

Escola Municipal Professora Zuleide Marques Vieira

**A INFLUÊNCIA DOS POVOS ORIGINÁRIOS NA
CULINÁRIA DE ITAPISSUMA**

Itapissuma, BRA

2025



Miguel Gotse Mesquita Ferreira Alves da Silva

Nicolly Laura Cordeiro de Moura

Rayssa Gabrielly Souza Santos

Coorientadora Rosilene dos Santos Medeiros

Orientadora Mônica Maria Cordeiro de Assis

A INFLUÊNCIA DOS POVOS ORIGINÁRIOS NA CULINÁRIA DE ITAPISSUMA

Relatório apresentado à 9ª FEMIC - Feira
Mineira de Iniciação Científica.

Orientação da Professora Mônica Maria
Cordeiro de Assis e coorientação da Professora
Rosilene dos Santos Medeiros.

Itapissuma, BRA

2025



RESUMO

O projeto foi desenvolvido a partir de um estudo de iniciação à pesquisa, proposto pela Semana Municipal de Ciência e Tecnologia de 2024, com turmas do 3º e 4º anos A, que demonstraram interesse em conhecer a influência dos povos originários na culinária de Itapissuma. A gastronomia indígena local é marcada pelo uso de ingredientes regionais, como frutas, verduras, legumes, peixes, carnes e grãos, que originam pratos tradicionais como pamonha, beiju, farofa de banana-da-terra, canjica, bolo de milho e a famosa caldeirada, criada por Dona Maria Irene da Silva, conhecida como Dona Irene. Esses alimentos refletem o legado cultural indígena e enriquecem a diversidade gastronômica da cidade. O objetivo geral do projeto foi conhecer as contribuições dos povos originários na culinária local, com foco na identificação dos alimentos do cotidiano que fazem parte dessa tradição e na valorização da diversidade alimentar indígena. Para isso, foram realizadas pesquisas bibliográficas e orais, entrevistas com moradores e comerciantes, panfletagens, visitas ao comércio local, ao mercado do peixe e ao espaço da caldeirada, além de aulas extraclasse em plantações de milho e mandioca e levantamento de dados sobre os alimentos consumidos. A pesquisa revelou que a culinária indígena está mais presente no dia a dia do que se imagina, embora muitas pessoas, inclusive comerciantes, desconheçam essa relação direta. Com o projeto, buscou-se compreender, valorizar e preservar esse legado cultural, promovendo o conhecimento sobre a influência indígena e fortalecendo a identidade cultural local. A iniciativa contribui para sensibilizar a comunidade sobre a importância histórica desses saberes, garantindo que sejam transmitidos e apreciados pelas futuras gerações.

Palavras-chave: Culinária, Itapissuma, Povos originários.



SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	5
2 JUSTIFICATIVA	6
3 OBJETIVO GERAL	7
4 METODOLOGIA	8
5 RESULTADOS OBTIDOS.....	9
6 CONCLUSÕES OU CONSIDERAÇÕES FINAIS	10
REFERÊNCIAS	11



1 INTRODUÇÃO

A culinária é uma das formas mais expressivas de manifestação cultural de um povo, pois reflete seus hábitos, tradições e formas de relação com o meio ambiente. No Brasil, a gastronomia foi construída a partir da fusão de diferentes influências culturais — indígenas, africanas e europeias — que, ao longo do tempo, deram origem a uma culinária rica, diversa e representativa da identidade nacional. De acordo com Cascudo (2004), a alimentação brasileira tem origem nos saberes dos povos indígenas, que ensinaram técnicas de preparo, conservação e uso de ingredientes típicos da fauna e flora locais.

No município de Itapissuma, em Pernambuco, essa influência é visível na variedade de pratos regionais que utilizam peixes, frutos do mar, raízes, frutas e grãos, elementos comuns à alimentação indígena. Pratos como pamonha, beiju, canjica, farofa de banana-da-terra, bolo de milho e, especialmente, a tradicional caldeirada, criada por Dona Maria Irene da Silva, representam o encontro entre o legado dos povos originários e a cultura alimentar local. Essa herança, muitas vezes, passa despercebida, embora esteja profundamente presente no cotidiano da população.

Os meios de comunicação têm destacado, nos últimos anos, a importância de valorizar as raízes culturais da gastronomia brasileira. Reportagens e pesquisas disponíveis em plataformas acadêmicas, como o Google Acadêmico e o Portal de Periódicos da CAPES, reforçam a necessidade de preservar e reconhecer as contribuições dos povos indígenas na formação da cultura alimentar nacional (SILVA, 2020; MOURA, 2022). Tais estudos evidenciam que compreender essa herança é fundamental para fortalecer a identidade local e promover a educação cultural e ambiental nas escolas.

Dessa forma, este projeto propõe investigar a influência dos povos originários na culinária de Itapissuma, com o objetivo de valorizar as práticas alimentares tradicionais, conscientizar a comunidade sobre sua importância histórica e preservar esse patrimônio imaterial para as futuras gerações. A pesquisa se fundamenta em referências teóricas e empíricas que reconhecem a alimentação como expressão da cultura e como instrumento de construção da identidade coletiva.

2 JUSTIFICATIVA

A pesquisa sobre a influência dos povos originários na culinária de Itapissuma justifica-se pela relevância cultural, histórica e educativa do tema. A alimentação é um dos elementos fundamentais para compreender a formação de uma sociedade, pois reflete sua relação com o ambiente, seus costumes e sua identidade coletiva. No contexto brasileiro, os povos indígenas desempenharam papel essencial na construção dos hábitos alimentares, introduzindo técnicas de preparo, conservação e cultivo de alimentos que permanecem até hoje na gastronomia nacional.

Em Itapissuma, cidade marcada pela presença de recursos naturais como rios e manguezais, observa-se uma culinária fortemente influenciada por práticas tradicionais indígenas, evidenciada pelo uso de peixes, raízes, grãos e frutas regionais. No entanto, muitos desses saberes e práticas vêm sendo esquecidos ou pouco reconhecidos pela população. Investigar essa herança culinária contribui para o resgate da memória cultural e o fortalecimento da identidade local, além de valorizar o conhecimento tradicional como parte integrante do patrimônio imaterial do município.

A relevância deste estudo também se estende ao campo educacional, ao proporcionar aos estudantes uma oportunidade de compreender a importância da diversidade cultural e da preservação dos saberes ancestrais. Além disso, o projeto dialoga com os princípios da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), que propõe o reconhecimento e a valorização da cultura indígena como parte fundamental da formação cidadã e do respeito à pluralidade cultural do Brasil. Dessa forma, a pesquisa contribui para a construção de uma educação mais inclusiva, crítica e comprometida com a valorização das raízes culturais que compõem a identidade do povo brasileiro.



3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

- Conhecer as contribuições dos povos originários deixadas na culinária local

3.2 Objetivos específicos

- Identificar os alimentos utilizados no cotidiano que fazem parte da culinária dos povos originários;
- Aprender e valorizar a diversidade alimentar da cultura indígena.

4 METODOLOGIA

O desenvolvimento do projeto ocorreu de forma colaborativa, seguindo diferentes etapas de pesquisa, estudo e observação prática. Inicialmente, a equipe realizou reuniões para analisar o edital da Semana Municipal de Ciência e Tecnologia de 2024, compreender os critérios de participação e definir o tema. Após a escolha da temática “A influência dos povos originários na culinária de Itapissuma”, foi elaborado um cronograma de atividades com base nas orientações da professora orientadora e da coordenação pedagógica.

Na fase de levantamento teórico, os alunos participaram de leituras e discussões sobre a importância da culinária indígena na formação cultural do Brasil, utilizando como base materiais impressos, textos digitais e vídeos educativos. Em seguida, a equipe realizou pesquisas de campo e entrevistas com moradores, comerciantes e representantes culturais da cidade, a fim de identificar alimentos e práticas culinárias herdadas dos povos originários. Essas conversas foram fundamentais para compreender o conhecimento popular sobre o tema e a forma como ele se manifesta na cultura local.

Foram feitas visitas ao mercado do peixe, ao comércio local e ao tradicional espaço da caldeirada, onde os estudantes puderam observar o preparo de pratos típicos e o uso de ingredientes regionais. Também ocorreram aulas extraclasse em plantações de milho e mandioca, permitindo aos alunos conhecer o cultivo e a importância desses alimentos na base da culinária indígena. Durante todo o processo, a equipe registrou as observações por meio de anotações, fotografias e vídeos, compondo o Diário de Bordo do projeto.

Em alguns momentos, foi necessário ajustar o planejamento inicial — como a reformulação das perguntas das entrevistas e a ampliação do número de participantes —, o que enriqueceu ainda mais o estudo. Essa flexibilidade permitiu que os alunos desenvolvessem habilidades de investigação, comunicação e análise crítica, compreendendo o valor da pesquisa científica e o papel do erro como parte natural da descoberta.

5 RESULTADOS OBTIDOS

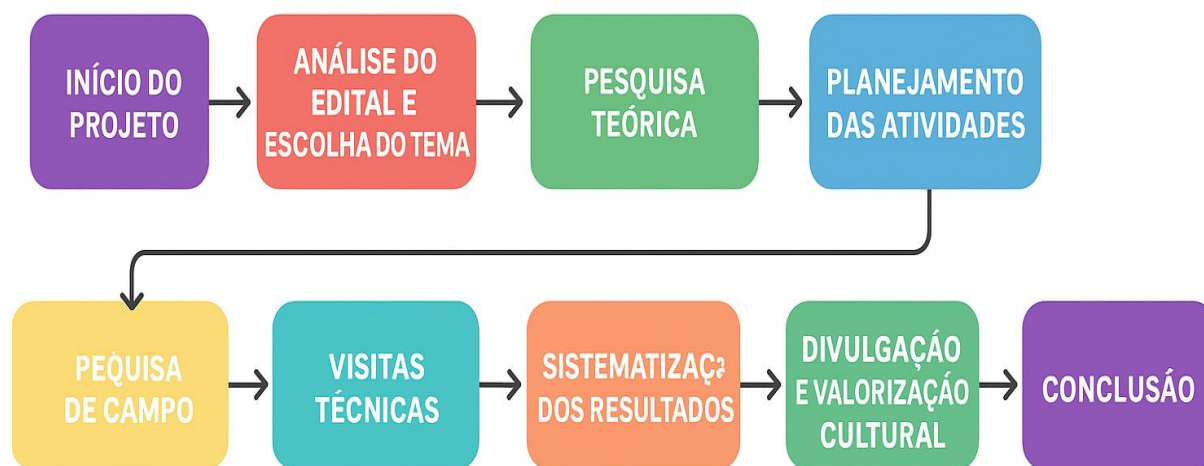


Durante o desenvolvimento do projeto, identificou-se a forte influência indígena na culinária de Itapissuma. As pesquisas de campo, entrevistas e observações mostraram que diversos pratos típicos locais — como beiju, pamonha, farofa de banana-da-terra, canjica e bolo de milho — têm origem nas práticas alimentares dos povos originários, que utilizavam ingredientes como milho, mandioca, peixes, frutos do mar e raízes regionais.

Os dados apontaram que 63% dos entrevistados desconheciam essa influência, evidenciando a importância da pesquisa na valorização do patrimônio cultural local. A análise dos resultados revelou que a culinária indígena contribui não apenas para a identidade gastronômica de Itapissuma, mas também para o turismo e a economia, já que muitos visitantes buscam a cidade para experimentar pratos regionais, como a famosa caldeirada de Dona Irene.

As atividades práticas, como entrevistas e panfletagens, despertaram nos estudantes o senso de valorização cultural e ambiental, unindo teoria e prática na compreensão da relevância da herança indígena na cultura alimentar do município.

Figura 1 – Diagrama em blocos do funcionamento do projeto



6 CONCLUSÕES OU CONSIDERAÇÕES FINAIS

A partir do desenvolvimento deste projeto, foi possível compreender a relevância da influência indígena na formação da culinária do município de Itapissuma. O cruzamento dos dados obtidos nas pesquisas bibliográficas e de campo confirmou que diversos pratos e ingredientes presentes no cotidiano local têm origem nas práticas alimentares dos povos originários, demonstrando a continuidade desse legado cultural.

Durante o processo, constatou-se que 63% dos entrevistados desconheciam essa influência, o que reforça a importância da divulgação e valorização das tradições alimentares indígenas. As entrevistas e observações revelaram também a presença marcante de produtos como milho, mandioca, peixes e frutos do mar na alimentação da população, comprovando a relação entre as práticas atuais e a herança indígena.

Os objetivos propostos foram atingidos, pois foi possível identificar, registrar e analisar as contribuições dos povos originários na culinária local, além de promover a conscientização da comunidade sobre a importância de preservar e reconhecer essas influências culturais. As estratégias metodológicas adotadas — como visitas técnicas, entrevistas e atividades extraclasse — possibilitaram a coleta de dados significativos e o fortalecimento do vínculo entre pesquisa e prática pedagógica.

De modo geral, o projeto demonstrou que a culinária indígena constitui um elemento essencial da identidade cultural, econômica e turística de Itapissuma. As descobertas realizadas contribuem para a valorização das tradições locais e servem como base para futuras ações educativas e culturais voltadas à preservação do patrimônio imaterial do município.

REFERÊNCIAS



BRASIL. **Base Nacional Comum Curricular (BNCC)**. Brasília: Ministério da Educação, 2018. Disponível em: <https://basenacionalcomum.mec.gov.br/>. Acesso em: 14 out. 2025.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Global Editora, 2004.

DIEGUES, Antônio Carlos. **O mito moderno da natureza intocada**. 5. ed. São Paulo: Hucitec, 2008.

FREITAS, Maria Heloísa. **A culinária indígena e sua influência na alimentação brasileira**. Revista Saberes Culturais, Recife, v. 3, n. 2, p. 45-58, 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Itapissuma: aspectos geográficos e culturais**. Brasília: IBGE, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/>. Acesso em: 14 out. 2025.

SILVA, Manuela P. **Saberes e sabores indígenas: a contribuição dos povos originários para a culinária nordestina**. Revista Educação e Cultura, João Pessoa, v. 12, n. 1, p. 33-47, 2020.

UNESCO. **Patrimônio cultural imaterial e diversidade cultural**. Paris: UNESCO, 2019. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/>. Acesso em: 13 out. 2025.