



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA**

**ALINE FLORENCIO RODRIGUES ELISIARIO**

**A cultura da mandioca na Aldeia de Comboios**

**Mandio'tyba ta-pe Comboios seryba'e**

ARACRUZ-ES

2022

**ALINE FLORENCIO RODRIGUES ELISIARIO**

**A cultura da mandioca na Aldeia de Comboios**

**Mandio'tyba ta-pe Comboios seryba'e**

Memorial que acompanha o produto educacional do Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao PROLIND como requisito para obtenção do título de Graduado em Licenciatura Intercultural Indígena da Universidade Federal do Espírito Santo.

Orientadora: Prof. Dr<sup>a</sup>. Ozirlei Teresa Marcilino (UFES)

Co-orientadora: Prof. Ma. Ana Paula Moura (Sedu/Ifes)

ARACRUZ - ES

2022

**SUMÁRIO**

<b>1. APRESENTAÇÃO</b> .....	04
<b>2. MINHA TRAJETÓRIA</b> .....	06
2.1. VIDA PESSOAL .....	06
2.2. PERCURSO ACADÊMICO .....	07
2.3. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL .....	08
<b>3. O QUE MOTIVOU ESSE FAZER PESQUISA</b> .....	08
3.1. PROBLEMA DA PESQUISA .....	10
3.2. OBJETIVOS .....	10
<b>4. PERCURSO METODOLÓGICO</b> .....	11
<b>5. O PRODUTO EDUCACIONAL</b> .....	13
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	15
<b>7. AGRADECIMENTOS</b> .....	16
<b>8. BREVE PALAVRA DAS ORIENTADORAS</b> .....	17

## 1. APRESENTAÇÃO

Este memorial faz parte do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da Licenciatura Intercultural Tupinikim e Guarani da Universidade Federal do Espírito Santo (PROLIND-UFES). O mesmo tem como objetivo apresentar o produto educacional, considerando o tema da pesquisa com um documentário e, principalmente, relatar um pouco sobre a minha vida pessoal, acadêmica e profissional.

Para nós, povo Tupinikim, a agricultura sempre foi uma das principais atividades de subsistência. Com o passar dos anos a nossa agricultura foi se modificando, e a agricultura que se pratica hoje não é a mesma que se praticava antes. Há muitos anos, antes da invasão dos nossos territórios, haviam mais aldeias tupinikim espalhadas em meio às matas, a saber: Amarelos, Areal, Baiacu, Barra do Sahy, Braço Morto, Cantagalo, Cavalinho, Cachoeira, Garoupa, Guaxindiba, Laginha, Morcego, Morobá, Olho D'água, Peixe Verde, Piranema, Putiri, Rio da Minhoca, Rio da Prata, Rio Quartel, Rio Sol, São Bento, Sapé do Macaco, Sauaçu, Araribá, Batinga, Lancha, Destacamento, Jurumim, que hoje só existem hoje na memória dos mais velhos.

Com a chegada da empresa Aracruz Celulose, grande parte de nossas terras foram ocupadas e implantada, também nas redondezas das aldeias, a monocultura de eucalipto. Como consequência, a maioria das nossas aldeias desapareceram. A perda de nossas terras provocou, e ainda tem provocado, muitos problemas para o nosso povo, como a perda da nossa autonomia e também grandes transformações culturais, principalmente na agricultura.

O trabalho nas plantações era feito com auxílio de enxadas, enxadões, foices, machados, queimadas etc. Para fazer a plantação escolhia-se um lugar da mata e fazia uma derrubada, após a derrubada era feito um acerto, limpando com enxada em volta do roçado para que o fogo não atingisse a mata. Em seguida queimava. Após a queima aplicava-se a técnica da coivara que consiste em juntar em monte os restos de galhos que não tinham sido totalmente queimados, colocando fogo novamente. As

cinzas da coivara eram usadas como adubo para as plantas, e depois de 2 a 3 anos de cultivo, quando a terra já estava fraca, deixava-se esta área descansar por alguns anos para poder incorporar seus nutrientes e lançava-se mão de outra área recomeçando todo o processo. A sabedoria milenar que foi acumulada pelos nossos antepassados sobre a coivara foi considerada por muito tempo como uma técnica agrícola atrasada.

Em épocas de muita chuva se fazia o plantio em terra crua, ou seja: fazia-se o plantio sem utilizar a técnica da coivara. Cada família cuidava da sua roça, que na maioria das vezes era pequena. Quando resolviam fazer uma plantação maior realizavam o adjutório, que consistia em reunir pessoas de outras famílias para ajudar na plantação, ou se trocavam dias de serviços, nos dias de adjutórios o dono da roça fazia um grande almoço para agradecer pelo trabalho, onde todos dançavam, cantavam e se alimentavam ao término do trabalho. Outro costume do nosso povo era o cuidado das roças ser feito pelas mulheres e crianças, enquanto os homens praticavam a caça e a pesca.

As plantações eram distribuídas das seguintes formas pelo terreno: o arroz e a abóbora eram plantados nas várzeas; as outras culturas como feijão, milho, cana, mandioca, aipim, banana, café e outras, eram plantadas nas áreas mais altas. Como a região da aldeia de Comboios possui o solo arenoso, alguns produtos eram mais cultivados por se adaptarem melhor a este tipo de solo, tais como a mandioca, o feijão de corda, a melancia, a abóbora, o maxixe, o caxixe, a cana, o aipim, a batata doce, o abacaxi, o feijão guandu e a fava, e na beira do rio cultivava-se algumas variedades de feijão e milho pelo solo ser mais úmido. Os alimentos produzidos em excesso eram trocados com outros moradores da aldeia ou de comunidades mais próximas, atendendo assim às outras necessidades como de vestuário e a compra de outros alimentos que não eram cultivados na aldeia.

O plantio das culturas dos vários produtos era feito obedecendo a época do ano mais adequada, seguindo as fases da lua. Três dias antes ou três dias depois após a lua

nova do mês de março e abril plantava-se as seguintes sementes: feijão, milho, abóbora, fava, caxixe, maxixe, melancia, cabaça. As culturas eram feitas nessas luas para que segundo os mais velhos ocorresse uma produção farta e sem ataque de praga, por serem meses mais chuvosos. Na lua crescente dos meses de janeiro, março, abril, maio, setembro e outubro plantava a mandioca e a abóbora.

Devemos sempre considerar os conhecimentos dos nossos mais velhos, para que a cultura de nosso povo seja fortalecida e, com isso, também resgatamos os alimentos tradicionais usados pelos nossos antepassados, para que possamos valorizar os saberes milenares pois são eles que garantem o futuro - pensado na subsistência do nosso modo de vida Tupinikim.

## **2. MINHA TRAJETÓRIA**

Neste capítulo relato um pouco sobre a minha vida pessoal, acadêmica e profissional, visto que aspectos de cada um deles são indissociáveis da pesquisa de TCC.

### **2.1. VIDA PESSOAL**

Meu nome é Aline Florencio Rodrigues Elisiario, nascida na Terra Indígena de Comboios da etnia Tupinikim que fica localizada no norte do Espírito Santo, no município de Aracruz, banhada pelo mar e pelo rio. Nasci no dia 13 de junho de 1992 em casa na aldeia de Comboios, tendo minha avó como parteira e sendo no dia em que minha mãe tinha feito um mutirão e construiu sua primeira casa, sendo ela de estuque coberta de palha.

Sou filha de Maria de Fátima Florêncio Rodrigues, tenho sete irmãos, Elisabette, Luzia, Jose Carlos, Edinalva, Reginaldo e Sérgio, e sou mãe de Agatha Nially. Quando nasci, moramos numa casa simples e humilde, feita com madeiras retiradas da mata e coberta com palhas do palhal, rebocada de barro no chão e areia.

Os anos foram se passando e eu cresci, fui para escola de Comboios e ao chegar em casa corria direto para casa da minha avó Marina - conhecida como dona Maina. Lá eu olhava meu tio todos os dias chegando montados a cavalo, mexendo com gado, tudo aquilo despertava uma grande curiosidade em mim. Todos os dias pela manhã meus tios tiravam leite e eu ficava observando, até que em um certo dia meu tio me chamou para entrar dentro do curral e eu falei que queria aprender o que ele estava fazendo. Foi quando eu apertei as tetas da vaca e quando saiu leite fiquei numa felicidade danada porque tinha conseguido tirar pelo menos um pouco de leite. A partir desse dia fui me descobrindo, aprendi a montar a cavalo, ajudava meu irmão Regi a prender os bezerros. Durante esse período fizemos muitas brincadeiras e aprendemos muito sobre como prender as vacas, tirar leite e cuidar dos bezerros.

O tempo foi passando, eu fui crescendo, tendo que estudar em outra escola fora da aldeia. Meus tios foram desfazendo dos animais vendendo as vacas leiteiras, mas eu soube aproveitar o que eu aprendi com meus tios. E toda vez que os meus tios olham pra mim, me fazem lembrar da minha infância, de tudo aquilo que eu fazia, me sinto orgulhosa de tudo aquilo que vivenciei e de todo aprendizado. Trago comigo uma grande experiência de vida porque naquele tempo as meninas brincavam de bonecas, enquanto eu não gostava de bonecas e passava longe delas.

Atualmente sou representante e liderança do grupo de mulheres de Comboios e Córrego do Ouro. Nesse grupo confeccionamos produtos artesanais, sendo as miniaturas de tartarugas, golfinhos, baleias, tubarões, estrelas, polvo, cavalo marinho, entre outros e são feitos de tecidos e fibras de poliéster, também tem trabalhos de tear com miçanguinhas fazendo colares, braceletes, chaveiros, etc.; nós trabalhamos sempre coletivamente, fazemos as contagens e embalagem dos produtos para depois chegarem ao destino das lojas que trabalham com a venda de produtos do Projeto Tamar. O grupo de mulheres realizam esse trabalho social já há quase 23 anos, como preservação das tartarugas marinhas na aldeia de Comboios.

## 2.2. PERCURSO ACADÊMICO

Estudei da educação infantil à quarta série na aldeia de Comboios. Da 5<sup>a</sup> a 8<sup>a</sup> série estudei na Escola Família Agrícola de Rio Bananal e o Ensino Médio na Vila do Riacho durante os 3 anos. Para estudar na Vila do Riacho temos que atravessar o rio Comboios, sendo em dias de sol ou de chuva, e ainda tinham dias que o ônibus não vinha buscar nós alunos e voltávamos para casa andando. A distância é, em média, de três quilômetros para chegar na escola, e no outro dia fazíamos o mesmo trajeto.

Na sala de aula tinha que ouvir piadinhas dos colegas, mas nem por isso eu desisti de estudar e hoje se eu estou onde eu cheguei, agradeço primeiramente a Deus, a minha família, por sempre me dar força e me fazer andar de cabeça erguida. Sinto orgulho da minha dedicação, pois não fiquei esperando o tempo passar.

A Universidade era um sonho distante, mas no ano de 2015 fizemos uma prova na UFES e o meu nome estava na lista de aprovados, agora sou aluna da Universidade! Foi uma grande emoção, pois há anos que nossos líderes, junto com a comunidade, vêm lutando por um curso superior específico para os professores indígenas atuarem nas escolas de nossas aldeias.

## 2.3. TRAJETÓRIA PROFISSIONAL

Meu primeiro ano de experiência na educação foi em 2013, onde iniciei trabalhando na sala de aula como Auxiliar de Professor da Educação Básica com crianças portadores de necessidade especial. Nesta função, somam-se seis anos atuando na escola indígena da minha aldeia. Nesse ano de 2022 fui desafiada a trabalhar na sala de recursos como professora auxiliando os professores regentes de turma no atendimento aos alunos em seu processo de ensino e aprendizagem, tendo em vista as dificuldades enfrentadas durante a Pandemia do COVID-19. Apesar do grande desafio, estou satisfeita com a oportunidade, pois já são frutos que estou colhendo da formação da Licenciatura Intercultural Indígena - Prolind.



### 3. O QUE MOTIVOU ESSE FAZER PESQUISA

O motivo pelo qual eu escolhi fazer essa pesquisa foi meu interesse em registrar os relatos de vida dos meus familiares, contando as experiências de vidas deles, em especial sobre o processo de cultivo e cultura da mandioca. Eles contam as experiências de vidas desde quando eram crianças com 7 a 8 anos de idades, que ao invés de irem à escola, estavam com uma foice na mão ajudando seus familiares a fazer derrubadas para plantios na roça ou até mesmo nos rios pescando.

Uma fala importante é quando relatam dos mutirões ou adjutórios, da união que eles tinham uns com os outros (cada pessoas ajudava o outro) e o modo de vida deles. Naqueles tempos, apesar de ser uma comunidade humilde, as pessoas eram mais unidas e quando uma família ia para roça para tirar mandioca, por exemplo, todos se juntavam para trabalhar – dos grandes até os menores – e quando chegavam no quitungo todos ajudavam de forma coletiva, desde a raspagem até a torra da farinha, muitas vezes as famílias acabavam virando a noite trabalhando, ainda que cansados e exaustos.

Eles relatam que quando acabavam de torrar a farinha, tiravam ela ainda quente e colocavam no saco, jogavam nas costas e atravessavam o rio diretamente para Vila do Riacho para vender aquela farinha e comprar os mantimentos que não tinham em casa. A vida era assim, quando as famílias viam que seus alimentos estavam acabando, partiam todos para roça novamente para tirar mandioca e iniciar um outro processo de fazer mais farinha. Os moradores da aldeia faziam bastante farinha e o que sobravam eles dividiam com as famílias, uma verdadeira união para fazer e para dividir!

Os moradores da aldeia de Comboios tinham várias plantações em suas roças, além da mandioca, também se plantava abóbora, melancia, cana, batata e milho. E esses alimentos cultivados nas roças também eram levados para vender em Vila do Riacho, outros desciam até a Barra do Riacho pelo rio de canoa e assim era a vida!

Esses e outros conhecimentos eram passados para os demais e para as futuras gerações. Porém, nos dias de hoje a gente já não vê mais o interesse dos filhos com as roças e com os plantios. Hoje, nas aldeias, as roças não são fartas e grandes como antigamente, sem falar que as famílias não se unem mais para a produção e muitas vezes criticam a farinha de outra família.

Além da produção da farinha também se faz o biju, que é tirado a goma da mandioca, a tapioca, a coaba (uma bebida feita do aipim ou da mandioca doce), além de mingau e bolo de aipim. Muitos da aldeia também comem o pirão de peixes, peixes assados na brasa, o pirão d'água feito com a própria farinha e, não poderia deixar de falar, da sopa branca de farinha que é feita para as mães que estão amamentando, ela ajuda na produção de leite nos seios para quem está amamentando.

### 3.1. PROBLEMA DA PESQUISA

As reflexões apontadas até aqui alimentam uma questão que, a meu ver, merecem olhares mais atentos e registro. Nesse sentido, nossa pesquisa problematiza: como é feito, atualmente, o cultivo da mandioca e seus produtos extraídos na aldeia de Comboios?

Essa pesquisa foi centrada em reflexões e produção de conhecimentos acerca do que se entende por cultivo de mandioca na tradição Tupinikim a partir dos relatos dos mais velhos e pela importância de se fazer conhecer e registrar a nossa cultura, os saberes e os fazeres da nossa comunidade, bem como incorporar esses nas práticas pedagógicas.

### 3.2. OBJETIVOS

Frente à pergunta proposta, o objetivo geral do TCC é, portanto, **investigar o cultivo da mandioca e os produtos derivados da sua extração na aldeia de Comboios** mediante entrevistas realizadas em nossa comunidade.

Assim, o objetivo geral se desdobra nos seguintes objetivos específicos:

- Identificar as variedades de mandioca existente na aldeia de Comboios;
- Investigar o manejo e cultivo da mandioca: plantio, colheita, transporte;
- Investigar a manipulação da mandioca no quitungo: raspagem, lavagem, corte, prensa, peneira, torra, embalagem e distribuição;
- Produzir um documentário sobre a cultura da mandioca na aldeia de Comboios.

#### 4. PERCURSO METODOLÓGICO

Para a realização dessa pesquisa observamos uma grande mudança nos hábitos alimentares das pessoas que vivem na aldeia de Comboios, onde eu também moro. Ao conversar com as pessoas sobre a cultura da mandioca e a produção de farinha verifiquei que as pessoas não estavam produzindo como no passado. Antigamente, apesar das dificuldades principalmente causadas pela falta luz elétrica e de água encanada, toda semana tinha a produção desse alimento. As famílias tinham roça de mandioca e toda produção era feita com muita dedicação e esforço. Os anciãos reafirmam isso quando relatam que a vida de antigamente era muito boa, apesar das muitas dificuldades vivenciadas, com pouco recurso. Eles guardam em suas memórias boa lembrança!

Nossa pesquisa é de abordagem qualitativa, por meio de investigação sobre as variedades de mandioca existentes na aldeia de Comboios, de conversas com os agricultores e de participação do processo junto com os produtores de farinha. Além disso, apresentamos relatos sobre como era o cultivo da mandioca antigamente e, também, como era (e é) utilizado o quitungo, nessas conversas destaco a pessoa do senhor Damião Moreira, do senhor Luciano Passos, senhor Edinaldo Matheus Silveira, meu irmão José Carlos Florêncio Rodrigues e minha prima Claudicéia Florêncio.

Por meio da pesquisa, investigamos com moradores da comunidade como é feito, atualmente, o cultivo da mandioca e seus produtos extraídos na aldeia de Comboios. Para isso, realizamos entrevistas com o Senhor Alair e a Senhora Maria de Fátima.

O Senhor Alair Severo Elisiario é uma pessoa de grandes conhecimentos dentro da aldeia Comboios, atua como professor e faz parte da liderança. Ele tem conhecimentos das plantas medicinais, fases lunares para a realização dos plantios das pescas e das caçadas e outros. Atualmente ele é o sábio da aldeia, onde envolve conhecimentos tradicionais indígenas do nosso povo.

A Senhora Maria de Fátima tem um grande conhecimento tradicional de suma importância dentro da aldeia, é uma artesã há mais de 23 anos – desde quando iniciou na aldeia produzindo artesanatos que preservem a natureza, o meio ambiente e a conscientização para a comunidade.

Nossa metodologia, tem ações de pesquisa e de entrevistas, cujo objetivo principal foi de conversar com os plantadores de mandioca da aldeia e saber/registrar os diferentes tipos de mandioca presentes nas plantações da aldeia de Comboios.

Para as entrevistas, seguimos o roteiro de conversa, a partir de algumas questões principais, onde os convidados entrevistados perpassaram por elas em seus relatos:

- a) Como a terra é preparada para o plantio da mandioca?
- b) Como é feito o plantio da mandioca?
- c) Quais os tipos de mandioca que tem em Comboios?
- d) Como é possível identificar os diferentes tipos de mandioca?
- e) Quais cuidados são importantes para a roça da mandioca?
- f) Como é feito o controle de pragas nas plantações?
- g) Existe algum tipo de padrão/medida para plantar a mandioca? Como são feitas as covas?

- h) Qual a importância do mutirão nos plantios?
- i) Com quanto tempo a mandioca está pronta para a colheita?
- j) Quais as mudanças no cultivo da mandioca de antigamente para os dias de hoje?
- k) Como é a maneira de fazer a farinha atualmente? É muito diferente do passado?
- l) Como era o quitungo antigamente? E agora?
- m) Qual o tempo gasto para manipular a mandioca até se transformar em farinha? Falar sobre cada uma das etapas: raspagem, lavagem, corte, prensa, peneira, torra, embalagem e distribuição;
- n) Qual o tempo de “espera” para um novo plantio de roça na mesma terra cultivada?
- o) O que é feito com os produtos feitos em excesso?

As entrevistas são registradas no vídeo que compõe o produto educacional abordado na próxima sessão.

## 5. O PRODUTO EDUCACIONAL

Ao iniciar essa pesquisa de TCC, decidimos desenvolver um produto educacional para além desse memorial escrito nos moldes acadêmicos. Essa decisão se deu devido a necessidade de quebra de paradigmas quando pensamos no nosso contexto cultural de ensino. Queríamos um TCC que desse movimento ao nosso modo de vida e registrasse os saberes dos nosso povo.

Dessa maneira, o produto dessa pesquisa trata-se de um documentário sobre a agricultura, desde o plantio e cultivo da terra até a colheita da mandioca e a produção da farinha. Essa escolha se deu visando as escolas indígenas que possuem um currículo específico e diferenciado, visto que acreditamos na utilização dele, por nós

professores, como material didático que trabalha questões culturais, potencializando e fortalecendo a identidade do nosso povo, que contribua para um ensinar específico e diferenciado; que atenda a especificidade da nossa cultura e a realidade do nosso povo.

Por meio do ato de plantar e/ou cultivar a terra encontra-se também um pouco do nosso modo de vida e nossa maneira própria de praticar agricultura e de cuidar da terra. As famílias que vivem nas Terras Indígenas de Comboios, sempre fizeram plantação de mandioca como meio de subsistência familiar e comunitária. O plantio é feito na roça com técnicas próprias de colheita e transporte, como por exemplo na carroça, na cangalha nos lombos de animais, em bolsas feitas com couro de boi, em samburá e outros cestos. A mandioca colhida é levada para o quitungo onde é realizada a raspagem, lavagem, corte, prensa, peneira, torra, embalagem e distribuição da farinha e dos outros produtos beneficiados.

Em se tratando da cultura da mandioca, a melhor época de plantio é o início de período chuvoso, onde é fundamental para assegurar uma boa produtividade. O solo deve ser arado e gradeado para eliminar compactação, adubação, calcário e o plantio das mandíbulas pode ser feito com enxada e sulcador, com a profundidade de plantio de 10 centímetros, em fileiras simples, com espaçamento de um milímetro por 60 centímetros entre plantas. A escolha da variedade é uma decisão importante, pois deve-se observar bem as características específicas de cada uma, a saber: pretinha rosa, macaquinha, mandioca doce, pereirinha, mandioca osso; pois, para render um saco de farinha são necessários seis sacos de mandioca e, dependendo da variedade, pode afetar a condução da lavoura e a comercialização, por exemplo, se a mandioca passar do período da colheita.

A prática da farinha envolve diversas atividades em diferentes etapas, como a colheita da mandioca que exige um trabalho mais braçal, que no retirar da terra exige uma força física do indivíduo, para raspagem da mesma contempla toda família reunida numa dinâmica e habilidade de manuseio.

A produção de farinha é, preferencialmente, para o próprio consumo ou venda, quando produzida em excesso. Um outro produto extraído da mandioca ou do aipim é a coaba, uma bebida tradicional indígena muito apreciada tanto nas festas das aldeias quanto em confraternizações familiares. O processo de preparação não é difícil: o aipim ou mandioca é descascado em pedaços bem pequenos e cozido em tachos grandes. A fervura deve deixar os pedaços bem moles para facilitar o processo seguinte, que após serem retirados do fogo e colocados para esfriar, os pedaços então são ralados ou socados para que seus fragmentos se misturem com a água e a deixem com uma textura mais grossa. Feito isso, a bebida já está pronta para ir para a última fase, em que é depositada num utensílio, de preferência de barro, e deixada de dois a três dias para azedar. Por fim, é só adoçar e servir. A coaba tem o seu nome originário na língua tupi-guarani como kauim. Antigamente, o processo era um pouco diferente do que é preparado por nós indígenas hoje, pois o preparo da coaba era tarefa exclusiva das mulheres assim como também a produção da farinha. Essa bebida também é apreciada também por não indígenas.

A cultura da mandioca é um marco para nós povos indígenas, tanto como fonte de alimentação, do sustento familiar e comunitário, como também significando todo esse trabalho no prevalecimento da coletividade, da união e de conhecimentos passado de geração em geração, trazendo uma relação de trabalhos em momentos diferenciados. Assim, nosso interesse em pesquisar o cultivo da mandioca e os produtos derivados dessa prática é a importância do resgate e do registro dos conhecimentos tradicionais sobre agricultura e culinária do nosso povo para os mais jovens e as crianças, que são as nossas futuras gerações.

## **6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A pesquisa me mostrou o quanto a agricultura, em especial o cultivo da mandioca, é importante para as famílias que praticam essa prática. Realizar essa pesquisa foi muito importante, pois assim foi possível conhecer um pouco mais sobre nossa

história, a importância de preservar a natureza e conservar nossa cultura, trazer os conhecimentos ancestrais, é reviver a memória do nosso povo, é importante deixar registrado, para que as futuras gerações possam conhecer um pouco sobre a prática da cultura da mandioca.

Poder levar esse trabalho para dentro das escolas, nos proporciona alcançar as crianças e pode servir como um material didático para os professores, onde os mesmos podem desenvolver atividades de acordo com sua turma, dentro da nossa cultura. Levando os ensinamentos antigos para que eles não se percam.

Concluo esse curso, com 30 anos de idade e com orgulho em deixar registrado os saberes tradicionais da nossa cultura ocorrida dentro do âmbito familiar, pois a cultura da mandioca faz parte da história da nossa família e estes saberes devem ser transmitidos para as gerações futuras.

## **7. AGRADECIMENTOS**

Primeiramente agradeço à Deus, por iluminar meu caminho nessa jornada tão longa e desafiadora.

Agradeço em especial a família que sempre me deu forças para superar os desafios, confiando em mim a cada momento.

Agradecer às lideranças indígenas que lutaram para garantir esse curso na Universidade e contribuíram de forma significativa para essa pesquisa, acreditando na relevância dela para a comunidade.

Desejo expressar meus profundos agradecimentos às orientadoras Ozirlei Teresa Marcelino e Ana Paula Azevedo Moura pela orientação segura e competente durante a realização desta construção teórica.

Agradecer imensamente a Fabricia de Jesus da Silva, que me auxiliou no processo de gravação, fotografias e editoração, tornando meu produto educacional real, dinâmico e potente.



Agradeço aos professores e a coordenação do PROLIND que me possibilitaram os estudos.

E também agradeço a todos que direta ou indiretamente contribuíram nessa importante jornada de formação.

## **8. BREVE PALAVRA DAS ORIENTADORAS**

Neste memorial, Aline Florencio Rodrigues Elisiario, do povo Tupinikim da aldeia de Comboios, conta um pouco da sua trajetória de vida pessoal e acadêmica até se tornar professora na escola da sua aldeia e a sua motivação na escolha da temática da sua pesquisa.

Com o título “A cultura da mandioca na aldeia de Comboios”, Aline desenvolveu um documentário/vídeo para conclusão do curso de Licenciatura Intercultural Indígena (PROLIND) da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes), na habilitação em Ciências da Natureza e Matemática.

O trabalho de orientação da pesquisa de Aline é mais uma experiência gratificante das nossas experiências enquanto pesquisadoras não indígenas com a cultura indígena. Experiências de troca, de conhecimentos compartilhados sobre suas maneiras de construir, sua cultura, memórias e suas visões sobre a educação escolar indígena.

Aline é uma liderança no grupo de mulheres de sua aldeia e do seu povo tupiniquim, detentor de uma sabedoria imensa sobre sua cultura, seus saberes e fazeres

próprios, mas como muitos outros professores Guarani e Tupinikim, não tinha certificação em nível superior que o possibilitasse pleitear uma vaga efetiva na escola indígena de sua aldeia.

O desejo de seguir os estudos visando contribuir com a educação escolar do povo Tupinikim por meio de seus conhecimentos sobre cultura e outros aprendizados, motivou Aline a ingressar no Prolind em 2017. A escolha pela habilitação em Matemática nos aproximou ainda mais, inclusive com nossa atuação em algumas disciplinas específicas da habilitação.

Neste trabalho, Aline revela os saberes dos anciãos de sua aldeia e de quem lá vive e mora até os dias atuais sobre **o cultivo da mandioca e os produtos derivados da sua extração na aldeia de Comboios** mediante entrevistas realizadas em nossa comunidade. O produto educacional foi realizado no formato digital, e sendo assim, elaboramos um encarte com DVD e Pendrive para que possa ser de fácil acesso das escolas e de quem mais se interessar. O material produzido também foi alocado na plataforma do Youtube.

A aproximação e identificação com a produção de conhecimentos sobre seu povo, despertou em Aline uma pesquisadora Tupinikim potente, valorizando a sua inserção na rede de pesquisadores indígenas. Assim, ao apresentar sua própria trajetória como estudante e professora auxiliar, expondo os desafios e as dificuldades encontradas, Aline demonstra sua capacidade de superação e a força da cultura Tupinikim de resistir!

Na complexa tarefa de orientar uma pesquisa desenvolvida por uma Tupinikim sobre seu próprio modo de ser ao mesmo tempo que é professora auxiliar, mãe, esposa, filha, liderança... todo o nosso respeito e gratidão pelo tempo de diálogo, leituras, aprendizados e, acima de tudo, formação pessoal como pesquisadoras não indígenas com um professor indígena em território indígena. Nosso agradecimento especial a

todo povo Tupinikim pelos ensinamentos nessa trajetória e por compartilhar experiências únicas de preparo a terra, plantio, colheita da mandioca e da produção de farinha, de conhecimento e humanidade; a Universidade Federal do Espírito Santo, que por meio do curso de Licenciatura Intercultural Indígena, ter nos possibilitado o aprendizado de outras formas de educar e existir, pela práxis corajosa recriada a cada dia.

Com a pesquisa de Aline Florencio Rodrigues Elisiario, outros caminhos se abrem para outros/as pesquisadores/as Tupinikim, para além de contar suas histórias, possam registrar as suas práticas, memórias, culturas e experiências.

Paz e Bem!

Ana Paula Azevedo Moura

Ozirlei Teresa Marcilino