

PRESERVAÇÃO DOS SABERES TRADICIONAIS DA CULTURA DA MANDIOCA E A PRODUÇÃO DE FARINHA NO MUNICÍPIO DE ICHU-BA

Jéferson Oliveira dos Santos¹

Tito Francisco Ianda²

Resumo: A preservação dos saberes tradicionais é fundamental para fortalecer a identidade das comunidades que aplicam conhecimentos tácitos na produção da mandioca para subsistência e geração de renda. Este artigo teve como objetivo desenvolver um estudo sobre a conservação desses saberes, especificamente na prática do cultivo da mandioca e na produção artesanal de farinha no município de Ichu, na Bahia. A fundamentação teórica consiste na abordagem sobre patrimônio cultural imaterial, saberes tradicionais e o contexto sociocultural da mandioca e da farinha na região. Como método de pesquisa, optou-se pelo estudo de caso, considerando a significativa redução no número de casas de farinha ativas no município e o conseqüente impacto na diminuição da produção. Essa realidade evidencia um risco iminente: a possível descontinuidade dessa tradição e o gradual desaparecimento dos saberes associados a ela. A coleta de dados incluiu um mapeamento exploratório dos estabelecimentos produtores de farinha em Ichu, complementado por análise documental. Esse levantamento inicial visa subsidiar um futuro registro sistemático desses conhecimentos tradicionais. Os resultados apontam diversos fatores que ameaçam a preservação dessa prática, tais como: condições climáticas adversas, escassez de mão de obra qualificada, detentora dos saberes necessários, falta de estudos técnicos para adubação e fertilização adequada do solo, carência de tecnologias que otimizem a eficiência produtiva. Diante disso, concluiu-se que é urgente avançar nas pesquisas sobre o registro desses saberes e na elaboração de um Plano de Salvaguarda para esse patrimônio cultural imaterial. Tal medida é essencial para assegurar a proteção dos conhecimentos ancestrais relacionados ao cultivo da mandioca, ao seu beneficiamento e à produção artesanal de farinha, garantindo sua transmissão para as futuras gerações.

Palavras-chave: Patrimônio cultural; Saberes Tradicionais; Mandioca; Ichu-BA.

PRESERVATION OF TRADITIONAL KNOWLEDGE OF CASSAVA CULTURE AND FLOUR PRODUCTION IN THE MUNICIPALITY OF ICHU-BA

Abstract: Preserving traditional knowledge is essential to strengthen the identity of communities that apply tacit knowledge in cassava production for subsistence and income generation. This article aimed to develop a study on conserving this knowledge, specifically in cassava cultivation and artisanal flour production in the municipality of Ichu, Bahia. The theoretical basis consists of an approach to intangible cultural heritage, traditional knowledge, and the sociocultural context of cassava and flour in the region. The case study was chosen as the research method, considering the significant reduction in the number of active flour mills in the municipality and the consequent impact on the decrease in production. This reality highlights an imminent risk: the possible discontinuity of this tradition and the gradual disappearance of the knowledge associated with it. Data collection included an exploratory mapping of the flour-producing establishments in Ichu, complemented by documentary analysis. This initial survey aims to support a future systematic recording of this traditional knowledge. The results point to several factors that threaten the preservation of this practice, such as adverse weather conditions, shortage of qualified labor with the necessary knowledge, lack of technical studies for adequate soil fertilization and fertilizer, and lack of technologies that optimize production efficiency. Given this, it was concluded that it is urgent to advance research on recording this knowledge and developing a Safeguard Plan for this intangible cultural heritage. Such a measure is essential to ensure the protection of ancestral

¹ Prefeitura Municipal de Ichu, Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Avenida Joaquim Lázaro Carneiro, S/N, CEP: 48725-000, Ichu, BA, Brasil. E-mail: jeferson.adm.ti@gmail.com

² Universidade Federal da Bahia (UFBA), Instituto de Ciência, Tecnologia e Inovação (ICTI), Estrada do Telégrafo, Centro, 42802-02, Camaçari, BA, Brasil. E-mail: tito.ianda@ufba.br

knowledge related to cassava cultivation, its processing, and the artisanal production of flour, guaranteeing its transmission to future generations.

Keywords: Cultural heritage; Traditional knowledge; Cassava; Ichu-BA.

1 INTRODUÇÃO

Este trabalho traz uma contextualização sobre o patrimônio cultural imaterial, os saberes tradicionais sobre a prática da cultura da mandioca e produção de farinha no município de Ichu-BA. O estudo foi desenvolvido a partir da identificação do risco da não continuidade do cultivo e beneficiamento da mandioca naquela cidade, uma cultura agrícola que representa a identidade do município e conta com práticas manuais e tradicionais que são repassadas pelos detentores dos saberes através das gerações dentro das famílias de agricultores.

Tendo em vista que um saber tradicional repassado pelas gerações e que conta a história de um povo configura-se como um patrimônio cultural imaterial, o presente trabalho tem como objeto de estudo os saberes tradicionais da cultura da mandioca e a produção de farinha no município de Ichu-BA.

Ichu, é uma cidade de pequeno porte do interior da Bahia com apenas 6.190 habitantes (IBGE, 2022), e assim como acontece em outros municípios, em Ichu existe a ocorrência de êxodo rural, que ocorre sobretudo na agricultura familiar, caracterizado principalmente pela migração da população da zona rural para a zona urbana motivada por melhores condições de vida (SILVA, ANTONIAZZI e NOVAK, 2019). Esse êxodo, está resultando na redução do cultivo da mandioca e produção de farinha na cidade. De acordo com IBGE (2017), houve uma redução de 84% na quantidade de estabelecimentos produtores e 62% de redução na produção de mandioca no município de Ichu-BA entre 2006 e 2017.

Essa situação contribui para ausência, diminuição da continuidade da transferência das práticas e saberes tradicionais utilizadas desde o plantio da mandioca até o processo de produção da farinha e demais derivados. Esses saberes constituem um importante legado para a comunidade local, sendo importante a sua preservação e continuidade, pois são conhecimentos ancestrais que são repassados de geração para geração e que correm o risco de deixarem de existir. Com isso, a pergunta da pesquisa é identificar quais são os

riscos e desafios que estão levando a descontinuidade das atividades agropecuárias nas casas de farinha tradicionais no município e como preservar esse bem imaterial?

A importância da preservação de patrimônios culturais imateriais é assunto de interesse do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), bem como Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), conforme se verifica na Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, pelo Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e criou o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial. Segundo relata Bertoldi (2014), ao definir um patrimônio imaterial como sendo um conjunto de informações registradas em materiais humanos ou tecnológicos devem ser transmitidos em razão de seu interesse público intergeracional.

Com o intuito de elaborar um mapeamento dos estabelecimentos produtores de farinha que ainda estão em funcionamento no município, foi realizado um estudo exploratório com análise documental. O estudo foi realizado através de uma pesquisa de campo, onde foram visitados os estabelecimentos ainda ativos no município e a análise documental foi feita através da pesquisa bibliográfica em fontes secundárias da literatura recente.

2 REVISÃO TEÓRICA

2.1 PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL E A IMPORTÂNCIA DE SUA PRESERVAÇÃO

2.1.1 Patrimônio cultural imaterial

Os saberes sobre as práticas do cultivo da mandioca e produção de farinha, muitas vezes são passados por gerações dentro das famílias através da oralidade, principalmente quando se trata de pequenas produções e de agricultura familiar. O termo agricultura familiar de acordo com Silva, Antoniazzi e Novak (2019, p. 68) “é relativamente novo e seu uso expressa parte do setor rural, não caracterizado pelo agronegócio, que utiliza com predominância mão de obra familiar e explora pequenas áreas de terras, não superior a quatro módulos fiscais.” De acordo com a Frente Parlamentar da Agropecuária (FPA, 2020),

no Brasil, o valor do módulo fiscal varia de 5 a 110 hectares e na Bahia em lugares com o bioma caatinga, assim como Ichu, um módulo fiscal equivale a 40-50 hectares.

A transferência dos saberes e práticas tradicionais se configuram como um patrimônio cultural imaterial. Segundo o IPHAN (2012), os patrimônios culturais de um povo são formados pelo conjunto dos saberes, fazeres, expressões, práticas e seus produtos, que remetem à história, à memória e à identidade desse povo.

O patrimônio cultural forma-se a partir de referências culturais que estão muito presentes na história de um grupo e que foram transmitidas entre várias gerações. Ou seja, são referências que ligam as pessoas aos seus pais, aos seus avós e àqueles que viveram muito tempo antes delas. São as referências que se quer transmitir às próximas gerações (IPHAN, 2016).

O Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, que institui o registro e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial, compreende o Patrimônio Cultural Imaterial brasileiro como os saberes, os ofícios, as festas, os rituais, as expressões artísticas e lúdicas, que integrados à vida dos diferentes grupos sociais, configuram-se como referências identitárias na visão dos próprios grupos que as praticam. Esse decreto ainda determina os livros para o Registro, são eles o Livro de Registro dos Saberes, Livro de Registro das Celebrações, Livro de Registro das Formas de Expressão e Livro de Registro dos Lugares.

De acordo com o artigo 2º da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (UNESCO, 2003): entende-se por “patrimônio cultural imaterial as práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas - junto com os instrumentos, objetos, artefatos e lugares culturais que lhes são associados”.

2.1.2 Saberes tradicionais

Em termos de agricultura, os saberes tradicionais ou Sistemas Agrícolas Tradicionais (SAT), podem ser definidos como um conjunto de saberes, mitos, formas de organização social, práticas, produtos, técnicas/artefatos e outras manifestações que compõem sistemas culturais manejados por povos e comunidades tradicionais (EMBRAPA, 2021).

Os SATs formam sistemas culturais que envolvem espaços, práticas alimentares e agroecossistemas manejados por povos e comunidades tradicionais e por agricultores

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	2025 - Vol. 16 - Número 1
http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura	rev.edu.cult@cesg.edu.br

familiares, integrando assim, o patrimônio cultural imaterial das comunidades que os praticam (IPHAN, 2017). Esses etnoconhecimentos são fundamentais para a identidade de um povo, além de possibilitar um equilíbrio entre a natureza e o homem através das práticas de manejo e cultivo tradicionais.

Os saberes tradicionais são repassados geralmente através da oralidade e de acordo com Diegues (2000), os saberes se caracterizam como conjunto de informações, conhecimentos e práticas oriundos de grupos sociais e comunitários transmitidos por gerações e representados por meio de valores, técnicas, costumes e experiências vivenciados na práxis social.

Na verdade, o patrimônio imaterial é o saber, o conhecimento, o bem intangível armazenado na mente que se manifesta em produtos diversos (danças, ritos, artesanatos, medicina, culturas agrícolas) e se transmite, via de regra, oralmente (BERTOLDI, 2014).

O Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000 institui que os saberes devem ser registrados no Livro dos Registros dos Saberes, em que inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades.

2.2 UMA ABORDAGEM INICIAL SOBRE A MANDIOCA (*MANIHOT ESCULENTA*): DO CULTIVO À PRODUÇÃO DE FARINHA

2.2.1 A mandioca

De nome científico *Manihot esculenta* Crantz, pertencente à família *Euphorbiaceae*, a mandioca não possui uma data específica quanto ao início de seu cultivo e consumo no Brasil, mas existe uma lenda dos povos originários Tupi que contam a história do surgimento da mandioca³.

Quanto ao seu consumo, segundo Mattos *et al.* (2002), a mandioca inicialmente, era usada como alimento pelos indígenas e passou a ser o sustento dos europeus que não

³ A origem do termo “mandioca” advém de uma lenda tupi em que a filha de um cacique engravida de um estrangeiro e dá à luz uma menina muito branca, que recebeu o nome de Mani, a qual morreu de mal súbito, deixando sua mãe desconsolada. A índia foi enterrada na entrada da maloca e todos os dias era regada pelas lágrimas da mãe, que um dia percebeu o crescimento de uma planta diferente das conhecidas na região e passou a cuidá-la com todo o carinho. Notando a presença de rachaduras na terra, a mãe de Mani cavou e encontrou grossas raízes, brancas como o leite, brancas como Mani, reconhecida como deusa na mitologia indígena. O termo tupi “mandi-ó” ou “mani-oca” significa “casa de Mani” (COELHO, 2003).

podiam cultivar o trigo, com isso o consumo se generalizou ao lado do feijão, do arroz e do milho, o que tornou a mandioca um dos alimentos básicos daquelas populações.

De acordo com a Embrapa (2022), a mandioca é originária da América do Sul e por ser de fácil adaptação, é cultivada em todos os estados brasileiros, situando-se entre os oito primeiros produtos agrícolas do país, em termos de área cultivada, é o sexto em valor de produção. De modo geral, 40% das raízes são destinadas à produção de farinha, 20% para produção de amido e o restante, destinado a usos como mandioca de mesa e alimentação animal.

No Brasil existem de 3.000 tipos da mandioca. Nessa perspectiva de suas variedades, a mandioca recebe a nomeação popular e diferencia-se nas várias regiões como sendo, mandioca brava, mansa, aipim e/ou macaxeira entre outras nomeações que também são reconhecidas como tipos de mandioca (LIMA, 2021).

A mandioca brava se diferencia da mansa pelas características morfológicas das raízes, caule, folhas e principalmente pelo sabor amargo reconhecido pelos agricultores, no que se refere a mandioca mansa, que é conhecida em algumas regiões como macaxeira, é vendida *in natura* e não necessita de processamento para consumo (DUARTE, 2016). A seguir, são apresentadas as representações gráficas desses tipos de mandioca (Figura 1a e Figura 1b):

Figura 1a - Mandioca Brava do tipo SCS256 Cigana



Fonte: EPAGRI (2023).

Figura 1b - Mandioca Mansa do tipo Aipim

Fonte: EPAGRI (2023)

Em suas raízes, a composição média apresentada é de 68,2% de água, 30% de amido, 2% de cinzas, 1,3% de proteína, 0,2% de lipídeos e 0,3% de fibras. Portanto, as raízes da mandioca são essencialmente energéticas devido aos elevados teores de carboidratos, principalmente polissacarídeos (ALBUQUERQUE *et al.*, 1993; FENIMAN, 2004; EMBRAPA, 2013).

2.2.2 O cultivo da mandioca

O cultivo da mandioca traz diversas vantagens, principalmente à agricultura de subsistência em virtude do baixo custo, fácil propagação, tolerância a períodos secos, alto rendimento produtivo, mesmo em solos de fertilidade baixa, e da sua variedade na culinária brasileira, sendo um alimento popular e de caráter cultural que se faz presente desde o período colonial (XAVIER e LIMA, 2020).

Essa boa adaptabilidade da mandioca em variados tipos de terrenos e climas, fez com que a expansão do cultivo e consumo dessa raiz se propagasse principalmente em áreas de solos pobres, o que deu a ideia de o seu cultivo ser uma cultura de subsistência de pequenos agricultores, em que muitos deles não dispunham de suas próprias terras e

não utilizavam de práticas mais rentáveis de manejo e de cultivo da mandioca (MATTOS et al. 2002).

As formas de plantio de mandioca variam de acordo com o tipo de solo, tamanho da lavoura, finalidade do cultivo, disponibilidade de máquinas e equipamentos, mão-de-obra e recursos financeiros, contudo, o sistema mais recomendado consiste em fazer o plantio em sulcos de aproximadamente 10 cm de profundidade, em solo arado e gradeado com as manivas colocadas horizontalmente. Nas pequenas lavouras, o plantio é feito em “cova rasa” (buraco feito a enxada), ou ainda em covetas (montículos de terra afogados a enxada). Em solos muito úmidos ou sujeitos a encharcamentos, recomenda-se plantar em covas altas, camalhões e leirões (EMBRAPA, 2013).

Segundo Terne (2002), o cultivo e produção da mandioca apresenta cinco fases fisiológicas de desenvolvimento, sendo quatro ativas e uma de repouso vegetativo, vejamos no Quadro 1.

Quadro 1 - Fases Fisiológicas do Desenvolvimento da Mandioca

FASES	CARACTERÍSTICAS
Fase 1	Chamada de brotação de maniva, sob condições favoráveis de umidade e temperatura, surgem as primeiras raízes fibrosas após o sétimo dia de plantio.
Fase 2	Tem duração aproximada de setenta dias e continua sendo formado o sistema radicular, constituído por raízes fibrosas, como o de qualquer outra planta.
Fase 3	Com duração de noventa dias ocorre o desenvolvimento da parte aérea que ocorre simultaneamente com o espaçamento de algumas raízes fibrosas pelo acúmulo de amido.
Fase 4	É o espessamento das raízes de reservas, configurada por um crescimento não mais no comprimento, mas na largura da raiz, ocasionado pela deposição do amido que corresponde a migração das substâncias de reserva para as raízes de armazenamento que se inicia na fase anterior e acentua-se no quinto mês.
Fase 5	Conhecida como fase de repouso, a planta perde a folhagem naturalmente, encerrando a sua atividade vegetativa, permanecendo apenas a migração de substâncias de reserva para as raízes e é nessa fase, que a mandioca armazena o máximo de reserva de amido nas raízes. Após esse período de repouso, uma nova fase de crescimento recomeça, quando é reiniciada a formação de ramos e de folhas, que inicialmente acontece à custa do amido armazenado nas raízes e ramos durante a fase de crescimento anterior.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em TERNE (2002).

A colheita da mandioca é primordialmente manual e/ou com o auxílio de ferramentas, embora já existam implementos mecanizados. É uma das operações mais caras do sistema de produção da mandioca. Durante a colheita, são consideradas as etapas: poda da parte aérea (dispensável em alguns casos), a uma altura de 20 cm acima do nível do terreno, seguida do arranquio e despencamento das raízes e, finalmente, o

transporte das raízes para as unidades de beneficiamento/casas de farinha (EMBRAPA, 2013).

2.2.3 A produção de farinha

O termo farinha é atribuído em meados do século XVI pelos europeus exploradores que chegavam ao litoral brasileiro, a um produto produzido por indígenas Tupinambá (STADEN, 2008). Também chamada de farinha de mesa ou farinha torrada, a farinha seca é o produto obtido pelo processamento das partes comestíveis das raízes da mandioca. Produzida em todas as regiões do Brasil, principalmente nas Regiões Norte e Nordeste, é a mais consumida no país, sendo uma das principais fontes de energia para as populações de baixos recursos econômicos (EMBRAPA, 2013).

De acordo com a Instrução Normativa 52/2011, do Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento, que estabelece o Regulamento Técnico da farinha de mandioca, considera-se farinha de mandioca o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento; e farinha de mandioca seca o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada.

Ao chegar nas unidades de beneficiamento/casas de farinha, a mandioca passa por alguns processos para que a farinha seja produzida, são eles: Lavagem e descascamento das raízes, ralação, esfarelamento, peneiragem (opcional), torração, peneiragem, acondicionamento e armazenamento (EMBRAPA, 2013).

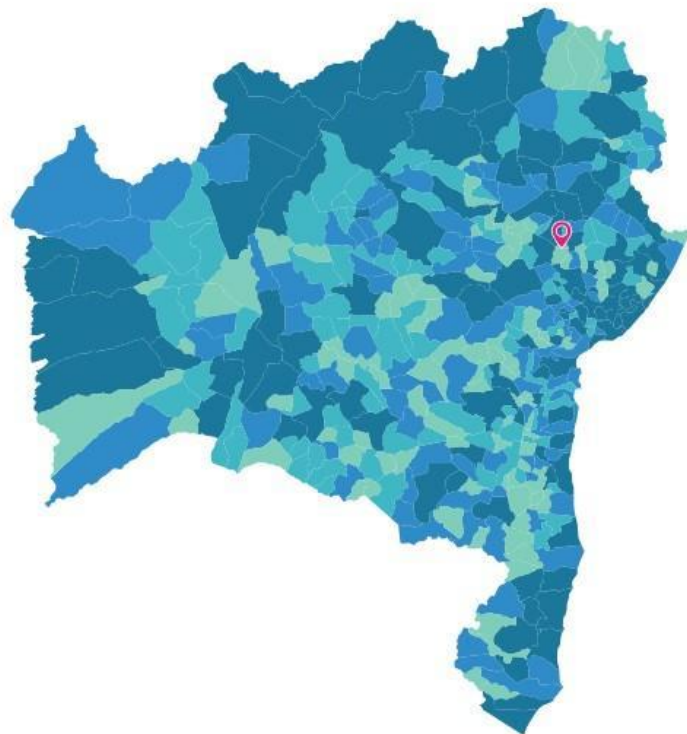
Segundo Groff, Junkes e Viletti (2015), o processo de transformação da raiz da mandioca em farinha de mandioca é composto pelas seguintes etapas: Recepção, Lavagem/ Descascamento, Ralação, Prensagem, Esfarelamento, Peneiramento, Escaldamento/ Grolagem, Secagem/ Torrefação, Resfriamento, Embalagem, Rotulagem e Armazenamento.

2.3 SABERES TRADICIONAIS DO CULTIVO DA MANDIOCA E DA PRODUÇÃO DE FARINHA NO MUNICÍPIO DE ICHU-BA

2.3.1 Contextualização do município

Ichu é um dos 417 municípios do estado da Bahia, localizado na mesorregião nordeste e está na posição 394^o em relação ao número da população dos outros municípios da Bahia, possuindo 6.190 habitantes, com uma área territorial de 138,016 km² e uma densidade demográfica de 44,85 habitantes por km² (IBGE, 2022). Ver a Figura 2.

Figura 2 - Localização do município de Ichu na Bahia



Fonte: IBGE (2023).

De acordo com a Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR, 2017), o estado da Bahia possui 27 territórios de identidade que são caracterizados por critérios multidimensionais, tais como o ambiente, a economia, a sociedade, a cultura, a política e as instituições, essa divisão, tem o objetivo de identificar prioridades temáticas definidas a partir da realidade local, possibilitando o desenvolvimento equilibrado e sustentável entre as regiões.

O município de Ichu, faz parte dos 20 municípios que compõem o território 04-Sisal e fica situado no semiárido baiano. Segundo Guitarrara (2021), o que caracteriza o clima semiárido são as temperaturas elevadas, escassez e má distribuição de chuvas, além da baixa amplitude térmica anual e dos longos períodos de seca.

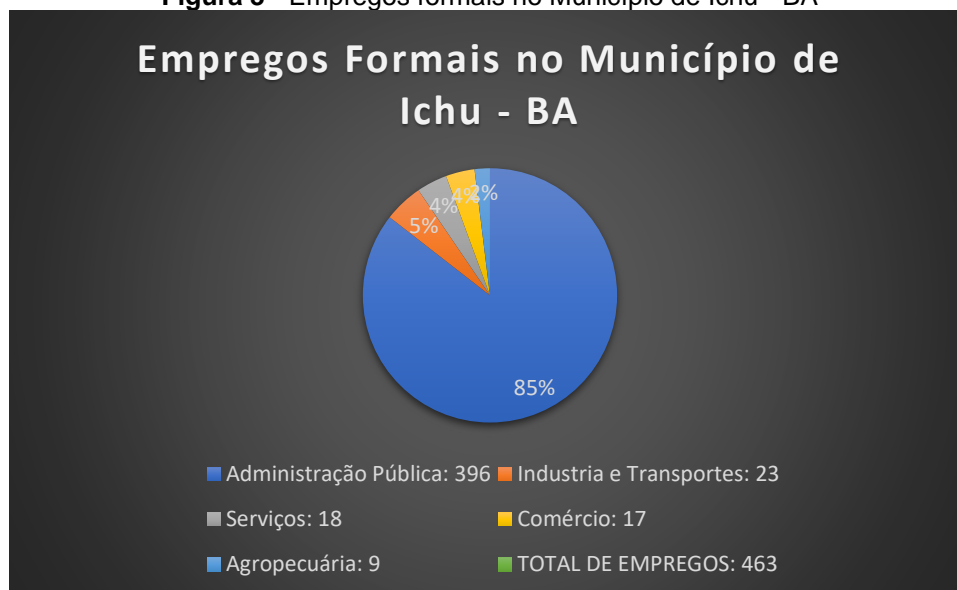
O clima semiárido é predominante nesse território, com exceções apenas para os municípios de Ichu, Barrocas, Lamarão e Serrinha, que são considerados como de clima subúmido a seco. Esse território ocupa uma área de 3,6% da área total do estado da Bahia, que é de 564.692 km² (BAHIA, 2007).

O Território do Sisal possui como bioma a caatinga e em relação ao clima, a temperatura média fica entre 23,6° C e 24,9° C, com pluviosidade anual entre 485,7 mm e 942,4 mm. Essa precipitação pluviométrica é periódica e irregular, concentrando 70% das chuvas em apenas dois ou três meses do ano (entre novembro e junho) (BAHIA, 2011).

Essa instabilidade no clima inibe as atividades produtivas agrícolas e a sobrevivência da população, principalmente em longos períodos de estiagem, quando os índices pluviométricos caem para 200 mm e 400 mm, o que inviabiliza as atividades agropecuárias (SILVA, 2016).

No Município de Ichu – Bahia, não existem muitas fontes de emprego e renda. Em relação a empregos formais, de acordo com os dados do Ministério do Trabalho e Emprego, a cidade possui apenas 463 empregos (BRASIL, 2021).

Figura 3 - Empregos formais no Município de Ichu - BA



Fonte: Elaborado pelo autor, com base em BRASIL (2021).

Conforme a Figura 3, a maior parte dos empregos formais do município são na administração pública (396), Indústria e Transportes (23), serviços (18), comércio (17) e a agropecuária com apenas 9 empregos formais. Esses dados demonstram a fragilidade do setor agropecuário no que se refere à questão empregatícia.

Essa baixa empregabilidade no setor agropecuário do município é um dos fatores que provocam o êxodo rural, que tem se tornado uma preocupação para agricultores familiares, pois além de ser um setor que absorve empregos e produz alimentos consumidos por toda a sociedade, sua migração para a cidade elevam os problemas sociais existentes no Brasil (SILVA, ANTONIAZZI e NOVAK, 2019, p. 67).

Com relação à prática agropecuária voltada para o cultivo da mandioca no município, pode-se observar que houve uma grande redução no número de estabelecimentos produtores e na quantidade produzida. No ano de 2006 haviam 107 estabelecimentos agropecuários e a produção era de 40 toneladas (IBGE, 2006). Já em 2017, o censo agropecuário do IBGE (2017), apontou que caíram para 17 o número de estabelecimentos agropecuários que produzem mandioca (Aipim, Macaxeira) e a quantidade produzida para apenas 15 toneladas por ano.

Essa diminuição no número de estabelecimentos agropecuários indica que essas práticas estão correndo risco de descontinuidade. Por outro lado, sinaliza que esses saberes não estão sendo repassados para as novas gerações, pois a maior parte dos trabalhos é feito de forma manual e com ferramentas e métodos artesanais que são ensinados de pai para filho, o que reforça a importância da preservação desse etnoconhecimento.

A seguir, a Tabela 1 apresenta dados comparativos sobre a produção da mandioca (Aipim, Macaxeira) do município de Ichu-BA em relação às produções estadual e nacional, de acordo com o IBGE (2017):

Tabela 1 - Produção de mandioca (Aipim, Macaxeira) em âmbito municipal, estadual e nacional em 2017.

LOCAL	ICHU	BAHIA	BRASIL
Número de estabelecimentos agropecuários	17	125.721	974.211
Quantidade produzida (em toneladas)	15	397.245	6.559.289
Área colhida (em hectares)	04	76.814	740.611
Valor da produção (em R\$ 1000)	16,402	437.154,73	6.248.928,46

Fonte: Elaborado pelo autor, com base no Censo Agropecuário (IBGE, 2017).

De acordo com a Tabela 1, é possível observar que a produção de mandioca do município de Ichu-BA, corresponde a apenas uma pequena parcela do que é produzido em todo o estado da Bahia em todos os aspectos, tanto em quantidade de estabelecimentos, quantidade produzida, área colhida e valor de produção.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Para alcançar o objetivo proposto, foi adotado o método de pesquisa exploratória, com uma abordagem mista de pesquisa. De acordo com Bueno (2018), nas pesquisas de natureza mista, os métodos qualitativos e quantitativos são integrados, podendo ser de natureza sequencial (em primeiro lugar, efetua-se uma pesquisa quantitativa e, posteriormente, uma pesquisa qualitativa, ou o inverso) ou concomitante. As coletas de dados ocorrem simultaneamente.

Os dados foram coletados por meio de observações diretas *in locu* nos estabelecimentos de produção da mandioca e seu beneficiamento no município de Ichu. O planejamento das visitas técnicas foi realizado através da indicação, chamada bola de neve. “O tipo de amostragem nomeado como bola de neve é uma forma de amostra não probabilística, que utiliza cadeias de referência” (VINUTO, 2014, p. 203).

Durante as visitas foram levantadas informações por meio de observações e complementação de informações pelo público de interesse. Além disso, foi realizada uma análise documental sobre a situação socioeconômica do município, bem como a produção agropecuária. Os dados foram compilados por meio de ferramentas computacionais e analisadas a partir de uma visão crítica baseada na literatura apresentada neste trabalho.

Os dados da pesquisa foram obtidos em 8 casas de farinha localizadas em diferentes áreas do município de Ichu, as quais representam 50% dos estabelecimentos ativos, o que permite assegurar representatividade dos dados da pesquisa.

No estudo de caso, foi explorado o fator que contribui para diminuição no volume de produção da mandioca bem como a redução do número de estabelecimentos produtores ativos. A pesquisa documental foi feita através da consulta e análise de documentos já publicados sobre o assunto.

4 RESULTADOS

No município de Ichu-BA, existem 3 casas de farinha comunitárias que são administradas pelas associações de moradores locais e que servem a todas as pessoas que cultivam mandioca nas respectivas localidades. Essas casas de farinha comunitárias estão situadas em três locais diferentes, sendo uma no povoado de Praianos que é um lugar remanescente quilombola, ativa desde 1992 e que fica a 15 km da sede do município, uma no povoado de Formigueiro, ativa desde 1988 e que fica a 12 km da sede do município e outra na comunidade de Calumbí, que fica a 3 km da sede do município.

Além das casas de farinha comunitárias, o município ainda possui as casas de farinha particulares que estão espalhadas por todo o território do município, principalmente na Zona Rural, com predominância da agricultura familiar. Nos **Quadros 2.a a 2.h** são apresentados as descrições detalhadas algumas dessas casas particulares que ainda estão ativas.

Quadro 2.a – Casa de Farinha 1

ESTABELECIMENTO	CASA DE FARINHA 1
PESSOAS ENVOLVIDAS	Família e um funcionário contratado para manusear o forno.
ENDEREÇO	Fazenda Canavial
LOCALIZAÇÃO	-11.759422, -39.183085
ÁREA DE TERRA PARA CULTIVO (ha)	0,66
VOLUME DE PRODUÇÃO MÉDIO POR ANO (Sacas de farinha)	20
RISCOS	Condições Climáticas (Falta de chuva).
PERÍODOS IMPORTANTES	Plantio - Outubro/novembro Colheita - Setembro/outubro
HISTÓRIA	A casa de Farinha foi construída em 1831 juntamente com a casa pelos bisavôs do proprietário.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em pesquisa exploratória

Quadro 2.b – Casa de Farinha 2

ESTABELECIMENTO	CASA DE FARINHA 2
PESSOAS ENVOLVIDAS	Família e voluntários
ENDEREÇO	Fazenda Baixinha
LOCALIZAÇÃO	-11.720207, -39.190069
ÁREA DE TERRA PARA CULTIVO (ha)	0,66
VOLUME DE PRODUÇÃO MÉDIO POR ANO (Sacas de farinha)	38
RISCOS	Condições Climáticas (Falta de chuva).

PERÍODOS IMPORTANTES	Plantio- Outubro/novembro Colheita- Setembro/outubro
HISTÓRIA	A casa de Farinha foi construída em 1961 depois de um grande período de estiagem (seca), e desde então, funciona todos os anos.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em pesquisa exploratória

Quadro 2.c – Casa de Farinha 3

ESTABELECIMENTO	CASA DE FARINHA 3
PESSOAS ENVOLVIDAS	Família
ENDEREÇO	Fazenda Recreio
LOCALIZAÇÃO	-11.739061, -39.181568
ÁREA DE TERRA PARA CULTIVO (ha)	1,76
VOLUME DE PRODUÇÃO MÉDIO POR ANO (Sacas de farinha)	70
RISCOS	Condições Climáticas (Falta de chuva).
PERÍODOS IMPORTANTES	Plantio- Outubro/novembro Colheita- Agosto/setembro
HISTÓRIA	A casa de Farinha foi construída em 1967, desde então, funciona todos os anos e vem sendo repassada pelas gerações dentro da família.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em pesquisa exploratória

Quadro 2.d – Casa de Farinha 4

ESTABELECIMENTO	Casa de Farinha 4
PESSOAS ENVOLVIDAS	Família e Amigos
ENDEREÇO	Fazenda Tolda
LOCALIZAÇÃO	-11.715123, -39.193779
ÁREA DE TERRA PARA CULTIVO (ha)	0,66
VOLUME DE PRODUÇÃO MÉDIO POR ANO (Sacas de farinha)	25
RISCOS	Condições Climáticas (Falta de chuva) e escassez de mão de obra para manusear o forno.
PERÍODOS IMPORTANTES	Plantio- Outubro/novembro Colheita- Agosto/setembro
HISTÓRIA	A casa de Farinha foi construída em 1986, desde então, funciona todos os anos e vem sendo repassada pelas gerações dentro da família.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em pesquisa exploratória

Quadro 2.e – Casa de Farinha 5

ESTABELECIMENTO	Casa de Farinha 5
PESSOAS ENVOLVIDAS	Família, Amigos e um funcionário contratado para manusear o forno.
ENDEREÇO	Fazenda Cajaíba
LOCALIZAÇÃO	-11.716998, -39190622
ÁREA DE TERRA PARA CULTIVO (ha)	0,66
VOLUME DE PRODUÇÃO MÉDIO POR ANO (Sacas de farinha)	20
RISCOS	Condições Climáticas (Falta de chuva) e escassez de mão de obra para manusear o forno.
PERÍODOS IMPORTANTES	Plantio- Outubro/novembro Colheita- Agosto/setembro
HISTÓRIA	A casa de Farinha foi construída em 1989, desde então, funciona todos os anos e vem sendo repassada pelas gerações dentro da família.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em pesquisa exploratória

Quadro 2.f – Casa de Farinha 6

ESTABELECIMENTO	Casa de Farinha 6
PESSOAS ENVOLVIDAS	Família
ENDEREÇO	Comunidade de Capoeira do Rio
LOCALIZAÇÃO	-11.722501, -39.206375
ÁREA DE TERRA PARA CULTIVO (ha)	2,2
VOLUME DE PRODUÇÃO MÉDIO POR ANO (Sacas de farinha)	20
RISCOS	Condições Climáticas (Falta de chuva).
PERÍODOS IMPORTANTES	Plantio- Outubro/novembro Colheita- Agosto/setembro
HISTÓRIA	A casa de Farinha foi construída em 1999, desde então, funciona todos os anos.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em pesquisa exploratória

Quadro 2.g – Casa de Farinha 7

ESTABELECIMENTO	Casa de Farinha 7
PESSOAS ENVOLVIDAS	Família e quatro funcionários
ENDEREÇO	Comunidade de Calumbí
LOCALIZAÇÃO	-11737092, 39.1666776
ÁREA DE TERRA PARA CULTIVO (ha)	1,76
VOLUME DE PRODUÇÃO MÉDIO POR ANO (Sacas de farinha)	70

RISCOS	Condições Climáticas (Falta de chuva), falta de um estudo técnico para o solo e falta de mais tecnologia para auxiliar no processo de limpeza da mandioca.
PERÍODOS IMPORTANTES	Plantio- Na primavera Colheita- Agosto/outubro
HISTÓRIA	A casa de Farinha foi construída em 2012, desde então, funciona todos os anos.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em pesquisa exploratória

Quadro 2.h – Casa de Farinha 8

ESTABELECIMENTO	Casa de Farinha 8
PESSOAS ENVOLVIDAS	Família e Comunidade
ENDEREÇO	Rua Amélia Auzerina Araujo
LOCALIZAÇÃO	-11.748326, -39.183661
ÁREA DE TERRA PARA CULTIVO (ha)	0,66
VOLUME DE PRODUÇÃO MÉDIO POR ANO (Sacas de farinha)	40
RISCOS	Condições Climáticas (Falta de chuva) e alto custo de produção com baixo valor de comércio para a farinha.
PERÍODOS IMPORTANTES	Plantio- Outubro/novembro Colheita- Agosto/setembro
HISTÓRIA	A casa de Farinha foi construída em 2012, desde então, funciona todos os anos.

Fonte: Elaborado pelo autor, com base em pesquisa exploratória

Além dessas casas de farinha particulares mencionadas nos Quadros acima, o município ainda conta com mais 5 estabelecimentos desse tipo, sendo 1 na Fazenda Miragalho e 4 na comunidade de Pau D'Arco. Por tanto, até dezembro de 2024, o município de Ichu-BA possuía 16 casas de farinha ativas, sendo 3 comunitárias e 13 particulares, onde todas utilizam o SAT e são de agricultura familiar.

4.1 DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Após a realização da pesquisa, foram identificados alguns fatores de risco para a continuidade dessa prática de cultivo e beneficiamento da mandioca como o fator do clima, considerando que o município está situado em uma região de bioma caatinga, possui um clima subúmido a seco, em que ocorrem períodos prolongados de seca com temperatura elevada, o qual provoca oscilações e incertezas na quantidade e qualidade da produção da mandioca, pois o plantio é iniciado somente quando a terra estiver úmida após as chuvas.

Outro fator de risco identificado foi a falta de um estudo técnico do solo para garantir uma maior qualidade de adubação e fertilidade, pois é possível observar após a pesquisa exploratória que nas diferentes regiões do município, os produtores que detêm uma mesma quantidade de área cultivada produzem quantidades de farinha diferentes. Segundo eles, essa baixa produtividade está relacionada com a qualidade do solo além das condições climáticas.

Dentre as casas de farinha mapeadas, apenas 4 possuíam forno elétrico, as demais ainda utilizam os métodos totalmente manuais para realizar a torra da farinha, que é realizado por um “fornheiro”, profissional que detém os saberes e as técnicas necessárias para realizar o trabalho. Segundo os agricultores locais, existe uma escassez desse tipo de profissional na região, o que representa insegurança para esses agricultores adeptos de SATs, além de indicar um risco para a continuidade desse saber.

A partir da análise dos resultados da pesquisa, observou-se que grandes desafios para a continuidade dessa atividade no município são, a diminuição produtiva que vem acontecendo nos últimos anos e uma produtividade irregular. Essa diminuição da produtividade está ligada ao preparo do solo, pois é necessário um estudo para aprimorar as técnicas de adubação e fertilização. Já a irregularidade produtiva tem a ver com as questões climáticas, pois para um plantio adequado, é necessário que haja chuva, por isso não se tem uma certeza de quanto será produzido a cada ano.

Essa baixa produtividade está ocasionando que os agricultores familiares com área menor de terra, produzam para o autoconsumo, pois não restam excedentes da produção para comercializar. A consequência é inviabilizar a continuidade da prática do cultivo da mandioca e a produção de farinha pelos agricultores e impulsionado o êxodo rural desses produtores para as zonas urbanas. Tais fatores ameaçam diretamente a continuidade dessa atividade agropecuária e a perda dos saberes culturais tradicionais envolvidos.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo permitiu observar que os saberes tradicionais da cultura da mandioca e a produção de farinha no município de Ichu-BA estão correndo risco de extinção com o tempo. Esses saberes se constituem em práticas e técnicas em sua maior parte manuais, que são repassadas pelas gerações dentro das famílias e que ocorrem desde os processos

de saber plantar, quando plantar, quais SATs utilizar, como preparar o solo, como distribuir o trabalho entre os grupos para a produção, quais as ferramentas adequadas para cada processo, até a fase final de produção da farinha.

Com o mapeamento das casas de farinha no município, constatou-se que essa prática é predominantemente familiar, juntamente com o apoio voluntário da comunidade e que tudo é feito com base em saberes tradicionais que foram ensinados por seus pais e avós ao longo do tempo. Nesse sentido, esse mapeamento representa a etapa preliminar para inicial para um estudo mais aprofundado com a finalidade de obter o registro dos saberes tradicionais, seguida da elaboração e implementação de um Plano de Salvaguarda do referido patrimônio cultural imaterial.

As limitações desta pesquisa foram incluem o tempo e recursos para realizar as visitas técnicas no universo das casas de farinha, a inexistência de uma maior quantidade de fontes bibliográficas relacionados ao assunto e o fato de o estudo foi realizado em uma data diferente das fases de plantio e colheita da mandioca, o que dificultou o contato com os proprietários das casas de farinha, pois a maioria deles só frequentam o estabelecimento nesses períodos. Por tanto, é recomendável que a continuidade do estudo seja realizada nos períodos de plantio que são entre outubro e novembro e os períodos de colheita que são entre agosto e setembro.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, T. T. O.; MIRANDA, L. C. G.; SALIM, J.; TELES, F. F. F.; QUIRINO, J. G. Composição centesimal da raiz de 10 variedades de mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) cultivadas em Minas Gerais. **Revista Brasileira de Mandioca**, v. 12, n. 1, p. 7-12, 1993.

BAHIA. Coordenação Estadual dos Territórios. **Território de Identidade 04** – Sisal. Salvador: Governo do Estado da Bahia, 2007.

_____. **Estatísticas dos Municípios Baianos**. Salvador: SEI, 2011. v. 23. Disponível em: https://sei.ba.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=3708&Itemid=284&lang=en. Acesso em 11 dez. 2024.

_____. Secretaria de Desenvolvimento Rural. **Territórios de Identidade**. BAHIATER, 2017. Disponível em: <https://www.bahiater.sdr.ba.gov.br/servicos/territorios-de-identidade#:~:text=Com%20o%20objetivo%20de%20identificar,da%20especificidade%20de%20cada%20regi%C3%A3o..> Acesso em: 11 dez. 2024.

BERTOLDI, Márcia Rodrigues. **Saberes Tradicionais Como Patrimônio Cultural Imaterial Dinamizador Do Desenvolvimento Sustentável**. Revista Novos Estudos Jurídicos – Eletrônica, Vol.19 – Nº2, Mai – Ago, 2014. Disponível em: https://periodicos.univali.br/index.php/nej/article/view/6018/pdf_1. Acesso em: 08 nov. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária E Abastecimento. Instrução normativa nº 52, de 7 de novembro de 2011. Disponível em: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=497488882>. Acesso em: 23 de out. 2024.

_____. Ministério do Trabalho e Emprego. **Informações para o Sistema Público de Emprego e Renda - Dados por Município**. Brasília, DF: Ministério do Trabalho e Emprego, 31 dez. 2021. Disponível em: <https://bi.mte.gov.br/bgcaged/caged_isper/index.php#>. Acesso em: 29 nov. 2023.

BUENO, José de França. **Métodos quantitativos, qualitativos e mistos de pesquisa** / José de França Bueno ; [leitora] Maria Imaculada Cardoso Sampaio. - Brasília, DF : CAPES: UAB ; Rio de Janeiro, RJ : Departamento de Biblioteconomia, FACC/ UFRJ, 2018.

COELHO, Maria do Carmo Pereira. **As narrações da cultura indígena da Amazônia: lendas e histórias**. 2003. Tese (Doutorado em Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem) –Programa de Pós-Graduação em Linguística Aplicada e Estudos da Linguagem, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2003.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	2025 - Vol. 16 - Número 1
http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura	rev.edu.cult@cesg.edu.br

Decreto n. 3.551, de 4 de agosto de 2000. **Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial e cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.** D.O.U de 07/08/2000, pág. nº 2.

DIEGUES, A. C. A etnoconservação da natureza. In: DIEGUES, A. C. (Org.). **Etnoconservação: novos rumos para a proteção da natureza nos trópicos.** 2. ed. São Paulo: Hucitec e NUPAUB, p. 1-46, 2000.

DUARTE, G.S.D. **Os Saberes Tradicionais da Comunidade São Benedito, Poconé, Mato Grosso:** Revelando Múltiplos Olhares. 100p, 2016. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Florestais e Ambientais, UFMT.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Embrapa Mandioca e Fruticultura.** Parque Estação Biológica - PqEB, s/nº, Brasília, DF, [2022?]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/mandioca-e-fruticultura/cultivos/mandioca>. Acesso em: 22 out. 2024.

_____. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Embrapa Mandioca e Fruticultura.** Cultivo, processamento e uso da mandioca INSTRUÇÕES PRÁTICAS, 1ª Ed. Brasília, DF, 2013.

_____. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Perguntas e respostas | Agricultura Familiar.** Brasília, DF: Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2021? Disponível em: <<https://www.embrapa.br/tema-agricultura-familiar/perguntas-e-respostas>>. Acesso em: 29 nov. 2023.

EPAGRI. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. **Seguem trabalhos para obtenção de IG para aipim de turfa de Itajaí.** Florianópolis, SC: Epagri, 2023. Disponível em: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2023/08/25/seguem-trabalhos-para-obtencao-de-ig-para-aipim-de-turfa-de-itajai/>. Acesso em: 08 nov. 2024.

_____. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. **Seguem trabalhos para obtenção de IG para aipim de turfa de Itajaí.** Florianópolis, SC: Epagri, 2023. Disponível em: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2023/08/25/seguem-trabalhos-para-obtencao-de-ig-para-aipim-de-turfa-de-itajai/>. Acesso em: 08 nov. 2024.

_____. Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina. **Epagri desenvolve duas variedades de mandioca que se destacam pela alta produtividade.** Florianópolis, SC: Epagri, 2023. Disponível em: <https://www.epagri.sc.gov.br/index.php/2023/08/23/epagri-desenvolve-duas-variedades-de-mandioca-que-se-destacam-pela-alta-produtividade/>. Acesso em: 08 nov. 2024.

FENIMAN, C. M. **Caracterização de raízes de mandioca (Manihot esculenta Crantz) do cultivar IAC 576-70 quanto à cocção, composição química e propriedades do amido em duas épocas de colheita.** 2004. 83 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Piracicaba.

FRENTE PARLAMENTAR DA AGROPECUÁRIA (FPA). **Módulos Fiscais**: Resumo Executivo – Módulos Fiscais. FPA, 2020. Disponível em: <https://fpagropecuaria.org.br/2020/05/11/modulos-fiscais/>. Acesso em: 11 dez. 2024.

GROFF, Andréa Machado; JUNKES, Valderice Herth e VILETTI, Rafaela. **Processo de Produção da Farinha de Mandioca Seca**. IX Encontro de Engenharia de Produção Agroindustrial, [s.l.]: 15 à 20 de novembro de 2015. Disponível em: www.fecilcam.br/anais/ix_eepa/data/uploads/5-engenharia-do-produto/5-04.pdf. Acesso em: 23 de out. 2024.

GUITARRARA, Paloma. "**Clima semiárido**"; *Brasil Escola*. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/geografia/clima-semiarido.htm#:~:text=O%20clima%20semi%C3%A1rido%20ocorre%20em,com%20longos%20per%C3%ADodos%20de%20seca>. Acesso em 11 de dezembro de 2024.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **População**. IBGE, 2022. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/ichu/panorama>. Acesso em: 19 de nov. 2023.

_____. **Censo Agropecuário**. IBGE, 2006. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/ichu/pesquisa/24/75511?ano=2006>. Acesso em: 20 de nov. 2023.

_____. **Censo Agropecuário**. IBGE, 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/ichu/pesquisa/24/75511?ano=2017>. Acesso em: 20 de nov. 2023.

ICHU. **LEI 061, de 22 de julho de 2022**, Institui os procedimentos de proteção ao patrimônio histórico cultural do Município de Ichu, e dá outras providências. Ichu, BA: Diário Oficial do Município, 2022.

IPHAN. Educação Patrimonial: Inventários Participativos. Manual de Aplicação. Brasília: DAF/IPHAN, 2016. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/inventariodopatrimonio_15x21web.pdf. Acesso em: 17 out. 2024.

_____. Patrimônio Cultural Imaterial: para saber mais. Brasília: Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, 2012. 3. ed. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/cartilha_1_parasabermais_web.pdf. Acesso em: 17 out. 2024.

_____. **SATs** - Brasil é o primeiro país a participar de curso no Japão. Brasília, DF: DAF/IPHAN, Novembro, 2017. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4448/brasil-sera-o-primeiro-pais-a-visitar-sistemas-agricolas-tradicionais-no-japao#:~:text=Os%20povos%20e%20comunidades%20tradicionais,das%20comunidades%20que%20os%20praticam>. Acesso em: 08 nov. 2024.

MATTOS, Pedro Luiz pires de.; GOMES, Jayme de Serqueira; FARIAS, Alba Rejane Nunes; FUKUDA, Chigeru. Cultivo da Mandioca nas Regiões Norte e Nordeste do Brasil. In: CEREDA, M. P. (Coord). **Agricultura: tuberosas amiláceas latino-americanas**. São Paulo: Fundação Cargill, 2002. 540p. (Série: culturas de tuberosas amiláceas latino-americanas, 2).

SILVA, Sergio Souza da; ANTONIAZZI Elisiane Ap. e NOVAK, Maricélia Aparecida Leite. **O Pronaf como instrumento de fixação do agricultor familiar no campo, evitando o êxodo rural**. Revista Desenvolvimento Socioeconômico em debate v.5 n.2 Unesc: 2019.

STADEN, H. **Duas viagens ao Brasil: primeiros registros sobre o Brasil [1524]**. Porto Alegre: L&PM, 2008.

TERNES, M. Fisiologia da planta. In: CEREDA, M. P. (Coord). **Agricultura: tuberosas amiláceas latino-americanas**. São Paulo: Fundação Cargill, 2002. 540p. (Série: culturas de tuberosas amiláceas latino-americanas, 2).

UNESCO. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**. Paris:UNESCO, 2003. Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001325/132540por.pdf>>. Acesso em: 23 de out. 2024.

VINUTO, Juliana. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto**. Temáticas, Campinas, SP, v. 22, n. 44, p. 203–220, 2014. DOI: 10.20396/tematicas.v22i44.10977. Disponível em: <https://econtents.bc.unicamp.br/inpec/index.php/tematicas/article/view/10977>. Acesso em: 7 maio. 2025.

Revista Brasileira de Educação e Cultura – ISSN 2237-3098 Centro de Ensino Superior de São Gotardo	2025 - Vol. 16 - Número 1
http://periodicos.cesg.edu.br/index.php/educacaoecultura	rev.edu.cult@cesg.edu.br

APÊNDICES

Motor para ralar a Mandioca



Fonte: autores

Peneiras



Fonte: autores

Caixa para Pôr a Farinha peneirada



Fonte: autores

Equipamento para Peneirar a Farinha



Fonte: autores

Forno Manual para torrar farinha



Fonte: autores

Forno manual para fazer beijú



Fonte: autores

Forno manual e o rodo utilizado para mexer a farinha



Fonte: autores

Forno elétrico



Fonte: autores

Forno elétrico



Fonte: autores

Prensa



Fonte: autores