



VAMOS QUILOMBAR? SABERES E FAZERES DA FARINHADA NO QUILOMBO CANA BRAVA COMO PRODUTO TURÍSTICO, SANTA QUITÉRIA DO MARANHÃO/BRASIL

SHALL WE QUILOMBAR? KNOWLEDGES AND PRACTICES OF CASSAVA FLOUR PRODUCTION IN THE CANA BRAVA QUILOMBO AS A TOURISM PRODUCT, SANTA QUITÉRIA DO MARANHÃO, BRAZIL

¿VAMOS A QUILOMBAR? SABERES Y HACERES DE LA FARINHADA EN EL QUILOMBO CANA BRAVA COMO PRODUCTO TURÍSTICO, SANTA QUITÉRIA DO MARANHÃO, BRASIL

Sabrina Costa Araújo – UFMA¹

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-9620-9762>

E-mail: costaaraujo958@gmail.com

Ana Catarina Alves Coutinho - UFMA²

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6654-6629>

E-mail: aca.coutinho@ufma.br

Rita de Cassia Pereira de Carvalho – UFMA³

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2120-8567>

E-mail: carvalho.rita@ufma.br

Salete Vieira – UNEB⁴

ORCID: <https://orcid.org/0000-0000-0000-0000>

E-mail: savieira@uneb.br

ISSN 2594-8497



Licenciada por Creative Commons 4.0 / Internacional
CC BY 4.0

Submetido em: 04/09/2025

Aprovado em: 10/03/2026

Avaliado em pares

Editor: Izac Bonfim

RESUMO

De um lado, observa-se a produção de farinha enquanto mecanismo de fraternidade comunitária e organização econômica local; de outro, a universidade foi considerada como espaço de produção e difusão do conhecimento, capaz de contribuir para a construção de uma perspectiva crítica e contra colonial, fundamentada nos saberes locais. Nesse contexto, desenvolveu-se a presente investigação com o propósito de analisar essa realidade a partir de uma abordagem analítica e científica. Desse modo, o objetivo desta pesquisa foi compreender o saber-fazer associado à produção da farinha de mandioca e suas relações contra coloniais na comunidade quilombola Cana Brava, localizada em Santa Quitéria do Maranhão, Brasil, considerando tal prática como potencial produto turístico. Para alcançar esse objetivo, realizou-se um levantamento bibliográfico estruturado, aliado à aplicação de entrevistas com membros da comunidade. A coleta e a análise dos dados foram conduzidas por meio de análise temática, a partir da codificação das respostas obtidas, o

que possibilitou a identificação de categorias analíticas que culminaram na elaboração de um quadro conceitual acerca do saber-fazer relacionado à produção da farinha. Os resultados identificaram seis elementos constitutivos do saber-fazer associado à produção da farinha de mandioca no contexto da comunidade quilombola. Verificou-se que a produção artesanal da farinha de mandioca transcendeu a dimensão da subsistência econômica, configurando-se também como espaço de sociabilidade, transmissão de conhecimentos ancestrais e fortalecimento da identidade quilombola.

Palavras-chave: Farinhada em Quilombo; Farinha de mandioca; Saber e fazer; Turismo contracolonial; Turismo de Base Local.

ABSTRACT

On the one hand, flour production was observed as a mechanism of community solidarity and local economic organization; on the other hand, the university was considered a space for the production and dissemination of knowledge, capable of contributing to the construction of a critical and counter-colonial perspective grounded in local knowledge. In this context, the present investigation was developed with the purpose of analyzing this reality through an analytical and scientific approach. Thus, the objective of this research was to understand the know-how associated with cassava flour production and its counter-colonial relations in the quilombola community of Cana Brava, located in Santa Quitéria do Maranhão, Brazil, considering this practice as a potential tourism product. To achieve this objective, a structured bibliographic survey was conducted, combined with interviews with members of the community. Data collection and analysis were carried out through thematic analysis based on the coding of the responses obtained, which enabled the identification of analytical categories that culminated in the development of a conceptual framework regarding the know-how related to flour production. The results identified six constitutive elements of the know-how associated with cassava flour production within the quilombola community context. It was found that the artisanal production of cassava flour transcended the dimension of economic subsistence, also constituting a space for sociability, transmission of ancestral knowledge, and strengthening of quilombola identity.

Keywords: *Quilombola Farinhada; Cassava Flour; Knowledge and Practice; Counter-colonial Tourism; Community-Based Tourism.*

RESUMEN

Por un lado, la producción de harina fue observada como un mecanismo de fraternidad comunitaria y organización económica local; por otro lado, la universidad fue considerada como un espacio de producción y difusión del conocimiento, capaz de contribuir a la construcción de una perspectiva crítica y contracolonial fundamentada en los saberes locales. En este contexto, se desarrolló la presente investigación con el propósito de analizar esta realidad desde un enfoque analítico y científico. De este modo, el objetivo de esta investigación fue comprender el saber-hacer asociado a la producción de harina de yuca y sus relaciones contracoloniales en la comunidad quilombola Cana Brava, ubicada en Santa Quitéria do Maranhão, Brasil, considerando esta práctica como un potencial producto turístico. Para alcanzar este objetivo, se realizó un levantamiento bibliográfico estructurado, junto con la aplicación de entrevistas a miembros de la comunidad. La recolección y el análisis de los datos se llevaron a cabo mediante análisis temático, a partir de la codificación de las respuestas obtenidas, lo que permitió identificar categorías analíticas que culminaron en la elaboración de un marco conceptual sobre el saber-hacer relacionado con la producción de harina. Los resultados identificaron seis elementos constitutivos del saber-hacer asociado a la producción de harina de yuca en el contexto de la comunidad quilombola. Se constató que la producción artesanal de harina de yuca trascendió la dimensión de la subsistencia económica, configurándose también como un espacio de sociabilidad, transmisión de conocimientos ancestrales y fortalecimiento de la identidad quilombola.

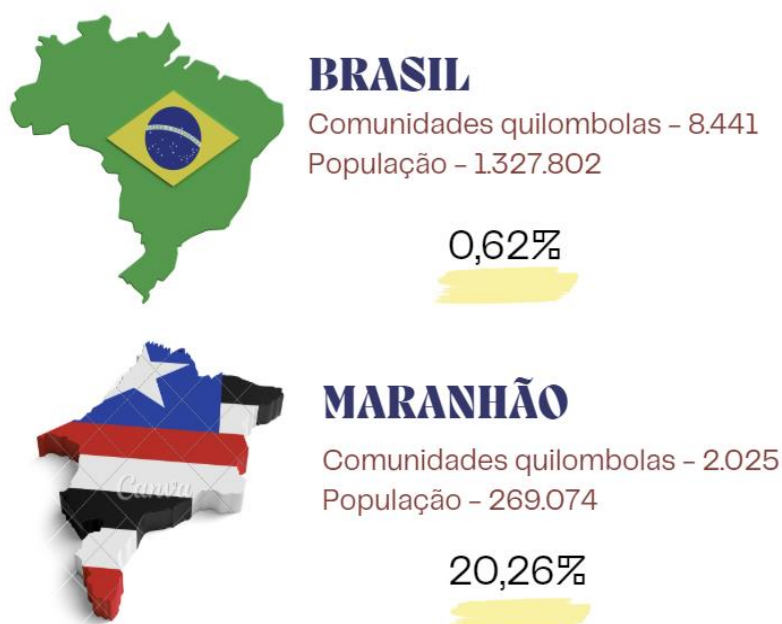
Palabras clave: *Farinhada en Quilombo; Harina de yuca; Saber y hacer; Turismo contracolonial; Turismo de Base Comunitaria.*

Como citar (APA 7ª ed.): Araújo, S., Coutinho, A. C., Carvalho, R. de C., & Vieira, S. (2026). Vamos quilombolar? saberes e fazeres da farinhadas no Quilombo Cana Brava como produto turístico, Santa Quitéria do Maranhão/Brasil. *Ateliê do Turismo*, 10(1), 17 – 44. <https://doi.org/10.55028/5tzqma23>

INTRODUÇÃO

O Brasil possui 8.441 comunidades quilombolas, distribuídas em 1.696 municípios em todo o território nacional. Estima-se que a população quilombola seja de 1.327.802 pessoas, o que representa 0,65% da população total do país. O estado do Maranhão destaca-se por concentrar a segunda maior população quilombola do Brasil, com 269.074 pessoas, distribuídas em 2.025 comunidades, correspondendo a 20,26% do total nacional (IBGE, 2022; Fundação Palmares, 2023). A Fundação Cultural Palmares já emitiu 518 certidões de reconhecimento de comunidades quilombolas apenas no estado do Maranhão. Esses dados evidenciam que esse patrimônio cultural, embora historicamente subalternizado diante da lógica capitalista global, representa uma parcela significativa da sociedade brasileira, correspondendo a quase 1% da população do país, sendo que mais de 20% dessas comunidades estão localizadas no estado do Maranhão.

Fig. 1.



Representação do Quilombos no Brasil e no Maranhão

Nota: Fonte: Dados da pesquisa a partir do IBGE (2022).

A mandioca constitui uma das bases alimentares da cultura quilombola e, ao mesmo tempo, destaca-se como produto estruturante da cultura gastronômica brasileira (Brasil, 2014). No país, essa produção envolve aproximadamente 18,8 milhões de produtores (IBGE, 2021), evidenciando seu papel central na economia e na subsistência de inúmeras famílias brasileiras. Trata-se de uma raiz versátil que, além de desempenhar importante função alimentar, expressa a história e as tradições de diferentes grupos sociais. O uso da mandioca e de seus derivados possibilita a elaboração de diversos produtos, como

farinha e goma, que servem de base para a produção de alimentos como bolos, tapiocas, entre outros.

A comunidade quilombola Cana Brava está localizada no município de Santa Quitéria do Maranhão, a aproximadamente 350 quilômetros da capital São Luís e a cerca de cinco quilômetros da sede municipal. As memórias de infância vivenciadas na comunidade, especialmente aquelas relacionadas ao acompanhamento das atividades realizadas pelo avô e pelos pais da pesquisadora, contribuíram para a compreensão do processo de produção da farinha, alimento tradicionalmente presente na alimentação familiar. Ao longo da infância, o contato direto com a mandioca e com as diferentes etapas do processo produtivo —desde o plantio até a produção da farinha —possibilitou a compreensão de que essa prática ultrapassa a dimensão do trabalho, configurando-se também como um momento de convivência e de fortalecimento da vida comunitária.

Com o passar do tempo, esse costume consolidou-se como um elo entre a infância e a identidade da pesquisadora, constituindo um legado que, assim como as raízes da mandioca, permanece profundamente enraizado em sua trajetória. Na comunidade, a tradição do cultivo e da produção da farinha mantém-se presente até os dias atuais, sendo transmitida entre gerações por meio de práticas tradicionais. A formação acadêmica no curso de Turismo possibilitou a ampliação do olhar sobre esses saberes, despertando o interesse em investigá-los sob a perspectiva científica. Nesse contexto, emergiu o seguinte questionamento de pesquisa: como o saber-fazer relacionado à produção de farinha em uma comunidade quilombola pode ser trabalhado como produto turístico? De forma complementar, buscou-se compreender quais valores estão envolvidos nesse saber-fazer comunitário e de que maneira podem contribuir para a construção de experiências turísticas.

Desse modo, o objetivo desta pesquisa é compreender o saber-fazer associado à produção de farinha e suas relações contracoloniais na comunidade quilombola Cana Brava, localizada no município de Santa Quitéria do Maranhão, bem como analisar suas possibilidades de inserção como produto turístico. Para alcançar esse objetivo, definiram-se como objetivos específicos: apresentar os saberes e fazeres da comunidade relacionados à produção de farinha e identificar possibilidades de estruturação desse saber-fazer como produto turístico.

A originalidade desta pesquisa reside na discussão do saber-fazer da produção de farinha a partir de uma perspectiva conceitual e prática estruturada com base no olhar da própria comunidade quilombola, sendo apresentada por uma pesquisadora pertencente a esse contexto social. Para tanto, adotou-se uma estrutura metodológica que possibilitou a identificação e a sistematização de elementos relevantes relacionados a essa prática tradicional.

Este estudo contribui para o campo do turismo ao discutir a farinhada não apenas como prática cultural, mas como potencial experiência turística vinculada à valorização de saberes tradicionais quilombolas. Ao articular turismo, decolonialidade e práticas produtivas comunitárias, o artigo amplia o debate sobre turismo de base comunitária no Brasil e oferece elementos analíticos que podem subsidiar iniciativas de turismo cultural em comunidades tradicionais. O artigo está organizado da seguinte forma: inicialmente apresenta-se a discussão teórica que fundamenta a análise; em seguida, descreve-se a metodologia adotada; posteriormente, são apresentados e discutidos os resultados da pesquisa; e, por fim, apresentam-se as considerações finais.

COMUNIDADE QUILOMBOLA E A DINÂMICA DO TURISMO

Decolonialidade e contracolonialidade do saber: o ser quilombola

A discussão sobre decolonialidade e contracolonialidade constitui elemento recorrente nas reflexões acerca da valorização do ser quilombola, sendo particularmente relevante quando se trata dessas comunidades. Tal abordagem possibilita compreender de que maneira esses territórios elaboram estratégias de resistência e reexistência diante das estruturas coloniais que ainda moldam a sociedade brasileira. Ao problematizar o poder, o saber e o ser a partir de referenciais críticos, evidencia-se a importância de reconhecer os saberes ancestrais como patrimônio vivo e como base de práticas políticas, culturais e produtivas (Vieira; Benevides; Sá, 2021).

Assim, abordar a farinha no Quilombo Cana Brava sob essa perspectiva não significa apenas descrever uma técnica de produção, mas compreender um modo de vida que afirma identidades, sustenta economias solidárias e se configura como ato político frente às lógicas de dominação. Quijano (2005) argumenta que a decolonialidade surge como um projeto político e epistemológico que busca desconstruir e superar essas formas de dominação. Trata-se de romper com a lógica colonial que universaliza o conhecimento eurocêntrico, marginalizando outras formas de conhecer, ser e existir no mundo. O autor sustenta que a colonialidade constitui um dos elementos fundamentais que estruturam o padrão mundial de poder capitalista. Para Quijano (2005), a colonialidade fundamenta-se na imposição de uma classificação racial e étnica da população mundial, a qual se torna a base desse sistema de poder.

Além disso, Quijano (2005) compreende a colonialidade como uma estrutura de dominação e exploração por meio da qual as populações são controladas. A divisão social baseada na raça configura-se como uma construção da modernidade, com origens no processo de colonização, utilizada estrategicamente para organizar hierarquicamente os povos do mundo. Esse processo resultou em um sistema global de dominação baseado na ideia de superioridade racial, que ainda estrutura as desigualdades contemporâneas. Nesse sentido, o autor propõe uma epistemologia decolonial que rompe com o monopólio do saber eurocêntrico e reconhece os saberes historicamente subalternizados, bem como alternativas plurais de existência. Torna-se necessário, portanto, pensar e agir não apenas em âmbitos institucionais, mas também nas dimensões subjetivas que se reproduzem no interior da sociedade (Quijano, 2005).

Para Santos (2015), autodenominado Nego Bispo, a contracolonialidade configura-se como uma luta contra as estruturas de opressão que ainda afetam populações marginalizadas, especialmente comunidades tradicionais. O autor enfatiza que o colonialismo promove a destruição dos modos de vida e dos conhecimentos dessas comunidades, as quais historicamente mantêm uma relação mais equilibrada com o ambiente, em contraposição à lógica de exploração característica do modelo colonial. Nesse sentido, a valorização desses saberes revela-se fundamental para resistir às formas de dominação e para a construção de sociedades mais justas e sustentáveis.

Santos (2015) compreende, portanto, a contracolonialidade como uma estratégia de enfrentamento às lógicas coloniais que continuam a moldar a sociedade, sobretudo no que se refere ao racismo, à exclusão social e à degradação ambiental. O autor defende que a reconstrução de identidades, o resgate de práticas culturais e a valorização dos saberes ancestrais constituem elementos centrais para a superação dessas opressões, oferecendo

alternativas para a construção de uma sociedade mais justa e enraizada nos modos de vida tradicionais.

As estruturas de conhecimento associadas aos saberes tradicionais envolvem múltiplas abordagens teóricas que buscam compreender as interações entre conservação ambiental, justiça social e valorização dos saberes locais, conforme destacam Nunes et al. (2020). Essa perspectiva reconhece que práticas tradicionais não apenas contribuem para a preservação dos ecossistemas, mas também promovem a autonomia e o fortalecimento cultural das comunidades no processo de desenvolvimento sustentável.

Nesse contexto, os quilombos configuram-se como exemplos concretos de como a colonialidade ainda permeia a sociedade brasileira, refletindo-se nas desigualdades que persistem até a atualidade. Essas comunidades representam, simultaneamente, a luta pela preservação de suas identidades culturais e o enfrentamento às estruturas históricas de poder.

De acordo com a legislação brasileira (Decreto nº 4.887/2003), consideram-se remanescentes de comunidades quilombolas “os grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com trajetórias históricas próprias, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada à resistência à opressão histórica sofrida”. Trata-se, em geral, de comunidades oriundas de grupos que resistiram às violências do regime escravocrata e se insurgiram contra o sistema de dominação que os submetia (Paixão, 2015).

Atualmente, comunidades quilombolas da região do Baixo Parnaíba enfrentam a expansão acelerada da fronteira agrícola, especialmente associada ao cultivo de eucalipto, que avançou rapidamente sobre diversas áreas tradicionalmente ocupadas por essas populações, muitas vezes com respaldo do próprio Estado brasileiro em favor de interesses econômicos (Rocha; Barros, 2022). Esse processo intensifica conflitos territoriais, podendo gerar silenciamentos, mas também práticas de resistência expressas no próprio ato de ser quilombola.

As comunidades quilombolas desempenham papel relevante na conservação da biodiversidade e na manutenção da diversidade genética dos cultivos agrícolas. Seus conhecimentos, construídos ao longo de gerações, constituem sistemas complexos de manejo sustentável da terra, integrando dimensões culturais, espirituais e ecológicas. No entanto, tais práticas vêm sofrendo transformações significativas diante do avanço da agricultura industrial, que promove monoculturas, degradação ambiental e perda de sementes crioulas, comprometendo a autonomia alimentar desses grupos (Nunes et al., 2020; Rocha; Barros, 2022).

De acordo com Guedes (2017), as memórias e os patrimônios evidenciam a preservação de rituais e tradições quilombolas, bem como a defesa do patrimônio cultural afrodescendente, reconhecendo sua relevância para a constituição da identidade cultural brasileira. Essa preservação representa uma forma de resistência histórica e de manutenção de saberes, estabelecendo vínculos entre identidade e práticas tradicionais que reforçam os laços comunitários e perpetuam valores herdados das populações africanas.

Para Américo e Dias (2019) e Paixão (2015), a realidade histórica e social das comunidades quilombolas é marcada por um longo processo de resistência e

reivindicação pelo direito à terra. As questões fundiárias, nesse contexto, estão diretamente relacionadas à busca por direitos territoriais, fundamentais para a manutenção de suas culturas, modos de vida e autonomia. Assim, a terra não se configura como mero recurso econômico ou produto do capital (Harvey, 2014), mas como vínculo afetivo, simbólico e ancestral constitutivo da identidade coletiva.

O direito à terra é garantido pelo Decreto Federal nº 4.887/2003, cujo Artigo 2º estabelece que “são terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos aquelas utilizadas para a garantia de sua reprodução física, social, econômica e cultural”, evidenciando a relação intrínseca entre território e efetivação dos direitos das populações quilombolas (Américo; Dias, 2019).

Essas reflexões permitem compreender a emergência de uma epistemologia contracolonial que atravessa as lutas contra as estruturas de poder, nas quais o território se apresenta como condição fundamental de existência, ainda que permanentemente tensionado pelas pressões da agricultura industrial de matriz colonial (Américo; Dias, 2019; Nunes et al., 2020). Ao mesmo tempo, evidenciam-se as estruturas simbólicas do saber, nas quais o racismo estrutural contribui para a marginalização e subalternização de práticas culturais historicamente constituídas (Quijano, 2005). Nesse contexto, o saber-fazer contracolonial revela-se como patrimônio representativo no país, concebido também como expressão permanente de resistência (Paixão, 2015; Guedes, 2017).

No campo do turismo, diversos estudos têm discutido a valorização de práticas culturais tradicionais como experiências turísticas vinculadas ao turismo de base comunitária. Pesquisas apontam que atividades produtivas tradicionais, quando interpretadas e mediadas pelas próprias comunidades, podem constituir experiências autênticas e gerar benefícios sociais e econômicos locais, ao mesmo tempo em que fortalecem identidades culturais e práticas patrimoniais (Goodwin, 2011; Scheyvens, 1999; Giampiccoli & Saayman, 2016). Nesse contexto, práticas alimentares e produtivas tradicionais assumem papel relevante na construção de experiências turísticas culturalmente situadas.

Caminhos do turismo contracolonial em quilombos

Os dispositivos legais e as políticas públicas atuam como estrutura de poder institucional no processo de descolonização do saber e do poder. No campo do turismo, estas políticas promovem ações na perspectiva de um Turismo de Base Comunitária, direcionadas para uma forma de turismo pensada e organizada pela própria comunidade, que fundamenta-se pelo protagonismo local, distribuição justa dos benefícios e valorização da cultura e do território. Diferente do turismo convencional, busca promover a sustentabilidade social, cultural e ambiental, fortalecendo identidades e práticas tradicionais, amplamente difundido, no campo teórico, como um modo de organização social feito para e pelas comunidades (Lima; Irving; Oliveira, 2022).

É importante explicar três conceitos frequentemente confundidos, mas que carregam diferenças políticas e epistemológicas significativas. O Turismo de Base Comunitária (TBC), conforme Irving (2009), Coriolano (2012) e Trentin e Bartholo (2014) constitui-se como uma forma de organização e gestão da atividade turística baseada no protagonismo das comunidades locais. Nessa perspectiva, as próprias comunidades participam da definição das experiências turísticas, da gestão das atividades e da repartição dos benefícios gerados, garantindo maior autonomia e valorização dos saberes e práticas

culturais locais. Assim, o turismo não se configura apenas como exploração econômica de atrativos naturais ou culturais, mas como instrumento de fortalecimento territorial, valorização cultural e geração de renda, especialmente em contextos de comunidades tradicionais, como as comunidades quilombolas.

Já o Afroturismo, por sua vez, é conceituado por Rodrigues (2021) e reforçado pelo Diagnóstico do Ministério do Turismo (2024) como estratégia de valorização da ancestralidade africana e afro-brasileira, centrando-se na construção de roteiros que destacam memórias, patrimônios, práticas culturais e resistências negras. Ele funciona como dispositivo de afirmação identitária, enfrentamento ao racismo estrutural e fortalecimento da economia criativa negra. Já o chamado Turismo Afro-brasileiro, como problematizam Barretto (2003), Almeida (2010) e Gomes (2017), abrange um campo mais amplo de práticas turísticas vinculadas às tradições culturais de matriz africana no Brasil — religiosidades, manifestações artísticas, gastronômicas e históricas —mas que nem sempre relacionam à autogestão comunitária ou a uma perspectiva crítica, podendo ser apropriadas pelo mercado turístico hegemônico de forma folclorizante.

Pensar e planejar possibilidades para o turismo que se contraponham ao modelo convencional e colonial, são fundamentais para valorização dos saberes e tradições das comunidades, desenvolvendo o protagonismo na organização e gestão, de maneira que os benefícios sejam distribuídos de forma justa, valorizando a cultura e o território, com vistas a sustentabilidade social, cultural e ambiental, fortalecendo as identidades e práticas tradicionais. Para isso, é fundamental que políticas públicas sejam fomentadas para estabelecer planos concretos para o desenvolvimento de ações que evidenciem essas práticas.

O turismo pode ser um aliado na promoção da igualdade social e desenvolvimento local, com incentivo de políticas. O Estatuto da Igualdade Racial, por exemplo, institui a atribuição ao poder público sobre o estímulo às atividades voltadas ao turismo étnico com enfoque nos locais, monumentos e cidades (art. 41). E como resultado desse processo de igualdade social, em 2024, foi instituído o Grupo de Trabalho interinstitucional para elaborar o “Programa Rotas Negras”. Faz parte dessa ação o Conselho Nacional de Política Cultural, Conselho Nacional de Promoção da Igualdade Racial, Ministério da Cultura, Ministério da Justiça, Ministério do Desenvolvimento Social, Ministério do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial, Conselho Nacional de Política Cultural, Conselho de Promoção da Igualdade Racial, tendo como objetivos do programa:

I -incentivar a preservação e a valorização da memória e do patrimônio cultural e histórico negro e contribuir para o enfrentamento do racismo no País;

II -fomentar as rotas de turismo a partir da memória, da ancestralidade, do patrimônio e da cultura negra;

III -incentivar a adesão dos entes federativos ao Sistema Nacional de Promoção da Igualdade Racial -Sinapir e ao Mapa do Turismo Brasileiro;

IV -valorizar o protagonismo da população negra na construção dos patrimônios culturais do País;

V -fomentar a economia criativa e circular para a geração de emprego e renda para a população negra inserida na cadeia produtiva do turismo;

VI -desenvolver novos modelos de produtos e serviços turísticos relacionados à cultura afro-brasileira; e

VII -incentivar experiências ou serviços turísticos relacionados à cultura afro-brasileira nacional e internacionalmente (Brasil, 2024).

O afroturismo é uma estratégia decolonial e comunitária que valoriza a ancestralidade africana e afro-brasileira, visando inclusão socioeconômica e fortalecimento da economia criativa (MTur, 2024). Estes roteiros resgatam e valorizam a identidade e história negra através de bens culturais e saberes tradicionais (Rodrigues, 2021; Oliveira, 2022), funcionando como prática de resistência e afirmação identitária, convidando turistas a vivenciar a história sob a perspectiva afrodescendente e a valorizar a contribuição negra para o Brasil (MTur, 2024).

O diagnóstico de Políticas Públicas de Afroturismo no Brasil, publicado em 2024, pelo Mtur, identificou mais de 100 iniciativas, com destaque para os estados da Bahia (11), Rio de Janeiro (2), São Paulo (10), Maranhão (1), Pernambuco (2) e Minas Gerais (1). A partir deste diagnóstico, foi elaborado o Guia de Afroturismo que elucida 44 roteiros no Brasil, sendo predominante roteiros na região Nordeste (16) e na região sudeste (16). Nesse documento é possível identificar somente 11 roteiros realizados em comunidades quilombolas, sendo eles:

- a. União dos Palmares (AL) –Quilombo dos Palmares / Serra da Barriga;
- b. São Luís (MA) –Quilombo Cultural Urbano;●São Cristóvão (SE) –Terreiro de Candomblé Alarokê;
- c. Salvador (BA) –Terreiro do Gantois e Memorial Mãe Menininha;
- d. Cachoeira (BA) -Rota da Liberdade (Quilombo Kaonge, Quilombo Dendê, Quilombo Engenho da Ponte e Quilombo Santiago do Iguape);
- e. Recife (PE) –Rota do Manguebeat;●Rio de Janeiro (RJ) –Pequena África e Circuito da Memória Negra;
- f. São Paulo (SP) –Caminhada São Paulo Negra, Roteiros Históricos, Quilombos do Interior e Litoral;
- g. Vale do Ribeira (SP) –Quilombola, Ecoturismo Rural;
- h. Cavalcante/Monte Alegre/(GO) –Território Kalunga;
- i. Moju (PA) –Quilombo África/Laranjituba.

É relevante observar, conforme indicado no guia da Rota da Liberdade, que no município de Cachoeira (BA) a farinha de mandioca vem sendo trabalhada como recurso turístico de forma complementar a outra a outras expressões culturais já consolidadas nos territórios quilombolas. Em contraste, embora o estado do Maranhão ocupa a segunda posição em número de comunidades quilombolas registradas, nenhum dos roteiros de

afroturismo identificados no âmbito das políticas públicas de turismo é desenvolvido em territórios quilombolas, o que evidencia a persistente invisibilidade desses espaços.

De acordo com Vieira, Benevides e Sá (2024), as comunidades quilombolas têm a possibilidade de trabalhar o turismo como uma ferramenta para difundir seus saberes ancestrais, fortalecer suas identidades culturais a partir da valorização de suas tradições e saberes e promover o desenvolvimento socioeconômico local. Destacam, ainda, a importância de políticas públicas adequadas e do aumento de investimentos em pesquisas como formas essenciais para garantir a sustentabilidade dessas iniciativas e a valorização contínua dos saberes tradicionais. A partir de um estudo de caso realizado com comunidades quilombolas, as autoras identificaram que os roteiros de afroturismo compõem elementos de transmissão oral, aprendizado prático, gastronomia e expressões culturais, como o artesanato.

No que se refere especificamente à cultura da mandioca, no estudo de Vieira, Benevides e Sá (2021) identifica-se que algumas comunidades quilombolas da Bahia incorporam os saberes e práticas associados a esse cultivo como parte estruturante de suas experiências turísticas. Entre elas destacam-se o Quilombo do Remanso, em Lençóis, o Quilombo Dandá, em Simões Filho, o Quilombo Cordoaria, em Camaçari, além das comunidades que integram a Rota da Liberdade. Nessas localidades, a produção da farinha de mandioca, do beiju e de outros derivados, bem como o uso das casas de farinha, são apresentados aos visitantes como vivências culturais, articulando processos produtivos tradicionais, transmissão de conhecimentos ancestrais e sociabilidade comunitária, o que confere à mandioca um papel central enquanto elemento de atratividade turística e de valorização cultural nos territórios quilombolas.

Portanto, promover roteiros de afroturismo é contribuir para a desconstrução do racismo estrutural, ampliar a representatividade negra no setor turístico e fomentar a economia de base comunitária, especialmente em territórios periféricos e quilombolas. Busca-se, com essas políticas, reposicionar o Brasil no cenário do turismo internacional, conforme elucida o Rotas Negras, como uma nação plural, diversa e comprometida com a justiça social e histórica, mas ainda distantes da realidade. A construção de roteiros turísticos de base decolonial, no Brasil, representa uma ruptura com as lógicas tradicionais do turismo hegemônico, que historicamente invisibilizam culturas afro-brasileiras (Fernandes; Cifelli, 2024). Trata-se de reconhecer que o turismo, quando articulado com as lutas históricas das comunidades negras, pode ser também um território de resistência, de afirmação cultural e promoção de desenvolvimento social.

METODOLOGIA

Levantamento de dados

A presente pesquisa caracteriza-se como qualitativa, de caráter exploratório e descritivo, buscando compreender fenômenos sociais e culturais a partir da interpretação de significados, práticas e relações estabelecidas no contexto investigado. O estudo foi realizado na comunidade quilombola Cana Brava, localizada no município de Santa Quitéria do Maranhão. A coleta de dados ocorreu por meio de observação participante, registros de campo e entrevistas informais com moradores envolvidos no processo de produção da farinha, permitindo compreender os significados sociais, culturais e simbólicos associados à farinhada no contexto comunitário. Para a construção da base teórica

do estudo, realizou-se um levantamento bibliográfico sistematizado, utilizando-se o processo desenvolvido por Ensslin et al. (2010), denominado *ProKnow-C (Knowledge Development Process –Constructivist)*, como estratégia de seleção e construção do portfólio bibliográfico.

O *ProKnow-C* consiste em um processo estruturado de identificação, seleção e análise de literatura científica, permitindo a construção de um portfólio alinhado ao tema de pesquisa. Nesse sentido, foram seguidas as etapas propostas pelo método, que compreendem: (i) definição do tema e das palavras-chave; (ii) busca nas bases de dados; (iii) aplicação de filtros e critérios de seleção; (iv) leitura e análise dos trabalhos selecionados; e (v) composição do portfólio bibliográfico relevante para a investigação.

Para a realização da busca, foram utilizadas as seguintes bases de dados: Google Acadêmico, Portal de Periódicos da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), Dialnet e *Redalyc*. Como estratégia de busca, empregaram-se as palavras-chave: “farinha e quilombo”, “saber e quilombo” e “turismo e quilombo”. A escolha desses descritores foi orientada pela relação direta com o objeto de estudo, que envolve os saberes tradicionais associados à produção de farinha em comunidades quilombolas e suas possíveis articulações com o turismo.

Posteriormente, foram aplicados critérios de inclusão e exclusão para refinar o conjunto de publicações. Como critérios de inclusão, consideraram-se: (i) artigos científicos publicados em periódicos acadêmicos; (ii) publicações revisadas por pares; (iii) estudos publicados em língua portuguesa; e (iv) trabalhos publicados no período de 2014 a 2024. O recorte temporal de dez anos foi adotado com o objetivo de contemplar produções científicas recentes e atualizadas sobre o tema, considerando as transformações ocorridas nas discussões sobre saberes tradicionais, turismo comunitário e perspectivas decoloniais no campo acadêmico.

Como critérios de exclusão, foram descartados trabalhos duplicados, publicações que não apresentavam relação direta com o tema da pesquisa, bem como textos de natureza não científica, como resenhas, editoriais e materiais sem revisão acadêmica. Após a aplicação desses filtros, obteve-se um conjunto final de 15 artigos (Quadro 1), que compõem o portfólio bibliográfico da pesquisa.

Os trabalhos selecionados foram lidos integralmente e analisados de forma interpretativa, permitindo a identificação de contribuições teóricas e empíricas relevantes para a compreensão dos saberes tradicionais associados à produção de farinha em comunidades quilombolas e suas possíveis relações com o turismo.

Quadro 1

Portifólio Bibliográfico da Pesquisa

| Ano | Autor(es) | Título |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 2014 | José Raimundo Ferreira Filho, Helton Fleck da Silveira, José Jario Gama Macedo, Marcelo Bezerra | Cultivo, Processamento e uso da mandioca: instruções práticas |

| | | |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Lima, Carlos Estevão Leite Cardoso | |
| 2015 | Lilian Freitas Fernandes | Avaliação de desenvolvimento de mandioca (<i>Manihot esculenta Crantz</i>) consorciação com girassol (<i>Helianthus annuus</i>) e feijão caupi (<i>Vigna unguiculata</i>) |
| 2015 | Ícaro Ribeiro Cazumba da Silva | O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição |
| 2019 | Marcia Cristina Americo e Luiz Marcos de França Dias | Conhecimentos, tradicionais, quilombolas: Reflexões em críticas em defesa da vida coletiva |
| 2020 | Aline Nunes, Cezário Ferreira dos Santos Junior, Moisés Savian, Mariane Souza Melo de Liz | A prática agroecológica e as transformações de manejo no agroecossistema na comunidade tradicional no município São Domingos do Capim/PA. |
| 2020 | Aldalena do Socorro da Costa dos Santos; Lívio Sérgio Dias Claudino | Agricultura e segurança alimentar em comunidades quilombolas na Amazônia Brasileira: o caso da produção de farinha de mandioca em Abaetetuba, Pará, Brasil |
| 2021 | Juliana Ferreira da Silva; Bruno Martins, Augusto Gomes Faria, Anna Carolina Vargas | Turismo de base comunitária em remanescentes de quilombos: uma análise das comunidades do Vale do Ribeira |
| 2021 | Denise dos Santos Rodrigues | Cidade em Preto e Branco: Turismo, memória e as narrativas reivindicadas |
| 2021 | Juliana Ferreira da Silva | Turismo de Base Comunitária em Remanescentes de Quilombos: uma análise das comunidades do Vale Do Ribeira, São Paulo, Brasil |
| 2022 | Marcelo Augusto Gurgel Lima, Marta de Azevedo Irving, Elizabeth Oliveira | Decodificando narrativas de políticas públicas de turismo no Brasil: uma leitura crítica sobre o turismo de base comunitária |
| 2022 | Franciele Araujo de Oliveira | “Meus pais trabalharam a vida toda com a Farinha”: da tradição ao turismo no interior do Maranhão |
| 2022 | Marcelo Augusto Gurgel Lima, Marta de Azevedo Irving, Elizabeth Oliveira | Decodificando narrativas de políticas públicas de turismo no Brasil: uma leitura crítica sobre o turismo de base comunitária |
| 2023 | Ismael Silva Rocha; Mateus de Sá Barreto Barros | O poder de influência do agronegócio na política externa brasileira. |

| | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023 | Ednilson da Silva Andrade; Sarita Brito e Silva Zumaeta, Carolina de Andrade Spinola; Ryzia de Cassia Vieira Cardoso | As casas de farinha de Copioba do Recôncavo Baiano e o turismo enogastronômico e rural na agricultura familiar |
| 2023 | Valdiane da Cruz Oliveira | Extrativismo do babaçu: trabalho, renda e inclusão social para as mulheres quebradeiras de coco babaçu |
| 2024 | Saete Vieira, Clícia Maria de Jesus Benevides, Natália Silva Coimbra Sá | As redes de difusão dos saberes no turismo em comunidades tradicionais na Bahia |

Nota. Elaborado pelo(s) autor(es) com base na literatura mencionada.

Além do levantamento bibliográfico sistematizado, foram consideradas na base teórica indicações de leitura provenientes da própria comunidade quilombola Cana Brava, bem como da Associação de Moradores e da Associação de Jovens, além de especialistas que desenvolvem pesquisas sobre saberes tradicionais e processos produtivos em comunidades. No primeiro caso, foram analisados principalmente documentos de natureza normativa e institucional; no segundo, obras e estudos acadêmicos especializados sobre a temática

Adicionalmente, foram examinados os marcos regulatórios relacionados ao reconhecimento e à existência de comunidades quilombolas no Brasil, utilizando-se como referência a legislação brasileira, entre a qual se destaca o Decreto nº 4.887/2003, entre outros dispositivos normativos. No campo do turismo, foram identificadas as principais políticas públicas voltadas à valorização dos saberes locais sob perspectivas decoloniais e contracoloniais, com destaque para iniciativas como o Programa Rotas Negras.

No que se refere à coleta de dados empíricos, realizou-se a aplicação de entrevistas estruturadas na comunidade quilombola Cana Brava, no período compreendido entre maio e junho de 2025. Previamente à realização das entrevistas, foi conduzido um pré-teste com o objetivo de validar o instrumento de coleta de dados e avaliar a clareza das questões propostas. Após essa etapa, foram realizados ajustes no roteiro de perguntas, visando aprimorar a compreensão por parte dos participantes.

As entrevistas foram realizadas com proprietários das casas de farinha — também denominadas “casas de forno” — e com produtores envolvidos no processo de produção, representados pelas famílias que participam diretamente da atividade. Cada entrevista apresentou duração média de aproximadamente 25 minutos, totalizando 21 entrevistas realizadas.

O roteiro de entrevistas teve como objetivo coletar informações sobre a produção de farinha na comunidade, sendo estruturado a partir de dois grupos de participantes: (i) proprietários das casas de farinha e (ii) produtores responsáveis pelo processo produtivo. As questões foram organizadas em cinco categorias temáticas: (a) autoidentificação quilombola; (b) histórico das casas de farinha; (c) processo de fabricação da farinha (saber-fazer); (d) relações entre turismo e produção de farinha; e (e) perspectivas de planejamento futuro relacionadas à atividade.

Tabela 1*Perfil sociodemográfico dos entrevistados*

| Categoria | Perfil | Absoluto | % |
|--------------|-----------------------|----------|------|
| Gênero | Masculino | 18 | 85% |
| | Feminino | 3 | 15% |
| Faixa Etária | 18 a 30 anos | 2 | 10% |
| | 31 a 40 anos | 5 | 24% |
| | 46 a 60 anos | 5 | 24% |
| | + 61 anos | 9 | 43% |
| Tipologia | Dono da casa de forno | 8 | 39% |
| | Produtor | 13 | 61% |
| Total | | 21 | 100% |

Nota. Dados obtidos a partir das entrevistas e organizados pelos autores (2025)

Depreende-se que o perfil dos entrevistados é composto, majoritariamente, por pessoas do sexo masculino (85%), com idade superior a 61 anos (43%), refletindo o perfil predominante entre os proprietários das casas de forno, considerando que as entrevistas foram realizadas em todas as casas de farinha existentes na comunidade. A faixa etária entre 31 e 60 anos representa 48% do total de entrevistados, o que permite identificar, a partir do grupo pesquisado, um baixo interesse das gerações mais jovens na continuidade das atividades relacionadas à produção de farinha.

Lócus de investigação: a comunidade quilombola Cana Brava (MA)

A comunidade quilombola Cana Brava está localizada no município de Santa Quitéria do Maranhão, na região leste do estado do Maranhão, que possui população estimada em 24.489 habitantes (IBGE, 2024). O município encontra-se a aproximadamente 350 quilômetros de São Luís, capital do estado, sendo o acesso realizado principalmente por rodovias, que ainda apresentam condições precárias, realidade recorrente em diversas regiões do estado. Outra possibilidade de acesso ocorre por meio do aeroporto localizado no estado vizinho do Piauí, na cidade de Parnaíba, situada a cerca de 143 quilômetros do município.

No que se refere às características geográficas da região leste maranhense, observa-se a presença de planaltos intercalados por chapadas, colinas e morros. Destaca-se, ainda, na paisagem regional, o Rio Parnaíba, que percorre áreas próximas ao município e exerce importante influência na configuração territorial da região.

Especificamente, a comunidade quilombola Cana Brava localiza-se a aproximadamente cinco quilômetros da sede municipal. É composta por 176 famílias, totalizando cerca de 470 pessoas, e foi certificada pela Fundação Cultural Palmares como comunidade remanescente de quilombo em 11 de maio de 2011. Além dela, o município de Santa Quitéria do Maranhão também abriga a comunidade quilombola Caruaras.

A origem do nome Cana Brava, segundo os saberes populares da própria comunidade, está associada aos antepassados que habitaram o quilombo. De acordo com relatos da tradição oral, o nome teria surgido em razão da presença de uma espécie de “cana braba”, identificada pelas gerações mais antigas na região. Oficialmente, contudo, a comunidade mantém a denominação Cana Brava.

Fig. 1*Comunidade Cana Brava*

Nota. Fonte: Acervo pessoal dos autores (2025).

A economia da comunidade configura-se como parte integrante da dinâmica econômica municipal, cuja base está predominantemente associada às atividades agrícolas, com destaque para a produção de mandioca. A produção anual apresenta variações, oscilando de acordo com as condições meteorológicas. Além da mandioca, também são cultivados outros produtos agrícolas, como arroz, cana-de-açúcar, banana e manga. Esse sistema produtivo primário, contudo, tem sofrido impactos nos últimos dez anos em decorrência do aumento de investimentos de agricultores oriundos da região Sul do país, voltados à expansão de monoculturas de soja e milho, o que tem provocado efeitos significativos sobre o bioma Cerrado (Rocha; Barros, 2022).

Além da agricultura, a economia do município envolve atividades de pecuária — especialmente de bovinos, caprinos e suínos — e de extrativismo vegetal, com destaque para produtos como jaborandi, carnaúba, lenha, babaçu e tucum. Nesse contexto, destaca-se particularmente o papel das mulheres na atividade de quebra do coco babaçu, prática que contribui para a geração de renda e para o fortalecimento do protagonismo feminino nas dinâmicas produtivas locais (Oliveira, 2022).

A renda média municipal corresponde a aproximadamente 0,72 salários mínimos, o que evidencia a forte dependência da economia primária e a limitada circulação de recursos financeiros no município.

Do ponto de vista cultural, as celebrações de natureza religiosa possuem forte presença histórica na comunidade Cana Brava, sendo permeadas por narrativas, contos e manifestações de fé. Entre essas tradições, destaca-se uma promessa realizada, segundo relatos dos moradores mais antigos, no ano de 1905, com o objetivo de que nenhuma mulher viesse a falecer durante o parto — situação associada às precárias condições de saúde da época — e que nenhum homem fosse obrigado a servir ao exército em períodos de guerra, assegurando, assim, a continuidade da comunidade.

No quilombo, uma das principais celebrações religiosas é dedicada a Nossa Senhora Sant’Ana, realizada entre os dias 16 e 26 de julho. Além dessa festividade, também são celebradas outras manifestações religiosas, como a festa de Santos Reis, contribuindo para a

manutenção da tradição católica e para o fortalecimento dos vínculos comunitários por meio de encontros e práticas coletivas.

INSTRUMENTOS DE ANÁLISE

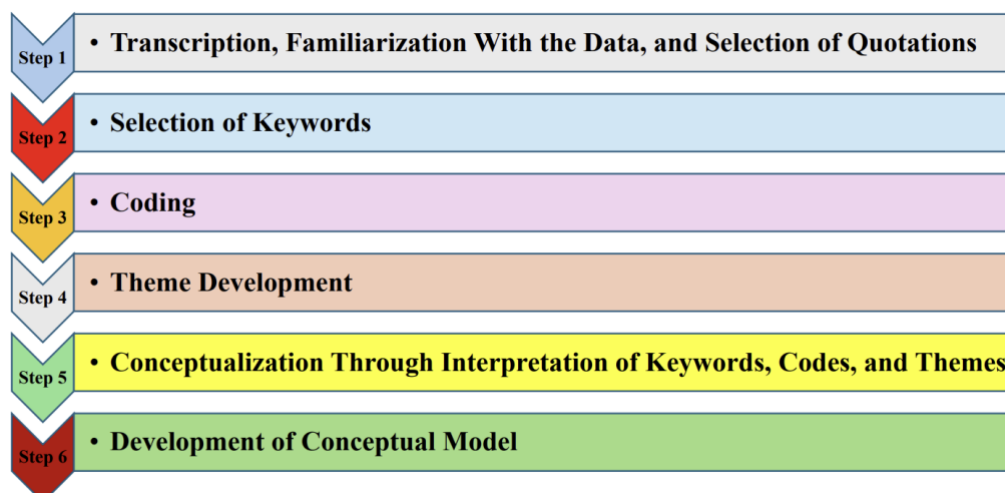
O processo de análise dos dados coletados foi estruturado em duas etapas principais. Inicialmente, para a discussão da literatura selecionada, foram definidas categorias analíticas relacionadas à perspectiva decolonial, sendo elas: (a) autoidentificação quilombola; (b) histórico das casas de farinha; (c) processo de fabricação da farinha (saber-fazer); (d) relações entre turismo e produção de farinha; e (e) planejamento futuro. Essas categorias orientaram tanto a elaboração do roteiro de entrevistas quanto a organização da discussão teórica da pesquisa.

Na etapa seguinte, referente à análise das entrevistas, adotou-se a estratégia de codificação para análise temática, com o objetivo de desenvolver um quadro conceitual relacionado ao conhecimento tradicional — neste caso, o saber-fazer associado à produção de farinha (Braun; Clarke, 2012). O procedimento metodológico seguiu etapas sucessivas: (1) transcrição integral das falas e expressões dos entrevistados, com o objetivo de possibilitar a familiarização com os dados e a identificação de temas centrais; (2) identificação e seleção de palavras-chave a partir das transcrições; e (3) codificação das unidades de significado.

A partir dos códigos gerados, foi possível realizar (4) a identificação e a consolidação de temas relacionados ao conhecimento tradicional envolvido no saber-fazer da produção da farinha. Posteriormente, procedeu-se à (5) conceitualização dos resultados, por meio da confirmação e articulação entre palavras-chave, códigos e temas identificados. Por fim, elaborou-se (6) um quadro conceitual que sintetiza os elementos constitutivos do saber-fazer associado à produção de farinha na comunidade.

Todo esse processo analítico foi realizado com o suporte do software Microsoft Excel, utilizado para a organização, sistematização e categorização dos dados coletados.

Fig. 3



Procedimento de análise temática da pesquisa

Nota: Fonte: Braun e Clarke (2012).

É importante considerar que o processo de codificação aberta resultou na identificação de nove códigos iniciais, a saber: alimentos de origem local; processo de produção da farinha; produção comunitária; valorização da produção da farinha; heranças geracionais; reconhecimento das dificuldades enfrentadas pelos produtores; impacto da casa de farinha; etapas do processamento da mandioca; e desafios relacionados ao transporte. Posteriormente, esses códigos foram agrupados em temas centrais, permitindo a organização analítica dos dados.

Essa etapa analítica intermediária desempenhou papel fundamental ao estabelecer uma conexão entre os códigos descritivos iniciais e os construtos teóricos da pesquisa, conforme recomendado por metodologistas contemporâneos da pesquisa qualitativa (Saldaña, 2021).

Por fim, o modelo conceitual foi elaborado considerando os elementos de maior influência no saber-fazer relacionado à produção da farinha. Para sua representação gráfica, utilizou-se o aplicativo Canva, sendo posteriormente discutido à luz do quadro teórico que fundamenta a pesquisa.

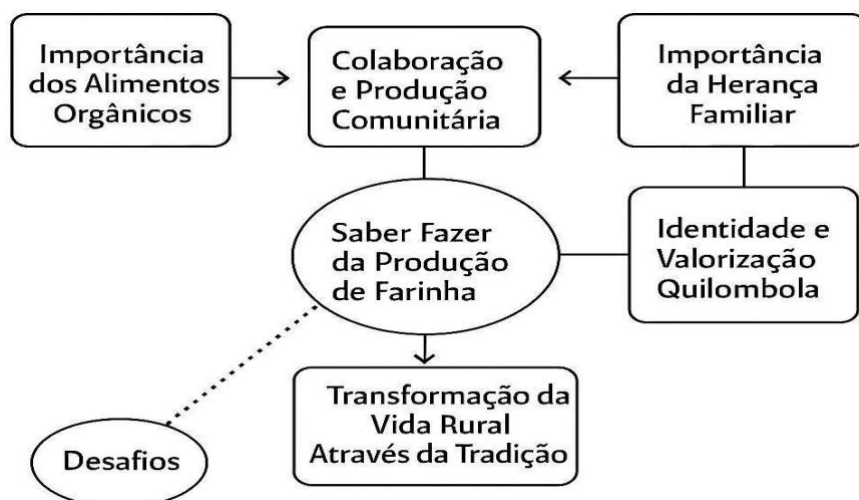
Análise e discussão dos resultados – Comunidade Quilombola Cana Brava (MA): o território como fonte do saber

Saber-fazer da farinha de mandioca em comunidade quilombola

A partir de uma perspectiva qualitativa, a pesquisa integrou dados empíricos obtidos em campo com a discussão documental e teórica, com base na análise de 21 entrevistas realizadas na comunidade. Essa abordagem analítica possibilitou a construção de um quadro conceitual (Figura 4), que sistematiza os principais elementos do saber-fazer associados à produção da farinha de mandioca.

Tal sistematização fornece um referencial analítico que pode ser aplicado em estudos futuros relacionados à produção local fundamentada em saberes tradicionais e práticas comunitárias.

Fig. 4



Quadro conceitual sobre o saber fazer da produção de farinha em comunidade quilombola

Nota: Os autores (2025).

A. Colaboração e produção comunitária

A produção comunitária é realizada de forma colaborativa, na qual os moradores compartilham conhecimentos, recursos e esforços. A pesquisa revela que o saber-fazer associado à produção de farinha envolve não apenas o ato de colaboração mútua, mas também a organização coletiva da produção. Em contraposição às estruturas coloniais que historicamente buscaram explorar e desarticular as comunidades, a colaboração comunitária fortalece a autonomia e a autossuficiência, aspecto evidenciado nas falas dos entrevistados:

“A comunidade, nós temos a comunidade, tudo que é para fazer, ela entra de acordo uns com os outros. Se um precisa, o outro mantém aquele negócio para os outros” (Entrevistado 10).

“A gente é da colônia mesmo do Quilombo, é a roça. Ai é a farinha que a gente faz para sobreviver, vender, comer” (Entrevistado 03).

Ainda que exista a presença de gestores das casas de forno que buscam a obtenção de lucro com a atividade, todo o processo produtivo mantém, em sua essência, a característica da colaboração, conforme demonstrado nas narrativas. Nesse contexto, também são evidenciados elementos que fortalecem a organização comunitária, como os acordos coletivos. Tais acordos podem ser compreendidos como entendimentos estabelecidos internamente pela comunidade para organizar o uso da terra, o trabalho e os espaços compartilhados. Funcionam como regras construídas pelos próprios moradores, fundamentadas no respeito, na cooperação e nos costumes transmitidos entre gerações. Nesse sentido, a farinha se estabelece como um elemento simbólico que fortalece vínculos comunitários e processos de resistência.

“Aqui, eu faço minha farinha e não pago ninguém. Ai, meus meninos fazem a farinha e não pagam ninguém. Só o que não tem, eles dão um pouquinho” (Entrevistado 01).

“Eu fazia farinha na casa de forno, mas justamente eu não pagava nada. Nós trabalhadores e o mais eu, e o papai, e todo que trabalha mais eu. Nós trabalhamos de sociedade, nós saímos primeiro para um, aí saímos para o outro, e o outro até o terceiro” (Entrevistado 02).

A pesquisa identifica, portanto, a presença de uma organização coletiva que resiste à lógica capitalista colonial, cuja essência está associada ao individualismo. Essa resistência evidencia os vínculos sociais e afetivos que sustentam a coesão territorial da comunidade. Nesse contexto, a casa de forno assume um papel simbólico de integração e resistência, tornando-se um espaço no qual os saberes e fazeres são compartilhados e transmitidos entre os membros da comunidade e entre gerações, reforçando a colaboração na produção comunitária.

Nesse sentido, Oliveira (2022) destaca que os saberes transmitidos entre gerações constituem parte essencial do patrimônio cultural, uma vez que preservam a memória coletiva e a identidade das comunidades. Ao envolver os moradores e possibilitar a aproximação de visitantes com a cultura local, a produção comunitária valoriza o trabalho artesanal e fortalece os laços sociais. Assim, a fabricação da farinha deixa de ser apenas uma atividade de subsistência e passa a representar uma prática cultural significativa, capaz de preservar tradições, fortalecer vínculos comunitários, dinamizar a economia local e ampliar o reconhecimento da comunidade e de seus conhecimentos tradicionais.

B. A importância dos alimentos orgânicos

A produção colaborativa também envolve o reconhecimento da farinha como um alimento de origem orgânica, especialmente quando considerada no contexto contemporâneo marcado pelo uso intensivo de agrotóxicos na produção agrícola em larga escala. Essa característica relaciona-se à promoção de práticas produtivas mais sustentáveis e à melhoria das condições de saúde associadas ao consumo de alimentos produzidos localmente, conforme evidenciado nas entrevistas:

“Por ser um produto inteiramente orgânico, a gente está se alimentando de um produto da gente de origem local e da gente” (Entrevistado 11).

“Ir para a roça, para plantar e trabalhar a produção de farinha, como um modelo de subsistência, por o fato de a gente ser rural e não trabalhar a expectativa de emprego. E o meio de sobrevivência é a roça e a farinha é um elemento da roça” (Entrevistado 20).

A prática da colaboração associada à produção de alimentos orgânicos converge com processos de resistência à colonialidade expressa na lógica do agronegócio, na expansão da monocultura e na homogeneização alimentar. Trata-se de uma forma de descolonizar não apenas o território, mas também as práticas alimentares, relacionando corpo, terra e cultura.

O modo tradicional de produção da farinha evidencia o respeito a práticas consideradas sustentáveis em relação ao meio ambiente. Essas características dialogam com a perspectiva contracolonial proposta por Nego Bispo (2015) e se distanciam da lógica produtiva do agronegócio, cuja expansão tem sido evidenciada em estudos realizados por Rocha e Barros (2022) na região do MATOPIBA, que abrange parte do território maranhense e áreas do centro-nordeste brasileiro. Nesse sentido, o presente estudo busca analisar tais práticas e métodos produtivos, destacando sua influência significativa na dinâmica agrícola local.

Nesse contexto, entende-se que o consumo de produtos orgânicos contribui para impulsionar a economia da comunidade, valorizando os produtos locais e abrindo possibilidades para a criação de mecanismos de reconhecimento, como a elaboração de um selo específico de comercialização que reflita a identidade da comunidade. Os elementos apresentados pelos entrevistados dialogam com as discussões propostas por Nunes et al. (2020), ao destacarem a importância de ecossistemas produtivos baseados em práticas sustentáveis. Além disso, os autores demonstram que modos de produção tradicionais podem ser aplicados e replicados na construção de sistemas alimentares mais saudáveis, tanto do ponto de vista do consumo quanto da produção.

C. A importância da herança familiar

Se, por um lado, destaca-se a importância da produção orgânica de alimentos, por outro, evidencia-se o reconhecimento da herança familiar como elemento fundamental para a manutenção do saber-fazer relacionado à produção da farinha. Essa transmissão intergeracional é percebida como um pilar para a preservação da identidade quilombola, valorizando práticas ancestrais que estruturam a vida rural, conforme observado nas narrativas dos entrevistados:

“Foi passado de geração a geração, começando do meu bisavô, que foi passado para o meu avô e atualmente passou para o meu pai” (Entrevistado 12).

“Tem a luada, a luada nova, a luada quando a lua está crescendo, a lua nova, a mandioca é boa, quanto mais a lua nova, mais dá raiz. Não é todo mundo que pranta (planta) para dar raiz, não” (Entrevistado 01).

“Uma técnica que eu aprendi foi que durante o processo de farinhada, a farinha não pode ficar por muito tempo no forno. E a temperatura tem que ficar sempre no nível certo, para a farinha não passar do ponto” (Entrevistado 03).

A herança familiar manifesta-se no processo produtivo por meio da transmissão de técnicas de plantio e de conhecimentos tradicionais associados à produção da farinha. Esse processo pode ser compreendido a partir de quatro etapas principais:

1) Plantar e colher: o processo inicia-se com o plantio das manivas no solo. Os agricultores locais explicam que, durante o plantio, é necessário utilizar manivas com espessuras diferentes — algumas mais finas e outras mais grossas — para favorecer a produtividade. A mandioca leva entre 12 e 18 meses para atingir o ponto de colheita, dependendo da variedade e das condições climáticas. A colheita é realizada manualmente, retirando-se as raízes do solo com cuidado para evitar danos à terra, o que contribui para práticas consideradas sustentáveis.

2) Raspar e ralar: a etapa de raspagem da mandioca envolve, principalmente, o trabalho feminino. Após o descascamento, as raízes são lavadas para remover impurezas e sujeiras. Em seguida, são raladas manualmente ou por meio de equipamentos mecânicos, transformando-se em uma massa úmida. Essa etapa geralmente ocorre de forma coletiva, reunindo moradores em torno da atividade, o que favorece momentos de interação social e de troca de conhecimentos, fortalecendo os vínculos comunitários.

3) Prensar e peneirar: após o processo de ralagem, a massa é colocada em sacas e submetida à prensagem, com o objetivo de retirar o excesso de líquido. Posteriormente, realiza-se a peneiração, separando-se os fragmentos menores que serão destinados à etapa de torragem. Nesse processo, distinguem-se dois tipos principais de farinha: a farinha branca e a farinha de puba. A farinha branca é produzida a partir da mandioca ralada, prensada para retirada da água e posteriormente torrada. Já a farinha de puba resulta de um processo de fermentação natural, no qual as raízes de mandioca permanecem submersas em água limpa por alguns dias, permitindo a fermentação espontânea. Após essa etapa, a mandioca é lavada, ralada, prensada e torrada, resultando em uma farinha de coloração mais amarelada.

4) Torrar: a etapa de torragem é tradicionalmente associada ao trabalho masculino. Nessa fase, a massa é constantemente revolvida pelo forneiro, garantindo a torrefação adequada e a segurança para o consumo da farinha. O forno geralmente apresenta formato circular, sendo construído com barro e equipado com uma chapa metálica. O calor é gerado por meio da queima de madeira. Inicialmente ocorre o processo de secagem da massa e, posteriormente, a torrefação propriamente dita, que pode resultar em diferentes tipos de farinha, como fina ou grossa.

Fig. 5



Processo de produção da farinha de mandioca

Nota: Fonte: Acervo pessoal dos autores (2025).

A herança familiar refere-se ao conjunto de conhecimentos, valores, práticas e tradições transmitidos no interior das famílias ao longo do tempo. No contexto rural e quilombola, essa herança desempenha papel fundamental na manutenção das técnicas de cultivo, da produção de alimentos e de outras atividades tradicionais. Trata-se de um mecanismo que possibilita que as novas gerações aprendam e valorizem o modo de vida de seus antepassados, contribuindo para a preservação da identidade coletiva e configurando-se como elemento de resistência cultural da comunidade.

Para Nêgo Bispo (2015), a herança familiar quilombola possui, em sua essência, um caráter imaterial, constituído pela oralidade, pelos saberes ancestrais e pela vida comunitária. Esses elementos mantêm viva a identidade do povo por meio da relação com a terra e da valorização dos mais velhos. De modo semelhante, Oliveira (2022) afirma que os saberes transmitidos entre gerações preservam a memória e a identidade coletiva, evidenciando que a herança familiar inclui práticas e tradições — como a produção de farinha — que fortalecem os vínculos comunitários, garantem a continuidade cultural e reafirmam a identidade do grupo.

D. Identidade e valorização quilombola

No processo de compreensão do saber-fazer da farinha no Quilombo Cana Brava, observa-se a constante afirmação da identidade e da valorização quilombola, associadas à história, à cultura e ao modo de vida da comunidade. Essa identidade é marcada pela resistência cultural e pela valorização de práticas tradicionais, como o cultivo da terra e a produção

artesanal de alimentos. Valorizar essa produção tradicional significa reconhecer sua relevância para a cultura local, para a economia da comunidade e para a preservação do meio ambiente.

“Realmente estou muito feliz, porque a gente não esperava um dia ser quilombola, foi registrado, hoje a gente tá numa benção” (Entrevistado 13).

“Nossa comunidade é boa demais, seria melhor que usufrísse de todos os direitos dos povos tradicionais” (Entrevistado 04).

Nesse sentido, as descobertas desta pesquisa indicam que o território quilombola não deve ser compreendido apenas como espaço de lutas e sofrimentos históricos, conforme apontado por Paixão (2015), mas também como um espaço de orgulho, pertencimento e valorização identitária no processo de autoidentificação quilombola. Observa-se que a colaboração e a produção comunitária constituem elementos centrais que estruturam o saber-fazer local, sem que haja conflitos internos relacionados ao processo produtivo. Entretanto, quando se trata do acesso a políticas afirmativas e da garantia das condições de existência do território, emergem disputas e tensões, especialmente relacionadas à expansão das fronteiras agrícolas e aos conflitos fundiários.

E. A transformação da vida rural por meio da tradição

A produção de farinha, estruturada em torno do saber-fazer tradicional, tem promovido transformações positivas na vida dos moradores do quilombo, especialmente entre os proprietários das casas de forno. As práticas tradicionais, como a produção orgânica e artesanal da farinha, demonstram potencial para impactar positivamente as dinâmicas sociais e econômicas da vida rural. A valorização dessas tradições contribui não apenas para a preservação cultural, mas também para melhorias nas condições de vida da população local, sobretudo por meio da geração de novas formas de renda e circulação econômica.

“Quando eu não tinha, era ruim. Aí, quando eu peguei minha casa de forno, melhorou a minha vida. Porque quando chega a mandioca, eu estou de cabeça fria” (Entrevistado 02).

“Fiquei muito satisfeito de fazer a farinha e faço com que a gente tenha vontade de fazer” (Entrevistado 01).

“Muita coisa, muita coisa ela causou na minha vida, porque depois que nós pegamos a luta com a casa de forno, todas as coisas ficaram melhores para nós” (Entrevistado 05).

As transformações relatadas nas narrativas evidenciam processos de autonomia econômica e de subsistência, baseados na produção de um alimento orgânico, coletivo e produtivo, transmitido por meio da herança familiar. Esse processo envolve elementos da economia solidária, do saber ancestral e da ecologia social. Além disso, tais tradições contribuem para a melhoria da qualidade de vida da população rural, ao fortalecer o sentimento de pertencimento à comunidade e elevar a autoestima dos moradores, que passam a reconhecer e valorizar suas próprias raízes culturais.

F. Desafios no saber-fazer

Apesar de sua importância social, cultural e econômica, o saber-fazer relacionado à produção de farinha no quilombo enfrenta desafios, especialmente no que se refere à logística de comercialização. A comercialização da produção depende, em grande medida, de mercados localizados em áreas circunvizinhas, o que gera dificuldades associadas ao transporte da mandioca e da farinha. Entre os principais obstáculos identificados estão as condições precárias das estradas, os custos elevados de transporte e a ausência de infraestrutura adequada.

“As plantações sempre são em áreas distantes e muitas das vezes as estradas não são boas, até mesmo pela distância que se é percorrida, para fazer essas plantações. São estradas com muitos buracos, que não pode passar. O transporte de hoje, atualmente, como tratores, ou caminhão, ou carros” (Entrevistado 14).

“O desafio enfrentado foi a roda e do transporte, também o transporte foi melhor, porque no outro tempo a gente carregava na cabeça, hoje já tem os carros, os animais que ajudam a gente” (Entrevistado 03).

Nesse contexto, a produção de farinha transcende a dimensão da subsistência econômica, configurando-se como um elemento central para a preservação cultural e para o fortalecimento da identidade quilombola. Entretanto, a ampliação de seu potencial econômico e social ainda depende da superação de desafios relacionados à infraestrutura e às condições de comercialização.

Análise dos resultados

Os resultados da pesquisa indicam que o saber-fazer da Comunidade Quilombola Cana Brava está diretamente relacionado à colaboração e à produção comunitária, que se configuram como eixos estruturantes associados à produção de alimentos orgânicos e à transmissão da herança familiar. O processo produtivo da farinha contribui para a transformação positiva da comunidade por meio da geração de uma economia solidária baseada no compartilhamento de saberes e práticas coletivas.

Ao mesmo tempo, foram identificados desafios relacionados à logística de transporte e comercialização da produção, os quais limitam o potencial de ampliação dos benefícios econômicos gerados pela atividade. Apesar dessas limitações, a pesquisa reafirma a presença de um forte sentimento de identidade, orgulho e valorização quilombola que atravessa todo o processo do saber-fazer, diferentemente de parte da literatura que enfatiza predominantemente as ameaças, os conflitos e os processos de silenciamento (Paixão, 2015).

Nesse contexto, a casa de farinha emerge como um símbolo de resistência cultural. Trata-se de um espaço que articula cultura, solidariedade comunitária e transmissão de saberes ancestrais, configurando-se como um ambiente de preservação da tradição e da identidade coletiva, conforme apontam autores como Guedes (2017) e Vieira, Benevides e Sá (2024). Em cada etapa do processo produtivo — do plantio da mandioca à sua transformação em farinha — reafirma-se a relação simbólica entre a comunidade e a terra, expressando processos de resistência, sobrevivência e continuidade cultural.

Observa-se, ainda, que o saber-fazer da Comunidade Quilombola Cana Brava está fundamentado em uma tríade composta pela colaboração e produção comunitária, pela

valorização dos alimentos orgânicos e pela transmissão da herança familiar. Em um contexto marcado pela lógica competitiva do sistema capitalista global, essa organização produtiva representa uma ruptura com modelos baseados no individualismo econômico. A valorização dos alimentos orgânicos reforça processos de descolonização frente à expansão da monocultura da soja no território quilombola, evidenciada por Rocha e Barros (2025), e aponta para uma perspectiva de produção sustentável, distinta dos modelos predominantes do agronegócio (Nunes et al., 2020).

Por sua vez, a valorização da herança familiar evidencia a importância da terra como elemento central na reprodução social e cultural das comunidades, dialogando com as análises de Dias e Américo (2019) e Harvey (2014) sobre os conflitos e disputas territoriais no contexto do capitalismo contemporâneo.

Os resultados também revelam que o saber-fazer associado à produção da farinha possui impactos econômicos relevantes na dinâmica local, reforçando a importância de práticas produtivas sustentáveis. Ao mesmo tempo, a pesquisa reafirma que a identidade e a valorização quilombola atravessam todo o processo produtivo, evidenciando que, para além das lutas institucionais pela garantia de territórios ancestrais, existe um profundo orgulho associado ao reconhecimento de ser quilombola. Tais reflexões reforçam a necessidade de superar a divisão social baseada na raça, conforme apontado por Quijano (2005), em direção a perspectivas epistemológicas contracoloniais (Santos, 2015).

CONCLUSÃO

A pesquisa permitiu identificar o saber-fazer associado à produção de farinha em comunidades quilombolas como um processo fundamentado em conhecimentos ancestrais e práticas coletivas. Nesse contexto, a produção da farinha ultrapassa a dimensão de uma simples atividade produtiva, configurando-se como uma manifestação cultural que expressa a identidade e a história da comunidade.

Ao longo da investigação, foi possível compreender como o processo da farinhada promove a integração entre diferentes gerações, estimulando o compartilhamento de saberes tradicionais — associados à herança familiar — e fortalecendo os vínculos comunitários por meio da colaboração e da produção coletiva.

Entretanto, a preservação dessas tradições enfrenta desafios contemporâneos, como a modernização dos processos agrícolas e a diminuição do interesse das novas gerações pelas práticas tradicionais. Esse cenário representa um risco para a continuidade desses conhecimentos ao longo do tempo. Nesse sentido, torna-se fundamental o fortalecimento de esforços coletivos envolvendo tanto as comunidades quanto o poder público, com o objetivo de proteger e valorizar essas práticas como parte do patrimônio cultural imaterial.

Nesse contexto, o afroturismo pode se constituir como uma estratégia relevante para a valorização e divulgação desses saberes e fazeres tradicionais, contribuindo para ampliar a visibilidade das comunidades quilombolas e de suas práticas culturais.

Conclui-se, portanto, que a produção da farinha de mandioca representa mais do que um alimento: trata-se de um símbolo de resistência cultural e de continuidade histórica, que carrega consigo séculos de conhecimentos e práticas transmitidas entre gerações. O plantio, a colheita e o preparo da mandioca estão profundamente associados a rituais e costumes que expressam

respeito à terra e aos ciclos naturais, funcionando como uma ponte viva entre passado e presente.

Essa tradição não apenas contribui para a segurança alimentar baseada em práticas orgânicas, mas também desempenha papel fundamental na preservação da identidade cultural de diversas comunidades, sendo essencial para a manutenção de seus modos de vida. A pesquisa apresenta contribuições originais ao propor um quadro conceitual sobre o saber-fazer em comunidade quilombola. Outro aspecto inovador consiste na articulação entre turismo e patrimônio cultural imaterial, ao reconhecer a produção artesanal da farinha como prática identitária e como estratégia de fortalecimento cultural.

Dessa forma, o estudo contribui para o debate sobre turismo sustentável ao articular desenvolvimento econômico, preservação cultural e reconhecimento dos saberes quilombolas como patrimônios vivos. Embora apresente limitações inerentes às pesquisas qualitativas, como o tamanho da amostra e o período de coleta de dados, o trabalho amplia o conhecimento acadêmico sobre o tema e aponta caminhos para pesquisas futuras, especialmente aquelas que busquem compreender como as produções locais podem fortalecer sociabilidades, economias comunitárias e identidades culturais.

REFERENCIAS

- Almeida, A. W. B. de. (2001). Povos e comunidades tradicionais: novas categorias analíticas. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 25(74), 185–205.
- Américo, M. C.; & Dias, L. M. de F. (2019). Conhecimentos tradicionais quilombolas: reflexões críticas em defesa da vida coletiva. *Cadernos CENPEC*, 9(1), 153–174. <http://dx.doi.org/10.18676/cadernoscenpec.v9i1>
- Andrade, E. da S.; Zumaeta, S. B. e S.; Spinola, C. de A.; & Cardoso, R. de C. V. (2023). As casas de farinha de Copioba do Recôncavo Baiano e o turismo ecogastronômico e rural na agricultura familiar: um estudo diagnóstico. *Revista de Desenvolvimento Econômico*, 25(54), 40–68.
- Barretto, M. (2003). *Turismo e identidade local: uma visão antropológica*. Papirus.
- Brasil. (2024). *Programa Rotas Negras*, instituído pelo Decreto nº 12.277, de 29 de novembro de 2024. Ministério do Turismo, Ministério da Igualdade Racial, Ministério da Cultura, Ministério do Trabalho e Emprego, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio.
- Braun, V.; & Clarke, V. (n.d.). Thematic analysis. In H. Cooper, P. M. Camic, D. L. Long, A. T. Panter, D. Rindskopf, & K. J. Sher (Eds.), *Research designs: Quantitative, qualitative, neuropsychological, and biological* (pp. 57–71). American Psychological Association.
- Embrapa. (2013). *Cultivo, processamento e uso da mandioca: instruções práticas*. Embrapa Mandioca e Fruticultura.
- Ensslin, L.; Ensslin, S. R.; Lacerda, R. T. O.; & Tasca, J. E. (2010). *ProKnow-C, Knowledge Development Process – Constructivist* [Processo técnico com patente em registro pendente junto ao INPI]. Rio de Janeiro: INPI.
- Fernandes, A. M. V.; & Cifelli, G. (2024). Resistência cultural das religiões afro-brasileiras: o papel do afroturismo na promoção da educação antirracista. *Ateliê do Turismo*, 7(1), 1–18. <https://periodicos.ufms.br/index.php/adturismo/article/view/21362>
- Fernandes, L. F. (2015). *Avaliação de desenvolvimento de mandioca (Manihot esculenta Crantz) consorciação com girassol (Helianthus annuus) e feijão caupi (Vigna unguiculata)*. [Monografia de graduação].

- Fundação Cultural Palmares. (2023, julho 28). *Dados do IBGE revelam comunidades quilombolas desconhecidas no Brasil*. <https://www.gov.br/palmares/pt-br/assuntos/noticias/dados-do-ibge-revelam-comunidades-quilombolas-desconhecidas-no-brasil>
- Geertz, C. (1996). *A interpretação da cultura*. LTC.
- Gomes, N. L. (2017). *O movimento negro educador: saberes construídos nas lutas por emancipação*. Vozes.
- Harvey, D. (2014). *Cidades rebeldes: do direito à cidade à revolução urbana* (J. Camargo, Trad.). Martins Fontes.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. (2021). *Produção agrícola municipal: culturas temporárias e permanentes*. IBGE.
- Lagunas Vázquez, M. (2024). Etnografia decolonial y diversidades epistémicas. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 29(105), e10864335. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10864335>
- Lima, M. A. G.; Irving, M. de A.; & Oliveira, E. (2022). Decodificando narrativas de políticas públicas de turismo no Brasil: uma leitura crítica sobre o turismo de base comunitária (TBC). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 16, 2094. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v16.2094>
- Nunes, A., Santos Júnior, C. F., Savian, M., & De Liz, M. S. M. (2020). A prática agroecológica e as transformações de manejo no agroecossistema na comunidade tradicional no município São Domingos do Capim/PA. *Brazilian Journal of Development*, 6(10), 74513–74531.
- Oliveira, F. A. (2022). *Meus pais trabalham a vida toda com farinha: tradição ao turismo no interior do Maranhão*. (Trabalho de Conclusão de Curso). Universidade Federal do Maranhão, São Luís.
- Oliveira, V. da C. (2023). *Extratativismo do babaçu: trabalho, renda e inclusão social para as mulheres quebradeiras de coco babaçu* [Monografia de graduação]. Universidade Federal do Maranhão, Campus VII, Codó-MA.
- Paixão, R. M. M. (2015). *Enriba da terra: da sinergia da luta individual para a coletiva, refletindo a partir do quilombo de Cana Brava*. (Dissertação de Mestrado). Universidade Estadual do Maranhão, São Luís.
- Quijano, A. (2005). Colonialidade do poder e classificação social. In B. de S. Santos & M. Maranhão, (Orgs.), *Epistemologias do Sul* (pp. 73–118). Edições Afrontamento.
- Rocha, I. S.; & Barros, M. de S. B. (2022). O poder de influência do agronegócio na política externa brasileira. *Revista X*, 5(9), 98–120.
- Rodrigues, D. dos S. (2021). *Cidade em preto e branco: turismo, memória e as narrativas reivindicadas da São Paulo* (Dissertação de mestrado). Universidade de São Paulo.
- Saldaña, J. (2021). *The coding manual for qualitative researchers* (4th ed.). Sage.
- Santos, A. do S. da C. dos; & Claudino, L. S. D. (2020). Agricultura e segurança alimentar em comunidades quilombolas na Amazônia Brasileira: o caso da produção de farinha de mandioca em Abaetetuba, Pará, Brasil. *Revista Humanidades e Inovação*, 7(16), 357–370.
- Santos, A. B. dos. (2015). *A terra dá, a terra quer* (1ª ed.). N-1 Edições.
- Severino, A. J. (2010). *Metodologia do trabalho científico* (1ª ed.). Cortez Editora.
- Silva, Í. R. C. da. (2015). O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição no processo produtivo, em Nazaré-BA. *Cadernos de Prospecção*, 8(3).
- Silva, J. F. da; Gomes, B. M. A.; & Faria, A. C. V. de. (2021). Turismo de base comunitária em remanescentes de quilombos: uma análise das comunidades do Vale do Ribeira, São Paulo, Brasil. *RICIT* (15).

- Silva, et al. (2021). Práticas produtivas da farinha de mandioca na comunidade quilombola Mocambo – Ourém – PA. *Nova Revista Amazônica*, 9(3). <https://doi.org/10.18542/nra.v9i3.9803>
- Souza, T. S. de; Santos, F. L. dos; & Gomes, T. C. (2022). Aplicação do ProKnow-C para seleção e análise de um portfólio bibliográfico sobre aplicação dos recursos da tecnologia 4.0. *Gestão e Desenvolvimento em Revista*, 8(2), 68–89. <https://doi.org/10.48075/gdemrevista.v8i2.27849>
- Nunes, A.; Santos Júnior, C. F.; Liz, M. S. M. de; & Savian, M. (2020). Práticas agroecológicas e manejo em comunidades tradicionais de São Domingos do Capim/PA. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 15(2), 56–72.
- Vieira, S.; Benevides, C. M. de J.; & Sá, N. S. C. de. (2021). Turismo e conhecimentos tradicionais quilombolas: as experiências das atividades na Bahia. In *Anais do 17º Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura – ENECULT*. Salvador: UFBA.

AGRADECIMENTOS

A Universidade Federal do Maranhão (UFMA) pelo apoio e incentivo a pesquisa.

DECLARAÇÕES

Conflito de Interesses

| | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| x | Os autores declaram NÃO haver conflito de interesses relacionado a publicação deste artigo. |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|

Contribuição dos Autores

| |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Autor 1 — Nome: Sabrina Costa Araújo. função 1 - Investigação; função 2 – Metodologia; função 3 – Redação |
| Autor 2 — Nome: Ana Catarina Alves Coutinho. função 1 - Investigação; função 2 – Metodologia; função 3 – Redação |
| Autor 3 – Nome: Rita de Cássia Pereira de Carvalho. função 1 - Investigação; função 2 – Metodologia; função 3 – Redação |
| Autor 4 – Nome: Salete Vieira. função 1 - Investigação; função 2 – Metodologia; função 3 – Redação |

Disponibilidade de Dados

| | |
|---|------------------------------------------------------------|
| x | Os dados não estão disponíveis publicamente. Motivo: ética |
|---|------------------------------------------------------------|

INFORMACOES DO(S) AUTOR(ES)

| | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Bacharela em Turismo pela Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Centro de Ciências de São Bernardo (CCSB). E-mail: costaaraujo958@gmail.com ORCID: https://orcid.org/0009-0000-9620-9762 |
| 2 | Doutorado em Turismo pelo Programa de Pós-graduação em Turismo da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (PPGTUR/UFRN). Professora Adjunta do Curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Centro de Ciências de São Bernardo (CCSB). E-mail: aca.coutinho@ufma.br ORCID: https://orcid.org/0000-0001-6654-6629 |
| 3 | Doutorado em Sociedade, Cultura e Fronteiras pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste). Professora substituta do Curso de Bacharelado em Turismo da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), Centro de Ciências de São Bernardo (CCSB). E-mail: carvalho.rita@ufma.br ORCID: https://orcid.org/0000-0003-2120-8567 |
| 4 | Doutorado em Difusão do Conhecimento pela Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Professora do Curso de Turismo e Hotelaria da Universidade do Estado da Bahia (UNEB). Campus I Departamento de Ciências Humanas (DCH-I). E-mail: savieira@uneb.br ORCID: https://orcid.org/0000-0000-0000-0000 |

REVISTA VINCULADA A



**UNIVERSIDADE FEDERAL
DE MATO GROSSO DO SUL**