



O sabor das tradições: as farinhadas como processo cultural de preparo do alimento

The taste of traditions: flour as a cultural process of preparing food

Página | 1006

Ludmilla Maria Lima Santos⁽¹⁾; Gerlane Ferreira da Silva⁽²⁾

⁽¹⁾ORCID: 0000-0003-2881-8640; Mestre em Dinâmicas Territoriais e Cultura pela Universidade Estadual de Alagoas -UNEAL; Graduada em Serviço Social pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL. E-mail: santos.ludmilla@outlook.com

⁽²⁾ORCID: 0000-0002-3913-9179; Graduada em Serviço Social pela Universidade do Norte do Paraná – UNOPAR. E-mail: lane.ferreira28@gmail.com

Todo o conteúdo expresso neste artigo é de inteira responsabilidade dos seus autores.

Recebido em: 09 de novembro de 2020; Aceito em: 24 de novembro de 2020; publicado em 31 de 01 de 2021. Copyright© Autor, 2021.

RESUMO: O trabalho aqui apresentado resgata o processo de produção da farinha de mandioca em seus elementos culturais socioeconômicos diante da atual conjuntura de contradições acirradas pela grande produção tecnológica de alimentos e, em contrapartida, a perpetuação da fome em escala mundial. Tendo base no panorama apresentado, tem-se como objetivo principal, analisar, diante da atual conjuntura de desenvolvimento da indústria alimentícia e em contrapartida da persistência da fome, o aspecto cultural do preparo de alimentos como a farinha de mandioca. Para tanto pretende-se abordar questões como: o processo em que o preparo da farinha de mandioca se transforma na tradição cultural das farinhadas e identificar como os aspectos econômicos e sociais estão relacionados a estas tradições culturais de preparo e consumo de alimentos. Para construção do texto foi realizada pesquisa bibliográfica e documental, onde as produções foram analisadas com base na observação do cotidiano comunitário de comunidades rurais do município de Arapiraca, agresta alagoano, entre as quais a Comunidade Remanescente de Quilombo Carrasco. Ressaltando, em meio as contradições e disparidades da indústria alimentícia contemporânea, uma tradição como as “farinhadas, de grande importância para a alimentação e cultura que perdura há gerações, o presente estudo, embora ainda sucinto, tende a impulsionar o processo de politização do ato de se alimentar em seus múltiplos aspectos como resposta às práticas, cada vez mais atuais de violação do direito humano a uma alimentação de qualidade e a soberania e segurança alimentar.

PALAVRAS-CHAVE: Casa de Farinha; Identidade; Segurança Alimentar.

ABSTRACT: The work presented here rescues the production process of cassava flour in its socioeconomic cultural elements in the face of the current conjuncture of fierce contradictions caused by the great technological production of food and, in contrast, the perpetuation of hunger on a global scale. Based on the presented scenario, the main objective is to analyze, in view of the current conjuncture of development of the food industry and in return for the persistence of hunger, the cultural aspect of food preparation such as manioc flour. To this end, we intend to address issues such as: the process in which the preparation of cassava flour becomes the cultural tradition of flour and identify how the economic and social aspects are related to these cultural traditions of food preparation and consumption. For the construction of the text, bibliographical and documentary research was carried out, where the productions were analyzed based on the observation of the community daily life of rural communities in the municipality of Arapiraca, agresta Alagoas, among which the Remaining Community of Quilombo Carrasco. Emphasizing, in the midst of the contradictions and disparities of the contemporary food industry, a tradition such as the “floured ones, of great importance for the food and culture that has endured for generations, the present study, although still succinct, tends to boost the process of politicization of the act to eat in its multiple aspects in response to the increasingly current practices of violating the human right to quality food and food sovereignty and security.

KEYWORDS: Flour House; Identity; Food Security.

INTRODUÇÃO

Em uma sociedade onde a evolução tecnológica domina boa parte das relações sociais implementando as mais diversas tarefas do cotidiano familiar e inclusive das relações de produção agrícola e de alimentos em todo o mundo, torna-se inimaginável que boa parte da humanidade padeça de um problema como a fome.

Teoricamente algo a ser tido como rudimentar, é na verdade, uma problemática estrutural e que requer discussões adensadas a começar pelo modo de produção vigente, amplamente segregacionista e impositivo de valores financeiros, taxando preços sobre o produto de toda e qualquer relação de produção, entre os quais, os alimentos, independentemente de sua origem. Tais atributos acabam por determinar quais alimentos cada parcela da população deve consumir, como devem consumir e para que. O alimento passa de elemento saciador da fome a bem aquisitivo ditando, inclusive, padrões e *status*.

A partir de tais relações, a satisfação de uma necessidade biológica para o ser humano se transforma em uma prática social carregada de valores culturais, econômicos e religiosos. A partir de tais aspectos instauram-se grandes contradições e a principal centra-se no fato de que a produção de alimentos a nível mundial seria amplamente suficiente para manter alimentada toda a humanidade, no entanto, a distribuição é ineficiente e acaba por gerar um enorme desperdício de alimentos ao mesmo tempo em que pessoas morrem por ausência destes.

É impossível, diante da conjuntura instaurada pelo Modo de Produção Capitalista em que ganham espaço o aceleramento da produção de alimentos processados com a finalidade de alimentar a vida moderna e o capital das grandes indústrias alimentícias, assim como a expansão do agronegócio em detrimento da produção de “alimentos verdadeiros”, pela agricultura familiar, falar sobre a alimentação humana sem estabelecer crítica ao modo como os alimentos têm sido produzidos e, sobretudo, a forma como são mal distribuídos, pois, independente da dimensão a ser estudada, não se pode deixar de compreender a alimentação humana como um processo rico de significados, mas, atravessado ao longo do desenvolvimento da humanidade, por interesses repugnantes que almejam apenas “alimentar” as engrenagens do sistema.

Tendo em mente a complexidade do tema, toma-se esse espaço para tratar da dimensão cultural da alimentação e de modo particular de uma alimentação marcada por diferentes aspectos entre os quais uma classe específica, uma cor, uma cultura. A forma

de preparo dos alimentos de modo tradicional construindo um fazer próprio que cria identidade e alimenta a História.

Deste modo apresenta-se o preparo da farinha de mandioca como uma tradição cultural ainda presente em algumas comunidades rurais, e entre estas, comunidades quilombolas, onde o preparo da comida reúne família e comunidade partilhando não apenas alimento, mas, conhecimento e tradição.

Para construção do texto foi realizada pesquisa bibliográfica e documental, onde as produções foram analisadas com base na observação do cotidiano comunitário de comunidades rurais do município de Arapiraca, agreste alagoano, entre as quais a Comunidade Remanescente de Quilombo Carrasco. As autoras possuem suas raízes em comunidades rurais vivenciando do contexto da agricultura familiar e de tradições como a da produção da farinha de mandioca, fatores que se tornaram cruciais para a aproximação com esta escrita.

Os produtores artesanais de farinha, procurados durante a pesquisa (que resultou nas imagens apresentadas mais adiante), se mostraram muito receptivos e entusiasmados pelo interesse demonstrado por seus trabalhos. Explicaram pacientemente sobre os processos, inclusive buscando comparações quando os termos utilizados no tradicional preparo não nos era familiar.

Mesmo diante da aparente timidez de boa parte do grupo de produtores, ao apresentarmos a intencionalidade de descrever a produção da farinha e reproduzir o rico conhecimento semeado nas tradicionais “casas de farinha”, tivemos aprovação mútua e além de compartilhar de momentos ímpares do saber popular, foi ainda possível o registro fotográfico, eternizando cada detalhe de um cenário que reúne cultura, tradição e identidade no processo de produção de um alimento que possibilita múltiplos enfoques, inclusive quando se trata de segurança alimentar.

FARINHADA QUE MATA A FOME, FARINHADA QUE DELICIA¹

Em meio a globalização e a apropriação de cultura estrangeira falar sobre a perpetuação de tradições culturais é algo peculiar, pois, o que temos acompanhado é a substituição da cultura local por algo importado, constata-se que a cada dia as práticas

¹Trecho extraído da letra da música “Farinha é de mandioca” de Eliezer Setton, cantor e compositor alagoano, membro da academia maceioense de letras.

locais são postas de lado. Nas comunidades rurais percebe-se com maior facilidade a transmissão de ensinamentos de uma geração para outra no que se refere a própria lida com a terra e tradições dos hábitos cotidianos, nesse cenário essa transmissão de saberes acaba por ser garantidora também da qualidade de vida dos indivíduos que compõem aquele grupo familiar ou comunidade.

É essencial a uma comunidade rural, por exemplo, que as formas de plantio e colheita sejam passadas dos mais velhos para os mais novos, pois, tais ensinamentos farão com que estes membros mais novos possam garantir a sua sobrevivência e também repassar aos próximos.

Muller, Amaral e Remor observam que as características histórico-culturais no preparo e consumo de alimentos estão se perdendo:

uma vez que a memória coletiva e o conhecimento oriundo do processo de elaboração destas preparações tradicionais estão desaparecendo, por conta da mundialização dos mercados, da homogeneização das cozinhas, de uma alimentação mais barata ou mais rápida e pela facilidade de aquisição de novas mercadorias estranhas a cultura de origem (MULLER, AMARAL E REMOR; p. 02, 2010).

Tais aspectos estão marcadamente atravessados por elementos, inclusive acima já mencionados, como a relação estabelecida entre alimento e condição social, assim como também formulação de *estaus*. O surgimento do cultivo e preparo de determinado alimento dentro de modelos culturalmente estabelecidos foram também em momentos determinados, estratégias para manter a alimentação diante de quadros de dificuldade para aquisição de alimentos, sendo estas dificuldades ditadas não apenas pela condição socioeconômica, mas, em diferentes momentos por determinações geográficas como clima, por exemplo.

Areladas a estas condições de dificuldade assim como ao ideário de modelo rudimentar de produção do alimento, contrastada com as tecnologias alimentícias, aos alimentos processados acrescidos dos mais variados aditivos, não apenas de sabor atrativamente palatáveis, mas, visualmente desejáveis, a produção artesanal é soterrada em detrimento do *marketing* da alimentação moderna.

É estarrecedor constatar que cerca de 820 milhões de pessoas passam fome no mundo, quando cerca de 1,3 bilhões de toneladas de alimentos são desperdiçadas anualmente (ONU, 2018). Saciar a fome na atual conjuntura é algo extremamente burocrático tendo em vista que mesmo havendo a produção de alimentos em grande

escala temos ao mesmo tempo a carência destes, devido a elitização do acesso aos gêneros alimentícios.

Temos hoje um grande investimento para o melhoramento na produção de alimentos com o uso da tecnologia seja no maquinário de ponta, nas sementes geneticamente modificadas, ou nos agrotóxicos e fertilizantes, que “teoricamente” atualmente são menos prejudiciais ao homem e meio ambiente. Embates muito bem sinalizados por Azevedo (2017):

sob grandes desafios como o combate ao elitismo alimentar, a bulimia, a anorexia, a obesidade e as doenças não-transmissíveis causadas pela dieta desequilibrada; a luta pelo acesso igualitário à água e ao alimento saudável como direito humano, em detrimento da condição de mercadoria ou privilégio; a promoção da soberania alimentar e nutricional; a luta contra o desperdício de alimentos; o direito do consumidor/comedor e a qualidade dos alimentos; o conflito entre a conveniência e a qualidade alimentar dos produtos industrializados; o fomento à agroecologia e aos sistemas agroalimentares sustentáveis; a alimentação redefinindo fronteiras entre os meios urbano e rural; a alimentação como construtora de simbolismo, como bem cultural e como estratégia de socialização, premissas corrompidas durante o processo de urbanização moderno (AZEVEDO, 2017, p. 285).

Porém, mesmo com todo esse melhoramento a produção não chega a mesa de todos. Os alimentos em qualidade e quantidade são primeiramente encaminhados aos grandes centros urbanos, local onde lamentavelmente acontece o maior desperdício, conduta atrelada a cultura do consumismo, a desigualdade socioeconômica é um grande vetor da fome.

Boa parcela da população mundial enfrenta vários entraves para ter uma alimentação digna, os problemas vão desde a falta de condições financeiras até a carência de itens disponíveis para compra. Pinheiro e Carvalho (2010) apontam que o enfrentamento dessa desigualdade na distribuição dos alimentos

demandam uma integração de políticas públicas que contemplem a trajetória da alimentação humana em sua totalidade da produção e do abastecimento, passando pelas dimensões culturais da alimentação e finalizando no consumo e seus impactos na saúde e nutrição das populações.

Este acompanhamento desde a produção até a distribuição faria com que os alimentos produzidos não fossem desperdiçados em grandes quantidades ao longo de todo o processo, outro ponto de extrema importância é fazer com que a população desperte para o consumo sem extravagâncias, para que assim consiga-se minimizar essa disparidade, onde contamos de um lado com desperdício de alimentos e de outro com a

ausência do mínimo para a sobrevivência. No entanto, ambos os pontos apresentam-se apenas como estratégias complementares e isoladamente não podem ser responsabilizados como solução unívoca, sabendo-se da necessidade de políticas públicas eficazes que contribuam para o fortalecimento da agricultura familiar, assim como para o planejamento eficiente das medidas ligadas à segurança alimentar e nutricional.

O atual modelo de produção e consumo de alimentos está associado a riscos importantes não só em termos de saúde e qualidade dos alimentos, mas também na dimensão social e cultural, principalmente no que se refere à pauperização do pequeno e médio agricultor. Ou, ainda, na interferência na cultura alimentar, cujas alterações vem reduzindo, sobremaneira, o consumo de alimentos produzidos local e/ou regionalmente descaracterizando, assim, o consumo típico tradicional de um povo (BEZERRA; SCHNEIDER, p. 36, 2012).

O que é também reforçado pelo II Plano de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN 2016-2019), onde apresenta tais elementos como constituintes de seu terceiro desafio (meta):

Divulgado recentemente, relatório da Comissão de Comércio e Desenvolvimento nas Nações Unidas (UNCTAD) intitulado “Comércio e Meio Ambiente Revisão de 2013: Acorde antes que seja tarde demais”, que contou com as contribuições de mais de 60 especialistas de todo o mundo, convoca os países para uma urgente transformação da produção de alimentos. Isso significa implementar mudanças significativas nas formas de produção convencionais, com a transição de monoculturas altamente dependentes de insumos químicos externos para formas de produção mais diversificadas e sustentáveis. O estudo mostra ainda que o fortalecimento dos pequenos produtores é o melhor caminho para combater a pobreza e a fome (BRASIL, 2018, p. 25-26).

É necessário que seja incentivado o consumo de bens produzidos de forma regional, aquecendo assim a economia local e incentivando o pequeno agricultor na sua produção. Merece também destaque que essa produção de alimentos enquanto processo amplo e de múltiplos enfoques possa também ser discutida a partir das ciências sociais e humanas sob uma perspectiva de entendê-lo em seu contexto político, cultural e socioeconômico e não apenas voltado para as ciências agrárias e naturais, como aponta Silva et al(2010):

Aparece na esfera da Natureza, como uma substância ou um carreador externo ao corpo destinado à saciedade da fome, voltado ao instinto biológico inerente à sobrevivência de todas as espécies. O alimento e o comer surgem nitidamente com características de satisfação das necessidades fisiológicas dos corpos humanos, como o seriam para qualquer representante de outra espécie vivente. Em termos empírico-institucionais, o lugar que protagoniza a produção de conhecimentos sobre o alimento corresponde às denominadas

Ciências Agrárias, centralmente, através da chamada Ciência e Tecnologia dos Alimentos, havendo atividades correlatas em várias outras áreas do conhecimento (SILVA *et al.*, 2010, p.415-416).

Até o momento fica explícito que alimentos produzidos dentro da agricultura familiar, utilizando técnicas artesanais e sem quaisquer aditivos são, cada vez mais raros na mesa da população. Um exemplo ainda existente que mescla técnicas de preparo do alimento de forma artesanal e familiar para consumo dos próprios membros da comunidade produtora e tradição cultural, é a produção da farinha de mandioca nas antigas e tradicionais Casas de Farinha, conforme buscamos abaixo resgatar.

”AS FARINHADAS”: AQUI, O BOM BOCADO É DE QUEM FAZ²

É muito comum em comunidades rurais, onde boa parte da alimentação advém da agricultura familiar, que os alimentos passem por diferentes fases de preparo até chegar à mesa. E entende-se por agricultura familiar o processo agrícola que emprega a mão de obra dos membros de um mesmo grupo familiar, sejam estes sanguíneos ou agregados, onde a família é proprietária do meio de produção e dos instrumentos de trabalho, o fruto da produção tem como destino o consumo do próprio grupo familiar e o comércio local.

Um destes alimentos, bastante tradicional no nordeste brasileiro é a farinha de mandioca, alimento proveniente do tubérculo de mesmo nome, mandioca³, usada para o consumo de animais e também é base para a produção de diversos gêneros alimentícios. A mandioca é aproveitada em sua totalidade a maniva, como é conhecida a planta, e a casca são usadas no preparo de ração para os animais (principalmente bovinos, equinos, caprinos entre outros); e o tubérculo pode ser consumido “*in natura*” (a partir de determinados preparos) ou processado, como no caso da farinha, beiju e tapioca.

Desde o plantio até a colheita a mandioca já requer uma força coletiva para que seja planada e levada da roça ao local de preparo, geralmente casas de farinhas construídas em determinado local da comunidade, mas, de uso coletivo.

²Título inspirado no ditado popular “O bom bocado não é de quem faz é de quem come”, buscando enfatizar que o processo produtivo da farinha é algo prazeroso para os envolvidos, assim como se sobrepor ao fato de que na história de desigualdades do país onde quem cozinha nem sempre tem o direito à degustação.

³De acordo com as diferentes culturas regionais o tubérculo pode sofrer variações na terminologia.

Em algumas situações a casa de farinha pertence a algum morador da comunidade (geralmente um membro antigo) e este cede a estrutura para outros moradores de acordo com as datas de colheita de cada membro da comunidade. É comum que os moradores se revesem no trabalho tanto da colheita como do preparo da farinha de modo que todos tenham mão de obra suficiente, ou seja, toda a comunidade se reúne para produzir a farinha de um primeiro morador e na sequência esse morador e os demais trabalham para a produção da farinha de um segundo morador e assim até que todos tenham colhido e produzido sua própria farinha.

De forma literal o procedimento parece apenas de técnica para produção de um alimento necessário ao consumo da população local, no entanto, estes momentos incluem cantorias e a reunião de saberes sendo compartilhados entre mulheres, homens e crianças, durante dias inteiros, transformando as semanas de farinhada em verdadeiras festividades comunitárias.

As casas de farinha e a dinâmica de produção de alimentos acabam por favorecer o sentimento de apropriação da cultura e passagem de geração para geração dos conhecimentos acerca do plantio, colheita e preparo do alimento. Como pontua Linhares e Santos (2014) “o ‘fazer farinha’ não representa apenas um meio de trabalho para garantir o sustento da família, é também o exercício de uma cultura, repassada de geração para geração com suas transformações e permanências marcadas pelo tempo”.

A primeira etapa consiste na retirada total da casca da mandioca (etapa muito conhecida na farinhada intitulada de “rapar a mandioca”) que na sequência passa a ser lavada, cevada (triturada), é esse processo que transforma o tubérculo em uma massa úmida resultante do sumo da própria mandioca, peneirada e torrada. É uma etapa minuciosa e por isso uma das que mais dispendem tempo. De acordo com a divisão do trabalho estabelecida tradicionalmente entre as famílias, esta etapa é geralmente destinada às mulheres e crianças, a prensa e forno normalmente ficam sobre a alçada dos homens.

Uma farinha de qualidade exige que os tubérculos sejam arrancados e descascados no mesmo dia. Outrora, as mandiocas eram apenas raspadas com a faca, retirando-se a pele e algo da casca, mas, atualmente, são retirados esses dois envoltórios porque, caso contrário, a massa adquire uma cor arroxeadada ao ser prensada. O descascamento da mandioca precisa ser cuidadoso, não pode ser apressado, para não deixar fragmentos de casca e nem as partículas pretas (‘bidongo’), existentes na ‘carne’ da mandioca. Caso essas partículas permaneçam, formarão grânulos escuros (‘granito preto’), os quais desqualificam a farinha produzida (VELTHEM; KATZ, 2012, p. 446).

Toda a massa é prensada em equipamentos manuais a fim de que todo o líquido seja retirado para então a massa ser peneirada e assada, tendo como resultado a farinha. Entre estes processos outros alimentos são produzidos, como o beiju, tradicional bolo salgado de farinha de mandioca muito apreciado e requisitado durante a produção da farinha.

A cultura da farinhada ainda está viva em algumas comunidades mesmo em meio a modernização dos mecanismos de produção, essa forma de preparo de alimentos perdeu adeptos, mas há comunidades e indivíduos que não abrem mão da produção familiar da farinha.

Na sequência apresenta-se algumas fotografias⁴, consideradas de grande significado para a proposta do presente trabalho, que retratam bem as fases acima descritas. As imagens foram feitas em uma das duas casas de farinhas existentes na Comunidade Remanescente de Quilombo Carrasco, localizada na Zona Rural da cidade de Arapiraca - AL.

FOTOGRAFIA 1: Mulheres rapando a mandioca para o preparo da farinha.



Fonte: Acervo pessoal da autora.

⁴Todas as fotografias apresentadas pertencem ao acervo pessoal de uma das autoras e foram feitas durante pesquisa de campo junto à Comunidade Remanescente de Quilombo Carrasco – Arapiraca/AL, no ano de 2016.

FOTOGRAFIA 2: Prensa onde a rapa da mandioca é colocada para escoar o líquido da raiz.



Fonte: Acervo pessoal da autora.

FOTOGRAFIA 3: Apoio sobre a prensa. O peso do corpo faz com que o líquido seja escoado com mais eficiência.



Fonte: Acervo pessoal da autora.

FOTOGRAFIA 4: Massa da mandioca sendo peneirada.



Fonte: Acervo pessoal da autora.



FOTOGRAFIA 5: Mexedor de farinha. Essa é a função considerada mais difícil pela alta temperatura do forno.

Fonte: Acervo pessoal da autora.

FOTOGRAFIA 6: Farinha cozida, pronta para o ensacamento.



Fonte: Acervo pessoal da autora.

FOTOGRAFIA 7: Ensacamento da farinha pronta.



Fonte: Acervo pessoal da autora.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A ideia inicial para o presente trabalho surgiu a partir do interesse em registrar a produção de farinha, em meio a atual conjuntura de expansão da indústria alimentícia e em especial do agronegócio contrastando com as desigualdades sociais que intensificam a insegurança alimentar e a fome, uma tradição cultural bastante comum na zona rural e em particular observada na Comunidade Remanescente de Quilombo Carrasco no município de Arapiraca -AL.

Fazendo-se aqui entender que o preparo da farinha de mandioca não representa apenas uma tradição cultural criada aleatoriamente em determinado momento, mas, surgida da necessidade de aproveitar um alimento disponível, de produção acessível para saciar a fome de forma a suprir carências nutricionais, trazer fartura à mesa, e aproveitar integralmente todas as potencialidades do alimento cultivado, mas, que ao longo do tempo foi se tornando tradição e fazendo parte da história destas comunidades produtoras e contribuindo também com o aspecto financeiro.

Por diversas vezes a produção e consumo de determinado alimento não é aleatória ou de acordo com a satisfação gustativa, mas, parte de determinações, entre as quais, socioeconômicas, culturais, religiosas e devem ser analisadas sob os seus diferentes aspectos uma vez que fazem parte do cotidiano e determinam relações sociais.

Em um cenário onde a alimentação tem sido, inigualavelmente, tomada como objeto de propagação de uma lógica de mercado baseada no lucro e na estratificação socioeconômica, pensar práticas de produção de alimentos baseadas no cultivo proveniente da agricultura familiar e cujas técnicas tratam de tradições culturais passadas de geração à geração é, sem dúvida, promover saberes saudáveis no processo de alimentação.

A temática é absolutamente rica e instiga outras tantas discussões aqui não contempladas em função do espaço, como a realidade da nutrição de povos tradicionais, a agricultura familiar e a insegurança alimentar que contraria as legislações nacionais que pautam a alimentação como um direito humano, mas, corriqueiramente é solapado e gera naturalização de questões que são verdadeiramente inaceitáveis em qualquer época e sociedade. Não obstante, mesmo incipiente, este estudo tende a impulsionar o processo de politização do ato de se alimentar em seus múltiplos aspectos como resposta às práticas, cada vez mais atuais de violação do direito humano a uma alimentação de qualidade e a soberania e segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

1. BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **II Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN/ 2016-2019 REVISADO)**. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Caisan_Nacional/PLANSAN%202016-2019_revisado_completo.pdf>. Acesso em: 05 de agosto de 2020.
2. BRASIL. **Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2010/Decreto/D7272.htm#:~:text=ALIMENTAR%20E%20NUTRICIONAL-,Art.,adequada%20em%20todo%20territ%C3%B3rio%20nacional.>. Acesso em: 03 de agosto de 2020.
3. VIZOLLI, Idemar; SANTOS, Rosa Maria Gonçalves and MACHADO, Renato Francisco. Saberes quilombolas: um estudo no processo de produção da farinha de mandioca. In.: **Bolema** [online]. 2012, vol.26, n.42b, pp.589-608. ISSN 1980-4415. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-636X2012000200009>>. Acesso em 05 de agosto de 2020.
4. VELTHEM, Lucia Hussak van; KATZ, Esther. A ‘farinha especial’: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do rio Juruá, Acre. In.: **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 7, n. 2, p. 435-456, maio-ago. 2012.
5. JOIA, Paulo Roberto; GREGÓRIO, Eliezer Cece. **A produção de farinha de mandioca pela agricultura familiar no município de Anastácio-MS**. Disponível em: <<https://periodicosonline.uems.br/index.php/GEOF/index>>. Acesso em: 03 de agosto de 2020.
6. LINHARES, Anny da Silva; SANTOS, Clarissa Vieira dos. “**A Casa de Farinha é a minha morada**”: transformações e permanências na produção de farinha em uma comunidade rural na região do Baixo Tocantins - Pa. Disponível em: <<https://periodicos.ufpa.br/index.php/agriculturafamiliar/article/view/4430>>. Acesso em 07 de agosto de 2020.
7. PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; CARVALHO, Maria de Fátima Cruz Correia de. **Transformando o problema da fome em questão alimentar e**

nutricional: uma crônica desigualdade social. disponível em:

<<https://www.scielo.org/article/csc/2010.v15n1/121-130/>>. Acesso em 08 de agosto de 2020.

8. BEZERRA, Islandia; SCHNEIDER, Sergio. **Produção e consumo de alimentos:** o papel das políticas públicas na relação entre o plantar e o comer. Disponível em <<http://e-revista.unioeste.br/index.php/fazciencia/article/view/8026>>. Acesso em 09 de agosto de 2020.
9. MULLER, Silvana Graudenz; AMARAL, Fabiana Mortimer; REMOR, Carlos Augusto. **Alimentação e Cultura:** Preservação da Gastronomia Tradicional. Disponível em <https://www.ucs.br/ucs/eventos/seminarios_semintur/semin_tur_6/arquivos/13/Alimentacao%20e%20Cultura%20Preservacao%20da%20Gastronomia%20Tradicional.pdf>. Acesso em 09 de agosto de 2020.
10. SILVA, Juliana Klotz; PRADO, Shirley D.; CARVALHO, Maria Claudia V. S.; ORNELAS, Tatiane F. S.; OLIVEIRA, Patrícia França de. Alimentação e cultura como campo científico no Brasil. In.: **Physis Revista de Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, 20 [2]: 413-442, 2010.
11. AZEVEDO, Elaine de. Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos. In.: **Sociologias**, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan/abr 2017, p. 276-307.
12. ONU. Fome aumenta no mundo e atinge 820 milhões de pessoas. Disponível em <<https://nacoesunidas.org/fome-aumenta-no-mundo-e-atinge-820-milhoes-de-pessoas-diz-relatorio-da-onu/>>. Acesso em 11 de agosto de 2020.