esta roda é movida por dois homens e assim rala a raiz e as raspas caem num depósito sotoposto, Esta roda chama-se Ibecem babaca, na língua dos indígenas e em português Roda de farinha. Os indígenas, como têm poucos aparelhos, raspam essa raiz descascada com um ralo, gastando longo tempo e muito esforço. O depósito, que recebe as raspas, chama-se Mieecaba na linguagem dos indígenas e coche de ralar Mandioca, em português. Assim ralada e moída esta raiz é lançada a um saco, feito de cascas de árvores, preparado como cesto, tendo uma largura de cerca de quatro dedos, de figura cilíndrica; na linguagem dos indígenas, chama-se Tiamicaba, pelos indígenas e prensa, pelos portugueses. Esprema-se então o suco até que estas raspas tenham perdido toda a humidade. Este suco chama-se Manipoera pelos indígenas e ‘Agoa de Mandioca’ pelos portugueses. Depois de espremeida raspagem é lançada a um crivo chamado Urupema, pelos indígenas e Joeira pelos

¹⁰ A rama é a denominação dada para a parte da mandioca que fica fora da terra.

¹¹ Naturalista alemão que de 1638 a 1643 realizou expedições no território brasileiro durante as quais descreveu e desenhou a fauna e a flora de estados que na atualidade fazem parte da região nordeste do país. Seus registros foram publicados pela primeira vez em 1648. Informações disponíveis em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Georg_Marcgraf . Acesso em 29 jun. 2023.

portugueses. Depois de joeirada, é lançada essa raspagem a um vaso redondo, largo, raso, feito de argila ou cobre, que é colocado num defumador como uma caldeira; lança-se fogo por baixo e agita-se com uma pá até que fique seco o conteúdo. Chama-se este vaso, em que se seca a farinha Vimovipaba, na linguagem indígena e Forno de Farinha, em português. A pá é chamada pelos indígenas, Vipucuitaba. (MARCGRABE, 1942, p. 66, *apud* SILVA *et al.*, 2019, p. 53).

A transformação da raiz, seu processamento, em farinha contribuiu para a ampliação do consumo do produto, visto que ao ser granulada e cozida sua durabilidade e facilidade em ser transportada e armazenada aumentou consideravelmente (SILVA *et al.*, 2019). Esse processo de transformação artesanal ocorria e, ainda ocorre, nas denominadas *casas de farinha*.¹² e em algumas localidades, é nomeado de farinhada (*IBIDEM*).

Ainda durante o período colonial, Silva *et al* (2019) relataram que apesar da recorrência e variedade do uso e da disponibilidade de terras para seu plantio, a mandioca como alimento costumava faltar, pois as terras dos engenhos eram destinadas, em sua maioria, para a plantação de cana-de-açúcar e fabricação do açúcar.

Até o ano de 1991 o Brasil liderou a produção mundial do tubérculo. Em tempos mais recentes, segundo dados da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), o Brasil é o segundo maior produtor mundial de mandioca, contribuindo com 12,7% do total produzido no mundo. Estima-se que a renda proporcionada pela atividade seja de 2,5 bilhões de dólares por ano e a produção transformada em farinha e fécula gera uma receita equivalente a 600 milhões e 150 milhões de dólares, respectivamente. Os estados que mais se destacam na produção são: Pará (17,9%), Bahia (16,7%), Paraná (14,5%), Rio Grande do Sul (5,6%) e Amazonas (4,3%). Nas regiões norte e nordeste, as maiores produtoras e consumidoras, a produção é voltada para o consumo e em estados das regiões sul e sudeste, a mandioca é mais utilizada como matéria-prima para a indústria.¹³

A Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) estimou, para o ano de 2022, que 18,23 milhões de toneladas do tubérculo foram colhidas em uma área total de 1,23 milhões de hectares.¹⁴

Especificamente sobre o cultivo da mandioca em Minas Gerais, o Instituto de Geografia e Estatística, apresenta

¹² Em algumas localidades, o local onde a farinha é produzida recebe a denominação de “casa de farinha”. Na comunidade de Nova Aparecida o nome dado é Oficina.

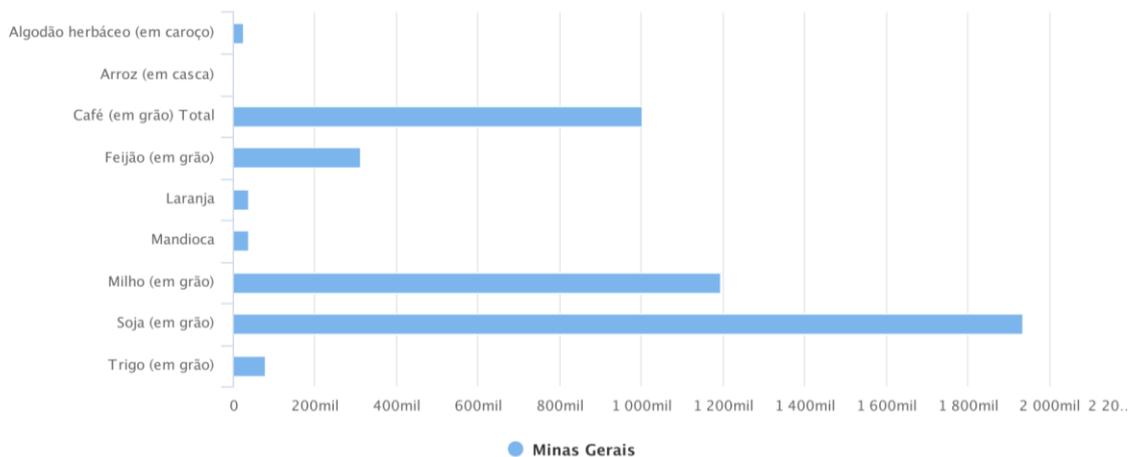
¹³ Informações disponíveis em:

https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Mandioca/mandioca_para_importancia.htm. Acesso em 20 de junho de 2023.

¹⁴ Informações retiradas da análise do mês de dezembro de 2022 realizada pela Conab e disponível em <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/historico-mensal-de-mandioca>. Acesso em 20 de junho de 2023.

Sobre a área plantada ou destinada à colheita de mandioca, conforme pode ser observado analisando o **Gráfico 1**, abaixo, foi de 38.837 mil hectares, que fez com que esse cultivo fosse o sexto (atrás dos cultivos de soja, milho, café, feijão e laranja) em área ocupada na produção estadual.

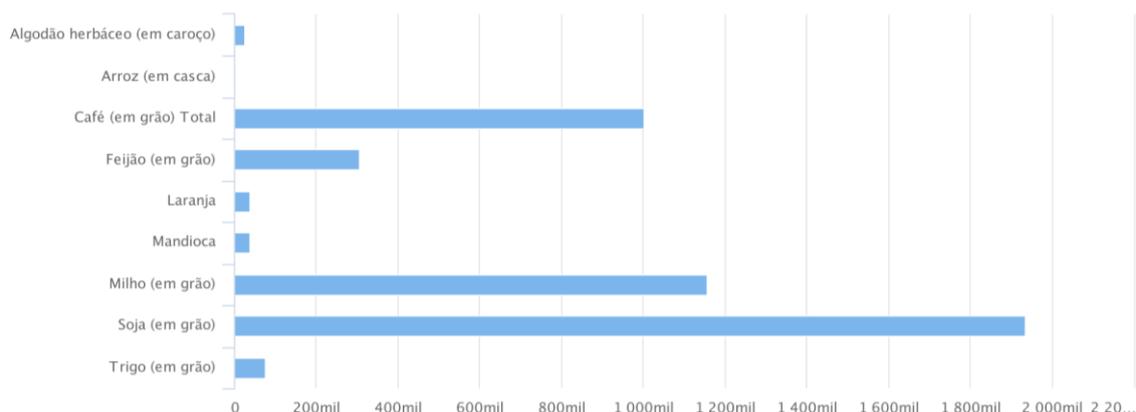
Gráfico 1 - Área plantada ou destinada à colheita de mandioca em Minas Gerais (Hectares) - 2021



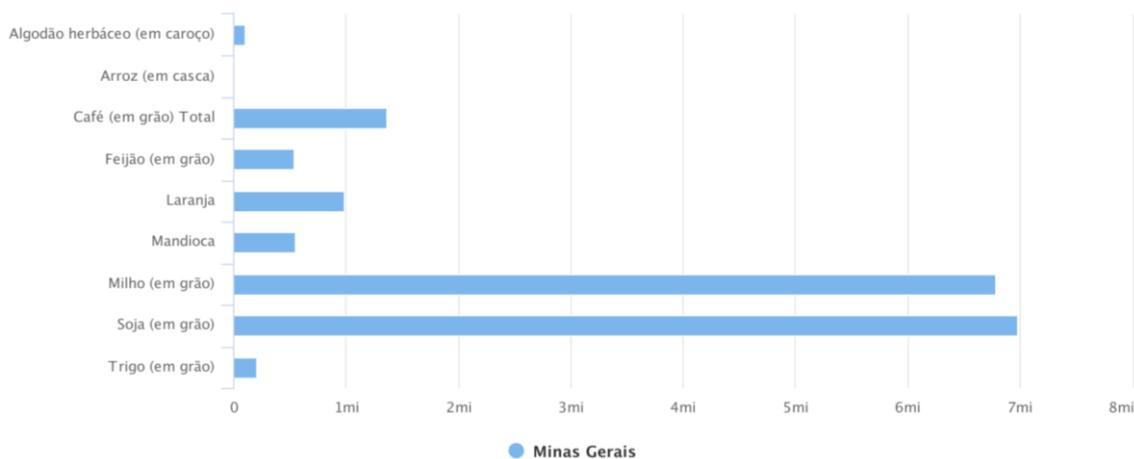
Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal - disponível em <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html>. Acesso em 20 de junho de 2023.

No ano de 2021, a área colhida foi de 38, 813 hectares e a produção foi de 547, 267 milhões de toneladas. Conforme representados pelos gráficos 2 e 3 a seguir.

Gráfico 2 - Área colhida em Minas Gerais (hectares) - 2021

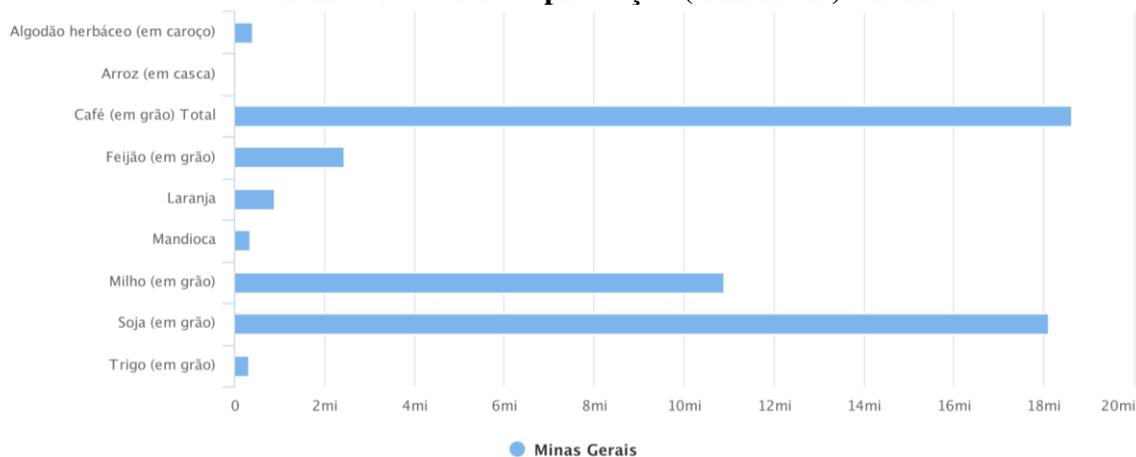


Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal - disponível em <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html>. Acesso em 20 de junho de 2023.

Gráfico 3 - Quantidade de mandioca produzida em Minas Gerais (2021)

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal - disponível em <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html>. Acesso em 20 de junho de 2023.

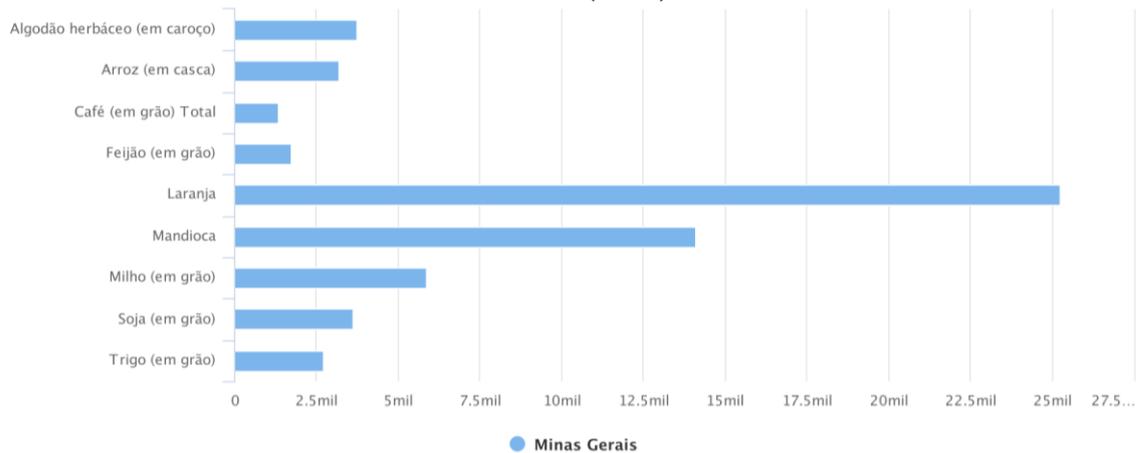
O valor da produção, como pode ser constatado observando o gráfico 4, a seguir, foi de R\$354, 795 milhões de reais.

Gráfico 4 - Valor da produção (Mil Reais) - 2021

Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal - disponível em <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html>. Acesso em 20 de junho de 2023.

O rendimento médio da produção no estado, em 2021, foi de 14,100 mil kg/he. Conforme pode-se constatar, a partir da análise dos dados apresentados no Gráfico 5, a seguir, o cultivo da mandioca foi o segundo que mais rendeu em relação à área, ficando atrás apenas do cultivo da laranja nesse quesito.

Gráfico 5 - Rendimento médio da produção (Kg por Hectare) de mandioca em Minas Gerais (2021)



Fonte: IBGE - Produção Agrícola Municipal - disponível em <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/economicas/agricultura-e-pecuaria/9117-producao-agricola-municipal-culturas-temporarias-e-permanentes.html>. Acesso em 20 de junho de 2023.

Os dados apresentados acima contribuem para reforçar a importância da produção mandiogueira para o país, embora, como será apresentado em outras passagens desta pesquisa, uma parte dessa produção é realizada por agricultores familiares, os quais utilizam tanto a mandioca como seus subprodutos para a alimentação e comercializam o excedente.

1.2. Saberes sociais, técnicas e ferramentas utilizadas na produção e comercialização de farinha e derivados da mandioca

Como alguns objetivos desta pesquisa consistem em identificar os saberes sociais e as técnicas e ferramentas relacionadas à produção de farinha de mandioca, consideramos necessário discorrer sobre tais conceitos, a partir da leitura de trabalhos acadêmicos que fizeram essa aproximação.

Santos e Alves (2022, p. 3), enfatizam que “pensar acerca da mandioca é pensar na própria história do Brasil e nos saberes do trabalho, entrelaçados com a condição de vida e de sobrevivência de homens e mulheres do campo na produção da vida material e no trato com esse tubérculo”. Ainda segundo essas autoras, o processo de fabricação da farinha congrega *saberes sociais*, e que investigar esses saberes

reforça o convite ao “saber-fazer” das casas de farinha, legado indígena, entre trabalhadores e trabalhadoras do campo, que traduzem a formação do homem como ser histórico, ao prover suas necessidades e ao se relacionar com a natureza para produzir meios de vida. (CIAVATTA, 2019, p. 13 *apud* SANTOS e ALVES, 2022, p. 3).

Esse “saber-fazer” dos povos, dos trabalhadores do campo constituem o que Grzybowski (1986), nomeou e definiu como saberes sociais, os quais, nas palavras desse autor, seriam: seriam um “[...] conjunto de conhecimentos e habilidades, valores e atitudes que são produzidos pelas classes, em situação histórica dada de relações, para dar conta de seus interesses” (GRZYBOWSKI 1986, p. 50). São os saberes gerados pelos próprios trabalhadores no processo de luta e resistência à dominação e necessários para a sobrevivência do grupo.

Para Damasceno (1995, p. 21) os *saberes sociais*, são constituídos quando : “[...] os grupos humanos na sua vida real, portanto na sua práxis cotidiana, não produzem apenas os bens materiais, mas ao fazê-lo elaboram ao mesmo tempo, ideias, representações, saberes que contribuem para a reprodução e a transformação social”.

Nesse sentido, os produtores/produtoras de farinha, agricultores familiares, ao desenvolverem essa atividade ao longo do tempo, desenvolveram saberes relacionados a esse ofício e que permitem a continuidade da atividade e sua transformação no transcorrer do tempo e dos lugares em que é praticada.

Sobre os conhecimentos relacionados ao cultivo e à produção da farinha de mandioca, Xavier *et al.* (2020, p. 801) destacam que estes,

não apenas revelam o potencial de atividades de subsistência em equilíbrio com o meio ambiente, mas também a relevância do desenvolvimento de maneira efetiva da sociobiodiversidade, em que produtos e serviços respeitam não apenas a biodiversidade local, mas também os sistemas socioculturais, como os saberes passados de geração para geração.

Nessa direção, além de regerem o cultivo da mandioca, refletem a identidade e a cultura de um povo e contribuem para preservar a biodiversidade. Os saberes mobilizados para e durante a produção da farinha de mandioca, portanto, contribuem para ressaltar a importância social e econômica dessa atividade.

Por sua vez, para identificação das técnicas e ferramentas utilizadas para a produção de farinha de mandioca, entendemos que a “ técnica surge junto com homem, quando este tem a necessidade de garantir sua existência, a tecnologia no entanto surge a partir da necessidade de resolver os problemas técnicos, ou seja, aquilo que a técnica não dá conta de resolver” (Dias, 2016, p. 16).

1.3. Nova Aparecida, Icaraí De Minas e a Produção de farinha: apresentação e aproximação inicial

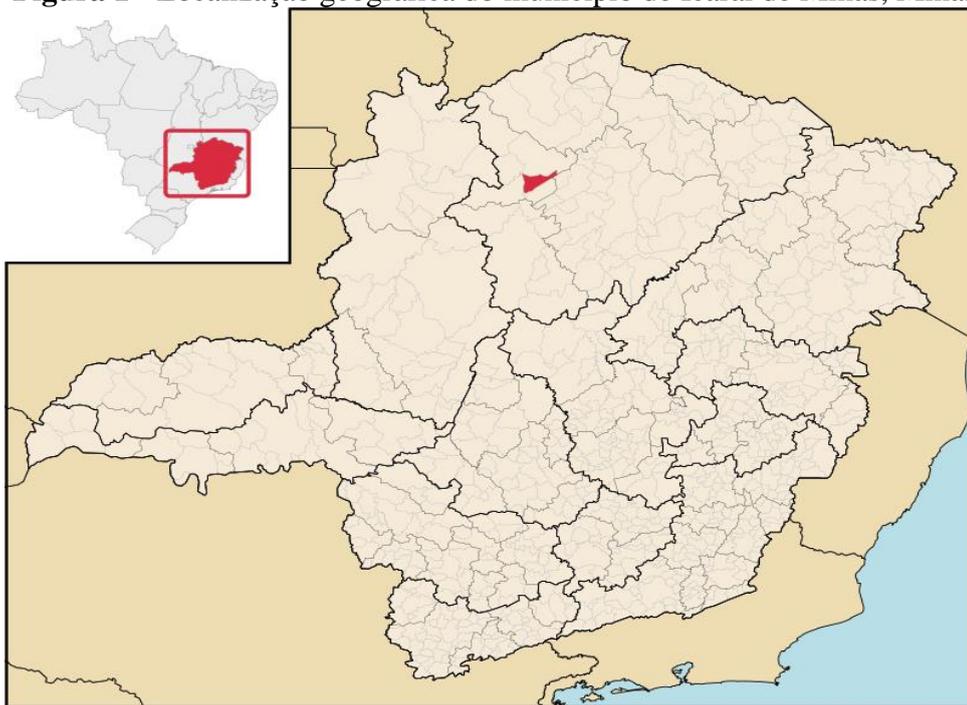
Como a comunidade de Nova Aparecida pertence ao município de Icaraí de Minas- MG,

apresentaremos, inicialmente, dados acerca desse município e, em seguida, sobre a comunidade e a relação com o cultivo e produção de farinha e outros derivados da mandioca.¹⁵

Segundo informações da Enciclopédia Livre Wikipédia, o município de Icarai de Minas foi emancipado no ano de 1992, nome sugerido pelo vereador José Ramos de Almeida. Antes da emancipação, o município fazia parte da cidade de São Francisco e para incentivar a emancipação política da cidade, um coronel chamado José Bernardino promoveu a construção de uma igreja e uma escola, a Escola Estadual José Bernardino, em torno de sua fazenda.¹⁶

Está localizado no norte de Minas Gerais, segundo informações do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), conforme representado pela figura (**fig.1**), a seguir. Essa região possui vegetação típica do cerrado, fauna abundante e diversificada, por ser localizada próximo ao Rio São Francisco. Ainda de acordo com a divisão do IBGE (2017), o município faz parte da microrregião de Januária, possui uma área territorial de 625,664 km² e é composto por aproximadamente 26 comunidades¹⁷.

Figura 1 - Localização geográfica do município de Icarai de Minas, Minas Gerais



Fonte: <[https://ro.wikipedia.org/wiki/Icara%C3%AD de Minas](https://ro.wikipedia.org/wiki/Icara%C3%AD_de_Minias)> Acesso: 14 de outubro de 2022.

¹⁵ No capítulo 03, ao descrevermos o processo de produção de farinha de mandioca, aprofundamos na aproximação entre a comunidade e essa atividade.

¹⁶ Informações disponíveis em : ICARAÍ DE MINAS. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2022. Disponível em: <[https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Icara%C3%AD de Minas&oldid=63051732](https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Icara%C3%AD_de_Minias&oldid=63051732)>. Acesso em: 14 de outubro 2022.

¹⁷ Uma dessas comunidades é o povoado de Nova Aparecida, sobre a qual abordo mais à frente.

Ademais, o município é composto por cerca de 12.200 habitantes, no qual a escolarização de 6 a 14 anos é de 95%. Esses moradores vivem da produção familiar, de comércios ou são funcionários públicos trabalhando na prefeitura, em escolas e no posto de saúde. Algumas famílias recebem o Auxílio Brasil¹⁸.

Ainda sobre a economia local, de acordo com o site da Wikipédia, o município se destaca na criação de gado leiteiro e de corte, na extração de madeira e produção de carvão vegetal e na produção e comercialização da mandioca e de seus derivados¹⁹.

Sobre a produção e comercialização de mandioca, conforme dados do IBGE cidades²⁰, foram produzidas cerca de 1800 toneladas de mandioca, sendo comercializada, em média, por de R \$765,00 (setecentos e sessenta e cinco reais) a tonelada, tendo um rendimento de 9000 kg por hectare. No município e em suas comunidades acontecem vendas de seus derivados beiju, farinha e catirina e goma.

Então, a população do município é formada por pequenos produtores rurais, por essa razão, destacam-se na localidade as profissões relacionadas ao campesinato, tais como vaqueiros, pescadores, vazanteiros, artesãos, lavradores, tratoristas e outros (SILVA, 2022). Destaca-se também a realização de grandes eventos culturais, tais como: comemorações nas fazendas após o fim das colheitas, Folias de Reis, festas religiosas, festas de ruas, feiras culturais e cavalgadas.

De acordo com o livro *História da comunidade de Nova Aparecida*, escrito por Sueli de Fatima Almeida Cavalcanti e Maria Francisca Cordeiro de Souza, no ano de 2015, a comunidade começou a se formar em 1964, com a venda, pelo Sr. Manoel Tibério, um coronel da localidade, de uma fazenda chamada Angico, localizada no município de São Francisco, distrito de Conceição da Vargem. Como na sede da antiga propriedade funcionava uma pequena escola municipal, o Sr. Manoel Tibério resolveu realizar a doação de uma parte do terreno para a construção de uma escola que atenderia os habitantes que viviam na região, em sua maioria pequenos agricultores e pecuaristas.

O Nova Aparecida foi registrado no ano de 1976, tendo como fundador o Francisco Soares de Almeida, sendo assim, com o passar de três anos do nome registrado nesta

¹⁸ O Auxílio Brasil é um programa de transferência de renda do Governo Federal para famílias de baixa renda. Foi instituído no ano de 2021 em substituição ao Programa Bolsa Família. Para outras informações sobre esse Programa, consulte: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/auxilio-brasil>. Acesso em 31 de outubro 2022.

¹⁹ Informações disponível em : ICARAI DE MINAS. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2022. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Icara%C3%AD_de_Minas&oldid=63051732>. Acesso em: 14 de outubro 2022.

²⁰ Informações disponíveis em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/icarai-de-minas/pesquisa/14/10193>>. Acesso em 14 de outubro de 2022.

comunidade, já tinha 32 casas e comércios variados. Entretanto, um fator que impulsionou o desenvolvimento na comunidade, foi uma enchente que aconteceu por volta do ano de 1979. Essa enchente fez com que pessoas ribeirinhas, perdessem todos os seus bens, e para reconstruírem suas vidas, o governo local, construiu casas populares em áreas consideradas mais seguras (CAVALCANTI & SOUZA, 2015). Acredito que esse processo tenha impulsionado o crescimento de Nova Aparecida, por ter esta comunidade, abrigado as pessoas ribeirinhas atingidas pela enchente.

Atualmente esta comunidade possui aproximadamente cerca de 2 (dois) mil habitantes e contém 1(um) posto de saúde onde que leva o nome de Maria das Dores Rocha, na área da educação, o povoado consta 1 (uma) escola, a qual atende estudantes do Ensino Fundamental 1 e 2 e do Ensino Médio. Os estudantes da Educação Infantil são atendidos, em duas salas cedidas, pela Escola Estadual Manoel Tibério.

A população da comunidade é constituída por pequenos produtores rurais que vivem da produção de leite, da pesca artesanal e da agricultura familiar. São agricultores, vaqueiros, pescadores, vazanteiros²¹, artesãos, lavradores, tratoristas etc.

Entre as atividades econômicas desenvolvidas pelos moradores da comunidade está a produção de farinha de mandioca, a qual se realiza anualmente, por algumas famílias da comunidade. Se constituindo em alimento e fonte complementar de renda.

As figuras 2 e 3, abaixo, são fotos de plantações de mandioca na comunidade de Nova Aparecida e representam a importância desse cultivo para as famílias da comunidade.

Figura 2 : Plantação de mandioca - Nova Aparecida,Icaraí de Minas-MG



Fonte: Arquivo da autora, 2022.

²¹ Nome dado aos agricultores que plantam na vazante do rio São Francisco.

Figura 3: Plantação de mandioca - Nova Aparecida, Icarai de Minas-MG



Fonte: Arquivo da autora, 2022.

Em Nova Aparecida existem 2 (duas) oficinas de fabricação de farinha de mandioca, as quais são conhecidas e nomeadas de Oficina de cima, a qual pode ser conhecida observando as figuras 4 e 5, a seguir, e de Oficina de baixo. Entretanto, devido ao dono da Oficina de cima estar doente, apenas a Oficina de baixo estava em funcionamento na fase de campo da investigação.

Figura 4: Foto do portão da Oficina de cima



Fonte: Arquivo da autora, 2022.

Figura 5: Foto do interior da Oficina de Cima



Fonte: Arquivo da autora, 2022.

Pelo exposto até aqui, investigar e registrar a produção familiar de farinha de mandioca e outros derivados da mandioca é de grande importância para a comunidade, uma vez que esta atividade vem deixando de ser praticada, embora ainda contribua para o sustento e alimentação das famílias que a realizam. Além disso, por ser realizada no país, pelos povos originários, essa atividade constitui um patrimônio, uma tradição do povo brasileiro, a qual vem sendo transmitida de geração a geração. Por tais razões, a pesquisa realizada, poderá contribuir para a valorização dessa atividade que é uma das riquezas para a comunidade de Nova Aparecida e para o município de Icarai de Minas.

CAPÍTULO 02 - O PROCESSO DE PRODUÇÃO DA PESQUISA: INDICAÇÕES E REFLEXÕES METODOLÓGICAS

A pesquisa teve o objetivo geral de entender e registrar a produção de farinha e seus derivados na comunidade de Nova Aparecida, Icaraí de Minas-MG, se caracterizando como uma pesquisa qualitativa. Segundo Minayo (2001, p. 21),

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Preocupa-se, nas Ciências Sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado; trabalha com um universo de significados e valores que correspondem a um espaço que não pode ser reduzido à operacionalização de variáveis.

Sendo assim, trabalhamos com a percepção e narradas por pessoas envolvidas com e sobre a produção e comercialização de farinha de mandioca e de seus derivados na minha comunidade.

Segundo Haguette (1987,p.86),

A entrevista pode ser definida como um processo de integração social entre duas pessoas na qual uma delas o entrevistador, tem por objetivo a obtenção de informações por parte de outro,o entrevistado.As informações são obtidas através de um roteiro de entrevista constando de um lista ou tópicos previamente estabelecidos de acordo com uma problemática central e que deve ser seguida.

O tipo de entrevista que utilizei foi semiestruturada. Acerca desse instrumento metodológico, Laille e Dionne (1999) afirmam que,

Oferece maior amplitude na coleta dos dados, bem como uma maior organização: esta não estando mais irremediavelmente presa a um documento entregue a cada um dos interrogados. Por essa via, a flexibilidade possibilita um contato mais íntimo entre o entrevistador e o entrevistado, favorecendo assim a exploração em profundidade de seus saberes, bem como de suas representações, de suas crenças e valores. (LAVILLE E DIONNE, 1999, p. 188 - 189).

Portanto, a entrevista semiestruturada possibilita maior abertura para interação com os/as entrevistados/as contribuindo para que o diálogo flua mais facilmente, sem ficar restrito ao roteiro de perguntas. Entretanto, a realização do roteiro prévio, com o planejamento e anotações dos assuntos a serem tratados é também parte importante, pois prepara o pesquisador para realizar as perguntas e fornece suporte para o andamento da conversa.

Ainda sobre a utilização de entrevistas, e outras técnicas de produção de dados, Haguette (1987, p. 91), aponta que elas: “trazem em si limitações sobre as quais o pesquisador deve estar atento a fim de evitá-las quando for possível e de aceitá-las quando inevitáveis, embora consciente da distorção que podem provocar”.

Ciente dessas limitações, e como optamos por entrevistar pessoas com atribuições

diferentes no processo produtivo da fabricação da farinha, percebemos a necessidade de utilizar roteiros diferentes. Então, usamos 3 (três) roteiros distintos²² e realizamos 4 entrevistas ao todo, por isso, um dos roteiros foi utilizado em duas das entrevistas. Todos os entrevistados consentiram em participar da pesquisa e autorizaram o uso das informações fornecidas durante as entrevistas.²³ Ademais, todas as entrevistas foram realizadas de forma presencial e ocorreram de dezembro de 2022 a março de 2023.

2.1. Os participantes da pesquisa

Para desenvolvimento da pesquisa, os/as entrevistados/as²⁴ foram pessoas da comunidade que produzem e comercializam a farinha de mandioca e seus derivados, sendo eles:

2.1.1. Deca, o dono da Oficina de Baixo

Deca, tem 45 anos, continuou com a Oficina de baixo após a morte de seu pai, sendo, por isso, o dono dessa oficina, quando da realização da pesquisa. Além de dono da Oficina de baixo, ele, no processo de fabricação da farinha, é responsável por moer a mandioca, cuja massa obtida será produzida a farinha, nas etapas seguintes

A entrevista com ele foi realizada dia 17 de março de 2023, em sua residência. Ao ser perguntado sobre sua vinculação com a atividade, Deca assim respondeu que : *“foi tradição do meu pai. E, assim que ele faleceu, nós deu continuidade.”* Com essa afirmação, percebemos que o envolvimento na/com a atividade de produzir farinha é passado de pai para filhos e assim sucessivamente.

2.1.2. Venide, uma produtora de farinha

Vaneide, tem 48 anos de idade, e, desde que a conheço, ela está presente na produção de farinha. Ela nos conta que começou com 10 anos de idade ajudando na *raspação*²⁵, tirando goma, plantando e cozinhando a massa.

²² Os roteiros utilizados estão no apêndice B da pesquisa.

²³ No momento de realização das entrevistas expliquei os objetivos da pesquisa aos entrevistados e solicitei que estes autorizassem a atualização das informações produzidas por meio das entrevistas na pesquisa. A autorização foi concedida mediante a assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido, cujo modelo encontra-se nos Apêndices, Apêndice C, desta monografia.

²⁴ Como os entrevistados autorizaram, utilizamos, ao longo do texto, seus nomes reais e acrescentamos a vinculação de cada um com a produção de farinha de mandioca para facilitar a identificação e análise.

²⁵ Uma das etapas da produção de farinha de mandioca, a qual é descrita no capítulo 3 desta pesquisa.

Em decorrência do seu histórico com a atividade, ela é quem tem a chave e marca os dias para fazer farinha na Oficina de baixo. A entrevista com ela foi realizada em 28 de dezembro de 2022, na residência dela. E sobre a produção de farinha, ela nos relatou que “*É uma tradição antiga [...], ela vem desde os meus avós, que vem desde que eu me entendo por gente*”.

2.1.3. Carlos, um produtor de farinha

Carlos, tem 55 anos de idade, esposo de Vaneide, desde que o conheço sempre esteve presente nas oficinas ajudando na produção. A entrevista com ele foi realizada dia 19 de março de 2023, durante a qual ele nos relatou ter começado a produzir farinha com 26 anos de idade e que desde então auxilia na parte “mais pesada da produção”, que era plantando e arrancando a mandioca, colocando e prensando a massa, assim como torrando e transportando a produção da Oficina para sua casa. Para ele, a produção de farinha realizada pela família “*ajuda na despesa de casa, às vezes sobra para a gente vender, a goma faz biscoito, né? Faz o beiju esse processo que a gente está fazendo.*” (Carlos, produtor de farinha)

2.1.4. Lucas, filho de produtores

Lucas, filho de produtores, os quais também foram entrevistados, tem 25 anos, é jovem da comunidade que é muito envolvido com a produção²⁶. Desde os 10 anos de idade, ele auxilia na produção raspando as mandiocas e tirando goma. Entretanto, quando da realização da entrevista, a qual foi em 04 de janeiro de 2023, na residência do entrevistado, ele relatou que não estava mais auxiliando os pais a produzirem, pois havia mudado para outra cidade. Para Lucas, a produção de farinha na comunidade é importante “*porque devido à falta de emprego e de renda e como nem todo mundo tem, tem capacidade de sair para fora para trabalhar, a produção é um bom meio de sobreviver*”.

Além do Lucas, os produtores que colaboram com a investigação possuem outros 4 (quatro filhos). 2 dois deles (um homem e uma mulher), embora levados pelos pais a aprenderem a atividade, deixaram de auxiliá-los na produção por não residirem mais na comunidade²⁷. Os outros 2 (uma menina e um menino), por morarem com os pais os auxiliam

²⁶ Entrevista realizada em 04 de janeiro de 2023.

²⁷ Mesma justificativa apresentada pelo filho que foi entrevistado.

na produção.

Contudo, optamos por entrevistar alguns integrantes dessa família de produtores da farinha por eles serem reconhecidos pela comunidade como uma família muito ativa na atividade. Ademais, ao entrevistá-los foi possível obter diferentes perspectivas sobre o envolvimento e desenvolvimento da atividade na comunidade.

2.2 Análise das informações produzidas

Após a realização das entrevistas, as quais foram audiogravadas e transcritas²⁸, passamos para a análise do material produzido. Nessa etapa, seguimos o método da Análise de Conteúdo, proposto por Bardin na década de 1970. Bardin (1994, p. 31) define esse tipo de análise como:

[...] um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando obter, por procedimentos sistemáticos e objectivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens.

Então, na primeira etapa da Análise de Conteúdo, fizemos várias leituras das transcrições realizadas e fomos sistematizando o que os entrevistados nos disseram. Na segunda etapa, por sua vez, analisamos em profundidade, organizando as informações conforme os objetivos específicos da pesquisa. Em seguida, na terceira etapa, fizemos a interpretação dessas informações e as apresentamos como resultados da investigação.

2.3. Reflexões sobre o processo metodológico²⁹

Minha primeira entrevista, conforme relatei acima, foi feita com a Vaneide, uma produtora de farinha de mandioca da comunidade, realizada na sua residência em frente à Oficina de baixo, na data do dia 28 de dezembro de 2022. No primeiro momento, fiquei um pouco tímida e com medo de sair fora dos meus objetivos, porém, ao longo da conversa fui me soltando e a cada uma das perguntas, ela, a entrevista fazia caras e bocas como se estivesse expressando sentimentos de estranhamentos e, em determinado momento momento me indagou: *“Você sabe disso, por que está me perguntando?”*. Respondi que, mesmo tendo

²⁸ Os critérios que serão adotados para transcrever as entrevistas assim como os sobre a preservação do anonimato dos/das entrevistados/as ainda serão discutidos com minha orientadora.

²⁹ Esta seção foi escrita na primeira pessoa do singular, por conter minhas reflexões sobre o processo de realização das entrevistas e da pesquisa em geral. Ela foi elaborada por ter, durante o percurso, vivenciado situações que acredito serem compartilhadas por outros/as pesquisadores/as iniciantes e às compartilhar, explicitam o meu processo de formação, por meio da pesquisa, e pode contribuir para o processo de outros/as.

envolvimento com atividade, não sabia tudo sobre a produção e que meu objetivo era aprender com ela, com os conhecimentos dela e que registraria no trabalho.

Depois disso, a entrevista ficou mais leve e fui me soltando, ficando mais tranquila para perguntar até mesmo o que pudesse parecer muito óbvio. No final, Vaneide, uma pessoa que me conhece e com a qual convivo desde sempre, me abraçou e assim se expressou: *“Helleninha, sabe dos trens e fica dando uma de besta”*. Achei a expressão dela muito engraçada, pois senti que ela teve o prazer de fazer parte da minha pesquisa ao mesmo tempo que me fez lembrar de alguns textos que li sobre como fazer pesquisas e as dificuldades daquelas que são feitas com pessoas conhecidas e sobre assuntos que temos muita proximidade.

Esses textos falam que o pesquisador deve ter coragem de perguntar até mesmo aquilo que parece óbvio ou que, no primeiro momento, possa ser uma certeza para ele. O exercício de estranhar o que nos é comum é muito difícil, ou seja. Nesse contexto, a preparação para fazer as entrevistas, para se colocar diante de outra pessoa, é muito importante, embora nenhuma preparação possa dar conta de tudo que pode acontecer no momento de encontro. A partir da entrevista realizada, ressalto ainda que ter como sujeitos de pesquisa pessoas próximas, conhecidas, pode ser positivo e negativo ao mesmo tempo. Tanto pode ser positivo, pois a familiaridade com o assunto e com o entrevistado pode proporcionar que o entrevistado confidenciar coisas que não diria a outras pessoas, a pessoas desconhecidas. Pode ser negativo, por fazê-lo pensar que não precisa contar muitos detalhes, uma vez que o pesquisador, para ele, já sabe o que está/ será dito. Contudo, por conhecer o processo de produção da farinha e estar imersa nele, tive que me esforçar para ser objetiva, para indagar e questionar à Vaneide e aos outros entrevistados sobre essa atividade. Ademais, tive que me preparar para fazer perguntas cujas respostas, muitas vezes, poderiam ser óbvias para mim.

Outro acontecimento que quero registrar e tecer considerações sobre o ocorrido durante a terceira entrevista. Essa entrevista foi realizada com o dono da Oficina de baixo, o Deca. No início dela, tive muitas dificuldades, porque o entrevistado não queria que a gravasse, pois disse que não sabia falar e, assim, tive que ficar atenta em não perder nenhuma informação. Entretanto, assim que iniciamos, ele e sua esposa perceberam que seria difícil registrar as informações sem o auxílio de um gravador e, acabaram me permitindo gravar entrevista.

A entrevista começou de verdade e, a cada informação, eu me alegrava e pensava: “estou no caminho!” Até que fomos interrompidos pela chegada de outra pessoa, um conhecido do entrevistado. A chegada dessa pessoa dificultou a realização da entrevista, pois estávamos indo em uma linha de raciocínio que foi perdida. Além disso, o entrevistado voltou a ficar retraído com a gravação, abaixando o tom de voz para responder às perguntas que eu lhe fazia.

Percebendo esse incômodo, preferi terminar a entrevista. Ao agradecer pela colaboração com a pesquisa e com meu processo de formação, o entrevistado assim se expressou: *“Agradecido mesmo fica eu de, apesar de não ser estudado, ser procurado por ser reconhecido por causa da tradição, e sim a porta está aberta se eu puder ajudar, pode me procurar”*. Escutar essas palavras além de me deixar emocionada e motivada a continuar, deu ainda mais sentido à minha pesquisa e à minha formação como professora.

Após essa entrevista, realizei mais uma, a quarta, e foi com Carlos, produtor de farinha e marido da Vaneide e pai do Lucas. Na entrevista com Carlos, por sua vez, acredito que por estar mais segura de como perguntar e das questões que precisava fazer, deixei-me guiar quase que inteiramente pelo roteiro. Após a entrevista, de ouvir a gravação e de realizar a transcrição, constatei que as informações produzidas eram necessárias para a escrita da minha pesquisa, ficando com o sentimento de conclusão e de gratidão por ele ter aceito e ter contribuído com minha pesquisa.

Sobre o processo de transcrição, o qual foi de grande importância para minha formação, embora tenha sido dos mais complexos e demorados da pesquisa, possibilitou que eu conhecesse as informações que produzi. Transcrever exigiu cuidado e atenção a cada fala dos entrevistados e cuidado para não perder nenhuma parte e para expressar o que cada um deles havia me dito sem alterar o sentido de suas falas. Precisei ter paciência porque foi um processo que dependeu muito da minha compreensão.

O processo de análise, também foi desafiador. Tive que me manter mais focada e, após e amparada nos/pelos textos teóricos que li, separei trechos das entrevistas com os quais fui dialogando. Enfim, compreendi que a pesquisa e seus processos exigiram de mim mais que vontade, exigiram compromisso e cuidado.

CAPÍTULO 3 - ASSIM SE PRODUZ E COMERCIALIZA FARINHA DE MANDIOCA EM NOVA APARECIDA

Neste capítulo, descrevemos o processo de produção e comercialização da farinha e de outros derivados da mandioca na comunidade de Nova Aparecida. Dessa descrição, destacamos 4 (quatro) aspectos para serem aprofundados em tópicos separados, os quais são: as etapas da produção; os agentes envolvidos; os saberes sociais identificados e a importância de preservar essa cultura para a comunidade.

3.1. Descrição do processo de produção e de comercialização da farinha de mandioca

Para descrever como é produzida a farinha de mandioca na comunidade de Nova Aparecida - Icaraí de Minas - MG, começamos relatando como ocorre o cultivo da mandioca, matéria-prima necessária para essa produção.

3.1.1. O Cultivo da mandioca

A plantação da matéria-prima acontece em terrenos, terras de pessoas conhecidas, muitas das vezes, de parentes e quem planta é o dono ou pessoas que pretendem fazer farinha e fazem a *meia*³⁰. Carlos, o produtor de farinha, nos conta que : “*Geralmente, a gente planta na meia com os donos da terra, mais parentes*”, ou seja, quando a mandioca estiver no ponto de ser colhida a pessoa/famílias produtoras fazem a farinha e dividem a produção com o dono do terreno onde a mandioca foi plantada e com o dono da oficina de farinha.

Inicia-se a plantação, plantado a “*rama*”, um ano e meio antes de se produzir a farinha, geralmente, no mês de novembro ou de dezembro, pois, segundo a produtora entrevistada:

É necessário que a mandioca seja mandioca de qualidade, ser arrancada no tempo certo que é um ano e meio e não mandioca velha, aí, ela vai dar uma farinha boa, uma farinha de qualidade e o polvilho também. Então, por isso, tem que ter praticamente a data certa, para ser uma coisa assim de qualidade mesmo. A gente tem que fazer nas datas certinhas, porque, se deixar passar, a farinha não presta não. (Vandeide, produtora de farinha)

³⁰ Quando o dono da terra troca uma quantidade de mandioca pela metade do que for produzido.

Além de plantar na data certa, em meses que o solo está mais úmido, a mandioca plantada também precisa ser de qualidade. Sobre os tipos de mandioca usados na comunidade, Lucas nos conta que:

[...] se tratando de espécie, são várias, mas aquelas que mais plantam, eles chamam de mandioca brava, que é uma raiz mais amarga. Porque, como as roças são longe das comunidades, acaba que você planta uma mandioca que é considerada doce, aves vão acabar consumindo as raízes ou até mesmo tatu, aí, acaba perdendo a plantação. Então, para evitar esses problemas, eles costumam plantar a mandioca brava.

A divisão entre mandioca brava e a doce ocorre em função da quantidade de ácido cianídrico contido nas raízes. A mandioca brava ou amarga possui altos índices de ácido cianídrico e para ser consumida precisa passar por um processo de retirada desse ácido. A mandioca “doce”, por sua vez, como possui baixa quantidade desse ácido, pode ser consumida cozida ou assada, sem demandar maiores cuidados para seu preparo (SILVA e MURRIETA, 2014). Pelo relato do entrevistado apresentado acima, em Nova Aparecida a mandioca brava é utilizada para a produção de farinha, mas também tem a mandioca doce, porém esta é mais utilizada para o consumo *in natura*.

Para fazer a colheita da mandioca demora cerca de 1(um) dia, depende da quantidade de homens que esteja trabalhando, esse processo é realizado por homens por ser considerado um trabalho pesado. Esses trabalhadores são remunerados pelo produtor de farinha e em 2022 o valor recebido por dia de trabalho foi de aproximadamente R\$70,00 (setenta reais).

Depois de um ano e meio de plantada a mandioca é “arrancada”, colhida, e transportada para a Oficina. Sobre esse transporte, Lucas disse que: “*A princípio, no meu primeiro contato, elas eram levadas de carroção, que é o carro de boi, só que, atualmente, devido à facilidade ao acesso às roças, ela é transportada por tratores*”.

Na Oficina a mandioca será transformada em farinha e goma. Esse processo é descrito por Vaneide da seguinte forma: *[...] no caso é assim: cê pega a rama. Ela traz em uma carreta rapa, rela e, aí, ela já começa a fazer, a produzir a farinha e o polvilho*. Com essas poucas palavras e muita experiência, Vaneide resume o processo complexo e demorado de produção da farinha e da goma, sobre o qual detalharemos a seguir.

3.1.2 - Etapas da produção de farinha

Na comunidade a produção de farinha inicia no mês de maio e vai até o final de julho, acontece nesta época por ser um período frio (outono e inverno) e os produtores acreditarem

que a farinha e a goma ficam com a qualidade melhor quando produzidas nesse período do ano. Nas palavras do Carlos, produtor de farinha: “*no mês de maio, mês de maio começa o processo da farinha é o mês bom para começar a fazer farinha, a mandioca tá enxuta, rende goma e depois que passa o mês de agosto ela começa a brotar e enche de água, já não dá goma e farinha que presta*”.

A mandioca chega na oficina 1(um) dia antes de começar o processo para se tornar farinha, como disse anteriormente essas mandiocas chegam na oficina por meio de trator elas são colocadas na área central da instalação para ter espaço suficiente para as pessoas sentarem em volta do monte. No dia seguinte inicia o processo com a etapa da **raspação**, este é o momento em que se retira a casca da mandioca. A segunda etapa e que funciona como um complemento da primeira é a de **desponta**, durante a qual se retira o restante da casca da mandioca.

Em sequência, começa a etapa de **ralar** a mandioca, a qual é passada no bolinete³¹ e assim a mandioca vira uma massa. Essa massa é levada para um tanque com água, no qual começa a etapa da **lavagem**, a qual consiste espremer a massa para retirada do máximo possível de líquido.

Logo depois, essa massa é colocada em uma **macera**.³² Da macera, a massa é retirada e colocam em saco de **nylon** e levados para a etapa de **prensagem**, nesta etapa os sacos são colocados, em camadas, na **prensa**³³, a qual é pressionada por um **macaco**³⁴ para retirar toda a água da massa.

A água que foi retirada da massa, a que lavou a massa, se torna a goma, que dará origem ao polvilho. Para que a goma seja produzida, a água é depositada em maceras e reservadas por aproximadamente 8 (oito) horas até assentar no fundo uma massinha branca, essa massa é o polvilho. A água que fica por cima é utilizada por algumas pessoas para matar as formigas em plantações.

Após esse processo, adiciona-se água à massa resultante e a deixa descansar. Após certo tempo, a água é retirada novamente e colocam um pano e a cinza (o resíduo de madeira queimada) por cima para absorver o restante da água.

Durante esse tempo, o produtor vai apertando o macaco e durante a madrugada começa a **torra** dessa massa, primeiro ele passa essa massa no bolinete para ficar fina. Feito isso,

³¹ Bolinete ou caititu é uma ferramenta utilizada para ralar a mandioca e pode ser acionado manualmente por uma alavanca ou por um motor e ao girar ele rala a mandioca.

³² Uma grande caixa de madeira que em algumas regiões se denomina de gamela.

³³ Ferramenta utilizada para apertar, prensar.

³⁴ Ferramenta utilizada para levantar pesos sem fazer muito esforço.

algumas pessoas tiram a *crueira*³⁵ e dão para alimentar animais, como galinhas. A massa resultante é levada ao forno para ser torrada, que, inicialmente, não é um forno muito quente, e depois vai para o mais quente, que é quando a farinha é torrada e fica no ponto certo, que é quando essa massa está bem sequinha e fina.

Para produzir uma farinha de qualidade é necessário ter cuidado na hora do cozimento para a massa não embolar.

Quando termina o processo de torrar a farinha começa a dos beijos. Para fazer o beiju coloca-se a goma de mandioca sobre a pedra quente até que essa massa fique resistente. Nesse processo é formado sobre a massa uma camada mais grossa e escura, a qual os produtores retiram para consumir e a nomeiam de catirina.

A farinha quando pronta é armazenada em sacos para facilitar o transporte para a casa dos produtores, onde será armazenada em sacos costurados e em tambores de latão.

A farinha produzida é consumida em alimentos como feijão tropeiro, farofa, no café e diariamente no feijão. A goma, por sua vez, é utilizada para fazer beiju, pão de queijo e bolinho de goma.

Alguns dos produtores comercializam seus produtos nas suas casas, por exemplo, a produtora Vaneide vende o quilo da farinha por R\$5,00 reais e a goma por até R\$50,00 reais o saco. No entanto, muitos desses produtores vendem a goma, apenas, quando realmente precisam do dinheiro, pois preferem deixar para a utilizar no consumo do dia-a-dia. Segundo Vaneide, a produtora: *“às vezes, [...] quando é muito, aí, a gente tem que vender para comprar outras coisas”*.

A partir das entrevistas realizadas, foi possível perceber que a farinha é produzida, principalmente, para o consumo das famílias e que a comercialização acontece quando é necessário comprar outros produtos .

Ainda sobre o processo de produção de farinha, os produtores entrevistados relataram que, no começo da atividade, era muito difícil realizar a produção, pois demorava muito, para transformar 1 ou 2 sacos de mandioca em farinha se demorava cerca de 5 (cinco) dias pois o processo de produção era todo manual sendo necessário a força humana para várias etapas da produção. Nas palavras de Vaneide,

*Antes, era umas rodas, que a gente fala roda braçal, que colocavam os **reis de couro**, fazer a corda amarrada na roda e, aí, tinha que ter duas pessoas para fazer uns dois cabos um lado para o outro para passar no **bolinete** e aí tinha que ser duas pessoas ou, então, um ajudando o outro para ralar mandioca.*

³⁵ Partes granuladas de mandioca que permanecem na massa.

Além disso, eles tinham que ir para casa de outras pessoas que tinham as Oficinas e isso demandava muito tempo. Com isso, no ano de 1992, o pai (falecido) de Deca (dono da Oficina De Baixo), construiu a Oficina Debaixo em Nova Aparecida, pois foi quando chegou a energia elétrica na comunidade e ele montou sua oficina com um motor. Esse aperfeiçoamento técnico contribui, nas palavras de Deca, o dono da Oficina de baixo, para “*Para facilitar, porque antes tinham que ir muito longe, porque tinha que alugar e era muito longe, aí ele decidiu fazer para ficar mais fácil.*”

Atualmente, quem administra a Oficina de baixo é o Deca, ele deu sequência ao trabalho do seu pai e para utilizar a Oficina de baixo é necessário pagar para o dono $\frac{1}{3}$ (um terço) da produção. Com esse pagamento, o dono paga as despesas de energia elétrica e de manutenção dos maquinários da Oficina.

3.2. Algumas técnicas e ferramentas identificadas

Ao descrever o processo de produção de farinha de mandioca foi possível identificar que ao longo do tempo algumas técnicas e ferramentas foram adotadas e contribuíram para facilitar esse processo, mesmo ele ainda demandando a dedicação dos produtores durante muito tempo e durante muitas horas do dia e da madrugada. Segundo a produtora de farinha entrevistada:

*Antes, era umas rodas, que a gente fala roda braçal, que colocavam os reis de couro, fazer a corda amarrada na roda e, aí, tinha que ter duas pessoas para fazer uns dois cabos um lado para o outro para passar no **bolinete** e aí tinha que ser duas pessoas ou, então, um ajudando o outro para ralar mandioca. (VANEIDE, produtora de farinha)*

Conforme apontado na fala acima, a adoção do **bolinete**, ferramenta utilizada para ralar a mandioca e a transformar em massa, contribuiu para facilitar o processo.

Outra ferramenta incorporada ao processo de produção da farinha é o macaco, uma ferramenta utilizada para apertar a prensa. Essa ferramenta substitui a força humana para realização dessa etapa. Conforme o nosso entrevistado disse:

Desde o meu primeiro contato até os dias atuais só teve uma evolução, que é a prensa que é responsável por eliminar a maior quantidade possível de água da massa. O processo de apertar a massa era manual, tinha que girar o tronco. Esse tronco era preso por um cabo de aço que ia enrolando no tronco, até ter uma pressão suficiente para apertar a massa. Essa pressão era suficiente quando o homem, que é responsável por essa parte, não tinha forças o suficiente para descer o cabo de aço. Depois de um tempo, eles começaram a usar um instrumento com nome de macaco que, no caso, faz esse processo de prensar a massa, ne?! O tronco agora fica preso e o macaco fica em cima de uma taboa e é levantado de modo que faz uma pressão

melhor e maior sobre a massa, facilitando muito a vida de quem produz. (LUCAS, filho de produtores de farinha)

Essas foram técnicas identificadas a partir da fala dos nossos entrevistados. O uso do termo técnica se deve ao nosso entendimento de que as invenções e modos de trabalhar/fazer a farinha foram se adaptando ao longo do tempo e de acordo com as necessidades de seus produtores.

3.3 - Os agentes envolvidos com a produção e na comercialização

Os agentes envolvidos na produção de farinha na comunidade são pessoas mais velhas, cujos integrantes da família auxiliam tanto na lida na roça, no momento do cultivo, quanto na oficina de farinha. É, portanto, uma produção familiar, cujo saber-fazer é passado de geração em geração. Conforme nos disse Vaneide: *“é uma tradição, ela vem desde os meus avós, que vem desde que eu me entendo por gente”*. Entretanto, devido a diminuição do número de integrantes das famílias é preciso contar com a colaboração e trabalho de conhecidos e amigos para que a farinha seja produzida. Sobre as famílias que produzem, Vaneide nos conta que, elas

São as mesmas de todos, apesar de que muitos já morreram. A maioria que ajudava já morreu. Hoje, tem poucas pessoas que ajudam, mas tem alguns adolescente que gosta de ajudar, que vai ajudar, mas a maioria do povo, pessoal mais velho, que gostava muito de mexer já morreu.

Ainda segundo Vaneide, no ano de 2022, somente 4 (quatro) famílias produziram em decorrência de não terem realizado o plantio da mandioca no ano anterior. Nas palavras de Vaneide: *“[...] o pessoal diminuiu também porque não tinha mandioca. A mandioca o pessoal não plantou”*.

No ano de 2023, é possível que essa situação seja alterada, pois algumas famílias manifestaram o interesse em voltar a produzir, mas, para que isso ocorra, precisam planejar com antecedência de pelo menos um ano e meio o plantio da matéria-prima, da mandioca.

Como descrito em outra passagem deste capítulo, a comercialização dos derivados da mandioca acontece nas casas dos produtores, cada produtor vende da maneira que achar melhor. No entanto, muitos vendem somente a farinha que o derivado que mais rende. A goma é vendida da mesma maneira, porém seu valor de venda é maior, por exemplo, em 2022, um saco de 50 quilos de farinha era comercializado por R\$ 150,00 (cento e cinquenta) reais e a goma chegou a ser vendida por R\$ 600,00 (seiscentos) reais. Os beijus, por sua vez, foram comercializados por R\$15,00 (quinze) reais, os produzidos a partir da goma cada, e aqueles produzidos da massa

por R\$10,00 (dez) reais cada e a catirina por R\$5,00 reais o pacote. Sobre a comercialização, Lucas disse que:

A parte de comercialização geralmente é de quem produz, no caso meus pais produzem, eles mesmo comercializam e essa comercialização acontece de várias formas: no caso da farinha, por exemplo, costumamos vender o saco de 50 quilos e também vendemos por quilo separado ou à medida que chamamos de prato. Valor geralmente nós seguimos o valor do mercado ou tentamos deixar um pouquinho menor para podermos comercializar quando temos uma maior quantidade de derivados.

Muitos destes produtores comercializam parte da produção para terem renda, a qual é utilizada para compra de outros produtos. Vaneide relata que:

[...] às vezes, a gente precisa comprar, igual eu já cheguei a guardar oito sacos de goma de 50 kg. Aí, eu precisei comprar um terreno. Eu vendi. Acabei de inteirar o dinheiro com outro que os meus meninos me deram pra comprar. Mas quando é muito, aí, a gente tem que vender para comprar outras coisas pra pôr no lugar. (Vaneide, produtora de farinha).

Ou seja, embora a farinha produzida não seja a fonte de renda principal dessas famílias, ela a complementa. Os produtores entrevistados têm outras fontes de renda, tais como: o auxílio do Programa Bolsa Família³⁶ e a aposentadoria. Alguns, ainda, praticam a agricultura familiar, pesca, artesanato e entre atividades econômicas que são sua fonte de renda principal.

3.4. Saberes sociais identificados na produção de farinha e outros derivados da mandioca na comunidade de Nova Aparecida

Entendemos o saber social como aquele que está ligado aos indivíduos na sua construção como sujeitos históricos e também como aqueles construídos nas relações em sociedade os quais são construídos e modificados ao longo do tempo (RODRIGUES, 2012; SILVA *et al*, 2019). Assim, a partir das respostas dos entrevistados, fizemos um movimento de identificar alguns dos saberes sociais mobilizados para se produzir a farinha na comunidade de Nova Aparecida.

Um desses saberes identificados foi a questão da época na qual acontece a produção. Para os produtores entrevistados, esse processo deve acontecer nos meses de temperatura mais

³⁶ O Programa Bolsa Família é um programa federal de transferência de renda, instituído em 2004 e relançado em 2023, com o objetivo de garantir uma renda básica para famílias em situação de pobreza. Tem direito ao benefício famílias cuja a renda de cada pessoa seja de, no máximo, R\$ 218,00 por mês. Em 2023, os valores pagos são de R\$600,00 por família com um adicional de R\$150,00 por criança de até 7 anos e R\$ 50,00 por integrante de 7 a 18 anos ou gestante. Para outras informações consultar: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/bolsa-familia> > Acesso em 28 de setembro de 2023.

amena, visto que no calor, tem a probabilidade dos derivados estragarem mais facilmente. Nas palavras de Vaneide:

No caso ela começa em maio época do frio, então ela vai vencer no finalzinho de julho, porque quando começa a esquentar já não pode mais fazer porque a farinha azeda, então, não fica uma farinha boa, de qualidade, a farinha de qualidade, a farinha boa mesmo para venda é a partir de maio e junho. Esses dois meses são os meses mais frios.

Outro saber identificado foi o processo de aproveitamento da *crueira*. Vaneide nos explicou que:

A crueira é a mandioca que despedaça, não rala. Ela quebra, fica aqueles pedaços. Só que ele é todo reaproveitado de volta, porque se cevar a massa, aí, cevar ele de volta, a massa fica um pouco molhada, mas é pouco, aí, mistura com a seca e não dá diferença nenhuma. Fica boa para torrar.

Então, o que, em outro contexto poderia ser desperdiçado, é aproveitado. Outro saber social consiste na utilização de cinzas (resíduo da queima da madeira) para absorver parte da umidade da massa. Nas palavras de Vaneide, “*a gente coloca a cinza por cima no pano e aí deixa puxar umidade, aí no outro dia cê volta e a rapa suja que fica por cima e deixa uma outra por baixo uma camada mais clara por baixo que é a catirina que a gente tira e torra para comer*”.

Outros saberes sociais identificados se relacionam à utilização de práticas matemáticas, instrumentos de medida, para produzir e comercializar a produção. Um exemplo disso, foi dado pelo Lucas, que ao relatar a forma de pagamento para utilizar a Oficina de farinha, destacou que “*geralmente, o dono da casa da farinha recebe três pratos de farinha para cada quarta, uma quarta, no caso, vale dois caixotes de farinha e a goma também é repartida também do mesmo jeito.*” Conforme apontado por Paixão (2020, p. 56) “Diante das variações na capacidade do prato de medida, cada feirante, comerciante ou camponês, de diferentes regiões e comunidades, desenvolve modos próprios de utilizar esse instrumento de medida.” Então, no contexto da produção da farinha a utilização de instrumentos de medida é aprendida e difundida socialmente.

3.5. A importância dessa tradição cultural, material e econômica na comunidade, a partir da percepção dos entrevistados

Como um dos objetivos que me levaram a desenvolver esta pesquisa foi ressaltar a importância da produção de farinha de mandioca para a comunidade de Nova Aparecida, tendo em vista que mais que uma atividade econômica, essa atividade se constitui como uma tradição,

perguntei aos entrevistados o que eles pensam sobre ela. Vaneide, a produtora de farinha, assim me respondeu:

É uma tradição antiga [...], ela vem desde os meus avós, que vem desde que eu me entendo por gente. A gente cresceu, vem mexer com isso, a maioria desse povo morreu, a maioria morreu. Então, não tem mais esse pessoal que mexia.[...]. Tem mais essa quantidade de gente que mexia, mas a maioria morreu . (Vaneide, produtora de farinha)

Entretanto, pelo relato acima, com o passar do tempo é possível perceber que o envolvimento da comunidade com a produção diminuiu em virtude do falecimento de pessoas da comunidade que a praticavam. Outro motivo apontado é a migração de jovens da comunidade para outras regiões à procura de estudo e de trabalho.

Apesar de estar tendo essa diminuição, ao conversar com os entrevistados identifiquei que muitos se preocupam com a possibilidade da produção acabar, pois além de ser tradição é uma atividade que ajuda a completar a renda mensal das famílias ou seja, quando está na época gera emprego e também os seus derivados são comercializados. Sobre essa questão Lucas, ressalta que: *“devido à falta de emprego e de renda e como nem todo mundo tem capacidade de sair para fora para trabalhar, a produção é um bom meio de sobreviver”*. Vaneide, por sua vez, disse que:

[...] Acho que fica mais difícil, aí, a gente vai ter que comprar fora, em outras pessoas, de outras cidades. Vai ficar mais difícil, vai ficar mais caro, sendo que seria uma coisa que a gente tem no lugar da gente, podia cultivar e fazer. Plantar, quem tem a terra planta, inclusive, esses dias mesmo, eu tava conversando com os meninos, falando com eles e falei assim: “ oh, ocês planta mandioca, porque se ocês não plantar, vai ficar difícil. O povo mais novo não quer plantar.” Todo mundo sabe que tem que plantar, tem que ser pessoa que gosta de roça mesmo pra fazer, porque ,se não for, ninguém mexe. E eu falei: “oh, vai chegar um tempo que cês não plantar, vai chegar um tempo que ninguém tem nada de farinha, vai ter que comprar tudo fora e tudo caro”. [...]

A partir da fala de Vaneide, outro fator apontado para a diminuição da produção de farinha na comunidade e que pode contribuir para que essa atividade deixe de ser realizada é a queda do cultivo/plantação da mandioca. Entretanto, os produtores entrevistados acreditam que, caso isso venha acontecer, as famílias produtoras e as pessoas que auxiliam na produção serão prejudicadas, pois acabará uma fonte de renda é um alimento que é consumido por todos da comunidade ficará mais caro, se tiver que ser comprado.

Com as entrevistas feitas foi possível notar o quanto a continuidade da produção é importante, pois é notável que muitas famílias necessitam dela para ter uma renda extra e para

se alimentar. O dono da Oficina, ao ser indagado se a produção já tinha ajudado ou ajudava em sua renda e na alimentação de sua família disse o seguinte:

[...] a gente vivia disso, todo ano tinha que ter aquela renda do que a gente sobrava que a gente guardava para alimentar, servir para outras coisas. [...] No dizer dos outros se a gente tem, a gente não compra.[...] Para comunidade acredito que é uma fonte de renda, então, a importância da oficina é isso. (DECA, o dono da oficina).

A partir das falas dos entrevistados, ressaltamos a importância da produção de farinha para a comunidade. Embora Vaneide tenha nos dito que: “se a gente for colocar tudo no caderno e somar, a gente não faz, porque a gente não ganha lucro nenhum com isso. A gente perde! Só que eu faço mesmo por gostar, porque eu adoro mexer com isso,” a farinha de mandioca contribui para a alimentação e renda das famílias que a realizam. De acordo com a entrevistada, não tem lucro porque para produzir se gasta com: os custos da alimentação (café da manhã, almoço, café da tarde para os trabalhadores e jantar - para os torradores - nos dias da produção, além do pagamento pelo dia de trabalho. Além desses gastos financeiros, os produtores se desgastam fisicamente, visto que eles estão presentes em todo o processo e, mesmo sendo uma pouca quantidade de mandioca para se produzir a farinha, o trabalho ainda é muito e segue as mesmas etapas.

Além disso, o momento de produção, ao reunir familiares e conhecidos na Oficina, contribui para a sociabilidade das pessoas da comunidade, pois é um momento que tem pessoas da comunidade em um só local, fazendo com que este seja um momento de partilha, de conversas e de interação.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa teve como pergunta central: como é o processo de produção e de comercialização da farinha e de outros derivados da mandioca na da comunidade de Nova Aparecida, Icarai de Minas, Minas Gerais? A partir dessa pergunta, nosso objetivo principal foi entender e registrar esse processo. E os objetivos específicos foram: descrever o processo de produção da farinha de mandioca; identificar os agentes/famílias envolvidas com essa atividade produtiva; as etapas, técnicas e ferramentas incorporadas pelos/as agricultores/as da comunidade; os saberes sociais que estão presentes na realização dessa atividade; e enfatizar a importância de se preservar essa tradição cultural, material e econômica na comunidade.

A investigação realizada justificou-se pelo meu contato, desde criança, com a produção de farinha e por ser instigada ao longo da minha formação fazer trabalhos onde voltava em torno. Além disso, esta foi a primeira escrita sobre a produção de farinha e seus derivados do Povoado de Nova Aparecida, em Icarai de Minas (MG), no âmbito da Licenciatura em Educação do Campo-Leampo-FaE/UFMG. Ademais, acredito que a pesquisa realizada e materializada neste trabalho contribuirá para valorizar o legado indígena e também os conhecimentos, saberes sociais de trabalhadores e trabalhadoras do campo relacionados à essa atividade.

A partir das análises feitas, foi possível perceber que esta produção é a segurança do sustento de algumas famílias, vale ressaltar que muitos produtores fazem apenas por gostarem da prática, também, que esta produção acontece há muito tempo, é uma tradição familiar de muitas famílias, esta produção gera emprego para a comunidade na época da realização, outra questão é as técnicas que os produtores adotaram. Por fim, foi possível perceber como, quando acontece esta produção e a importância dela para a comunidade.

Quando iniciei a pesquisa pensei que já soubesse tudo sobre ela, porém ao longo da investigação, percebi que desconhecia muitas etapas e questões relacionadas à produção, por exemplo, não havia pensando nos custos necessários para produzir; não sabia as motivações da produção acontecer de maio a julho, entre outros.

Contudo, ao investigar a produção de farinha e outros derivados da mandioca, espero ter contribuído para que esta atividade, conforme demonstrado ao longo da pesquisa, é importante para a comunidade e muito oferece para os produtores, para as famílias desta comunidade.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Francisco Evandro de. Casas de farinha e farinhadas: cultura material, história oral e memória. **Revista Cadernos do Ceom**, v. 28, n. 42, p. 45-52, 2015.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa edições setenta, 1994.

CAVALCANTI, Sueli de Fátima Almeida; SOUZA, Maria Francisca Cordeiro de. **História da comunidade de Nova Aparecida**. Icarai de Minas- MG. 2015.

DAMASCENO, Maria Nobre. O saber social e a construção da identidade. **Contexto & Educação**, UNIJUÍ, ano 9, n. 38, p. 19-39, abr./jun. 1995.

DIAS, Devanilton A. **Cultivo da Mandioca e produção de goma na agricultura familiar de Rio Pardo de Minas/ MG: técnica e tecnologia em foco**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. Licenciatura em Educação do Campo - Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, 2016.

Foco Escola. SIMAVE. Disponível em : <<https://ajuda.focoescola.com.br/hc/pt-br/articles/360045465134-O-que-%C3%A9-o-SIMAVE->>. Acesso em: 31 de outubro de 2022.

GRZYBOWSKI, Cândido. Esboço de uma alternativa para pensar a educação no meio rural. **Contexto & Educação**, UNIJUÍ, ano 1, n. 4, p. 47-59, out./dez. 1986.

HAGUETTE, T.M.F. **Metodologias Qualitativas na Sociologia**. Petrópolis: Vozes, 1987.

ICARAI DE MINAS. In: WIKIPÉDIA, a enciclopédia livre. Flórida: Wikimedia Foundation, 2022. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/w/index.php?title=Icara%C3%AD_de_Minas&oldid=63051732>. Acesso em: 14 de outubro de 2022.

INSTITUTO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE Cidades. Histórico da cidade de Icarai de Minas - Minas Gerais. 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/icarai-de-minas/historico>. Acesso em 19 de outubro de 2022.

LAVILLE, Christian; Dionne, Jean. **A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas**. Porto Alegre: Artmed, Belo Horizonte: Editora UFMG, 1999.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). Pesquisa Social. **Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2001.

PAIXÃO, L. S. **Práticas de numeramento na atividade comercial: o uso do prato de medida na feira livre de Itaobim (MG)**. 81 f. Monografia (Graduação) – Curso de

Licenciatura em Educação do Campo/Matemática, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2020.

RODRIGUES, D. do S. Saberes sociais e luta de classes: um estudo a partir da colônia de pescadores artesanais z-16 – **Cametá/Pará**. Belém: UFPA, 2012.

SILVA, H. A. D.; MURRIETA, R. S. S. Mandioca, a rainha do Brasil? Ascensão e queda da *Manihot esculenta* no estado de São Paulo. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, 9(1), p. 37-60, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1981-81222014000100004>. Acesso em 15 de fevereiro de 2023.

SILVA, Maria Angélica da; ALCIDES, Melissa Mota; CERQUEIRA, Louise Maria Martins. Memórias palatáveis: práticas e saberes na produção farinha de mandioca em Alagoas, Brasil/Palatable memories: practices and knowledge of cassava flour in Alagoas, Brazil. **Patrimônio e Memória**, v. 15, n. 1, p. 47-72, 2019. Disponível em: <https://pem.assis.unesp.br/index.php/pem/article/view/971>>. Acesso em 30 de nov. 2022.

SILVA, Mariana Mendes Silva. **“Teve várias, minha filha, vou te contar uma do ouro...”: histórias orais do povoado de Nova Aparecida (Icaraí de Minas, MG) e alguns desdobramentos educacionais**. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso. Licenciatura em Educação do Campo - Faculdade de Educação, Universidade Federal de Minas Gerais, 2022.

SANTOS, M. O. .; ALVES, A. E. S. . “Quando eu lembro da massa da mandioca”: memórias dos saberes do trabalho na história do Brasil. **Revista HISTEDBR On-line**, Campinas, SP, v. 22, n. 00, p. e022001, 2022. DOI: 10.20396/rho.v22i00.8665789. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/histedbr/article/view/8665789>. Acesso em: 1 nov. 2022.

XAVIER, Antônio Roberto; LIMA, Liliane Araújo; ANDRADE, Francisco Ari de. Saberes tradicionais do cultivo da mandioca (*Manihot esculenta*) e a produção de farinha: estudo em Beberibe, Ceará. **Revista Cocar**, v. 14, n. 28, p. 781-801, 2020. Disponível em: <https://periodicos.uepa.br/index.php/cocar/article/view/3150>. Acesso em 30 de nov. 2022.

APÊNDICES

Apêndice A - Calendário do cultivo de mandioca e da produção de farinha em Nova Aparecida³⁷

CALENDÁRIO DA PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA EM NOVA APARECIDA – ICARAÍ DE MINAS- MG	
ETAPA DO PROCESSO	PERÍODO DE REALIZAÇÃO
Plantio da mandioca	Novembro a Janeiro (período chuvoso)
Colheita da mandioca	A colheita é realizada depois, entre 1 ano e meio a 2 anos, quando as raízes já estão crescidas o suficiente para a produção de farinha.
Produção da Farinha	Maior, Junho e Julho
Produção dos derivados da farinha de mandioca (beijú, goma, catirina) Beiju - tapioca feita na pedra de goma ou da massa da farinha. Goma - água que lavou a massa. Catirina - raspa tirada da parte de cima da goma.	Acontece no dia posterior da rapação da mandioca.
Comercialização*	Durante todo ano, desde que se tenha o produto.

* A comercialização pode ser feita através da venda de sacos de 50 kg ou por medidas, geralmente, uma medida pesa mais de 1 kg. O saco de farinha de 50 kg varia de R\$150,00 a R\$200,00. O saco de goma de 50 kg varia de R\$400,00 a R\$500,00.

Fonte: Elaboração da autora (2022).

³⁷ Esse calendário foi utilizado na descrição do processo de produção e comercialização pela comunidade de Nova Aparecida Icaraí de Minas- MG.

Apêndice B - Roteiros das entrevista

Roteiro das entrevistas com Vaneide e com Lucas

Entrevistado/a:

Idade:

Ligação com a produção de farinha de mandioca:

Data de realização da entrevista:

Local de realização da entrevista:

Parte 1 - Descrição do processo de produção e de comercialização da farinha de mandioca e de seus derivados

- 1) Primeiramente, gostaria que você se apresentasse.
- 2) Quando você teve contato com a produção de farinha?
- 3) Como era feita a produção e a comercialização nesse período? Onde faziam a produção? Como era feito o plantio?
- 4) Quem eram as pessoas que faziam e participavam da produção? Como era feita a comercialização?
- 5) Quais eram os derivados? E como era feito?
- 6) Qual o tipo de mandioca eles plantam?
- 7) Qual é a diferença de antigamente para os dias atuais?

Parte 2 - As etapas da produção e tecnologias adotadas

- 1) Descreva o processo de produção da farinha desde o momento que a mandioca é plantada até a farinha está pronta para ser consumida. - Como se ele/ela estivesse me ensinado a fazer.
- 2) Quais tecnologias foram adotadas?

- 3) Acredita que essas tecnologias foram ideais?
- 4) Como era antes das tecnologias?
- 5) O que ocorre em cada etapa da produção?
- 6) Tem algum cuidado que deve ser seguido durante a produção? E para guardar o que se produz?

Parte 3 - os agentes envolvidos com a produção e comercialização

- 1) Quem são as pessoas que trabalham na produção de farinha, são as mesmas todos os anos?
- 2) Quem são as pessoas que comercializam a farinha e seus derivados? Como acontece a comercialização?
- 3) Como é feito o pagamento pelas atividades realizadas?

Parte 4 - Saberes tradicionais³⁸ que estão presentes na produção artesanal de farinha de mandioca e de seus derivados na comunidade de Nova Aparecida

- 1) O que é necessário para produzir mais farinha e de uma farinha de qualidade?
- 2) Como e onde é a farinha produzida é armazenada?
- 3) E a venda como é?
- 4) Quais e como são produzidos os derivados da farinha de mandioca?
- 5) Como ocorre a comercialização dos derivados da farinha de mandioca?

Parte 5 - A importância de se preservar essa tradição cultural, material e econômica na comunidade, a partir da percepção dos entrevistados

- 1) Poderíamos considerar a produção da Farinha uma atividade importante para a comunidade? Por que?

³⁸ Algumas perguntas dessa parte foram contempladas quando o/a entrevistado/ a descreveu o processo de produção e comercialização da farinha e outros derivados da mandioca.

- 2) A quem você atribui a diminuição da produção na comunidade?
- 3) Você acredita que pode acabar a produção? E se acabasse como seria a economia sendo que a produção é fonte de renda de algumas pessoas?

Roteiro da entrevista com o Deca, o dono da Oficina de baixo

Entrevistado/a:

Idade:

Ligação com a produção de farinha de mandioca:

Data de realização da entrevista:

Local de realização da entrevista:

-Primeiramente gostaria que você se apresentasse

1. Como foi seu primeiro contato com a produção? Me conte um pouco sobre?
2. Você juntamente com sua família produz farinha? Como realizam essa atividade? Onde?
3. Você tem filhos? Moram onde? Quais as relações deles com a produção?
4. Qual sua atividade econômica principal ou qual a sua fonte de renda? A produção ajuda no sustento da sua família? Como?
5. Sabemos que para produzir a farinha é gerado subprodutos como a rama da mandioca, as cascas, a água e parte da massa, o que é feito com esses subprodutos?
6. Sei que o terreno em que foi construída a oficina de baixo foi doado, me conte sobre esse processo? Quem doou, quando, e por quais motivos?
7. Sei que esta funcionando somente uma oficina atualmente sabe me dizer por que a de cima fechou? Já pensou em fechar a Oficina de baixo? Por que?
8. Em sua opinião, qual a importância da produção de farinha para você? E para a comunidade?
9. O que as famílias precisam fazer para poder usar a oficina? Elas pagam pela utilização?

Roteiro da entrevista com Carlos, marido da Vaneide

Entrevistado/a:

Idade:

Ligação com a produção de farinha de mandioca:

Data de realização da entrevista:

Local de realização da entrevista:

- 1) Primeiramente, gostaria que você se apresentasse.
- 2) Tem filhos? Quantos? Moram onde?
- 3) Qual sua atividade econômica principal ou qual a sua fonte de renda? Veja que não para ele falar quanto ganha, mas sim qual atividade econômica ou trabalho garante a sobrevivência da Família.
- 3) Quando e como foi seu primeiro contato ou como ele começou a fabricar a farinha? Com qual idade e quais atividades e/ou etapas da produção ele realizava e realiza agora? Onde produziam?
- 4) Me conta como se produz a farinha?
- 5) Como os homens participam dessas atividades? Quais etapas eles realizam e por que?
- 6) Se sim, como? Quais atividades do processo eles realizam?
- 7) Quando menores eles tinham alguma tarefa para desenvolver na produção? Se sim, qual (is)?
- 8) Com que idade os jovens participam das atividades?
- 9) Como vocês fazem a produção?
- 10) De quem é o terreno onde a mandioca é plantada? Onde ele fica?
- 11) Quem são as pessoas que ajudam a plantar e a produzir a farinha? Como é este processo, vocês vão de casa em casa para convidar as pessoas?
- 12) Sabemos que para produzir a farinha é descartado subprodutos como a rama da mandioca, as cascas, a água e parte da massa, o que é feito com esses subprodutos?

Apêndice C - Termo de Consentimento Livre Esclarecido

Termo de Consentimento Livre Esclarecido

Prezado(a) Senhor(a),

Você está sendo convidado a participar, voluntariamente, da pesquisa “**DOS MANDIOCAIS ÀS FARINHADAS**: A produção e a comercialização de derivados da mandioca na comunidade de Nova Aparecida - Icaraí de Minas, Minas Gerais”.

A participação consiste em responder às perguntas apresentadas pela pesquisadora, todas relacionadas à produção e à comercialização de farinha de mandioca e seus derivados na comunidade de Nova Aparecida, Icaraí de Minas- MG.

Você poderá fazer as perguntas que julgar necessárias para o esclarecimento de dúvidas, podendo deixar de participar da pesquisa a qualquer momento, se assim o desejar.

Possíveis riscos e desconfortos: Apesar de considerarmos que as situações de realização das entrevistas não oferecem riscos maiores que os do dia a dia, você pode experimentar cansaço, desconforto, modificação nas emoções, estresse emocional ou incômodo durante o encontro. Caso isso ocorra, vamos agir para que seja passageiro: podemos mudar a forma do relato, convidar uma pessoa que você confie para te acompanhar ou parar a qualquer momento. Caso se sinta desconfortável por qualquer motivo e queira continuar em outro momento, marcamos uma outra data para continuarmos nossa conversa.

Benefícios: Os benefícios deste estudo se relacionam com a possibilidade de entender e registrar o processo de produção e de comercialização de farinha de mandioca e seus derivados na comunidade.

Custos/Reembolso: Você não terá qualquer tipo de despesa para participar da pesquisa e também não receberá pagamento para participar.

As informações e as imagens coletadas serão utilizadas para a finalidade da pesquisa e esses dados serão guardados por mim, Hellen Cristina, em local seguro e por um período de 5 anos.

Para qualquer esclarecimento ou dúvidas sobre o trabalho, basta entrar em contato com as seguintes pessoas: **Pesquisadora responsável**: Profa. Ms. Meiriele Cruz, e-mail: cruzmeiriele@gmail.com; **Pesquisadora Assistente**: Hellen Cristina da Silva - Telefone: _____ e-mail: _____.

Rubrica do participante _____ Rubrica da pesquisadora _____

Declaração de Consentimento

Eu _____, abaixo assinado, entendi que a pesquisa é sobre a produção e a comercialização de farinha de mandioca e seus derivados na comunidade de Nova Aparecida - Icará de Minas, Minas Gerais. Minha participação consistirá em responder às perguntas apresentadas pelo pesquisador sobre essa relação. Destaco que minha participação nesta pesquisa é de caráter voluntário. Fui, ainda, devidamente informado(a) e esclarecido(a), pela pesquisadora assistente Hellen Cristina da Silva, sobre a pesquisa, os procedimentos e métodos nela envolvidos, assim como os possíveis riscos e benefícios decorrentes de minha participação no estudo. Foi-me garantido que posso retirar meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve a qualquer penalidade. Declaro, portanto, que concordo com a minha participação no projeto de pesquisa acima descrito.

Ademais, Você autoriza a utilização do seu nome no texto da pesquisa?

_____ Sim, eu autorizo que meu nome seja utilizado.

_____ Não, eu não autorizo que meu nome seja utilizado, portanto prefiro o anonimato.

Nome e/ou assinatura da/a entrevistado

Cidade, _____ de _____ de 20____.

Nome e assinatura da pesquisadora assistente

Apêndice D - Levantamento de Trabalhos de Conclusão de Curso do Lecampo sobre a produção de farinha e outros derivados da mandioca

TCC DA LECAMPO SOBRE A PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA

TÍTULO DO TCC	AUTOR(A)	ANO	HABILITAÇÃO DO LECAMPO	COMUNIDADE QUE FOI INVESTIGADA OU MUNICÍPIO	PALAVRAS-CHAVE DO TCC
Cultivo da mandioca e produção de goma na agricultura familiar de Rio Pardo de Minas/ MG: técnica e tecnologia em foco	Devanilton Aparecido Dias	2016	CSH	Monte Alegre - Rio Pardo de Minas-MG	Trabalho; Tecnologia; Técnica; Mandioca
Práticas Matemáticas identificadas na produção da farinha de mandioca de uma família geraizeira na comunidade Rio Pardo de Minas, MG.	Marisa Ramos Dias	2020	Matemática	Rio Pardo de Minas	Educação do Campo; Etnomatemática; Prática Matemática; Produção Farinha
Saberes Matemáticos e diálogos intergeracionais presentes na produção da farinha de mandioca e do polvilho por uma família da comunidade geraizeira de Vereda Funda, Rio Pardo de Minas/ MG	Rafaela Santos Lisboa	2020	Matemática	Rio Pardo de Minas	Etnomatemática; Trocas geracionais; Diálogos Intergeracionais; Comunidade Geraizeira; Saberes matemáticos
Práticas Matemáticas a Produção de Farinha no Contexto de uma família da comunidade Brejinho do São Camilo, em Rio Pardo de Minas	Saulo Antunes Xavier	2020	Matemática	Rio Pardo de Minas	Educação do Campo; Etnomatemática; Prática Matemáticas; Família campesina; Produção de Farinha
A produção do Polvilho na Comunidade Santa Maria-MG: impactos Causados pela água da manipueira	Adriana Moreira Leão	2021	CVN	Rio Pardo de Minas, comunidade Santa Maria	Produção de polvilho, água de manipueira; descarte dos resíduos.

Fonte: Elaboração Pessoal (2023).