



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS  
DEPARTAMENTO DE HISTÓRIA  
CURSO DE LICENCIATURA INTERCULTURAL INDÍGENA DO SUL DA MATA ATLÂNTICA

Kleber Ramires

## **Alimentos Tradicionais Guarani**

Florianópolis (SC)

2025

Kleber Ramires

## **Alimentos Tradicionais Guarani**

Trabalho de Conclusão de Curso submetido ao curso de Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica do Centro de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito parcial para a obtenção do título de **Licenciado(a)** em **[nome do bacharelado ou licenciatura]**.

Orientador(a): Profa. Dra. Edviges Marta Ioris

Florianópolis

2025

Ramires, Kleber

Alimentos Tradicionais Guarani / Kleber Ramires ;  
orientadora, Edviges Marta Ioris, 2026.

35 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -  
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de  
Filosofia e Ciências Humanas, Licenciatura Intercultural  
Indígena do Sul da Mata Atlântica, Florianópolis, 2026.

Inclui referências.

1. Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata  
Atlântica. 2. Alimentos tradicionais. 3. Guarani. 4.  
Aldeia Pirai. I. Ioris, Edviges Marta . II. Universidade  
Federal de Santa Catarina. Licenciatura Intercultural  
Indígena do Sul da Mata Atlântica. III. Título.



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**

Centro de Filosofia e Ciências Humanas

Departamento de História

Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica

Campus Universitário - Trindade CEP: 88040-900 - Florianópolis - SC

Telefones: (048) 3721-4879 – 3721-2600

licenciaturaindigena@cfh.ufsc.br

---

**Ata da Banca de Defesa de TCC de**

**Kleber Ramires**

Aos vinte dias do mês de novembro do ano dois mil e vinte e cinco, às 10h, na sala 110 – Bloco D do Centro de Filosofia e Ciências Humanas (CFH), reuniu-se a Banca Examinadora, composta pelos(as) Professores(as) Profa. Dra. Edviges Marta Ioris (Orientadora e Presidente), Prof. Dr. Josué Carvalho e Silvana Mindua Vidal Veríssimo, designada pela Portaria nº. SS/HST/CFH/2025, do Senhor Prof. Dr. Waldomiro Lourenço da Silva Júnior, chefe do Departamento de História, a fim de arguirm o Trabalho de Conclusão de Curso do acadêmico Kleber Ramires, subordinada ao título: Alimentos Tradicionais Guarani. Aberta a sessão pelo(a) presidente, coube ao aluno, na forma regimental, expor o tema do seu TCC, findo o que, dentro do tempo regulamentar, foi arguida pelos membros da banca examinadora. Em seguida, deu as explicações que se fizeram necessárias. A seguir a banca examinadora reuniu-se reservadamente para proceder à avaliação final, conforme critérios estabelecidos pelo Regimento do curso, sendo o candidato ( ) Reprovado; ( ) Aprovado. Nota 9,0. O texto final (TCC) deverá ser entregue na biblioteca no prazo de **90 dias** a contar da presente data, levando em consideração as recomendações da banca examinadora.

Banca Examinadora:

Profa. Dra. Edviges Marta Ioris (Orientadora e Presidente) – UFSC

Prof. Dr. Josué Carvalho

Silvana Mindua Vidal Veríssimo

Aluno: Kleber Ramires



## RESUMO

Os alimentos tradicionais Guarani são consumidos até os dias de hoje, na aldeia Piraí, situada no município de Araquari no Norte de Santa Catarina, ainda é praticada esses costumes, que vem já desde os conhecimentos ancestrais, mantendo-se os conhecimentos e ensinamentos de geração a geração, os alimentos são essenciais para nosso corpo e espírito, nos mantém muito mais saudáveis e mais alegres. Este TCC tem como objetivo de mostrar que os Mbya Guarani estão sempre ativos nas atividades diárias da sua cultura, mostrando os valores em respeito a natureza. Nos últimos tempos a aldeia vem sofrendo as influências das atividades não indígenas, tornando um obstáculo para a comunidade de praticar sua cultura. Mas, mesmo com todos esses problemas, os Mbya Guarani buscam a forma de proteger e manter a sua cultura.

**Palavras-chave:** Alimentos tradicionais; Guarani; Aldeia Piraí.

## RESUMO GUARANI

Tembi'u ete'i ma kova'e ara peve teri temos Pirai pygua kuery ho'u, tuja kueve ma oguereko teri ayu omboaxa avan kunumim gueve pe, ombo'e mba'emo renhoi onhityn avan tein ma, haxy etema ayngui kue peixa yvy porã ete jajou avan, ayngui kue ma jurua kuery ha'e'i reima ikuai nhanderekoa gui, omboi pama nhnade yvy, ombopirupa ma yvy, yy omonguy'apa ma, ka'aguy va'e kue omboipa ma, ha'e ramo jeoe tein ma ani ke nhamonbo rei nhandereko.

**Ayu regua:** Tembi'u ete'i; Mbya; tekoa Pirai.

## LISTA DE FIGURA

**Figura 1.** Opy'i da aldeia Garuva em Santana Catarina. Imagem por Kleber Ramires em 02/07/2018. Pág. 18

**Figura 2.** Ka'a xã Nhemongarai (batismo da erva mate). Imagem por Kleber Ramires. em 14/09/2019. Pág 19

**Figura 3.** Yy Karaí (cerimônia da água sagrada). Imagem por Kleber Ramires em 25/02/2020. Pág 20

**Figura 4:** Imagem da localização da aldeia Piraí. Fonte: Detalhes da Terra Indígena [ID 4166]. São Paulo: Instituto Socioambiental, [s.d.]. Disponível em: <https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/4166>. Pág. 21

**Figura 5:** Escola Indígena de Educação Básica Cacique Wera Puku, construída em 2022. Pág. 23

**Figura 6:** Escola Indígena de Educação Básica Cacique Wera Puku, construída em 2022. Pág. 23

**Figura 7:** Calendário Guarani feito por acadêmicos Aládio Boletim, Daiana da Silva Eliziane Antunes, Esmeralda Ramires, Fátima Benites, Fabio da Silva, Jociara, Kleber Ramires, Reginaldo Gabriel e Vini da Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica – UFSC na aula de cartografia em 2023. Pág. 26

**Figura 8:** Xipá. Imagem por Kleber Ramires. Pág. 29

**Figura 9:** Larva de coqueiro jerivá. Pág.31

**Figura 10:** Monde. Imagem por Kleber Ramires em junho de 2025. Pág. 32

**Figura 11:** Tatu. Fonte: <https://folkosmico.blogspot.com/2019/01/animales-en-peligro-el-tatu-carreta.html>. Pág. 33

**Figura 12:** Lagarto teiú. Fonte: <https://blogdoisraelbatista.blogspot.com/2012/02/teiu.html>. Pág. 33

**Figura 13:** À direita, BR 280 e à esquerda, aldeia Piraí. Imagem por Kleber Ramires em 19/10/2020. Pág. 34

## SUMÁRIO

<b>RESUMO.....</b>	<b>7</b>
<b>RESUMO GUARANI.....</b>	<b>8</b>
<b>LISTA DE FIGURA .....</b>	<b>9</b>
<b>Apresentação .....</b>	<b>11</b>
<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>12</b>
<b>O projeto de TCC – Alimentos tradicionais Guarani.....</b>	<b>12</b>
<b>Levantamentos de informações.....</b>	<b>12</b>
<b>A Leitura de outros TCCs.....</b>	<b>14</b>
<b>Capítulo I.....</b>	<b>16</b>
<b>O Povo Guarani e sua História e Organização Social e Religiosa.....</b>	<b>16</b>
<b>Povo Guarani: informações gerais.....</b>	<b>16</b>
<b>A língua Guarani.....</b>	<b>17</b>
<b>Nhandereko.....</b>	<b>17</b>
<b>Opy’i.....</b>	<b>17</b>
<b>Aldeia Piraí.....</b>	<b>20</b>
<b>A história da aldeia Piraí.....</b>	<b>20</b>
<b>Organização social e política da aldeia Piraí.....</b>	<b>22</b>
<b>Escola Cacique Wera Puku.....</b>	<b>22</b>
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>24</b>
<b>Alimentos Tradicionais Guanrani. ....</b>	<b>24</b>
<b>Introdução .....</b>	<b>24</b>
<b>Agricultura e o cultivo das roças.....</b>	<b>24</b>
<b>Calendário e fase da lua .....</b>	<b>25</b>
<b>Culinária Guarani.....</b>	<b>28</b>
<b>O peixe .....</b>	<b>29</b>
<b>Tembi’u Ka’aguy (Alimentos da Natureza) .....</b>	<b>30</b>
<b>Yxo (larva de coqueiro jerivá, palmeira e juçara) .....</b>	<b>30</b>
<b>Tatu .....</b>	<b>31</b>
<b>Lagarto Teiú .....</b>	<b>33</b>
<b>Os problemas e impactos que a aldeia Piraí enfrenta .....</b>	<b>34</b>
<b>Considerações finais .....</b>	<b>35</b>
<b>Referências bibliográficas .....</b>	<b>36</b>

## **Autoapresentação**

Eu, Kleber Ramires, tenho 26 anos. Nasci em 10 de agosto de 1999 e moro atualmente na aldeia Tekoa Piraí, no município de Araquari, próxima a cidade de Joinville, no norte do estado de Santa Catarina. Pertencço ao povo Guarani, sendo a língua nativa o Mbya Guarani.

Eu sou de uma família com oito pessoas. A minha mãe se chama Marciana Brizola, e o meu pai é Joel Ramires. A minha falecida vó se chamava Marta Benites, e o meu avô se chamava Artemio Brizola, quem infelizmente não tive a oportunidade de conhecê-lo. Ele tinha falecido quando eu tinha dois anos, foi muito bem lembrado por familiares. A minha avó nasceu em Paraguai, mas ela se mudou para o Brasil desde sua adolescência, passou em vários estados. Ela morou em Rio Grande do Sul por vários anos, e depois ela veio para Santa Catarina, onde foi morar na aldeia Piraí, até que ela faleceu por pneumonia, em dezembro de 2024.

Comecei a estudar na escola aos 7 anos em 2007. Naquela época a escola da minha aldeia só tinha uma turma da 1ª série a 4ª série. Então, no ano de 2010, quando tinha 10 anos, no mês de março eu me matriculei comecei a estudar escola E.E.B. São Pedro, localizada em Guamiranga – Guaramirim, que é uma escola pública, situada na Rua Evaristo Klein, em Piraí. Dei a continuidade de estudo na 5ª série, finalizei 3º ano do ensino médio em dezembro de 2016. Durante esse tempo, para estudar, eu tinha que me deslocar 20Km da aldeia todos os dias. Em 2017, comecei a trabalhar na escola da minha aldeia como professor substituto de Educação Física Guarani e Arte Guarani até terminar o ano letivo. No ano seguinte, em 2018, trabalhei como orientador na escola com a turma de ensino fundamental, 1º ao 5º ano, até março de 2022. Neste mesmo ano eu comecei a estudar na Licenciatura Intercultural Indígena na Universidade Federal de Santa Catarina.

# 1 INTRODUÇÃO

## 1. O Projeto de TCC – Alimentos tradicionais Guarani

O presente Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) visa abordar os alimentos tradicionais na cultura Mbya Guarani, que estão presentes no dia a dia e são essenciais para a vida dos Guarani. Estes alimentos vêm através da agricultura, coleta de mel, pesca e caça. Há vários tipos de comidas que são feitas como *mbyta* e *mbeju* que são feitos através do milho, o *xipa* e *mbojape* que são feitos de trigo entre outros tipos. Os Mbya Guarani consomem muitas carnes da natureza, como o tatu, lagarto teiú, cotia.

Atualmente a aldeia Pirai e outras aldeias enfrenta dificuldade de se conseguir uma terra boa para fazer plantio dos alimentos como feijão, melancia, milho e outros, ou caças para o consumo. Tudo isso por sofrer (terras muito pequenos) desmatamentos, indústrias e invasões constantes de caçadores não indígenas dentro e em voltas das aldeias, além de agrotóxicos que são despejados perto das aldeias degradando muitas das áreas para fazer plantios. A comunidade está com dificuldades de fazer caças e coletar mel por causa do desmatamento. Há muitos não indígenas que não conhecem a nossa cultura.

O meu TCC busca apresentar os conhecimentos tradicionais e modo de vivência da cultura Guarani a partir das falas compartilhadas dos anciãos e anciãs, que falam sobre os alimentos tradicionais, a forma que os Guarani cultivam seus alimentos, as técnicas, e os modos de preparos para fazer plantação. Também para registrar os costumes que são praticadas até os dias de hoje. Muitas pessoas da sociedade não indígena não conhecem a forma que os Guarani praticam os costumes tradicionais.

## 2. Levantamentos de informações

O levantamento de informações foi realizado na aldeia Pirai, em entrevistas com os sábios, com os mais velhos e outras pessoas que têm conhecimento. As perguntas foram sobre os conhecimentos que têm sobre os alimentos tradicionais; quais são os dias certos do plantio,

colheita e da caça e se houve mudanças de consumo de alimentos desde antigamente aos dias de hoje. E, também, sobre a história do milho.

O primeiro momento foi muito desafiador para fazer pesquisas com os entrevistados. Tinha que marcar o dia para realizar a entrevista para ser bem sucedido. Em agosto de 2025, durante a minha pesquisa, a comunidade estava indo para o açude. Ao chegar lá, estavam capinando o roçado na beira do açude, um grupo estava limpando a plantação de mandioca e milho e outro fazendo a limpeza das mudas de árvores nativas. Então eu comecei a observar que alguns dos milhos são tradicionais e alguns não, em meios as plantações, também tinha feijão de sementes que são nativas. No entanto, o espaço da plantação é muito pequeno para fazer plantação.

Ao lado do açude tem a área do arrozal, um campo inundado de terra arável usados para um cultivo de arroz por um proprietário não indígena. Os agrotóxicos são despejados diretamente no rio que faz o limite da área entre a aldeia e arrozal, causando a poluição do rio. Foi por isso que foi o açude foi construído, pensado na alimentação sem riscos à saúde.

Outro dia, eu fui ao mato para buscar a lenha, e encontrei algumas larvas de palmeira jerivá, que estavam boas. Eu levei para minha mãe e ela fritou para depois utilizar a gordura da larva para passar no rosto. Perguntei para que serve, e ela me disse que é para o rosto não ficar ressecado. E depois me lembrei e perguntei para ela para que serve o sangue da tartaruga, ela me disse que a gente come não só por acaso. Comemos porque ela traz benefícios para o corpo, principalmente, para o sangue, que é passado na testa da pessoa. Minha mãe disse que é para ficar mais forte. Assim como o tatu, que traz muito benefícios para o corpo, a gente come tatu apenas cozido, mas nunca perguntei o porquê se comia só cozido.

Ao longo do tempo, eu estava vasculhando no celular para achar algo que correspondesse ao trabalho da pesquisa, e achei o relatório que fiz, que se tratava dos alimentos, quando teve o encontro dos anciões na aldeia Gurá Pepo, em Sorocaba, São Paulo, no dia 15 de maio de 2022. Resolvi me aprofundar mais nesse relatório e me lembrei de mais detalhes no que foi falado. Naquele encontro teve as trocas de conhecimentos de vários temas, inclusive a questão dos alimentos tradicionais, que falava sobre os procedimentos da roça, quando e como são cultivadas e plantas e o momento da colheita.

Também falaram sobre o *Nhemongarai* e foram citadas as sementes que são batizados durante a cerimônia: o milho, o feijão, a mandioca, além de outras. Assim como nesse encontro, ou nas várias outras aldeias Guarani que tenho visitado, sempre tenho ouvido sobre a história do surgimento do milho, todos com os argumentos semelhantes.

### 3. A Leitura de outros TCCs

Para aprofundar mais a pesquisa, eu busquei ler os TCCs da Licenciatura Intercultural do Sul da Mata Atlântica (LII) da Universidade Federal de Santa Catarina, escritos pelos estudantes Guarani das turmas de 2011 e 2016, que são relacionados a tema que escolhi. Os autores são Ronaldo Antônio Barbosa (Agricultura tradicional Guarani), Mariza de Souza (MA'ETY REGUÁ, Agricultura e Sabedoria Mbya Guarani) e Floriano da Silva (Comida Guarani da Aldeia Tekoa Marangatu na Atualidade), que se tratam de plantações e as comidas tradicionais guarani.

O trabalho “Comida Guarani da Aldeia Tekoa Marangatu na Atualidade”, escrito por Floriano da Silva, trata da relevância da alimentação na cosmologia e no modo de vida do povo Guarani da aldeia Tekoa Marangatu, localizada em Imaruí, Santa Catarina, e das transformações e desafios que essa prática enfrenta atualmente. Tendo significado cósmico e espiritual, para os Guarani a comida não é apenas para saciar a fome, mas é um dos elementos mais importantes para o desenvolvimento e crescimento do corpo e da alma. As comidas tradicionais, fornecidas por Nhanderu (Nosso Pai), são consideradas sagradas e essenciais para o fortalecimento físico, mental e espiritual. O papel do milho (*tembi'u mbyá mba'e*) é central, sendo o principal alimento. A doçura do milho no corpo e na alma é vista como um fator que torna as pessoas doces, fortes, justas e saudáveis.

O TCC da Mariza de Oliveira, “Ma'ety Reguá”, ela informa que para os Mbya Guarani os plantios são muito mais do que apenas que o resultado de uma atividade técnica: é a base do *Nhandereko* (nosso modo de ser/viver). Ela fala que a prática agrícola está completamente imbuída de religiosidade e cosmologia. Plantar não visa apenas a subsistência física, mas o fortalecimento do espírito e do corpo (o alimento de não-indígenas, o *juruá*, muitas vezes é considerado como algo que “não nutre” o espírito).

Assim como o TCC do Floriano da Silva, o da Mariza fala do milho Guarani (*avaxi ete'i*) é o cultivo mais importante, possuindo um valor simbólico e ritual central na alimentação e nas cerimônias tradicionais.

## CAPÍTULO I

### O Povo Guarani e sua História e Organização Social e Religiosa

#### 1. Povo Guarani: informações gerais

Os Guarani são um dos maiores e mais importantes povos indígenas da América do Sul, com uma rica e complexa organização cultural, social e espiritual que transcende as fronteiras nacionais modernas. Os Guarani se dividem em três subgrupos principais, Mbya, Nhandeva e Kaiowa, que possuem dialetos, rituais e organizações sociopolíticas próprias, mas compartilham a mesma origem e identidade cultural:

Mbya: Conhecidos pelo seu forte apego à tradição do "caminhar" (oguata) e pela busca constante da "Terra Sem Mal" (Yvy Marã He'yn).

Kaiowá: Concentrados principalmente no Mato Grosso do Sul, são um dos maiores grupos no Brasil e famosos pela intensidade de sua religiosidade e rituais.

Nhandeva: Também presentes em vastas áreas, com forte foco na manutenção de sua língua.

Os Guarani são os guardiões da floresta, os protetores dos animais. Eles vieram para terra para trazer paz e harmonia. Eles fazem o bem e ajudam uns aos outros, distribuem a sabedoria e conhecimento para o futuro próximo.

O povo Guarani está espalhado por várias partes do Brasil, como Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Espírito Santo, Rio de Janeiro e Mato Grosso do Sul. Além do Brasil, também se encontram no Paraguai, Bolívia e Argentina.

De acordo com site PIB (Povos Indígenas no Brasil) em 2008, a estimativa da população Guarani era em torno de 51.000, com Guarani Kaiowá (31.000), Nhandeva (13.000) e Mbya (7.000). No Paraguai, de acordo com o Censo Nacional Indígena de 2022, a população Guarani estimava com 43.080. Na Argentina, a população é estimada em torno de 5.500 pessoas.

## **A língua Guarani**

A importância da língua Guarani é para facilitar a comunicação entre os Guarani, é o direito de usar a língua materna em qualquer lugar. A língua Guarani é falada em vários países como Brasil, Paraguai, Argentina e outros.

A segunda língua falada pelos Guarani no Brasil é o português, enquanto em outros países é falada em espanhol. O povo Guarani está dividido em três grupos: Kaiowá, Nhandeva e Mbya.

A importância da preservação da língua Guarani está o fato de que os conhecimentos ensinamentos é muitas vezes passada oralmente entre as gerações. Assim, essas línguas representam muito mais do que apenas formas de expressão e comunicação, mas são de transmissão de conhecimento e de tradições.

## **Nhandereko**

*Nhandereko* na cultura Mbya Guarani significa “nosso modo de viver”, sempre esteve presente até os dias de hoje. Através dele se mantém a nossa identidade, sabedoria, conhecimento, nosso idioma materno, cosmologia, o respeito pela natureza. Isso é porque os mais velhos repassam os conhecimentos para os mais jovens continuar praticando nossa cultura e não perder nossos costumes. Porque sem *Nhandereko*, não existiria a cultura Guarani

## ***Opy'i***

A Casa de Reza (*Opy'i*) é um lugar mais sagrado para a comunidade Guarani. A palavra *Opy'i* significa lugar de encontros espirituais, sempre por volta das 18 horas se reúnem para fazerem os rituais, as danças e cantos para que os espíritos se concentrem. E depois os mais velhos fazem uma roda de conversas para falar com os mais jovens, ensinando e passando conhecimentos a eles como a vida é importante, a viver e ser respeitados aos próximos.

O lugar mais importante na comunidade Guarani é na casa de reza, onde também acontece momentos importantes como *Yy Karai Nhemongarai* (cerimônia da água sagrada), que ocorre no mês de fevereiro e *Ka'a xã Nhemongarai* (cerimônia da erva mate) no mês de setembro.



**Figura 1.** Opy'i da aldeia Garuva em Santana Catarina.  
Imagem por Kleber Ramires em 02/07/2018

Em entrevista com o Xamõi Karai Papa (Miguel Verissimo), realizada na aldeia Piraí, em 2022, ele explicou sobre a importância do *Nhemongarai* na cultura Guarani, que continua a ser praticada. Nas palavras dele:

*“Nhemongarai ma koo nhanderete rupi mba'emo itui rive va'e, iky'a ky'a va'e, nhanderete ky'a va'e tein nhamongya'o oen ravy he'ia anheten ae, va'eri nhande tekoaxy py há'e rami nhajaikuaaiju py. Yy Karai py ma opamba'e avi ogueru nhandevy pe, ogueru nhannerenxai aguã, nhanembaraete aguã, nhaneakanhy rei he'yn aguã há'e gui maran opamaran gue ijayuxe'i tein omboayu taramo omboayu nhandevy, nhandevy pe rive inhakanhy va'ekue tein omboayu poran'i.”*

*“No Ka'a Xã Nhemongarai é para que os nossos corpos sejam purificados, retirando todas as imperfeições que a gente carregava. E no Yy Karai Nhemongarai, traz muitos benefícios para nós, durante o ritual, a gente fica mais alegres, com mais saúde, o nosso ficam mais forte e mais resistente, também melhora nossa mente. Além disso, o Nhanderu torna a pessoa que precisa de ajuda em pessoa bom”*

Durante a entrevista com o pajé Miguel Veríssimo, ele ainda comentou que o *Nhemangarai* é muito importante e sagrado. É um ritual por onde os espíritos se reúnem e se concentram para que os nossos corpos sejam purificados. Segundo ele,

*“Yy Karai ma, pono ka’aguy rupigua opena, pono hexa pyxo, há’e aguã he’yn há’ejavy re onhembo’epa’i, Nhanderuite ma ojapo kova’eran oeja, ojapo.*

*Yy Karai py ma nhe’en kue’iry mba’emo rykue’i ju teinko ho’u há’ekuery, yary kue’i he’yn ju, hi’a rykue’i, ipoty rykue’i joegua he’yn’i há’e va’e py rembi’u meme rive py ho’u, nhande ma nha’angavy rive ju jajapo yy nhenmongarai”.*

*“No Yy Karai Nhemongarai, é para afastar os espíritos que são maus, o Nhanderuite fez justamente para essa ocasião.*

*Nessa cerimônia, os espíritos fazem grande concentração, eles bebem água sagrada que nós estamos bebendo e nos acompanham até o final do evento.”*



**Figura 2.** *Ka’a xã Nhemongarai* (batismo da erva mate).  
Imagem por Kleber Ramires. em 14/09/2019

O *Nhemongarai Ka'a xã* e *Yy Karai* (cerimônia da erva mate e da água sagrada) é um evento que acontece uma vez a cada ano, e também são realizados dentro da *Opy*. Estes rituais são importantes para evitar que qualquer doença ou espíritos maus aconteça nas pessoas da comunidade, é por isso que a casa de reza é o lugar mais sagrada e mais importante na cultura guarani.



**Figura 3.** Yy Karai (cerimônia da água sagrada).  
Imagem por Kleber Ramires em 25/02/2020

## **2. Aldeia Pirai**

### **2.1. A história da aldeia Pirai**

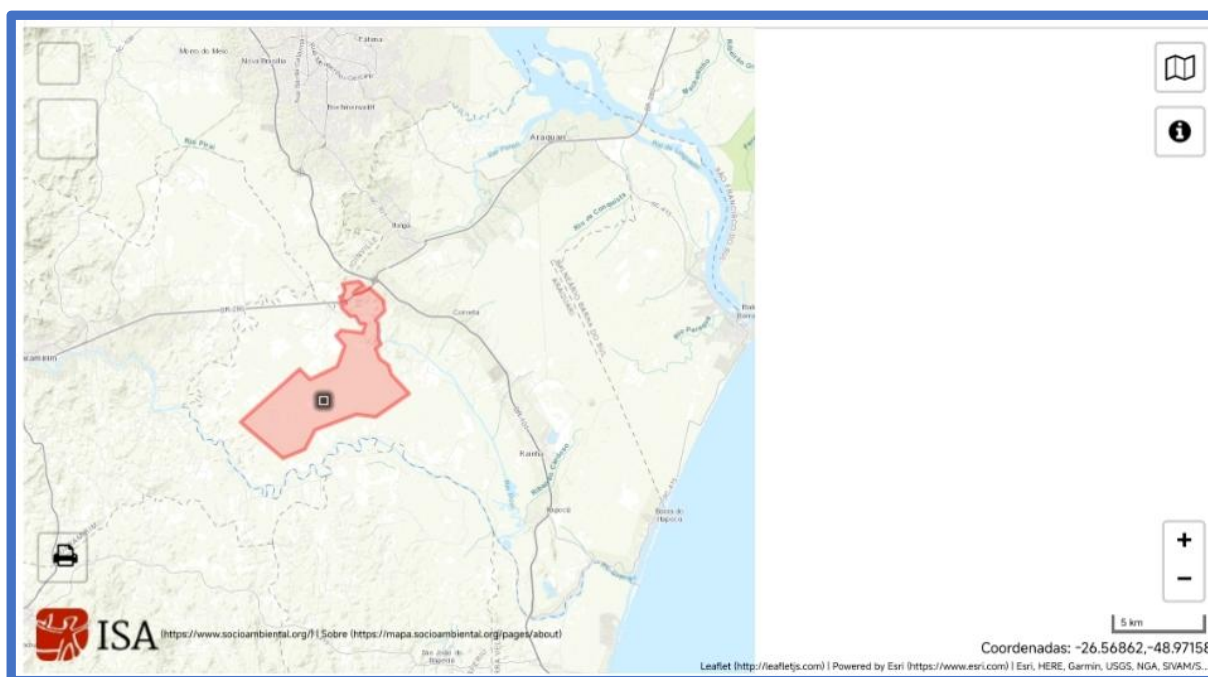
As terras em que se encontra a Aldeia Pirai foram ocupadas há muito tempo, há mais de quarenta anos atrás, pela família do Crimaco, quando tinha apenas quatro famílias. Depois vieram as famílias do Verato e a de Artêmio Brizola. Atualmente alguns membros dessas famílias estão morando.

No ano de 2006, foi a vez da chegada da família do Ronaldo Acosta, que foi escolhido como cacique pela comunidade e permanece até nos dias de hoje, defendendo a comunidade e nunca desiste apesar das dificuldades que ele passa.

Atualmente a Aldeia possui uma escola, que foi construída em 2022. Não possui Posto de saúde. Tinha igreja há muito tempo, mas hoje em dia não tem mais e não tem nenhum comércio.

A Aldeia Pirai fica localizada no município de Araquari, no litoral norte de Santa Catarina, ao longo da BR 280, KM 38. Dentro da aldeia tem a casa da cultura, onde tem os artesanatos que a comunidade faz, como colares, brincos, bichinhos de madeira, pulseiras etc.

Entretanto, a Aldeia enfrenta vários impactos como desmatamento, a duplicação da BR 280, posto de gasolina que está a poucos metros de território. Muitos caçadores não indígenas invadem a área da aldeia.



**Figura 4:** Imagem da localização da aldeia Pirai. Fonte: Detalhes da Terra Indígena [ID 4166]. São Paulo: Instituto Socioambiental, [s.d.]. Disponível em: <https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/4166>

## **2.2. Organização social e política da aldeia Pirai**

Atualmente a aldeia tem cerca de trinta e cinco famílias, computando um pouco mais de cem pessoas, com mais de cinquenta crianças, que futuramente farão mais famílias.

O cacique da comunidade é o Ronaldo Costa, e a vice cacique é a Cecília Brizola, que é a irmã do Cacique. A filha do Ronaldo, é a liderança Sila Ara Poty. Atualmente na comunidade não se encontra nenhum ancião ou líderes espirituais, porque alguns se mudaram para outras aldeias, ou por falecimento. No ano de 2024 a comunidade perdeu dois anciões, que faleceram, os quais foram fundamentais para a busca de ensinamentos e conhecimentos para os mais jovens da Aldeia.

## **2.3. Escola Cacique Wera Puku**

A primeira escola foi construída em 2000, e contava com apenas uma sala de aula, uma cozinha e dois banheiros. Na época só tinha uma professora não indígena, uma cozinheira que não tinha remuneração, não tinha um diretor. Contava com cerca de dez alunos do 1º a 5º ano do Ensino Fundamental.

Em 2010, a aldeia recebeu mais famílias, chegando mais alunos. A escola exigiu, então, ao Secretaria de Educação do Estado que tivesse a classe de 6º a 9º ano do ensino fundamental, assim como contratações dos professores, mais uma faxineira e diretor. Com passar do tempo, tudo isso foi bem-sucedido, porém a escola não tinha mais espaço para tantos alunos que chegaram naquela época.

A comunidade, então, exigiu a construção de nova escola com mais espaço, mais professores para atender os alunos. Depois muito anos de luta por uma escola nova, em 2021 finalmente começou a construção de uma nova escola, que passou a funcionar em 2022.

Atualmente a escola conta com um diretor, cinco professores não indígenas, dois coordenadores, um cozinheiro, um faxineiro e sete professores indígenas. A Escola atende cinquenta alunos de 1º a 9º ano do ensino fundamental e o novo Ensino Médio, até o 3º ano.

De acordo com a comunidade, a escola ficou muito melhor do que a escola anterior. A estrutura bem melhorada, quatro salas, uma diretoria, dois banheiros e um refeitório. Agora a escola também tem internet, dois projetores, quadro digital, lousa e computadores.

Tudo isso foi uma grande conquista que a comunidade conseguiu até agora.



**Figura 5:** Escola Indígena de Educação Básica Cacique Wera Puku, construída em 2022



**Figura 6:** Escola Indígena de Educação Básica Cacique Wera Puku, construída em 2022

## CAPÍTULO II

### Alimentos Tradicionais Guarani

#### Introdução

Neste Capítulo vou mostrar alguns alimentos tradicionais Guarani. O povo Guarani possui vários tipos de alimentos, no entanto, serão mostrados apenas principais alimentos que são consumidos no dia a dia e muito comum conforme as falas dos mais velhos durante as entrevistas realizadas. Os alimentos que são muitos comuns na aldeia Piraí são milho, batata doce, mandioca, amendoim

No dia a dia, na Aldeia Piraí, cada família tem trabalho para serem feitos, como os homens buscam lenha para fazer fogueira, outros iam na mata para olhar nas armadilhas que fizeram e os restantes como jovens vão em um açude. Na aldeia tem quatro açudes, que possuem vários tipos de peixes como tilápia, bagre, pacu, traíra, cascudo e carpa.

#### Agricultura e o cultivo das roças

Neste item será abordado sobre a agricultura na cultura Guarani. Os moradores da Aldeia Piraí praticam as técnicas para o cultivo de alimentos até os dias de hoje. Para o começo da plantação das sementes, eles escolhem um lugar perfeito onde a terra que não seja seca. Então, no início a área do roçado é queimando o matagal controladamente. Depois eles pegam a enxada e começam a capinar o local, limpando os restos de matagal que sobrou da queimada.

Conforme as pessoas mais velhas, que têm os conhecimentos e ainda praticam os plantios, explicaram-me que antigamente os Guarani faziam plantações em lugares bem úmidos para que as sementes crescessem perfeitamente. O plantio começava a partir de agosto a setembro, depois da cerimônia da consagração das sementes, durante o ritual do *Yy Karai Nhemongarai* e *Ka'a Xã Nhemongarai*, que na cultura Guarani significa o ano novo. Seguindo o calendário e a posição da fase da lua, a cerimônia pode variar de aldeia para aldeia.

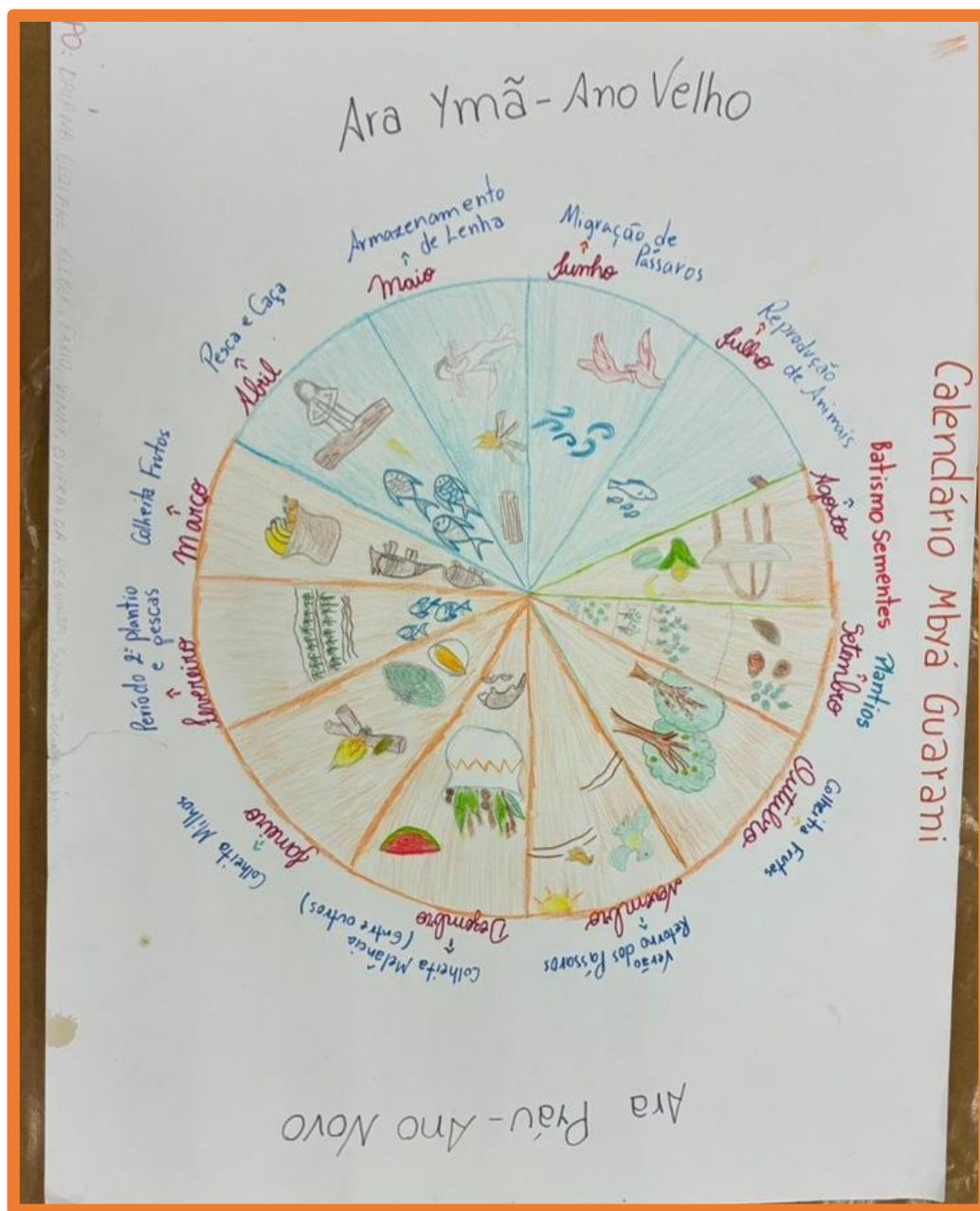
Na aldeia Piraí, a comunidade faz os plantios em coletivo no mês de setembro, quando são plantados milho, mandioca, feijão, amendoim, entre outros.

Desde há muito tempo os Mbya Guarani cultivam seus alimentos típicos entre os meses fevereiro e setembro, porque nessa época a terra fica mais úmida e mais rica para que os alimentos cresçam em um tempo mais curto. As sementes ficam mais macias e maduras e com menos possibilidade de serem atacadas por pragas. Os alimentos típicos dos Guarani são o milho, batata doce, palmito, mandioca, amendoim, feijão e mais outros. E frutas como banana, laranja, ingá, melancia, melão e cana-de-açúcar, que são as principais. Muitos desses alimentos são armazenados para que na época de plantio sejam cultivadas novamente.

### **Calendário e fase da lua**

Na cultura Guarani, as plantações são seguidas de acordo calendário e da fase da lua. A época do plantio é no mês de setembro. Os conhecimentos são repassados através das gerações. De acordo com minha mãe Para Poty (Marciana Brizola), ela me explicou que para plantar é preciso seguir passo a passo conforme o calendário: no mês de fevereiro, depois do *Yy Nhemongarai*, já se pode plantar alimentos como milho, amendoim, melancia, feijão e outros.

A técnica que utiliza para o processo de plantação são as fases da lua, os mais velhos acreditam que as fases auxiliam durante o plantio, eles falam que plantar na lua minguante garante o crescimento se sementes em curtos períodos. Ver abaixo (Figura 7) desenho do calendário que orienta os cultivos Guarani.



**Figura 7:** Calendário Guarani feito por acadêmicos Aládio Boletim, Daiana da Silva Eliziane Antunes, Esmeralda Ramires, Fátima Benites, Fabio da Silva, Jociara, Kleber Ramires, Reginaldo Gabriel e Vini da Licenciatura Intercultural Indígena do Sul da Mata Atlântica – UFSC na aula de cartografia em 2023.

Calendário das atividades para o cultivo por mês durante o ano Guarani:

**Janeiro:** colheita de sementes para plantações.

**Fevereiro:** plantio do milho e outros, e pesca.

No mês do batismo de sementes na cerimônia do *Yy Karai Nhemongarai*, na Aldeia Pirai, a comunidade tem costume de pescar grande parte de peixes são para o consumo durante o evento, que ocorre dois dias.

**Março:** colheita de frutas.

São colhidos jabuticaba, banana, goiaba, jaca, ingá, entre outros.

**Abril:** período de muita caça, como tatu lagarto teiú, gambá saruê, cotia, entre outros, pois a época dos animais filhotes já são grandes e podem ser caçadas.

**Maior:** armazenamento de lenha.

Neste mês, as lenhas são coletadas e armazenadas em grande quantidade.

**Junho:** migração de pássaros.

Os pássaros migram para o lugar quente, onde há concentração de alimentos como insetos para se alimentar.

**Julho:** caça de animais aquáticos e outros animais da floresta

**Agosto:** *Ka'a Nhemongarai*, o batismo de sementes. Conforme mostrado no Capítulo I, o batismo das sementes é realizado para que sejam liberados para serem cultivados depois da cerimônia.

**Setembro:** plantio de mandioca e batata doce.

Neste mês, a terra para o plantio de mandioca e batata doce fica mais favorável, pois a época que o clima mais quente e garante que eles crescem em curtos períodos.

**Outubro:** período de pouca caça.

Neste período, os animais estão na fase de reprodução, por esse motivo, não deve interferir com frequência para caça.

**Novembro:** retorno de pássaros.

Os pássaros retornam em busca alimentos, para se reproduzir e procuram por lugar onde o clima é mais favorável para eles.

**Dezembro:** colheita de melancia e outras frutas.

Antigamente, a prática da colheita da melancia e outras frutas ocorriam frequentemente, mas que nos dias de hoje, está cada vez mais rara.

### **Culinária Guarani**

Os mais velhos me ensinaram que antigamente os alimentos eram consumidos sem precisar do acompanhamento do sal, assim como milho, palmito e mandioca. Os alimentos com sabores naturais são mais saudáveis para o consumo, tanto para as crianças, jovens, adultos e mais velhos.

Todas as mulheres Mbya Guarani dão ajuda uns aos outros e fazem a organização para preparar a culinária, enquanto os homens vão em busca da lenha para fazer a fogueira e as algumas crianças são voluntárias para ajudarem os adultos a acender o fogo, trazer a água e lavar as verduras.

Vários alimentos são feitos através da mandioca e do milho. Da mandioca pode ser feita a massa e depois transformada em farinha para fazer beiju ou biju, também conhecido como a tapioca. Pode ser consumida salgada ou acompanhada de mel, também pode ser feita a farofa. Do milho é feita *Kaguijy* (é uma bebida bem parecida com o mingau), pamonha e *Mbyta* (bolo de milho). Esse bolo de milho (*Mbyta*), quando está sendo cozido, é coberto em volta por folhas de caeté, que são trazidos da mata, e essas folhas possuem seus aromas bem agradáveis, por isso enquanto as folhas dão cobertura no bolo, elas também dão o sabor adicional que fica bem gostoso para o consumo.

*Xipá*, *Reviro*, *Mbojape* e *Kavyre* são feitas através da massa de trigo e são alguns dos alimentos principais, consumidos diariamente e são simples para fritar ou assar. *Xipá* é feita com a massa em forma de um disco bem redondo ou forma quadrada e só precisa do sal, depois é fritada na gordura de *Yxó* (larva da palmeira ou do coqueiro jerivá) ou óleo de soja. *Reviro* também precisa do sal, com panela já com pouco de óleo e bem quente, a massa é colocada e deixa ficar frita em toda a volta, depois é granulada com um tipo de espátula feita de bambu até ficar pronto. Já *Mbojape* e *Kavyre* não precisa do sal: o *Mbojape* é assado debaixo das cinzas e de muita brasa, quando pronta fica bem durinho e crocante e fica bem mais gostoso com o mel. E *Kavyre* é assada num espeto feito de bambu ou da madeira e a massa fica enrolada como uma cobra no espeto e colocada em pouco distante da brasa para ficar bem crocante.

Receita para fazer *Xipá*. Na comunidade todas as pessoas, desde criança, aprendem a fazer esta receita, pois é muito simples de ser feito e fácil.

Ingredientes: 500g de farinha de trigo, sal e água

Modo de preparar: coloque a farinha e sal a gosto na tigela, despeje a água nela e misture com colher ou coma a mão até formar a massa, separe em dez partes iguais. Depois faça em rodela bem fina, em seguida coloca a massa em uma frigideira com óleo já quente, frite até dourar e retirar.



**Figura 8:** *Xipá*. Imagem por Kleber Ramires

### **O Peixe**

O peixe é consumido assado, frito e cozido, e consumido junto com a farofa de milho, mandioca assada ou cozida. Os peixes são pescados em açude da aldeia, isso facilita de moradores não precisarem ir em um mercado para comprar.

É importante ressaltar que os rios que estão em volta da aldeia estão poluídos, eles vêm diretamente da cidade e passam pela plantação de arroz que fica perto da aldeia. A água é um perigo para pescar, pois há muitos agrotóxicos que são despejados diretamente nos rios, gerando grandes preocupações da comunidade.

### ***Tembi'u Ka'aguy (Alimentos da Natureza)***

Antigamente, vários animais serviam como alimentos sagrados para Mbya Guarani e ainda são consumidos até nos dias de hoje. Os animais consumíveis são tatu, teiú, quati, cotia, preá e vários outros. Todos os dias, os *Xondaro Kuery* (Guerreiros) acordam cedo e vão até a mata bem distante para olhar as armadilhas que fizeram e para ver se pegaram algum animal nela. Consumir uns desses animais faz bem aos Mbya Guarani tanto fisicamente quanto espiritualmente.

O *Nhanderu* (Nosso Grande Pai) criou os animais para serem consumidos e alguns servem para fazer remédio para o corpo e para melhorar as habilidades físicas. Cada animal possui sua habilidade, por isso, podem ser usadas para o corpo. Um dos exemplos é o esquilo, que o sangue dele é pressionado na testa nas crianças e adultos, para que eles possam escalar ou subir numa árvore com mais rapidez e mais agilidade. Por isso que os Guerreiros usam alguns animais para terem mais velocidade, força e até para nadar mais rápido.

### ***Yxo (larva de coqueiro jerivá, palmeira e juçara)***

*Yxo* são comuns na cultura, as quais podem ser consumidos crus, assadas ou fritas. Elas são extraídas do coqueiro jerivá, palmeira e juçara, durante o verão, quando se desenvolvem mais rápidos por conta do calor, maior do que outras épocas de estações. O gosto é parecido com sabor de coco.



**Figura 9:** Larva de coqueiro jerivá. Imagem por Kleber Ramires

Em entrevista com o Xmõï Karai Poty José Fernandes em 2019, no dia em que aconteceu o *Ka'a Nemongarai* na aldeia Guyra Pepo em Sorocaba - SP, ele comentou que antigamente era mais fácil de encontrar comidas e frutas, tinham muito mais plantações e não dependia dos alimentos dos não indígenas. Ele alegava que estava preocupado com que está acontecendo nos dias de hoje, por ser mais difícil de encontrar alimentos na natureza por influências não indígenas que estão destruindo a terra. Segundo me explicou,

*“Ymave ma já ndoatai ka'aguy regua, oiko yvyra'a, oin araxiku, vapytan, há'e ramingua'i re rive py jakaru raka'e. Vapytan ma ayn nhandekuery jurua rami jaiko vy py “suco” iarami, oitykua'i okuapy, ojaxoa okuapy suco já'ua rami ae, há'e rami ramo ae py ayn, jurua kuery pe nha'na ijayu'i okuapy vy maje nda'ipovei ma ka'aguy reguare “. Xamõï Karai Poty José Fernandes. Na aldeia Guyra Pepo, Sorocaba, São Paulo, 2019”*

*“Antigamente não faltava alimentos, tinha frutas, jaca e coquinho, nós comíamos esses alimentos. Do coquinho de jarivá a gente faz um suco, a gente soca vários coquinhos em um pilão, sua calda fica bem doce. Mas hoje em dia está cada vez mais difícil de encontrar alimentos da natureza”.*

**Tatu**

O tatu é um dos alimentos mais consumidos e são caçados no período da caça. Sua carne é muito saborosa quando cozido. A cauda é acompanhada com a farofa de milho, *xipá*, *mbojape* e outros. A carne é cortada em várias partes, incluindo a escama do animal, pois nela possui a gordura que pode ser consumido.

Os tatus são caçados com as técnicas que os moradores utilizam. Eles fazem armadilha chamada “*monde*” e a colocam na mata bem distante da aldeia, onde há grande concentração dos animais, são bem estruturados para que esses animais podem cair facilmente.



**Figura 10:** *Monde*. Imagem por Kleber Ramires em junho de 2025.

O tatu além de ser alimento também é usado como remédio. Sua gordura serve para passar no rosto como uma pomada. Isso ajuda a ter o corpo mais resistente.



**Figura 11:** Tatu.

Fonte: <https://folkosmico.blogspot.com/2019/01/animales-en-peligro-el-tatu-carreta.html>

### **Lagarto Teiú**

Os lagartos são capturados dentro das tocas do solo onde eles moram ou quando saem para buscar alimentos e para reprodução. Eles são consumidos fritos, a carne de lagarto teiú é muito saboroso.



**Figura 12:** Lagarto teiú.

Fonte: <https://blogdoisraelbatista.blogspot.com/2012/02/teiu.html>

## Os problemas e impactos que a Aldeia Pirai enfrenta

A Aldeia Pirai vem sofrendo de vários impactos que prejudicam o modo de vida Guarani, como a invasão constante de caçadores ilegais, as construções de empresas nos arredores da Aldeia e das queimadas de áreas perto do território sendo desmatadas nos últimos tempos, resultando o desequilíbrio e a diminuição dos animais de caça. Estas situações geram grande preocupação e afeta diretamente as pessoas da comunidade, por terem a dificuldades de praticar a caça dos animais e para a pesca nos rios que estão por perto da aldeia. Hoje em dia está cada vez mais difícil para fazer plantação porque não se consegue mais achar espaço com a terra boa. Esses fatores que causam destruição e ameaça na biodiversidade.

Um dos maiores problemas que a aldeia enfrenta é o fato da BR 280 cortar o território indígena. Além de afetar a comunidade, que sempre precisa atravessar o BR todos os dias em busca da lenha e para caçar, enfrentando enormes desafios para cruzar a rodovia. Os carros e os caminhões são grandes obstáculos para os animais, resultando em muitos atropelamentos, principalmente na época da reprodução, quando acontecem de se encontrar o maior número de animais mortos na rodovia.

De acordo com as lideranças e os mais velhos que sempre falam na casa de reza durante a reunião, reforçam que os mais jovens devem manter seus costumes e práticas para não depender dos alimentos industrializados que são perigos para a saúde.



**Figura 13:** À direita, BR 280 e à esquerda, aldeia Pirai.  
Imagem por Kleber Ramires em 19/10/2020.

### **Considerações finais**

Este TCC buscou registrar os conhecimentos sobre os alimentos tradicionais Guarani, que foram coletados através das falas dos mais velhos. Neste sentido, o TCC será a fonte de pesquisa para os mais jovens que procuram por informações de como os mais velhos costumavam utilizar as técnicas das práticas do plantio, pesca e da caça para obter seus alimentos.

No entanto, como apresentado, está cada vez mais difícil ter comidas tradicionais. Não há mais um lugar com a terra rica para fazer plantio, tornando menos favorável para o cultivo das sementes, que precisa seguir determinados procedimentos para ser bem-sucedido. Uma grande preocupação também está relacionada às influências das atividades não indígenas estão interferindo a aldeia, como uso de máquinas agrícolas, dos automóveis que causam a poluição do ar e outros que prejudicam o território.

É importante ressaltar que todos esses conhecimentos e ensinamentos vem da casa de reza, a qual na cultura Guarani é o lugar mais importante da aldeia. Os mais velhos falam para os mais jovens que a nossa cultura, nossos rituais e a nossa língua materna é o que mantêm a nossa identidade.

## Referências bibliográficas

SILVA, Floriano da. **Comida Guarani da Aldeia Tekoa Marangatu na Atualidade**. TCC. Licenciatura Intercultural Indígena, Florianópolis, 2020.

OLIVEIRA, Mariza de. **MA'ETY REGUÁ, Agricultura e Sabedoria Mbya Guarani**. TCC. Licenciatura Intercultural Indígena, Florianópolis, 2020.

BARBOSA, Ronaldo Antônio. **Agricultura Tradicional Guarani**. TCC. Licenciatura Intercultural Indígena, Biguaçu, 2015.

**TERRAS INDÍGENAS NO BRASIL**. Detalhes da Terra Indígena [ID 4166]. São Paulo: Instituto Socioambiental, [s.d.]. Disponível em: <https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/4166>. Acesso em: 13 nov. 2025.

**INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA). Povo: Guarani Mbya**. In: **POVOS INDÍGENAS NO BRASIL**. São Paulo, [s.d.]. Disponível em: [https://piib.socioambiental.org/pt/Povo:Guarani\\_Mbya](https://piib.socioambiental.org/pt/Povo:Guarani_Mbya). Acesso em: 13 nov. 2025.

**FOLKOSMICO (Autor)**. Animales em peligro: el Tatu Carreta. In: **FOLKOSMICO**. [S.l.: s.n.], 17 jan. 2019. Disponível em: <https://folkosmico.blogspot.com/2019/01/animales-en-peligro-el-tatu-carreta.html>. Acesso em: 13 nov. 2025.

**BATISTA, Israel**. Teiu. In: **BLOG DO ISRAEL BATISTA**, [S.l.], 28 fev. 2012. Disponível em: <https://blogdoisraelbatista.blogspot.com/2012/02/teiu.html>. Acesso em: 13 nov. 2025.