



As Casas de Farinha do Povoado Santo Antonio em Caxias-Ma: espaços de Saberes e Memória

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
MAIO / 2025**



DALYSON DA SILVA CANTANHEDE

**As Casas de Farinha do Povoado Santo
Antonio em Caxias-Ma: espaços de
Saberes e Memória**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
MAIO / 2025**

DALYSON DA SILVA CANTANHEDE

**AS CASAS DE FARINHA DO POVOADO SANTO ANTONIO EM CAXIAS-MA:
ESPAÇOS DE SABERES E MEMÓRIA**

Dissertação apresentada, como requisito para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-Graduação em Ensino de História, Curso de Mestrado Profissional em Rede Nacional PROFHISTORIA, da Universidade Federal do Maranhão, na Linha de Pesquisa saberes históricos em diferentes espaços de memória.

Orientadora: Prof^a Dra. Maria José dos Santos

São Luís
2025

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

da Silva Cantanhede, Dalyson.

AS CASAS DE FARINHA DO POVOADO SANTO ANTONIO EM CAXIAS-
MA: : espaços de saberes e memória / Dalyson da Silva
Cantanhede. - 2025.

125 p.

Orientador(a): Maria José dos Santos.

Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em
Rede - Mestrado Profissional em Ensino de História,
Universidade Federal do Maranhão, Caxias, 2025.

1. Ensino de História. 2. Casas de Farinha. 3.
História Local Disciplina Eletiva. I. dos Santos, Maria
José. II. Título.

DALYSON DA SILVA CANTANHEDE

**AS CASAS DE FARINHA DO POVOADO SANTO ANTONIO EM CAXIAS-MA:
ESPAÇOS DE SABERES E MEMÓRIA**

Dissertação apresentada, como requisito para obtenção do título de Mestre, ao Programa de Pós-Graduação em Ensino de História, Curso de Mestrado Profissional em Rede Nacional PROFHISTORIA, da Universidade Federal do Maranhão, na Linha de Pesquisa saberes históricos em diferentes espaços de memória.

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Prof^ª. Dra. Maria José dos Santos (Orientadora)
Universidade Federal do Maranhão

Prof Dr. Wheriston Silva Neris (1^a Examinador)
Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Raimundo Inácio Souza Araújo (2^a Examinador)
Universidade Federal do Maranhão

Dedico esse trabalho aos trabalhadores das casas de farinha, homens e mulheres que levam a vida dentro desse universo tão rico em cultura e conhecimentos e por vezes são ignorados pelo restante da sociedade.

AGRADECIMENTOS

Minha memória, nesse momento, se enche de nomes que devem ser citados, mas começo com um pedido de desculpas ao Davi e à Maria, meus filhos: desculpas por todas as vezes que disse “agora não, papai está ocupado”. A construção de um trabalho de pesquisa em nível de dissertação exige grande dedicação de tempo, e por vezes precisamos sacrificar momentos preciosos com os filhos e a esposa (Thaise). Isso é feito com um aperto no coração, pois cada instante perdido com a família é irreversível.

Dito isso, preciso citar meus alunos, razão maior deste trabalho. A eles, que sempre digo: não desistam! Vocês conseguem! Sei que enfrentam muitos desafios em suas vidas cotidianas, e por isso reforço minha admiração por sua persistência.

Uma referência especial à professora Maria José, uma pessoa dotada de notáveis qualidades, pessoas e profissionais que com sua calma e serenidade contribuiu de forma excepcional para minha trajetória acadêmica.

Ao professor Raimundo Inácio que com sua competência docente e sensibilidade humana ajudou, primeiro como professor, depois como coordenador, não apenas a mim, mas a toda minha turma a encarar e superar a jornada do mestrado profissional do PROFHISTÓRIA.

Aos professores Júlia Camêlo e Washington, a primeira por transmitir de forma maravilhosa os ensinamentos acerca da história patrimonial, despertando nos alunos a paixão por essa disciplina, o segundo por ser esse gigante intelectual com sua capacidade indiscutível no domínio com conteúdo.

RESUMO

Esta dissertação tem como objeto de estudo as casas de farinha do povoado Santo Antônio, localizado no município de Caxias, estado do Maranhão. O trabalho investiga esses espaços e o cotidiano dos trabalhadores da cultura farinheira, buscando identificar elementos físicos, características simbólicas e orais que constituem a produção de saberes e conhecimentos relacionados ao “saber fazer farinha”. O interesse por esses elementos decorre tanto de questões pessoais—motivadas pela vivência na zona rural durante a infância—quanto de inquietações profissionais, na busca por estratégias pedagógicas que aproximem o ensino de História do universo dos alunos. A pesquisa analisa os potenciais educativos dos conhecimentos dos atores envolvidos na produção de farinha e propõe a criação de um Produto Educacional (PE), materializado em uma disciplina eletiva intitulada “As casas de farinha também são escolas”. Os conteúdos abordados nessa disciplina relacionam-se aos saberes tradicionais desses espaços, estando estruturados segundo as concepções teóricas do novo ensino médio, de modo que seus objetivos e resultados se alinham a essa modalidade de ensino e suas finalidades. Os procedimentos metodológicos adotados incluem levantamento bibliográfico, visitas às casas de farinha, observação das práticas de trabalho, aplicação de questionários com os trabalhadores e alunos da 1ª série da Escola Thales Ribeiro Gonçalves, anexo IV. A fundamentação teórica apoia-se em autores como Pierre Bourdieu (2008), Jörn Rüsen (2006), Câmara Cascudo (2007), Luis Fernando Cerri (2011), Maria Auxiliadora Schmidt (2006), Paulo Freire (2002), Pierre Nora (2012), Ronaldo Vainfas (2007), Agnes Heller (1993), entre outros.

Palavras-chave: Ensino de história; Casas de farinha; História local Disciplina eletiva; Saberes

ABSTRACT

This dissertation examines the flour mills of the Santo Antônio village, located in the municipality of Caxias, in the state of Maranhão. The study investigates these spaces and the daily lives of workers in the flour culture, seeking to identify physical elements, symbolic and oral characteristics that constitute the production of knowledge and expertise related to the “art of making flour.” Interest in these elements arises both from personal motivations—stemming from childhood experiences in rural areas—and professional concerns, in the search for pedagogical strategies that bring history teaching closer to students’ reality. The research analyzes the educational potential of the knowledge held by individuals involved in flour production and proposes the creation of an Educational Product (EP), materialized in an elective course entitled “Flour Mills Are Also Schools.” The contents covered in this course are related to the traditional knowledge of these workplaces, being structured according to the theoretical principles of the new high school curriculum, ensuring its objectives and outcomes align with this teaching modality. The methodological procedures employed include a bibliographic survey, visits to flour mills, observation of work practices, and the administration of questionnaires to flour mill workers and first-year students at Thales Ribeiro Gonçalves School, Annex IV. The theoretical framework draws upon authors such as Pierre Bourdieu (2008), Jörn Rüsen (2006), Câmara Cascudo (2007), Luis Fernando Cerri (2011), Maria Auxiliadora Schmidt (2006), Paulo Freire (2002), Pierre Nora (2012), Ronaldo Vainfas (2007), Agnes Heller (1993), among others.

Keywords: history teaching; flour mills; local history; elective course; traditional knowledge.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - A mandioca, óleo sobre tela de Albert Eckhout	21
Figura 2 - O fazer farinha: saberes ancestrais em movimento	23
Figura 3 - Centro de ensino Thales Ribeiro Gonçalves – anexo IV do povoado	25
Figura 4 - A arquitetura rudimentar das casas de farinha.....	27
Figura 5 - Fase de aplicação dos questionários em locais de difícil acesso.	31
Figura 6 - A farinha produzida: saberes e sabores.....	36
Figura 7- Mulheres e crianças na tarefa de descascar a mandioca: divisão do trabalho por sexo e idade.....	37
Figura 8 - Criança na casa de forno: o aprendizado pela observação.....	38
Figura 9 - Realização da oficina com a 1ª série 100.....	41
Figura 10- Desenho feito pelo aluno ASM da turma 1ª série 100, aludindo o transporte da mandioca da roça para as casas de farinha.	42
Figura 11- Texto dissertativo da aluna ACMS, da turma 1ª série 100	43
Figura 12- Poema da estudante JSC, turma 1ª série 100	46
Figura 13 - Texto dissertativo da estudante MCSS, turma 1ª série 100	48
Figura 14 - Entrega e orientação sobre como proceder com os questionários	50
Figura 15 - Organograma dos elementos que podem estar envolvida na produção de uma eletiva	65
Figura 16 - Mapa referente ao roteiro de visita às casas de fornos (aula passeios).....	75
Figura 17- Casa da Farinha.....	77

LISTA DE QUADROS

Quadro 1– Quadro resumo das possibilidades aprendizados interdisciplinares dos saberes das casas de fornos.....	30
Quadro 2 - Quadro demonstrativo com os resultados da descrição pelos alunos do processo de fazer a farinha.	52
Quadro 3 - Resultado das respostas sobre o componente curricular e as atividades trabalhadas com a temática das casas de farinha em sala de aula.....	55
Quadro 4- Quadro demonstrativo organização estrutural da eletiva	64
Quadro 5 - Quadro explicativo das dez competências gerais preconizadas na BNCC	67
Quadro 6 – Quadro demonstrativo com a competência específica e habilidades no contexto das casas de farinha.....	71
Quadro 7 - Plano da eletiva “As casas de farinha também são escolas”	78
Quadro 8- Cronograma da eletiva de base “as casas de farinha também são escolas”	85

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1- Sobre o aceite a visitação as casas de fornos pelos alunos.	39
Gráfico 2- Resultado do questionamento sobre a experiência dos educando nas casas de farinha	50
Gráfico 3- Respostas referentes à indagação sobre o trabalho na escola de temáticas ligadas a cultura da farinha	55

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
2 A RAINHA DO BRASIL: UMA DESCRIÇÃO DA MANDIOCA NA HISTÓRIA DO BRASIL.	17
2.1 Dos indígenas aos portugueses: o atemporal cultivo da mandioca	18
2.2 Um país de sabores: as variedades alimentícias	21
2.3 O povoado de Santo Antonio: o aprendizado pela observação.	24
2.4 As caminhadas de exploração: os saberes e vivencia dos trabalhadores dos fornos de farinha.	28
3 INSTRUMENTOS, ESCUTAS E RESULTADOS: ANOTANDO O QUE FOI OUVIDO E VIVIDO.....	40
3.1 A cotidianidade dos alunos: opiniões e ideias em versos, textos e imagens.....	43
3.2 Mexe daqui, mexe dali: o fazer farinha nas palavras dos educandos da comunidade de santo Antonio	49
4. AS ELETIVAS DE BASE: UMA PERSPECTIVA DE ENSINO MAIS ATRAENTE E PRÓXIMO À REALIDADE DO ALUNO	58
4.1 Escolhas e escolhas: o que ensinar e como ensinar em uma eletiva	66
4.2 Aulas passeios as casas de fornos: locais de produção de farinha e de conhecimentos	73
4.3 As casas de farinha também são escolas: entre saberes e sabores	77
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	91
REFERÊNCIAS	93
ANEXO A - TERMO DO CONSENTIMENTO DOS PAIS OU RESPONSÁVEIS	97
APÊNDICE A - Nº I QUESTIONÁRIO APLICADO COM OS ALUNOS.....	99
APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO APLICADO COM OS TRABALHADORES DAS CASAS DE FARINHA.....	101
APÊNDICE C – PRODUTO EDUCACIONAL	103

1 INTRODUÇÃO

A mandioca, cientificamente classificada de ***Manihot esculenta* Crantz¹**, forma uma espécie de tubérculo que, pela variedade de nomes que recebe nas diversas regiões do Brasil, pode gerar nos incautos certa confusão, podendo ser chamada de mandioca, macaxeira, aipim, castelinha, uiapi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva maniveira, mandioca-brava, mandioca-amarga, etc. A diferença na maneira de denominar esse tubérculo deve-se ao regionalismo brasileiro, decorrente das dimensões geográfica do Brasil.

Cultivada praticamente em todas as regiões do território nacional, a mandioca tem todas as suas partes utilizadas no meio rural, as folhas podem ser utilizada como forragem, o caule é usado na alimentação de animais e a raiz, como veremos mais adiante, para uma infinidade de cultura alimentar, de forma que nada na planta é desperdiçada. Na atualidade o Brasil é responsável por 5,7% da produção mundial, correspondendo a 25 milhões de toneladas de raízes frescas (IBGE, 2022, p.23).

A produção de farinha de mandioca acontece em todas as regiões do Brasil, mas isso não ocorre de forma homogênea pelo país, de forma que, o Norte lidera a produção nacional com 34,5%, seguido do Sul com 24,8%, o Nordeste que já dominou por décadas a produção de mandioca, responde atualmente por 23,6% da produção, seguido pelo Sudeste com 10,5% e Centro-Oeste com 6,6%, segundo dados do senso agropecuário do IBGE de 2022². A explicação para a queda do Nordeste para a terceira colocação na produção nacional pode ser explicada, em parte, na forma rudimentar no plantio da mandioca e na produção de farinha, em contraste com a intensa mecanização das lavouras da região Sul do País.

Quanto a análise é feita por estado da federação, o último censo agrícola do IBGE aponta o Pará como o maior produtor com 22,55 da produção e o Paraná em segunda colocação com 14,79%%. O Maranhão figura com a 4ª posição do ranking nacional com 6,38%, o que à primeira vista pode parecer uma produção modesta, na verdade, não se mostra verdadeira se levarmos em consideração que os demais estados respondem por 48% da produção (IBGE, 2022, p.34).

Embora a mandioca seja a matéria-prima alimentar para uma série de produtos (como veremos mais adiante) a farinha é um dos alimentos mais comum e conhecido do brasileiro e a farinhada um evento cultural presente no meio rural dos mais diferentes rincões do Brasil.

¹ Nome científico da mandioca

² Senso agropecuário do IBGE, dados de 2022.

Evidentemente cada região possui características próprias em relação ao modo de se produzir a farinha, principalmente em relação a um maior ou menor grau de mecanização das casas de farinha.

Na maioria do Maranhão e, no caso específico no povoado Santo Antonio, local onde realizamos essa investigação, ainda é perceptível o caráter artesanal da farinhada, uma das particularidades que me chamou atenção desde que passei a exercer meu trabalho docente na comunidade. Assim, enquanto em outras regiões do Brasil se percebe um processo de automação que vem acontecendo há décadas no modo de produzir a farinha, na comunidade de Santo Antonio ainda prevalece uma forma de “fazer farinha” que tem mais semelhança com a produção anterior ao século XIX do que com a forma modernizada e modernizante do final do século XX.

Minha vivência na localidade fez com que eu observasse a prevalência do trabalho braçal, coletivo e familiar em todas as etapas, desde a derrubada da mata nativa para o plantio da mandioca, passando pela “capina” dos roçados e a fase posterior de extração das raízes, o transporte para as casas de farinha e a descasca da mandioca, são todas tarefas que exigem alguns braços envolvidos. Com a chegada aos engenhos das raízes da mandioca inicia-se um novo ciclo na produção, mas que mantém a essência baseada na no trabalho comunitário desse tipo de atividade. Cada um desses estágios da produção do “fazer farinha” guarda uma gama de saberes e conhecimentos que se mantém presente naquela localidade por gerações, passando de pai para filho, de tio para sobrinho, de avô para neto, do mais velho para o mais jovem com regularidade, na prática, dá forma a identidade e por que não dizer a alma daquela comunidade.

No dia a dia das pessoas da comunidade, as casas de farinha são uma presença constante na paisagem local, assim como o dinamismo desse ambiente, manifestado no constante movimento do vai e vem dos trabalhadores envolvidos no trabalho de “fazer farinha”. É importante dizer que as pessoas da comunidade se referem aos locais de produção, às vezes como casa de farinha, às vezes casa de forno³ ou engenho de farinha, de forma que ao longo desse trabalho também iremos nos referir assim a esses locais.

Não obstante a influência da cultura farinheira na comunidade como um todo, na escola local, um anexo da escola Thales Ribeiro Gonçalves, é ausente qualquer elemento que faça referência ao “carro-chefe” da economia e da cultura local. É bom que se diga que, quando se fala na não existência de “elementos” relacionados às casas de farinha na escola, não estamos

³ Ao longo da dissertação esses termos (casas de fornos, casas de farinha e engenhos) serão vistas como sinônimos.

nos referindo necessariamente a algum elemento físico, palpável, como uma prensa ou uma gamela, mas ao próprio conhecimento teórico ou a referências didáticas sobre algo que, a priori, é tão familiar para os alunos.

Essa contradição ficou mais evidente para mim, como professor de História, no decorrer do ano letivo, quando ocorreram as discussões acerca da sistematização e implantação, na escola, da base diversificada do novo ensino médio. De maneira que, seja nas conversas com os professores de outras disciplinas, seja na formação e planejamento anual, a ausência de atividades e trabalhos organizados didaticamente com base na cultura e conhecimentos das casas de fornos era evidente.

Ficou claro para mim, dessa maneira, a carência de saberes que tivessem, como gênese, elementos do cotidiano dos discentes — um raciocínio tristemente comum entre os professores de História, constatado por mim não apenas na vivência com os alunos da escola do povoado Santo Antônio, mas pela experiência pessoal com os livros didáticos disponibilizados na rede pública. A Lei Federal nº 13.415, de fevereiro de 2017, criada a partir da conversão da Medida Provisória 746, de setembro de 2016, que preconizou mudanças no ensino médio, trouxe, apesar das críticas, algumas possibilidades para um trabalho mais próximo ao cotidiano dos educandos.

O “novo ensino médio”, como passou a ser denominado, possibilitou a inserção de temas mais próximos da realidade dos educandos com a criação, na sua parte diversificada, das disciplinas eletivas, que podem contemplar saberes que antes não faziam parte do currículo escolar e agora são ofertadas nos chamados “feirões das eletivas”, onde os alunos podem fazer essa escolha em momentos específicos do calendário escolar.

Com base nessa perspectiva metodológica trazida pelo “novo ensino médio”, enxerguei a possibilidade dual de, ao mesmo tempo, trazer a cultura farinheira para dentro da escola e levar a escola para dentro das casas de farinha, tudo isso com a criação de uma disciplina que abraçasse os saberes desses locais.

De maneira que, a criação de uma disciplina que levasse em conta os saberes da cultura de farinha não seria apenas “mais do mesmo”, pois não seria uma nova disciplina puramente teórica, que se restringisse ao espaço físico da escola, mas a organização de conteúdos familiares aos alunos sob uma visão investigativa e historiográfica, que mostrasse as casas de farinha como o que verdadeiramente são: um “patrimônio vivo” daquela comunidade e um laboratório que poderia muito bem ser utilizado como uma ferramenta pedagógica.

Faz-se necessário destacar que o produto educacional resultante desta dissertação foi dividido em duas partes: uma teórica, elaborada conforme a metodologia com a devida

exigência de intervenção social e a definição clara da área do conhecimento (Ciências Humanas e suas Tecnologias), assim como os objetivos definidos em um cronograma em consonância com o calendário escolar; e outra prática, voltada para atividades extraclasse, que tem como fundamento teórico o conceito de territórios educativos, ou seja, a utilização de elementos da paisagem transformada pelo homem como fomentador e dinamizador do aprendizado local, como destaca Singer (2002, p. 12).

O termo “território” é aqui compreendido na perspectiva apresentada. Como produto da dinâmica social na qual se tensionam sujeitos sociais; apropriação no sentido simbólico, domínio no sentido político-econômico e espaço socialmente partilhado; construção a partir dos percursos diários e trabalho que se estabelecem no uso dos espaços ao longo dos dias e da vida das pessoas (Singer, 2002, P.12).

De maneira que teremos um produto educacional materializado na disciplina com uma base teórica e um complemento prático na visita programada e dirigida aos fornos. Assim, a criação desse roteiro de visita às casas de farinha como “lugares de memória e aprendizado”, do ponto de vista metodológico, serviria como a culminância da ação educativa realizada previamente em sala de aula, através da disciplina criada. Dessa forma, essas duas ações estariam em concordância com os objetivos dos Parâmetros Curriculares Nacionais de História (PCNs), quando este apregoa que:

Contribuir na formação da identidade pessoal e coletiva: identificar o próprio grupo de convívio e as relações que estabelecem com outros tempos e espaços; conhecer e respeitar o modo de vida de diferentes grupos sociais, em diversos tempos e espaços, em suas manifestações culturais, econômicas, políticas e sociais, reconhecendo semelhanças e diferenças entre eles (Brasil, 2000, p.41).

Pensando na realidade dos alunos, assim como na própria realidade observada do ensino de História na escola em que trabalho, emergiu a possibilidade de trabalhar com o patrimônio local. A ideia de um produto educacional materializado em uma disciplina eletiva, construída a partir dos conhecimentos produzidos na comunidade local, na realização da atividade farinheira, permite, além da valorização do universo das casas de farinha existentes na comunidade, como é principalmente o fomento da ideia de pertencimento, da valorização da história local e do trabalho com a consciência histórica dos alunos.

2 A RAINHA DO BRASIL⁴: UMA DESCRIÇÃO DA MANDIOCA NA HISTÓRIA DO BRASIL.

Dois objetivos fundamentam este capítulo: o primeiro é a busca pelo entendimento da importância da produção de mandioca ao longo da história do Brasil; o segundo é a compreensão das relações de trabalho que marcam e caracterizam o povoado Santo Antônio, lugar onde exerço minha prática docente, e como essas relações, por meio do estudo da memória e dos saberes locais, podem contribuir para melhorar o aprendizado na escola da comunidade.

Para alcançar esses dois pontos, serão abordados autores e obras que possam contribuir para o entendimento de conceitos como história e memória, didática da história e pesquisas ligadas à história da mandioca no Brasil, bem como será realizado um levantamento no ambiente virtual do ProfHistória, com o objetivo de selecionar possíveis trabalhos que tratem da metodologia de temas locais e suas implicações na educação. A fundamentação teórica para pensar a educação e a história como disciplina crítica apoia-se em obras de pensadores contemporâneos, como o educador brasileiro Paulo Freire (2002) e o filósofo e historiador alemão Jörn Rüsen (2006), cujos trabalhos, tanto no campo da história quanto na educação, nos convidam a refletir sobre o homem como sujeito crítico e apto a agir proativamente no meio em que vive.

Nesse sentido, uma obra significativa é o trabalho de Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil* (1967), em que o autor traça uma linha do tempo da história, tendo como premissa o uso da mandioca pelos diversos grupos sociais que compõem a sociedade brasileira, além de abordar mitos e lendas ligados a esse produto agrícola.

Como esta primeira parte do trabalho prevê uma compreensão das dinâmicas de trabalho nas casas de farinha e busca o entendimento dos saberes das pessoas envolvidas nessa atividade, será importante o auxílio metodológico da obra *Reflexão sobre a História Local e Produção de Material Didático* (2017), organizada por Carmen Margarida Oliveira Alveal, que contribui para a ampliação do entendimento dos saberes locais, assim como da ação educativa almejada com a criação do Produto Educacional (PE), na forma de uma disciplina eletiva.

⁴ Conceito extraído do livro de Câmara Cascudo *História da alimentação no Brasil* onde o autor desta a importância da mandioca no dinamismo social nos primeiros anos do período colonial.

2.1 Dos indígenas aos portugueses: o atemporal cultivo da mandioca

Com origens na América do Sul e cultivada pelos povos originários dessa região muito antes da invasão europeia, a mandioca constitui uma rica fonte de alimento para milhões de pessoas em várias partes do mundo, principalmente nos países subdesenvolvidos.

Para os nativos do Brasil, as origens da mandioca estão envoltas em mistérios e lendas, como destaca Maria do Carmo Pereira Coelho (2003) em sua obra *As narrativas da cultura indígena na Amazônia*:

Em certa tribo indígena a filha do cacique estava grávida. Tomando conhecimento de tal fato, o cacique ficou muito triste, pois sonhava que a sua filha iria se casar com um forte e ilustre guerreiro. No entanto, ela estava esperando um filho de um desconhecido. Uma noite, o cacique sonhou que um homem branco aparecia em sua frente dizendo para ele que não ficasse triste, pois sua filha não o enganaria; ela continuava sendo pura. A partir desse dia o cacique voltou a ser alegre e a tratar bem sua filha novamente. Algumas luas se passaram e a índia deu à luz a uma linda menina de pele muito branca e delicada que recebeu o nome MANI. Mani era uma criança muito inteligente e alegre, sendo muito querida por todos da tribo. Mas um dia em uma manhã ensolarada, Mani não acordou cedinho como de costume. Sua mãe foi acordá-la e a encontrou morta. A índia, desesperada, resolveu enterrá-la à entrada da maloca. Todos os dias a cova era regada pelas lágrimas saudosas de sua mãe. Um dia, quando a mãe de Mani foi até a cova para regá-la novamente com lágrimas, percebeu que uma planta havia nascido naquele local. Era uma planta totalmente diferente das demais e desconhecida de todos os índios da floresta. A mãe de Mani começou a cuidar dessa plantinha com todo o carinho, até que um dia percebeu que a terra a sua volta apresentava rachadura. A índia imaginou que sua filha estava voltando à vida e, cheia de esperança, começou a cavar a terra. Em lugar de sua querida filhinha encontrou as grossas raízes da planta, branca como o leite, e que veio tornar-se alimento principal de todas as tribos indígenas (Coelho, 2002, p.45).

Constituindo a base da alimentação da maioria dos povos originários que habitavam o território nacional desde tempos imemoriais — principalmente sob a forma de seus dois subprodutos, a saber: as farinhas e os beijus —, não é à toa que, em sua obra *História da Alimentação no Brasil*, Câmara Cascudo chama a mandioca de “a rainha do Brasil”, informando ainda que:

A mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: — a farinha e os beijus. O primeiro constituía o conduto essencial e principal, acompanhando todas as coisas comíveis, da carne à fruta. O segundo fornecia bebidas, além de ser a primeira matalotagem de jornada, de guerra, caça, pesca, permuta, oferta aos amigos (Cascudo, 2007, p.93).

Da mesma maneira que a mandioca tem sua origem na mitologia indígena também encontramos uma explicação sobrenatural para a criação da farinha de mandioca e exemplo da mitologia existente entre o povo tenetehara, comunidade que habitou a região Norte e parte do Nordeste, vivendo inclusive no Maranhão.

Segundo essa lenda, os homens tenetehara⁵ não permitiam que as mulheres da comunidade participassem do plantio e do transporte da mandioca da roça para a aldeia, de maneira que isso só fez despertar a curiosidade da parte delas que se esconderam no mato pra observar os homens levando os cestos carregados das raízes, essa atitude das mulheres enfureceu tupã que “disse-lhe que doravante as mulheres teriam que carregar a mandioca, deitar as raízes, preparar a massa e torr-la. Foi assim que as mulheres aprenderam e foram obrigadas, desde então, a fabricar farinha para suas famílias” (Silvia, 2005, p.87).

Com a invasão dos portugueses a partir do início do século XVI, o consumo dos derivados da mandioca ganhou novos contornos dentro da perspectiva capitalista, de maneira que, para além do consumo interno, a farinha produzida passou a ser usada como moeda nas transações feitas no comércio internacional, principalmente aquele que envolvia a busca de escravos nas regiões africanas. Reconhecendo a importância da farinha de mandioca nesse processo, Alencastro (2000) destaca que ela se tornou “peças de encaixe na economia do Atlântico Sul”.

Assim, navios portugueses saíam do “território brasileiro” se dirigindo ao continente africano abarrotados de rolos de fumo, barris de pólvora e, nos seus porões, sacos e mais sacos de farinha de mandioca, que seriam usados na troca por escravos e como alimentação dos cativos.

De tal forma que a farinha acabou por se tornar o sustentáculo alimentar não apenas das tropas portuguesas, mas também dos negros escravizados nas viagens pelo Atlântico nos “tumbeiros”. Não constituía exagero afirmar que, muito antes de chegarem ao Brasil, os negros sequestrados da África já tinham comido a farinha “brasileira”.

Os colonizadores europeus assimilaram tanto a farinha como alimento do seu dia a dia, como também a forma de produção desse alimento, com o diferencial na maior extensão dos roçados (uma perspectiva capitalista) para o plantio da mandioca e na introdução de objetos como panelas, tachos, entre outros, a ponto de ser comum, como destaca Sérgio Buarque de Holanda: “Nos inventários e testamentos da época... nos registros dos senhores de terra, as rodas e os ralos de cobre para triturar a mandioca e a prensa para espremer a farinha” (Holanda, 1975, p. 26).

Não foram apenas os portugueses que foram “conquistados” pela praticidade e pelo sabor da farinha. Ainda no século XVII, com a invasão holandesa do Nordeste, a farinha se

⁵ O Povo Tembé localiza-se no continente americano da Amazônia Paraense, ao norte e nordeste do Brasil.

tornou uma arma estratégica para as tropas envolvidas nas disputas territoriais, a ponto de, em determinados momentos das batalhas travadas, o controle desse suplemento chegar a decidir o controle de fortalezas e acampamentos militares. Ou seja, a posse de estoques de farinha para a alimentação das tropas foi um fator estratégico para o resultado de algumas batalhas.

No decorrer das lutas para a expulsão dos invasores holandeses, o capitão donatário da capitania de Pernambuco, Duarte de Albuquerque Coelho, descreve em seu diário a importância da farinha no conflito: “a cada dia era mais incômoda a falta de farinha (de mandioca), por ser o principal e costumeiro sustento; e se não chegasse da Bahia alguns barcos dela, mal se pudera passar” (Coelho, 2003, p. 20).

A ocupação do Nordeste pela Holanda se deu dentro de uma parceria entre uma empresa privada, a Companhia das Índias Ocidentais (West-Indische Compagnie – WIC, em holandês) e o governo daquele país, e tinha como objetivo fundar uma colônia holandesa nas terras do “Novo Mundo”.

Uma das grandes dificuldades encontradas pelos recém-chegados holandeses era o abastecimento de víveres para a comunidade, chegando à condição de o novo governador, Maurício de Nassau-Siegen, assombrado com a possibilidade de uma crise alimentar generalizada, editar uma série de editais, conhecidos como “finta da mandioca”, os quais obrigavam os senhores de engenho a reservar uma parte de suas terras e escravos para a produção de mandioca, que seria usada para a fabricação de farinha.

Posteriormente ao lançamento desses editais, foram definidas as quantidades de alqueires de mandioca que cada região ficou responsável por entregar à Companhia em períodos determinados. As autoridades holandesas, por seu lado, pagariam seis schellingen aos produtores por cada alqueire.

Além de seus objetivos econômicos, Maurício de Nassau demonstrou interesse pelo desenvolvimento cultural da região, de maneira que trouxe da Europa diversos artistas, notadamente pintores como Frans Post e Albert Eckhout, este último responsável por uma obra que daria feição à “Rainha do Brasil” no mundo.

Figura 1: A mandioca, óleo sobre tela de Albert Eckhout



Fonte: <https://www.google.com>

2.2 Um país de sabores: as variedades alimentícias

Culturalmente integrada à alimentação do brasileiro, da mandioca tudo se aproveita, inclusive as folhas que, moídas se transformam na maniva ou maniçoba - uma espécie de feijoada “sem o feijão”, onde as folhas devem passar por um cozimento de mais ou menos 7 dias antes de serem consumidas tal precaução visa eliminar a toxicidade do ácido cianídrico. Muito além da maniçoba, a mandioca se materializa em uma infinidade de alimentos na mesa do nordestino. No livro *A Cultura da mandioca*, Souza e Fialho (2003, p.56) demonstram essa variedade, como se pode observar abaixo:

- **Farinha d’água:** Também chamada de farinha de puba, com cor amarela e bastante encaroçada, é a farinha mais encontrada e preferida no Maranhão, Amazonas e Pará. As raízes são colocadas para pubar em água parada ou rios, até amolecer.
- **Farinha seca:** Também chamada de farinha de mesa ou farinha torrada, é a mais consumida no Brasil, sendo produzida em todas as regiões.
- **Goma ou polvilho doce:** A produção de fécula ou goma ou polvilho doce no Brasil é realizado, principalmente, em escala industrial. No entanto, ela também pode ser produzida em pequenas casas de farinha, variando apenas o tipo de equipamento utilizado. O polvilho azedo é obtido pela fermentação natural da fécula ou goma ou polvilho doce, feita em tanques, colocando-se uma camada de água com 10 a 20

centímetros de espessura sobre a fécula. Depois de alguns dias aparecem bolhas no líquido sobre a fécula e desprende um cheiro ácido, considerando-se então terminada a fermentação. O líquido é esgotado, a superfície da fécula é raspada para eliminar as impurezas superficiais e o material é então esfarelado, posto para secar, embalado e armazenado.

A fermentação modifica as propriedades do amido, permitindo, por exemplo, a produção de pão de queijo. Com a fécula, são feitos muitos outros produtos, como beiju e tapioca, além do uso direto na fabricação de vários produtos alimentícios, indústrias de papel, tecidos, cerâmicas, colas e muitas outras. Quando se extrai toda a goma, a massa que sobra fica fibrosa e produz farinha de péssima qualidade, cujo destino deve ser para a alimentação de animais.

- **Macaxeira ao natural:** É cada vez menos encontrada em grandes cidades e supermercados, pois, além de começar a estragar depois de colhida, precisa ser descascada em casa e tem menor garantia de qualidade, pois, em geral, não tem rótulo do produtor de origem. Mesmo assim, ainda é um grande mercado para o produtor de macaxeira. As mandiocas mansas, aipins ou macaxeiras devem ser lavados, descascadas, cortadas e cozidas ou fritas sem tampar a panela, a fim de permitir maior saída do produto tóxico chamado ácido cianídrico. Pode ser pré-cozida e embalada e conservada em geladeira por algum tempo. A partir da macaxeira cozida são feitas sopas, mingaus, caldos e outros produtos.
- **Mandioca frita:** As macaxeiras são utilizadas para a fabricação da mandioca frita. Elas são cozidas em água, depois retiradas da água e fritas em óleo quente.
- **Beiju:** É obtido por meio da secagem, em fornos, da massa ralada das raízes de mandioca após a prensagem e esfarelamento, acrescida ou não de fécula úmida, geralmente até a proporção de 1:1, ou seja, uma parte de massa ralada para uma parte de fécula. Açúcar, sal, coco e queijo podem ser adicionados durante a fabricação. O beiju pode ser quadrado, retangular, redondo, em meia-lua ou em tiras. Também pode ser comercializado úmido geralmente recheado com coco e açúcar. Um avanço recente na produção de beijus foi, no umedecimento da fécula para sua elaboração, substituir a água por sucos de frutas e hortaliças, tornando os beijus mais nutritivos e mais atraentes para os consumidores.
- **Tapiioquinha de goma:** É um produto regional com grande potencial. A fécula ou “goma”, com cerca de 50% de umidade, é peneirada ou esfarelada sobre a chapa

aquecida. Uma vez gelatinizada e revirada para secar do outro lado, é recheada com coco, queijo, manteiga e outros ingredientes.

- **Tapioca:** É obtida por meio da secagem da fécula úmida em fornos, resultando em aglomerados ou grânulos de forma irregular. São utilizados na produção de bolos, mingaus, sorvetes e outros produtos.
- **Carimã ou massa puba:** É obtida esmagando raízes puba das em peneiras e lavando, até que sobrem somente as fibras. A massa separada deve ser lavada várias vezes, até ficar sem cheiro ruim, após o que deve ser seca ao sol, podendo ser feita a puba úmida (50% de água) ou a puba seca (13% de água).
- **Tucupi:** É um produto típico apenas nos Estados do Maranhão, Amazonas e Pará. Trata-se da água da prensa, fermentada ou não e fervida com pimenta, sal e especiarias, sendo usado na forma de molho ou no preparo de vários pratos (pato no tucupi e tacacá). Não deve ser confundido com a água da prensa sem qualquer transformação, que também é chamada de tucupi nos Estados do Norte do País.
- **Sagu:** É um derivado da fécula de mandioca, de certa forma semelhante à tapioca em aparência e processo de obtenção. Enquanto a tapioca pode ter forma irregular ou ser constituída de partículas pequenas e de aspecto granuloso, o sagu costuma ser de grãos esféricos de poucos milímetros de diâmetro. O sagu é utilizado na culinária, para a confecção de doces, e também para engomar tecidos.
- **Cerveja e tequila:** Mais recentemente o mercado especializado de bebidas destilada percebeu o potencial da mandioca para a produção de cervejas, cachaça e tequilas.

Figura 2- O fazer farinha: saberes ancestrais em movimento



Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva, 2024.

Um elemento relevante do ponto de vista historiográfico e que, de certa forma, contribuiu para a escolha do meu objeto de pesquisa centrado nas casas de farinha, é a

construção da identidade local e do sentimento de pertencimento nas comunidades onde tal prática produtiva é realizada, ademais o uso da mandioca e seus derivados como alimentos e a metodologia dessa produção, nas mais diferentes regiões do Brasil demonstra seu papel como elemento importante de uma unidade cultural.

Igualmente, seria pouco produtor e simplista ver a farinha unicamente como um alimento “como outro qualquer”, sendo necessário considerar seu lugar tanto na historiografia nacional como na perspectiva de um simbolismo local.

Comida é cultura enquanto preparada, porque uma vez adquiridos os produtos-bases da sua alimentação, o homem os transforma mediante o fogo e a tecnologia apropriada. Comida é cultura quando consumida, pois o homem escolhe o que comer, não só com critérios ligados a 17 dimensões econômicas, mas também simbólicas. Por meio de tantos percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la. A comida para os seres humanos é sempre cultura (Montanari, 2004, p. 16).

Os alimentos que tem como origem as casas de fornos (e os próprios fornos) acabam por criar a identidade cultural da comunidade de Santo Antonio e dar a seu povo, através do cheiro e sabores seus elementos identificadores como uma comunidade dotada de características únicas.

2.3 O povoado de Santo Antonio: o aprendizado pela observação.

A comunidade de Santo Antônio está localizada a 60 km do município de Caxias. A população da região tem fortes ligações tanto com o município maranhense quanto com a cidade de União, no estado do Piauí, que, inclusive, fica geograficamente mais próxima – a apenas 22 km. No entanto, existe o rio Parnaíba como uma barreira natural que separa o povoado do estado vizinho.

A gênese do primeiro povoado remonta a meados da década de 50 por pessoas originárias da cidade de União no Piauí que chegaram a região em busca de terras para “fazerem roças de arroz” (entrevista com seu Belisário⁶ morador mais antigo vivo da comunidade), inicialmente houve conflitos agrários com grandes latifundiários da região que se diziam donos das terras ocupadas pelos recém chegados. Tais celeumas duraram décadas e foram finalmente solucionados no final da década de 1990 com a intervenção governamental com a entrega de títulos fundiários aos moradores mais antigos do povoado.

Do ponto de vista cultural, a vida da comunidade gira em torno dos festejos religiosos, que têm na festa de Santo Antônio a sua festividade mais importante. Esse santo, além de dar nome ao povoado, também batiza o único templo católico da região: a capela de Santo Antônio.

⁶Belisário é um nome fictício para o morador mais antigo da comunidade.

A influência do catolicismo é marcante na região. Isso pode ser percebido no questionário (Apêndice nº I) aplicado aos alunos da escola Thales Ribeiro Gonçalves – Anexo IV, no qual 70% se declaram católicos, 25% afirmaram ser evangélicos, enquanto 5% disseram não ter nenhuma religião específica (os demais dados do Questionário II serão disponibilizados no segundo capítulo desta dissertação). Esses dados mostram-se pertinentes, pois nos ajudam a compreender o comportamento da comunidade escolar durante certas atividades pedagógicas realizadas ao longo do ano letivo, como as festas juninas, nas quais se percebe maior envolvimento dos alunos que se declaram católicos, em detrimento dos evangélicos, que muitas vezes se recusam a participar “por causa da sua religião”.

As escolas da comunidade estão organizadas da seguinte maneira: as escolas Centro de ensino fundamental São Francisco e Centro de ensino fundamental Profª Inês Evangelista Guimarães são escolas de níveis fundamentais, anos iniciais e finais respectivamente, e, no segmento do Ensino Médio temos o Centro Thales Ribeiro Gonçalves - anexo IV. Meu trabalho como educador na comunidade teve início no ano de 2018, na escola Thales Ribeiro Gonçalves (Anexo IV), que oferece o ensino médio com seis turmas, distribuídas da seguinte forma: no turno vespertino duas turmas de 1ª série, uma turma de 2ª série e uma turma de 3ª série, no período noturno uma turma de 2ª série e uma turma de 3ª série totalizando 121 alunos⁷.

Figura 3- Centro de ensino Thales Ribeiro Gonçalves – anexo IV do povoado



Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva, 2024.

Uma contradição que me chamou bastante atenção desde os primeiros anos trabalhando na escola da comunidade foi a ausência de qualquer perspectiva ou ação que aproximasse os saberes e memórias dos trabalhadores da casa de farinha da comunidade do ambiente escolar. Eram dois universos que tinham uma proximidade geográfica, mas que, estranhamente,

⁷ Senso escolar de 2024, disponível no site WWW.seduc.ma.gov.br

mantinham-se distantes um do outro.

Mesmo com a escola localizada nas proximidades de engenhos de farinha — com muitos funcionários, como agentes de portaria, trabalhadores de serviços gerais e cozinheiras, tendo algum grau de relação com a atividade farinheira, sem mencionar os próprios alunos, cujos pais ou parentes estivessem envolvidos nessa atividade —, nada, na prática docente no ambiente escolar, fazia referência aos saberes e conhecimentos populares da comunidade.

Ao perceber essa lacuna na prática, busquei no projeto pedagógico da escola alguma proposta que preconizasse ações e práticas no sentido de utilizar os saberes oriundos da casa de farinha no ambiente escolar. Para minha surpresa, descobri que nada existia nesse sentido. Decidi, então, ampliar meu campo de pesquisa, estendendo essa busca para a sede do município de Caxias, que, pela quantidade de escolas na zona urbana, poderia me oferecer uma chance maior de encontrar algum trabalho realizado nessa perspectiva. Mas, novamente, não logrei êxito.

A cada percepção desse distanciamento entre a dialética docente e o conhecimento subaproveitado da vivência dos "trabalhadores da farinha", mais aumentava minha curiosidade: primeiro, em descobrir os próprios porquês dessa desconexão; e, em seguida, em como eu poderia elaborar uma proposta que ligasse esses dois mundos.

Isso me levou a refletir sobre os frequentes debates que tiveram lugar em minhas aulas, tanto na graduação quanto no mestrado, acerca do valor dos conhecimentos e saberes advindos de culturas que a "história tradicional e ortodoxa" relegou, por longos anos, a um plano secundário nas discussões e críticas. Tal perspectiva hegemônica pode até extrapolar o campo da educação, constituindo-se em um verdadeiro projeto de poder, como destacado por Moreira (2001, p. 23):

O local foi identificado com o tradicional, o selvagem, o primitivo, o incivilizado, o conservador e o autoritário. Resistentes a mudanças, o local, o rural, o campo e o território foram associados a culturas estáveis e homogêneas, avessos à mudança e a vivência do novo.

O produto educacional a que se refere esta dissertação — uma disciplina sobre saberes dos fornos de farinha — será aplicado inicialmente na escola Thales Ribeiro Gonçalves. Não existe, porém, nenhum impedimento para que esse produto seja utilizado em outras unidades educacionais, vislumbrando-se assim a possibilidade de levar esses saberes e conhecimentos para outras regiões. Como destaca Japiassu (1986), o saber seria “todo um conjunto de conhecimentos metodicamente adquiridos, mais ou menos sistematicamente organizados e

suscetíveis de serem transmitidos por um processo pedagógico de ensino” (Japiassu, 1986, p. 15).

Dessa forma, o produto educacional (PE) possibilitaria levar um conjunto de conhecimentos elaborado por gerações no chão batido das casas de farinha para dentro da escola e, em contrapartida, levar a comunidade escolar a valorizar aspectos importantes de sua própria cultura. Essa perspectiva está na essência do que pregava Freire (2002) ao afirmar que “Ninguém educa ninguém, ninguém educa a si mesmo, os homens se educam entre si, mediatizados pelo mundo” (Freire, 2002, p. 35).

Embora meu interesse pelos saberes das casas de farinha viesse desde o início do meu trabalho na comunidade, é preciso fazer uma autorreflexão sobre até onde iam meus próprios conhecimentos sobre as práticas daqueles senhores e senhoras de rosto já familiar – tanto nos encontros informais pelas ruas da comunidade quanto nos mais formais, em reuniões e eventos na escola. Apesar de manter esses contatos vez por outra, inclusive na compra de farinha e outros produtos como goma e beijus, eu sabia muito pouco sobre as características específicas da produção local.

Figura 4– A arquitetura rudimentar das casas de farinha



Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva, 2024.

2.4 As caminhadas de exploração: os saberes e vivência dos trabalhadores dos fornos de farinha.

Para conhecer melhor o universo farinheiro local organizei visitas exploratórias (que de agora em diante chamaremos de caminhadas de descobertas)⁸ às casas de farinha que tinham alguns objetivos imediatos, como observar os processos de produção e transformação da mandioca e familiarizar-me com o linguajar e termos que trabalhadores usavam no seu dia a dia. Essas visitas também foram importantes para ampliar minha percepção da forma de (con)vivência das pessoas envolvidas naquele trabalho assim para perceber a existência de uma lógica didática de transmissão do conhecimento dos mais velhos para os mais jovens.

Durante a fase de construção da minha pesquisa, meu deslocamento diário seguia uma rotina específica: saía de casa por volta das 9h da manhã, chegando à comunidade aproximadamente às 10h20. Dessa forma, dispunha de cerca de duas horas para estabelecer contato com as pessoas envolvidas no trabalho e visitar os fornos de farinha.

Na maioria das vezes, minhas visitas às casas de farinha nesse período eram feitas a pé. Essa prática era facilitada pelo fato de a escola estar localizada próxima a quatro casas de farinha. Essa proximidade geográfica foi um fator que muito me beneficiou, pois mesmo após as aulas ainda havia tempo para retornar aos fornos – especialmente durante o período de maior produção, quando esses locais continuavam em funcionamento mesmo após o anoitecer.

As casas de farinha da comunidade apresentam características construtivas semelhantes às das residências locais. Quase todas são cobertas com palhas de babaçu, com paredes feitas de talos da mesma palmeira amarrados com cipós e posteriormente revestidas com barro. Esse padrão construtivo ainda é bastante comum nas áreas rurais do Maranhão.

A construção dessas casas, assim como qualquer outra edificação na comunidade, segue um modelo comunitário onde todos participam. Existe um acordo tácito entre os moradores, um sistema de troca de mão-de-obra onde o trabalho “gratuito” prestado será posteriormente retribuído em outras construções. Geralmente, os locais escolhidos para as casas de farinha situam-se próximos às residências e a outros espaços de convivência comunitária, como o campo de futebol ou o salão de festas.

A cada nova visita, consolidava-se em mim a percepção de que as casas de farinha representavam muito mais do que simples locais de trabalho árduo. Eram, sobretudo, ambientes de compartilhamento de saberes. Não seria exagero afirmar que, além da produção de farinha, essas casas funcionam como verdadeiras fábricas populares de conhecimento, transmitido

⁸ Essas visitas duraram duas semanas e foram realizadas entre os dias 06 a 17 de maio de 2024.

principalmente pela oralidade.

Nesse processo, acabei por me tornar um “historiador-observador”, dedicado a registrar minuciosamente a desenvoltura dos trabalhadores e todas as etapas do processo produtivo – desde a chegada das cargas de mandioca dos roçados, passando pelo momento da descasca, até a fase final de ensacamento e pesagem da farinha.

A atividade farinheira transformava a casa de forno, como é chamado o local de produção, em um organismo vivo onde todos os indivíduos trabalhavam em uma impressionante sincronia e cada um sabia exatamente o que fazer. Esta relação de cooperação que existe entre os trabalhadores dos fornos também se estendia aos animais que se faziam sempre presente nas casas de farinha. Posteriormente fui descobrindo a função de cada um, os cachorros, por exemplo, vigiavam tanto os engenhos como a casa dos proprietários (tendo em vista que quase sempre casas de fornos e residência ficavam próximas), os gatos eram importantes controladores de pragas como os ratos que, não pouca vezes, procuravam se alimentar dos restos da produção, as galinhas e capotes⁹ também tinham função predatórias de pragas.

Enquanto o trabalho acontecia os mais velhos faziam comparações entre como as “coisas” feitas na época de seus avôs e pais e como eles aprenderam certos “macetes” para que a farinha se tornasse mais “amarela”, mais “cheirosa” e “boa para comer”, pude identificar que esse paralelismo, de alguma maneira, era um recurso metodológico de ensino aos mais novos. Era evidente que tudo isso era falado com orgulho como que numa demonstração do êxito do processo de ensino aprendizagem popular envolvido.

Uma pessoa incauta poderia supor que nas casas de forno os únicos assuntos discutidos estivessem relacionados à produção. Essa foi, de fato, minha primeira impressão, mas fui descobrindo gradualmente que, além dos ensinamentos práticos, havia espaço para as percepções imaginárias da memória local.

Durante as rodas de descascar mandioca, as mulheres contavam às crianças as lendas locais: as “visagens” e as “almas penadas” de antigos moradores que supostamente assombravam as próprias casas de forno; as rixas familiares históricas e os casos amorosos do passado que, independentemente de sua veracidade, incorporaram-se ao folclore regional.

Foi no decorrer desses encontros que pude vislumbrar as múltiplas possibilidades didáticas das casas de farinha como territórios de aprendizagem. Esses espaços oferecem

⁹ Em algumas regiões do Brasil são chamados de galinha d’angola, guiné. São aves originárias da África ocidental e foram trazidas para o Brasil pelos portugueses desde os primórdios do processo colonizador.

potencial não apenas para as aulas de História, mas numa perspectiva interdisciplinar. A criação de uma disciplina sobre os saberes do “fazer farinha” poderia inspirar outros professores a aproveitar esses ambientes para dinamizar e tornar suas aulas mais atrativas.

Sinteticamente, podemos organizar um quadro com essas possibilidades educativas:

Quadro 1– Quadro resumo das possibilidades aprendizados interdisciplinares dos saberes das casas de fornos

Áreas do conhecimento	Disciplina	Possibilidades metodológicas dos saberes das casas de farinha
Ciências da natureza	Química, física e biologia	Estudos das transformações físico-químicas durante os processos de fermentação da mandioca; consideração sobre tipos de solo e o processo de germinação.
Ciências humanas	História geografia, sociologia e filosofia	Caracterização das relações produtivas e de trabalho nas casas de forno; compreensão dos saberes da comunidade relacionados a essa produção; discussão dos elementos folclóricos e lendas locais.
Matemática	Matemática	Possibilidades de utilização de elementos do cotidiano dos alunos para o ensino dos conhecimentos matemáticos para, por exemplo, em relação a peso, medidas e cálculos de áreas plantadas.

Fonte: Adaptação feita pelo autor com base no caderno de orientação pedagógica das eletivas (2022)

Programei as visitas às casas de farinha para ocorrerem em dois períodos distintos: o primeiro entre setembro de 2023 e fevereiro de 2024, quando a atividade produtiva diminuiu significativamente, e o segundo entre março e agosto de 2024, período de auge da produção. Foi durante a primeira fase que realizei a aplicação dos questionários com os proprietários dos engenhos. Essa escolha temporal foi estratégica, pois nesse período os trabalhadores dispunham de mais tempo para responder às perguntas com atenção.

Paralelamente às entrevistas e aplicação dos questionários, iniciei o mapeamento das casas de farinha da comunidade, visando estruturar um roteiro de visita para os alunos (aspecto que será detalhado no terceiro capítulo desta dissertação).

As visitas e entrevistas foram conduzidas predominantemente em dias úteis da semana. Essa opção foi intencional, pois permitiu observar os fornos em plena operação. Isso não significa que os engenhos não funcionassem nos finais de semana, mas constatei que sábados e domingos eram geralmente reservados para manutenções, reparos e limpeza das instalações e áreas circundantes.

Algumas unidades de produção situavam-se em locais mais remotos, com acesso limitado a estreitas veredas que serpenteavam pela vegetação. Nessas condições, o deslocamento mais eficiente se dava por meio de animais de carga ou motocicletas.

Figura 5– Fase de aplicação dos questionários em locais de difícil acesso.



Fonte: Arquivo fotográfico de Dalyson da Silva Cantanhede, 2024.

Devido às essas dificuldades deixei para ir até esses locais em dias específicos, diferentes dos dias que ministrava aula na escola, nesse contexto passei a ter um olhar mais cuidadoso sobre as especificidades e características de cada local, não se tratava de “ver mais do mesmo”, mas comecei a observar que cada local guardava predicados que os diferenciavam sobremaneira dos outros e isso era latente nos comentários dos donos dos fornos era como se eles se orgulhassem de “terem um segredo” nos seus equipamentos, na sua técnica, no seu forno ou como fala um dos entrevistados “ele tem uma mão boa para fazer a melhor farinha da comunidade”(JQ, questionário nº I).

Durante todos esses momentos das caminhadas e de descobertas, tive grande ajuda de pessoas ligadas à associação de moradores do povoado Santo Antonio, principalmente do senhor JFG, presidente da associação e neto de uma dos pioneiros na região, foi ele que contribuiu com informações preliminares sobre as localidades mais longínquas assim como fornecer detalhes das características de cada proprietário e dados ligados a produção de cada forno, ele mesmo um proprietário de engenho.

Os alunos da comunidade não permaneceram alheios ao meu trabalho investigativo durante esse período. Ao perceberem minhas constantes visitas às casas de farinha, começaram a questionar sobre os motivos da minha pesquisa. Na fase prévia às visitas, optei por não

divulgar detalhes do projeto em sala de aula, justamente para despertar sua curiosidade - estratégia que se mostrou eficaz quando, após as primeiras incursões, revelei meus objetivos.

A reação dos estudantes ao saber que eu desenvolvía um trabalho sobre as casas de farinha foi uma mistura de surpresa e entusiasmo. Muitos demonstraram interesse em participar da pesquisa, o que considero um indicador positivo, pois um dos principais objetivos ao criar uma disciplina baseada nos saberes comunitários era justamente fomentar o protagonismo estudantil. Embora o público-alvo fossem os alunos da 1ª série do ensino médio, encontrei voluntários em todas as turmas dispostos a participar das "caminhadas de descoberta" - seja como guias para fornos que eu ainda não conhecia, seja fornecendo informações sobre como acessar esses locais.

A contribuição dos alunos ultrapassou a simples companhia durante as visitas. Aqueles que residiam em áreas mais afastadas da comunidade mostraram-se particularmente valiosos por seu conhecimento preciso sobre a localização dos engenhos mais distantes. Outra contribuição fundamental foi o estabelecimento de pontes entre mim, enquanto professor-pesquisador, e os proprietários dos fornos, facilitando significativamente meu trabalho de campo. Graças a essa mediação, eu chegava às casas de farinha já com a credibilidade de ser o professor de história da comunidade.

No entanto, mesmo após compreenderem a proposta da pesquisa, os alunos questionavam a legitimidade dos saberes tradicionais das casas de farinha. Perguntas como "Professor, o que vamos aprender aqui?", "O que há de importante nas casas de farinha?" ou "Podemos aprender história nos fornos?" eram frequentes. Longe de desmotivar, esses questionamentos reforçavam a necessidade e relevância do trabalho, evidenciando como décadas de um ensino centrado na macro-história haviam criado barreiras ao reconhecimento da riqueza histórica contida nos saberes e memórias locais.

Essa problemática pode ser analisada à luz das discussões contemporâneas da historiografia sobre consciência histórica e o valor da memória local para o ensino de história. Qualquer proposta pedagógica que vise um ensino crítico da memória e dos saberes tradicionais só alcançará resultados efetivos se permitir que os educandos se reconheçam como protagonistas desse processo de conhecimento.

Nesse ponto, vale destacar a teorização Rüseniana no sentido de entender o ensino de história conectado com a possibilidade de orientação da vida cotidiana dos sujeitos em uma dimensão temporal, de modo que:

[...] a consciência histórica serve como um elemento de orientação chave, dando à vida prática um marco e uma matriz temporal, uma concepção do curso do tempo que

flui através dos assuntos mundanos da vida diária. Essa concepção funciona como um elemento das intenções que guiam a atividade humana, “nosso curso de ação”. A consciência histórica evoca o passado como um espelho da experiência na qual se reflete a vida presente, e suas características temporais são do mesmo modo revelados a (Rusen, 2001, p. 57).

Portanto, a consciência histórica permitiria fornecer identidade aos sujeitos e propiciar à realidade em que eles vivem uma dimensão temporal, uma orientação que pode guiar a ação, intencionalmente, por meio da mediação da memória histórica. Esse autor classifica em quatro “categorias” o sentido de consciência histórica, a saber:

- Tradicional (a totalidade temporal é apresentada como continuidade dos modelos de vida e cultura do passado)
- Exemplar (as experiências do passado são casos que representam e personificam regras gerais da mudança temporal e da conduta humana)
- Crítica (permite formular pontos de vista históricos, por negação de outras posições)
- Genética (diferentes pontos de vista podem ser aceitos porque se articulam em uma perspectiva mais ampla de mudança temporal, e a vida social é vista em toda sua complexidade).

Observa-se na teoria de Rüsen, que a consciência histórica possui uma relação entre os indivíduos e a capacidade destes de agir sobre a realidade que os cerca na perspectiva dos acontecimentos do passado, visando conferir identidade a esses sujeitos a partir de suas experiências individuais e coletivas.

Em corroboração com perspectiva Rüseniana, encontramos na obra de Maria Auxiliadora Schmidt (2006) uma definição bastante pormenorizada do seu entender acerca do sentido de consciência histórica e seus objetivos:

[...]a consciência histórica pode ser utilizada para a formação da identidade histórica, pois com ela, os sujeitos (individuais e coletivos) podem exercer os limites de seu tempo de vida, ao mesmo tempo colocá-lo na mudança do tempo a que eles estão submetidos, e com isso, simultaneamente, ganhar uma subjetividade permanente. Nessa perspectiva, não há aprendizagem histórica se não houver experiência do tempo que ative, amplie e modifique significados acerca dessa experiência, por meio da narração histórica (Schmidt, 2006, p. 65).

De maneira que, para os alunos da comunidade Santo Antonio, assim como para qualquer sujeito em qualquer momento da sua vivência, a consciência histórica seria uma “bússola” cuja orientação interliga o passado, o presente e futuro e os elementos da vida cotidiana como no caso específico, as casas de farinha.

É importante que se diga, quando discutimos esse assunto que muitas vezes, somos

levados a acreditar que o ensino de história nas escolas possui um papel imprescindível na formação da consciência histórica, seu papel, no entanto, não é necessariamente esse, pois partimos do pressuposto que os indivíduos e aqui em específico os educandos já possuem essa consciência.

Assim, o mais interessante é enxergar o ensino de história como um colaborador no aprimorado processo de orientação desses sujeitos no tempo. Para isso é importante que se leve em consideração a vida cotidiana desses alunos e a maneira como dão sentido ao que se ensina e ao que eles aprendem na escola. É, por exemplo, o que defende Luís Fernando Cerri (2011) quando afirma que a função do ensino escolar de história “não é dar algo a quem não tem, não é dar saber ao ignorante, mas gerenciar o fenômeno pelo qual saberes históricos são colocados em relação, ampliados, escolhidos, modificados” (Cerri, 2011, p. 69).

Igualmente, buscamos o entendimento da importância do conhecimento local referenciado no estudo das casas de farinha para a formação escolar desses estudantes e como isso pode contribuir para a interpretação que eles farão da realidade que os cercam.

Como instrumento dessa investigação, usei questionário com perguntas que mesclassem questões objetivas e subjetivas. Parto do pressuposto que esse produto educacional tem dois protagonistas, os trabalhadores das casas de forno e os alunos da comunidade, onde os primeiros são na perspectiva da nossa proposta a gênese dos saberes da comunidade farinheira. Decidi, portanto, iniciar a fase de escutas desses protagonistas com a aplicação dos questionários com os trabalhadores das casas de farinha e posteriormente “ouvir” os discentes com a realização de uma oficina e também aplicar os questionários com as turmas selecionadas.¹⁰

Uma das primeiras informações trazidas com as respostas foi a distinção entre casa de fornos particular e casas de fornos da “comunidade”, ou seja, as casas de fornos ditas da comunidade eram aquelas administradas pela associação dos moradores e que possuíam a divisão dos lucros da produção divididos entre seus membros. Esses tipos de casas de fornos que foram muito comuns no passado estão pouco a pouco desaparecendo na comunidade. O senhor JQ explica as razões:

(...) No tempo mais passado era mais comum as casas de fornos da comunidade, a situação era bem mais difícil e era melhor a gente se juntar pra poder montar um forno. Mas nem sempre dava certa, a produção era pequena e quando se iam dividir os lucros da venda da farinha sobrava pouco pra cada um. Dava muita confusão.

¹⁰ O resultado dessa oficina e desses questionários serão disponibilizados na forma de gráficos e números no capítulo II dessa dissertação.

Tabela 1– Tabela demonstrativa da relação entre casas de fornos particulares e comunitárias.

Proprietário	Casa de forno particular	Casas de forno da associação	Quantidade de trabalhadores
J Q	X		4
PA	X		3
LS	X		4
ASM	X		2
ME	X		4
CLC	X		4
ILG	X		4
ARP		X	5

Fontes: Questionário n.º 1 elaborado e aplicado pelo autor (2024).

As relações de famílias e compadrios permeando os trabalhos na comunidade de Santo Antonio e extrapolando até mesmo interesses puramente econômicos, isso pode ser notado na cooperação para as tradições cobertas das casas de palhas da comunidade onde diversas pessoas ligadas por laços de parentescos e de amizades se juntam para buscar a palha da palmeira babaçu, moldar essa palha e fazer o teto com amarras de cipó.

A labuta nas casas de farinha é regida por essas mesmas normas costumeiras, assim a como transmissão desses conhecimentos que geralmente passam de pai para filho. Seu PA explica como aprendeu a trabalhar nos fornos:

Desde que me entendo por gente vivo da farinha, foi meu pai que me ensinou a selecionar a mandioca boa e a também a maneira de torrar a farinha de uma forma de deixá-la bem seca e cheirosa, ele aprendeu todas essas habilidades com meu avô que já fazia farinha no interior do Piauí.

Dona ME, a única mulher proprietária das casas de forno da comunidade, respondeu quando perguntada, que aprendeu o ofício de produzir farinha por seu padrinho materno, logo após ficar órfã de pai “eu vivia brincando perto dos fornos e com o tempo fui fazendo certos trabalhos que ele me mandava fazer como limpar os fornos e lavar o tipiti e as pás de madeiras logo após a farinha torrada e com o tempo fui só aprendendo mais coisas” (ME, questionário n.º I).

Figura 6- A farinha produzida: saberes e sabores



Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva (2024).

Quanto à forma que esses saberes e conhecimentos foram repassados, são unânimes em dizer que a observação dos gestos, a troca de percepções e a transmissão através da oralidade são formas mais comuns da aplicabilidade dessa pedagogia do conhecimento prático. Senhor CL recorda que:

Eu me lembro do avô falando como eu deveria mexer o rodo para que a massa ficasse sempre se movimentando, para que ela não ficasse “carosuda” e para não grudar no tacho, ele repetia: mexe o rodo rapaz! Mexe direito! Às vezes ele tomava o rodo e ele mostrava o jeito certo.

Nos questionários nota-se o orgulho dos trabalhadores com as experiências adquiridas ao longo dos anos. Manerinho, um diarista que trabalha no forno de LS, jocosamente destaca que “o bom farinheiro sabe quando a farinha tá pronta pelo cheiro”.

É possível perceber certa divisão sexual do trabalho nos fornos e muito embora essa divisão não seja rigidamente definida, ela pode depender da própria necessidade prática do trabalho nos fornos. Geralmente o trabalho de descascar e cevar a mandioca ficam sobre responsabilidade das mulheres e dos mais jovens, os homens, mais experientes, ficam encarregados do controle do rodo no tacho e do manuseio da prensa. MC que trabalha no forno do seu pai destaca que “quando todos estão trabalhando, geralmente homens e mulheres já tem suas tarefas definidas, mas quando alguém adoece, eu acabo substituído ele em qualquer função”.

Figura 7- Mulheres e crianças na tarefa de descascar a mandioca: divisão do trabalho por sexo e idade



Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva (2024).

Embora exista essa divisão dos espaços por sexos na arte de farinar¹¹ tanto homens como mulheres demonstram habilidades em todas as tarefas da produção da farinha, o que não exclui que com o tempo, cada trabalhador e trabalhadora se destaquem em determinada especialidade, como destaca dona MC:

As mulheres são mais zelosas e cuidadosas diferentes dos homens que são mais “brutos” então esses serviços de “pubar”¹² e mesmo na hora de peneirar ficam sobre responsabilidade das mulheres da comunidade, toda vez que os homens se metem a fazer esses serviços farinha sai grudenta e tenho dificuldade pra encontrar comprador.

É importante que se destaque que as casas de farinhas são também espaços do “conviver e do bom viver”, pois muitas vezes são ambientes que ganham um ressignificado. Um exemplo disso é a apropriação feita pelas crianças menores do espaço para realizar brincadeiras e diversões, principalmente no período onde ocorre uma diminuição da produção. Nesse contexto é importante destacar o que diz Certeau, quanto à modificação de um espaço de convivência “caracterizam a atividade sutil, tenaz, resistente, de grupos que, por não ter um próprio, devem desembaraçar-se em uma rede de forças e de representações estabelecidas” (2008, p.79).

¹¹ Esse termo apareceu mais de uma vez nas respostas dos trabalhadores das casas de fornos.

¹² Técnica de por a mandioca descascada de molho

Figura 8– Criança na casa de forno: o aprendizado pela observação.



Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva (2024).

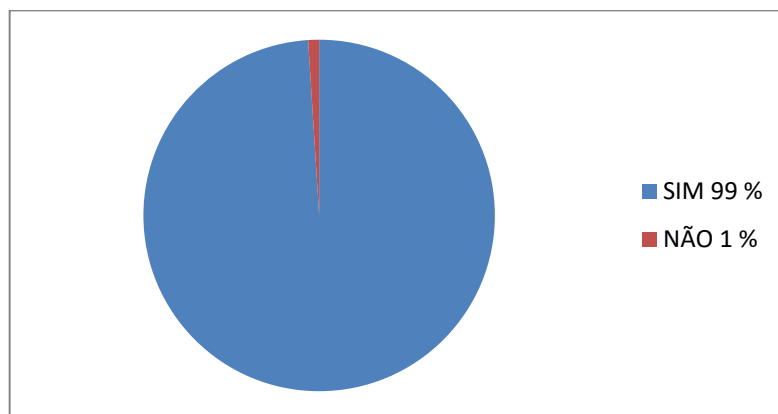
Não é apenas através da mentalidade lúdica das crianças que as casas de fornos perdem seu significado de espaço restrito de trabalho em determinadas épocas, principalmente após a conclusão de uma farinhada os trabalhadores se reúnem para comemorar o fim dos trabalhos, geralmente mediante conversas animadas onde não poucas vezes é consumida a tradicional cachaça.

É importante destacar que a aplicação dos questionários foi feita com oito donos dos fornos e os demais trabalhadores agregados a esses fornos, totalizando vinte oito trabalhadores. Nesse questionário eles são indagados sobre a forma com adquiriram o conhecimento para trabalhar nas casas de farinha, qual o destino da farinha produzida, como eles enxergam o futuro da cultura da farinha na comunidade, entre outras perguntas.

Um questionamento pertinente para o objetivo a que se propõe essa pesquisa foi quando se perguntou aos donos dos fornos se eles permitiriam os alunos da comunidade visitar as casas de farinhas em dias pré-determinados, quais suas opiniões. Acerca dessa contingência foi colhido resultado abaixo:

- O senhor (a) permitiria, em sua casa de farinha, a vinda agendada, de alunos da escola Thales ribeiro Gonçalves, anexo IV localizada na comunidade, para visitação e aquisição de saberes relacionada a produção de farinha?

Gráfico 1- Sobre o aceite a visitação as casas de fornos pelos alunos.



Fonte: Dados da pesquisa, elaborados pelo autor (2024).

Essa pergunta tem uma significação bastante relevante para a dissertação, principalmente para a estruturação e viabilidade do produto educacional, pois como pretendemos utilizar saberes e memória dos trabalhadores locais estruturados em uma disciplina eletiva, a visitação (orientadas) dos educandos ganha um importante valor didático e pedagógico.

Esse primeiro capítulo e o arcabouço de conhecimento resultante dele servirão como norte e balizador da nossa pesquisa, pois demonstrou as potencialidades pedagógicas dos saberes e conhecimentos praticados e praticáveis nas casas de fornos. Através das “caminhadas de descobertas” e da aplicação dos questionários com os trabalhadores das casas de farinha pude ter certeza daquilo que já suspeitava: a existência de toda uma riqueza de conhecimento subaproveitado e que existe um distanciamento entre esses conhecimentos e o ambiente escolar, mesmo estando, esses dois universos a alguns metros de distâncias.

Outro ponto importante vislumbrado foi o caráter interdisciplinar desses conhecimentos, o que pode favorecer a prática dos professores da escola local, lhes proporcionando diversidade metodológica e gerando oportunidades mais dinâmicas de manipulação dos objetos de conhecimentos. No caso específico do nosso produto educacional que já foi mencionado, mas que será trabalhada no terceiro capítulo dessa dissertação, uma dessas oportunidades serão as aulas, passeios e /ou passeios pedagógicos feitos na perspectiva de um roteiro pré-determinados as casas de farinha.

3 INSTRUMENTOS, ESCUTAS E RESULTADOS: ANOTANDO O QUE FOI OUVIDO E VIVIDO

Nesse capítulo buscaremos compreender o universo das casas de fornos, não apenas através de suas estruturas puramente físicas nem dos elementos materiais que constituem esses ambientes, mas através da percepção e dos entendimentos que os alunos têm em relação à cultura farinheira e dos desdobramentos desses entendimentos, de maneira que essa reflexão fora alcançada por meio de dois momentos distintos, um na qual seria realizada uma oficina pedagógica e outro com a aplicação de um questionário com perguntas que mesclou perguntas objetivas e discursivas. Em decorrência das considerações dos alunos buscamos os embasamentos teóricos em autores como Paulo Freire (1987) que reflete sobre a incessante busca de uma educação libertadora e crítica para o homem; Miguel Arroyo (2008); Bourdieu (1982) que debatem sobre o entendimento da relação da escola com a ideologia estatal e Cerri (2011) com suas análises sobre o ensino de história.

Devo admitir que a realização dessa fase do trabalho se mostrou rica em significados tanto do ponto de vista pessoal como do ponto de vista da experiência profissional como professor de história. Pois sabendo que a escola nem sempre possibilita uma efetiva busca de “ouvir” e entender o que nossos alunos pensam e sentem, aqueles momentos (a oficina e a aplicação dos questionários) ofereceram duas ótimas oportunidades pedagógicas para nesse caso específico, o estudo das casas de farinha, os educandos puderem manifestar livremente como enxergam aquele mundo que lhe são tão próximo, sua dinâmica e os objetos que fazem parte dos processos de produção ali realizados.

A cada etapa do processo de realização dessas duas fases deparei-me com o que considero a característica mais significativa no que tange a minha vivência enquanto professor de história: o caráter genuíno e original das manifestações artísticas (poemas; textos; desenhos, etc.) e a profundidade das respostas nos questionários aplicados com os alunos e com os trabalhadores dos fornos de farinha.

Ao longo do capítulo, em diversos momentos, percebi certa dificuldade dos alunos em expressar suas opiniões. Além disso, observei a estranheza que os dominava ao saber que deveriam se manifestar sobre assuntos que, aparentemente, eram próximos de sua vida cotidiana. Isso pode indicar que, na maior parte do tempo, eles mantêm uma considerável distância das temáticas do dia a dia.

Os alunos selecionados como interlocutores nesse trabalho pertencem à 1ª série do ensino médio (turma 100) composta por 30 alunos sendo 10 meninos e 20 meninas, as

atividades foram realizadas entre os dias 24 e 28 de junho de 2024. A seleção dessa turma não se deu de forma aleatória, uma vez que, as mudanças na legislação que ocorreram em 2017, com a implantação do novo ensino médio previam que a criação de disciplinas eletivas com saberes e conhecimentos variados teria lugar, primeiramente nas séries iniciais dessa modalidade de ensino, e como a proposta do produto educacional prevê a criação de uma disciplina com os saberes das casas de fornos, nada mais natural que a pesquisa tivesse com interlocutores os educandos dessa série.

Figura 9- Realização da oficina com a 1ª série 100



Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva (2024).

Sempre tive uma curiosidade particular com relação aos sentimentos e visões que os alunos da comunidade tinham em relação às casas de farinha e essa curiosidade foi intensificada durante a fase das caminhadas exploratórias que fiz no início da investigação, conforme relatado no primeiro capítulo. Assim, a realização da oficina com os alunos seria uma ótima oportunidade de perceber suas impressões e percepções acerca do tema. A dinâmica da oficina consistia em solicitar aos alunos para manifestarem, por meio de expressões artísticas (desenhos, poemas, redação, música, maquetes), suas impressões sobre as casas de fornos.

Nessa oficina, os alunos foram divididos em equipes de três, onde cada grupo deveria produzir uma única manifestação artística, podendo, a critério do grupo, produzir mais de uma. Observei que o tema chamou bastante atenção dos alunos, pois muito embora, eles declarassem que frequentemente realizassem produção de texto e outras atividades artísticas parecidas com a proposta, em nenhuma delas tiveram as casas de farinha como objeto de estudo. A seguir temos uma amostra do que foi produzido durante a oficina:

Figura 10- Desenho feito pelo aluno ASM da turma 1ª série 100, aludindo o transporte da mandioca da roça para as casas de farinha.



Fonte: Dados da pesquisa – produção discente (2024).

A oficina pedagógica demonstrou a possibilidade da abertura de uma janela a um “mundo novo” marcado pela forma como nossos interlocutores verem o mundo a sua volta, essa visão é rica e original, rica pelas nuances de detalhes e original pela forma espontânea e simplicidade com que é manifesta.

Podemos perceber essas características no desenho do aluno ASM (figura 10) onde ele demonstra a forma ancestral em que a mandioca é transportada da roça para as casas de farinha, lançando luz sobre a cotidianidade e a identidade da comunidade, como, por exemplo, a relação dos trabalhadores com os “animais de cargas” associados à utilização de carroças feitas de madeiras no trabalho da cultura farinheira. Nesse inventário de detalhes identificamos o que Ágnes Heller (1993) chama de “o mundo da vida que se produz e se reproduz dialeticamente, num eterno movimento”, ou seja, sobre uma aparente simplicidade (um desenho) encontramos um oceano de informações pertinentes sobre o dia a dia daqueles que vivem e trabalham no povoado.

Para essa autora a vida cotidiana é a vida do homem inteiro; ou seja, o homem participa na vida cotidiana com todos os aspectos de sua individualidade, de sua personalidade. Nela, colocam-se em funcionamento todos os seus sentidos, todas as suas capacidades intelectuais, suas habilidades manipulativas, seus sentimentos, paixões, ideias. Que todas as suas capacidades se coloquem em funcionamento determina também, naturalmente, que nenhuma delas possa realizar-se, nem de longe, em toda sua intensidade.

O homem nasce já inserido em sua cotidianidade. O amadurecimento do homem significa, em qualquer sociedade, que o indivíduo adquire todas as habilidades imprescindíveis para a vida cotidiana da sociedade (camada social) em questão. É adulta quem é capaz de viver por si a sua cotidianidade (Heller, 1993, p.12).

Vale lembrar que toda cotidianidade possui características que lhe são peculiares e nenhuma cotidianidade é verdadeiramente similar em forma e essências a outra, de tal maneira que, essa premissa se estende a própria concepção de temporalidade, de tal forma que o dia a dia dos trabalhadores das casas de farinha do povoado centrado nas labutas de plantar, colher, descascar, torrar não encontra similaridades com a vida urbana regida por dinâmica própria e essa “não similaridades” também se aplica se analisamos o trabalho nos fornos na atualidade em comparação com a forma de “se fazer farinha” em outros momentos históricos. E cada expressão artística dos alunos acabou por eternizar, seja nos desenhos, nas poesias, nos textos dissertativos ou/e nas respostas no questionário momentos da riqueza desse cotidiano.

3.1 A cotidianidade dos alunos: opiniões e ideias em versos, textos e imagens

Outra forma de representação foi à produção textual. Nesse quesito, a aluna ACMS manifestou sua percepção em relação às casas de fornos com o seguinte texto dissertativo:

Figura 11- Texto dissertativo da aluna ACMS, da turma 1ª série 100

Desde que eu era criança lembro das casas de farinha da comunidade e mesmo minha família não sendo dona de forno meu tio sempre trabalhou fazendo farinha. Eu só entrei em casa de farinha depois de me tornar adolescente isso se deve ao fato de ter medo de entrar nas casas de farinha quando eu era criança, mesmo que todos os meus amigos sempre estavam lá brincando. Minha mãe sempre me falava do perigo do “catitu”, que é uma máquina que pode arrancar os dedos de uma pessoa, essa máquina é usada para triturar a mandioca e tem esse nome devido a um animal selvagem que tem por essas bandas. Hoje não tenho mais medo de frequentar os fornos, até acho interessante a forma como os adultos ficam mexendo a farinha no forno, parece mais uma dança. Mas sei que aquele trabalho é muito sério e a produção de farinha da comunidade é o sustento de muitas famílias.

Desde que eu era criança lembro-me das casas de farinha da comunidade e mesmo minha família não sendo dona de forno meu tio sempre trabalhou fazendo farinha.

Eu sempre achei aqueles locais meios mágicos e tinha certo receio de entrar nelas quando eu era pequena mesmo vendo meus colegas sempre brincando em alguma casa de forno aqui ou acolá.

Minha mãe sempre me falava para tomar bastante cuidado ao entrar em uma casa de farinha principalmente por causa do “catitu”, que é uma máquina de descascar a mandioca e pode arrancar os dedos de algum descuidado e tem esse nome por causa de um porco selvagem que é muito valente que vive nas matas. Isso me dava medo!

Mas hoje não tenho mais receio de frequentar as casas de farinha até acho muito interessante a forma como os adultos ficam mexendo a farinha no forno, parece mais uma dança, mas sei que aquele trabalho é muito sério e dele dependo o sustento de muitas famílias.

Fonte: Dados da pesquisa – produção discente (2024).

Percebemos na escrita da aluna ACMS uma reflexão e um chamado a um olhar a cotidianidade do “sujeito educando,” de tal maneira que, é preciso que todos que estejam envolvidos na ação educacional possamos enxergá-lo como algo que se estende para além dos muros da escola chegando a todos os lugares de uso coletivos como as praças, as associações e sindicatos, as rodas de capoeira, aos terreiros da umbanda e do Terecô¹³, as igrejas e por que não também os locais de trabalho como os fornos da comunidade.

Quando a aluna percebe as casas de farinha “**como locais meio mágicos**” identificando o trabalho ali como “**uma dança**” sem perder de vista que ali se realiza uma série de atividades de grande valor para a comunidade, ela está reconhecendo conscientemente que os saberes ali produzidos nas relações dos indivíduos com aquele meio produtivo constitui uma parte no todo do seu imaginário e em algum momento de sua vida uma casa de forno da sua comunidade lhe serviu como um lugar de aprendizado, talvez mesmo antes de ela frequentar uma “escola de verdade”, pois talvez tenha sido lá primeiramente, em um ambiente como as casas de farinha que ela tenha tido suas primeiras interações sociais um pouco distante do convívio familiar mais próximo.

Nessa perspectiva, o saber não é um monopólio da escola nem dos que as planejam em escritórios e sala de aulas, ele permeia a vida social coletiva e individual das pessoas em todos os espaços de convivência e é caracterizado por ser um elemento formador da identidade de uma comunidade. No seu texto, ACMS evidencia que sua memória fora construída nas relações de vivências e escutas no decurso de sua jovem vida na comunidade, ou seja, é o “sentido transcendental de suas relações” (Freire, 1967, p. 108) de tal maneira que o seu dia a dia é marcado por essas experiências e aquisição do que é visto e ouvido.

Faz-se necessário destacar que, cada comunidade em qualquer região é provedora de seu próprio acervo cultural implicando assim numa maneira peculiar de enxergar o mundo, sabendo disso faz-se necessário - e é o que se dispõe essa dissertação - criar formas de integração entre esses saberes e práticas do cotidiano com o conhecimento sistematizado do ambiente escolar. Isso corrobora com uma visão mais integradora e inclusiva da pedagogia nas últimas décadas, principalmente com relação a grupos que foram historicamente marginalizados, como bem explique Miguel Arroyo:

Os setores populares enquanto educandos são vistos como sujeitos da produção do saber, e não apenas como receptores do saber contrapostos ao educador que transmite

¹³ Terecô é a denominação de uma das religiões afro-brasileiras da cidade de Codó e Bacabal, no Maranhão, e Teresina no Piauí. Também é chamado de Encantaria de Bárbara Soeira, Tambor da Mata ou simplesmente Mata.

conteúdos. Esses educandos são produtores do saber, sujeitos inseridos numa classe social; num movimento social do qual participam, no qual se fazem e se educam (Arroyo, 2008, p. 18).

Por décadas, o pensamento pedagógico brasileiro centrou-se na escola como único lugar onde se poderia ter e fazer educação de verdade, era em uma sala de aula, o local sagrado, onde se aprendia sobre cidadania e a ser cidadão e se tinha a seleção de conhecimentos dignos de se aprender naquilo que Bourdieu (1993) descreve como “sistema de ensino dominante que assegura a violência simbólica”. Tal premissa se encontrava desde a formulação de políticas de estado de abrangência nacionais, passando por estrutura pedagógica como o tecnicismo até mesmo os projetos políticos pedagógicos (PPP) das escolas Brasil a fora.

A lógica do capitalismo processou uma escola nacional que muito além de seu conservadorismo tinha a presunção de dizer quem iria trabalhar em uma fábrica, quem iria trabalhar em um escritório e quem iria ser mão-de-obra em uma oficina.

Essa era a escola que por décadas e décadas a sociedade teve que aceitar e conviver, mas essa é a escola que queremos hoje? Essa é a escola que nossos alunos, por vezes “antenados” e conectados as redes sociais com uma visão mais multicultural, almejam? Pelo que percebemos nas respostas dos alunos na oficina e nos questionários e resposta é definitivamente não.

Esse escolacentrismo exacerbado, não obstante, as críticas de importantes pensadores da educação brasileira como Paulo Freire (2002) em sua análise da “educação bancária” e Miguel Arroyo (2008) em suas perspectivas das relações entre estado e escola que, por vezes, persiste em pautar as diretrizes educacionais no país:

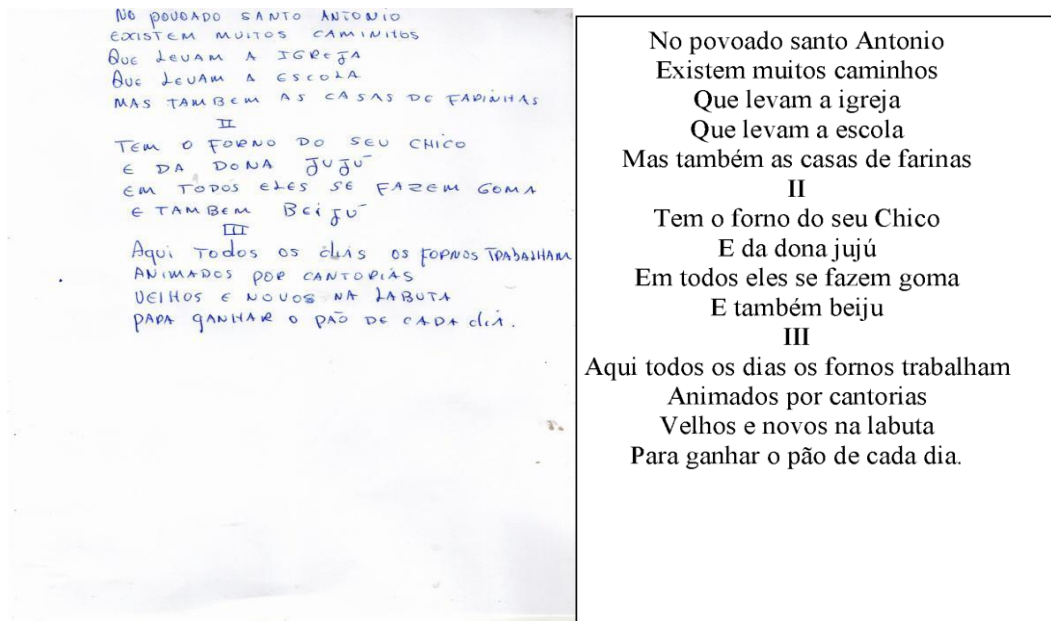
Antigamente se dizia: “fora da Igreja não há salvação”. Hoje, nós os profissionais da escola pontuamos: “fora da escola não há salvação”. Cuidado. Essa é e sempre foi à fala das elites, da aristocracia, da burguesia quando se dirigem às massas: “se quer ser educado, vá à escola”. “Se você quer ser alguém que pensa, vá à escola.” Quem não pode ir à escola não pensa, e é tratado como ignorante, como incivilizado (Arroyo, 2008, p. 19).

É importante destacar que esse trabalho, de maneira alguma, pretende subestimar a dimensão da importância da escola na formação do ser humano em qualquer comunidade, a escola é e sempre vai ser o local de primazia do saber e da formação social de indivíduos dotados de senso de criticidade, ela tem sua importância insubstituível na ação complementar das práticas de sociabilidade que os alunos recebem na família além de suprir as necessidades dos conhecimentos formais que irão proporcionar o desenvolvimento pessoal do aluno.

A escola, por suas características e objetivos, permite ao educando uma infinidade de experiência que não podem ser desenvolvidas em outros espaços e contextos. Assim, criticar e apontar soluções são antes de tudo uma maneira de buscar a valorização do ambiente escola e

a isso se propõe esse trabalho.

Figura 12- Poema da estudante JSC, turma 1ª série 100



Fonte: Dados da pesquisa – produção discente (2024)

Alguns elementos resultantes da realização da oficina com os alunos, evidenciaram o importante conceito da consciência do indivíduo de si mesmo e do meio em que este se faz presente, tal conceito encontra reverberação nas obras de Paulo Freire, onde esse pensador detalha o conceito de “consciência de si” e do mundo na perspectiva de uma educação emancipadora.

No poema de JSC (descrito acima) percebemos como discente descreve os “caminhos” que levam a cada um aos lugares que na sua visão são importantes para ela dentro de sua realidade e de sua cotidianidade, nesse mesmo poema a jovem escritora demonstra saber o valor tanto do ponto de vista do trabalho e da economia como a importância cultural que tem os fornos de farinha para os que ali vivem.

Vale dizer que toda consciência é necessariamente a consciência de alguma coisa de maneira que aqui temos a expressão “consciência e conscientização” de um sujeito (a aluna Juliana) de algo (sua realidade objetiva). Quando Juliana fala do “**ganhar o pão de cada dia**” já temos aqui um importante indício para afirmar que a jovem demonstra entender a importância da atividade farinheira para sua comunidade, o que para Paulo Freire seria prova que somente através dessa tomada de consciência o status quo opressivo seria superado:

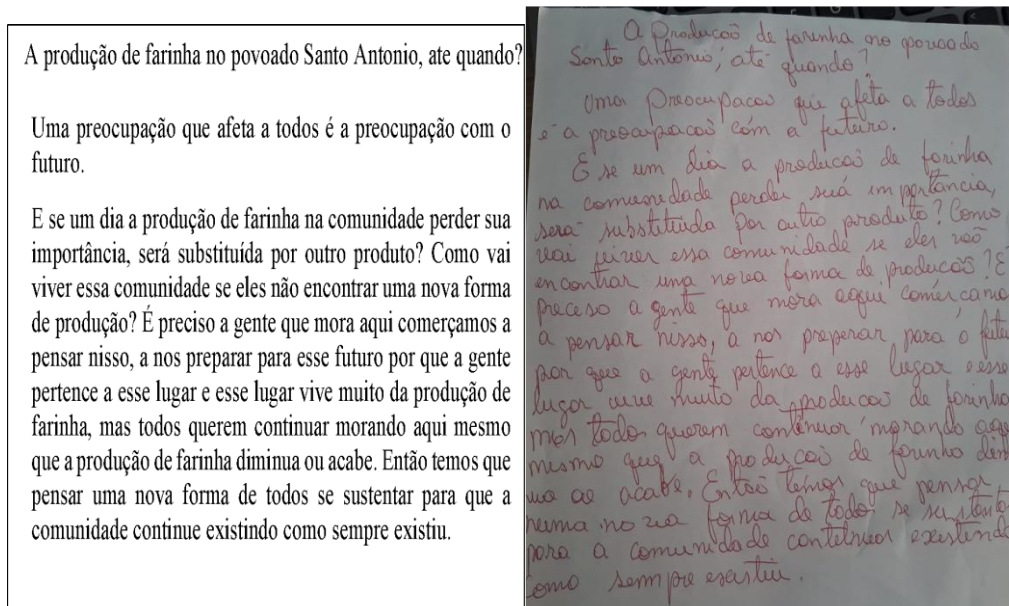
A conscientização é isto; tomar posse da realidade; por esta razão, e por causa da radiação utópica que a informa, é um afastamento da realidade. A conscientização produz a desmitologização. É evidente e impressionante, mas os opressores jamais poderão provocar a conscientização para a libertação: como desmitologizar, se eu oprimo? Ao contrário, porque sou opressor, tenho a tendência a mistificar a realidade que se dá à captação dos oprimidos, para os quais a captação é feita de maneira mística e não crítica. O trabalho humanizante não poderá ser outro senão o trabalho da desmistificação. (Freire, 2002, p. 16).

A conscientização é um processo histórico que se desenvolve pela tomada de consciência, possibilitando ao homem sua emancipação e integração ao seu mundo cotidiano. Ela tem como fundamento a ação-reflexão dos indivíduos e é um compromisso histórico e social através do qual as pessoas podem assumir o papel singular de ressignificar e reconstruir o mundo em uma relação de discussão e criticidade.

Assim o pensamento educacional de Paulo Freire se mostra essencial nessa dialética, pois demonstra a importância da construção de uma pedagogia alicerçada nos valores e saberes das culturas marginalizadas e historicamente classificadas como “senso comum,” como não cultura, como não saber, além de chamar a atenção para os riscos de se praticar uma “educação bancária” cujos fundamentos filosóficos, sociais e morais estão em consonância com o projeto de poder de uma elite opressiva

Outra manifestação artística fruto da oficina pedagógica que coaduna com essa reflexão acerca do entendimento dos alunos da comunidade sobre seu lugar como sujeitos históricos, dotados de um sentimento de pertencimento foi o texto escrito pela aluna MCSS, onde ela faz considerações acerca não apenas do futuro da produção da farinha mais da própria existência da comunidade de Santo Antonio e seus habitantes:

Figura 13- Texto dissertativo da estudante MCSS, turma 1ª série 100



Fonte: Dados da pesquisa – produção discente (2024).

Podemos enxergar no desenrolar dessa produção textual da educanda o cerne da pedagogia Freiriana quando concebe o ser humano da capacidade para perceber a realidade (compreensão do mundo) a sua volta e a busca dos meios necessários para proceder a uma transformação dessa realidade e, por conseguinte, a realidade da comunidade na totalidade.

Essa praxe transformadora é percebida quando a aluna MCSS faz a seguinte indagação: **“Como vai viver essa comunidade se eles não encontrar uma nova forma de produção?”** E também quando ela aponta uma reflexão coletiva sobre o futuro de todos da comunidade para encontrar uma solução para preservar seu modo de vida. No seu livro *Pedagogia do Oprimido* (Freire, 2008), Freire destaca o papel do sujeito consciente e histórico que é capaz de mudar seu futuro:

(...) os homens são seres de práxis. São seres do que fazer, diferentemente, por isso mesmo dos animais, seres do puro fazer. Os animais não “admiram” o mundo. Imergem nele. Os homens, pelo contrário, como seres do quefazer “emergem” dele e objetivando-o, podem conhecê-lo e transformá-lo pelo seu trabalho (Freire, 2008, p.121).

Faz-se necessário lembrar que os seres humanos são os únicos seres na natureza capazes de provocar mudanças em seu entorno social, inclusive fazendo uma análise prévia de como essas transformações podem ter consequências a curto, médio e longo prazo. Esse senso de historicidade e seus reflexos práticos na sociedade e no cotidiano de determinada comunidade só poderia ser alcançado superando a “consciência ingênua” bem como a “consciência fanática” e alcançando a “consciência crítica” essa dotada de um poder transformador.

Estes sujeitos, que por meio de uma educação que lhe possibilite uma práxis verdadeira, surgem de um meio social, muitas vezes caracterizado por ser repressivo tanto do ponto de vista individual (pois muitas vezes lhe oferece uma “educação bancária”) como do ponto de vista coletivo (pois em muitos casos silencia das mais variadas maneiras a cultura da sua comunidade).

3.2 Mexe daqui, mexe dali: o fazer farinha nas palavras dos educandos da comunidade de santo Antonio

Essa oficina pedagógica com os alunos serviu de “termômetro” para analisar o grau de familiaridade deles com a temática das casas de farinha. Após a realização da oficina, objetivando coletar mais informações que não poderiam ser obtidas apenas dessa metodologia, prosseguimos com a aplicação dos questionários, cujo período de realização se deu entre os dias 10 a 14 de agosto de 2024.

A minha decisão em utilizar do questionário como instrumento de pesquisa se deu levando em consideração alguns aspectos importantes como, por exemplo, a abrangência geográfica desse método, já que sua aplicação permite alcançar grandes distâncias o que no caso de uma pesquisa em uma zona rural é sempre algo a ser considerado. Esse aspecto do encurtamento das distâncias foi, por mim verificado, no caso dos alunos de atestado médico ou que por uma ou outra razão estavam impossibilitados de se dirigir a escola, para eles utilizei o questionário digital (elaborado pelo Google Forms) com as mesmas perguntas do questionário físico; o levantamento de variáveis por questionários também inclui as vantagens do anonimato, o que favorece respostas mais honestas e abertas por parte dos interlocutores e da economia de tempo, uma vez que é mais rápido o processo de coleta, análise e tratamento dos dados.

Os interlocutores foram os mesmos da produção da oficina pedagógica, ou seja, os alunos da primeira série 100. Todos receberam uma folha com perguntas do tipo múltipla escolha, dicotômicas e abertas e foram elaboradas segundo os ensinamentos de Gil (2002) “tendo conteúdos sobre fatos, ocorrências, atitudes, comportamentos, sentimentos, comportamentos presente e passado entre outros” e foi estabelecido que, diferentemente da oficina pedagógica que foi integralmente realizada em sala de aula, os questionários foram apresentados aos alunos em sala com a devida explicação sobre o objetivo e a importância da participação e foi dito a todos que poderiam levar para casa e trazer no prazo determinado de 24 horas, de maneira que dos 30 (tinta) alunos que participaram do recebimento dos questionários 29 (vinte e nove)

retornaram com ele integralmente respondido enquanto 1 (um) não respondeu.

Figura 14- Entrega e orientação sobre como proceder com os questionários

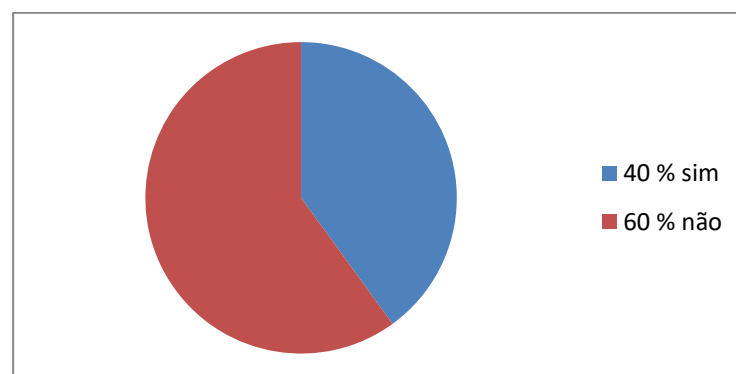


Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva (2024).

Como referido anteriormente, por meio da experiência com a oficina pedagógica, foi possível apreender muitos sentidos e significados, a partir das representações produzidas pelos alunos, buscando, portanto, aprofundar nossa compreensão sobre a relação dos alunos com sua comunidade e até que ponto a construção de uma consciência histórica se revela nessa relação.

A primeira pergunta do questionário indagava os alunos se eles já tinham tido a experiência de trabalhar na produção de farinha da comunidade e abaixo temos o apanhado das respostas:

Gráfico 2- Resultado do questionamento sobre a experiência dos educando nas casas de farinha



Fonte: Dados da pesquisa elaborados pelo autor (2024).

A análise desse resultado acabou causando-me surpresa e serviu para derrubar certos “pré-conceitos”, pois no início da pesquisa tinha a impressão de um envolvimento maior dos alunos com a cultura da farinha, acreditava que pelo fato de existir uma expressiva quantidade de casas de fornos na comunidade e a farinhada ser a principal atividade econômica da

comunidade os dados mostrariam uma percentagem maior de alunos com experiência de trabalho nesses locais. Entretanto, os levantamentos dos dados dos questionários mostraram uma realidade diferente da que eu, como professor pesquisador imagine, ou seja, uma percentagem consideravelmente maior de alunos que não tinha tido qualquer experiência de trabalho nas casas de farinha, o que pode nos fazer refletir sobre um possível processo de desaparecimento ou/e enfraquecimento cultural do modo de vida relacionado à cultura da farinha.

Apesar da baixa participação de jovens no processo produtivo da farinha na comunidade parecer, em um primeiro momento uma supressa, tal situação já havia sido percebida in loco durante as visitas de exploração (onde se percebeu uma desproporcionalidade de idosos e adultos em relação à jovens) e durante também aplicação dos questionários com os trabalhadores dos fornos (onde os próprios trabalhadores das casas de farinha destacavam a desinteresse dos mais jovens em trabalhar nos engenhos). Uma possível explicação para essa situação poderia ser um gradual processo de mecanização dos fornos o que refletiria em cada vez menos pessoas envolvidas na produção de farinha, essa situação é percebida em outras regiões do nordeste, no entanto, não é o caso do povoado de Santo Antonio onde as casas de farinha mantêm uma produção marcada por seu caráter exclusivamente artesanal (essa situação, inclusive já foi comentada no primeiro capítulo).

A explicação mais plausível para o fenômeno do baixo interesse dos jovens da comunidade pelo trabalho na produção de farinha pode ser encontrada no êxodo rural, situação esta que afeta não apenas o povoado Santo Antonio mais é um aspecto histórico secular comum a toda a região do Brasil. Assim nas últimas décadas dezenas de pessoas deixaram a comunidade ocasionado não apenas a diminuição da população da localidade mas a redução do número das próprias casas de farinha como se pode perceber no gráfico abaixo com dados da Secretaria de Desenvolvimento Agrário de Caixas:

Tabela 2 - Quadro comparativo da população do povoado Santo Antonio entre os anos de 2004 e 2024

ANOS	Nº DE CASAS DE FARINHA	POPULAÇÃO DO POVOADO DE SANTO ANTONIO
2004	17	925
2024	10	601

Fonte: Adaptado da Secretaria de Desenvolvimento Agrário do Município – SEDEA (2023).

O êxodo rural é um movimento populacional que se dirige de uma região para outra e modifica o tamanho e a composição das populações de distribuição por sexo, idade e força de trabalho, e com isso, a migração é uma das variáveis mais importantes da dinâmica populacional, com a natalidade e a mortalidade. O êxodo rural é um processo que acarreta mudanças nas particulares na identidade de toda comunidade, pois afeta indivíduos possuidores de determinadas características econômicas, sociais, educacionais e demográficas e no caso do povoado Santo Antonio acaba provocando mudanças naquilo que a comunidade tem de mais peculiar culturalmente: as casas de farinha.

A pergunta seguinte era aberta com fins de complementação da primeira. Nosso interesse se voltava para saber dos alunos se eles haviam tido alguma experiência de trabalho nos fornos de farinha e se eles seriam capazes de descrever alguma etapa da produção de farinha na qual eles tiveram envolvidos, abaixo temos um quadro demonstrativo com o escopo das respostas:

Quadro 2 - Quadro demonstrativo com os resultados da descrição pelos alunos do processo de fazer a farinha.

Aluno (a)	Resposta discursiva	Etapas
MCSS	Tem uma parte interessante que gosto de ver quando estão fazendo farinha é o uso do tipiti para secar a puba. Descobrir com minha mãe que esse instrumento feito de palha do babaçu é de origem indígena. A ideia é pegar a puba que vem com muita água colocar no tipiti, tirar toda essa água e depois liberar a massa que vai estar bem sequinha.	Secagem da puba e uso do tipiti
JSC	A parte que posso descrever com mais exatidão é de fato a torragem da farinha que acontece após peneirar. Então massa é colocada no forno quente para tirar toda a umidade, explicando melhor: é nesse momento que se vai tirar toda a água da massa para a farinha ficar bem seca e isso demora de 20 a 30 minutos.	Secagem da puba
ACMS	Eu trabalho na casa de forno da minha avó Joana e sei quase todas as etapas da produção de farinha, mas a que mais gosto do momento de descascar a mandioca, é nesse momento	Processo de descascamento da mandioca

	que ao realizar essa parte do trabalho as mais velhas começam a contar histórias antigas. Mas não pode descuidar, pois como a gente trabalha com uma faca se a gente se distrair demais corta a mão e também não pode descascar muito fundo ou então vai tirar toda a “carne” da mandioca e vai ter prejuízo	
LMS	Eu sempre trabalho em quase todas as etapas, aprendi com meu pai que é uma das pessoas mais antiga do povoado a fazer farinha. Mais gosta mais da parte da torragem, pois adoro o cheiro da farinha nova, quando ela ta saindo fresquinha do forno. Esse cheiro me lembra quando eu era criança.	Torragem
JCA	Posso falar do transporte da mandioca da roça até os fornos, já realizei esse trabalho inúmeras vezes. Pessoalmente é o que mais gosto no trabalho da farinhada talvez por que gosto de conduzir a carroça. Então conduzir a carroça de casa para a roça e depois da roça para as casas de farinhas é a parte mais que acho interessante.	Transporte da mandioca
AMB	Tem muitas coisas nas casas de farinha que me chamam atenção, mas o trabalho de ralar a mandioca, moer a raiz da mandioca é a parte mais importante e interessante, quando se vai produzir farinha. E para isso a gente usa um equipamento chamado catitu que é um rodo de madeira e ferro que vai ser usado para triturar a mandioca e transformar ela em puba.	Moagem da mandioca e uso do catitu
IAM	Gosto mais do trabalho que geralmente entra pela noite por que o trabalho que entra pela noite é mais animado. La na casa de farinha que fica perto de minha casa geralmente a secagem da farinha sempre tem musica e cantoria e quando essa cantoria ocorre a noite é muito melhor, assim enquanto uns estão na fomalha mexendo a puba outros estão na cantoria.	Secagem e uso do tacho
YCA	A produção de farinha possui muitas fases e eu já fiz em quase todas elas. La na casa de forno do meu avô geralmente as mulheres fazem o trabalho de descascar a mandioca e os homens fazem outras tarefas. Tem uma parte que eu acho mais interessante que é o uso da prensa. A prensa é feita de madeira e existe um recipiente onde se colocar a puba depois se	Secagem e uso da prensa

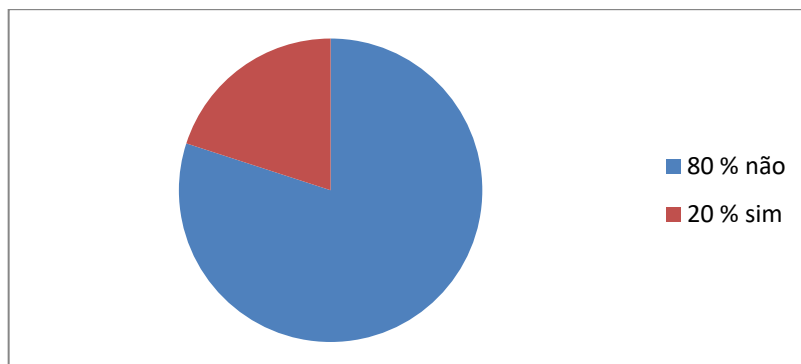
	desloca uma enorme peça de madeira que espreme a puba para tirar toda a água.	
GFS	Como sempre acompanhei minha mãe e minha irmã no trabalho na casa de forno a tarefa que mais fiz até agora foi a lavagem das raízes de mandioca e depois a descascassem dessas raízes. Consiste em tirar toda a sujeira das raízes em um tanque de água e depois de lavada a gente parte para descascar as raízes e depois de descascada a agente lava novamente.	Lavagem das raízes
JJD	Eu posso citar uma etapa que apesar de não gostar dela já realizei algumas vezes é a Esfarelamento, vou tentar explicar de forma resumida: quando a mandioca é prensada e a gente tira era da prensa ela vem bem dura e se forma uns blocos de puba dura, ou seja, meio que cria umas pequenas pedras de puba que precisam ser quebrada ou esfarelada para essa puba possa ser torrada.	Esfarelamento
HL	Tem a peneiração da puba onde a gente usa uma peneira grande para tirar os pedaços das cascas da mandioca e restos de raízes. Essa peneiração é feito para deixar a puba bem limpinha.	Peneiração

Fonte: Dados da pesquisa elaborados pelo autor (2024)

Todas essas descrições das etapas feitas pelos alunos são bastante condizentes com as observações que realizei durante a fase das caminhadas de exploração e nas conversas com os trabalhadores mais experientes das casas de forno, o que demonstra a familiaridades desses educandos com os saberes advindos da cultura farinheira. As repostas dos alunos também foram importantes no sentido identificar e reforçar elementos da produção de farinha (como peneirassem, secagem, esfarelamento, etc.) que, sistematizados didaticamente, irão compor objetivo final dessa dissertação que é a disciplina eletiva enquanto produto educacional.

Quando perguntados se algum momento na escola Thales Ribeiro Gonçalves, anexo IV, seja nas aulas ou em outras atividades pedagógica, temas ligados as casas de fornos ou a produção de farinha tiveram lugar durante o ano letivo, tivemos os seguintes demonstrativos no gráfico abaixo:

Gráfico 3- Respostas referentes à indagação sobre o trabalho na escola de temáticas ligadas a cultura da farinha



Fonte: Dados produzidos durante a pesquisa (2024)

As análises dos dados do gráfico acima (figura 19) é uma das mais reveladoras do questionário, pois evidenciam problemáticas que já vem sendo discutidas ao logo desse trabalho dissertativo que é o distanciamento dos conhecimentos locais cuja gênese as casas de farinha com a comunidade escolar. Entretanto, diferentemente de outros momentos onde somente conjecturávamos a existência deste “não diálogo” e discutíamos teoricamente essa ausência (desses saberes em sala de aula) agora estávamos diante da oportunidade de enxergar a dimensão da distância entre esses dois mundos e dessa constatação estabelecer metas e estratégias que serão trabalhadas no terceiro capítulo.

Aos interlocutores que responderam positivamente (totalizando 20 %) à pergunta do gráfico número 15 foi feito, em seguida, o questionamento: se eles poderiam comentar o momento das atividades em sala de aula foi trabalhada temáticas ligadas às casas de farinhas locais e se eles lembravam em qual componente curricular tal discussão foi levantada. Para que todas as respostas possam ser consideradas iremos transcrever todas as respostas no quadro abaixo:

Quadro 3 - Resultado das respostas sobre o componente curricular e as atividades trabalhadas com a temática das casas de farinha em sala de aula

Aluno (a)	Resposta	Componente curricular onde houve a discussão acerca dos saberes referentes as casas de fornos.
ADL	O professor falou que iríamos fazer trabalhar medidas de massas e que poderíamos trazer certa quantidade de farinha de puba, farinha branca e esses eram	Matemática

	os produtos que iríamos pesar em sala de aula.	
SLV	Foi em uma aula de história que o professor trabalhou a questão da produção de açúcar no Brasil colonial e fez uma associação com a produção de farinha na comunidade. Achei essa associação interessante.	História
JSC	Em história e já faz um bom tempo o professor nos levou a uma visita a casa de forno próximo a escola e todos puderam ver os trabalhadores fazendo a farinha,	História
VDS	Houve uma aula onde a gente pode falar de nossas experiências aqui na comunidade. Todos que já fizeram alguma coisa nas farinhadas tinham que se manifestar.	Geografia
AC	A professora pediu que trouxéssemos qualquer objeto que fosse usado na produção de farinha podia ser uma cofo, uma peneira, o tipiti, um jacá etc.	Artes

Fonte: Dados produzidos durante a pesquisa (2024)

A apreciação dos trabalhos da oficina pedagógica assim como o levantamento dos dados do questionário como os alunos fizeram me perceber o quão distante da realidade dos alunos a escola muitas vezes se encontra com uma organização didática dos conteúdos que, reconhecida sua importância, muitas vezes cria ou mesmo amplia esse distanciamento entre o que os alunos estudam e o que ele enxerga no seu cotidiano.

De tal maneira, o escopo desses levantamentos e dos dados nos permite estabelecer pontos importantes para se chegar à concepção de “síntese cultural” de Paulo Freire (1982), ou seja, a ação dialógica que permite a superação das contradições que dificultam a libertação do homem de uma cultura alienante:

- Entender os saberes das casas de farinha como resultado de uma ação deliberada de sujeitos históricos conscientes em uma realidade contraditória.
- Estabelecer práticas educativas a partir dessa cultura comunitária (povoado Santo Antonio) valorizando as vivências diárias dos atores sociais.
- Entender que o saber escolar dispensado aos alunos do povoado tem seu valor social fundamental para a formação dos educandos, mas que isso não invalida as críticas ao sistema educacional, na totalidade dotado de certas características autoritário e distante da realidade prática dos alunos.

- Compreender que os alunos da comunidade não são meros elementos passivos de um conhecimento formal, mas sujeitos ativos inseridos em uma cultura, ela mesmo produtora de saberes.

Fundamentando-se na possibilidade de construção de conteúdos mais próximo da realidade do educando, pode-se afirmar que a experiência descrita pelos interlocutores (alunos) é um exemplo prático de como a educação pode e deve ser emancipadora e dialogal. As reflexões dos alunos sobre as casas de farinha evidenciam a relevância de conectar o saber escolar ao contexto de vida dos educandos, valorizando os saberes populares como forma de fortalecer sua identidade cultural e potencializar sua consciência crítica.

Aqui, através da oficina e dos questionários possibilitou-se a emergência dos sujeitos-alunos como protagonistas da possibilidade de um aprendizado mais próximo da sua realidade, revelando sua percepção crítica sobre o papel histórico, cultural e econômico das casas de farinha em suas vidas e na comunidade.

Além disso, a conscientização percebida ao longo do capítulo reflete o princípio de Freire de que o ato de educar deve permitir aos oprimidos enxergar sua realidade, compreendê-la criticamente e transformá-la.

4. AS ELETIVAS DE BASE: UMA PERSPECTIVA DE ENSINO MAIS ATRAENTE E PRÓXIMO À REALIDADE DO ALUNO

Neste capítulo, a partir dos fundamentos legais que regem a educação brasileira e maranhense, a saber: a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), a Base Nacional Comum Curricular (BNCC), os cadernos de orientações pedagógicas para as eletivas, o Documento Curricular do Território Maranhense, entre outros, organizaremos a estrutura do produto educacional. O amparo legal advindo dos documentos oficiais é fundamental para a construção de uma disciplina eletiva, o que será discutido ao longo do capítulo.

Outra motivação orientadora deste capítulo é a reflexão sobre as novas possibilidades metodológicas advindas da lei que instituiu o novo Ensino Médio e os impactos que essas mudanças trouxeram para a educação. Debateremos sobre como essas mudanças impactam o ambiente escolar, permitindo que saberes e conhecimentos do cotidiano, que antes estavam aquém das perspectivas didáticas, possam ser integrados ao currículo, ultrapassando os muros da escola e mudando a realidade das práticas rotineiras em sala de aula.

Ao final do capítulo, temos a apresentação do produto educacional, efetivado no plano da eletiva com seus elementos constituintes, como cronogramas de estudo, conteúdos, objetos do conhecimento, aulas, passeios e proposta de culminância. A reestruturação do Ensino Médio, através da Lei n.º 13.415/2017, possibilitou uma remodelagem da matriz curricular dessa etapa da educação básica, cujas características estruturais consistem na divisão dessa matriz em um agrupamento dual de disciplinas: uma parte comum do currículo, que todos os estudantes devem adquirir, composta por competências e habilidades previstas na Base Nacional Comum Curricular, com duração máxima de 1.800 horas, denominada Formação Geral Básica (FGB), e uma parte caracterizada por certa flexibilidade do currículo, onde os discentes teriam maior protagonismo, inclusive contribuindo com as escolhas de temas a serem estudados de acordo com seus interesses. Essa parte “diversificada” é constituída pelos Itinerários Formativos (IF), formados por Projeto de Vida, Eletivas e Aprofundamentos, com duração mínima de 1.200 horas.

O Ensino Médio público no Brasil tem historicamente sido afetado por inúmeras mazelas estruturais, como a subvalorização dos docentes, sucateamento das escolas, falta de um planejamento unificado e efetivo nas ações gerais de educação, entre outros. As causas geradoras desses problemas estão relacionadas a inúmeros fatores de ordem social, econômica, política e até mesmo cultural. Isso tudo tem contribuído para que muitos alunos deixem de frequentar a escola antes da conclusão dessa etapa da educação básica. Aliado a essas

problemáticas que desestimulam os alunos, ainda podemos destacar que, muitas vezes, os educandos pouco se identificam com os conteúdos trabalhados. Ou seja, é inegável uma dissonância entre os conteúdos ensinados no dia a dia da escola e os saberes e conhecimentos do cotidiano desses alunos, fazendo com que, muitas vezes, os professores sejam questionados com perguntas do tipo: “Professor, onde vou utilizar esse conteúdo?”, “Por que estou aprendendo sobre esse tema?”, “Por que não se ensina sobre esse determinado assunto?”

Uma crítica observável nos livros de História, e mesmo no próprio ensino da disciplina tanto no nível fundamental quanto no Ensino Médio, que pode ser notada pelos professores que atuam no dia a dia da sala de aula, é a deficiência de conteúdos que abordem tanto a história local quanto a percepção e valorização do patrimônio dessas localidades. Tomemos como exemplo aspectos da história do Brasil relacionados à produção econômica, os famosos ciclos econômicos, apresentados muitas vezes de forma linear e sistematizada — de maneira que temos o ciclo do pau-brasil, o ciclo da cana-de-açúcar, da borracha, do café, etc.

Dessa forma, podemos nos fazer a seguinte reflexão: durante o estudo do ciclo do algodão no Maranhão, na segunda metade do século XIX, o que estava acontecendo em outras regiões do ponto de vista da produção local? O que se produzia em locais distantes dos centros movimentados pela produção algodoeira, como Caxias, Codó e São Luís? E como essa produção dinamizava e ainda dinamiza as relações sociais nessas comunidades? Qual legado histórico e patrimonial pode-se perceber na atualidade em comunidades que mantêm modos de vida tradicionais, como o existente no povoado de Santo Antônio?

Não se trata aqui de um desmerecimento do estudo das macrotemáticas relevantes para a formação dos estudantes, como os ciclos econômicos citados acima. Pelo contrário, reconhecemos a importância desses temas na história do Brasil, mas destacamos a valorização da história patrimonial local na superação daquilo que Ronaldo Vainfas define como “o estigma de pequena história, de história menor” (Vainfas, 2002, p.11).

Pensar uma disciplina com temas e conteúdos familiares aos alunos é, antes de tudo, a oportunidade de transformá-los em protagonistas e agentes proativos na relação conteúdo/escola. É importante ressaltar que, durante a elaboração desta dissertação e de seu respectivo produto educacional, em nenhum momento se perdeu de vista a perspectiva de enxergar os alunos como sujeitos históricos, pois, como nos lembra Saviani (2008, p. 28):

Compreender a juventude como condição sócio-histórica-cultural de uma categoria de sujeitos que precisa ser considerada em suas múltiplas dimensões e complexidade, com peculiaridades próprias que não se restringem às dimensões biológicas e etárias, mas se encontram articuladas com uma multiplicidade de atravessamentos sociais e culturais em que estão imersos num mundo mutável e desafiador.

Outro ponto importante desse trabalho historiográfico que deve ser citado, diz respeito à valorização da identidade e do sentimento de pertencimento do educando, pois é um produto educacional permeado com o compromisso pedagógico com temas e conteúdos locais permitido a esses alunos uma aprendizagem em contante diálogo com sua realidade, tal pressuposto esta em sincronia com o que diz Rüsen quando destaca “A suma das operações mentais com as quais os homens interpretam sua experiência da evolução temporal de seu mundo e de si mesmos de forma tal que possam orientar, intencionalmente, sua vida prática no tempo” (Rusen, 2001, p. 57).

Partindo do pressuposto de que a escola é um espaço de sociabilidade de conhecimentos, é importante a abordagem de temáticas familiares aos alunos no processo de valorização dos saberes, na formação deles como sujeitos dotados de espírito crítico. Essa premissa, por muito tempo, esteve à margem da historiografia nacional, seja nos discursos políticos, nas universidades ou mesmo nas salas de aula.

Para Circe Bittencourt (2008, p. 168), “a história local tem sido indicada como necessária para o ensino por possibilitar a compreensão do entorno do aluno, identificando o passado sempre presente nos vários espaços de convivência – escola, casa, comunidade, trabalho e lazer.” Nessa perspectiva, o trabalho de rememoração no contexto local auxilia na compreensão do aluno sobre a história da comunidade em que vive, permitindo a esses alunos enxergar e discutir, de forma crítica, os problemas que permeiam as sociedades em geral, partindo de problemas próximos a eles.

A valorização dos saberes próximos dos estudantes, dos professores e da comunidade local são instrumentos para a preservação da memória e da história local, sendo extremamente necessários para esse novo caminho trilhado pelos estudos históricos. A escolha de outros espaços de produção de conhecimento, alargando a visão da história e aproximando experiências vividas, propicia a emergência da diversidade cultural local, trazendo sentido à própria história e, por conseguinte, fazendo com que o aluno e toda a comunidade percebam que são sujeitos históricos do seu próprio tempo.

Na perspectiva de autores como Paim e Picolli (2007), o ensino da história local investiga as características das localidades e possui significativa importância, na medida em que esse ensino pode ter diferentes formas, proporcionando aos alunos um ensino de história que parta de um acontecimento ou de um cotidiano que eles conhecem, e assim estuda e relaciona os acontecimentos locais com outros de dimensões regionais e nacionais. Ademais, permitir que uma temática local (como as casas de farinha ou fornos de farinha) ganhe espaço no ensino de história é favorecer a compreensão de que também os moradores e alunos da

comunidade fazem história — e uma história que merece ter protagonismo dentro da escola.

Pois se percebe que, para além de local de produção, as casas de farinha são um depositário do legado cultural e dos saberes da comunidade de Santo Antônio e também um símbolo de resistência e de luta daquelas pessoas que mantêm viva uma forma de tradição que vem sobrevivendo a muitas das mudanças sociais, políticas e, principalmente, estruturais ao longo do tempo. Assim, a valorização da riqueza patrimonial, ao mesmo tempo em que se faz uso de elementos dessa riqueza como parte de um projeto pedagógico e curricular, percorrendo nesses caminhos etapas teóricas e práticas, são os objetivos últimos desta dissertação.

De maneira que as eletivas de base, como parte dos itinerários formativos, promovem a materialização de aprendizados e saberes significativos aos alunos, ao mesmo tempo em que estabelecem relação entre teoria e prática na ação pedagógica.

As Eletivas de Base surgem como uma unidade curricular com a perspectiva de dar tratamento didático a partir de temáticas reais que circulam na comunidade escolar, revelando-se interdisciplinar, e que desenvolve principalmente a ligação entre o conhecimento acadêmico das diversas áreas e o cotidiano do estudante. Por ter duração semestral, esta unidade amplia o conhecimento tanto dos docentes quanto dos discentes, haja vista a variedade de temas trabalhados a cada ano letivo, fortalecendo, dessa forma, a relação entre teoria e prática (Dutra, 2022, p. 8)

As disciplinas eletivas cumprem um dos princípios do currículo escolar, que é a flexibilidade ao proporcionar o trabalho com temáticas próximas da vivência dos alunos que, antes ficavam fora dos muros da escola e que por muito tempo eram vistas com indiferença perante a comunidade escolar, quando não, vistos com preconceito por se tratarem de conhecimentos desprovidos de uma “aura acadêmica” agora esses temas poderiam ser discutidos e trabalhados durante um semestre que é o período de duração de cada eletiva, pois como destacar Dutra (2022, p. 13):

A possibilidade de construção de aprendizagens significativas promovendo a relação entre teoria e prática, visando não somente a ampliação do repertório acadêmico-cultural pelo desenvolvimento de competências cognitivas, mas também pelo desenvolvimento das competências socioemocionais, propiciando uma formação integral ao estudante.

Igualmente, é possível afirmar que as mudanças operadas pelo novo ensino médio possibilitam um aprendizado dialético e interdisciplinar, pois está na essência das eletivas a discussão entre professor e alunos sobre os temas que serão trabalhados, bem como as mudanças e transformações advindas dessa interação. São interdisciplinares, uma vez que mais de um professor, de diferentes componentes curriculares, poderá, em parceria, trabalhar junto ao longo desses seis meses em uma mesma eletiva. Dessa maneira, com tais características, as eletivas permitirão uma gama de possibilidades, como podemos destacar a seguir:

- **Empoderamento dos jovens:** nos feirões das eletivas (realizados a cada seis meses) os alunos poderão ajudar na escolha das eletivas a serem trabalhadas por série a cada semestre, esta possibilidade gera nos educandos um interessante senso de responsabilidade e participação democrática.
- **Incentivo à produção científica:** durante a estruturação do plano semestral da eletiva o professor precisa programar os encontros onde os alunos poderão realizar atividades práticas como oficinas pedagógicas, aulas passeios, visitas programadas além da culminância no final de cada semestre onde mais uma vez se promovera o protagonismo do educando.
- **Parcerias com instituições:** o professor ou professores da eletiva poderão em concordância com a gestão escola firmar parcerias com museus (caso exista na região), elementos da cultura local (no caso específico do produto educacional dessa dissertação as casas de farinha da comunidade de Santo Antonio) e/ou outras escolas objetivando o intercâmbio cultural e participação democrática e coletiva nas atividades atinentes a eletiva.
- **Pertencimento:** Cada estado tem autonomia para elaborar as normas para a criação das eletivas de acordo com lei a Lei n.º 13.415/2017, o Maranhão, através do caderno orientações pedagógicas para as eletivas destaca a importância de se buscar temáticas próximas à cultura e/ ou cotidianidade dos alunos de maneira que essa proximidade com os temas possa gerar nos alunos um sentido de pertencimento tal caderno também destaca o Documento Curricular do Território Maranhense do Ensino Médio que também deve ser considerado como referencial para composição dos objetos de conhecimento a serem ministrados nestes componentes.
- **Professor pesquisador/ aluno pesquisador:** as eletivas em diferentes momentos oferecem tanto ao professor como aos alunos a oportunidade de buscar o aprofundamento nos assuntos que serão trabalhados durante o semestre em uma eletiva. Para o educador a própria escolha do tema já se manifesta com uma oportunidade de busca de entendimento e maior compreensão do assunto escolhido. Tomemos, por exemplo, as casas de farinha do povoado Santo Antonio, na prática, para a comunidade escolar era apenas um elemento da paisagem sem nenhum valor pedagógico, no entanto, ao trabalhar a possibilidade de eleger esse elemento da cultura local com o objeto de uma eletiva, possibilitou-me estudar com mais afinco e profundidade as dimensões do valor simbólico desses ambientes para a comunidade escolar.

Os alunos também poderão desenvolver sua prática de pesquisa tanto nas atividades realizadas em sala de aula quanto nas aulas passeios, caso essas estejam no prévio planejamento da eletiva.

- **Mobilização na escola:** no projeto organizacional de uma eletiva deve vim preconizado o momento (data) onde serão apresentados por alunos e professor (s) os trabalhos e amostras resultantes dos seis meses da temática trabalhada, essa culminância é uma oportunidade para que a turma compartilhe com a comunidade escolar os conhecimentos e saberes que foram aprendidos.
- **Práticas interdisciplinares:** as eletivas são uma parte do currículo cuja essência é a interdisciplinaridade, haja vista que, existe a possibilidade de mais de um professor poder reger concomitante a disciplina ao longo do semestre e os dois (poderão ser) de componentes curriculares diferentes, assim mesmo que, ao longo da disciplina eles busquem tirar do tema elementos que subsidiem e enriqueçam seu componente os dois estarão sempre dialogando entre se para um melhor e mais abrangente resultado.

Por exemplo, a temática das casas de farinha em uma eletiva que envolva os componentes curriculares de química e artes, o professor da primeira poderá, entre outros temas, trabalhar as transformações químicas ao longo do processo de produção de farinha ou/e como o fato de certas espécies mandioca possuírem ácido cianídrico (HCN) pode, em certos casos, causar envenenamento e os métodos usados pelos produtores da farinha para a retirada desse composto tornado a farinha própria para o consumo. Por outro lado, o professor de artes poderia trabalhar as lendas e músicas que são contadas e cantadas no universo da produção farinheira.

Vale ressaltar que, muito embora as unidades curriculares eletivas demonstrem uma ação educacional nas perspectivas do protagonismo estudantil e de um ensino mais próximo à realidade e às práticas do dia a dia dos educandos, normativas anteriores já preconizavam tais objetivos, como destaca a Lei de Diretrizes e Bases da Educação (LDB), que, no seu artigo 1º, diz: “A educação abrange os processos formativos que se desenvolvem na vida familiar, na convivência humana, no trabalho, nas instituições de ensino e pesquisa, nos movimentos sociais e organizações da sociedade civil e nas manifestações culturais” (Brasil, 1996, p. 32).

Mesmo durante o ano letivo, existindo momentos pontuais para o desenvolvimento de determinados projetos, como a “Semana da Independência”, “o Dia da Consciência Negra” e a “Semana Junina”, entre outros, as eletivas inovam, didaticamente falando, pois o horário escolar já reserva espaço para os trabalhos semanais das eletivas, como acontece com os demais

componentes curriculares.

Dessa maneira, as eletivas terão não apenas as suas 2 horas-aula estabelecidas por série na grade horária da escola, mas também orientações didáticas para planejar ações educativas que despertem o interesse do estudante, principalmente ao discutir problemas atuais, muitas vezes vivenciados pelos jovens (Dutra, 2022, p. 10). Assim sendo, uma novidade trazida com a Lei n.º 13.415/2017 passa a fazer parte não apenas do cotidiano escolar dos alunos, mas também da estratégia organizacional da escola como um todo.

Quadro 4- Quadro demonstrativo organização estrutural da eletiva

ELETIVAS	
ELETIVAS POR TURMA	Duas eletivas (1ª série), uma eletiva (2ª e 3ª séries)
DURAÇÃO	Seis meses
QUANTIDADES DE AULA / ENCONTROS	20 encontros por semestres
CARGA HORARIA SEMANAL	2 horas/ aulas
CARGA HORARIA TOTAL	40 horas semestrais
FORMA DE AVALIAÇÃO	Qualitativa e processual
CULMINÂNCIA	Pré-determinado no plano da eletiva

Fonte: Quadro da eletiva adaptado pelo autor durante a pesquisa (2024)

As unidades curriculares eletivas são por sua natureza dialogais e democráticas, tendo em vista que os alunos têm a oportunidade inclusive de escolher os temas que vão estudar a cada semestre, através do feirão das eletivas¹⁴, que fomentam e motivam alunos, sendo que a estruturação de uma temática interessante por parte dos docentes pode gerar nos educandos a

¹⁴ Momento de escola das eletivas que serão trabalhadas no semestre, conforme a votação majoritária dos alunos que fazem parte de cada série.

expectativa e curiosidade para o que possa vir no semestre seguinte como temática. Já os professores, por sua vez, se mobilizam, na sua liberdade criativa, para buscar temas que sejam interessantes para os discentes. De tal forma que se cria uma dinâmica pedagógica que se retroalimenta, como podemos observar no gráfico abaixo:

Figura 15- Organograma dos elementos que podem estar envolvida na produção de uma eletiva



Fonte: Adaptado pelo autor tendo por base o caderno de orientação pedagógica das eletivas (2024).

É importante destacar que a legislação educacional brasileira contemporânea passou por três grandes reformas: a primeira em 1961, com a criação da primeira Lei de Diretrizes e Bases; a segunda em 1971, em pleno regime militar; e a terceira grande transformação ocorreu em 1996, com a substituição da lei anterior pela LDB atualmente em vigor. Entretanto, muitas das mazelas existentes no momento da criação da primeira legislação que abrangia todo o território nacional ainda (e infelizmente) permanecem — inclusive já foram apontadas nesta dissertação.

Muitas vezes, essas reformas legislativas não reverberam como deveriam, seja por falta de aporte financeiro, seja porque tais reformas não se traduzem em uma mudança efetiva na cultura escolar. Sobre essa questão, Abud (2007) destaca que reformas educacionais nem sempre se traduzem em mudanças no cotidiano escolar. Dessa forma, mesmo que grande parte

dos docentes acredite que a inclusão das eletivas no currículo escolar seja uma novidade positiva, essa constatação precisa vir acompanhada de uma mudança de mentalidade por parte de todos que fazem, pensam e constroem o “fazer escolar”.

Por outro lado, podemos enxergar nas eletivas uma oportunidade para o surgimento de uma nova cultura escolar, centrada na autonomia do professor para elaborar disciplinas com conteúdos mais próximos dos educandos e de sua cotidianidade — algo que, até bem pouco tempo, era inimaginável. Inclusive, essa nova possibilidade metodológica impacta diretamente o significado de *transposição didática*, conceito que, implicitamente, esteve presente nos documentos oficiais que regulamentam o ensino no Brasil e que foi (e ainda é) aplicado em escolas por todo o país. Segundo essa concepção, o conhecimento seria produzido nos centros acadêmicos (laboratórios, universidades, centros técnicos etc.) e repassado aos alunos após passar por adequações realizadas pela didática do professor. Circe Bittencourt (2008, p. 36) destaca algumas críticas a essa percepção da educação:

Também se consolidam com essa concepção de disciplina escolar como transposição didática, outros ideários sobre o conhecimento escolar. Um deles é a existência de uma hierarquia de conhecimento, encontrado a disciplina escolar em uma escala inferior, como saber de segunda classe. É obvio igualmente, nessa perspectiva, que é o saber científico que fornece a legitimidade às disciplinas escolares. Ademais, tal concepção é responsável pela atribuição status inferior aos saberes escolares das séries iniciais do ensino fundamental por estarem desvinculadas, sobretudo em razão da formação dos docentes, das “ciências-mães” acadêmicas.

A autora ainda pontua o uso dessa concepção não somente entendendo o conhecimento como algo hierarquizado e dogmatizado, mas ideologicamente utilizado como “instrumento de poder e dominação de determinados grupos sócias sobre outros.”

O novo ensino médio, com sua parte diversificada que incluem os itinerários formativos integrados cuja característica principal é a organização do conhecimento cuja elaboração se procede de forma participativa e democrática pode inaugurar uma nova era da educação no Brasil descaracterizando uma longa tradição de hierarquização do conhecimento.

4.1 Escolhas e escolhas: o que ensinar e como ensinar em uma eletiva

Desde sua implantação, o novo ensino médio tem levantados críticas e questionamentos principalmente no que tange à parte diversificada. Dessa forma, faz-se necessário compreender como está organizado esse componente para entender as formas de escolhas de temas e como se dá a organização de uma unidade curricular eletiva de base.

Evidentemente toda novidade traz consigo indagações e dúvidas e a possibilidade de trabalharem um dos componentes dos itinerários formativos seja ele aprofundamento; o projeto

de vida ou mesmo as eletivas de base fez com que os professores tivessem que passar por uma formação para discutir o formato, metodologia e a didática desse novo ensino médio. Mesmo assim, inúmeros questionamentos surgiram na sala dos professores: “o que vou ensinar nessa eletiva?”, “quais critérios vou usar na escolha dos temas a ser trabalhados em sala de aula?”.

Porém, no decorrer das formações continuadas e as leituras complementares das normativas que regem a educação no âmbito federal e estadual fazem com que esses receios se dissipem progressivamente. Assim durante experiência na elaboração desse produto educacional busquei o dialogo tanto com a realidade do educando como com os conceitos advindos dessas normas e regramentos, como, por exemplo, na definição de habilidades (atitudes e valores para resolver demandas da vida cotidiana, do exercício da cidadania e do mundo do trabalho) e competências (mobilização de conhecimentos) definidas na Base Nacional Comum Curricular (BNCC), pois esses conceitos são imprescindíveis para uma das partes mais importantes do trabalho docente o planejamento escolar.

O processo de planejar o trabalho pedagógico da escola e o(s) projeto(s) que dele resulta(m), como forma de organizar e operacionalizar as finalidades sociais da escola, também pode ser compreendido como condição indispensável para a escola contribuir para a superação da realidade predominante (Damis, 1996, p.179).

Dessa maneira, é importante que todo professor responsável pela eletiva tenha familiaridade com os conceitos descritos nas competências gerais, competências específicas e habilidades da BNCC, pois serão esses elementos que nortearam seu planejamento e a busca dos objetivos pedagógicos.

Quadro 5 - Quadro explicativo das dez competências gerais preconizadas na BNCC

COMPETÊNCIA	CONCEITO	OBJETIVOS
1-Pensamento científico, crítico e criativo	Exercitar a curiosidade intelectual e utilizar as ciências com criticidade e criatividade.	Investigar causas, elaborar hipóteses, formular e resolver problemas e criar soluções
2-Repertório cultural	Valorizar as diversas manifestações artísticas e culturais.	Fruir e participar de práticas diversificadas da produção artístico-cultural.
4-Comunicação	Utilizar diferentes linguagens	Expressar-se e compartilhar informações, experiências, idéias, sentimentos e produzir

		sentidos que levem ao entendimento mútuo
5-Cultura digital	Compreender, utilizar e criar tecnologias digitais de forma crítica, significativa e ética	Comunicar-se, acessar e produzir informações e conhecimentos e exercer protagonismo e autonomia
6-Trabalho e projeto de vida.	Valorizar e apropriar-se de conhecimentos e experiências	Entender o mundo do trabalho e fazer escolhas alinhadas à cidadania e ao seu projeto de vida com liberdade, autonomia e responsabilidade
7-Argumentação	Argumentar com base em fatos, dados e informações confiáveis.	Formular, negociar e defender ideias, pontos de vista e decisões comuns, com base em direitos humanos, consciência, socioambiental, consumo responsável e ética
8-Autoconhecimento e autocuidado	Conhecer-se, compreendendo-se na diversidade humana, e apreciar-se	Cuidar de sua saúde física e emocional, reconhecendo suas emoções e as dos outros, com autocrítica e capacidade para lidar com elas
9-Empatia e cooperação	Exercitar a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos e a cooperação.	Fazer-se respeitar e promover o respeito ao outro e aos direitos humanos, com acolhimento e valorização da diversidade, sem preconceitos de qualquer natureza
10-Responsabilidade e cidadania	Agir pessoal e coletivamente com autonomia, responsabilidade, flexibilidade, resiliência e determinação.	Entender o mundo do trabalho e fazer escolhas alinhadas à cidadania e ao seu projeto de vida, com liberdade, autonomia, criticidade e responsabilidade
11 Conhecimento	Valorizar e utilizar os conhecimentos sobre o mundo físico, social, cultural e digital	Entender e explicar a realidade, continuar aprendendo e colaborar com a sociedade

Fonte: Quadro explicativo organizado pelo autor com base nas dez competências gerais BNCC (2024)

Se observarmos a temática das casas de farinha do povoado santo Antonio e avaliamos o hipotético problema referente ao fato da viabilidade metodológica ou não desses locais como ambientes de aprendizados e saberes, podemos evidenciar que a competência dois e cinco do quadro acima (Repertório cultural e Trabalho e projeto de vida, respectivamente) como

possuindo potenciais para serem desenvolvidas durante a eletiva, pois são competências que dialogam com o produto educacional naquilo que mais lhe caracteriza que a ênfase na história local e na memória da comunidade.

Nos últimos anos muito tem se discutido sobre a importância da pesquisa historiográfica que trabalha a história local e memória, tais discussões muito das vezes focam e (ou) otimizando a dicotomia entre a história macro, associada a história oficial e a micro história. Ao escolhermos a temática das casas de farinha no povoado Santo Antonio em Caxias como nosso objeto de estudo, não pretendíamos, de maneira alguma, suscitar discussões vazias no sentido de uma maior ou menor desmerecimento da “macro história”, no entanto, não se pode deixar de destacar que durante muitos anos, pouca ou nenhuma importância foi dada para a história local em detrimento da valorização da história “sistematizada” e ensinada nas escolas.

Assim, com a terceira geração dos Annales é que vai se buscar uma reflexão historiográfica voltada para uma delimitação cada vez menor dos objetos de análise e uma busca do entendimento dos universos “micros da história”.

É nesse contexto que um estudo das casas de farinha busca elementos práticos e teóricos que possam ajudar na compreensão da importância da história local, pois como bem demonstra Bittencourt (2008, p. 168) quando afirma:

A história local tem sido indicada como necessária para o ensino por possibilitar a compreensão do entorno do aluno, identificando o passado sempre presente nos vários espaços de convivência – escola, casa, comunidade, trabalho e lazer-, e igualmente por situar os problemas significativos da história do presente.

É importante que se diga que um trabalho que envolve uma perspectiva de história local, como o aqui proposto, não significa uma “história solta,” mas antes disso ele é um trabalho que pretende uma reflexão de um contexto delimitado que tem um objeto de estudo pré-determinado no caso as casas de farinha, isso não significa dizer que durante a pesquisa não se buscou também encontrar relação com espaços, contextos e sujeitos que estão além desse ambiente específico. De maneira que qualquer pesquisa que procure revelar informação pertinente sobre determinada realidade local poderá lançar luz sobre os conectivos históricos dessa realidade com outras que nem sempre são tão claras.

Essa realidade do trabalho historiográfico fica evidente quando se percebe essa perspectiva nas palavras de Barros:

Nada impede que esta mesma “história local” – esta história cujo historiador considerou importante chamar de “local” em virtude da centralidade que o lugar ocupa na sua análise historiográfica- seja também ela uma história cultural, uma história política ou umas histórias econômicas ou inúmeras outras modalidades (Barros, 2004, p.5)

Nessa perspectiva de trabalhar a história local com os habitantes dessa comunidade pode fazer com que essas pessoas se reconheçam como protagonista e seres também fazedores de história contextualizados aquilo que Maria Auxiliadora Schmidt ressalta quando diz “entendendo quanto há de História em sua vida construída por ele mesmo e quanto tem a ver com elementos externos a ele” (Shmidt, 2006, p. 190).

Outra perspectiva que fundamenta esse estudo foi o entendimento da importância do estudo da memória como elemento para compreender determinada realidade, seja essa realidade uma cidade, o período de funcionamento de um estabelecimento de ensino, uma comunidade insulada ou como no caso específico dessa dissertação as casas de farinha do povoado Santo Antonio, pois como nas palavras de Bittencourt:

A questão da memória impõe-se por ser a base da identidade, e é, pela memória que se chega a história local. Além da memória das pessoas, escrita, recuperada pela oralidade, existem os “lugares da memória” expressos por monumentos, praças, edifícios públicos ou privados, mas preservados como patrimônios históricos. O vestígio do passado de todo e qualquer lugar, de pessoas ou coisas, de paisagens naturais ou construídas tornando objetos de estudo (Bittencourt, 2008, p.169).

Dito isso, buscou-se compreender a relação dos sujeitos envolvidos na produção de farinha com suas lembranças e como essas lembranças podem revelar sobre eles mesmos, sobre o meio em que eles vivem e sobre o trabalho que preenche boa parte de sua vivência enquanto sujeitos históricos. A memória não é unicamente uma representação do passado, ela é ante um elo entre fatos e vivências passadas com experiência e atitudes presentes são lugares, com efeito, nos três sentidos da palavra material, simbólico e funcional, simultaneamente, somente em graus diversos (Nora, p 25, 2012).

As casas de farinha são antes de tudo locais de história e saberes, saberes esses que constituem a memória coletiva e individual e evidentemente também são locais de trabalho árduo, formando a base da sobrevivência de muitos dos que vivem na comunidade.

A competência específica do quadro abaixo incentiva a análise de processos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais em diferentes tempos e âmbitos e pode ser diretamente conectada à temática das casas de farinha da comunidade de Santo Antonio tendo em vista que estes são espaços tradicionais que são depositários de elementos físicos e da memória local

Quadro 6 – Quadro demonstrativo com a competência específica e habilidades no contexto das casas de farinha

COMPETÊNCIAS ESPECÍFICA	HABILIDADES
Analisar processos políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais nos âmbitos local, regional, nacional e mundial em diferentes tempos, a partir de procedimentos epistemológicos e científicos, de modo a compreender e posicionar-se criticamente com relação a esses processos e às possíveis relações entre eles.	(EM13CHS101) Analisar e comparar diferentes fontes e narrativas expressas em diversas linguagens, com vistas à compreensão e à crítica de ideias filosóficas e processos e eventos históricos, geográficos, políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais
	(EM13CHS101) Analisar e comparar diferentes fontes e narrativas expressas em diversas linguagens, com vistas à compreensão e à crítica de ideias filosóficas e processos e eventos históricos, geográficos, políticos, econômicos, sociais, ambientais e culturais

Fonte: Quadro explicativo organizado pelo autor com base nas dez competências específica da BNCC.

Politicamente, as casas de farinha estão inseridas em um universo que sua própria existência já se manifesta como um “ato político”, pois são exemplos de uma atividade familiar que autônomas onde pouco se percebe o auxílio estatal.

Economicamente, as casas de farinha exemplificam a economia de subsistência e o empreendedorismo rural, gerando renda para muitas famílias e movimentando as economias locais. Nesse contexto, é possível discutir os desafios enfrentados por pequenos produtores, como a competição que seus produtos têm que enfrentar quando chegam às cidades diante da concorrência com produtos que tem origem em atividades industrializadas.

Socialmente, as casas de farinha são centros de interação comunitária e fortalecimento de laços sociais. Nesses espaços, o trabalho coletivo é uma marca, e a transmissão de conhecimentos entre gerações ajuda a preservar as tradições culturais. Essa perspectiva possibilita refletir sobre o papel das práticas comunitárias na manutenção das identidades locais e na valorização do trabalho coletivo.

Do ponto de vista cultural, as casas de farinha são verdadeiros patrimônios imateriais. Os modos de produção artesanal, os rituais ligados ao cultivo da mandioca e as festividades relacionadas a esse processo são representativos da cultura brasileira, especialmente nas regiões Norte e Nordeste. Promover essa temática permite explorar como a globalização e a modernização impacta as tradições locais e como essas tradições podem ser preservadas e reinventadas.

Por fim, ambientalmente, a produção da farinha de mandioca traz questões importantes, como o uso sustentável dos recursos naturais, o manejo agrícola e o descarte de resíduos. Isso abre espaço para discutir práticas mais sustentáveis e compatíveis com as necessidades ambientais contemporâneas, promovendo soluções inovadoras e conscientes.

Assim, a abordagem das casas de farinha com base nessa competência geral da BNCC promove uma visão crítica e interdisciplinar, conectando conteúdos escolares à realidade brasileira. Essa relação não apenas enriquece o aprendizado, mas também forma cidadãos mais conscientes e capazes de compreender e intervir nos processos que moldam o país.

Antes de montamos o plano de curso da eletiva, que configura o objetivo maior dessa dissertação, é preciso uma breve discussão acerca de um importante elemento preconizado pelas novas mudanças no ensino médio que são os **eixos estruturantes**, estes são conceitos preponderantes que buscam a conexão entre os conteúdos vividos e apreendidos na escola e a realidade do educando fazendo com que o aluno deixe o ambiente escolar com o necessário preparo para encarar os problemas da sua comunidade inclusive com a possibilidade de oferecer soluções para alguns desses problemas. Os eixos estruturantes também são, assim como as eletivas, uma novidade trazida no bojo das mudanças ocorridas com a lei n.º 13.415/2017, eles em números de quatro estão organizados em **investigação científica, mediação e intervenção sociocultural, processos criativos e empreendedorismo**.

A **Investigação Científica** parte do aprendizado por meio da prática e descoberta de novos conhecimentos pela atuação protagonista do próprio estudante, contudo mediada pelos docentes. Tal proposta é de grande valia para a escola, pois pode agregar a descoberta de novos conhecimentos sobre a própria escola e comunidade na qual está inserida é por meio desse eixo estruturante que os alunos, durante essa eletiva, aprenderão a coletar dados acerca da produção de farinha produzida nos fornos da região, montar gráficos e tabelas com esses dados e depois divulgar esses números para a comunidade escolar buscando respostas e soluções para possíveis problemas existentes. A possibilidade criada por esse eixo é importante, pois oferece sentido para os alunos no trabalho produzidos por eles.

Se no eixo investigação científica os alunos entram em contato com os fundamentos teóricos de uma investigação de um problema nos **processos criativos** eles serão propositores de soluções e ideias que possam trazer melhorias a realidade de sua comunidade, por exemplo, no caso desse produto educacional se eles perceberem que esteja ocorrendo uma diminuição nas vendas de produtos advindos das casas de farinha locais os educandos podem organizar uma feira na escola onde os produtores pudessem mandar amostras dos produtos locais coma diversidade, características desses produtos, preços, etc. Os alunos poderiam inclusive divulgar

virtualmente a realização dessa feira para que uma quantidade maior de pessoas tivesse conhecimento de sua realização.

A **Mediação e intervenção sociocultural** é realizada após feita a investigação do problema e pensado soluções, é quando os alunos irão criar mecanismos para informar a comunidade que eles têm ideias para melhorar a vida dessa comunidade em determinados aspectos para isso é preciso estabelecer diálogos com a maior quantidades de pessoas possíveis para que as ações pretendidas possam ser entendidas e discutidas.

Não adianta os alunos desenvolverem boas ideias se elas não fazem sentido para as pessoas que vivem ali e terão as vidas afetadas por suas intervenções. É necessário, nessa etapa, entender as opiniões e percepções dos envolvidos na cultura da farinha e principalmente ter empatia ao tratar com essas pessoas.

Podemos definir **empreendedorismo**, numa perspectiva pedagógica, como a capacidade que uma pessoa tem de identificar problemas e oportunidades, desenvolver soluções e investir recursos na criação de algo positivo para a sociedade.

Segundo Dutra (2022, p.19) o empreendedorismo, principalmente em sua vertente social, em que há um movimento que pode gerar mudanças e impactos na vida das pessoas, passa a integrar-se à nossa finalidade educacional. Dessa forma, quando analisamos a integração desse eixo estruturante no contexto escolar, várias alternativas são disponibilizadas para o educador na construção da sua eletiva, pois o objetivo em si desta metodologia de desenvolvimento de eletivas é justamente o combate a situações-problemas.

Esse eixo possibilita fomentar no aluno seu lado criativo e para além dessa possibilidade, reforça sua autoestima, pois ao ver o resultado de uma ação positiva reforça sua motivação a seguir proativamente, mesmo depois de sua vida escolar. Esses eixos interagem de forma interdisciplinar, promovendo uma formação holística e preparando os alunos para atuar como cidadãos críticos, criativos e transformadores na sociedade.

4.2 Aulas passeio nas casas de fornos: locais de produção de farinha e de conhecimentos

Antes da elaboração do plano dessa eletiva enquanto produto educacional é importante que façamos algumas considerações relevantes, a primeira delas é que mesmo existindo uma previsão legal de que em uma mesma eletiva possa existir mais de uma disciplina de um mesmo componente curricular ou de disciplinas de componente curricular referentes com dois professores regentes trabalhando de forma integrada essa eletiva irá contemplar, *a priori*, unicamente a disciplina história do componente curricular Ciências Humanas e sociais

aplicadas, o que de maneira alguma, inviabiliza que posteriormente ela possa ser trabalhada de forma integrada, por outro professor de uma disciplina diferente ou mesmo que outro professor de história. Essas possibilidades de melhoria continuam das eletivas se devem as próprias características flexíveis e democráticas dos itinerários formativos na totalidade.

Outra característica atinente a essa eletiva é que ela será organizada a partir de duas premissas: uma parte teórica a ser constituída de conhecimentos a ser ministrada em sala de aula envolvendo temas históricos em diferentes épocas, como, por exemplo, o conceito de ciclos econômicos no Brasil; forma compulsórias de mãos de obras que foram empregadas nesses ciclos; matérias-primas; mercado consumidor entre outros.

Outra premissa importante é a marcada pela praticidade das atividades correlacionadas a aulas teóricas, ou seja, os alunos poderem sair de escola em aulas passeios (passeios pedagógicos) para “conhecer ou reconhecer” os fornos em aulas orientadas onde eles poderão fazer observações, fotografar, conversar com os trabalhadores e através dessas visitas e do conceito do eixo processo criativo começarem a organizar ideias para a culminância na escola. Trata-se de uma necessidade “imperativa” tirar o aluno de sala de aula, pois como afirma Dutra:

Reitera-se a certeza de ser necessário ir ao encontro dos sujeitos e dos lugares que constroem o conhecimento no dia a dia, na rotina escolar e, assim, produzir novos conhecimentos, entendidos a partir desses sujeitos e lugares sociais. Mas é preciso, sobretudo, uma escola que convide o estudante a ser ativo, reconhecendo sua capacidade de falar, de expor e contrapor ideias e de reelaborar pensamentos a partir das experiências vividas (Dutra, 2022, p.35).

As aulas passeios serão organizadas em dois momentos distintos, um ocorrendo no início da eletiva como forma de apresentar o aluno ao objeto de estudo e fazer com que eles tenham suas primeiras percepções *in loco* e posteriormente em sala de aula possam expor seus pré-conceitos e impressões e uma segunda visita no final da eletiva já na fase de elaboração da culminância.

Para que essas duas aulas passeios corram de forma satisfatória e segura, haja vista que é sempre um problema logístico e de segurança a retirada de alunos de sala de aula faz-se necessário organizar um roteiro programado de visitas onde se estabeleça o horário, data, o percurso e as casas de forno visitadas (todos esses elementos estarão descritos no plano da eletiva). Essas duas visitas apesar de ocorrerem em momentos distintos têm o mesmo objetivo que fazer os educandos dialogar com a memória e os conhecimentos locais, pois bem como lembrou a professora Julia Camelo (2019, p.34) “importante deixar evidente aos alunos a importância da vivência desses espaços, pois eles retratam uma memória edificada”

Nesse ponto a localização geográfica das casas de do povoado de Santo Antonio

colabora para que o roteiro aconteça sem percalços já que a quantidade de fornos e a existência desses fornos próximos à escola facilita essa visita organizada não sendo preciso que o professor ou a gestão escolar tenha a preocupação extra de organizar a logística de transporte motorizado, o que sempre se mostra algo extremamente problemático. Como cada encontro (aulas) tem no máximo duas horas, esse é o tempo que teremos para visitar os fornos, então considerando o tempo e a distância da escola aos fornos podemos estabelecer a visita a duas casas de farinha em cada aula passeio.

Figura 16 – Mapa referente ao roteiro de visita às casas de fornos (aula passeios)



Fonte: Mapa elaborado pelo autor durante a pesquisa com base no aplicativo Mymap ((2024)

É importante que os alunos tenham plena noção dos objetivos pedagógicos das duas aulas passeio e também possam se conscientizar acerca da sua própria segurança e da segurança do grupo, tendo em vista que, apesar da aula ter também uma função interativa, as casas de farinha são antes de tudo um local de trabalho e de tal maneira é preciso ter certas precauções para que a ida e vinda dos educandos possa ocorrer sem incidentes, assim antes da visita eles terão as seguintes orientações:

- Evitar brincadeiras individuais e em grupo sem a anuência do professor regente.
- Não tocar no maquinário existente nas casas de fornos, a menos que orientados para isso.
- Não interagir com animais (cachorros, gatos, cavalos e outros) que possivelmente possam viver próximos às casas de fornos e adjacências.
- Não tocar em produtos (farinha, puba, beijus, etc.) que porventura possam esta sendo produzidos no local, a menos que sejam orientados nesse sentido.

- Levar garrafas de águas para a hidratação
- Providenciar, no dia das visitas, acessórios de proteção contra o sol (protetor solar, bonés, chapéus, gorros, guarda-sol), pois apesar da pequena distância a ser percorrido (40 metros da escola ao primeiro local de visitação, 50 metros do primeiro local ao segundo e 45 do segundo local de volta a escola) e autorização dos pais ou responsáveis (modelo nos anexos)

Feitas as orientações concernentes a proteção individual e coletiva dos alunos é momento do enfoque dos procedimentos didáticos dos educandos em relação ao itinerário de visitas e os procedimentos proativos que devem ser tomados por eles com o intuito de projetar as primeiras ações da eletiva, sempre ressaltando que a eletiva deve ser constituída de forma progressiva de maneira que uma ação seja parte e auxiliadora da ação seguinte.

Na primeira visita dos alunos eles serão divididos em equipes, onde cada equipe ficará responsável por uma forma de registro do que será visto; ouvido e falado de tal forma que um grupo irá tirar fotos dos elementos das casas de fornos, outro fará anotações das conversas com os trabalhadores e outro grupo poderá produzir gravuras e desenhos (nesse caso, a escolha levará em consideração os que tenham mais habilidade com desenhos, o que pode ser feito com o diálogo com o professor de artes).

O objetivo da turma é a compreensão, mesmo que de forma parcial nesse primeiro momento, do objeto de estudo e formulação através da observação das primeiras impressões sobre esses ambientes, pois como afirma Freinet (1977, p. 13) “a experiência pessoal é o primeiro passo para a pesquisa científica”. De tal maneira que a aula-passeio, enquanto vivência em variados espaços cultural favorece aos discentes aprendizagens em diferentes áreas, e a qualidade dessa atividade centra-se no sentido de ser algo fora de uma sala, longe da escola objetivando fazer aluno pesquisar e montar concretamente suas experiências de descobertas colaborando com um conhecimento que depois será compartilhado com os colegas.

4.3 As casas de farinha também são escolas: entre saberes e sabores

Figura 17- Casa da Farinha



Fonte: Cantanhede, Dalyson da Silva (2024).

O componente curricular eletivo, assim como qualquer outra disciplina, deve ser planejado no início de cada semestre e esse planejamento deve conter todos os recursos didáticos necessários para otimizar os saberes buscados e acima de tudo traçar as estratégias didáticas para que os alunos possam atuar como protagonista. Todos esses elementos que precisam estar conectados entre si e devem estar previamente organizados no **plano de curso da eletiva**.

Antes da execução em sala de aula, o plano da eletiva deve ser apreciado pela gestão e demais agentes da escola, para sua exposição no feirão para ser debatido coletivamente inclusive na perspectiva do próprio planejamento anual das ações coletivas da escola, ou seja, o plano das eletivas deve ser pauta imprescindível do planejamento escolar uma vez que, como bem nos descreve Libâneo (2012, p.45) “o planejamento escolar é uma tarefa docente que inclui tanto a previsão das atividades didáticas em termos de organização e coordenação em face dos objetivos propostos, quanto a sua revisão e adequação no decorrer do processo de ensino”.

O planejamento escolar é um momento onde a eletiva enquanto, itinerário formativo e o próprio plano da eletiva podem demonstrar seu caráter democrático e flexível, pois o professor ou professores podem utilizar o momento para sincronizar, acolher e expor suas ideias com demais colegas de outros componentes curriculares e essas discussões podem e devem se configurar em ações efetivas.

Por ser um elemento norteador das ações docentes, o plano da eletiva precisa trazer uma cronologia clara das ações do professor e dos alunos dentro e fora de sala de aula, evitando

assim nuances desnecessárias de tal forma ele precisa ser objeto sem perder ou deixar de fora elementos que ajudam a entender os objetivos da ação docente, para isso é ficar preciso ficar atento no que nos diz Masetto:

Grande parte do planejamento de ensino é inútil não por que lhes falte à indicação de objetivos, mas pela presença de objetivos descritos de forma tão ampla e genérica, com propósitos tão abrangentes que não conseguem orientar a confecção das partes subsequentes do plano, e muito menos, as ações do professor e dos alunos em aula (Masetto, 2005, p. 29)

O plano de curso das eletivas é um instrumento organizacional de trabalho do professor, nele o docente especifica o que será realizado dentro da sala, buscando com isso aprimorar a sua prática pedagógica bem como melhorar o aprendizado dos alunos.

Quadro 7 - Plano da eletiva “As casas de farinha também são escolas”

TÍTULO DA ELETIVA DE BASE: As casas de farinha também são escolas: entre saberes e sabores	
TEMA: conhecendo os saberes das casas de fornos do povoado de Santo Antonio	
PROBLEMA: como as casas de farinha da comunidade de Santo Antonio podem contribuir para a formação emancipadora dos educandos da escola Thales Ribeiro Gonçalves anexo IV	
SERIE ONDE A ELETIVA SERÁ TRABALHADA: primeira série turma 100	
ÁREA DO CONHECIMENTO Ciências Humanas e Sociais Aplicadas Linguagens e suas tecnologias	
COMPONENTE CURRICULAR	PROFESSOR REGENTE
História	Dalyson da Silva Cantanhede
EIXOS ESTRUTURANTES	
Investigação Científica	
Mediação e Intervenção Sociocultural	
HABILIDADES CORRELACIONADAS A ELETIVA	

(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento, etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplem outros agentes e discursos.

(EM13CHS205) Analisar a produção de diferentes territorialidades em suas dimensões culturais, econômicas, ambientais, políticas e sociais, no Brasil e no mundo contemporâneo, com destaque para as culturas juvenis.

(EMIFCHS01) Investigar e analisar situações-problema envolvendo temas e processos de natureza histórica, social, econômica, filosófica, política e/ou cultural, em âmbito local, regional, nacional e/ou global, considerando dados e informações.

CONTEÚDOS QUE SERÃO TRABALHADOS NOS ENCONTROS

CONTEÚDOS	PERGUNTAS NORTEADORAS	DIÁLOGOS INTERDISCIPLINARES	SUGESTÃO DE ATIVIDADES NO FINAL DA CADA ENCONTRO
Entender a micro economia local e a relações comerciais da comunidade através do entendimento das do destino da produção e da venda da farinha e dos demais produtos originados das casas de fornos.	➤ Qual o destino da produção de farinha da comunidade de Santo Antônio? ➤ Qual parcela da produção de farinha fica na comunidade e quais são destinados para Caxias (Maranhão) e a cidade de União (Piauí)? ➤ Qual dessa localidades há um maior lucro para os produtores? ➤ Os preços são tabelados ou existe uma variação de valores?	História e matemática	Dividir a turma em equipes e pedir para que cada equipe elabore uma tabela com o destino da produção de cada forno da comunidade

Estudos dos Mitos e lendas existentes na comunidade	➤ Quais os mitos e lendas populares existem na comunidade? ➤ Algum dele se relaciona com a produção farinheira da comunidade? ➤ Os alunos poderiam produzir um texto, desenho ou uma interpretação teatral sobre alguma lenda local?	História, língua portuguesa e/ ou sociologia e/ou filosofia	Pedir aos alunos que elaborem produção textual nos gêneros poesias; cordéis; crônicas ou fábulas com a temática “casas de farinha”
Compreensão das relações de trabalho que envolve a produção local na casa de fornos	➤ Que relações de trabalho norteiam o trabalho nas casas de farinha? ➤ Existem trabalhadores assalariados nos fornos ou as relações se baseiam unicamente em compadrio e familiares ➤ Existem pagamentos em produtos?	História e geografia	Pedir aos alunos que façam uma pesquisa com a seguinte temática: a consolidação das leis trabalhistas (CLT)

Variedades de produção	➤ Quais os produtos com maior demanda nos fornos? ➤ Alguns dos fornos produzem unicamente farinha?	História e geografia	Pedir que os educandos produzam uma lista com o nome de produtos originários dos fornos da comunidade
Conhecendo as casas de fornos em seus aspectos materiais	➤ Quais os nomes dos principais equipamentos e objetos utilizados na produção de farinha? ➤ Quais as funções praticam desses materiais durante a produção farinheira?	História e geografia e/ou artes	A turma dividida em equipe escolherá um equipamento usado na produção de farinha e irá explicar seu funcionamento.
Etapas de trabalhos nas casas de fornos	➤ Quais os métodos mais importantes no trabalho nos fornos? ➤ Quais as transformações químicas ou físicas na produção de farinhas e derivados?	História e química	Elaboração de um seminário, em sala de aula, onde os alunos explicaram para os demais, ao menos uma etapa da produção de farinha

Transporte e logística na produção local	➤ De onde vem a mandioca usada na produção de farinha? É da própria região ou de outras localidades? ➤ Como essa mandioca é transportada? ➤ Os produtores são as mesmas pessoas envolvidas no processo de beneficiamento da mandioca? ➤ Quais os meios de transporte utilizado? Mecânico (carros ou caminhão) ou tração animal (carroças ou animais com jacares)?	História e geografia	Pedir aos alunos que realizem uma pesquisa das principais formas de transportes de mercadorias empregados no Brasil
Animais nas casas de farinha	➤ Como os animais (gatos, cachorros, galinhas e cavalos) são empregados nas casas de fornos?	História e biologia	Pedir aos alunos que realizem uma pesquisa sobre o processo de domesticação dos animais.
A divisão dos trabalhos baseados no gênero e na idade	➤ Quais as tarefas realizadas, mais comumente,	História, geografia e/ ou sociologia	Determinar que os alunos façam uma pesquisa sobre o processo de luta das mulheres por direitos ao longo do tempo

	pelas mulheres? ➤ Quais os critérios, caso existam, para a divisão de trabalho por sexo nas casas de fornos? ➤ Existem crianças trabalhando nos fornos? Caso existam, quais as funções que exercem?		
Músicas e modas populares	➤ Quais as cantorias populares que embalam os trabalhadores durante a produção nos fornos? ➤ Existem cantorias de autorias dos próprios trabalhadores? Caso existam quais são?	História, sociologia e/ou artes	Pedir que os alunos elaborem uma castinha com as principais cantorias populares da região

METODOLOGIAS

- Aula expositiva e dialogada.
- Debates com temáticas sociais interdisciplinares
- Pesquisas de campo visando fazer com que os educandos conheçam a cultura da farinha por um olhar mais acadêmico.
- Utilização das redes sociais para realização de atividades referentes à temática, como, por exemplo, de imagens e vídeos das aulas, passeios ou das atividades propostas pelos alunos na culminância da eletiva.
- Oficinas para desenvolver pinturas e outras expressões artísticas dos educando tendo as casas de farinhas como temas motivadores.
- Apresentação teatral onde os alunos poderão produzir cenas correlacionadas ao universo das casas de fornos da comunidade.
- Apresentação de filmes e documentários que enfatizam a cultura maranhense.
- Criação de pôsteres e cartazes aludindo à temática (essas atividades podem ser realizadas durante os encontros-aulas ou como uma atividade assessoria da atividade final da eletiva)

RECURSOS DIDÁTICOS

- Datashow para apresentação de documentários, filmes e slides
- Caixa de som para as rodas de conversa, apresentação de música, atividade teatral e dança.
- Pinceis permanentes e para quadro branco, folha de papel “quarenta”, cartolina

Fonte: Plano da eletiva organizado pelo autor durante a pesquisa (2024)

O professor da eletiva precisa ser específico nas ações que serão trabalhadas nos seis meses seguintes dos feirões das eletivas, faz-se necessário dessa maneira, que o plano das eletivas descreva não apenas as habilidades, competências e eixos estruturantes, mas os métodos que o docente fará uso para alcançar os objetivos finais da eletiva inclusive descrevendo os recursos didáticos que a escola tem que disponibilizar para ajudar nesses objetivos. Da mesma maneira em uma parte separada do plano precisam vir elencados detalhadamente o **cronograma** com os detalhes de cada aula-encontro como conteúdos a serem ministrados, datas e bibliografia utilizada, no caso específico do produto educacional proposto por essa dissertação já podemos demonstrar a forma e os conteúdos pragmáticos dos encontros.

Quadro 8- Cronograma da eletiva de base “as casas de farinha também são escolas”

CRONOGRAMA		
DATAS	OBJETOS DO CONHECIMENTO	REFERÊNCIAS
04/08/2025	1º ENCONTRO: Acolhimento e apresentação da eletiva	
11/08/2025	2º ENCONTRO: Aula expositiva e dialogada sobre história do maranhão destacando as contribuições das matrizes culturais dos negros para a sociedade maranhense.	Neto, Manoel Santos. O Negro no Maranhão: A escravidão, a liberdade e a construção da cidadania, Ed Clara Editora, 2004
18/08/2025	3º ENCONTRO: Aula expositiva e dialogada sobre história do maranhão destacando as contribuições das matrizes cultural dos povos originais para sociedade maranhense	Dos Santos, Maria Mirtes. Os povos indígenas no Maranhão: Exemplo de resistência. Coleção Nicolai, São Luis, 1988
25/08/2025	4º ENCONTRO: Realização da primeira aula-passeio preconizada no roteiro da figura 20, nessa visita, o professor terá que previamente combinar com os proprietários das duas casas de farinha informando-os dos objetivos educacionais e pedindo que eles assinem o termo de acordo com o modelo do apêndice A. Nessa visita os alunos (divididos nos grupos A, B, C e D) poderão fazer registros audiovisuais dos elementos constituintes das casas de fornos, realizarem registros de etapas da produção <i>de</i> farinha, produzir gravura e desenhos e /ou escrever textos	De Fátima Ivanski Ruppel, Jussara. A PEDAGOGIA FREINETIANA NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO INFANTIL: UM OLHAR SOBRE A AULA PASSEIO. Anais, unicentro. São Paulo. 2010. Disponível em: HTTPS://anais.unicentro.br/sepe/d/pdf/iiiv3n1/156.pdf
01/09/2025	5º ENCONTRO: Roda de conversa com apresentação das matérias produzida na primeira aula passeio. Esse momento deverá ser usado como momento de escuta e proposta, professor regente e alunos devem traçar as melhores estratégias de como utilizar os materiais produzidos durante o passeio. Como a turma fora dividida em grupos o professor deve ouvir o que cada grupo tem em mente para apresentar o que foi produzido para a comunidade escolar. É importante que todos os grupos possam socializar seus trabalhos na escola, inclusive isso pode ser feito através de uma feira onde as amostras possam se apresentadas (esse evento deve ter um nome tipo: 1ª feira pratica da eletiva toda casa de farinha é uma escola e ter sua realização divulgada nas redes sociais da escola)	de Fátima Ivanski Ruppel, Jussara. A PEDAGOGIA FREINETIANA NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO INFANTIL: UM OLHAR SOBRE A AULA PASSEIO. Anais, unicentro. São Paulo. 2010. Disponível em: https://anais.unicentro.br/seped/pdf/iiiv3n1/156.pdf
08/09/2025	6º ENCONTRO: Realização da 1ª feira da eletiva toda casa de farinha é uma escola com a exposição para a comunidade escolar de fotos, gravuras, desenhos e vídeos produzidos durante a aula passeio	
15/09/2025	7º ENCONTRO: Apresentação para a turma do vídeo “a economia colonial”	Mattos Grossmann Angelo, Thiago. A economia colonial. Youtube, 2021. Disponível em: HTTPS://www.youtube.com/wa

	O vídeo traz importantes temas da história colonial brasileira como conceito de ciclos econômico, a inserção do Brasil no mercado internacional por meio de produtos colônias, a importância para algumas regiões e para todo o território brasileiro de produtos que como o açúcar, o algodão, o fumo, o café entre outros. O professor regente pode, através desses conceitos, explicar para os alunos como a produção farinheira, numa perspectiva da micro-economia local, deu feição a identidade local.	tch?v=J4QP8K8Mebw. Acesso em: 09/11/2024
22/09/2025	9º ENCONTRO: Aula comparar para entender: diferenças e semelhança entre um engenho de açúcar e uma casa de farinha. Nesse encontro os alunos poderão comparar a dinâmica do funcionamento entre a unidade produtiva de uma casa de forno na atualidade e um engenho de açúcar no século XVIII no Brasil colonial, o professor regente pode aproveitar o momento para discutir assuntos como trabalho compulsório, mão de obra livre, destino da produção das duas realidades econômicas, etc.	Del Priore, Mary. Engenho de Açúcar: na colônia e império. São Paulo: Ediouro, 2012.
29/09/2025	10º ENCONTRO: Pensando minha comunidade (locais), nessa aula os alunos irão fazer uma reflexão coletiva sobre o nível de conhecimentos que eles têm da comunidade de Santo Antonio focando em “locais de memória”. Nessa atividade os alunos irão listar por escrito os locais que eles consideram importante na construção da identidade da comunidade de Santo Antonio. Para isso o professor irá passar para ele conceitos que serviram para identificar esses locais como a concepção de memória local, patrimônio material e imaterial, preservação do patrimônio. De posse desses conceitos eles poderão identificar e listar se existem na comunidade, locais como igrejas, salões de práticas de religião de matrizes africanas, casas comunitárias ou de associações de moradores, casas de fornos, etc. Essa atividade dispensa uma aula passeio, pois a ideia é o aluno exercitar sua memória para associar os conceitos dados pelo professor regente aos locais que eles já conhecem.	Cezar Tomaz, Paulo. Preservação do patrimônio, história da arte e museologia no Brasil. São Paulo: Editora intersaberes, 2023
06/10/2025	11º ENCONTRO: Pensando minha comunidade (festas e festejos) o foco desse encontro é semelhante da aula anterior (encontro 10º) só que nesse os alunos irão analisar e discutir quais as festas e festejos que fazem parte da tradição local para isso é importante que o professor converse com a turma e explique conceitos com sagrado e profano, tolerância religiosa, preconceito religioso. É importante também levantar um discurso sobre a existência ou não de uma festividade que faça referência a cultura da farinha.	Cezar Tomaz, Paulo. Preservação do patrimônio, história da arte e museologia no Brasil. São Paulo: Editora intersaberes, 2023

13/10/2025	12º ENCONTRO: Exibição do filme: narradores de javé. Essa atividade terá relação com os dois próximos encontros (numero 13º e 14º).	Caffé, Eliana. Os narradores de Javé. Youtube, disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Trm-CyihYs8, Acesso em: 02/09/2024
20/10/2025	13º ENCONTRO: Mesa redonda para discutir o filme da aula anterior (Narradores de Javé), momento importante para a discussão da importância da oralidade para a formação de uma comunidade e o debate entre história oficial <i>versus</i> história não oficial. Na parte final os alunos terão a possibilidades de intervenção criativa para o próximo encontro: localizar e fazer uma entrevista os moradores mais antigos da comunidade.	
27/10/2025	14º ENCONTRO: Pensando minha comunidade (pessoas) os alunos irão entrevistar os moradores mais antigos da comunidade, tal atividade deve levar em consideração algumas condições: ➤ As equipes da aula passeio (A, B, C e D) devem ser reorganizadas ➤ As distâncias a percorrer não devem ser extensas ➤ Cada equipe ira entrevistar uma única pessoa ➤ As perguntas devem ser organizadas entre professor regente e alunos, mas devem trazer questões com as percepções que as pessoas entrevistadas têm em relação às mudanças trazidas pelo tem na comunidade e também devem abordar questionamento acerca das casas de farinha (existiam mais ou menos casas de fornos no passado em relação aos dias atuais? Algumas dessas pessoas antigas tiveram a experiência de trabalhar em uma casa de farinha?)	
03/11/2025	15º ENCONTRO: Apresentação dos resultados das entrevistas, debates de proposta de como organizar essas informações: A proposta seria a produção de um “livro” com as entrevistas. Algo feito na escola mesmo com folha de papel A4, grampo e cola com as gravuras de capa feitas pelos alunos e que depois pudesse ser colocado na biblioteca da escola.	

10/11/2015	16º ENCONTRO: Sabores e conhecimento, aula expositiva e dialogada cuja temática é herança da culinária negra no Brasil. A aula será aberta com a exibição do documentário “A culinária brasileira na escravidão” Nessa aula também será visto e discutido o legado dos negros no Brasil relacionado à culinária.	Kadh, Luiz. A culinária brasileira na escravidão. Youtube. Luiz Kadh, 2014. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=6i2n1bZOJp4. Acesso em: 10/11/2023
17/11/2025	17º ENCONTRO: Amostra culinária da eletiva: Os alunos irão organizar um evento culinário na escola onde eles irão trazer amostras de produtos oriundos das casas de fornos: individualmente ou em equipes em dupla os alunos irão trazer bolos de puba; farinha, beiju; polvilho doce, mandioca frita e outros produtos para serem apresentados e vendidos na escola na hora do intervalo. O dinheiro arrecadado será utilizado pela turma para a confraternização do fim do ano ou para outro evento que eles, em comum acordo, resolvam fazer.	
24/11/2025	18º ENCONTRO: 2ª Visita às casas de farinha, essa ultima visita terá objetivo diferente da primeira, pois os alunos focarão em duas questões: um e imediato e prático que é o entendimento do que acontece com os resíduos resultantes da produção de farinha? Ou seja, é uma importante discussão interdisciplinar que coaduna com a preocupação geral com meio ambiente na atualidade. O outro pautado numa reflexão sobre o futuro das atividades da casa de farinha. É importante que antes dessa visita o professor converse com os alunos no sentido de explicar com clareza dos dois objetivos para não poder haver, por parte dos educandos, discussões vazias, tendo em vista que as duas temáticas são polêmicas e devem ser tratadas com muita empatia pelos alunos. De tal forma que, diferentemente da primeira aula passeio, essa ultima será caracterizada por pouca interação entre alunos e trabalhadores.	De Fátima Ivanski Ruppel, Jussara. A PEDAGOGIA FREINETIANA NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO INFANTIL: UM OLHAR SOBRE A AULA PASSEIO. Anais, unicentro. São Paulo. 2010. Disponível em: https://anais.unicentro.br/seped/pdf/iiiv3n1/156.pdf
01/12/2025	19º ENCONTRO: pensando o futuro. O penúltimo encontro da eletiva é um momento da turma fazer uma reflexão final sobre o objeto estudado nos últimos meses, centrado nas duas questões da última aula passeio. Os alunos irão propor ideias e soluções para as duas perguntas motivadoras do encontro: ➤ A discussão sobre o destino dos resíduos da produção de farinha ➤ Debate sobre o futuro da produção farinheira da comunidade	

	Os dois temas, resultante das observações da aula passeio, levarão os alunos pensarem propostas que possam se tornar ações concretas de intervenções na realidade da comunidade. Os educandos poderão trabalhar em grupo ou individualmente e cada pessoa pode escolher propor ideias e soluções para um dos questionamentos ou para os dois. O resultado das discussões pode ser organizado em um documento que a critério da gestão escola poderá ser compartilhado com os trabalhadores das casas de fornos.	
08/12/2025	20º ENCONTRO: A culminância da eletiva não configura apenas o momento dos alunos demonstrarem os conhecimentos adquiridos durante o percurso semestral de interação com o objeto do conhecimento, mas antes de tudo uma oportunidade de compartilhar com a comunidade escolar esses conhecimentos. O formato desse compartilhamento é uma questão que deve ser dialeticamente debatido e os alunos e o professor regente de maneira que a palavra-chave nesse momento é criatividade uma vez que os alunos podem se valer de diferentes linguagens e formatos para apresentar e representar aos demais alunos o que aprenderam. Como exemplo de proposta de culminância para essa eletiva será discutido com os alunos a possibilidade da apresentação de uma peça teatral ambientada em uma casa de forno, onde os alunos possam levar ludicamente para a comunidade escola situações-problemas e soluções para tais situações indetificadas durante a eletiva.	

Fonte: Organizado pelo autor durante a pesquisa, com base no caderno das eletivas (2024)

Como já fora mencionado, as eletivas, assim como os demais itinerários formativos, possuem como uma de suas características principais a flexibilidade, permitindo que sejam feitas alterações em seu planejamento para atender às necessidades, incluir novos elementos ou componentes curriculares, adequando-a à proposta pedagógica da escola. Nesse sentido, reiteramos que outros professores de áreas distintas podem agregar seus conhecimentos ao proposto na eletiva, contribuindo com novas ideias e práticas, tornando a eletiva mais rica e dinâmica, ampliando o espaço de formação cidadã do educando na comunidade.

Além das contribuições teóricas e possibilidades de ações efetivas e concretas desta dissertação, esperamos que ela contribua como um instrumento político pela afirmação do sentimento de pertencimento e de valorização da identidade, tanto dos alunos da comunidade de Santo Antônio como dos trabalhadores das casas farinheiras daquela região. E, assim, as

ações educacionais da eletiva da escola se tornem políticas educacionais que possibilitem que todos consigam enxergar a riqueza presente no conjunto de saberes produzidos nas casas de farinha do povoado de Santo Antônio.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após essa árdua trajetória de construção desta dissertação, chega o momento de fazer as reflexões finais. O trabalho de professor na sociedade brasileira é uma labuta árdua, algo desafiador; os obstáculos são muitos e, para piorar, percebe-se no cenário nacional e mundial o fortalecimento de ideologias extremas que muitos consideravam banidas ao esquecimento da humanidade pelos males que causaram em um passado não muito distante. Hoje, essas ideias estão de volta, sem sutilezas, descaradas e sendo pregadas por pessoas próximas a todos nós, seja por ignorância, fruto de uma educação não libertadora, ou porque percebem, no atual momento, a hora certa de expor seus preconceitos reprimidos.

O professor de história, como um profissional cujo trabalho envolve ajudar, através da educação, a formar cidadãos conscientes e críticos, claro, se tornou um alvo para aqueles que odeiam o conhecimento como um instrumento de liberdade, uma vez que as ideias fascistas são contra qualquer conhecimento que permita aos seres humanos enxergar as outras pessoas com um olhar livre de preconceitos.

Na minha vivência como professor na zona rural, percebo que, em nenhum lugar (graças ao poder propagador da internet), as pessoas estão livres da influência dessa visão deturpada de humanidade. Não raramente, em sala de aula ou conversando com pessoas da comunidade de Santo Antônio, me deparo com comentários que reproduzem, *ipsis litteris*, pensamentos e conceitos que são característicos dos influenciadores e políticos que usam as redes para expelir o veneno do reacionarismo travestido de um “conservadorismo moralizante”.

Mas qual a relação da reflexão acima com uma dissertação que tem como tema as casas de farinha de um povoado distante dos grandes centros urbanos do Brasil? A resposta está justamente no objetivo final desse trabalho: a formação de seres humanos críticos. O Brasil, principalmente a partir da segunda metade do século XX presenciou o fenômeno do êxodo rural, massas de trabalhadores que, devidos a uma série de fatores socioeconômicos foram obrigados a abandonar os rincões rurais desse país amontoando-se nos já problemáticos centros urbanos, essa problemática é recorrente na literatura e artes práticas como podemos ver nas obras romanceadas de Graciliano Ramos (Vidas Secas), Raquel de Queiroz (O Quinze) ou nas telas de Candido Portinari (Os Retirantes). Esse fenômeno (o êxodo rural) acabou por eliminar muitas comunidades que tem formas peculiares de sobrevivências e por fazer com as pessoas afetadas por esse problema perdessem suas identidades como cidadãos. Evidentemente, pelas próprias dimensões geográficas do Brasil, aqui e acolá, restaram comunidades que preservaram seu modo tradicional de sobrevivência e em muitas delas podemos observar a práticas que são

um verdadeiro “olhar ao passado”.

Que coisa maravilhosa! Esse foi meu primeiro pensamento ao visitar uma casa farinha no povoado Santo Antonio, as ferramentas de madeiras (na sua maioria), os produtos alimentícios que ali se produziam a transmissão de saberes dos mais velhos para os mais novos, os ritualismos na produção de farinha e outros produtos tudo isso me fez refletir, enquanto professor de história, sobre a riqueza existente naquela comunidade e como subaproveitamos ou subvalorizamos as culturas vistas como culturas menores e marginalizadas por décadas pela historiografia oficial.

Ao mesmo tempo, também pensei, como mesmo na contemporaneidade, e imbuído da teoria da micro-história e toda sua preocupação com a história não oficial, ainda fazemos pouco caso daquilo que não é visto como história pelos livros didáticos e como esses elementos da história local se encontram distante do cotidiano escolar. Dei-me conta que tinha uma obrigação moral, enquanto docente, fazer o que estivesse a meu alcance para trazer para a escola e para o aprendizado dos meus educandos um pouco dos saberes que fisicamente estavam muitos próximos a eles, mas que do ponto vista didáticos se encontravam sobre a neblina uma de indiferença.

Assim, visando à aproximação dos saberes das casas de farinha com a comunidade escolar, trabalhei a construção de um produto educacional centrado em uma disciplina eletiva de base que contemplasse esses saberes e conhecimentos. Tal proposta ganhou forma através discussões teórico-metodológicas acerca do ensino de história local e da memória da comunidade relacionada às casas de fornos a fim de proporcionar aos alunos um ensino de história mais dinâmico e que pudesse manifestar nos educandos um sentimento de pertencimento.

As discussões realizadas incluíram dar voz aos protagonistas dessa dissertação: os alunos da escola Thales Ribeiro Gonçalves e os trabalhadores das casas de farinha, para que através desse diálogo justamente com as discussões de conceitos como história local e memória pudessemos estabelecer os fundamentos teóricos e práticos dessa disciplina.

Acreditamos que em um mundo, onde cada vez mais as narrativas agressivas e discursos radicais ganham espaços em todos os setores da sociedade, a educação consciente e crítica precisa reafirmar seu papel insubstituível com bastião da racionalidade e para esse objetivo faz-se imprescindível a valorização da história e da memória de comunidade que preservam a anos seus modos ancestrais de sobrevivência.

REFERÊNCIAS

- ABUD, Katia Maria. **A história nossa de cada dia: saber escolar e saber acadêmico na sala de aula**. Rio de Janeiro: Faperj, 2007.
- ALENCASTRO, Luiz Felipe. **O trato dos viventes: formação do Brasil no Atlântico Sul**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.
- ALVEAL, Carmen Margarida Oliveira; FAGUNDES, José Evangelista; ROCHA, Raimundo Nonato Araújo (Org.). **Reflexões sobre história local e produção de material didático**. Natal: EDUFRN, 2017.
- ARROYO, Miguel et al. **Por uma educação do campo**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- BARROS, José D'Assunção. **O campo da história**. Petrópolis: Vozes, 2004.
- BITTENCOURT, Circe Maria Fernandes. **Ensino de história: fundamentos e métodos**. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2008.
- BOURDIEU, Pierre; PASSERON, Jean-Claude. **A reprodução: elementos para uma teoria do sistema de ensino**. Tradução de Reynaldo Bairão. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1982.
- BRASIL. **Parâmetros Curriculares Nacionais: Ciências Humanas e suas tecnologias**. Brasília: MEC, 2000.
- CAMELO, Júlia Contança. **História do Maranhão em sala de aula: formação de saberes e sugestões**. São Luís: EDUEMA, 2019.
- CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2007.
- CAXIAS (MA). Secretaria de Desenvolvimento Agrário – SEDEA. **Ofício Circular 017/SEDEA**. 2024.
- CERRI, Luis Fernando. **Ensino de história e consciência histórica**. Rio de Janeiro: FGV, 2011.
- CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: artes de fazer**. 15. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- COELHO, Maria do Carmo Pereira. **As narrativas da cultura indígena da Amazônia**. 2002. Tese (Doutorado em Linguística) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo.
- DAMIS, Osmar Tonet. **Planejamento escolar: expressão técnico-política da sociedade**. Campinas: Papirus, 1996.
- DEL PRIORE, Mary. **Engenho de açúcar: na colônia e império**. São Paulo: Ediuoro, 2012.
- FREINET, Célestin. **As técnicas Freinet da escola moderna**. Tradução: Silva Letra. Lisboa: Editorial Estampa, 1977.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2002.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2011.

HELLER, Agnes. **Uma teoria da história**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1993.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo Brasileiro de 2010**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022.

JAPIASSU, Hilton. **Introdução ao pensamento epistemológico**. 4. ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1986.

LIBÂNEO, José Carlos; OLIVEIRA, João Carlos; TOSHI, Maria Silvia. **Educação escolar: políticas, estrutura e organização**. São Paulo: Cortez, 2012.

MASETTO, Marcos Tarcísio. Docência universitária: repensando a aula. In: TEODORO, A.; VASCONCELOS, M. L. (Org.). **Ensinar e aprender no ensino superior**. São Paulo: Mackenzie, 1996.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: SENAC, 2004.

MOREIRA, Ruy Jorge. **Questão agrária e sustentabilidade: reflexões analíticas**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001.

NORA, Pierre; KHOURY, Thaís Y. Aun. **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. São Paulo: Edusp, 2012.

PAIM, Eliete Aparecida; PICOLLI, Vanda. **Ensinar história regional e local no ensino médio: experiências e desafios**. São Paulo: Cortez, 2007.

RÜSEN, Jörn. **Razão histórica: teoria da história – os fundamentos da ciência histórica**. Brasília, DF: UNB, 2001.

SAVIANI, Dermeval. **A pedagogia no Brasil: história e teoria**. Campinas: Autores Associados, 2008.

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO. **Caderno de orientações pedagógicas para eletivas**. São Luís: SEDUC-MA, 2022.

SILVA, Pedro Paulo. **Farinha, feijão e carne seca: um tripé culinário no Brasil colonial**. São Paulo: Embrapa, 2005.

SINGER, Paul. **Introdução à economia solidária**. São Paulo: Perseu Abramo, 2002.

SOUZA, L. da S.; FIALHO, J. de F. **A cultura da mandioca**. Cruz das Almas, BA: Embrapa Mandioca e Fruticultura, 2003. (Sistemas de Produção, 8. ISSN 1678-8796. Versão eletrônica).

SCHMIDT, Maria Auxiliadora; GARCIA, Tânia Maria Braga. **Consciência histórica e crítica em aulas de história.** Fortaleza: Secretaria da Cultura do Estado do Ceará / Museu do Ceará, 2006.

VAINFAS, Ronaldo. **Os protagonistas anônimos da história: micro-história.** Rio de Janeiro: Campus, 2002.

ANEXOS

ANEXO A - TERMO DO CONSENTIMENTO DOS PAIS OU RESPONSÁVEIS

TERMO DE CONSETIMENTO DOS PAIS OU RESPONSÁVEIS

Eu _____
Brasileiro (a) CPF nº: _____ RG
nº _____ residente na
_____ autorizo o aluno
(a) _____ a participar do
estudo do professor Dalyson da Silva Cantanhede concernente a aplicação de um questionário
que faz parte de sua pesquisa de produção da tese de mestrado que tem como tema **AS CASAS
DE FARINHA NO POVOADO SANTO ANTONIO NO MUNICIPIO DE CAXIAS-MA:**
Espaço de conhecimentos e saberes.

Entendo que os registros de áudio, desenhos e fotografias só serão utilizados para fins de
pesquisa e acadêmicos.

Assinatura

Povoado santo Antonio, Caxias-MA' Data: ____ / ____ / ____

APÊNDICES

APÊNDICE A - Nº I QUESTIONÁRIO APLICADO COM OS ALUNOS

ALUNO (A)		SÉRIE	
-----------	--	-------	--

1ª) Você trabalha ou já trabalhou na produção de farinha da comunidade?

a)(☐) sim

b)(☐) não

2ª) Aos que responderam **sim** na questão anterior, seriam capazes de explicar, mesmo que de forma simplificada, alguma etapas de produção farinheira?

Comentários: _____

3ª) Alguém de sua família trabalha ou já trabalhou na produção de farinha local?

a)(☐) sim

b)(☐) não

4ª) Nas aulas de história, você percebeu algum assunto que tem alguma relação com a produção de farinha da comunidade ? Aos alunos que responderam **sim** poderiam relatar essa relação?

a)(☐) sim

b)(☐) não

Comentários: _____

5ª) Em algum momento das atividades pedagógicas, as casas de farinas ou elementos ligados a elas tiveram lugar na escola, se **sim** comente ?

a)(☐) sim

b)(☐) não

Comentários: _____

6ª) você acredita que seria importantes a inserção de saberes e conhecimentos das casas de farinha para as aulas de história ?

a)(☐) sim

b)(☐) não

7ª) existe algum elemento ou características nas casas de farinha que lhe chama atenção? Caso tenha respondido **sim** comente qual:

a)(☐) sim

b)(☐) não

Comentários: _____

8ª) qual sua religião ?

a)(☐) católica

b)(☐) protestante

c)(☐) religião de matrizes africanas

APÊNDICE B - QUESTIONÁRIO APLICADO COM OS TRABALHADORES DAS CASAS DE FARINHA

Nome do proprietário	
-------------------------	--

1ª) com quem o senhor(a) aprendeu o ofício nos fornos farinha?

R: _____

 _____.

2ª) De quem é a posse(propriedade) casa de farinha na qual o senhor(a) trabalha ?

a)(☐) minha propriedade

b)(☐) pertence a associação de moradores

3ª) No engenho onde o senhor(a) trabalha quantas pessoas estão envolvidas na produção de farinha?

a)(☐) de 1 a 3 pessoas

b)(☐) acima de 3 pessoas

4ª) A produção de farinha na sua família começou com o senhor ou com algum ancestral? (em caso de um ancestral especificar quem)

R: _____

5ª) Como o conhecimento pratico sobre a forma de se produzir a farinha foi lhe ensinada? (material escrito, fontes orais etc.)

a)(☐) material escrito

b)(☐) fontes orais

c)(☐) ambas as formas

6ª) Qual a sua visão sobre a produção de farinha nos últimos anos no que tange ao aumento ou diminuição da produção?

R: _____

7ª) No seu forno, a produção de farinha esta associado a outro produto?(em caso de afirmativa positiva especificar qual produto)

R: _____

8ª) Qual sua perspectiva no que diz respeito a quantidade de engenhos de farinha na região? O senhor (a) percebeu aumento ou diminuição nos últimos anos?

R: _____

9ª) Qual o destino da produção de farinha no seu engenho?(se a produção for destinada para fora da região especificar qual)

R: _____

10ª) Houve alguma melhoria ou inovação de cunho tecnológico no seu engenho ao longo do tempo? (em caso positivo especificar qual)

R: _____

11ª) O senhor(a) permitiria,em sua casa de farinha , a vinda pré determinada, de alunos da escola Thales ribeiro Gonçalves –anexo IV localizada na comunidade para visitaçao e aquisiçao de saberes relacionada a produçao de farinha?

R: _____

APÊNDICE C – PRODUTO EDUCACIONAL

DALYSON DA SILVA CANTANHEDE

The background image shows the interior of a traditional flour mill. It features wooden beams, a large wooden wheel, and several sacks hanging from the ceiling. The floor is made of dirt and straw. The text is overlaid on a blue semi-transparent background.

As casas de farinha também são escolas:

ENTRE SABERES E SABORES

Caxias
2025



DALYSON DA SILVA CANTANHEDE

As casas de farinha também são escolas:

ENTRE SABERES E SABORES

Caxias
2025



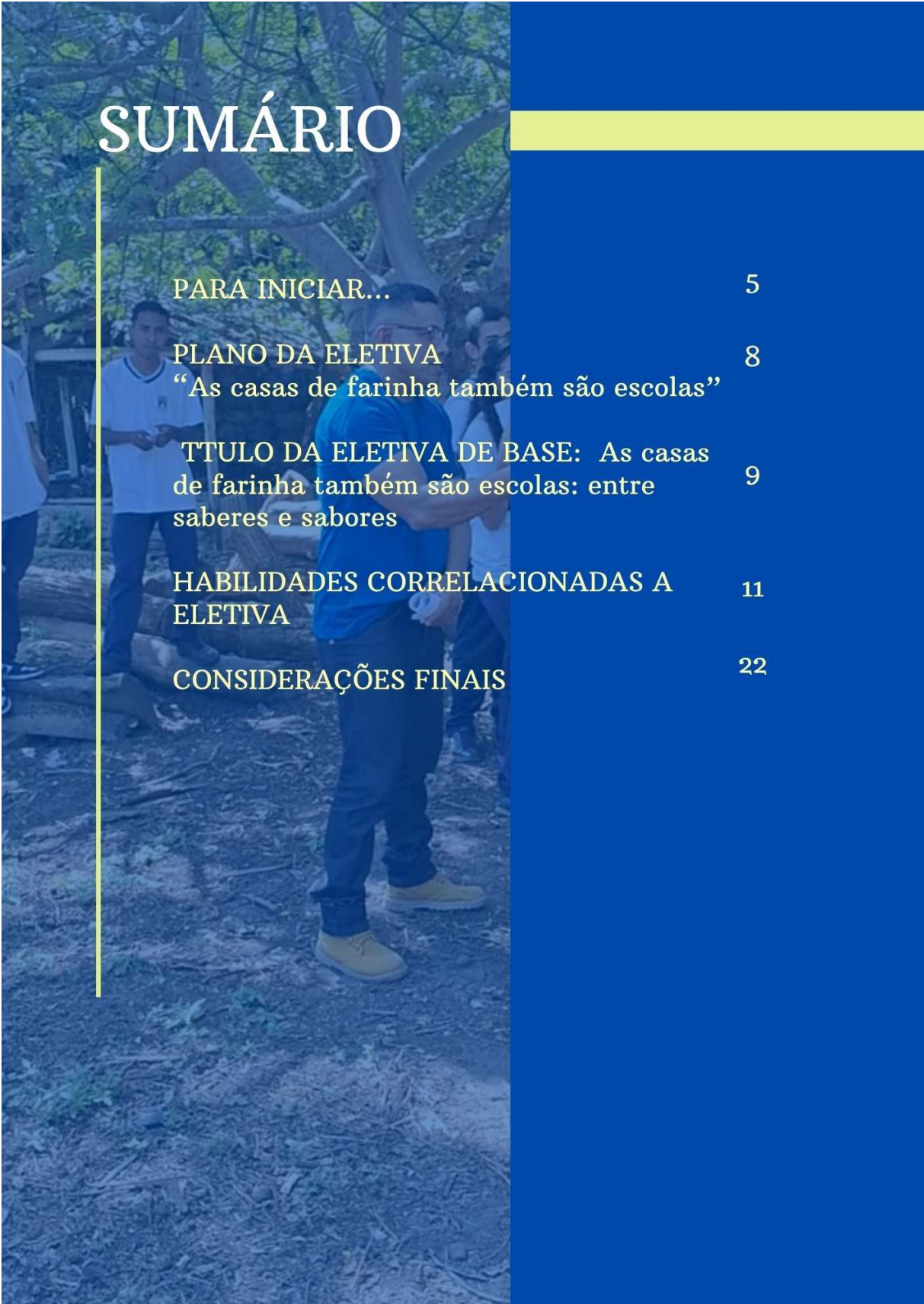
PROF**HISTÓRIA**
MESTRADO PROFISSIONAL
EM ENSINO DE HISTÓRIA

Apresentação

“A presente proposta de disciplina eletiva, intitulada "As casas de farinha também são escolas: entre saberes e sabores", integra-se ao Ensino Médio como um componente curricular planejado de forma intencional e participativa. Com base no entendimento de que o planejamento é uma etapa essencial do fazer docente, a eletiva propõe-se como espaço formativo onde o protagonismo juvenil e os saberes tradicionais ganham centralidade. O plano da eletiva, elaborado com clareza e objetividade, organiza as ações dentro e fora da sala de aula, articulando práticas pedagógicas que valorizam o território, a cultura local e os conhecimentos populares. Inspirando-se em autores como Libâneo (2012) e Masetto (2005), a proposta busca alinhar objetivos específicos, recursos didáticos e estratégias que promovam o envolvimento crítico dos estudantes em torno da produção artesanal da farinha como prática educativa.

Antes de sua execução, o plano deve ser apreciado pela gestão escolar e pelos demais agentes educacionais, sendo apresentado no Feirão das Eletivas, como forma de fortalecer o diálogo entre as áreas e garantir a integração com o planejamento coletivo da escola. Ao valorizar saberes comunitários e experiências de vida como conteúdos legítimos, esta eletiva se afirma como instrumento potente de valorização da identidade cultural e da interdisciplinaridade. Assim, o plano de curso torna-se mais que um roteiro: é um convite à escuta, à experimentação e à construção conjunta do conhecimento, onde o cotidiano da casa de farinha se transforma em espaço de aprendizagem viva e significativa.

”



SUMÁRIO

PARA INICIAR...	5
PLANO DA ELETIVA “As casas de farinha também são escolas”	8
TÍTULO DA ELETIVA DE BASE: As casas de farinha também são escolas: entre saberes e sabores	9
HABILIDADES CORRELACIONADAS A ELETIVA	11
CONSIDERAÇÕES FINAIS	22

PARA INICIAR...

O componente curricular eletivo, assim como qualquer outra disciplina, deve ser planejado no início de cada semestre e esse planejamento deve conter todos os recursos didáticos necessários para otimizar os saberes buscados e acima de tudo traçar as estratégias didáticas para que os alunos possam atuar como protagonista. Todos esses elementos que precisam estar conectados entre si e devem estar previamente organizados no plano de curso da eletiva.



Antes da execução em sala de aula, o plano da eletiva deve ser apreciado pela gestão e demais agentes da escola, com a finalidade de sua exposição no feirão para que seja debatido coletivamente inclusive na perspectiva do próprio planejamento anual das ações coletivas da escola, ou seja, o plano das eletivas deve ser pauta imprescindível do planejamento escola uma vez que, como bem nos descreve Libâneo (2012, p.45) “o planejamento escolar é uma tarefa docente que inclui tanto a previsão das atividades didáticas em termos de organização e coordenação em face dos objetivos propostos, quanto a sua revisão e adequação no decorrer do processo de ensino”.

O planejamento escolar é um momento onde a eletiva enquanto, itinerário formativo e o próprio plano da eletiva podem demonstrar seu caráter democrático e flexível, pois o professor ou professores podem utilizar o momento para sincronizar, acolher e expor suas idéias com demais colegas de outros componentes curriculares e essas discussões podem e devem se configurar em ações efetivas.



Por ser um elemento norteador das ações docente, o plano da eletiva precisa trazer uma cronologia clara das ações do professor e dos alunos dentro e fora de sala de aula, evitando assim nuances desnecessárias de tal forma ele precisa ser objeto sem perder ou deixar de fora elementos que ajudam a entender os objetivos da ação docente, para isso é ficar preciso ficar atento no que nos diz Masetto:

“

Grande parte do planejamento de ensino é inútil não por que lhes falte à indicação de objetivos, mas pela presença de objetivos descritos de forma tão ampla e genérica, com propósitos tão abrangentes que não conseguem orientar a confecção das partes subsequentes do plano, e muito menos, as ações do professor e dos alunos em aula (Masetto, 2005, p. 29)

”

O plano de curso das eletivas é um instrumento organizacional de trabalho do professor, nele o docente especifica o que será realizado dentro da sala, buscando com isso aprimorar a sua prática pedagógica bem como melhorar o aprendizado dos alunos.



PLANO DA ELETIVA

“As casas de farinha também são escolas”

TTULO DA ELETIVA DE BASE:

AS CASAS DE FARINHA TAMBÉM SÃO ESCOLAS: ENTRE SABERES E SABORES

TEMA	Conhecendo os saberes das casas de fornos do povoado de Santo Antonio
PROBLEMA	Como as casas de farinha da comunidade de Santo Antonio podem contribuir para a formação emancipadora dos educandos da escola Thales Ribeiro Gonçalves anexo IV .
SERIE ONDE A ELETIVA SERÁ TRABALHADA:	Primeira série turma 100
AREA DO CONHECIMENTO	• Ciências Humanas e Sociais Aplicadas • Linguagens e suas tecnologias
COMPONENTE CURRICULAR	História
PROFESSOR REGENTE	Ciências Humanas e Sociais Aplicadas Linguagens e suas tecnologias
EIXOS ESTRUTURANTES	• Investigação Científica • Mediação • Intervenção Sociocultural

HABILIDADES CORRELACIONADAS A ELETIVA

-  (EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplem outros agentes e discursos.
-  (EM13CHS205) Analisar a produção de diferentes territorialidades em suas dimensões culturais, econômicas, ambientais, políticas e sociais, no Brasil e no mundo contemporâneo, com destaque para as culturas juvenis.
-  (EMIFCHS01) Investigar e analisar situações-problema envolvendo temas e processos de natureza histórica, social, econômica, filosófica, política e/ou cultural, em âmbito local, regional, nacional e/ou global, considerando dados e informações.

Quadro 6 - Plano da eletiva "As casas de farinha também são escolas"

TÍTULO DA ELETIVA DE BASE: As casas de farinha também são escolas: entre saberes e sabores

TEMA: conhecendo os saberes das casas de fornos do povoado de Santo Antonio

PROBLEMA: como as casas de farinha da comunidade de Santo Antonio podem contribuir para a formação emancipadora dos educandos da escola Thales Ribeiro Gonçalves anexo IV

SERIE ONDE A ELETIVA SERÁ TRABALHADA: primeira série turma 100

ÁREA DO CONHECIMENTO

Ciências Humanas e Sociais Aplicadas
Linguagens e suas tecnologias

COMPONENTE CURRICULAR
História

**PROFESSOR
REGENTE**
Dalyson da Silva
Cantanhede

EIXOS ESTRUTURANTES
Investigação Científica
Mediação e Intervenção Sociocultural

HABILIDADES CORRELACIONADAS A ELETIVA

(EM13CHS102) Identificar, analisar e discutir as circunstâncias históricas, geográficas, políticas, econômicas, sociais, ambientais e culturais de matrizes conceituais (etnocentrismo, racismo, evolução, modernidade, cooperativismo/desenvolvimento, etc.), avaliando criticamente seu significado histórico e comparando-as a narrativas que contemplem outros agentes e discursos.

(EM13CHS205) Analisar a produção de diferentes territorialidades em suas dimensões culturais, econômicas, ambientais, políticas e sociais, no Brasil e no mundo contemporâneo, com destaque para as culturas juvenis.

(EMIFCHS01) Investigar e analisar situações-problema envolvendo temas e processos de natureza histórica, social, econômica, filosófica, política e/ou cultural, em âmbito local, regional, nacional e/ou global, considerando dados e informações.

CONTEÚDOS QUE SERÃO TRABALHADOS NOS ENCONTROS

CONTEÚDOS	PERGUNTAS NORTEADORAS	DIÁLOGOS INTERDISCIPLINARES	SUGESTÃO DE ATIVIDADES NO FINAL DA CADA ENCONTRO
Entender a micro economia local e a relações comerciais da comunidade através do entendimento do destino da produção e da venda da farinha e dos demais produtos originados das casas de fornos.	Qual o destino da produção farinheira da comunidade de santo Antonio? Qual parcela da produção farinheira fica na comunidade e quais são destinados para Caxias maranhão) e a acidade de união (Piauí) ? Qual dessa localidade há um maior lucro para os produtores? os preços são tabelados ou existe uma variação de valores?	História e matemática	Dividir a turma em equipes e pedir para que cada equipe elabore uma tabela com o destino da produção de cada forno da comunidade

Estudos dos Mitos e lendas existentes na comunidade	Quais os mitos e lendas populares existem na comunidade? Algun dele se relaciona com a produção farinheira da comunidade? Os alunos poderiam produzir um texto, desenho ou uma interpretação teatral sobre alguma lenda local?	História, língua portuguesa e/ou sociologia e/ou filosofia	Pedir aos alunos que elaborem produção textual nos gêneros poesias; cordéis; crônicas ou fábulas com a temática "casas de farinha"
Compreensão das relações de trabalho que envolve a produção local na casa de fornos	Que relações de trabalho norteiam o trabalho nas casas de farinha? Existem trabalhadores assalariados nos fornos ou as relações se baseiam unicamente em compadrio e familiares Existem pagamentos em produtos?	História e geografia	Pedir aos alunos que façam uma pesquisa com a seguinte temática: a consolidação das leis trabalhistas (CLT)
Variedades de produção	Quais os produtos com maior demanda nos fornos? Alguns dos fornos produzem unicamente farinha?	História e geografia	Pedir que os educandos produzam uma lista com o nome de produtos originários dos fornos da comunidade

Conhecendo as casas de fornos em seus aspectos materiais	Quais os nomes dos principais equipamentos e objetos utilizados na produção de farinha? Quais as funções praticam desses materiais durante a produção farinheira?	História e geografia e/ou artes	A turma dividida em equipe escolherá um equipamento usado na produção de farinha e irá explicar seu funcionamento.
Etapas de trabalhos nas casas de fornos	Quais os métodos mais importantes no trabalho nos fornos? Quais as transformações químicas ou físicas na produção de farinhas e derivados?	História e química	Elaboração de um seminário, em sala de aula, onde os alunos explicaram para os demais, ao menos uma etapa da produção de farinha
Transporte e logística na produção local	De onde vem a mandioca usada na produção de farinha? É da própria região ou de outras localidades? Como essa mandioca é transportada? Os produtores são as mesmas pessoas envolvidas no processo de beneficiamento da mandioca? Quais os meios de transporte utilizado? Mecânico (carros ou caminhão) ou tração animal (carroças ou animais com jacares)?	História e geografia	Pedir aos alunos que realizem uma pesquisa das principais formas de transportes de mercadorias empregados no Brasil

Animais nas casas de farinha	Como os animais (gatos, cachorros, galinhas e cavalos) são empregados nas casas de fornos?	História e biologia	Pedir aos alunos que realizem uma pesquisa sobre o processo de domesticação dos animais.
A divisão dos trabalhos baseados no gênero e na idade	Quais as tarefas realizadas, mais comumente, pelas mulheres? Quais os critérios, caso existam, para a divisão de trabalho por sexo nas casas de fornos? Existem crianças trabalhando nos fornos? Caso existam, quais as funções que exercem?	História, geografia e/ ou sociologia	Determinar que os alunos façam uma pesquisa sobre o processo de luta das mulheres por direitos ao longo do tempo
Músicas e modas populares	Quais as cantorias populares que embalam os trabalhadores durante a produção nos fornos? Existem cantorias de autorias dos próprios trabalhadores? Caso existam quais são?	História, sociologia e/ou artes	Pedir que os alunos elaborem uma castinha com as principais cantorias populares da região

METODOLOGIAS

Aula expositiva e dialogada.

Debates com temáticas sociais interdisciplinares

Pesquisas de campo visando fazer com que os educandos conheçam a cultura da farinha por um olhar mais acadêmico.

Utilização das redes sociais para realização de atividades referentes à temática, como, por exemplo, de imagens e vídeos das aulas, passeios ou das atividades propostas pelos alunos na culminância da eletiva.

Oficinas para desenvolver pinturas e outras expressões artísticas dos educando tendo as casas de farinhas como temas motivadores.

Apresentação teatral onde os alunos poderão produzir cenas correlacionadas ao universo das casas de fornos da comunidade.

Apresentação de filmes e documentários que enfatizam a cultura maranhense.

Criação de pôsteres e cartazes aludindo à temática (essas atividades podem ser realizadas durante os encontros-aulas ou como uma atividade assessoria da atividade final da eletiva)

RECURSOS DIDÁTICOS

Datashow para apresentação de documentários, filmes e slides
Caixa de som para as rodas de conversa, apresentação de música, atividade teatral e dança.
Pinceis permanentes e para quadro branco, folha de papel "quarenta", cartolina

Fonte: plano da eletiva organizado pelo autor durante a pesquisa, 2014

O professor da eletiva precisa ser específico nas ações que serão trabalhadas nos seis meses seguintes dos feirões das eletivas, faz-se necessário dessa maneira, que o plano das eletivas descreva não apenas a habilidades, competências e eixos estruturantes, mas os métodos que o docente fará uso para alcançar os objetivos finais da eletiva inclusive descrevendo os recursos didáticos que a escola tem que disponibilizar para ajudar nesses objetivos. Da mesma maneira em uma parte separada do plano precisam vir elencados detalhadamente o cronograma com os detalhes de cada aula-encontro como conteúdos a ser ministrados, datas e bibliografia utilizada, no caso específico do produto educacional proposto por essa dissertação já podemos demonstrar a forma e os conteúdos pragmáticos dos encontros.

Quadro 7 - Cronograma da eletiva de base "As casas de farinha também são escolas"

CRONOGRAMA		
DATAS	OBJETOS DO CONHECIMENTO	REFERÊNCIAS
04/08/2025	1º ENCONTRO: Acolhimento e apresentação da eletiva	
11/08/2025	2º ENCONTRO: Aula expositiva e dialogada sobre história do maranhão destacando as contribuições das matrizes culturais dos negros para a sociedade maranhense.	Neto, Manoel Santos. O Negro no Maranhão: A escravidão, a liberdade e a construção da cidadania, Ed Clara Editora, 2004
18/08/2025	3º ENCONTRO: Aula expositiva e dialogada sobre história do maranhão destacando as contribuições das matrizes cultural dos povos originais para sociedade maranhense	Dos Santos, Maria Mirtes. Os povos indígenas no Maranhão: Exemplo de resistência. Coleção Nicolai, São Luis, 1988

25/08/2025	4º ENCONTRO: Realização da primeira aula-passeio preconizada no roteiro da figura 20, nessa visita, o professor terá que previamente combinar com os proprietários das duas casas de farinha informando-os dos objetivos educacionais e pedindo que eles assinem o termo de acordo com o modelo do apêndice A. Nessa visita os alunos (divididos nos grupos A, B, C e D) poderão fazer registros audiovisuais dos elementos constituintes das casas de fornos, realizarem registros de etapas da produção de farinha, produzir gravura e desenhos e /ou escrever textos	De Fátima Ivanski Ruppel, Jussara. A PEDAGOGIA FREINETIANA NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO INFANTIL: UM OLHAR SOBRE A AULA PASSEIO. Anais, unicentro. São Paulo. 2010. Disponível em: HTTPS://anais.unicentro.br/sepe d/pdf/iiiv3n1/156.pdf
01/09/2025	5º ENCONTRO: Roda de conversa com apresentação das matérias produzida na primeira aula passeio. Esse momento deverá ser usado como momento de escuta e proposta, professor regente e alunos devem traçar as melhores estratégias de como utilizar os materiais produzidos durante o passeio. Como a turma fora dividida em grupos o professor deve ouvir o que cada grupo tem em mente para apresentar o que foi produzido para a comunidade escolar. É importante que todos os grupos possam socializar seus trabalhos na escola, inclusive isso pode ser feito através de uma feira onde as amostras possam se apresentadas (esse evento deve ter um nome tipo: 1º feira pratica da eletiva toda casa de farinha é uma escola e ter sua realização divulgada nas redes sociais da escola)	de Fátima Ivanski Ruppel, Jussara. A PEDAGOGIA FREINETIANA NO CONTEXTO DA EDUCAÇÃO INFANTIL: UM OLHAR SOBRE A AULA PASSEIO. Anais, unicentro. São Paulo. 2010. Disponível em: https://anais.unicentro.br/seped/pdf/iiiv3n1/156.pdf
08/09/2025	6º ENCONTRO: Realização da 1ª feira da eletiva toda casa de farinha é uma escola com a exposição para a comunidade escolar de fotos, gravuras, desenhos e vídeos produzidos durante a aula passeio	

15/09/2025

7º ENCONTRO: Apresentação para a turma do vídeo "a economia colonial" O vídeo traz importantes temas da história colonial brasileira como conceito de ciclos econômico, a inserção do Brasil no mercado internacional por meio de produtos colônias, a importância para algumas regiões e para todo o território brasileiro de produtos que como o açúcar, o algodão, o fumo, o café entre outros. O professor regente pode, através desses conceitos, explicar para os alunos como a produção farinheira, numa perspectiva da micro-economia local, deu feição a identidade local.

Mattos Grossmann Angelo, Thiago. A economia colonial. Youtube, 2021. Disponível em: [HTTPS://www.youtube.com/watch?v=J4QP8K8Mebw](https://www.youtube.com/watch?v=J4QP8K8Mebw). Acesso em: 09/11/2024

22/09/2025

9º ENCONTRO: Aula comparar para entender: diferenças e semelhança entre um engenho de açúcar e uma casa de farinha. Nesse encontro os alunos poderão comparar a dinâmica do funcionamento entre a unidade produtiva de uma casa de forno na atualidade e um engenho de açúcar no século XVIII no Brasil colonial, o professor regente pode aproveitar o momento para discutir assuntos como trabalho compulsório, mão de obra livre, destino da produção das duas realidades econômicas, etc.

Del Priore, Mary. Engenho de Açúcar: na colônia e império. São Paulo: Ediuoro, 2012.

29/09/2025

10º ENCONTRO: Pensando minha comunidade (locais), nessa aula os alunos irão fazer uma reflexão coletiva sobre o nível de conhecimentos que eles têm da comunidade de Santo Antonio focando em "locais de memória". Nessa atividade os alunos irão listar por escrito os locais que eles consideram importante na construção da identidade da comunidade de Santo Antonio. Para isso o professor irá passar para ele conceitos que serviram para identificar esses locais como a concepção de memória local, patrimônio material e imaterial, preservação do patrimônio. De posse desses conceitos eles poderão identificar e listar se existem na comunidade, locais como igrejas, salões de práticas de religião de matrizes africanas, casas comunitárias ou de associações de moradores, casas de fornos, etc. Essa atividade dispensa uma aula passeio, pois a ideia é o aluno exercitar sua memória para associar os conceitos dados pelo professor regente aos locais que eles já conhecem.

Cezar Tomaz, Paulo. Preservação do patrimônio, história da arte e museologia no Brasil. São Paulo: Editora inter saberes, 2023

06/10/2025	11º ENCONTRO: Pensando minha comunidade (festas e festejos) o foco desse encontro é semelhante da aula anterior (encontro 10º) só que nesse os alunos irão analisar e discutir quais as festas e festejos que fazem parte da tradição local para isso é importante que o professo converse com a turma e explique conceitos com sagrado e profano, tolerância religiosa, preconceito religioso. É importante também levantar um discurso sobre a existência ou não de uma festividade que faça referência a cultura da farinha.	Cezar Tomaz, Paulo. Preservação do patrimônio, história da arte e museologia no Brasil. São Paulo: Editora intersaberes, 2023
13/10/2025	12º ENCONTRO: Exibição do filme: narradores de javé. Essa atividade terá relação com os dois próximos encontros numero 13º e 14º).	Caffé, Eliana. Os narradores de Javé. Youtube, disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=Trm-CyihYs8 , Acesso em: 02/09/2024
20/10/2025	13º ENCONTRO: Mesa redonda para discutir o filme da aula anterior (Narradores de Javé), momento importante para a discussão da importância da oralidade para a formação de uma comunidade e o debate entre história oficial versus história não oficial. Na parte final os alunos terão a possibilidades de intervenção criativa para o próximo encontro: localizar e fazer uma entrevista os moradores mais antigos da comunidade.	
27/10/2025	14º ENCONTRO: Pensando minha comunidade (pessoas) os alunos irão entrevistar os moradores mais antigos da comunidade, tal atividade deve levar em consideração algumas condições: As equipes da aula passeio (A, B, C e D) devem ser reorganizadas As distâncias a percorrer não devem ser extensas Cada equipe ira entrevistar uma única pessoa	

	As perguntas devem ser organizadas entre professor regente e alunos, mas devem trazer questões com as percepções que as pessoas entrevistadas têm em relação às mudanças trazidas pelo tempo na comunidade e também devem abordar questionamento acerca das casas de farinha existiam mais ou menos casas de fornos no passado em relação aos dias atuais? Algumas dessas pessoas antigas tiveram a experiência de trabalhar em uma casa de farinha?)	
27/10/2025	14º ENCONTRO: Pensando minha comunidade (pessoas) os alunos irão entrevistar os moradores mais antigos da comunidade, tal atividade deve levar em consideração algumas condições: As equipes da aula passeio (A, B, C e D) devem ser reorganizadas As distâncias a percorrer não devem ser extensas Cada equipe irá entrevistar uma única pessoa As perguntas devem ser organizadas entre professor regente e alunos, mas devem trazer questões com as percepções que as pessoas entrevistadas têm em relação às mudanças trazidas pelo tempo na comunidade e também devem abordar questionamento acerca das casas de farinha (existiam mais ou menos casas de fornos no passado em relação aos dias atuais? Algumas dessas pessoas antigas tiveram a experiência de trabalhar em uma casa de farinha?)	
03/11/2025	15º ENCONTRO: Apresentação dos resultados das entrevistas, debates de proposta de como organizar essas informações: A proposta seria a produção de um "livro" com as entrevistas. Algo feito na escola mesmo com folha de papel A4, grampo e cola com as gravuras de capa feitas pelos alunos e que depois pudesse ser colocado na biblioteca da escola.	
10/11/2015	16º ENCONTRO: Sabores e conhecimento, aula expositiva e dialogada cuja temática é herança da culinária negra no Brasil. A aula será aberta com a exibição do documentário "A culinária brasileira na escravidão" Nessa aula também será visto e discutido o legado dos negros no Brasil relacionado à culinária.	Kadh, Luiz. A culinária brasileira na escravidão. Youtube. Luiz Kadh, 2014. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=6i2n1bZOJp4. Acesso em: 10/11/2023

17/11/2025

17° ENCONTRO: Amostra culinária da eletiva: Os alunos irão organizar um evento culinário na escola onde eles irão trazer amostras de produtos oriundos das casas de fornos: individualmente ou em equipes em dupla os alunos irão trazer bolos de puba; farinha, beiju; polvilho doce, mandioca frita e outros produtos para serem apresentados e vendidos na escola na hora do intervalo. O dinheiro arrecadado será utilizado pela turma para a confraternização do fim do ano ou para outro evento que eles, em comum acordo, resolvam fazer.

24/11/2025

18° ENCONTRO: 2° Visita às casas de farinha, essa última visita terá objetivo diferente da primeira, pois os alunos focarão em duas questões: um e imediato e prático que é o entendimento do que acontece com os resíduos resultantes da produção de farinha? Ou seja, é uma importante discussão interdisciplinar que coaduna com a preocupação geral com meio ambiente na atualidade. O outro pautado numa reflexão sobre o futuro das atividades da casa de farinha. É importante que antes dessa visita o professor converse com os alunos no sentido de explicar com clareza dos dois objetivos para não poder haver, por parte dos educandos, discussões vazias, tendo em vista que as duas temáticas são polêmicas e devem ser tratadas com muita empatia pelos alunos. De tal forma que, diferentemente da primeira aula passeio, essa última será caracterizada por pouca interação entre alunos e trabalhadores.

De Fátima
Ivanski Ruppel,
Jussara. A
PEDAGOGIA
FREINETIANA
NO
CONTEXTO DA
EDUCAÇÃO
INFANTIL: UM
OLHAR SOBRE A
AULA
PASSEIO. Anais,
unicentro.
São Paulo. 2010.
Disponível
em:
<https://anais.unicentro.br/seped/pdf/iiiv3n1/156.pdf>

01/12/2025

19° ENCONTRO: pensando o futuro. O penúltimo encontro da eletiva é um momento da turma fazer uma reflexão final sobre o objeto estudado nos últimos meses, centrado nas duas questões da última aula passeio. Os alunos irão propor ideias e soluções para as duas perguntas motivadoras do encontro:

A discussão sobre o destino dos resíduos da produção de farinha

Debate sobre o futuro da produção farinheira da comunidade

Os dois temas, resultante das observações da aula passeio, levarão os alunos pensarem propostas que possam se tornar ações concretas de intervenções na realidade da comunidade. Os educandos poderão trabalhar em grupo ou individualmente e cada pessoa

pode escolher propor ideias e soluções para um dos questionamentos ou para os dois. O resultado das discussões pode ser organizado em um documento que a critério da gestão escola poderá ser compartilhado com os trabalhadores das casas de fornos.

24/11/2025

20º ENCONTRO: A culminância da eletiva não configura apenas o momento dos alunos demonstrarem os conhecimentos adquiridos durante o percurso semestral de interação com o objeto do conhecimento, mas antes de tudo uma oportunidade de compartilhar com a comunidade escolar esses conhecimentos. O formato desse compartilhamento é uma questão que deve ser dialeticamente debatido e os alunos e o professor regente de maneira que a palavra-chave nesse momento é criatividade uma vez que os alunos podem se valer de diferentes linguagens e formatos para apresentar e representar aos demais alunos o que aprenderam. Como exemplo de proposta de culminância para essa eletiva será discutido com os alunos a possibilidade da apresentação de uma peça teatral ambientada em uma casa de forno, onde os alunos possam levar ludicamente para a comunidade escola situações-problemas e soluções para tais situações indenticadas durante a eletiva.

Fonte: plano da eletiva organizado pelo autor durante a pesquisa, 2014

Como Já fora mencionado as eletivas, assim como os demais itinerários formativos, possuem com uma de suas características principais a flexibilidade permitindo que sejam feitas alterações em seu planejamento, para atender as necessidades, incluir novos elementos ou componentes curriculares, adequando-a a proposta pedagógica da escola. Nesse sentido, reiteramos, que outros professores de áreas distintas podem agregar seus conhecimentos ao proposto na eletiva, contribuindo com novas ideias e práticas, tornando a eletiva mais rica e dinâmica, ampliando o espaço de formação cidadã do educando na comunidade.

Além das contribuições teóricas e possibilidades de ações efetivas e concretas desta dissertação, esperamos com ela contribua como um instrumento político pela afirmação do sentimento de pertencimento e de valorização da identidade, tanto dos alunos da comunidade de Santo Antonio como dos trabalhadores das casas farinheiras daquela região e assim as ações educacionais da eletiva da escola se tornem políticas educacionais que possibilitem que todos consigam enxergar a riqueza presente no conjunto de saberes produzidos nas casas de farinha do povoado de Santo Antonio.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como Já fora mencionado as eletivas, assim como os demais itinerários formativos, possuem como uma de suas características principais a flexibilidade permitindo que sejam feitas alterações em seu planejamento, para atender as necessidades, incluir novos elementos ou componentes curriculares, adequando-a a proposta pedagógica da escola. Nesse sentido, reiteramos, que outros professores de áreas distintas podem agregar seus conhecimentos ao proposto na eletiva, contribuindo com novas ideias e práticas, tornando a eletiva mais rica e dinâmica, ampliando o espaço de formação cidadã do educando na comunidade.

Além das contribuições teóricas e possibilidades de ações efetivas e concretas desta dissertação, esperamos com ela contribua como um instrumento político pela afirmação do sentimento de pertencimento e de valorização da identidade, tanto dos alunos da comunidade de Santo Antonio como dos trabalhadores das casas farinheiras daquela região e assim as ações educacionais da eletiva da escola se tornem políticas educacionais que possibilitem que todos consigam enxergar a riqueza presente no conjunto de saberes produzidos nas casas de farinha do povoado de Santo Antonio.

