

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

LENES MARY REDED

**EDUCAÇÃO NO CAMPO: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO DE RECEITAS
LOCAIS DA MANDIOCA DE TAGAÇABA – GUARAQUEÇABA/PR**

MATINHOS

2019

LENES MARY REDED

**EDUCAÇÃO NO CAMPO: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO DE RECEITAS
LOCAIS DA MANDIOCA DE TAGAÇABA – GUARAQUEÇABA/PR**

Monografia apresentada como requisito parcial à obtenção de título de Especialista no Curso de Especialização em Educação do Campo, do Setor de Ciências Sociais da Universidade Federal do Paraná.

Orientadora: Prof^a Msc. Andressa Kerecz Tavares.

MATINHOS

2019

TERMO DE APROVAÇÃO

LENES MARY REDED

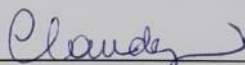
**EDUCAÇÃO NO CAMPO: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO DE RECEITAS
LOCAIS DA MANDIOCA DE TAGAÇABA – GUARAQUEÇABA/PR**

TCC apresentada ao curso de Graduação em Licenciatura em Educação do Campo - Ciências da Natureza, Setor Litoral, Universidade Federal do Paraná, como requisito parcial à obtenção do título de Licenciada em Educação do Campo – Ciências da Natureza.




Prof(a). Msc. Andressa Kerecz Tavares

Orientadora – Câmara do Curso de Licenciatura em Educação do Campo,
UFPR.



Prof(a). Dr(a) Claudemira Vieira Gusmão Lopes

Câmara do Curso de Licenciatura em Educação do Campo, UFPR.



Prof(a). Msc. Evandro Cardoso do Nascimento

Câmara do Curso de Licenciatura em Educação do Campo, UFPR.

Matinhos, 19 de junho de 2019.

EDUCAÇÃO NO CAMPO: DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO DE RECEITAS LOCAIS DA MANDIOCA DE TAGAÇABA – GUARAQUEÇABA/PR

Lenes Mary Reded¹

RESUMO

O presente estudo aborda a educação do campo e o trabalho com a realidade local dos sujeitos sociais. O objetivo dessa pesquisa é analisar a origem da mandioca, classificação botânica e as propriedades nutricionais junto à sua utilização nos mais diversos tipos de receitas. A comunidade de Tagaçaba, localizada no município de Guaraqueçaba, estado do Paraná, tem uma expressiva produção de mandioca oriunda da agricultura familiar. A produção de alimentos locais utilizando a matéria prima da mandioca, viabilizou o desenvolvimento desse trabalho que pode contribuir com a valorização da culinária local junto à encaminhamentos na escola que atende os filhos dos produtores de mandioca. Com fundamentação em teóricos, documentos federais e estaduais, trabalhos científicos desenvolvidos sobre a temática, esse estudo tende a colaborar com a educação do campo, com a agricultura familiar e com a economia da cidade já que a socialização das receitas pode fomentar a produção em larga escala e ainda, a partir desse trabalho, o reconhecimento das propriedades nutritivas dos alimentos produzidos à partir da mandioca. Com procedimento metodológico de fundamentação teórica em autores como Martins (2009) que escreve sobre as especificidades do campo e seus sujeitos, as Diretrizes da Educação do Campo (2002) que prevê um ensino escolar vinculado à comunidade e à realidade local, Arroyo; Fernandes (1998) que falam da necessidade da educação do campo levar em conta os sujeitos em suas lutas, entre outros autores, concluiu-se que as receitas registradas dão suporte ao registro da arte culinária da localidade junto à valorização dessa cultura.

Palavras-chave: Educação do campo. Mandioca. Receitas. Cultura Local.

ABSTRACT

The present study deals with the education of the countryside and the work with the local reality of the social subjects. The objective of this research is to analyze the origin of cassava, botanical classification and nutritional properties along with its use in the most diverse types of recipes. The community of Tagaçaba, located in the municipality of Guaraqueçaba, state of Paraná, has a significant production of cassava from family farming. The production of local food using the cassava raw material enabled the development of this work, which can contribute to the appreciation of local cuisine along with referrals at the school that serves the children

¹ Graduanda em Educação do Campo Ciências da Natureza

of cassava producers. Based on theorists, federal and state documents, scientific studies developed on the subject, this study tends to collaborate with the education of the countryside, with family agriculture and with the economy of the city since the socialization of the revenues can foment the production in wide scale and also, from this work, the recognition of the nutritional properties of the foods produced from cassava. With a methodological procedure of theoretical foundation in authors such as Martins (2009) who writes about the specificities of the field and its subjects, the Field Education Guidelines (2002) that provides a school education linked to the community and the local reality, Arroyo; Fernandes (1998) who talk about the need of rural education to take into account the subjects in their struggles, among other authors, it was concluded that the recorded income support the registration of the local culinary art along with the appreciation of this culture.

Words-key: Education of the field. Manioc. Revenue.

1 INTRODUÇÃO

Este estudo que tem como tema “Educação no campo: desenvolvimento de um livro de receitas locais da mandioca de Tagaçaba – Guaraqueçaba/PR”. Justifica-se devido à importância desse alimento na vida das famílias que vivem no campo e fazem desse tipo de alimento uma fonte de subsistência, através da agricultura familiar.

O objetivo dessa pesquisa é analisar a origem da mandioca, classificação botânica e as propriedades nutricionais junto à sua utilização nos mais diversos tipos de receitas.

No trabalho de campo, observar o passo a passo do preparo de alimentos vindos da mandioca e posteriormente elaborar um livro de receitas, tendo como matéria prima principal a mandioca. A partir de relatos de membros de famílias tradicionais que vivem no campo e fazem uso dessa matéria prima no preparo de varias receitas, elencou-se como objetivos específicos:

- a) Contextualizar o que é educação do campo;
- b) Historicizar sobre a educação do campo no Brasil.
- c) Apresentar um livro de receitas tendo como matéria-prima a mandioca.

Este estudo se caracteriza pela pesquisa bibliográfica, haja vista, ser ela a base de toda investigação acadêmica.

Neste sentido, fez-se um levantamento bibliográfico em livros, periódicos, teses, documentos *on-line* a fim de buscar na literatura informações que permitissem

compreender sobre o Campo. Na sequência, selecionou-se materiais pertinentes e elaborou-se um fichamento das obras.

No intuito de sistematizar o texto, estruturou-se da seguinte forma. Inicialmente conceituou-se Campo. À seguir refletiu-se sobre a origem da mandioca, classificação botânica e as propriedades nutricionais, a importância econômica e também sua utilização nos mais diversos tipos de receitas.

Por fim, as considerações finais e a lista de referências que embasaram o presente estudo, o apêndice e o livro de receitas.

O diferencial das pesquisas do curso de Licenciatura em Educação do Campo – Ciências da Natureza da UFPR setor litoral, é que os pesquisadores são membros das comunidades estudadas. Desta forma se obtém uma vantagem, o pesquisador compreende e conhece intensamente a realidade estudada.

2 EDUCAÇÃO DO CAMPO: CONTEXTUALIZAÇÃO

Ao analisar a educação do campo, é importante, inicialmente, conceituar o que se entende por educação e por campo isoladamente. Assim, ao recorrer ao Dicionário Houaiss (2017), encontra-se que é uma palavra derivada do latim *educatio* e dentre tantos significados consta “aplicação dos métodos próprios para assegurar a formação e o desenvolvimento físico, intelectual e moral de um ser humano”.

Ghiraldelli Jr. (2003, p. 1), complementa que a palavra educação é derivada de duas palavras latinas: *educere* – conduzir de fora, dirigir exteriormente – e *educare* – significa sustentar, alimentar, criar.

Nas palavras de Selma Garrido Pimenta (2004, p. 83), a educação “é uma prática social, ou seja, é uma atividade que qualquer cidadão que participa de nossa sociedade desenvolve [...] tem por finalidade tornar as pessoas seres humanos. Ela é processo de humanização”.

É importante salientar que a educação enquanto prática social está presente em todos os momentos da vida do sujeito, como afirma Brandão (1985, p.7), que “ninguém escapa da educação. Em casa, na rua, na igreja ou na escola, de um modo ou de muitos todos nós envolvemos pedaços da vida com ela”.

O autor complementa que “a educação está em todos os lugares e no ensino de todos os saberes. Assim não existe modelo de educação, a escola não é o único lugar onde ela ocorre e nem muito menos o professor é seu único agente” (BRANDÃO, 1985, p. 9).

Nesta reflexão sobre educação, é importante lembrar-se do mestre Paulo Freire, para quem a educação consiste na relação que homens e mulheres estabelecem entre si mediatizados pelo mundo. (FREIRE, 1987)

De posse do conceito de educação, cabe definir o que se por entende por campo. De acordo com Martins (2009, p. 6),

O campo é mais que uma concentração espacial geográfica; é o cenário de uma série de lutas e movimentos sociais; é ponto de partida para uma série de reflexões sociais; é um espaço culturalmente próprio, detentor de tradições, místicas e costumes singulares; é ainda um espaço com dimensões temporais independentes do calendário convencional civil. Enfim, o homem e a mulher do campo são sujeitos historicamente construídos a partir de determinadas sínteses sociais, que são específicas, de dimensões diferentes das urbanas.

O campo não se refere apenas o lugar onde os sujeitos estão assentados, mas, é o local onde eles constroem e fazem sua história.

A partir dos conceitos isolados, na sequência, descreve-se o que se entende por educação do campo.

De acordo com o Centro de Referências em Educação Integral (2013, s/p), a Educação do Campo

É uma modalidade da educação que ocorre em espaços denominados rurais. Diz respeito a todo espaço educativo que se dá em espaços da floresta, agropecuária, das minas e da agricultura e ultrapassa, chegando também aos espaços pesqueiros, a populações ribeirinhas, caiçaras e extrativistas. É destinada às populações rurais nas diversas produções de vida já citadas, assim como serve também como denominação a educação para comunidades quilombolas, em assentamento ou indígena.

Conforme se pode perceber a educação do campo, é uma modalidade de educação destinada ao trabalhador rural, populações quilombolas, assentamentos, indígenas e outros espaços territoriais como pesqueiros, ribeirinhos, caiçaras e extrativistas.

A identidade da escola do campo de acordo com as Diretrizes Operacionais para a Educação Básica das Escolas do Campo, em seu art. 2º, § único,

É definida pela sua vinculação às questões inerentes à sua realidade, ancorando-se na temporalidade e saberes próprios dos estudantes, na memória coletiva que sinaliza futuros, na rede de ciência e tecnologia disponível na sociedade e nos movimentos sociais em defesa de projetos que associem as soluções exigidas por essas questões à qualidade social da vida coletiva no país. (BRASIL, 2002).

É importante distinguir a educação do campo da educação rural. Enquanto a primeira é uma educação voltada para atender os interesses dos camponeses², em que adote um currículo próprio que atenda a necessidade de aprendizagem do sujeito do campo, seja uma educação dialógica e libertadora e contribua para a emancipação do sujeito. Já a educação rural, de acordo com Oliveira (2013, p. 50),

Se apresenta dentro dos interesses capitalistas e do agronegócio, em que vê o campo/território apenas como um espaço de exploração e lucro, através da monocultura, onde os trabalhadores do campo passam a plantar e a cultivar tão somente para os fins da exportação, e não para subsistência da sua família [...]

Um dos primeiros movimentos que levou Educação do Campo a uma discussão mais ampla foi o I Encontro Nacional de Educadores da Reforma Agrária (ENERA), realizado em Brasília – DF no ano de 1997 (CASAGRANDE, 2008, p. 8). Foram as discussões e debates entre esses educadores que resultaram na I Conferência Nacional por uma Educação no Campo, em Luziânia, no Estado de Goiás, de 27 a 31 de julho de 1998, onde se traçaram as bases legais para a educação do campo (ARROYO; FERNANDES, 1998, p.8).

A partir desses encontros, o movimento por uma educação do campo foi se fortalecendo. Dentre as lutas, a igualdade de direitos pela construção de uma educação básica para os trabalhadores do campo.

² Entende-se por camponeses o camponês, caipira ou sertanejo, caboclo ou meeiro que “é o homem e a mulher que vivem no campo, que trabalham com a terra e dela tiram o seu sustento. São pessoas com valores e saberes construídos a partir do manejo com a terra, da vivência em comunidade e da convivência em família” (JESUS; FOERSTE, 2016, p. 11).

Segundo Arroyo e Fernandes (1998, p. 8) escrevem que o assunto desde o começo foi visto com muita importância necessitando que alguns segmentos da sociedade participassem dessas discussões. Fizeram parte desses movimentos,

A Conferência Nacional dos Bispos do Brasil (CNBB), através de seu Setor Educação e das Pastorais Sociais, o Movimento dos Trabalhadores Rural Sem Terra (MST), o Fundo das Nações Unidas para a Infância (UNICEF), a Organização das Nações Unidas para a Educação e Cultura (UNESCO) e a Universidade de Brasília (UnB).

Por meio destes movimentos inicia a modalidade de ensino na Educação do Campo, onde os trabalhadores e seus filhos tiveram seus direitos adquiridos por um ensino condizente com sua realidade de vida do campo com um ensino básico de qualidade, valorizando o seu modo de vida, sem serem excluídos da sociedade. É preciso superar a ideologia de que o sujeito do campo é atrasado por viver uma vida simples na área rural. O povo do campo tem direito ao saber, direito ao conhecimento e direito à cultura social.

Segundo Arroyo e Fernandes (1998, p. 17),

A escola rural tem que dar conta da educação básica como direito do homem, da mulher, da criança, do jovem do campo. Ou seja, estamos colocando a educação rural onde sempre deve ser colocada, luta pelos direitos. A educação básica, como direito ao saber, direito ao conhecimento, direito à cultura produzida socialmente.

Apesar da Conferência Nacional por uma Educação Básica do Campo, realizada em 1998 reafirmar a luta pela legitimação de projeto educativo para as escolas rurais próprio das populações que vivem do Campo e no Campo, somente em 2001 a educação do campo foi citada como política pública. A partir da aprovação das Diretrizes Operacionais para a Educação Básica nas Escolas do Campo (Parecer nº 36/2001).

Além das Diretrizes Operacionais para a Educação Básica nas Escolas do Campo (2001/2004), outros marcos legais contribuíram para a efetivação da educação do campo, dentre eles a Constituição Federal (CF) de 1988, que em seu artigo 205, dispõe a educação como direito de todo cidadão.

É importante salientar de que no caso da educação do campo todas as conquistas educacionais foram e ainda são obtidas por meio de lutas. São conquistas históricas que vem sendo discutidas e debatidas ao longo dos anos. A

educação do campo e no campo não se efetiva apenas com a garantia de construção de escolas. É necessária formação política onde os sujeitos sejam parte integral do processo ensino aprendizagem. A prática pedagógica é desenvolvida, na educação do campo com os sujeitos e não para os sujeitos. Caldart (2002, p. 18-19),

A educação do campo tem se desenvolvido em muitos lugares através de programas, de práticas comunitárias, de experiências pontuais. Não se trata de desvalorizar ou de ser contra estas iniciativas porque elas têm sido uma das marcas de nossa resistência. Mas é preciso ter clareza que isto não basta. A nossa luta é no campo das políticas públicas, porque esta é a única maneira de universalizarmos o acesso de todo o povo à educação.

Para a autora, os povos do campo são constituídos por agricultores, indígenas, pescadores, camponeses, assentados, quilombolas, ribeirinhos, sem-terra, agregados, reassentados, povos da floresta, caipiras, meeiros, bóia-fria, lavradores, entre outros. Também, segundo ela, os sujeitos da Educação do Campo são,

Sujeitos que lutam para continuar sendo agricultores apesar de um modelo de agricultura cada vez mais excludente; sujeitos da luta pela terra e pela Reforma Agrária; sujeitos da luta por melhores condições de trabalho no campo; sujeitos da resistência na terra dos quilombos e pela identidade própria desta herança; sujeitos da luta pelo direito de continuar a ser indígena e brasileiro, em terras demarcadas e em identidades e direitos sociais respeitados; e sujeitos de tantas outras resistências culturais, políticas, pedagógicas [...]. (CALDART, 2002, p. 20)

São sujeitos que dia a dia lutam contra uma sociedade excludente, desigual e que oprime cada vez mais, e que por muito tempo usufruíram de uma educação marginalizada e as faltas de políticas públicas educacionais que atendessem os anseios do homem do campo.

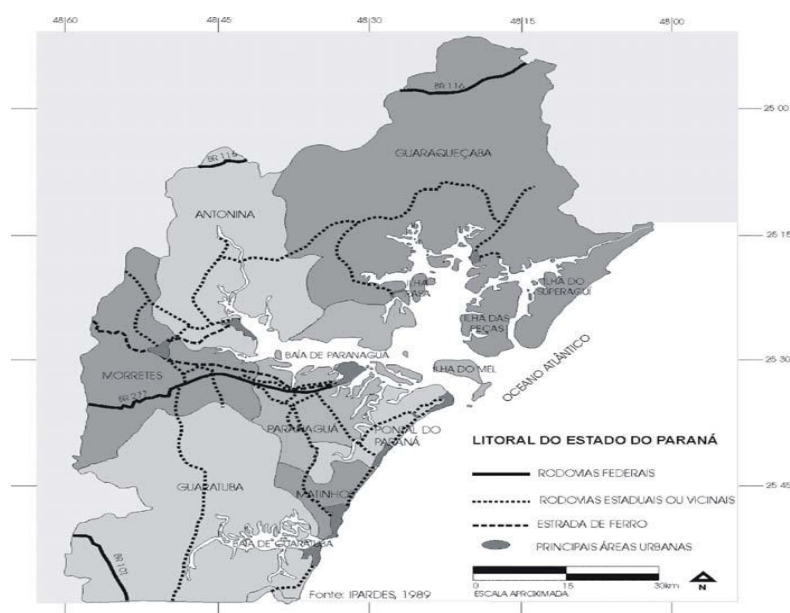
No próximo tópico, a caracterização do município de Guaraqueçaba junto à sua historicidade, sociedade e cultura.

3 CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA E SOCIAL DE TAGAÇABA, GUARAQUEÇABA, PARANÁ

3.1 Guaraqueçaba: localização

A região litorânea do estado Paraná é composta, ao sul, pelos municípios de Guaratuba, Matinhos e Pontal do Paraná. Ao centro por Morretes e Paranaguá, e, ao norte, por Antonina e Guaraqueçaba (Figura 1). Faz divisa territorial política ao sul com Santa Catarina e ao norte com o Estado de São Paulo, e abrange uma área física total de cerca de 6.600 Km². Conforme os dados do IBGE, 2010, a população total da região é de 265.362 habitantes. Segundo Estades (2003) os municípios dessa região são classificados, conforme suas características históricas e atividades econômicas predominantes: os portuários (Antonina e Paranaguá), os rurais (Morretes e Guaraqueçaba) e os praiano-turísticos (Matinhos, Guaratuba e Pontal do Paraná).

Figura 1: Municípios e principais acessos do litoral do Estado do Paraná



. Fonte: Andriguetto filho et. al. (2006), apud IPARDES (2019).

A região litorânea do estado Paraná é conhecida por um cenário no qual os modelos tradicionais de desenvolvimento não têm obtido êxito, prevalecendo nessas regiões as desigualdades sociais e um panorama de pobreza preponderante.

Paranaguá pelo fato de estar localizado ao centro da região litorânea e ter como principal atividade econômica o comércio portuário, centraliza maior parte da população. O porto Dom Pedro II, localizado em Paranaguá é o maior do Sul do Brasil e o primeiro em exportação de grãos da América do Sul. Antonina, igualmente à Paranaguá, tem a parte mais expressiva de suas atividades econômicas relacionadas ao porto e à indústria (ESTADES, 2003).

As outras atividades econômicas importantes da região litorânea do Paraná substancialmente são representado pelo comércio, e assim é o que mais contribui com o ICMS. Os pontos turísticos de praias do municípios e as atividades econômicas que predominam tem ligação ao turismo. Neste contexto, os setores mais expressivos são o imobiliário, construção civil e o comércio. Sendo que o comércio sustenta-se principalmente da demanda da construção civil e do gasto dos turistas. Por isso o setor turístico sofre as sanções, que prejudicam, a qualidade de ofertas de preços.

A produção agropecuária é a base das atividades econômicas nos municípios rurais. Sendo que são estas atividades que podem ser de grande valia para estes municípios, mas tem pouca representatividade na economia da região. Mesmo as atividades portuárias relevantes à economia do Estado, aos poucos está decaindo. As atividades econômicas ligadas ao porto de Paranaguá e ao setor turístico praticadas no litoral não obtêm benefícios relevantes para a população litorânea local.

Discrepante desigualdade social, a região litorânea paranaense tem particularidades significativas e um ambiente natural um tanto bem preservado (ANDRIGUETTO FILHO; MARCHIORO, 2002).

A região litorânea paranaense tem em seu âmbito continental, costeira e estuarina possuindo diversos ambientes, sendo a serra do mar, a planície costeira, ilhas e manguezais. Com uma biodiversidade de fauna e flora muito rica, comportando notável número de espécies endêmicas e ameaçadas de extinção. Em suas serras reúnem-se a maior porção de Floresta Atlântica em seu estado primitivo, sendo considerada a maior extensão sucessiva de Floresta Ombrófila Cerrado excedente no país (IPARDES, 2019).

Devido à vasta extensão territorial de florestas preservadas a qual agrega um alto valor ecológico, a região litorânea do estado Paraná possui hoje 82% de sua área territorial coberta destinada à conservação. Dividida em 31 unidades de conservação (DENARDIN; LOUREIRO, 2008).

Por ser a maior área contínua de Floresta Pluvial Atlântica ainda preservada, a região litorânea do Estado Paraná recebeu o reconhecimento pela UNESCO com Reserva da Biosfera da Mata Atlântica (LIMA; et al., 1998).

Neste contexto antagônico de problemas de natureza socioeconômica e riqueza natural está no município de Guaraqueçaba, com uma extensão territorial (político-administrativo) total de 2.315 km² e distância de 176 km da capital do Estado do Paraná, Curitiba (IPARDES, 2019). Guaraqueçaba faz limites territoriais com os municípios de Campina Grande do Sul e Antonina a oeste, e Paranaguá, ao sul.

Figura 2: Divisão territorial de Guaraqueçaba no Estado do Paraná



Fonte: IPARDES (2019).

3.2 Contextualização Histórica da região

O insignificante nível de progresso da cidade de Guaraqueçaba, o elevado processo de miséria dos habitantes da localidade e o recurso nativo que constituem a situação presente do município, são atributos causados desde um desenvolvimento histórico de aproveitamento e apropriação do local, que ocasionou o recente aspecto socioeconômico da localidade. Assim, é necessário compreender como foi o processo para dar sequência ao entendimento da realidade local atual, neste caso, especialmente, da situação vivida pela população de Guaraqueçaba que desenvolve a atividade de produção de farinha de mandioca.

Guaraqueçaba foi fixada como município somente no ano de 1947, estando até o momento sob administração da cidade de Paranaguá (IPARDES, 2019).

Sendo assim, grande componente da obra literária histórica sobre a região relaciona-se a Paranaguá, no qual Guaraqueçaba era nomeada como região norte de Paranaguá.

Fatores biofísicos da região litorânea, como a elevação e contornos das escarpadas montanhas e serras, as cerradas vegetações que a revestiam na época da colonização europeia, favoreceram um do povoamento e evolução lenta da chapada no presente Estado do Paraná. Meados de 1770, a cidade de Paranaguá progredia economicamente igual o Estado de São Paulo, sendo apontada nesta temporada mais significativa do que a própria capital da Província, Curitiba. Essa apartação da chapada paranaense manteve-se ao mínimo até a edificação da rodovia férrea, em 1886, que transpôs a Serra do Marumbi, proporcionando dessa forma uma locomobilidade possibilitando a acessibilidade e agilidade no tráfego de pessoas, bens e mercadorias (MARTINS, 1995).

O desenvolvimento econômico de Paranaguá, bem como das outras regiões do país, foi marcado pela exploração de recursos naturais, sobretudo de ouro e madeira, seguido da exportação de produtos agrícolas cultivados na região, como a erva-mate e o arroz. Vale lembrar que pouco do que se extraía, aqui ficava. A exploração realizada na costa paranaense nesse período, contou a mão de obra dos povos indígenas que habitavam a região.

Antes da vinda dos portugueses, região litorânea do Estado do Paraná era povoado principalmente por índios Tupiniquins, ao norte, na qual atualmente está localizada o município de Guaraqueçaba, e Carijós, ao sul, de acordo com Hans Staden, que passou por essa região nos anos de 1548 a 1555 (STADEN, 1999). A população subsistia da caça, da pesca e da pequena agricultura para sua sobrevivência, evidentemente concentrados assim em uma vida específica e totalmente contrária aos paradigmas de riqueza material dos colonizadores que ali chegaram. Inúmeros destes povos foram então tomados e “preiados” por bandeiras que viveram pela região, sendo escravizados e utilizados para copiosos fins, trazendo evidências para o descobrimento e extração do ouro na margem da região do litoral. (MARTINS, 1995).

O povoamento da região litorânea do Estado do Paraná se deu em fins da primeira metade do século XVII. Pode-se evidenciar que a cidade de Paranaguá foi

a primeira região do Brasil onde encontrou-se ouro, possivelmente no ano de 1646 (MARTINS, 1995; SAINT-HILAIRE, 1978).

Diversos seres humanos negros escravizados também foram transportados para a região costeira do Paraná. No ano de 1853 foi apontado em Guaraqueçaba um total de 3876 habitantes, sendo 2846 brancos, 382 mulatos e pardos, e 248 negros, estes últimos escravos. A partir de 1884, dos 6721 escravos na Província do Paraná, 284 estavam na cidade de Paranaguá (sede) e 117 em Guaraqueçaba. Os nativos que não foram aprisionados pelas bandeiras ou que não se abrigaram no interior da costa, formaram a base da população litorânea (MARTINS, 1995).

A miscigenação, fruto da mistura de indígenas com portugueses e escravos africanos que habitavam a região litorânea no período colonização paranaense, gerou aquele que denominamos de “caiçara”. A respeito da formação da população litorânea do Paraná, Saint-Hilaire imaginava que esta iniciara durante o início do período de colonização do litoral. Quando passou por Paranaguá, no início do século XIX, o autor (d) escreveu o seguinte:

Há na cidade de Paranaguá um grande número de indivíduos que parecem brancos à primeira vista, mas que devem sua origem a uma mistura de sangue indígena e português. É de supor que a origem dos mestiços de Paranaguá remonte à época em que os paulistas chegaram pela primeira vez até essa parte do litoral. Esses aventureiros não traziam mulheres em seus bandos, e confraternizavam livremente com os índios do litoral (1978, p. 102-103).

Deste modo a região litorânea do Estado do Paraná, teve sua história assinalada por diversos confrontos e uma exorbitante vantagem, ao preço da aniquilação dos povos dessa localidade (à época os povos indígenas Tupiniquins e Carijós) e da destruição das riquezas naturais da região. Nesta localidade, cenário de guerra entre Portugal e Espanha no período do Tratado de Tordesilhas (Baya de la Corona de Castilla), pouquíssimo restou das riquezas exploradas. Desta forma torna-se evidente a semelhança à (versão da) história narrada por Galeano em “As veias abertas da América Latina”, na qual, em um dos trechos diz:

(...) essa triste rotina dos séculos começou com o ouro e a prata, e seguiu com o açúcar, o tabaco, o guano, o salitre, o cobre, o estanho, a borracha, o cacau, a banana, o café, o petróleo... O que nos legaram esses esplendores? Nem herança nem bonança (2010, p. 5).

Segundo o autor, os tristes acontecimentos vivenciados ao longo dos séculos em alguns países da América Latina, o qual mostrava, por exemplo, a exploração da Prata em Potosí (atual Bolívia) e a do ouro de Minas Gerais, como um procedimento que contribuía para o desenvolvimento apenas da Espanha e Inglaterra, reciprocamente. Igualmente, o ouro (e também a madeira) da região litorânea paranaense colaborou significativamente para o crescimento material de Portugal, no tempo em que a população indígena local, foi desapropriada de alguns bens que dispunham (seja a terra, os recursos naturais ou a própria liberdade), sendo posteriormente destruídos.

Guaraqueçaba em todo o tempo carregou o destaque do aspecto de região agrícola, a partir do período da pré-colonização, uma vez que a população tupiniquim já praticava ali a pequena agricultura. No decorrer dos séculos XVIII e XIX a agricultura da localidade era realizada pelos africanos escravizados e de agricultores livres. Os produtos mais cultivados eram o arroz, a cana-de-açúcar e a mandioca (RODRIGUES, 2005).

Ao término do século XIX, Guaraqueçaba tinha um novo conjunto agrário, este desenvolvido por grandes latifundiários, agricultores escravistas e camponeses. A maior parcela da população local à época, composta de ex-escravos e imigrantes europeus, chegaram à região durante a colonização europeia nos séculos XVIII e início de XIX (MIGUEL, 1997, apud ROCHA, 2004).

No final do século XIX e início do século XX o município de Guaraqueçaba mostra um crescente desenvolvimento em sua economia, retratado na produtividade agrícola, na demografia e na biodiversidade local. Os importantes motivos que contribuíram com esse progresso foram: o aperfeiçoamento do transporte fluvial, o qual contribuiu para a movimentação de mercadorias; o fim da escravização, permitindo que muitos negros africanos escravizados abandonassem as terras de vários latifundiários escravistas que controlavam a economia da região; e, essencialmente, o crescimento da procura por produtos agrícolas da região, principalmente o arroz e a banana. Em decorrência do desenvolvimento das atividades econômicas, muitos migrantes chegaram ao município deslumbrados pelas oportunidades enxergadas. O município de Guaraqueçaba passa por uma acentuada modificação em suas peculiaridades socioculturais, se apropriando e

fazendo uso do espaço e extração das riquezas naturais (MIGUEL; ZANONI, 1998, *apud* ROCHA, 2004).

Estimulado por inúmeros fatores, desde a década de 1970, um novo sistema agrícola se fortalece no município de Guaraqueçaba, dentre esses fatores destaca-se as políticas públicas de incentivo a agropecuária, o desenvolvimento da região, a diminuição da pobreza rural e de gestão ambiental. Colaborou ainda para o fortalecimento dessas mudanças, o novo contexto econômico regional e global, o qual corroborou para a baixa competitividade dos produtos da região. Nesse período, os investimentos em infraestrutura estavam parados e este conjunto de fatores intervém na configuração de uma imensa crise socioeconômica no município, o que caracterizou um novo cenário agrário (RODRIGUES, 2005).

Desta forma, dirigida por inúmeros fatores histórico-econômicos, se configurou o meio rural de Guaraqueçaba.

3.3 A origem da mandioca.

O cultivo da raiz de mandioca e da fabricação da farinha é realizado há muito tempo, não há informações de quando se deu início. Há autores que discordam sobre o que foi criado primeiro, se a mandioca ou o milho, os dois de ascendência indígena (SCHIMDT, 1958).

A população tem consciência de que os povos indígenas brasileiros já produziam a farinha da mandioca bem antes da vinda dos colonizadores portugueses ao Brasil. Nos anos de 1548 e 1555 Staden, fez uma passagem pela região norte do litoral, que naquele período, era a Província do Paraná, mencionava o procedimento da fabricação da farinha o qual ele pode observar no meio dos Tupiniquins. Staden ficou admirado ao observar que os nativos se alimentavam de farinha de mandioca e outros derivados que dela eram fabricados, no lugar do pão, alimento consumido comumente na Europa. Staden (1999, p. 143) relata a técnica da plantação da raiz de mandioca entre os indígenas

(...) nos lugares em que pretendem fazer plantações, os selvagens derrubam as árvores e deixam-nas secando cerca de três meses. Depois ateiam fogo, queimando-as totalmente. Entre os tocos das árvores, então, plantam a raiz que lhes serve de alimento. Ela se chama mandioca, um arbusto que chega mais ou menos a uma braça de altura e forma três raízes. Quando querem colher, arrancam os arbustos e amassam as raízes,

depois tiram ramos da planta e os enterram mais uma vez. Esses ramos dão origem a novas raízes (...).

O autor fez referência à coivara, prática de preparo de áreas para cultivo baseadas no corte e queima da vegetação, a qual até recentemente era utilizada por muitos produtores.

Staden descreve as técnicas de preparo da raiz de mandioca pelos indígenas por ele identificadas bem como o modo como faziam o uso destas:

Primeira: trituram as raízes sobre uma pedra, obtendo pequenas migalhas. Estas são espremidas com um assim chamado tipiti, que é feito da casca da palmeira, para tirar o suco. Assim, a massa fica seca, depois é passada por uma peneira, produzindo uma farinha que serve para assar bolos bem finos. O pote em que eles secam e assam sua farinha é feito de barro e tem a forma de uma bacia. Segunda maneira: apanham as raízes frescas e as colocam na água, deixando que fermentem, depois as secam no fogo. Essas raízes secas chamam-se carimã e são conservadas por muito tempo. Para o uso, a carimã é socada em um pilão de madeira, produzindo com isso uma farinha branca semelhante à nossa farinha de trigo. Dela fazem bolos chamados beiju. Terceira: pegam a mandioca apodrecida mas não a secam, e sim misturam-na com mandioca seca e verde. Torrando o produto, fazem dele uma farinha que se conserva por um ano inteiro. É igualmente boa para comer e chama-se uiatan. Eles também preparam peixe e carne de maneira semelhante, para fazer farinha, assando o peixe ou a carne na fumaça, sobre o fogo, e deixando-os completamente ressecados. Depois despedaçam a carne seca e torram-na mais uma vez sobre o fogo nos assim chamados inhepoan, potes de barro queimados justamente para isso. Por fim, o alimento torrado é moído em um pilão e peneirado até ficar bem fino, resultando disso uma farinha duradoura (...). Come-se essa farinha junto com farinha de mandioca, e ela é bem gostosa (STADEN, 1999, p. 143-144).

O processo de transformação da mandioca em produtos que seriam utilizados em um longo período de tempo pelos indígenas narrados à luz da experiência empírica.

3.4 Classificação Botânica

A mandioca, *Manihot esculenta* Crantz, é uma planta dicotiledônea pertencente à família Euphorbiaceae, é a planta mais antiga cultivada no Brasil. A família Euphorbiaceae é composta por mais de 1700 espécies, abriga plantas herbáceas importantes economicamente, como a mamona (*Ricinus comunis*), e lenhosas, como a seringueira (*Hevea* spp.), e ainda, espécies de valor medicinal e

ornamental. Uma característica comum da família é a produção de uma secreção leitosa, o látex, quando ferida a planta (CEBALLOS, 2002).

As folhas da mandioca são caducas, simples, lobulares (três a nove), cor purpúrea a verde escuro, 18 a 22% de proteínas e de diversos tamanhos e formas. A planta de mandioca possui caule subarborescente, ereto, com nós e gemas que permite a propagação vegetativa (maniva). O caule pode ser dicotômico, tricotômico, tetracotômico, ramificado em quatro hastes e indiviso ou não apresentar ramificação observada em materiais silvestres. A estrutura morfológica da planta de mandioca pode diferir de acordo com o genótipo, em que alguns apresentam o caule ereto, enquanto outros possuem caule ramificado com duas (dicotômico), três (tricotômico) ou quatro (tetracotômico) hastes (CARVALHO; FUKUDA, 2006). O talo da mandioca, estrutura de sustentação da planta e responsável pela altura e largura varia em forma, número e ângulo de ramificação. As raízes tuberosas da mandioca possuem formas e apresentam tamanhos distintos apresentando grande variação. Os aspectos vegetativos do talo, forma da raiz e folhas são usados na caracterização de cultivares.

A mandioca é uma espécie monóica, a qual apresenta flores masculinas e femininas na mesma inflorescência. As flores femininas, do mesmo cacho, sofrem a antese 10 dias antes das masculinas. O fruto da mandioca é trilobulado e deiscente. A formação de raízes quando cultivada a partir de sementes ocorre de forma diferenciada dificultando a colheita (MARTIN, 1976).

A mandioca é uma espécie altamente heterozigótica, apresentando forte depressão endogâmica com a autofecundação que aliada à facilidade pela propagação vegetativa mantém alta heterozigosidade (KAWANO; et al., 1978).

Apesar de sua ampla utilização, a mandioca é reconhecida por conter glicosídeos cianogênicos, compostos a linamarina e lotaustralina são os principais presentes na mandioca geralmente sintetizados nas folhas e armazenados nas raízes. Todas as variedades possuem em sua composição a presença de glicosídeos cianogênicos, variando apenas na concentração (BELLOTI e RIIS, 1994; LORENZI, 2003).

As variedades mansas são destinadas ao processamento, tais quais as variedades bravas, e também consumidas após preparos mais simples como cozidas, fritas, assadas, etc (VALLE, 2004). Os derivados de mandioca de maior

interesse comercial são farinhas de mesa (seca, d'água ou mista), fécula, polvilho doce e azedo (MATTOS; et al., 2002).

A propagação da mandioca, quando cultivada para fins comerciais, é efetuada com a utilização de manivas-semente. Embora a mandioca seja propagada principalmente via clonal, através de estacas, a espécie não perdeu a capacidade de reprodução sexual em escala temporal (GRANER, 1942).

A variabilidade genética vegetal associada ao processo de seleção contínua realizada pelos agricultores locais da Amazônia no decorrer da história da agricultura promoveu a domesticação de algumas espécies alimentares importantes, como mandioca (*Manihot esculenta*), batata doce (*Ipomea batatas*), taioba (*Xanthosoma sp.*), pupunha (*Bactris gasipaes*) e amendoim (*Arachis sp.*) (CLEMENT; et al., 2006).

3.5 Importância econômica e utilização

Manihot esculenta é uma das espécies de maior importância econômica para o Brasil e todo o mundo por seu alto conteúdo de carboidratos e calorias, que ajuda a melhorar a dieta alimentícia das camadas mais pobres dos trópicos e subtropicais (FAO, 2009). Sua eficiência energética é a maior entre todos os cultivos de plantas alimentícias.

Segundo Vaughan; Geissler (1998), alimentos elaborados com base na mandioca são essenciais em vários países, por exemplo: o *gari* no Oeste da África, a *farinha* no Brasil e o *gaplek* na Indonésia. A mandioca é uma importante fonte de calorias na dieta humana das regiões tropicais, principalmente na África Ocidental, Congo, América do Sul, Ásia do Sul-tropical e Ásia Sul-Oriental. Portanto, tem-se, certamente, um cultivo básico de importância econômica global (NASSAR, 2002).

Embora no Brasil seu consumo, de certo modo, concentre-se nas regiões Norte, Nordeste e Centro Oeste, a mandioca está presente em todo o território nacional. A espécie pode ser dividida em dois grupos de variedades, a saber: mansas (consumo fresco) e bravas (consumo como farinha). No Brasil, farinhas como a farinha de mandioca e tapioca, além de receitas típicas da Amazônia – como, por exemplo, o tacacá e o molho tucupi – são alguns exemplos da utilização alimentícia da raiz deste vegetal.

3.6 Dados de campo para elaboração do livro de receitas

O livro de receitas, objetivo principal desse estudo, foi desenvolvido durante o período em que se inicia a pesquisa na comunidade de Tagaçaba.

Foram realizados 08 encontros nos quais as famílias visitadas compartilharam os conhecimentos culinários tradicionais das gerações passadas. Nesses encontros as famílias convidadas e participantes da pesquisa demonstraram como produzir farinha, farelo, goma, polvilho doce, azedo, entre outras matérias primas.

Desde o primeiro encontro, foram produzidos: bolos, pudins, docinhos, salgadinhos, tortas, biscoitos, bolachas, broinhas, sopas, carnes com mandioca.

4 METODOLOGIA

O presente estudo utilizou da fundamentação teórica em autores da área da educação. De acordo com Vieira (2004, p. 36), a pesquisa bibliográfica,

[...] é o estudo sistematizado desenvolvido com base em base de material publicado em livros, revistas, jornais, redes eletrônicas, isto é, material acessível ao público em geral. Sua finalidade é colocar o pesquisador em contato direto com tudo o que foi escrito, dito ou filmado sobre determinado assunto inclusive conferências seguidas de debates transcritos, publicados ou gravados. A elaboração de uma pesquisa bibliográfica visa a construção do conhecimento, tem como pré-requisito a leitura [...].

No trabalho de campo, a pesquisa ação que segundo Brandão; Streck, é:

[...] um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos do modo operativo ou participativo. (THIOLLENT, 2011, p. 14)

Inicialmente para obter as principais receitas de mandioca da Comunidade do Tagaçaba se visitou 10 membros idosos da comunidade onde realizou-se entrevista semi-estruturada, que segundo Manzini (1991, p. 154), é elaborada previamente perguntas para serem feitas aos entrevistados. As informações e as receitas foram anotadas em um caderno de campo.

Todas as receitas foram selecionadas a partir de um caderno de receitas da comunidade do Tagaçaba. Algumas receitas de grupos familiares tradicionais da

região. Ao todo foram 08 famílias visitadas, as quais mantinham seu com produtos que tinham como matéria prima principal, a mandioca.

Nesta fase da pesquisa, a metodologia foi adaptada segundo o manual de Geilfus (1997) denominada "80 ferramentas participativas para o desenvolvimento rural", para isto selecionou-se a técnica de dialogo que segundo ele é "Diálogos com membros do lugar". A partir desses diálogos pode-se obter as informações pertinentes de forma rápida trabalhando com todos os membros de um grupo familiar. Essa técnica é empregada quando se busca comprovar a pertinência das informações sobre um tema específico e devido à interação com os membros da família se assegura uma visão mais completa.

Os grupos familiares foram selecionados conforme a disponibilidade em participar. Após demonstrar os objetivos da pesquisa em questão, os 08 encontros com as famílias ocorreram aos finais de semana com tempo de duração médio de 04 horas.

Os encontros buscaram fugir dos modelos tradicionais e formais de pesquisa, foram verdadeiras reuniões familiares e comunitárias onde se buscou além de resgatar a cultura alimentar local, integrar as pessoas no feitiço dos alimentos e na interação social, prática que, com a modernidade foi se perdendo. Os encontros foram fotografados, as receitas também foram fotografadas e filmadas para se registrar todas as etapas e segredos que muitas vezes só são revelados no momento em que se prepara.

Depois do preparo, é claro, ocorreu a confraternização e todos se alimentaram e relembrou de momentos importantes de suas vidas que ficaram no passado, atualmente com a entrada dos alimentos industrializados e invasão cultural alimentar muitos alimentos que eram preparados foram esquecidos.

RESULTADOS

Com todas as receitas sistematizadas, o resultado das reuniões com as famílias resultaram em observações que serão discutidas a partir um livro de receitas que encontra-se no APÊNDICE I deste trabalho.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conhecer uma comunidade e fazer o levantamento histórico junto aos seus hábitos culinários, é analisar e perceber o uso de produtos que estão ao alcance de todos e que no decorrer do tempo são conservados e cultivados para serem utilizados em receitas que são transmitidas de geração em geração.

Com o trabalho de campo, as famílias puderam trocar receitas e registrá-las para que não se percam as técnicas de produção artesanal dos alimentos. Com isso, foi possível colaborar com a comunidade para que os conhecimentos herdados não se percam no tempo. O registro é fundamental para que a tradição local seja cultivada, garantindo sua existência.

Sendo a mandioca um produto natural e seus derivados utilizados em diversos pratos gastronômicos, a alimentação local pode ser exemplo para outras comunidades e ainda gerar renda para os agricultores familiares. Por exemplo, a partir da venda de produtos derivados da mandioca e mesmo as receitas aglomeradas no livro de receitas produzidas. A contribuição dessa pesquisa, portanto, é de grande impacto para a comunidade de Guaraqueçaba, pois, o livro é uma forma de registrar a cultura da mandioca e a socialização das receitas dão caráter coletivo ao seu uso. Dessa forma, todos poderão produzir a partir da mandioca, aumentando seu consumo e conseqüentemente viabilizar uma alimentação saudável.

REFERÊNCIAS

ANDRIGUETTO FILHO, J. M.; MARCHIORO, N. P. X. Diagnóstico e problemática para a pesquisa. In: RAYNAUT, C. et al. **Desenvolvimento e meio ambiente: em busca da interdisciplinaridade – pesquisas rurais e urbanas**. Curitiba: UFPR. p. 159-194. 2002.

ARROYO, Miguel G; FERNANDES, Bernardo Mançano. **A educação básica e o movimento social do campo**. Brasília: DF. Articulação Nacional por uma educação básica do campo, 1999. Coleção por uma educação básica do campo, nº 2.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo: Brasiliense, 1985.

BRASIL, Lei de Diretrizes e Bases da Educação, nº 9394 de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 23 dez. 1996. p. 27894.

BRASIL. Ministério da Educação. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: 1988.

BRASIL. Ministério da Educação. **Secretaria de Educação Básica. Relatório de Gestão**. Brasília: 2004. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=23351-rg-seb-mec-2004-pdf&Itemid=30192. Acesso em: 03 de jan. 2017.

BRASIL. **Plano Nacional de Educação - PNE/Ministério da Educação**. Brasília, DF: INEP, 2001.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. **Resolução nº 2**, de 28 de abril de 2008. Estabelece diretrizes complementares, normas e princípios para o desenvolvimento de políticas públicas de atendimento da Educação Básica do Campo, 2008c. Disponível em: <http://www.mec.gov.br>. Acesso em: 16 nov.2016.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. **Resolução 1** de 03 de abril de 2002. Institui Diretrizes Operacionais para a Educação Básica nas Escolas do Campo. 2002.

BRASIL. **Plano decenal de educação para todos**. – Brasília: MEC, 1993 – versão acrescida 136p.

CALDART, Roseli Salete (Orgs.). **Educação do Campo: Identidade e Políticas Públicas**. – Brasília, DF: Articulação Nacional por uma Educação do Campo, 2002. Coleção Por uma Educação do Campo, nº 4.

CARVALHO, J. E.; Fukuda, W. M. G. Estrutura da planta e morfologia. In: EMBRAPA **Mandioca e Fruticultura Tropical**. Aspectos socioeconômicos e agrônômicos da mandioca. Cruz das Almas: Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2006. Cap.6, p.126-137.

CASAGRANDE, Nair. A questão agrária e a formação do educador do campo no século XXI: as contribuições da Pedagogia da Terra. **Rev.Diálogo Educ.**, Curitiba, v. 8, n. 25, p. 765-785, set./dez. 2008.

CENTRO DE REFERÊNCIAS EM EDUCAÇÃO INTEGRAL. **Educação no campo**. Disponível em: <<http://educacaointegral.org.br/glossario/educacao-no-campo/>>. Acesso em: 06 jan. 2017.

CENSO DEMOGRÁFICO 2010. **Características da população e dos domicílios: resultados do universo**. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/>. Acesso em: 31 mai. 2019.

CLEMENT, C. R. Conservação on farm. In: Nass, L. (ed.). **Conservação de recursos genéticos vegetais**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2006. p 247-277.

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO CÂMARA DE EDUCAÇÃO BÁSICA RESOLUÇÃO CNE/CEB 1, DE 3 DE ABRIL DE 2002.(*) (**) Institui Diretrizes Operacionais para a Educação Básica nas Escolas do Campo.

DERNARDIN, Valdir; LOUREIRO, Wilson. **Distribuição de benefícios ecossistêmicos: o caso do ICMS ecológico no litoral paranaense**. REDES, Santa Cruz do Sul, v. 13, n. 2, p. 184 - 198, mai/ago. 2008.

FAO. **Anuário de Produção**. Roma, 2009.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 11 ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

GEILFUS, Frans. **80 herramientas para el desarrollo participativo: diagnóstico, planificación, monitoreo, evaluación**. San Salvador, El Salvador, Prochamate-IICA, 1997, pp. 1-5, 13.

GHIRALDELLI JR, Paulo. **Filosofia e história da educação brasileira**. São Paulo: Manole, 2003.

GRANER, E. A. **Notas sobre o florescimento e frutificação da mandioca**. Bragantia, 1-8. Fig. 1-6. 1942.

GUIRALDELLI JR, Paulo. **História da Educação Brasileira**. São Paulo: Cortez, 2003.

HOUAISS, A.; VILLAR, M. de S. **Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa**. Elaborado no Instituto Antonio Houaiss de Lexicografia e Banco de Dados da Portuguesa. Rio de Janeiro: Objetiva, 2017.

IPARDES. Instituto Paranaense de Desenvolvimento Social e Econômico. Cadernos dos Municipais. **Caderno Estatístico Município de Guaraqueçaba**. Maio de 2019. Disponível em: <http://www.ipardes.gov.br/cadernos/MontaCadPdf1.php?Municipio=83390&btOk=ok> Acesso em: 08 mai. 2019.

MANZINI, E. J. **A entrevista na pesquisa social**. Didática, São Paulo, v. 26/27, p. 149-158, 1991.

MARTINS, Fernando José. **Educação do campo**: processo de ocupação social e escolar. Congr. Intern. Pedagogia Social, Mar. 2009. Disponível em: <http://www.proceedings.scielo.br/scielo.php?pid=MSC0000000092008000100006&script=sci_arttext#1>. Acesso em: 10 jan. 2017.

MATTOS, P. L. P.; GOMES, J. C.; FARIAS, A. R. N.; FUKUDA, C. Cultivo da mandioca nas regiões Norte Nordeste do Brasil. In.: **Cultura de tuberosas amiláceas Latino Americanas**. Fundação Cargill, v. 2, Cap. 14, Agosto 2002.

OLIVEIRA, Mary Carneiro Paiva. Educação do campo: concepção, contribuições e contradições. **Revista Espaço Acadêmico**, v. 12, n. 140, p. 43-52, jan. 2013. Disponível em: <<http://www.periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/viewFile/18301/10263>>. Acesso em: 13 fev. 2017.

PIMENTA, Selma Garrido. Mesa redonda: por uma pedagogia de formação de professores: embates conceituais e crítica das políticas atuais. In: BARBOSA, Raquel Lazzari Leite (Org.). **Trajetória e perspectivas da formação de educadores**. São Paulo: Editora UNESP, 2004. p. 69-88.

SAINT-HILAIRE, A. **Viagem à comarca de Curitiba**, 1820, São Paulo: Cia Nacional, 1978. 189 p.

SCHMIDT, Carlos Borges. **Lavoura Caiçara: documentário da vida rural. nº 14**. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1958.

STADEN, Hans. **A verdadeira história dos selvagens, nus e ferozes devoradores de homens, (1548-1555)**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Dantes, 1999.

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da Pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez, 2011.

VALLE, C. E. **Qualidade ambiental**: como ser competitivo protegendo o meio ambiente: (como se preparar para as Normas ISO 14000.) São Paulo: Pioneira, 2004.

VIEIRA, Leociléa Aparecida. **A pesquisa em educação**: organização do trabalho científico.. Curitiba : Ed. IBPEX, 2004.

APÊNDICE I – LIVRO DE RECEITAS

CAPA



Pão de Mandioca com inhame

1 kg de Mandioca
1 kg de inhame
1/2 kg de fubá
2 colheres de fermento biológico
2 colheres de gordura
1 colher de sal

Rale a mandioca e o inhame, junte em uma bacia juntamente com os demais ingredientes adicione água morna vai misturando até ficar uma massa macia, deixe crescer depois é só modelar os pães, pode assar até na folha da bananeira, enrola na folha e coloca numa forma e põe para assar, com a folha da bananeira fica mais saboroso.

Queijadinha

1 kg de mandioca crua ralada e espremida
1 kg de açúcar
150g de manteiga
150g de farinha de trigo
1 lata de leite condensado
300g de coco ralado
2 colheres de fermento em pó
10 óvos



Misturar bem todos os ingredientes, deixando por último os ovos batidos e o fermento. Levar para assar em forminha de alumínio ou de papél

Charutos de Mandioca

2 xícaras de mandioca cozida e amassada
200g de carne moída
1 ovo
1 colher (sopa) de banha de porco
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 cebola picada
temperos verdes e sal a gosto
Farinha de rosca



Refogue a carne moída e espere esfriar. Após fria misture todos os ingredientes, e faça rolinhos em forma de charutos, passe na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Cuscuz de mandioca com brejauva

Com massa seca de mandioca

Coloca a massa de mandioca que foi ralada na centrifuga, coloca a massa num saco fino de algodão que a massa fica bem sequinha na centrifuga, numa vasilha coloca a massa a quantia suficiente para a cuscuzeira que você tem em casa pode ser o escorredor de macarrão de alumínio.

Mistura a massa 1 pote de ½ quilo de brejauva batido no liquidificador, 1 xícara de fubá, sal a gosto. Sobre a panela coloca ¼ de água, separe 1 xícara de massa para fazer a cola para colar a cuscuzeira na boca da panela, quando a água estiver fervendo e a panela já estiver colada, põe um pano de prato fino e forra a cuscuzeira e coloca a massa. Para cozinhar de 15 a 20 minutos, antes de tirar o cuscuz aperte com uma colher para o cuscuz ficar bem firme, pode tirar que esta pronta.

Bolinha de mandioca recheado

Massa

- 1kg de mandioca
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 ovo
- 3 colheres(sopa) de queijo ralado

Recheio

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola média picada
- 1 dente de alho amassado
- 3 tomates, sem peles e sementes, picados
- 500g de carne moída
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Refoque a cebola e o alho, junte a carne e deixe fritar, acrescente os tomates e deixe refogar até desmanchar, adicione os demais ingredientes do recheio e espere esfriar.

Para a massa cozinhe a mandioca com água e sal, escorra e esprema misture os demais ingredientes da massa.

Faça bolinhos ovais e colocar o recheio fechando bem os bolinhos. Fritar em óleo quente.



Rosquinha de goma

- 500g de goma
- 5 ovos
- 1/4 xícara óleo
- sal a gosto

Misture todos os ingredientes, e amasse bem, modele em formato de roscas e frite em óleo não muito quente para não estourar.

Torta de mandioca com frango

- 03 ovos grandes
- 750 ml de leite
- 150 ml de óleo de milho
- 01 colher (sobremesa rasa) de sal
- 02 colheres (sopa) de fermento em pó
- 02 xícaras de farinha de trigo
- 1.1/2 (chá) de mandioca crua ralada

RECHEIO

- ½ peito de frango desfiado (cozido com sal e demais temperos)
- 01 cebola pequena picada (deve ser molhada em azeite)
- 01 cenoura pequena picada
- 01 tomate picado inteiro
- Salsinha, cebolinha, orégano, pimenta do reino, sal.

Em uma panela doure a cebola, Adicione o frango já cozido e desfiado o tomate picado, a cenoura e refogue. Adicione os demais ingredientes misture e reserve.

Para a massa bata todos os ingredientes no liquidificador.

unte uma forma e espalhe metade da massa, espalhe o recheio e cubra com o restante da massa. Finalize com o orégano e leve ao forno médio para dourar



Bolo de mandioca crua

- 1 kg de mandioca crua ralada
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 100 g de margarina
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 200 ml de leite de coco

No liquidificador, coloque a mandioca ralada, o leite de coco, o leite, a manteiga e os ovos. Bata por 2 minutos em velocidade alta. Em seguida adicione o açúcar e bata por mais 2 minutos. Despeje a a mistura numa forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido, 200°C, por cerca de 40 minutos ou até dourar. Espere esfriar e desenforme.



Mandioca a milanesa

- 1 kg de mandioca
- 2 ovos
- Farinha de rosca para empanar
- óleo para fritar
- sal a gosto

Cozinhe a mandioca com sal, escorra e corte em palitos não muito finos, passe no ovo e na farinha de rosca, frite em óleo quente, até ficar coradas.

Sopa cremosa

- 1kg de mandioca ralada grossa
- 3 tomates sem pele e picados
- 300-g de carne moída
- 1-cebola pequena picada
- 1-maço de cheiros verde picado
- 4-folhas de couve picadas
- 2-dentes de alho amassados
- sal a gosto
- 2-litros de água quente
- 4 colheres (sopa) de óleo

Colocar numa panela de pressão, óleo, a cebola, alho, sal, carne, mandioca e outros ingredientes e deixar refogar. Adicionar a couve, mexer bem e colocar a água. Cozinhar em fogo baixo depois que a panela pegar pressão mais uns 20 minutos. E é só servir.

Bolo de mandioca cozida

- 1 kg de mandioca cozida
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de leite
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 3 colheres de sopa de margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Colocar em forma redonda. Assar em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

Bombocado de mandioca com coco

- 01 kg mandioca crua e ralada
- 01 vidro de leite de coco de 200 ml
- 100g de margarina sem sal
- 100g de coco ralado
- 02 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 03 ovos
- 02 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 01 colheres (sopa) de fermento em pó

Para preparar a mandioca, adicione 01 xícara de água fervendo e deixe escorrer bem. Depois de pronta a mandioca, acrescente um a um os demais ingredientes e misture muito bem. Unte uma forma com margarina e açúcar cristal, e coloque o bom-bocado e leve para assar em forno médio.



Beiju de massa seca

1 xícara de coco ralado
250 gramas de massa seca
sal a gosto



Peneire a massa tempere com sal. Aqueça uma frigideira sobre fogo médio. Peneire sobre ela 1/4 de xícara de massa até cobrir o fundo e aguarde até ficar firme. Vire o beiju para aquecer o outro lado (não deixe dourar). Retire do fogo e reserve. Repita a operação com o restante de massa.

Beiju de mandipuva

1 kg de mandioca
Trigo ou fubá para dar ponto
sal a gosto

Põe-se as mandiocas de molho, trocar a água todos os dias para não ficarem azedas até amolecerem, descascar as mandiocas lavar e por numa vasilha de sua preferência colocar água até cobri-las e trocar a água todos os dias para não azedarem até ficar moles, tirar da água, tirar o fiapo bater no liquidificador ou processador, para secar a massa põe num saco fino de algodão e seca na centrifuga depois é só colocar a massa numa vasilha e moer com as mãos para ficarem bem soltinha.

Para fazer os beijus é só misturar na massa um pouco de trigo se preferir pode ser fubá e sal no ponto e assar em folha de bananeira no forno, chapa ou fomalha de fazer farinha.

Pão de mandioca

1 prato raso de mandioca cozido
1 prato raso de farinha de trigo
6 ovos
2 colheres de (chá) de fermento
3 pires de açúcar
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) de banha
sal e canela a gosto.

Cozinha a mandioca amassa ou moer na máquina de moer carne, põe numa bacia e mistura o trigo o fermento para pão a gordura de porco ou óleo e sal, vai colocando água morna até dar o ponto de enrolar e por para crescer, fazer os pães e colocar na forma deixar crescer e só por no forno para assar uns 40 minutos

Purê de Mandioca

500g de mandioca
1 colher (sopa) manteiga
1 ovo
queijo ralado, sal, salsa e cebolinha a gosto



Descasque e cozinhe a mandioca com água e sal. após a mandioca cozida passar pelo espremedor formando um purê. Acrescente o ovo já batido e os demais temperos leve ao fogo por 5 minutos mexendo sempre. Para servir salpique o queijo ralado por cima

Pastel de mandioca

1 prato fundo de mandioca cozida e moida
1 ovo
1 colher (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de sal
2 xícaras de carne de galinha desfiada ou carne moida
tempero verde a gosto



Coloque numa bacia a mandioca e acrescentar os outros ingredientes, amassando até obter uma massa lisa.

Abra a massa em uma mesa enfarinhada com auxílio de um rolo. Com um copo de boca larga, cortar as rodela e recheie. frite em óleo quente

Pê de moleque de tapioca

6 ovos
1/2 xícara de açúcar
1 pitada de sal
óleo ou margarina a gosto
leite o suficiente para amolecer a massa
1 coco ralado
2 kg de mandioca

MASSA MOLE: Põe a mandioca de molho trocar a água para não ficar azedo demais. Tirar da água, tirar os fiapos bater no liquidificador com água depois de tudo batido vai colocando num pano fino de algodão e vai apertando e torcendo até sair o excesso da água, até espremer toda a massa da mandioca que você preparou põe a massa já seca numa bacia moer com a mão para ficar soltinha.

Misturar e os demais ingredientes com o auxílio de uma colher põe a massa na folha da bananeira enrola põe na forma e assa no forno.

Beiju de tapioca

2 xícaras (chá) de massa
Sal a gosto

RECHEIO DOCE
Leite condensado
Côco ralado

RECHEIO SALGADO
Carne seca ou carne moida
Queijo ou presunto ou sabor que gostar

Em uma tigela, coloque o polvilho e umedeça com a água misturando com a ponta dos dedos até ficar com consistência de farinha granulada e úmida. Passe por uma peneira e reserve. Aqueça uma frigideira e coloque aos poucos o polvilho cobrindo todos os espaços da frigideira até formar uma camada uniforme. vire para secar do outro lado. Retire do fogo, coloque o recheio de preferência, enrole e sirva.

Bolinho de Aipim

500g de mandioca
1 colher (sopa) manteiga
2 ovos (Claras e gemas separadas)
1 colher (sobremesa) de salsa picada
1 xícara de leite



Descasque e cozinhe a mandioca com água e sal. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve, após a mandioca cozida passar pelo espremedor formando um purê. Acrescente a manteiga, as gemas, a salsa, o leite e as claras em neve, misture delicadamente de baixo para cima. Com o auxílio de uma colher faça bolinhas e frite em óleo quente.

Paçoca de carne seca com farinha de mandioca

Farinha de mandioca quanto for necessária
 1 kg de carne seca
 1 cebola grande
 2 dentes de alho
 2 colheres (sopa) de um tempero preparado com cebola, sal, alho, cheiro verde, pimenta malagueta, noz-moscada, cravo-da-india e vinagre.

Socar tudo junto no pilão até virar uma paçoca.

Maionese de mandioca

Cozinhe a mandioca com sal, depois de cozido espere esfriar, tire os flapos e corte bem miudinho e prepare a gosto, com salsinha, cebolinha, milho verde, ervilha e helmmsans.

Pão a moda da fazenda

5 xícara de mandioca cozida e amassada
 1kg de farinha de trigo
 3 ovos
 1 colher de (sopa) de sal
 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
 temperos verdes a gosto
 azeite ou manteiga para untar

Juntar a mandioca cozida e amassada aos demais ingredientes e misturar bem. Colocar em forma untada e levar ao forno.

Mingau de goma com café

2 colheres (sopa) de polvilho
 café morno

Em uma caneca de 200 ml 2 colheres de sopa de polvilho e põe um pouco de café morno para desmanchar o polvilho, depois completa a caneca com café já temperado bem quente e forte derramando rapidamente porque o mingau engrossa muito rápido, é só servir.

Mandioca frita

500 g de mandioca cozida
 óleo para fritar
 sal a gosto

Corte a mandioca em palitos não muito finos, frite em óleo quente, até ficar coradas.

Sequilhos com polvilho doce

500 g de polvilho doce
 ½ xícara de manteiga
 1.1/2 xícara de açúcar
 1 colher de (chá) de sal
 2 ovos



Bater a manteiga com sal e o açúcar até ficar como creme. Adicione os ovos e o polvilho. Amasse bem até dar liga completamente. Colocar sobre a mesa polvilhada e enrolar bastões, na espessura de 1 cm. Frite em óleo morno, cuidado a gordura quente estoura os biscoitos.