

Revista de Comunicação Científica: RCC



ARTIGO

PRODUÇÃO DA FARINHA DE PUBA DE MANDIOCA DO POVO ARARA NO CONTEXTO ESCOLAR.

*Production of cassava puba flour by the arara
people in the school context*

*Producción de harina de yuca puba por parte del
pueblo Arara en el contexto escolar.*

Jovanes Vela Arara

Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ensino em Contexto Indígena Intercultural da Universidade do Estado de Mato Grosso-UNEMAT.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0007-8458-9551>

E-mail: Jovanes.arara@unemat.br

Maria Helena Rodrigues Paes

Docente da UNEMAT-Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus de Tangará da Serra-MT.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1470-9366>

E-mail: ninhapaes@unemat.br

Neodir Paulo Travessini

Docente da UNEMAT-Universidade do Estado de Mato Grosso, Campus de Tangará da Serra-MT.

ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-7227-7205>

E-mail: neodir@unemat.br

Como citar este artigo:

ARARA, Jovanês Vela, PAES, Maria Helena Rodrigues, TRAVESSINI, Neodir Paulo. Produção da farinha de puba de mandioca do Povo Arara no contexto escolar. **Revista de Comunicação Científica – RCC**, maio/agos., vol. 6, n. 19, pgs. 28-44, 2025.

Disponível em:

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

Volume 6, número 19 (2025)

ISSN 2525-670X

PRODUÇÃO DA FARINHA DE PUBA DE MANDIOCA DO POVO ARARA NO CONTEXTO ESCOLAR.

Production of cassava puba flour by the arara people in the school context

Producción de harina de yuca puba por parte del pueblo Arara en el contexto escolar.

Resumo

Este artigo apresenta o desenvolvimento de uma aula sobre a produção da farinha de puba de mandioca do povo Arara e, como objetivo geral, buscou destacar como a produção da farinha é importante para nosso povo. É uma prática cultural ancestral que faz parte de ciclo de cultivo da mandioca cujos conhecimentos vêm sendo repassados de geração a geração até a atualidade. A aula foi desenvolvida na Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara, envolvendo estudantes do Ensino Fundamental, de uma sala multiseriada, reunindo alunos do primeiro ao quinto ano. A relação com a comunidade se estabeleceu a medida que as atividades sobre a mandioca foram sendo realizadas dentro de uma ação coletiva.

Palavras-chave: Prática tradicional Arara. Produção de alimento. Educação intercultural.

Abstract

This article presents the development of a class on the production of cassava puba flour by the Arara people and, as a general objective, sought to highlight how important the production of flour is for our people. It is an ancestral cultural practice that is part of the cassava cultivation cycle, the knowledge of which has been passed down from generation to generation to the present day. The class was developed at the Adeca Vela Arara State Indigenous School, involving elementary school students from a multi-grade classroom, bringing together students from the first to the fifth grade. The relationship with the community was established as the activities on cassava were carried out within a collective action.

Keywords: Traditional Arara practice. Food production. Intercultural education.

Resumen

Este artículo presenta el desarrollo de una clase sobre la producción de harina de yuca puba por parte del pueblo Arara y, como objetivo general, buscó resaltar cómo la producción de harina es importante para nuestro pueblo. Es una práctica cultural ancestral que forma parte del ciclo del cultivo de la yuca, cuyo conocimiento se ha transmitido de generación en generación hasta la actualidad. La clase se realizó en la Escuela Estadual Indígena Adeca Vela Arara, con la participación de alumnos de la enseñanza primaria de un aula multigrado, reuniendo alumnos del primero al quinto grado. La relación con la comunidad se estableció a medida que las actividades de yuca se realizaban dentro de una acción colectiva.

Palabras clave: Práctica tradicional Arara. Producción de alimentos. Educación intercultural.

Introdução

O povo Arara do Rio Branco, vive no noroeste do Estado de Mato Grosso, entre os rios Guariba, tributário do Rio Aripuanã-MT no Município de Aripuanã. Vivemos na Terra Indígena Arara do Rio Branco, um território que tem extensão de 14.842 hectares e um perímetro de 196.532 metros, devidamente homologado e demarcado pelo decreto 1.775 de 1996. Conforme estudos de Pagano (2020, p,1) “Os Arara do Rio Branco são também identificados por *Yugapkatã*, Arara do Beiradão, Arara do Aripuanã ou simplesmente Arara; e na literatura histórica, ainda, por Índios Vela ou Nêcadês”. Mas, na atualidade, em geral, bem como por nós mesmos, nos reconhecemos e nos autodenominamos como *Yugapkatã*,

De acordo com o Instituto Sócio Ambiental-Povos, Indígenas do Brasil, os primeiros contatos com os Arara datam do ano de 1914, por ocasião da Expedição Roosevelt Rondon, mas sempre foi muito sofrido porque sempre fomos explorados pelos seringueiros. Também fomos impactados em nossa língua com a chegada dos colonizadores, que, como a história narra a experiência de muitas comunidades indígenas, nós também fomos impedidos de usar nossa própria língua naquela época..

Atualmente, a nossa história tem sido contada na escola, que fica na aldeia Volta Grande em Aripuanã. A Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara, tem sido de grande importância para o meu povo, por servir como um instrumento estratégico e político de muitas aprendizagens de conhecimentos interculturais e da cultura do próprio povo. Dentro das atividade da cultura, desenvolvemos muitos trabalhos com os estudantes da sala multiseriada, com alunos do primeiro ao quinto ano, buscando valorizar e fortalecer nossa cultura tradicional.

Na comunidade Arara do Rio Branco temos práticas de plantar roças, cultivando mandioca, banana, cara, milho, favas etc. Atualmente, entre outras, desenvolvemos uma técnica milenar que é comum na nossa comunidade, que é a produção de farinha para o consumo próprio: a farinha puba. É uma técnica ancestral que nem todas as comunidades Arara têm utilizado, pois com o contato com a sociedade não indígena, muitos costumes tradicionais foram sendo esquecidos. Mesmo assim, como essas técnicas vão sendo deixadas de serem

praticadas, principalmente pelos mais jovens, esse trabalho tem como objetivo buscar a valorização dessa prática que faz parte da cultura ancestral do povo Arara.

Esse trabalho foi realizado partindo de entrevista aos anciões da aldeia Volta Grande, quando tivemos a oportunidade de conhecer o processo de produção da farinha de puba no modelo tradicional de produção, buscando conhecer e entender todo o processo, do início ao fim, e, o mais importante, proporcionar aos alunos a oportunidade de identificarem os métodos que são utilizados desde a ancestralidade de nosso povo.

Para nos professores indígenas, esse trabalho é de suma importância, pois conseguimos acompanhar os métodos de produção seguindo um jeito de ensino próprio da cultura tradicional que foram sendo passados de geração em geração. Tudo isso vem sendo feito respeitando a cosmovisão do nosso povo, ou seja, estamos falando de um determinado alimento que é consumido todos os dias, acompanhando quase todos os outros tipos de alimentos que consumimos. Para os anciãos, a farinha de puba é tão importante quanto o arroz e feijão para nós da atualidade, como para praticamente todos os outros Brasileiros.

Este trabalho tem o objetivo de relatar uma atividade feita com o objetivo de entender o processo de produção da farinha puba como uma técnica ancestral, quando pudemos observar a pedagogia própria de ensino e aprendizagem dentro da comunidade Arara. Buscamos trazer para o contexto escolar esses conhecimentos, em especial para as aulas das disciplinas de “Tecnologias Indígenas” e “Práticas agroecológicas”. Neste sentido, entendemos como um processo de decolonização, insurgindo contra o método e orientações ainda colonizadoras do Sistema Estadual de Ensino do Estado do Mato Grosso.

(...) é extremamente bem-vinda, no caso das escolas indígenas, por permitir inovações originárias de concepções e práticas pedagógicas próprias dos universos socioculturais onde elas se situam, sempre no interesse do processo de ensino e aprendizagem. (Brasil, 1998, p. 34)

Assim, buscamos fortalecer este trabalho específico da comunidade do povo Arara para valorização dos conhecimentos próprios; um povo que se desgastou com o passar dos tempos, mesmo com o contato com o não indígena.

Nesta atividade aqui apresentada, trabalhamos os conteúdos: mandioca (desde a colheita até o processo final da farinha puba), prensa, tipiti (cesto feito de palha em que se coloca a massa de mandioca exprimida), peneira, forno, a organização do preparo da farinha. Neste contexto todo também foram trabalhadas atividades de escrita e língua portuguesa e história do surgimento da farinha para o povo Arara. Enfim, foi importante todo o processo de fazer a retirada da mandioca na roça, acompanhar o tempo de fermentação e o uso dos recipientes para preparar a farinha puba. O resultado deste trabalho é a realização do desenvolvimento de teoria a partir da prática com o preparo da farinha de puba de mandioca, fazendo a ação de uma escola específica, evidenciando os saberes da cultura Arara.

Quem sou eu?

Sou Jovanes Vela Arara, pertenço ao povo Arara do Rio Branco, nasci no município de Aripuanã-MT, moro na aldeia Volta Grande, na Terra Indígena Arara do Rio Branco. O meu povo tem procurado revitalizar nossa própria cultura, após um longo e sofrido período de perseguições e quase extinção com a chegada dos colonizadores na nossa região. Temos como primeira língua o português, e vejo a necessidade em buscar registrar o que for possível da nossa cultura tradicional, considerando e registrando os conhecimentos dos anciões que ainda estão vivos, pois cada um deles têm suas histórias vividas e seus saberes da cultura ancestral.

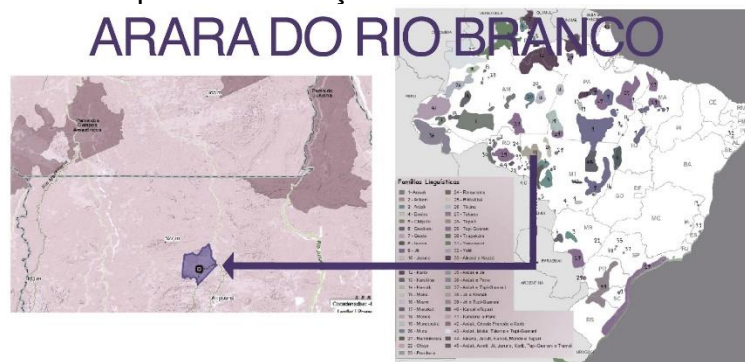
Finalizei, no ano de 2005, o Ensino Fundamental na Escola Estadual São Francisco de Assis, no município de Aripuanã MT. Depois cursei o Ensino Médio Intercultural, no projeto Hayô, na Escola Estadual Indígena de Educação Básica Malamalali, no município de Tangará da Serra-MT tendo o ano de conclusão em 2010.

E, por fim, fiz a Graduação em Licenciatura em Pedagogia Intercultural, pela FAINDI-Faculdade Indígena Intercultural da Universidade do Estado de Mato Grosso-UNEMAT, no campus de Barra do Bugres, um curso específico e diferenciado para formação de professores indígenas. Assim como no Magistério, a diversidade de povos indígenas propiciou muitas aprendizagens. Encerrei o curso de Pedagogia Intercultural em 2022.

Meu povo Arara

O povo Arara do Rio Branco atualmente vive na Terra Indígena Arara do Rio Branco, a qual foi demarcada no ano 1996, com o total de 14.842 hectares, estando distribuída nos municípios de Aripuanã-MT e Colniza-MT, na região noroeste do Estado de Mato Grosso.

Figura 1: Mapa da localização do Povo Arara do Rio Branco



Fonte: Luiz Pagano (2020, p. 1).

Como já mencionei acima, assumimos nossa autodenominação como *Yugapkatã*. Nossa organização social, na minha aldeia, é definida com a atuação e representação de cacique geral, ou liderança, que são o senhor Raimundo Nonato e a senhora Ana Anita Vela Arara, esta, uma das detentoras dos conhecimentos ancestrais do povo Arara. Cada aldeia tem um líder para representar suas demandas em reuniões pertinentes as melhorias das suas aldeias.

Nossa vivência é pautada na convivência familiar, como se a aldeia fosse uma grande família, assim buscamos levar a melhor forma de aprendizagem ao nos relacionar uns com os outros. Para meu povo, o respeito à hierarquia na comunidade é muito importante, sendo uma forma de entendermos que na vivência em comunidade é necessário respeitar as diferenças e os comportamentos diferentes das pessoas. Compreendemos que essa é uma forma de melhoria na convivência e promove qualidade de vida; pensamos sempre no respeito ao próximo, com olhar mais humano.

A situação do nosso povo Arara, no Brasil, não difere de outros povos originários, já que à época da colonização, fomos obrigados a deixar de fazer várias atividades tradicionais, em específico a usar nossa língua materna, ou seja, fomos

obrigados a deixar de falar nosso idioma ancestral. Nossa comunidade vem há anos ressignificando nossos métodos de aprendizagem própria para não deixar se perder nossas tradições ancestrais. Ainda temos alguns anciãos com a memória das nossas tradições e conhecimentos sagrados para os Arara, então uma prática alternativa seria a de buscar através da escola mecanismos para fortalecer o processo de práticas próprias do nosso povo. É possível encontrarmos em várias publicações informações acerca de como meu povo vivia antigamente, antes da chegada dos não indígenas, como informa o site Povos Indígenas do Brasil, do Instituto Socioambiental, fazendo referência ao estudo da Antropóloga Vera dos Santos, realizado no ano de 1987.

Viviam em malocas feitas de palha de babaçu, com uma pequena entrada, habitadas por famílias extensas, sendo algumas próximas ao igarapé Poraquê. Confeccionavam redes de algodão e tucum, usavam o arco e flecha como arma de caça, pintavam-se de jenipapo (com vários “desenhos”) e urucum, usando também uma pena de arara no lóbulo das orelhas e no lábio inferior. Confeccionavam cerâmica e faziam Chicha (bebida fermentada, feita de milho) e Caiçuma (de mandioca), que eram consumidas em rituais. Até a época do contato, viviam da caça, pesca e coleta, plantando pequenas roças de mandioca, milho etc. (https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Arara_do_Rio_Branco).

Atualmente temos o total de 11 aldeias em todo nosso território, sendo que as aldeias são formadas por familiares mais próximos, e, somamos aproximadamente 420 pessoas. Geralmente as aldeias são compostas por 20 famílias, de forma que as principais fontes de renda se concentram na extração da castanha, na caça, na pesca, na venda da polpa do açaí; todas essas ações fazem parte da cultura, mas alguns como castanha e o açaí são comercializados para comunidades externas. Uma parte da nossa população é aposentada, então, tem o recurso financeiro da aposentadoria. Outros são profissionais públicos, como professores contratados pela Secretaria de Educação do Estado de Mato Grosso, como Agentes Indígenas de Saúde-AIS e os Agentes Indígenas de Saneamento Básico-AISAN, e estes profissionais têm vínculo empregatício na Saúde Indígena.

Há na comunidade o plantio de roças com produtos que fazem parte da alimentação tradicional. A base da alimentação é composta de alimentos

provenientes da roça, da mata, do rio, mas também de alimentos industrializados. O alimento tradicional que fazemos é a farinha, beiju, bolo de mandioca, caiçuma que é uma bebida fermentada da mandioca.

Na roça plantamos banana, milho, mandioca, batata, cará, fava, feijão. A caça é feita pelos homens para alimentar suas famílias, toda caça é repartida com todos os moradores das aldeias e os animais que nós consumimos são porco queixada, cateto, anta, macaco prego, macaco barrigudo, jacu, mutum e jacutinga. As danças e os cânticos são feitos através de um trabalho de revitalização da cultura, onde as mesmas são realizadas durante os eventos nas aldeias e no município de Aripuanã (Arara e Jesus, 2022, p.4).

Com o passar dos tempos, nossa comunidade vem ressignificando nossas organizações sociais, como para proteger nosso território; são novos métodos de organização social que vêm sendo adotados para uma maior proteção territorial. Os métodos estratégicos de segurança é a construção de casas de famílias no entorno do território para poder assegurar e não termos invasão de estranhos.

As práticas culturais são desenvolvidas em forma de ressignificação, ou seja, pesquisamos com os anciões e, através de oficinas e práticas, buscamos praticar esses conhecimentos que muitas vezes estavam adormecidos. Esses trabalhos vêm sendo feitos através da comunidade em parceria com a escola, que tem sido a protagonista nas iniciativas de buscar desenvolver trabalhos que de fato se constitua num currículo que atenda as especificidades da nossa realidade.

Aldeia Volta Grande

A aldeia Volta Grande fica no território da Terra Indígena Arara do Rio Branco, a aproximadamente 55 km da sede do município de Aripuanã-MT. É uma aldeia que tem cerca de 10 famílias, as quais moram em casas feitas de madeiras com cobertura de broto do babaçu (tipo de palmeira da Amazônia) outras são feitas com madeira e cobertas com Eternit. A aldeia Volta Grande é uma aldeia fundada bem antes da demarcação do nosso território, ou seja, é uma aldeia já tradicional no território Arara.

As principais fontes de renda da população da minha aldeia vêm, principalmente, em função de contratos de trabalho: na saúde indígena como AIS e AISAN e ainda como professores contratados pelo estado. Há também os aposentados, beneficiários do bolsa família e também há famílias que vendem pescado. Algumas famílias, ainda, comercializam castanha do Brasil, polpa do açaí e também farinha de puba de mandioca.

Importante destacar que nessa aldeia reside a maior detentora dos conhecimentos tradicionais do povo Arara, dona Ana Anita Vela Arara, uma anciã de 100 anos e seu filho Raimundo Nonato Vela Arara de aproximadamente 45 anos, cacique geral do povo Arara do Rio Branco.

Essa aldeia faz parte da nossa ancestralidade, um território originário, ocupado/tomado por não indígenas por tempos e que precisou passar pela retomada, e assim, depois da retomada, o tempo de existência pós-retomada é de 35 anos. Na atualidade a aldeia Volta Grande tem uma estrutura semicircular, onde as casas acompanham a margem do rio. Elas são de madeira com cobertura de palha. Há posto de saúde, energia e água em todas as casas e também a escola, que vamos tratar na próxima parte deste texto.

Escola estadual indígena Adeca Vela Arara

A Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara iniciou seu funcionamento na Aldeia Volta Grande como escola Municipal, no ano de 1999, tendo como professor regente o senhor Audecir Rodrigues Vela Arara. O nome da escola é em homenagem a um ancião que foi cacique e pajé do povo.

No ano de 2003 a escola que antes era denominada Escola Municipal Indígena Adeca Vela Arara passa a ser denominada Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara, através do Decreto nº 488/03 D.O. 09/05/03, ficando de responsabilidade do Estado o funcionamento da referida escola.

Atualmente a Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara, tem três salas, uma que fica na sede na aldeia Volta Grande e duas anexas localizadas nas aldeias Ponte Nova e Porto. Buscamos oferecer um ensino de qualidade, dentro dos princípios indígenas como uma forma de preservar os costumes do povo Arara e, ainda, atendendo as normas e legislações estaduais. A escola trabalha de 1º ao 9º

do Ensino Fundamental, como salas multiseriadas, do 1º a 2º ano do Ensino Médio regular e também turmas de 1º a 2º ano do ensino médio da modalidade de Educação de Jovens e Adultos-EJA.

O corpo de docentes é composto por professores habilitados em Pedagogia Intercultural, sendo duas professoras(a) na aldeia Ponte Nova, duas na aldeia Volta Grande e uma na aldeia Porto.

No convívio Escolar busca-se garantir os objetivos reais da existência da escola numa interação comunidade espaço e tempo, realizando atividades e dinâmicas em grupos para aquelas pessoas que ali residem, socializem e interajam cada vez mais fortalecendo as atividades em conjunto com as atividades pedagógicas, reintegrando as ações do ensino, evitando suas descontinuidades e rupturas. A escola tem um papel fundamental na comunidade, assim os membros participam ativamente da vida escolar e das atividades desenvolvidas na escola e têm esta como a principal via de educação e condições para a criação de seus filhos dentro da aldeia. (Guarantã, PPP, Adeca, 2024 p. 04)

A gestão da escola é formada por uma diretoria, uma secretaria, um profissional técnico e uma coordenação pedagógica. Conforme construção do Projeto Político Pedagógico-PPP da escola, temos como base e princípios buscar desenvolver um trabalho voltado para a educação específica e diferenciada. Temos como proposta do currículo da escola a formação de educandos com pensamento e postura decolonial já que construímos planejamentos de forma interdisciplinares e, buscamos envolver a realidade e vivência da comunidade, respeitando as diversidades, valorizando nossa cultura tradicional num processo de formação humana.

As aulas nas aldeias acontecem das 7:00 às 11:00 horas, das 13:00 às 17:00, das 19 às 23 horas em salas multisseriadas, esses horários já fazem parte da rotina da sala anexa e da sala sede. No horário de contraturno, os professores cumprem a hora atividade e subsidiam os alunos nas dificuldades recorrentes ao processo de aprendizagem, assim é comum procurar o professor para atividades extras e complementares; nesses períodos são trabalhadas aulas fora da sala, com atividades relacionadas ao cotidiano do nosso povo, bem como as tecnologias indígenas, ciência e saberes indígenas e práticas agroecológicas.

Todas as ações que envolvem a valorização da cultura arara estão respaldadas na legislação brasileira, assim, nossa escola trilha por trabalhar os conteúdos e saberes nacionais bem como estabelece relação com os saberes tradicionais do nosso povo.

Legislação que dá direito a educação específica e diferenciada

Conforme a Constituição Federal de 1988, em seu Artigo 215, está garantido que as escolas indígenas possam desenvolver as práticas específicas e diferenciadas na rotina escolar. Da mesma forma, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional também salienta o direito aos processos próprios de aprendizagem quando se trata de escolas indígenas. Vale ressaltar que o Referencial Curricular Nacional para as Escolas Indígenas-RCNEI se torna importante documento orientativo para professores e profissionais da educação escolar indígena no que se refere aos trabalhos com conteúdo, sugerindo atividades que relacionem os saberes nacionais com os saberes indígenas.

Nossa escola tem com orientação o PPP, no qual está esclarecido o objetivo de formar os educandos da Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara respeitando os valores culturais e as práticas culturais do nosso povo, assim como respeitar as diversidades culturais, e formar cidadãos que possam ter conhecimentos que vão dar suporte nos conhecimentos específicos da nossa cultura e da sociedade não indígena (PPP, 2024)

Mas, mesmo tendo o PPP voltado para especificidades, nos deparamos com algumas dificuldades relacionadas ao sistema estadual de ensino, pois, percebemos que este sistema acaba por não respeitar a legislação. Temos um PPP que prevê atividades específicas e culturais na comunidade, entretanto, os calendários do sistema estadual de ensino estabelecem um calendário único para todas as escolas estaduais, independentemente de serem indígenas ou não. Da mesma forma é sobre as matrizes curriculares oficiais da Secretaria de Estado de Educação, as quais permitem muito pouco para que desenvolvamos as aulas de atividades de tecnologias indígenas, práticas agroecológicas e ciências e saberes indígenas. Ou seja, essas disciplinas praticamente sugerem atividades extraclasse, sem tempo certo de término e com muitos acontecimentos incertos no seu decorrer.

Mas, temos um compromisso com registros oficiais para atender o calendário estadual.

O professor indígena precisa ser o protagonista em fazer os seus planejamentos interdisciplinares incluindo os conhecimentos tradicionais e fazer esses conhecimentos fazerem parte do dia dentro e fora das salas de aulas. É como se estivéssemos novamente no tempo da colonização, obedecendo as normas e regras da sociedade dos não indígenas.

Postura colonial e decolonial

O processo europeu de colonização trouxe consigo o plano de civilizar comunidades originárias brasileiras, imprimindo e obrigando um modo de vida totalmente diferente do contexto que viviam. Com objetivo de civilizar os povos originários, os Europeus trouxeram a escola, e produziram a colonização do saber, assim, “a colonialidade do saber é fruto da colonização das perspectivas cognitivas dos sentidos, dos imaginários, e das subjetividades” (Spyer Dulci e Malheiros, 2021, p.176).

Os povos que habitavam as diversas localidades no Brasil, foram obrigados pelos europeus a seguir o padrão de vida deles, sendo obrigados a deixar de seguir seus costumes, seus rituais e deixar de falar suas línguas maternas. O objetivo era explorar os lugares para a retirada das riquezas das terras brasileiras, usando aqueles povos (que eram os verdadeiros donos dos ambientes naturais e tradicionais) como escravos e servis. Além de tudo, a colonização trouxe doenças, outros costumes e outra língua.

Nos dias atuais temos, com fortes lutas de muitos líderes indígenas, nossas escolas nas aldeias com direito assegurado ao direito legal de serem diferenciadas, como já detalhei acima. Entretanto, conforme nossas escolas funcionam sob coordenação do sistema estadual de ensino, dá a perceber que ainda vivemos nuances dos tempos da colonização. Infelizmente, a língua portuguesa ainda reina e é trabalhada em primeiro lugar nas salas de aula. Entendo que, com toda dificuldade encontrada, em atendimento às solicitações da gestão estadual de ensino, ainda conseguimos desenvolver atividades que vão ao encontro do que a

comunidade espera: a valorização da cultura não sendo suplantada pelos saberes do colonizador.

Todas as vezes que a escola indígena realiza ações pedagógicas interculturais trazendo os conhecimentos do povo Arara para a rotina escolar está tendo uma atitude decolonizante. É situação na qual se está trabalhando além de conhecimentos ocidentais os nossos próprios saberes e, assim, estamos protagonizando os conteúdos da escola e o jeito de fazer a escola indígena. Isso nos mostra a importância da formação dos professores indígenas em projetos voltados para a realidade das comunidades; vemos que o professor indígena tem sido o protagonista em planejar suas aulas interdisciplinares, voltadas aos processos de ensino e aprendizagens específicas de cada povo.

Desta forma, este artigo tem o objetivo de relatar uma experiência realizada na Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara, indicando que, mesmo sob adversidades, estamos trabalhando para uma escola decolonial.

Minha experiência na escola

A experiência que vou relatar é sobre uma aula que foi realizada na Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara, envolvendo estudantes de 1º ano do Ensino Fundamental ao 2º do Ensino Médio, tendo como temática a produção da farinha de puba, alimento tradicional do povo Arara.

Primeiramente foi realizada uma vivência pedagógica, uma espécie de roda de conversa, quando pesquisamos com os anciões da aldeia Volta Grande para ouvir deles sobre a produção, no modo tradicional, da farinha de puba da mandioca.

Durante toda a conversa os alunos ficaram bem atentos às explicações dos anciãos, que foram esclarecendo sobre todos os passos a serem seguidos para se produzir a farinha de puba de mandioca. Ao falarem da mandioca, a sábia do processo da produção de farinha puba foi fazendo demonstração e expondo a raiz da mandioca para que os alunos observassem bem que tipo de mandioca se usa. As crianças observaram o formato e a qualidade desse vegetal e fizeram registros do passo a passo nos seus cadernos.

A especialista explicou como é feita a retirada da mandioca lá na roça e os preparativos para iniciar o processo do preparo da farinha de puba tradicional. Em

seguida, todos os alunos acompanharam a sábia até a roça para, na prática, fazerem a retirada das mandiocas na roça.

Assim, se inicia o processo com a limpeza do local onde vai ser retirada das raízes de mandioca, e o processo de cortar todos os ramos da planta, isso faz parte para facilitar a remoção dos troncos que sustentam as raízes. Essa limpeza do local é necessária ser feita, pois, as roças, geralmente, estão sujas com vários brotos de matinhos. A especialista reforçou para os alunos que esse processo tem que ser feito com muita atenção pois pode ser perigoso, devido poder haver animais peçonhentos.

Após a limpeza ao redor dos pés das mandiocas começa a retirada dos troncos do chão, puxando para cima, que trazem as raízes de mandiocas com eles; estando fora da terra, corta-se as mandiocas em pedaços menores, para facilitar o carregamento até o local onde vai ser lavada para remoção do excesso de terra. Após essa limpeza colocamos as mandiocas em um recipiente e acrescentamos água até cobrir as mandiocas, onde ficará em processo de fermentação por aproximadamente 4 dias. Esse processo serve para amolecer suas cascas e, assim, conseguirmos remover todas as cascas manualmente, o que fizemos após os quatro dias de fermentação. Em seguida, pegamos as mandiocas e fomos colocando numa prensa (ou *tipiti*) para remover toda a água; após a retirada da água restou uma forma de massa de toda mandioca que manuseamos; essa massa foi colocada em uma peneira, onde foi escoando o restinho de água que tinha até ficar bem sequinha, dando forma na farinha.

Assim, levamos essa massa para o forno/fogão grande, feito de barro em suas laterais, e colocamos em um tacho, medindo 2 metros por 1 metro de largura, que estava sobre o fogo do forno. Lá ficou aproximadamente uns 40 minutos em fogo alto; aos poucos o fogo vai diminuindo a intensidade e a farinha vai chegando no ponto certo de torragem.

Depois do processo de torragem colocamos a farinha em recipiente específico, para esfriar por completo para não grudar e se transformar em pequenos bolos, esse processo é importante pois retiramos o pó que formam os pequenos fragmentos da mandioca. Todo esse trabalho teve a participação de

alunos, de pessoas da comunidade sendo uma prática própria de ensino e aprendizagem.

Todas essas etapas foram acompanhadas pelos alunos que construíram relatórios, registraram o processo todo em filmagem e fotos. Após a produção da farinha de puba da mandioca, voltamos para a sala de aula, onde produzimos textos escritos e textos orais, assim como também produzimos desenhos de todo o processo. A partir dos textos produzidos, trabalhamos, por exemplo, em língua portuguesa a ortografia; na área de Ciências, trabalhamos cadeia alimentar, os tipos de mandioca, se é a mansa ou a brava. No caso da matemática, trabalhamos as quatro operações, números ordinais, cardinais, unidades de dezenas, números primos e naturais, formas geométricas, e, ainda ouvimos a história relacionada ao cultivo da mandioca.

Os conteúdos trabalhados foram de forma intercultural com conhecimentos do próprio do povo Arara e outros conhecimentos universais. Quando trabalhamos os nossos conhecimentos estamos decolonizando o saber e mostrando para os alunos que os nossos conhecimentos são tão importantes quanto outros conhecimentos.

A avaliação foi feita a partir da observação, participação e desenvolvimento de cada educando, trabalho em grupo, e escrita dos relatórios. Auxiliaram nessa aula os conhecedores dos métodos do preparo da farinha: Raimunda Vaco, Lourenço Vela Arara e Valdeana Vela Arara.

Reflexões finais

A escola tem sido um espaço importante para ajudar a manter e fortalecer a cultura do povo Arara. Sabemos que é necessário repassar os conhecimentos ancestrais e buscar aprender mais dos objetos confeccionado pelo povo onde vivemos, assim esse trabalho foi de suma importância pois conseguimos desenvolver na teoria e na prática esse método de preparo da farinha de puba de mandioca. Que essa prática possa de fato trazer vida ao tão sonhado projeto de escola específica e diferenciada.

Referências

ARARA, Jovânes Vela; JESUS, Lori Hack de. Cultura do Povo Arara e sua conexão com a educação escolar. In: **Anais da RedeCT: III Congresso Científico Internacional da Rede de Pesquisadores sobre Povos Originários e Comunidades Tradicionais - RedeCT**. Barra do Bugres (MT) UNEMAT, 2022. Disponível em: https://www.even3.com.br/anais/3_CCI_RedeCT_. Acesso em: 15/07/2024.

BRASIL. **Referencial Curricular Nacional para Escolas Indígenas**. Brasília: MEC/SEF, 1998.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, Senado Federal, 2016.

BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional**: Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996. 7ª Ed. Brasília: Senado Federal, 2023

GUARANTÃ. **Projeto Político Pedagógico da Escola Estadual Indígena Adeca Vela Arara**. Terra Indígena Arara do Rio Branco: Aldeia Volta Grande, 2024.

ISA- Instituto Sócio Ambiental. **Povos Indígenas no Brasil**. Araras do Rio Branco. Disponível em https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Arara_do_Rio_Branco. Acesso em: 22 dez. 2024

PAGANO, Luiz. **Arara do Rio Branco**. Povos Indígenas Brasileiros, 2020. Disponível em: <https://indigenasbrasil.com.br/2020/05/arara-do-rio-branco.html>. Acesso em 22 dez. 2024.

SPYER DULCI, Tereza Maria e MALHEIROS, Mariana Rocha. Um giro decolonial à metodologia científica: apontamentos epistemológicos para metodologias desde e para a América Latina. **Revista Espirales**, Edição Especial, 2021. Pgs, 174–193. Disponível em <https://revistas.unila.edu.br/espirales/article/view/2686>. Acesso em julho de 2024.

Consultores nativos

Raimunda Vaco

Lourenço Vela Arara

Valdeana Vela Arara.

Recebido: 26/12/2024

Aprovado: 15/01/2025

Publicado: 30/04/2025