

RUPTURAS, (RE)SIGNIFICAÇÕES E TRANSIÇÃO ALIMENTAR CONTEMPORÂNEA EM UMA COMUNIDADE AMAZÔNICA IMPACTADA PELA MINERAÇÃO INDUSTRIAL

Silvana Rodrigues Gouveia  

Universidade Federal do Pará | Belém - PA - Brasil

Hilton Pereira da Silva  

Universidade Federal do Pará | Belém - PA - Brasil

submissão: 01/09/2022 | aprovação: 12/08/2023

RESUMO

As populações rurais amazônicas têm sido sistematicamente afetadas pela implantação de grandes projetos desenvolvimentistas. Este estudo de caso objetivou identificar os determinantes da alimentação de uma comunidade rural em Barcarena, Pará, que passou por deslocamentos e exposição a contaminações ambientais após a criação do Polo Industrial na região. Utilizou-se a técnica de História de Vida com recorte temático da História Alimentar, para buscar compreender as mudanças ao longo do tempo. Foram entrevistados oito informantes-chave que experienciaram as transições da comunidade. Os dados foram tratados através da Análise Descritiva e Análise Temática de Conteúdo. Os resultados apontam que, nos dois primeiros locais de moradia, a alimentação assumiu um caráter funcionalista, como um fato imprescindível na organização social, marcada por relações de solidariedade. A economia de subsistência sofreu rupturas em razão dos processos de transformações econômicas e socioambientais impostas ao grupo, determinando permanências e mudanças, causando uma forte transição alimentar, com efeitos ainda desconhecidos. Dialeticamente, a tradição deixa-se permear pelo novo, (re)significando o ato de se alimentar, mas ainda revela a história, o lugar e a identidade deste grupo.

Palavras-chave: História alimentar, Nutrição, Amazônia, Saúde coletiva, Grandes projetos.

RUPTURES, (RE)SIGNIFICATIONS AND CONTEMPORARY FOOD TRANSITION IN AN AMAZONIAN COMMUNITY IMPACTED BY INDUSTRIAL MINING

ABSTRACT

Rural Amazonian populations have been systematically affected by the implementation of large development projects. This case study aimed to identify the determinants of food in a rural community in Barcarena, Pará, which went through displacements and exposure to environmental contamination after the creation of the Industrial Park in the region. The Life History technique was used with a thematic focus on Food History, to seek to understand changes over time. Eight key informants who experienced community transitions were interviewed. Data were treated through Descriptive Analysis and Thematic Content Analysis. The results indicate that in the first two places of residence, food assumed a functionalist character, as an essential fact in the social organization, marked by solidarity relationships. The subsistence economy suffered ruptures due to the processes of economic and socio-environmental transformations imposed on the group, determining continuities and changes, causing a strong food transition, with effects still unknown. Dialectically, tradition is permeated by the new, (re)signification of the act of eating, but also reveals the history, place and identity of this group.

Keywords: Food history, Nutrition, Amazon, Collective health, Large projects.

RUPTURES, (RE)SIGNIFICATIONS ET TRANSITION ALIMENTAIRE CONTEMPORAINE DANS UNE COMMUNAUTE AMAZONIENNE IMPACTEE PAR L'EXPLOITATION MINIERE INDUSTRIELLE

RESUMEN

Les populations rurales amazoniennes ont été systématiquement affectées par la mise en œuvre de grands projets de développement. Cette étude de cas visait à identifier les déterminants de l'alimentation dans une communauté rurale de Barcarena, Pará, qui a subi des déplacements et une exposition à la contamination environnementale après la création du pôle industriel dans la région. La technique de l'histoire de vie a été utilisée avec un accent thématique sur l'histoire alimentaire, afin de chercher à comprendre les changements au fil du temps. Huit informateurs clés qui ont vécu des transitions communautaires ont été interviewés. Les données ont été traitées par analyse descriptive et analyse de contenu thématique. Les résultats indiquent que, dans les deux premiers lieux de résidence, la nourriture a pris un caractère fonctionnaliste, comme un fait essentiel dans l'organisation sociale marquée par des relations de solidarité. L'économie de subsistance a subi des ruptures dues aux processus de transformations économiques et socio-environnementales imposées au groupe, déterminant des continuités et des changements, provoquant une forte transition alimentaire, aux effets encore méconnus. Dialectiquement, la tradition est imprégnée de nouveauté, (re)signifie l'acte de manger, mais révèle aussi l'histoire, le lieu et l'identité de ce groupe.

Mots clés: Histoire alimentaire, Nutrition, Amazone, Santé collective, Grands projets.

1. A HISTÓRIA SOCIAL: OUTROS OLHARES PARA OS INVISÍVEIS

As populações rurais da Amazônia têm sofrido sistematicamente os impactos negativos dos grandes projetos desenvolvimentistas implantados na região (Mathis et al. 2007). O espaço regional está permanentemente se organizando e se desorganizando (Santos 2006). O cenário de intensas mudanças socioespaciais que atinge as populações amazônicas data dos anos 1970, quando ocorre também “resistência de caboclos, ribeirinhos, índios, negros de quilombos e, principalmente, de migrantes antigos e recentes” de forma mais frequente e intensa (Loureiro 2009: 35). O espaço amazônico tem sido o cenário onde ocorre intensa luta pelo poder local, disputa territorial entre comunidades e empresas mineradoras, que geralmente evidencia a relação de poder destas sobre aquelas (Hazeu 2015).

A comunidade em estudo, atualmente chamada Nova Vida, desde a década de 1970, sofreu dois impactos espaço-temporais: o de deslocamento territorial compulsório e contaminações químicas impactantes do meio ambiental, como a exposição aos poluentes aéreos e vazamento das bacias de contenção dos rejeitos da produção de caulim e de alumínio. Estes impactos repercutiram em novas experiências alimentares diante dos novos locais onde a comunidade se instalou (primeiro, em Ponta da Montanha, 1970 a 1993; segundo, em Curupe-ré, 1993 a 2003; e terceiro, em Nova Vida, 2003 até hoje). Independentemente do local de instalação, a comunidade se manteve coesa. Portanto, o estudo se

refere a uma só comunidade, que foi forçada a habitar em três lugares, aos quais deu nomes diferentes.

Acidentes ambientais provocados pela mineração industrial são recorrentes na região de Barcarena – Polo Industrial de Minérios (Silva 2007, IBAMA 2009, Hazeu 2015, Site Notícias UOL 2018, Nascimento & Silva 2021). Estes acidentes são determinantes para mudanças nas formas de acesso à alimentação das comunidades locais. Um dos mais recentes acidentes ambientais foi registrado em 2018, quando do vazamento de rejeitos (“lama vermelha”) da bacia de contenção da empresa Hydro Alunorte, em Barcarena. A comunidade Bom Futuro foi uma das mais atingidas e a população registrou diversas queixas relativas a dores abdominais, cefaleias, alterações na pele, vômitos e diarreia (Nascimento 2019).

No Brasil, as populações rurais são as mais atingidas quando ocorrem grandes acidentes, como o rompimento de barragens de rejeitos de mineração, tais como registrado em Mariana, MG, em 2015, e em Brumadinho, MG, em janeiro de 2019, sendo este último considerado o maior desastre ambiental do Brasil, com mais de 230 pessoas mortas e centenas de desaparecidas (Site G1 Globo 2019). Nesse desastre ambiental, também houve comprometimento da saúde dos moradores: “a tragédia submeteu a população a uma posição vulnerável, em termos físicos, socioeconômicos e psicológicos” [...]. os quais “podem ser considerados apenas um grupo dentro de uma categoria mais ampla da ação trágica do impacto ambiental em favor do crescimento econômico” (Vormitag et al. 2018: 14). Também os afetados pela

barragem da usina hidrelétrica de Barra Grande do Sul, RS, foram os mais vulneráveis, sofrendo com o deslocamento populacional forçado e tendo sua prática de agricultura afetada (Roquetti et al. 2017).

O Mapa de Conflitos, que evidencia as injustiças ambientais e os impactos na saúde no Brasil, revela que, no ano de 2019, foram registrados 590 conflitos (Site ENSP/FIOCRUZ 2019). Esses desastres ambientais atingem, em sua maioria, populações tradicionais, dos campos, florestas e zonas costeiras, que disputam os recursos naturais, destacando-se “o agronegócio, a mineração e siderurgia, a construção de barragens e hidrelétricas, as madeireiras, as indústrias químicas e petroquímicas, as atividades pesqueiras e a carcinicultura, a pecuária e a construção de rodovias, hidrovias e gasodutos” (Porto et al. 2013: 55). Do total de conflitos que causam impactos socioambientais e danos à saúde, 102 foram relacionados à mineração, ao garimpo e à siderurgia (11 no Pará), e 98 referem-se a barragens e hidrelétricas (7 no Pará).

Muitas são as populações que sofreram/sofrem com desalojamentos forçados, como no caso dos atingidos pelas Usinas Hidrelétricas de Tucuruí (PA), Belo Monte (PA), Tabajara (RO), Madeira (RO), Samuel e Baixo Madeira (RO). Expostas aos impactos socioambientais, elas lutam contra a ocupação dos seus territórios, alteração do regime tradicional de vida, danos à saúde e situações de riscos diversas recorrentes desses grandes projetos (Site ENSP/FIOCRUZ 2019). Citam-se também o deslocamento e o reassentamento de várias comunidades quilombolas

do município de Alcântara, no Maranhão, determinada pela Resolução N.º 11, de 26 de março de 2020, com objetivo de ampliação do Centro de Lançamentos de Alcântara – CLA

A análise da relação entre populações em situação de vulnerabilidade social e ambiental e da questão alimentar permite conhecer a história e compreender os processos sociais, culturais e econômicos que permeiam uma dada sociedade ou grupo, e que determinam saúde/doença de uma dada população (Buss & Pellegrine-Filho 2007, Maciel 2005, Daniel & Cravo 2005). Desse modo, o estudo da alimentação da comunidade Nova Vida, marcada por contextos históricos de conflitos territoriais, com impactos adversos nos seus padrões alimentares e de identidade, pode contribuir para a problematização das vulnerabilidades sociais e da transição alimentar em populações amazônicas afetadas por grandes projetos infraestruturais.

A alimentação é uma prática integrada às várias dimensões da vida, que perpassa tanto a mesa dos comensais quanto a dos debates acadêmicos (Damatta 1989, Flandrin & Montanari 1998, Dufour et al. 2013). Nessa perspectiva, ambiente e alimentação são interfaces importantes nas estratégias de sustentabilidade dos grupos humanos, principalmente quando se refletem a segurança e a soberania alimentar.

Após décadas do manifesto de Josué de Castro em *Geografia da Fome: pão ou aço* (Castro 1984), foi registrado o marco jurídico legal sobre o direito à alimentação na Constituição Federal de 1988, e o

foco da alimentação se deslocou do eixo meramente econômico para privilegiar o aspecto social, colocando os valores e anseios humanos em evidência nas políticas públicas.

Em 2006, o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional foi criado através da Lei n. 11.346 (Brasil 2006), e a questão da alimentação foi, de fato, regulamentada em 2010, pelo Decreto n. 7.272, como uma prática social, um direito humano à cidadania (Arruda & Arruda 2011). Nesse sentido, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional é uma ferramenta intersetorial, nos três níveis de governo, com objetivo de implementar, executar, promover o acompanhamento, monitoramento e avaliação de políticas relativas à Segurança Alimentar e Nutricional – SAN (Brasil 2010).

Há décadas o comportamento alimentar das populações locais tem sofrido desterritorialização ao atender à hegemonia das globalizações econômicas, resultando em um processo de transição alimentar e nutricional que se espalhou pelo país de forma heterogênea (Canesqui & Garcia 2005). Um relatório sobre a situação alimentar e nutricional no Brasil, no período de 2015-2019, registrou um crescente aumento de excesso de peso na população (Brasil 2020). Em 2019, entre 12.776.938 adultos acompanhados pela Atenção Primária à Saúde (APS) no Brasil, 63% estavam com excesso de peso. No Pará, o excesso de peso no período foi crescente em ambos os sexos, de 53,4% para 58%. Conforme os Marcadores de Consumo Alimentar de Adultos adotados, esse quadro mostra elevada correlação com

o aumento de sobrepeso, em que se registra que o consumo de embutidos foi de 37%, bebidas açucaradas, 54%, macarrões instantâneos e salgadinhos/biscoitos de pacotes, 33%, biscoitos recheados e doces/guloseimas, 35% (Brasil 2020).

Como resultado local da globalização econômica, a cultura alimentar das comunidades tende à homogeneização e, conseqüentemente, a rupturas nos sistemas de representações alimentares tradicionais. Por outro lado, a globalização também torna comidas locais em produtos de prateleiras dos supermercados globais (Neto & Bemerguy 2021)

As transições alimentares nunca são completamente definitivas, pois ocorrem desde tempos remotos em todas as sociedades (Filho et al. 2007). Paralelamente, as mudanças não imprimem a ideia de um advento desejado e esperado, até que surjam movimentos sociais pela busca da comida “de verdade”, que se contrapõem às comidas de não-lugares, a-históricas, não-identitárias para cada grupo. Assim, a persistência da alimentação tradicional pode ser uma forma de responder às transformações de caráter homogeneizante através de uma resistência sutil, mas, dialeticamente, deixando-se permear pelo novo, criando desafios quando se tenta analisar o consumo alimentar pelos referenciais clássicos, como o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil 2014).

Tendo como objetivo identificar as mudanças e permanências na história alimentar da comunidade Nova Vida, este trabalho parte da seguinte questão investigadora: quais elementos são determinantes na cons-

trução da alimentação da comunidade nos três lugares de ocupação – Ponta da Montanha, Curuperé e Nova Vida? Para identificar os determinantes da alimentação da comunidade de Barcarena, Pará, que passou por deslocamentos e exposição a contaminações ambientais após a criação do Polo Industrial na região.

2. METODOLOGIA

A observação participante foi adotada como estratégia de entrada no campo para se conhecer as experiências vivenciadas pela comunidade nos três espaços ocupados (Ponta da Montanha, Curuperé, Nova Vida).

Foi realizado um total de seis visitas na comunidade Nova Vida no período de setembro e outubro de 2010. A entrevistadora permanecia por um dia inteiro e realizava as refeições com cada família patriarcal da comunidade definida para a pesquisa.

A História de Vida (HV), com recorte para o tópico da História Alimentar (HA), foi a metodologia utilizada com os dados coletados através de entrevista semiestruturada (anexo A).

A HV é “o relato de um narrador sobre sua existência através do tempo, tentando reconstruir os acontecimentos que vivenciou e transmitir a experiência que adquiriu” (Queiroz 1987: 274). É, também, um instrumento que faz parte da História Oral e que, geralmente, refere-se a “relatos a respeito de fatos não registrados por outro tipo de documentação, ou cuja documentação se quer completar” (Simson 1998: 19). Para Minayo (2010: 154), a “história de vida pode ser a melhor abordagem para se compreender o processo de socialização, a emer-

gência de um grupo, a estrutura organizacional, o nascimento e o declínio de uma relação social e as respostas situacionais e contingências cotidianas”. Westphal e colaboradores (2011: 39) indicam que,

No caso dos estudos na área de alimentação e nutrição, a história de vida pode trazer importantes contribuições por possibilitar que se conheça a percepção das pessoas (...). Histórias de vida de sujeitos de camadas sociais diferentes, ou de diferentes etnias ou culturas, a respeito de um mesmo acontecimento são fontes de dados preciosas.

A HA foi um método desenvolvido por Burke, em 1930. Este aplicava uma entrevista a um paciente, com o objetivo de obter informações detalhadas sobre o seu padrão alimentar (Burke 1947 apud Fagúndez et al. 2015). Esta avaliação ainda é muito utilizada no campo da saúde e consiste em uma extensa entrevista sobre hábitos alimentares atuais e pregressos; número de refeições diárias; local das refeições; apetite e preferências alimentares (Fisberg et al. 2009).

Nesta pesquisa, o critério de elegibilidade privilegiou os sujeitos que passaram pelos processos de deslocamento da comunidade, que detinham informações sobre a alimentação e os modos de produção e que aceitaram participar da pesquisa após a explicação sobre seus objetivos e a apresentação de um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), assinado ou acordado verbalmente por cada participante. A amostra é composta por oito informantes-chave, com idades entre 30 e 75 anos, sendo 4 pessoas do sexo masculino e 4 do sexo feminino.

A pesquisa adotou um roteiro de entrevista semiestruturada, com o objetivo de resgatar aspectos inerentes às estratégias alimentares. Assim, partindo de uma perspectiva espaço-temporal, o roteiro foi composto de perguntas norteadoras, ensejando o conhecimento sobre o que comem, como obtêm o alimento, como comem, quando comem, desde quando comem determinados alimentos, como preparam e o que mais gostam de comer, na perspectiva de se conhecer essas dinâmicas na comunidade.

O tratamento dos dados segue a orientação de Minayo (2010), através da Análise Descritiva e da Análise Temática de Conteúdo, conforme Bardin (Minayo 2010). Na análise temática, a exploração dos dados foi realizada em duas etapas: na primeira ou pré-análise, realizou-se uma leitura flutuante do conjunto das comunicações; a constituição do “corpus” analítico, ou seja, o estudo do universo da pesquisa em sua totalidade, na busca por responder à “validade qualitativa”, averiguando a exaustividade (ou seja, que o material contemple todos os aspectos levantados no roteiro), a representatividade (que ele contenha as características essenciais do universo pretendido), a homogeneidade (que obedeça a critérios precisos de escolha quanto aos temas tratados, às técnicas empregadas e aos atributos dos interlocutores) e a pertinência (que os documentos analisados sejam adequados para dar respostas aos objetivos do trabalho) (Minayo 2010: 316-317). A segunda etapa consistiu na exploração

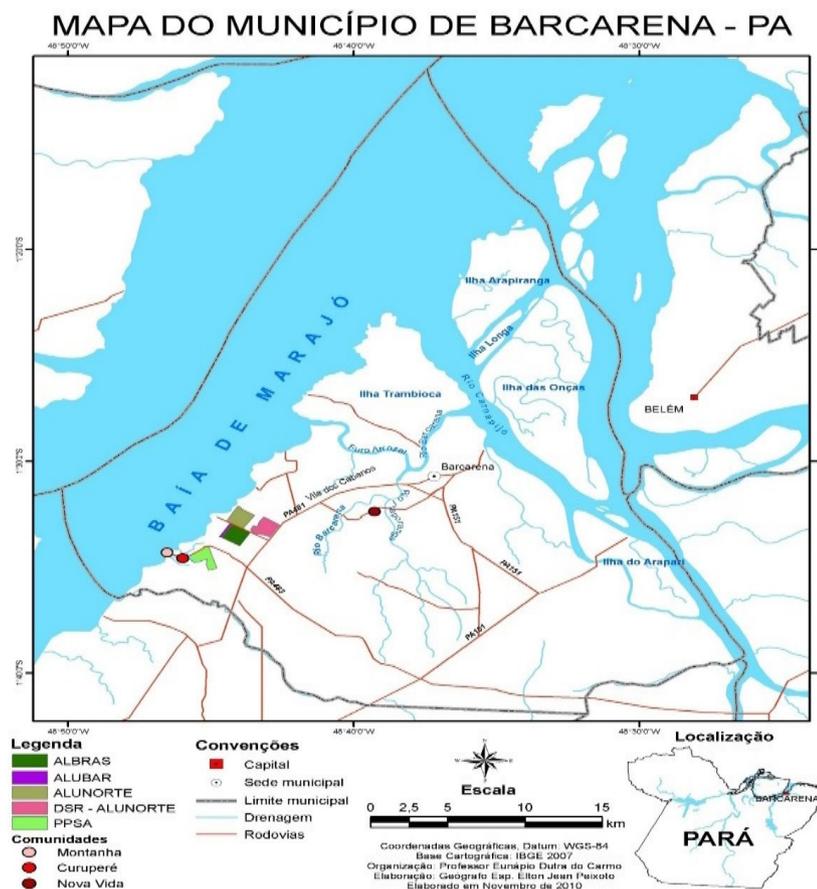
do material, em que foi categorizado e estabelecido o núcleo de compreensão do texto através de palavras e expressões.

A pesquisa foi realizada após aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa do Instituto de Ciências em Saúde da Universidade Federal do Pará. Os nomes dos interlocutores foram modificados para preservar suas identidades. Este texto é um dos resultados da dissertação “Determinantes da alimentação em uma comunidade cabocla amazônica na perspectiva espaço-temporal”, defendida no Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Sociedade na Amazônia da Universidade Federal do Pará.

3. CARACTERIZAÇÃO DA COMUNIDADE

A comunidade foco da pesquisa formou-se por uma rede de parentesco consanguíneo desde 1970. Residiu, inicialmente, no local conhecido como Ponta da Montanha até 1993 (uma região com vista para a Baía de Marajó), quando foi determinado por uma empresa mineradora, sem discussão prévia com a comunidade, uma data prevista para que todos saíssem da área. Transcorrido um ano, após indenização, a comunidade se deslocou para outro local, denominado Curuperé. Neste local, eles permaneceram por dez anos. Verificando a insustentabilidade de sua subsistência alimentar e de vida, mudaram-se para um novo local, o qual denominaram de Nova Vida, uma área mais contornada, onde permanecem até os dias atuais. A figura 1 mostra os três locais de moradia da comunidade ao longo dos anos.

FIGURA 1 – Descrição geográfica dos deslocamentos da comunidade: 1º) De Ponta da Montanha para Curuperé; 2º) De Curuperé para Nova Vida. Fonte: mapa elaborado por Elton Jean Peixoto (2010).



No levantamento realizado em 2010, a comunidade contava com 122 moradores, com uma considerável parcela de estudantes ($n = 48,4\%$), representando um elevado número de jovens, dependentes financeiros das famílias. As pessoas entrevistadas se ocupavam principalmente como domésticas, trabalhadoras e trabalhadores em atividades autônomas, aposentados e pescadores (83%). Outros declararam não realizar trabalho remunerado (17%). Em relação à educação formal, 58,19% cur-

saram pelo menos o ensino fundamental, enquanto 25,41% cursaram o ensino médio. Nota-se, entretanto, que também há analfabetos (2,5%), os quais são, sobretudo, as pessoas mais idosas.

Para este artigo, não foi realizada especificamente uma caracterização da atividade minerária, uma vez que o foco da pesquisa foram os impactos provocados no acesso à alimentação, decorrentes das mudanças forçadas da comunidade. Análises sobre outros impactos da atividade minerária na

saúde e nos ecossistemas podem ser encontradas em Silva (2007), Hazeu (2015) e Miranda (2021).

4. IMPACTOS DA MINERAÇÃO NA HISTÓRIA ALIMENTAR DA COMUNIDADE

Verificou-se que os elementos determinantes em nível macro que moldaram a questão alimentar da comunidade são de ordem política, econômica e ambiental. Os relatos dos entrevistados chamam a atenção para as categorias “presença de empresa mineradora”, “poluição ambiental” e “deslocamentos” (intra-local), em razão dos processos produtivos minerários, os quais incidiram, principalmente, sobre as práticas de subsistência alimentar, conforme evidenciado nos relatos a seguir:

Eu também pescava. Os meus filhos também pescava pra pode se mantê. Agora o que foi que nós saímos lá de Curuperé? A poluição! Nós não podia fazer o plantio como devia ser, como é o plantio lá ficou feio, ficou ruim com a poluição. [...]. É. Olhe! A manga, ela seca de um lado. O cupuaçu as vezes ele seca de um lado devido a muita poluição. Agora a pupunha, não vai pra frente porque quando nós morava na Montanha, nós tinha esse pupunhá, que eu digo, porque era um pupunhá muito bom [...] Quando chegou a poluição, quando chegou a Albrás, que ela se instalou, nós não sabíamos o que era. Começou morrê o nosso pupunhá. Começo morre, é... os bacurizá que tinha (Relato do Sr. Tadeu sobre Curuperé).

Muita poluição que eles jogam. Até hoje, eles jogam ainda, né? Eles despejam quantidade de caulim na água. [...]. É isso o peixe vai indo embora. E a gente fica sem nenhuma condição de sobrevivência, né? (Relato do Sr. Lourenço sobre Curuperé)

Aí foi o motivo de nós vir pra Nova Vida, né? Lá, ninguém aguentou a poluição. [...] tudo ficou reduzido [...]

não tinha mercado para a produção porque tinha poluição nela. Ninguém queria comprar porque fazia mal. Mas mesmo assim nós tínhamos que comer [...] não tinha jeito né?” (Relato da Sra. Gedália sobre Curuperé).

Os relatos dos moradores expressam fatos que associam a chegada da empresa, a poluição e os deslocamentos de Ponta da Montanha para Curuperé e Nova Vida. Para eles, a poluição evidenciada em Curuperé foi determinante para a diminuição da produtividade das economias de subsistência – a roça, o extrativismo e a pesca. É comum entre os interlocutores a observação de que as plantas se tornaram menos, ou totalmente, infrutíferas, ou morreram com a poluição. Eles também associaram a morte das plantas à morte humana: “as plantas morreram, né? E nós com certeza, nós não iria demorar muito para morrer” (relato do Sr. Lourenço).

Os relatos recebem respaldo na literatura científica sobre a região:

Dentre as comunidades mais atingidas pelas empresas de caulim, encontra-se: a Comunidade de Montanha que sofreu o processo de (des) territorialização/ (re) territorialização por se encontrar na área correspondente aos 70 ha adquiridos inicialmente pela PPSA para a instalação do complexo portuário; a comunidade de Curuperé que vai abrigar as famílias remanejadas de Montanha; e a comunidade de Acuí (Silva 2007: 282).

Assim, revelam também Silva e Monteiro (2007: 114):

Anterior à chegada das empresas, os grupos familiares rurais em Barcarena relacionavam-se diretamente com a atividade de subsistência. A produção extrativa, tanto mineral como vegetal, de escala reduzida, e os cultivos

de suas roças – herança dos povos indígenas, marcadas também em seus traços fisionômicos – caracterizavam o recurso da terra como bem coletivo [...]. Isto contribuía para fixar os pequenos produtores ou extrativistas em comunidades rurais, sem produção de larga escala [...]

As figuras 2 e 3, a seguir, caracterizam os vazamentos de resíduos provenientes das bacias de rejeitos de caulim e da “lama vermelha” (resíduos de bauxita).

FIGURA 2 – Registro de poluição industrial: vazamento de caulim em Curuperé – Barcarena/PA.



Foto: Nascimento (2010); Acervo da Secretaria de Estado de Meio Ambiente.

Corroborando os relatos, a literatura científica registra inúmeros acidentes decorrentes da mineração industrial, associada aos grandes projetos em curso na região, os quais contaminam o ecossistema e têm provocado consequências a curto, médio e longo prazo para as comunidades (IBAMA 2009, Hazeu 2015, Site Notícias UOL 2018, Nascimento & Silva 2021).

FIGURA 3 – Registro de poluição industrial: vazamento de “lama vermelha” em Curuperé – Barcarena/PA.



Foto: Nascimento (2010); Acervo da Secretaria de Estado de Meio Ambiente.

5. EXPERIÊNCIAS ALIMENTARES

5.1 RIOS, FLORESTAS, TERRA E BIODIVERSIDADE ALIMENTAR EM PONTA DA MONTANHA (1970-1993)

Os relatos dos interlocutores revelam que a composição da alimentação em Ponta da Montanha era formada basicamente por alimentos *in natura*, pois baseava-se na produção da agricultura familiar, do quintal, da pesca e do extrativismo na floresta. Desse modo, continha poucos alimentos processados/ultraprocessados.

Em relação à produção proveniente da agricultura, as plantações de mandioca e macaxeira foram referências comuns a todos os entrevistados. A farinha de mandioca foi o produto mais mencionado na alimentação, sendo imprescindível na mesa e nas rodas de conversas. Esteve presente em

todos os lugares, permeando relatos de prioridades na produção, permutas, doações, vendas, trocas, situações de doença e aspectos religiosos, bem como nas citações de receitas.

Quando nós tinha a goma né? Que é a tapioca que a gente conhece, fazia o beiju pra gente come junto com o café. Café preto mesmo, né? Porque naquele tempo leite era difícil pra nós. Era. Ah então era só o cafezinho ali com beiju, quando tinha. Quando não, com farinha. [...] Mingau com farinha [...]. Às vezes fazia um sol, a gente jogava um cacho da bacaba, pronto! A bacaba, a gente tomava o mingau da bacaba que era com o arroz, ou com a farinha mesmo (Relato da Sra. Vanda sobre Ponta da Montanha).

A mandioca e a macaxeira são tubérculos amazônicos, comidas tradicionais, elementos identitários, marcadores de conhecimentos históricos, das quais se obtêm muitos produtos artesanais de grande apreço, especificamente para os paraenses, entre os quais citam-se os diversos tipos de farinha, o beiju, a goma para tapioca, o tucupi (Mendes 2006, Muniz & Dias 2021). Sendo assim, mandioca e macaxeira são muito mais utilizadas que a cultura alimentar do arroz, predominante nas demais regiões do país como fontes de carboidratos.

Da produção agrícola, outros alimentos eram produzidos pelas famílias locais, tais como o arroz, o feijão, o milho, a melancia, a abóbora. A floresta e o quintal complementavam as fontes vegetais, ricas em vitaminas e minerais, como açaí, bacaba, pupunha, cupuaçu, jambo, caju, laranja, muruci, goiaba, abacate, coco.

A pesca era uma atividade praticada principalmente pelos homens. Às margens do Rio Tocantins,

em Ponta da Montanha, a pesca de peixes de diversas espécies, como filhote, dourada, pescada branca, pescada amarela, piraíba, piaba, sarda e bacu, além de ostras e moluscos, era a principal fonte proteica presente no cotidiano da comunidade.

É coletado (a ostra e o caramujo). Chegava, lavava ele bem lavado e botava pra ferver, pra cozer, né? Temperava com favaca e fazia. Botava farinha naquele caldo e fazia pirão pra comer. Isso era a nossa alimentação... coisa de índio também, né? porque o índio também se prevalece dessas ocasiões também (relato do sr. Tadeu sobre Ponta da Montanha).

O rio foi, também, um meio de acesso a alimentos de origem vegetal, tal como declara o sr. Tadeu:

na internada quando dava, assim, vento norte, ia muito o miriti. Miriti ficava de ponta a ponta na praia. Miriti duro e miriti mole. Só daqueles bão. Aí o que que agente fazia? Pegava o paneiro e ia pra lá e ajuntava aquela grande quantidade de miriti. Aí fazia o vinho. Tomava, fazia o mingau, aguava com vinho do miriti. Era assim que a gente fazia. Quer dizer que tudo isso a gente tinha a nosso favor, né? Era...dava muito. Não era só nós. Era o pessoal da Vila do Conde, tudo iam juntar, que tinha muito na praia e também outra coisa que se ajuntava nesse tempo, era a andiroba, a fruta, né? A andiroba, a fruta do ucuuba, a fruta do jabuti pitá, que é umas frutas [...] é uma castanha né? Um tipo de castanha. A gente ajuntava tudinho (Relato do sr. Tadeu sobre Ponta da Montanha).

Quase todos os entrevistados praticavam a caça em Ponta da Montanha, pois havia uma vasta diversidade de fauna, tal como veado, mucura, tatu e paca, sendo os dois últimos os mais citados. A caça foi uma fonte proteica que, assim como os pescados, em Ponta da Montanha, eram conservados salgados,

garantindo, então, alimento para dias posteriores. As famílias possuíam também animais domésticos, como galinhas, patos e porcos. A galinha, mais comum nos quintais, inscreve-se neste contexto como sendo uma fonte proteica de reserva econômica e diversificação do paladar, principalmente, na escassez de peixe. Uma síntese das estratégias alimenta-

res da comunidade encontra-se no quadro 1.

Enquanto residia em Ponta da Montanha, a comunidade pode ser caracterizada como uma organização social baseada em uma economia de subsistência, que também se valeu de compras de insumos que não produziam, porém com menor frequência e menor dependência.

QUADRO 1 – Estratégias de acesso à alimentação da comunidade em Ponta da Montanha, Barcarena/Pará.

Roça e Quintal	Mandioca, macaxeira, abóbora, melancia, arroz, feijão, batata, abacate, banana, milho, gengibre, maxixe, caruru, vinagreira, café, jambo, limão, goiaba, caju, laranja, coco, cupuaçu, abio, pupunha, tangerina, banana, inajá, ingá, açai, bacaba, miriti, jaca, quiabo, galinha, pato.
Floresta	Pombo-do-mato, tatu, paca, cutia, veado, mucura.
Rios	Pescada, tainha, filhote, dourada, piraíba, piramutaba, sarda, raia, cação, camarão, ostra, caramujo.
Mercados	Café, açúcar, arroz, feijão, pirarucu, peixe-do-mato, frango congelado, bucho, jacaré, charque, sal.

5.2 VIDA EM CURUPERÉ (1993-2003)

Em Curuperé, o segundo lugar de estabelecimento, a comunidade ensinou praticar as mesmas estratégias de subsistência praticadas em Ponta da Montanha (agricultura, pesca, caça, extrativismo vegetal na floresta). Entre os alimentos cultivados em Curuperé, metade dos entrevistados citou que plantava mandioca, macaxeira, milho, arroz e laranja. Outros, em menor escala, foram abacate, abóbora ou jerimum, batata, café, caruru, banana, maxixe, milho e quiabo.

Olha, a gente plantava feijão, macaxeira, né? A mandioca, arroz, feijão, milho [...] a gente plantava cheiro verde, couve, cebolinha, chicória... Que é o tempero lá, do caboco é esse aí. Pro

peixe é esse aí. Tomate, cebola, cheiro verde, entendeu? Que é o coentro que a gente chama. Isso é o cheiro verde [...] Abóbora, né? Que é o jerimum. Isso aí, a gente colhia bastante. Melancia. [...] Sempre eu plantei maxixe, banana. Tinha um bananal. tinha umas 300 mudas de banana. Tinha bastante banana, também de lá (Relato do sr. Elielton sobre Curuperé).

Em Curuperé, os relatos revelam que a comunidade realizava o plantio de diversas espécies vegetais nos quintais e na roça, porém a produtividade foi menor devido ao solo pedregoso e à poluição ambiental, que tornaram as plantas infrutíferas ou “secas” (morriam). Faziam parte também da alimentação das famílias as carnes provenientes da caça (tatu, paca), com menor frequência que em Ponta da

Montanha. Ali, também se criavam animais como patos, galinhas e porcos.

Neste segundo lugar de moradia, metade dos entrevistados indicou que não realizava a pesca, e alguns não plantaram nem coletaram mais na floresta, que já se encontrava antropizada. Os entrevistados que afirmaram realizar as mesmas estratégias de acesso à alimentação desenvolvidas em Ponta da Montanha referiram que os alimentos obtidos foram qualificados como contaminados, com baixa aceitação para uso familiar e venda no comércio.

Em razão da baixa qualidade dos alimentos produzidos e da maior proximidade das cidades, os informantes registram que houve um aumento na dependência de redes de supermercados, sendo que, para alguns, quase toda a alimentação passou a ser comprada. Das citações sobre as estratégias de acesso à alimentação em Curupeté, sobressaiu a afirmativa “quase toda a alimentação é comprada”, incluindo produtos como café, arroz, feijão, macarrão, açúcar, laranja, óleo, arroz, peixes.

5.3 NOVA MUDANÇA, NOVO NOME:

NOVA VIDA (2003- ...)

Em Nova Vida, os relatos revelam que as estratégias de acesso à alimentação praticadas desde Ponta da Montanha passaram a ser desenvolvidas não mais como subsistência, mas apenas como fonte complementar da alimentação.

As expressões de negação das práticas ancestrais de subsistência realizadas em outros lugares aparecem de forma consistente entre os oito

entrevistados ao se referirem à situação atual: 5 não praticam agricultura, 4 não pescam, 7 não coletam em floresta, podendo o mesmo ser dito para suas respectivas famílias. Dos que relataram produzir alimentos, destaca-se que um desses referiu produzir uma roça bem diversificada, enquanto os demais escolheram plantação de árvores frutíferas nos quintais. Os alimentos mais citados estão no quadro 2.

A expressão “quase toda a alimentação é comprada” pode ser considerada predominante em Nova Vida. Por conseguinte, é consensual nos relatos obtidos que a base da alimentação em Nova Vida é dependente de redes de supermercados e a escolha alimentar tem sofrido uma tendência de inclusão de alimentos processados, com vida mais longa de armazenamento, incluindo alimentos com teor elevado de açúcares, sal e óleo/gordura, além de enlatados, embutidos.

Segundo os entrevistados, há menor diversidade de flora e de fauna neste último local. Mesmo assim, há registros esporádicos de pesca, caça e coleta em floresta. Grande parte dos alimentos tradicionalmente obtidos pela autoprodução, neste local, passou a ser obtida via compras nos mercados locais. Especialmente, há pouco açaí nos arredores das moradias. O açaí é um dos alimentos favoritos regionalmente e seu consumo, coletado ou comprado, persiste acompanhado de peixe com farinha de mandioca ou farinha de tapioca, camarão ou carne seca, compondo uma refeição como almoço/jantar ou complementando-as.

QUADRO 2 – Estratégias de acesso à alimentação da comunidade em Nova Vida, Barcarena/Pará.

Roça e Quintal	Cana, jaca, quiabo, banana, macaxeira, limão, mamão, rambutan, arroz, milho, açaí, mandioca, coco, jambo, abacate, tangerina, pimenta-do-reino, maracujá, acerola, goiaba, biribá, caramba, caju, laranja, galinha, peixe-de-tanque.
Floresta	Muruci, ingá, cupuaçu, bacaba, cupuaçu, graviola, pupunha, tatu e paca.
Rios	Peixes diversos.
Mercados	Café, açúcar, arroz, feijão, pirarucu, frango congelado, enlatados, charque, sal.

A expressão “quase toda a alimentação é comprada” pode ser considerada predominante em Nova Vida. Por conseguinte, é consensual nos relatos obtidos que a base da alimentação em Nova Vida é dependente de redes de supermercados e a escolha alimentar tem sofrido uma tendência de inclusão de alimentos processados, com vida mais longa de armazenamento, incluindo alimentos com teor elevado de açúcares, sal e óleo/gordura, além de enlatados, embutidos.

Segundo os entrevistados, há menor diversidade de flora e de fauna neste último local. Mesmo assim, há registros esporádicos de pesca, caça e coleta em floresta. Grande parte dos alimentos tradicionalmente obtidos pela autoprodução, neste local, passou a ser obtida via compras nos mercados locais. Especialmente, há pouco açaí nos arredores das moradias. O açaí é um dos alimentos favoritos regionalmente e seu consumo, coletado ou comprado, persiste acompanhado de peixe com farinha de mandioca ou farinha de tapioca, camarão ou carne seca, compondo uma refeição como almoço/jantar ou complementando-as.

O açaí é processado invariavelmente com água, portanto, é necessário conhecer as suas fontes. Em relação à água para consumo regular, devido ao processo de urbanização pelo qual passa a comunidade e à água imprópria para uso nos rios, a principal fonte tem sido a rede pública e alguns poços artesanais. Para o consumo diário ou a produção do açaí, alguns realizam o tratamento da água com uso de hipoclorito de sódio, filtro de barro, coam ou fervem.

É importante registrar que, em Nova Vida, atualmente, onze mães recebem Bolsa Família, sendo este um recurso financeiro que contribui substancialmente para as estratégias de acesso à alimentação familiar.

6. RUPTURAS, TRANSIÇÃO ALIMENTAR E (RE)SIGNIFICAÇÃO DA HISTÓRIA ALIMENTAR DA COMUNIDADE

A história alimentar desta comunidade está fortemente influenciada pelos determinantes a nível macro e local, expressando as tramas de diversos atores nos territórios e no tempo. Em relação às ati-

vidades ocupacionais, as práticas de agricultura e pesca quase não são realizadas pelos moradores em Nova Vida, fato este que também se associa à perda de identidade rural/ribeirinha. Ocorreram mudanças não só de ocupação, mas demográficas, visto que, nestas décadas de deslocamentos, emergiu uma nova geração.

Quanto às determinações regionais e locais, pode-se notar nos relatos uma alimentação menos saudável no local atual de residência em relação às vastas possibilidades de escolhas ofertadas pelo ecossistema amazônico. Verifica-se que, em Ponta da Montanha e Curuperé, as pessoas obtinham grande parte de seus macronutrientes energéticos (carboidratos) através da agricultura e os proteicos via pesca, caça e animais domesticados, como outros grupos ribeirinhos (Murrieta 2001, Adams 2005, Adams et al. 2006).

De forma geral, a comunidade desenvolveu cultivo de alimentos, como legumes e verduras, de acordo com as limitadas possibilidades locais. A mandioca, consumida na forma de farinha, tem sido o produto preferencial de cultivo, historicamente mais utilizada que o arroz, predominante nas demais regiões do país como fonte de carboidratos. Em relação à cultura da pesca, Adams e colaboradores (2006: 308) confirmam nas pesquisas acerca de populações amazônicas que “a contribuição proteica do peixe, (...) faz deste item alimentar uma peça-chave na dieta cabocla”. Murrieta (2001), estudando populações com tradições ribeirinhas, também revela ter encontrado o consumo de peixe como respon-

sável pela garantia relevante de fonte de proteína. Em razão das novas formas de acesso à alimentação, a pesca em Nova Vida já não se configura como uma prática de subsistência. O acesso a fontes proteicas depende, então, das ofertas do mercado e da disponibilidade financeira de cada família. Assim, o peixe e a carne bovina (charque, principalmente) marcam uma relação inversamente proporcional na frequência de consumo em Ponta da Montanha e Nova Vida.

Os quintais são relatados como importantes fontes alimentares animais e vegetais nos três lugares de moradia, assim como para a comunidade do Baixo Acaraqui, em Abaetetuba/PA (Nascimento & Guerra 2014). A caça já foi um meio de subsistência bastante utilizado em Ponta da Montanha e Curuperé por alguns moradores, mas, em Nova Vida, essa atividade ocorre de forma esporádica, não mais como uma necessidade primária de garantia da proteína à mesa. A caça, também, foi referenciada por Figueiredo e Barros (2015), que estudaram conhecimentos tradicionais e práticas culturais da reserva extrativista Ipaú-Anilzinho, como uma importante fonte alimentar na dieta de grupos extrativistas amazônicos, sendo considerada como um elemento identificador e promotor de equilíbrio ambiental.

Em relação aos elementos constitutivos da alimentação a nível local, pode-se dizer que o sistema alimentar em Ponta da Montanha e Curuperé era baseado na produção familiar de subsistência, distribuição familiar e entre amigos (venda, troca, doação), compras de poucos insumos, consumo doméstico ou em festas. Com frequência, a mulher (no

papel de mãe e esposa), junto aos filhos mais velhos, era responsável pelo trabalho da roça, cultivo de plantas, criação de animais (galinha, pato, porco) para consumo alimentar.

O homem, no papel de pai e esposo, poderia exercer essas funções, mas cabiam-lhe as atividades fora do reduto doméstico, tais como a pesca e a caça. Conforme o regime de divisão social de tarefas para comunidades ribeirinhas, é muito comum a atividade da pesca ser atribuída aos homens (Oliveira et al. 2022). Com frequência, cabia à mulher o preparo de alimentos, como a salga, o armazenamento e o cozimento. Cascudo (2011: 329) relata que “qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação”, como caça e pesca, que se utilizavam de técnicas como “armadilhas neolíticas, barragens, cercos, acosso, envenenamento, conservação e transporte de víveres [...]”

No geral, em Ponta da Montanha e Curupeté, a divisão sexual do trabalho era atribuída numa perspectiva de oposição e de complementaridade para a subsistência, sendo a distribuição de funções algumas vezes comum a qualquer indivíduo no núcleo. Assim como em todas as sociedades, a atividade econômica sempre acompanhou as civilizações, sendo estabelecida por regras coletivas (Durkheim 1999). É a divisão do trabalho que desempenha o papel ou “função de integrar o corpo social e assegurar sua unidade” (Durkheim 1999: 29). Nesta perspectiva, para os “antropólogos funcionalistas, a alimentação

é um instrumento básico na socialização dos indivíduos e, conseqüentemente, imprescindível para a perpetuação do sistema social” (Contreras & Gracia 2011: 45).

É possível evidenciar relações de solidariedade, através de doações e trocas de alimentos, muito mais em Ponta da Montanha do que nos outros lugares. Isto pode ser interpretado como caráter funcionalista da alimentação enquanto uma atividade preponderante e imprescindível na organização social de uma população tradicional, até porque “a alimentação é indissociável do cotidiano e imprescindível biológica e socialmente” (Canesqui 2005). Essas relações são vistas como contratos cooperativos, solidários, partes da divisão social do trabalho que reforçam a interdependência mútua nas formas de aquisição alimentar (Durkheim 1999).

Em Nova Vida, há uma convivência simultânea entre alimentos industrializados e pratos tradicionais. As formas de acesso à alimentação baseadas na economia de subsistência são gradualmente deixadas de lado em razão do contexto de mudanças e da chegada/imposição de novos elementos sociais e ecológicos. De produtores de insumos alimentícios passaram a consumidores via compra, o que diminuiu a autonomia, aumentou a dependência monetária, a obtenção de alimentos industrializados e a insegurança alimentar. Essa nova forma de acesso imprime a percepção de desconhecer a origem do produto, uma vez que há dissociação entre produtor/consumidor (Gracia 2005). Por outro lado, o acesso a uma alimentação mais industrializada ex-

põe a comunidade a desequilíbrio nutricional e, conseqüentemente, à transição epidemiológica (Filho et al. 2003, Silva 2001, Silva 2006, Filho & Batista 2010).

Nascimento e Guerra (2016) também encontraram mudanças nas práticas alimentares de uma comunidade quilombola de Abaetetuba (PA), as quais são decorrentes da redução dos recursos naturais provenientes da agricultura, caça, pesca e da dinâmica socioeconômica regional, como as pressões territoriais, os conflitos locais e a supervalorização social de alguns alimentos adquiridos. Por diversas razões, a transição epidemiológica e nutricional tem trazido graves impactos para as populações amazônicas (Silva 2009, Silva et al. 2016, Filgueiras & Silva 2020, Filgueiras et al. 2020)

Nesta perspectiva, pode-se dizer que as mudanças de hábitos alimentares resultaram dos deslocamentos forçados, das mudanças demográficas e socioeconômicas, evidenciando uma transição alimentar acelerada, uma vez que a comunidade se caracterizava como rural, mas, no atual espaço, pode ser caracterizada como urbanizada. Isto porque há a convivência de consumo de alimentos naturais locais e alimentos ultraprocessados, de modo que coexiste a alimentação secularmente arraigada, bem como a industrializada, caracterizando permanências e mudanças, com suas implicações bioculturais.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A alimentação pode constituir-se num delimitador espaço-temporal, representando um marca-

dor que indica as macroestruturações políticas e as transformações socioespaciais de uma comunidade. Tais elementos podem ser cruciais porque produzem novas experiências alimentares, mas também podem ser elementos catalisadores da insegurança alimentar e de uma transição alimentar acelerada e deletéria. Para a comunidade investigada, as determinações a nível locorregional se revestem das experiências das estratégias alimentares vivenciadas nos três lugares de ocupação (Ponta da Montanha, Curuperé e Nova Vida).

No contexto deste estudo, pôde-se observar que a alimentação considerada tradicional, de subsistência, estruturou as relações nas maneiras de pensar, sentir e agir, e exerceu determinada força sobre os indivíduos, conduzindo-os a se adequar às necessidades do novo espaço, de forma a promover uma (re)significação da alimentação, através de processos adaptativos de novas estratégias alimentares. As variáveis permanências e mudanças são dialéticas espaço-temporais na alimentação, na medida em que compõem a transição alimentar contemporânea deste grupo, através dos eventos de (des)estruturação e (re)significação da alimentação. Desse modo, há permanência do gosto pelo trinômio alimentar peixe, farinha e açaí, os quais podem representar uma resistência contra-hegemônica à alimentação industrializada. De forma simultânea, esta prática alimentar convive com a alimentação ultraprocessada.

Em síntese, a história alimentar mostra que a construção dos hábitos alimentares desta comu-

nidade se deu em função, primeiramente, de uma resposta às pressões econômicas e sociais a ela impostas ao longo de várias décadas e diversos lugares habitados; segundo, em razão das escolhas alimentares individuais e coletivas, determinadas por hábitos, estratégias de acesso e práticas alimentares nos três locais ocupados.

Neste artigo, o registro sistematizado da história da alimentação dá visibilidade à comunidade investigada e aos impactos dos grandes projetos nas populações locais. Na prática, a produção de conhecimento sobre esta comunidade local contribui para construir subsídios para uma luta de resistência contra a hegemonia ideológica de crescimento econômico a qualquer custo, bem como para a pro-

posição de ações de desenvolvimento local a partir do conhecimento desta realidade, que afeta grande parte do Pará.

Certamente, este estudo tem limitações quanto a possibilidades de generalização sobre comunidades da Amazônia como um todo. Porém, ele traça um quadro que tem se mostrado bastante comum em relação aos grandes projetos realizados nas áreas rurais brasileiras. Guardadas as limitações metodológicas e amostrais, este trabalho colabora com informações relevantes para o conhecimento das realidades locais das populações rurais no que tange à saúde e à segurança alimentar, bem como para o planejamento de políticas públicas mais adequadas à região.

8. REFERÊNCIAS

Adams, Cristina; Murrieta, Rui Sérgio Sereni; Siqueira, Andréa e Neves, Walter. A. 2006. O pão da terra: da invisibilidade da mandioca na Amazônia, in *Sociedades Caboclas Amazônicas: modernidade e invisibilidade*, pp. 297-321. São Paulo: Annablume.

Adams, Cristina; Murrieta, Rui Sérgio Sereni e Sanches, Roseli A. 2005. Agricultura e alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas. *Revista Ambiente & Sociedade*. 8 (1): 1-23.

Arruda, Bertoldo Kruse Grande e Arruda, Ilma Kruse Grande. 2011. Políticas de alimentação e nutrição no Brasil: breve enfoque dos delineamentos conceituais e propositivos, in *Nutrição em Saúde Pública*, pp. 397-410. Rio de Janeiro: Editora Rubio.

Brasil. 2006. Lei n.º 11.436 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras provi-

dências. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, DF. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm.

Brasil. 2010. Decreto n.º 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei n.º 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências.

Brasil. 2014. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia Alimentar para a População Brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde.

Brasil. 2020. Ministério da Saúde. *Situação Alimentar e Nutricional no Brasil: excesso de peso e obesidade da população adulta na Atenção Primária à Saúde*. Brasília, DF: Ministério da Saúde. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/atlas_situacao_alimentar_nutricional_populacao_adulta.pdf

Brasil. Resolução n.º 11, de 26 de março de 2020. *Publica as deliberações do Comitê de Desenvolvimento do Programa Espacial Brasileiro na Sétima Reunião Plenária. Diário Oficial da União*. Publicado em: 27/03/2020. Ed. 60, seção 1, página 3.

Buss, Paulo Marchiori e Pellegrini Filho, Alberto. 2007. A saúde e seus determinantes sociais. *PHYSIS: Revista Saúde Coletiva*. 17(1): 77-93.

Canesqui, Ana Maria e Garcia, Rosa Wanda Diez. 2005. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ.

Castro, Josué. 1984. *Geografia da Fome*. Rio de Janeiro: Ed. Antares.

Contreras, Jesús e Gracia, Mabel. 2011. *Alimentação, sociedade e cultura*. Editora Fiocruz.

Damatta, Roberto. 1989. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Editora Rocco.

Daniel, Jungla Maria Pimentel e Cravo, Veraluz Zicareli. 2005. Valor social e cultural da alimentação, in *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*, pp. 57-68. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ.

Dufour, Darna; Goodman, Alan e Peltó, Gretel. 2013. *Nutritional Anthropology: Biocultural Perspectives on Food and Nutrition*. New York: Oxford University Press.

Durkheim, Émile. 1999. *Da divisão do trabalho social*. São Paulo: Martins Fontes.

Filho, Malaquias Batista; Assis, Ana Marlúcia e Kac, Gilberto. 2007. Transição Nutricional: conceito e características, in *Epidemiologia Nutricional*, pp. 445-460. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ/Atheneu.

Filho, Malaquias Batista e Batista, Luciano Vidal. 2010. Transição alimentar/nutricional ou mutação antropológica? *Revista Ciência e Cultura*. 62(4): 26-30.

Figueiredo, Rodrigo Augusto Alves de e Barros, Flávio Bezerra. 2015. A comida que vem da mata: conhecimentos tradicionais e práticas culturais de caçadores na reserva extrativista Ipaú-Anilzinho. *Revista Fragmentos de Cultura*. 25(2): 193-212.

Fisberg, Regina Mara; Marchioni, Dirce Maria Lobo e Colluci, Ana Carolina Almada. 2009. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. *Arquivo Brasileiro de Endocrinologia e Metabolismo*. 53(5). <https://doi.org/10.1590/S0004-2730200900050001>.

Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo. 1998. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.

Fagúndez, Luís Juan Morán; Torres, Alejandra; Sánchez, María Eugenia González e Aured, Mari Lourdes de Torres. 2015. Diet History: methods and applications. *Nutrición Hospitalaria*. 31(3): 57-61. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=309238519009>.

Filgueiras, Ligia A. e Silva, Hilton Pereirai. 2020. Socioecologia e Saúde de Populações Quilombolas do Pará, Amazônia, Brasil. *Tessituras, Dossiê Antropologia Biológica*. 8(2): 351-370. <https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/18448/13107>

Filgueiras, Lígia A.; Silva, Hilton Pereira e Ramos, Edson Marcos Leal S. 2020. Nutritional Status of Children from Caxiuanã National Forest, Brazil. *International Journal of Development Research*. 10(2): 3368133685. <https://www.journalijdr.com/nutritional-status-children-caxiuan%C3%A3-national-forest-brazil>

Gracia, Mabel. 2005. Em direção a uma nova ordem alimentar?, in *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*, pp. 147-164. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ.

Hazeu, Marcel Theodoor. 2015. O não-lugar do outro: sistemas migratórios e transformações sociais em Barcarena. Tese de Doutorado, Universidade Federal do Pará, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Sustentável do Trópico Úmido, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos – NAEA, Belém, PA.

IBAMA. 2009. Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis. *Relatório de acidentes ambientais 2009*. www.ibama.gov.br.

IBGE. 1997. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. ENDEF - *Estudo Nacional de Despesas Familiares: resultados preliminares*. Brasília.

IBGE. 2004. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística/Ministério do Planejamento (MP) Ministério da Saúde (MS). *Pesquisa de Orçamentos Familiares, 2002-2003: análise da disponibilidade domiciliar de alimentos e do estado nutricional no Brasil*. Rio de Janeiro.

Loureiro, Violeta Refkalefsky. 2009. *A Amazônia no século XXI: novas formas de desenvolvimento*. São Paulo: Editora Empório do Livro.

Mathis, Armin; Coelho, Maria Célia; Simonian, Ligia e Castro, Edna. 2007. *Poder local e mudanças socioambientais*. Belém: NAEA/UFPA.

Maciel, Maria Eunice. 2005. Identidade Cultural e Alimentação, in *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*, pp. 49-56. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ.

Mendes, Patrícia Miranda. 2006. Segurança Alimentar em Comunidades Quilombolas: estudo comparativo de Santo Antônio (Concórdia do Pará) e Cacau (Colares), Pará. Dissertação de Mestrado, Universidade Fe-

deral do Pará, Núcleo de Altos Estudos Amazônicos – NAEA, Belém, PA.

Minayo, Maria Cecília de Souza. 2010. *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. São Paulo: Hucitec.

Miranda, Antônio Marcos M. (Org.). 2021. *Pesquisa em Saúde & Ambiente na Amazônia: Perspectivas para Sustentabilidade Humana e Ambiental na Região*. São Paulo: Editora Científica Digital.

Muniz, Érico Silva e Dias, Edson Gabriel. 2021. Farinha, tradição alimentar dos povos da floresta. *Amazônica Revista de Antropologia*. 13(1): 447-456.

Murrieta, Rui Sérgio Sereni. 2001. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. *Revista de Antropologia*. 44(2). <https://doi.org/10.1590/S0034-77012001000200002>

Nascimento, Élcio Costa e Guerra, Gutemberg Armando Diniz. 2014. Quintais multifuncionais: a diversidade de práticas produtivas e alimentares desenvolvidas pelas famílias da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. *Revista IDeAS*. 8(2): 7-40. <https://revistaideas.ufrj.br/ojs/index.php/ideas/article/view/157>.

Nascimento, Élcio Costa e Guerra, Gutemberg Armando Diniz. 2016. Do avortado ao comprado: práticas alimentares e segurança alimentar da comunidade quilombola do Baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*. 11(1): 225-241. <https://doi.org/10.1590/1981.81222016000100012>

Nascimento, Paulo Altemar Melo. 2019. Impactos na saúde humana decorrentes do extravasamento da barragem de rejeitos de uma mineradora em Barcarena/PA. Dissertação de Mestrado, Universidade Federal do Pará, Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Sociedade na Amazônia, Belém, PA.

Nascimento, Paulo Altemar Melo. 2010. Gestão Ambiental em área de risco no município de Barcarena-PA. Dissertação de Mestrado, Programa de Mestrado em Gestão e Auditoria Ambiental, Universidade de León/Espanha, Fundação Universitária Íberoamericana – FUNIBER Florianópolis.

Nascimento, Paulo Altermar Melo e Silva, Hilton Pereira. 2021. Saúde Ambiental e Impactos da Mineração em Barcarena, Pará, Brasil: O caso da comunidade de Bom Futuro, in *Pesquisa em Saúde & Ambiente na Amazônia: Perspectivas para Sustentabilidade Humana e Ambiental na Região*, pp. 96-115. São Paulo: Editora Científica. Digital. <https://www.editoracientifica.org/articles/code/210504445>

Neto Chêne, Guilherme Bemerguy. 2021. A gourmetização da comida: a globalização alimentar e o caso de Belém/PA. Tese de Doutorado, Universidade Estadual Paulista (Unesp), Faculdade de Ciências e Letras, Araraquara. <http://hdl.handle.net/11449/214482>

Oliveira, Rônisson de Souza; Peralta, Nelissa e Ferreira, José Cândido. 2022. Aprender a pescar: comunidades de práticas na pesca ribeirinha amazônica. *Amazônica Revista de Antropologia*. 14(1): 61-90. <http://dx.doi.org/10.18542/amazonica.v14i1.9274>.

Peixoto, Elton Jean. 2010. *Mapa do município de Barcarena/Pará*.

Porto, Marcelo Firpo; Pacheco, Tania e Leroy, Jean Pierre. 2013. *Injustiça ambiental e saúde no Brasil: o mapa de conflitos*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz.

Queiroz, Maria Isaura Pereira. 1987. Relatos Oraís: do “indizível” ao “dizível”. *Revista Ciência e Cultura*. 39(3): 272-286. <https://ria.ufrn.br/jspui/handle/123456789/1798>.

Roquetti, Daniel Rondinelli; Moretto, Evandro Mateus e Pulice, Sérgio Mantovani Paiva. 2017. Deslocamento populacional forçado por grandes barragens e resiliência socioecológica: o caso da usina hidrelétrica de Barra Grande no Sul do Brasil. *Revista Ambiente & Sociedade*. 8(3): 117-138. <https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc153r2v2032017>

Santos, Milton. 2006. *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.

Simson, Olga Von. 1998. *Experimentos com Histórias de Vida*. São Paulo: Vértice.

Silva, Andréa Cardoso. 2007. As mudanças nas comunidades rurais – Montanha e Curuperé a partir da implantação do complexo industrial de Barcarena, in *Poder local e mudanças socioambientais*, pp. 277-300. Belém: NAEA/UFPA.

Silva, Hilton Pereira. 2001. Growth, Development, Nutrition and Health in Caboclo Population from the Brazilian Amazon. Ph. D. dissertation, The Ohio State University, Department of Anthropology, Columbus.

Silva, Hilton Pereira. 2006. A Saúde Humana e a Amazônia no Século XXI: Reflexões Sobre os Objetivos do Milênio. *Novos Cadernos do NAEA/UFPA*. 9(1): 77-94.

Silva, Hilton Pereira. 2009. Socio-ecology of Health and Disease: the effects of invisibility on the caboclo populations of the Amazon, in *Amazon Peasant Societies in a Changing Environment: Political Ecology, Invisibility and Modernity in the Rain Forest*, pp. 307-333. New York: Springer.

Silva, Hilton Pereira; Padez, Cristina; Moura, Edila A. F e Filgueiras, Lígia A. 2016. Social Determinants of Health Among Traditional Amazon Populations: obesity, hypertension and the epidemiologic transition. *Annals of Human Biology*. 43(4): 371-381. <https://core.ac.uk/download/pdf/151538122.pdf>

Silva, Regiane Paracampos da e Monteiro, Maurílio de Abreu. 2007. As transformações na área industrial e não industriais de Barcarena, in *Poder local e mudanças socioambientais*, pp. 111-131. Belém: NAEA/UFPA.

Site ENSP-FIOCRUZ. 2019. *Mapa de conflitos envolvendo injustiça ambiental e saúde no Brasil*. mapadeconflitos.ensp.fiocruz.br.

Site G1 Globo. 2019. Lista de mortos na tragédia em Brumadinho: veja quem são as vítimas. <https://g1.globo.com/mg/minas-gerais/noticia/2019/01/26/veja-quem-sao-as-vitimas-da-tragedia-em-brumadinho.ghtml>.

Site Notícias UOL. 2018. *Laudo confirma vazamento de rejeitos tóxicos de mineradora no Pará* (IEC – Instituto Evandro Chagas). <https://noticias.uol.com.br/meio-ambiente/ultimas-noticias/redacao/2018/02/23/laudo-confirma-vazamento-derejeitos-toxicos-de-mineradora-no-para.htm>.

Vormitag, Evangelina da Motta Pacheco; Oliveira, Maria Aparecida e Gleriano, Josué Souza. 2018. Avaliação de saúde da população de Barra Longa afetada pelo desastre de Mariana, Brasil. *Revista Ambiente & Sociedade*. 21: 1-22. <https://doi.org/10.1590/1809-4422asoc0122r2vu18L1AO>.

Westphal, Márcia Faria; Bógus, Cláudia Maria e Nogueira-Martins, Maria Cezira. 2011. Métodos Qualitativos em Nutrição e Saúde Pública, in *Nutrição em Saúde Pública*, pp. 25-40. Rio de Janeiro: Editora Rubio.

9. APÊNDICE A

ROTEIRO DA ENTREVISTA

Pesquisadora: Silvana Rodrigues Gouveia.

N.º _____ Data: ____/____/____

1. Estrutura familiar e condições socioeconômicas

Nome:

Sexo: () M ou () F Idade: ____

1. Como a sra.(sr.) se considera? (citar as opções abaixo)

Negra () Branca () Parda/Mulata () Caboclo () Oriental () Indígena () Outra () Especificar:

Relação de Parentesco: Marido/Esposa (), Pai/Mãe (), Filho/a, Tio/a (), Avô/ó (),

1. Especificar Escolaridade: sem escolaridade (), primário incompleto (), primário completo (), secundário incompleto (), secundário completo (), curso técnico ou profissionalizante (), curso superior (), não Sabe ler e escrever bilhete simples: sim (), não ()

2. Ocupação:

2. Quem a(o) sra.(sr.) considera ser o chefe da família? Mãe () Pai () Outro () Especificar _____

3. Somando a renda de todas as pessoas da casa, quanto dá por mês no total?

_____(Reais)

(Se a pessoa não souber, ou não quiser responder, pergunte a faixa de renda) 1 Salário Mínimo)

Menos de 1 SM () De 1 a 2 SM () De 3 a 4 SM () 5 SM ou mais () outros: ____

4. Tipo de moradia: *(Observar e anotar)*

() Alvenaria acabada () Alvenaria inacabada () Madeira () Construção precária de madeira () Taipa () Palafita

5. Quantos cômodos existem na casa? _____

6. Quantos cômodos são usados para dormir? _____

7. A água que a(o) senhora(sr.) usa é de:

Rede Pública, encanamento interno na casa Rede Pública com torneira externa Torneira Coletiva (Chafariz)

Poço (cisterna) da própria casa Poço (cisterna) coletivo Água de mina ou rio

A que distância da casa? _

Caminhão pipa Semanal ou mais Esporádico Busca água fora

A que distância da casa? _____ outro especificar _____

A senhora(sr.) tem água disponível o tempo todo? sim não

8. Qual o tipo de esgoto sanitário que há na casa? (*pode ter mais de uma resposta*)

Rede Pública (1- não tem; 2- sim; 3- não funciona; 4- não sabe) Fossa Séptica (1- não tem; 2- sim; 3-

não funciona; 4- não sabe) Fossa Negra (1- não tem; 2- sim; 3- não funciona; 4- não sabe)

Esgoto a céu aberto (1- não tem; 2- sim; 3- não funciona; 4- não sabe)

9. Como é feita a coleta de lixo aqui da sua casa? (*pode ter mais de uma resposta*)

Coleta pela prefeitura

Queimado

Enterrado

Jogado próximo à casa

Jogado no rio

Outro

Questões aplicadas conforme cada local de moradia: Ponta da Montanha, Curuperé, Nova Vida

1. Sobre a caça

Como era realizada a prática da caça? Quando caçava? Que tipo de caça trazia para casa? Distribuía com vizinhos? Armazenava? Como? Realizavam a caça para subsistência e/ou para a comercialização também? Quem ia para caça? (pai, mãe, filhos, vizinhança).

2. Sobre os pescados

Como era realizada a prática da pesca? Quando pescavam? Que tipo de pesca trazia para casa? Distribuía com vizinhos? Armazenava? Como? Realizavam a pesca para subsistência e/ou para a comercialização também? Quem ia para pesca? (pai, mãe, filhos, vizinhança) Quanto tempo demoravam a voltar da pesca?

3. Sobre o Roçado

Como era realizada a prática do roçado? Que tipo de cultura (plantações) realizava? Qual a quantidade produzida? A roça era só da família ou era comunitária? Produziam quantidade para armazenar? Quais alimentos? Como? Realizavam a roça para subsistência e/ou para a comercialização também? Havia troca de alimentos produzidos na roça? Doação?

4. Sobre coleta ou extrativismo

O que coletavam? Quantidade? Época das frutas? Distribuía com vizinhos? Armazenava? Como? Realizavam a coleta para subsistência e/ou para a comercialização também? Quem ia para a floresta coletar alimentos? (pai, mãe, filhos, vizinhança)

5. Os quintais

O quintal era só da família? Ou de uso comum? O que tinha no quintal? (hortas - quais? criações de animais - quais?). Realizavam troca, doação com os vizinhos? Realizavam a coleta para subsistência e/ou para a comercialização também? Quanto coletavam para o consumo da família?

6. Sobre festividades

Quais as festividades realizavam em Ponta da Montanha? Quais as comidas preparavam para a festa? Quem contribuía com os gêneros alimentícios? Quem contribuía com o preparo da comida?

7. Sobre compra de comidas

Naquela época, costumavam comprar alimentação? O que compravam? Quando compravam? Qual a quantidade comprada?