

**WELINGTON BATISTA DOS ANJOS**  
**LIGIA ARANTES SAD**



**SABERES DOS INDÍGENAS**  
**GUARANI DE ARACRUZ-ES**  
**COMPARTILHADOS**  
**NA ESCOLA**

**Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Espírito Santo**  
**Vitória, Espírito Santo**  
**2018**



Instituto Federal do Espírito Santo  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO EM CIÊNCIAS E  
MATEMÁTICA

Mestrado Profissional em Educação em Ciências e Matemática

Wellington Batista dos Anjos  
Ligia Arantes Sad

## **SABERES DOS INDÍGENAS GUARANI DE ARACRUZ-ES COMPARTILHADOS NA ESCOLA**



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO  
ESPÍRITO SANTO

VITÓRIA/ES  
2018

## FICHA CATALOGRÁFICA

(Biblioteca Nilo Peçanha do Instituto Federal do Espírito Santo)

A599s Anjos, Welington Batista dos.

Saberes dos indígenas Guarani de Aracruz-ES.

Compartilhados na escola [recurso eletrônico] / Welington Batista dos Anjos, Ligia Arantes Sad. – Vitória: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 2018.

49 p. : il. 21 cm.

ISBN: 978-85-8263-295-6

1. História - Estudo e ensino. 2. Educação não formal. 3. Educação ambiental. 4. Índios Guarani. I. Sad, Ligia Arantes . II. Instituto Federal do Espírito Santo. III. Título

CDD: 907

Copyright @ 2015 by Instituto Federal do Espírito Santo

Depósito legal na Biblioteca Nacional conforme Decreto nº. 1.825 de 20 de dezembro de 1907.

O conteúdo dos textos é de inteira responsabilidade dos respectivos autores.

Material didático público para livre reprodução.

Material bibliográfico eletrônico.

## Realização e Apoio



**Programa de Pós-graduação em Educação  
em Ciências e Matemática**

Av. Vitória, 1729 – Jucutuquara.  
Prédio Administrativo, 3o andar. Sala do  
Programa Educimat. Vitória – Espírito Santo –  
CEP 29040780

**Comissão Científica**

Drª. Ligia Arantes Sad. D.EM – IFES  
Dr. Antônio Donizetti Sgarbi, D.Ed. - IFES  
Drª. Claudia A. de A. Lorenzoni, D.Ed. -IFES  
Drª. Celeste Ciccarone, Pós-Dr-CS. - UFES

**Coordenação Editorial**

Sidnei Quezada Meireles Leite  
Maria Alice Veiga Ferreira de Souza

**Revisão de Texto**

Ligia Arantes Sad  
Claudia A. de Araújo Lorenzoni  
Vasty Veruska Ferraz

**Fotografia**

Vasty Veruska Ferraz  
Wellington Batista dos Anjos

**Capa e Editoração Eletrônica**

Wellington Batista dos Anjos

**Produção e Divulgação**

Programa Educimat, IFES

**Instituto Federal do Espírito Santo**

**Jadir José Pella**

Reitor

**Adriana Piontkovsky Barcellos**

Pró-Reitor de Ensino

**André Romero Da Silva**

Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-  
graduação

**Renato Tannure Rotta de  
Almeida**

Pró-Reitor de Extensão e  
Produção

**Lezi José Ferreira**

Pró-Reitor de Administração e  
Orçamento

**Ademar Manoel Stange**

Pró-Reitora de  
Desenvolvimento Institucional

**Hudson Luiz Côgo**

Diretor Geral do Campus  
Vitória – IFES

**Márcio Almeida Có**

Diretor de Ensino

**Marcia Regina Pereira Lima**

Diretora de Pesquisa e Pós-  
Graduação

**Christian Mariani Lucas dos  
Santos**

Diretor de Extensão

**Roseni da Costa Silva Pratti**

Diretor de Administração

**Editora do Ifes**

Instituto Federal de Educação, Ciência e  
Tecnologia do Espírito Santo Pró-Reitoria de  
Extensão e Produção  
Av. Rio Branco, nº 50, Santa Lúcia Vitória –  
Espírito Santo - CEP 29056255 Tel. (27)3227-  
5564

E-mail: [editoraifes@ifes.edu.br](mailto:editoraifes@ifes.edu.br)

# Autores

## **Wellington Batista dos Anjos:**



Professor da Educação Básica da Prefeitura Municipal de Cariacica e da Prefeitura Municipal de Vila Velha. Licenciado em História pela Universidade Federal do Espírito Santo. Especialista em Educação de Jovens e Adultos, mestre pelo Programa de Mestrado Profissional em Educação em Ciências e Matemática (Educimat) do IFES. Faz pesquisas relacionadas aos seguintes temas: História dos povos indígenas, ensino de História, educação em espaços não formais e diversidades étnico-raciais.

## **Ligia Arantes Sad:**



Possui graduação em Matemática pela Universidade Federal do Espírito Santo e doutorado em Educação Matemática pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho (1999). É professora titular, aposentada do Departamento de Matemática da Universidade Federal do Espírito Santo. Tem experiência na área de Educação, com ênfase em Educação Matemática. Atualmente, é professora do Centro de Referência em Formação e em EaD - Cefor / Ifes - Instituto Federal e Tecnológico do Espírito Santo; atuando como Professora do Programa de Pós-Graduação de Educação em Ciências e Matemática (EDUCIMAT) do Cefor / Ifes. Pesquisa, principalmente, nos seguintes campos: história da matemática, educação matemática, epistemologia e diversidade cultural.

Até que a filosofia  
Que torna uma raça superior  
E outra inferior  
Seja finalmente  
Permanentemente  
Desacreditada e abandonada  
Haverá guerra, guerra  
Rumores de guerra...

Até que não haja  
Jamais cidadão  
De primeira e segunda classe  
De qualquer nação  
Até que a cor da pele  
De um homem  
Não tenha maior significado  
Que a cor de seus olhos  
Haverá guerra  
Rumores de guerra...

Até que direitos iguais  
Prevaleçam para todos  
Sem distinção  
De raça, de credo ou de cor  
Haverá guerra, guerra  
Rumores de guerra...

(Trechos da música “Guerra – War”, Tribo de Jah)

Dedico este trabalho a todos os povos indígenas que lutam pela preservação de suas identidades, pelo respeito à diversidade cultural brasileira e por um mundo melhor.



# SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO .....	7
INTRODUÇÃO.....	9
OS INDÍGENAS DO ESPÍRITO SANTO.....	14
O ALIMENTO GUARANI: UMA PROPOSTA PEDAGÓGICA .....	24
SUGESTÕES DE ATIVIDADES A PARTIR DOS ALIMENTOS .....	33
REFERÊNCIAS .....	47



# APRESENTAÇÃO

Caro leitor,

Estamos disponibilizando um material de apoio pedagógico desenvolvido em conjunto com a dissertação de mestrado do historiador, professor, pesquisador e mestre em Educação em Ciências e Matemática, Welington Batista dos Anjos sob a orientação da professora doutora Ligia Arantes Sad, intitulado: **“Ensino de História na educação básica: (re)significando valores sobre os povos indígenas do Espírito Santo”**. Trata-se de um material destinado, principalmente a professores que atuam na educação básica e que pretendem desenvolver atividades relacionadas aos povos indígenas do Espírito Santo.

Ao longo do material propomos debater questões que envolvem: saberes dos indígenas Guarani do Espírito Santo, relações que esses povos estabelecem com o meio ambiente, alimentação tradicional Guarani e interação entre a História e as demais disciplinas do currículo escolar.

Ao final do produto educacional sugerimos algumas atividades transdisciplinares relacionadas a alguns alimentos considerados sagrados e tradicionais para os Guarani, tais como o milho, a mandioca, o amendoim e a batata doce, para

que professores possam, a partir de receitas que utilizam alguns desses alimentos, trabalhar conteúdos de suas respectivas disciplinas e, ao mesmo tempo, criar oportunidade para desenvolver a temática indígena em suas práticas educativas.

Acreditamos que dessa forma, estamos a oferecer uma proposta que colabora com efetivação da Lei nº. 11.645, de 10 de março de 2008, que altera o artigo 26-A da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e complementa a Lei nº. 10.639/03, que instituiu a obrigatoriedade do estudo de história e cultura indígena nos estabelecimentos de Ensino Fundamental e Médio, públicos e privados.

## INTRODUÇÃO

A alimentação é realizada por um processo natural e necessário para a sobrevivência de vários seres vivos. O ser humano é classificado pela biologia como pertencente ao grupo dos **consumidores heterótrofos**, isto é, aqueles que não produzem seu próprio alimento. Esses consumidores extraem os nutrientes que precisam para suprir suas necessidades biológicas se alimentando de outros seres vivos, interferindo direta ou indiretamente no ambiente.

Ao longo da história a humanidade passou por diversas transformações que alteraram consideravelmente a maneira de se obter ou produzir os alimentos. Os primeiros grupos humanos eram coletores e caçadores, viviam mudando de um lugar para o outro e se alimentavam principalmente de raízes, folhas e frutos silvestres. Era uma relação de total dependência do homem com a natureza.

A agricultura e a domesticação dos animais foram descobertas que ocorreram há cerca de 10 mil anos da data presente, e promoveram transformações importantes na vida dos primeiros humanos. Nesse período, vários grupos começaram a se fixar próximos aos locais onde desenvolviam a agricultura, dando

origem a diversas aldeias e cidades, que se desenvolveram em diferentes lugares do planeta.

A Revolução Agrícola ou Neolítica, nome que geralmente é dado a esse período, proporcionou mudanças significativas no estilo de vida dos humanos e sua relação com a natureza. Acredita-se que a partir do desenvolvimento agrícola teve início, em algumas regiões, a formação de classes sociais, o surgimento de grupos dominantes e dominados, a apropriação dos recursos naturais por uma pequena parcela da humanidade e a produção de alimentos voltada para a subsistência e abastecimento do comércio.

Entretanto, para muitos historiadores, foi a partir da Revolução Industrial que ocorreram as maiores transformações na história da alimentação. Entre as mudanças provocadas pela industrialização, destacam-se: intensificação no processo de urbanização; mecanização da mão de obra; diminuição das distâncias promovidas por melhorias nos sistemas de transporte e comunicação; avanços na medicina e na química; aumento na jornada de trabalho; redução do tempo dedicado ao preparo dos alimentos; crescimento das desigualdades sociais; aumento populacional e o alto consumo de alimentos industrializados.

Essas mudanças no estilo de vida das populações que vivem em países industrializados, quando relacionadas com a história da alimentação, tiveram as seguintes consequências:

- Necessidade de se produzir mais alimentos, acelerando o processo de crescimento e maturação dos gêneros agrícolas;
- Uso de conservantes nos alimentos, para aumentar os prazos de validade;
- Alimentos pré-prontos, dando origem aos enlatados e os *fast-food*;
- Utilização de grandes espaços destinados à produção de alimentos;
- Redução no consumo de alimentos naturais e frescos;
- Aumento no consumo de sal e gorduras saturadas;
- Aplicação de pesticidas e agrotóxicos na produção de alimentos;
- Aumento do consumo de água e desmatamento.

Em contraposição a esse modelo de desenvolvimento capitalista, consumista, que se apresenta insustentável e dominador encontram-se alguns povos, que apesar das tentativas de invisibilizá-los ou silenciá-los, representam estilos

de vida que podem servir de modelo para a sustentabilidade e, quem sabe, uma saída para a atual crise planetária.

No estado do Espírito Santo há populações como a dos pescadores(as) e marisqueiros(as) tradicionais de Cariacica, que de acordo com Ferraz (2017), possuem conhecimentos sobre o manguezal e o ciclo de vida desse ecossistema, vivendo de modo integrado com o ambiente. Em Aracruz, destacam-se os indígenas de etnia Guarani devido às seguintes características:

- Produzem a maior parte dos alimentos que consomem;
- Buscam uma maior integração do homem com a natureza;
- Estabelecem relações de trocas sem objetivos de obter grandes lucros;
- Lutam pela sobrevivência da diversidade de espécies da fauna e da flora;
- Criam movimentos que se opõe ao avanço do desmatamento e de agentes que poluem os rios, o ar e os solos.

Por meio do estudo dos hábitos alimentares dos povos Guarani, em especial dos que vivem na aldeia de Três

Palmeiras<sup>1</sup>, indicamos propostas de atividades transdisciplinares que envolvem saberes tradicionais desses povos a partir da perspectiva da Educação Ambiental Crítica.

As atividades são feitas de modo a apresentar alguns alimentos tradicionais dos Guarani como o milho e a mandioca, a história desses “produtos”, a técnica de produção e receitas. São, também, sugeridas algumas questões que podem ser trabalhadas em sala de aula pelos professores que tiverem interesse pela temática envolvendo os povos indígenas do Espírito Santo.

---

<sup>1</sup> Informações sobre o estudo dos Guarani de Três Palmeiras, podem ser encontradas na dissertação de mestrado de Anjos (2018).

# OS INDÍGENAS DO ESPÍRITO SANTO

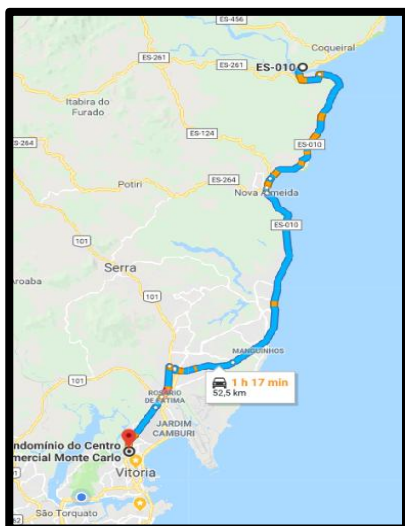


Colorir.com

Vamos conhecer um pouco da história desses antigos habitantes do nosso Estado!

Atualmente em Aracruz, Espírito Santo, há cerca de duas etnias indígenas, a Tupinikim e a Guarani. Esses grupos vivem em aldeias ou comunidades localizadas há cerca de 80 km da capital do Estado, aproximadamente 1h30min de Vitória até as aldeias de Aracruz-ES, indo de automóvel.

Mapa: Distância de Vitória à aldeia Três Palmeiras



Fonte: Google Maps – Mapa © 2018 Google.



Apesar de existirem apenas dois grupos de indígenas vivendo em Aracruz, de acordo com TEAO (2015) no passado havia a presença de várias etnias indígenas habitando o Estado, entre elas a Temiminó, Goytacaz, Puri, Tupinikim, Malali e Maxacali.

Os povos indígenas de Aracruz-ES residem em terras demarcadas, situadas em locais próximos a bairros urbanizados, praias movimentadas durante o verão, grandes empreendimentos industriais e à região metropolitana. O local é marcado por diversos conflitos entre os indígenas e não indígenas, especialmente por motivos ligados a terra, interesses econômicos, diferenças socioculturais e socioambientais.

Apesar da proximidade, conflitos e convivência com os não indígenas, esses povos preservam suas identidades indígenas recriando novas estratégias de luta e se apropriando dos conhecimentos e direitos garantidos pela Constituição de 1988, ao mesmo tempo em que se adaptam e evoluem.

**O que aconteceu com os outros povos indígenas?  
Quando os Guarani chegaram ao Espírito Santo?**

A maioria dos indígenas que habitavam o Espírito Santo no período colonial era contra a dominação europeia, muitos declararam guerras aos colonizadores oferecendo resistências lutando pelo direito de

preservarem suas terras e hábitos culturais. Esses grupos foram tratados como inimigos da Coroa Portuguesa, que autorizava a utilização da força para impor seus domínios sobre a capitania, criada em 1535 pelo donatário Vasco Fernandes Coutinho que a nomeou de Capitania do Espírito Santo.

As intensas guerras e o avanço dos portugueses nos séculos XVI a XVIII, o crescimento populacional nos séculos seguintes levaram à expulsão ou extermínio da maioria dos povos indígenas que viviam no Estado. Os Tupinikim e seus descendentes foi um dos povos que conseguiu sobreviver a esse processo de dominação.

Os descendentes dos Guarani que residem em Aracruz, por sua vez, se fixaram na região a partir da década de 1960, embora já habitassem o Brasil muito antes da chegada dos europeus.

## **Os indígenas e o encontro com os europeus**

O encontro entre os indígenas do Espírito Santo e os portugueses a partir do século XVI, foi marcado por relações que iam desde trocas amistosas às guerras violentas. A supremacia bélica, os interesses econômicos capitalistas e as estratégias de dominação sociocultural, contribuíram para efetivar o domínio dos europeus sobre os povos indígenas e os territórios que ocupavam tradicionalmente.

Ao longo dos séculos que se seguiram após o início da colonização europeia, o processo de construção da identidade

nacional foi marcado pela imposição dos valores e costumes dos colonizadores, enquanto os demais povos (indígenas e africanos) tiveram seus saberes e tradições negligenciados e/ou combatidos.

[...] Os colonizadores ibéricos combateram as sociedades indígenas carregando a cruz e a espada, impondo sobre elas a mão forte da civilização segundo o estilo europeu, controlando o continente como satélite das metrópoles. Os nativos americanos foram convertidos em “índios”, e as elites coloniais continuaram a desqualificar as comunidades autóctones como selvagens e primitivas, reduzindo-as ao papel de fornecedoras de alimentos, de mão de obra e de serviços sexuais em proveito de portugueses e espanhóis imigrados [...] (SOUZA, 2012, p. 22).

De acordo com Souza (2012), por quase cinco séculos “os saberes e fazeres” dos povos indígenas foram invisibilizados ou desprezados pelos poderes instituídos dentro da nação. Para o autor, somente a partir da Constituição Federal de 1988, os povos nativos do Brasil passaram a ser reconhecidos como sujeitos que possuem especificidades culturais que precisam ser preservadas e valorizadas.

À medida que crescia a luta pelo reconhecimento dos direitos dos povos indígenas no decorrer dos séculos XX e XXI, desenvolveram-se em paralelo, diversas pesquisas e estudos

relacionados aos “saberes e fazeres” desses grupos, na tentativa de (re)conhecer essas populações.

De acordo com a Educação Ambiental Crítica, o modo de vida de algumas populações de cultura tradicional<sup>2</sup> como a dos indígenas, quilombolas, ribeirinhos, caiçaras, pequenos agricultores e extrativistas, apresenta uma perspectiva diferente na relação homem/natureza (LOUREIRO, 2012, p. 30). Essa relação é constituída, principalmente, pela integração entre o ser humano e ambiente, o respeito à fauna e flora, a relação de reciprocidade e pelo uso dos recursos naturais de maneira sustentável.

Mesmo com todas as tentativas de invisibilizar os saberes e fazeres dos indígenas ao longo da história do Brasil, feitas por uma elite dominante aliada aos programas de desenvolvimento propostos por governantes, – tendo como mote positivista preponderante o lema de nossa bandeira “Ordem e Progresso” – a cultura indígena sempre esteve presente na sociedade brasileira manifestando-se de diversas maneiras como na culinária, com a introdução de alimentos como o milho,

---

<sup>2</sup> Embora a cultura seja algo em constante transformação (GERTZ, 2008), considera-se a cultura indígena tradicional no sentido de valorização e continuidade mantida viva (de geração para geração) de vários símbolos de identidade cultural, como: organização social, mitos, rituais, religiosidade, língua, música, ornamentos, modos de convívio com a natureza, etc.

amendoim, mandioca e a batata doce; no conhecimento de plantas medicinais, entre eles a babosa, o boldo, a camomila, a carqueja e o capim-limão; na produção de utensílios domésticos como pote de cerâmica, balaio, peneira e esteiras. Além disso, há contribuições indígenas no artesanato; na preservação ambiental, na utilização de técnicas de cultivo, em vários nomes que utilizamos em espécies de plantas, animais, lugares e pessoas.



Colorir.com

**Venha comigo num passeio até a  
Aldeia Três Palmeiras...**

Três Palmeiras é uma comunidade Guarani que está localizada às margens da rodovia ES-010, na região de Santa Cruz no Município de Aracruz-ES. Ela foi fundada no ano de 1996, sendo reconhecida por meio do Decreto de 8 novembro de 2010, que declarou a posse permanente dos índios Tupinikim e Guarani Mbya sobre terras situadas no Município de Aracruz-ES.

A aldeia é constituída por casas de alvenarias e estuques (feitas de madeira, barro e cobertura de palha) que em sua

maioria ainda não possuem banheiros internos; na parte central da aldeia fica uma cabana que é utilizada como espaço de reuniões, eventos, socializações e ocasionalmente atividades escolares.

Tipos de habitações registradas na aldeia Três Palmeiras, Aracruz-ES



Fonte: Ferraz (2016)

Há em Três Palmeiras o Museu do Índio que foi construído para receber visitantes que encontrarão no local, várias fotografias, artesanatos indígenas, livros e DVDs que contam parte da história do povo Guarani. No local existe ainda uma casa de reza (*opy*), onde são realizadas as cerimônias e os rituais religiosos como batismos, casamentos e curas.

Museu do Índio e artesanatos produzidos por moradores da aldeia



Fonte: Ferraz (2016)

Muitas famílias que vivem na aldeia preservam hábitos tradicionais, tais como o cultivo dos alimentos que consomem e a caça de animais como paca, macaco e gambá. De acordo com indígenas, o artesanato representa uma das principais atividades econômicas dos Guarani, contribuindo inclusive para a geração de renda e manutenção da cultura indígena.

Mesmo com todos os desafios enfrentados pelos Guarani desde sua chegada ao Estado, esses indígenas conseguem interagir com a população não indígena, assumindo sua identidade e características únicas tais como:

- A família matriarcal, em que a mulher exerce um papel fundamental na educação das crianças, sendo sempre a referência da família e da comunidade;
- A utilização da língua materna (guarani), como principal forma de comunicação entre os membros da aldeia e do português apenas para se comunicar com as pessoas que não são indígenas;
- A crença na qual o tempo acontece de modo cíclico;
- A divisão do calendário anual em dois tempos, o Velho e o Novo;
- As crianças receberem nomes em português, registradas oficialmente nos cartórios e nomes indígenas quando completam aproximadamente a idade de um ano;
- A caça de animais para se alimentar. Atividade que vem reduzindo a cada ano devido à redução das matas e extinção de alguns animais. Atualmente, o principal caçado é o gambá;
- O respeito às tradições e aos conhecimentos transmitidos oralmente pelos pais e avós;



- Uma relação entre homem e natureza baseada na integração e no respeito, utilizando os recursos de maneira consciente e sustentável;
- Religiosidade baseada na relação entre humanos, natureza e espiritualidade, buscando explicações para os fenômenos naturais por meio da ação divina.

# **O ALIMENTO GUARANI: UMA PROPOSTA PEDAGÓGICA**

De acordo com informações dadas por indígenas da comunidade de Três Palmeiras e por meio do livro “Alimento Sagrado Guarani” (2016), os Guarani reconhecem como sagrados os seguintes alimentos: milho, mandioca, amendoim, palmito, batata-doce, feijão, mel, peixe e carne de caça. Esses alimentos, em sua maioria, são cultivados próximos às residências contribuindo para a manutenção da cultura tradicional indígena, na qual são consumidos quando ainda estão frescos, sendo assados ou cozidos diretamente na brasa utilizando-se poucos temperos.

## **O Milho**



<http://modadecomidachefcristiele.blogspot.com.br/>

Para os Guarani o milho é um alimento fundamental para preservação de sua cultura e identidade indígena. Na culinária Guarani, o milho é preparado de diversas

maneiras, como está registrado no livro “Alimento Sagrado

Guarani” que apresenta diversas receitas feitas a partir do milho como: o *Mbyta*, que é feito com o milho verde ralado e assado na brasa, sem nenhum tempero; a Pamonha, feita de milho ralado, amarrado na palha e assado na brasa e o *Ka’i repotxi*, feito de fubá e assado no bambu diretamente na brasa.

A semente do milho para os Guarani é considerada sagrada, sendo utilizada, inclusive em cerimônias onde as crianças recebem seus nomes indígenas (*nhemogaraí*).

Com interesses ligados à manutenção da cultura indígena, os Guarani preservam sementes, que consideram “genuínas do milho tradicional”, além disso, para eles o cuidado com esse alimento faz parte da dimensão religiosa, cultural e política os acompanhando-os durante as migrações.

O milho é um dos cereais mais consumidos no mundo, entretanto, sua origem ainda é motivo de muitas discussões no campo científico. Segundo os pesquisadores do Conselho de Informações sobre Biotecnologia<sup>3</sup>, algumas descobertas apontam que os primeiros grupos humanos a cultivarem o milho viviam na América, sendo encontrado há cerca de 7 mil anos, na localidade onde hoje é o México, a primeira espiga de milho.

---

<sup>3</sup> Publicado em 2006, no livro “Guia do Milho: tecnologia do campo à mesa”.

Muito antes da chegada dos portugueses, o milho já era cultivado por no território que mais tarde viria ser chamado de Brasil. Atualmente, o país é um dos maiores produtores mundiais do milho.

De acordo com a botânica, o milho é classificado como pertencente à ordem *Gramineae*, família *Poaceae*, tribu *Maydeae*, género *Zea* e espécie *Zea mays*.

### **Benefícios do consumo do milho**

Entre os benefícios de se incluir o milho na dieta estão: o alto valor nutricional, por ser rico em fibras, carboidratos, proteínas, vitaminas, sais minerais, óleo, açúcar e gordura; a variedade de receitas que podem ser utilizadas como complemento alimentar podendo ser comido em sua forma natural, ou em farinha, fubá, canjica, polenta, cuscuz; a utilização na produção de picolés, sorvetes, balas, biscoitos, pães, bolos, chocolates, geleias; além de ser a base alimentar de vários animais quando utilizado na produção de rações; com ele ainda se produz óleos, biocombustível e álcool.

## A Mandioca

<http://alimentoscomsabedoria.blogspot.com.br/2014/08/mandioca-x-mandiocinha.html>



Outro importante alimento da cultura indígena, a mandioca é bastante cultivada e consumida pelos Guarani. Na aldeia Três Palmeiras, de acordo com os moradores, a

produção é feita nos quintais onde possuem residência, não sendo utilizado nenhum processo que acelere o tempo de crescimento ou produto químico no cultivo dos alimentos. Além disso, o consumo da mandioca, por esses indígenas é feito basicamente *in natura*, assado ou cozido. Ela também é utilizada, pelos Guarani em forma de farinha ou amido para fazerem o *beiju* (conhecido como tapioca).

A mandioca ou *Manihot esculenta* é uma planta originária do Brasil, classificada pela botânica como um arbusto perene que pertence à família dos *Euphorbiaceae*. É um alimento muito utilizado na dieta dos brasileiros, podendo ser consumida “*in natura*” (cozida ou assada) ou em forma de farinha ou amido.

As variedades da mandioca e o seu consumo são divididos de acordo com o teor de ácido cianídrico (princípio tóxico da mandioca) presente nas raízes. De acordo com os engenheiros agrônomos Normanha e Pereira (1950) e também, segundo o conhecimento popular há dois grupos de mandiocas, as mansas ou doces e as venenosas ou bravas. As mansas, conhecidas como macaxeiras ou aipins servem para o consumo humano devido ao seu baixo teor de ácido cianídrico, já as venenosas, após algumas técnicas apropriadas servem para alimentar os animais, sendo consumida também por humanos na forma de farinha. Os dois grupos são amplamente utilizados na indústria servindo, por exemplo, para produção de farinha, amido, álcool, tapioca e acetona.

### **Benefícios do consumo da mandioca**

A mandioca é uma das principais fontes alimentares de uma grande parte da população mundial, sendo fonte primária de calorias e carboidratos para milhões de pessoas que vivem na América do Sul, África e Ásia.

Um dos benefícios da mandioca, em termos nutricionais, é o fato de ser uma fonte de energia barata, que pode ser consumida por pessoas de baixa renda. Embora, para uma

dieta mais completa, sejam necessárias outras fontes nutritivas como proteínas, vitaminas, minerais e gorduras.

Além dos carboidratos, a mandioca é rica em fibras, cálcio, vitamina C, magnésio e potássio, que fazem bem à saúde humana. Entretanto, os nutricionistas recomendam um consumo moderado e balanceado, devido a grande quantidade de calorias contida no alimento.

## O Amendoim

<https://www.suplementosbrasil.org/alimentos-2/amendoim-e-low-carb/>



Assim como o milho e a mandioca, o amendoim já fazia parte da dieta das populações que habitavam o Brasil muito antes da chegada dos europeus, a partir do século XV. De acordo com Freitas (2003), quando saboreamos “[...] uma porção de amendoim como tira-gosto”, muitas pessoas não sabem a grande história que está por “de trás daquela semente torrada” (FREITAS, 2003, p. 6). A semente faz parte da cultura brasileira, e é ingrediente principal de muitas receitas tradicionais, como paçoca, pé-de-moleque, bolos e sorvetes.

O amendoim é uma leguminosa de origem vegetal, da família *Fabaceae*, que forma suas sementes em vagens que crescem embaixo de terras úmidas. As sementes podem ser consumidas de modo *in natura* ou torrada e possuem um grande valor comercial, sendo muito utilizadas na indústria alimentar.

### **Os benefícios do amendoim:**

Entre os benefícios do amendoim, para o consumo humano, destacam-se os valores nutricionais que auxiliam na saúde dos indivíduos, por ser rico em vitamina E, fósforo, sais minerais como o potássio, zinco e carboidratos.

### **A Batata Doce**



A batata doce é um tubérculo originário da América Latina e representa um dos seis alimentos mais importante do mundo (RÓS *et. al.* 2014). No Brasil, a batata doce é

produzida em todas as regiões, podendo ser consumida



diretamente assada, cozida, frita, ou na forma de farinha ou doce. De acordo a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 1995), os estados do Rio Grande do Sul, Paraíba, Pernambuco, Santa Catarina, Bahia, Rio Grande do Norte e Paraná, são os maiores produtores de batata doce do país.

Na indústria, a batata doce é utilizada como matéria prima para a produção de doces, pães, álcool e amido. Além do consumo humano, boa parte da produção é destinada a alimentação de animais como os bovinos e suínos.

Os Guarani cultivam diversas espécies de batata doce, que se diferenciam de acordo com as cores, além disso, há restrições quanto ao consumo da espécie de cor roxa pelos indígenas mais novos, que de acordo com a tradição, pode causar cegueira. Porém, como o efeito negativo do consumo da batata doce roxa é lento, os indígenas mais antigos, podem comê-la sem correr riscos.

## **Benefícios da batata doce**

A batata doce é um alimento bastante rico em calorias, proteínas, carboidratos, cálcio, fósforo, ferro, vitaminas A, B1,

B2 e C. Seu consumo é indicado para auxiliar na dieta de atletas e para aqueles que necessitam perder pesos, por oferecer nutrientes que podem substituir alimentos com alto teor de gorduras, açúcares e carboidratos.

# SUGESTÕES DE ATIVIDADES A PARTIR DOS ALIMENTOS<sup>4</sup>

1) Assinale com um (X) as imagens que correspondem aos alimentos de origem indígena:



(1)

☐


(2)

☐


(3)

☐


(4)

☐


(5)

☐


(6)

☐

(1) <https://treinomesire.com.br/milho-devemos-incluir-na-dieta-veja-todos-os-seus-beneficios-mais-uma-receita-fit/> imagens  
 (2) <https://blog.mundodosoleos.com/moque-o-oleo-de-cozinha-pelo-oleo-de-farelo-de-arroz/> imagens  
 (3) <https://fitnessmagazine.com.br/fibra-de-trigo/> imagens  
 (4) <https://www.vix.com/p/bdm/medicina-alternativa/123/uso-do-amendoim-no-combate-a-doencas> imagens  
 (5) [https://www.quilandinhaemcasa.com.br/batata-doce-organica#WqRB\\_nFXtQ](https://www.quilandinhaemcasa.com.br/batata-doce-organica#WqRB_nFXtQ) imagens  
 (6) <https://www.saudeica.com.br/os-20-beneficios-da-mandioca-para-saude/> imagens

<sup>4</sup> Apresentamos algumas possibilidades para se trabalhar, pedagogicamente, com os alimentos de origem indígena. Entretanto, cabe aos educadores utilizarem suas criatividade para adaptá-las de acordo com a realidade na qual está atuando.

## 2. Trabalhando com receitas culinárias que utilizam alimentos de origem indígena.

<b>Objetivos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Inserir conceitos de cultura e identidade étnico-racial a partir de alimentos de origem indígenas;</li><li>- Introduzir o conceito de gênero textual “receita”, forma de organização e características de uma receita culinária;</li><li>- Trabalhar com os conceitos de medidas, proporções, dobro e metade;</li><li>- Avaliar impactos socioambientais provocados pelo agronegócio;</li><li>- Analisar os valores nutricionais dos alimentos.</li></ul>
<b>Disciplinas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- História;</li><li>- Língua Portuguesa;</li><li>- Matemática;</li><li>- Geografia;</li><li>- Ciências</li></ul>
<b>Conteúdos</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Cultura e relações étnico-raciais;</li><li>- Gênero discursivo cotidiano “receitas”</li><li>- Operações: multiplicação e divisão;</li><li>- Meio ambiente;</li><li>- Qualidade de vida e saúde.</li></ul>
<b>Público Alvo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estudantes do 6º ao 9º ano do ensino fundamental</li></ul>

## **Primeiro Momento – Problematização Inicial<sup>5</sup>**

O primeiro momento representa a fase da problematização, quando o professor faz um diagnóstico dos educandos para verificar o nível de conhecimento que o grupo possui sobre os assuntos que serão abordados. Para isso, é necessário estabelecer um diálogo com os estudantes, estimulando-os a socializar suas ideias. Dessa forma, o professor estará atuando como mediador do conhecimento e, ao mesmo tempo, essa atitude pode favorecer ao ensino-aprendizagem mais significativo e instigante para os alunos. No intuito de estimular o diálogo, propõe-se que sejam levantadas as seguintes questões:

- 1) Alguma vez você precisou utilizar uma receita?
- 2) Você conhece algum tipo de alimento de origem indígena?
- 3) Por que alguém escreve uma receita?
- 4) O que faz com que um texto seja considerado uma receita?

---

<sup>5</sup> Utilizamos como referência os três momentos pedagógicos, propostos por Delizoicov *et al.* (2007), que estão divididos em três etapas nas quais cada uma delas tem funções e características específicas que privilegiam a mediação do conhecimento, a valorização dos conhecimentos prévios dos educandos e a interação entre eles e o professor. Os três momentos são denominados por Delizoicov de: *Problematização Inicial, Organização do Conhecimento e Aplicação do Conhecimento*.

- 5) Para que servem as medidas em uma receita?
- 6) Quais os benefícios da alimentação para o ser humano?
- 7) O que acontece quando ingerimos grandes quantidades de açúcar ou gordura?

## **Segundo Momento – Organização do Conhecimento**

Nesse segundo momento, sugerimos aos educadores que apresente aos seus educandos diversos tipos de receitas que, geralmente, são utilizadas em nosso cotidiano tais como receitas culinárias, receitas médicas, receitas para fazer algum objeto de papel (origami), entre outras. Além disso, o professor pode analisar os diferentes gêneros de linguagem a partir das receitas, comparando-as com textos literários, jornalísticos, judiciários, etc.

### **Conceito de receita:**

A receita pode ser definida como sendo um conjunto de orientações que nos ajudam a executar determinada tarefa. De acordo com o dicionário Wikipédia<sup>6</sup>, as receitas geralmente vêm com seus verbos no modo imperativo, para dar instruções de como preparar ou fazer algo.

---

<sup>6</sup> Informação obtida no site: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Receita\\_\(culinária\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Receita_(culinária)). Acesso: 16 de mar. 2016.

## Tipos de textos considerados receitas

1. **Receita Culinária:** Tem por objetivo indicar, como preparar alimentos.

### Partes de uma receita culinária:

- Título (nome da receita)
- Componentes ou ingredientes (o que utilizar para a receita)
- Modo de fazer ou preparar (etapas a serem seguidas)

henriculturearte.com.br/2011/01/receitas-praticas-nvp-bolo-de-milho-verde-de-lata-milva-video-producoes-jacui-mg

### BOLO DE MILHO VERDE DE LATA - NVP



#### INGREDIENTES:

- 01- Lata de milho com a calda
- 09- Colheres (Sopa) fubá
- 05- Ovos inteiros
- 01- Xícara (Chá) de açúcar
- 06- Colheres (Sopa) de queijo ralado
- 02- Xícaras (Chá) de óleo
- 01- Colher (Sopa) fermento em pó royal

#### MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma massa bem firme e coloque para assar.

2. **Receita Médica:** Tem por objetivo, indicar como utilizar determinados medicamentos prescritos por um profissional da área da saúde.

<http://bestofweb.com.br/post/medico-faz-receita-inusitada-por-sta-na-internet-e-chama-atencao-do-brasil-inteiro/>

**SUS** **SEMSA** **MACAPÁ**  
Secretaria Municipal de Saúde **PREFEITURA**

**RECEITUÁRIO**

1ª Via Farmácia  
2ª Via Paciente

Unidade de saúde: \_\_\_\_\_ Registro: \_\_\_\_\_  
Nome do paciente: Fam. [illegible] Categoria: \_\_\_\_\_

**PRESCRIÇÃO:**

① Bom Humor ——— 01 caixa  
Aplicar no ambiente em que  
se vive no mínimo 10x ao  
dia, durante 365 dias de todos  
os anos da sua vida.

② Humoridade ——— 01 vidro  
Tomar o vidro inteiro, uso  
contínuo...  
24/12/35

André A. Barros dos Reis  
Médico  
CRM - AP 1423

## Terceiro Momento – Aplicação do Conhecimento

### Atividade 1: Trabalhando com receitas culinárias que utilizam alimentos indígenas



## Primeiro alimento indígena: O milho

Título { **RECEITA DE BOLO CREMOSO DE MILHO<sup>7</sup>**  
Tempo de preparo: 55 minutos.  
Rendimento: 12 porções.

### INGREDIENTES

Ingredientes {  
1 lata de milho verde com água e tudo  
1/2 lata da mesma de óleo  
1 lata da mesma de açúcar  
1/2 lata da mesma de fubá  
4 ovos  
2 colheres bem cheias de farinha de trigo  
2 colheres de coco ralado  
1 colher e 1/2 de chá bem cheia de fermento em pó

### MODO DE PREPARO

Modo de fazer {  
1. Bata bastante todos os ingredientes no liquidificador, depois bem batido acrescente o coco ralado e o fermento e misture, coloque para assar;  
2. Coloque em uma forma untada e enfarinhada;  
3. Leve ao forno preaquecido a 180°C por, aproximadamente, 40 minutos.

1.1 Cite os nomes das partes que compõe uma receita?

---

---

---

<sup>7</sup> Receita obtida no Site: <http://gshow.globo.com/receitas-gshow/receita/bolo-cremoso-de-milho-55c2ce3f4d38853ede000047.html>. Acesso em: 06 de janeiro de 2018.

1.2 Explique por que alguém escreve uma receita?

---

---

---

---

---

1.3 Por que as receitas utilizam números? Qual a importância desses números em uma receita?

---

---

---

---

---

---

1.4 Como devo fazer pra “dobrar” a receita do Bolo Cremoso de Milho?

---

---

---

---

---

---

1.5 Você conhece outras receitas que utilizam o milho como ingrediente principal? Cite uma delas.

---

---

---

---

---

---

## Texto 1: A lenda do milho

Há muitos anos havia uma grande tribo cujo chefe era um velho índio. Era um índio muito bom e que estava sempre preocupado com a felicidade da sua tribo.

Um dia, sentindo-se muito cansado e doente, pressentindo que estava para morrer, chamou os seus filhos e disse-lhes que quando morresse o enterrasse no meio da oca. E disse-lhes mais:

*-- Três dias depois de me enterrarem, surgirá de minha cova uma planta bem viçosa que depois de algum tempo produzirá muitas sementes. Quando virem a planta crescer e as lindas espigas aparecerem, não as comam, guardem-nas e plante-as.*

Os dias se passaram, o velho índio morreu e os filhos fizeram-lhe tal qual o pai ordenara.

E como o velho índio dissera, surgiu de sua cova uma linda planta com belas espigas cheias de grãos dourados.

Os índios ficaram contentes, a tribo enriqueceu e passaram então a cultivar o milho com muito carinho. E assim surgiu o milho, diz a lenda.

(Adaptação do folclore brasileiro)<sup>8</sup>

## Texto 2: Festa Junina

Difícil não ficar com fome em uma festa junina. Milho cozido (ou assado), pipoca, bolo de fubá cremoso (ou de milho), maçã do amor, pé-de-moleque, vinho quente, quentão, arroz-doce, canjica, chá de amendoim e muitas outras delícias (normalmente quentinhas, porque essa época do ano é bem fria) são a alma da festa.

---

<sup>8</sup> Fonte: Texto retirado do site: <http://smec.salvador.ba.gov.br/net/Pirajá/lendas.htm>. Acesso em: 17 de mar. 2018.

Reparou que muitas comidas são derivadas do milho verde? Isso se deve ao fato de que junho é a época propícia para a colheita do alimento e essa tradição está presente nas festas juninas desde que ela chegou ao Brasil. Outros grãos — como o amendoim — e raízes — como a mandioca — também marcam presença nas comemorações de junho.

RIBEIRO, Tatiane do Amaral. Você conhece a origem das festas junina? Saiba isso e muito mais. Megacurioso, 25 jun. 2014. Disponível em: <https://www.megacurioso.com.br/datas-comemorativas/44683-voce-conhece-a-origem-das-festas-juninas-saiba-isso-e-muito-mais.htm>. Acesso em: 17 de mar. 2018.

a) Qual é o assunto abordado no texto 1?

---

---

---

b) Qual foi a origem do milho de acordo com texto 1?

---

---

---

---

c) Identifique no texto 2 comidas que utilizam o milho como ingrediente principal.

---

---

---

---

## Segundo alimento indígena: A mandioca

Título { **RECEITA DE BRIGADEIRO DE MANDIOCA<sup>9</sup>**

*Rendimento: 16 porções*

*Tempo de preparo: 1 h*

*Valor calórico: 178 kcal*

### **Ingredientes:**

Ingredientes {  
1 e ½ xícara (chá) de mandioca  
2 colheres (sopa) de margarina  
10 colheres (sopa) de açúcar  
1 xícara (chá) de leite em pó  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó  
5 colheres (sopa) de chocolate granulado

### **Modo de preparo:**

Modo de fazer {  
Cozinhe a mandioca até desmanchar. Escorra e amasse. Reserve. À parte, derreta a margarina, acrescente a mandioca e misture bem. Junte os demais ingredientes e cozinhe até desprender do fundo da panela. Modele os docinhos e passe no chocolate granulado.

2.1 Quais são os instrumentos de medidas utilizados na receita de brigadeiro de mandioca?

---

---

---

---

---

<sup>9</sup> Receita obtida no site: <http://www.sesipr.org.br/cozinhabrasil/receita---brigadeiro-de-mandioca-1-23523-209981.shtml>. Acesso em: 06 de jan. 2018.

- 2.2 Observe as medidas da receita de brigadeiro e responda. Em uma festa para 64 convidados, quantas receitas de brigadeiro de mandioca precisariam ser feitas, de forma que cada convidado possa saborear pelo menos um brigadeiro?

---

---

---

---

---

- 2.3 Reveja a quantidade de ingredientes da receita, para que possa ser feito os 64 brigadeiros para a festa? Reescreva a receita com as quantidades de ingredientes adequadas.

---

---

---

---

---

### **Texto 3: Mani: A lenda da Mandioca**

Diz a lenda tupi que, certa vez, uma índia teve uma linda filhinha, a quem deu o nome de Mani. A menina era muito bonita e de pele bem clara, alegre e falante, e era amada por todos.

Mani parecia esconder um mistério, era uma menina muito diferente do restante das crianças, vivia sorrindo e transmitindo alegria para as pessoas da tribo. Certo dia, porém, a indiazinha não conseguiu se levantar da rede. Toda a tribo ficou alvoroçada.

O pajé correu pra acudir, levou ervas e bebidas, fez muitas rezas. Mesmo assim, nem as rezas do pajé, nem os segredos da mata virgem, nem as águas profundas e muito menos a banha de animais raros puderam evitar a morte de Mani.

A menina morreu com um longo sorriso no rosto. Os pais resolveram enterrá-la na própria oca onde moravam, pois isso era costume dos índios

tupi. Regaram a cova com água, mas também com muitas lágrimas, devido à saudade da menina.

Passados alguns dias, no local em que ela foi enterrada, nasceu uma bonita planta. As folhas eram viçosas, e a raiz era escura por fora e branquinha por dentro, lembrando a cor da pele de Mani. A mãe chamou o arbusto de maniva, em homenagem à filha.

Os índios passaram a utilizar a tal planta para fabricar farinha e cauim, uma bebida de gosto forte. A planta ficou conhecida também como mandioca, mistura de Mani e oca (casa de índio). Por ser tão útil, tornou-se símbolo de alegria e abundância para os índios – das folhas às raízes.

MANI: A lenda da mandioca. **Xapuri**: Cultura, mitos e lendas, 09 de Nov. 2016. Disponível em: <https://www.xapuri.info/cultura/mitoselendas/mani-lenda-da-mandioca/>. Acesso em: 17 de mar. 2018.

a) Quem era Mani? Por que ela era diferente dos demais membros de sua tribo?

---

---

---

b) O que aconteceu com Mani?

---

---

---

c) Qual o tipo de tratamento foi dado à doença de Mani?

---

---

---

d) Identifique no texto 3 exemplos que demonstram os conhecimentos da natureza pelos indígenas?

---

---

---

e) O que significa a palavra mandioca?

---

---

f) Este texto é:

( ) instrucional

( ) lenda

( ) fábula

g) Use sua criatividade para criar uma história em quadrinhos com a lenda de Mani.

### **Outras possibilidades de atividades:**

- 1) Pesquisar receitas que utilizam milho, mandioca, amendoim e batata doce.
- 2) Analisar na tabela periódica quais os componentes químicos que estão presentes nos alimentos.
- 3) Calcular o uso das receitas de acordo com o número de pessoas.
- 4) Analisar os impactos socioambientais da produção de cada alimento.
- 5) Debater questões étnicas ligadas à biogenética, consumo e desperdício, classes sociais, nutrição e subnutrição, obesidade, etc.
- 6) O agronegócio e a exportação dos grãos de milho.



\*\*\*\*\*

## REFERÊNCIAS

ANJOS, Welington Batista dos. **Ensino de história na educação básica:** (re)significando valores sobre os povos indígenas do Espírito Santo. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação em Ciências e Matemática). 2018. 134 f. Instituto Federal do Espírito Santo, Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Matemática, 2018.

Aracruz. **Alimento Sagrado Guarani:** Cultura, Identidade e Memória na Comida Típica Guarani. Associação Indígena Guarani Mboapy Pindó. Espírito Santo: Secretaria de Estado da Cultura (Secult). Aracruz, 2016.

BEZERRA, Valéria Saldanha. **Valor Nutricional da Mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) e Transformações Pós-Colheita** / Valéria Saldanha Bezerra. - Macapá:Embrapa Amapá, 2002. 18 p.

BRASIL. Constituição (1998). **Constituição da República Federativa do Brasil:** texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com alterações adotadas pelas emendas Constitucionais no 186/2008 a 68/2011, pelo Decreto legislativo no 186/2008 e pelas emendas Constitucionais nos 1 a 6/1994. 35. ed. Brasília: Câmara dos Deputados, edições Câmara, 2012.

BRASIL. Lei 11.645/08 de 10 de Março de 2008. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena”. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil,**

Poder executivo, Brasília, DF, 11 de março. 2008. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/l11645.htm). Acesso: 15 de jun. 2017.

BRASIL. Lei 11.645/08 de 10 de Março de 2008. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília.

Conselho de Informações sobre Biotecnologia. 2006. Guia do milho: tecnologia do campo à mesa. Disponível em: [http://www.cib.org.br/pdf/guia\\_do\\_milho\\_CIB.pdf](http://www.cib.org.br/pdf/guia_do_milho_CIB.pdf). Acesso em 06 jan. 2018.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA). **A cultura da batata-doce**. Centro Nacional Pesquisa de Hortaliças. Brasília: EMBRAPA-SPI. 1995. 94 p. (Coleção Plantar).

FERRAZ, Vasty Veruska R. **Abordagem pedagógica dos saberes dos pescadores(as) e marisqueiros(as) do município de Cariacica-ES da perspectiva da Educação Ambiental Crítica**. 2017. 174 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação em Ciências e Matemática). Instituto Federal do Espírito Santo, Programa de Pós-Graduação em Educação em Ciências e Matemática, 2017.

FERRAZ, Vasty Veruska R. **Museu do Índio e artesanatos produzidos por moradores da aldeia**. 2016. 1 fotografia.

FERRAZ, Vasty Veruska R. **Tipos de habitações registradas na aldeia Três Palmeiras**, Aracruz, ES. 2016. 2 fotografias.

FREITAS, Fábio de Oliveira. **Amendoim contador de história/ Fábio de Oliveira Freitas, Andréa del Pilar de Souza Peñaloza, José Francisco Montenegro Valls**. Brasília: Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2003. 12 p.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

NORMANHA, E. S.; PEREIRA, A. S. Aspectos agronômicos da cultura da mandioca. **Bragantia**: Boletim Técnico da Divisão de Experimentação e Pesquisas. Instituto Agronômico. Campinas, v. 10, nº. 7, p. 179-206, 1950.

SOUZA, José Otávio Catafesto de. Reconhecimento oficial da autonomia e da sabedoria dos agentes originários e reorientação do projeto (inter)nacional brasileiro. In: BERGAMASCHI, M. A.; ZEN, M. I. H. D.; XAVIER, M. L. M. de Freitas (Org.). **Povos indígenas & educação**. 2. ed. Porto Alegre: Mediação, 2012. p. 17-31.

RÓS, A. B.; NARITA, N.; HIRATA, A. C. S. Produtividade de batata-doce e propriedades físicas e químicas de solo em função de adubação orgânica e mineral. **Semina**: Ciências Agrárias, Londrina, v. 35, n. 1, p. 205-214, jan./fev. 2014. Disponível em:

<http://www.uel.br/revistas/uel/index.php/semagrarias/article/view/File/13207/14063>. Acesso em 14 de ag. 2017.

TEAO, Kalna Marreto. Território e identidade dos Guarani Mbya do Espírito Santo (1967-2006). Tese (Doutorado). 2015. 234 f. Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal Fluminense/UFF. Niterói, RJ. 2015.

Agência Brasileira do ISBN



9 788582 632956

ISBN: 978-85-8263-295-6