



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação
X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**
**16 a 19 de
Setembro**
IFPA Campus Bragança

FEITO DO BEIJU NA VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO AGROECOLÓGICA

MARIA EDITE RIBEIRO DA SILVA¹, CLARA DENISE DE SOUSA PINTO², THIAGO DE OLIVEIRA PINTO³,
LUDYMYLLA MARIA GOMES DE LUCENA⁴.

¹ Acadêmica do Curso de Licenciatura em Educação do Campo, Ciências Humanas e Sociais, IFPA, campus Bragança, E-mail: mariaediteribeiro64@gmail.com

² Acadêmica do Curso de Licenciatura em Educação do Campo, bolsista PET, IFPA, campus Bragança, E-mail: claradenise281@gmail.com

³ Acadêmico do Curso de Licenciatura em Geografia, IFPA, campus Bragança, E-mail: thiagopintoagro@gmail.com

⁴ Docente do Curso de graduação em Filosofia, IFPA campus Bragança, E-mail ludymylla.lucena@ifpa.edu.br

Área de conhecimento/Subárea - Ciências Humanas | Subáreas: Filosofia e Antropologia.

ODS vinculado(s): ODS02 - Fome zero e agricultura sustentável - Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

RESUMO: O feito do beiju de macaxeira é uma prática tradicional das comunidades da região bragantina, com destaque para Tamatateua, especialmente durante a Semana Santa. Essa atividade representa um importante elo entre cultura, identidade e segurança alimentar, ao unir saberes familiares e produção agroecológica da macaxeira. A pesquisa foi realizada na Ilha do Sal, na casa de forno da agricultora Maria Edite Ribeiro da Silva, onde foi registrado por meio de um videodocumentário todo o processo produtivo, desde a colheita até o preparo artesanal do beiju em forno a lenha. Os resultados reforçam a relevância do beiju como símbolo da culinária regional, contribuindo tanto para o consumo familiar quanto para a geração de renda. O documentário produzido valoriza essa herança cultural, essencial para a preservação dos saberes tradicionais e para a promoção do direito à alimentação saudável entre os povos tradicionais da região.

PALAVRAS-CHAVE: cultura alimentar; identidade comunitária; soberania alimentar; saberes tradicionais.

INTRODUÇÃO

O beiju de macaxeira, tradicionalmente produzido em comunidades da região bragantina, como Tamatateua, representa uma herança cultural fortalecida especialmente durante a Semana Santa. Essa prática articula saberes ancestrais, identidade comunitária e geração de renda, ao mesmo tempo em que valoriza a produção agroecológica e promove a soberania e segurança alimentar. A casa do forno torna-se espaço simbólico de resistência dos povos tradicionais. Através da linguagem audiovisual, essas experiências ganham visibilidade, reafirmando o protagonismo do campo. O beiju, de origem indígena, destaca-se também por sua versatilidade e valor nutricional, sendo parte essencial da alimentação regional (CUNHA, 2010).



XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação
X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**
**16 a 19 de
Setembro**
IFPA Campus Bragança

METODOLOGIA

A produção do beiju foi realizada na comunidade de Tamatateua, conhecida como Ilha do Sal, no município de Bragança, na casa de forno da agricultora Maria Edite Ribeiro da Silva. A gravação de um videodocumentário durante esse processo foi essencial, pois permitiu não apenas o registro técnico da atividade, mas também uma imersão sensível na realidade da comunidade. Por meio da linguagem audiovisual, ampliou-se o olhar sobre o cotidiano, os saberes e as práticas das pessoas locais, valorizando sua cultura, experiências e formas de organização social.

O preparo inicia-se com a colheita da macaxeira na roça, seguida pelas etapas de lavagem, descascamento, ralagem no catitu, peneiramento e preparo da massa com ingredientes como coco ralado, açúcar, erva-doce. A massa é moldada em folhas de bananeira e assada em forno a lenha, sendo o beiju degustado ainda quente, com café, chá ou puro. A atividade destaca saberes tradicionais, a importância da agricultura familiar e o protagonismo comunitário na preservação cultural e alimentar.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Quadro de Figura: Representando etapa do feito do Beiju

Figura 01 - colheita da macaxeira; **Figura 02** - Lavagem da macaxeira; **Figura 03** - Processo de descasca; **Figura 04** - Ralagem no catitu; **Figura 05** - Depois de ralada; **Figura 06** - Preparação para prensagem; **Figura 07** - Peineragem; **Figura 08** - Preparação da folha da bananeira para envolver a massa do beju; **Figura 09** - Temperando o beiju com sal, açúcar, coco ralado e erva doce; **Figura 10** - Colocando a massa na folha da bananeira para assar no forno; **Figura 11** - Organização do beiju para assar e figura; **Figura 12** - Beiju assado pronto para degustação.





XVII SICTI
Seminário de Iniciação Científica,
Tecnológica e Inovação
X SIMIT
Simpósio de Inovação Tecnológica

**CIÊNCIA e
COOPERAÇÃO
na AMAZÔNIA**
**16 a 19 de
Setembro**
IFPA Campus Bragança

A produção do beiju de macaxeira é uma expressão forte da identidade cultural das comunidades da região bragantina, não se limitando apenas a Tamatateua, mas presente em diversas localidades do território. Essa tradição, intensificada especialmente durante o período da Semana Santa, seja para o consumo familiar ou como fonte complementar de renda, representa um importante elo entre o passado e o presente. O documentário cumpre um papel fundamental ao registrar esse saber ancestral, valorizando o processo de produção do beiju como parte da culinária regional. A prática envolve desde a extração da macaxeira até a confecção do alimento, resgatando sabores tradicionais e reafirmando a importância da alimentação saudável e de qualidade como um direito fundamental dos povos do campo.

CONCLUSÕES

A produção do beiju de macaxeira é uma marca identitária das comunidades, destacando-se não só em Tamatateua, mas em todas as comunidades da região bragantina. Ao registrarmos a produção do beiju de macaxeira concluímos que a realização de um videodocumentário sobre esse processo cumpre um papel crucial na preservação de saberes ancestrais transmitidos de geração em geração. Mais do que documentar uma tradição cultural e econômica vital para as comunidades da região bragantina, ele eterniza o "fazer" do beiju, revelando a riqueza da culinária local, seus sabores autênticos e, fundamentalmente, a importância da alimentação de qualidade como um direito inalienável desses povos.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos profundamente à comunidade de Tamatateua, em especial à agricultora Maria Edite Ribeiro da Silva e seu esposo Miguel Arcanjo, pelo acolhimento e generosa partilha dos saberes tradicionais durante o Feito do Beiju. Sua dedicação e cuidado com cada etapa do processo do cultivo da macaxeira à preparação do beiju na casa de forno representam um valioso patrimônio cultural e alimentar da região bragantina. Este registro não seria possível sem o envolvimento da família, que com simplicidade e sabedoria mantém viva uma prática ancestral que fortalece a identidade, a soberania alimentar e os laços comunitários. Nosso sincero reconhecimento e gratidão.

REFERÊNCIAS

CUNHA, A. G. da. (2010). *Dicionário etimológico da língua portuguesa* (4ª ed.). Rio de Janeiro: Lexikon.