



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
CAMPUS PORTO SEGURO
LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA

JAQUELINE SOUZA REIS AMORIM

**RESGATE E VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA INDÍGENA TUPINAMBÁ COMO
PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL:
Elaboração de um livro de receitas tradicionais**

Porto Seguro
2026

JAQUELINE SOUZA REIS AMORIM

**RESGATE E VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA INDÍGENA TUPINAMBÁ COMO
PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL:
Elaboração de um livro de receitas tradicionais**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura Intercultural Indígena do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA) – campus Porto Seguro, como requisito parcial para obtenção do grau de Graduada em Licenciatura Intercultural Indígena.

Orientador(a): Profa. Ma. Rosemary Magalhães Lima.

Porto Seguro
2026

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas do IFBA

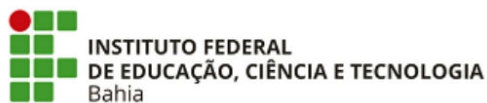
A524r Amorim, Jaqueline Souza Reis

Resgate e valorização da culinária indígena tupinambá como patrimônio cultural imaterial: elaboração de um livro de receitas tradicionais / Jaqueline Souza Reis Amorim – Porto Seguro, 2026.
95 f. : il.

Orientadora: Profa. Ma. Rosemary Magalhães Lima.
Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Intercultural Indígena) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia, 2026.

1. Culinária indígena. 2. Culinária brasileira. 3. Indígenas da América do Sul – Brasil. I. Título.

CDD 641.5981



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DA BAHIA
ROD BR 367 KM 57,5 - Bairro Fontana I - CEP 45810-000 - Porto Seguro - BA - www.portal.ifba.edu.br

DECLARAÇÃO - PSG/DIREN.PSG/SERV-DIREN.PSG

FOLHA DE APROVAÇÃO

JAQUELINE SOUZA REIS AMORIM

RESGATE E VALORIZAÇÃO DA CULINÁRIA INDÍGENA TUPINAMBÁ COMO PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL: ELABORAÇÃO DE UM LIVRO DE RECEITAS TRADICIONAIS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso de Licenciatura Intercultural Indígena do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA) – campus Porto Seguro, como requisito parcial para obtenção do grau de Graduada em Licenciatura Intercultural Indígena.

Aprovada em: 15/05/2026

BANCA EXAMINADORA

Profa. Ma. Rosemary Magalhães Lima (Orientadora)
Instituto Federal da Bahia

Profa. Dra. Roselândia Maria Serra Verde Coelho Rocha
Instituto Federal da Bahia

Profa. Ma. Caroline Santos Lima
Instituto Federal da Bahia

Profa. Esp. Léia Freire Santos
Colégio Estadual Indígena Tupinambá Aramari



Documento assinado eletronicamente por **ROSEMARY MAGALHAES LIMA, Professor(a) do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico**, em 15/05/2026, às 15:46, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **ROSELANDIA MARIA SERRA VERDE COELHO ROCHA, Docente**, em 15/05/2026, às 15:51, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Léia Freire Santos, Usuário Externo**, em 15/05/2026, às 17:22, conforme decreto nº 8.539/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Caroline Santos Lima, Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico - Substituto**, em 17/05/2026, às 12:55, conforme decreto nº 8.539/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.ifba.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **4868420** e o código CRC **4F356B3E**.

RESUMO

A preservação da culinária indígena Tupinambá como patrimônio cultural imaterial é essencial para fortalecer a identidade cultural e a memória ancestral. Este trabalho teve como objetivo investigar, registrar e valorizar os saberes culinários tradicionais da comunidade Tupinambá do Acuípe do Meio, com ênfase na aprendizagem dos adolescentes e jovens no contexto familiar e na culinária como elemento do patrimônio cultural imaterial. Buscou-se compreender o desconhecimento e o distanciamento desses sujeitos em relação aos alimentos indígenas e seus modos de preparo, no que se refere à transmissão desses saberes entre as diferentes gerações da comunidade. A pesquisa adotou abordagem qualitativa, de caráter etnográfico, descritivo e participativo, com revisão bibliográfica e coleta de dados por meio de entrevistas semiestruturadas e questionários. Os dados foram analisados segundo a Análise de Conteúdo de Bardin (2016). Os resultados indicam que o conhecimento tradicional é aprendido principalmente na família, embora haja redução da sua transmissão e aumento da influência de alimentos industrializados e modos de vida urbanos. Como produto da pesquisa, foram sistematizados relatos, práticas e receitas tradicionais, organizados na forma de um livro de receitas ilustrado. Conclui-se que o estudo contribui para a memória e valorização dos saberes culinários Tupinambá, reforçando a importância de iniciativas voltadas à preservação e à continuidade da cultura alimentar indígena.

Palavras-chave: culinária indígena Tupinambá; cultura alimentar; patrimônio imaterial; Acuípe do Meio.

ABSTRACT

The preservation of Tupinambá indigenous cuisine as intangible cultural heritage is essential to strengthen cultural identity and ancestral memory. This work aimed to investigate, record, and value the traditional culinary knowledge of the Tupinambá of Acuípe do Meio community, with an emphasis on the learning of adolescents and young people in the family context and on cuisine as an element of intangible cultural heritage. It sought to understand the lack of knowledge and distance these individuals have from indigenous foods and their preparation methods, particularly regarding the transmission of this knowledge between different generations of the community. The research adopted a qualitative, ethnographic, descriptive, and participatory approach, with a literature review and data collection through semi-structured interviews and questionnaires. The data were analyzed according to Bardin's Content Analysis (2016). The results indicate that traditional knowledge is learned mainly within the family, although there is a reduction in its transmission and an increase in the influence of industrialized foods and urban lifestyles. As a product of the research, traditional stories, practices, and recipes were systematized and organized in the form of an illustrated cookbook. In conclusion, this study contributes to the memory and appreciation of Tupinambá culinary knowledge, reinforcing the importance of initiatives aimed at preserving and ensuring the continuity of indigenous food culture.

Keywords: Tupinambá indigenous cuisine; food culture; intangible heritage; Acuípe do Meio.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
2 PATRIMÔNIO IMATERIAL E RESGATE CULTURAL PELA CULINÁRIA	9
3 CULINÁRIA TUPINAMBÁ NA COMUNIDADE ACUÍPE DO MEIO	12
3.1 HISTÓRIA E INFLUÊNCIAS NA CULINÁRIA LOCAL	12
3.2 PRATOS TÍPICOS E SEUS SIGNIFICADOS CULTURAIS	14
4 METODOLOGIA	16
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	18
5.1 TRANSMISSÃO DOS SABERES CULINÁRIOS	19
5.2 ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E SAÚDE	19
5.3 TRANSFORMAÇÕES NOS HÁBITOS ALIMENTARES E MODOS DE VIDA ...	20
5.4 IDENTIDADE CULTURAL E DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS	20
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	21
REFERÊNCIAS	22
APÊNDICE A – LIVRO DE RECEITAS	25
APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	46
APÊNDICE C – TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS	70
APÊNDICE D – QUESTIONÁRIO APLICADO AOS ADOLECENTES E JOVENS	82

1 INTRODUÇÃO

A culinária indígena representa um importante elemento da identidade cultural dos povos originários do Brasil, pois reúne conhecimentos, práticas e tradições transmitidos entre gerações ao longo do tempo. Mais do que uma forma de alimentação, esses saberes envolvem a relação com a natureza, o uso de ingredientes locais, técnicas tradicionais de preparo e significados culturais que fazem parte da memória coletiva das comunidades indígenas.

No entanto, ao longo da história, especialmente após o contato com os colonizadores e com as transformações sociais decorrentes da modernização, muitas dessas práticas alimentares foram sendo modificadas, substituídas ou até mesmo esquecidas. A introdução de novos hábitos alimentares e a crescente presença de alimentos industrializados contribuíram para o enfraquecimento das tradições culinárias indígenas, afetando não apenas a cultura, mas também a saúde e o modo de vida dessas populações.

O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados está associado ao crescimento de doenças crônicas e à perda de práticas alimentares tradicionais, impactando não apenas a saúde física, mas também a continuidade dos saberes culturais vinculados à alimentação (Brasil, 2014). Além disso, a alimentação adequada e saudável deve respeitar a cultura e os saberes locais, valorizando alimentos *in natura* e práticas culinárias tradicionais. Nesse sentido, a preservação da alimentação tradicional não se limita a uma questão nutricional, mas envolve a manutenção da identidade cultural e da autonomia alimentar das comunidades.

A atenção à saúde dos povos indígenas deve considerar os valores culturais, as formas próprias de organização social e as práticas tradicionais como parte do cuidado integral. De acordo com a Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (Brasil, 2002), as ações de saúde devem respeitar as especificidades culturais e promover estratégias que fortaleçam os modos de vida tradicionais. Assim, a alimentação tradicional integra um conjunto de práticas que contribuem para a manutenção do equilíbrio físico, social e cultural das comunidades indígenas.

No contexto da etnia Tupinambá de Olivença, localizada no sul da Bahia, ainda foi possível encontrar comunidades que preservam parte desses conhecimentos tradicionais. Na localidade Tupinambá do Acuípe do Meio, os

saberes culinários permaneceram presentes principalmente nas memórias e nas práticas dos anciãos (membros mais velhos da comunidade, reconhecidos como detentores dos saberes tradicionais), que mantiveram vivas receitas, técnicas de preparo e o uso de ingredientes tradicionais.

Entretanto, observou-se que muitos jovens e adolescentes da comunidade Tupinambá possuíam pouco contato com essas práticas alimentares, o que pode resultar em um processo gradual de perda desses conhecimentos culturais. O problema de pesquisa emergiu a partir de observações realizadas em campo e de conversas informais com membros da comunidade (adolescentes, jovens, adultos, velhos), nas quais ficou evidente que a maioria desconhecia a culinária indígena e não possuía hábitos alimentares ligados à tradição. A falta de conhecimento sobre as práticas alimentares ancestrais reflete uma desconexão com a identidade cultural dos povos indígenas, o que pode contribuir para o enfraquecimento da transmissão desses saberes entre as diferentes gerações da comunidade.

Para Krenak (2019), a continuidade dos conhecimentos tradicionais depende do fortalecimento do vínculo das novas gerações com o território, com a memória coletiva e com as práticas culturais que sustentam a vida comunitária. Quando esse processo de transmissão é enfraquecido, ocorre um distanciamento cultural que pode comprometer tanto a identidade quanto a saúde da comunidade.

Diante dessa realidade, formulou-se a seguinte questão de pesquisa: Como o desconhecimento da culinária indígena entre adolescentes e jovens Tupinambá do Acuípe do Meio influencia a preservação e a transmissão dos saberes alimentares tradicionais entre as distintas gerações da comunidade?

Este estudo justifica-se pela relevância de revitalizar e valorizar as práticas alimentares tradicionais, contribuindo para a preservação de um patrimônio cultural fundamental para a comunidade. A culinária indígena não se caracteriza apenas como uma forma de alimentação, mas também como um elemento identitário que expressa histórias, conhecimentos e modos de vida do povo Tupinambá. Além disso, muitos alimentos tradicionais, como brejo, taioba, mamão etc., apresentam propriedades nutritivas e medicinais, contribuindo para o cuidado com a saúde e para o bem-estar da comunidade.

Nesse sentido, a pesquisa teve como objetivo geral investigar e registrar os saberes culinários tradicionais da etnia Tupinambá de Olivença, da comunidade do

Acuípe do Meio, com a produção de um livro de receitas, com o propósito de contribuir para a preservação do patrimônio cultural imaterial e para o fortalecimento da identidade indígena.

Para alcançar esse objetivo, foram definidos os seguintes objetivos específicos: identificar o nível de conhecimento e de prática da culinária tradicional indígena entre crianças, adolescentes e jovens da comunidade; registrar narrativas, saberes e informações culinárias junto aos moradores da comunidade por meio de entrevistas e conversas informais, abordando receitas, técnicas de preparo, uso de ingredientes e narrativas culturais; organizar e documentar as receitas tradicionais a partir de anotações em diário de campo e registros fotográficos dos pratos finalizados; e produzir um livro ilustrado contendo receitas da culinária tradicional Tupinambá, integrando imagens, depoimentos e narrativas culturais.

Quanto à metodologia, a pesquisa optou pela abordagem qualitativa, fundamentada em revisão bibliográfica e pesquisa de campo de caráter etnográfico e descritivo, usando a observação participante. O estudo foi desenvolvido na comunidade Tupinambá do Acuípe do Meio, sul da Bahia, envolvendo adolescentes, jovens e adultos desta comunidade. Para a coleta de dados foram aplicados questionários, entrevistas semiestruturadas, conversas informais, registros fotográficos e anotações em diário de campo. A análise dos dados baseou-se na Análise de Conteúdo de Bardin (2016), permitindo compreender os saberes culinários tradicionais, suas formas de transmissão e sua relação com a identidade cultural Tupinambá. Como produto final da pesquisa, foi elaborado um livro de receitas ilustrado, reunindo receitas, narrativas e registros culturais da comunidade.

Por fim, a presente pesquisa buscou contribuir para a valorização e preservação dos saberes culinários tradicionais do povo Tupinambá de Olivença, destacando a importância da transmissão desses conhecimentos entre as gerações. Além disso, a produção do livro de receitas constitui uma estratégia de registro e fortalecimento da identidade cultural da comunidade, podendo também servir como recurso educativo para escolas e espaços culturais locais.

2 PATRIMÔNIO IMATERIAL E RESGATE CULTURAL PELA CULINÁRIA

O patrimônio cultural de um povo não se resume aos bens materiais, como construções, monumentos e objetos antigos. Existe também o chamado patrimônio imaterial, composto por tradições, saberes, práticas e expressões culturais que são transmitidos de geração em geração, mantendo vivas as memórias e identidades das comunidades que os praticam. Este patrimônio se revela como parte essencial da vida social, sendo reproduzido nas relações cotidianas, na linguagem, nas festas, nas crenças e, de forma especial, na comida. A comida fala, ensina, protege e acolhe. Ela é mais do que um alimento; é memória viva.

Entre os exemplos mais significativos de patrimônio imaterial estão as festas populares, os rituais religiosos, os modos de fazer artesanato e, especialmente, as práticas alimentares. Apesar das festas serem mais visíveis, a culinária tradicional, com suas receitas, ingredientes típicos, formas de preparo e de partilha, constitui um elemento essencial dessa herança cultural.

Segundo o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN (2025), o patrimônio imaterial é:

[...] transmitido de geração a geração, constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função de seu ambiente, de sua interação com a natureza e de sua história, gerando um sentimento de identidade e continuidade, contribuindo para promover o respeito à diversidade cultural e à criatividade humana.

Essa definição evidencia a relação entre alimento, território e tradição, pois o saber alimentar é fruto da convivência com a terra, com os ciclos naturais e com os ensinamentos transmitidos oralmente entre as gerações.

Nas comunidades Tupinambá de Olivença, o preparo dos alimentos carrega práticas herdadas dos antepassados, em que cada gesto – plantar, colher, cozinhar e servir – representa uma forma de preservar e transmitir valores. Os ingredientes locais, como a mandioca, o peixe, o jenipapo e o milho, não são apenas alimentos; são símbolos de continuidade e resistência cultural. A receita, nesse contexto, não é apenas uma lista de instruções, mas um elo com a ancestralidade, aprendido na convivência com os mais velhos e recriado nas vivências cotidianas. Assim, a culinária se torna uma forma de comunicação entre o presente e o passado, entre os vivos e seus ancestrais, sustentando o pertencimento coletivo.

De acordo com Silva (2025 *apud* Oliveira, 2025),

Esses saberes e práticas incluem modos tradicionais de cultivar, colher e preparar alimentos, além das dinâmicas culturais que incluem o significado de determinados alimentos, a transmissão de conhecimentos e o compartilhamento de refeições. Dessa forma, o alimento se torna um elemento simbólico que conecta pessoas, sociedade e cultura.

Ao preparar uma comida típica, os indivíduos reafirmam suas origens, seus costumes e sua ligação com o grupo ao qual pertencem. A comida, nesse sentido, não apenas alimenta o corpo, mas fortalece os laços familiares e comunitários. Preparar um prato típico é também uma forma de contar histórias, de manter viva a língua e os rituais do povo.

Mais do que preservar um costume, a culinária representa uma forte aliada da cultura, pois ao preparar e consumir os pratos típicos, os povos sentem-se inseridos em seu contexto social e cultural, reconhecendo-se como parte ativa de um saber coletivo. A comida e as práticas da alimentação podem se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade (Amon; Menasche, 2008).

Por trás de cada prato tradicional há uma história contada, um modo de vida revelado, uma lembrança familiar que ressurge. Ao ver, cheirar ou provar um alimento específico, muitas pessoas conseguem se lembrar de um lugar, de um momento ou até de uma pessoa querida. Segundo Assunção (2008, p. 235), “a comida está relacionada aos laços sociais, pois evoca lembranças, emoções e sentimentos que nos remetem às memórias do passado e dos indivíduos com quem nos relacionamos”.

Entre os pratos que marcam a cultura alimentar dos povos originários destacam-se o beiju, a moqueca de peixe com urucum, o mingau de milho e o cauim, bebida tradicional feita de mandioca ou milho fermentado.

Na comunidade de Acuípe do Meio, ainda se encontram famílias que preservam práticas tradicionais como o uso de folhas no preparo dos alimentos, com fins tanto alimentares quanto medicinais. É comum o uso de plantas como o bredo e a taioba, que além de nutritivas, carregam saberes sobre cura e bem-estar. Nesses territórios também é possível encontrar pessoas que produzem seus próprios colorais, extraídos de roças e plantações locais, de modo totalmente artesanal. O fazer da giroba, alimento tradicional coletado e preparado com saberes transmitidos entre gerações, ainda está presente no cotidiano de algumas famílias. A busca por alimentos nativos diretamente da natureza, como raízes e frutos silvestres, e o

cultivo do feijão em pequenas lavouras familiares, reforçam a autonomia alimentar e os laços com o território.

Ainda que essas práticas estejam vivas e tenham forte valor simbólico e cultural, na comunidade pesquisada ainda não existem espaços estruturados de base alimentar voltados ao turismo, nem iniciativas contínuas de geração de renda associadas diretamente à culinária tradicional. No entanto, sempre que possível, em eventos culturais, visitas ou encontros escolares, os moradores fazem questão de apresentar seus pratos típicos, compartilhando receitas e histórias com orgulho.

Sobressaem, nesse sentido, ações coletivas como a Caminhada em Memória dos Mártires Tupinambá, que reúne indígenas e aliados em defesa do território, e a Puxada do Pau, ritual tradicional que envolve música, dança, espiritualidade e partilha de alimentos. Além disso, eventos como os Jogos Estudantis Indígenas, promovidos em escolas das próprias comunidades, tornam-se espaços de convivência e de reafirmação da identidade, onde os pratos típicos também ganham evidência como parte do orgulho cultural.

Muitos ingredientes tradicionais da culinária indígena, como o milho, a mandioca, o palmito, o jenipapo, o bredo e a taioba, são cultivados localmente e comercializados nas feiras da cidade, representando uma importante fonte de renda complementar para as famílias. Mesmo com os desafios da modernidade e das influências externas, o cultivo desses alimentos e a prática culinária baseada nos saberes ancestrais seguem vivos e representam formas de resistência diante da homogeneização cultural imposta pelos sistemas de consumo globalizado.

Além de preservar a memória e a identidade, o resgate da culinária tradicional tem forte impacto social. Ao fortalecer os vínculos comunitários, promover o orgulho cultural e incentivar a transmissão de saberes.

Portanto, reconhecer a culinária tradicional como patrimônio cultural imaterial é reconhecer o papel da memória e da oralidade na formação da identidade cultural dos povos. Em especial nas comunidades indígenas, onde o saber não está nos livros, mas nas palavras, nas mãos e nos sabores que atravessam gerações, esse reconhecimento é também um ato de resistência. Ao registrar e valorizar os saberes alimentares dos Tupinambás, este trabalho busca não apenas preservar uma herança viva, mas também inspirar novos caminhos de valorização da cultura, do território e da dignidade dos povos originários.

3 CULINÁRIA TUPINAMBÁ NA COMUNIDADE ACUÍPE DO MEIO

A alimentação tem um papel essencial na preservação da cultura indígena, pois é por meio dela que se mantém viva a história, a tradição e os costumes de um povo. Cada modo de preparo, cultivo e consumo carregam saberes antigos e representa a relação da comunidade com a natureza e com suas origens.

Nas comunidades indígenas, o alimento não é apenas uma necessidade física, mas também um elo espiritual e memória ancestral. Na comunidade Acuípe do Meio, a alimentação sempre esteve ligada à terra, às plantações, à pesca e ao uso de produtos naturais, refletindo a sabedoria dos mais velhos e o respeito pelo ambiente.

Como afirma White (2017, p. 296) “os alimentos devem ser simples e preparados da maneira a serem mais saudáveis possível, a fim de fortalecer o corpo e a mente”.

Essa ideia se relaciona com a alimentação tradicional indígena, que sempre valorizou a simplicidade e o equilíbrio com a natureza como forma de garantir saúde e harmonia entre o corpo e o espírito.

3.1 HISTÓRIA E INFLUÊNCIAS NA CULINÁRIA LOCAL

Na comunidade Acuípe do Meio, as pessoas utilizavam alimentos mais saudáveis, sem conservantes. O preparo era feito com temperos naturais, hortaliças e folhas cultivadas nas próprias roças da comunidade. Muitas dessas plantas também tinham uso medicinal, e os mais velhos acreditavam que a alimentação natural era fundamental para a força e a longevidade.

Nesse contexto, destaca-se que:

A alimentação está entre um dos principais pilares da saúde. Os alimentos são a maior e melhor fonte de nutrientes essenciais para o bom funcionamento do corpo e, conseqüentemente, contribuem para uma maior qualidade de vida e bem-estar. Por esse motivo é tão importante ter uma alimentação adequada e saudável. É a partir desse hábito que começa a prevenção de doenças como: hipertensão arterial, diabetes, obesidade, câncer, entre outras (BRASIL, 2022).

O contato com outros grupos e com produtos industrializados trouxe novas influências para a culinária local. Hoje é comum o consumo de alimentos prontos, enlatados e cheios de conservantes, o que modificou o modo de preparo e o sabor dos alimentos.

O uso de alimentos externos (industrializados ou não tradicionais) está fortemente relacionado ao modo de vida da comunidade. Atualmente, muitos moradores da comunidade Acuípe do Meio trabalham fora, o que influencia diretamente na alimentação. Com menos tempo disponível, as famílias deixaram de plantar como antes, e a correria do dia a dia fez com que o consumo de alimentos rápidos e prontos se tornasse comum.

Os adolescentes e jovens, que antes aprendiam a cozinhar observando e ajudando os pais, hoje já não têm esse costume. O preparo dos alimentos era também um momento de convivência, de aprendizado e de transmissão dos saberes. A alimentação tradicional envolvia toda a família, desde o plantio, a colheita, a caça e a pesca até o preparo e o consumo.

A mandioca, alimento central na cultura alimentar local, era aproveitada de várias formas: fazia-se a farinha, o beiju, a goma e a puba. Nada se perdia, e cada etapa do preparo tinha seu valor. Essa prática unia as famílias e fortalecia a identidade comunitária.

Com a diminuição dos plantios e da pesca, muitas famílias passaram a depender de alimentos industrializados. Esse afastamento das receitas antigas preocupa os moradores mais velhos, que percebem o esquecimento gradual dos conhecimentos tradicionais.

Segundo Santos (2022 *apud* Silva, 2025, p. 3),

Além disso, a perda de práticas alimentares tradicionais têm impactos negativos sobre a identidade cultural e o conhecimento ancestral dessas comunidades, uma vez que a alimentação é um elemento central na construção e manutenção da cultura indígena.

Os relatos da comunidade reforçam essa percepção. Uma entrevistada recorda que:

Antigamente na aldeia a alimentação era simples e natural pouca coisa industrializada era introduzida nas refeições. Os produtos consumidos geralmente eram cultivados na própria aldeia. As pessoas se deleitavam com os alimentos. Também eram sadios, mais fortes, mais inteligente. A qualidade de vida nem se compara com a de hoje em dia. Sem dizer que

todos se envolviam no processo da alimentação, porque os pais juntamente com os irmãos mais velho cultivavam e os mais novo colhiam e levava para a mãe. E as mães preparavam. E a hora da alimentação era um momento de satisfação. Hoje, devido à facilitação, muitos estão optando por produtos industrializados para ser mais rápido e prático. Isso também compromete a saúde, o envolvimento familiar e o interesse pelos alimentos naturais principalmente dos jovens e crianças, que já estão habituados aos produtos industrializados. Para alguns os alimentos naturais é uma novidade, é bem aceito. Para outros é estranho, mas muitos ainda gostam e acham interessante (Entrevistada 4, 2025).

Outra acrescenta:

[...] as pessoas viviam mais porque a comida era mais saudável, bem delicada, tudo nativo. Não tinha essas coisas hoje em dia com remédio agrotóxico, não – era tudo nativo. A gente ia no rio, pegava um peixe e já fazia a comida; ia no mato, pegava uma folha ou uma raiz de alguma coisa e já fazia e comia. Era tudo saudável, até a caça era saudável. Hoje em dia não é mais assim, né (Entrevistada 1, 2025).

Esses relatos mostram que as práticas alimentares locais vêm mudando ao longo do tempo, e que resgatar os modos antigos de preparo é fundamental para preservar a cultura e a identidade das comunidades.

A alimentação tradicional, feita com produtos da terra, do rio e do mar, evidencia a sabedoria dos antepassados e o cuidado com o meio ambiente. No entanto, com o passar dos anos, o contato com outras culturas e a modernização trouxeram mudanças que afetaram os hábitos alimentares, sem, contudo, apagar a essência do povo. O resgate desses saberes, por meio de relatos, receitas e experiências, fortalece a identidade da comunidade e reforça a importância de ensinar os mais jovens sobre o valor da comida natural, feita com o que vem da própria terra.

3.2 PRATOS TÍPICOS E SEUS SIGNIFICADOS

A culinária tradicional do povo Tupinambá representa muito mais do que práticas alimentares, constituindo-se como um importante patrimônio cultural imaterial transmitido de geração em geração por meio da oralidade, da prática cotidiana e das experiências coletivas. Cada prato típico está profundamente relacionado ao território, aos ciclos naturais e às formas próprias de organização social, revelando uma relação de respeito, reciprocidade e cuidado com a terra e

com os recursos naturais que dela provêm. Nesse sentido, a alimentação expressa não apenas hábitos de consumo, mas também modos de vida, saberes ancestrais e valores simbólicos que sustentam a identidade cultural desse povo.

Os alimentos preparados na comunidade Tupinambá não se limitam à função nutricional, pois atuam como marcadores identitários carregados de memórias afetivas e significados sociais. O ato de cozinhar e partilhar a comida estão diretamente associados a momentos de encontro, cooperação e fortalecimento dos laços comunitários, reforçando a centralidade da coletividade na cultura indígena. Como afirma Morena (2025) “muito mais do que manter corpos ativos – e espera-se que saudáveis –, os alimentos nutrem a alma de afetos, memórias, laços e histórias”. Nesse sentido, a alimentação se configura como uma forma de comunicação simbólica que conecta as pessoas e o território.

Desse modo, a culinária também pode ser compreendida como uma forma de resistência cultural, pois preserva práticas e conhecimentos tradicionais frente às transformações sociais e históricas impostas ao longo do tempo. Os relatos de moradores mais antigos evidenciam que muitos desses pratos fazem parte do cotidiano desde a infância, sendo transmitidos oralmente e incorporados às práticas familiares e comunitárias. Essas receitas, elaboradas com ingredientes cultivados localmente ou coletados na mata, expressam um modo de vida que valoriza a autossuficiência alimentar, o conhecimento ecológico e a continuidade das tradições. Morena (2025) destaca que “a produção de alimentos, a forma como se obtém os ingredientes, o preparo do prato e o ato de comer – sozinho ou compartilhado – fazem parte da cultura e da identidade de um povo”, ressaltando o caráter identitário e coletivo das práticas alimentares.

Entre os pratos mais significativos do cotidiano Tupinambá, destacam-se o bolinho de puba envolto na palha de bananeira, o cortado de mamão verde e o refogado de bredo. Essas preparações guardam relações diretas com práticas agrícolas tradicionais e com saberes ancestrais que orientam o plantio, a colheita e o preparo dos alimentos, evidenciando uma profunda integração entre alimentação, natureza e cultura. Além disso, tais pratos costumam estarem associados a momentos de confraternização familiar, celebrações comunitárias e rituais, assumindo um papel simbólico que reafirma o pertencimento coletivo e a identidade cultural do grupo.

A centralidade da alimentação na vida social também é destacada por DaMatta (1986 *apud* Castro, Maciel; Maciel, 2016, p. 19) que afirma que “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Essa perspectiva sublinha como o comer ultrapassa a necessidade fisiológica para se tornar uma expressão cultural, repleta de significados e memórias.

Assim, a valorização e o registro das práticas culinárias do povo Tupinambá contribuem significativamente para a preservação da memória histórica da comunidade e para o fortalecimento da identidade indígena. Ao serem abordados em produções acadêmicas, esses saberes tradicionais são reconhecidos como conhecimentos legítimos, fundamentais para a compreensão da diversidade cultural brasileira e para a garantia de que tais práticas continuem sendo transmitidas às gerações futuras.

4 METODOLOGIA

A presente pesquisa adotou uma abordagem qualitativa, baseada em revisão bibliográfica e pesquisa de campo de caráter etnográfico e descritivo, usando a técnica de observação participante. A escolha dessa abordagem justifica-se pela necessidade de compreender, de forma aprofundada, as experiências, percepções e significados atribuídos pelos participantes aos saberes culinários tradicionais da comunidade.

A revisão bibliográfica foi realizada por meio de análise de livros, artigos científicos e trabalhos acadêmicos relacionados à cultura alimentar indígena, identidade cultural e saberes tradicionais. Esse levantamento fundamentou teoricamente o estudo, possibilitando compreender a relevância da alimentação tradicional para os povos indígenas e subsidiando a análise das informações obtidas na pesquisa de campo.

A pesquisa de campo ocorreu no período de agosto de 2025 a fevereiro de 2026, na comunidade Acuípe do Meio, localizada no território Tupinambá de Olivença, no sul da Bahia, entre os municípios de Ilhéus e Una. A comunidade é composta por aproximadamente 80 famílias. Parte dos moradores trabalha fora da

comunidade, enquanto outra parcela atua no Colégio Estadual Indígena Tupinambá Aramari e no Anexo do Colégio Estadual Indígena Tupinambá Acuípe de Baixo, situados na própria comunidade. Além dessas atividades, alguns moradores desenvolvem práticas agrícolas, cultivando milho, mandioca e verduras em suas próprias terras, contribuindo para a subsistência familiar e para a preservação de práticas tradicionais de produção de alimentos.

Os sujeitos da pesquisa foram membros da comunidade Tupinambá do Acuípe do Meio, selecionados a partir de critérios relacionados à faixa etária e à relevância para os objetivos do estudo. Participaram adolescentes e jovens com idades entre 11 e 19 anos, considerando o possível desconhecimento desses sujeitos acerca da culinária tradicional, bem como adultos com idades entre 40 e 87 anos, em razão de seu envolvimento com práticas alimentares e saberes da comunidade.

Inicialmente, os participantes da pesquisa seriam os anciãos da comunidade — pessoas mais velhas, geralmente a partir dos 60 anos, reconhecidas como guardiãs da memória, da cultura e dos saberes tradicionais. Entretanto, parte dessas pessoas desistiu de participar do estudo por compreenderem que a assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) poderia implicar no não recebimento de benefícios.

Para compreender os hábitos alimentares dos jovens e adolescentes da comunidade e identificar o nível de conhecimento acerca da culinária indígena, foi aplicado um questionário composto por cinco questões. Também foram realizadas entrevistas semiestruturadas com dez adultos da comunidade, além de conversas informais com outros membros, com o intuito de coletar informações sobre receitas tradicionais, técnicas de preparo, uso de ervas e ingredientes, além de memórias ancestrais, depoimentos e narrativas culturais associadas à culinária indígena.

As entrevistas foram realizadas com o consentimento dos participantes, com registros em áudio e vídeo, posteriormente transcritos na íntegra. Ademais, a pesquisa contou com observação participante, registros fotográficos dos pratos e anotações em diário de campo, assegurando a confiabilidade das informações coletadas.

A análise dos dados foi desenvolvida com base na Análise de Conteúdo proposta por Bardin (2016), por meio da abordagem temática/categorial, seguindo as

etapas de pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados. O corpus da investigação foi composto pelas entrevistas realizadas com adultos da comunidade indígena Tupinambá do Acuípe do Meio e pelos questionários aplicados a adolescentes e jovens, permitindo uma análise comparativa entre diferentes gerações.

A partir do processo de categorização, foram identificadas quatro categorias temáticas centrais: (1) transmissão dos saberes culinários; (2) alimentação tradicional e saúde; (3) transformações nos hábitos e modos de vida; e (4) identidade cultural e desafios contemporâneos. Essas categorias emergiram de forma articulada, e estão relacionadas entre si, evidenciando que a culinária tradicional não se limita à alimentação, mas envolve dimensões sociais, culturais e simbólicas, sendo atravessada por processos de continuidade e mudança.

Com base nos dados obtidos nas entrevistas, conversas informais e observações de campo, procedeu-se à sistematização dos conteúdos, resultando na elaboração de um produto final: um livro de receitas ilustrado. O material foi organizado de forma a refletir os saberes tradicionais da comunidade, incorporando receitas, depoimentos, narrativas culturais e registros fotográficos, contribuindo para a memória, valorização e preservação da culinária Tupinambá de Olivença.

Ressalta-se que todas as etapas da pesquisa seguiram os princípios éticos aplicáveis a estudos com comunidades tradicionais (Brasil, 2015), garantindo o consentimento livre e esclarecido dos participantes, bem como o respeito ao sigilo e à confidencialidade das informações coletadas.

Foram utilizados codinomes tanto para os participantes das entrevistas – “Entrevistado” ou “Entrevistada”, seguidos do número correspondente à ordem das entrevistas, como por exemplo: Entrevistada 1 – quanto para os participantes dos questionários – adolescentes e jovens – identificados como “Participante 1”, “Participante 2” e assim sucessivamente.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A seguir são apresentados e discutidos os principais achados desta pesquisa, construídos a partir das falas dos participantes, dos questionários aplicados a adolescentes e jovens e das observações realizadas em campo. A análise do

material empírico permitiu identificar sentidos recorrentes, bem como aproximações e distanciamentos entre gerações no que se refere à culinária tradicional e às práticas alimentares na comunidade.

5.1 TRANSMISSÃO DOS SABERES CULINÁRIOS

Os dados evidenciam que o aprendizado culinário tradicional ocorre por meio da observação e da prática no ambiente familiar. Como afirma Entrevistada 7, “ela fazia e a gente olhava pra aprender” (Entrevistada 7, 2025), aspecto também presente em outros relatos.

Esse modelo de transmissão está diretamente ligado à vivência coletiva, conforme destaca Entrevistada 6 (2025), ao afirmar que “todo mundo ajudava”, evidenciando que o aprendizado não ocorre de forma formal, mas na participação coletiva.

Essa dinâmica dialoga com Krenak (2019), ao compreender os saberes indígenas como construídos na experiência e na relação com o território.

Entretanto, observa-se uma transformação nesse processo. Embora 8 adolescentes/jovens ainda apontem a família como principal meio de aprendizagem, há casos em que o conhecimento não é transmitido ou passa a depender de instituições formais.

Além disso, os adultos percebem um distanciamento: “querem tudo pronto” (Entrevistada 7, 2025), indicando não apenas desinteresse dos adolescentes e jovens, mas uma mudança na forma de relação com o saber.

5.2 ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL E SAÚDE

A alimentação tradicional é associada à saúde pelos entrevistados, sendo compreendida como natural, nutritiva e preventiva. A Entrevistada 1 (2025) afirma que “a comida era mais saudável [...] tudo nativo”, enquanto a Entrevistada 9 (2025) relaciona a alimentação atual ao aumento de doenças.

Essa percepção se aproxima das orientações do Ministério da Saúde (Brasil, 2014), que valoriza alimentos *in natura*, e das reflexões de White (2017), que defendem uma alimentação simples como promotora da saúde.

Além disso, os entrevistados estabelecem uma relação direta entre industrialização e adoecimento, como na fala do Entrevistado 10 (2026): “doce, gordura [...] pode ficar com diabetes”.

5.3 TRANSFORMAÇÕES NOS HÁBITOS ALIMENTARES E MODOS DE VIDA

Os dados evidenciam uma transição alimentar marcada pela substituição do autoconsumo por alimentos industrializados.

No passado, a alimentação estava diretamente ligada ao território: “pegava um peixe e já fazia a comida” (Entrevistada 1, 2025). Atualmente, há preferência por alimentos rápidos e industrializados, como “hambúrguer” e “miojo” (Entrevistada 2, 2025).

Essa mudança não se restringe à alimentação, mas reflete transformações mais amplas no modo de vida, como o acesso à cidade, à tecnologia e à praticidade.

Nesse sentido, Krenak (2019) contribui ao discutir o afastamento dos povos tradicionais de seus modos de vida, evidenciando que a mudança alimentar está inserida em um processo maior de transformação cultural.

5.4 IDENTIDADE CULTURAL E DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

Apesar das mudanças observadas, os dados indicam a permanência do valor simbólico da culinária tradicional. As receitas estão associadas à memória, à família e à identidade, como na fala da Entrevistada 1 (2025), ao afirmar que determinado prato “faz lembrar da infância”.

Os dados dos questionários reforçam essa dimensão: 12 dos 14 adolescentes/jovens reconhecem que a culinária fortalece a identidade cultural, e 11 afirmam conhecer receitas tradicionais, como o beiju, por causa do plantio da mandioca e contato com a produção da farinha; peixe assado na folha da patioba, porque pescam com os pais e ali mesmo preparam; e cortado de mamão, pois há bastante mamoeiro na comunidade e é usado de forma constante nas preparações.

Entretanto, há uma contradição importante: embora exista conhecimento e valorização, a prática é reduzida, já que 6 adolescentes/jovens nunca participaram do preparo de alimentos tradicionais.

Essa tensão evidencia que o principal desafio não é a perda do conhecimento, mas sua não realização no cotidiano.

Os resultados indicam que a culinária tradicional Tupinambá encontra-se em um processo de transição e transformação de práticas ancestrais para práticas ressignificadas pela contemporaneidade, no qual coexistem permanência e transformação.

Observa-se a manutenção do conhecimento e da valorização cultural, mas também a redução da prática e mudanças na transmissão dos saberes.

Assim, a culinária tradicional não deve ser compreendida apenas como um saber em desaparecimento, mas como um campo em transformação, que exige novas estratégias de valorização e continuidade.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo teve como objetivo investigar, registrar e valorizar os saberes culinários tradicionais da comunidade Tupinambá do Acuípe do Meio, com ênfase nos processos de aprendizagem no espaço familiar e na compreensão da culinária como patrimônio cultural imaterial.

Durante o desenvolvimento da pesquisa, foi possível compreender a centralidade dos alimentos tradicionais, os modos de preparo e o papel da família na transmissão desses conhecimentos. Os resultados indicam que a diminuição das práticas culinárias no ambiente doméstico tem contribuído para o afastamento de parte dos adolescentes e jovens desses saberes, ao mesmo tempo em que se observa a crescente presença de alimentos industrializados no cotidiano. Evidenciou-se ainda que a culinária tradicional está diretamente relacionados à promoção da saúde, ao fortalecimento dos vínculos comunitários e à manutenção da identidade cultural.

No âmbito educacional e social, a pesquisa contribui para o debate sobre a valorização dos saberes tradicionais no contexto escolar, em consonância com a Base Nacional Comum Curricular – BNCC (Brasil, 2018), ao reconhecer os conhecimentos ancestrais como parte vital dos processos educativos. Nesse sentido, a elaboração de um livro receitas tradicionais Tupinambá constitui um produto pedagógico relevante, ao sistematizar parte dos dados coletados e

organizá-los em formato acessível, podendo ser utilizado como material de apoio em práticas educativas.

O material produzido apresenta potencial de uso em diferentes contextos: na própria comunidade, como instrumento de fortalecimento da transmissão intergeracional; em outras comunidades indígenas, como referência de valorização cultural; e em ambientes não indígenas, contribuindo para a ampliação do reconhecimento da diversidade alimentar e cultural. Além disso, pode subsidiar oficinas, projetos educativos e ações de promoção da saúde, sendo passível de adaptação para formatos digitais, como e-books e plataformas educacionais.

Como limitações do estudo, destaca-se o recorte restrito à comunidade Tupinambá do Acuípe do Meio, sem abrangência de comunidades vizinhas, bem como da impossibilidade de realização de registros audiovisuais mais detalhados e de atividades práticas sistematizadas com adolescentes e jovens. Tais limitações não comprometem os resultados, porém indicam restrições na profundidade do registro dos modos de preparo.

Dessa forma, conclui-se que a pesquisa possibilitou a organização e sistematização de informações sobre os saberes culinários tradicionais da comunidade Tupinambá do Acuípe do Meio, culminando na elaboração de um livro de receitas. O material resultante configura-se como um instrumento de valorização, difusão e preservação desses saberes, contribuindo para o fortalecimento da memória coletiva, identidade cultural e dos vínculos comunitários.

Por fim, ressalta-se a importância da continuidade de estudos e iniciativas voltadas à valorização da culinária tradicional, por meio de oficinas práticas, registros audiovisuais e ações educativas articuladas entre escola e comunidade, de modo a fortalecer a transmissão intergeracional e promover a permanência desses saberes como patrimônio cultural imaterial vivo.

REFERÊNCIAS

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Revista Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun. 2008. Disponível em: <<https://revistas.ufg.br/fcs/article/view/4467>>. Acesso em: 20 maio 2026.

ASSUNÇÃO, Viviane Kraieski de. Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero. **Caderno Espaço Feminino**, Uberlândia, v. 19, n. 1, p. 233–254, jan./jul.

2008. Disponível em: <<https://seer.ufu.br/index.php/neguem/article/view/2110>>. Acesso em: 10 ago. 2025.

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Trad.: Luís Antero Reto, Augusto Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2016.

BRASIL. Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **Patrimônio imaterial**. Brasília, 2025. Disponível em: <<https://www.gov.br/iphan/pt-br/patrimonio-cultural/patrimonio-imaterial>>. Acesso em: 10 ago. 2025.

BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. **Política nacional de atenção à saúde dos povos indígenas**. 2. Ed. Brasília: Ministério da Saúde. Fundação Nacional da Saúde, 2002. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_saude_indigena.pdf>. Acesso em: 03 mar. 2026.

BRASIL. **Lei n. 13.123, de 20 de maio de 2015**. Regulamenta o inciso II do § 1º e o § 4º do art. 225 da Constituição Federal, o Artigo 1, a alínea j do Artigo 8, a alínea c do Artigo 10, o Artigo 15 e os §§ 3º e 4º do Artigo 16 da Convenção sobre Diversidade Biológica, promulgada pelo Decreto nº 2.519, de 16 de março de 1998; dispõe sobre o acesso ao patrimônio genético, sobre a proteção e o acesso ao conhecimento tradicional associado e sobre a repartição de benefícios para conservação e uso sustentável da biodiversidade; revoga a Medida Provisória nº 2.186-16, de 23 de agosto de 2001; e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República, 2015. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13123.htm>. Acesso em: 20 maio 2026.

BRASIL. Ministério da Educação. **Base nacional comum curricular**. Brasília: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: <<https://basenacionalcomum.mec.gov.br/>>. Acesso em: 6 jan. 2026.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentação adequada e saudável faz bem pra você, pra sociedade e pro planeta**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/noticias/2022/alimentacao-adequada-e-saudavel-faz-bem-para-voce-pra-sociedade-e-pro-planeta>>. Acesso em: 19 out. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2_ed.pdf>. Acesso em: 03 mar. 2026.

CASTRO, Helisa Canfield de; MACIEL, Maria Eunice; MACIEL, Rodrigo Araújo. Comida, cultura e identidade; conexões a partir do campo da gastronomia. **Revista de História e Geografia Ágora**, Santa Cruz do Sul, v. 18, n. 07, p. 18-27, jan./jun. 2016. Disponível em: <<http://online.unisc.br/seer/index.php/agora/article/view/7389/5280>>. Acesso em: 16 nov. 2025.

KRENAK, Ailton. **Ideias para adiar o fim do mundo**. 1. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.

MORENA, Isadora. Comida é cultura. **Revista Casa Comum**, 10 jun. 2025. Disponível em: <<https://revistacasacomum.com.br/comida-e-cultura/>>. Acesso em: 16 nov. 2025.

OLIVEIRA, Beatriz de. Comida também é patrimônio: conheça alimentos brasileiros que são bens culturais. **Instituto Fome Zero**, 07 abr. 2025. Disponível em: <<https://ifz.org.br/comida-tambem-e-patrimonio-conheca-alimentos-brasileiros-que-sao-bens-culturais/>>. Acesso em: 10 ago.2025.

SILVA, Tatiane Cibelle Pereira da. Transição alimentar na dieta dos indígenas e suas consequências culturais, nutricionais e de saúde: uma revisão narrativa. **Revista FT – Nutrição**, v. 29, n. 143, fev. 2025. Disponível em: <<https://revistaft.com.br/transicao-alimentar-na-dieta-dos-indigenas-e-suas-consequencias-culturais-nutricionais-e-de-saude-uma-revisao-narrativa/>>. Acesso em: 19 out. 2025.

WHITE, Ellen Gould. **A ciência do bom viver**. São Paulo: Casa Publicadora Brasileira, 2017.

MEMÓRIAS ANCESTRAIS E SABORES DA CULINÁRIA TUPINAMBÁ



Receitas da Comunidade Acuípe do Meio

JAQUELINE SOUZA REIS AMORIM



ÍNDICE

Introdução	2
Apresentação do livro	3
Receitas tradicionais	4
Salgados	5
Refogado de taioba	6
Cortado de mamão verde	7
Beiju de mandioca/aipim	8
Cozido de bredo	9
Salada de língua de vaca	10
Komo kira	11
Mão lavada	12
Moqueca do coração da banana	13
Doces	14
Paçoca de banana	15
Doce de mamão verde	16
Quibebe	17
Bolinho de puba	18
Créditos e agradecimentos	19
Referências	20



INTRODUÇÃO

O livro de receitas é mais do que um simples conjunto de modos de preparo: ele é um espaço de memória, identidade e continuidade cultural. Ao registrar receitas tradicionais, preservam-se saberes que foram transmitidos oralmente ao longo das gerações, fortalecendo o vínculo entre passado e presente. Na cultura indígena, especialmente, a alimentação carrega significados profundos, pois envolve o cuidado com a natureza, o respeito ao tempo dos alimentos e a partilha como forma de fortalecer laços comunitários.

A escrita deste livro de receitas nasce da necessidade de valorizar e salvaguardar a culinária tradicional do povo Tupinambá da comunidade Acuípe do Meio, reconhecendo-a como parte essencial de seu patrimônio cultural imaterial. Ao transformar a oralidade em registro escrito, busca-se evitar o esquecimento desses conhecimentos, ao mesmo tempo em que se cria um material educativo e cultural capaz de promover o respeito, a valorização e o reconhecimento da sabedoria ancestral presente nos saberes, nos gestos e nas histórias que acompanham cada receita.



APRESENTAÇÃO DO LIVRO

O livro de receitas intitulado *Memórias Ancestrais e Sabores da Culinária Tupinambá: Receitas da Comunidade Acuípe do Meio* tem como objetivo resgatar, registrar e valorizar a culinária tradicional do povo Tupinambá da comunidade Acuípe do Meio, compreendendo-a como parte essencial de seu patrimônio cultural imaterial. A alimentação, nesse contexto, não se limita ao aspecto nutricional, mas representa um conjunto de saberes, práticas e significados transmitidos oralmente entre gerações, fortalecendo a identidade cultural e o vínculo com a ancestralidade.

A construção deste livro fundamentou-se em uma metodologia de caráter qualitativo, baseada no respeito aos saberes tradicionais e à oralidade indígena. Foram realizadas entrevistas com moradores da comunidade indígena Tupinambá Acuípe do Meio, observação participante durante o preparo das receitas, registros fotográficos e transcrição de relatos orais, buscando preservar a forma como esses conhecimentos são ensinados e compartilhados no cotidiano comunitário.

Esse livro destina-se à comunidade indígena, educadores e estudantes da educação básica, pesquisadores e ao público em geral interessado na cultura alimentar indígena. Seu uso é indicado em três situações principais:

1. No ambiente escolar, como material pedagógico interdisciplinar, especialmente nas áreas de História, cultura indígena e identidade e cultura.
2. Em eventos culturais e comunitários, promovendo a valorização da cultura Tupinambá.
3. Na própria comunidade indígena, como instrumento de preservação da memória coletiva e fortalecimento da transmissão dos saberes culinários tradicionais entre as gerações.



RECEITAS TRADICIONAIS

As receitas apresentadas a seguir foram registradas a partir de relatos de moradores da comunidade indígena Tupinambá da comunidade Acuípe do Meio. Cada receita é acompanhada de um relato oral, evidenciando que o preparo dos alimentos está diretamente ligado à memória, à ancestralidade e à relação do povo com a natureza.



SALGADOS



REFOGADO DE TAIOBA

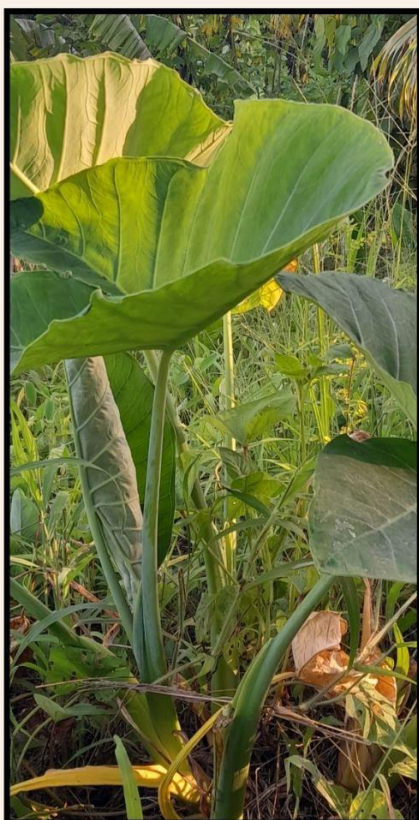
Ingredientes:

- 20 folhas de taioba
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- Coentro
- 1 colher de sopa de azeite de dendê
- 200 ml de leite de coco

Modo de preparo:

Cozinhe as folhas da taioba na água e sal. Após o cozimento escorra a água e refogue junto com o tempero no azeite de dendê.

Em seguida acrescente o leite de coco e deixe ferver. Vá observando e quando estiver bem sequinho retire do fogo para degustar.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“Época de semana santa na casa de mãe ela sempre prepara. Tem que ser bastante porque a família é grande” (Entrevistada 7, 2025).



CORTADO DE MAMÃO VERDE

Ingredientes:

- 2 mamões verdes médios
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alhos amassados
- 1 tomate picado
- 1 pimenta doce inteira
- Corante
- Cheiro verde
- Sal a gosto
- 1 colher de sopa de azeite de dendê
- 100 ml de leite de coco

Modo de preparo:

Descasque o mamão verde, retire todas as sementes e corte a polpa em cubos pequenos.

Em uma panela grande refogue os temperos com o azeite de dendê.

Adicione o mamão picado à panela.

Misture bem para incorporar os temperos.

Acrescente um pouco de leite de coco, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo.

Cozinhe por cerca de 15 a 20 minutos ou até que o mamão esteja macio, mas não desmanchando.

Finalize com cheiro-verde e ajuste o sal.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“Sempre que tinha um peixinho pra comer cozido, mãe sempre preparava. Tinha que ser bastante porque a família é grande” (Entrevistada 5, 2025).



BEIJU DE MANDIOCA / AIPIM

Ingredientes:

- 250 g de massa de mandioca/aipim
- Sal a gosto (opcional)



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Modo de preparo:

Descasque a mandioca, lave e rale.

Em seguida coloque em um saco e leve a prensa para a retirada do líquido. Após a retirada do líquido, a massa é peneirada até ficar solta.

Em uma chapa aquecida a massa é espalhada no formato desejado, só esperar que ela seque e aí está o beiju.

Lembre-se de virar a massa quando estiver assado de um lado, para que ela fique totalmente seca.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“Antigamente o beiju de mandioca era preparado desde cedo para alimentar a família no desjejum e era compartilhado por todos” (Entrevistada 8, 2025).



COZIDO DE BREDO

Ingredientes:

- 30 folhas de bredo
- 1 tomate picado
- 1 cebola picada
- Coentro
- 1 colher de sopa de azeite de dendê
- 200 ml de leite de coco

Modo de preparo:

Cozinhe as folhas do bredo na água e sal. Após o cozimento escorra a água e refogue junto com o tempero no azeite de dendê. Em seguida acrescente o leite de coco e deixe ferver. Vá observando e quando estiver bem sequinho retire do fogo para degustar.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“Eu lembro quando minha mãe mandava eu catar no roçado aquela ruma de folha e quando cozinhasse ficava um pouquinho na panela, porque quando cozinha ela murcha. Aí se quiser comer muito tem que pegar muito. E outra, se tiver um roçado novo enche de bredo, pra quem gosta é bom demais” (Entrevistada 9, 2025).



SALADA DE LÍNGUA DE VACA

Ingredientes:

- 20 Folhas de língua de vaca
- Sal
- 1 Limão
- 1 Tomate
- 1 Cebola

Modo de preparo:

Lave as folhas.
Coloque-as em uma vasilha.
Acrescente o tomate cortado em rodellas, a
cebola, limão e sal a gosto.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“A língua de vaca é uma folha que também era conhecida como majongome, outros conhecem por João Gomes. Tínhamos essa planta em abundância, pois nascia tanto ao entorno de casa como na roça. Por tanto, nós comíamos de diversas formas, mas a mais preferida era como salada. Nos divertíamos comendo, porque ela é um pouco lisa” (Entrevistada 4, 2025).



KOMO KIRA

Ingredientes:

- Rama de abóbora (20 cm), medindo da ponta do ramo da parte mole para a raiz
- Favaca de galinha
- Coentro
- 1 Cebola
- 1 Pimenta doce
- Cominho
- Corante
- Sal a gosto



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Modo de preparo:

Tire a parte mole da rama da abóbora, corte em pedacinhos e refogue nos temperos. Após ficar bem molinha, está pronta para degustar. Pode ser consumida acompanhada de farinha.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“Foi um prato que meu pai gostava muito e pedia para minha mãe fazer. O cultivo de abóbora era comum, não precisava de usar produtos químicos. Nós tínhamos muitas aboboreiras. Então, meu pai colhia as pontas das aboboreiras e levava para minha mãe preparar. Eu e meus 4 irmãos nos deleitávamos em comer a komo kira com farinha. Era uma delícia!” (Entrevistada 4, 2025).



MÃO LAVADA

Ingredientes:

- 15 caroços de dendê
- água
- sal
- 1 cebola
- 1 tomate
- Cheiro verde



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Modo de preparo:

Lave bem os caroços.
Coloque em uma panela com água até cobrir todos os caroços.
Acréscete sal a gosto.
Após o cozimento deixe esfriar e na mesma água esfregue os caroços até ele soltar toda a polpa.
Coe pra tirar todos os caroços e bagaços.
Em seguida acrescente os temperos cortados e farinha fazendo assim um pirão.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“Aqui na nossa região tem muito pé de dendê. É nativo. Então, eu já comi muito a mão lavada. Mãe fazia e a gente enchia a barriga com aquele pirão. Uma delícia!” (Entrevistada 1, 2025).



MOQUECA DO CORAÇÃO DA BANANA

Ingredientes:

- 10 corações de banana
- 2 cebolas grandes
- 2 tomates
- 2 pimentões
- Coentro
- 1 xícara de azeite de dendê
- 2 l de leite coco ou até cobrir todo o coração da banana
- Sal a gosto
- Corante
- 4 pimentas doce

Modo de preparo:

Pegue o coração da banana retire todas as pétalas dura de fora do coração da banana, deixando só a parte de dentro, as pétalas mais novinhas.

Depois deste processo, corte-a em rodela e coloque na água para ferver. Porém antes da água começar a ferver totalmente, quando começar a aparecer as bolhinhas para iniciar o processo de fervura, retire toda água e troque por outra.

Repita este processo por 5 vezes, depois você coloca todos os ingredientes e deixa cozinhar até o caldo ficar grosso e o coração da banana ficar molinho e assim pode servir ele quentinho.



Fonte: Acervo Pessoal (2025)

Memória ancestral

“Essa receita dá trabalho de fazer. E tem vezes que mancha a mão por causa da nódoa do coração, mas quando tá cozidinho é uma maravilha. Lembro que foi uma senhora quem disse que era gostoso, aí eu fui fazendo e acertei o ponto. Ela é rica em vitaminas e fica uma delícia”
(Entrevistada 6, 2025).



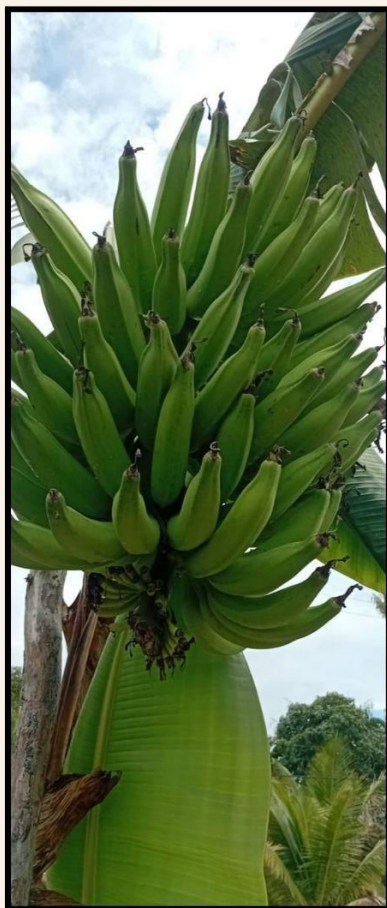
DOCES



PAÇOCA DE BANANA

Ingredientes:

- 5 bananas da terra
- 1 coco



Fonte: Acervo Pessoal (2025)

Modo de preparo:

Cozinhe as bananas, após o cozimento escorra-as. Em seguida coloque-as em uma vasilha e amasse com um garfo ou machucador. Acrescente o bagaço do coco, misture bem e é só degustar.



Fonte: Acervo Pessoal (2025)

Memória ancestral

“Antigamente a gente entrava em uma roça grande de cacau que tinha aqui, que dentro dela tinha um bocado de pé de banana. Aí trazia um monte de banana, como ficava dentro do saco e amadurecia quase tudo de vez, a gente pegava e fazia paçoca. Todo mundo comia” (Entrevistado 10, 2026).



DOCE DE MAMÃO VERDE

Ingredientes:

- 1 kg de mamão verde
- 900 g de açúcar
- Água



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Modo de preparo:

Descasque o mamão e corte-o em cubinhos médios.

Coloque em uma vasilha e cubra com água, deixando descansar por 40 minutos.

Em seguida escorra toda a água, coloque o mamão e o açúcar e cubra novamente com água.

Leve ao fogo e deixe ferver até o mamão estar cozidinho, mais ou menos em uma hora ele estará no ponto.

Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, até que o mamão esteja macio e a calda grossa.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“O doce de mamão é muito bom, mas tem que descascar debaixo da água, porque ele verde tem um leite na casca que fica coçando as mãos” (Entrevistada 3, 2025).



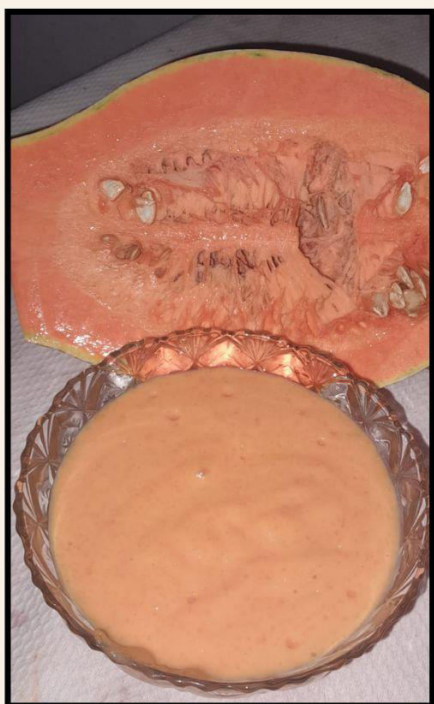
QUIBEBE

Ingredientes:

- 1 abóbora média
- Água
- Sal
- Açúcar
- 500 ml de leite de coco

Modo de preparo:

Descasque a abóbora, corte em pedaços. Acrescente água até cobrir a abóbora, uma colher de chá de sal e coloque para cozinhar. Após o cozimento escorra toda a água e machuque a abóbora. Em seguida acrescente o leite de coco, açúcar a gosto e deixe ferver.



Fonte: Acervo Pessoal (2026)

Memória ancestral

“A abóbora era um alimento que sempre esteve em nossa mesa, no café da manhã, no almoço e, se preciso, no jantar. Ninguém tinha muita opção de comida, não” (Entrevistada 2, 2025).



BOLINHO DE PUBA

Ingredientes:

- 1 l de massa de puba
- 2 copos de leite de coco
- 1 copo de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 palhas de bananeira

Modo de preparo:

Pegue a massa, coloque em uma panela, acrescente o açúcar e o sal e misture bem.

Em seguida acrescente o leite de coco aos poucos até ficar cremoso, prove para ver se o açúcar e o sal está a gosto e em seguida leve ao fogo sempre mexendo para não embolar.

Quando a massa estiver pré-cozida retire do fogo e reserve.

Pegue as palhas e passe-as sobre as chamas para que ela amoleça e fique maleável, feito isto, retire um pedaço da palha como se fosse um pedaço de papel e coloque a massa no centro do mesmo, fechando bem a palha, amarre as pontas com a fibra de bananeira ou qualquer corda que seja resistente.

Em uma panela com água quente coloque os bolinhos para terminar de cozinhar, deixe lá por cerca de 30 minutos e estará bom para comer.

Sirva com chá. Rende 4 bolinhos.



Fonte: Acervo Pessoal (2025)

Memória ancestral

“Pai que gostava desse bolinho pra tomar com café. No outro dia de preparo fica ainda mais saboroso” (Entrevistada 7, 2025).



CRÉDITOS E AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, criador de todas as coisas, pela força, fé e discernimento que tornaram possível a realização deste trabalho.

Expresso minha gratidão aos moradores da comunidade, colegas de trabalho que participaram das entrevistas e das trocas de saberes, contribuindo com seus relatos e ensinamentos, permitindo o registro de pratos típicos da culinária local.

Agradeço também a liderança da comunidade pelo incentivo durante os estudos.

Aos professores da LINTER, deixo meu sincero agradecimento pelo ensino, dedicação e contribuição para minha formação acadêmica e humana.

Agradeço ao meu esposo Andreus, companheiro de vida e de caminhada, pelo incentivo constante, pela paciência nos momentos de cansaço e por acreditar em mim, tornando-se apoio fundamental para a realização deste trabalho.

À minha filha Keilla, que esteve presente em cada etapa desta jornada, agradeço pelo amor, pela paciência e por ser fonte diária de motivação, força e esperança durante todo esse processo.

Sou muito grata também aos meus pais, que sempre valorizaram minha educação, esforçando-se para me proporcionar o melhor diante das condições.

Agradeço ainda a Vanúzia pelo cuidado, apoio e presença fundamental, especialmente no auxílio com minha filha, permitindo minha dedicação aos estudos.

Por fim, agradeço à minha orientadora Rosemary Lima, pelo incentivo, dedicação, sensibilidade e acompanhamento durante a realização deste trabalho.

Este livro representa não apenas um registro culinário, mas também um testemunho de afeto, resistência cultural e valorização dos saberes ancestrais do povo Tupinambá.



REFERÊNCIAS

ENTREVISTADA 1. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Mão lavada”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 25 fev. 2025.

ENTREVISTADA 2. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Quibebe”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 26 fev. 2025.

ENTREVISTADA 3. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Doce de mamão verde”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 12 mar. 2025.

ENTREVISTADA 4. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Komo kira”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 27 mar. 2025.

ENTREVISTADA 4. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Salada de língua de vaca”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 27 mar. 2025.

ENTREVISTADO 5. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Cortado de mamão verde”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 01 set. 2025.

ENTREVISTADA 6. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Moqueca do coração da banana”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 11 set. 2025.

ENTREVISTADA 7. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Bolinho de puba”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 15 set. 2025.

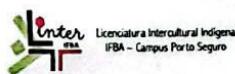
ENTREVISTADA 7. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Refogado de taioba”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 15 set. 2025.

ENTREVISTADA 8. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Beiju de mandioca/aipim”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 01 out. 2025.

ENTREVISTADA 9. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Cozido de bredo”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 22 out. 2025.

ENTREVISTADO 10. **Entrevista sobre alimentação tradicional indígena: receita “Paçoca de banana”**. Entrevista concedida a Jaqueline Souza Reis Amorim. Acuípe do Meio, 25 fev. 2026.

APÊNDICE B – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuípe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Entrevistada 1

Assinatura do(a) participa

Data: 23/10/2025

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23/10/2025

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Aculpe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:
Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
- ☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
- ☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
- ☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Assinatura do(a) participante:

Data: 26/02/2026

Entrevistada 2

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 26/02/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuípe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:
Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
- ☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
- ☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
- ☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/03/2026

Entrevistada 3

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): Jaqueline Souza Reis Amorim

Data: 23/03/2026

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuípe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:
Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Entrevistada 4

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/03/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): Jaqueline Souza Reis Amorim

Data: 23/03/2026

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Aculpe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradigmático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Entrevistado 5

Assinatura do(a) participante:

Data: 19/04/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 19/04/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzares@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Entrevistada 6

Assinatura do(a) participante:

Data: 06/01/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 06/01/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim



Licenciatura Intercultural Indígena
IFBA - Campus Porto Seguro

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Açupe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Assinatura do(a) participante:

Data: 17/11/2023

Entrevistada 7

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 17/11/2023

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Açupe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
- ☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
- ☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
- ☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Entrevistada 8

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23/02/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Aculpe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Assinatura do(a) participante:

Data: 14/01/2022

Entrevistada 9

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 14/01/2022

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuípe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Assinatura do(a) participante:

Data: 03/03/2026

Entrevistado 10

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 03/03/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 1

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

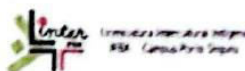
Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23/02/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Açupe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 2

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23/02/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzaresis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuípe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:
Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 3

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): Jaqueline Souza Reis Amorim

Data: 23/02/2026

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Participante 4

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23/02/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 5

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): Jaqueline Souza Reis Amorim

Data: 23/02/2026

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 6

Assinatura do(a) participante:

Data: 23 / 02 / 2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23 / 02 / 2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:
Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☐ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
- ☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
- ☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
- ☐ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 7

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): Jaqueline Souza Reis Amorim

Data: 23/02/2026

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuípe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradiático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 8

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): Jaqueline Souza Reis Amorim

Data: 23/02/2026

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia - Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:
Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 9

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): Jaqueline Souza Reis Amorim
Data: 23/02/2026

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 10

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23/02/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial

Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim

Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro

Curso: Licenciatura Intercultural Indígena

Contato: jaquelinesouzareis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuipe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Participante 11

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): Jaqueline Souza Reis Amorim

Data: 23/02/2026

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuípe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradigmático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:

Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;

Registro de receitas e modos de preparo;

Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;

Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.

Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.

☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.

☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.

☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 12

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23/02/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Acuípe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradiático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:
Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
- ☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
- ☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
- ☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Participante 13

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a):

Data: 23/02/2026

Jaqueline Souza Reis Amorim

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Título do Projeto: Resgate e Valorização da Culinária Tradicional Tupinambá: Elaboração de Livro de Receitas como Patrimônio Imaterial
Pesquisadora responsável: Jaqueline Souza Reis Amorim
Instituição de ensino: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia – Campus Porto Seguro
Curso: Licenciatura Intercultural Indígena
Contato: jaquelinesouzaeis@outlook.com | 73 99991-8954

1. Apresentação da Pesquisa

Você está sendo convidado(a) a participar, de forma voluntária, de uma pesquisa que tem como objetivo resgatar, valorizar e registrar receitas e saberes da culinária tradicional da etnia Tupinambá de Olivença, com foco nas comunidades Aculpe do Meio I e II. As informações obtidas serão utilizadas na produção de um livro paradidático de receitas, com o propósito de preservar o conhecimento ancestral e fortalecer a identidade cultural indígena.

2. O que será feito

Durante a pesquisa, poderão ser realizadas:
Entrevistas com você sobre suas memórias e conhecimentos culinários;
Registro de receitas e modos de preparo;
Registros em vídeo, áudio e fotografia durante atividades, oficinas e rodas de conversa;
Participação em oficinas culinárias intergeracionais com jovens da comunidade.
Sua participação é totalmente voluntária e você poderá desistir a qualquer momento, sem prejuízo ou penalidade.

3. Garantia de sigilo e uso das informações

As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins acadêmicos, culturais e educativos. Você poderá escolher se deseja ou não que seu nome e imagem apareçam no material final. Nenhuma informação será divulgada sem sua autorização.

4. Riscos e benefícios

A pesquisa não oferece riscos à sua integridade. Os benefícios incluem a preservação da cultura alimentar indígena, o fortalecimento do saber tradicional e o desenvolvimento de um material educativo que será compartilhado com a própria comunidade.

5. Consentimento

Declaro que:

- ☒ Fui informado(a) de forma clara sobre a natureza, objetivos e procedimentos desta pesquisa.
☒ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso do meu nome nas publicações e no livro de receitas.
☐ Autorizo / ☐ Não autorizo o uso da minha imagem (fotos e vídeos) em materiais da pesquisa.
☒ Concordo voluntariamente em participar desta pesquisa.

Nome do(a) participante:

Participante 14

Assinatura do(a) participante:

Data: 23/02/2026

Se o participante for menor de 18 anos:

Nome do(a) responsável legal:

Assinatura do(a) responsável:

Assinatura do(a) pesquisador(a): *Jaqueline Souza Reis Amorim*

Data: 23/02/2026

APÊNDICE C – TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS

Roteiro de Entrevista*

Pergunta 1

Conta um pouquinho pra gente como era a relação da comunidade com a alimentação desde o processo do plantio ao preparo e como esse conhecimento era passado pra vocês antigamente. Relata também um pouco como você vê a mesma questão hoje em dia: os jovens fazem uso das alimentações de origem indígena, alimentos naturais mais saudáveis, ou preferem coisas industrializadas? Eles param pra observar a questão do preparo, têm gosto em comer esses alimentos ou não se interessam pela culinária indígena?

Pergunta 2

Poderia compartilhar uma receita tradicional indígena que seja ou tenha sido utilizada em nossa comunidade? E também relatar uma lembrança, história ou até mesmo uma dica relacionada a esse prato, algo que tenha significado especial ou que traga memórias importantes para você?

Entrevistada 1**

Data: 25/02/2025

Resposta à Pergunta 1

Então, eu vou falar um pouquinho sobre as nossas comidas antigamente. Quando eu comecei a me entender por gente, por meus pais – minha mãe ralava mandioca, porque era uma coisa muito mais difícil. Minha mãe ela ralava mandioca no ralo de mão, e fazia beiju na panela, e a gente comia com feijão – nossa, era muito bom! [...]. Não tinha dendê pronto, ela pegava os cocos de dendê e fazia a mão lavada – é você pegar o coco de dendê, amassar, coar e fazer aquela moqueca né. Se tivesse peixe, botava peixe; se não tivesse, ia puro mesmo, temperava e fazia aquele caldo, aquele pirão, e a gente comia. A moqueca não era com muito tempero, era menos tempero que hoje, [...]

A abóbora, ela cozinhava e fazia aquele mingau, a gente bebia. E comia muito gajé – gajé é um caranguejinho que tem no rio, no ribeirão. Também tinha a chupa pedra, que o pessoal fala, que não é o caboge nem acari, é um carrascudinho que chama chupa pedra – a gente comia aquilo, era torrado e comia mesmo.

[...] as pessoas viviam mais porque a comida era mais saudável, bem delicada, tudo nativo. Não tinha essas coisas hoje em dia com remédio agrotóxico, não – era tudo nativo. A gente ia no rio, pegava um peixe e já fazia a comida; ia no mato, pegava uma folha ou uma raiz de alguma coisa e já fazia e comia. Era tudo saudável, até a caça era saudável. Hoje em dia não é mais assim, né.

Antigamente era muito bom e as pessoas viviam mais. Hoje em dia as crianças não comem mais aquelas comidas que a gente comia antigamente, nem as dos nossos antepassados. O negócio hoje é mais doce, coisas de massa assim – não são

coisas nativas, são coisas com muita gordura, não são tão saudáveis quanto antigamente. As crianças hoje em dia nem comem frutas que é saudáveis [...]. Tem crianças que nem gostam, por quê? Porque não estão adaptadas às coisas de antigamente. É uma luta pra botar elas a comer essas coisas, mas a gente tem que botar mesmo. Porque quanto mais a gente botar os nossos filhos a comer as coisas nativas da nossa terra, mais a gente e as nossas crianças ficaremos saudáveis, cresceremos saudáveis.

Resposta à Pergunta 2

A *mão lavada* é uma receita muito importante na nossa cultura alimentar, pelo menos eu considero. Né? Você pega 15 caroços de dendê, água, sal, 1 cebola, 1 tomate e cheiro verde. Aí você vai lavar bem os caroços, colocar em uma panela com água até cobrir todos os caroços, acrescentar sal a gosto, depois de cozinhar deixe esfriar e na mesma água esfregue os caroços até ele soltar toda a polpa. Aí é só coar pra tirar todos os caroços e bagaços, acrescentar os temperos cortados, a farinha e fazer o pirão.

Esse prato me faz lembrar muito da minha infância.

Aqui na nossa região tem muito pé de dendê. É nativo. Então, eu já comi muito a mão lavada. Mãe fazia e a gente enchia a barriga com aquele pirão. Uma delícia!

Entrevistada 2

Data: 26/02/2025

Resposta à Pergunta 1

É, na minha infância a alimentação era totalmente diferente de hoje – era saudável, não tinha tanta coisa quanto tem hoje né. Antes a comida era mais natural, não era coisa de festa não, era caça, verduras... Essas coisas né. E hoje não, hoje é totalmente diferente. Mas antes a comida era mais saudável, era melhor para os nossos filhos, para todos nós – tinha menos química. E hoje a gente vê que tá totalmente diferente.

Antes a comida era totalmente diferente, melhor do que hoje né. Era feijão, que a gente plantava e colhia mesmo. Abóbora, verdura, que a gente plantava e colhia. Pesca, que a gente mesmo pescava e aprontava. Caça, que a gente mesmo caçava e aprontava. Então, era comida saudável, natural, não tinha química. Pra você ver que antigamente as crianças eram mais saudáveis, menos doenças né. Hoje é tudo mais diferente, muita química – não era assim antigamente, era tudo natural. A comida era ótima pra nós, pra nossas anciãs, pra nossas crianças. Até o café de antigamente era natural, melhor, porque não tinha esses negócios de pão, essas coisas que contêm fermento. Antigamente era aipim, paçoca de banana, banana mesmo, inhame, quiabo, milho cozido né. E hoje não é, hoje é diferente né, até o café hoje é diferente.

[...] Mas hoje os filhos largam de comer um aipim pra comer um pão, pra comer um biscoito ou outra coisa assim. [...] Respondendo aí a segunda pergunta: hoje o interesse dos nossos jovens é pouco. O jovem não tem aquela curiosidade que a gente antigamente tinha né, de ver os nossos anciãos, nossos idosos, nossos pais

fazendo uma comida típica, uma comida natural – por exemplo, preparando uma caça ou alguma coisa. Hoje o jovem não tem esse interesse. O interesse deles hoje é comprar um hambúrguer, fazer um miojo, fazer alguma coisa rápida. Eles não têm um pingão de interesse, e às vezes tem uns que nem gostam desses tipos de comida – é exemplo a giroba mesmo, coisa saudável pra gente, bem poucas pessoas gostam, entendeu? Então, é nessa parte que eu tenho observado que os jovens não têm interesse; alguns é bem pouco, alguns ainda têm, mas outros não têm nem jovens. Às vezes as pessoas adultas também não têm. Então, essa segunda pergunta aí: são bem poucos os jovens com interesse em aprender a fazer essas comidas, viver dessas comidas, se alimentar dessas comidas saudáveis. O negócio deles mais é químico, fermentos, essas coisas que não faz bem à nossa saúde.

E o que eu observo também em nós pais hoje, é que nós às vezes não preparamos, não temos aquela inteligência, diga assim, de preparar algo natural pra nossos filhos né. Às vezes a gente quer dar essas coisas que são ruins pra saúde, que não são boas pra alimentação, que faz mal. Então, a gente também, até nós pais, deixamos de preparar essas coisas naturais. Por exemplo, um peixe: antes tinha aquela coisa de pescar pra fazer aquela comida natural pra os filhos. Hoje é raridade você querer pescar ou nós pais pescarmos pra fazer essa comida. Então, até nós pais hoje não temos mais aquele interesse de dar uma comida natural da natureza, buscar um peixe no rio pra fazer uma alimentação pra um filho – uma coisa que a gente deveria estar cuidando da nossa saúde e da saúde de nossos filhos, mas nós deixamos de fazer isso pra dar comidas que contêm fermento, que contêm química – a gente sabe que tem muito disso que não faz bem à saúde. Então, o que eu observo é isso também: hoje em dia são bem poucos pais que têm interesse de fazer aquelas comidas naturais que faz bem à saúde para os filhos

Resposta à Pergunta 2

O *quibebe* é uma alimentação antiga e que sustentava muita gente. Uma abóbora média, água, sal, açúcar e 500 ml de leite de coco já garante uma boa quantidade de alimento. Primeiro, descasque a abóbora, corte em pedaços. Acrescente água até cobrir a abóbora, uma colher de chá de sal e coloque para cozinhar. Após o cozimento escorra toda a água e machuque a abóbora. Em seguida acrescente o leite de coco, açúcar a gosto e deixe ferver.

Esse alimento me lembra muito a base da nossa alimentação antigamente.

A abóbora era um alimento que sempre esteve em nossa mesa, no café da manhã, no almoço e, se preciso, no jantar. Ninguém tinha muita opção de comida, não.

Entrevistada 3

Data: 12/03/2025

Resposta à Pergunta 1

É o seguinte: [...] A vida da gente, a nossa vida de pequena, de infância naquela época – todo mundo tinha uma vida assim, é aquilo que chama de matuto mesmo, de roça mesmo. É comer o aipim que meu pai plantava, as batata-doce, e onde tinha inhame, pegava inhame. [...] Plantava milho, fazia cuscuz – ou a gente ralava, ralava o milho. Ninguém comprava milharina nem fubá, nada disso – que nada, nem sabia

disso! Mas a gente ralava o milho: meu pai fazia um ralo de lito naquela época. O óleo de cozinha, esse óleo que a gente comia, era na vasilha de litro de lata assim. Aí então, partia aquele litro, furava, partia no meio – fazia a banda, fazia o ralo – e botava as negadas pra ralar o milho, pra fazer cuscuz. Era assim: fazia cuscuz de milho ralado que o papai plantava.

[...], continuamos nessa vida assim de comer mesmo as coisas naturais da roça. Até mesmo quando eu me casei aqui, ó – as coisas que o Deka plantava...[...], eu plantava feijão, ele plantava milho, amendoim, batata. Até hoje por aí tem mato plantado que ele plantou, e a gente come essas coisas. E era uma vida muito boa, sabe minha filha, muito boa! Mas hoje, agora que nós vivemos, ninguém mais quer saber disso não. Só quer comprar o pãozinho de forma, né? Quer comprar uns pãozinho bem feitinho lá, mais macio. Quer comprar biscoito de recheado. “É só tomar vitamina, iogurte e essas coisas” – mas saber de pegar milho, torrar e fazer o cafezinho... Meu pai fazia café de milho! Era isso que a vida era assim.

Hoje não querem – hoje querem essa outra vida: as coisas enlatadas, as coisas processadas, que nem faz muito bem à saúde. Então, é assim que hoje eles querem, mas naquela época não – que era maravilhoso! E quanto à saúde: era mais saúde, minha filha. Pessoal tava velhinho aí, ó – tava andando tranquilo, a fala já embolada, mas as perninha forte pra andar. Aí a gente vê que a vida da roça, a vida é mais saudável do que essa vida de coisas processadas, não é mesmo? Por isso eu acho que nós precisamos continuar voltando, vivendo essa vida de plantar, colher, cultivar pra comer – pra não ficar comendo essas coisas com aditivo tudo, que faz mal à saúde. [...] tem muita gente doente, muitas pessoas até novas que tem condição que poderia tá andando, fazendo essas coisas, mas não pode andar – tudo é por causa desse tipo de alimentação, certo? E a vivência também: mais parado. As mulheres faziam muitas coisas naquela época entendeu? Aí eu só tenho que lhe dizer que nós precisamos de procurar ver as origens, como vivia era bom a vida e é pra pôr em prática né as coisas que são boas na nossa vida.

Resposta à Pergunta 2

O *doce de mamão verde*, nem todo mundo gosta, mas é uma receita antiga e que pode ser produzida com facilidade em nossa comunidade. E também é simples de fazer. Você vai usar apenas 1 kg de mamão verde, 900 g de açúcar e um pouco de água. Descasque o mamão e corte em cubinhos médios. Coloque em uma vasilha e cubra com água, deixando descansar por 40 minutos. Em seguida escorra toda a água, coloque o mamão e o açúcar e cubra novamente com água. Leve ao fogo e deixe ferver até o mamão estar cozidinho, mais ou menos em uma hora ele estará no ponto.

Cozinhe em fogo baixo, mexendo ocasionalmente, até que o mamão esteja macio e a calda grossa.

Além de ser gostoso, esse prato também tem seus cuidados no preparo.

O doce de mamão é muito bom, mas tem que descascar debaixo da água, porque ele verde tem um leite na casca que fica coçando as mãos.

Entrevistada 4

Data: 27/03/2025

Resposta à Pergunta 1

Antigamente na aldeia a alimentação era simples e natural pouca coisa industrializada era introduzida nas refeições. Os produtos consumidos geralmente eram cultivados na própria aldeia. As pessoas se deleitavam com os alimentos. Também eram saudáveis, mais fortes, mais inteligentes. A qualidade de vida nem se compara com a de hoje em dia. Sem dizer que todos se envolviam no processo da alimentação, porque os pais juntamente com os irmãos mais velhos cultivavam e os mais novos colhiam e levavam para a mãe. E as mães preparavam. E a hora da alimentação era um momento de satisfação. Hoje, devido à facilitação, muitos estão optando por produtos industrializados para ser mais rápido e prático. Isso também compromete a saúde, o envolvimento familiar e o interesse pelos alimentos naturais principalmente dos jovens e crianças, que já estão habituados aos produtos industrializados. Para alguns os alimentos naturais é uma novidade, é bem aceito. Para outros é estranho, mas muitos ainda gostam e acham interessante.

Resposta à Pergunta 2

Tem a *komo kira*, que é uma comida tradicional passada pelos mais velhos. Os ingredientes da *komo kira* é o seguinte: rama de abóbora (20 cm), medindo da ponta do ramo da parte mole para a raiz, favaca de galinha, coentro, 1 cebola, 1 pimenta doce, cominho, corante e sal a gosto.

Tire a parte mole da rama da abóbora, corte em pedacinhos e refogue nos temperos, após ficar bem molinha, está pronta para degustar. Pode ser consumida acompanhada de farinha, é bem facinha de fazer.

Eu lembro bem de como esse prato era importante dentro de casa.

*Foi um prato que meu pai gostava muito e pedia para minha mãe fazer. O cultivo de abóbora era comum, não precisava de usar produtos químicos. Nós tínhamos muitas aboboreiras. Então, meu pai colhia as pontas das aboboreiras e levava para minha mãe preparar. Eu e meus 4 irmãos nos deleitávamos em comer a *komo kira* com farinha. Era uma delícia!*

E uma outra receita conhecida é a *salada de língua de vaca*, feita com folhas da planta. É só pegar 20 folhas de língua de vaca, sal a gosto, 1 limão, 1 tomate e 1 cebola. Lave bem as folhas, coloque em uma vasilha, acrescente o tomate cortado em rodela, a cebola, limão e sal a gosto.

*A língua de vaca é uma folha que também era conhecida como majongome, outros conhecem por João Gomes. Tínhamos essa planta em abundância, pois nascia tanto ao entorno de casa como na roça. Por tanto, nós comíamos de diversas formas, mas a mais preferida era como *salada*. Nos divertíamos comendo, porque ela é um pouco lisa.*

Entrevistado 5

Data: 01/09/2025

Resposta à Pergunta 1

[...] ah a gente fazia um peixe sem muito tempero, botava água e farinha e todo mundo comia, os caboco vei bebia até o caldo há háháhá [...], de primeira as pessoa comia saudável, o povo não caia doente. Eu aprendi a fazer comida sozinho, só olhando. [...] hoje os menino não come nada, só quer saber de besteira, comida no óleo, frito aí fica doente.

Resposta à Pergunta 2

Aqui tem o *cortado de mamão verde*, que é muito usado nas alimentações do dia a dia. Você vai pegar 2 mamão verde médio, 1 cebola média picada, 3 dente de alho amassado, 1 tomate picado, 1 pimenta doce inteira, corante, cheiro verde, sal a gosto, 1 colher de sopa de azeite de dendê e 100 ml de leite de coco.

Descasque o mamão verde, retire todas as sementes e corte a polpa em pedaços pequenos. Em uma panela grande refogue os temperos com o azeite de dendê. Coloque o mamão picado na panela. Misture bem para pegar os temperos. Bote um pouco de leite de coco, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo. Cozinhe por cerca de 15 a 20 minutos ou até que o mamão esteja macio, mas não desmanchando. Finalize com cheiro-verde e ajuste o sal.

Esse é um prato que me faz lembrar muito da rotina lá de casa.

Sempre que tinha um peixinho pra comer cozido, mãe sempre preparava. Tinha que ser bastante, porque a família é grande.

Entrevistada 6

Data: 11/09/2025

Resposta à Pergunta 1

Primeiro que a gente não tinha fácil acesso à cidade. Pra ir pra cidade tinha que ir caminhando até Olivença, tanto daqui do Acúpe do Meio como de Sapucaeira. Então, dificilmente as mães, as crianças, os jovens iam pra cidade. Aqueles que eram maiores às vezes ajudavam os pais a levar mercadoria pra Olivença, mas ninguém tinha acesso fácil pra tantas iguarias né que tem hoje. Tantos tipos de alimento que tem hoje aí com facilidade. Eles vão e compram e comem né. E também os jovens não tinha essa facilidade de tá indo e vindo né naquele tempo, nem moto quase não tinha.

Então era bastante diferente: a vida era no campo, muito natural. O alimento era o máximo natural e preparado em casa, as coisas. O interessante é que o alimento que se fazia naquele tempo, todo mundo gostava, todo mundo comia – a criançada comia, os meninos jovens. Mas hoje, se a gente for fazer esse mesmo alimento, aí já não gostam, já não acha gostoso, já não acha legal né.

Então, naquele tempo, como era tudo muito natural, era muito mais saudável também. Dificilmente levava no médico, tava correndo pra ponto de socorro era a

coisa mais difícil. Então, era uma alimentação mais saudável. E o que acontecia: as mães fazia, as meninas estavam vendo, meninos também – então a família fazia junto. Se a mãe tava fazendo beiju, tava na casa de farinha, tava raspando mandioca, tava tirando rama, tava colhendo milho, feijão, seja o que fosse, um aipim, tava tudo junto, os meninos ajudando, as moças, os rapazes, todo mundo ajudava a fazer os trabalhos, a preparar.

Ah, e aí muita coisa os filhos aprendiam com os próprios pais né. Eu mesmo aprendi muita coisa com minha mãe, mas muitos alimentos aprendemos também com outras pessoas que a gente fazia junto. Umas ensinava as outras né, aqueles pratos naturais assim. E além do mais, eu venho aprendendo com curiosidade também: vai inventando, vai criando, acha gostoso, passa pro outro – “ih, fiz assim, ficou legal, ficou gostoso” – aí já ensina pro outro: “ih, ficou bom mesmo, aí vou fazer, vou comprar pra mim, pra minha família”. E assim a gente vai aprendendo muita coisa, a gente sabe fazer muitas coisas. Só que muitas coisas que a gente sabe fazer hoje, eles não tão muito mais gostando desse alimento simples às vezes não dá muita importância né.

Porque hoje está tendo fácil acesso pra cidade, pra lanchonetes, pra cabanas né. Até as meninas hoje monta numa moto, [...] muitas mulheres vão pra cidade né, monta na moto e vai embora. Então, até o trabalho era difícil: o povo do campo era no campo, não existia com facilidade emprego pra as pessoas que moravam no campo. E a gente falando como somos, é índios do território indígena – a vida era no campo, era fazendo farinha, era plantando milho, era plantando feijão, mandioca, era cuidando de rebanho né, tinha muita criação de gado. [...] tinha de fatura, mas era tudo feito em casa. Os meninos, as meninas, tudo sabia fazer esses trabalhos, ajudava as mães, os pais e assim era a vida no campo.

Mas hoje tanto o alimento como as casas hoje tem energia. Você pode ter geladeira, você pode ter freezer, você pode ter tudo né. Ônibus passa na porta mesmo morando na roça. Então, a vida virou como que morando na roça, mas o mesmo conforto e chiqueza da cidade. Então, isso trouxe muita diferença no comportamento né.

Resposta à Pergunta 2

A moqueca do coração da banana é trabalhosa mais é uma comida muito boa. Vai precisar de uns 10 corações de banana, 2 cebolas grandes, 2 tomates, 2 pimentões, coentro, 1 xícara de azeite de dendê, 2 l de leite coco ou até cobrir todo o coração da banana, sal a gosto, corante e umas 4 pimentas doces.

Aí vai fazer assim, pegue o coração da banana retire todas as pétalas dura de fora do coração da banana, deixando só a parte de dentro, as pétalas mais novinhas. Depois deste processo corte em rodela e coloque na água para ferver, porém; antes da água começar a ferver totalmente, quando começar a aparecer as bolhinhas para iniciar o processo de fervura, retire toda água e troque por outra. Repita este processo por 5 vezes, depois você coloca todos os ingredientes e deixa cozinhar até o caldo ficar grosso e o coração da banana ficar molinho e assim pode servir ele quentinho.

Essa receita dá trabalho de fazer. E tem vezes que mancha a mão por causa da nódoa do coração, mas quando tá cozidinho é uma maravilha. Lembro que foi uma senhora quem disse que era gostoso, aí eu fui fazendo e acertei o ponto. Ela é rica em vitaminas e fica uma delícia.

Entrevistada 7

Data: 15/09/2025

Resposta à Pergunta 1

[...] Aquele tempo que a gente comia mais era caça, verdura, mingau de abóbora, mingau de aipim, mingau de fruta-pão. Mãe não ensinava a gente não, ela fazia e a gente olhava pra aprender – tudo que a gente aprendeu foi olhando ela fazendo. Se ela fazia feijão, a gente ficava olhando: “Olha aí como é que faz os temperos”, tudo assim.

[...] Peixe era o que mais a gente comia – pescava, botava ali, pegava peixe e comia. As coisas eram mais saudáveis assim né. Matava uma galinha do terreiro – uma galinhona. Aí todo mundo comia. Ia caçar, matava peixe, botava jequi, pegava monte de peixe, botava o peixe pra secar – a gente comia peixe saudável a semana toda né.

Agora pra hoje em dia, a gente come mais coisa diferente, até o tempero é diferente [...]. Hoje em dia que a gente come essas coisas não é tão saudável mais né – a galinha é vacinada, o porco é vacinado, animal vacinado, tudo em vacina. Antigamente não era vacinado, era tudo natural, a gente comia tudo natural mesmo. Hoje em dia, fruta que a gente come, legume do terreiro – a plantação é batida de remédio. Antigamente não: se a gente comia melancia, não era batida de remédio, botava nativo. Se comia quiabo, ninguém ficava mal, nunca reclamou que a comida tava mal feita não.

[...] Eles não se interessam de aprender mais não, hoje em dia. Querem tudo no prato já tudo feitinho, as panelas de comida tudo feito – tem maior preguiça de fazer, “não quero fazer mais não”, acabou aquele tempo que a gente fazia. Hoje em dia não querem fazer mais não. Eu se tiro pela minha neta aqui: quando eu chego, querem tudo pronto, a comidinha na mão. As vez até sabe fazer, mas não querem fazer, tem preguiça. Hoje em dia mudou muito né. Naquele tempo que não tinha celular, hoje em dia eles têm – querem mais tá envolvido, tem tudo como ensinar pelo celular, mas ele mesmo que sabe mas não querem fazer mais não, acabou. Querem tudo nas mãos preparado.

[...] A gente pra comer comia tudo que tinha – ou comia, ou ficava com fome o dia todo. Hoje não: escolhe, “não quero comer isso”, “não quero comer frango”, “não quero comer carne cozida”, “só quero comer ovo só”.

Resposta à Pergunta 2

Bom, uma receita tradicional daqui que eu conheço é o *refogado de taioba*, que a gente faz com as folhas bem lavadas e temperadas. Você vai usar umas 20 folhas de taioba, 1 tomate picado, 1 cebola picada, coentro, 1 colher de sopa de azeite de dendê e 200 ml de leite de coco. Aí você vai cozinhar as folhas da taioba na água e

sal. Depois de cozida, escorra a água e refogue junto com o tempero no azeite de dendê, em seguida acrescente o leite de coco e deixe ferver. Vá observando e quando estiver bem sequinho retire do fogo e pode comer.

Eu lembro que esse prato sempre aparece em momentos importantes pra gente. *Época de semana santa na casa de mãe ela sempre prepara. Tem que ser bastante, porque a família é grande.*

Ah! Também tem o *bolinho de puba* que se faz na folha de bananeira. O que você vai usar é 1 l de massa de puba, 2 copos de leite de coco, 1 copo de açúcar, 1 pitada de sal e umas 2 palhas de bananeira inteira.

Pegue a massa, coloque em uma panela, acrescente o açúcar e o sal e misture bem. Depois acrescente o leite de coco aos poucos até ficar cremoso, prove para ver se o açúcar e o sal está a gosto e depois leve ao fogo sempre mexendo para não embolar. E aí, quando a massa estiver pré-cozida retire do fogo e reserve.

Pegue as palhas e passe elas em cima das chamas para que ela amoleça e fique mole, feito isto, retire um pedaço da palha como se fosse um pedaço de papel e coloque a massa no meio, fechando bem a palha, amarre as pontas com a fibra de bananeira ou qualquer corda que seja resistente.

Em uma panela com água quente coloque os bolinhos para terminar de cozinhar, deixe lá por cerca de 30 minutos e estará bom para comer. Sirva com chá. Essa quantidade de ingrediente rende mais ou menos 4 bolinhos.

Esse prato me faz lembrar de momentos simples em família.

Pai que gostava desse bolinho pra tomar com café. No outro dia de preparo fica ainda mais saboroso.

Entrevistada 8

Data: 01/10/2025

Resposta à Pergunta 1

Antigamente o povo comia melhor, porque hoje em dia a modernidade só sabem o que é feijão, arroz, macarrão – essas comidas assim né. Mas de primeiro a gente não comia essas coisas né. Eu mesmo nem sabia. A comida era o quê? Era abóbora, quiabo, cortado de abóbora, bredo, bolo de puba, mingau de puba, beiju... Isso aí que eram as comidas assim. As que eu sei fazer né. Naquele tempo eu fazia isso, aprendi com minha vó essas coisas né. [...] Mas eu gosto de giroba – coloco numa vasilha pra ficar azeda. Hoje o povo não bebe isso, maioria do povo moderno não sabe nem o que é giroba, imagina pra beber uma giroba.

Pensa que eu gosto de uma taioba, o bredo – aí que comida boa! Uma moqueca de mamão com leite de coco, o quibebe de abóbora tudo é bom né. O mingau de puba, o bolo de puba, o beiju, a farinha de goma com coco dentro – aí que delícia! Então, isso tudo eu aprendi a fazer. Sei fazer tudo isso. Aprendi com minha vó, minha mãe

morreu cedo. Mas também aprendi por conta própria – a gente vai vendo os outros fazendo, vai aprendendo né [...]?

[...] Ah, e eles hoje estão na fase de querer tudo na bandeja, que nem dizem: tudo preparado pra eles comer. Se tiver pra eles comer, eles comem; se não tiver, mas pra eles aprender, eles não querem fazer jamais. Eles vão aprender a querer fazer? [...] tem gente, tem meninas aí que não sabem nem preparar o bolo de puba, pra fazer a massa, pra assar, pra fazer cozido. Tem menina que não sabe de jeito nenhum né. Pra fazer uma giroba – quem é que sabe? Manda essas meninas modernas pra fazer: se ela sabe pegar um bredo, ir no mato num roçado pra pegar o bredo, tirar tudo, botar pra ferventar, descascar um pouco pra fazer a moqueca? Mas vai que ela vai lá no brejo pra tirar taioba pra fazer – mas vai nada minha filha, não vai não! Isso é quem ia antigamente, os mais velhos. Eu, se eu tivesse ainda esse negócio de roçado, eu gosto de fazer tapioca, moqueca de mamão – gosto de fazer essas coisas. Beiju não, porque não tem mais farinha pra fazer farinha. O povo não liga mais nem de fazer farinha, só compra. Aí tudo isso eu já fiz e é fáço né, só ter os ingrediente. [...]

Mas giroba eu gosto, aqui em casa é eu e Demi que gostamos de giroba, mas o resto nenhum gosta – dizem que é azedo hahahahahaha! Mas eu e Demi, de vez em quando eu faço uma girobinha pra gente comer. Agora dê um celular né – a modernidade hoje em dia, dê um celular que ele sabe executar bem direitinho, bem bonitinho!

Resposta à Pergunta 2

O *beiju de mandioca* é uma das receitas mais antigas da comunidade. E é muito fácil de fazer. Vai usar umas 250 g de massa de mandioca/aipim e sal a gosto se quiser, senão, fica gostoso do mesmo jeito. Aí vem todo o processo pra fazer ele. Primeiro você vai descascar a mandioca, lavar e ralar. Depois, coloque em um saco e leve a prensa para a retirada do líquido. Após a retirada do líquido, a massa é peneirada até ficar solta. Em uma chapa aquecida a massa é espalhada no formato desejado, só esperar que ela seque e aí está o beiju.

Se lembre de virar a massa quando estiver assado de um lado, para que ela fique totalmente seca e não queime.

Esse alimento me traz lembranças de como era o começo do dia na família.

Antigamente o beiju de mandioca era preparado desde cedo para alimentar a família no jejum e era compartilhado por todos.

Entrevistada 9

Data: 22/10/2025

Resposta à Pergunta 1

A minha fia a gente comia saudável, essas coisa mesmo da roça, palmito de dendê, taioba, peixe, caça, fruta, raiz. Tudo isso eu fazia. Aprendi olhando minha mãe de criação fazer e aprendi e comigo mesmo háháhá. [...] As pessoas eu acho que era mais saudável naquele tempo. Nada fazia mau. Naquele tempo fazia pinicado pra

todo inchadinho comer, ninguém dava caganeira, vivia disso, vivia de aquilo. Hoje que a gente não come mais essas comidas a gente vive mais doente sabia? E é mesmo, com certeza é isso aí, é verdade. [...]

Pra mim hoje em dia as pessoas é mais doente, só come besteira e nem querem comer coisa que faz bem à saúde, vai dar a eles uma comida dessa pra eles comerem pra ver se eles querem se quer provar. Tá difícil viu?

Resposta à Pergunta 2

A gente faz o *cozido de bredo*, que é simples e cheio de nutrientes. Vai catar umas 30 folhas de bredo, 1 tomate picado, 1 cebola picada, coentro, 1 colher de sopa de azeite de dendê e 200 ml de leite de coco. Cozinhe as folhas do bredo na água e sal, depois de cozinhar, escorra a água e refogue junto com o tempero no azeite de dendê. Depois, coloque o leite de coco e deixe ferver. Vá observando e quando estiver bem sequinho retire do fogo para comer.

Eu lembro muito do trabalho no roçado e de como a gente aprendia desde cedo.

Eu lembro quando minha mãe mandava eu catar no roçado aquela ruma de folha e quando cozinhasse ficava um pouquinho na panela, porque quando cozinha ela murcha. Aí se quiser comer muito tem que pegar muito. E outra, se tiver um roçado novo enche de bredo, pra quem gosta é bom demais.

Entrevistado 10

Data: 25/02/2026

Resposta à Pergunta 1

Antes se comia mais coisa daqui mesmo, a gente era difícil ir na cidade. [...] era abóbora, esse negócio da roça mesmo, banana...[...] Aprendi com mãe, com a mãe da gente que ensinava a gente fazer tudo. [...] Hoje esses menino come é besteira... É mais é doce, gordura aí pode ficar com diabetes.

Resposta à Pergunta 2

Tem a *paçoca de banana*. É um alimento bem tradicional e que a maioria gosta. Se usa pouca coisa, com apenas 5 bananas da terra e 1 coco você já faz uma quantidade boa de paçoca. Cozinhe as bananas, depois delas cozidas escorra, depois coloque elas em uma vasilha e amasse com um garfo ou machucador. Rale o coco e acrescente o bagaço, misture bem e é só degustar.

Esse prato me traz lembranças da época em que a gente aproveitava o que tinha na roça.

Antigamente a gente entrava em uma roça grande de cacau que tinha aqui, que dentro dela tinha um bocado de pé de banana. Aí trazia um monte de banana, como ficava dentro do saco e amadurecia quase tudo de vez, a gente pegava e fazia paçoca. Todo mundo comia.

*Foi realizada as mesmas perguntas para todos os entrevistados.

Para garantir o anonimato e a confidencialidade dos participantes, foram utilizados codinomes (“Entrevistado” ou “Entrevistada”), acompanhados pelo número de ordem da entrevista. Exemplo: **Entrevistada 1.

PÊNDICE D – QUESTIONÁRIO APLICADO AOS ADOLESCENTES E JOVENS

Nome: **Participante 1** Idade: 19
Data: 19/02/2026

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☒ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☒ Sim

☐ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☒ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: [REDACTED] Idade: 19
Data: 23/02/2026 Participante 2

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☒ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☒ Sim

☐ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☐ Sim, muito motivado

☒ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: [REDACTED] Idade: 13
Data: 19/03/26 Participante 3

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☒ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☐ Sim

☒ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☐ Sim, muito motivado

☒ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: _____ Idade: 12

Data: 10/02/2026

Participante 4

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☒ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☐ Sim

☒ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☒ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☐ Sim

☒ Talvez

☐ Não

Nome: _____

Idade: 14

Data: 19/03/2026

Participante 5

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☐ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☒ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☐ Sim

☒ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☐ Sim, muito motivado

☒ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: _____ Idade: 14

Data: 19/02/2026

Participante 6

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☒ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☐ Sim

☒ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☒ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: [REDACTED] Idade: 12
Data: 19/02/2016 Participante 7

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☒ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☒ Sim

☐ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☐ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome _____ Idade: 17

Data: 19/02/2026

Participante 8

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☐ Sim

☒ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☐ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☒ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☒ Sim

☐ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☐ Sim, muito motivado

☒ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: _____ Idade: 14

Data: 19/02/2026

Participante 9

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☐ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☒ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☐ Sim

☒ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☒ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☐ Sim

☒ Talvez

☐ Não

Nome: [REDACTED] Participante 10 Idade: 14

Data: 19/02/2026

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☒ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☒ Sim

☐ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☒ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: _____

Idade: 12

Data: 19/02/2026

Participante 11

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☐ Sim

☒ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☐ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☒ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☒ Sim

☐ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☒ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: [redacted] Idade: 14
Data: 19/02/2026 Participante 12

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☒ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☐ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☒ Sim

☐ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☐ Sim, muito motivado

☒ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: _____

Idade: 16

Data: 19/02/2026

Participante 13

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☒ Sim

☐ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☐ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☒ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☒ Sim

☐ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☒ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não

Nome: [REDACTED] **Participante 14** Idade: 14
Data: 19/02/2026

Questionário para Adolescentes e Jovens – Culinária Tupinambá de Olivença

Instruções: Marque a opção que melhor representa sua resposta.

1-Você conhece alguma receita tradicional da culinária Tupinambá?

☐ Sim

☒ Não

2-Quem costuma ensinar você a preparar comidas tradicionais?

☐ Família (pais, avós, tios)

☐ Amigos

☐ Escola ou projeto cultural

☒ Ninguém

3-Você já participou de alguma atividade prática de culinária indígena (como preparar ou cozinhar algum prato)?

☐ Sim

☒ Não

4-Você se sente motivado a aprender a culinária indígena?

☒ Sim, muito motivado

☐ Um pouco motivado

☐ Não motivado

5-Você acredita que aprender a culinária Tupinambá ajuda a fortalecer a identidade cultural da comunidade?

☒ Sim

☐ Talvez

☐ Não