

PROGRAMA INSTITUCIONAL DE BOLSAS DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA – PIBIC/UFPA,
PIBIC/UFPA CAMPI DO INTERIOR, PIBIC/UFPA EBTT, PIBIC-AF/UFPA, PIBIC-UFPA/PcD,
PIBIC/CNPq, PIBIC-AF/CNPq, PIBITI/CNPq, PIBIC-EM, PIVIC, PRODOUTOR e PRODOUTOR
RENOVAÇÃO.

PROGRAMA VOLUNTÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PIVIC

RELATÓRIO TÉCNICO - CIENTÍFICO FINAL

Período: (01/08/2019 a 31/07/2020)

IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

Título do Projeto de Pesquisa (ao qual está vinculado o Plano de Trabalho): **Saberes e práticas socioculturais na produção do Beiju em Bragança, PA**

Nome do Orientador: **Sebastião Rodrigues da Silva Júnior**

Titulação do Orientador: **Doutor**

Faculdade: **Faculdade de Educação – Bragança**

Instituto/Núcleo: **Campus Universitário de Bragança**

Laboratório: **Grupo Universitário de Educação de Jovens e Adultos e Diversidade na Amazônia-GUEAJA**

Título do Plano de Trabalho: **Saberes da tradição. Um estudo acerca das relações socioculturais na produção do Beiju**

Nome do Bolsista: **Auriane de Almeida Gama**

Tipo de Bolsa:

- () PIBIC/UFPA
- (**X**) PIBIC/UFPA CAMPI DO INTERIOR
- () PIBIC/UFPA EBTT
- () PIBIC-AF/UFPA
- () PIBIC-UFPA/PcD
- () PIBIC/CNPq
- () PIBIC-AF/CNPq
- () PIBITI/CNPq
- () PIBIC-EM
- () PIVIC
- () PRODOUTOR
- () PRODOUTOR RENOVAÇÃO

Atenção: No relatório, aborde diretamente os pontos essenciais, a partir dos quais será avaliado o desenvolvimento do projeto. O relatório não deverá ultrapassar 10 MB ou conter mais de vinte (20) páginas.

Nos itens seguintes devem ser acrescentados o que efetivamente foi desenvolvido neste novo período. O Relatório Final deve reunir as atividades desenvolvidas nos 12 meses de bolsa.

1. INTRODUÇÃO:

O projeto de pesquisa “Saberes e práticas socioculturais na produção do Beiju em Bragança, PA”, financiado pelo Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC/UFPA/PROPESP), desenvolvido durante o período de 01 de agosto de 2019 a 31 de julho de 2020, se propôs a “estudar os saberes e práticas socioculturais no processo de produção do beiju, no município de Bragança, PA”.

A partir deste objetivo, desenvolvemos nosso plano de trabalho titulado “Saberes da tradição. Um estudo acerca das relações socioculturais na produção do Beiju”, cujos objetivos específicos se relacionavam a: Caracterizar o processo de colheita da mandioca e produção do Beiju; Descrever e analisar os saberes e práticas presentes no processo de produção; Analisar como as comunidades que produzem esse alimento se relacionam com a natureza.

Seguindo o cronograma de estudos estabelecidos para o desenvolvimento do projeto, fizemos a leitura e análise das obras de Bourdieu (2004, 2010), Brandão (2002), Durham (2004), Geertz (2008), Malinowski (1984), Minayo (2010), Oliveira (2000), Picanço (2018) e Virgínio (2006).

Virgínio (2006) nos ajuda a conhecer o campo científico, suas características e entender outros tipos de conhecimentos com o propósito de não nos limitarmos a uma única forma de compreensão da realidade, portanto, foi imprescindível analisar o texto, pois esse possibilitou percebermos o quanto o sistema capitalista influencia a produção do conhecimento, legitimando somente uma forma de saber, com o intuito de adquirir retornos através dessa manipulação. Sendo assim, o válido e importante se consolida somente no conhecimento padronizado, pesquisado, que atende todos os métodos estabelecidos por um paradigma dominante.

Assim como Virgínio, Oliveira (2000) também é uma referência teórica que nos possibilita compreender como ocorre a relação entre o sujeito (antropólogo) e o campo, sendo assim, para o autor o pesquisador é subsidiado por um conjunto de fatores que possibilitam a aquisição de informações significativas durante o desenvolvimento da pesquisa, dentre os fatores destacados, há os sentidos sensoriais do pesquisador, que por sua vez são aguçados previamente pela disciplina que antecede aquele momento de coleta de dados. Então o olhar, o ouvir e a escrita, são condicionados aos conhecimentos adquiridos ao longo da vida do sujeito.

Para além de buscarmos as características dos campos de pesquisa e o trabalho do antropólogo nesse contexto, nos embasamos em Brandão (2002) para entender o que é a cultura. Diante disso, notamos o autor caracterizando essa cultura de forma mais detalhada através da apresentação dos signos e seus significados, enfatizando que mais importante do que os inúmeros objetos e inúmeras construções realizadas pelo homem, o maior destaque está nos significados atribuído a cada detalhe das evoluções da vida humana, pois sem significados, objetos não passariam de objetos sem sentidos e acontecimentos não seriam compreendidos entre o povo.

Para apreender a cultura é necessário conhecer o local, seu contexto, os sujeitos e suas peculiaridades, portanto, iniciamos a compreensão do que se constitui enquanto comunidade, pois é nesse espaço que ocorrem as relações sociais. Desta maneira, Durham (2004) apresenta quatro formas de entender a comunidade, sendo essas pensadas por autores que analisaram em contextos diferentes. Primeiramente, a autora fala de comunidade a partir de seus estudos sobre movimentos sociais, portanto nesse cenário o conceito de “comunidade” se aplica no conjunto de pessoas que se unem em prol de interesses comuns, mas que vivem juntas temporariamente.

Em seguida, Durham apresenta o conceito de comunidade para demais autores, que entendem comunidade sendo uma oposição ao conceito de sociedade, em quanto que para outros, não existe comunidade a distância, haja vista que a comunidade se caracteriza como um espaço em que todos os sujeitos vivem juntos e são afetados pelas mesmas interferências. Diante das exposições, a obra ajuda a fazermos uma reflexão sobre qual comunidade nos referimos, o que adotamos enquanto conceito de comunidade e o que ela nos apresenta a respeito do seu contexto social.

Essas leituras, foram importantes para nossa compreensão acerca dos caminhos da pesquisa. Além dessas atividades participamos de alguns eventos científicos acadêmicos (listados no item 4), bem como defesa de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Linguagens e Saberes na Amazônia (PPLSA), do qual o orientador faz parte do corpo docente.

2. OBJETIVOS:

Objetivo Geral:

Analisar os saberes e práticas socioculturais no processo de produção do Beiju, no município de Bragança, PA.

Objetivos Específicos:

Caracterizar o processo de colheita da mandioca e produção do Beiju;

Descrever e analisar os saberes e práticas presentes no processo de produção;

Analisar como as comunidades que produzem esse alimento se relacionam com a natureza.

3. METODOLOGIA: Resumir a metodologia do projeto proposto, destacando as alterações metodológicas introduzidas posteriormente à aprovação do projeto.

No andamento deste trabalho utilizamos a abordagem qualitativa, conforme estava previsto no plano de trabalho, com base no que diz Minayo (2010).

A pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se ocupa, nas Ciências Sociais, com um nível de realidade que não pode ou não deveria ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes. (MINAYO, 2010, p 21).

Além da abordagem qualitativa desenvolvemos estudos dirigidos de textos, objetivando compreender nosso campo de pesquisa. Diante disso, além dos textos obrigatórios que norteavam a pesquisa e discussões entre orientador e bolsista, houveram análises em conjunto com a equipe de pesquisa do Núcleo Interdisciplinar de Pesquisa em História da Educação e Currículo na Amazônia, coordenado pelo Professor Rogerio Maciel.

Neste sentido, fizemos o estudo de autores como Bourdieu (2004, 2010), Geertz (2008) e Malinowski (1984), sendo esses teóricos fundamentais para uma compreensão mais ampla sobre campo de pesquisa, cultura, práticas e saberes.

Bourdieu (2004) nos possibilitou refletir sobre o campo em que estávamos pesquisando, uma vez que ele nos apresenta a pesquisa como uma investigação particular de um espaço que deve ser conhecido nos seus múltiplos aspectos, para que somente a partir da sua totalidade, esse possa ser tratado como uma produção cultural. Em Bourdieu (2010) passamos a entender o uso da teoria científica, sendo essa a adaptação do conhecimento teórico ao campo pesquisado, com o intuito de ressituar conceitos. Desse modo, fazendo a utilização do *habitus*, que se constitui em um conhecimento construído a partir dos significados.

Geertz (2008) aborda o quanto a antropologia e o direito refletem nos seus resultados as características da sociedade, visto que essas áreas foram construídas a partir do local, dos processos históricos, da cultura e afins, porém, como o autor enfatiza, essas disciplinas se distanciaram através da divisão entre leis e fatos ocasionando dessa forma uma imparcialidade de dados, portanto destaca a importância da antropologia trabalhar o saber

local em toda sua complexidade, haja vista que este é condicionado por variadas interferências que precisam ser compreendidas. Ao adentrar ao campo pesquisado, fica entendido que as identidades encontradas, os saberes e práticas culturais precisam ser analisadas para além do visível, um estudo aprofundado desde seus processos históricos.

A leitura de Malinowski (1984) nos ajudou a entender os caminhos de uma pesquisa etnográfica, uma vez que em sua obra ele narra a experiência de pesquisar a vida tribal e como procedeu o processo de coleta de fatos, ao mesmo tempo que nos mostra as condições consideradas adequadas para se coletar elementos essenciais durante a visita ao campo.

Posteriormente à leitura dos textos, como parte das atividades, fizemos a imersão em campo propriamente dita. Para tanto, realizamos algumas visitas na feira livre do município de Bragança-PA, momento em que observamos aqueles que trabalham diretamente com a comercialização do produto que estávamos estudando.

A inserção no campo foi um meio de investigar a realidade conhecendo as formas, sabores, matéria prima e como é confeccionado o produto. Segundo Oliveira (2000) olhar o campo se constitui como um método básico e permite enxergar o entorno em busca de resultados que respondam os questionamentos, e para se alcançar dados completos é necessário que o ouvir também esteja sendo usado como meio de perceber o campo, ambos complementam-se. Por conseguinte, expor tudo que foi notado pelos sentidos sensoriais é escrever algo que contemple a realidade, mostrando ela na sua real forma.

Durante esse período observamos e conversamos com alguns vendedores de beiju e realizamos uma entrevista semiestruturada com um (01) sujeito que produzia e comercializava o beiju. A entrevista ocorreu em uma perspectiva não-probabilística, haja vista que a escolha do sujeito foi realizada de acordo com a conveniência, disponibilidade e facilidade de contato.

Durante a realização desta atividade, utilizamos como instrumentos de registro de observações e informações o diário de campo e o aparelho celular, para gravar as vozes dos entrevistados, assim como, para o registro fotográfico.

4. RESULTADOS:

A seguir listaremos as atividades acadêmicas que participamos e o resultados das investigações.

4.1 Participação em eventos

Participação no IV Seminário Integrado de Ensino Pesquisa e Extensão (SIEPE) do Campus de Bragança da UFPA-, apresentando os resultados do projeto “Saberes tradicionais e conhecimento científico: consensos e dissensos”, que foi desenvolvido desde agosto de 2018 à julho de 2019, com o financiamento através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica. 02 de outubro de 2019;

Participação no curso de Libras Nível I, realizado pelo Projeto de Extensão da UFPA Conexão LIBRAS – Aquisição de Língua Brasileira de Sinais, que aconteceu na Universidade Federal do Pará - Campus Bragança durante os meses de setembro, outubro, novembro e dezembro de 2019;

Participação do II Seminário sobre Currículo, Formação de Professores e Relações Étnico-Raciais, II Cartografando Resistências no Pará: Histórias, Tradições, Memórias e Identidades e o I Encontro Quilombola da Amazônia Bragantina. Novembro de 2019;

Participação do evento Projeto de Extensão Conexão Libras - História e Conquistas, realizado pelo Projeto de Extensão Conexão Libras UFPA. Dezembro de 2019;

Participação na Fundação Educadora de Comunicação como voluntária do projeto “Aluno Repórter 2019”;

Participação da defesa de Mestrado: “Sabres tradicionais, educação escolar indígena e memória: práticas etnoeducacionais no espaço da Aldeia Kujubim, Altamira, PA”, da mestranda Katia Barros Santos. PPLSA/UFPA;

Participação como ouvinte da Mesa Redonda “Coordenação Pedagógica no Nordeste Paraense: Relatos de experiência e novas perspectivas”, realizada pela Turma de Licenciatura em Pedagogia 2017 na Universidade Federal do Pará- Campus Bragança. Janeiro de 2019;

Participação na Comissão Organizadora da Mesa Redonda “Coordenação Pedagógica no Nordeste Paraense: Relatos de experiência e novas perspectivas”, realizada pela Turma de Licenciatura em Pedagogia 2017 na Universidade Federal do Pará- Campus Bragança. Janeiro de 2019.

4.2 Dados da investigação

A cultura brasileira é constituída por diversos saberes decorrentes de uma colonização plural que agregou ao país costumes, modos de viver e saberes que perpetuam-se ao longo da história. É nas comunidades tradicionais que mais presenciamos a forte herança dos povos indígenas e africanos que povoaram o Brasil, sendo constituída de sujeitos que partilham de

uma vivencia sempre repassada aos descendentes, dessa forma, mantendo a cultura. Para Freye (apud DURHAM, 2004, p. 223)

Na concepção de Hans Freye, todas as comunidades implicam a convivência num espaço comum, supondo que as pessoas estejam fisicamente juntas. Não existe comunidade à distância. A razão para isso é clara: viver em comum dentro do mesmo espaço significa que todos estão sujeitos às mesmas condições, estando presos ao mesmo estilo de vida.

As comunidades tradicionais possuem seus saberes e práticas culturais que originam seus produtos de subsistência, dentre eles há o beiju, um alimento da culinária brasileira, cuja produção se diferencia conforme o estado em que é confeccionado, uma vez que a cultura é a maior influência sobre sua produção e está por sua vez, é caracterizada pelo povo que a constrói e por ela é construído. Eis aí portanto, a maior função da cultura, a de mostrar quem é e o que é ser pessoa, além de como se deve ser, englobando o que se come, o que se veste, e o que se faz. De uma forma tão natural está posto e encaminhado todo ser ao longo da história, a seguir o ritmo que está presente em suas vidas antes mesmo de nascer. Ela vai criando e sendo recriada por tudo, mas sem perder a essência de mostrar como se deve seguir um povo. (DURHAM, 2004).

O beiju é um produto comestível, que tem a nomenclatura diversificada e modos de produção que se diferenciam conforme a cultura do lugar. Diante disso, nos propusemos a conhecer como ele é preparado no município de Bragança-PA e quais as relações se constituem nesse processo. Para isso, dialogamos com dados de estudos referentes ao produto e com sujeitos que produzem e comercializam o beiju, a fim de analisar os saberes e práticas socioculturais no seu processo de produção.

Em Bragança-PA, encontra-se o beiju como uma espécie de bolo que é feito através de materiais naturais plantados e colhidos pelo produtor. Além de alimentar, o beiju se constitui em um importante reforçador da religiosidade, comunhão e reciprocidade entre o povo, uma vez que o produto é feito em grupo de sujeitos, cujos momentos de envolvimento ocorrem entre famílias e em datas especiais.

No período da Semana Santa em algumas comunidades, ocorre o fato de famílias consanguíneas, parentes escolhidos por grau de relações e amigos, se unirem em um ritual consolidado na região que consiste na feitura do beiju por todos esses sujeitos e em sua partilha com vizinhos, conhecidos e familiares. Para além disso, o beiju é servido na sexta-feira Santa, nas casas dos sujeitos que o fazem ou adquirem, com o intuito de estabelecer relações com os sujeitos mais próximos, sendo dessa forma um alimento fundamental que

marca o movimento pascoal. Essa é uma tradição consolidada anualmente que faz referência a passagens bíblicas

Segundo o padre, o beiju é bem parecido em forma e conteúdo com os pães asmos que eram servidos para celebrar a Páscoa judaica, festejada por sete dias em memória e gratidão ao feito de Deus, que libertou o povo hebreu do Egito. Por gratidão e respeito, nesses sete dias de festa lhes era proibido comer outro alimento que não fosse o pão sem fermento. Disse ainda que o pão dos hebreus era especial, feito de forma artesanal e sem fermento, assim como é o beiju e provavelmente essa maneira de fazê-lo refere-se à simplicidade, à humildade que Deus espera dos homens. “E isso também está no beiju e isso é bíblico”. (PICANÇO, 2018 p. 175)

Além de fortalecer a religiosidade, esse alimento é produzido ao longo do ano com o objetivo de alimentar familiares, assim como também ser comercializado. Para conhecer demais aspectos do nosso objeto de pesquisa, selecionamos a entrevista de um dos colaboradores, cujo apelido é “Dinho”, morador do lugar chamado Cuba, próximo à comunidade de Taquandeuá (cerca de 5 km da sede de Bragança). Esse sujeito trabalha nos dias de quinta e domingo na feira de Bragança, momento em que estivemos acompanhando-o na venda do beiju. Nosso entrevistado trabalha com esse produto há sete (07) anos.

Buscando entender como ocorre a produção do beiju, indagamos sobre o tempo necessário para produzi-lo. De acordo com o entrevistado, é necessário alguns dias para iniciar a produção, pois depende da colheita na roça e preparo da mandioca, matéria fundamental para o feitiço do produto. Segundo Dinho “a gente arranca mandioca numa tarde, ou então amanhã de manhã e ela fica mole daqui para uns cinco dias”.

Quanto aos ingredientes para se fazer o beiju, Dinho explica que são “o coco, o açúcar, a mandioca, a macaxeira. Tem as folhas, que a gente vai no mangal para tirar folha também, as folhas de sororoca” (essa folha é usada para cobrir o produto já pronto para a venda). Percebemos ser esse um trabalho que exige um determinado conhecimento, que norteia o modo de fazer do produtor, pois além de saber o momento adequado para coletar a matéria prima ele também seleciona materiais mais convenientes para atingir a qualidade necessária no resultado final.

Outro questionamento feito ao produtor se refere ao modo de preparo do beiju, que é um produto manufaturado e necessita ser preparado unidade por unidade, seguindo o mesmo padrão de feitiço. Sobre esse fato, Dinho narrou que

Depois que a mandioca fica mole, tira da casca e leva para a casa do forno para lavar a massa, para temperar a massa, para botar depois o recheado do coco, depois botar na folha. Tem também o da macaxeira. A macaxeira tem que raspar, depois ralar, lavar, aí bota o açúcar, bota o recheio também o coco, bota na folha, depois jogar no forno, sobre o forno. Acender o fogo de baixo do forno, que é para pegar a temperatura que é para assar o beiju (ENTREVISTADO DINHO, 2019).

Percebe-se, que há regras que norteiam as etapas. Essas são realizadas desde a colheita da macaxeira e mandioca da terra, até o processo de produção na casa do forno, onde é assado o beiju. Há dois modos de preparar essa iguaria, variando conforme o material utilizado, que ora pode ser a macaxeira, ora a mandioca. Além do beiju, um bolinho das mesmas massas é feito. De acordo com Dinho

Tem o bolinho também. O bolinho é do mesmo jeito. Tem que escaldar a massa, depois da massa ter escaldado, a gente amassa, amassa, amassa, bota as vezes um ingrediente... uma manteiga, outro tipo de material que tiver que dê para dá mais o sabor. Depois vai fazendo as bolinhas, vai botando o recheio com coco, aí bota na folha e leva sobre o forno de novo (ENTREVISTADO DINHO, 2019).

Sendo assim, não é um único produto comercializado, mas tem essas opções das quais o entrevistado adquire sua renda. Quando questionado sobre o que lhe leva a produzir o beiju, ele diz que é principalmente a necessidade, por ser esse o meio de sobrevivência dele e de sua família. Alega que os produtos vendem bastante e que ele gosta do trabalho.

O aprendizado da confecção do produto, nos dizeres do pesquisado, foi obtido através da família que repassou esse conhecimento para as irmãs do entrevistado e esse segue a tradição repassando para o seu filho, e também sua esposa que se envolve no feitiço do beiju. Percebemos uma perpetuação cultural dessa prática que advém de antepassados e se constitui como única porque se difere de outros lugares, e tem produtos específicos para seu uso.

Diante do exposto, é evidente que essas relações presentes na produção dos materiais comercializados constitui-se em quanto um saber enriquecedor, que mantém tradições culturais e possibilita a valorização desse aprendizado, pois é algo que faz parte do cotidiano dos sujeitos e estes por sua vez, vem os repassando como heranças valiosas.

4 PERSPECTIVAS: Informar qual o destino após a graduação, se for concluinte, como também informar se segue para a pós-graduação, o nome do curso e da instituição.

A aluna tem como perspectivas continuar no campo da pesquisa, pois já está há três anos participando do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC) e se identificou com o trabalho desenvolvido nos projetos de iniciação científica, por isso pretende manter-se.

5 DIFICULDADES: Relacionar os principais fatores negativos que interferiram na execução do projeto.

A pesquisa sofreu impactos desde o mês de março de 2020 até julho de 2020, decorrentes da pandemia de Corona vírus que nos obrigou a manter o distanciamento social e conseqüentemente, o afastamento dos lócus de pesquisa que eram previstos para o segundo

momento da coleta de dados. Diante desse acontecimento, nossos resultados foram limitados, pois não conseguimos ampliar nesse relatório as vozes de pessoas que no seu cotidiano produzem o beiju. Portanto, os objetivos previstos para serem alcançados, não foram atendidos integralmente.

6 CONCLUSÕES: Relatar as conclusões da pesquisa, indicando os fatores positivos da proposta para a área à qual está vinculada.

Tendo em vista os aspectos observados, consideramos que analisar matérias envolvendo saberes e práticas culturais exige cautela e comprometimento com os fatos, pois para lidar com um conhecimento externo a nós é necessário um entendimento real das situações vivenciadas, para não submeter os dados a análises erradas. Dessa forma, nos debruçamos a conhecer os diversos aspectos que o produto “beiju” envolvia, porém a pandemia do novo Corona vírus que foi um acontecimento superior ao nosso controle, acabou limitando a pesquisa e dessa forma, houve a ausência de algumas informações.

Entretanto, os dados aqui expostos nos proporcionaram descobertas significativas, uma vez que um material aparentemente tão simples como o beiju, nos mostra a complexidade de questões que estão ligadas à ele, que perpassam campos da religião, cultura, etnografia, história e muitas outras áreas que nós ajudam a perceber o quanto o beiju é importante na sociedade e como é necessário que os saberes e práticas culturais que o envolvem sejam conhecidas e valorizadas.

Diante do exposto, pudemos constatar que os saberes e práticas relacionados a produção do beiju são singulares da cultura regional, estando essa iguaria na mesa dos bragantinos ao longo de todo o ano, mas principalmente na Semana Santa em que ele assume o papel de aproximar famílias, amigos e parentes desde a sua feitura ao momento de consumo. Conclui-se desse modo, que todos os dados procurados e encontrados ampliaram nossa visão sobre o objeto pesquisado e proporcionaram uma experiência enriquecedora na vida acadêmica e pessoal.

7 BIBLIOGRAFIA: Relacionar somente a bibliografia utilizada como apoio, ao plano de trabalho.

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. 13. ed. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 2010. 322 p.

BOURDIEU, Pierre. **Os usos sociais da ciência:** por uma sociologia clínica do campo científico. São Paulo: Editora UNESP, 2004. 87 p.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A Educação como cultura**. ed. rev. e ampl. Campinas, SP: Mercado de Letras, 2002. 255 p.

DURHAM, Eunice Ribeiro. **A Dinâmica da cultura**: ensaios de antropologia. São Paulo: Cosac & Naify, 2004. 477 p.

GEERTZ, Clifford. **O saber local**: novos ensaios em antropologia interpretativa. 11. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008. 366 p.

MALINOWSKI, Bronislaw Kasper. **Argonautas do pacífico ocidental**: um relato do empreendimento e da aventura dos nativos nos arquipélagos da Nova Guiné melanésia. 3. ed. São Paulo, SP: Abril Cultural, 1984.

MINAYO, Maria Cecília de Souza (org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. 18 ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. **O trabalho do antropólogo**. 2. ed. rev. pelo autor. Brasília, DF: Paralelo; São Paulo: Editora UNESP, 2000. 220 p.

PICANÇO, Miguel. **NA ROÇA, NA MESA, NA VIDA**: Uma viagem pelas rotas e desvios da mandioca ao fazer-se coisas de comer, no e além do nordeste paraense. 2018. 208 f. (Tese de doutorado). SÃO LEOPOLDO, RS: Universidade do vale do Rio dos Sinos, Programa de pós-Graduação em Ciências Sociais, 2018.

VIRGINIO, Alexandre Silva. **Conhecimento e sociedade**: diálogos impertinentes. Sociologias, Porto Alegre, ano 8, n° 15, jan/jun 2006, p. 88-135.

PARECER DO ORIENTADOR: Manifestação do orientador sobre o desenvolvimento das atividades do aluno.

A discente/bolsista desenvolveu seu plano de trabalho de forma satisfatória. A mesma tem se esforçado em atender nossas solicitações, tanto em relação as leituras quanto em relação a outras atividades acadêmicas que tem participado a convite do orientador, como palestras, seminários, defesas de TCCs e defesas de mestrado.

Penso que carece de amadurecimento no desenvolvimento do processo de pesquisa, o que é normal para quem está iniciando. Questões que podem ser equacionadas com o tempo. Tem demonstrado interesse em seguir no curso da pesquisa. Neste sentido, somos favoráveis a aprovação de seu relatório final.

DATA: 10/07/2020



ASSINATURA DO ORIENTADOR



ASSINATURA DO ALUNO