



## **Alimentação e território: a construção social da segurança alimentar e nutricional em comunidades na Amazônia**

Silvana Rodrigues Gouveia do Carmo.

Universidade Federal do Pará/UFPA

anavlisrg@yahoo.com.br

### **Introdução**

O tema segurança alimentar tem importante relação com a saúde, na medida em que é concebido na transversalidade envolvendo condições sociais, aspectos históricos e abordagens políticas. Desse modo, o caminho da igualdade de oportunidades social e econômico é desafiante na medida em que a solidariedade como a valorização do ser humano enquanto cidadão é condição de produção social da saúde. Nessa direção, as estratégias de garantir alimentos à mesa com qualidade e quantidade suficientes podem incorporar os princípios de uma economia de produção alimentar que seja solidária, participativa e inclusiva como um modo de produção que colabora para o acesso à alimentação distributiva.

Para os propósitos deste artigo, faremos um recorte do tema da saúde enfatizando as estratégias de segurança alimentar em âmbito familiar e coletivo de uma comunidade do município de Barcarena, no Estado do Pará, que sofreu dois intensos processos de deslocamentos compulsórios. O enfoque principal do artigo é verificar como a solidariedade da Comunidade Nova Vida (CNV), inicialmente, formada por ribeirinhos, caboclos e pequenos agricultores conseguiu resistir diante de deslocamentos compulsórios e ressignificar as práticas alimentares, diante de fortes impactos sócio-ambientais. Foi estudado o perfil dos membros e seus hábitos alimentares, debruçando-se sobre como o ato de cooperação e partilha foram decisivos para a superação das adversidades e formação política que resiste coletivamente. Com esta perspectiva, o trabalho incorporou dois grandes debates: a solidariedade da comunidade e a mudança do hábito alimentar.



A pesquisa assumiu como linha de investigação e teve como estratégia: avaliar sob o ponto de vista nutricional e social como vêm sendo construída a segurança alimentar das famílias da Comunidade Nova Vida que passaram por dois processos de desapropriação e impactos sócio-ambientais no município de Barcarena/PA.

A pesquisa contou com observação participativa, aplicação de um formulário semi-estruturado e entrevistas, nos quais se abordou questões relacionadas *ao que comem/comiam, como comem/comiam, como adquirem/adquiriam, desde quando comem/comiam e como preparam/preparavam, e, o que mais gostam/gostavam do que comem/ comiam*. As questões objetivaram entender que a garantia à alimentação é um direito humano básico de sobrevivência e, portanto, de cidadania.

## **2. Território de produção alimentar: (des) apropriações e impactos sócio-ambientais na comunidade**

A política de desenvolvimento engendrada desde os anos 1960 através da implantação de grandes projetos na região contribuíram para o posicionamento da Amazônia na economia global. Sendo assim, as empresas transnacionais, incentivadas pela política econômica do governo federal<sup>1</sup> se instalaram na região, modificando sua estrutura sócio-espacial e, passando a compor, como agentes sociais, o campo de forças sociais presentes na região que, de certo modo, vêm atuando pela disputa do poder local e pela gestão do território. A comunidade em estudo se formou por volta de 1970 em Ponta da Montanha<sup>2</sup> (PM), às margens do rio Tocantins em busca de terras férteis e rios piscosos. A formação desta comunidade implicou na vivência de experiências coletivas, práticas culturais emergidas de territorialidades estabelecidas, dentre as quais o modelo de produtividade de alimentos de subsistência e a socialização no momento da refeição, agora se expõem à eminência de mudanças a propósito do mercado. A racionalidade desta comunidade- a exemplo de muitas na região- não sendo compatível com a

---

<sup>1</sup> Processo de ocupação/ Estado de políticas de desenvolvimento.

<sup>2</sup> O local de PM é ocupado atualmente pela empresa Albrás.



dinâmica de mercado das empresas mineradoras, fica subjugada e preterida em relação a um modelo de desenvolvimento marcadamente desigual.

Nos anos 90, o cenário sócio-espacial transforma-se em decorrência do escoamento do caulim pela região de Barcarena/PA. Desse modo, favorecida pela posição geográfica, a empresa Pará Pigmentos S/A (PPS/A) instala-se no local. Assim os moradores são compulsoriamente remanejados ao final de 1993 para Curupeté. No decorrer de um período de 10 anos evidenciou-se a insustentabilidade de vivência no local, devido ser uma área de proximidade com as empresas e, por isto considerada de alto risco de contaminação. A partir de 2003 os moradores remanejados da comunidade de Curupeté se instalam às margens do rio Mucuruçá em Barcarena/PA<sup>3</sup>, distando 23 km de Belém. A empresa cumpriu parcialmente o ressarcimento do espaço e bens materiais, no entanto interferiu na dinâmica da cultura alimentar- da produção, das escolhas alimentares.

O cenário configurou-se com um novo desafio, onde se observou as dificuldades que as famílias encontraram com o manejo do solo devido ser pedregosos e à infertilidade decorrente da poluição proveniente da indústria e, sem medidas tecnológicas para a correção do solo, as atividades agrícolas tornaram-se menos produtivas. Segundo Fialho Nascimento (2006) a bananeira, a pupunheira, o bacurizeiro e outras espécies como açaizeiro, tornaram-se plantas menos frutíferas, apresentando manchas e quedas, devido à emissão de poluentes pelas empresas. Os acidentes provocaram grande impacto sócio-ambiental e gerou desequilíbrio no espaço, nos grupos sociais e na saúde dos indivíduos. O principal efeito ocorreu nas águas do igarapé Curupeté para a Baía do Capim (FERNANDES, 2007) que adquiriu um aspecto, visivelmente, leitoso.

O território é afirmação da existência humana. Nele as relações sociais são travadas e ganham desenhos múltiplos por isso, ele é estratégico para superar a visão excludente do desenvolvimento econômico. Esse território corresponde a apropriação

---

<sup>3</sup> O município de Barcarena/PA ocupa uma área de 895km<sup>2</sup> com uma população em sua maior parte formada por pequenos produtores rurais.



humana do espaço com elementos históricos, econômicos, políticos e culturais. Por outro lado, o território precisa ser potencializado para processos de inclusão social, mesmo sabendo que nele também há fortes relações de poder, disputas de interesses e choques de culturas (CARMO, 2009). O espaço no qual o trabalho da terra e pesca resultava na promoção de alimentos, assumia, portanto, um elemento de identificação, sobretudo a principal relação que o ribeirinho, em PM, estabeleceu com o ambiente, foi o acesso a alimentação através das práticas de atividades agrícolas e pescas desenvolvidas com a participação familiar, vizinhos na produção coletiva e solidária, cultivando espécies variadas de frutos o que contribuiu para a formação cultural da alimentação.

A apropriação e uso do território na produção de alimentos por essa comunidade assumiu um fator de identificação. Esta forma de percepção está relacionada com suas reais condições de vida, desde a sua dimensão biológica, organização social e relações econômicas. Sendo assim, é possível inferir que o debate sobre segurança alimentar perpassa o uso do território. A explicação para a afirmativa se dá pela história do tema e os desdobramentos atuais. O tema segurança alimentar emerge no contexto da I Guerra Mundial (1914-1918) onde a necessidade de cada país produzir e assegurar alimentação a população seria estratégico para terem sua própria sustentabilidade e não ficar vulnerável às imposições das alianças políticas (EVANGELISTA, 2008).

O enfoque sobre Segurança Alimentar mostra-se como uma política em construção evoluindo dos determinantes do acesso aos alimentos na superação da fome em épocas de escassez à necessidade de se ter acesso com qualidade em quantidade adequada a cada indivíduo. Em 2004, a II Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição amplia o debate sobre as estratégias de assegurar a alimentação às pessoas. Em 2006 a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), n. 11.346 publicada em 15 de setembro, ao criar o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional- SISAN considerou que

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de



qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Na reformulação da concepção da SAN destaca-se a preocupação de se desenvolver a soberania alimentar. Trata-se de um dos desdobramentos do tema, como mencionado anteriormente. Neste sentido, observam-se dois aspectos da soberania alimentar, nos quais se analisa as dimensões para a garantia de alimentação adequada: garantia de políticas que promovam a estabilidade e continuidade de oferta permanente do acesso a alimentos; promoção de autonomia na produção alimentícia para garantia da auto-suficiência de alimentos essenciais para a nação (BRASIL, 2006). Estas reflexões levam-nos a considerar que a promoção da SAN requer política e práticas sustentáveis que valorizem o desenvolvimento humano como um ser em sua dimensão biopsicossocial. Por isto, garantir alimentos à mesa de um indivíduo perpassa o direito à vida, primordial a cidadania e sempre será um processo complexo, carregado de símbolos que permeia seu cotidiano, sua ocupação diária- principalmente em se tratando da relação direta entre produtores e consumidores, da construção de saberes em virtude das experiências-, as escolhas alimentares, sabores desenvolvidos pelo gosto das relações familiares, isto é a expressão da territorialidade da alimentação.

### **3. Alimentação e solidariedade: as práticas sociais da partilha, cooperação e troca na comunidade**

Para além de um ato biológico, o ato de comer é cultural e converge para um sistema de símbolos e significados, segundo a perspectiva de Geertz apud Uchoa e Vidal (1994). Neste sentido, a alimentação é determinada sócio-culturalmente e resulta de fortes expressões vivenciadas individual e coletivamente.



A pesquisa apontou a alimentação na comunidade como um fator de reunião das famílias. Tal percepção é enfatizada por Canesqui (2005): comer junta pessoas e faz com que elas reforcem sua identidade social, marquem os grupos na semelhança e diferença. A autora destaca o fator “unificador” – marca relacional da convivência social. Daí por que podemos perceber que o almoço, especialmente, é um ato de celebração. Diante disto como continuar vivendo esta experiência frente a um intenso processo de desterritorialização? Talvez tenha sido essa a grande lição aprendida com a solidariedade vivida na industrialização que expropria os territórios das comunidades locais para atender a dinâmica capitalista internacional, que aciona mercados dos produtos de alumínio e caulim, como no caso das fábricas instaladas em Barcarena. Todo esse processo pressiona a mudança cultural da alimentação na região, além de forçar uma homogeneização das escolhas alimentares, o que vem colaborar para o consumo de alimentos industrializados, os quais não guardam relação com os hábitos territoriais, desenvolvidos na região, como mostrou a pesquisa na CNV, ou seja, a alimentação traz em si um valor de tempo e espaço, portanto, é histórico e cultural a busca pela segurança alimentar.

Sob o olhar antropológico, a alimentação do ser humano constitui-se em meio de sociabilidade no qual tem na organização da unidade familiar o núcleo primordial de providência de gêneros alimentícios. De fato, as estratégias de sobrevivência desde PM envolveram a participação de toda a família, bem como, por vezes, de vizinhança, na força de trabalho em tarefas baseadas na divisão sexual.

O caso da comunidade em questão evidencia nas estratégias de promover o acesso à alimentação enquanto moradores nos espaços em PM e Curuperé, as relações de contribuição de dias de trabalho, empréstimo, troca ou doação de alimentos com a vizinhança, compreendendo a solidariedade.

O calendário das águas - conforme designa Edna Castro (1998) - sempre foi utilizado pelos ribeirinhos. Assim, para a comunidade em PM o período de plantio iniciava-se em novembro e procedia-se até janeiro- mês de estiagem das chuvas - a época favorável ao preparo do plantio, porque segundo relatos dos moradores, de



janeiro a maio procedia-se o inverno, marcando o calendário das chuvas constantes. Enquanto que, o verão era marcado pelos meses de maio a dezembro.

A composição da alimentação em PM constituía-se da produção da roça, do pescado, do quintal e da floresta e pouco de alimentos industrializados. A comunidade demonstrou pouco interesse pelo cultivo de alimentos variados como legumes e verduras, mas observou-se o binômio energético-proteico, característica de uma alimentação baseada no consumo de mandioca e peixe, respectivamente. Esse tipo de dieta é comum na Amazônia onde acontece o alto consumo de farinha de mandioca (carboidratos) e peixe (proteína). Adams et al (1998) estudando a alimentação de povos na Amazônia confirma que “A dieta cabocla pode ser caracterizada pelo binômio peixe e mandioca (principais fontes protéica e calórica, respectivamente), pela baixa diversidade e pouco consumo de frutas e verduras” (ADAMS et al, 1998, p. 10). Entretanto, a pesquisa não objetivou mensurar estes macronutrientes, mas valorizar os relatos referentes as formas de acesso a alimentação nos locais onde se estabeleceram.

A roça da mandioca e a macaxeira se inscrevem como uma prática cultural de plantação, no manejo e na alimentação do caboclo, imprescindível a reprodução dos seus modos de vida. O produto preferencial da mandioca, conforme se observou na fala de uma moradora, refere-se a farinha, muito mais utilizada que a cultura alimentar do consumo de arroz, como fonte de carboidratos. A prática da agricultura era exercida pelas mulheres e pelos filhos que começavam a contribuir com a força de trabalho desde cedo. Esta forma de organização social de famílias rurais também é citada por Menasche et al (2008) onde são as mulheres e filhas as responsáveis pelo cultivo de alimentos existentes nos quintais e nas roças estabelecendo diferentes relações sociais, de gênero e hierarquização nas famílias. Por isto, essa cultura é sugestiva de que a segurança alimentar se caracterizava como um substantivo feminino, onde a mulher cultiva os alimentos e prepara-os para a família.

As mudanças nos modos de vida da comunidade foram se processando ao longo das etapas de remanejamento provocando adaptações quanto às escolhas alimentares. Em Curuperé, inicialmente, apesar de relatarem o aspecto pedregoso da terra,



desenvolveram muitos plantios com produção considerável de alimentos e horta comunitária. Entretanto, a poluição do ar provocou contaminação das plantações e improdutividade de algumas, relata Sra. Geovalina: “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?.. Com a poluição o primeiro que morreu foi o murucizeiro”. O que os levou a pensar: “Se as plantas morreram, com certeza nós não iria demorar muito para morrer.” Através destes relatos percebe-se que a prática da agricultura e a base da alimentação em Curupeté ficaram comprometidas. Sendo assim, muitos dos alimentos obtidos da lavoura foram substituídos pela compra em supermercados próximos a comunidade: “tínhamos que dar um jeito de comprar” (Relato de Sra. Geovalina Rodrigues).

Nas áreas rurais em PM, a forma não monetária de acesso aos alimentos constituiu num dos principais fatores de garantia a alimentação por meio da produção de subsistência pela agricultura familiar. Mas este comportamento sofreu transformações ao longo dos remanejamentos e obter alimentos, requer novos caminhos: o da aquisição dos alimentos via monetária.

Para tanto, novas ocupações foram buscadas pelos moradores. Novos trabalhos e relações trabalhistas fizeram parte do cotidiano imprimindo também novos significados. A segurança alimentar, desse modo, na Comunidade Nova Vida, ficou mais exposta e dependente da inserção de seus componentes no mercado de trabalho. Isto é constatado no diagnóstico, onde as atividades de agricultura (3, 2,45%) e pesca (1, 0,89%), praticamente não são realizadas pelos moradores na CNV. Esses dados reforçam as mudanças não só de ocupação, mas das formas de trabalho que a população tem desenvolvido para obtenção de alimentos. Desse modo, não se trata mais de denominar a comunidade de agricultores e de pescadores já que quase não se evidenciam essas práticas de trabalho e subsistência.

Em relação à pesca, a prática constituiu-se como parte de estratégias de acesso aos alimentos às margens do rio Tocantins, representando a principal fonte de proteína, somada ao camarão, caramujos, mariscos coletados na praia em Ponta da Montanha. Os



homens acompanhavam as marés para realizarem a pesca “fora<sup>4</sup>” nas regiões de Icoaraci, Salgado, Vigia e Marajó como águas ricas em pescados variados. À época pescavam as espécies de peixes como filhote, dourada branca, dourada amarela, piraíba, piaba, sarda e o bacu que era levado para casa e procedia-se a salga e/ou secagem ao sol durante o verão, sendo armazenado por quinze dias sem apresentar alterações nas qualidades organolépticas- conforme relato. Esta prática sugere o conhecimento de técnicas para a conservação de alimentos para subsistência da família e, a preocupação da manutenção do pescado no cotidiano. Sendo assim, era o pescado salgado que podia ser garantido à mesa nos dias em que os homens não iam à pesca, pois, não dispunham de energia elétrica para conservação dos mesmos.

Conforme a fala do Sr. Teófilo, no mês de maio, época de maior oferta de pesca, o camarão constituía-se na principal fonte de proteína, sendo submetido a fritura e posteriormente a secagem pela ação do sol- por que “seco dura mais” para ser usado na “invernada”- ou seja, quando havia muita chuva a pesca ficava prejudicada. Murrieta et al (2004) estudando populações com tradições ribeirinhas também revela ter encontrado o consumo de peixe como responsável pela garantia de fonte de proteína. Destaca-se ainda o relato do uso de instrumentos como arpões e anzóis em pesca próxima as moradias em PM. Prática esta considerada sustentável, porém, no espaço atual, raramente realizam. Segundo Smith (1979), esse tipo de pesca, já não é tão praticado quanto antes, por não garantir que os pescadores encontrarão as pescas com facilidade.

Com o remanejamento da comunidade para Curuperé, de acordo com relatos dos pescadores, tornou-se mais difícil o acesso aos rios que comumente faziam a pesca como os de Dendê e o Curuperé. As casas já não estavam mais localizadas próximas a praia, de forma que, houve menos oferta de peixes, camarões e pouco se tinha à disposição caramujos e ostras nas refeições. Fato este que se expressa na fala do Sr. Luís Dias: “Nossa atividade de pesca foi um pouco prejudicada em Curuperé... ficou

---

<sup>4</sup> O termo fora é comumente empregado pelos pescadores amazônicos quando se referem a pesca longe do local de residência.



contramão para nós”... “muito distante da praia. Aí ficou mais difícil”. “Tive que arrumar barco para ir para o Salgado” (Relato do Sr. Luís Dias, em 07/09/2009).

De certo modo, a comunidade sofreu desterritorialização, no sentido de que um novo ritmo de vida foi impresso no seu cotidiano. Inicia-se nesse período uma limitação da oferta de alimentos “mais frescos”, como referiram alguns entrevistados e, em virtude da contaminação das águas dos rios dessas populações, a pesca próxima às casas ficou comprometida em relação à piscosidade, bem como a diversidade de espécies de pescados. Por isto, a prática pesqueira é quase nula tanto para aqueles que a tinham como profissão como para subsistência. Os relatos de alguns moradores evidenciam que o rio Mucuruçá em Nova Vida, além de ter poucos peixes, também se tornou impróprio para banho e consumo por apresentar “substâncias” que provocam prurido na pele. A obtenção do pescado para a família passou a ser mais monetarizada em virtude de sua escassez. A partir de então, tornou-se raro o acesso aos pescados devido a falta de locais de pesca ou por terem preços inacessíveis no mercado, passando a compor, o prato protéico, com mais frequência, a carne bovina.

Como se percebe nas falas dos ribeirinhos a territorialidade da pesca sofre intervenção em virtude do remanejamento, o que segundo o Sr. Luís Dias aconteceu quando a “empresa tomou conta dos nossos pesqueiros”... “o peixe era suficiente”... “diminuiu porque a empresa colocou estacas”. O Sr. Luís Dias continua expressando como a instalação do complexo industrial em seu território tem repercutido até o momento atual (em Nova Vida): “tem muita poluição na água. Até hoje jogam poluição na água, o caulim. A gente vê a agressão que fazem até hoje. Ficamos sem condições de sobrevivência” (Relato do Sr. Luís Dias).

Para a comunidade, em Ponta da Montanha nos arredores da moradia não havia delimitação física dos espaços de forma que as relações com a vizinhança eram constantes. Contavam ainda com espaços extensos ao redor da casa onde realizavam plantações de árvores frutíferas como o cupuaçu, laranja, coco, biribá, abiu, pupunha, banana, ingá, jaca, e vinagreira (verdura) as quais não se destinavam a venda. Normalmente o que se plantava nos quintais era de consumo da família havendo, por



vezes, doação aos vizinhos. Alguns alimentos quando produzidos em grande quantidade como a pupunha eram vendidos na cidade de Belém-PA. Em PM muitos moradores também utilizavam os quintais para a prática de criação de galinhas, patos e porcos. Geralmente o consumo destas criações era destinado para a época em que não se podia sair para a pesca devido as chuvas ou mesmo para a contribuição da variedade da fonte de proteína na alimentação.

Nos quintais em Ponta da Montanha as hortas eram destinadas mais ao uso de temperos para a alimentação como a cebolinha, coentro, alfavaca e urucum e raramente o cultivo de tomate. Já em Nova Vida, as plantações no quintal ainda são incipientes pelo tempo de moradia e pelas influências da aquisição de alimentos via monetária. No entanto, observa-se o interesse de alguns moradores no cultivo de plantas frutíferas como bananeiras, cajuzeiros, mangueiras e acerola.

A caça tem sido um meio de subsistência utilizado desde há muito pelos povos que vivem no meio rural e nas florestas. Na Amazônia esta prática soma-se a composição da fonte de proteína para caboclos, indígenas e quilombolas. A comunidade em estudo apesar de ter utilizado com frequência o pescado na alimentação também revelou, por alguns moradores/entrevistados, terem realizado a prática da caça na floresta, próxima as casas. Os tipos de caças mais encontradas nos arredores das moradias em Ponta da Montanha e Curupeté eram tatu, paca, veado, mucura. A sobra da caça era armazenada após a salga. Com a mudança para Nova Vida, essa prática, é pouco desenvolvida em virtude da baixa oferta de variedade e quantidade da fauna no novo espaço.

A extração do açai na floresta amazônica se caracteriza como uma prática histórica e atual para os habitantes desta região compondo, por vezes, a alimentação do dia ou substituindo as grandes refeições (como almoço e jantar). Na comunidade, este hábito se mostrou presente em todos os espaços de moradia. Em Nova Vida, a comunidade ainda se abastece do vegetal, extraído do fundo do quintal ou da floresta nos arredores. Entretanto, a pouca produção do fruto se limita ao consumo próprio. A técnica de preparo utilizada pelos moradores, inicialmente, era rudimentar baseando-se



na maceração do açaí através de pilão em um utensílio. Na atualidade para o beneficiamento do açaí, utiliza-se de uma máquina própria para a obtenção do “vinho”.

Na comunidade o consumo da polpa pode ser apenas do açaí puro ou acompanhado de peixe, farinha de mandioca, farinha de tapioca, camarão ou carne seca durante as refeições ou após como sobremesa. O fruto da palmeira do açaizeiro é fonte de carboidratos, proteínas, fibras e lipídios. Fornece vitamina C, B1, B2, niacina, retinol minerais como fósforo, ferro, cálcio. Além disso, o açaí é rico em antioxidante, como a antocianina que previne doenças cardiovasculares, câncer e diminui o nível de LDL (GRIMBLE, 2004; Brasil, 2002; ABC da Amazônia, 2009). Apesar de o açaí possuir várias características nutricionais, por ser de origem vegetal, sua proteína possui baixo valor biológico e a quantidade de ferro elevada no fruto não garante boa biodisponibilidade, ou seja, quando ingerido não é totalmente absorvido pelo organismo, por isto, não se configura entre os alimentos que combate a anemia.

Os processos de remanejamentos foram fatores de grande determinação nas mudanças dos hábitos alimentares da comunidade, embora não fosse concebida como sistema fechado, alheio às transformações social, histórica e econômica. Trata-se de um processo ainda em construção, a transição, neste aspecto, representa a passagem de um estilo de vida e hábitos alimentares diferenciados dos primeiros. É fato que houve mudanças consideráveis nos modos de produção e obtenção de alimentos, o que alterou e determinou as escolhas alimentares mediante a oferta de alimentos industrializados no novo povoado em que foram assentados, bem como induzindo novas formas de trabalho. Isto se confirma no estudo ao focar as formas de acesso, produção, obtenção dos alimentos nos três locais de moradia da comunidade. A fala do Sr. Teófilo aponta este achado: “a base alimentar mesmo, tudo é comprado”.

Para a comunidade em estudo além de ter sido provocado mudanças sócio-demográficas, observou-se implicações diretamente nas transformações do padrão alimentar caracterizando um processo de transição nutricional caracterizado por mudanças no comportamento alimentar com tendência de escolhas de alimentos industrializados e pouco nutritivos. O que revela, possivelmente, a ruptura com um



modo de vida centrado na territorialidade da comunidade. Desse modo, percebe-se que, a mudança no hábito alimentar atingiu populações não apenas urbanas, mas vem ocorrendo em populações rurais ou em processo também de urbanização como no caso da CNV. Além disso, a comunidade fica exposta à mudança epidemiológica, na qual poderá ser expressa em doenças crônicas não transmissíveis como diabetes melitus, hipertensão arterial, cardiovasculares, hipercolesterolemia, dentre outras.

Deste ponto de vista, as práticas alimentares desta comunidade vêm sendo ressignificada mediante o aprendizado nos espaços em PM, Curuperé e Nova Vida, constantemente influenciada e adaptada às possibilidades de acesso, ressaltando que o trabalho, no espaço atual, se dissociou do uso direto de seu produto, o alimento.

### **Considerações Finais**

As estratégias de promoção de segurança alimentar na CNV passaram por profundas transformações com o advento da dinâmica capitalista na região. No entanto, há indícios, apresentados na pesquisa, que asseguram a ressignificação do ato de alimentar-se com base em novas estratégias sociais para uma alimentação modificada. Nessa perspectiva, reside a compreensão a resposta ao problema e objetivo do trabalho na medida em que os valores e os significados dos alimentos são resultados das relações de solidariedade e de integração vivenciados pelos grupos sociais, podemos considerar que a forma de atuação da CNV e a permanência de sua forte rede de parentesco asseguram uma memória social e coletiva que reavive e redimensiona a forma de alimentação, reatualizando o seu processo de obtenção e seleção.

A atividade da roça, a produção do açaí, a valorização dos quintais são reveladores da ressignificação da cultura alimentar da CNV em consoante com a atual realidade sócio-territorial. Portanto, os processos de remanejamentos alteraram os modos de vida, as práticas de agricultura e pesca, mas não foram anulados, dissipados por estarem vivos nas relações comunitárias e nas redes de parentesco. É somente nesta perspectiva que podemos entender os movimentos de mudança do hábito alimentar da



CNV, considerando para além dos aspectos fisiológicos, os aspectos sócio-históricos e culturais que também influenciam na alimentação deste grupo na Amazônia.

Diante de uma insegurança alimentar que vem se desenhando, o caso da CNV pode representar a resistência política mediante uma organização social. Como desafio vislumbra-se as estratégias de fortalecimento das políticas públicas para comunidades remanejadas valorizando o potencial da região através de iniciativas de cooperativas, revitalização da trilha ecológica São Bento na comunidade Nova Vida. Garantir a alimentação à mesa da população passa pela mesa de qualquer discussão política sobre a dinâmica do mercado econômico global que, precisa estar aliada às necessidades locais. Isto implica em valorizar e respeitar os modos de vida e de produção de pequenos agricultores, a exemplo da agricultura familiar que contribui significativamente com o abastecimento das cidades com alimentos frescos, preservadas, em grande parte, as qualidades organolépticas e nutricionais quando distribuídos logo após a colheita. Em se tratando de estudo de caso, é perceptível que a realidade social da comunidade foi desestruturada o que cooperou para a ressignificação de muitas práticas, inclusive para continuarem sendo comunidade em sóciobiodiversidade.

No estudo nota-se que as mudanças dos hábitos alimentares implicaram na introdução de alimentos industrializados, caracterizando uma transição nutricional e epidemiológica. As mudanças no âmbito das escolhas alimentares repercutem diretamente no perfil da saúde das populações, resultante de escolhas e de limitação às mudanças do território. Estas alterações do padrão alimentar se caracterizam como um processo que se observa não apenas em populações urbanizadas, mas hoje se acentua em populações rurais. Dessa forma as políticas de estratégias pensadas para garantir a SAN devem privilegiar ações emergenciais e estruturantes em que aliem o desenvolvimento às formas de uso do território pela diversidade de povos e de culturas que configuram as várias Amazônias no mesmo local.

## Referências



ADAMS, C.; MURRIETA, R. S. S.; SANCHES, R. A. Agricultura e Alimentação em populações ribeirinhas das várzeas do Amazonas: novas perspectivas. 1998. Disponível em:

[HTTP://www.anppas.org.br/encontro\\_anual/encontro1/gt/agricultura\\_meio\\_ambiente/Cristina%20Adams.pdf](http://www.anppas.org.br/encontro_anual/encontro1/gt/agricultura_meio_ambiente/Cristina%20Adams.pdf). Acesso em: 25, out, 2008.

BRASIL. Lei n.11.346, 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 providências. Diário Oficial (da República Federativa do Brasil), Brasília, 15 set. 2006.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Alimentos regionais brasileiros/ Ministério da Saúde, Secretaria de Políticas de Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. – 1. Ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

CARMO, Eunápio Dutra do. A organização social de uma comunidade nativa na Amazônia. Anais do X Congresso Luso- Afro-Brasileiro de Ciências Sociais- sociedades desiguais e paradigmas em confronto. Universidade Minho-Braga, 2009.

CASTRO, Edna. **Território, biodiversidade e saberes de populações tradicionais**. Papers do NAEA, n.92, mai. 1998 a.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR. Relatório da Conferência Internacional Sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional no Contexto da Crise Mundial de Alimentos 29 de janeiro de 2009. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/Consea/static/eventos/Conferencia\\_internacional/Relat%F3rio%20da%20Confer%EAncia%20Internacional%20sobre%20Soberania%20e%20S .pdf](http://www.planalto.gov.br/Consea/static/eventos/Conferencia_internacional/Relat%F3rio%20da%20Confer%EAncia%20Internacional%20sobre%20Soberania%20e%20S .pdf). Acesso em: 18 de agosto de 2009.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008.



FRANCO, Guilherme. Tabela de composição Química dos Alimentos. 9ª ed. São Paulo: atheneu, 2005.

FERNANDES, Kássia. Caulim contamina praias e igarapés em Vila do Conde. **Diário do Pará**. Belém, 14 junho. 2007. p. A6.

FIALHO NASCIMENTO, N. S. **Amazônia e desenvolvimento capitalista: elementos para uma abordagem da “questão social” na região**. 2006. 195 f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação da Escola de Serviço Social. Universidade Federal do Rio de Janeiro Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Rio de Janeiro: UFRJ, 2006.

FILHO, N. A.; BELIK, W; ORTEGA, A. C.; COUTO, E. P.; VIAN, C. E. **Segurança Alimentar: evolução conceitual e ação das políticas na América Latina**. XLV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. 22 a 25 de julho de 2007, UEL- Londrina- Paraná.

GODINHO, Paula. Antropologia e questões de escala: os lugares do mundo. In: **Arquivos da Memória**. Centro de Estudos de Etnologia Portuguesa. Portugal, nº 2, 2007, p. 66-83.

GRIMBLE, R. F. Antioxidantes e Radicais Livres. In: WAITZBERG, D. L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 3ªed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2004. cap. 96, p. 1481- 1494.

MENDES, P. M. Segurança Alimentar em Comunidades Quilombolas: estudo comparativo de Santo Antônio (Concórdia do Pará) e Cacao (Colares), Pará, 2006. Dissertação apresentada ao Curso de Mestrado em Planejamento do Desenvolvimento do Núcleo de Altos Estudos Amazônicos- NAEA/UFPA, Belém, 2006.

MENASCHE, Renata.; MARQUES, F. C.; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 21, jul/ago. 2008. p. 145-158.



MURRIETA, R.S.S.; BATISTONI, M.; PEDROSO- Jr, N. N. Consumo Alimentar e Ecologia em Populações Ribeirinhas na Região da Floresta Nacional de Caxiuanã (PA). **Boletim Rede Amazônia**. São Paulo, 2004. v. 3, nº 1.

ORNELAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu Editora São Paulo, 2006.

PEREIRA, D. M.; MOTA, E. O. Extrativismo em Sergipe: a vulnerabilidade de um modo de vida? Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/5/733.pdf>. Acesso em: 12, agosto, 2009.

SMITH, N. J. H. Produção e consumo de peixe. In: SMITH, N. J. H. **A pesca no rio Amazonas**. Manaus, 1979. cap. 5.p 81-94.

UCHÔA, Elizabeth; VIDAL, Jean Michel. Antropologia Médica: Elementos Conceituais e Metodológicos para uma Abordagem da Saúde e da Doença. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 10 (4): 497-504, ou/dez, 1994.