



**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência  
**Evento:** 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica

## **A PROCESSUALIDADE DE PREPARAÇÕES TRADICIONAIS INDÍGENAS A BASE DE MILHO EM CULTURA KAINGANG<sup>1</sup>**

**Laisa Dalla Roza<sup>2</sup>, Tania Regina Lucchese Bellé<sup>3</sup>, Liamara Denise Ubessi<sup>4</sup>, Laísa Erê Sales Ribeiro<sup>5</sup>, Karina Ribeiro Rios<sup>6</sup>.**

<sup>1</sup> Relato de experiência vinculada à atividade de extensão “Ações para implementação de Segurança Alimentar em Escolas Indígenas Kaingang no norte do estado do Rio Grande do Sul”, realizada na parceria Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – UNIJUI com o Centro Colaborador e

<sup>2</sup> Estudante do curso de Nutrição do Departamento de Ciências da Vida da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – UNIJUI. Bolsistas de extensão UNIJUI/CECANE/UFRGS. E-mail: laisa\_dallar@yahoo.com.br;

<sup>3</sup> Professores do Departamento de Ciências da Vida da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – UNIJUI, participantes do Grupo de Pesquisa Estudos Epidemiológicos - Unijui/CNPQ. E-mail: tlb@unijui.edu.br.

<sup>4</sup> Psicóloga, Enfermeira, Sanitarista, mestranda em Educação nas Ciências pela UNIJUI, bolsista Taxa CAPES, colaboradora. E-mail: liamaradenise@hotmail.com.

<sup>5</sup> Bióloga, integrante da atividade de extensão. E-mail: nutrikaingang@yahoo.com.br

<sup>6</sup> Professores do Departamento de Ciências da Vida da Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – UNIJUI, participantes do Grupo de Pesquisa Estudos Epidemiológicos - Unijui/CNPQ.

### **Resumo:**

A aproximação com a cultura Kaingang por meio Ação de Segurança Alimentar em Escolas Indígenas Kaingangs no norte do Rio Grande do Sul, permite identificar costumes e hábitos, desta população. As preparações tiveram sua processualidade descrita em fichas técnicas. Destacam-se como ingrediente base o milho. Objetivo: a processualidade de preparações tradicionais indígenas a base de milho na cultura Kaingang, no caso – pise e o bolo nas cinzas. Metodologia: apresentação em stand da processualidade que envolve as preparações pise e bolo nas cinzas, com informações referentes á coleta ou cultivo do produto base para as mesmas, e como são confeccionadas pela cultura. Conclusões: Os alimentos apresentado congregam propriedades nutricionais para o consumo humano. Podem ser reproduzidos na alimentação escolar para além das festividades tradicionais. As preparações retratam a herança cultural dos Kaingang, principalmente no que se refere ao seu modo de produção.

**Palavras-chave:** nutrição Kaingang; alimentação escolar; segurança alimentar.

### **Introdução**

Estudo realizado em 2008 pelo Cecane/Ufrgs nas escolas indígenas Kaingang ao norte do estado do RS tem apresentado como resultados sobrepeso/obesidade e déficit estatural (CASTRO et al., 2008). O encontro de não índios com índios, propicia aproximação cultural, em que ambas as culturas se interferem, de uma forma ou outra, em intensidades diferentes,





**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência

**Evento:** 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica  
que tendem a alterar costumes e hábitos, dentre eles, os alimentares, o que denomina-se interculturalidade (CANCLINI, 1997).

Deste modo, a parceria entre Ufrgs e Unijuí desenvolve ação de identificação e incorporação de alimentos e práticas alimentares tradicionais da cultura Kaingang na alimentação escolar. A participação nesta atividade de extensão como bolsistas propiciou conhecer os alimentos, produtos e modos de preparo, por meio da convivência com as crianças nas Escolas Indígenas, especialmente em Festividades Culturais Kaingang. O registro e documentário destes alimentos conformam um patrimônio para essa cultura e visa dar a conhecer a mesma e dentre os produtos que estão na base de preparações tradicionais, encontra-se o milho.

Este estudo objetiva apresentar a processualidade de preparações tradicionais indígenas a base de milho na cultura Kaingang, no caso – pise e o bolo nas cinzas, como forma de documentar estes alimentos e partilhar no meio acadêmico.

### Metodologia

A processualidade das preparações tradicionais indígenas Kaingang foram conhecidas mediante a participação na Ação de Segurança Alimentar em Escolas Indígenas Kaingangs no norte do Rio Grande do Sul. A mesma ocorre em parceria entre a Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul – Unijuí com o Centro de Colaborador de Alimentação e Nutrição do Escolar (Cecane) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (Ufrgs), com financiamento do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Fnde). O desenvolvimento da Ação ocorre em Escolas de Ensino Fundamental na Terra Indígena do Guarita, no período 2010 e 2011.

Para tanto, serão apresentadas às preparações a base de milho- o pisé e o bolo nas cinzas, com informações referentes à coleta ou cultivo do produto base para as mesmas, e como são confeccionadas pela cultura, com a colaboração de indígenas que integram esta Ação. A opção foi por duas das preparações a base de milho, consideradas mais representativas da cultura, pois há outras tradicionais consumidas na mesma. Agrega-se á isso, que para uma descrição adequada de todo o processo, desde a coleta ou cultivo dos produtos até á apresentação dos mesmos, demanda vários produtos e equipamentos, como farinha de milho, água, tijolos, cinza, folha de bananeira, pilão, e outros. A socialização de todas as etapas tem o consentimento das lideranças Kaingang. Este material será disponibilizado também no Museu Antropológico Diretor Pestana.

### Resultados e discussão

Os hábitos alimentares são resultado de diversos fatores relacionados com as condições de vida da família, o nível sócio econômico, a cultura, as preferências alimentares e a disponibilidade de alimentos. A dieta alimentar balanceada baseia-se em princípios de equilíbrio, variedade e moderação. Contempla todas as classes de alimentos, seguindo as recomendações dietéticas. As preparações a base de milho, são presentes no hábito alimentar indígenas, são consumidas geralmente na forma de acompanhamento, sendo o prato principal composto por arroz, feijão e carne de porco.



**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência

**Evento:** 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica

Desta interação com a cultura, foram identificadas preparações tradicionais, formas de preparo e produtos. Dentre as preparações consideradas tradicionais pelos indígenas, estão: bolo nas cinzas, mandioca brava, sobremesa de coco, pisé, canjica de milho, fuá, caraguatá, comi, farofa de milho, batata-doce, mandioca assada na brasa, canjica de trigo, feijão e moranga. Os mesmos são preparados de forma artesanal e em alguns são utilizadas outras tecnologias. Por exemplo, o bolo nas cinzas é preparado e assado nas cinzas, mas também pode ser assado em forno à lenha ou elétrico. Esta preparação ao ser servida tende acompanhar outros alimentos, como a mandioca brava e o feijão.

Os produtos utilizados no preparo destes alimentos são coletados na mata ou cultivados, como é o caso do milho, da mandioca e da batata de encontro ao que aponta o Inquérito Alimentar, no qual prevaleceu o plantio de arroz, milho e feijão (FIOCRUZ, 2009), outros são adquiridos, como por exemplo, o trigo, o feijão e a carne de porco. Os indígenas tinham, e alguns mantêm o hábito de coletar na mata os produtos de sua subsistência, como o caraguatá, mandioca brava. Na alimentação escolar os produtos citados, que podem ser encontrados na mata, são pouco utilizados, devido á quantidade necessária e o período de coleta para realização de preparações na merenda escolar. De modo geral, os mesmos são utilizados nas atividades Festivas nas Escolas/Comunidade, como ritual de celebração da cultura.

Este estudo visa apresentar duas preparações tradicionais a base de milho, no caso o pise e a bolo nas cinzas. Este cereal pode se cultivado ou adquirido em estabelecimentos comerciais, bem como seus derivados, no caso a farinha de milho. Em especial para estas preparações, há um tipo específico de milho, o milho cateto, pois facilita socar no pilão e há diferença de sabores. Contudo, na atualidade nem todos os indígenas cultivam esse milho e do mesmo modo, não se sabe qual tipo de milho foi utilizado na produção da farinha comercializada.

O milho é uma planta de origem tropical, exige em seu cultivo, calor e umidade para uma produção satisfatória. Fatores como temperatura, vento, luz, água, solo, são essenciais ao cultivo deste cereal utilizado na alimentação, que vem abrangendo a cada vez mais suas áreas produtivas. O ciclo produtivo desta cultura passa por etapas de desenvolvimento: semeadura; germinação; crescimento vegetativo; florescimento; frutificação e maturidade. Durante todo o ciclo, envolvem-se fatores climáticos, de adubação e controle de pragas. Outros fatores relevantes são o planejamento e execução da colheita; os processos de debulha, separação limpeza e armazenagem dos grãos. Com relação à propriedade nutricional, o milho é um alimento energético e em sua composição predominam os carboidratos e lipídios, além de proteínas de baixo valor biológico (PAES, 2006).

Para confecção do pisé, utiliza-se o milho em grão, este, é adicionado em uma panela, junto às cinzas e torrado; após os grãos são socados no pilão, formando uma farinha grossa, que é então peneirada. O pise, é consumido como acompanhamento nas refeições, que tem como prato principal, o arroz, feijão e a carne de porco. Pode ser agregado ao mesmo, sal ou açúcar.

Para confecção do bolo nas cinzas, utiliza-se: farinha de milho, sal, água e um pouco de farinha de trigo para dar consistência à massa. A mistura é amassada com as mãos, até a forma de um bolo, o qual é envolvido com folhas de bananeira, para ser assado nas brasas e



**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência

**Evento:** 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica

cinzas. Após 45 minutos o bolo é retirado das folhas, quebrado em pedaços, e consumido junto com as demais preparações salgadas.

Estas preparações, também foram reproduzidas no laboratório Dietético do curso de nutrição da Unijuí, por alunos, professores e indígenas vinculados ao projeto. O processo de execução das preparações foi descrito em Ficha Técnica, instrumento que padroniza o processo de produção, fornecendo um parâmetro dos custos da preparação, valor nutricional, ordenação das etapas de execução da preparação, determinação de fatores de cocção, rendimento e porções obtidas (AKUTSU, 2005).

As duas preparações utilizam cinzas, em pequena quantidade, pois é o que dá o sabor diferenciado nas mesmas, especialmente ao pise e é um alimento importante da cultura. Também, observa-se que há um paladar na cultura indígena para produtos a base de milho (trazer autor), por isso a boa aceitabilidade de preparações a base de milho entre os escolares.

#### Conclusão

Os dois alimentos apresentados, congregam uma síntese de propriedades nutricionais para o consumo humano. Deste modo podem ser reproduzidos na alimentação escolar para além das festividades tradicionais. Dentre estes, produtos seria mais difícil a introdução do pise devido à necessidade de socagem do milho, porém, o cultivo deste produto já é habitual nesta população e permite o preparo de diversos produtos derivados deste.

A processualidade das preparações, desde a coleta ou cultivo dos produtos à elaboração das preparações, acresce ao registro da história Kaingang, permite desmistificar preconceitos quanto à alimentação e cultura indígena e contribui para a formação acadêmica de estudantes da área da saúde, envolvidos nesta ação que investiga o alimento e se ocupa da segurança alimentar nas escolas. As preparações retratam a herança cultural dos Kaingang, principalmente no que se refere ao seu modo de produção.

#### Agradecimentos

A Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul- Unijuí; Universidade Federal do Rio Grande do Sul- UFRGS; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação FNDE, Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar- CECANE; Comunidade Indígena do Guarita.

#### Referências

AKUTSU, Rita de Cássia; BOTELHO, Raquel Assunção; CAMARGO, Erika Barbosa; SAVIO, Karin Eleonora Oliveira; ARAÚJO Wilma Coelho. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Revista de Nutrição. Campinas, 2005.

CANCLINI, Néstor García. Cultura y comunicación: entre lo global y lo local. La Plata: Ediciones de Periodismo y Comunicación, 1997.

CASTRO, Teresa Contijo de, SCHUCH, Ilaine, CONDE, Wolney Lisboa et al. Situação alimentar e nutricional dos Kaingang matriculados em escolas indígenas atendidas pelo





**Modalidade do trabalho:** Relato de experiência  
**Evento:** 2011 SIC - XIX Seminário de Iniciação Científica  
Programa Nacional de Alimentação Escolar no estado do Rio Grande do Sul. Relatório final de pesquisa. Porto Alegre, Cecane Sul, 2008.

FANCELLI, Antonio Luiz; NETO, Durval Dourado. Produção de Milho, 2000.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Escola Nacional de saúde Pública. Inquérito Nacional de Saúde e Nutrição dos Povos Indígenas. Relatório Final. Rio de Janeiro: 2009. p . 81.

PAES, Maria Cristina Dias. Aspectos Físicos, Químicos e Tecnológicos do grão de Milho. Circular Técnica. 2006.