



## **VI SIEPEX - Semana Integrada de Ensino, Pesquisa e Extensão**

**"Tecnologia e Sustentabilidade:  
Inovações Educacionais para um Mundo  
em Mudança"**

25/11/2024 – 29/11/2024 - IFPA - Campus Ananindeua

# **EMPREENDEDORISMO DIGITAL E AS POTENCIALIDADES DA CULINÁRIA DO QUILOMBO DO ABACATAL**

**CRYSCIA DE SOUZA BARROS**

**ISABELE ARAÚJO DOS SANTOS**

**JULIANA ARAÚJO SENA**

**NAYRAH SOFIA ALMEIDA SILVA**

**REBECA CRISTINA GUEDES DA SILVA**



# INTRODUÇÃO



Atualmente o empreendedorismo digital vem sendo cada vez mais utilizado no ramo da economia , tendo capacidade de alcançar o público atravessando barreiras . O projeto aborda o empreendedorismo digital como uma ferramenta poderosa para propagar a cultura e contribuir para a economia do Quilombo Abacatal.



# JUSTIFICATIVA



Dados do IBGE (2023) mostram que a população preta no Brasil cresceu 42,3%, passando de 14,5 milhões em 2010 para 20,7 milhões em 2022, representando 10,2% da população. Apesar de serem 54,9% da força de trabalho, os negros ganham menos e enfrentam mais desemprego e informalidade. Os quilombos, criados por fugidos da escravidão, preservam tradições culturais. A pesquisa destaca a culinária do Quilombo Abacatal, valorizando sua herança cultural, fortalecendo a comunidade e promovendo justiça social e igualdade racial.



# OBJETIVO GERAL



Criar um site para divulgar e potencializar os processos de produção das iguarias feito pelas pessoas da comunidade quilombola localizada no município de Ananindeua-PA.



# OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Conhecer o quilombo e ter contato com a cultura de forma presencial, a fim de conhecer melhor como a comunidade vive
2. Divulgar e potencializar as vendas dos pratos tradicionais e produtos culinários do Quilombola do Abacatal.
3. Desenvolver um site que funcione como uma vitrine digital que potencialize a riqueza cultural da culinária quilombo.



# METODOLOGIA



- **Pesquisa:** descritiva e qualitativa.
- **Local:** Quilombo Abacatal, em Ananindeua-PA.
- **Público-alvo:** Membros da comunidade envolvidos na culinária local.
- **Coleta de dados:** Entrevistas semiestruturadas em duas etapas (dados socioeconômicos e práticas culturais).
- **Oficinas:** Planejamos capacitar a comunidade no uso e gerenciamento da plataforma digital.



# FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA



No século XVI, surgiram no Brasil comunidades quilombolas formadas por africanos e afrodescendentes que fugiram da escravidão. Reconhecidas oficialmente como grupos étnico-raciais pelo Decreto nº 4.887/2023, essas comunidades preservam sua identidade histórica e cultural. No Pará, o Quilombo do Abacatal exemplifica essa resistência, enfrentando desafios como disputas de terra e urbanização desde a demarcação de seu território em 1999. Sustenta-se com a agricultura familiar, produção artesanal e, mais recentemente, com o empreendedorismo digital, que permite divulgar sua cultura e gerar renda. Essas iniciativas ajudam a preservar tradições como música, dança, artesanato e culinária, fortalecendo o patrimônio cultural e a identidade quilombola.



# DISCUSSÃO



Nossa iniciativa gerou a discussão sobre a necessidade de destacar a importância do reconhecimento da culinária do quilombo Abacatal e do contexto histórico dessa comunidade em nossa cidade e cultura. Com o objetivo de alcançar um público mais amplo de forma mais simples, superando as restrições impostas pela dificuldade de locomoção e distância geográfica.





# RESULTADOS

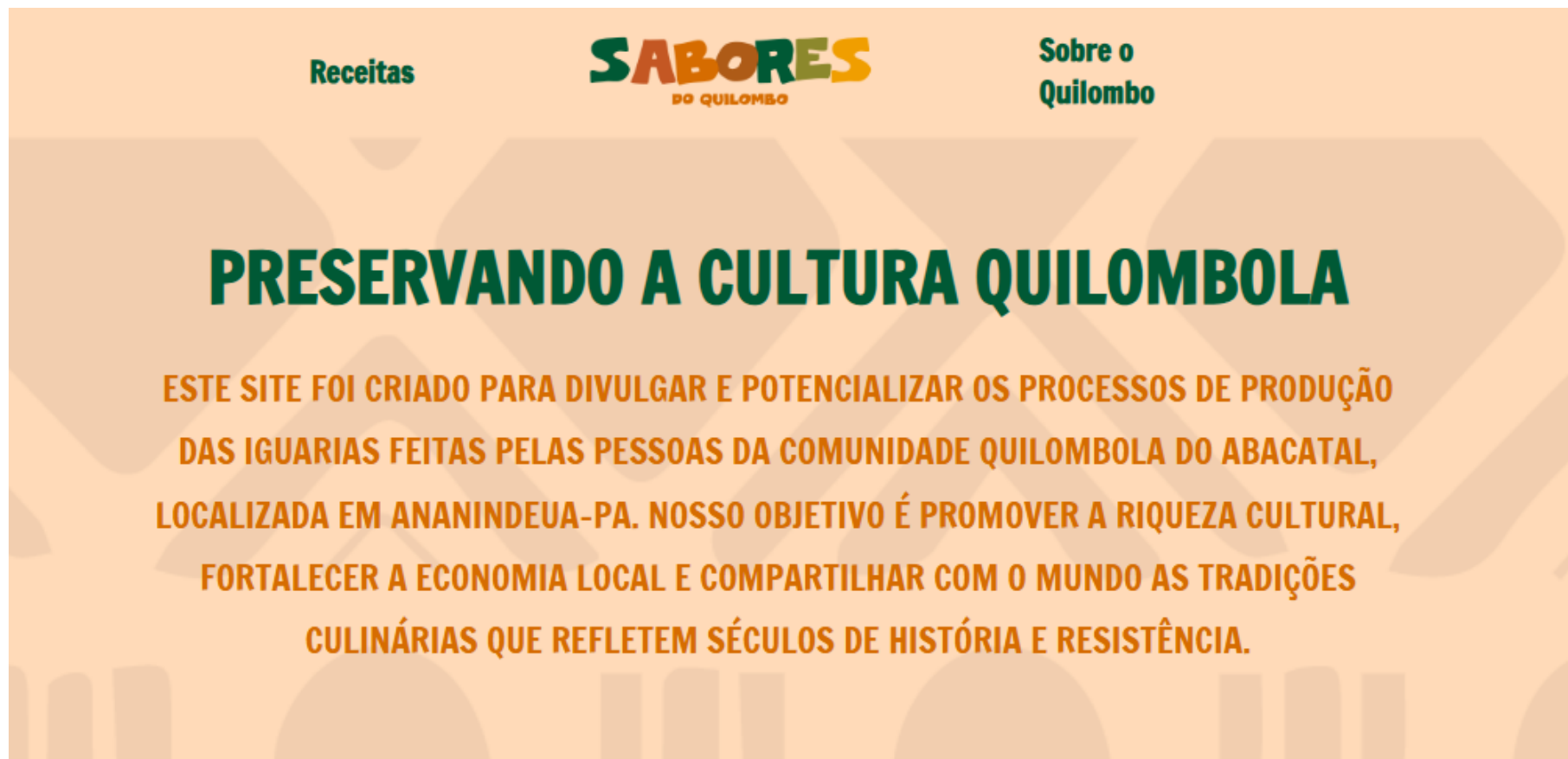


Nosso projeto integrador alcançou como principal resultado a criação de um site voltado para a divulgação e valorização da culinária e dos produtores do Quilombo Abacatal, com o objetivo de preservar receitas tradicionais por meio da divulgação evitando que conhecimentos tradicionais se percam com o tempo. Além de compartilhar um breve resumo sobre a as informações dessa comunidade, o site atua como uma vitrine digital, apresentando receitas tradicionais do povo quilombola de forma mais acessível e envolvente.



# RESULTADOS

**Figura 1** – Pagina Sobre o Objetivo do Projeto



**Fonte:** Autores(2024)

# RESULTADOS

Figura 2 – Pagina Sobre o Quilombo



**Fonte:** Autores(2024)

# RESULTADOS

Figura 3 – Grade de Receitas

Receitas **SABORES** DO QUILOMBO Sobre o Quilombo

## RECEITAS TRADICIONAIS

 <p><b>Quilombo-Sacopã</b></p>	 <p><b>Quilombo-Rasa</b></p>	 <p><b>Quilombo-Preto-Forro</b></p>
 <p><b>Quilombo Pedrado Sal</b></p>	 <p><b>Quilombo-Maria-Romana</b></p>	 <p><b>Feijoada de feijão guandu</b></p>

Fonte: Autores(2024)



# RESULTADOS

**Figura 4** – Pagina Principal da Receita

[Início](#)[SABORES DO QUILOMBO](#)[Ingredientes](#)



## Quilombo Sacopã - FAROFA E COUVE

**Ingredientes:**

- 1 kg de toucinho fresco
- 1 kg de farinha de mandioca crua fina
- uma pitadinha de sal
- 5 dentes de alho
- cebola
- couve
- óleo

**Modo de Preparo:**

Farofa: Salgar o toucinho e colocar para fritar com um pouco de óleo e o alho socado. Por último colocar a farinha. Couve: Bater a cebola (picar bem picadinho), dourar no óleo acrescentar a couve picada.

**Fonte:** Autores(2024)



# REFERÊNCIAS



**BARDIN, L.** Análise de Conteúdo. São Paulo: Ed. 70, 2011.

**FERRETTI, A. S. Z.; SOUZA, E. M.** Teoria queer e os discursos sobre empreendedorismo: desigualdades de gênero e alternativas de análise a partir do entrepreneuring. Cadernos EBAPE.BR, Rio de Janeiro, v. 20, n. 2, p. 5, mar./abr. 2022. DOI: <https://doi.org/10.1590/1679-395120210100>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cebape/a/mdN7RjMRFjnkmpFLk8mgCRd/?lang=pt>. Acesso em: 10 maio 2024.

**FLEISCHER, D.** Fazendo seu próprio caminho: as comunidades quilombolas do Brasil. Inter-American Foundation, 26 fev. 2021. Disponível em: <https://www.iaf.gov/pt/content/historia/making-their-own-way-brazils-quilombola-communities/>. Acesso em: 04 set. 2024.



# REFERÊNCIAS



**GIL, A. C.** Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

**HALICKI, Z.** Empreendedorismo. Curitiba: e-Tec Brasil, 2012. p. 42. Disponível em: <https://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/proeja/empreendedorismo.pdf>.

**MARQUESAN, F. F. S.; FIGUEIREDO, M. D.** De artesão a empreendedor: a ressignificação do trabalho artesanal como estratégia para a reprodução de relações desiguais de poder. Revista de Administração Mackenzie, São Paulo, v. 15, n. 6, p. 76-97, 2014. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-69712014/administracao.v15n6p76-97>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ram/a/BNKF9DfPPmF4NPbFBKPbzkv/?lang=pt>. Acesso em: 10 abr. 2024.



# REFERÊNCIAS



**MINAYO, M. C. de S.** Desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde. São Paulo: Hucitec, 2014.

**OLIVEIRA, D.** Há 311 anos, Quilombo do Abacatal, em Ananindeua, faz valer a palavra resistência. Oliberal, 19 nov. 2021. Disponível em: <https://www.oliberal.com/ananindeua/minhacidade/ha-311-anos-quilombo-do-abacatal-em-ananindeua-faz-valer-a-palavra-resistencia-1.461997>. Acesso em: 15 ago. 2024.

**OLIVEIRA, A. A. P. et al.** Empreendedorismo digital: suas contribuições no âmbito econômico e social. Revista Eletrônica Organizações e Sociedade, Minas Gerais, v. 8, n. 9, p. 56-68, jan./jun. 2019. DOI: <https://doi.org/10.29031/ros.v8i9.436>. Disponível em: <https://scholar.archive.org/work/llnkyy6cyreufglg5rlvddfzom/access/wayback/http://revista.facfama.edu.br/index.php/ROS/article/download/436/342>. Acesso em: 06 set. 2024.





# REFERÊNCIAS



**OLIVEIRA, I. K.; TELES, T. S.; VASCONCELOS, M. A. M.** Análise geoespacial da Comunidade Quilombola Abacatal, Ananindeua, Pará. BDM UFPA, dez. 2023. Disponível em: <https://bdm.ufpa.br/jspui/handle/prefix/6577>. Acesso em: 04 set. 2024.

**PEREIRA, A. S.; MAGALHÃES, L.** A vida no quilombo: trabalho, afeto e cuidado nas palavras e imagens de mulheres quilombolas. Interface (Botucatu), v. 27, e210788, 2023. DOI: <https://doi.org/10.1590/interface.210788>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/wCbZGfGjfykqJc39QKbkChS/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 10 maio 2024.

**PORFÍRIO, F.** Quilombolas. Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/sociologia/quilombolas.htm>. Acesso em: 23 set. 2024.



# REFERÊNCIAS



**SILVA, C. L. R.; SILVA, A. R. L.** Sociomaterialidade, poder e conexões em redes de ação no organizar do artesanato. Revista de Administração Contemporânea, v. 23, n. 3, p. 454, 2019. DOI: <https://doi.org/10.1590/1982-7849rac2019180042>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rac/a/86HL8zx9v4Bb37C99m5HJMm/?lang=pt>. Acesso em: 10 maio 2024.

**SOUSA, E. O.; RIBEIRO, P. C.; SANCHES, H. N.** Os reflexos socioambientais da expansão metropolitana de Belém sobre a Comunidade Remanescente Quilombola de Abacatal. Revista Cerrados, Minas Gerais, v. 18, n. 1, p. 140, jan./jun. 2020. DOI: <https://doi.org/10.22238/rc2448269220201801129158>. Acesso em: 20 jul. 2024.

**SOUSA, J. R.; SANTOS, S. C. M.** Análise de conteúdo em pesquisa qualitativa: modo de pensar e de fazer. Pesquisa e Debate em Educação, Juiz de Fora: UFJF, v. 10, n. 2, p. 1396-1416, jul./dez. 2020. DOI: <https://doi.org/10.34019/2237-9444.2020.v10.31559>.



# REFERÊNCIAS



**SOUZA, D. C. et al.** O desengajamento do trabalho artesão e os rumos da nova geração na comunidade do Alto do Moura-PE. Cadernos EBAPE.BR, Rio de Janeiro, v. 18, n. 3, p. 3, jul./set. 2020. DOI: <https://doi.org/10.1590/1679-395120190152>. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cebape/a/fvskY5qzbSbCbsQJHqjtdLz/?lang=pt>. Acesso em: 10 ago. 2024.