



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO – UFMA
CENTRO DE CIÊNCIAS DE SÃO BERNARDO – CCSB
CURSO DE BACHARELADO EM TURISMO

SABRINA COSTA ARAÚJO

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

SÃO BERNARDO – MA

SABRINA COSTA ARAÚJO

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

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Bacharelado em Turismo da
Universidade Federal do Maranhão – Centro de
Ciências de São Bernardo (UFMA – CCSB)
como requisito obrigatório para obtenção do grau
de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof^ª. Dr^ª. Ana Catarina Alves
Coutinho.

SÃO BERNARDO – MA

2025

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Araújo, Sabrina Costa.

VAMOS QUILOMBAR? SABERES E FAZERES DA FARINHADA
NO QUILOMBO CANA BRAVA COMO PRODUTO TURÍSTICO, NO
MUNICÍPIO

DE SANTA QUITÉRIA/MARANHÃO/BRASIL / Sabrina Costa Araújo.
- 2025.

35 f.

Orientador(a): Ana Catarina Alves Coutinho.

Curso de Turismo, Universidade Federal do Maranhão, São Bernardo -

1. Farinhada Em Quilombo. 2. Saberes e Fazeres. 3.
Programa Rotas Negras. 4. Turismo Decolonial. I. Coutinho,
Ana Caroline Alves. II. Título.

Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

SABRINA COSTA ARAÚJO

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

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao
Curso de Bacharelado em Turismo da
Universidade Federal do Maranhão – Centro de
Ciências de São Bernardo (UFMA – CCSB)
como requisito obrigatório para obtenção do grau
de Bacharel em Turismo.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Ana Catarina Alves
Coutinho.

Aprovado em: ____/____/____

BANCA EXAMINADORA

Orientador (a)

Prof^a. Dr^a. Ana Catarina Alves Coutinho (Orientadora)

Universidade Federal do Maranhão – Centro de Ciências de São Bernardo (UFMA – CCSB)

Examinador (a) externo

Prof^a. Dr^a. Salete Vieira

Universidade do Estado da Bahia – UNEB

Examinador (a) interno

Prof^a. Dr^a. Rita de Cássia Pereira de Carvalho

Universidade Federal do Maranhão – Centro de Ciências de São Bernardo (UFMA – CCSB)

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

RESUMO: De um lado avistei a farinha como mecanismo de fraternidade e economia; de outro lado, a universidade, enquanto fonte de saber, despontando para a perspectiva crítica e decolonial a partir dos saberes locais. Mergulhei na investigação para analisar uma realidade que para mim é comum, mas agora com a lente de uma pesquisadora. Desse modo, o objetivo desta pesquisa é analisar o saber fazer da produção da farinha no quilombo Cana Brava/Santa Quitéria, Maranhão/Brasil, como produto turístico. Para tanto, fiz um levantamento bibliográfico estruturado utilizando o Pro-know-C como procedimento e apliquei entrevistas com membros da comunidade. A análise dos dados foi obtida por meio de codificação das respostas, gerando temas que resultaram em um quadro conceitual sobre o saber fazer da farinha. Resultados preliminares identificaram seis elementos envolvidos no saber fazer da farinha de mandioca em comunidade quilombola. Entende-se que produção artesanal de farinha de mandioca, é um processo que vai além da subsistência, representando um espaço de convivência, transmissão de saberes ancestrais e fortalecimento da identidade quilombola. Resultados, limitações e sugestões são apresentadas na pesquisa.

Palavras-chave: Farinhada em Quilombo; Saberes e fazeres; Programa Rotas Negras; Turismo decolonial.

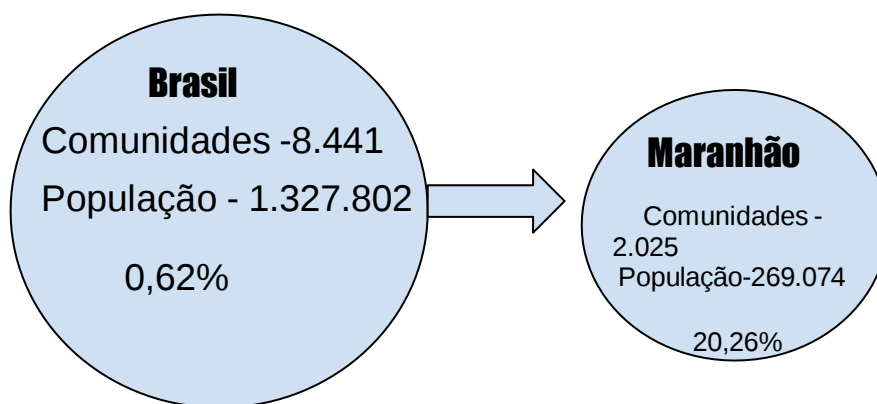
ABSTRACT: On one hand, I encountered flour as a mechanism of fraternity and economy; on the other hand, the university, as a source of knowledge, emerging towards a critical and decolonial perspective from local wisdom. I immersed myself in the investigation to analyze a reality that is common to me, but now with the lens of a researcher. Thus, the objective of this research is to analyze the know-how of flour production in the quilombo Cana Brava/Santa Quitéria, Maranhão/Brazil, as a tourist product. To this end, I conducted a structured bibliographic survey using Pro-know-C as a procedure and applied interviews with community members. Data analysis was obtained through coding of the responses, generating themes that resulted in a conceptual framework on the know-how of flour production. Preliminary results identified six elements involved in the know-how of cassava flour production in a quilombola community. It is understood that the artisanal production of cassava flour is a process that goes beyond subsistence, representing a space for coexistence, transmission of ancestral knowledge, and strengthening of quilombola identity. Results, limitations, and suggestions are presented in the research..

Keywords: Quilombo Farinhada; Know-how and practices; Rotas Negras Program; Decolonial Tourism.

1 CAMINHOS INTRODUTÓRIOS DA ROTA DA FARINHA

As comunidades quilombolas no Brasil representam 8.441 comunidades, abrangendo 1.696 municípios em todo o país (IBGE, 2022; Fundação Palmares, 2023). A população quilombola, no Brasil, é estimada em 1.327.802 pessoas, representando 0,65% da população total do país. O Maranhão destaca-se como o estado com a segunda maior população quilombola do Brasil, com 269.074 pessoas, totalizando 2.025 comunidades, o que equivale a 20,26% do total nacional. A Fundação Palmares, identifica 518 certidões fornecidas somente no Maranhão. Isto significa que este patrimônio cultural, embora subalternizado diante da lógica capitalista global, representa a existência de quase 1% do Brasil e mais de 20% do estado do Maranhão.

FIGURA 1 - Representação de Quilombos no Brasil e no Maranhão



Fonte: IBGE, 2022

Dentro destas comunidades, a mandioca se configura como principal produto da cultura gastronômica no Brasil. Esta produção representa, no Brasil, 18,8 milhões de produtores em todo o país (IBGE, 2021), evidenciando seu papel central na economia e na subsistência de inúmeras famílias brasileiras. Essa raiz versátil não só alimenta, mas também conta a história de um povo e de suas tradições. O uso da mandioca e de seus derivados possibilita um conjunto de produtos como a farinha e a goma, que podem ser utilizados como base para a produção de bolos, tapiocas, entre outros.

Minhas primeiras memórias com a mandioca remontam à minha infância, na comunidade quilombola Cana Brava, localizada no município de Santa Quitéria, Maranhão, 350 quilômetros de São Luís e 5 quilômetros da sede do município. Lembro-me de acompanhar meu avô e os meus pais durante todo o processo da farinha, pois sempre foi um dos alimentos principais da mesa da minha família. Ao longo da minha infância tive contato com a mandioca de perto, compreendendo que cada etapa desse processo desde o plantio até a produção da farinha, não era apenas trabalho, mas uma verdadeira celebração da vida em comunidade.

Com o tempo, essa prática se tornou um elo entre minha infância e minha identidade, um legado que, assim como as raízes da mandioca, está profundamente enraizado em mim, seguindo a tradição até hoje com seus cultivos de forma tradicional e entre gerações. Os conhecimentos adquiridos no curso de Turismo trouxeram o despertar para estes saberes no campo científico, onde me debrucei nesta pesquisa. Neste sentido, questionei como o saber fazer da produção de farinha em uma comunidade quilombola pode ser trabalhado como interesse turístico? De forma secundária, questionei sobre quais são os valores envolvidos no saber fazer da comunidade quilombola para pensar a experiência turística?

Desse modo, o objetivo desta pesquisa é analisar o interesse turístico a partir do saber fazer da produção da farinha no Quilombo Cana Brava/ Santa Quitéria, Maranhão. Para isso, a pesquisa tem como objetivo específico: analisar de que forma consiste os saberes e fazeres da comunidade, identificando possibilidades turísticas com perspectivas culturais e decoloniais. Esta pesquisa apresenta como originalidade a discussão de um saber fazer conceitual e prático estruturado a partir do olhar da comunidade quilombola e apresentado por uma quilombola. A seguir apresenta como estrutura de construção: a metodologia de pesquisa, a discussão teórica que fundamenta os resultados, apresentado em seguida, finalizado com as conclusões.

2 DESIGN METODOLÓGICO

2.1 Levantamento de dados

A presente pesquisa se caracteriza com abordagem qualitativa, de cunho descritivo exploratório. Para tanto, realizou-se a partir de um levantamento bibliográfico, utilizando o processo desenvolvido por Ensslin (2010) denominado ProKnow-C - *Knowledge Development Process-Constructivist* como recorte metodológico. Para isso, utilizou-se as seguintes bases de dados: o *Google Acadêmico*, periódico da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), *Dialnet* e *Redalyc*. Utilizando as seguintes palavras-chave: “Farinha e quilombo”, “Saber e quilombo” e “turismo e quilombo”. Seguindo o procedimento metodológico, aplicou-se os seguintes filtros de pesquisa: pesquisas publicadas nos últimos 10 anos (2014-2024), revisadas por pares e publicadas em português, que resultaram em 15 artigos que foram lidos na íntegra e discutidos, apresentados no quadro 01.

Quadro 01. Portfólio Bibliográfico da pesquisa

Ano	Autor	Título
2014	José Raimundo Ferreira Filho, Helton Fleck da Silveira, José Jario Gama Macedo, Marcelo Bezerra Lima, Carlos Estevão Leite Cardoso	Cultivo, Processamento e uso da mandioca: INSTRUÇÕES PRÁTICAS
2015	Lilian Freitas Fernandes	Avaliação de desenvolvimento de mandioca

		(Manihot esculenta Crantz) consorciação com girassol (Helianthus annuus) e feijão caupi (Vigna unguiculata)
2015	Ícaro Ribeiro Cazumba da Silva	O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição no processo produtivo, em Nazaré-BA
2019	Marcia Cristina Americo e Luiz Marcos de França Dias	Conhecimentos, tradicionais, quilombolas: Reflexões em críticas em defesa da vida coletiva
2020	Aline Nunes, Cezário Ferreira dos Santos Junior, Moisés Savian, Mariane Souza Melo de Liz	A prática agroecológica e as transformações de manejo no agroecossistema na comunidade tradicional no município São Domingos do Capim/PA.
2020	Aldalena do Socorro da Costa dos Santos; Lívio Sérgio Dias Claudino	Agricultura e segurança alimentar em comunidades quilombolas na Amazônia Brasileira: o caso da produção de farinha de mandioca em Abaetetuba, Pará, Brasil
2021	Juliana Ferreira da Silva; Bruno Martins, Augusto Gomes Faria, Anna Carolina Vargas	Turismo de base comunitária em remanescentes de quilombos: uma análise das comunidades do Vale do Ribeira
2021	Denise dos Santos Rodrigues	Cidade em Preto e Branco: Turismo, memória e as narrativas reivindicadas
2021	Juliana Ferreira da Silva	Turismo de Base Comunitária em Remanescentes de Quilombos: uma análise das comunidades do Vale Do Ribeira, São Paulo, Brasil
2022	Franciele Araujo de Oliveira	“Meus pais trabalharam a vida toda com a Farinha”: da tradição ao turismo no interior do Maranhão
2022	Marcelo Augusto Gurgel Lima, Marta de Azevedo Irving Elizabeth Oliveira,	Decodificando narrativas de políticas públicas de turismo no Brasil: uma leitura crítica sobre o turismo de base comunitária
2023	Ismael Silva Rocha; Mateus de Sá Barreto Barros	O poder de influência do agronegócio na política externa brasileira.
2023	Ednilson da Silva Andrade; Sarita Brito e Silva Zumaeta, Carolina de Andrade Spinola; Ryzia de Cassia Vieira Cardoso	As casas de farinha de Copioba do Recôncavo Baiano e o turismo enogastrônomico e rural na agricultura familiar
2023	Valdiane da Cruz Oliveira	Extrativismo do babaçu: trabalho, renda e inclusão social para as mulheres quebradeiras de coco babaçu
2024	Salete Vieira, Clícia Maria de Jesus Benevides, Natália Silva Coimbra Sá	As redes de difusão dos saberes no turismo em comunidades tradicionais na Bahia

Autores: Autores (2025)

Agregado a isso, recebeu-se indicação de leitura tanto da comunidade quilombola Cana Brava, especificamente da Associação dos Moradores e da Associação dos Jovens, quanto de especialistas na área que versavam sobre saberes e produção em comunidade. O primeiro inclui, sobretudo, documentos normativos; e no segundo, especificamente sobre bibliografia.

Ademais, analisou-se os marcos regulatórios de identificação e existência de quilombos no Brasil, utilizando como base de dados as legislações brasileiras, este é o caso do Decreto nº 4.887/2003, entre outros. No campo do Turismo, identificou-se as principais políticas de incentivo aos saberes locais a partir da perspectiva decolonial, caso do Programa Rotas Negras.

Do ponto de vista normativo, esta pesquisa se caracteriza como descritiva-exploratória com abordagem qualitativa. Ainda como procedimento de coleta de dados, foi realizada uma entrevista estruturada no Quilombo Cana Brava entre maio e junho de 2025, com a realização de um pré-teste para validação das perguntas. Após este momento, foram realizados ajustes para melhor compreensão. As entrevistas foram realizadas com os proprietários das casas de farinha (também denominadas “casas de forno”), e os produtores envolvidos no processo de produção (as famílias). Cada entrevista teve uma duração média de 25 minutos, totalizando 21 entrevistas.

TABELA 01 - Perfil sociodemográfico dos entrevistados

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

Fonte: Autores (2025)

Depreende-se que o perfil dos entrevistados compreende, majoritariamente, pessoas do sexo masculino (85%) com mais de 61 anos (43%), refletindo o perfil da produção dos donos das casas de forno, uma vez que as entrevistas foram realizadas em todas as casas de farinha existentes. O público de faixa etária entre 31 a 60 anos representa 48% do total, identificando o baixo interesse de jovens na produção de farinha.

2.2 Lócus de Investigação: a comunidade Quilombola Cana Brava/MA

A comunidade quilombola Cana Brava está localizada no município de Santa Quitéria, Maranhão, na região leste maranhense, com população de 24.489 habitantes (IBGE,2024) distante 350 quilômetros de São Luís, capital do Estado, sendo seu acesso possível por rodovias, ainda precárias. Também ocorre pelo aeroporto do estado vizinho, Piauí, através da cidade Parnaíba, distante 143 quilômetros. Como característica da região leste maranhense, a sua

geografia é formada por planaltos entremeados de chapadas, colinas e morros e o destaque da paisagem é o Rio Parnaíba que decorre perto da cidade.

A comunidade quilombola Cana Brava, especificamente, fica distante 5 quilômetros da sede do município. Composta por 176 famílias, totalizando 470 pessoas, a comunidade quilombola Cana Brava foi certificada pela Fundação Cultural Palmares como remanescente de quilombos em 11 de maio de 2011. Além dela, há também a comunidade Quilombola Caruaras, no município de Santa Quitéria.

Seria muito importante um mapa de localização da comunidade (relacionando com o Brasil, Maranhão, Santa Quitéria), ou ainda registro fotográfico da comunidade nesta parte do trabalho.

A economia da comunidade configura-se como o segmento predominante na economia municipal, que é oriunda da agricultura, sobretudo, da produção de mandioca. Sua produção anual é variável, oscilando de acordo com as condições meteorológicas, mas também inclui produção de elementos como arroz, cana-de-açúcar, banana e manga. Este cultivo primário tem sofrido impacto com o crescimento de investimentos de agricultores do sul do país, nos últimos 10 anos, direcionando plantio de soja e milho em forma de monocultura, causando impacto no cerrado (Rocha e Barros, 2022).

Além da agricultura, a economia do município envolve a pecuária (bovino, caprino e suíno) e o extrativismo vegetal (jaborandi, carnaúba, lenha, babaçu e tucum). Sendo muito interessante, sobretudo, o papel das mulheres no ato de quebrar o coco babaçu, agregando renda e protagonismo (Oliveira, 2022). A renda média municipal é de 0.72 salários mínimos, o que significa que a economia primária desempenha um papel muito importante no município, que possui pouca economia circulante.

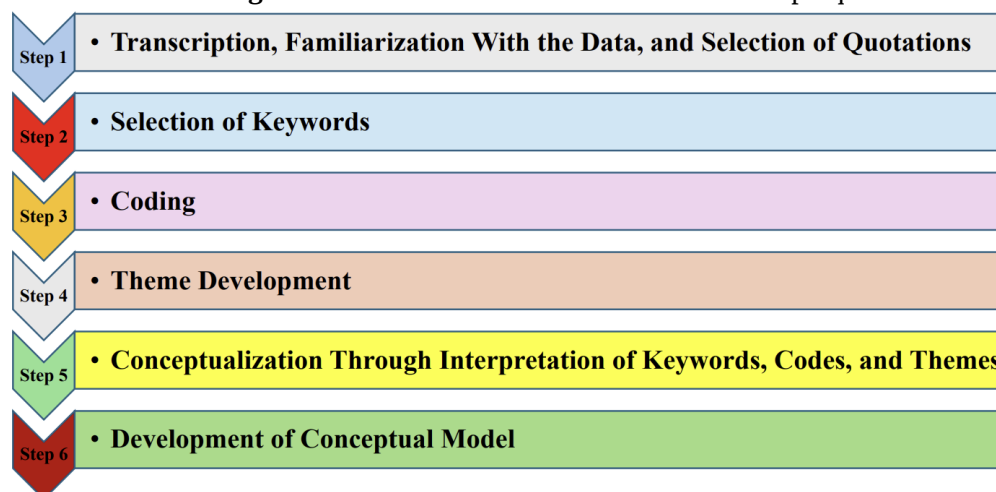
Do ponto de vista cultural, as celebrações de cunho religioso são históricas, regadas de contos e misticismos da fé na comunidade Cana Brava. Entre essas tradições, destaca-se uma promessa feita, em 1905, para que nenhuma mulher viesse a óbito no parto, justificada pelas condições precárias de saúde, e nenhum homem fosse obrigado a servir o exército, em tempos de guerra, garantindo a sua existência. No quilombo, uma das principais celebrações é a Nossa Senhora Sant'Ana, entre os dias 16 a 26 de julho, mas também se celebra outros santos, como Santos Reis, garantindo a perpetuação da fé católica e fortalecendo os vínculos e encontros.

2.3 Instrumentos de análise

O processo de análise dos dados coletados seguiu duas principais etapas. Para a discussão da leitura bibliografia, extraiu-se categorias de análise sobre a perspectiva decolonial, sendo elas: a) auto identificação quilombola; b) histórico da casa de farinha; c) processo de fabricação de farinha (saber fazer); d) turismo e produção de farinha, e) planejamento futuro. Estas categorias nortearam a construção do roteiro de entrevistas e a discussão teórica da pesquisa.

Para o processo de análise das entrevistas, seguiu-se a estratégia de geração de codificação para análise temática, buscando o desenvolvimento de um quadro conceitual, neste caso de conhecimento (saber fazer) (Braun; Clarke, 2012). A metodologia consiste em etapas: 1) transcrição das falas e expressões dos entrevistados (para familiarizar-me com os dados e identificar temas centrais), 2) seleção das palavras-chave a partir da transcrição, seguidas pela 3) codificação. A partir dos códigos foi possível a identificação e a consolidação dos 4) temas de conhecimento em torno do saber fazer da farinha, o que, por sua vez, possibilitou 5) a conceitualização através da confirmação das palavras-chave, códigos e temas. Ao final, é elaborado 6) o quadro conceitual. Este processo foi realizado com o suporte do Excel.

Figura 01. Procedimento de análise temática da pesquisa



Fonte: A partir de Braun e Clarke (2012).

É importante considerar que a codificação aberta resultou em 9 códigos iniciais, sendo eles: Alimentos de origem local; Processo da farinha; Produção comunitária; Valorização da produção da farinha; Heranças de Gerações; Reconhecimento das dificuldades do produtor; Impacto da casa de farinha; Etapas do processo da mandioca; Desafios enfrentados com os transportes que posteriormente foram agrupados em temas centrais. Essa etapa analítica intermediária serviu como ponte entre os códigos descritivos iniciais e os construtos da teoria, conforme recomendado por metodologistas qualitativos contemporâneos (Saldaña, 2021).

Por fim, o modelo conceitual foi desenvolvido considerando os elementos de maior influência no saber fazer utilizando como suporte o aplicativo canva. A seguir será discutido à luz do quadro teórico de pesquisa.

3 COMUNIDADE QUILOMBOLA E A DINÂMICA DO TURISMO

3.1. Decolonialidade e contracolonialidade do saber: o ser quilombola

A discussão sobre decolonialidade e contracolonialidade, termos constantes na discussão sobre a valorização do ser quilombola, é essencial quando se trata dessas comunidades pois

permite compreender como estes territórios elaboram estratégias de resistência e reexistência diante das estruturas coloniais que ainda moldam a sociedade brasileira. Ao problematizar o poder, o saber e o ser a partir de referenciais críticos, evidencia-se a importância de reconhecer os saberes ancestrais como patrimônio vivo e base de práticas políticas, culturais e produtivas (Vieira, Benevides, Sá, 2021). Assim, abordar a farinhada no Quilombo Cana Brava sob esta perspectiva não significa apenas narrar uma técnica de produção, mas compreender um modo de vida que afirma identidades, sustenta economias solidárias e se coloca como ato político frente às lógicas de dominação.

Quijano (2005) argumenta que decolonialidade surge como um projeto político e epistemológico que busca desconstruir e superar essas formas de dominação. Trata-se de romper com a lógica colonial que universaliza o conhecimento eurocêntrico, marginalizando outras formas de conhecer, ser e existir no mundo. O autor argumenta que a colonialidade é um dos elementos essenciais que estruturam o padrão mundial de poder capitalista. Para o Quijano (2005), a colonialidade se fundamenta na imposição de uma classificação racial/étnica da população mundial, a qual se torna a base desse sistema de poder.

Além disso, Quijano (2005) se refere a uma estrutura de dominação e exploração, em que as populações são controladas. A divisão social baseada na raça seria uma construção da modernidade, que tem suas origens na colonização, estrategicamente usada para organizar hierarquicamente os povos do mundo. Isto resultou em um sistema global de dominação baseado na ideia de superioridade racial, que ainda estrutura as desigualdades globais. Para isso, o autor supracitado propõe uma epistemologia decolonial, rompendo com o monopólio do poder único e do saber eurocêntrico e reconhecendo os saberes subalternizados e alternativas plurais de existência. É necessário pensar e agir não somente em âmbitos institucionais, mas também subjetivos que perpetuam dentro da sociedade (Quijano, 2005).

Para Santos (2015)- Nego Bispo-, a contracolonialidade é uma luta contra as estruturas de opressão que ainda afetam as populações marginalizadas, especialmente as comunidades tradicionais. O autor enfatiza que o colonialismo destrói os modos de vida e conhecimentos dessas comunidades, que vivem de forma harmônica com o ambiente, em oposição à lógica de exploração do colonialismo. Para o autor, valorizar esses saberes é essencial para resistir à dominação e construir uma sociedade mais justa e sustentável.

Portanto, Santos (2015) aborda a contracolonialidade como uma estratégia para confrontar as lógicas coloniais que continuam a moldar a sociedade, especialmente no que se refere ao racismo, à exclusão social e à destruição ambiental. Ele acredita que a reconstrução de identidades, o resgate de práticas culturais e a valorização dos saberes ancestrais são fundamentais para superar essas opressões, oferecendo uma alternativa para construir uma sociedade mais justa e tradicional.

As estruturas de conhecimento, como é o caso do saber ancestral, envolvem múltiplas abordagens teóricas que buscam compreender as interações entre conservação ambiental,

justiça social e valorização dos saberes locais, conforme aponta Nunes *et al.* (2020). Essa visão reconhece que práticas tradicionais não apenas contribuem para a preservação dos ecossistemas, mas também promovem a autonomia e o fortalecimento cultural das comunidades no processo de desenvolvimento sustentável (Nunes *et al.*, 2020).

Diante disso, os quilombos são um exemplo concreto de como a colonialidade ainda permeia a sociedade brasileira, refletindo nas desigualdades que persistem até hoje. As comunidades representam tanto uma luta pela preservação de suas identidades culturais quanto uma luta contra as estruturas de poder. De acordo com a legislação brasileira (Decreto nº 4.887/2003), considera-se remanescentes quilombolas “os grupos étnicos-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com trajetórias históricas próprias, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida”. São, de modo geral, comunidades oriundas daquelas que resistiram às brutalidades do regime escravocrata e se rebelaram frente a quem acreditasse em sua propriedade (Paixão, 2015).

Atualmente, as comunidades quilombolas na região do Baixo Parnaíba enfrentam uma grande expansão de terra e de eucalipto, que avançou de forma muito rápida em várias áreas quilombolas, em comum acordo com o Estado brasileiro em nome do poder econômico (Rocha e Barros, 2022). Isto sobrepõe um conflito territorial que pode provocar silenciamentos, mas também o seu oposto de resistência no ato de ser quilombola.

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

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

Para Américo e Dias (2019) e Paixão (2015), há uma realidade histórica e social das comunidades quilombolas, cujas lutas fundiárias têm sido marcadas por um longo processo de resistência e reivindicação pela terra. As questões fundiárias, nesse contexto, estão diretamente relacionadas à busca por direitos territoriais, que são fundamentais para a manutenção de suas culturas, modos de vida e autonomia. Nesse contexto, a terra não é um mero produto do capital

por meio do seu uso (Harvey, 2014), mas sim o vínculo afetivo e ancestral de identidade.

O direito à terra é garantido pelo decreto Federal nº 4.887/2003, em seu Artigo 2º, que define que "São terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos as utilizadas para a garantia de sua reprodução física, social, econômica e cultural", evidenciando a relação intrínseca entre a posse da terra e a garantia dos direitos das populações tradicionais e quilombolas (Américo; Dias, 2019).

Tais questões possibilitam refletir sobre uma epistemologia decolonial perpassando lutas de estruturas de poder, em que o território é condição básica de existência, ainda que revelado pelas pressões da agricultura industrial colonial (Américo Dias, 2019; Nunes *et al.*, 2020). Mas também das estruturas simbólicas do saber, em que o racismo estrutural marginaliza e subalterniza as práticas culturais históricas e sociais (Quijano, 2005). Este saber fazer decolonial revela um patrimônio representativo no país, ainda concebido como ato de resistência (Paixão, 2015; Guedes, 2017).

3.1 Caminhos do Turismo decolonial em Quilombos

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

É importante distinguir, contudo, três conceitos frequentemente confundidos, mas que carregam diferenças políticas e epistemológicas significativas. O Turismo de Base Comunitária (TBC), conforme Irving (2009) e Trentin; Bartholo (2014), constitui-se como prática organizada e gerida pelas próprias comunidades, que garantem a autogestão, a justa repartição dos benefícios e o protagonismo local na definição do produto turístico, no caso as comunidades quilombolas como protagonista pelo turismo local, não sendo um tipo de segmento, mas sim, uma forma de gestão da atividade. Já o Afroturismo, por sua vez, é conceituado por Rodrigues (2021) e reforçado pelo Diagnóstico do Ministério do Turismo (2024) como estratégia de valorização da ancestralidade africana e afro-brasileira, centrando-se na construção de roteiros que destacam memórias, patrimônios, práticas culturais e resistências negras. Ele funciona como dispositivo de afirmação identitária, enfrentamento ao racismo estrutural e fortalecimento da economia criativa negra. Já o chamado Turismo Afro-brasileiro, como problematizam Barretto (2003), Almeida (2010) e Gomes (2017), abrange um campo mais amplo de práticas

turísticas vinculadas às tradições culturais de matriz africana no Brasil — religiosidades, manifestações artísticas, gastronômicas e históricas — mas que nem sempre se relacionam à autogestão comunitária ou a uma perspectiva crítica, podendo ser apropriadas pelo mercado turístico hegemônico de forma folclorizante.

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

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

I - incentivar a preservação e a valorização da memória e do patrimônio cultural e histórico negro e contribuir para o enfrentamento do racismo no País; II - fomentar as rotas de turismo a partir da memória, da ancestralidade, do patrimônio e da cultura negra; III - incentivar a adesão dos entes federativos ao Sistema Nacional de Promoção da Igualdade Racial - Sinapir e ao Mapa do Turismo Brasileiro; IV - valorizar o protagonismo da população negra na construção dos patrimônios culturais do País; V - fomentar a economia criativa e circular para a geração de emprego e renda para a população negra inserida na cadeia produtiva do turismo; VI - desenvolver novos modelos de produtos e serviços turísticos relacionados à cultura afro-brasileira; e VII - incentivar experiências ou serviços turísticos relacionados à cultura afro-brasileira nacional e internacionalmente (Brasil, 2024).

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

O diagnóstico de Políticas Públicas de Afroturismo no Brasil, publicado em 2024, pelo MTur, identificou mais de 100 iniciativas, com destaque para os estados da Bahia (11), Rio de Janeiro (2), São Paulo (10), Maranhão (1), Pernambuco (2) e Minas Gerais (1). A partir deste

diagnóstico, foi elaborado o Guia de Afroturismo que elucida 44 roteiros no Brasil, sendo predominante roteiros na região Nordeste (16) e na região sudeste (16). Nesse documento é possível identificar somente 11 roteiros realizados em comunidades quilombolas, sendo eles:

- União dos Palmares (AL) – Quilombo dos Palmares / Serra da Barriga;
- São Luís (MA) – Quilombo Cultural urbano;
- São Cristóvão (SE) – Terreiro de Candomblé Alarokê;
- Salvador (BA) – Terreiro do Gantois e Memorial Mãe Menininha;
- Quilombo Kaonge em Cachoeira (BA);
- Recife (PE) – Rota do Manguêbeat;
- Rio de Janeiro (RJ) – Pequena África e Circuito da Memória Negra;
- São Paulo (SP) – Caminhada São Paulo Negra, roteiros históricos, quilombos do interior e litoral;
- Vale do Ribeira (SP) – Quilombola, ecoturismo rural;
- Cavalcante/Monte Alegre/Teresina (GO) – Território Kalunga;
- Moju (PA) – Quilombo África/Laranjituba.

É interessante observar que neste guia somente na Bahia, a partir do Quilombo Kaonge em Cachoeira, existe o produto da farinha de mandioca como recurso turístico de forma complementar a outras expressões culturais. Apesar do estado do Maranhão possuir o segundo registro de comunidades quilombolas, nenhum dos roteiros de afroturismo, identificados pela política de turismo, é realizado dentro de quilombos, o que denota a invisibilidade destes territórios.

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

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

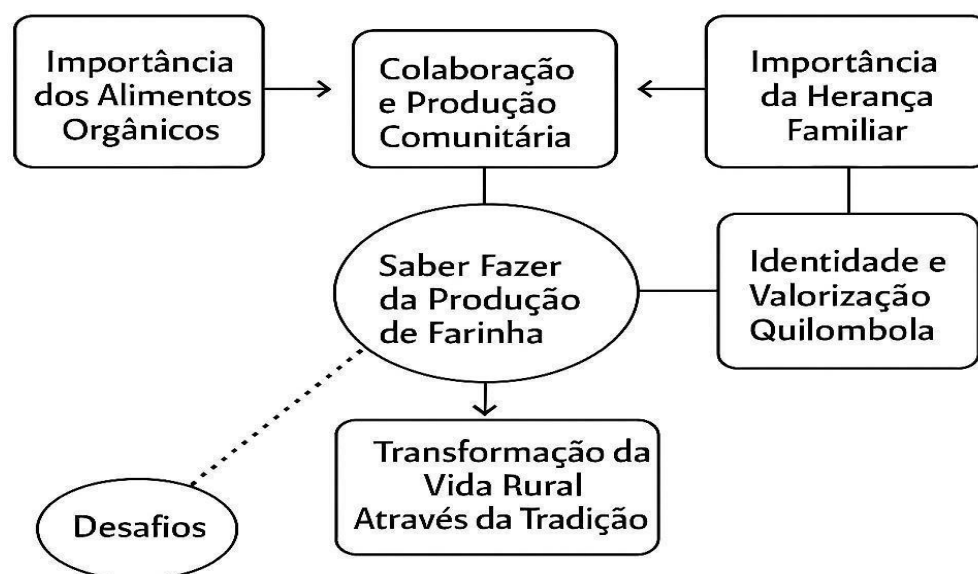
Trata-se de reconhecer que o turismo, quando articulado com as lutas históricas das comunidades negras, pode ser também um território de resistência, de afirmação cultural e promoção de desenvolvimento social.

4 COMUNIDADE QUILOMBOLA CANA BRAVA/MA: O TERRITÓRIO COMO FONTE DO SABER

4.1. Saber fazer da farinha de mandioca em Comunidade Quilombola

A partir do olhar qualitativo, a pesquisa integra dados de campo em conjunto com a discussão documental e teórica, a partir da análise de 21 entrevistas. Esta abordagem teórica permitiu a construção de um quadro conceitual (Figura 2), fornecendo um referencial aplicável a estudos futuros sobre produção local baseada no saber fazer.

FIGURA 2 - Quadro conceitual do saber fazer da produção de farinha em comunidade quilombola



Fonte: Autores, 2025

A. Colaboração e Produção Comunitária

A produção comunitária é realizada de forma colaborativa, em que as pessoas compartilham conhecimentos, recursos e esforços. A pesquisa revela que o saber fazer em torno da produção de farinha envolve não somente o ato de colaboração mútua, mas também a sua produção comunitária. Em contrapartida às estruturas coloniais que visavam a exploração e a desarticulação das comunidades, a colaboração comunitária fortalece a autonomia e a autossuficiência, identificada nas falas dos entrevistados:

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

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

Ainda que pese a existência de gestores da casa de forno que buscam a sua lucratividade, todo o processo de produção tem na sua essência a característica da colaboração, visualizada nas narrativas. Além de serem evidenciadas narrativas que fortalecem a comunidade, como os acordos, a farinha, como um elemento representativo, se estabelece como um elo que fortalece vínculos e resistências.

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

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

A pesquisa identifica a organização coletiva resistindo à lógica capitalista colonial que tem como essência o individualismo. Essa resistência demonstra os vínculos e afetos que mantém a união do território, e como a casa de forno é um instrumento simbólico de integração e resistência, evidenciado os saberes e fazeres e a continuidade desses elementos entre familiares, que realçam a colaboração para a produção comunitária.

B. A importâncias dos alimentos orgânicos

A produção colaborativa envolve o reconhecimento da geração de um alimento orgânico, dentro do contexto contemporâneo do uso de agrotóxicos na produção em massa. Envolve a melhoria de saúde e sustentabilidade no seu modo de produção, elucidado nas entrevistas:

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

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

A prática da colaboração e produção de um alimento orgânico coaduna com os processos de resistência à colonialidade através da lógica do agronegócio, da monocultura e da homogeneização alimentar. É uma forma de descolonizar não somente o território, mas o alimento através do corpo e da terra. O modo de produção da farinha permite o respeito às

práticas concebidas como sustentáveis em relação ao meio ambiente. Ao consumir produtos orgânicos, impulsiona a economia da comunidade, valorizando os produtos locais, com possibilidade de elaboração de um selo específico para comercialização. Os elementos apresentados pelos entrevistados se alinham às discussões apresentadas por Nunes *et al.* (2020), ao destacar a importância dos ecossistemas da produção pautada em práticas sustentáveis, além mostrar que os modos de produção tradicionais podem ser aplicados e replicados para se pensar em produções saudáveis tanto do ponto de vista do consumo quanto da produção.

C. A importância da Herança familiar

Se, de um lado tem-se a importância da produção orgânica de alimentos; na outra ponta tem-se o reconhecimento da herança familiar para o saber fazer da farinha. Essa transmissão intergeracional é percebida como um pilar para a manutenção da identidade quilombola, valorizando as práticas ancestrais que moldam a vida rural, observado nas narrativas:

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

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

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

A herança familiar é compreendida no processo de produção envolvendo técnicas de plantio e técnicas ancestrais, composto por quatro etapas principais:

1. **Plantar e colher:** O processo começa com o plantio das manivas no solo. Os agricultores locais explicam que ao decorrer da plantação é necessário que uma maniva seja mais fina e outra mais grossa para o plantio ser melhor. A mandioca leva de 12 a 18 meses para estar pronta para a colheita, dependendo da variedade e das condições climáticas. A colheita é feita manualmente, puxando as raízes da terra com cuidado para evitar danos no solo, de maneira sustentável;
2. **Raspar e ralar:** O processo de raspagem da mandioca envolve, sobretudo, o trabalho feminino para que em seguida seja ralada diretamente ou colocada de molho para se tornar massa. A mandioca descascada é lavada para remover toda a sujeira e impurezas. Em seguida, elas são raladas em grandes raladores manuais ou mecânicos, transformando em uma massa úmida. Esta etapa é geralmente feita em grupo, em que as pessoas se reúnem para descascar a mandioca, promovendo um momento de interação e troca de saberes.

Prensar e peneirar: processo essencial na produção de diversos derivados da mandioca, logo

em seguida passa para a peneiração que é a separação de fragmentos menores para a torragem. Existem dois tipos de farinha: a branca e a puba. Suas diferenças estão nos processos: a farinha branca é feita a partir da mandioca ralada, que é prensada para remover o excesso de água e, em seguida, torrada em forno ou em uma casa de farinha. Já a farinha de puba passa por um processo de fermentação natural em que as raízes de mandioca são submersas em água limpa por alguns dias, permitindo que fermentem espontaneamente. Após a fermentação, a mandioca é lavada, ralada, prensada e torrada, resultando em uma farinha de cor mais amarelada.

3. **Torrar:** Conhecido como um trabalho, sobretudo, masculino, a torragem é misturada constantemente pelo forneiro, para garantir a segurança do consumo da farinha. Os processos iniciais são da secagem e logo a torrefação, que pode ser encontrada em diferentes tipos: grossa, fina.

FIGURA 3 - Processo da produção da farinha de Mandioca



Fonte: Acervo da autora, 2024

A herança familiar refere-se ao conjunto de conhecimentos, valores, práticas e tradições que são transmitidos dentro das famílias ao longo do tempo. No contexto rural e quilombola, essa herança é fundamental para manter vivas as técnicas de cultivo, produção de alimentos e outras atividades tradicionais. Ela garante que as novas gerações aprendam e continuem valorizando o modo de vida dos seus antepassados, preservando assim a identidade, sendo um elemento de resistência cultural da comunidade.

D. Identidade e valorização quilombola

Em todo o processo do saber fazer da farinha em quilombo, houve a afirmação da identidade e valorização quilombola relacionada à história, à cultura e ao modo de vida. Essa identidade é marcada pela resistência cultural e pela valorização das práticas tradicionais, como o cultivo da terra e a produção artesanal de alimentos. Valorizar essa produção tradicional significa reconhecer sua importância para a cultura local, para a economia da comunidade e para a preservação do meio ambiente.

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

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

É importante compreender que as descobertas desta pesquisa ressaltam o território quilombola não somente como mecanismo de lutas e sofrimento, apontada por Paixão (2015). Nesta pesquisa, identificou-se o orgulho e uma valorização no ato de ser quilombola, na auto identificação. Acredita-se que há uma relação entre o fato da colaboração e produção comunitária ser o elo entre o saber fazer local, não existindo divergências e lutas na sua produção. Contudo, quando se trata de políticas afirmativas e do contexto de existência, há lutas e conflitos.

E. A transformação da vida rural através da tradição

A produção de farinha em torno do saber fazer transformou positivamente a vida das pessoas no quilombo, sobretudo, dos donos da casa de forno. As práticas tradicionais, como a produção orgânica e artesanal de farinha, podem impactar positivamente a vida no campo. A valorização das tradições não só ajuda na preservação cultural, mas também traz melhorias na qualidade de vida dos moradores, através da geração de novas economias. Portanto, em que pese o valor cultural e social da produção de farinha, houve uma transformação econômica da comunidade, identificada nas narrativas:

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

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

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

As transformações nas vidas das famílias revelam o processo de autonomia e subsistência na geração de um produto orgânico, colaborativo e produtivo, repassado por uma herança familiar. Envolve a economia solidária, o saber ancestral e a ecologia social. Além disso, essas tradições contribuem para melhorar a qualidade de vida dos moradores rurais, porque fortalecem o senso de pertencimento à comunidade e aumentam a autoestima, fazendo com que eles se sintam orgulhosos de suas raízes.

F. Desafios no saber fazer

O saber fazer da produção de farinha no Quilombo impõem desafios relacionados à sua logística de venda, uma vez que dependem de mercado circunvizinhos para compra. A dificuldade envolve o transporte de seus produtos, como a mandioca e a farinha, para os mercados. Isso pode incluir problemas com estradas, custos altos de transporte ou falta de infraestrutura adequada.

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

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

A produção da farinha, portanto, transcende a mera subsistência, configurando-se como um elemento essencial para a preservação cultural e o fortalecimento da identidade quilombola, ainda que apresente como desafio a sua comercialização por meio de transportes e estradas acessíveis.

O saber fazer da Comunidade Quilombola Cana Brava tem relação com a colaboração e produção comunitária como eixos centrais para os alimentos orgânicos e da herança familiar. O processo de produção de farinha transforma positivamente a comunidade através do advento da economia que é veiculada de forma solidária. E identifica desafios relacionados à logística de transporte para sua venda, no que poderia ser ainda mais positivo a transformação das vidas locais. Por sua vez, a pesquisa reafirma a identidade e valorização quilombola, perpassando todo o processo do saber fazer, diferente do que ressalta a literatura sobre ameaças e conflitos e o silenciamento (Paixão, 2015).

A casa de farinha de mandioca é um símbolo de resistência. Ela carrega consigo a cultura, tendo uma visão de solidariedade comunitária, transmitindo saberes ancestrais, e atuando como espaço de tradição e identidade para as comunidades que preservam essa prática, conforme apontam autores como Guedes (2017) e Vieira, Benevides e Sá (2024). Em cada passo do processo (da plantação da mandioca à transformação em farinha), a mandioca ressurge como uma representação de ligação com a terra e de luta pela sobrevivência e prosperidade cultural.

Ainda assim, o saber fazer da Comunidade Quilombola Cana Brava envolve como pilar a tríade entre a colaboração e produção comunitária, a importância dos alimentos orgânicos e a importância da herança familiar. No sistema capitalista mundial, onde centra-se no ideal individual competitivo, apresenta-se o rompimento de um saber baseado não só na cooperação comunitária, mas também na sua produção. A importância dos alimentos orgânicos reforça o descolonizar ocasionado pela pressão da expansão da soja no território quilombola, evidenciado por Rocha e Barros (2025), apontando uma perspectiva sustentável distante dos ideais do grande mercado (Nunes *et al.*, 2020). Por sua vez, a importância do saber familiar hereditário destaca a luta pela terra, enquanto instrumento do capital apontado por Dias e Américo (2019) e Harvey (2014).

O processo de produção de farinha transforma positivamente a comunidade através do advento da economia que é veiculada de forma solidária. Há valores econômicos do seu saber fazer que impactam e transformam a dinâmica local, reforçando a necessidade de práticas sustentáveis. A pesquisa reafirma a identidade e valorização quilombola perpassando todo o processo do saber fazer, compreendendo que para além das lutas institucionais por um território que é ancestral, há um orgulho do ser quilombola. Tais questões reforçam que a divisão social baseada na raça, conforme aponta Quijano (2005) deve ser abandonada, baseada em uma epistemologia decolonial.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS: VAMOS QUILOMBAR?

A pesquisa identifica o saber fazer da farinha em comunidades quilombolas, baseado em conhecimentos ancestrais. A farinha em comunidades tradicionais representa não somente um processo simples de produção de farinha, mas também uma manifestação cultural que passa e reflete uma rica identidade e a história da comunidade. Ao longo da pesquisa, foi possível perceber como a farinhada une gerações e promove compartilhamento de saberes tradicionais (herança familiar) e fortalece os laços entre membros da comunidade (colaboração e produção comunitária), criando espaço de convivência e solidariedade.

A preservação dessas tradições atualmente enfrenta vários desafios, como a modernização dos processos agrícolas e a diminuição do interesse pelas práticas tradicionais,

que é uns dos grandes problemas, pois com o passar dos anos essas tradições vão se perdendo. Por isso, é fundamental que haja mais esforço coletivo das comunidades, envolvendo tanto as comunidades quanto o poder público, para proteger e valorizar essas tradições e práticas como parte do patrimônio cultural imaterial. E o afroturismo pode ser uma ação direcionada para a valorização e divulgação desses saberes e fazeres tradicionais, além de ser uma ação que possa trazer visibilidade a comunidade quilombola.

Assim, conclui-se que a produção da farinha de mandioca torna-se mais do que um alimento, ela é uma marca tradicional e de resistência cultural, e simboliza a herança dos ancestrais que carregam séculos de saberes e práticas de herança familiar. O plantio, a colheita e o preparo da mandioca estão imersos em rituais e costumes que revelam um profundo respeito pela terra e pelos ciclos naturais, sendo uma ponte viva entre o passado e o presente. Essa tradição cultural não apenas garante a segurança alimentar orgânica, mas também preserva a identidade cultural de muitas comunidades, sendo fundamental para a manutenção de seus modos de vida.

A pesquisa apresenta contribuições originais relevantes ao propor um quadro conceitual sobre o saber fazer em comunidade quilombola. Outro ponto inovador consiste na integração entre turismo e patrimônio cultural imaterial, valorizando a produção artesanal da farinha como prática identitária e estratégia de fortalecimento cultural.

A proposição de uma rota turística baseada no saber fazer da farinha representa um diferencial prático, pois oferece um modelo aplicável de turismo de base comunitária. Assim, este trabalho contribui para o debate sobre turismo sustentável, ao articular desenvolvimento econômico, preservação cultural e reconhecimento dos saberes quilombolas como patrimônios vivos. Apesar das limitações inerentes à pesquisa qualitativa, como o tamanho da amostra e o tempo de coleta de dados, o trabalho contribui para o conhecimento acadêmico e para o desenvolvimento do afroturismo, sugerindo pesquisas futuras que comparam diferentes comunidades.

REFERÊNCIAS

- Almeida, A. W. B. de. (2001). Povos e comunidades tradicionais: novas categorias analíticas. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 25(74), 185–205.
- Américo, M. C., & Dias, L. M. de F. (2019). Conhecimentos tradicionais quilombolas: reflexões críticas em defesa da vida coletiva. *Cadernos CENPEC*, 9(1), 153–174. <http://dx.doi.org/10.18676/cadernoscenpec.v9i1>
- Andrade, E. da S., Zumaeta, S. B. e S., Spinola, C. de A., & Cardoso, R. de C. V. (2023). As casas de farinha de Copioba do Recôncavo Baiano e o turismo ecogastronômico e rural na agricultura familiar: um estudo diagnóstico. *Revista de Desenvolvimento Econômico*, 25(54), 40–68.
- Barretto, M. (2003). *Turismo e identidade local: uma visão antropológica*. Papirus.
- Brasil. (2024). *Programa Rotas Negras*, instituído pelo Decreto nº 12.277, de 29 de novembro de 2024. Ministério do Turismo, Ministério da Igualdade Racial, Ministério da Cultura, Ministério do Trabalho e Emprego, Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio.
- Braun, V., & Clarke, V. (n.d.). Thematic analysis. In H. Cooper, P. M. Camic, D. L. Long, A. T. Panter, D. Rindskopf, & K. J. Sher (Eds.), *Research designs: Quantitative, qualitative, neuropsychological, and biological* (pp. 57–71). American Psychological Association.
- Embrapa. (2013). *Cultivo, processamento e uso da mandioca: instruções práticas*. Embrapa Mandioca e Fruticultura.
- Ensslin, L., Ensslin, S. R., Lacerda, R. T. O., & Tasca, J. E. (2010). *ProKnow-C, Knowledge Development Process – Constructivist* [Processo técnico com patente em registro pendente junto ao INPI]. Rio de Janeiro: INPI.
- Fernandes, A. M. V., & Cifelli, G. (2024). Resistência cultural das religiões afro-brasileiras: o papel do afroturismo na promoção da educação antirracista. *Ateliê do Turismo*, 7(1), 1–18. <https://periodicos.ufms.br/index.php/adturismo/article/view/21362>
- Fernandes, L. F. (2015). *Avaliação de desenvolvimento de mandioca (Manihot esculenta Crantz) consorciação com girassol (Helianthus annuus) e feijão caupi (Vigna unguiculata)*. [Monografia de graduação].
- Fundação Cultural Palmares. (2023, julho 28). *Dados do IBGE revelam comunidades quilombolas desconhecidas no Brasil*. <https://www.gov.br/palmares/pt-br/assuntos/noticias/dados-do-ibge-revelam-comunidades-quilombolas-desconhecidas-no-brasil>
- Geertz, C. (1996). *A interpretação da cultura*. LTC.
- Gomes, N. L. (2017). *O movimento negro educador: saberes construídos nas lutas por emancipação*. Vozes.
- Harvey, D. (2014). *Cidades rebeldes: do direito à cidade à revolução urbana* (J. Camargo, Trad.). Martins Fontes.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. (2021). *Produção agrícola municipal: culturas temporárias e permanentes*. IBGE.

- Lagunas Vázquez, M. (2024). Etnografía decolonial y diversidades epistémicas. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 29(105), e10864335. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10864335>
- Lima, M. A. G., Irving, M. de A., & Oliveira, E. (2022). Decodificando narrativas de políticas públicas de turismo no Brasil: uma leitura crítica sobre o turismo de base comunitária (TBC). *Revista Brasileira de Pesquisa em Turismo*, 16, 2094. <https://doi.org/10.7784/rbtur.v16.2094>
- Nunes, A., Santos Júnior, C. F., Savian, M., & De Liz, M. S. M. (2020). A prática agroecológica e as transformações de manejo no agroecossistema na comunidade tradicional no município São Domingos do Capim/PA. *Brazilian Journal of Development*, 6(10), 74513–74531.
- Oliveira, F. A. (2022). *Meus pais trabalham a vida toda com farinha: tradição ao turismo no interior do Maranhão*. (Trabalho de Conclusão de Curso). Universidade Federal do Maranhão, São Luís.
- Oliveira, V. da C. (2023). *Extrativismo do babaçu: trabalho, renda e inclusão social para as mulheres quebradeiras de coco babaçu* [Monografia de graduação]. Universidade Federal do Maranhão, Campus VII, Codó-MA.
- Paixão, R. M. M. (2015). *Enriba da terra: da sinergia da luta individual para a coletiva, refletindo a partir do quilombo de Cana Brava*. (Dissertação de Mestrado). Universidade Estadual do Maranhão, São Luís.
- Quijano, A. (2005). Colonialidade do poder e classificação social. In B. de S. Santos & M. P. Meneses (Orgs.), *Epistemologias do Sul* (pp. 73–118). Edições Afrontamento.
- Rocha, I. S., & Barros, M. de S. B. (2023). O poder de influência do agronegócio na política externa brasileira. *Revista X*, 5(9), 98–120.
- Rodrigues, D. dos S. (2021). *Cidade em preto e branco: turismo, memória e as narrativas reivindicadas da São Paulo* (Dissertação de mestrado). Universidade de São Paulo.
- Saldaña, J. (2021). *The coding manual for qualitative researchers* (4th ed.). Sage.
- Santos, A. do S. da C. dos, & Claudino, L. S. D. (2020). Agricultura e segurança alimentar em comunidades quilombolas na Amazônia Brasileira: o caso da produção de farinha de mandioca em Abaetetuba, Pará, Brasil. *Revista Humanidades e Inovação*, 7(16), 357–370.
- Santos, A. B. dos. (2015). *A terra dá, a terra quer* (1ª ed.). N-1 Edições.
- Severino, A. J. (2010). *Metodologia do trabalho científico* (1ª ed.). Cortez Editora.
- Silva, Í. R. C. da. (2015). O saber-fazer farinha de mandioca: a tradição no processo produtivo, em Nazaré-BA. *Cadernos de Prospecção*, 8(3).
- Silva, J. F. da, Gomes, B. M. A., & Faria, A. C. V. de. (2021). Turismo de base comunitária em remanescentes de quilombos: uma análise das comunidades do Vale do Ribeira, São Paulo, Brasil. *RICIT*(15).
- Silva, et al. (2021). Práticas produtivas da farinha de mandioca na comunidade quilombola Mocambo – Ourém – PA. *Nova Revista Amazônica*, 9(3). <https://doi.org/10.18542/nra.v9i3.9803>
- Souza, T. S. de, Santos, F. L. dos, & Gomes, T. C. (2022). Aplicação do ProKnow-C para seleção e análise de um portfólio bibliográfico sobre aplicação dos recursos da tecnologia 4.0. *Gestão e Desenvolvimento em Revista*, 8(2), 68–89. <https://doi.org/10.48075/gdemrevista.v8i2.27849>
- Nunes, A., Santos Júnior, C. F., Liz, M. S. M. de, & Savian, M. (2020). Práticas agroecológicas e manejo em comunidades tradicionais de São Domingos do Capim/PA. *Revista Brasileira de*

Agroecologia, 15(2), 56–72.

Vieira, S., Benevides, C. M. de J., & Sá, N. S. C. de. (2021). Turismo e conhecimentos tradicionais quilombolas: as experiências das atividades na Bahia. In *Anais do 17º Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura – ENECULT*. Salvador: UFBA.