


**EDUCAÇÃO, CULTURA E A CULINÁRIA TRADICIONAL MARAJOARA NO
CONTEXTO DO MUNICÍPIO DE CHAVES E PONTA DE PEDRAS, NA AMAZÔNIA
MARAJOARA, ESTADO DO PARÁ, BRASIL**

**EDUCATION, CULTURE AND TRADITIONAL MARAJOARA CUISINE IN THE
CONTEXT OF THE MUNICIPALITY OF CHAVES AND PONTA DE PEDRAS, IN THE
MARAJOARA AMAZON, STATE OF PARÁ, BRAZIL**

**EDUCACIÓN, CULTURA Y COCINA TRADICIONAL MARAJOARA EN EL CONTEXTO
DEL MUNICIPIO DE CHAVES Y PONTA DE PEDRAS, EN LA AMAZONIA MARAJOARA,
ESTADO DE PARÁ, BRASIL**

 <https://doi.org/10.56238/arev7n10-188>

Data de submissão: 16/09/2025

Data de publicação: 16/10/2025

Ana Amélia de Araújo Maciel

Doutoranda em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia

Instituição: Universidade Federal do Pará (PPGEDAM)

E-mail: anaamelia@ufpa.br

Maria do Socorro Almeida Flores

PhD em Princípios Fundamentais e Direitos Humanos

Instituição: Universidade Federal do Pará (PPGEDAM)

E-mail: saflores@ufpa.br

Norbert Fenzl

PhD em Ciências Ambientais

Instituição: Universidade Federal do Pará (PPGEDAM)

E-mail: nfenzl01@gmail.com

RESUMO

O artigo apresentado tem como objetivo comunicar saberes e fazeres da culinária tradicional marajoara, considerando a cultura ancestral e sua repercussão no contexto atual. Os contextos da pesquisa foram os municípios de Chaves, e Ponta de Pedras, que integram a Amazônia Marajoara. Justifica-se a pesquisa, pelas observações realizadas ao longo da vivência da pesquisadora¹, ao refletir sobre o afastamento de refeições tradicionais das mesas de comunidades marajoaras, e o papel da escola em contextualizar a cultura para tornar significativo o conhecimento. Quanto à metodologia, valeu-se da Pesquisa-Ação; Pesquisa Exploratória, e Pesquisa Descritiva para comunicar os achados da pesquisa, que permitiram comunicar sobre a culinária tradicional Marajoara e a importância de buscar informações na ancestralidade para que o povo não esqueça a sua raiz. Mostrou, que algumas iguarias se afastaram, e outras ainda permanecem na alimentação do marajoara de Chaves, e Ponta de Pedras, e que outras iguarias foram ressignificadas a partir do acesso a outros ingredientes e avanço tecnológico. Aponta a escola como promotora da formação para a cidadania, preservação da cultura e articuladora de Políticas Públicas.

Palavras-chave: Culinária Tradicional Marajoara. Cultura. Educação. Meio Ambiente. Amazônia Marajoara.

ABSTRACT

The presented article aims to communicate the knowledge and practices of traditional Marajoara cuisine, considering ancestral culture and its impact on the current context. The research was conducted in the municipalities of Chaves and Ponta de Pedras, located in the Marajoara region of the Amazon. The study is justified by the author's observations throughout her lived experience, reflecting on the gradual disappearance of traditional meals from the tables of Marajoara communities and the school's role in contextualizing culture to make knowledge more meaningful. Regarding methodology, it employed Action Research, Exploratory Research, and Descriptive Research to share findings about traditional Marajoara cuisine and to highlight the importance of ancestral knowledge so that people do not forget their roots. The results showed that some traditional dishes have disappeared, others remain part of local diets, and some have been reinterpreted through access to new ingredients and technological advances. The article identifies schools as promoters of citizenship education, cultural preservation, and articulators of public policies.

Keywords: Traditional Marajoara Cuisine. Culture. Education. Environment. Marajoara Amazon.

RESUMEN

El artículo presentado tiene como objetivo comunicar los saberes y las prácticas de la cocina tradicional marajoara, considerando la cultura ancestral y su repercusión en el contexto actual. La investigación se realizó en los municipios de Chaves y Ponta de Pedras, que forman parte de la región Marajoara de la Amazonía. La investigación se justifica a partir de las observaciones realizadas por la autora a lo largo de su experiencia vital, al reflexionar sobre el alejamiento de las comidas tradicionales de las mesas de las comunidades marajoaras y el papel de la escuela en contextualizar la cultura para hacer significativo el conocimiento. En cuanto a la metodología, se utilizó la Investigación-Acción, la Investigación Exploratoria y la Investigación Descriptiva para comunicar los hallazgos del estudio, que permitieron compartir conocimientos sobre la cocina tradicional marajoara y destacar la importancia de recurrir a la ancestralidad para que el pueblo no olvide sus raíces. Se evidenció que algunas iguarias han desaparecido, otras aún permanecen en la alimentación de los marajoaras de Chaves y Ponta de Pedras, y algunas fueron resignificadas con el acceso a nuevos ingredientes y el avance tecnológico. Se señala a la escuela como promotora de la formación ciudadana, de la preservación cultural y como articuladora de políticas públicas.

Palabras clave: Cocina Tradicional Marajoara. Cultura. Educación. Medio Ambiente. Amazonía Marajoara.

1 INTRODUÇÃO

A culinária tradicional marajoara é uma cultura recheada de informações, saberes e fazeres que para falar dela, não se resume a poucos dias de pesquisa, dado ao universo e de minúcias de informações, nascidas de contextos diversificados, da vivência e necessidade de sobrevivência de períodos diversos.

O Artigo se inspira nas vivências da autora¹, e faz um recorte de sua tese de doutorado desenvolvida no Programa de Pós-Graduação em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia – PPGEDAM, do Núcleo de Meio Ambiente – NUMA, Universidade Federal do Pará – UFPA, com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES.

O Programa em questão, é profissional, trata-se, portanto, de um doutorado profissional.

Na culinária tradicional marajoara, denominava-se a pessoa que desenvolvia o gosto pela elaboração de comidas, “cozinheira (o)”, a partir do comentário: “é cozinheira (o) de mão cheia”. Entretanto, não existia o reconhecimento da profissão.

A palavra cozinheiro, provém do latim “coquina” (Michaelis, 2024) que em português significa cozinha, substantivo feminino que se referem ao ambiente que se destina a preparação de comida, independentemente de ser uma casa, podendo ser de restaurante, hospital, barco, escola e outros lugares.

Cozinha também é o ato de cozinhar, verbo cozinhar, terceira pessoa do presente do indicativo “ele cozinha”, como pode, sendo verbo, estar também conjugado no singular do tempo imperativo afirmativo “cozinha ele ou ela”.

Hoje, a gastronomia desperta a atenção da cozinha nacional e internacional, cenário este que coloca o Pará em posição de destaque dada a sua variedade de recursos naturais, culturas, sabores, saberes e curiosidades advindas também, das pitadas marajoaras. Essas pitadas, referem-se aos pequenos detalhes usados na cozinha ancestral para tornar texturas ou sabores mais apreciáveis.

O objetivo deste artigo, é comunicar saberes e fazeres da culinária tradicional marajoara, considerando a cultura ancestral e sua repercussão no contexto atual.

Encontra respaldo na (Lei Federal nº 13.123/2015) que trata sobre o patrimônio genético e Conhecimento Tradicional Associado.

O inciso II do art. 2º da referida Lei, sobre o Conhecimento Tradicional Associado (CTA) ao patrimônio genético, dispõe que significa: “Informação ou prática de população indígena, comunidade tradicional ou agricultor tradicional sobre as propriedades ou usos diretos ou indiretos associada ao patrimônio genético”.

Esses “usos diretos”, são definidos no Decreto nº 8.772, de 11 de maio de 2016, como “qualquer população indígena, comunidade tradicional que cria, desenvolve, detém ou conserva determinado conhecimento tradicional associado”. (Art.12, § 2º, Decreto nº 8.772, 2016).

Justifica-se esta pesquisa, pelas observações realizadas ao longo da vivência da pesquisadora, ao refletir sobre o afastamento de refeições tradicionais das mesas de comunidades marajoaras, e o papel da escola em contextualizar a cultura para tornar significativo o conhecimento, relacionado saberes a fazeres, que em uma linguagem acadêmica, significa teoria à prática.

Quanto à metodologia, valeu-se da Pesquisa-Ação que para Thiollent (2011, p.8) “Além de uma simples coleta de dados, a pesquisa-ação requer um longo trabalho de grupos reunindo atores interessados e pesquisadores, educadores e outros profissionais qualificados em diferentes áreas”.

Essa característica da pesquisa-ação, incita ao exercício interdisciplinar, portanto, essa escolha pela pesquisa-ação foi adequada, tendo em vista que dela participaram integrantes de vários segmentos, tais como: professores, alunos, Secretários de Educação, de Cultura, comunidades, principalmente pessoas idosas guardiãs de inúmeros relatos. Considerando, portanto, as inserções da pesquisadora no ambiente coletivo de comunidades, quer no espaço escolar, social ou econômico.

A pesquisa também é exploratória considerando as colocações de Gil (1999) que tem como objetivo principal desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias, tendo em vista a formulação de problemas mais precisos ou hipóteses pesquisáveis para estudos posteriores. Esta pesquisa na visão da pesquisadora¹ se transforma em uma pesquisa, por ela denominada, Pesquisa Comunitária.

Quando a pesquisadora denomina pesquisa Comunitária, ela se refere a uma forma de pesquisa coletiva que se desenvolve no seio e pela própria comunidade, em busca de revelar saberes invisibilizados pela contemporaneidade, onde as vozes dos contextos vividos ou vivenciados revelam suas culturas (Laraia, 2001) reafirmando suas identidades.

Na perspectiva filosófica antes mesmo do século XIX já se faz menção à forma de convivência entre grupos de pessoas unidas por valores, interesses coletivos, afinidades em prol do bem comum valorizando laços afetivos e das virtudes ético-políticas (Shields, 2024). Essas características se configuram em conceitos preconizados na filosofia desde o pensamento de Aristóteles e seguidores.

Para comunicar os achados da pesquisa, foi aplicada a metodologia descritiva, que para Gil (2010) trata-se de objetos já conhecidos cujas características podem ser levantadas e apresentadas.

Diante dos fatos, após o conhecimento e reconhecimento das informações da pesquisa, que se configuraram em objetos conhecidos, ou reconhecidos, coube, portanto, descrevê-los para comunicar tais achados.

O Estudo apresentado neste artigo, foi desenvolvido no município de Chaves, e em Ponta de Pedras, ilha do Marajó, estado do Pará, Brasil, pela importância das contribuições que o tateamento de pesquisa permite acender no contexto escolar, cultural, social e econômico.

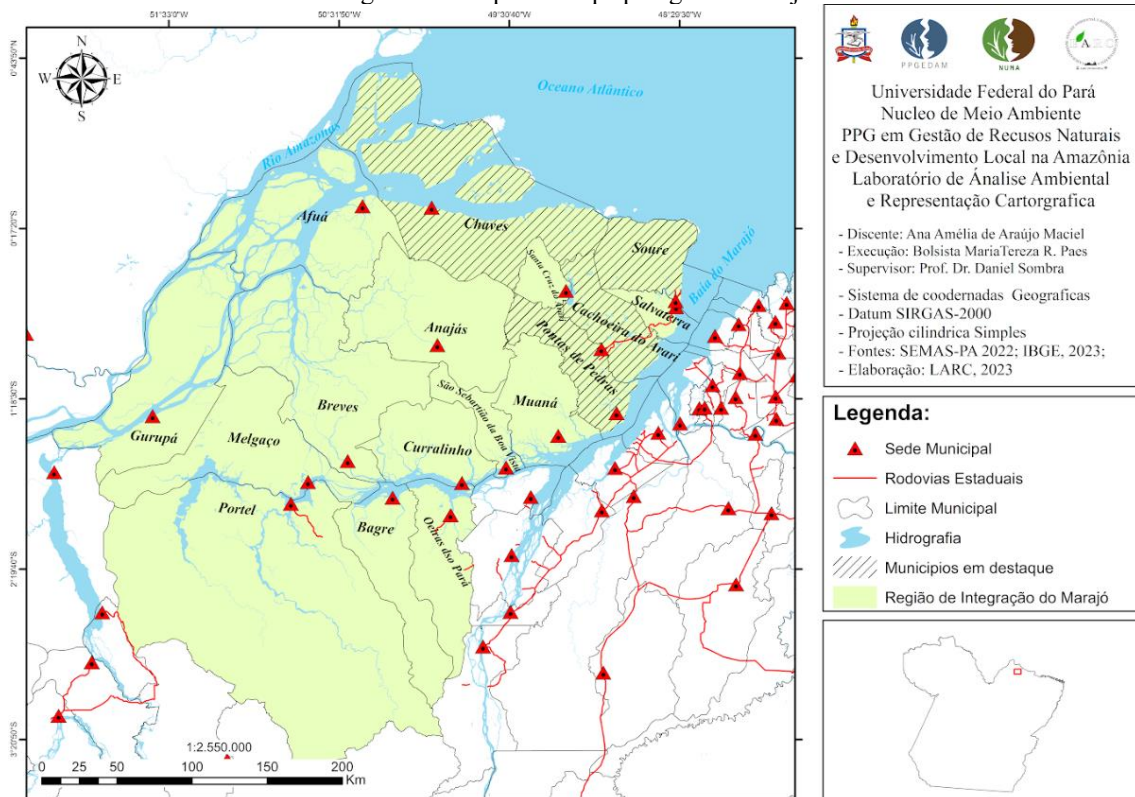
Portanto, o Tateamento de Pesquisa tem a sua importância para a delimitação do assunto de teses, dissertações, trabalhos de pesquisa de um modo geral, dado que, este definirá com mais clareza, o desvendar do estudo.

Apresenta-se a seguir a Seção denominada contextos da pesquisa na Amazonia Marajoara

2 CONTEXTOS DA PESQUISA NA AMAZÔNIA MARAJOARA CHAVES

O município de Chaves está localizado na zona fisiográfica do Marajó e ilhas, no delta do rio Amazonas, abrangendo a costa norte da ilha do Marajó, limitando-se ao Norte com o oceano Atlântico; ao Sul, com os municípios de Cachoeira do Arari, Santa Cruz do Arari e Anajás; a Leste com o município de Soure; ao Oeste com o município de Afuá e rio Amazonas, tendo ao largo, o oceano Atlântico.

Figura 01- Mapa do Arquipélago do Marajó



Fonte: LARC/PPGEDAM/NUMA/UFPA, 2023

No município de Chaves, a pesquisadora participou de eventos junto às escolas, e no contato com os alunos do Ensino Fundamental, e Ensino Médio, pôde identificar que algumas iguarias da

culinária tradicional marajoara foram se afastando, e dando lugar a outras formas de alimentar-se. Na sequência, apresenta-se algumas dessas comidas:

O peixe seco cozido com caju, consiste no dessalgamento do peixe que é colocado em água fervendo junto com caju maduro, cebola, alho e pimenta de cheiro; peixe seco cozido com limão caiena (*Averrhoa bilimbi*) inteiro, chicória e alho; peixe frito no óleo de patauá (*Oenocarpus batauá*) que é uma palmeira originária da Amazônia, de fruto comestível, de onde se extrai suco e óleo, muito apreciado à época, pela finura de seu sabor, chegando a ser comparado ao azeite de oliva. Neste caso, o óleo do patauá passou a ser pouco ou raramente extraído.

Frito do vaqueiro, este ainda resiste ao tempo, feito com a parte traseira do boi, essa iguaria era temperada apenas com sal num processo de fritura com a gordura da peça, até o amolecimento da carne só na gordura, e depois era despejada em lata com tampa, esse alimento era muito consumido como refeição pelos vaqueiros quando iam para seus afazeres nos campos. Essa técnica de fritura, e guardar esse produto em uma lata bem tampada, é uma forma ancestral de conservação.

Galinha caipira guisada com os temperos disponíveis na localidade, alho, sal, cebola, chicória, pimenta e limão. É um conhecimento ancestral que ainda resiste ao tempo.

Camarão frito com limão e sal, ainda é muito apreciado e abundante no Marajó.

Camarão fresco descascado refogado com limão, sal, alho e tomate. Ainda com o camarão era elaborada a iguaria denominada mujica que era preparada com cuí de farinha (farinha mais fina) como uma espécie de mingau onde se acrescenta o camarão miúdo refogado com limão, sal e alho, podendo ser acrescentado um pedaço esmagado de pimenta de cheiro ou malagueta.

Outra iguaria revelada na fala das comunidades, mas também pouco consumida atualmente, é a canhapira, iguaria esta, feita no suco de tucumã do Pará (*Astrocaryum vulgare* Mart.) onde após fervura do suco eram acrescentados caça, depois, surgiram outras formas de seu preparo e outra forma de seu preparo é com os ingredientes: carne de porco, linguiça, carne de sol que após dessalgados eram grelhados e adicionados ao suco do tucumã e cozidos até as carnes ficarem macias (Maciel, 2000).

Esse movimento ocorre pela dinâmica dos modos de vida, por novos hábitos se inserirem no dia a dia das localidades.

Sobre modos de vida, considerou-se as 3 dimensões apresentadas por Guerra (1993) que segundo a autora são pouco utilizadas: o sistema e os atores sociais; a história e o cotidiano; e o objetivo e o subjetivo da percepção do real. Essas dimensões, na visão de Guerra, deveriam ser articuladas numa espécie de estrutura, com a ação dos indivíduos, o nível de vida cotidiana, articulado com o econômico, o político, o cultural, e com as redes de poder estabelecidas entre as diferentes esferas social.

Esse cenário apresentado por Guerra (1993) permite a conexão de dois movimentos observados nos campos de pesquisa, os comportamentos e formas de uma dada sociedade construir seu cotidiano, e a dinâmica das práticas sociais, seus saberes e fazeres, e a constituição da cultura, e a sua importância na identidade da sociedade. Esse movimento, ganha contorno, e pode influenciar na cultura original, na relação com a natureza, e dependendo da forma de comunicação, ressignificar informações ancestrais a partir de novos conhecimentos e do avanço tecnológico,

Entretanto, iguarias que ficaram no esquecimento, ou em desuso, poderão ser recordadas e até fazerem parte da prática pedagógica nas escolas, para que a cultura não se perca, e esta, aliada ao pensamento crítico e reflexivo, possa externar formas de trabalhos integrados, interdisciplinares, e formas de sua reelaboração na contemporaneidade, divulgando e marcando a identidade de um povo.

3 CONTEXTOS DA PESQUISA NA AMAZÔNIA MARAJOARA -PONTA DE PEDRAS

O município de Ponta de Pedras localiza-se na zona fisiográfica do marajó e ilhas, área territorial 3.363 km², fazendo limite com os municípios de Cachoeira do Arari e Muaná.

Assim como em Chaves foi realizado o tateamento de pesquisa para identificar a culinária tradicional de Ponta de Pedras. Os primeiros contatos deram-se com a secretaria de Cultura e a Secretaria de Educação, onde a pesquisadora teve a oportunidade de participar de eventos sobre Horta Escolar um Meio de Integração entre Família e escola.

Figura 02- Folder do evento



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

O evento foi realizado na Escola Municipal Maria Elisa Silva de Brito, comunidade Vila Nova, no período de 18 e 19 de agosto de 2022, tendo como participantes alunos, professores, comunidade e representantes da Secretaria de Educação, e de Instituições parceiras, dentre elas, Secretaria de Agricultura, Secretaria de Meio Ambiente.

Cada representante das secretarias dialogou com alunos e comunidade, explicando o papel de cada secretaria, e percebeu-se uma relação bem próxima com as Secretarias de Agricultura e Meio Ambiente, esta, ministrou uma oficina sobre reciclagem e adubo orgânico, o que despertou o interesse de todos, considerando que a horta familiar faz parte do dia a dia da comunidade.

Na programação constou a realização de mesa redonda, para mostrar a importância da integração entre as Instituições, mostrando aos participantes a função de cada uma delas e a responsabilidade sobre o meio ambiente, o saber cuidar e a relação com a natureza para a sua preservação e as gerações futuras; na sequência, estabeleceu-se diálogo com alunos e comunidade, visitou-se uma horta da escola que morreu no período da pandemia da COVID-19; foi feito o encaminhamento para que a horta fosse revitalizada, o que se pôde constatar três meses depois ao voltar ao local, com verduras tipo chicória, coentro e salsa que ajudam no tempero da merenda escolar.

Dessa forma, desenvolveu-se o pensamento reflexivo sobre o Objetivo 4 do Desenvolvimento Sustentável – ODS, que preconiza “Garantir o acesso à educação inclusiva, de qualidade, e equitativa, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todos”

Apresenta-se abaixo, a horta revitalizada com a participação dos alunos

Figura 03- Horta escolar revitalizada



Fonte: Pesquisa de campo, 2022.

Tanto a horta que morreu, quanto a revitalizada, constituíram-se em elemento para eixo norteador da prática interdisciplinar e convergência para o cumprimento da Política de Educação Formal para o Meio Ambiente, Sustentabilidade e Clima. (Pará, Lei nº 9.981/2023)

O diálogo com os alunos foi uma constatação do interesse que o evento propiciou, e que essa relação escola, família e comunidade é um passo importante para o saber cuidar visando a conservação dos Recursos Naturais, e a semeadura para garantir a colheita saudável, e consequentemente, com apoio de políticas públicas promover a sustentabilidade para um ambiente ecologicamente digno e saudável.

Esse foi um momento profícuo para diagnosticar as lembranças sobre a culinária tradicional marajoara, tendo em vista que alunos e comunidades de um modo geral se fizeram presentes no evento.

Obteve-se a informação de pessoas com mais vivência do contexto de que tinham lembranças sobre as iguarias: Turú (Teredo sp.) é um tipo de molusco branco, alongado, que habita o interior do tronco de árvores, e é consumido tanto em forma natural, como em forma de caldo ou sopa; frito do vaqueiro, carne charqueada, chouriço, caldinho de camarão, camarão no espeto assado na brasa, galinha caipira guisada, peixe frito, assado ou cozido.

Essa articulação e integração com as Secretarias, possibilita o resgate de culturas que ficaram afastadas do dia a dia dos jovens de hoje.

A escola é um elo importante para dentre seus conteúdos explorar no eixo da cultura as iguarias que foram se distanciando das lembranças.

O uso e aproveitamento de recursos naturais com responsabilidade e orientações corretas poderão preservar o meio ambiente e dependendo de políticas públicas assegurar a sustentabilidade.

Constatou-se que a SEED de Ponta de Pedras, desenvolve trabalho integrado, e que o planejamento, atento às recomendações da Base Nacional Curricular Comum (2018) possibilita aprendizagens significativas, considerando que, os alunos, convivem com o plantio em hortas, e destas, junto com familiares, retiram ajuda para o seu sustento.

Na continuação do tateamento de pesquisa, encontrou-se as mulheres agricultoras da comunidade Cajueiro que tiveram interesse de participar do desafio de identificar iguarias da culinária tradicional de Ponta de Pedras para que essas pudessem ser rememorizadas visando a sustentabilidade.

Diante do interesse manifestado iniciou-se mais um trabalho de pesquisa, focado na culinária tradicional de Ponta de Pedras. Foi feito um diagnóstico onde foram enumeradas iguarias apresentadas tanto no município de Chaves quanto na comunidade escolar e de moradores de Ponta de Pedras.

Dentre essas iguarias estava subsumida a canhapira que é feita no suco do tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) conhecido como o tucumã do Pará sendo essa uma das espécies de grande recorrência no Marajó.

Conforme já citado no município de Chaves, a canhapira é uma iguaria que de forma ancestral fazia-se o despolpamento do tucumã de forma manual, com a ajuda de uma faca para retirar a polpa, depois colocada em um pilão para ser pilada e depois coada em peneira de tala de arumã (*Ischnosiphon arouma*) ou jacitara (*Desmoncus polyacanthos*) palmeira de onde se extrai um tipo de cipó maleável, ou jupati (*Raphiataedigera*) palmeira com tronco curto, mas de folhagens longas, donde se retira as talas.

Para facilitar a extração do suco é usado uma porção de água que depois era levado ao fogão a lenha, enquanto isso as carnes que seriam adicionadas a esse suco eram assadas de grelhas no fogão a lenha, e depois adicionadas ao suco sem necessidade de temperos mais elaborados visto que as carnes já passavam por um processo de salgamento e exposição ao sol como técnica de conservação. Ressalta-se que após a adição da carne ao suco de tucumã e seu processo de amolecimento a iguaria passava por um tempo mínimo de seis horas de descanso.

Esse conhecimento ancestral vivenciado pela pesquisadora contribuiu para o processo de pesquisa das mulheres agricultoras que se auto denominaram “e fazedoras de comidas tradicional Marajoara”.

Desta forma, as mulheres se tornaram pesquisadoras comunitárias para recontar sua própria história que tiveram como ponto de partida as vozes ancestrais de Ponta de Pedras e puderam resgatar uma forma de se fazer canhapira.

4 CONCLUSÃO

Os achados da pesquisa, permitiram comunicar sobre a culinária tradicional Marajoara e a importância de buscar informações na ancestralidade para que o povo não esqueça a sua raiz.

Mostrou, que algumas iguarias se afastaram, e outras ainda permanecem na alimentação do marajoara de Chaves, e Ponta de Pedras, e que outras iguarias foram ressignificadas a partir do acesso a outros ingredientes.

A Escola é grande aliada para a formação do processo de cidadania, e articulação de políticas públicas para a preservação do meio ambiente, da cultura e da identidade.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Base Legislação da Presidência da República- Lei nº 13.123 de 20 de maio de 2015. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br> Acesso: em 12 de abril de 2024.

BRASIL. Objetivos do Desenvolvimento Sustentável- ODS. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso: 4 de agosto de 2024.

COZINHA. In: MICHAELIS. [S.l.] Melhoramentos. Disponível em: <https://michaelis.uol.br>. Acesso: em 14 de setembro de 2024.

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 5.ed. São Paulo: Atlas, 1999.

GUERRA, I. Modos de vida: novos percursos e novos conceitos. Sociologia- Problemas e Práticas, n. 3, 1993.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades e Estados. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/pa/ponta-de-pedras.html> Acesso: 24 de maio de 2024

JAPIASSU, Hilton. Interdisciplinaridade e patologia do saber. Rio de Janeiro: Imago, 1976. 220 p.

LARAIA, R. B. CULTURA: um conceito antropológico. 14.ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001.

MACIEL A.A.A. O MANTO DO MARAJÓ: Chaves: de aldeias dos índios Aruan à cidade. Imperatriz: Ética, 2000.

PARÁ, Lei nº 9.981, de 6 de julho de 2023. Política de Educação Formal para o Meio Ambiente, Sustentabilidade e Clima .
[seduc.pa.gov.br https://www.seduc.pa.gov.br](https://www.seduc.pa.gov.br) Acesso em 18 de setembro de 2023.

SHIELDS, Christopher. Filosofia antiga: uma introdução contemporânea. Tradução de Luiz Paulo Rouanet. Petrópolis, RJ: Vozes, 2024.

THIOLLENT, M. Metodologia da Pesquisa-ação. 18. ed. São Paulo: Cortez, 2011.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ . Núcleo de Meio Ambiente. Laboratório e Representação Cartográfica. Belém: LARC, 2023.