

Eixo temático:Desenvolvimento Regional, Agroecologia, Sustentabilidade, Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

AGROBIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO EM COMUNIDADES RIBEIRINHAS DE PORTO DE MOZ, PARÁ

AGROBIODIVERSITY AND FOOD IN RIVERSIDE COMMUNITIES OF PORTO DE MOZ, PARÁ

Maria Albertina Cota de Melo¹
Carla Giovana Souza Rocha²

Resumo: O estudo objetiva analisar como a alimentação das famílias ribeirinhas do município paraense de Porto de Moz está sendo afetada pela diminuição dos produtos oriundos dos sistemas alimentares tradicionais e pela expansão da cultura alimentar baseada no consumo de produtos industrializados e ultra processados, em detrimento dos produtos do extrativismo, pesca e agricultura. O trabalho constou de pesquisa bibliográfica e de campo, com realização de sete entrevistas semiestruturadas com interlocutores da comunidade tradicional ribeirinha. Sobre as mudanças socioprodutivas locais foi evidenciado que as famílias têm diminuído a atividade de cultivo de roça de mandioca e outros, substituindo-os pela exploração da madeira, usando a renda para a compra dos alimentos básicos de suas dietas. O mesmo processo é visto na alimentação escolar, com predominância de produtos industrializados, principalmente o suco artificial e bolacha. Não há nenhuma experiência de compra de produtos das próprias famílias ribeirinhas para a alimentação escolar e nem projetos didáticos sobre a temática.

Palavras-chave: Amazônia; Soberania alimentar; Extrativistas.

Abstract: The study analyses how the diet of river-dwellers families in the municipality of Porto de Moz in Pará is being affected by the decline in products from traditional food systems and the expansion of a food culture based on the consumption of industrialised and ultra-processed products, to the detriment of products from extractivism, fishing and agriculture. The work consisted of bibliographical and field research, with seven semi-structured interviews with interlocutors from the traditional river-dwellers community. With regard to local socio-productive changes, it became clear that families have reduced their cultivation of manioc and other crops, replacing them with logging, using the income to buy basic foods for their diets. The same process is seen in school meals, with a predominance of industrialised products, mainly artificial juice and biscuits. There is no experience of buying products from the river-dwellers families themselves for school food, nor any educational projects on the subject.

Keywords: Amazon; Food sovereignty; Extractivists.

1 INTRODUÇÃO

¹ Discente da Universidade Federal do Pará, Porto de Moz, Pará. E-mail: mariaalbertinacota@gmail.com. Bolsista de Iniciação Científica (PIBIC/UFPA)

² Docente da Universidade Federal do Pará, Campus de Altamira, Faculdade de Etnodiversidade, Pará. E-mail: crocha@ufpa.br

A sociobiodiversidade manejada pelas populações tradicionais é reconhecida pelo seu potencial para gerar renda, para a manutenção dos ecossistemas naturais em toda a sua complexidade ambiental e garantia de alimentação diversa e saudável para as famílias. Por sociobiodiversidade, entendemos como diversidade sociocultural ou socio ecológica que “coloca os povos tradicionais como atores principais dos processos envolvendo o manejo de seus produtos, expandindo o campo de análise, outrora restringido apenas ao produto, para as relações e interrelações deste com os sistemas socioculturais” (Leão *et al.*, 2022). Nesse sentido, buscamos responder como as comunidades tradicionais ribeirinhas do município paraense de Porto de Moz tem organizado as suas dietas alimentares a partir dos produtos da sociobiodiversidade.

Sociobiodiversidade e agrobiodiversidade estão ligados conforme as especificidades das relações das comunidades tradicionais e povos indígenas com a natureza, de seus modos de vida e composição dos sistemas produtivos. Segundo Gonçalves *et al.* (2022), por agrobiodiversidade se entende a variedade e variabilidade de plantas, animais e microorganismos, nos níveis moleculares, de espécies e de ecossistemas, ou seja, abarca diferentes níveis, o da diversidade genética dentro de uma espécie, de espécies dentro de um ambiente de manejo e da diversidade de ambientes de manejo (ecossistemas manejados). Nesse sentido, a perda ou diminuição da agrobiodiversidade afetará diretamente a alimentação das famílias, e Gonçalves et al. enfatizam que há uma dependência entre a estabilidade de produção de alimentos e a diversidade de espécies e de suas variedades.

Assim, esse estudo objetiva analisar como a alimentação das famílias ribeirinhas do município paraense de Porto de Moz está sendo afetada pela diminuição dos produtos oriundos dos sistemas alimentares tradicionais e pela expansão da cultura alimentar baseada no consumo de produtos industrializados e ultra processados, em detrimento dos produtos do extrativismo, pesca e agricultura.

As famílias ribeirinhas interlocutoras desta pesquisa são do Setor Médio rio Acaraí do município de Porto de Moz, que congrega diversas localidades ao longo deste rio. Estas fazem parte da Reserva Extrativista Verde para Sempre criada pelo decreto presidencial de 08 de novembro de 2004. A RESEX Verde para Sempre possui 96 comunidades e área de 1.288.717,00 hectares, em ambientes de terra firme, várzea e de transição entre as duas, lagos, ilhas e campos naturais. Trata-se de famílias ribeirinhas que têm como principais atividades que caracterizam os seus modos de vida, a pesca, caça, extrativismo vegetal, criação de bubalinos e cultivos, com destaque à produção de farinha, exploração de madeira, carne e queijo de leite de bubalinos e pesca (ICMBio, 2020).

Essa pesquisa identifica a necessidade de organizar ações sobre o tema da alimentação, as práticas e as mudanças que tem afetado as dietas alimentares, assim como, as consequências para a soberania e segurança alimentar nas comunidades que têm se deparado com essa realidade. E a escola é um ambiente estratégico para diagnosticar a situação e associar ao ensino, motivando estudantes, professores e famílias a debaterem sobre a problemática da dieta alimentar e da própria alimentação escolar.

2. METODOLOGIA

A abordagem da pesquisa é qualitativa, usando a técnicas de entrevistas semiestruturadas e observação. As entrevistas foram feitas em junho de 2024, por meio de formulário previamente elaborado. Foram entrevistadas sete famílias em suas moradias nas comunidades de Novo Retiro, Boa Vista, Filadélfia, Vila Paraíso e Santo Antônio, buscando retratar a diversidade de situações produtivas e de faixa etária das famílias.

Foram entrevistadas cinco mulheres e dois homens, com idade entre 29 e 55 anos. Todos os entrevistados assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

Essas pessoas foram escolhidas por todas serem pais de alunos da Escola polo do Setor do Médio rio Acaraí, denominada de Escola Betel, já que se buscava também fazer uma relação com a percepção das mesmas sobre a alimentação escolar fornecida na escola. A escola tem 180 alunos do ensino fundamental e 36 do ensino médio.

As entrevistas foram registradas por escrito e gravadas. Para realizar algumas das entrevistas foi necessário o deslocamento fluvial via uma pequena embarcação chamada de catraia, que trata-se de uma canoa com motor na popa também chamado de rabeta. No momento da entrevistas também foi feita observação sobre hábitos alimentares e os sistemas produtivos da família. Na escola Betel a geração dos dados foi realizada por meio de observação e registro da rotina escolar no diário de campo, já que a primeira autora é professora da mesma.

No Quadro 1 estão algumas informações sobre os interlocutores da pesquisa e a respectiva denominação numérica para efeito de anonimato das mesmas.

Quadro 1. Algumas informações sociais dos casais entrevistadas

Família	Comunidade	Idade dos entrevistados (anos)	Quantos membros na família	Escolaridade do casal
1	Novo Retiro	47 e 41	4	1ª etapa EJA; 2ª etapa EJA
2	Boa Vista	40 e 39	4	Fundamental completo
3	Filadélfia	37 e 32	7	4ª série e fundamental completo
4	Vila Paraíso	55 e 35	6	3ª série e fundamental completo
5	Vila Paraíso	29	10	Médio completo
6	Vila Paraíso	40 e 35	6	2ª série e 4ª série
7	Santo Antônio	46 e 30	6	Graduação em Pedagogia e médio completo

3 AS MUDANÇAS SOCIOPRODUTIVAS NAS COMUNIDADES RIBEIRINHAS

As mudanças socioprodutivas nas comunidades ribeirinhas estudadas são visíveis e constantes, em que as famílias tem diminuído a atividade de cultivo da roça de mandioca, e outros produtos alimentícios, e substituído pela exploração da madeira.

Na entrevista com o casal da Família 1, foi exposto que no momento não tem roça de mandioca e macaxeira, pois não tem tempo para plantar devido se ocuparem com o trabalho de exploração de madeira que toma a maior parte do seu tempo, porém, tem um plantio de banana. E ao redor de sua casa existe algumas plantações feita por ele, que colhe para sua alimentação, como jaca, açaí e bacabi. A pesca é de responsabilidade dos filhos. O mesmo relata que a pesca é escassa no inverno e só tem bons peixes para alimentação no verão. Os mesmos relataram que a caça é farta no final do inverno e início do verão, no período em que algumas espécies florestais e frutíferas começam a dar frutos e atraem os animais silvestres para se alimentarem, facilitando a captura por espera, porém, o mesmo diz que raramente caça.

A entrevistada da família 1 relatou que antes era farto, plantavam roça de milho, de abóbora, cará, macaxeira e mandioca, tiravam goma de tapioca, tucupi, criavam porcos e galinhas, porém, pararam de plantar porque o trabalho desenvolvido pelo marido na exploração de madeira ocupa todo o tempo. Por isso compram seus alimentos, inclusive a

farinha de mandioca, principal produto da dieta alimentar do ribeirinho. E como ele não tem tempo para caçar, compra carne de caça dos vizinhos. Os demais alimentos são comprados nos comércios locais ou na cidade de Porto de Moz. Os mesmos têm como fonte de renda os benefícios federais do Bolsa Família e Seguro Defeso da pesca, além do trabalho na exploração da madeira.

A interlocutora da Família 2, moradora da comunidade Boa Vista, disse que possuem roça de mandioca, macaxeira, abóbora, milho e melancia para o consumo, sendo que o milho e a abóbora são também para venda; no quintal da sua casa também possui várias plantas que tem a finalidade de consumo, como cupuaçu, mamão, manga, além de uma horta com várias espécies de hortaliças, como a pimentinha, cheiro verde, cebolinha e o couve. A mesma disse que consomem bastante peixe no verão, pois no inverno os peixes se escondem no igapó para desovar; consomem carne de animais silvestres, por meio da caça própria ou comprando de vizinhos. No inverno, compram frango e carne de gado na cidade para suas refeições, além de outros produtos industrializados que são comprados com frequência. A mesma disse que sua fonte de renda vem de vendas de cheiro verde, couve, jerimum, milho e benefícios do governo como Bolsa Família, Seguro Defeso da pesca e um pequeno comércio de gêneros alimentícios industrializados.

No Quadro 2 são expostos algumas informações sobre as sete famílias entrevistadas, destacando o que produz para comercialização e outras fontes de renda monetária.

Quadro 2. Fontes de renda monetária das famílias

Família	Produção para venda	Outras fontes de renda monetária
1	Não tem	Seguro defeso da pesca; Bolsa família; trabalho com a exploração da madeira
2	abóbora, milho, couve e caça	Bolsa família; seguro defeso da pesca; funcionário público (auxiliar de serviços gerais); trabalho com a exploração da madeira
3	Macaxeira e pimentinha	Bolsa família; mercearia; trabalho com a exploração da madeira
4	Não vende	Faz costura; Bolsa família; seguro defeso da pesca; mercearia; trabalho com a exploração da madeira
5	Farinha d'água, farinha de tapioca, tucupi e peixes	Aposentados; Bolsa família; seguro defeso da pesca
6	Banana, farinha d'água, goma de tapioca, jerimum, cará, batata doce	Bolsa família; seguro defeso da pesca; trabalho com a exploração da madeira
7	Não vende	Professor efetivo; Bolsa Família

A entrevistada da Família 3, moradora da comunidade Filadélfia no Rio Jutáí, um braço do rio Acaraí, disse que possuem roça de mandioca, macaxeira e abacaxi e uma horta com cebolinha, pimentinha e cheiro verde. A fonte de renda da família provém da venda de macaxeira, pimentinha, de um pequeno comércio de venda de produtos industrializados e de benefícios do governo do Bolsa família e Seguro Defeso da pesca.

A entrevistada da família 4 mora na comunidade Vila Paraíso há vinte anos e relata não ter nenhum tipo de roça, mas tem uma horta caseira com tomate, cheiro verde, cominho, alfavaca e chicória. A renda da família vem de suas costuras, de um comércio de

produtos industrializados e benefícios do governo como Bolsa escola e Seguro da pesca. Ela diz que no inverno é mais difícil para pescar e caçar, o melhor período é no verão.

A interlocutora da família 5 mora na Comunidade Paraíso junto com seus pais, seus 2 filhos, três irmãos e dois sobrinhos que são criados por sua mãe. A mesma veio morar com a mãe há um ano, pois estava morando na cidade. Sua família possui roça de mandioca, macaxeira, cará, abacaxi, banana, arroz e milho; a fonte de renda da família vem da aposentadoria dos seus pais, do Bolsa família e do seguro da pesca. A produção de farinha de mandioca, farinha de macaxeira e demais produtos cultivados são para o consumo familiar e para as criações de patos e de galinhas.

A mãe da entrevistada da família 5 disse que sempre gostou de criar animais e sempre gostou de cultivar para sua alimentação e que antes faziam para vender, mas, com o tempo pararam de vender e passaram a cultivar somente para o sustento familiar devido estarem mais idosos e seus filhos não se interessaram pelo cultivo, mas mesmo assim ela e o marido ainda mantém pequenos roçados para consumo da família.

A entrevistada da família 6 mora na Comunidade Paraíso há dezenove anos com seus quatro filhos e marido, os mesmos possuem roça de mandioca, macaxeira, jerimum, banana, cará e batata doce. A renda da família vem da agricultura, do programa Bolsa família e Seguro defeso. A caça e a pesca são mais difíceis no inverno devido ao aumento das águas. Os alimentos da agricultura ficam mais difícil nos meses de dezembro a março, mas, é possível colher jerimum e macaxeira, de dezembro a julho, e a mandioca, de dezembro a outubro.

O entrevistado da família 7 mora na comunidade Santo Antônio com sua esposa e seus quatro filhos. Ele relata que sua família possui roça de mandioca, macaxeira, cará e jerimum para o consumo familiar. Sua fonte de renda vem do seu trabalho como professor efetivado.

Podemos notar que os sistemas agrícolas estão sendo modificados, notadamente nos cultivos e fabricação de farinha, entendendo que um sistema agrícola tradicional como aquele praticado pelas comunidades e povos indígenas que inclui o “conjunto dos conhecimentos associados ao manejo do espaço e das plantas cultivadas, os instrumentos e recursos materiais usados em seu plantio, processamento e preparo, bem como as formas de utilização dessas plantas, seja na alimentação, no sistema de trocas ou em seus usos rituais” (Emperaire, Van Velthem e Oliveira, 2008) .

Observando essa diversidade do sistema agrícola a partir do calendário agroextrativista, verifica-se influência dos elementos da natureza interferindo diretamente na quantidade e tipo de alimento disponível, sua fartura ou escassez. No mês de março as famílias conseguem colher uma parte dos alimentos que são plantados no mês de novembro, como melancia, milho, cará, batata doce, macaxeira e o jerimum. Já a mandioca é colhida durante todo o ano. As frutas da floresta como uxi e bacaba são encontradas no mês de janeiro e fevereiro, o pequi, no mês de abril, a castanha do Pará nos meses de outubro a abril. Já as frutas como goiaba, caju e muruci são colhidos principalmente de março a maio; o cupuaçu, nos meses de maio a julho; a banana nos meses de setembro a dezembro. Os peixes são mais abundantes nos meses de agosto a dezembro. As carnes de caça podem ser usadas o ano todo, porém, com mais frequência no período em que as árvores estão com frutos, atraindo os animais, e com isso, facilitando a captura dos mesmos. No Quadro 3 são apresentadas os nomes populares dos principais produtos que compõem os sistemas familiares ribeirinhos atuais, destacando os produtos que as famílias tem produzido e coletado para o consumo familiar e das criações.

Quadro 3. Produção para o consumo e autoconsumo familiar

Família	Cultivos e beneficiamento	Criações	Coleta	Caça	Pesca
1	Jaca, banana, macaxeira, cará, mandioca, farinha, farinha de tapioca, tucupi, goma de tapioca, cebolinha, pimentinha, chicória, couve, gengibre e maxixe		açaí, bacabi, bacaba, piquiá, mari, uxi	azulona, cujubi, mutum, porco do mato, veado, paca, jacu, cutia	tucunaré, traíra, baruca, mafura, pescada
2	Mamão, macaxeira, mandioca, cupuaçu, abóbora, milho, melancia, pimentinhas, cheiro verde, couve, cebolinha, chicória		castanha do Pará, piquiá, uxi	paca, veado, tatu, jabuti	tucunaré, baruca, carapéu, tucunaré-açu, mafura
3	Mandioca, macaxeira, abacaxi, chicória, couve, gengibre, farinha, pimentinhas, cebolinha		castanha do Pará, uxi, piquiá	paca, veado, cutia, tatu, jabuti	mafura, tucunaré, traíra, baruca, carapéu, cará
4	chicória, cebolinha, tomate		castanha do Pará, piquiá, uxi	paca, cutia, veado	tucunaré, mafura, aracu, pescada
5	mandioca, cara, milho, abacaxi, arroz, banana, farinha de tapioca, tucupi, farinha d'água, cebolinha, pimentinhas, chicória, favaca, couve, cruera	galinha, pato	bacaba, castanha do Pará, piquiá, uxi	paca, tatu	tucunaré, pescada, cará, baruca, cará preto
6	Mandioca, macaxeira, batata doce, cara, jerimum, banana, farinha d'água, farinha de tapioca, tucupi, goma de tapioca, pimentinha, cebolinha		uxi, bacaba, castanha do Pará, piquiá	paca, tatu, veado, capivara, cutia	cara, piranha, tucunaré, pescada, barraca, cara preto,
7	Mandioca, macaxeira, cara, jerimum, farinha d'água, goma de tapioca			paca, tatu, veado	pescada, tucunaré, cara bararua, cara preto

No Quadro 4 estão os dados dos principais produtos consumidos por tipo de refeição ao longo do dia, sendo relatado pelas famílias os produtos principais oriundos da própria produção ou coleta e os comprados no comércio local.

Quadro 4. Produtos consumidos nas refeições diárias de fonte própria e do comércio

Família	Alimentos do café da manhã/merenda da manhã	Alimentos do almoço	Alimentos da tarde	Alimentos do jantar
1	Própria: não tem Do comércio: bolacha, biscoito cacetinho, pão, café, milhoarina, torrada, leite em pó	Própria: peixe ou carne de caça Do comércio: farinha, arroz, feijão, macarrão, sal, frango e carne	Próprio: chá de gengibre Do comércio: café com bolachas	Própria: peixe ou caça Do comércio: carne ou frango, feijão, arroz, farinha, macarrão
2	Própria: chá, farinha de tapioca, tapiquinha Do comércio: bolacha, margarina, café, leite em pó, milhoarina, biscoito cacetinho e torrada doce (donzela), pão	Própria: carne de caça ou peixes, abóbora, maxixe Do comércio: carne, frango, feijão, arroz, macarrão, farinha,	Própria: suco de cupuaçu, melancia Do comércio: suco artificial, bolacha, torrada doce (donzela)	Própria: caça ou peixe Do comércio: carne ou frango, feijão, arroz, macarrão, mortadela
3	Própria: macaxeira Do comércio: bolacha, pão, margarina, café, leite em pó, milhoarina,	Própria: carne de caça, peixe Do comércio: arroz, feijão, macarrão, frango, carne, mortadela, ovo	Própria: suco de goiaba Do comércio: suco artificial e bolacha	Própria: carne de caça, peixe, farinha Do comércio: arroz, feijão, macarrão, carne, frango, ovo, mortadela
4	Própria: macaxeira Do comércio: pão, bolacha, milhoarina, leite, manteiga, farinha de tapioca, tapiquinha	Própria: carne de caça, peixe Do comércio: carne, frango, conserva, sardinha, ovo, arroz, feijão, macarrão, charque	Própria: não tem Do comércio: milhoarina, pão, bolo, café, suco artificial, biscoito	Própria: carne de caça, peixe, Do comércio: carne, frango, farinha, macarrão, charque, mortadela, conserva, sardinha, ovo, arroz, feijão
5	Própria: tapiquinha, farinha de tapioca, cará, macaxeira Do comércio: rosca, bolacha, milhoarina, café, leite, manteiga	Própria: carne de caça, peixe, farinha d'água, farinha de macaxeira, arroz, galinha, pato Do comércio: carne, charque, frango, ovo, arroz, feijão, macarrão	Própria: não tem Do comércio: suco artificial de pacote, bolacha, biscoito	Própria: carne de caça, peixe, farinha de mandioca, arroz, galinha, pato. Do comércio: carne, charque, frango, ovo, arroz, feijão, macarrão
6	Própria: tapiquinha, macaxeira, cará. Do comércio: café, bolacha, rosca, milhoarina, pão, margarina	Própria: carne de caça, peixe, farinha Do comércio: arroz, macarrão, carne, frango, charque, mortadela, ovo	Própria: tapiquinha, cará, macaxeira Do comércio: bolacha, biscoito, suco artificial de pacote	Própria: carne de caça, peixe, farinha. Do comércio: feijão, arroz, macarrão, frango, ovo, carne de gado.
7	Própria: tapiquinha, macaxeira, cará Do comércio: bolacha, manteiga, pão, rosquinha, milhoarina	Própria: caça, peixe, farinha Do comércio: feijão, arroz, macarrão, frango, carne de boi, charque, mortadela	Própria: não tem Do comércio: bolacha, biscoito, suco, café com leite	Própria: carne de caça, peixe, farinha Do comércio: frango, carne de boi, charque, feijão

Os hábitos alimentares da família 2 foram alterados devido à escassez de peixe na região e a facilidade em comprar produtos industrializados. Foi exposto pela entrevistada que “antes os produtos eram bem mais saudáveis, hoje os produtos têm mais durabilidade porque tem mais conservante e que muda até a sabor”. Para ela, as pessoas tem consumido menos produtos próprios “devido à correria do dia a dia e a facilidade de comprar produtos industrializados”.

A entrevistada da família 3 também relatou que no inverno é muito difícil a alimentação devido os peixes estarem em época de desova e a caça fica difícil no período

de chuvas. Quanto às mudanças nos hábitos alimentares da família, segundo a mesma, “antes os alimentos eram mais saudáveis, se plantava mais os próprios alimentos, a caça era mais farta e os peixes também, os mesmos tem diminuído muito com o passar dos anos, devido o tempo estar muito seco, com poucas chuvas”. Segundo a mesma, “os alimentos que plantamos têm se desenvolvido pouco devido à mudança do tempo, antes plantávamos em uma data, agora mudou porque mudou o período das chuvas ou então chove pouco, como ocorreu esse ano”. Assim, se tem outros fatores influenciando no encolhimento dos sistemas alimentares ligados às mudanças no meio natural, como a fertilidade dos solos, e com a imprevisibilidade das chuvas.

A entrevistada da família 4, enfatizou que antes tudo era natural e que os produtos não tinham conservantes, “hoje tudo tem conservante que até muda o sabor das coisas”. A mesma relata ainda que ficou mais restrita a qualidade dos produtos que tem consumido, pois os peixes tem ficado cada vez mais difícil de capturar devido à mudança de clima, e que o consumo de produtos próprios está mais raro.

A entrevistada da família 5 explicou que no período do inverno em que o peixe é escasso, consomem mais frango, carne de caça, carne de boi, feijão, arroz e charque. A interlocutora disse que houve mudanças nos hábitos alimentares da família, nas quais o peixe e a caça ficaram difíceis devido às mudanças ambientais que têm modificado a qualidade e quantidade das chuvas e das águas dos rios, lagos e igarapés. Segundo ela, “esse ano choveu pouco, ano passado foi muito seco e o desmatamento tem aumentado e afugentado as caças”. Também foi enfatizado por ela que no Rio Acaraí são poucas as famílias que vivem da agricultura e que a maioria depende financeiramente da retirada de madeira serrada clandestina, dado que os órgãos ambientais não tem conseguido apresentar alternativas para conter a exploração ilegal e ampliar as possibilidades de rendas.

Para a entrevistada da família 6 os produtos de fora que são consumidos com maior frequência são o feijão, arroz, café, bolacha, frango de granja, ovos e mortadela, influenciado também pela escassez de peixes e caça.

Segundo o entrevistado da família 7, o consumo de peixe e de caça foram os que sofreram maior alteração, por estarem cada vez mais escassos devido à seca e ao desmatamento.

Há a percepção de que os produtos comprados no comércio oferecem uma boa alimentação para suas famílias, e assim, em geral confiam na qualidade da mesma, além da facilidade de obtenção no comércio da cidade e nas pequenas mercearias nas comunidades. Dificilmente se ouviu questionamentos quanto à qualidade nutricional e a segurança alimentar dos produtos industrializados, como os embutidos.

Foram expostas as diversas estratégias familiares que tem levado à dependência do comércio local e de uma renda externa, que garantem a compra de produtos básicos da dieta alimentar das famílias, mas que por outro lado, diminui a diversidade produtiva e, por consequência, a diversidade de alimentos. Entretanto, tem um traço cultural marcado pelo consumo de carne de peixes e de animais silvestres. A produção da farinha não é mais atividade predominante devido à diminuição do cultivo de mandioca. Esse quadro nos faz refletir sobre a autonomia das famílias, e sua dependência de rendas externas, a partir da compreensão destas dinâmicas produtivas e econômicas em curso nos territórios ribeirinhos de Porto de Moz. É necessário efetivar incentivos à diversificação dos sistemas agroextrativistas, de manejo e uso sustentável dos produtos florestais madeireiros e não madeireiros.

3.1 ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: SAÚDE E DIVERSIDADE

A Escola Betel está localizada no Médio Acaraí e atende aos alunos do Médio e do Alto Acaraí, da educação infantil ao Ensino Médio. A mesma funciona de março a junho e de agosto a dezembro, com 19 dias letivos por mês.

A alimentação é oferecida através da Prefeitura Municipal de Porto de Moz, sendo que essa alimentação nem sempre é o suficiente para todos os dias letivos e não supre a necessidade nutricional, já que não há frutas, legumes, peixe e farinha na alimentação servida aos alunos, somente proteínas, que é feita de forma inadequada.

A entrevistada da família 2 respondeu que a alimentação dos filhos na escola é boa, mas que poderia ser melhor, pois, explica que a merenda é pouca e não tem um cardápio apropriado para os alunos que ficam das nove a uma hora da tarde em atividades escolares.

A entrevistada da família 3 relata que seus filhos comem na escola suco com bolacha, arroz com frango desfiado, macarrão com frango desfiado, sopa de feijão com charque, as vezes mingau de arroz e vatapá. A mesma disse que a alimentação escolar dos filhos melhorou em termos de qualidade, mas deixa a desejar em termos de quantidade, principalmente para aquelas que vem de longe, que é o caso de suas filhas, que enfrentam uma hora e meia de viagem até a escola.

A avó da família 5 expôs que considera boa a alimentação servida para seus netos na escola, mas que precisa melhorar em termos de variedades e quantidade.

Para a entrevistada da família 4, os alimentos ofertados para seus filhos na escola é bom porque merendam vatapá, mingau de arroz, arroz com frango desfiado, macarrão com frango desfiado ou com picadinho de carne vermelha, sopa de feijão com charque e para o desjejum bolacha com suco. Quanto a quantidade e a qualidade, a entrevistada considera que “deveriam mudar o cardápio da merenda para uma alimentação mais consistente”.

Segundo o entrevistado da família 7, os alimentos servidos na escola são de boa qualidade, mas que precisa melhorar “porque a quantidade é pouca para suprir a necessidade dos alunos que vem de longe, precisa ser também mais nutritivos por meio da presença de verduras, legumes e frutas no cardápio”.

Os entrevistados consideram que deveriam oferecer refeição mais adequada para os alunos todos os dias. Mas, segundo a merendeira da escola “se for fazer uma refeição de acordo como seria para ser feito os alimentos só daria para uma semana”.

Apesar da diversidade agroextrativista e do potencial verificado nas comunidades, os produtos locais não são inseridos no cardápio. Também foi evidenciado que os comunitários não questiona a qualidade da alimentação escolar, mas, a garantia da quantidade necessária para todo o período das aulas..

No Quadro 4 está especificado o cardápio da alimentação escolar, tendo como base o mês de novembro de 2023, apesar de que não há alteração ao longo do ano.

Quadro 4. Cardápio da escola

Cardápio	Produtos locais	Produtos industrializados e de fora	Quantos dias no mês
Suco artificial com bolacha		Bolacha, suco	19
Arroz com frango		Arroz, frango, cebola	6
Vatapá	Cheiro verde, cebolinha	Arroz, trigo, dendê, leite de cocô, cebola, frango	4
Macarrão com salsicha		Macarrão, salsicha, cebola	3
Carne vermelha bovina (picadinho) com arroz		Arroz, carne vermelha (picadinho), cebola	3
Sopa		Charque, feijão, macarrão, carne vermelha (picadinho)	2
Macarrão com carne vermelha bovina (picadinho)		Macarrão, carne vermelha (picadinho), cebola	3
Arroz com salsinha		Arroz, salsicha, cebola	2

Os dados do Quadro 4 evidenciam a ausência de produtos locais no cardápio da alimentação escolar, apesar da existência do Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE) estabelecer que no mínimo 30% dos produtos deveriam vir da Agricultura Familiar. A justificativa dos governos municipais são a falta de infraestrutura de armazenamento nas escolas do campo, o que não é o caso nessa escola e de outras, que já contam com energia solar. Há necessidade de comprometimento, planejamento e aportar recursos humanos para apoiar as famílias e os gestores escolares para o fornecimento dos produtos locais para alimentação escolar.

A Fundação Oswaldo Cruz e a Associação Brasileira de Agroecologia destacaram no livro Saúde e Agroecologia algumas recomendações para tentar alterar o quadro de insegurança alimentar e nutricional, de falta de soberania alimentar nos sistemas produtivos, em favor de sistemas de produção agroecológicos diversificados, e dentre elas, o de “Integrar abordagens de sistemas alimentares agroecológicos e holísticos nas agendas de educação e pesquisa”. Para isto, é imprescindível dialogar com as famílias sobre o contexto regional e global que levam a esta situação de empobrecimento da qualidade da dieta alimentar e de padronização do consumo pela via agroindustrial, motivando ações nas escolas envolvendo os comunitários, as organizações sociais e gestores públicos (Fundação Oswaldo Cruz, 2019, p.121).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A pesquisa identificou que a maioria das famílias está deixando de cultivar seus próprios alimentos, para consumir alimentos industrializados. Estas mudanças tem ocorrido devido às estratégias de utilizar a renda disponível para compra dos produtos, direcionando o trabalho familiar para serviços com a exploração da madeira dentro da Reserva Extrativista Verde para Sempre. Além de diversas outras dificuldades de manter a produtividade dos produtos tradicionais, como a mandioca.

Observou-se que a alimentação escolar precisa melhorar em quantidade e qualidade, primando pela diversidade de produtos naturais e de maior valor nutricional através da compra da produção das próprias famílias ribeirinhas.

A pesquisa terá desdobramentos com ações que objetivam contribuir com a reflexão sobre o tema da alimentação familiar e escolar, em projetos didáticos e debates na comunidade.

BIBLIOGRAFIA

EMPERAIRE, L.; VAN VELTHEM, L.; OLIVEIRA, A. G. Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no Médio Rio Negro (AM). In: REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA, 26, 2008, Porto Seguro. **Anais...**Porto Seguro: ABA, 2008.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. **Caderno de estudos: saúde e agroecologia**. vol. 1 / organizadores: André Campos Burigo, Bernardo Amaral Vaz, Flávia Londres, Guilherme Franco Netto, Marco Antônio Carneiro Menezes, Marília Emília Lisboa Pacheco, Natália Almeida Souza, Paulo Petersen; tradução Khabiro Traduções. Rio de Janeiro: FIOCRUZ: ANA: ABA-Agroecologia, 2019. 248p. (Caderno de estudos, v.1).

GONÇALVES, Maiara Cristina. Conhecimentos, usos e benefícios da biodiversidade. In: ZANK, Sofia et al. **Diversidade biocultural na escola: reflexões e práticas** para professoras e professores. Porto Alegre: SBEE, 2022, 194 p.

ICMBIO, Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Plano de manejo da reserva extrativista Verde para Sempre**. Brasília: MMA/ICMBio, 2020.

LEÃO, Andréa. **Na Trilha da Estrada: (des) caminhos do Plano BR-163 Sustentável** como concepção para o desenvolvimento sustentável na Amazônia. 384f. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2017.

MOTA, Dalva Maria da; SILIPRANDI, Emma; PACHECO, Maria Emília Lisboa (Orgs.). **Soberania alimentar: biodiversidade, cultura e relações de gênero**. Brasília, DF: Editoras técnicas-Embrapa-ABA-Agroecologia, 2021, 391 p. (Coleção Transição Agroecológica; v.5).