

AS CIÊNCIAS HUMANAS E AS ANÁLISES SOBRE FENÔMENOS SOCIAIS E CULTURAIS

EZEQUIEL MARTINS FERREIRA
(ORGANIZADOR)



AS CIÊNCIAS HUMANAS E AS ANÁLISES SOBRE FENÔMENOS SOCIAIS E CULTURAIS

EZEQUIEL MARTINS FERREIRA
(ORGANIZADOR)



Editora chefe

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

Editora executiva

Natalia Oliveira

Assistente editorial

Flávia Roberta Barão

Bibliotecária

Janaina Ramos

Projeto gráfico

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremo

Daphynny Pamplona

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

Imagens da capa

iStock

Edição de arte

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

Conselho Editorial**Ciências Humanas e Sociais Aplicadas**

Prof. Dr. Adilson Tadeu Basquerote Silva – Universidade para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí

Prof. Dr. Alexandre de Freitas Carneiro – Universidade Federal de Rondônia

Prof. Dr. Alexandre Jose Schumacher – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná

Prof. Dr. Américo Junior Nunes da Silva – Universidade do Estado da Bahia

Profª Drª Ana Maria Aguiar Frias – Universidade de Évora

Profª Drª Andréa Cristina Marques de Araújo – Universidade Fernando Pessoa



Prof. Dr. Antonio Carlos da Silva – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. Antonio Carlos Frasson – Universidade Tecnológica Federal do Paraná
Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais
Prof. Dr. Antonio Isidro-Filho – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Arnaldo Oliveira Souza Júnior – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Carlos Antonio de Souza Moraes – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Crisóstomo Lima do Nascimento – Universidade Federal Fluminense
Prof^ª Dr^ª Cristina Gaio – Universidade de Lisboa
Prof. Dr. Daniel Richard Sant’Ana – Universidade de Brasília
Prof. Dr. Deyvison de Lima Oliveira – Universidade Federal de Rondônia
Prof^ª Dr^ª Dilma Antunes Silva – Universidade Federal de São Paulo
Prof. Dr. Edvaldo Antunes de Farias – Universidade Estácio de Sá
Prof. Dr. Elson Ferreira Costa – Universidade do Estado do Pará
Prof. Dr. Eloi Martins Senhora – Universidade Federal de Roraima
Prof. Dr. Gustavo Henrique Cepolini Ferreira – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof. Dr. Humberto Costa – Universidade Federal do Paraná
Prof^ª Dr^ª Ivone Goulart Lopes – Istituto Internazionele delle Figlie de Maria Ausiliatrice
Prof. Dr. Jadilson Marinho da Silva – Secretaria de Educação de Pernambuco
Prof. Dr. Jadson Correia de Oliveira – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. José Luis Montesillo-Cedillo – Universidad Autónoma del Estado de México
Prof. Dr. Julio Candido de Meirelles Junior – Universidade Federal Fluminense
Prof. Dr. Kárpio Márcio de Siqueira – Universidade do Estado da Bahia
Prof^ª Dr^ª Keyla Christina Almeida Portela – Instituto Federal do Paraná
Prof^ª Dr^ª Lina Maria Gonçalves – Universidade Federal do Tocantins
Prof^ª Dr^ª Lucicleia Barreto Queiroz – Universidade Federal do Acre
Prof. Dr. Luis Ricardo Fernandes da Costa – Universidade Estadual de Montes Claros
Prof. Dr. Lucio Marques Vieira Souza – Universidade do Estado de Minas Gerais
Prof^ª Dr^ª Natiéli Piovesan – Instituto Federal do Rio Grande do Norte
Prof^ª Dr^ª Marianne Sousa Barbosa – Universidade Federal de Campina Grande
Prof. Dr. Marcelo Pereira da Silva – Pontifícia Universidade Católica de Campinas
Prof^ª Dr^ª Maria Luzia da Silva Santana – Universidade Federal de Mato Grosso do Sul
Prof. Dr. Miguel Rodrigues Netto – Universidade do Estado de Mato Grosso
Prof. Dr. Pedro Henrique Máximo Pereira – Universidade Estadual de Goiás
Prof. Dr. Pablo Ricardo de Lima Falcão – Universidade de Pernambuco
Prof^ª Dr^ª Paola Andressa Scortegagna – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof^ª Dr^ª Rita de Cássia da Silva Oliveira – Universidade Estadual de Ponta Grossa
Prof. Dr. Rui Maia Diamantino – Universidade Salvador
Prof. Dr. Saulo Cerqueira de Aguiar Soares – Universidade Federal do Piauí
Prof. Dr. Urandi João Rodrigues Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará
Prof^ª Dr^ª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande
Prof^ª Dr^ª Vanessa Ribeiro Simon Cavalcanti – Universidade Católica do Salvador
Prof. Dr. William Cleber Domingues Silva – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – Universidade Federal do Tocantins



As ciências humanas e as análises sobre fenômenos sociais e culturais

Diagramação: Camila Alves de Cremo
Correção: Mariane Aparecida Freitas
Indexação: Amanda Kelly da Costa Veiga
Revisão: Os autores
Organizador: Ezequiel Martins Ferreira

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C569 As ciências humanas e as análises sobre fenômenos sociais e culturais / Organizador Ezequiel Martins Ferreira. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-0398-2

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.982221008>

1. Ciências humanas. I. Ferreira, Ezequiel Martins (Organizador). II. Título.

CDD 101

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

Atena Editora

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

www.atenaeditora.com.br

contato@atenaeditora.com.br



Atena
Editora
Ano 2022

DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.



DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



APRESENTAÇÃO

A coletânea, *As ciências humanas e as análises sobre fenômenos sociais e culturais*, reúne neste volume vinte e dois artigos que abordam algumas das possibilidades metodológicas dos vários saberes que compreendem as Ciências Humanas.

Esta coletânea parte da necessidade de se abordar os mais diversos fenômenos sociais e culturais, passando pelas peculiaridades da educação, do conhecimento psicológico, da sociologia, da história e da arte, na tentativa de demonstrar a complexidade que das relações humanas em sociedade, influenciados por uma cultura.

Espero que consiga colher desses artigos que se apresentam, boas questões, e que gerem diversas discussões para a evolução do conhecimento sobre o fator humano.

Uma boa leitura!

Ezequiel Martins Ferreira


SUMÁRIO

CAPÍTULO 1..... 1

ANÁLISE DA TRANSFORMAÇÃO NARRATIVA DAS SÉRIES TELEVISIVAS

Lisandro Magalhães Nogueira

Victor Hugo de Carvalho Caldas

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210081>

CAPÍTULO 2..... 9

VESTÍGIOS DA FICÇÃO E A RELAÇÃO COM O APRENDER HISTÓRIA: HARRY POTTER E A OUTRA IDADE MÉDIA

Edilson Aparecido Chaves


Geovana Pereira de Souza Adonis

Giovanna Iancoski Guilherme

Lucas Gabriel Muller Silva

Maria Isabel de Oliveira Meira

Vanessa Lopes Ribeiro

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210082>


CAPÍTULO 3..... 20

OS FIGURINOS DE *THE UNTAMED* COMO FORMA DE CONSTRUÇÃO DE IDENTIDADES E ALEGORIAS PARA ALÉM DA CENSURA

Juliana Gomes Pirani

Tatiana Machado Boulhosa


Guilherme William Udo Santos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210083>

CAPÍTULO 4..... 37

O COMPLEXO DO DEMIURGO LITERÁRIO ENTRE A POÉTICA DE WILLIAM BLAKE E A CASA QUE JACK CONSTRUIU (2018), DE LARS VON TRIER

Gabriela Sá Pauka


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210084>

CAPÍTULO 5..... 53

ESCREVIVÊNCIAS E TRAVESSIAS NOS CONTOS DOS PALABRAS E AYOLUWA A ALEGRIA DE NOSSO POVO DE ISABEL ALLENDE E CONCEIÇÃO EVARISTO

Ezilda Maciel da Silva


Amilton José Freire de Queiroz







 <https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210085>

CAPÍTULO 6..... 63

A RELEVÂNCIA DO MOVIMENTO FEMINISTA E OS SEUS REFLEXOS NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA


Anna Beatriz Martins Rodrigues

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210086>

CAPÍTULO 7	77
TRADIÇÕES CONFESSIONAIS CHINESES – ANÁLISE INTRODUTÓRIA	
Adelcio Machado dos Santos	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210087	
CAPÍTULO 8	86
DANÇAS BRASILEIRAS: POSSIBILIDADES PEDAGÓGICAS EM CONTEXTO ESCOLAR	
Sirlane Maria do Carmo Silva	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210088	
CAPÍTULO 9	94
CONSIDERAÇÕES SOBRE O DESENVOLVIMENTO DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES: O TERRITÓRIO COMO FATOR DE RISCO OU PROTEÇÃO	
Ana Paula StHEL Caiado	
Karool Malikouski de Amorim	
Ana Carolina Borges Barbosa	
Ronison Loureiro Leppaus	
Dafne Araújo Fontana	
Karen de Araújo Pereira	
Heitor Croce	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.9822210089	
CAPÍTULO 10	104
ENSINO DE HISTÓRIA E LITERATURA DE FICÇÃO: HARRY POTTER HISTORIADOR E O OFÍCIO DE ESTUDANTE PESQUISADOR(A)	
Edilson Aparecido Chaves	
Izabella Nodari Grassi	
Maria Julia Biesemeyer	
Mayumi Addad Ishida	
Stéphany Melnik dos Santos	
Vanessa Lopes Ribeiro	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100810	
CAPÍTULO 11	117
NO CHÃO DA ESCOLA: DIFICULDADES E BARREIRAS PARA A EDUCAÇÃO INCLUSIVA	
Edmilton Amaro da Hora Filho	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100811	
CAPÍTULO 12	120
HISTÓRIA DA EDUCAÇÃO, HISTORIOGRAFIA EDUCACIONAL E FORMAÇÃO DE PROFESSORES	
Paulo Sérgio de Almeida Corrêa	
 https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100812	
CAPÍTULO 13	145
A ATUALIDADE DO DESAFIO DE INCLUSÃO DA TEMÁTICA DA EDUCAÇÃO PARA	

AS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS NO CURRÍCULO DOS CURSOS DE FORMAÇÃO DOCENTE


Valdenice de Araujo Prazeres

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100813>

CAPÍTULO 14..... 163

ANALFABETISMO NO BRASIL E SUAS CONSEQUÊNCIAS

Bernard Pereira Almeida

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100814>

CAPÍTULO 15..... 175

A IMPORTÂNCIA DOS JOGOS DIGITAIS COMO RECURSO PEDAGÓGICO

Francinéia Ferreira Dias

Ezequiel Martins Ferreira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100815>

CAPÍTULO 16..... 187

ENSINO REMOTO E ESCAPE ESCOLAR: UMA VISÃO DOS FUTUROS DOCENTES DO PROGRAMA RESIDÊNCIA PEDAGÓGICA (PRP) - QUÍMICA/FAEC

Sebastiana Vieira Siqueira

Maria Carolaine Aurélio Fernandes Rosendo

Lourival Rosa Pereira

Ana Lucia Rodrigues da Silva

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100816>

CAPÍTULO 17..... 192

PODCAST: SINTONIZANDO A QUÍMICA

Luiza Beatriz Bezerra de Sousa

Francisco Hermeson Bezerra Soares

Ana Heloisa de Sousa Cruz

Saulo Roberio Rodrigues Maia

Cosma Nayara Rosendo de Miranda Gusmão

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100817>

CAPÍTULO 18..... 198

A UTILIZAÇÃO DA METODOLOGIA JAPONESA 5S PARA MELHORIA DA QUALIDADE DAS AULAS REMOTAS NO ENSINO PÚBLICO DURANTE A PANDEMIA COVID/19 EM ALAGOAS

Fábio Ferreira de Lima

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100818>


CAPÍTULO 19..... 209

O POSICIONAMENTO DOS HOTÉIS NO RIO DE JANEIRO COM BASE NAS ON-LINE TRAVEL REVIEWS (OTRS): UM ESTUDO EXPLORATÓRIO

Francisco Barbosa do Nascimento Filho

Murilo Henrique Barbiero Bogadão

Pedro Pimenta Barbosa do Nascimento

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100819>

CAPÍTULO 20..... 228

O TUCUPI NOS PERIÓDICOS DO RIO DE JANEIRO NO SÉCULO XIX (1848-1899)

Guilherme Shitomi Akiyoshi

Sarah de Freitas Batista

Thaina Schwan Karls

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100820>


CAPÍTULO 21..... 246

GARIMPEIROS DE SERRA PELADA: HISTÓRIA, DIREITOS E DIFICULDADES ENFRENTADAS

Daniel Marques Pinheiro

Deusdeth Nickson de Souza Vieira

Demilzete Maria da Silva


 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100821>

CAPÍTULO 22..... 255

ASSÉDIO SEXUAL: A IMPORTÂNCIA DO MOVIMENTO #METOO E AS SUAS IMPLICAÇÕES

Joab da Silva Lima

Sirley Leite Freitas

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.98222100822>

SOBRE O ORGANIZADOR..... 262

ÍNDICE REMISSIVO..... 263

O TUCUPI NOS PERIÓDICOS DO RIO DE JANEIRO NO SÉCULO XIX (1848-1899)

Data de aceite: 01/08/2022

Guilherme Shitomi Akiyoshi

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)
Instituto de Nutrição Josué de Castro
Graduando do Curso de Bacharelado em
Gastronomia
Rio de Janeiro – RJ
<http://lattes.cnpq.br/8226920325365979>

Sarah de Freitas Batista

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)
Instituto de Nutrição Josué de Castro
Graduanda do Curso de Bacharelado em
Gastronomia
Rio de Janeiro – RJ
<http://lattes.cnpq.br/6405178120346667>

Thaina Schwan Karls

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)
Doutora em História Comparada e Professora
Adjunta do Curso de Gastronomia (INJC) e
do Programa de Pós-Graduação em História
Comparada (PPGHC/IH) - UFRJ
Rio de Janeiro – RJ
<http://lattes.cnpq.br/2956076429894708>

RESUMO: Tucupi é um subproduto da mandioca, obtido por meio da prensa da raiz ralada. Esse líquido se caracteriza por ser ácido, amarelado e aromático, muito comum na região norte do Brasil, mas também encontrado em outras regiões. Neste trabalho, o objetivo foi analisar o tucupi na principal cidade do país no século XIX: o Rio de Janeiro. Procuramos compreender sua utilização para fins culinários e não alimentícios, assim

como debater questões sobre a toxicidade do alimento naquele momento. À vista disso, trata-se de uma pesquisa histórica com levantamento de periódicos (jornais e revistas) disponíveis no site da Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional, mediante dois vocábulos: tucupi e *tucupy* – dentre os anos de 1848-1899, quando da primeira e última aparição no período supracitado. Desse modo, com os resultados obtidos, podemos verificar que existiam dois métodos para o descarte da toxicidade: a fermentação e a cocção – garantindo a evaporação do cianeto e a segurança alimentar no consumo. Dentre as utilizações na gastronomia, destaca-se como acompanhamento em diversas preparações na forma de molho, devido à sua singularidade no sabor. Além disso, está presente também na condição de bebida em festas, comparado às ilustres cervejas e aos grandes vinhos europeus. Em relação aos demais usos, podemos identificar o líquido como coagulante da borracha, veneno usado na prática do suicídio e presente em histórias e poemas da época. Portanto, é notável a relevância do tucupi em suas mais variadas finalidades nos campos da alimentação e não culinário na capital imperial do período oitocentista.

PALAVRAS-CHAVE: Tucupi. Periódicos. Utilização. Rio de Janeiro. Século XIX.

TUCUPI IN THE PERIODICALS OF RIO DE JANEIRO IN THE 19TH CENTURY (1848-1899)

ABSTRACT: Tucupi is a byproduct of cassava, obtained through the press of the grated root.

This liquid is characterized as acid, yellowish and aromatic, very common in the Northern region of Brazil, but also found elsewhere in the country. In this study, the objective was to analyze the tucupi in the main city of the country in the 19th century: Rio de Janeiro. We aim to understand its use for culinary purposes and non-food products, as well as debate topics about the toxicity of the food at that moment. So, it is a historical research with survey in journals (newspapers and magazines) available on Hemeroteca Digital website of Biblioteca Nacional, searching two words: tucupi and *tucupy* – between the years 1848-1899, when the first and last appearance in the aforementioned period. Thus, with the results, it was possible to verify that there were two methods for eliminating toxicity: fermentation and cooking – ensuring cyanide evaporation and food security for consumption. Among the possible uses in gastronomy, is noteworthy the garnish to various preparations in the form of sauce, due to its singularity in flavor. It is also present as a drink at parties, being compared to the illustrious beers and great European wines. About other uses, we can identify the liquid as a rubber coagulant, poison used for suicide and present in stories and poems of the time. Therefore, the relevance of the tucupi is remarkable in its most varied purposes in the food and non-culinary fields in the imperial capital of the 19th century.

KEYWORDS: Tucupi. Journals. Use. Rio de Janeiro. 19th century.

1 | INTRODUÇÃO

O tucupi é um líquido amarelado, ácido e aromático, extraído da mandioca (*Manihot esculenta*), especialmente da mandioca brava. Sendo este encontrado facilmente na alimentação nortista, tanto indígena quanto urbana, principalmente na culinária paraense e em alguns pratos típicos, como o pato no tucupi e o tacacá. Há, ainda, um grande consumo deste também com peixes e frutos do mar, formando um expressivo hábito alimentar local.

A palavra deriva do tupi guarani que significa “a decoada picante” (CHIARADIA, 2008). Segundo Cascudo (2004, p. 100), este líquido é extraído, desde o século XVI, pelas cunhãs¹ com a utilização do tipiti² no processo de prensa da mandioca descascada e ralada, obtendo, dentro do instrumento, a massa mais seca destinada à produção da farinha e o líquido escorrido, denominado manipueira. A manipueira, também chamada deste modo, é tóxica e muito nociva à saúde humana se consumida, por conter grande quantidade de ácido cianídrico em sua composição. Desta forma, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA, 2011) indica que para retirar essa toxicidade é necessário deixar descansar o líquido por quinze dias para que a fermentação anaeróbica provoque a evaporação do cianeto. O tucupi é derivado da manipueira, pois o torna consumível pela ausência do ácido cianídrico e, ainda, sendo temperado com sal, ervas e outros condimentos.

Através da análise dos relatos de Pero Vaz de Caminha, Belluzzo aponta que

1 Termo em tupi-guarani que significa “mulher” (BARBOSA, Lemos. Pequeno vocabulário Tupi-Português. Rio de Janeiro: Livraria São José, 1951. Disponível em: http://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/biblio%3Abarbosa-1951-pequeno/barbosa_1951_tupi-portugues.pdf. Acesso em: 31 mar 2022.)

2 Instrumento cilíndrico de palha utilizado no processo de extração da manipueira (CASCUDO, 2004).

“eles [portugueses] também rejeitaram a dieta indígena e menosprezaram a mandioca, confundindo-a com o inhame, de origem africana” (BELLUZZO, 2008, p. 75). Ademais, a mesma afirma que, naquela época, os indígenas pré-cabralinos faziam uso da raiz desde o *suco venenoso*, até polvilhos, farinhas etc., demonstrando a utilização integral do ingrediente.

Apesar de a historiografia apontar que o tucupi é um alimento muito consumido desde antes do século XIX, principalmente na região norte, foi possível, através de periódicos disponíveis na Hemeroteca Digital Brasileira da Biblioteca Nacional³, visualizar a presença desta iguaria na cidade mais importante do país na mesma época, o Rio de Janeiro. Deste modo, o objetivo deste trabalho é analisar o sumo extraído da mandioca através de jornais e revistas que circulavam na capital do Brasil no período supracitado, procurando compreender sua utilização para fins culinários e não alimentícios, assim como debater questões sobre a toxicidade do alimento.

Neste período de tempo, que se configura de 1848 a 1899, especificamente, a urbe era a sede do Segundo Império do Brasil e início do período republicano. Sendo assim, a porta de entrada para grande parte daqueles que chegavam ao país, além de ser a casa da corte, contou com uma grande modificação dos hábitos da cidade a qual crescia de diversas formas, como industrial e econômica, por exemplo (PAULA, 2012).

Sendo a cidade mais importante, motivou a chegada de novos povos, além de escravos (BARRA, 2015) e migrantes brasileiros, os quais trouxeram consigo um grande número de contribuições para a alimentação, como técnicas e as suas preparações mais diversas. Aliás, Wätzold (2012) destaca afirmando que os migrantes oriundos do nordeste brasileiro trouxeram com si aspectos regionais muito fortes.

Foi utilizada a plataforma da Hemeroteca Digital para a coleta das fontes, utilizando como palavra-chave o “tucupi”. Os primeiros registros foram encontrados no ano de 1863. Porém, durante as análises de resultados nas primeiras décadas, foi possível a observação de uma nova grafia para a mesma e assim uma nova busca foi realizada com “tucupy”. Efetuada uma nova análise nos periódicos, se fez presente a identificação desta desde o ano de 1848. Posto isso, o recorte deste trabalho se compreende de 1848 a 1899.

Para esta abordagem, utilizou-se como fonte periódicos os quais circulavam pelo Rio de Janeiro no período sinalizado, especialmente, *O Auxiliador da Indústria Nacional*, *Diário do Povo*, *Diário do Rio de Janeiro*, *Gazeta de Notícias*, *Jornal do Comércio*, *Jornal do Agricultor*, *Revista Agrícola do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura*, *Jornal do Brasil*, *Correio Mercantil* e *A Reforma*. Sendo uma pesquisa histórica e abordando os jornais e revistas como fonte, podemos destacar a utilização deste material que se constitui como um conteúdo o qual não é completo e que pode ser questionável, como retrata Luca (2011).

Todavia, a partir da análise dos mesmos, podemos observar características da época aos quais não teríamos acesso se não fossem por estes documentos. Logo, a utilização

³ <http://bndigital.bn.gov.br/hemeroteca-digital/>

dos periódicos se torna pertinente, pois nos trazem um panorama da cidade em questão e, conjuntamente, auxilia na observação de como o tucupi era encontrado na localidade.

A pesquisa teve como resultado para a palavra “tucupi” 53 aparições, entre os anos de 1863 e 1899. Já a palavra “tucupy” conta com 22 aparições, estas entre os anos de 1848 e 1898. Antes dos anos apresentados não conseguimos obter resultados para os termos pesquisados.

Seria possível identificar como o tucupi adentrou a cidade do Rio de Janeiro? Ou se este insumo tão peculiar veio no bolso de viajantes procedentes de outras regiões do país? Com devida certeza não poderemos afirmar, mas que o suco da mandioca, que hora é tratado como muito saboroso e outrora é dado como mui venenoso, já se fazia presente na cena carioca em meados do século XIX. Nas próximas páginas, nos dedicaremos a abordar o tucupi e sua relação com a toxicidade, a alimentação e seus demais usos retratados nos periódicos na cidade em destaque.

2 | TOXICIDADE DO TUCUPI

É possível observar que, desde o século XIX, os índios detinham completa percepção da toxicidade do tucupi. A mandioca brava possui dois glicosídeos cianogênicos (responsáveis pelo sistema de defesa da planta), a linamarina e lotaustralina, que por si só não acarreta em nenhum envenenamento, mas que juntas liberam o ácido cianídrico ou cianeto (HCN), responsável pela toxidez, após a ação da enzima linamarase (CHISTÉ; COHEN, 2011). Segundo Feeley *et al.* (2012), a toxina atua diretamente no sistema nervoso central, levando o indivíduo a ter distúrbios cardiovasculares, ao coma e até a morte.

Campos (2016) revela que a Organização Mundial da Saúde (OMS) descreve que os valores máximos para inalação, ou os limites para intoxicação (DL50) de cianeto seja de até 10 mg de HCN/Kg de peso vivo. Hernandez, Rodrigues e Torres (2017) já apontam que se considera uma dose tóxica por via de exposição oral um teor de 50 mg de HCN. No entanto, a mandioca brava apresenta valores maiores que 100 mg de HCN/kg, sendo assim, uma dose letal se não preparada de forma correta para o consumo. Deste modo, existem formas para retirar essa toxina do tucupi, explicitadas nos jornais e revistas da época.

Alguns periódicos (ANAIS DE MEDICINA BRASILIENSE, 16/03/1848, p. 249; RELATÓRIO: MINISTÉRIO DA GUERRA, 1865, p. 38; DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO, 21/02/1867, p. 1; O AUXILIADOR DA INDÚSTRIA NACIONAL, 1880, p. 163; REVISTA AGRÍCOLA DO IMPERIAL, 14/11/1872, p. 14; O GLOBO, 26/04/1876, p. 3) descrevem o processo para obtenção do tucupi através da ação do fogo (fervura) ou através do descanso a temperatura ambiente (fermentação), sem demais explicações ou descrições detalhadas.

No *Anais de Medicina Brasiliense: Jornal da Academia Imperial de Medicina do*

Rio de Janeiro, de 16 de março de 1848, através de uma nota de Ignacio José Malta⁴, é possível observar um dos métodos para tratamento do líquido e retirada da toxicidade, devendo cozer até espumar e obter a consistência de um mel. Observe a seguir:

torna saborosas as carnes. Geralmente preparam o Tucupy, fervendo o sumo da mandioca, depois de separado o polvilho ou typyoca, e espumando-o até que tome a consistencia de mel; e depois de estar neste ponto temperam-no com pimenta e sal, e guardam-no em cabaças, &c., para uso.

Figura 1: Tratamento e preparo do tucupi.

Fonte: Anais de Medicina Brasiliense, 16/03/1848, p. 249.

Dias, Rodrigues e Calixto (2016) corroboram com a afirmação anterior ao dizer que, durante a fervura, é normal que tenha a formação de espumas e que devem ser retiradas conforme vão se formando. Nela é encontrada a maior parte da toxina ainda presente no líquido, que deve ser reduzida até para evitar algum tipo de intoxicação para quem consome. Sobre a consistência de mel, na realidade, Castanho (2015) afirma que uma das variedades do líquido é o “tucupi preto”, no qual é cozido por um longo período de tempo, tornando-o concentrado e sendo este com uma textura mais viscosa, por vezes leva formiga como ingrediente adicional.

Entretanto, nem sempre o tucupi deve ter ou possuir a textura de mel, pode ser mais líquido dependendo do tipo. Pois, além do tucupi *preto*, existe também o *cozido*, o mais comum, tem em sua composição pimenta-de-cheiro, chicória-do-pará e alho. E o *evaporado* que está relacionado ao próprio processo de evaporação do líquido da mandioca por vários dias ao sol (CASTANHO, 2015).

Outro ponto interessante, levantado no *O Auxiliador da Indústria Nacional*, do ano de 1880, é o modo de reconhecer quando a manipueira perde sua nocividade e está apta para o consumo. Veja neste trecho:

Fervida a agua da mandioca até dous terços de seu volume deixa de ser venenosa, constituindo o mólho conhecido pelo nome de tucupi.

Figura 2: Fervura do tucupi.

Fonte: O Auxiliador da Indústria Nacional, 1880, p. 163.

4 Farmacêutico e redator do periódico *A Abelha*, que circulou de julho de 1862 a janeiro de 1864. Presidiu a Sociedade Farmacêutica Brasileira de 1865 a 1868. (VELLOSO, Verônica Pimenta. **Sociedade Farmacêutica Brasileira**. Dicionário Histórico-Biográfico das Ciências da Saúde no Brasil (1832-1930). Casa de Oswaldo Cruz - Fiocruz. Disponível em: <http://www.dichistoriasaude.coc.fiocruz.br/iah/pt/verbetes/socfarbr.htm#topo>. Acesso em: 13 nov. 2019.)

A *Revista Agrícola do Imperial*, de 14 de novembro de 1872, também relata sobre o consumo do tucupi a partir da fervura. Observe este trecho:

Principios toxicos da mandioca.—Como é geralmente sabido a agua de mandioca ou *manipuêra* é nimiamente venenosa. Entretanto o principio toxico é tão volátil que se desprende pela acção do fogo. O Sr. Dr. Th. Peckolt

Figura 3: Toxicidade eliminada pelo cozimento.

Fonte: *Revista Agrícola do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura*, 14/11/1872, p. 14.

Na literatura atual sobre os processos da retirada do ácido cianídrico da manipueira para a produção do tucupi, encontramos as duas formas descritas nos periódicos: através da fervura ou da fermentação. Desse modo, além do saber indígena, podemos observar grande conhecimento na área científica sobre os usos e a manipulação do líquido para consumo na alimentação, frutos da ajuda de farmacêuticos e médicos da cidade do Rio de Janeiro na época, como pudemos visualizar nos jornais e revistas acima citados.

Outrossim, o jornal *Diário do Rio de Janeiro*, de 21 de fevereiro de 1867, e *O Globo*, de 26 de abril de 1876, trazem descrições sobre a fermentação de alguns dias para a retirada da parte venenosa do líquido, como é possível ver a seguir nos recortes:

peso, que se lhe f z, escorre um succo amarello, o qual antes de ser servido, é um mortal veneno, para todo o animal que o bebe.
Porém servido que seja este succo, depois de estar a ozedar por um dia, e adubado com o sal, com a pimenta, e com o cravo da terra, é a mostarda da paiz, a que se dá o nome de tucupi. Mas como daquelle succo espre-

Figura 4: Descanso e preparo do tucupi.

Fonte: *Diário do Rio de Janeiro*, 21/02/1867, p. 1.

têm dentro, a obrigam a escorrer um succo amarello, a que dão o nome de tucupi: este não é venenoso, porque como padee alteração n'agua, onde se infunde pelo espaço de quatro dias, quando é corrente, e pelo de tres, quando o não é, vem por esta rasão a curtir-se com mais brevidade. O que succede pelo contrario no succo da mandioca, que não passa por esta fermentação; como com effeito não passa a da que se fazem as farinhas seccas: porque em quanto se não azeda o referido succo, é um mortal veneno, para todo o animal que o bebe.

Figura 5: Fermentação do tucupi.

Fonte: *O Globo*, 26/04/1876, p. 3.

O site da Embrapa (2011) e Ferreira *et al.* (2001) relatam que o descanso da maniveira em 15 dias é suficiente para que todo o HCN seja volatilizado. Isso pode ser explicado, segundo o site da Companhia Ambiental do Estado de São Paulo (CETESB), pela temperatura de ebulição do composto que é de 25,7°C, uma temperatura facilmente atingida pelas condições climáticas do país.

Entretanto, segundo Campos (2016), uma das formas de retirar a nocividade do líquido é através da fermentação de 24 horas mais a cocção de 40 minutos. Pois, além da evaporação do ácido cianídrico durante o processo de descanso, é necessário cozer para eliminar possíveis bactérias patogênicas que podem ter se multiplicado naquele ambiente. Ademais, o cozimento ainda auxilia na eliminação de resíduos de cianeto e também na inativação da enzima linamarase.

Nos dois casos anteriores, o processo de descanso, ou fermentação, é de extrema importância para que ocorra a decantação do amido presente na maniveira, destinada posteriormente à goma de tapioca ou à fabricação de polvilhos. Saber lidar através dessas técnicas, a de fermentação e a de cocção, para a retirada do composto tóxico, é de grande valia para todos aqueles que consomem ou admiram *o ouro líquido da Amazônia*.

3 | TUCUPI NA ALIMENTAÇÃO

Diferente do que Câmara Cascudo (2004) sinalizou no início deste artigo, Chaves e Freixa (2007) revelam que o suco da raiz sempre esteve presente na alimentação indígena, em inúmeras receitas, antes até da colonização em si e depois incorporada pelos portugueses e descendentes de africanos, sendo este uma cultura tão profunda quanto a da própria mandioca. A partir das análises realizadas nos periódicos do Rio de Janeiro do século XIX, obtivemos um panorama acerca da utilização do tucupi na culinária e na gastronomia.

A comercialização deste, para fins culinários, pode ser observada em relatos datados no ano de 1869 e contou com 22 aparições idênticas no jornal do *Diário do Povo*, entre as datas de 7 de fevereiro e 27 de março do mesmo ano (DIÁRIO DO POVO, 19/02/1869, p. 4; 10/03/1869, p. 4; 13/03/1869, p. 3). Neste anúncio, é possível observar que o suco da mandioca era chamado de “molho indígena”, designado para todo tipo de comida, priorizando os pratos assados e os quais continham peixe. Além de destacar que o público oriundo da província do Grão-Pará já obtinha conhecimento do mesmo.

Simultaneamente, constam informações de preço, sobre o qual se pode dizer que, na época, uma garrafa custava 800 réis⁵. Fazendo uma comparação, a garrafa de cerveja fora comercializada nos valores de 240 e 320 réis (DIÁRIO DO POVO, 14/01/1869, p. 3; 19/02/1869, p. 3; 07/03/1869, p. 3; 11/03/1869, p. 3; 12/03/1869, p. 3; 13/03/1869, p. 3) e

5 Primeira moeda oficial do Brasil, cunhada a partir de 1695. (CASA DA MOEDA. Socio ambiental. Cultural. História da CMB. Disponível em: <https://www.casamoeda.gov.br/portal/socioambiental/cultural/historia-da-cmb.html>. Acesso em: 21 mai 2020.)

uma bebida intitulada de “Laranginha” teve sua garrafa comercializada no valor de 640 réis (DIÁRIO DO POVO, 11/03/1869, p. 3; DIÁRIO DO POVO, 13/03/1869, p. 3), assim podemos observar que o líquido venenoso obtinha um valor de comércio elevado. Além disso, o anúncio contava com o local onde era comercializada a garrafa do produto, localizada no Largo do Paço, nº 8.

Essa foi uma área muito conhecida e frequentada desde a transferência da sede do reinado para o Rio, uma vez que ali abrigou a Casa dos Governadores, e foi intitulada de Paço dos Vice-Reis. Posteriormente, passou a se chamar Paço Real, após a chegada da família real portuguesa. Foi utilizado como casa de despacho de D. João VI, e, também, fora empregado como a localidade onde eram assinados documentos políticos portugueses e brasileiros nos primeiros anos do século XIX. Ainda, foi o espaço onde ocorreram as coroações de D. Pedro I (1822-1831) e D. Pedro II (1840-1889), como apresenta Lucena (2015). Podemos ver no exemplo a seguir:



Figura 6: Comercialização do tucupi.

Fonte: Diário do Povo, 19/02/1869, p. 4.

Conforme o *Jornal do Agricultor* (6º volume, de janeiro a junho de 1882 - p. 145), o tucupi era tratado como “Molho excelente”, depois da fermentação e o tempero com algumas ervas, pimenta, cravo e sal. Também era chamado como um molho “mui agradável aos indígenas” (O AUXILIADOR DA INDÚSTRIA NACIONAL, 1883, p.22), além da percepção que o líquido era muito bem trabalhado e conservado.

A utilização deste para o preparo de pratos consumidos no território brasileiro já era algo observado por Cascudo (1967), quando o mesmo trata do Tacacá como uma iguaria completa. Nesse sentido, *O Diário do Rio de Janeiro* (21/02/1867, p. 1) destaca que o molho era preparado com a tapioca diluída no tucupi, temperado com ervas, como pimenta e sal, e servido quente. Podemos observar que o prato era mais consumido no horário de almoço e jantar, porém sem explicação prévia para o mesmo.

Em algumas aparições, o tucupi é tratado com exaltação ao seu sabor e características próprias e marcantes, como variadas vezes sendo citado como um “molho picante” (GAZETA DE NOTÍCIAS, 28/08/1882, p. 2). Esta picância relatada nos periódicos pode estar relacionada ao processo fermentativo, no qual torna o sumo da mandioca mais ácido - e se compara a uma picância-, ou a própria adição de pimentas durante o cozimento,

o que é o mais provável.

A utilização do tucupi também pode ser observada como um líquido embriagante, o qual era oferecido em festas que continham uma grande variedade de beberes. Todavia, o suco da mandioca encontra-se como um dos favoritos além de, também, ser comparado com uma excelente cerveja, como o *Correio Mercantil* sinaliza:

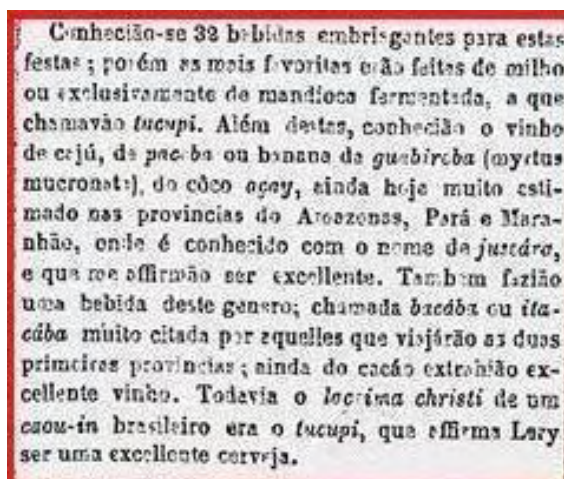


Figura 7: Tucupi como bebida.

Fonte: *Correio Mercantil*, 13/11/1863, p.2.

O tucupi foi destacado por sua composição simplória, realizada através de uma fermentação natural e sem uma mistura com aguardente, pelo *Jornal do Agricultor* de 13 de julho de 1893 (p. 67). Assim, conseguiu um respeito de igual com outros líquidos engarrafados que eram trazidos do exterior, como por exemplo, os vinhos.

A bebida vinda da mandioca contava com um respeito elevado, foi comparada com remédios e poderia ter essa finalidade, pois era adquirida a partir de uma fermentação natural. Diferentemente, os vinhos de distintas qualidades que adentraram aos portos vindos da Europa, eram vistos com nomes pomposos e letreiros dourados, continham misturas tão exacerbadas, como “aguardente, pedra-hume, *assucar*, bagas de sabugueiro, papoulas, pau-brasil e outras drogas” (JORNAL DO AGRICULTOR, 1893, p. 67), que não poderiam ter esse fim medicinal.

O emprego do tucupi para fins culinários foi visto com diferentes formas de utilização. Porém, seu uso para molhos foi o mais encontrado e isso pode ser explicado pelo fato que o mesmo carrega um sabor único e pode ser capaz de acompanhar variados tipos de carnes ou peixes, como afirma Stradelli (1929) “Para meu gosto é o rei dos molhos, tanto para caças, como para o peixe [...]” (STRADELLI, 1929 apud CASCUDO, 2004, p. 588).

O suco da mandioca pode ser encontrado em circulação pela capital do Brasil do

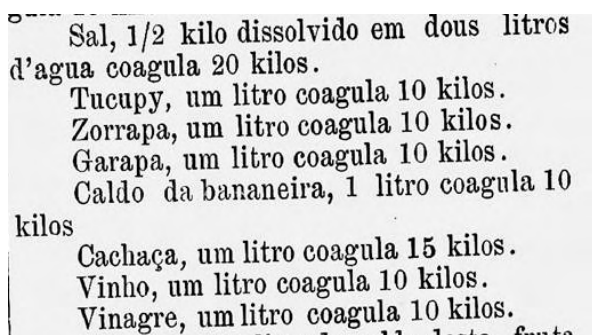
século XIX, tendo sua comercialização em ponto nobre na cidade. E, através das análises, obtivemos amostras de que o mesmo conta com anúncios de diferentes formas de consumo, como bebidas, e como acompanhamentos para diferentes carnes.

4 | DEMAIS USOS DO TUCUPI

Ao longo do período pesquisado, os periódicos mostraram que o líquido da mandioca também obteve diversos usos não culinários. Podemos citar que foi por muito tempo utilizado na região amazônica como coagulante do látex para obtenção da borracha (O AUXILIADOR DA INDÚSTRIA NACIONAL, 1889, p. 64). É mister reiterar que, nesta época, acontecia um dos períodos econômicos mais importantes da história do país e que levou ao desenvolvimento da região norte, o Ciclo da Borracha, que esteve relacionado com a extração e comercialização desta (D'AGOSTINI *et al.*, 2013).

No Brasil, a borracha natural é obtida através da coagulação do látex de árvores, principalmente, de seringueiras. Este processo se dá pela adição de ácidos ou sais ao sumo extraído, em que se forma uma camada bifásica, um líquido e uma massa branca e pastosa, a borracha (MENDA, 2012). Sendo que o ácido mais comum utilizado na produção é o ácido acético, popularmente conhecido como vinagre, também encontrado no tucupi por causa de sua fermentação, no qual produz, de forma conjunta, o ácido propiônico, palmítico e oleico (SILVA *et al.*, 1976).

A revista *O Auxiliador da Indústria Nacional*, de 1889, mostra o tucupi juntamente com outros líquidos ou ingredientes que coagulam o látex e suas proporções de rendimento. Ainda, relata que “tudo quanto for ácido e de sabor áspero, coagula a borracha com toda força e elasticidade, ficando a mesma no seu verdadeiro ponto para todos os trabalhos” (p. 64). Observe a seguir:



Sal, 1/2 kilo dissolvido em dous litros
d'agua coagula 20 kilos.
Tucupy, um litro coagula 10 kilos.
Zorrapa, um litro coagula 10 kilos.
Garapa, um litro coagula 10 kilos.
Caldo da bananeira, 1 litro coagula 10
kilos
Cachaça, um litro coagula 15 kilos.
Vinho, um litro coagula 10 kilos.
Vinagre, um litro coagula 10 kilos.

Figura 8: Ingredientes coagulantes da borracha.

Fonte: *O Auxiliador da Indústria Nacional*, 1889, p. 64.

Albuquerque *et al.* (1978) corrobora a citação anterior ao afirmar que o uso do sumo da mandioca, tanto a mansa quanto a brava, branca ou amarela, age da mesma forma e

com a mesma eficiência que o ácido acético para a obtenção da borracha das seringueiras. Em seguida, Neves (1985) complementa a fala anterior ao ponderar que possui uma maior facilidade com o uso do tucupi como ácido por ser da própria região e que sua utilização não afeta depreciativamente na qualidade final do produto.

Outrossim, foi identificado também em alguns periódicos que o “tucupy”, escrito desta maneira, era empregado na maioria das vezes como veneno. Era tomado provavelmente antes do processo fermentativo, por causa da ação do nocivo ácido cianídrico. Através de interpretações, é possível notar que muitas pessoas recorriam à bebida para a prática do suicídio, mais comum no ambiente político das diversas províncias do Império. Foram observados nos seguintes periódicos: *A Reforma* (dez aparições) e *Jornal do Comércio* (uma aparição). Veja abaixo alguns exemplos:

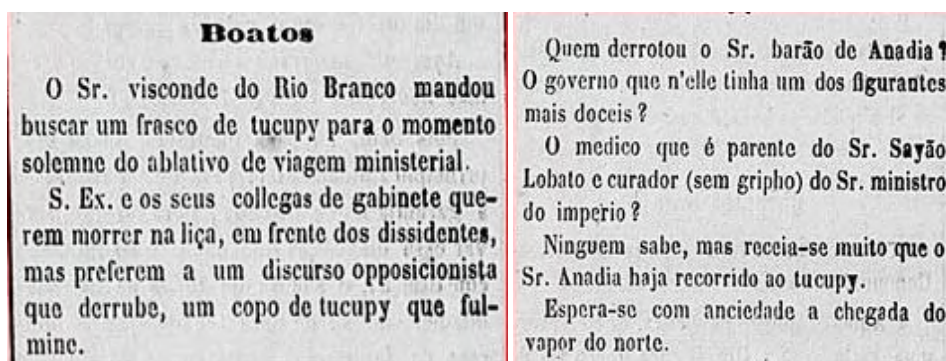


Figura 9: Tucupi na prática do suicídio.

Fonte: *A Reforma*: Órgão Democrático, 12/10/1872, p. 2

O *Jornal do Comércio*, de 09 de outubro de 1872, mostra de uma forma mais clara e descritiva sobre o uso do tucupi para o suicídio no relato a seguir:

Consta (diz o Diário do Grão-Pará) que o Sr. Antonio Francisco Pinheiro, ex-deputado geral, ao receber a notícia dos colégios eleitorais de Cameté, Santarém, Gurupá e Breves, tentara suicidar-se, tomando uma grande dose de tucupy cru, que é um veneno violento. Felizmente alguém o percebeu, quando ele sorvia o último trago do tucupy, gritou pela família e a vizinhança, que logo acudiram e puderam com o auxílio da medicina salvar-lhe a preciosa vida, fazendo o tomar um vomitório de tártaro. O médico que o socorreu foi o Dr. Francisco da Silva Castro. A hora em que escrevemos estas linhas o Sr. Pinheiro está completamente salvo do perigo, porém muito abatido, e como que em êxtase. (JORNAL DO COMÉRCIO, 09/10/1872, p. 3)

O relato descrito no periódico da então capital imperial é a veiculação de uma notícia retratada no *Diário do Grão-Pará*, da também então Província do Grão-Pará, no norte do país. Neste mostrou-se a tentativa de suicídio de um político local que, possivelmente, acabara de perder o cargo de deputado-geral ou que havia se decepcionado com os votos

naqueles colégios eleitorais. Antonio Francisco Pinheiro tomou uma dose do tucupi cru, no entanto, foi socorrido imediatamente por algumas pessoas e, graças à medicina, foi salvo da morte.

Não foi encontrado na bibliografia o uso do sumo da mandioca cru - sem ter passado pelo processo de fermentação e nem de fervura - destinada ao suicídio, tanto no período retratado como nos dias atuais. Mas não podemos deixar de ponderar algumas observações realizadas, como o fato dessas circunstâncias serem no âmbito político e indivíduos ligados a administração e legislatura das províncias, retratados nos periódicos do Rio de Janeiro, além dos fatos terem ocorrido em datas muito próximas de 1872. Neste ano, segundo o portal da Câmara dos Deputados, ocorreram as eleições primárias para os cargos de deputado através do decreto nº 4.966, de 22 de maio de 1872. Portanto, leva-se a crer que as tensões políticas ligadas às eleições sucumbiram em atos contra a própria vida ao ingerir o tucupi cru.

Além disso, o líquido extraído da mandioca foi utilizado em outros contextos, tendo como exemplo, histórias e em poemas de jornais, como podemos ver nas figuras abaixo:

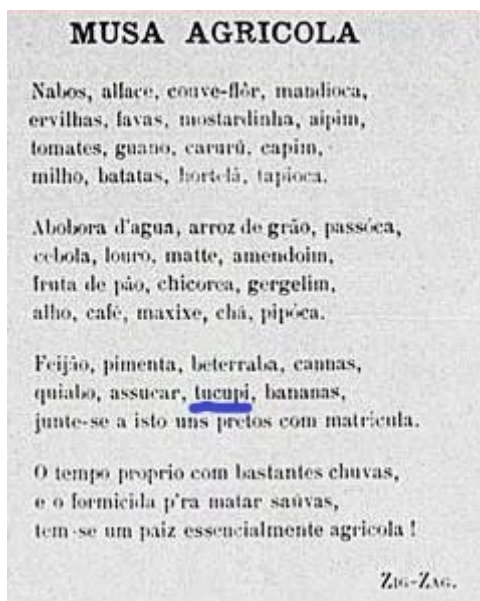


Figura 10: Poema citando o tucupi.

Fonte: Diário Ilustrado, 25/04/1887, p. 3.

Coventilho á mallas fechadas

FACTO

Ramos frondózos sombreiam o encantador chalet—marinho.

Desce a noite ! Ao descer do largo da Carioca, mesmo nas proximidades da *Espiga de Ouro* corsariria *elles dois*, formando uma firma com um & no meio, vivem n'um *dulce far niente* de moer um sultão!

Bôas *petisqueiras* não lhes faltam, nem tam pouco o Quincas em sua *Correia-monstro* deixa de ir amarrando bôas *aves* para offertar-lhes, comendo-as tambem, com saboroso tucupí com *tacacá*, molho predilecto do Pará.

Figura 11: Conto com o tucupi.

Fonte: Carbonário, 06/01/1890, p. 2.

O poema foi retratado no *Diário Ilustrado*, sem a presença do nome real do autor, e sim de um codinome. Falava sobre vários alimentos e subprodutos produzidos e/ou consumidos no Brasil naquela época, incluindo o tucupi, e também a valorização da identidade nacional ao dizer ser um país essencialmente agrícola. Continuamente, em o *Carbonário*, podemos visualizar na estória, em um trecho chamado “Facto”, a evidência do sumo da mandioca com o tacacá, prato típico paraense. No entanto, apesar de citar o Largo da Carioca no mesmo trecho, não temos como afirmar que de fato esse conto é verídico e que aconteceu na cidade do Rio de Janeiro.

Por intermédio das análises dos periódicos, são evidentes as variadas utilizações do tucupi destinadas a fins não-culinários. Vale ressaltar, ainda, que a presença ou não da sua toxicidade é fundamental nas suas diversas aplicações. Logo, percebe-se que este sempre foi um sumo muito versátil no que se diz aos seus usos na alimentação como também vimos na coagulação da borracha, na prática do suicídio de personalidades políticas da época imperial e, por fim, em histórias e poemas.

5 | CONSIDERAÇÕES FINAIS

É possível ponderar a grande importância do tucupi na história da alimentação e na gastronomia brasileira, como é recorrente e retratado em alguns periódicos da então capital do Brasil, durante parte do século XIX. Fora apreciado tanto em preparações da culinária nortista, como também na forma de molho e bebida, assim como seus outros usos

não-culinários citados anteriormente. Ainda, evidenciam-se as duas formas de retirada da toxicidade presente no líquido, mostrando o domínio e conhecimento dos autóctones sobre sua nocividade. Portanto, expressando assim, a diversidade do sumo da mandioca no que tange a sua potencial utilização.

A análise dos periódicos os quais circularam pela cidade do Rio de Janeiro nos proporcionou uma visibilidade de como o produto oriundo da mandioca poderia ser encontrado pela capital naquele tempo. Entretanto, não podemos descartar a possibilidade de que esta pode não ter sido a única forma de divulgação sobre o líquido venenoso, pois os saberes dos povos indígenas eram transmitidos pela oralidade. Além de considerar que naquela época nem todos os cidadãos detinham a alfabetização e nem o acesso ao tipo de fonte a qual foi trabalhada, visto que a taxa de analfabetismo brasileiro era de 82,6%, na faixa etária de 5 anos ou mais em 1890 (FERREIRA; CARVALHO, 2014). Como também, não foi possível, através das fontes, salientar a procedência deste na sede do Império e sua chegada na região sudeste do país.

No geral, o tucupi assume um papel fundamental, mesmo que indiretamente, na formação de alguns aspectos do Brasil. Mais uma vez, os periódicos não detêm total realidade de uma época vivida, mas refletem boa parte da história. Nesse sentido, o principal insumo abordado neste artigo nos mostra que participou tanto da formação de uma culinária regional brasileira, bem como de um dos principais ciclos econômicos vividos neste país, o Ciclo da Borracha, auxiliando na coagulação do látex. Por fim, podemos aferir que a iguaria derivada da raiz amazônica já se fazia presente na forma de alimento na então capital imperial, retratada em jornais e revistas daquele período. Almejamos que este trabalho continue frutificando e ampare futuras pesquisas acerca do sumo da mandioca e do campo científico da alimentação e da gastronomia nacional.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, M.; RAMOS, E. M. C.; GONÇALVES, W. M. F.; BARRIGA, J. P.; BARBOSA, W. C.; SILVA, D. de A. e. Utilização do tucupi na coagulação do látex da seringueira. **Comunicado Técnico nº10**. Belém: Embrapa-CPATU, 1978. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/57478/1/CPATU-ComTec10.pdf>. Acesso em: 19 dez. 2019.

BARRA, S. H. da S. **A cidade corte: o Rio de Janeiro no início do século XIX**. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/gthistoriaculturalr/55CDSergiohamiltondasilvaBarra.pdf>. Acesso em: 04 de nov. 2019.

BELLUZZO, R. **Nem garfo nem faca: à mesa com os cronistas e viajantes**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 1º ed., 2010.

BRASIL. **Decreto nº 4.966, de 22 de maio de 1872**. Convoca para o 1º de Dezembro do corrente anno a nova Assembléa Geral Legislativa, e designa o dia 18 de Agosto para se proceder em todo o Imperio á eleição primaria. *Lex*: Coleção de Leis do Império do Brasil, vol. 1, pt. II, 1872. Disponível em: http://bd.camara.gov.br/bd/bitstream/handle/bdcamara/18604/collecao_leis_1872_parte1.pdf?sequence=1. Acesso em: 22 dez. 2019.

CAMPOS, A. P. R. Estudo do processo de conservação do tucupi. **Dissertação de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos**. Belém: UFPA, 2016. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/157723/1/Dissertacao-Final.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2020.

CASA DA MOEDA. **História da CMB**. Socio ambiental. Cultural. Disponível em: <https://www.casadoemeda.gov.br/portal/socioambiental/cultural/historia-da-cmb.html>. Acesso em: 04 nov. 2019

CASTANHO, T. **Cozinha de origem: pratos brasileiros tradicionais revisitados**. São Paulo: Publifolha, 1ª ed., 2015.

CASCUDO, L. **História da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 3ª ed., 2004.

CETESB. Ficha de Informação de Produto Químico. **Ácido Cianídrico Solução**. Companhia Ambiental do Estado de São Paulo, São Paulo (sem ano). Disponível em: https://licenciamento.cetesb.sp.gov.br/produtos/ficha_completa1.asp?consulta=%C1CIDO%20CIAN%20CDDRICO%20SOLU%20C7%20C3O. Acesso em: 22 jan 2020.

CHAVES, G.; FREIXA, D. **Larousse da cozinha brasileira: raízes culturais da nossa terra**. São Paulo: Editora Larousse, 1ª ed., 2007.

CHIARADIA, C. **Dicionário de Palavras Brasileiras de Origem Indígena**. Editora Limiar, 2008. In: Tucupi. Dicionário Ilustrado Tupi Guarani. Disponível em: <https://www.dicionariotupiguarani.com.br/dicionario/tucupi/>. Acesso em: 11 nov. 2019.

CHISTÉ, R. C.; COHEN, K. O. Teor de cianeto total e livre nas etapas de processamento do tucupi. **Rev. Inst. Adolfo Lutz (Impr.)**. São Paulo, v. 70, n. 1, 2011. Disponível em: http://periodicos.ses.sp.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0073-98552011000100007&lng=pt&nrm=iso. Acesso em: 04 nov. 2019.

D'AGOSTINI, S.; BACILIERI, S.; VITIELLO, N.; HOJO, H.; BILYNSKYJ, M. C. V.; BATISTA FILHO, A.; REBOUÇAS, M. M. Ciclo econômico da borracha - seringueira hevea brasiliensis (hbk) m. arg. **Páginas do Inst. Biol.** São Paulo, v.9, n.1, 2013, p. 6-14. Disponível em: https://www.researchgate.net/profile/Marcia_Reboucas/publication/259842519_CICLO_ECONOMICO_DA_BORRACHA_-_SERINGUEIRA_HEVEA_BRASILIENSIS_HBK_M_ARG_S_D'Agostini1_S_Bacilieri2_N_Vitiello1_H_Hojo3_MCV_Bilynskyj1_A_Batista_Filho4_MM_Reboucas1/links/0046352e1554375af0000000.pdf. Acesso em: 19 dez. 2019.

DIAS, V. L.; R., Natália L.; CALIXTO, M. S. A fabricação do tucupi e seu uso na preparação de molhos de pimenta artesanais. In: **XVIII Encontro Nacional de Ensino de Química**. Ciência, Tecnologia e Saúde. Florianópolis, 2016, 733-1. Disponível em: <http://www.eneq2016.ufsc.br/anais/resumos/R0733-1.pdf>. Acesso em: 03 nov. 2019.

EMBRAPA. **Manipueira: um líquido precioso**. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, 2011. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/18147209/manipueira-um-liquido-precioso>. Acesso em: 03 nov. 2019.

FEELEY, M.; AGUDO, A.; BRONSON, R.; EDGAR, J.; GRANT, D.; HAMBRIDGE, T.; SCHLATTER, J. **Cyanogenic glycosides (addendum)**. In: SAFETY Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants. Genebra: World Health Organization, 2012. p. 171- 322. (WHO Food Additives Series, 65).

FERREIRA, A. E. C. S. ; CARVALHO, C. H. **Escolarização e Analfabetismo no Brasil: Estudo das Mensagens dos Presidentes dos Estados de São Paulo, Paraná e Rio Grande do Norte (1890_1930)**. In: XII Encontro de pesquisa em Educação / Centro Oeste, 2014, Goiânia. Escolarização e analfabetismo no Brasil: Estudo das Mensagens dos Presidentes dos Estados de São Paulo, Paraná e Rio Grande do Norte (1890-1930). Goiânia: UFG, 2014. p. 1-12.

FERREIRA, W. de A.; BOTELHO, S. M.; CARDOSO, E. M. R.; POLTRONIERI, M. C. **Manipueira: Um Adubo Orgânico em Potencial**. Embrapa Amazônia Oriental. Belém: Embrapa, 2001.

HERNANDEZ, E. M. M.; RODRIGUES, R. M. R.; TORRES, T. M. (Orgs.). **Manual de Toxicologia Clínica: Orientações para assistência e vigilância das intoxicações agudas**. São Paulo: Secretaria Municipal da Saúde, 2017, p. 305-311.

LUCENA, F. **A História do Paço Imperial**. Diário do Rio.com. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <https://diariodorio.com/a-historia-do-paco-imperial/>. Acesso em: 04 de nov. 2019.

LUCA, T. R. de. **Fontes impressas: história dos, nos e por meio dos periódicos**. In: PINSKY, C. B. Fontes históricas. 3ª edição. São Paulo: Contexto, 2011.

MENDA, M. **Borrachas - química e tecnologia**. Química Viva. Conselho Regional de Química - IV Região, 2012. Disponível em: https://www.crq4.org.br/quimicaviva_borrachas. Acesso em: 19 dez. 2019.

NEVES, M. A. C. Uso de tucupi na produção de borracha tipo folha defumada. **Comunicado Técnico nº37**. Manaus: Embrapa, 1985. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/54549/1/comunicado-tecnico-37-ano-1985.pdf>. Acesso em: 20 dez. 2019.

PAULA, J. A. **O processo econômico**. In: CARVALHO, José Murilo de (coord.). A construção nacional (1830-1889) – Vol. 2 - História do Brasil Nação (1808-2010). Rio de Janeiro: Objetiva, 2012. Disponível em: [https://books.google.com.br/books?id=oPKyDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=A+constru%C3%A7%C3%A3o+nacional+\(1830-1889\)+Jo%C3%A3o+Ant%C3%B4nio+de&hl=pt-BR&sa=X&ved=0ahUKEwiQh5yO25PpAhVTA9QKHe2vAfoQ6AEIKDAA#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.br/books?id=oPKyDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=A+constru%C3%A7%C3%A3o+nacional+(1830-1889)+Jo%C3%A3o+Ant%C3%B4nio+de&hl=pt-BR&sa=X&ved=0ahUKEwiQh5yO25PpAhVTA9QKHe2vAfoQ6AEIKDAA#v=onepage&q&f=false). Acesso em: 30 abr. 2020.

SILVA, M. L.; MAIA, J. G. S.; WOLTER FILHO, W.; MOURÃO, A. P. Determinação de ácidos orgânicos em plantas e alimentos da Amazônia. I - Ácidos orgânicos do Tucupi. **Acta Amaz.** Manaus, v. 6, n. 2, p. 235-236, 1976. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0044-59671976000200235&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 20 dez. 2019.

WÄTZOLD, T. **Proclamação da Cozinha Brasileira como parte do processo de formação da identidade nacional no Império Brasileiro – 1822-1899**. Trad. Juliane Pereira da Costa. Belo Horizonte: TCS Editora, 2012.

FONTES

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 12 de out., p. 2.

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 13 de out., p. 1; 2.

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 16 de out., p. 2.

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 17 de out., p. 2.

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 19 de out., p. 2.

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 20 de out., p. 1.

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 23 de out., p. 1.

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 26 de out., p. 2.

A REFORMA: ÓRGÃO DEMOCRÁTICO. Rio de Janeiro. 1872, 10 de nov., p. 2.

ANAIS DE MEDICINA BRASILIENSE. Rio de Janeiro. 1848, 16 de mar., p. 24.

CARBONÁRIO ÓRGÃO DO POVO. Rio de Janeiro. 1890, 6 de jan., p. 2.

CORREIO MERCANTIL, E INSTRUTIVO, POLÍTICO, UNIVERSAL. Rio de Janeiro. 1863, 13 de nov., p. 2.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 14 de jan., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 7 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 11 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 12 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 13 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 14 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 16 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 17 de fev. p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 19 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 24 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 26 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 27 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 28 de fev., p. 3.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 3 de mar., p.4.

DÍÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 4 de mar., p. 3.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 6 de mar., p. 4.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 7 de mar., p. 3; 4.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 9 de mar., p. 4.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 10 de mar., p. 4.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 11 de mar., p. 3; 4.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 12 de mar., p. 3.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 13 de mar., p. 3.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 25 de mar., p. 3.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 26 de fev., p. 3.

DIÁRIO DO POVO. Rio de Janeiro. 1869, 27 de fev., p. 3.

DIÁRIO DO RIO DE JANEIRO. Rio de Janeiro. 1867, 21 de fev., p. 1.

DIÁRIO ILUSTRADO. Rio de Janeiro. 1887, 25 de abr., p. 3.

GAZETA DE NOTÍCIAS. Rio de Janeiro. 1882, 28 de ago., p. 2.

JORNAL DO AGRICULTOR. Rio de Janeiro. 1882, jan. a jun., p. 145.

JORNAL DO AGRICULTOR. Rio de Janeiro. 1893, 13 de jul., p. 67.

JORNAL DO COMÉRCIO. Rio de Janeiro. 1872, 09 de out., p. 3.

O AUXILIADOR DA INDÚSTRIA NACIONAL. Rio de Janeiro. 1880, 1 de jan., p. 163.

O AUXILIADOR DA INDÚSTRIA NACIONAL. Rio de Janeiro. 1883, 1 de jan., p. 22.

O AUXILIADOR DA INDÚSTRIA NACIONAL. Rio de Janeiro. 1889, 1 de jan., p. 64.

O GLOBO. Rio de Janeiro. 1876, 26 de abr., p. 3.

RELATÓRIO MINISTÉRIO DA GUERRA. Rio de Janeiro. 1865, p. 38.

REVISTA AGRÍCOLA DO IMPERIAL INSTITUTO FLUMINENSE DE AGRICULTURA. Rio de Janeiro. 1872, 14 de nov., p. 14.

ÍNDICE REMISSIVO

A

Abuso sexual 255, 256, 258

A casa que Jack construiu 37, 38, 41, 42, 44, 45, 49, 50

Adolescente 34, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 114

Analfabetismo 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 241, 243

Aprendizagem histórica 9, 11, 105

Assédio sexual 255, 256, 257, 258, 259

Aulas remotas 198, 199, 200, 201, 204, 207

B

Brasil 21, 62, 64, 65, 68, 70, 71, 73, 74, 76, 77, 84, 85, 86, 90, 93, 96, 99, 100, 101, 102, 117, 119, 122, 129, 131, 133, 134, 140, 141, 143, 144, 145, 146, 147, 149, 150, 151, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 173, 174, 179, 185, 188, 191, 193, 194, 196, 204, 210, 213, 214, 224, 225, 226, 228, 230, 232, 234, 236, 237, 240, 241, 242, 243, 248, 249, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 260, 261

C

Censura 20, 22, 35

China 21, 36, 77, 82, 83, 188

Consequências 3, 46, 97, 156, 163, 164, 165, 168, 169, 170, 172, 183, 256

Contexto escolar 86, 117, 181, 184, 200, 203

Criança 56, 57, 94, 95, 96, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 184, 185, 205

Cultura pop 15, 20

Curso de pedagogia 120, 121, 133, 141, 142, 145

D

Dança 56, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93

Danças brasileiras 86, 89

Deficiência 12, 117, 118, 119, 136

Demiurgia 37, 38, 44, 46, 49

Diário de campo 117, 118, 119

Dificuldades 57, 97, 117, 118, 119, 132, 134, 137, 169, 179, 188, 198, 201, 202, 246, 252

E

Educação 9, 18, 27, 34, 66, 67, 71, 77, 87, 88, 89, 90, 93, 97, 99, 102, 104, 114, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135,

136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 154, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 169, 171, 172, 173, 174, 175, 178, 179, 182, 185, 186, 187, 188, 190, 191, 192, 193, 194, 196, 199, 200, 201, 202, 203, 208, 243, 254, 262

Empoderamento 58, 63, 64, 68, 69, 70, 75, 76, 258, 259

Ensino 9, 10, 11, 13, 17, 87, 88, 89, 91, 92, 93, 104, 105, 106, 114, 117, 118, 120, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 146, 147, 148, 155, 157, 158, 160, 166, 168, 170, 175, 176, 177, 179, 180, 182, 183, 184, 185, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 205, 207, 242, 262

Escrita 11, 21, 53, 54, 55, 56, 73, 106, 107, 117, 119, 130, 137, 154, 165, 166, 167, 172

Estética 1, 7, 39, 41, 43, 49, 50, 53, 54, 55, 56

Estudos interartes 37, 38, 51

Estudos literários 37

F

Feminismo 62, 63, 64, 66, 67, 68, 71, 72, 74, 75, 76

Figurino e política 20

Formação de professores 87, 120, 121, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 147, 202

Fundadores 12, 77

G

Garimpeiro 246, 252

H

Harry Potter 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 23, 104, 105, 106, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116

História da educação 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 159, 166, 174

Historiografia educacional 120, 138

Hotéis 209, 211, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226

I

Igualdade 63, 65, 68, 74, 75, 118, 150, 156, 166

Inclusão 58, 102, 117, 118, 119, 145, 146, 147, 148, 150, 159, 179

L

Literatura 9, 10, 11, 12, 16, 17, 37, 38, 39, 40, 43, 45, 51, 52, 53, 55, 57, 59, 61, 62, 88, 95,

104, 105, 106, 113, 114, 137, 146, 174, 214, 215, 219, 223, 233, 248

M

Melhoria contínua 198

Método 5s 198, 200, 203, 207

Mídias sociais 209, 210, 211, 217, 218, 258, 260

Montante 246, 247, 250, 251, 252

Mudança estrutural 1

Mulher 21, 46, 47, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 64, 65, 68, 71, 72, 73, 74, 75, 108, 229

N

Narrativa complexa 1, 3

O

Online travel review 209, 210

P

Pandemia 9, 10, 105, 106, 187, 188, 190, 191, 198, 199, 201, 202, 205, 206, 207, 208, 260

Periódicos 120, 121, 122, 123, 124, 131, 133, 228, 230, 231, 233, 234, 235, 237, 238, 239, 240, 241, 243, 248

Período medieval 9, 10, 11, 104, 106, 113

PIBID 86, 87, 88, 89, 91, 93, 192, 193, 194, 196, 198, 200, 202

Posicionamento 151, 152, 209, 210, 211, 214, 215, 216, 217, 218, 225

Proteção 26, 78, 94, 95, 96, 97, 99, 101, 102, 103, 171, 249, 260

Q

Química 9, 187, 188, 189, 190, 192, 194, 195, 196, 197, 242, 243

R

Rio de Janeiro 17, 18, 19, 36, 51, 52, 62, 74, 75, 76, 84, 93, 114, 115, 116, 160, 161, 162, 174, 185, 208, 209, 210, 219, 220, 221, 222, 223, 225, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 239, 240, 241, 243, 244, 245

Risco 35, 94, 95, 96, 97, 99, 102, 103, 112, 113

S

Século XIX 17, 65, 66, 113, 228, 230, 231, 234, 235, 237, 240, 241

Séries 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 21, 118, 204

Serra pelada 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254

Surdez 118, 119

T

Território 15, 22, 24, 57, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 235

The Untamed 20, 21, 22, 23, 24, 27, 35, 36

TICs 192, 193

Transcrição 37, 38, 39, 40, 51

Tripadvisor 209, 210, 211, 218, 219, 223, 225

Tucupi 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243

U

Utilização 72, 88, 100, 106, 130, 137, 139, 182, 183, 184, 193, 198, 199, 204, 209, 218, 228, 229, 230, 234, 235, 236, 238, 241

V

Vulnerabilidade 96, 97, 101

AS CIÊNCIAS HUMANAS E AS ANÁLISES SOBRE FENÔMENOS SOCIAIS E CULTURAIS

🌐 www.atenaeditora.com.br





✉ contato@atenaeditora.com.br

📷 @atenaeditora

📘 www.facebook.com/atenaeditora.com.br



AS CIÊNCIAS HUMANAS E AS ANÁLISES SOBRE FENÔMENOS SOCIAIS E CULTURAIS

 www.atenaeditora.com.br
 contato@atenaeditora.com.br
 [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
 www.facebook.com/atenaeditora.com.br

