

Revista de Comunicação Científica: RCC



ARTIGO

PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA UMA PRÁTICA CULTURAL DO POVO MUNDURUKU - MATO GROSSO

Producción de harina de yuca: una práctica cultural del pueblo Munduruku - Mato Grosso

Cassava flour production: A cultural practice of the Munduruku people - Mato Grosso

Elivelton Fernandes França

Licenciado em Licenciatura Intercultural Indígena em Ciencias da Natureza e Matematica (UNEMAT), Professor da Escola Estadual Indígena Kixi Barompo do Povo Indígena Munduruku no Município de Juara-MT. Mestrando em Educação Intercultural Indígena da Universidade do Estado de Mato Grosso (PPGECII), UNEMAT.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-8268>

E-mail: elivelton.fernandes@unemat.br

Adailton da Silva

Professor do Programa de Pós Graduação em Educação Intercultural Indígena da Universidade do Estado de Mato Grosso, UNEMAT.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3749-0512>

E-mail: adailtonbbg@unemat.br

Como citar este artigo:

FRANÇA, Elivelton Fernandes; SILVA, Adailton. Produção de farinha de mandioca: Uma prática cultural do povo Munduruku - Mato Grosso. **Revista de Comunicação Científica – RCC**, maio/agos., Vol. 6, n. 19, p. 15-27, 2025.

Disponível em:

<https://periodicos.unemat.br/index.php/RCC/index>

Volume 6, número 19 (2025)

ISSN 2525-670X

**PRODUÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA
UMA PRÁTICA CULTURAL DO POVO MUNDURUKU - MATO GROSSO**

Producción de harina de yuca: una práctica cultural del pueblo Munduruku - Mato Grosso

Cassava flour production: A cultural practice of the Munduruku people - Mato Grosso

Resumo

Desde muito cedo, aprendemos que a farinha de mandioca é um dos principais alimentos para as populações indígenas, e para o povo Munduruku isso não é diferente. Trata-se de um alimento consumido diariamente pelas famílias da comunidade. Com o passar dos anos e o surgimento de novas gerações, essa prática cultural não apenas se manteve, mas vem se fortalecendo cada vez mais com atividades e conteúdos trabalhados a partir da vivencia familiar. Assim, o objetivo deste texto é apresentar a prática cultural da produção e consumo da farinha de mandioca pelo povo Munduruku do Município de Juara, no Estado de Mato Grosso. E também relacionar essa prática cultural com o ensino e a aprendizagem, destacando a importância da territorialidade nesse processo de fortalecimento da prática cultural.

Palavras-chave: Povo Munduruku. Cultura Alimentar. Territorialidade.

Abstract

From a very young age, we learned that cassava flour is one of the main foods for indigenous populations, and for the Munduruku people, this is no different. It is a food consumed daily by families in the community. Over the years and with the emergence of new generations, this cultural practice has not only continued but has been increasingly strengthened with activities and content developed based on family experiences. Therefore, the objective of this text is to present the cultural practice of cassava flour production and consumption by the Munduruku people of the municipality of Juara, in the state of Mato Grosso. It also relates this cultural practice to teaching and learning, highlighting the importance of territoriality in this process of strengthening cultural practice.

Keywords: Munduruku people. Food culture. Territoriality.

Resumen

Desde muy pequeños, aprendimos que la harina de yuca es uno de los principales alimentos de las poblaciones indígenas, y para el pueblo Munduruku, esto no es diferente. Es un alimento consumido a diario por las familias de la comunidad. Con el paso de los años y la llegada de nuevas generaciones, esta práctica cultural no solo ha continuado, sino que se ha fortalecido cada vez más con actividades y contenidos desarrollados a partir de experiencias familiares. Por lo tanto, el objetivo de este texto es presentar la práctica cultural de la producción y el consumo de harina de yuca por parte del pueblo Munduruku del municipio de Juara, en el estado de Mato Grosso. También se relaciona esta práctica cultural con la enseñanza y el aprendizaje, destacando la importancia de la territorialidad en este proceso de fortalecimiento de la práctica cultural.

Palabras clave: Pueblo Munduruku. Cultura alimentaria. Territorialidad.



Introdução

Este artigo tem como objetivo apresentar a prática cultural da produção e consumo da farinha de mandioca pelo povo Munduruku do Município de Juara, no Estado de Mato Grosso, localizado na Terra Indígena Apiaká-Kayabi. Busca-se destacar a importância dessa prática no cotidiano da comunidade, sua vinculação ao processo de ensino-aprendizagem das crianças da aldeia e, sobretudo, evidenciar como a territorialidade é elemento central para a manutenção e fortalecimento dessa prática cultural específica.

A produção da farinha de mandioca está diretamente relacionada ao território tradicional, que abriga as roças, os recursos naturais e os conhecimentos ancestrais que sustentam o modo de vida Munduruku. Nesse contexto, o território não se configura apenas como um espaço físico, mas como um lugar simbólico, espiritual e cultural onde se constroem relações de pertencimento, memória e identidade coletiva. É nesse espaço que se desenvolvem práticas como a plantação, colheita, raspagem e torrefação da mandioca, com a participação de diferentes gerações, reforçando os laços familiares e os valores compartilhados.

Para compreender a relevância da prática cultural da farinha de mandioca, é necessário, primeiramente, reconhecer que ela é inseparável da luta pela terra e da preservação do território tradicional. A permanência da comunidade Munduruku em seu território é condição indispensável para o cultivo da mandioca, pois envolve o uso sustentável dos solos, o conhecimento sobre os ciclos da natureza e o respeito às práticas tradicionais de manejo agrícola. Impactos ambientais, como o avanço do agronegócio, o desmatamento e a contaminação dos rios, representam ameaças diretas a essa prática, afetando tanto a segurança alimentar quanto a transmissão de saberes culturais.

A roça tradicional Munduruku é mais que um espaço de produção de alimentos; é também um espaço educativo, sagrado e simbólico. Os mitos de origem do povo explicam como surgiram os alimentos e, especialmente, a mandioca, alimento base da dieta e da cultura Munduruku. Esses mitos são narrados e vivenciados nas práticas cotidianas da aldeia, conectando os saberes ancestrais às práticas atuais. Nesse processo, a escola indígena assume papel fundamental no fortalecimento das práticas culturais. A matriz curricular inclui a área dos Saberes Indígenas, um campo de



conhecimento que contempla conteúdos específicos para a educação escolar indígena, em conformidade com os valores, crenças e modos de vida do povo Munduruku. Nessa concepção segundo o Referencial Curricular Nacional para as Escolas Indígenas (Brasil, 1998),

a educação escolar indígena deve ser **intercultural, bilíngue e diferenciada**, respeitando e valorizando as práticas culturais e os saberes tradicionais de cada povo. Nesse sentido a escola se torna uma grande aliada para o fortalecimento cultural e as práticas do povo Munduruku.

Esse espaço pedagógico contribui significativamente para o fortalecimento dos conhecimentos tradicionais, uma vez que os conteúdos são trabalhados tanto em sala de aula quanto em atividades de campo, como nas roças, nos rios ou nas casas de farinha. Assim, os alunos têm a oportunidade de vivenciar práticas como a produção da farinha de mandioca, acompanhando todas as etapas do processo e compreendendo seu valor cultural, espiritual e alimentar. Além disso, o conhecimento transmitido pelos pais aos filhos, no contexto familiar e comunitário, encontra na escola uma aliada para sua preservação e valorização. Ao integrar a produção da farinha de mandioca às atividades escolares, fortalece-se a identidade cultural e a autonomia do povo Munduruku, reafirmando a importância da terra como fonte de saberes e espaço de resistência.

Caminhos metodológicos

A metodologia realizada tem como elemento de compreensão a pesquisa qualitativa, a partir do acompanhamento do passo a passo de como é produzida a farinha de mandioca na comunidade Nova Munduruku e entrevista junto ao ancião. A entrevista constituiu-se como um instrumento que possibilitou uma forma de aprendizagem no momento em que se estabeleceu o diálogo. Segundo Minayo (2011), a pesquisa qualitativa é particularmente eficaz quando se busca interpretar fenômenos sociais e culturais em seu contexto natural, valorizando as experiências e o ponto de vista dos participantes.

A pesquisa qualitativa foi realizada a partir da observação *in loco* das atividades comunitárias realizadas dentro da aldeia Nova Munduruku. Compreendemos o contexto da farinha de mandioca traz uma relação de ciências - etnomatemática

presentes nos saberes indígenas tradicional, que são expressados pelo modo de vida e sustentabilidade do povo Munduruku. Nos vários momentos da atividade pode-se perceber a participação das crianças de várias idades, mostrando que os costumes tradicionais vêm sendo fortalecido dentro da cultura local. Tivemos como desenvolvimento da ação, primeiro a observação da produção da farinha e depois a entrevista com os anciões.

Resultados e discussão

O povo Munduruku é originário da região do Alto Tapajós, no Estado do Pará, concentrando-se majoritariamente na Terra Indígena de mesmo nome, com a maioria das aldeias localizadas às margens do rio Cururu, afluente do Tapajós, região que ficou conhecida como Mundurukânia. Sua autodenominação é *Wuyjuyu*, que significa "gente" na língua Munduruku. De acordo com os relatos orais de anciões da etnia, a designação "Munduruku" teria sido atribuída por povos rivais, como os Parintintim, e significa "formigas vermelhas", em referência à estratégia de ataque coletiva e coordenada utilizada em tempos de guerra.

Atualmente, os Munduruku estão distribuídos por diferentes regiões e territórios nos estados do Pará, Amazonas e Mato Grosso. No Estado de Mato Grosso, a comunidade está localizada na aldeia Nova Munduruku, situada na Terra Indígena Apiaká-Kayabi, no Município de Juara, região noroeste do estado. Segundo o censo da Secretaria Especial de Saúde Indígena (SESAI, 2022), a comunidade Munduruku desse território possui uma população estimada em 169 pessoas, pertencente ao tronco linguístico Tupi. Sua organização sociopolítica é centrada na figura do cacique, liderança responsável por representar a comunidade e coordenar ações coletivas.

As principais atividades de subsistência do povo Munduruku envolvem o cultivo da roça tradicional, a pesca, a caça e o extrativismo da castanha do Brasil. Essas atividades são realizadas em profunda harmonia com a natureza, baseadas em princípios de reciprocidade, respeito e equilíbrio. Desde a infância, os Munduruku são ensinados a compreender que o território não é apenas um espaço físico de moradia ou produção, mas sim um espaço sagrado de vida, onde se manifestam os saberes, os mitos, a história e a espiritualidade do povo.



O território para o povo Munduruku é concebido como um ser vivo, dotado de espírito e memória, onde cada elemento como rios, árvores, montanhas, trilhas e animais tem seu lugar, seu significado e sua função. É nesse espaço que se constroem e se reproduzem os modos de vida, os laços familiares, os rituais, as celebrações e a transmissão de conhecimentos ancestrais.

A territorialidade, portanto, transcende a dimensão material da terra: é uma dimensão ontológica, espiritual, identitária e política. Nesse sentido, a demarcação e a proteção dos territórios tradicionais são essenciais para garantir a continuidade das práticas culturais e dos saberes indígenas. A desestruturação do território por agentes externos como o avanço do agronegócio, o desmatamento, a mineração e grandes projetos de infraestrutura, representa não apenas uma ameaça ao meio ambiente, mas uma violação direta dos direitos territoriais e da autonomia dos povos indígenas.

Conforme afirmam Silva e Sato (2010, p. 267), “as diferentes identidades construídas nos diferentes territórios estão também relacionadas com a forma de ocupação e de apropriação”. A definição de territórios, nesse contexto, entrelaça aspectos ecológicos, históricos, sociais, culturais, políticos e econômicos, que estão intrinsecamente conectados às bases materiais e simbólicas da vida. No caso do povo Munduruku, é no território que se expressam a cosmovisão, o direito à autodeterminação e a luta pela permanência como povo diferenciado. A terra, portanto, não é mercadoria nem recurso a ser explorado. É fonte de saber, espaço de pertencimento e continuidade da existência coletiva. Para os Munduruku, defender o território é defender sua própria vida, cultura e futuro.

A pesquisa resultou em aprendizagem que faz parte da cosmologia Munduruku, na forma com que explicam como surge a organização ou o mito de origem da roça. assim foi relatado pelo Sr. Joaquim Krixi (*in memoria* Narrativa em 13 de agosto de 2020):

Antigamente, os Munduruku não tinham roça. Eles sobreviviam de um tipo de planta que tinha o formato de batata e que lembrava a pele de uma cobra surucucu. Um dia uma criança pediu insistente à sua avó que queria comer outros alimentos. Ele chorava muito, pedindo por alimentos diferentes. Após muitos dias, a velha disse que fizessem uma roça bem grande e que, quando estivesse pronta, deveriam enterrá-la bem no meio da roça. Ela orientou que deveriam assar o milho e o cará. A avó explicou que, quando os alimentos estivessem prontos, uma ararinha passaria pelo meio da aldeia avisando que



poderiam ser colhidos. Quando isso aconteceu e as pessoas viram, gritaram de alegria, pois agora tinham os alimentos necessários para a sobrevivência de todos. Assim surgiram o cará, a mandioca, o milho, a batata, o amendoim, a banana, entre outros. Dessa forma, segundo a tradição, se originaram os alimentos do povo Munduruku.

A narrativa acima compõe uma história sobre a diversidade de alimentos utilizados pelo povo Munduruku. Uma aprendizagem, uma vivência do dia a dia do povo Munduruku que atravessa gerações e dentro da comunidade vem cada vez mais sendo fortificado. Daniel Munduruku (2020) destaca que práticas como a produção da farinha de mandioca são essenciais para a preservação da identidade cultural e para o fortalecimento dos vínculos comunitários nas populações indígenas. O autor enfatiza que essas ações promovem a valorização dos saberes tradicionais, contribuindo para uma educação que respeita a diversidade e a ancestralidade dos povos originários.

Essa prática cultural está presente na aldeia Nova Munduruku, mas também é uma prática com apoio de instituições no estado do Pará. Trata-se de iniciativas práticas como o projeto "Farinha Munduruku", desenvolvido pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará, têm fortalecido a produção de farinha de mandioca em várias aldeias, promovendo não apenas a segurança alimentar, mas também a autonomia econômica dos povos indígenas (Pará, 2022).

O processo de produção da farinha começa com o cultivo da mandioca na roça, atividade profundamente ligada ao calendário agrícola tradicional e aos saberes ancestrais do povo. As ramas da mandioca são cuidadosamente selecionadas e cortadas em pedaços de aproximadamente 20 centímetros de comprimento. Em seguida, cavam-se buracos com cerca de 20 centímetros de profundidade por 30 centímetros de largura. Em cada buraco, são inseridos três pedaços de rama, que são depois cobertos com terra. Esse processo, embora pareça simples, exige precisão, atenção e conhecimento tradicional sobre o solo, a estação do plantio e o tempo necessário para o crescimento adequado da planta.

A mandioca leva, em média, de um a um ano e meio para atingir o ponto ideal de colheita. Quando chega esse momento, toda a comunidade se mobiliza: homens, mulheres e crianças participam da colheita, reforçando o caráter coletivo e intergeracional da atividade. É nessa vivência que se transmite valores, histórias e práticas culturais.



Do ponto de vista da etnomatemática, esse processo oferece inúmeras possibilidades de aprendizagem e valorização dos saberes indígenas como por exemplo: Medições e estimativas que através do uso de medidas tradicionais para cortar as ramas (aproximadamente 20 cm) e cavar os buracos (20 cm de profundidade por 30 cm de largura) pode ser explorado como conteúdo relacionado à geometria e à noção de volume e espaço, a Sequência temporal e ciclos naturais trabalhar o tempo de cultivo da mandioca (de 12 a 18 meses) que possibilita o estudo dos ciclos da natureza, da contagem de tempo, do uso de calendários tradicionais e da relação entre o tempo cronológico e o tempo ecológico, ou seja, as formas de conhecimentos culturais podem e devem incorporados ainda mais no processo de ensino dentro da escola da comunidade.

Figura 01: Crianças Munduruku na roça aprendendo a prática cultural



Fonte: Elivelton Fernandes França (2023)

Os homens limpam o local e retiram as mandiocas da terra, enquanto as mulheres cortam e reúnem as raízes, organizando-as em sacos ou paneiros, para serem transportadas até a aldeia. Na aldeia, a mandioca é colocada em um balde grande com água ou submersa na beira do rio, dentro de um saco amarrado. Permanece na água por três a quatro dias, até amolecer.

Figura 02: “homem e mulher fazendo o cultivo da mandioca”.



Fonte: Elivelton Fernandes França

Quando a mandioca já está mole, é retirada, descascada e amassada com as mãos, formando uma massa homogênea. Logo após a massa é colocada em um saco e levada até um local apropriado, onde é espremida para eliminar a água, restando apenas a massa seca. Esse processo de prensagem dura cerca de um dia. No dia seguinte, os homens retiram a massa e a colocam em peneiras, onde é peneirada cuidadosamente, geralmente pelas mulheres, utilizando apenas as mãos. Em seguida, a massa peneirada é levada ao forno, onde o tacho deve estar bem aquecido.

Ao longo da sua história os povos indígenas vêm construindo seus modos próprios para sobreviver rememorando os seus conhecimentos e concepções sobre o mundo, o homem e o sobrenatural, como afirma documento do MEC/SEEF (1998, p. 22),

Desde muito antes da introdução da escola, os povos indígenas vêm elaborando, ao longo de sua história, complexos sistemas de pensamento e modos próprios de produzir, armazenar, expressar, transmitir, avaliar e reelaborar seus conhecimentos e suas concepções sobre o mundo, o homem e o sobrenatural.

Nessa concepção, comprehende-se que os conhecimentos indígenas milenares vêm se transformando ao longo do tempo, em diálogo com as novas realidades e contextos sociais, políticos e tecnológicos. No entanto, mesmo diante dessas transformações, esses saberes não perdem sua essência, pois permanecem enraizados na espiritualidade, na relação com a natureza, na oralidade e na vivência

coletiva que caracterizam a cultura de cada povo. Trata-se de um processo dinâmico de resistência e recriação, onde a tradição se atualiza sem se descaracterizar, reafirmando a identidade e a autonomia dos povos indígenas.

Figura 03: Criança Munduruku mexendo com a massa de mandioca



Fonte: Raiane Manhuari (2024)

Figura 04: Trabalhando a massa



Fonte: Raiane Manhuari (2024)

A torração é, na maioria das vezes, responsabilidade dos homens, embora também haja mulheres que realizam essa atividade. Durante a torração, o farinheiro precisa mexer a massa constantemente para evitar que a farinha queime. Cada quantidade de massa colocada no forno leva, em média, de 30 a 40 minutos até que a farinha esteja pronta para ser retirada. Essa aprendizagem está alicerçada na técnica de produção de farinha, uma aprendizagem que considera o tipo da farinha, a quantidade de mandioca, e de farinha que foi produzido.

Outra aprendizagem se relaciona a farinha como alimento e símbolo cultural, pois quando a farinha fica pronta, ela integra a alimentação cotidiana da comunidade. E é consumida de diversas formas: como acompanhamento no almoço, misturada com água para beber, utilizada no preparo de sucos naturais, entre outras possibilidades, assim, a farinha de mandioca é um alimento essencial e representa um forte símbolo cultural para o povo Munduruku de Mato Grosso e mesmo diante das adversidades provocadas pela presença de produtos industrializados vindos da cidade, a produção e o consumo da farinha de mandioca continuam sendo práticas amplamente realizadas e valorizadas na comunidade.

Ela compõe aprendizagens matemáticas ocidentais, pois se tornou e é fonte de renda para algumas famílias, pois, atualmente, muitas pessoas da comunidade veem na farinha uma forma de fonte de renda. Há quem produza a farinha não apenas para o consumo próprio, mas também para a venda em outras aldeias, transformando essa prática tradicional em uma oportunidade de sustento econômico.

Importante destacar que essa produção é feita sem a utilização de produtos químicos, garantindo que os produtos consumidos e comercializados nas aldeias sejam saudáveis e de qualidade. Fundamenta-se que essa prática está inserida dentro de uma vivência que é cultural e colaborativa da comunidade Munduruku.

Considerações finais

A farinha de mandioca, para o povo Munduruku, transcende sua função alimentar: ela é um elemento identitário e cultural profundamente enraizado na tradição e no modo de vida da comunidade. Sua produção envolve saberes ancestrais transmitidos de geração em geração, fortalecendo vínculos familiares, comunitários e educativos. Trata-se de um processo que não apenas alimenta o corpo, mas nutre também a memória coletiva, o pertencimento e os modos próprios de ser e viver Munduruku.

A escola, ao incluir a cultura alimentar no componente dos Saberes Indígenas, assume um papel estratégico no fortalecimento dessas práticas, promovendo a valorização e a continuidade das tradições culturais em meio às transformações contemporâneas. Ao integrar esses conhecimentos ao currículo, reconhece-se a



importância da educação escolar indígena como instrumento de resistência, de autonomia pedagógica e de reafirmação identitária.

Apesar das mudanças socioeconômicas, da pressão do mercado e da presença crescente de produtos industrializados, a prática da produção da farinha resiste como símbolo de identidade, autonomia e resistência cultural. Mais do que um alimento, a farinha representa a memória viva, a sabedoria ancestral e a força coletiva do povo Munduruku, garantindo que suas tradições sigam vivas e ativas no cotidiano das novas gerações.

Nesse sentido, é fundamental que esse saber tradicional esteja fortemente presente na escola, assegurado em seu Projeto Político-Pedagógico e vivenciado nas práticas escolares diárias. Ao fazer isso, não apenas se fortalece a cultura do povo Munduruku, mas também se constrói uma educação que respeita, acolhe e promove os conhecimentos indígenas como parte fundamental de uma formação crítica, situada e integral.

Reafirmamos, portanto, a importância de continuar promovendo espaços de aprendizagem que dialoguem com os modos próprios de vida indígena, onde a produção da farinha de mandioca não seja apenas um conteúdo, mas um eixo estruturante das práticas educativas, fortalecendo o território, a coletividade e a continuidade dos saberes Munduruku.

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Fundamental. **Referencial Curricular Nacional para as Escolas Indígenas (RECNEI)**. Brasília: MEC/SEF, 1998.

BRASIL, **Relatório situacional do distrito sanitário especial de saúde indígena**, Brasília, SESAI, secretaria de saúde indígena, distrito sanitário especial indígena – Kayapo do Mato Grosso, divisão especial de atenção à saúde indígena, 2022.

MINAYO, Maria Cecilia De Souza (Org). **Pesquisa Social**: Teoria, Método e criatividade. 30. ed. Petrópolis: RJ: Vozes, 2011.

MUNDURUKU, Daniel. **O banquete dos deuses**: conversa sobre a origem e a cultura brasileira. São Paulo: FTD Educação, 2020.



KRIXI, Joaquim. **A narrativa da origem da roça.** Consultor Nativo. Terra Indígena Apiaká, -Kayabi: aldeia Nova Munduruku, 2020.

PARÁ. EMATER-PA. **Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará**, 2022. Disponível em: <https://www.emater.pa.gov.br/noticia/emater-desenvolve-projeto-farinha-munduruku-em-aldeias-de-jacareacanga>. Acesso em: 03 jun. 2025.

SILVA, Regina; SATO, Michele. Acolhida e apresentação: Mapeamento dos grupos sociais do Estado de Mato Grosso – Brasil In **ambiente & Sociedade**. Jul-dez, v.XIII, n.2, p.261-281,2010.

Recebido: 15/07/2025

Aprovado: 15/08/2025

Publicado: 30/08/2025

