ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.11, n. 2, 2026. https://doi.org/10.59033/cm.v11.i2.1899.
Anais do II Congresso de Educação do IF Baiano Campus Guanambi (CEIF)

RELATO DE EXPERIÊNCIA / EXPERIENCE REPORT
Área temática: Comunidades Rurais e Tradicionais: Saberes, Culturas e Educação

DESIGN ÉTNICO E ANCESTRALIDADE: UM RELATO SOBRE A CONSTRUÇÃO DO E-BOOK GASTRONOMIA QUILOMBOLA DO SERTÃO PRODUTIVO

ETHNIC DESIGN AND ANCESTRALITY: A REPORT ON THE CREATION OF THE E-BOOK QUILOMBOLA GASTRONOMY OF THE PRODUCTIVE SERTÃO

Rayany Silva Santos[1], João Vitor dos Santos Ramos[2], Daniela da Silva Aires[3], Daniele de Brito Trindade[4], George Gabriel Mendes Dourado[5]

[1] Graduanda em Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, *Campus* Guanambi. Email: rayany123777@gmail.com.
[2] Licenciando em Ciências Biológicas do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Guanambi.
[3] Graduanda em Tecnologia em Agroindústria pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Guanambi. E-mail: ds9202435@gmail.com. Orcid: https://orcid.org/0009-0000-2548-955. Lattes: https://lattes.cnpq.br/8405362724612004.
[4] Doutora em Estatística pela Universidade Federal de Pernambuco – PPGE/UFPE. Professora do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia, Campus Guanambi. Email: daniele.trindade@ifbaiano.edu.br. Orcid: https://orcid.org/0000-0003-1603-6617. Lattes:.
[5] Mestre em Ciências de Computação e Matemática Computacional pela Universidade de São Paulo - ICMC/USP. Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, Campus Guanambi. E-mail: george.dourado@ifbaiano.edu.br. Orcid: https://orcid.org/0009-0009-5169-2880. Lattes: http://lattes.cnpq.br/7702620476108804.

RESUMO: O presente relato descreve o processo de criação do livro eletrônico "Gastronomia Quilombola do Sertão Produtivo: dos saberes aos fazeres", desenvolvido no âmbito do projeto de pesquisa "Mapeamento Gastronômico: o resgate de saberes culinários quilombolas do Sertão Produtivo". O objetivo central foi valorizar e registrar a culinária quilombola como patrimônio cultural imaterial, reconhecendo sua importância na preservação da identidade e da memória coletiva. O trabalho integrou pesquisa etnográfica e design gráfico, utilizando uma abordagem inspirada no design étnico e nas estamparias africanas. O livro eletrônico reúne receitas, fotografias e narrativas das comunidades, destacando o papel das mulheres quilombolas como guardiãs dos saberes tradicionais. O processo criativo buscou traduzir visualmente a ancestralidade africana e o modo de vida sertanejo, resultando em um material acessível, educativo e cultural. A experiência reafirma o potencial do design como instrumento de valorização cultural, evidenciando a importância da interdisciplinaridade entre arte, educação e ancestralidade afro-brasileira.

Palavras-Chave: Patrimônio cultural. Identidade quilombola. Design gráfico. Culinária tradicional. Educação cultural.

ABSTRACT: This report describes the creation process of the electronic book "Quilombola Gastronomy of the Sertão Produtivo: from knowledge to practice", developed within the research project "Gastronomic Mapping: recovering quilombola culinary knowledge of the Sertão Produtivo". The main objective was to value and document quilombola cuisine as intangible cultural heritage, recognizing its importance in preserving identity and collective memory. The work integrated ethnographic research and graphic design, using an

Este trabalho está licenciado sob uma Licença Internacional Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

approach inspired by ethnic design and African prints. The electronic book gathers recipes, photographs, and narratives from the communities, highlighting the role of quilombola women as guardians of traditional knowledge. The creative process sought to visually translate African ancestry and the lifestyle of the Sertão, resulting in accessible, educational, and cultural material. The experience reaffirms the potential of design as a tool for cultural appreciation, emphasizing the importance of interdisciplinarity among art, education, and Afro-Brazilian ancestry.

Keywords: Cultural heritage. Quilombola identity. Graphic design. Traditional cuisine. Cultural education.

INTRODUÇÃO

Este relato de experiência descreve o desenvolvimento do livro eletrônico “Gastronomia Quilombola do Sertão Produtivo: dos saberes aos fazeres”, fruto do projeto “Mapeamento Gastronômico: o resgate de saberes culinários quilombolas do Sertão Produtivo”, vinculado à Pró-Reitoria de Pesquisa, Inovação e Pós-Graduação (PROPES) do Instituto Federal Baiano e financiado pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB), através do Edital 52/2024.

O principal objetivo da pesquisa foi valorizar e dar visibilidade à culinária quilombola do sertão baiano, reconhecendo a alimentação tradicional como expressão de resistência, memória e identidade cultural. Para isso, após a aprovação no Comitê de Ética em Pesquisa (CAAE: 85078724.0.0000.8068), buscou-se documentar a gastronomia dos quilombos contemporâneos do Território de Identidade Sertão Produtivo, materializando os saberes e fazeres culinários tradicionais da região por meio da publicação do livro eletrônico.

Ao tratar da culinária quilombola como patrimônio imaterial, o projeto reafirma a importância da oralidade e das práticas transmitidas entre gerações, especialmente por mulheres mais velhas, reconhecidas como guardiãs da memória e do saber (Moura, 1987). O livro eletrônico foi estruturado como uma ferramenta de preservação desses saberes, reunindo narrativas, fotografias, receitas e biografias, e transformando-os em um material com valor educativo, cultural e afetivo.

Nesse processo, o design gráfico assumiu um papel central, funcionando como mediador entre o conhecimento ancestral e a linguagem

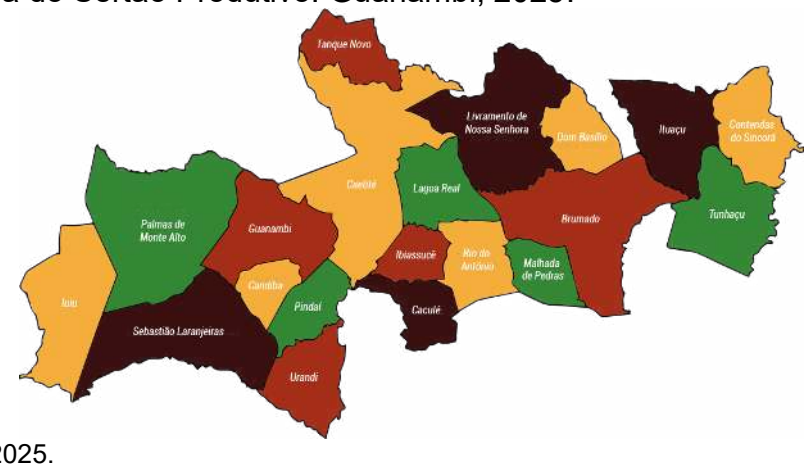
contemporânea. O trabalho dialogou com referências do design étnico e da estética afro-brasileira, tomando como base as reflexões de Menezes e Castro (2009), Martins (2014) e Vidal e Arruda (2020), que discutem a influência dos tecidos e das estamparias africanas na construção da identidade visual afro-brasileira.

Dessa forma, a experiência descrita neste relato combina pesquisa, arte e ancestralidade, reafirmando o design como instrumento de resistência cultural e valorização das identidades negras e quilombolas.

CONTEXTO

O projeto “Mapeamento Gastronômico” foi realizado em seis comunidades quilombolas do Território Sertão Produtivo, região localizada no sudoeste da Bahia (Figura 1). As comunidades participantes foram: Vargem Alta, Vargem Comprida e Aroeira (Palmas de Monte Alto), Passagem de Areia (Caetité), Boi (Pindaí) e Lagoa dos Anjos (Candiba). Todas possuem forte vínculo com a agricultura familiar e com a produção agroecológica, práticas que garantem a preservação de modos de vida e o fornecimento de ingredientes típicos utilizados nas receitas tradicionais.

Figura 1. Mapa do Sertão Produtivo. Guanambi, 2025.



Fonte: autores, 2025.

Durante o levantamento inicial, buscou-se compreender as relações entre alimentação, território e identidade. As entrevistas revelaram que o preparo dos alimentos vai muito além do ato de cozinhar: trata-se de um

processo de transmissão de valores, crenças e saberes que reforçam o sentimento de pertencimento e a memória coletiva.

A partir desse reconhecimento, surgiu a necessidade de registrar essas práticas em um formato acessível, visualmente atraente e pedagógico, resultando na ideia da construção do livro eletrônico, que unisse conteúdo textual, fotográfico e gráfico.

A produção também dialoga com uma perspectiva mais ampla do design brasileiro. Segundo Factum (2008), a história do design no Brasil tem sido marcada por uma predominância de narrativas eurocêntricas, que frequentemente ignoram as contribuições africanas. Nesse sentido, a construção do livro eletrônico representa também um ato de reescrever o design sob uma ótica afrocentrada, reconhecendo a herança estética e simbólica africana presente na cultura quilombola.

DESENVOLVIMENTO

O desenvolvimento do livro eletrônico foi organizado em quatro etapas integradas: pesquisa e fundamentação teórica, coleta de dados nas comunidades, processo criativo e construção gráfica e, por fim, finalização e diagramação. Cada uma dessas fases contribuiu de forma articulada para transformar o conhecimento coletado em um material que une rigor científico, expressão cultural e valorização estética.

Pesquisa e fundamentação teórica

A equipe iniciou um estudo sobre design étnico e identidade visual afro-brasileira. Menezes e Castro (2009) definem o design étnico como aquele que busca expressar os signos socioculturais de um povo, resgatando valores e significados de suas tradições. Essa abordagem dialoga com Martins (2014), que analisa os panos africanos, como Adinkra, Bogolan, Kente e Capulana, como expressões gráficas repletas de simbologia e filosofia ancestral (Figura 2).

Figura 2 – Colagem de referências visuais das estamparias africanas utilizadas como inspiração o livro eletrônico. Colagem de estamparias africanas. A) Adinkra; B) Bogolan; C) Kente; D) Capulana. Guanambi, 2025.



Fonte: Afreaka (2024); Contemporary African Art (2024); Museu Afro Brasil (2024); NEAB/UPE (2016).

Esses estudos influenciaram diretamente as decisões estéticas do projeto, como a escolha da paleta de cores (tons terrosos, dourados e avermelhados) e o uso de formas geométricas e padrões repetitivos, inspirados nas tramas e símbolos africanos.

Coleta de dados e imersão nas comunidades

No âmbito do projeto Mapeamento Gastronômico, a etapa de campo, realizada entre março e agosto de 2025, consistiu em visitas e entrevistas com moradoras das comunidades. Durante esse período, foram registrados receitas, histórias, modos de preparo e o papel das cozinheiras, permitindo documentar os saberes culinários transmitidos oralmente e compreender a gastronomia local como expressão de memória e identidade cultural (Figura 3).

Paralelamente às entrevistas, a preparação dos pratos tradicionais foi documentada por meio de gravações audiovisuais que revelaram muito mais do que os alimentos em si. As imagens captaram gestos, expressões, utensílios e detalhes do cotidiano das cozinheiras, evidenciando a riqueza simbólica presente em cada preparo. Receitas como o beiju de tapioca, a pamonha de milho verde, o bolo de puba, a paçoca de carne seca e o doce de

umbu expressam a diversidade e a criatividade da culinária quilombola do Sertão Produtivo. Esses registros permitiram compreender o fazer culinário como uma prática cultural e ancestral, reafirmando o livro eletrônico como uma ferramenta de valorização, preservação e difusão desses saberes (Figura 4).

Figura 3. Registros visuais das entrevistas com moradoras das comunidades quilombolas: Vargem Comprida (a), Passagem de Areia (b), Vargem Alta (c), Boi (d), Lagoa dos Anjos (e) e Aroeira (f). Guanambi, 2025.



Fonte: Projeto Mapeamento Gastronômico, 2025.

Durante essa fase, a equipe observou que o ato de cozinhar está profundamente ligado à memória afetiva. Pratos como a pamonha, o liordino, o cortado de palma e o mingau de puba são expressões da resistência e da criatividade, revelando a continuidade das tradições mesmo diante das transformações sociais.

Processo criativo e construção gráfica

Com base nas informações coletadas, iniciou-se o processo de criação do livro eletrônico nos programas Canva e Adobe InDesign. O design foi pensado como uma extensão dos valores quilombolas, uma fusão entre a estética africana e o cotidiano do sertão baiano. A disposição das páginas

Cadernos Macambira - ISSN 2525-6580, Serrinha, Bahia - v.11, n. 2, p. e011021899, 2026.
https://doi.org/10.59033/cm.v11n2.1899 - Anais do II Congresso de Educação do IF Baiano Campus Guanambi (CEIF)

seguiu uma lógica narrativa: introdução das comunidades (história e agroecologia da comunidade), biografia das cozinheiras, receitas ilustradas e, ao final, biografias dos autores e idealizadores (Figura 5).

Figura 4 – Preparação dos pratos tradicionais: registros fotográficos do fazer culinário quilombola: Boi (a), Vargem Alta (b), Vargem Comprida (c), Lagoa dos Anjos (d), Passagem de Areia (e) e Aroeira (f). Guanambi, 2025.



Fonte: Projeto Mapeamento Gastronômico, 2025.

As composições visuais utilizaram padrões geométricos inspirados nas tramas Adinkra e Kente (Vidal; Arruda, 2020), além da utilização das cores mais predominantes nos tecidos (Figura 6).

Essa escolha estética está alinhada à proposta de Menezes e Castro (2009), que compreendem o design como mediador entre a tradição e a inovação. Assim, o livro eletrônico não se limita a apresentar receitas, mas propõe uma experiência visual que celebra a ancestralidade e a identidade afrodescendente.

Finalização e impacto do produto

A versão final do livro eletrônico Gastronomia Quilombola do Sertão Produtivo: dos saberes aos fazeres foi estruturada em seções temáticas que contemplam prefácio, sumário, apresentação das comunidades, biografias das cozinheiras e receitas tradicionais acompanhadas de fotografias e grafismos

inspirados nas estamparias africanas. O cuidado na composição visual e textual buscou valorizar a ancestralidade quilombola e traduzir graficamente a riqueza simbólica dos saberes culinários.

Figura 5. Disposição das páginas do livro eletrônico, 2025.



Fonte: Autores, 2025.

Figura 6. Paleta de cor selecionada a partir das estampas de tecidos africanos. Guanambi, 2025.



Fonte: Autores, 2025.

Embora o livro eletrônico ainda não tenha sido apresentado oficialmente às comunidades participantes, sua finalização representa uma importante etapa no processo de devolutiva social do conhecimento. O material será entregue em breve como forma de reconhecimento e valorização das pessoas

que compartilharam suas histórias e práticas culinárias, fortalecendo a preservação da memória e da identidade quilombola.

Em âmbito acadêmico, o trabalho obteve grande destaque ao ser apresentado no IV CEPEX - Congresso de Ensino, Pesquisa e Extensão do Instituto Federal Baiano, realizado em Santo Estêvão, entre os dias 16 e 18 de setembro de 2025 (Figura 7). Participar do evento foi uma experiência profundamente enriquecedora, marcada pela troca de saberes e pelo reconhecimento institucional da pesquisa. Durante a apresentação, o projeto foi avaliado por três avaliadores, que demonstraram entusiasmo e destacaram a relevância da proposta, especialmente pela abrangência do estudo envolvendo seis comunidades quilombolas e pelo cuidado na construção do acervo visual e textual. O livro eletrônico foi amplamente elogiado pela qualidade gráfica, pela sensibilidade estética e pela coerência entre design e ancestralidade.

Figura 7. Apresentação do E-book no IV CEPEX. Guanambi, 2025



Fonte: Autores, 2025.

Um momento de grande significado foi o reconhecimento dos avaliadores ao afirmarem que o projeto possuía qualidade e profundidade dignas de um trabalho de mestrado. Esse comentário simbolizou não apenas o êxito técnico e teórico da pesquisa, mas também o impacto afetivo e social que o trabalho representa no contexto da valorização cultural quilombola.

Além disso, participar do CEPEX proporcionou o contato com diversas outras pesquisas e experiências, ampliando o olhar sobre o papel do design e

da interdisciplinaridade na educação e na extensão. O evento reforçou o potencial do design gráfico como ferramenta de resistência e transformação social, consolidando este projeto como um marco na trajetória acadêmica e pessoal da autora.

O projeto evidenciou que o design, quando orientado por uma perspectiva étnico-racial e antropológica, é capaz de ultrapassar fronteiras estéticas e atuar como instrumento de emancipação simbólica. Conforme defendem Menezes e Castro (2009), o design étnico permite a expressão dos signos identitários de um povo, e, nesse caso, a culinária quilombola foi traduzida em linguagem visual contemporânea sem perder suas raízes.

A construção do livro eletrônico também reforçou o compromisso ético entre pesquisa e comunidade. O retorno deste material aos territórios quilombolas simboliza a devolutiva social do conhecimento, transformando o design em um ato de reciprocidade e respeito.

Por fim, o trabalho reafirma a importância da interdisciplinaridade entre design, cultura e educação, apontando caminhos para uma prática gráfica que reconhece e valoriza as heranças africanas presentes na formação cultural do Brasil. Assim, o livro eletrônico se consolida como um registro vivo e afetivo dos saberes quilombolas, tornando-se um elo entre passado, presente e futuro.

AGRADECIMENTOS

Às comunidades quilombolas de Vargem Alta, Vargem Comprida, Aroeira, Passagem de Areia, Boi e Lagoa dos Anjos, pela generosidade em compartilhar seus saberes, histórias e sabores. Ao Grupo de Pesquisa HAFROQI – História, Memória e Identidade Afro-Brasileira, Quilombola e Indígena do Sertão Produtivo pela colaboração e suporte essenciais para a execução deste trabalho.

Ao CESOL - Centro Público de Economia Solidária (CESOL) Sertão Produtivo, pelo suporte e parceria com o projeto e com o grupo de pesquisa.

Ao Instituto Federal Baiano, *Campus* Guanambi, pela estrutura e apoio institucional que possibilitaram o desenvolvimento desta pesquisa. À Fundação

de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB), pelo financiamento que tornou viável a realização deste projeto e pela valorização da pesquisa científica voltada às identidades e saberes tradicionais.

REFERÊNCIAS

FACTUM, Andréa Barbosa da Silva. História do design no Brasil: contribuição negra. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM DESIGN, 8., 2008, São Paulo. ***Anais***... São Paulo: [s.n.], 2008.

MARTINS, Elaine**.** Linguagem visual e panos africanos: uma abordagem gráfica a partir de estampas. 2014. **Dissertação** (Mestrado em Design) – Universidade Estadual Paulista, Bauru, 2014.

MENEZES, Márcia Silveira; CASTRO, José Antônio Gomes Ferreira. **Design étnico**: a identidade sociocultural dos signos. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2009.

MOURA, Clóvis. **Quilombos**: resistência ao escravismo. São Paulo: Ática, 1987.

VIDAL, Julia; ARRUDA, Dyego de Oliveira. Influências dos tecidos e das estamparias africanas na identidade e na cultura afro-brasileiras. **dObra[s] – revista da Associação Brasileira de Estudos de Pesquisas em Moda**, *[S. l.]*, v. 15, n. 30, p. 91–114, 2020. DOI: 10.26563/dobras.i30.1236. Disponível em: https://dobras.emnuvens.com.br/dobras/article/view/1236. Acesso em: 1 jun. 2025.