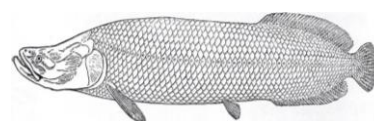
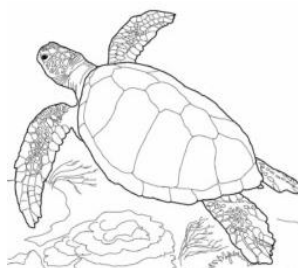
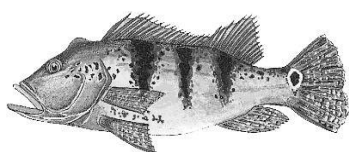
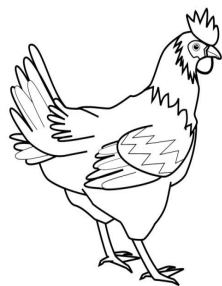


Coleção etnofauna indígena

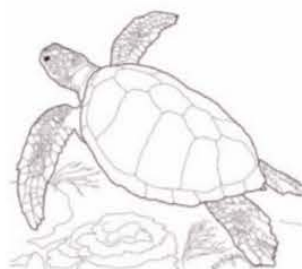
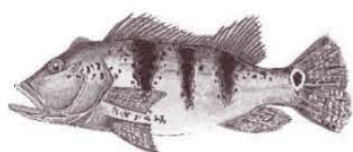


Cartilha de receitas

**OS ANIMAIS NA CULINÁRIA TRADICIONAL
INỸ/JAVAÉ**

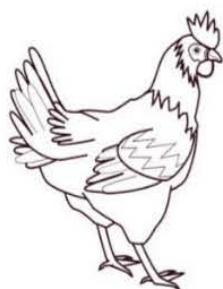


Coleção etnofauna indígena



Cartilha de receitas

OS ANIMAIS NA CULINÁRIA TRADICIONAL
IN'Y/JAVAÉ



2022

2022 by Editora e-Publicar
Copyright © Editora e-Publicar
Copyright do Texto © 2022 Aos autores
Copyright da Edição © 2022 Editora e-Publicar
Direitos para esta edição cedidos
à Editora e-Publicar pelos autores

Editora Chefe

Patrícia Gonçalves de Freitas

Editor

Roger Goulart Mello

Diagramação

Roger Goulart Mello

Dandara Goulart Mello

Projeto gráfico e Edição de Arte

Patrícia Gonçalves de Freitas

Revisão

Os autores

OS ANIMAIS NA CULINÁRIA TRADICIONAL INY/JAVAÉ

Todo o conteúdo desta obra, dados, informações e correções são de responsabilidade exclusiva dos autores. O download e compartilhamento da obra são permitidos desde que os créditos sejam devidamente atribuídos aos autores. É vedada a realização de alterações na obra, assim como sua utilização para fins comerciais. A Editora e-Publicar não se responsabiliza por eventuais mudanças ocorridas nos endereços convencionais ou eletrônicos citados nesta obra.

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)**

T621c Tito, Maria do Carmo Pereira dos Santos.
Cartilha de receitas [livro eletrônico] : os animais na culinária tradicional INY/Javaé / Maria do Carmo Pereira dos Santos Tito, Ricardo Tewaxi Javaé, Odair Giralдин. – Rio de Janeiro, RJ: e-Publicar, 2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-5364-077-1

DOI 10.47402/ed.ep.b202216120726

1. Etnofauna. 2. Culinária indígena. 3. INY/Javaé – Alimentos.

I. Javaé, Ricardo Tewaxi. II. Giralдин, Odair. III. Título.

CDD 980.41

Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422

Editora e-Publicar

Rio de Janeiro, Brasil

contato@editorapublicar.com.br

www.editorapublicar.com.br



2022



APRESENTAÇÃO

“Os animais na culinária tradicional *Inỹ/Javaé*” é uma cartilha de receitas desse povo que vive em seu território na Ilha do Bananal, Tocantins/Brasil. O material está escrito em língua portuguesa com os nomes das receitas escritas na língua *Inỹ*, pelo fato de nem todas terem tradução para o português. São descritas as principais receitas tradicionais à base de animais da etnofauna Javaé. Nelas estão contidas informações que contemplam as estratégias e instrumentos tradicionais utilizados na captura ou abate dos animais, a parte aproveitada e as atribuições culturais dos envolvidos no processo de preparação da receita. É um material voltado ao público das comunidades das aldeias deste povo indígena, tendo, inclusive, um teor didático que permite ser utilizado em sala de aula podendo auxiliar no resgate da memória de seus costumes tradicionais.

Este material é produto do trabalho da tese de doutorado em Ciências do Ambiente/UFT da autora, a qual investiga as relações socioambientais desses indígenas a partir de uma abordagem etnoecológica. A intenção foi contribuir com o registro escrito desses conhecimentos tradicionais, para não deixá-los cair no esquecimento das novas gerações. O objetivo da cartilha é descrever, de forma simplificada, algumas das principais receitas à base dos animais, como tartaruga a Amazônia (*Podocnemis expansa*), alguns peixes, aves e mamíferos.

Autores



Palavras dos autores

A alimentação é fator importante para sobrevivência humana. Diferentes povos tradicionais retiram diretamente do ambiente natural o seu sustento alimentar, seja de origem vegetal ou animal. Os seres do ambiente são etnoclassificados por diferentes povos tradicionais de acordo com seus sistemas tradicionais e culturais (POSEY, 1986).

Entre o povo *Inỹ/Javaé* é comum a utilização de produtos vegetais na alimentação, como fonte de carboidratos a exemplo do aproveitamento de raízes de mandioca e batata, além de banana, milho e frutos nativos que fornecem também vitaminas e nutrientes que complementam as refeições (SALERA JUNIOR, 2005; PEREIRA, 2020). Mas a busca por proteína, advinda dos animais, ainda continua conquistando a preferência nas principais refeições desse povo.

Na cultura desses indígenas, os quelônios tartarugas (*Podocnemis expansa*) e tracajás (*Podocnemis unifilis*) são classificados como animal = *irodu*, enquanto os peixes = *Kutura*, são seres especiais do ambiente, pois além de estarem associados aos aspectos da espiritualidade, também servem como principal fonte de alimentação e por isso pertencem a um grupo diferente dos seres do ambiente (SANTOS TITO e GIRALDIN, 2021).

Independente da etnoclassificação e suas múltiplas utilidades culturais, os seres do ambiente, especialmente aqueles que compõem a diversificada etnofauna desse povo, são encontrados em ecossistemas como os reservatórios aquáticos (rio Javaés e lagos) e nas florestas da Ilha do Bananal e estão relacionados aos saberes e fazeres culturais *Inỹ/Javaé*. Trazemos aqui algumas receitas da culinária tradicional desses indígenas, que tem como base alguns desses seres.

Maria do Carmo Pereira dos Santos Tito

Ricardo Tewaxi Javaé

Odair Giralдин





SUMÁRIO

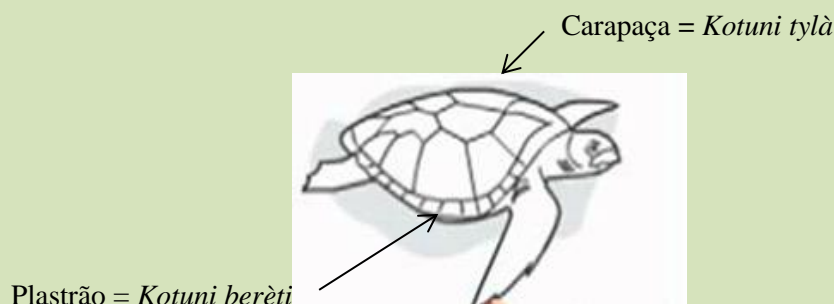
Apresentação	04
Palavras dos autores	05
Os quelônios na culinária <i>Inỹ/Javaé</i>	08
Captura e abate	09
1. Bereti	10
2. Bororo	11
3. Halubù	12
4. Kotuni Iwè – Banha	13
5. Kotuni si	14
6. Kotuni Riòrè.....	15
7. Kotuni Wèwòsi	16
Os peixes na culinária tradicional dos Inỹ/Javaé	17
8. Tori wèwòsi	18
9. Bùruru	19
10. Kobiku	20
11. Iwòdòdu	21
12. Ijorè	22
Aves e mamíferos nas receitas <i>Inỹ/Javaé</i>	23
13. Suru de aves	23
14. Suru de Cutia	24
Principais massas da culinária tradicional <i>Inỹ/Javaé</i>	25
1.3 Referências	27
Fotos Sugestivas.....	28
Autores.....	30



Os quelônios na culinária Inỹ/Javaé

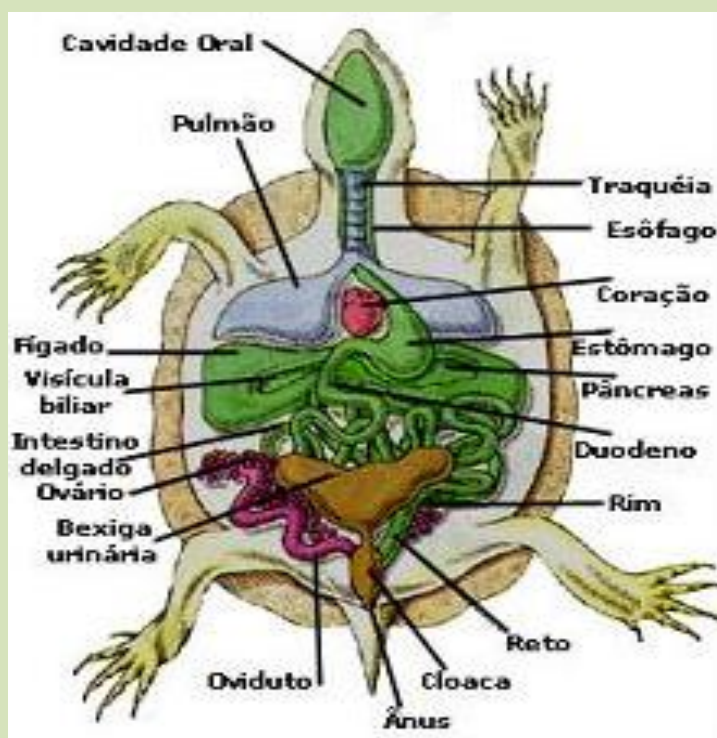
As tartarugas (*Podocnemis expansa*) e traçajás (*Podocnemis unifilis*), são animais que se rastejam, vivem em lugares específicos de lagos, rios e praias e, na língua Javaé (*Inỹ rybè*) são chamados de *Kotuni/Òtuni* e *Kotú/Òtu*.

Anatomia externa de quelônios



- Esses animais têm grande importância cultural para os indígenas Inỹ/Javaé. Constituem a base tradicional proteica alimentar desse povo e são indispensáveis nas festas culturais de *Aruanã* e *Hetohoky*, onde são servidos e apreciados. Entre as receitas, têm destaque o *bereti*, o *bororò*, o *halubù* entre outros.

Anatomia interna de tartaruga



Fonte: http://wesleibio.blogspot.com/2016_10_06_archive.html

Captura e abate

As tartarugas são capturadas com linhada e anzol com isca, rede de pesca, arco e flecha, boia e arpão ou são apanhadas manualmente, sendo esta uma tarefa masculina. São abatidas através de um corte no pescoço.

Instrumentos utilizados para captura de quelônios

Anzol artesanal



Linhas e boias



Fonte: Maria do Carmo P. Santos – Acervo de pesquisa

Captura e abate de tartarugas



Fonte: Maria do Carmo P. Santos Tito – Acervo de pesquisa

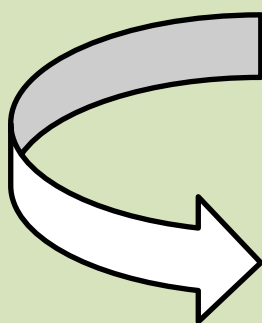


Bereti dòò

(Comida típica aspecto farofa úmida)

➤ Precisa de:

- Tartaruga (carne), preferencialmente fêmeas - banha inserida no corpo do próprio do animal e carapaça.
- Faca, facão e machado.
- Farinha ou massa de mandioca ralada - sal e tempero (pimenta) – [opcional] - água e fogo.



➤ Como fazer?

- Após o abate do animal, retira o plastrão (*Kotuni berèti*) e coloca a carapaça dorsal (*Kotuni tylà*) suspensa sobre o fogo. Nela adiciona pouca água até cozinhar toda a carne.
 - Depois de cozida, acrescenta farinha ou massa molhada de mandioca com água e permanece mexendo em fogo baixo até secar a água e depois é só degustar.
- É servida como refeição principal (almoço ou jantar). O preparo é atividade das mulheres.

* **Atribuições:** Captura e abate: tarefa masculina, Limpeza e preparo: Atividade feminina.

Bereti - Culinária tradicional



Fonte: Maria do Carmo P. Santos Tito – Acervo de pesquisa

Receita - II

Bororò tòbò

(Comida tradicional aspecto de pirão)

➤ **Precisa de:**

- Tartaruga (carne) com carapaça inteira.
- Faca - facão e machado (para abrir).
- Farinha ou massa de mandioca ralada - Sal e tempero – [opcional] - água e fogo.

➤ **Como fazer?**

- Abate a tartaruga (*kotuni*) e com machado ou facão retira o plastrão (casco)
 - Remove a carne com uma faca e tritura (moer a carne);
 - Leve ao fogo a carapaça inteira com água até ferver. Faz-se a limpeza das vísceras e órgãos internos (coração, fígado, rins e oviduto) e são colocados dentro da carapaça para cozinhar.
 - Acrescenta sal ou outros tipos de temperos [opcional].
 - Adiciona massa de mandioca ralada com água e mexe constantemente até cozinhar e ganhar consistência de pirão.
- OBS: Servida como refeição principal - almoço ou janta.

* **Atribuições:** Captura e abate: tarefa masculina,
Limpeza e preparo: Atividade feminina.

Bororó - Culinária tradicional



Fonte: Maria do Carmo P. dos Santos Tito – Acervo de pesquisa

Receita - III

Halubù – Tubu suru

(Pirão preparado com o sangue e vísceras de tartaruga)

→ **Precisa de:**

- Sangue e vísceras de tartaruga – panela – faca – concha – sal – fogo.

➤ **Como fazer?**

- Abater a tartaruga e retirar o plastrão;
- Coleta o sangue em um recipiente;
- Colocar a carapaça com água e sangue sobre o fogo para ferver;
- Lava com água as vísceras e órgãos internos (coração, fígado, rins e oviduto) e coloca para cozinhar;
- Acrescentar massa de mandioca e, na ausência desta, usa massa de puba seca e continua mexendo até cozinhar completamente. Sal a gosto.
- **É servida como lanche** entre as principais refeições

Atribuições:

Captura da tartaruga: atividade masculina
Preparo do alimento: atribuição feminina

Comida típica Halubù - Tubu suru – Preparo



Fonte: Maria do Carmo P. Santos Tito – Acervo de pesquisa

Receita - IV

Kotuni wè

(Banha de tartaruga na alimentação)

Precisa de:

Tartaruga – panela – faca – concha e fogo;

Como fazer?

- Após abater e tirar o plastrão da tartaruga, retirar a gordura interna cuidadosamente;
- Colocar em uma panela e leva ao fogo para derreter;
- Depois de extraída a banha, deixe esfriar e armazena em recipientes limpos com tampa.

Como usa:

Adiciona a banha sobre batatas doce ou inhame cozidos, mandioca, massa de banana verde assada na brasa, e consome.

- Utilizados como lanche

OBS: Em outras situações a banha da tartaruga serve como produto de beleza

Atribuições:

Captura da tartaruga: atividade masculina
Preparo do alimento: atribuição feminina

Banha de Tartaruga



Fonte: Maria do Carmo P. Santos Tito – Acervo de pesquisa

Receita - V

Kotuni Si

Ovos de tartaruga

Precisa de:

Ovos de tartaruga

Como fazer?

- Coleta de ovos em ninhos nas areias das praias;
- Cozinha com casca em água fervente;
 - Após cozido, tira a casca e consome com farinha, batata doce ou mandioca cozida e sal.

Captura dos ovos: (A) Ninho; (B) - Ovos e (C) Kotuni = tartaruga (*P. expansa*)



Ovos cozido pronto para consumo



Captura dos ovos e preparo é atribuição tanto masculina quanto feminina.

Fonte: Maria do Carmo P. Santos – Acervo de pesquisa

Receita - VI

Kotuni riòrè

(Filhotes de Tartaruga)

Precisa de:

Filhotes de tartaruga – sal –farinha – mandioca ou massa (grolado) - cará, panela e fogo.

Como fazer?

Captura os filhotes nos ninhos;

Coloca água em uma panela, deposita os filhotes e deixa ferver;

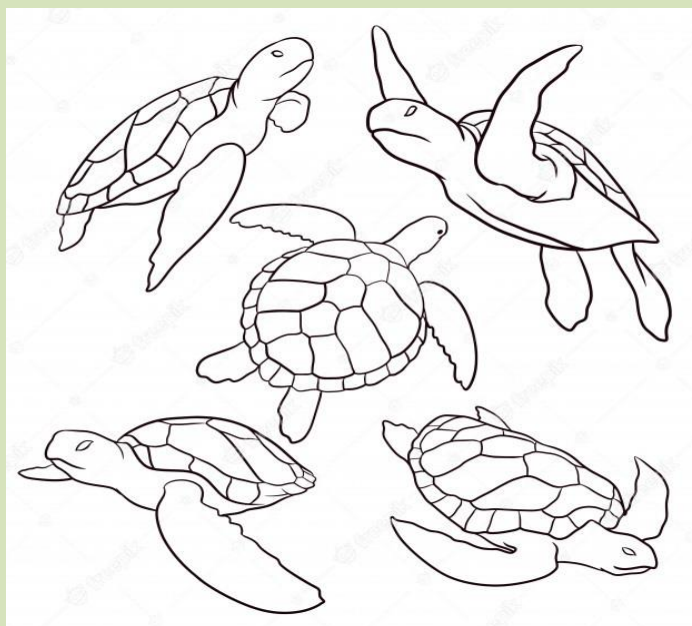
Depois de cozido, coloca em um recipiente e degusta com sal, farinha ou grolado.

Obs: Os filhotes podem ser assados na brasa ao invés de cozidos na panela

Atribuições: Coleta/pesca e abate: tarefa masculina

Preparo: atribuição feminina

Filhotes de tartaruga das Amazônia (*P. expansa*) – Kotuni.



Fonte: Samuel Saburuá Javaé - Desenho à mão livre, fev. 2020.

Receita - VII

Kotuni Wèwòsi

(Tartaruga assada na brasa)

➤ **Precisa de:**

Tartarugas - sal - farinha – mandioca ou massa (grolado),
bacia, faca e fogo.

Como fazer?

- Captura as tartarugas e abate com corte no pescoço;
- Acende fogo e faz brasas;
- Coloca as tartarugas inteiras para assar sobre as brasas.
- Após assadas, está pronta para serem consumidas com farinha, mandioca cozida ou arroz. Este receita é servida nas principais refeições (almoço e jantar).

Atribuições: Coleta/pesca e abate: tarefa masculina

Preparo: atribuição feminina

Tartarugas assadas sobre as brasas



Fonte: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal

Os peixes na culinária tradicional Inỹ/Javaé

- A pescaria individual ou coletiva é uma atividade tradicional utilizada pelo povo Inỹ/Javaé.
- Para estes indígenas, os peixes = *Kuturà*, fazem parte de um grupo especial de seres do ambiente e culturalmente não são classificados como animais.
- Geralmente são capturados com rede de nylon, anzóis com iscas e arco e flecha.
- Na culinária tradicional, é base constante de subsistência e proteína.

- As receitas a seguir demonstram a forma tradicional de preparação dos peixes para consumo alimentar praticadas nas aldeias.

Pesacria Tradicional



Fonte: Samuel Saburuá Javaé - Desenho à mão livre. Aldeia Canoanã, fev. 2020.

Tori wèwòsi

(Peixe temperado e assado na hora)

Precisa de:

Peixes (tucunaré, pacu, jaraqui, piabanha, caranha e outros)
Sal – tempero - fogo

➤ **Como fazer?**

- Limpa o peixe retirando as vísceras;
- Mantém as escamas
- Coloca em jirau ou espeto sobre as brasas.
- Em seguida serve com arroz ou farinha como refeição principal (almoço ou janta), arroz, mandioca ou outros.

Atribuições: Coleta/pesca e abate: tarefa masculina

Preparo: atribuição feminina

Peixe assada na brasa



Fonte: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal

Receita – II

Bùruru

(Peixe cozido na cinza quente)

Precisa de:

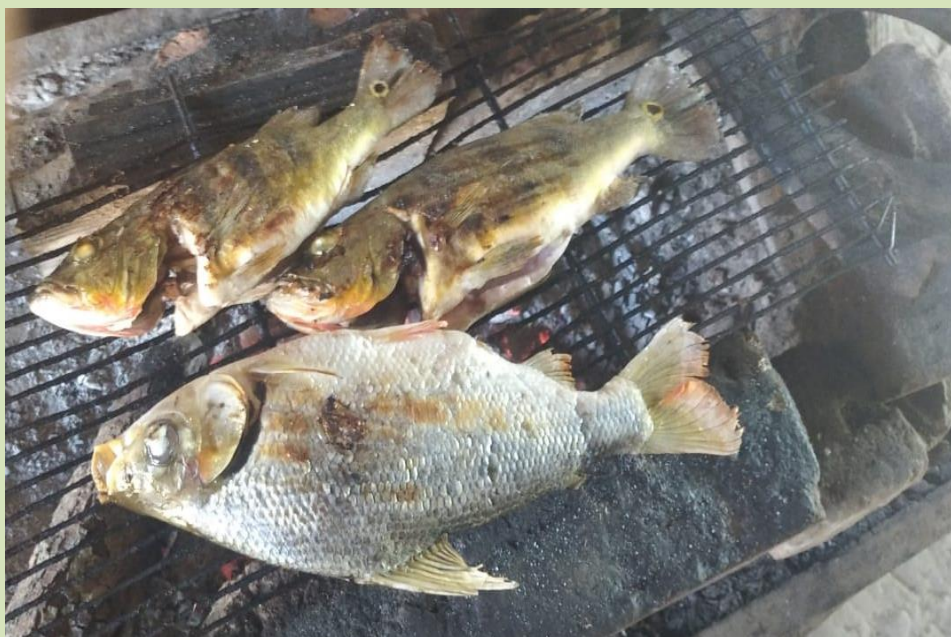
Peixes (parte da cauda de tucunaré, aruanã e carapiroska),
Sal, fogo e faca para tirar vísceras.

➤ Como fazer?

- Captura o peixe com rede, anzol ou arco e flecha – (atividade dos homens);
- Retira as vísceras e deixa as escamas;
- Coloca inteiro debaixo das brasas (nas cinzas) e sem proteção;
- Entre 15 a 20 minutos, retira os peixes, limpa as cinzas e está pronto para comer com sal a gosto.

O preparo deste alimento é atribuição feminina.

Peixe assado diretamente na cinza e posteriormente na grelha



Fonte: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal

Receita – III

Kobiku

(Peixe assado no jirau alto – aspecto defumado)

➤ **Precisa de:**

Peixes: tucunaré, surubim, pirarucu, pintado ou outros peixes grandes;
Fogo – sal – panela - tempero a gosto e jirau/lenha.

Como fazer?

- Captura os peixes em rede normal/nylon e rede específica - fibra de pirarucu ou arpão.
- Os antepassados usavam rede tradicional de embira = *Bèrewy* ou *Dèòrèru*;
- Com uma faca tira a pele com as escamas e retira o filé separando dos ossos.
- Os ossos serão assados nas brasas sem tempero ou faz um caldo cozido na panela.

- A carne é assada no jirau alto por alguns dias até ficar defumada. Para consumir, coloca em uma panela com água quente e sal e está pronta para comer com mandioca cozida ou grolado.

Peixes assados no jirau de madeira



Atribuições:

Captura do peixe:
tarefa masculina

Limpeza e preparo:
atividade feminina

Fonte: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal

Iwodudu

(Peixe dentro da massa de mandioca enrolado com folha de bananeira)

➤ Precisa de:

- Peixes inteiros, preferencialmente: piabanha – piau cabeça gorda e jaraqui)
- Massa de mandioca ralada/seca – tempero – folha de bananeira e embira.
- Sal – tempero – fogo – faca.

Como fazer?

- Captura os peixes e limpa retirando escamas, vísceras e tempera (opcional);
- Molha a massa de mandioca seca.
- Sobre as folha de bananeira faz uma camada de massa e coloca o peixe em cima. Em seguida, faz outra camada de massa cobrindo o peixe e enrola na folha da bananeira colocando para assar sobre o jirau.
- Deixa esfriar e está pronto. Serve como refeição principal.

* Atribuições:

Coleta/pesca e abate: tarefa masculina

Preparo: atribuição feminina

Peixe assado em folhas de bananeira com massa de mandioca ralada misturada com polvilho seca ao sol = *Iweneky*



FONTE: Samuel Saburuá Javaé – Acervo fotográfico pessoal (Imagens cedidas).

Receita – V

Ijòrè

(Pirão dos ovos e vísceras limpa de pirarucu, tucunaré e carapiroska).

➤ **Precisa de:**

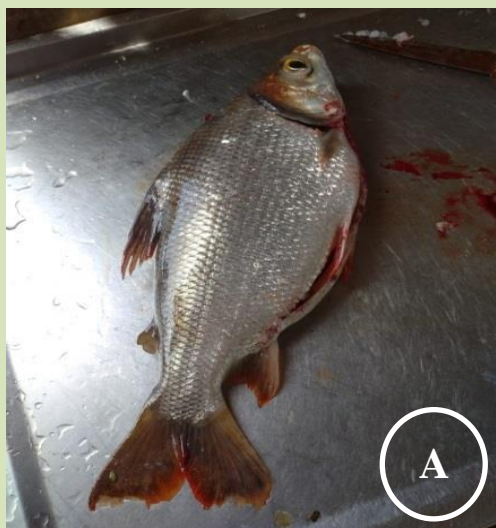
- Peixes especialmente: pirarucu, tucunaré e carapiroska.
- Massa de mandioca seca - Panela – sal – água - faca – fogo/lenha

Como fazer?

- Captura os peixes (tarefa dos homens) que são limpos retirando escamas e vísceras (tarefa das mulheres);
- O peixe é cozido em uma panela à parte;
- As vísceras e demais órgãos internos são limpos e colocados em outra panela com a banha do próprio peixe e água para cozinhar. Depois de ferver, acrescenta a massa úmida de mandioca ou a massa da banana verde ralada e mexe constantemente.
- Adiciona sal e está pronto para servir.

OBS: Além de ovos de peixes esta receita pode ser feita com os miúdos (coração, moela e fígado) do pato selvagem.

Preparo do Ijòrè: A) Peixe papa-terra e utilização das vísceras no preparo do Ijòrè; B) Ovos de peixes.



Atribuições:

Masculina e
feminina

FONTE: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal, Dez. 2021.

Receita – com aves

Suru de aves

(Pirão de aves: jaó – Jacu ou galinha)

Precisa de:

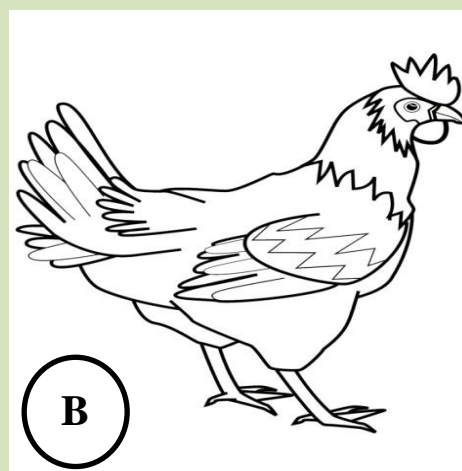
- Jaó – Jacu ou galinha;
- Arma de fogo, estilingue, arapuca ou flecha com ponta fina.
- Massa de mandioca seca - Panela – sal – água - faca – fogo/lenha

Como fazer?

- Captura as aves e abate por meio de arma de fogo, alvo de estilingue ou flechas
- Quando apanhadas manualmente (galinha) ou em armadilhas como arapucas, corta o pescoço.
- Após o abate, coloca água na panela para ferver. Molha e retira as penas. Seca, limpa e corta retirando as vísceras. Põe na panela com sal ou tempero [opcional] e deixa ferver. Quando estiver cozida, adicione massa seca de mandioca e mexe bem até engrossar e está pronto para servir.

* **Atribuições:** Captura e abate: tarefa masculina,
Limpeza e preparo: Atividade feminina.

Aves mais utilização no preparo do suru: A) Jaó e B) Galináceo



Fonte: <https://www.wikiaves.com.br/2174922>

Receita – com mamífero

Suru de Cutia

(Pirão)

➤ **Precisa de:**

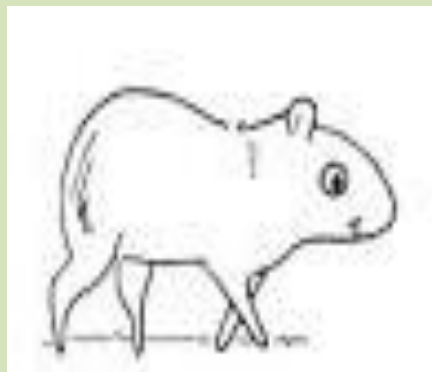
- Animal cutia;
- Arma de fogo -, borduna - arco e flecha com ponta de osso de arraia.
- Panela – sal – água - faca – fogo/lenha - massa de mandioca seca

Como fazer?

- Captura do animal através da caça com auxílio de cão doméstico e abate com a borduna, com arma de fogo ou atinge o alvo com flechas.
- Em casa, remove os pelos do animal com fogo. Limpa, corta e retira as vísceras desprezando-as e mantendo a carne, coração e fígado.
- Coloca sal e outros tipos de tempero [opcional]. Manter em uma panela água e fogo alto, até cozinhar bem. Depois adiciona massa seca de mandioca e mexe até engrossar e está pronto para servir.

* **Atribuições:** Captura e abate: tarefa masculina,
Limpeza e preparo: Atividade feminina.

Suru (pirão) de Cutia - mamífero



Fonte: <https://jeonline.com.br/coluna/1693/pirao-esse-prato-e-nosso>

Principais massas da culinária tradicional Iny/Javaé

Massas que complementam as receitas que tem como base os animais

- **Mandioca puba, seca ao sol e pisada no pilão para extrair a massa (*Berò*) usada na culinária como no *Halubù*.**



Fonte: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal – Aldeia Canoanã, dez. 2021.

- **Massa de mandioca ralada misturada com polvilho seca ao sol = *Iweneky* utilizada na culinária (*bororó – Ijòrè - Suru e Iwodudu*)**



Fonte: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal – Aldeia Canoanã, dez. 2021.

- **Mandioca crua seca ao sol e pisada no pilão para extrair a massa de grolado = *Iresy*, consumida com peixes.**



Fonte: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal – Aldeia Canoanã, dez. 2021.

- **Bananeiras de onde extrai bananas verdes consumidas assadas ou utilizadas na produção de massa que complementam as receitas.**



Fonte: Ricardo Tewaxi Javaé – Acervo fotográfico pessoal – Aldeia Canoanã, nov. 2021.



REFERÊNCIAS

PEREIRA, Tamires Maia Gonçalves. **Saberes e fazeres Javaé: Estudo das práticas tradicionais alimentares indígenas da década de 1990-2020**. 2020. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2020.

SALERA JÚNIOR, Giovanni. **Avaliação da biologia reprodutiva, predação natural e importância social em quelônios com ocorrência na bacia do Araguaia**. Dissertação (Mestrado em Ciências do Ambiente) – Universidade Federal do Tocantins, Palmas, TO, 2005.

SANTOS TITO, Maria do Carmo Pereira dos; GIRALDIN, Odair. Etnozoologia no Brasil central: Os animais na cultura do povo Iny/Javaé. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v. 12 n. 10, out. 2021.

TORAL, André Amaral de. Cosmologia e Sociedade Karajá. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social. **Dissertação de Mestrado**. Universidade Federal do Rio de Janeiro, UFRJ, Rio de Janeiro, 1992a. Disponível em: http://etnolinguistica.wdfiles.com/local--files/tese%3Atoral-1992/cosmologia_e_sociedade_karaja.pdf.

JUSTO, Fabiana. Pirão de peixe: Esse prato é nosso? **Je online**, São Paulo, 29 jul. 2016. Gastronomia. Disponível em: <https://jeonline.com.br/coluna/1693/pirao-de-peixe-esse-prato-e-nosso>.

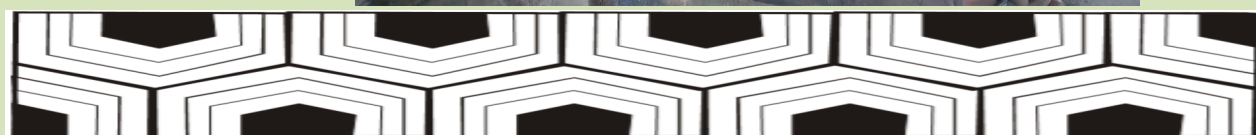
Fontes orais:

Ricardo Tewuaxi Javaé, (2021)

Samuel Saburuá Javaé



FOTOS SUGESTIVAS



(Pintura do Jabuti)

AUTORES



Maria do Carmo Pereira dos Santos Tito

É graduada em Ciências Biológicas pela Universidade Estadual do Tocantins/Unitins e especialista em Planejamento e Gestão Ambiental/UFT, e em Educação com ênfase em Educação de Jovens e Adultos, pelo Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Tocantins/IFTO. Possui mestrado em Ciências Ambientais e faz doutoramento no mesmo Programa de Pós Graduação (PGCIAMB), pela Universidade Federal do Tocantins/UFT. É docente da Secretaria Estadual de Educação do Tocantins e pesquisadora com experiência na área de Biologia geral, Meio ambiente e cultura indígena, educação básica e superior e etnobiologia.

AUTORES



Ricardo Tewaxi Javaé

É professor indígena da rede estadual de Educação do Tocantins, graduado em Licenciatura Intercultural, pela Universidade Federal de Goiás/UFG. Possui mestrado em Ciências do Ambiente pela Universidade Federal do Tocantins/UFT e atua como membro do Conselho estadual de Educação escolar indígena. Também é orientador de pesquisa do Programa Saberes Indígena na Escola (MEC).

AUTORES



Odair Giralдин

Possui graduação em História, mestrado em Antropologia Social e doutorado em Ciências Sociais todos pela Universidade Estadual de Campinas. É professor associado da Fundação Universidade Federal do Tocantins (UFT), onde exerce a docência no curso de graduação em História e nos Programas de mestrado e doutorado em Ciências Ambientais (PGCIAMB) e na Pós-Graduação em História das Populações amazônicas (PPHIDPAM). Tem experiências na área de Antropologia com ênfase em Organização Social, Cosmologia, Etnohistória e Educação Indígena.

www.editorapublicar.com.br
contato@editorapublicar.com.br
@epublicar
facebook.com.br/epublicar

Coleção etnofauna indígena

Cartilha de receitas

OS ANIMAIS NA CULINÁRIA TRADICIONAL INỸ/JAVAÉ



2022

www.editorapublicar.com.br
contato@editorapublicar.com.br
@epublicar
facebook.com.br/epublicar

Coleção etnofauna indígena

Cartilha de receitas

**OS ANIMAIS NA
CULINÁRIA TRADICIONAL
INỸ / JAVAÉ**



2022

