

**AS VOZES DOS PRODUTORES: DESVENDANDO A ARTE DA FARINHA
ARTESANAL NA CIDADE DE PARINTINS/AM**

**THE VOICES OF THE PRODUCERS: UNVEILING THE ART OF ARTISANAL
FLOUR MAKING IN THE CITY OF PARINTINS/AM**

**LAS VOCES DE LOS PRODUCTORES: DESVELANDO EL ARTE DE LA
ELABORACIÓN DE HARINA ARTESANAL EN LA CIUDAD DE PARINTINS/AM**



10.56238/revgeov17n3-069

Ádria Vanessa de Azevedo Vieira

Graduanda em Licenciatura em Pedagogia

Instituição: Centro de Estudos Superiores de Parintins da Universidade do Estado do Amazonas
(CESP-UEA)

E-mail: avdav.ped23@uea.edu.br

Alcioni Menezes Miquilis

Graduanda em Licenciatura em Pedagogia

Instituição: Centro de Estudos Superiores de Parintins da Universidade do Estado do Amazonas
(CESP-UEA)

E-mail: amm.ped23@uea.edu.br

Ânely Marta de Paula da Silva

Graduanda em Licenciatura em Pedagogia

Instituição: Centro de Estudos Superiores de Parintins da Universidade do Estado do Amazonas
(CESP-UEA)

E-mail: amdps.ped23@uea.edu.br

Auxiliadora Bentes Rodrigues

Graduanda em Licenciatura em Pedagogia

Instituição: Centro de Estudos Superiores de Parintins da Universidade do Estado do Amazonas
(CESP-UEA)

E-mail: abr.ped23@uea.edu.br

Victor Pantoja dos Santos

Graduando em Licenciatura em Pedagogia

Instituição: Centro de Estudos Superiores de Parintins da Universidade do Estado do Amazonas
(CESP-UEA)

E-mail: vpds.ped23@uea.edu.br



Délia Ferreira de Souza

Graduanda em Licenciatura em Pedagogia
Instituição: Centro de Estudos Superiores de Parintins da Universidade do Estado do Amazonas
(CESP-UEA)
E-mail: dfds.ped23@uea.edu.br

Dinaely Carmesita Uchôa Farias

Graduanda em Licenciatura em Pedagogia
Instituição: Centro de Estudos Superiores de Parintins da Universidade do Estado do Amazonas
(CESP-UEA)
E-mail: dcuf.ped23@uea.edu.br

Raimundo Audrey dos Santos de Souza

Graduando em Licenciatura em Pedagogia
Instituição: Centro de Estudos Superiores de Parintins da Universidade do Estado do Amazonas
(CESP-UEA)
E-mail: radsds.ped23@uea.edu.br

Edinelza Macedo Ribeiro

Doutora em Desenvolvimento Sustentável
Instituição: Universidade de Brasília (CDS-UnB)
Professora do Curso de Letras na Universidade do Estado do Amazonas, Centro de Estudos Superiores de Parintins/AM

RESUMO

O artigo “As vozes dos produtores: desvendando a arte da farinha artesanal na cidade de Parintins/Am” apresenta uma experiência pedagógica realizada por acadêmicos de Pedagogia da Universidade do Estado do Amazonas (UEA), com foco na aplicação do gênero textual entrevista como recurso didático nos Anos Iniciais do Ensino Fundamental. O objetivo geral foi compreender o processo artesanal da produção da farinha de mandioca na comunidade Nova Esperança, localizada na Estrada da Vila Amazônia, no município de Parintins-AM, utilizando a técnica da entrevista como ferramenta de leitura e construção de conhecimentos. A proposta buscou promover a leitura significativa e valorizar os saberes tradicionais relacionados à produção da farinha, prática cultural presente na região amazônica. A metodologia foi organizada em etapas que envolveram observações diretas, registros fotográficos e entrevistas semiestruturadas com produtores locais, além de relatos da produção indígena da etnia Sateré-Mawé. A coleta de dados contemplou desde o plantio da mandioca até a torrefação da farinha, destacando aspectos técnicos, culturais e sociais, como o trabalho coletivo (puxirum), a divisão de tarefas e o aproveitamento integral da raiz. A experiência com a utilização da entrevista, enquanto gênero textual, mostrou-se eficaz para desenvolver competências linguísticas e interpretativas, estimulando escuta ativa, análise crítica e produção textual. Essa prática contribuiu para a formação docente ao aproximar os acadêmicos da realidade sociocultural dos produtores e dos saberes populares, fortalecendo práticas educativas contextualizadas à diversidade cultural.

Palavras-chave: Gênero Entrevista. Farinha Artesanal. Saberes Tradicionais.



ABSTRACT

The article “The voices of the producers: unveiling the art of artisanal flour production in the city of Parintins/AM” presents a pedagogical experience carried out by Pedagogy students from the State University of Amazonas (UEA), focusing on the application of the interview text genre as a didactic resource in the early years of elementary school. The general objective was to understand the artisanal process of cassava flour production in the Nova Esperança community, located on Estrada da Vila Amazônia, in the municipality of Parintins-AM, using the interview technique as a tool for reading and constructing knowledge. The proposal sought to promote meaningful reading and value the traditional knowledge related to flour production, a cultural practice present in the Amazon region. The methodology was organized in stages that involved direct observations, photographic records, and semi-structured interviews with local producers, in addition to accounts of indigenous production from the Sateré-Mawé ethnic group. Data collection encompassed everything from cassava planting to flour roasting, highlighting technical, cultural, and social aspects such as collective work (puxirum), the division of tasks, and the full utilization of the root. The experience with using interviews as a textual genre proved effective in developing linguistic and interpretive skills, stimulating active listening, critical analysis, and text production. This practice contributed to teacher training by bringing academics closer to the sociocultural reality of producers and popular knowledge, strengthening educational practices contextualized to cultural diversity.

Keywords: Interview Genre. Artisanal Flour. Traditional Knowledge.

RESUMEN

El artículo “Las voces de los productores: desvelando el arte de la producción artesanal de harina en la ciudad de Parintins/AM” presenta una experiencia pedagógica llevada a cabo por estudiantes de Pedagogía de la Universidad Estatal de Amazonas (UEA), centrada en la aplicación del género textual de la entrevista como recurso didáctico en los primeros años de la educación primaria. El objetivo general fue comprender el proceso artesanal de producción de harina de yuca en la comunidad Nova Esperança, ubicada en la Estrada da Vila Amazônia, en el municipio de Parintins-AM, utilizando la técnica de la entrevista como herramienta de lectura y construcción de conocimiento. La propuesta buscó promover la lectura significativa y valorar los conocimientos tradicionales relacionados con la producción de harina, una práctica cultural presente en la región amazónica. La metodología se organizó en etapas que incluyeron observaciones directas, registros fotográficos y entrevistas semiestructuradas con productores locales, además de relatos de la producción indígena de la etnia Sateré-Mawé. La recolección de datos abarcó desde la siembra de yuca hasta el tostado de la harina, destacando aspectos técnicos, culturales y sociales como el trabajo colectivo (puxirum), la división de tareas y el aprovechamiento integral de la raíz. La experiencia con entrevistas como género textual resultó eficaz para desarrollar habilidades lingüísticas e interpretativas, estimulando la escucha activa, el análisis crítico y la producción textual. Esta práctica contribuyó a la formación docente al acercar a los académicos a la realidad sociocultural de los productores y al conocimiento popular, fortaleciendo así las prácticas educativas contextualizadas a la diversidad cultural.

Palabras clave: Género de Entrevista. Harina Artesanal. Conocimiento Tradicional.



1 INTRODUÇÃO

“As vozes dos produtores: desvendando a arte da farinha artesanal na cidade de Parintins/AM” é o título da presente pesquisa, que aborda o uso do gênero textual entrevista como estratégia pedagógica voltada à promoção da leitura significativa nos Anos Iniciais do Ensino Fundamental. A proposta valoriza os saberes tradicionais relacionados à produção artesanal da farinha de mandioca, prática enraizada na cultura amazônica, aproximando os conteúdos escolares da realidade sociocultural e das especificidades regionais dos alunos.

Nesse cenário, a leitura significativa pode ser entendida como uma prática que une linguagem e experiência, favorecendo que os estudantes desenvolvam uma postura crítica diante da realidade que os cerca. A perspectiva apresentada por Freire (2021) destaca que a interpretação do mundo antecede a leitura da palavra, indicando que a compreensão da vivência social é elemento essencial para a construção de sentidos na linguagem escrita.

No âmbito da regionalidade e dos saberes culturais, compreender as variações linguísticas torna-se fundamental para reconhecer a diversidade de contextos presentes na educação. Esse aspecto foi discutido em sala de aula, especialmente na disciplina de Língua Portuguesa voltada para a Educação Infantil e os Anos Iniciais do Ensino Fundamental, evidenciando a importância de relacionar tais variações ao processo formativo e ao ambiente escolar, aproximando-o das especificidades regionais.

Nesse sentido, a utilização do gênero entrevista como recurso didático busca favorecer práticas de leitura que estabeleçam diálogo com os contextos socioculturais dos estudantes, promovendo a construção de conhecimentos a partir de suas experiências. Para a realização da pesquisa, a Comunidade Nova Esperança, localizada na Estrada da Vila Amazônia, no município de Parintins-AM, foi definida como espaço de investigação, considerando tratar-se de uma unidade familiar dedicada à produção artesanal da farinha de mandioca. A área apresentou condições adequadas para a observação direta das etapas do processo produtivo e para a aplicação da técnica de entrevista com produtores locais. Essa escolha também levou em conta a viabilidade logística para a organização da atividade de campo e a possibilidade de coleta de dados conforme os objetivos metodológicos estabelecidos.

A entrevista, enquanto gênero textual, estimula habilidades como escuta atenta, interpretação de sentidos, produção oral e escrita, além de favorecer a interação com diferentes interlocutores de forma planejada e contextualizada. De acordo com a Base Nacional Comum Curricular (BNCC, 2017) o trabalho com gêneros orais e escritos deve considerar a linguagem como prática social, possibilitando aos estudantes o desenvolvimento de uma postura crítica, reflexiva e autônoma. O documento também destaca que a leitura deve ser tratada como prática social, expondo os alunos a situações reais de comunicação nas quais possam construir sentidos e ampliar sua compreensão de mundo.



Nesse contexto, o objetivo geral da pesquisa foi compreender o processo artesanal de produção da farinha de mandioca na comunidade Nova Esperança, localizada na Estrada da Vila Amazônia, no município de Parintins-AM, utilizando o gênero entrevista como ferramenta de leitura e produção de conhecimento para os Anos Iniciais do Ensino Fundamental.

Para alcançar esse propósito, foram definidos os seguintes objetivos específicos: conhecer o processo da produção da farinha, desde o plantio até a torra, identificar os saberes tradicionais e os aspectos culturais envolvidos na produção, valorizando a cultura amazônica como conteúdo pedagógico; e analisar a entrevista como gênero textual e prática de linguagem, desenvolvendo habilidades de escuta, interpretação e produção textual.

A metodologia adotada foi de abordagem qualitativa, com a técnica da entrevista como principal instrumento de investigação. A organização da pesquisa envolveu a divisão da turma em grupos, cada um responsável por uma etapa do processo: elaboração do roteiro de perguntas, realização das entrevistas, gravação de áudio, transcrição das falas e registro fotográfico. A coleta de dados ocorreu durante uma visita de campo à comunidade Nova Esperança, onde os acadêmicos entrevistaram produtores locais e registros em caderno de campo para anotarem as observações e as ideias.

Este artigo está estruturado em quatro partes: a introdução, que apresenta o tema, os objetivos, a metodologia e a organização do trabalho; a fundamentação teórica, que discute os conceitos de gênero entrevista, farinha tradicional e saberes tradicionais, os resultados e discussão, com a análise das entrevistas realizadas; e as considerações finais, que destacam as aprendizagens alcançadas e as contribuições pedagógicas da experiência.

Os resultados da pesquisa não se limitaram à coleta de dados, mas possibilitaram o acesso a elementos de uma história vinculada à realidade regional, anteriormente pouco considerada no cotidiano acadêmico. Ao ser retomada no processo investigativo, essa dimensão cultural passou a integrar a análise como parte da identidade local. A atividade desenvolvida buscou justamente evidenciar essa relação, favorecendo práticas de leitura que, ao serem registradas em produções textuais, articulam-se ao reconhecimento de aspectos socioculturais presentes na comunidade pesquisada.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 GÊNERO ENTREVISTA

A reflexão sobre os gêneros textuais ocupa lugar central nos estudos da linguagem, especialmente quando se considera sua função social e pedagógica. Para Bakhtin (1997) os gêneros discursivos são formas relativamente estáveis de enunciados que emergem das diversas esferas da atividade humana. Sua riqueza e variedade são infinitas, pois acompanham a multiplicidade das



práticas sociais e culturais. Assim, compreender um gênero significa reconhecer não apenas uma estrutura linguística, mas um mediador das interações humanas, carregando consigo valores, intenções e finalidades específicas.

Marcuschi (2013) aponta que a apropriação dos gêneros textuais desempenha um papel essencial no processo de socialização, pois possibilita a inserção dos sujeitos nas práticas comunicativas humanas. Essa perspectiva evidencia que os gêneros funcionam como instrumentos de legitimação discursiva em determinados contextos, já que estão vinculados a uma dimensão sócio-histórica que sustenta sua produção e circulação, indo além de justificativas individuais

Nesse sentido, o gênero entrevista, conforme Cunha (2013) exemplifica bem essa articulação teórica. Trata-se de uma prática de linguagem altamente padronizada, na qual entrevistador e entrevistado assumem papéis definidos e cumprem expectativas normativas próprias da interação. O entrevistador conduz o diálogo, organiza as perguntas e direciona o fluxo da conversa, enquanto o entrevistado, ao aceitar participar, compromete-se a fornecer as informações solicitadas.

Por esse ângulo, a entrevista pode ser compreendida como um gênero que materializa as ideias Bakhtin (1997) sobre a multiplicidade das práticas discursivas e Marcuschi (2013), sobre a pertinência e eficácia em contextos sociais. Na prática, o referido gênero demonstra que não são apenas estruturas formais, mas instrumentos de ação comunicativa que possibilitam a circulação de informações, opiniões e saberes em diferentes esferas da vida social.

Sob esse prisma, a leitura significativa é entendida como uma prática que vai além da decodificação de palavras, articulando linguagem e experiência. Trata-se de um processo que possibilita ao estudante interpretar criticamente o mundo que o cerca, atribuindo sentido às práticas discursivas que encontra em seu cotidiano. Conforme Freire (2021, p. 36) “a leitura do mundo precede a leitura da palavra”, o que evidencia que toda leitura está enraizada em vivências concretas e na relação do sujeito com sua realidade social.

Nesse sentido, o trabalho com o gênero entrevista em sala de aula ultrapassa a análise estrutural de perguntas e respostas, permitindo compreender sua função social e os sentidos que produz. A leitura significativa possibilita que os estudantes percebam a entrevista como um espaço de interação regulada, que reflete e transforma a realidade, constituindo-se em um exercício de interpretação crítica da linguagem e do mundo.

2.2 FARINHA ARTESANAL

A farinha artesanal de mandioca tem sua origem nas práticas alimentares dos povos indígenas brasileiros, que já dominavam técnicas de cultivo e processamento muito antes da chegada dos colonizadores. Esses grupos utilizavam instrumentos como tipitis, peneiras e alguidares de barro para transformar a raiz em farinha seca e farinha-d'água, garantindo a subsistência das comunidades.



Segundo Alves, Homma e Modesto Junior (2025, p. 9) mesmo sem acesso a fornos metálicos, “os indígenas já fabricavam farinha, descartando a dúvida que pairava sobre ser uma invenção dos colonizadores portugueses”.

A mandioca (*Manihot esculenta*), também conhecida regionalmente como aipim, macaxeira, maniva ou macamba, constitui-se como um dos principais alimentos da dieta indígena desde o período do descobrimento do Brasil. Historicamente, foi a base para a produção de farinha e beiju, dois elementos centrais da alimentação dos povos originários. Conforme destaca Cardoso (2003, p. 5) a cultura da mandioca desempenha papel fundamental no Brasil, tanto como fonte energética para a alimentação humana e animal, quanto como geradora de emprego e renda. No contexto amazônico, a produção artesanal da farinha de mandioca configura-se como prática cotidiana e pilar socioeconômico para inúmeras famílias ribeirinhas.

Mais do que uma atividade agrícola, a mandioca constitui um insumo culturalmente significativo, cuja transformação em farinha ultrapassa a dimensão técnica e assume caráter identitário. A prática ancestral que envolve o cultivo, a colheita e a posterior transformação da raiz em farinha revela-se como elemento cultural e econômico relevante para comunidades amazônicas. Barbosa (2011) observa que a produção ocorre, em sua maioria, em empreendimentos familiares, nos quais homens, mulheres e crianças participam de diferentes etapas do processo, garantindo tanto a subsistência quanto a transmissão dos saberes tradicionais.

Esses espaços de produção configuram-se como ambientes de convivência e aprendizagem, nos quais cada membro da família desempenha funções específicas, colaborando para a continuidade da prática. A mandioca, nesse contexto, não se limita a ser matéria-prima para a farinha, mas constitui também um veículo de preservação cultural e de fortalecimento comunitário. Além de ser alimento fundamental para os povos originários, tornou-se essencial para os colonizadores, que passaram a depender dela em expedições marítimas e guerras, sendo conhecida como “farinha de guerra”. Assim, a farinha artesanal representa não apenas um produto alimentar, mas um patrimônio cultural imaterial, que atravessou séculos e permanece valorizado até hoje.

Nesse sentido, a relevância da pesquisa reside na possibilidade de aprofundar o conhecimento sobre a mandioca como base alimentar e cultural da região amazônica. A análise do processo de produção da farinha evidencia que sua importância ultrapassa dimensões econômicas e nutricionais, constituindo patrimônio cultural vivo. Esse processo conecta-se diretamente aos saberes tradicionais, que sustentam a identidade coletiva e serão discutidos no tópico seguinte.

2.3 SABERES TRADICIONAIS

Os saberes tradicionais representam um conjunto de conhecimentos acumulados e transmitidos oralmente pelas comunidades ao longo das gerações, enraizados em práticas culturais, sociais e



ambientais específicas. No contexto amazônico, esses saberes estão intrinsecamente ligados à relação harmoniosa entre o ser humano e a natureza, manifestando-se em atividades como a produção artesanal de farinha de mandioca, que envolve técnicas ancestrais e valores coletivos.

Segundo Freire (1987) os saberes populares e tradicionais constituem uma forma de conhecimento crítico e libertador, capaz de dialogar com o saber científico na educação, promovendo uma pedagogia que valoriza a experiência vivida dos sujeitos. O autor enfatiza que a educação deve partir da realidade cultural dos educandos, transformando os saberes cotidianos em ferramentas para a conscientização e a transformação social.

Complementando essa perspectiva, Brandão (2002) discute os saberes tradicionais como expressões de uma educação popular que resiste às imposições culturais hegemônicas, especialmente em contextos rurais e indígenas. Para o autor, esses saberes não são meros resquícios do passado, mas práticas vivas que sustentam a identidade coletiva e a sustentabilidade ambiental, como observado nas comunidades amazônicas onde o trabalho coletivo (*puxirum*) na produção de mandioca reflete uma epistemologia própria, baseada na oralidade e na observação empírica, como destaca Krenak (2019, p.38) que “a gente precisa ouvir as vozes que vêm da mata, dos rios, das pessoas que ainda sabem falar com a terra”, Valorizar esses saberes é fomentar o respeito à diversidade étnica na Amazônia.

3 METODOLOGIA

A pesquisa sobre o tema “As vozes dos produtores: desvendando a arte da farinha artesanal” exigiu uma abordagem metodológica que privilegia o contato direto com os saberes e práticas locais. Para além de dados bibliográficos, o processo tradicional, presente na cultura amazônica, foi analisado por meio da voz de seus protagonistas. A coleta de informações foi orientada em entrevistas realizadas com os produtores, que possibilitaram o acesso detalhado às etapas de fabricação e às experiências relacionadas à prática.

As entrevistas são uma técnica amplamente utilizada na pesquisa qualitativa, permitindo a coleta de dados aprofundados sobre experiências, percepções e contextos sociais. Conforme destacam os autores Bauer e Gaskell:

Na pesquisa qualitativa se refere a entrevistas do tipo semiestruturado com um único respondente (a entrevista em profundidade), ou com um grupo de respondentes (o grupo focal). Essas formas de entrevista qualitativa podem ser distinguidas, de um lado, da entrevista de levantamento fortemente estruturada, em que é feita uma série de questões predeterminadas. (Bauer, Gaskell, 2002, p. 64)

Para compreender as diferentes formas de aplicação da entrevista como técnica de coleta de dados, é importante considerar seu grau de estruturação. Segundo Triviños (1987, p. 146), “a entrevista



pode ser classificada como estruturada, quando segue um roteiro rígido; semiestruturada, quando há um roteiro flexível; e não estruturada, quando se desenvolve como uma conversa livre”.

Na presente pesquisa optou-se por utilizar a entrevista semiestruturada para a coleta de dados. Essa abordagem permitiu explorar a produção da farinha e os saberes envolvidos, ao mesmo tempo em que garantiu a flexibilidade necessária para aprofundar em aspectos relevantes que surgiram durante as conversas com os produtores.

A coleta de dados foi realizada a partir de uma viagem organizada em sala de aula, com o objetivo de promover a aprendizagem por meio da observação direta e da experiência prática, tendo como foco o processo de produção da farinha.

O planejamento da atividade de campo contou com a participação da turma, que foi dividida em grupos. Cada grupo ficou responsável por abordar o tema a partir de um gênero textual específico. O grupo trabalhou com o gênero entrevista. Dois integrantes realizaram a entrevista, dois cuidaram das gravações de áudio, outros dois transcreveram os áudios e os últimos dois registraram a atividade por meio de fotografias. Essa divisão permitiu que cada etapa do processo fosse realizada de forma organizada, possibilitando o registro das informações coletadas.

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas semiestruturadas com três produtores: Miquilis, acadêmica de Pedagogia e integrante da etnia Sateré-Mawé, que contribuiu trazendo a perspectiva indígena sobre a produção da farinha; Raimundo Irailton Salgueiro; e Áurea Maria Gonçalves, ambos produtores locais da comunidade Nova Esperança, Gleba da Estrada da Vila Amazônia, no município de Parintins-AM. Essa organização metodológica, permitiu a obtenção de informações sobre aspectos técnicos, culturais e históricos. A experiência favoreceu o desenvolvimento de habilidades investigativas, de escuta ativa e de interpretação crítica das informações obtidas.

As entrevistas aconteceram na residência dos participantes, na comunidade Nova Esperança, Gleba da Estrada da Vila Amazônia, no interior do Município de Parintins-AM. Os horários foram previamente combinados, respeitando a disponibilidade do casal e seguindo rigorosos princípios éticos de confidencialidade e consentimento informado. As questões abordaram a vivência cotidiana, perspectivas pessoais e fatores socioculturais relevantes para o objeto de estudo, buscando capturar a totalidade da experiência do casal com a produção da farinha.

Para a análise e compreensão da realidade investigada, o estudo utilizou registros fotográficos e observações in loco, além das entrevistas. Essas fontes de dados complementares possibilitaram identificar elementos do contexto, das interações não verbais e do ambiente em que ocorreu a produção da farinha, aspectos que não estariam acessíveis apenas pelo relato oral. A combinação dessas três fontes: fotografias, observações e entrevistas, permitiu o cruzamento de informações e a verificação dos achados, contribuindo para a descrição do processo de forma mais completa. Conforme ilustrado na Figura 1, que apresenta a localização da pesquisa.



Figura 1: Localização da comunidade Nova Esperança, Gleba da Estrada da Vila Amazônia, município de Parintins-AM.



Fonte: Google Earth, 2025.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A seção de resultados e discussão deste artigo foi organizada em torno dos objetivos específicos da pesquisa, que serviram como eixos analíticos para subsidiar o objetivo geral que foi o de compreender o processo artesanal de produção da farinha de mandioca na comunidade Nova Esperança, utilizando o gênero entrevista como ferramenta de leitura e construção de conhecimentos para os Anos Iniciais do Ensino Fundamental. Essa estrutura lógica permitiu uma análise integrada, pois cada objetivo específico foi relacionado a aspectos técnicos, culturais e pedagógicos do processo, destacando como as entrevistas realizadas revelaram não apenas o fazer artesanal, mas também suas dimensões socioculturais e educativas.

As discussões terão como base, os relatos dos seguintes entrevistados: estudante do curso de Pedagogia, Miquilis (Sateré-Mawé), Raimundo Irailton Salgueiro e Áurea Maria Gonçalves. O primeiro objetivo específico focou em mapear o processo produtivo da farinha artesanal, revelando um fluxo sequencial e interdependente de etapas que demandam conhecimento prático e adaptação ao ambiente amazônico. A das entrevistas, os produtores descreveram o ciclo, iniciando pelo plantio da mandioca.

Conforme relatado por Irailton Salgueiro (2025), o plantio ideal ocorre entre agosto e novembro, evitando os meses chuvosos de janeiro e fevereiro para prevenir o apodrecimento das estacas. A preparação do solo envolve roçar a terra, queimar o mato e cavar, seguida de três capinas para controlar pragas como formigas cortadeiras, gafanhotos e cupins, além de animais silvestres como pacas e porcos-do-mato. A colheita, que varia de seis a nove meses dependendo da variedade da mandioca, marca o início da transformação da raiz. Os entrevistados destacaram o descascamento manual, demonstrado por Irailton durante a entrevista como observado na Figura 2, onde a casca escura é removida para expor a polpa.



Figura 2: Técnica da descasca da mandioca realizado por Irailton Salgueiro.



Fonte: Miquilis, 2025.

Em seguida, ocorre a ralação (ou "sevada", termo regional), auxiliada por um motor a gasolina acoplado a um ralador cilíndrico como evidenciado na Figura 3, produzindo a massa "sevada". Essa massa é prensada para extrair o tucupí, utilizando uma prensa ou o tipiti tradicional como demonstra na Figura 4, um instrumento indígena de fibras trançadas.

Figura 3: Ralador cilíndrico utilizado na ralação da mandioca.



Fonte: Souza, 2025

Figura 4: Tipiti tradicional de fibras trançadas.



Fonte: Miquilis, 2025

O escaldamento é uma etapa crucial, em que a massa é cozida em fogo baixo por cerca de duas horas, sendo mexida continuamente com a palheta como observado na Figura 5 para evitar aglomerações e desperdícios, como destacou Miquilis (2025). Por fim, a torra no forno de taipa aquecido a lenha dura cerca de quatro horas, exigindo o uso do rodo e do remo conforme a Figura 6, para mexer a massa até formar a farinha granulada.



Figura 5: Utilização da palheta na produção da farinha.



Fonte: Miquilis, 2025

Figura 6: Utilização do remo na produção da farinha.



Fonte: Miquilis, 2025

Áurea (2025) diferenciou os tipos de farinha: a seca, “sem mistura de mandioca mole”, e a d’água, “com mandioca amolecida em água por 2-3 dias”, ambas classificadas em grossa, média ou fina conforme as peneiras. Além da farinha, produzem-se derivados como beiju, crueira, pé de moleque, tapioca e tucupi, observado na Figura 7 e 8, com reaproveitamento integral da planta, as cascas viram adubo, exemplificando sustentabilidade.

Figura 7: Produção da Tapioca.



Fonte: Souza, 2025.

Figura 8: Produção do Tucupi.



Fonte: Souza, 2025.

Essa descrição da produção, obtida via entrevistas, não só atende ao objetivo específico. Além disso, contribui para o geral ao tornar o processo acessível como conteúdo pedagógico, permitindo que alunos dos Anos Iniciais visualizem e compreendam uma prática regional através de narrativas vivas, fomentando a leitura significativa como prática social (BNCC, 2017).

O segundo objetivo específico direcionou a análise para os saberes tradicionais e elementos culturais, revelando a produção da farinha como um patrimônio imaterial amazônico que transcende o econômico, integrando identidade, coletividade e transmissão geracional. As entrevistas destacaram o "puxirum" prática comunitária de trabalho coletivo descrita por Miquilis (2025), onde homens, mulheres e crianças colaboram no plantio e colheita, iniciando às 5h da manhã e estendendo-se até o meio-dia, com a família finalizando à tarde. Essa cooperação fortalece laços sociais e garante



eficiência, contrastando com o modelo familiar de Irailton, que realiza todas as etapas internamente, mas ainda preserva elementos ancestrais.

Miquilis, da etnia Sateré-Mawé, enfatizou o papel das mulheres como guardiãs dos saberes, responsáveis pela escolha de variedades de mandioca (Tabela 1), transmitidas oralmente de mãe para filha. Isso evidencia uma divisão de gênero cultural que valoriza o feminino na preservação agrícola, alinhando-se à visão de Barbosa (2011) sobre empreendimentos familiares onde tarefas são distribuídas para perpetuar tradições.

Tabela 1: Variedades de mandiocas.

Mani-matupi (Mandioca Preta)	variedade que produz grande quantidade de goma; possui casca com coloração semelhante ao açaf e formato arredondado, sendo altamente produtiva em roças virgens;
Mani-urukara (Mandioca Urucara)	Apresenta casca de fácil remoção e formato considerado esteticamente bonito;
Mani-uniwia (Mandioca Olívia)	Rica em goma, sendo utilizada quase exclusivamente para a produção de tucupi e goma d'água;
Mani awerep'e (Mandioca redonda)	Mandioca de formato arredondado;
Mani-murukui'a (Mandioca Maracujá)	De coloração branca, recebe esse nome em razão do formato de suas folhas;
Mani hun'i (Mandioca Preta)	Produz uma farinha escura, independentemente do modo de preparo; quando utilizada isoladamente, o bago da farinha permanece escuro;
Wawori Emani (Mandioca Jabuti)	Variedade de macaxeira que pode ser consumida em cafés da manhã ou lanches.

Fonte: Miquilis (2025).

A participação de crianças, ilustrada na Figura 9, assegura a continuidade desses saberes, transformando o processo em uma pedagogia informal que une gerações.

Figura 9 – Participação infantil no processo produtivo da farinha artesanal: A) criança com paneiro para transporte da raiz; B) criança no descascamento da mandioca; C) criança inserida na retirada da tapioca e do tucupi.



Fonte: Miquilis, 2025

Aspectos culturais como o aproveitamento integral da mandioca "nada se perde, tudo se aproveita" (Áurea, 2025), refletem uma ética de sustentabilidade indígena, originária de povos como os Sateré-Mawé, que dominavam técnicas pré-coloniais (Alves, Homma & Modesto Junior, 2025). A



farinha, conhecida historicamente como "farinha de guerra", simboliza resistência cultural, integrando-se à identidade alimentar amazônica (Cardoso, 2003). Ao valorizar esses elementos como conteúdo pedagógico, promove práticas educativas contextualizadas, aproximando a escola da realidade sociocultural e fomentando o reconhecimento da diversidade amazônica, como defendido por Freire (2021), onde a leitura do mundo precede a da palavra.

O terceiro objetivo específico examinou a entrevista como gênero textual e prática de linguagem, demonstrando sua eficácia pedagógica no desenvolvimento de competências essenciais. As entrevistas semiestruturadas, realizadas nas residências dos produtores com consentimento ético, exemplificaram o gênero como interação regulada (Hoffnagel, 2013), onde o entrevistador conduz perguntas abertas, permitindo emergir temas como saberes culturais, enquanto o entrevistado compartilha experiências autênticas.

Essa prática fomentou a escuta ativa, com acadêmicos registrando não apenas respostas, mas nuances não verbais e contextos ambientais via observações e fotos. A interpretação dos dados envolveu análise qualitativa, cruzando relatos para validar achados, como a triangulação de fontes (Bauer & Gaskell, 2002), enriquecendo a compreensão holística. A produção textual posterior, transcrição de áudios, relatos e este artigo desenvolveu habilidades de escrita, transformando falas orais em narrativas estruturadas, alinhando-se à visão de Bakhtin (1997) sobre gêneros como mediadores sociais.

No contexto pedagógico, a entrevista promoveu leitura significativa ao conectar linguagem à vivência, permitindo que acadêmicos (e potencialmente alunos) interpretem criticamente a realidade amazônica (Marcuschi, 2013). Essa análise posiciona a entrevista como ferramenta didática que valoriza vozes locais, fortalecendo a formação docente e práticas educativas inclusivas, onde alunos se tornam sujeitos autônomos (BNCC, 2017).

Em síntese, os objetivos específicos articulam-se para responder ao objetivo geral, apresentando a produção da farinha como um processo artesanal que envolve dimensões técnicas, culturais e pedagógicas. As entrevistas registram saberes que foram utilizados como recursos educativos, relacionados à diversidade amazônica.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo investigou o processo artesanal de produção da farinha de mandioca na comunidade Nova Esperança, utilizando o gênero entrevista como recurso pedagógico nos Anos Iniciais do Ensino Fundamental. A pesquisa evidenciou a interseção entre saberes tradicionais amazônicos, práticas culturais e potencialidades educativas, mostrando que o ciclo da farinha vai além da técnica: é um fluxo que reflete sustentabilidade, cooperação e identidade cultural.



Os relatos dos entrevistados, aliados às observações e registros visuais, revelaram etapas como plantio, colheita, descascamento, ralação, prensagem, escaldamento e torra, todas marcadas pelo reaproveitamento integral da mandioca e alinhadas a princípios ecológicos indígenas. Essa descrição transforma o processo em conteúdo pedagógico significativo, capaz de fomentar a leitura como prática social, conforme orienta a BNCC (2017).

Além disso, no âmbito cultural, a farinha foi reconhecida como patrimônio imaterial, sustentado pelo puxirum, trabalho coletivo que fortalece laços comunitários e pela transmissão geracional de saberes, especialmente pelas mulheres guardiãs das variedades de mandioca. Essa dimensão reforça a identidade ribeirinha e indígena, aproximando a escola da realidade local e incentivando a leitura crítica do mundo, como defende Freire (2021).

A entrevista, enquanto gênero textual, mostrou-se eficaz para desenvolver competências linguísticas e interpretativas, estimulando escuta ativa, análise crítica e produção textual. Essa prática posiciona acadêmicos e alunos como sujeitos autônomos na construção do conhecimento, em consonância com a visão bakhtiniana dos gêneros como mediadores sociais.

Como contribuição, o trabalho enriquece a formação docente ao propor uma pedagogia contextualizada que valoriza a multiculturalidade amazônica e dá voz às práticas locais. Reconhece-se, contudo, a limitação de ter sido realizado em apenas uma comunidade, o que restringe a compreensão da diversidade de práticas culturais presentes na Amazônia. Sugere-se, portanto, a ampliação para outras realidades ribeirinhas e indígenas, de modo a enriquecer a análise comparativa e fortalecer o diálogo intercultural.

Para pesquisas futuras, recomenda-se explorar intervenções pedagógicas diretas com alunos, avaliando o impacto da entrevista na alfabetização e no letramento cultural. Também se sugere comparar métodos artesanais e industriais de produção da farinha, aprofundando reflexões sobre sustentabilidade, preservação cultural e valorização dos saberes tradicionais.

Assim, este estudo não apenas documenta um processo vital, mas reafirma a educação como espaço de diálogo entre tradição e inovação, fortalecendo a cultura amazônica e promovendo práticas sustentáveis que perpetuam o legado regional.

REFERÊNCIAS

- Alves, Raimundo Nonato Brabo; Homma, Alfredo Kingo Oyama; Modesto Junior, Moisés de Souza. *Farinha de mandioca: a tecnologia que os indígenas desenvolveram para a humanidade*. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2025. (Documentos, 499). Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1175171/1/farinhademandioca-do499.pdf>
- Bakhtin, M. *Estética da criação verbal*. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 1997
- Barbosa, Milka Alves Correia. et al. **Mulheres e patriarcados**: relações de dependência e submissão nas casas de farinha do agreste alagoano. *Sociais e Humanas*, Santa Maria, v. 24, n. 02, jul./dez 2011, p. 65-87, 2011.
- Bauer, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Tradução de Pedrinho A. Guareschi. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.
- Brandão, Carlos Rodrigues. **A educação popular na escola cidadã**. Petrópolis: Vozes, 2002.
- Brasil. **Base Nacional Comum Curricular**. Brasília: Ministério da Educação, 2017.
- Cardoso, C. E. L. **Competitividade e inovação tecnológica na cadeia agroindustrial de fécula de mandioca no Brasil**. 2003. 188 f. Tese (Doutorado em Economia Aplicada) Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2003.
- Cunha, Dóris de Arruda Carneiro da. In: Dionísio, Ângela Paiva; Machado, Ana Rachel; Bezerra, Maria Auxiliadora (Orgs.). *Gêneros textuais e ensino*. 5. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2013.
- Freire, Paulo. **A importância do ato de ler: em três artigos que se completam**. 52. ed. São Paulo: Cortez, 2021.
- Krenak, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.
- Marcuschi, Luiz Antônio. *Gêneros textuais: definição e funcionalidade*. In: Dionísio, Ângela Paiva; Machado, Ana Rachel; Bezerra, Maria Auxiliadora (Orgs.). *Gêneros textuais e ensino*. 5. ed. São Paulo: Parábola Editorial, 2013.
- Triviños, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.



GLOSSÁRIO

Bago - Refere-se aos grãos maiores da farinha de mandioca, que são classificados por tamanho usando diferentes peneiras.

Capina - Significa a ação de remover o mato indesejado do plantio de mandioca.

Crueira - Sobra do que foi ralado da mandioca que ao ser peneirado é colocado para secar, é pilado e transformado em um outro tipo de farinha.

Descascar - Significa remover a casca escura da mandioca após a colheita.

Escaldamento/Escaldamento - É a fase inicial de cozimento da massa de mandioca no fogo, onde ela muda de cor ao cozinhar. É o momento em que se começa a fazer a farinha.

Fécula - Refere-se ao teor de amido na raiz da mandioca.

Forno de farinha - Semelhante a uma frigideira gigante sobre uma estrutura circular de taipa com uma abertura para se colocar a lenha para aquecê-lo.

Farinha d'água - Outro tipo de farinha de mandioca, que é uma mistura com a mandioca que recebeu um tratamento em água para amolecer (mandioca mole). Esse processo consiste em submergir as mandiocas na água que pode durar de 2 a 3 dias em água e depois de amolecidas é incorporada ao restante da massa para então se fazer a farinha.

Farinha seca - Um tipo de farinha de mandioca que não tem mistura com "mandioca mole".

Gareira - Um recipiente em formato côncavo que lembra uma canoa, onde a massa da mandioca é colocada e processada antes e depois de ir para ao tipiti.

Maniva - É o termo para a própria planta da mandioca, especificamente as estacas do caule usadas para o plantio.

Pé de moleque - Produto derivado da mandioca, mas específico do processo de fazer a farinha, é uma parte da massa que foi escaldada para se fazer o beiju Pé de Moleque.

Palheta - Uma ferramenta usada para iniciar o "escaldamento" (pré-cozimento) da farinha.

Prensa - Equipamento ou máquina utilizada para espremer a massa da mandioca, com o objetivo de retirar o excesso de líquido (tucupi).

Rodo - Ferramenta usada para mexer a massa de mandioca no forno quando ela começa a "ficar boa", após o uso da palheta.

Sevada - Conjugação do verbo sevar que significa ralar e é usado entre os ribeirinhos que para o ato de ralar a mandioca com a ajuda de um motor propulsor geralmente à gasolina.

Torra - Refere-se ao processo de torrar a farinha de mandioca no forno, que dura cerca de quatro horas por fornada.



Tapioca - Amido retirado da massa da mandioca já ralada, no processo de lavar a massa. este contexto, refere-se a um produto extraído durante o processamento da mandioca, especificamente o beiju de tapioca (em lencinho).

Tucupi - É um outro produto líquido de cor amarela extraído durante o processamento de prensar a massa da mandioca.

Grupo Gênero Entrevista.



Fonte: Silva, 2025

Produtores rurais, Áurea Maria Santos, Raimundo Irailton Salgueiro e Dr^a: Edinelza Macedo Ribeiro.



Fonte: Silva, 2025