



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ – UFPA
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE BRAGANÇA – CBRAG
FACULDADE DE EDUCAÇÃO – FACED
LICENCIATURA PLENA EM PEDAGOGIA**

**AS MEMÓRIAS E AS VIVÊNCIAS DE UMA MULHER QUILOMBOLA DA
AMAZÔNIA NA UNICAMP**

GRACIANE DO SOCORRO ARAÚJO DA ROSA

BRAGANÇA – PA

2023

GRACIANE DO SOCORRO ARAÚJO DA ROSA

**AS MEMÓRIAS E AS VIVÊNCIAS DE UMA MULHER QUILOMBOLA DA
AMAZÔNIA NA UNICAMP**

Trabalho de Conclusão de curso apresentado à faculdade de educação, campus de Bragança, universidade Federal do Pará, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de licenciada plena em Pedagogia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Norma Cristina Vieira Costa

BRAGANÇA – PA

2023

As memórias e as vivências de uma mulher quilombola da Amazônia na UNICAMP

- Graciane do socorro Araújo da ROSA (Graduanda) –
graciane.rosa@braganca.ufpa.br

Curso de Pedagogia, Faculdade de Educação (FACED)

- Ms. Fernanda Campos de Araújo (coorientadora) –
engfernandacampos@gmail.com

Engenheira Florestal e mestre em Linguagens e Saberes da Amazônia (PPLSA)

- Profa. Dra. Norma Cristina Vieira (orientadora) – (normacosta@ufpa.br)

Professora da Faculdade de Educação (FACED) e do Programa de Pós-graduação em Linguagens e Saberes da Amazônia (PPLSA)

Dedicatória

A Deus por ter me dado força e sabedoria para concluir a graduação.

A minha mãe: Maria Angela Araujo da Rosa.

Ao meu pai: José Maria Alves da Rosa.

Ao meu filho: Lucas Marques da Rosa Araujo.

A minha filha: Gleiciane Araujo da Rosa.

A minha filha: Ronara Glenda Rosa da Costa.

A minha orientadora: Norma Cristina Vieira.

A minha amada comunidade Quilombola “Campo Novo”.

Agradecimentos

A Deus em primeiro lugar porque em sua infinita misericórdia me deu condições para realizar esse trabalho.

Aos meus pais José Maria e Maria Angela os quais me ensinaram a educação base na qual aprendi os maiores valores da vida. Valores como respeito, caráter e dignidade foi o que me ajudou a progredir dentro da sala de aula.

Aos meus filhos: Lucas Araújo, Gleiciane Araujo e Ronara Glenda que sempre foram minha inspiração para estudar, sempre me incentivaram nos momentos mais difíceis da minha jornada durante a graduação.

A minha irmã Rosângela Araújo, que me acolheu em sua casa para que eu não desistisse de estudar, mesmo estando com dificuldades não mediu esforços para me ajudar.

A minha amiga Cristiane Brito, que sempre esteve pronta para me ajudar, cuidando dos meus filhos quando eu estava estudando.

A todos da minha comunidade que sempre acreditaram em mim e que veem em mim uma das oportunidades para contribuir com o crescimento social da nossa comunidade.

A UNICAMP, UFPA E SANTANDER, que me proporcionaram esse intercâmbio de conhecimentos científicos o qual resultou no meu trabalho de conclusão de curso.

A minha orientadora Norma Cristina Vieira se disponibilizou em me orientar, acreditou em mim e foi incansável em tirar minhas dúvidas no decorrer desse trabalho.

FOLHA DE APROVAÇÃO

GRACIANE DO SOCORRO ARAÚJO DA ROSA

**AS MEMÓRIAS E AS VIVÊNCIAS DE UMA MULHER QUILOMBOLA DA
AMAZÔNIA NA UNICAMP**

Trabalho de Conclusão de curso apresentado à faculdade de educação, campus de Bragança, universidade Federal do Pará, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de licenciada plena em Pedagogia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Norma Cristina Vieira Costa

BANCA EXAMINADORA

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Norma Cristina Vieira Costa

Prof. Dr. Rogério Andrade Marciel FACED UFPA

Prof. Dr. Francisco Pereira de Oliveira FACED UFPA

Epígrafe

“ Educação não transforma o mundo. Educação muda as pessoas. Pessoas transformam o mundo.”

(Paulo Freire)

RESUMO

O presente trabalho trata-se das memórias vivenciadas por mim, mulher Quilombola da Amazônia paraense durante o estágio realizado na Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP). Que teve como objetivo um intercâmbio entre estudantes ribeirinhos, indígenas, quilombolas e de comunidades tradicionais de diferentes cursos e Campi da universidade Federal do Pará e os projetos de pesquisas científicas da UNICAMP. O estágio aconteceu no laboratório de Inovação de Alimentos (LINA)FE/UNICAMP, no projeto de pesquisa “métodos de preservação da qualidade de alimentos”, onde foi desenvolvido várias técnicas industriais de preservação de alimentos e utilizado vários equipamentos para esse processo. O bjetivo desse estágio era que a partir das minhas vivências pudesse conhecer outros métodos de preservação de alimentos e assim me proporcionar novas experiências a cerca da preservação de alimentos e que esses conhecimentos futuramente fossem colocados em prática na minha comunidade. Assim, o estágio me proporcionou vivenciar outras culturas, saberes e costumes, além de me fazer entender a importância da ciência e do conhecimento empírico para a sociedade e principalmente para os povos de comunidades tradicionais.

Palavras-chave: Saberes. Diálogos. Memória. Mulher Quilombola. Amazônia.

ABSTRACT

This work is about the memories experienced by me, a Quilombola woman from the Amazon of Pará during my internship at the State University of Campinas (UNICAMP). The objective of which was an exchange between riverside, indigenous, quilombola and traditional community students from different courses and campuses of the Federal University of Pará and scientific research projects at UNICAMP. The internship took place at the Food Innovation laboratory (LINA)FE/UNICAMP, in the research project “methods for preserving food quality”, where several industrial food preservation techniques were developed and various equipment was used for this process. The objective of this internship was that, based on my experiences, I could learn about other methods of food preservation and thus provide me with new experiences about food preservation and that this knowledge would be put into practice in the future in my community. Thus, the internship allowed me to experience other cultures, knowledge and customs, in addition to making me understand the importance of science and empirical knowledge for society and especially for people from traditional communities.

Keywords: Knowledge. Dialogues. Memory. Quilombola Woman. Amazon.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	9
PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS: DIÁLOGOS COM A TRADIÇÃO E NOVOS SABERES .	11
CONSIDERAÇÕES FINAIS	14
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	15

INTRODUÇÃO

O programa ciência e artes povos da Amazônia (CAPA) foi uma parceria entre a universidade federal do Pará (UFPA), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP) e o Banco Santander. Teve sua primeira edição em 2020. Tendo como objetivo proporcionar um intercâmbio entre estudantes ribeirinhos, quilombolas, indígenas e de comunidades tradicionais discentes de graduação da universidade Federal do Pará e os projetos de pesquisas científicas da UNICAMP. O programa foi realizado no período de janeiro a fevereiro de 2020.

Nessa primeira edição foram ofertadas 20 vagas, a seleção se deu através de uma carta de intensão, onde o discente expressava seu interesse em participar do intercâmbio. Essa carta foi enviada à PROPESP/UFPA e assim, foram selecionados 20 estudantes de vários cursos de diferentes campi da Universidade Federal do Pará (UFPA), entre esses tive o privilégio de ser a única discente quilombola do campus de Bragança a ser aprovada.

Sou da comunidade remanescente quilombola do Campo Novo que fica aproximadamente a 08 quilômetros da sede do município de Tracuateua, nordeste paraense. Campo Novo possui aproximadamente 50 famílias e vivemos basicamente da agricultura familiar e do extrativismo de recursos naturais da região como frutos, plantas, pescados. Sou graduanda do curso de licenciatura plena em Pedagogia, ingressei em 2019 e também uma das primeiras pessoas da minha comunidade a entrar na universidade.

Sou uma mulher amazônica quilombola e mãe solo de três filhos, entrei na universidade pelo (PSE) Processo Seletivo Especial para indígenas e quilombolas, uma política pública conquistada através de muitas lutas pela igualdade de acesso e permanência no ensino superior aos povos de comunidade tradicionais do Brasil. Para nós que sempre nos foi negado esse direito, entrar na universidade foi um sonho realizado.

Participar desse projeto de pesquisa e extensão CAPA em uma das maiores universidades públicas do Brasil, UNICAMP, me fez entender a importância de ocupar esse espaço que é nosso por direito e a importância da educação para ascensão social. Depois que entrei na universidade se abriu um leque de possibilidades que nunca imaginei que pudesse alcançar, além de ampliar meus conhecimentos.

No edital havia os quatro (04) projetos de pesquisas os quais os candidato poderiam escolher em qual participar, então, pensando nas minhas vivências e na minha comunidade escolhi participar do projeto “métodos de preservação da qualidade de alimentos”, o qual irei falar aqui um pouco dessa experiência e como ela contribuiu para minha trajetória acadêmica e como mulher Quilombola que vive em comunidade tradicional na Amazônia.

De acordo com o Decreto nº 6.040 de 07 de fevereiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentáveis dos povos e comunidades tradicionais, diz que esses grupamentos humanos são (art. 3.º/I):

Grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição. (BRASIL, 2007)

Um dos objetivos do programa era que, os conhecimentos adquiridos durante o estágio, fossem colocados em prática futuramente na minha comunidade e isso foi o que me motivou a escolher esse projeto. Pois, eu, enquanto mulher e estudante Quilombola não entrei na universidade sozinha, carrego comigo a responsabilidade de levar o meu povo e contribuir com meus conhecimentos dentro da minha comunidade.

Quando fui aprovada fiquei muito feliz, porque nunca imaginei que eu, uma mulher Quilombola poderia chegar tão longe. Como comunidade tradicional, quase sempre, somos menosprezadas, invisibilizados, apagados das oportunidades acadêmicas, de mercado, de escolarização e de tantas outras, que duvidamos da nossa própria capacidade. Pensei em desistir da viagem por conta das dificuldades que estava passando naquele momento, no entanto, foi o meu povo que me deu forças e acreditou em mim e isso me fez acreditar também, e ver que essa seria uma oportunidade única de agregar mais conhecimentos aos meus estudos e mostrar que somos capazes de conquistar nossos objetivos, principalmente nós mulheres que enfrentamos muitas barreiras diariamente na sociedade, em casa, na vida.

Este texto apresenta reflexões, construídas a partir das minhas memórias, da minha experiência na UNICAMP, uma mulher negra, indígena, amazônica, mãe. Sou a primeira pessoa da minha comunidade a obter tal oportunidade acadêmica, fora do

Estado. Segundo Benjamin (1983) a memória é a mais admirável de todas as faculdades, logo a Deusa e a musa da narração. Benjamin (1983) diz que é a deusa da recordação que permite a articulação de história. Nesse contexto, há uma relação direta entre o narrador “contador de história” e o ouvinte, já que quem ouve uma história, ainda que rememorada, não está só, mas sim em companhia do narrador. Logo, a partir da narrativa, pode-se compreender a existência da interação social e o seu papel na integração desses atores sociais. Assim, há a articulação daqueles elementos significativos e fatos manifestados à memória social e coletiva presente na realidade social.

PRESERVAÇÃO DE ALIMENTOS: DIÁLOGOS COM A TRADIÇÃO E NOVOS SABERES

O projeto aconteceu na faculdade de engenharia de alimentos FEA/Unicamp, orientado pelo professor Dr. Douglas Fernandes Barbin com o auxílio dos monitores discentes do mestrado, doutorado e graduação Maria Lucimar Medeiros, Marciano de Oliveira, Luiza Pinheiro, Pedro Rennan França, Mateus Goveia, Ingrid Moraes e Yasmin Brasil.

Sabe-se que os métodos de preservação de alimentos são usados desde de antiguidade pelos nossos antepassados, porém de forma artesanal para preservação de alimentos, sejam eles de origem animal ou vegetal, sendo que o mais utilizado era a luz solar e o sal. Ainda hoje, nas comunidades tradicionais, se utiliza esses métodos para preservação de alimentos.

No laboratório de Inovação de Alimentos (LINA) FE/UNICAMP, tive a oportunidade de conhecer outros métodos industriais de preservação de alimentos, esse foi um momento de agregar conhecimento empírico e científico, pois, através das minhas vivências foi possível entender que, a ciência está presente em nossos saberes e fazeres e que os povos tradicionais já utilizavam a ciência no preparo dos alimentos no seu cotidiano.

Os conhecimentos locais são construídos ao longo do tempo por homens e mulheres, um sistema mutável de conhecimentos que são fundamentais para garantir a continuidade dessas populações. São saberes da tradição acumulados pela experiência, observação da natureza e transmissão oral (VIEIRA et al, 2015).

Dentre os métodos desenvolvidos no laboratório, estão a refrigeração que é um dos métodos mais conhecidos na atualidade e com o avanço da tecnologia os povos tradicionais já têm acessos a esse método. A secagem de polpa de frutas no spray dryer que consiste em transformar a polpa de frutas em pó. Nesse processo, é utilizado apenas a poupa de fruta natural e a proteína, que tem a função de conservar o açúcar da fruta, aumentando a duração da vida útil do produto.

A secagem de bandeja é uma técnica que consiste em extrair a umidade (água) do alimento, dentre os vários equipamentos para esse processo foi visto o secador de bandeja que é um forno elétrico que possui várias bandejas onde são colocadas as frutas cortadas em fatias pequenas e secadas a uma temperatura de 180°, o qual pode ser utilizado para vários produtos como frutas, folhas e sementes.

O açúcar é um agente que consegue absorver água, e como esta é um fator fundamental para desenvolvimento de micro-organismos, ele contribui para a deterioração desses seres. Com a deterioração desses micro-organismos, aumenta a vida útil dos alimentos. Como no caso das geleias. Para a fabricação desse produto o calor também é um fator fundamental para a inibição de micro-organismos. Além da temperatura e o açúcar, outro agente conservador é o limão, o qual abaixa o PH da geleia e contribui para a formação do gel.

Além da conservação, outro fator importante é a estrutura. Quanto à forma e consistência da geleia, a substância utilizada foi a pectina, que é um elemento existente naturalmente nas frutas. Essa substância encontra-se entre a casca e polpa de fruto, Possui coloração branca e é presente em frutas como: limão, maracujá, laranja, maçã e outros. Após essa aula teórica, foi feito no laboratório a geleia de morango, onde foi usado a polpa natural do fruto e uma quantidade proporcional de açúcar, uma colher de suco de limão, a pectina do maracujá, depois toda mistura foi levada a um aquecedor com temperatura de 250°, sendo que no fogão essa temperatura pode ser menor. O tempo de cozimento é até que a geleia esteja na consistência desejada. A durabilidade da geleia é de uma semana, mas pode chegar até dois meses se for embalada a vácuo.

Com a experiência vivenciada no estágio, foi possível concluir que, como já mencionado, a preservação de alimentos está presente em minhas vivências desde os meus antepassados até os dias atuais. No entanto, por ter minhas particularidades, cultura e identidade, só tinha contato com as técnicas de preservação artesanais. Que consiste em secagem ao sol, conservação usando o

sal e o moqueado, que é a carne de peixe assada ao fogo brando para a conservação e defumação.

Assim, o estágio me proporcionou novos conhecimentos industriais e científicos. Também foi um momento em que pude compartilhar minhas experiências e vivências. Nesse período tive a oportunidade de apresentar minha comunidade e falar um pouco sobre a diversidade da região Amazônica e do Pará, dando ênfase na identidade, a diversidade e a cultura da minha comunidade.

A importância dessa experiência vai muito além da construção de conhecimentos adquiridos nesse percurso de 40 dias. Serão conhecimentos que futuramente poderão ser colocados em prática na minha comunidade, e ainda serem novas propostas de transformação social, pois o conhecimento serve para ser compartilhado, dessa forma, ao término do estágio trago comigo um arcabouço de conhecimentos que contribuirão para a minha trajetória acadêmica e também para minha vida enquanto mulher Quilombola da Amazônia paraense.

Dessa forma, destaca-se a importância do programa (CAPA), enquanto avanço para as instituições públicas de ensino. Além de serem modelos para outras universidades públicas. Neste sentido, ações como essas garantem a necessidade de promover a democratização dos saberes/fazeres/conhecimentos/experiências e dá visibilidade aos grupos étnicos e raciais, presentes nas universidades, os quais podem contribuir significativamente para os avanços sociais e científicos.

Antes de entrar na universidade não tinha essa visão, para mim os fazeres praticados em nosso cotidiano, principalmente na questão dos alimentos, eram apenas simples fazeres. Hoje, concordo que os saberes da tradição “trata-se de saberes que, respaldados por quadros de referência distintos, estabelecem estratégias distintas de leitura do mundo” (ALMEIDA, 2001, p. 53). Esta forma de compreensão de mundo diz respeito a saberes “desenvolvidos às margens do conhecimento escolar e da ciência, esses saberes da tradição são, ao longo da história, repassados de pai para filho de forma oral e experimental” (ALMEIDA, 2002, p. 2), são saberes que foram, em grande medida, desvalorizados, descredibilizados ao longo da história, especialmente quando comparados aos outros saberes tidos socialmente como superiores.

O conhecimento me fez ter uma nova visão de mundo, agora posso dizer que nós, povos de comunidades tradicionais, somos verdadeiros cientistas e como tais

devemos levar nossos conhecimentos e compartilharmos, tanto dentro da universidade como para além dela.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Essa foi uma experiência única que me proporcionou não só conhecimentos científicos a cerca dos métodos de preservação de alimentos, mas também de conhecer outras culturas, outros saberes e costumes. A universidade foi a porta de entrada para essa inter-relações entre conhecimento empírico e científico, pois, é muito importante para a valorização dos conhecimento tradicionais que muitas vezes não tem visibilidade dentro das instituições de ensino, conhecimento esses que traduzem as culturas e identidades dos povos tradicionais e que muitas vezes acabam sendo invisibilizados. O conhecimento empírico também é uma forma de fazer ciência.

Assim, pretendo colocar em prática, futuramente, dentro da minha comunidade e utilizar os dois métodos, o artesanal e o industrial. No industrial usaríamos a geladeira e o fogão a gás, no artesanal usaríamos outros equipamentos artesanais, mas que dariam melhor qualidade e durabilidade aos produtos, que nesse caso seria o secador com tela.

Essa seria uma forma de dar visibilidade social à minha comunidade, mas também fazer um resgate dessas técnicas de preservação de alimentos. Pois, com os avanços tecnológicos muitos costumes foram deixados para trás. Não estou dizendo que a tecnologia não é importante, ao contrário, é indispensável para inovação do conhecimento, no entanto, precisamos além de preservar nossos saberes e repassar para as futuras gerações, também, precisamos utilizar as técnicas artesanais até mesmo como uma forma de preservação do meio ambiente.

Hoje posso dizer que a educação mudou minha história, me deu uma nova perspectiva de vida. Além de entender a importância das universidades públicas e da ciência para a sociedade, por isso não pretendo parar na graduação, porque somente através da educação podemos melhorar nossa história, o território que habitamos e potencializar outras pessoas ao nosso redor, que em grande medida, não se acham capazes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Maria da Conceição de. **Complexidade e cosmologias da tradição**. Belém: EDUEPA, 2001.

ALMEIDA, Maria da Conceição de. **Previsões do tempo: ecossistema e tradição**. In: Galante: Fundação Hélio Galvão. Natal, n. 14, vol. 2, ago/2002.

BENJAMIN, Walter. A obra de arte na época de sua técnica de reprodução. Tradução José Lino Griinne Wald. In: BENJAMIN et al. **Os pensadores**. São Paulo: Abril Cultura: 1983.

BRASIL. Lei nº 11.959. **Dispõe sobre a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável da Aquicultura e da Pesca, regula as atividades pesqueiras**, revoga a Lei nº 7.679, de 23 de novembro de 1988, e dispositivos do Decreto-Lei nº 221, de 28 de fevereiro de 1967, e dá outras providências. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 jul. 1990. Disponível em: http://legislacao.planalto.gov.br/legisla/legislacao.nsf/Viw_Identificacao/lei%2011.959-2009?OpenDocument.

VIEIRA, N. C.; SIQUEIRA, D.; GOMES, M.; EVER, M. **Trabalho e gênero em comunidades extrativistas da costa paraense**. Caderno Espaço Feminino, V. 28, n. 1, p. 233 – 252, 2015.