



Transformações da alimentação e da agrobiodiversidade na Aldeia Camicuã, Boca do Acre/AM

Projeto de Conclusão de Curso apresentado ao curso
Superior de Tecnologia em Agroecologia pela
Graduanda Lina Vieira da Silva, com Orientação:
Etelvino Rocha Araújo.

Lina Vieira da Silva

BRASÍLIA
Janeiro de 2023

SUMÁRIO

1- RESUMO.....	3
2- INTRODUÇÃO.....	4
3- OBJETIVO.....	7
4- JUSTIFICATIVA.....	6
5- METODOLOGIA.....	8
6- RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	8
7- CONSIDERAÇÕES.....	9
8- CRONOGRAMA.....	10
9- REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFIA.....	11

1.RESUMO

A presente pesquisa buscou entender as relações contemporâneas dentro da Aldeia Camicuã na Terra Indígena (TI) Apurinã do sul do Amazonas , relacionadas à agrobiodiversidade, segurança e soberania alimentar. Busquei analisar a situação das famílias quanto à alimentação: de onde vem a comida, o que comem e como comem. Para tal, foram usadas metodologias participativas, como a construção de mapas da agrobiodiversidade dos quintais, junto a quatro famílias da Terra indígena. A partir do diálogo com essas famílias, também foram levantadas informações sobre a produção nos roçados e praias. A pesquisa concluiu que as famílias aldeadas ainda têm forte ligação com as atividades de pesca, coleta e plantio.

2.INTRODUÇÃO

Nasci na cidade de Rio Branco (AC), em algum hospital comum, e já com uma adoção encaminhada. Fui entregue à minha mãe, irmã de minha genitora biológica, 1 mês de amamentação exclusiva e após esse tempo, minha família mudou para o Goiás, na perspectiva de encontrar uma vida financeira melhor e qualidade nos estudos. Cresci em Ceres (GO) vendo a cana de açúcar tomando de conta de todas paisagens verdes, árvores frondosas e terra vermelha, e tornando cada vez mais desértico. As idas à aldeia eram os momentos onde via comida farta na mata, liberdade de ir e vir, família, segurança e a floresta, como o principal provedor desses elementos. Um contraste a ser amadurecido durante meu crescimento. A ida pra cidade grande, Brasília (DF) foi um grande diferencial pela diversidade de acessos como educação, arte, mercadoria, produtos, alimentos e os debates políticos sobre Amazônia, território, saúde, alimentação e bem estar, entre outros. Por outro lado, enquanto estava voltando ao território, via essa diferença de acessos e algumas questões como a mudança de alimentação, onde havia uma entrada e valorização de alimentos vindos da cidade e na cidade preços absurdos e valorização sobre os alimentos que minha família tinha como forma de renda a partir do extrativismo. Por isso trago como tema da alimentação nesse trabalho, nessa busca de entender um pouco mais sobre os alimentos que se mantêm no território a partir do que se come e o que se planta, a fim de compreender um pouco dessa mudança sobre alimentação e quem sabe sobre saúde, autonomia e território.

A Amazônia é o maior símbolo da biodiversidade, um abrigo rico em sociodiversidade, povoada por comunidades com conhecimentos diferentes. O bioma é dominado por florestas com um grande número de plantas perenes domesticadas, um sistema agroflorestal que é uma grande combinação de jardins cuidados por populações que vivem ou viveram ali por anos (Clement, 2019). Um solo que além de habitar culturas domesticadas e cuidadas de acordo com as suas exigências, possui muitos nutrientes decorrentes do seu manejo tradicional. No século passado essa ideia de que o Bioma apresentava limitações para o processo produtivo foi um equívoco por não ter o conhecimento das sazonalidades e tecnologias que nasceram daqueles espaços. As terras pretas de índio, hoje consideradas sítios arqueológicos, são assuntos de interesse científico

que prova, em sua estrutura rica de nutrientes, e idade de solo, que aquela terra foi produzida a partir das interações entre povos originários e o ambiente, e não estava ali por acaso.

Os povos indígenas são grandes construtores da ciência agroecológica. E mesmo com todas as mudanças do mundo causadas pela globalização, mantém tradicionalmente a vivência harmoniosa com a natureza. Essa experiência convive com impactos de um sistema tecnológico de acumulação de capital, contextualizado em um processo histórico colonial que gera dependências no campo da saúde, educação, geração de renda, segurança e soberania alimentar e gestão territorial (Ianni, 1997).

O processo histórico colonial nesse território: América ou Abya Yala (na língua do povo KUNA), se inicia pelos portugueses na busca de novas rotas para o comércio de especiarias. Essa obsessão portuguesa à procura das terras asiáticas estava aliada à expansão da religião católica, tendo também aspectos políticos e econômicos, já que a ocupação de ilhas proporciona o estabelecimento de senhorios, os transportes de colonos, lutas, guerras, trabalhos e saque (Gondim, 2007).

Essa chegada cheia de intenções de domínio trouxe mudanças intensas na relação com o modo de vida e a liberdade das civilizações que hoje chamamos de Brasil, com impactos na gestão territorial e nas tecnologias sociais. “A primeira pegada fincada na areia, marcou o encontro entre culturas e civilizações distintas” e o início do genocídio indígena “pelas armas, doenças e escravidão” (Gondim, 2007, p. 21).

Os processos de reprodução ampliada do capital e processos de concentração e centralização, produzem mudanças drásticas na vida de aldeias, pois emergem transformações sociais e impõem perspectivas econômicas, políticas e culturais: “padrões e valores sócio-culturais de inspiração racional pragmática, técnicas e processos mercantis” (Ianni, 1997, p. 38).

Aos poucos, em todos os lugares do mundo, começamos a ver os indivíduos e as coletividades movidos pelas mercadorias, dinheiro, capital, produtividade e lucro, não sempre pelas necessidades da vivência e sim pela sobrevivência.

“No âmbito do capitalismo, visto como modo de produção material e espiritual como processo civilizatório, tudo se move, ao mesmo tempo que se produz, reproduz, modifica, transforma e transfigura. Desenraizar-se gentes,

culturas, regiões, línguas, modos de ser, replantados perto e longe, além dos mares e oceanos, e outros continentes. A gloriosa trajetória do capitalismo, europeização ou ocidentalização do mundo, pode ser vista também, como uma espécie de holocausto” (Ianni, 1997, p.62).

As mudanças ocasionadas pelo capitalismo reverberam de formas diferentes, tendo reações na cultura de forma diversificada, de acordo com a vivência local. A ocidentalização, em cada espaço, compõem numerosas combinações, sociais, culturais, econômicas e políticas (Ianni, 1997).

Muitos impactos causados pela colonização trazem conflitos externos e internos ao território quanto suas relações com corpo e território, a oferta e imposição de uma educação não inclusiva perante a diversidade de vivências, e traz um preconceito sobre as práticas ancestrais da comunidade. A ocidentalização do mundo difunde concepções eurocêntricas sobre as aldeias, associadas à ideia de subdesenvolvimento, atraso, estagnação, periferia, terceiro mundo, entre outras (Ianni, 1997). “A despeito de todas as interferências, as comunidades indígenas, com suas culturas, línguas e dialetos, religiões, tradições, não se dissolvem, mas recriam-se” (Ianni, 1997, p. 84).

As comunidades indígenas caminham muito próximas à biodiversidade, e estão conscientes que o território é um espaço importante para manter a vida.

“Criaram meios de cultivo sem irrigação e produziram abundância em floresta, sem destruir o delicado equilíbrio que preserva o ecossistema; aprenderam a navegar vastas distâncias no Pacífico, usando o seu conhecimento das correntes. [...] exploraram as propriedades medicinais das plantas; adquiriram o entendimento da ecologia básica da flora e fauna” (Ianni, 1997, p. 62 e 63).

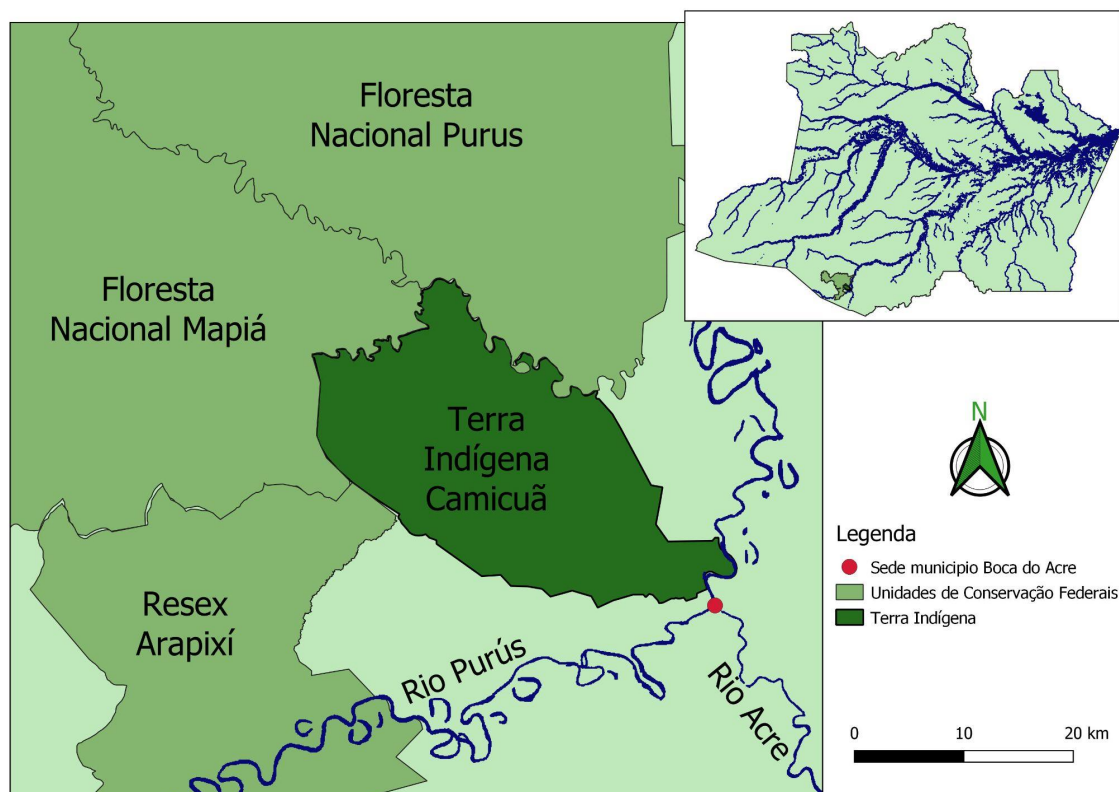
Todo esse repertório proporcionou a construção de soberania alimentar, entendida como o direito de escolher o que produzir e o que comer, bem como as formas de produção e alimentação. Muitas vezes a cultura ocidental “espera que os povos indígenas mantenham uma soberania alimentar e sejam guardiões — como eles são — da nossa biodiversidade, mas isso em um contexto tão adverso” (Costa, 2012).

Um fator importante para a garantia da soberania alimentar dos povos indígenas é a garantia de seus territórios, já que a sobrevivência física e cultural está diretamente ligada à terra.

A Terra Indígena Apurinã, possui 59 mil hectares, somando aproximadamente uma população de 580 pessoas (Funai/Rio Branco, 2002). “Está localizado no Bioma Amazônia, o maior do país e um dos mais biodiversos de todo planeta, que o torna um ambiente muito especial, fica na bacia do Purus, um grande rio que nasce no Peru” (OPIAJBM - IEB, 2015, p.46).

O limite da Terra Indígena Apurinã, como pode-se ver na Figura 1, está localizado próximo à sede do município de Boca do Acre e à margem esquerda do rio Purus, que traz contato com diversas nuances de uma vida na cidade, acarretando ameaças socioambientais como a constante invasão territorial, a pressão sobre os recursos naturais do território, a fácil entrada de alimentos ultraprocessados e novas doenças. (OPIAJBM - IEB, 2015)

Figura 1: Mapa da Terra Indígena Apurinã, ressaltando sua localização, vizinhança com Unidades de Conservação Federal e proximidade com a sede do município de Boca do Acre e do Rio Purús



Fonte: Etelvino Araújo elaborado com software QGis 3.30

O território (Figura 1) é circundado por unidades de conservação geridas pelo Instituto Chico Mendes (OPIAJBM - IEB, 2015 p.15), limites importantes para manter a amortização dos impactos urbanos e para preservar a mata típica amazônica. Há cobertura florestal densa, fechada, com árvores que chegam a medir de 20 a 40 m, abundante em espécies florestais, como o Açaí (*Euterpe oleracea*), Pequi (*Caryocar brasiliense*), Castanha (*Bertholletia excelsa*), Pupunha (*Bactris gasipaes*), Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), Buriti (*Mauritia flexuosa*), Cedro (*Cedrela fissilis*), Pau D'algo (*Gallesia integrifolia* Spreng), Acariquara (*Minquartia guianensis*) e que permitem diferentes tipos de usos. Também encontra-se uma abundância de espécies animais, as caças: tatu (*Dasypodidae*), paca (*Cuniculus paca*), anta (*Tapirus terrestris*), nambu ou Inhambu - galinha (*Tinamus guttatus*), pato (*Anatidae*), Arara (*Anodorhynchus hyacinthinus*), Queixada (*Tayassu pecari*), encontrados no território nos locais conhecidos como barreiros. (OPIAJBM - IEB, 2015).

O contato com os não-índios aconteceu no período da exploração da borracha. No século XVIII, o rio Purus começou a ser explorado por comerciantes que buscavam as "drogas do sertão", cacau, copaíba, manteiga de tartaruga e borracha. A luta pela demarcação do TI do povo Apurinã se formalizou nos anos 1970, a partir das constantes invasões que devastavam a terra e agrediram os indígenas. Somente no início da década de 1990, a Fundação Nacional do Índio - FUNAI deu início ao processo de regularização fundiária da Terra indígena Apurinã (município de Boca do Acre, Sul do Amazonas). O decreto de homologação somente foi assinado em dezembro de 1991, após muitos anos de luta e de resistência. (APURINÃ, 2017 p. 48 e OPIAJBM - IEB, 2015 p. 21). Os principais limites da TI são o Rio Purus (sul), o rio Inauini (leste) e o Igarapé São Francisco (norte).

Mesmo a terra Apurinã sendo demarcada e as famílias aldeadas tendo forte ligação com as atividades de pesca, coleta e plantio, existem influências de alimentos que entram no território e as formas de se alimentar. A introdução de alimentos industrializados e com agrotóxicos, acrescenta uma influência culinária não indígena, na individualização das comidas e na repartição dos alimentos.

A segurança alimentar nutricional (SAN) é um direito constitucional, que deve ser assegurado pelo Estado brasileiro. Soberania alimentar é um princípio de extrema

importância para a garantia do direito humano à alimentação adequada, para um povo ser soberano em suas práticas alimentares, ele não somente deve ter a garantia do direito à alimentação e sim ser protagonista nas definições de políticas de promoção da SAN (GARNELO,WELCH,2009).

Diante do exposto, este trabalho se propõe a compreender as mudanças no manejo da agrobiodiversidade e nas formas de alimentação na aldeia Camicuã, Terra Indígena Apurinã. Busca também pensar caminhos para fortalecer a construção da soberania alimentar neste território.

3. OBJETIVOS

Objetivo Geral:

Analisar as relações do povo Apurinã da Aldeia Camicuã/AM, com a alimentação e a agrobiodiversidade local, buscando relações e situações que comprometem ou contribuem para a segurança alimentar daquele povo.

Objetivos específicos:

- Mapear produções agrícolas;
- Fazer levantamento dos produtos cultivados e coletados;
- Entender, dentre os bens consumidos na aldeia, quais derivam da Terra Indígena e quais não produzem lá;
- Embasar pesquisas posteriores, por exemplo, a construção de um plano de gestão produtiva do território.

4. JUSTIFICATIVA

Parte-se da experiência pessoal, a observação da forte ligação que as famílias aldeadas apresentam com as atividades de pesca, coleta e plantio. Atividades estas que

sofrem impactos devido aos processos da globalização que trouxeram aumento da competição sobre as fontes de alimento, e conseqüentemente um risco perante a abundância alimentar, promovendo insegurança alimentar (ex: entrada na TI de pescadores artesanais e profissionais que comprometem os recursos pesqueiros). Se por um lado a presença de programas sociais do Estado representam o ingresso de auxílio financeiro a fim de garantir emancipação perante as atuais situações sociais, por outro lado a compra e ganho de cestas básicas com alimentos ultraprocessados se tornou mais prático e mais interessante do que o hábito de plantar e ter autonomia alimentar, além da ingestão de alimentos menos saudáveis e que promovem desbalanceamento nutricional. Com base nessas observações justifica-se aprofundar como essas influências externas influenciam a segurança alimentar desse povo.

5. METODOLOGIA

Trata-se de uma pesquisa qualitativa com uso de entrevistas, caminhadas transversais envolvendo atividades ao ar livre, observação do campo e discussões sobre as características e situações do local. Observação participante que é um instrumento de coleta de dados onde o pesquisador participa das atividades diárias das pessoas da comunidade e construção de um mapeamento participativo dos quintais (Araújo, *et al.* 2017) onde a família ou um representante aponta e desenha o quintal com suas características cartográficas próprias da Aldeia Camicuã do Povo Apurinã /AM.

Figura 2: Mapeamento participativo dos quintais



Fonte: Arquivo Pessoal

Além do mapeamento participativo de quintais como ferramenta de produção de dados, a aproximação foi feita pela vivência e práticas do dia a dia, no intuito de diminuir essa distância do “pesquisador e pesquisado”. “Pela relação de quem transita entre as ontologias de seu povo e a do mundo ocidental” (APURINÃ, 2017 p. 486), me coloquei neste espaço íntimo pois são meus familiares que periodicamente os visito, porém sem a criação e vivência integral dentro da aldeia. Na produção dos mapas, um representante da família participante foi orientado a fazer um desenho da parte produtiva de seu quintal, apontando a diversidade de espécies vegetais, nativas e agrônômicas, com fins alimentícios, plantas para remédio caseiro, produção animal, pontos de trabalho coletivo, como também a também as produções dos roçados e praias (várzeas dos rios).

6. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Figura 4: Mapeamento participativo do quintal da Tia Noêmia



Figura 5: Mapeamento participativo do quintal da Tia Elizangela.



Figura 6: Mapeamento participativo do quintal do Tio Francisco (Cacique da Aldeia).



O povo no território continua com a caça, pesca e plantio de roças, onde as famílias fazem seus roçados individuais. Os fatores ambientais como a estação da chuva e do verão exercem influência importante sobre os plantios e ofertas dos alimentos e vegetais. As chuvas se iniciam em novembro e finalizam em março, sendo a época onde se tem maior diversidade de frutas e se preparam os plantios nos roçados.

Já entre julho e setembro há período de seca onde iniciam: os plantios nas várzeas (áreas marginais do Rio Purus inundadas periodicamente), abertura de clareiras, como o Tio Vanderlei contou “Primeiro derrubam uma área de 200m por 300m de comprimento, em

seguida deixa secar por 20 dias, depois faz a queima do roçado, com 5 dias fazem a limpeza da área queimada para fazer as plantações do roçado”¹.

Como resultados, foi observado que existem 3 espaços de manejo citados pelas quatro famílias como de importância para a alimentação e a saúde: 1- o quintal, que é a extensão ao redor da casa onde existe maior manejo dos moradores com a introdução de diversas frutíferas e medicinais adensadas numa mesma área; 2- o Roçado, que é um espaço dentro da mata nativa, onde se abrem as clareiras a partir de aceiros; e 3- as praias, que são as várzeas. Nos roçados e nas praias, há plantio de alguns grãos, tubérculos e frutíferas.

Constatou-se que a partir da construção participativa dos mapas é comum o uso de medicinais, sejam elas vindas da mata nativa ou pela replicação delas nos quintais. Francisco, liderança da aldeia, referiu que a “medicina é a que se tem na mata, e a do quintal é remédio caseiro”², evidenciando que há diferentes espaços dentro do território e que a comunidade interage de modos específicos com eles.

No tocante à alimentação, são processados diversos alimentos, importantes tanto para a segurança alimentar quanto para a economia local. Interação com eles, alimentos obtidos em compras constantes nas cidades, a maioria ultraprocessados³, que facilitam a diversidade no prato de quem mora na aldeia, contudo representam um processo de mudanças bioculturais, já que seu ingresso “trata-se da imposição de uma racionalidade econômica centrada no lucro, na produção em escala, rotulando como *atrasadas* todas visões e vivências incongruentes com o paradigma agrícola *moderno*” (TOLEDO & BARRERA-BASSOLS, 2019). Também foram citadas a falta de algumas sementes e escassez de animais de caça que eram comuns no passado.

Compreendendo os universos da agrobiodiversidade e cultura alimentar das famílias, alguns agrupamentos de informações nasceram a partir da análise e observações dos dados gerais. Foram formados sete categorias de análise: Quintal, Praia, Roçado, Medicinas, Beneficiamento, Produtos da cidade e Perdas da agrobiodiversidade. Tais

¹ Entrevista concedida em setembro de 2022

² Entrevista concedida em setembro de 2022

³ “formulações industriais prontas para consumo e feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas (corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e outros aditivos usados para alterar propriedades sensoriais)” (LOUZADA, *et. al.*, 2015)

categorias foram organizadas neste texto em três tópicos: 6.1- leitura de paisagem (onde enxergamos os locais de produção e a diversidade de espécies que são produzidas pelos moradores em cada espaço); 6.2- saúde e alimentação (constatando a diversidade de plantas e produtos medicinais cultivados e processamentos de subprodutos a partir de algumas espécies de plantas); e 6.3- erosão biocultural (que tem dois focos de análise, compras na cidade, que são os alimentos que não são produzidos e não estão disponíveis no território e perdas da agrobiodiversidade, espécies alimentícias que faziam parte do dia a dia e que eles já não encontram para replicar, conforme apontado em algumas conversas).

6.1 LEITURA DE PAISAGEM

Família	Quintal	Praia	Roçado
TIO FRANCISCO (Cacique da Aldeia)	Coco (<i>Cocos nucifera</i>)	Feijão de corda (<i>Vigna unguiculata</i>)	Mandioca (farinha) (<i>Manihot esculenta</i>)
	Cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i>)	Melancia (<i>Citrullus lanatus</i>)	Macaxeira (<i>Manihot esculenta</i>)
	Graviola (<i>Annona muricata</i>)	Milho (<i>Zea mays</i>)	Abacaxi (<i>Ananas comosus</i>)
	Biribá (<i>Annona mucosa</i>)		Ingá (<i>Inga</i>)
	Goiaba (<i>Psidium guajava</i>)		Caju (<i>Anacardium occidentale</i>)
	Cacau (<i>Theobroma cacao</i>)		Cará (<i>Dioscorea spp.</i>)
	Aricuri (<i>Attalea phalerata</i>)		Inhame (<i>Colocasia spp.</i>)
	Tucumã (<i>Astrocaryum aculeatum</i>)		Cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i>)
	Abacaba (<i>Oenocarpus bacaba</i>)		Laranja (<i>Citrus sinensis</i>)
	Manga (<i>Mangifera indica</i>)		Graviola (<i>Annona muricata</i>)
	Buriti (<i>Mauritia flexuosa</i>)		Abacate (<i>Persea americana</i>)
			Biribá (<i>Annona mucosa</i>)
		Pupunha (<i>Bactris gasipaes</i>)	
TIA NOEMIA	Goiaba (<i>Psidium guajava</i>)		Mandioca (<i>Manihot esculenta</i>)
	Tucuma (<i>Astrocaryum aculeatum</i>)		Macaxeira (Vinho) (<i>Manihot esculenta</i>)
	Abacate (<i>Persea americana</i>)		Milho (da cidade) (<i>Zea mays</i>)
	Dendê (<i>Elaeis guineensis</i>)		Batata doce vermelha (<i>Ipomoea batatas</i>)
	Banana (<i>Musa Paradisiaca</i>)		
	Tangerina (<i>Citrus reticulata</i>)		

	Ingá (<i>Inga</i>)	---	
	Azeitona Preta (Jamelão) (<i>Syzygium cumini</i>)		
	Abacaba (<i>Oenocarpus bacaba</i>)		
	Manga (<i>Mangifera indica</i>)		
	Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i>)		
	Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i>)		
	Cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i>)		
	Açaí (<i>Euterpe oleracea</i>)		
	Patauá (<i>Oenocarpus bataua</i>)		
	Biribá (<i>Annona mucosa</i>)		
	Caju (<i>Anacardium occidentale</i>)		
	Laranja (<i>Citrus × sinensis</i>)		
Coco (<i>Cocos nucifera</i>)			
TIA ELIZANGELA	Cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i>)	---	Milho (<i>Zea mays</i>)
	Açaí (<i>Euterpe oleracea</i>)		Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i>)
	Abiu (<i>Pouteria caimito</i>)		Cará (<i>Dioscorea bulbifera</i>)
	Coco (<i>Cocos nucifera</i>)		Inhame (<i>Dioscorea</i>)
	Caju (<i>Anacardium occidentale</i>)		Rapé
	Biribá (<i>Annona mucosa</i>)		Macaxeira (<i>Manihot esculenta</i>)
	Castanha (<i>Bertholletia excelsa</i>)		Cajú (<i>Anacardium occidentale</i>)
	Laranja (<i>Citrus × sinensis</i>)		Mandioca (<i>Manihot esculenta</i>)
	Ingá (<i>Inga</i>)		Pimenta (<i>Capsicum</i>)

	Abacaba (<i>Oenocarpus bacaba</i>)		Tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>)
	Jambre (Jambo) (<i>Syzygium jambos</i>)		Melão (<i>Cucumis melo</i>)
	Pé de Cachorro		Melancia (<i>Citrullus lanatus</i>)
	Cacau (<i>Theobroma cacao</i>)		Abacate (<i>Persea americana</i>)
	Pama		Banana (<i>Musa paradisiaca</i>)
	Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i>)		
	Tucumã (<i>Astrocaryum aculeatum</i>)		
	Cajá (<i>Spondias mombin</i>)		
	Pupunha (<i>Bactris gasipaes</i>)		
	Tangerina (<i>Citrus reticulata</i>)		
	Fruta Pão (<i>Artocarpus attilis</i>)		
VÔ MANEL E TIO VANDERLEY	Cupuaçu (<i>Theobroma grandiflorum</i>)	Macaxeira (<i>Manihot esculenta</i>)	mandioca (<i>Manihot esculenta</i>)
	Açaí (<i>Euterpe oleracea</i>)	milho (<i>Zea mays</i>)	macaxeira (<i>Manihot esculenta</i>)
	Tucumã (<i>Astrocaryum aculeatum</i>)	feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	batata ariá (<i>Calathea allouia</i>)
	Tangerina (<i>Citrus reticulata</i>)	melancia (<i>Citrullus lanatus</i>)	abacaxi (<i>Ananas comosus</i>)
	Laranja (<i>Citrus × sinensis</i>)		
	Abacate (<i>Persea americana</i>)		
	Cacau (<i>Theobroma cacao</i>)		
	Pupunha (<i>Bactris gasipaes</i>)		
	Goiaba (<i>Psidium guajava</i>)		

A leitura de paisagem mostra os conhecimentos tradicionais passados pelos ancestrais sobre o manejo da agrobiodiversidade e as tecnologias sociais que são repassadas por gerações para a manutenção da vida naquele Bioma e Local. Dentre elas, as produções em cada estação, onde no início da chuva são plantados nos roçados a fim de aproveitar a irrigação natural e na seca, com o plantio nas praias aproveitando a vazante do rio, incluindo a escolha dos tubérculos, raízes tuberosas, frutíferas e grãos para cada local de plantio, entendendo a especificidade e adaptação de cada planta. Na figura 7 encontram-se fotos de um roçado, um quintal e um sistema agroflorestal.

Figura 7: Roçado de mandioca, Quintal com açaí da Tia Elizangela, SAFs do finado Sukuna.



Fonte: Arquivo Pessoal

Em geral, no “Quintal”, observou-se uma maior quantidade de frutíferas plantadas, com grande diversidade de espécies, por exemplo: goiaba, coco, cupuaçu, biribá, tucumã, açaí e cacau. Nas praias foi constatado a produção de só um tipo de hortaliça fruto: a melancia. Além desta, existem três tipos de culturas anuais: milho, feijão de corda e mandioca, sendo o milho uma cultura em comum entre as famílias. Tia Noêmia em seus relatos conta que não plantou na praia pela quantidade de roubos que aumentaram durante os anos e a insegurança de ter seu trabalho perdido.

Nos roçados observou-se um consórcio de *Manihot esculenta* (mandioca e macaxeira), com culturas anuais e frutíferas de longo e médio tempo de produção. Os plantios são feitos em linhas, com objetivos de melhorar o manejo, ou como a tia Noêmia: escolhendo plantas que finalizam seu ciclo produtivo em um ano ou em até menos tempo. Os espaços por eles denominados SAFs - Sistemas Agroflorestais, foram os roçados mais antigos, que têm árvores frutíferas em diversidade de espécie e quantidade. Embora a mandioca e a macaxeira sejam da mesma espécie para botânica, eles são diferenciados pela comunidade pelos seus diferentes usos. Sendo a mandioca para alimentação a partir da farinha e goma e a macaxeira para fermentação e transformação na caiçuma (bebida tradicional).

O'Que se é produzido nessas áreas é utilizado para a comercialização e consumo das famílias como: cupuaçu, coco, castanha, tucumã e pupunha, milho, mandioca, rapé, melancia, abacate, pé de cachorro, cajá, pequi entre outros.

6.2 SAÚDE E ALIMENTAÇÃO

Família	Medicinas/Remédios Caseiros	Beneficiamento
TIO FRANCISCO	Corama - escama de pirarucu. (<i>Kalanchoe brasiliensis</i> Cambess)	Polpa de cupuaçu
	Vó Marisol (espinho do porco espinho)	Farinha
	Hortelã (<i>Mentha spicata</i>)	Açaí para tomar
	mastruz (<i>Dysphania ambrosioides</i>)	
	caatinga	
	cupim	

	Chicória (<i>Eryngium foetidum</i>)	
	Alho (<i>Allium sativum</i>)	
	Puma	
	Graviola (<i>Annona muricata</i>)	
	Pimenta Cheirosa	
	Preso de porquinho	
	Folha de algo	
TIA NOEMIA	Sara tudo	Açaí
	Cajiru (<i>Arrabidaea chica</i> Verlot)	Farinha
	Andiroba (<i>Carapa guianensis</i> Aubl.)	
	Casca de jajú	
	Casca de jatobá	
	Unha de gato	
	Casca de Copaíba	
TIA ELIZANGELA	Elixir	Tucumã
	Eucalipto (folha) (<i>Eucalyptus</i>)	Açaí
	Boldo (<i>Peumus boldus</i>)	Cupuaçu
	Folha de laranja (<i>Citrus</i>)	Pequi
	rapé	Castanha
	Goma	
VÔ MANEL E TIO VANDERLEY	boldo (<i>Peumus boldus</i>)	Farinha
	corama	Macaxeira
	sara- tudo	Batata
	mastruz (<i>Dysphania ambrosioides</i>)	Abacaxi
	cidreira (<i>Melissa officinalis</i>)	Tucumã
	copaíba (<i>Copaifera langsdorffii</i>)	Pequi

	andiroba (Carapa guianensis Aubl.)	Uxi
	uxi (Endopleura uchi)	Castanha
	alfavaca (Ocimum)	Vinho De Açaí
		Vinho de Patauá

Dentro do eixo “saúde e alimentação”, às medicinais e seus benefícios trazem um pilar importante para a soberania dos povos, que é a promoção de bem estar e a garantia de alimentos a longo prazo. As medicinais se obtêm a partir da coleta na mata, sejam de ingredientes animais ou vegetais, e da produção no quintal. São utilizados, cascas, chás, sumos, lambedores (xaropes), folhas, garrafadas e processados como óleos e farinhas (goma). Há medicinas naturais que foram descobertas a partir das trocas de saberes populares, como o Alho, Eucalipto e Hortelã, que não são nativas daquele lugar e mesmo ao passar dos anos com a aparição de novas doenças e a popularização de remédios de farmácia ainda se mantém o uso e banco de saberes das medicinas naturais.

Os Beneficiamentos são pontos importantes para a garantia da soberania alimentar já que alguns desses processos ajudam a estender a validade dos alimentos. Além de trazer o contato de núcleos familiares dentro da comunidade, em espaços de trabalho coletivo, como as casas de farinha. São gerados: farinhas (coco, mandioca, castanha), vinhos (açai e patauá), suco de frutas, óleos vegetais e polpas para congelar.

6.3 EROÇÃO BIOCULTURAL

Família	Produtos da cidade	Perdas da Agrobiodiversidade
Tio Francisco	Farinha de mandioca	Fruta do índio
	Arroz	Pupunha nativa
	Feijão de praia	Biribá nativa
	Macarrão	Milho
	Óleo	Batata doce rama (Branca,vermelha)
	Carne e Frango	Macaxeira para caiçuma

Tia Noemia	Arroz	-
	Óleo	
	Feijão	
	Café	
	Açucar	
	Sabão	
	Leite	
	Carne.	
TIA ELIZANGELA	Macarrão	Milho Catiana
	Sal	Macaxeira Pão
	óleo	Taioba
	Arroz	
	Feijão	
	Carnes	
Vô Manel e Tio Vanderley	óleo	—
	Açúcar	
	Sal	
	Manteiga	
	Leite	
	Bolacha	
	Macarrão	
	Cebola	
	Tomate	
	Material de Limpeza	

O último eixo apresenta o tópico dos “produtos da cidade”, uma indicação de que nem todos os alimentos produzidos no território suprem as vontades e/ou necessidades das famílias. Observa-se no quadro que todas as famílias fazem uso de alimentos provindos de produções convencionais com uso de agrotóxicos. A constância do consumo e

dependência traz reflexões sobre quais consequências o consumo desses alimentos ultraprocessados impacta nos âmbitos cultural, espiritual, nutricional e sobre as condições de saúde.

Figura 2: Compras na rua.



Fonte: Arquivo Pessoal

Acompanhando o eixo 6.3, tem um outro lado da história que podemos acatar as denúncias de um local que padece de violências da colonização, as perdas da agrobiodiversidade. No quadro se apresentam frutíferas que precedem do termo nativo ou do índio, indicados pelos moradores como plantas que mesmo tendo no ambiente, não são as originais do local, pelos relatos foram levadas e ofertadas sementes e mudas pela Embrapa.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Vale considerar que conhecimento é poder e liberdade, e um território tão extenso que possui produtos naturais estimados, alinhado aos conhecimentos tradicionais, preservação ambiental e objetivos da comunidade na produção de diversidade alimentar e nutricional, é capaz de suprir demandas da alimentação e continuidade da conservação da agrobiodiversidade. A falta de políticas que incentivem alimentação adequada, venda deles, geração de renda, formação e qualificação para o beneficiamento são questões que apontam para as dificuldades de fomentar o desenvolvimento social local. "Seria ilusório pensar, que o passado recente não alimenta o presente sugerindo outro futuro"(Sociedade Global pag,33).

Em campo, observou-se que mesmo o povo Apurinã mantendo as práticas tradicionais de caça, pesca e plantio de roças, percebe-se também que cada vez mais os moradores buscando trabalhos que gerem renda dentro e fora do território para suprir também a segurança alimentar em suas casas, pelos impactos relacionados à quantidade de alimentos ofertados no decurso das transformações sociais. Se enxerga que a terra é um lugar de poder e segurança, como Brisa Flow uma indígena mapuche e cantora cita em suas canções "A treta é sobre território".

Entender do que se alimenta já é uma forma de visualizar de onde vem a comida e sua qualidade. Os impactos da colonização atingem diversos campos como saúde, cultura, educação, território, corpos, entre outras instâncias, que trazem vulnerabilidades às comunidades aldeadas. No entanto, é preciso avançar no diálogo com as ciências humanas, em busca de trazer subsídios para a compreensão das diferenças culturais e

para o planejamento de políticas públicas, programas e ações mais assertivas, capazes de identificar e compor com recursos disponíveis nas próprias comunidades. (BISOL, 2012).

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

APURINÃ, Francisco. Um olhar reverso: da aldeia para universidade. *Amazônia, Rev. Antropol.* (Online) 9 (1), 2017, p.482-503.

Araújo, Franciele & Anjos, Rafael & Rocha-Filho, Gilson. (2017). MAPEAMENTO PARTICIPATIVO: CONCEITOS, MÉTODOS E APLICAÇÕES. *Boletim de Geografia.* 35. 128. 10.4025/bol geogr.v35i2.31673.

FERREIRA, Ana Patrícia Chaves (org.). *Alfabetizando em Pupykary sãkyry.* São Leopoldo: Oikos, 2014.

Garnelo, Luiza & Welch, James R. Transição alimentar e diversidade cultural: desafios à política de saúde indígena no Brasil. 1º ed. *Cad. Saúde Pública*, Rio de Janeiro, 25(9):1872-1873, set, 2009. Disponível: https://www.researchgate.net/profile/James-Welch-10/publication/250026859_Transicao_alimentar_e_diversidade_cultural_desafios_a_politica_de_saude_indigena_no_Brasil/links/540b606b0cf2d8daaac5119d/Transicao-alimentar-e-diversidade-cultural-desafios-a-politica-de-saude-indigena-no-Brasil.pdf.

GONDIM, Neide. *A INVENÇÃO DA AMAZÔNIA.* 2º ed. Manaus: editora Valer, 2007.

HAIFIG, Sadala Schmidt Varanda. *SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DOS POVOS INDÍGENAS BRASILEIROS - UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.* Tese (Doutorado) - Curso de Nutrição, Unifesp, Santos/Sp, 2021.

IANNI, Octavio. *A SOCIEDADE GLOBAL.* 5º ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1997.

Instituto Internacional de Educação do Brasil (ed.). *NOSSA TERRA NOSSO JEITO.* Brasília-DF, 2015.

Instituto Socioambiental. *Terras Indígenas no Brasil.* Terra Indígena Camicuã. Disponível em: <https://terrasindigenas.org.br/pt-br/terras-indigenas/3635>. Acesso em: 10 out. 2022.

LOUZADA, Maria Laura da Costa; MARTINS, Ana Paula Bortoletto; CANELLA, Daniela Silva; BARALDI, Larissa Galastri; LEVY, Renata Bertazzi; CLARO, Rafael Moreira; MOURAC, Jean-Claude; CANNON, Geoffrey; MONTEIRO, Carlos Augusto. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. *Rev Saúde Pública* 2015;49:38

PROVENZI, Júlia. Povos indígenas enfrentam desafios para atingir a soberania alimentar. UFRGS, Jornal da Universidade, 25 anos, 3 de dezembro de 2020. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/jornal/povos-indigenas-enfrentam-desafios-para-atingir-a-soberania-alimentar/>. Acesso em: 11 out. 2022.

SILVA, Cristhian Teófilo & Lima, Antonio Carlos de Souza; & Baines, Stephen Grant. PROBLEMÁTICAS SOCIAIS PARA SOCIEDADES PLURAIS: POLÍTICAS INDIGENISTAS, SOCIAIS E DE DESENVOLVIMENTO EM PERSPECTIVA COMPARADA. 1ºed. São Paulo:Annablume; Distrito Federal: FAP-DF,2009.

TOLEDO, Vitor M. & Barrera-Bassols, Narciso. A MEMÓRIA BIOCULTURAL: A IMPORTÂNCIA ECOLÓGICA DAS SABEDORIAS TRADICIONAIS. 1. ed. São Paulo: Expressão Popular, 2015.

Louzada MLC et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. São Paulo: Rev Saúde Pública 2015;49:3. Disponível em:<https://www.scielo.br/j/rsp/a/dm9XvfGy88W3WwQGBKrRnXh/?format=pdf&lang=pt> Acesso em;11 out. 2022.

Documento Digitalizado Público

TCC final Lina Purina Vieira

Assunto: TCC final Lina Purina Vieira
Assinado por: Edimilson Caldas
Tipo do Documento: Trabalho de Conclusão de Curso - TCC
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Edimilson de Sousa Caldas**, ASSISTENTE DE ALUNO, em 24/10/2023 14:38:34.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/10/2023. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifb.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 519268

Código de Autenticação: 29c1a8bb35

