

ALIMENTOS TRADICIONAIS EM TERRITÓRIOS RURAIS E URBANOS: SABERES, RESISTÊNCIAS E EXISTÊNCIAS NOS MUNICÍPIOS DE GARANHUNS/PE E ITABUNA/BA

Greiziane Araújo Queiroz ¹
José Natan Gonçalves da Silva ²

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo reconhecer a presença e essência dos alimentos e comidas tradicionais oriundos da mandioca em Garanhuns-PE e Itabuna-BA. Para tanto, estabelece-se um diálogo entre as dimensões econômicas, sociais, culturais e alimentares da produção, comercialização e consumo de alimentos em territórios rurais e urbanos. A metodologia utilizada apresenta perfil qualitativo e está fundamenta em pesquisas de campo, que foram desenvolvidas mediante o emprego das seguintes técnicas: entrevistas semiestruturadas, observação direta, registro fotográfico e diário de campo. O *lôcus* espacial do estudo é o centro urbano de Itabuna e a Comunidade Quilombola do Castainho em Garanhuns. Embora situados em escalas em escalas relativamente distintas, os sujeitos que formam e apropriam esses espaços estão ancestralmente ligados pela relação identitária em torno da produção e comercialização de alimentos tradicionais derivados da mandioca.

Palavras-chave: Cultura, Alimento, Comida.

ABSTRACT

This study aims to recognize the presence and essence of traditional foods and dishes derived from cassava in Garanhuns-PE and Itabuna-BA. To this end, it establishes a dialogue among the economic, social, cultural, and dietary dimensions of the production, commercialization, and consumption of food in rural and urban territories. The methodology employed follows a qualitative approach and is based on field research developed through the use of the following techniques: semi-structured interviews, direct observation, photographic records, and field diaries. The spatial locus of the study is the urban center of Itabuna and the Quilombola Community of Castainho in Garanhuns. Although situated on relatively different scales, the subjects who shape and appropriate these spaces are ancestrally connected by an identity relationship centered on the production and commercialization of traditional cassava-based foods.

Keywords: Culture, Food, Cuisine.

RESUMEN

Este trabajo tiene como objetivo reconocer la presencia y la esencia de los alimentos y comidas tradicionales derivados de la yuca en Garanhuns-PE e Itabuna-BA. Para ello, se establece un diálogo entre las dimensiones económicas, sociales, culturales y alimentarias de la producción, comercialización y consumo de alimentos en territorios rurales y urbanos. La metodología utilizada presenta un enfoque cualitativo y se fundamenta en investigaciones de campo desarrolladas mediante las siguientes técnicas: entrevistas semiestructuradas, observación directa, registro fotográfico y diario

¹ Doutora em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe – UFS, greiziane@email.com;

² Doutor em Geografia pela Universidade Federal de Sergipe – UFS e professor adjunto do curso de Geografia da Universidade de Pernambuco – UPE/Campus Garanhuns, josenatan.silva@upe.br.

de campo. El locus espacial del estudio es el centro urbano de Itabuna y la Comunidad Quilombola de Castainho em Garanhuns. Aunque situados en escalas relativamente distintas, los sujetos que conforman y se apropian de estos espacios están ancestralmente vinculados por una relación identitaria en torno a la producción y comercialización de alimentos tradicionales derivados de la yuca.

Palabras clave: Cultura, Alimento, Comida.

INTRODUÇÃO

Segundo Baticini e Alves (2021, p. 436), “O ato de comer é identitário [...] por ser símbolo de resistência e existência”. Essas, são facilmente identificadas na apropriação do espaço pelo trabalho e consumo, que tem como resultado (i)material a comida, e esta se torna um vínculo entre os sujeitos sociais, expresso no território. É nessa trama de apropriação, enraizamento, relações de proximidade e existências, de saberes e fazeres que a comida baseada na identidade se torna uma tradição. A proposta aqui apresentada tem como objetivo reconhecer a presença e essência dos alimentos e comidas tradicionais oriundos da mandioca em Garanhuns-PE e Itabuna-BA.

De acordo com Andrade (2011), esses municípios apresentam centros urbanos de economia diversificada. Todavia, Garanhuns está localizado no Agreste pernambucano e, regionalmente, é dinamizado pela expansão da pecuária e de atividades agrícolas de origem familiar. Por sua vez, Itabuna está situada no sul da Bahia, onde, historicamente, expandiram-se grandes propriedades dedicadas à produção cacaeira, contudo, atualmente há um crescimento exponencial da zona urbana dedicada ao terciário, reduzindo o rural a 2% do território municipal. Apesar dos recortes territoriais das pesquisas estarem situados em escalas relativamente distantes, eles estão ancestralmente ligados pela formação alimentar identitária e pela resistência de grupos familiares em territórios citadinos e rurais dedicados à produção e comercialização de alimentos tradicionais derivados da mandioca.

Diversos autores que contribuíram nos estudos sobre a formação econômica e territorial do Brasil (Andrade, 2011; Ruy, 2014; Prado Júnior, 1961), embora evidenciem escolhas teóricas e de métodos específicos, convergem para o entendimento que as práticas agrícolas protagonizadas por grupos sociais tradicionais (camponeses, quilombolas e indígenas) e direcionadas ao abastecimento interno foram, demasiadamente, desvalorizadas na economia de mercado, diante da predileção pelas atividades agroexportadoras. Apesar desse cenário, o cultivo da mandioca foi mantido e aprimorado em diferentes temporalidades por unidades de produção familiares, tendo em vista, a sua importância no provimento alimentar e na constituição de circuitos curtos de comercialização dos seus derivados (Menezes, 2021).

Pode-se afirmar que o espaço “é formado por um conjunto indissociável, solidário e contraditório, de sistemas de objetos e de sistemas de ações, não considerados isoladamente, mas como um quadro único no qual a história se dá” (Santos, 2006, p. 39). Com base nesse entendimento, decidiu-se retratar o espaço rural e urbano por concebê-los como totalidade social, não fragmentado. As abordagens subsequentes retratam a metodologia adotada no desenvolvimento das pesquisas, os resultados fundamentados no estreitamento das discussões teóricas e empíricas e, por fim, as considerações finais.

METODOLOGIA

Nessa discussão, opta-se por abordar a metodologia qualitativa por meio de entrevistas, observação direta, registro fotográfico e diário de campo, a fim de valorizar o participante da pesquisa na condição de ser social sem reduzi-lo a um dado estatístico. Assim, os estudos de campo substanciaram o propósito de averiguar a inserção de atividades agroalimentares atreladas à produção e comercialização de derivados da mandioca nos circuitos da comida de rua em Itabuna e na organização social, cultural e produtiva de quilombolas em Garanhuns.

Esse procedimento possibilitou o confronto entre a teoria e a empiria, bem como a interpretação dos conceitos mediante a inter-relação com a dimensão prática. Em consonância com essa abordagem, Gil (1999) assevera a importância dos estudos de campo em função das oportunidades de aprofundamento sobre o fenômeno investigado. Para tanto, foram aplicados roteiros semiestruturados, que comportam tanto questões fechadas quanto questionamentos abertos, permitindo, também, a investigação de aspectos emergentes durante a condução das entrevistas (Matos; Pessoa, 2009).

Em Garanhuns, as pesquisas foram realizadas na Comunidade Quilombola Castainho, que dispõe de áreas destinadas ao cultivo da mandioca, bem como, três casas de farinha utilizadas na elaboração dos seus derivados. Com a finalidade de averiguar os principais circuitos curtos de comercialização dos alimentos, os trabalhos de campo também foram estendidos às feiras livres do município. Participaram das entrevistas, 22 mulheres quilombolas que atuam, concomitantemente, no manejo da mandioca, no seu processamento e na comercialização dos alimentos.

Em Itabuna, foram entrevistados sete grupos familiares de trabalhadores e trabalhadoras de comida de rua de derivados da mandioca. Parte dos grupos atuam em praças do centro da cidade e outros, nas feiras livre do bairro São Caetano e Califórnia. A observação

e a descrição da elaboração, da comercialização e do consumo da comida de rua foram necessárias para encontrar os *objetos* e *ações* envolvidos nessa atividade. Para tanto, foi preciso reconhecer que a “Descrição e explicação são inseparáveis” (SANTOS, 2006, p. 9). A primeira sem a segunda oculta elementos importantes da realidade, por isso se optou pela vivência nos locais de comercialização, isto é, estar em uma barraca ou num carrinho durante todo o expediente de funcionamento e assim captar mais que um instante, o movimento da comida de rua, e alinhar o fio de vida aos aportes teóricos, uma vez que “no campo, [...] o nosso olhar e nosso escutar é guiado, moldado e disciplinado pela teoria” (URIATE, 2012, p. 1), com “um compromisso em encontrar ordem nos fatos, e não em colocar os fatos em ordem” (SAHLINS, 2003, p. 80).

Os *lôcus* espaciais da pesquisa expressam singularidades simbólicas nas práticas de comensalidade e consumo, bem como, revelam dinâmicas sociais, culturais e econômicas intrínsecas nos circuitos curtos que perfazem a relação campo-cidade.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com o censo demográfico do IBGE (2022), vivem na Comunidade Quilombola do Castainho 1.082 habitantes, sendo 91,31% autodeclarados quilombolas e 8,69% não quilombolas. A existência de pessoas que residem na comunidade, mas, não se declaram quilombolas decorrem, principalmente, da proximidade da comunidade com a sede do município e da inter-relação conjugal entre quilombolas e membros externos à comunidade.

No tocante as atividades agrícolas e produtivas do Castainho, destaca-se a manutenção de tradições alimentares e estratégias de reprodução social atreladas ao manejo da mandioca e à comercialização dos seus derivados. O cultivo do tubérculo é realizado pelos próprios moradores, de forma coletiva. Observa-se em uma das casas de farinha que todas as etapas são realizadas pelas mulheres, já nas outras duas o homem tem o papel de cortar a maniva, preparar o solo, plantar e colher, além das etapas de deslocamento da mandioca *in natura* e transporte para a comercialização.

O plantio é realizado em pequenas áreas (aproximadamente um hectare) entre os meses de junho e julho, sendo a colheita realizada após um ano. Apesar da mandioca ser utilizada em relações de troca, o principal produto comercializável são os derivados: farinha, massa puba e, principalmente, a goma de tapioca (Quadro 1).

Quadro 1 – Derivados da mandioca, Comunidade Quilombola Castainho/Garanhuns-PE, 2024

Produto	Forma de produção	Principais usos culinários e alimentares
Farinha	Raspagem, lavagem, trituração, prensagem, peneiração e torra da massa de mandioca.	Acompanha refeições e utilizada na produção de pirão, escaldados e farofas.
Massa puba	Raspagem, lavagem, submersão em água e fermentação da mandioca entre 3 e 4 dias. Depois dessas etapas, a massa é prensada e, por fim, obtém-se a puba.	Elaboração de bolos e mingaus.
Goma de tapioca	Raspagem, lavagem, trituração e prensagem da mandioca para a extração de uma solução líquida. Após a decantação, separa-se a fécula do líquido, que depois é seca e peneirada para se obter a goma fina e branca.	Produção de mingaus, beijus e tapioca.

Fonte: Os autores, 2025.

Esses alimentos são elaborados em casas de farinha, unidades de processamento artesanal, cuja origem remete às indústrias domésticas, geralmente, difundidas em estabelecimentos rurais mantidos por segmentos da agricultura familiar (Cruz, 2020). Todas as unidades produtivas apresentam estruturas em alvenaria e dispõem de utensílios e ferramentas artesanais como triturador, prensa e forno a lenha.

Foi constatado, ainda, que o trabalho de processamento dos alimentos é realizado por membros familiares. A transmissibilidade de saberes, das mães para suas filhas, configura uma tradição cultural e intergeracional (Thompson, 1993), partilhada pelas famílias quilombolas. Para Claval (2001), a família e a comunidade local são matrizes fundamentais na difusão da cultura, que constituem parte essencial da vida dos grupos sociais.

A perspectiva do trabalho sob a lógica simbólica da partilha e da sociabilidade, também é verificado no cultivo da mandioca. As práticas de manejo desse alimento, que incluem o corte da maniva (caule da mandioca), a plantio das estacas, a limpeza artesanal do roçado e a “arranca” do tubérculo, configuram práticas realizadas de forma coletiva em pequenos cercados. Em períodos de elevada produção, a demanda por força de trabalho é suprida pelos quilombolas da comunidade, que organizados em mutirões, fazem do labor uma prática de reciprocidade entre seus pares. Experiências de convivialidade alicerçadas no trabalho coletivo são remetidas por Brandão (1981) como elementos que perfazem o modo de vida de famílias rurais e de comunidades tradicionais do campo.

Todavia, o aumento do consumo dos derivados da mandioca nos espaços urbanos tem intensificado alterações na cadeia produtiva dos alimentos e, conseqüentemente, nas relações sociais, econômicas e de trabalho. Embora não seja uma prática constante, há períodos em que

a demanda pelos alimentos transcende a produção de mandioca na comunidade e no município. Nessas ocasiões, complementa-se a quantidade da matéria-prima mediante a aquisição de tubérculos em outros territórios rurais do Agreste de Pernambuco e Alagoas. Dinâmica semelhante também foi observada por Rezende e Menezes (2013) no município de Itabaiana/SE. De acordo com os autores, na escassez da mandioca para elaboração de seus derivados, é recorrente o fornecimento do produto por outros estados da região Nordeste.

O aumento da demanda pelos derivados da mandioca está vinculado à importância desses alimentos na dieta alimentar e no abastecimento das cidades do Nordeste. Os alimentos produzidos no Castainho são comercializados em feiras livres do espaço citadino de Garanhuns: Ceaga, Heliópolis, Cohab 1, Cohab 2 e Mercado 18 de Agosto.

Esses ambientes de relações sociais e consumo demonstram o fortalecimento de circuitos curtos (Menezes, 2021), que se consolidam como estratégias de comercialização dos bens produzidos pelas famílias quilombolas. Assim, os circuitos curtos consolidam-se como alternativas aos modelos hegemônicos de produção, abastecimento, comercialização e consumo de alimentos. Goodman (2003) também retrata que esses circuitos surgem da necessidade de restabelecer a conexão entre consumidores e produtores e facilitam a criação de relações de confiança e reciprocidade.

No Sul da Bahia, município de Itabuna, a utilização dos derivados de mandioca nos espaços de comercialização aparece na forma de comida de rua. A farinha de mandioca “É certamente a maior contribuição que nos trouxe a cultura indígena” (Prado Júnior, 1961, p. 160), se popularizou, tornou-se “[...] a rainha de todas as mesas baianas” (Bacelar, 2013, p. 279) na Bahia do século XIX até os dias atuais. Nas ruas de Itabuna, a farofa, “que nada mais é que junção da farinha de mandioca [...] com outros ingredientes” (Barsalini, 2020, p. 18), se une à banana da terra para compor uma das versões mais populares desse alimento. É um acompanhamento para o almoço, como também serve para cobrir o espetinho de churrasco, configurando um alimento identitário para os baianos.

Segundo Cascudo, “A mandioca vivia nos dois elementos inarredáveis da alimentação indígena: - a farinha e os beijus” (1967, p. 95). Ao passo que a farinha está relacionada aos “[...] vocábulos fartos, fartura, repleto ou abundância [...]” (Idem, p. 31), comumente encontrados nas comidas de rua do almoço e do jantar na forma de farofa e em adição ao feijão tropeiro, os beijus estão relacionados ao café da manhã ou ao lanche.

Menezes, ao estudar os beijus em Sergipe, aponta para a necessidade de valorização das iguarias tradicionais no presente no tocante às políticas públicas, como também enfatiza a contribuição “dos grupos formadores do povo brasileiro” na composição da cozinha

nordestina pela “influência indígena no beneficiamento da mandioca a influência portuguesa com a utilização das especiarias como o cravo e canela, e a africana, no emprego do coco seco” (2014, p. 3) nos mais variados pratos que levam a mandioca como alimento principais como a tapioca, o mingau, bolos, vaca atolada, carne assada com mandioca, farofa, escondidinho, entre outros.

Os derivados de mandioca são uma alternativa de renda para grupos familiares do campo que comercializam na cidade, bem como, para trabalhadores urbanos que sofrem com insuficiência de emprego formal no município. A trabalhadora BH conhece de perto a realidade da insegurança alimentar: “Eu comecei a vender comida porque eu estava passando fome e hoje tenho orgulho de alimentar as pessoas”. BH trabalhava como esteticista, ficou desempregada, procurou emprego em inúmeras áreas e não obteve êxito. Ao observar a movimentação no centro da cidade, percebeu que pela manhã havia um espaço no calçadão onde poderia instalar uma barraca. Decidiu distribuir mingau, gratuitamente, aos garis que trabalhavam no local, então perguntou: “Vocês comprariam esse mingau? É bom?”. Mediante as respostas positivas, ela se inseriu na atividade (Informação verbal, 2021). O trabalho de BH permite que ela tenha segurança alimentar e seu sustento, como também permite que muitos outros trabalhadores façam a primeira refeição do dia na barraca dela.

Essa trabalhadora tem consciência da relevância de sua atividade. Quando questionada por esta pesquisa: “Você acredita que seu trabalho é importante para a cidade?”, prontamente respondeu: “Mingau é cultura, nem todo mundo quer um salgado e uma Coca-Cola de manhã, mingau deixa o coração quentinho” (Informação verbal, 2022). A declaração de BH reforça a preferência de parte dos consumidores, a cultura e a imaterialidade de uma comida que alimenta corpo e alma.

Os derivados da mandioca são parte constituinte de uma cozinha regional, um conjunto de técnicas, de conhecimentos e de modos de fazer que são fruto da experiência e/ou em razão da necessidade. Enquanto o saber é um acúmulo de conhecimentos adquiridos ao longo do tempo, o fazer é técnico, diário, comandado pela mente, que, por vezes, não possui a dimensão do que realmente conhece. Quando questionado sobre a preparação do mingau de tapioca, RJ responde: “É simples, não tem segredo, não”. Novamente questionado: “E por que o seu mingau é tão gostoso, diferente de outros?”, ele responde: “É a forma que eu faço, pra cada litro de leite são cinco colheres de tapioca, depende da tapioca, se fina, se grossa, aí muda um pouco [...], o coco não pode ser ralado, tem que ser batido pra engrossar o caldo e pegar o sabor [...]” (Informação verbal, 2022). A mente que comanda as mãos habilidosas de RJ executa o preparo como um ritual em que cada passo é sagrado e deve permanecer

inalterado. Assim, o saber fazer da experiência o fez desenvolver a própria receita, que ele segue religiosamente.

O comércio de beiju em Itabuna é uma forma peculiar de circularidade territorial realizada pelo trabalhador BF, que perfaz todo o centro da cidade a pé com um caldeirão de alumínio. Essa é uma forma tradicional do comércio de beiju praticamente extinta na cidade, não fosse pela atuação de BF, que, por meio do seu trabalho, estabelece uma ressonância entre passado e presente.

Nas feiras livres a comercialização do beiju ocorre em barracas de madeira realizada por grupos familiares. Identificou-se um grupo em que trabalhavam avô, filha e neta na mesma atividade, três gerações de trabalhadores dependentes dos derivados da mandioca. Essas famílias iniciam a comercialização às 05h da manhã e às 10h já não há mais bolo ou beiju para vender. A demanda dos derivados de mandioca é intensa e a oferta do alimento não acompanha essa procura. Isso também é reforçado por haver muitos moradores da cidade que outrora pertenciam ao rural com forte ligação com essa cultura alimentar.

A comida como vínculo territorial está alicerçada na cultura e, portanto, na identidade. Brandão a chamou de comida do lugar ao elaborar um estudo antropológico que passa da terra à mesa, fazendo uma “[...] trajetória desde os tempos antigos para os dias de hoje” (1981, p. 10), no qual investigou as práticas alimentares dos moradores do município de Mossâmedes-GO.

Embora a comercialização da comida de rua baseada no alimento identitário mandioca aconteça no espaço urbano, os consumidores são provenientes do rural e de diversos municípios vizinhos. Itabuna lidera, na região Sul da Bahia, as atividades relacionadas ao comércio varejista, serviços médicos, comunicação, educação universitária e outras atividades. Essa comida identitária é fundamental para o café da manhã nas ruas da cidade a um preço acessível, com um cardápio conhecido e confiável.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação baseada nos derivados da mandioca permanece, no cotidiano, por estar enraizada na cultura nordestina por meio da ancestralidade, dos saberes e fazeres, da produção e comercialização da comida alicerçada na identidade regional. Assim, o modo de fazer a comida possui uma relação direta com a cultura, bem como, o conjunto de alimentos que são eleitos/aceitos como comestíveis, são esses elementos agrupados que formam a cozinha de cada lugar.

Ao transmitirem os saberes agroalimentares, as mulheres e homens, no rural e no urbano contribuem para a manutenção de um modo de vida e práticas tradicionais que dialogam com a ancestralidade do grupo social. As atividades de cultivo e comercialização demonstram, ainda, a importância dos alimentos na definição de identidades, territorialidades e *modus operandi* de resistência e existência.

Os derivados da mandioca também configuram a principal fonte de renda das famílias e comunidades cultivadoras, assim como, das que comercializam bolos, mingaus e bejus. A comercialização dos produtos ocorre em circuitos curtos, que emergem como uma alternativa aos modelos hegemônicos de distribuição de alimentos. Essa rede social dos mais vulneráveis permite a solidificação das tradições da cultura alimentar nordestina.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, Manuel Correia de. **A terra e o homem no Nordeste**: contribuição ao estudo da questão agrária no Nordeste. 7. ed. rev. e aumentada. São Paulo: Cortez, 2011.

BRANDÃO, C. R. **Plantar, colher e comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

CLAVAL, P. **A geografia cultural**. Tradução de Luiz Fugazzola Pimenta e Margareth de Castro Afeche Pimenta. 2. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2001.

CRUZ, F. T. da. Agricultura familiar, processamento de alimentos e avanços e retrocessos na regulamentação de alimentos tradicionais e artesanais. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.58, n.2, e190965, p.1-21, 2020.

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

GOODMAN, David. The quality 'turn' and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2003.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo demográfico 2022**. Disponível: www.ibge.gov.br. Acesso: mai. 2024.

MATOS, P.F.; PESSÔA, V.L.S. Observação e entrevista: construção de dados para a pesquisa qualitativa em Geografia agrária. In: RAMIRES, J. C. de L.; PESSÔA, PESSÔA, V. L. S (Orgs.). **Geografia e pesquisa qualitativa**: nas trilhas da investigação. Uberlândia: Assis, 2009. p. 279-291.

MENEZES, Sônia de Souza Mendonça. Feiras em Sergipe: domínio da cultura e comercialização em multiplicidades de tempos. In: MENEZES, Sônia de Souza Mendonça; ALMEIDA, Maria Geralda de. **Vamos às feiras!:** Cultura e ressignificação dos circuitos curtos. Aracaju: Editora Criação, 2021, p.59-96.



MOREIRA, Ruy. **A formação espacial brasileira**: contribuição crítica aos fundamentos espaciais da geografia do Brasil. 2 ed. Rio de Janeiro: Consequência, 2014.

PRADO JÚNIOR, Caio. **História econômica do Brasil**. 6 ed. São Paulo: Editora Brasiliense, 1961.

REZENDE, J. L. MENEZES, S. de S. M. A tradição das iguarias derivadas da mandioca no território de Itabaiana (SE). **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v.7, n.2, p. 283-302, ago.2013. Disponível em: <http://www.revistas.ufg.br/index.oho/atelie>. Acesso em: 30 jul. 2024.

SAHLINS, Marshall. Cultura e razão prática. Dois paradigmas da teoria antropológica. In: SAHLINS, Marshall. **Cultura e razão prática**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2003.

THOMPSON, P. **A transmissão cultural entre gerações dentro das famílias**: uma abordagem centrada em histórias de vida. *Ciências Sociais Hoje*, p. 9-19, 1993.

URIATE, Urpi Montoya. O que é fazer etnografia para os antropólogos. **Ponto Urbe**, Revista do Núcleo de Antropologia Urbana da USP, v. 11, p. 1-13, 2012. Disponível em: <https://journals.openedition.org/pontourbe/300?lang=es>. Acesso em: 3 dez. 2022.