

**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
FACULDADE UNB PLANALTINA**

LEONARDO HALSZUK LUIZ DE MOURA

MERENDA ESCOLAR INDÍGENA E OS SEGREDOS DA FLORESTA:
o etnoconhecimento do povo Arara mostrando o que tem para comer na mata

**ALTAMIRA
2023**

LEONARDO HALSZUK LUIZ DE MOURA

MERENDA ESCOLAR INDÍGENA E OS SEGREDOS DA FLORESTA:
o etnoconhecimento do povo Arara mostrando o que tem para comer na mata

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural da Faculdade UnB Planaltina – Universidade de Brasília como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz.

**ALTAMIRA
2023**

LEONARDO HALSZUK LUIZ DE MOURA

MERENDA ESCOLAR INDÍGENA E OS SEGREDOS DA FLORESTA:
o etnoconhecimento do povo Arara mostrando o que tem para comer na mata

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural da Faculdade UnB Planaltina – Universidade de Brasília como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural.

Orientadora: Profa. Dra. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz.

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Janaína Deane de Abreu Sá Diniz
(UnB – Orientadora)

Profa. Dra. Ana Gabriela Morim de Lima
(USP – examinadora externa)

Profa. Dra. Esther Fernande Rose Katz
(IRD – examinadora externa)

Profa. Dra. Mônica Celeida Rabelo Nogueira
(UnB – examinadora interna)

Prof. Dr. Mário Lúcio, de Avila
(UnB – examinador Interno)

Brasília, 22 de junho de 2023.

Ficha catalográfica elaborada automaticamente, com
os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Halszuk Luiz de Moura, Leonardo
HHM929m i iMERENDA ESCOLAR INDÍGENA E OS SEGREDOS DA FLORESTA: o
etnoconhecimento do povo Arara mostrando o que tem para
comer na mata / Leonardo Halszuk Luiz de Moura; orientador
Janaina Deane de Abreu Sá Diniz. -- Brasília, 2023.
180 p.

Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento
Rural) -- Universidade de Brasília, 2023.

1. Povo Ugoro'gmó - Arara. 2. Cultura Alimentar. 3.
Políticas Públicas. 4. Alimentação escolar. I. Deane de
Abreu Sá Diniz, Janaina, orient. II. Título.

Dedicado à minha mãe, ao povo Arara, aos meus colegas de luta do ISA e ao meu grande companheiro canino Babaçu (in memoriam).

AGRADECIMENTOS

Primeiramente, gostaria de agradecer a toda gente guerreira e alegre do povo Ugoro'gmó, tanto o da Terra Indígena Arara quanto o da Cachoeira Seca, que sempre me acolheram com muito carinho e da melhor forma possível. É um grande privilégio para mim que vocês aceitem trabalhar ao meu lado nesses novos caminhos que estão surgindo – seja neste trabalho com a alimentação tradicional, seja na cadeia produtiva do murumuru, por exemplo. Deixo um agradecimento especial aos meus co-pesquisadores desta pesquisa, Tybtjigyriwy, Tymbyapé, Pyiak, Mauri'g, Pagiriwa, Akitu, Euru, Ierumdam e Muriké, que se dedicaram com seriedade a esta pesquisa, e às lideranças Moriudem, Mapin, Tada, Teni, Mourindek, Wag'got e Motjibi, que sempre me receberam com boa vontade e buscaram facilitar meu trabalho como técnico/pesquisador.

Agradeço ao Instituto Socioambiental, organização na qual tenho o privilégio de desenvolver meu trabalho há 7 anos. O ISA é uma instituição com a qual compartilho valores e comprometimento com a causa socioambiental e da qual sinto grande orgulho de fazer parte. Sou muito grato pela condição que o ISA me garante para a realização de meus trabalhos nas mais diferentes frentes, e na ação que gerou esta pesquisa não foi diferente. Agradeço a todos os meus colegas de luta espalhados pelos escritórios do ISA pelo Brasil – no Xingu, no Rio Negro, no Vale do Ribeira, em Brasília e em São Paulo – em especial à querida equipe aqui de Altamira da qual faço parte e com quem compartilho um cotidiano aconchegante e agradável: Guta Torres, Edione Goveia, Víctor Cabrera, Denise Graça, Thais Mantovanelli, Augusto Postigo, Benedito Alzenir Bento (Nim), Maria Euda de Andrade, Rita de Cassia, Idnara Dallarosa, Diego Lucena e Clara Roman, além de Marllison Borges e da Carolina Reis, que saíram da equipe recentemente. Também à maravilhosa coordenação adjunta do ISA em Altamira – Roberto Rezende e Fabíola Silva – que com leveza e companheirismo busca juntar as pontas da enorme diversidade de agendas que tratamos aqui. Agradeço ao secretário executivo do ISA, Rodrigo Junqueira, que tem promovido um processo muito positivo de transformação em nossa instituição e que foi sempre positivo e amistoso nas interações que tivemos; a coordenadora do programa Xingu, Biviany Rojas, com quem tenho uma bonita amizade e que durante estes anos de ISA acolheu e melhorou muitas ideias que nasceram no campo e pediam encaminhamentos; e a Jeferson Straatmann, coordenador do que chamamos

aqui no ISA de transversalidade, que além de ter me trazido aqui para Altamira, lá em 2013, tem sido um bom amigo e parceiro de trabalho por todos estes anos. Inclusive, esta pesquisa-ação foi financiada com recursos da transversalidade.

Um agradecimento especial a Nurit Bensusan, caríssima amiga com quem compartilho afinidades pelos mais diversos assuntos e a quem consulto eventualmente pelo seu grande discernimento e sabedoria, baseada em sua rica experiência de vida e na luta socioambiental.

Agradeço à colega Thaise Rodrigues, que ajudou com os mapas desta dissertação, ao Ricardo Abad, pela força no ODK, ao colega Márcio Menezes, assessor da CATRAPOVOS, pelas conversas sobre as políticas públicas ligadas à alimentação escolar, e a colega Camila Bonassio, ex-colega do ISA e que hoje está na Fundação Nacional do Índio (Funai) em Brasília, pelas conversas e pela ajuda na busca pelos documentos sobre os Arara.

Agradeço ao PPGMADER, programa fantástico de pós-graduação, verdadeiro fórum sobre meio ambiente e desenvolvimento, que conecta ideias e pessoas de maneira profunda e agradável. Um agradecimento especial à minha orientadora, Janaína Deane de Abreu Sá Diniz, cuja presença atenta, paciente e generosa me deu sempre tranquilidade neste processo; à minha banca de qualificação do projeto: Mônica Nogueira, pelos ótimos *insights*, Esther Katz, especialista no assunto, pela literatura essencial que generosamente compartilhou comigo, Mário Ávila, companheiro na luta pela adequação das políticas públicas, e Ana Gabriela Morin que trouxe um olhar etnográfico para a discussão. Também, gostaria de agradecer, ainda, a dupla Gustavo Meyer e Jörg Nowak, pela fantástica viagem pela teoria do desenvolvimento que me presentearam na disciplina “Tópicos Especiais em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural: Teorias e Perspectivas de Desenvolvimento”, e a outra dupla, Joaquim Pinheiro e Regina Coelly, pela força que deram a toda a turma de 2021 do MADER na elaboração dos projetos de pesquisa durante a disciplina “Seminários de Elaboração de Projetos e de Dissertação”. Meu projeto foi naturalmente melhorando a cada aula e quando vi já estava quase pronto. MUITÍSSIMO obrigado a vocês por terem facilitado o processo!

Agradeço aqui à Secretaria de Educação de Altamira, principalmente à coordenadora pedagógica da educação indígena, Cecília do Nascimento, e à coordenação e professores das escolas da Terra Indígena (TI) Arara que sempre colaboraram como puderam neste trabalho.

Agradeço ao pessoal da CONAB, instituição fundamental para que nosso país dê um passo adiante para adoção de um modelo de desenvolvimento mais inclusivo e sustentável, pela abertura para o diálogo, principalmente à Maria Cazé e Sílvio Porto, que desde Brasília estão buscando na ponta elementos para tornar as políticas necessárias que a instituição executa mais efetivas para os povos e comunidades tradicionais da Amazônia.

Eu tive dúvidas se iniciava ou se terminava esta parte agradecendo à minha mãe, Wassilina Halszuk Luiz de Moura, mulher muito à frente de seu tempo, que fez todos os esforços necessários para que eu tivesse as melhores oportunidades possíveis para aprendizado e que teve paciência infinita me apoiando enquanto eu resolvia meus conflitos interiores para finalmente dar um bom rumo para minha jornada nesta vida e nesta terra. Você é sem dúvidas a maior responsável por eu estar onde estou hoje. Muitíssimo obrigado!

Ainda, agradeço ao Gilnei Luiz de Moura, meu tio mais novo e grande amigo com quem aprendi muitos gostos. Foi o primeiro acadêmico da família e tenho pensado que foi o exemplo dele que deixou a sementinha latente que me inspirou a fazer um mestrado depois de tanto tempo fora da escola.

E à Deborah e ao Shiê, a pequena, mas atenciosa família que eu e minha mãe temos. Muito obrigado pela presença em nossas vidas.

Por fim, a todos aqueles que não estão citados aqui mas que com seus ensinamentos me ajudaram a chegar onde estou, agradeço e compartilho os méritos desse trabalho.

“La memoria permite a los individuos recordar los eventos del pasado. Como los individuos, las sociedades poseen también una memoria colectiva, una memoria social. En ambos casos, esta capacidad de recordar resulta crucial...”

(TOLEDO; BARRERA- BASSOLS, 2008. p.13)

“Estas sabidurías localizadas que existen como “conciencias históricas comunitarias”, una vez conjugadas en su totalidad, operan como la sede principal de los recuerdos de la especie; y, son por consecuencia, el “hipocampo del cerebro” de la humanidad...”

(TOLEDO; BARRERA- BASSOLS, 2008. p.27)

RESUMO

Os Arara, autodenominados Ugorog'mó, são um grupo indígena de língua Karib que habita na bacia do Rio Iriri, na região Centro Leste do Estado do Pará. Antes do contato com a sociedade envolvente, que aconteceu durante a década de 1980, viviam de forma seminômade, caçando e coletando. Após o contato, os grupos Arara foram aldeados e a agricultura, fomentada pela Funai como técnica de sedentarização, passou a ser uma de suas principais atividades de subsistência. Desde o contato com a sociedade não-indígena, os Arara estão transformando seus hábitos alimentares, substituindo progressivamente a alimentação tradicional por alimentos da cidade. Este processo, que tem causado um impacto negativo na saúde Arara e também erosão do conhecimento tradicional sobre os alimentos consumidos antes do contato, se intensificou a partir de 2012 com a implementação do programa de compensação aos indígenas pela construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte. A presente dissertação analisa o entendimento dos Arara sobre o termo saudável e o impacto disso na sua alimentação, por meio de uma pesquisa-ação que envolveu jovens e anciãos das aldeias como co-pesquisadores, realiza o levantamento de conhecimento sobre espécies alimentícias consumidas pelo povo antes do contato e elabora uma proposta para inclusão desta grande variedade de alimentos na alimentação das escolas da TI Arara.

Palavras-chave: povos Ugoro'gmó - Arara. Cultura alimentar. Políticas Públicas. Alimentação escolar.

ABSTRACT

The Arara people, self-named Ugoro'gmó, are a Karib-speaking indigenous group that lives in the Iriri river basin in the central eastern region of the state of Pará. Before contact with the surrounding society in the 1980s, they lived semi-nomadically, hunting and gathering. After contact, the Arara groups were resettled and since then agriculture, promoted by Funai as a sedentary technique, became one of their main subsistence activities. Since contact with non-indigenous society, the Arara have been transforming their eating habits, progressively replacing traditional food with city food. This process, which has caused a negative impact on Arara health and also the erosion of traditional knowledge about the foods consumed before contact, has intensified since 2012 with the implementation of the compensation program for indigenous people for the construction of the Belo Monte hydroelectric plant. The present dissertation analyzes the Arara's understanding of the term healthy and the impact of this on their diet. Through an action research, which involved young people and elders of the villages as co-researchers, it carries out a survey of knowledge about food species consumed by the people before contact, and elaborates a proposal for the inclusion of this great variety of foods in the diet of the schools of the TI Arara.

Keywords: Ugoro'gmó - Arara people. Food culture. Public policies. School feeding.

LISTA DE FOTOGRAFIAS

FOTOGRAFIA 1. O DIA DO CONTATO DOS ARARA COM A SOCIEDADE NÃO-INDÍGENA.	27
FOTOGRAFIA 2. O SERTANISTA AFONSO ALVES OFERECENDO UMA REDE A UM DOS ARARA DURANTE O CONTATO.	29
FOTOGRAFIA 3. A ALDEIA IRIRI NA TI CACHOEIRA SECA.	40
FOTOGRAFIA 4. DESMATAMENTO ILEGAL DENTRO DA TI CACHOEIRA SECA.	43
FOTOGRAFIA 5. IORY ARARA QUEBRANDO CASTANHA.	46
FOTOGRAFIA 6. FAMÍLIA ARARA COLETANDO MURUMURU NA FLORESTA.	47
FOTOGRAFIA 7. PRODUÇÃO DE <i>WARAMIUM</i> PARA GERAÇÃO DE RENDA NA TI CACHOEIRA SECA.	48
FOTOGRAFIA 8. REPRESENTANTES DE TODAS AS ALDEIAS ARARA DURANTE A OFICINA DE ELABORAÇÃO DO PROTOCOLO DE CONSULTA DO POVO ARARA.	67
FOTOGRAFIA 9. MORIUEM ARARA DISCUTINDO OS CONCEITOS DE PRÉVIA, LIVRE E INFORMADA DURANTE OFICINA DE ELABORAÇÃO DE PROTOCOLO DE CONSULTA EM 2021.	68
FOTOGRAFIA 10. PAGIRIWA, SABEDOR DE MAGARAPI	76
FOTOGRAFIA 11. IERUNDAM, SABEDOR DE IORY.	76
FOTOGRAFIA 12. TYBTJIGYRIWY, SABEDOR DO LARANJAL.	76
FOTOGRAFIA 13. AKITU, SABEDOR DE ARUMBI.	76
FOTOGRAFIA 14. CRIANÇA ARARA COLHENDO ÓN'NGÓN.	82
FOTOGRAFIA 15. MERENDEIRA TYRYKTYRYK FAZENDO SUCO DE ÓN'NGÓN.	82
FOTOGRAFIA 16. AKITU COLHENDO ABACAXI.	83
FOTOGRAFIA 17. MÓMRUK / TALISIA SP.	84
FOTOGRAFIA 18. CRIANÇA ARARA COLETANDO MÓMRUK.	84
FOTOGRAFIA 19. AKITU COLHENDO OBIDÉKTEN.	85
FOTOGRAFIA 20. OBIDÉKTEN.	85
FOTOGRAFIA 21. ÓROD NUM PÓRIDÓ PARA TRANSPORTE.	86
FOTOGRAFIA 22. MOREMBIÁ MOSTRANDO A FRUTO MUNBÓ.	87
FOTOGRAFIA 23. CRIANÇAS COLHENDO MYRYGUD.	88
FOTOGRAFIA 24. ÁRVORE DE MYRYGUD.	88
FOTOGRAFIA 25. FRUTOS DE <i>TJIWANGOKU</i> NO PÉ.	89
FOTOGRAFIA 26. FRUTOS DE <i>TJIWANGOKU</i>	89
FOTOGRAFIA 27. TALKARÁ.	90
FOTOGRAFIA 28. FRUTO DE <i>ADY</i>	91
FOTOGRAFIA 29. PÉ DE <i>ADY</i>	91
FOTOGRAFIA 30. <i>IAGORIWOIÓUM</i> - MARACUJÁ DO MATO.	92
FOTOGRAFIA 31. TOMEREUM - GOLOSA.	93
FOTOGRAFIA 32. TALEM ARARA PREPARANDO SUCO DE CAJÁ.	94
FOTOGRAFIA 33. ARAMAT POUM.	95
FOTOGRAFIA 34. <i>PANAK PIBY</i> , UMA ESPÉCIE DE CACAU NATIVO.	96
FOTOGRAFIA 35. FRUTO DE <i>PANAK PIBY</i> POR DENTRO.	96
FOTOGRAFIA 36. AKITU DERRUBANDO OS OURIÇOS.	97
FOTOGRAFIA 37. AKITU SERVINDO AMÊNDOA DE SAPUCAIA.	97

FOTOGRAFIA 38. <i>PEDÁ.</i>	98
FOTOGRAFIA 39. TALEM ENTREGANDO BANANA AOS ALUNOS DA ESCOLA.	99
FOTOGRAFIA 40. FRUTO DE <i>PAGWÁ.</i>	100
FOTOGRAFIA 41. MUTE ARARA COM SEMENTES DE <i>PAGWÁ.</i>	100
FOTOGRAFIA 42. <i>TOMELÁ.</i>	101
FOTOGRAFIA 43. <i>TOMELÁ</i> NO PÉ.	101
FOTOGRAFIA 44. AKITU COLETANDO <i>YPYDORÉ.</i>	102
FOTOGRAFIA 45. <i>YPYDORÉ.</i>	102
FOTOGRAFIA 46. <i>TAMBYAPÉ</i> MOSTRANDO <i>EWÉ NGRU.</i>	103
FOTOGRAFIA 47. AKITU MOSTRANDO EMBRIÃO DE SEMENTE GERMINADO PRONTO PARA COMER.....	103
FOTOGRAFIA 48. TJUNGEM PREPARANDO A <i>WAURI.</i>	104
FOTOGRAFIA 49. <i>PAGIRIWÁ</i> ESCALANDO A BACABEIRA.	104
FOTOGRAFIA 50. <i>IERUMDAM</i> COLHENDO <i>WARAMIUM MÓMRU.</i>	105
FOTOGRAFIA 51. MINGAU <i>WARAMIUM MÓMRU.</i>	105
FOTOGRAFIA 52. <i>IERUMDAM</i> COM CACHO DE <i>WAMPIATJUM</i> COLETADO.....	106
FOTOGRAFIA 53. <i>MANTÓ NGRU</i> - BROTO DE TUCUM.	107
FOTOGRAFIA 54. CRIANÇA SEGURANDO O <i>MANTÓ NGRU</i> PRONTO PARA SER CONSUMIDO.	107
FOTOGRAFIA 55. <i>PAGIRIWA</i> EXTRAINDO O MESOCARPO PARA CONSUMO.	108
FOTOGRAFIA 56. FRUTO DE <i>MITAUM</i> COZIDO PRONTO.	108
FOTOGRAFIA 57. AKITU COLHENDO <i>PORIA NGRU.</i>	109
FOTOGRAFIA 58. COCO GERMINADO DE <i>PATI.</i>	109
FOTOGRAFIA 59. AKITU TORRANDO COCOS E EXTRAINDO <i>WARAMIPYN.</i>	110
FOTOGRAFIA 60. BEIJU E <i>WARAMIPYN TYBRYT.</i>	110
FOTOGRAFIA 61. <i>TYBTJIGARIWY</i> COLETANDO O CACHO DE <i>INAJÁ.</i>	111
FOTOGRAFIA 62. FRUTO DE <i>INAJÁ.</i>	111
FOTOGRAFIA 63. TOTEMI PILANDO O <i>INAJÁ.</i>	112
FOTOGRAFIA 64. MISTURANDO A ÁGUA DO CARANGUEJO À POLPA DE <i>INAJÁ.</i>	112
FOTOGRAFIA 65. <i>PORIÁ MAGRON.</i>	113
FOTOGRAFIA 66. <i>MANTÓ MAGRON.</i>	114
FOTOGRAFIA 67. <i>MANTÓ MAGRON</i> PRONTO PARA COMER.....	114
FOTOGRAFIA 68. TALEM COLHENDO O CACHO DE <i>WAMPIAT.</i>	115
FOTOGRAFIA 69. TATEMI TIRANDO OS FRUTOS DO CACHO	115
FOTOGRAFIA 70. <i>WYDUDU</i> DESCASCA A BANANA PARA PREPARAR O <i>MAGARAPÁ.</i>	116
FOTOGRAFIA 71. AKITU E <i>WYDUDU</i> ENVOLVEM A MASSA DE BANANA VERDE NA FOLHA DE BANANANEIRA PARA ASSAR O <i>MAGARAPÁ</i>	116
FOTOGRAFIA 72. TOTEMI MONTANDO NA FOLHA DE BANANEIRA O <i>TJAGÁ</i> COM A MASSA DA MACAXEIRA E PEDACINHOS DE CARNE.	117
FOTOGRAFIA 73. <i>TOROM'MÓ KYDEN TYBRYT UNAN</i> - MACAXEIRA COM CASTANHA.	118
FOTOGRAFIA 74. TOTEMI PRODUZINDO <i>IGRU.</i>	119
FOTOGRAFIA 75. <i>MAGARAPÁ</i> DE <i>YPY</i> (CARÁ ROXO) E DE <i>WAMIUM</i> (BANANA).....	120
FOTOGRAFIA 76. TALEM PREPARANDO O MINGAU DE <i>ONATJ.</i>	121
FOTOGRAFIA 77. <i>ONATJI</i> <i>MAGARAPA.</i>	123
FOTOGRAFIA 78. AKITU SERVINDO A ABÓBORA COZIDA.	124

FOTOGRAFIA 79. TALEM ARARA COLHENDO <i>YPYUM</i>	125
FOTOGRAFIA 80. TALEM ARARA FAZENDO MINGAU.	125
FOTOGRAFIA 81. CARÁ ROXO.	126
FOTOGRAFIA 82. TALEM PREPARANDO O CARÁ PARA A MERENDA.	126
FOTOGRAFIA 83. IERUNDAN FAZENDO <i>PURUK'PURU</i>	127
FOTOGRAFIA 84. IERUNDAN DANDO <i>PURUK'PURU</i> PARA CRIANÇAS.	127
FOTOGRAFIA 85. KARAK'KURÉUM.	128
FOTOGRAFIA 86. AKITU COLHENDO <i>KARAK'KUREUM</i>	128
FOTOGRAFIA 87. NABIOT.	129
FOTOGRAFIA 88. ONATJI SENDO SERVIDO PARA AS CRIANÇAS.	130
FOTOGRAFIA 89. <i>IAKOBÁBUEM</i>	131
FOTOGRAFIA 90. KÓIÓMÓUM TYBRYT.	132
FOTOGRAFIA 91. MUTIKÉ COM <i>TYBOM</i> CAPTURADO.	133
FOTOGRAFIA 92. BARREIRO COM <i>TYBOM</i>	133
FOTOGRAFIA 93. OTPÁ.	134
FOTOGRAFIA 94. AKITU PREPARANDO O PEIXE.	135
FOTOGRAFIA 95. PEIXE ASSANDO NA FOLHA DA BANANEIRA.	135
FOTOGRAFIA 96. PIRANHA ASSADA.	136
FOTOGRAFIA 97. FAVOS COLETADOS NA FLORESTA.	137
FOTOGRAFIA 98. PAGIRIWA CONTROLANDO AS ABELHAS COM FOGO.	137
FOTOGRAFIA 99. <i>MUDAIMON TYBRYT</i>	138
FOTOGRAFIA 100. <i>KARAKPIUM</i> NUM LAGO.	139
FOTOGRAFIA 101. ÓMERON – CARANGUEJO USADO NA PREPARAÇÃO DO <i>WARAMIN AMRY</i>	143
FOTOGRAFIA 102. BABAÇU ASSANDO NO FOGO (JUNTO À LENHA).	144
FOTOGRAFIA 103. MESOCARPO DE BABAÇU ASSADO.	144
FOTOGRAFIA 104. AKITU ESTICANDO A PALHA PARA FAZER O <i>MUTPÓ</i>	145
FOTOGRAFIA 105. AKITU COM O <i>MUTPÓ</i> PRONTO.	145
FOTOGRAFIA 106. PAGIRIWA FAZENDO MURÓT.	149
FOTOGRAFIA 107. TYBTJIGYRIWY DANDO ACABAMENTO EM SEU MURÓT.	149
FOTOGRAFIA 108. AKITU TIRANDO AS FIBRAS PARA FAZER MURÓT.	149
FOTOGRAFIA 109. MUMGADÉ DURANTE A OFICINA DE PESCA COM <i>MURÓT</i>	150
FOTOGRAFIA 110. <i>MURÓT</i> INSTALADO EM UM IGARAPÉ.	150
FOTOGRAFIA 111. MO'MÓ COM UM TRAIRÃO.	150
FOTOGRAFIA 112. URAN'GMÓ APRENDENDO A FAZER <i>MURÓT</i>	151
FOTOGRAFIA 113. URAN'GMÓ E SEU MURÓT.	151
FOTOGRAFIA 114. MUMGADÉ FLECHANDO UM PEIXE.	152
FOTOGRAFIA 115. TYPY PREPARANDO O TIMBÓ.	153
FOTOGRAFIA 116. MULIK E KAYANA BATENDO TIMBÓ.	153
FOTOGRAFIA 117. IAUT COM UM PEIXE CAPTURADO ATRAVÉS DO TIMBÓ.	154
FOTOGRAFIA 118. TCHAGAT NA ÉPOCA DO CONTATO.	161
FOTOGRAFIA 119. TCHAGAT CAÇANDO COM SEU ARCO E FLECHA NOS DIAS DE HOJE.	161

LISTA DE TABELAS

TABELA 1. RESPOSTAS DOS ESTUDANTES ARARA SOBRE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL (%). ...	57
TABELA 2. AVALIAÇÃO DE FRUTAS PELOS ESTUDANTES ARARA (%).	59
TABELA 3. AVALIAÇÃO DE PRODUTOS DA ROÇA PELOS ESTUDANTES ARARA (%).	60
TABELA 4. AVALIAÇÃO DE PRATOS COZIDOS PELOS ESTUDANTES ARARA (%).	60
TABELA 5. AVALIAÇÃO DE ALIMENTOS PROCESSADOS PELOS ESTUDANTES ARARA (%).	61
TABELA 6. AVALIAÇÃO DE FONTES DE PROTEÍNA ANIMAL PELOS ESTUDANTES ARARA (%)..	61
TABELA 7. AVALIAÇÃO DE CATEGORIAS DE ALIMENTOS PELOS ESTUDANTES ARARA (%). ...	62
TABELA 8. LISTA DE PRATOS TRADICIONAIS PRODUZIDOS COM PRODUTOS DA ROÇA, SEGUNDO SABEDORES ARARA.	77
TABELA 9. LISTA DE FRUTAS FLORESTAIS COMESTÍVEIS, SEGUNDO SABEDORES ARARA.....	78
TABELA 10. LISTA DE PALMEIRAS E MODO DE CONSUMO, SEGUNDO SABEDORES.....	79
TABELA 11. LISTA DE PEIXES CAPTURADOS NA FLORESTA, SEGUNDO SABEDORES ARARA.	80
TABELA 12. ESPÉCIES DE PALMEIRAS CONSUMIDAS PELOS ARARA.	141

LISTA DE MAPAS

MAPA 1. CORREDOR DA SOCIOBIODIVERSIDADE DO XINGU, DESTAQUE PARA AS TÍ'S DO MÉDIO XINGU.	31
MAPA 2. REGIÃO DO MÉDIO XINGU.	32
MAPA 3. TERRA INDÍGENA ARARA.	38
MAPA 4. O AVANÇO DO DESMATAMENTO NO ENTORNO DA TI ARARA.	39
MAPA 5. TERRA INDÍGENA CACHOEIRA SECA.	40
MAPA 6. EVOLUÇÃO DAS INVASÕES NA TI CACHOEIRA SECA.	42

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO OU SOBRE COMO CHEGAMOS AQUI E ONDE ESTAMOS.....	20
BOX 1. TRABALHO E ATIVISMO, RAIZ E ANTENA: O INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL.....	26
CAPÍTULO 1: O POVO ARARA.....	27
1.1 ANTES DO CONTATO	27
1.2 O CONTATO.....	28
1.3 O CONTEXTO LOCAL: A REGIÃO DO MÉDIO XINGU	30
1.4 OS EFEITOS DA COMPENSAÇÃO DE BELO MONTE NAS COMUNIDADES INDÍGENAS DO MÉDIO XINGU - O PLANO EMERGENCIAL ..	34
1.5 OS EFEITOS DA COMPENSAÇÃO DE BELO MONTE NAS COMUNIDADES INDÍGENAS DO MÉDIO XINGU – A COMPONENTE INDÍGENA DO PLANO BÁSICO AMBIENTAL DA UHEBM.....	35
1.6. AS TIS ARARA E CACHOEIRA SECA	37
1.7. O POVO ARARA NO CONTEXTO DE HOJE	43
CAPÍTULO 2: A MODERNIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E AS SOCIEDADES INDÍGENAS.....	49
2.1 CULTURA E GLOBALIZAÇÃO	49
2.2 O ENCONTRO DO ÍNDIO COM A SOCIEDADE MODERNA.....	50
2.3 MODERNIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES INDÍGENAS E SAÚDE	52
2.4 BOM É SINÔNIMO DE SAUDÁVEL? O ENTENDIMENTO DOS ARARA SOBRE OS ALIMENTOS MODERNOS.....	54
2.4.1 Sobre a opção metodológica deste estudo.....	54
2.4.2 O entendimento dos Arara sobre alimentação saudável	56
2.4.3 Saudável é sinônimo de bom?	62
2.4.4 A comida que engorda, mas não deixa forte: incorporando novos conceitos a uma língua	63

BOX 2. <i>IWAPLONÉ KAREI EMIAGRIN IDANDYT TJIMA</i> : O PROTOCOLO DE CONSULTA PRÉVIA, LIVRE E INFORMADA DO POVO ARARA.	67
CAPÍTULO 3: OS ARARA CONTAM O QUE HÁ DE COMER NA MATA.....	69
3.1 O PNAE E A MODERNIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES INDÍGENAS	69
3.2 O DEBATE SOBRE AS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS INADEQUADAS PARA POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS NOS MERCADOS INSTITUCIONAIS	70
BOX 3. A COMISSÃO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS DOS POVOS DO AMAZONAS - CATRAPOA.	71
3.3 INCAPACIDADE DA POLÍTICA DE TRATAR A DIVERSIDADE NA PRÁTICA	72
3.4 O PROJETO PILOTO DE MERENDA ESCOLAR TRADICIONAL NAS ALDEIAS DA TI ARARA	72
3.5 O PROJETO PILOTO DE MERENDA ESCOLAR TRADICIONAL NAS ALDEIAS DA TI ARARA	77
3.6 OS ARARA CONTAM O QUE TEM PARA COMER NA MATA – FICHAS DOS ALIMENTOS.....	81
3.6.1 Frutas.....	82
3.6.2 Palmeiras.....	103
3.6.3 Pratos Tradicionais	116
3.6.4 Peixes e outros	133
3.7 O CICLO DAS PALMEIRAS.....	140
BOX 4. MESOCARPO DE BABAÇU ASSADO.....	144
BOX 5. ANTES DA PANELA, O <i>MUTPÓ</i>	145
3.8 ESCOLA E CONHECIMENTO TRADICIONAL.....	146
3.9 A PESCA TRADICIONAL ARARA	148
BOX 6. A PESCA COM KUBI NA TI CACHOEIRA SECA.	153

CAPÍTULO 4: PROPOSTA DE POLÍTICA PÚBLICA PARA A DIVERSIDADE ROÇA/FLORESTA/RIO ENTRAR NA MERENDA	155
4.1 COMO INCLUIR A DIVERSIDADE NA MERENDA?	155
4.2 OUTRA POSSIBILIDADE DE EXECUÇÃO DA COMPRA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	156
BOX 7. O PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA)	157
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS: PRÓXIMAS PARADAS.....	159
EPÍLOGO	160
REFERÊNCIAS.....	163
APÊNDICE 1	174
APÊNDICE 2.....	178
APÊNDICE 3.....	179
APÊNDICE 4.....	180

INTRODUÇÃO OU SOBRE COMO CHEGAMOS AQUI E ONDE ESTAMOS

Sou engenheiro florestal por formação. Escolhi esta carreira porque entendo que devido à crise climática, a sociedade não pode se permitir continuar buscando desenvolver-se da mesma maneira que fez no último século. Nossa espécie precisa buscar novos paradigmas para o desenvolvimento. Meu desejo, desde o início, foi trabalhar com sistemas produtivos sustentáveis, e durante a graduação, meu maior interesse foram os sistemas agroflorestais. Em 2008, a convite de um amigo de infância, viajei a Xapuri, no Acre, onde tive a oportunidade de fazer durante as férias um estágio trabalhando com sistemas agroflorestais no Seringal Cachoeira¹.

Esta experiência, muito além de me ensinar práticas agroflorestais, me apresentou a diversidade da floresta e a economia do extrativismo de produtos não-madeireiros – a chamada economia da floresta que une conservação e produção econômica. Também causou muito impacto em mim conhecer a forte organização comunitária dos extrativistas nas associações e cooperativas locais, que viabilizava a valorização dos produtos e a melhoria da qualidade de vida dos povos da floresta sem destruir o meio ambiente.

Quando me graduei, enquanto procurava pelo meu primeiro trabalho, no ano de 2012, participei do processo de formação em intervenção socioambiental da pequena ONG Núcleo de Apoio à População Ribeirinha da Amazônia (NAPRA), que tem sede na cidade de São Carlos, em São Paulo, mas que atua na região do Baixo Madeira, em Rondônia. A formação tinha um maravilhoso caráter multidisciplinar em três eixos – economia da floresta, saúde e educação – que me proporcionou uma visão ampla sobre o que é desenvolvimento e quais são seus desafios quando tratamos de povos e comunidades tradicionais na realidade Amazônica. Compreendi que melhoria de qualidade de vida é algo muito mais amplo e complexo do que geração de renda. Carrego este entendimento até hoje como premissa para todos os meus trabalhos.

A formação do NAPRA somada à experiência prévia no Seringal Cachoeira me possibilitou, em 2013, desenvolver pela ONG um trabalho voluntário no fortalecimento

¹ O Seringal Cachoeira é a localidade onde Chico Mendes desenvolveu boa parte de sua trajetória de luta e onde foi estabelecido pelo INCRA o primeiro assentamento agroextrativista – experimento fundiário misto de assentamento agrário e unidade de conservação que foi precursor das Reservas Extrativistas (RESEX).

da organização da cadeia produtiva da castanha-do-brasil na Reserva Extrativista do Lago do Cuniã, em Porto Velho, estado de Rondônia. Foi minha primeira experiência com políticas públicas de apoio à produção².

Enquanto vivia em Porto Velho, tive a oportunidade de participar de um curso do Instituto Internacional de Educação do Brasil (IEB) sobre Gestão Pública da Conservação, no qual se discutiu o papel fundamental do Estado e da sociedade civil organizada na conservação do meio ambiente. Este curso reforçou minha compreensão de que a transformação de nossa sociedade para outra mais sustentável não vai acontecer naturalmente sem a atuação fundamental do Estado através da criação e da implantação de políticas públicas para fomentar e fortalecer sistemas produtivos alternativos.

O trabalho na RESEX Lago do Cuniã rendeu resultados positivos tanto para a comunidade quanto para minha vida pessoal: a comunidade comercializou sua produção de castanha por um preço três vezes maior do que se tivesse comercializado sem organização durante a safra. E para mim, o sucesso gerou naquele mesmo ano um convite de um profissional que foi do NAPRA no passado para eu realizar um trabalho similar (agora remunerado) como colaborador da Fundação Nacional do Índio na região de Altamira com o povo Xipaya.

Apoiei os Xipaya a se organizarem na cadeia da castanha para sair da relação de exploração que viviam com os atravessadores locais e, no caminho, ainda os assessorei na construção de um cardápio de merenda tradicional nas escolas da Terra Indígena (TI). O sucesso neste trabalho me levou ao trabalho seguinte e, assim, de trabalho em trabalho por quase 10 anos fui me relacionando e estabelecendo relações de confiança com os diferentes povos da região do Médio Xingu – Xipaya, Kuruaya, Arara, Xikrin, Parakanã, Kayapó, Araweté – e conhecendo e desenvolvendo as mais diferentes cadeias produtivas – castanha, borracha, óleos de sementes florestais, produtos de roça, sementes florestais usadas para reflorestamento, cumaru, copaíba, entre outros produtos.

Há seis anos meu trabalho passou a ser realizado junto ao Instituto Socioambiental (ISA)³, uma das mais importantes ONGs brasileiras que trabalha com

2 O trabalho consistiu em apoiar a formação de estoque comunitário do produto durante a safra para comercialização por um preço mais vantajoso na entressafra. Durante o processo, apoiei a associação comunitária a acessar um financiamento a juros subsidiados pela modalidade Formação de Estoque do Programa de Aquisição de Alimentos da CONAB.

3 Sobre o Instituto Socioambiental, ler o Quadro 1 no final deste capítulo.

meio ambiente, e que é uma grande referência para o tema povos e comunidades tradicionais no Brasil. Trabalho como assessor técnico da Rede de Cantinas da Terra do Meio (RCTM), uma organização que reúne indígenas, ribeirinhos e agricultores familiares com o objetivo de promover a melhoria da qualidade de vida, a proteção e a articulação entre os povos da região do Médio Xingu, através da valorização, da divulgação e da geração de renda por meio da promoção e comercialização coletiva dos produtos florestais não-madeireiros. Hoje, a RCTM é composta por 27 cantinas e 8 miniusinas em 6 Terras Indígenas e 3 Unidades de Conservação.

Em todos os trabalhos que desenvolvi até hoje, o acesso às políticas públicas de apoio à produção teve atenção especial. Já tive experiência com todas as políticas existentes: Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), PAA Formação de Estoques, Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Política de Garantia de Preços Mínimos para Produtos da Sociobiodiversidade (PGPM-Bio). Tais políticas são, sem dúvidas, não apenas positivas, mas necessárias para o desenvolvimento da economia da floresta. Entretanto, foram criadas para serem executadas no contexto da agricultura familiar, que é muito diferente do dos povos e comunidades tradicionais da Amazônia e, por este motivo, existe uma grande dificuldade e uma série de barreiras para seu acesso e execução pelas comunidades que participam da chamada economia da floresta. Por todos os anos, me esforcei para elaborar avaliações técnicas dos processos para pautar o ajuste e a adequação destas políticas para a realidade amazônica. Por anos fui construindo um artigo sobre o assunto que finalmente foi submetido a uma revista científica no final do ano passado, e está em vias de ser publicado. Este era o material que pensava trabalhar durante o mestrado. Entretanto, meu trabalho me presenteou com situações inesperadas que me levaram para rumos ainda mais interessantes e inovadores.

A primeira situação foi relacionada ao babaçu. Logo que entrei no ISA, em 2017, minha primeira missão foi articular a entrada do mesocarpo de babaçu produzido pela RCTM na merenda escolar de Altamira. Depois de ter sensibilizado as nutricionistas e os gestores públicos da prefeitura, e ter logrado a inclusão do produto na compra pública, o próximo passo foi promover e orientar as merendeiras sobre o uso da farinha. No núcleo urbano de Altamira, foram realizados treinamentos coletivos com as merendeiras. Nas RESEX e nas TIs, os treinamentos foram realizados nas próprias escolas. Ao apresentar o mesocarpo para as comunidades indígenas, descobri que para boa parte delas ele tinha sido uma das bases alimentares antes do

contato com a sociedade contemporânea, e que cada povo tinha um conhecimento tradicional específico relacionado ao babaçu e preparava o alimento de maneira diferente. Os Parakanã faziam uma farinha seca. Os Xikrin, misturavam o mesocarpo com carne para fazer *berarubu* (bolo assado). Os Arara através da seleção dos cocos com baixo teor de tanino (substância que deixa o alimento com sabor travoso) conseguiam comer o mesocarpo *in natura*. Com a intensificação das roças promovida e apoiada pela Funai, e o acesso facilitado aos produtos agrícolas modernos, o babaçu foi quase totalmente deixado de lado. Me pareceu muito relevante o fato de que em nenhuma das teses e artigos que li sobre os povos com os quais trabalhei, eu tenha encontrado menção ao babaçu. Isso aponta que o conhecimento relacionado aos hábitos alimentares dos indígenas da região antes do contato com a sociedade envolvente ainda é muito pequeno.

Em 2019, em outra missão pelo ISA, outra situação inusitada me trouxe para este mesmo assunto: organizamos a comercialização de sementes florestais das comunidades indígenas e ribeirinhas do Médio Xingu para serem utilizadas na restauração de áreas desmatadas. Como era a primeira vez que se fazia um trabalho deste tipo na região, não sabíamos quais espécies seriam coletadas pelos indígenas. Primávamos pela variedade de sementes. A entrega de grandes quantidades de sementes de uma só espécie não era algo positivo, já que as áreas a serem plantadas não eram extensas e o recurso para aquisição de sementes era limitado. Um dos povos indígenas aqui da região, os Arara, entregou centenas de quilogramas de um pequeno coco de uma espécie de palmeira. A situação poderia ser problemática. Entretanto, como havia trabalhado antes no Acre e em Rondônia, eu reconheci a espécie cuja manteiga produzida com a semente tinha grande valor comercial: era o murumuru (*Astrocaryum murumuru* Mart.). Encaminhamos as sementes para realização de um teste de produção de manteiga e o resultado foi positivo. Conseguimos facilmente prospectar compradores para grandes quantidades do produto.

Perguntei aos Arara sobre o nome da espécie na língua. Eles a chamavam de ewé. Com esta informação, envolvendo as sete aldeias Arara, fizemos um projeto piloto para produção de manteiga de murumuru. Os indígenas entregaram toneladas de amêndoas de murumuru em um curto período e, assim, constatamos na prática o enorme potencial produtivo deste produto no território.

Esta experiência provocou uma série de reflexões interessantes. A primeira delas é sobre o que existe na floresta e o conhecimento tradicional. Apesar do murumuru ser uma espécie muito abundante na região, nunca havia aparecido nos inventários produtivos feitos nas últimas décadas. Só foi possível constatar sua presença quando se acessou o conhecimento tradicional do povo Arara através da língua (murumuru não tinha, mas *ewé* tinha muito). Da mesma forma que aconteceu com o murumuru, os indígenas provavelmente conhecem outras espécies com grande potencial comercial, mas que por uma barreira linguística, ou qualquer outra, acabam não sendo identificadas.

Não fosse o bastante, além do surgimento inesperado de um produto da floresta com grande mercado e potencial produtivo, a experiência promoveu reflexões sobre questões muito além da geração de renda, me trazendo novamente para o campo dos fantásticos hábitos alimentares antes do contato. Ao perguntar aos Arara como eles conheciam o murumuru, me surpreendi com o conhecimento profundo que possuem sobre a espécie. Eles comiam seu fruto de diversas maneiras: comiam a amêndoa macia do fruto verde (*ewé magron*), comiam a polpa do fruto quando maduro (*ewé imunpi*) e comiam o embrião germinado dentro do coco das pequenas plântulas que nascem ao redor das plantas maduras (*ewé ingru*). Um detalhe me provocou ainda mais reflexões: embora toda a comunidade nas aldeias siga comendo a semente germinada do tucum (*Astrocaryum aculeatum* Meyer; *mantó*, na língua Arara), que é uma espécie do mesmo gênero do murumuru, apenas os indígenas mais velhos sabiam que se comia a semente germinada do murumuru. Ou seja, eu me deparei com a erosão do conhecimento tradicional dos Arara.

Eu tenho relação com os Arara há mais de 7 anos, mas esta situação me fez compreender a herança histórica e seu conhecimento tradicional de uma maneira completamente nova: a sociedade Arara antes do contato era uma sociedade nômade que vivia perambulando por um grande território florestal. A construção da rodovia Transamazônica, cortando este território, gerou grande aflição no povo Arara, que por este motivo deu início a um ciclo de peregrinação mais intensa que não lhe permitia sequer realizar qualquer tipo de agricultura. Por décadas, o povo Arara viveu consumindo apenas carne de caça e espécies vegetais de ocorrência natural na floresta. Desta maneira, o conhecimento sobre plantas alimentícias presentes na floresta dos Arara deve ser enorme. A complexa forma de consumo do murumuru é uma pequena amostra deste conhecimento que está se erodindo por ter se tornado

desnecessário agora que os Arara praticam agricultura e têm acesso aos produtos modernos da agricultura e aos industrializados no mercado. Esta mudança de hábitos alimentares também trouxe patologias antes inexistentes no povo, principalmente a diabetes e a pressão alta.

Foi a partir destas reflexões que surgiu a ideia de elaborar o projeto de pesquisa-ação, que resultou nesta pesquisa de mestrado.

O primeiro capítulo desta dissertação é dedicado a uma apresentação do grande protagonista deste trabalho: o povo Arara. Nele é apresentada uma revisão bibliográfica da história do povo, da sua condição atual e do contexto local da região do Médio Xingu e dos impactos da construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte.

O segundo capítulo busca compreender a relação do povo Arara com os alimentos consumidos cotidianamente no contexto de modernização dos hábitos alimentares. Parte discutindo como o contexto mundial atual em que o fenômeno da globalização, principalmente em sua dimensão relacionada à homogeneização dos hábitos alimentares, tem transformado a vida de povos no mundo todo, e a relação deste fenômeno com questões de saúde e com a perda de conhecimento tradicional. Em seguida, é apresentada a parte da pesquisa que busca analisar a compreensão dos Arara para o termo saudável, quando aplicado aos alimentos. O capítulo termina apontando possibilidades para que o entendimento das diferenças de qualidade dos diferentes tipos de alimentos seja assimilado pelos povos e comunidades tradicionais.

O terceiro capítulo trata da relação entre alimentação escolar indígena e os alimentos tradicionais. Inicia discutindo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua aplicação atual para povos e comunidades tradicionais. Na sequência, é apresentada a experiência piloto de alimentação tradicional nas escolas da Terra Indígena (TI) Arara e são apresentadas fichas com informação dos 56 alimentos entregues na escola durante a realização do projeto. A partir destes dados, são feitas reflexões sobre como era a alimentação Arara antes do contato e o que tem acontecido com o conhecimento tradicional relacionado à alimentação nos dias de hoje. O capítulo fecha com uma discussão sobre as interações possíveis entre a escola e o conhecimento tradicional.

O quarto capítulo apresenta propostas para inclusão da diversidade da alimentação tradicional no cardápio da alimentação das escolas de povos e comunidades tradicionais.

Esta dissertação termina com um epílogo apresentando a história emblemática do último caçador de arco e flecha do povo Arara, que traz uma reflexão sobre o conhecimento tradicional no mundo contemporâneo.

BOX 1. TRABALHO E ATIVISMO, RAIZ E ANTENA: O INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL.

O Instituto Socioambiental (ISA) existe desde 1994. É uma das mais respeitadas ONGs que atua apoiando os povos e das comunidades tradicionais no Brasil. Em seus escritórios locais, distribuídos por três territórios de atuação – bacia do Xingu, bacia do Rio Negro e Vale do Ribeira – possui equipes multidisciplinares que, por meio de um trabalho contínuo e de longo prazo, apoiam as organizações das comunidades parceiras a enfrentarem os mais complexos desafios relacionados à garantia de direitos dos povos e comunidades tradicionais, tratando de temas como geração de renda, valorização do conhecimento tradicional, proteção territorial e acesso a políticas públicas essenciais, como educação e saúde. Dentro do ISA chamamos isso de “trabalho de raiz”.

Além do trabalho de raiz, o instituto tem em Brasília uma equipe que atua juridicamente pela garantia dos direitos dos povos e comunidades tradicionais e que busca conectar a experiência do trabalho da raiz com a incidência nas políticas públicas numa esfera macro. Também há outra equipe em São Paulo, que consolida e gera informação para divulgar e sensibilizar a opinião pública sobre as questões socioambientais do país. Internamente, a gente chama isso de “trabalho de antena”.

O ISA é financiado por recursos de editais públicos e de doações. Entretanto, suas ações não se restringem ao que é contratado. O ISA busca sempre fazer com o recurso disponível o máximo possível para solução dos problemas enfrentados nos territórios. Neste contexto, ideias novas que possam contribuir para solução desses problemas são bem-vindas e podem receber apoio da organização. Desta maneira, os técnicos da instituição estão sempre buscando novas soluções. Fazer parte do ISA é uma mistura de trabalho e militância.

O escritório de Altamira, do qual faço parte, tem uma forte atuação na estruturação de cadeias produtivas de produtos da floresta. A melhora do poder aquisitivo das comunidades é um resultado importante do trabalho, mas traz atrelada a si o aumento de poder de consumo que está relacionado à problemática modernização dos hábitos alimentares das comunidades. Por este motivo, a proposta que apresentei à instituição do projeto piloto nas escolas Arara, que deu origem a esta produção acadêmica, foi acolhida com entusiasmo pelo ISA dentro de seu plano de trabalho. Porém, antes que isso fosse realizado, o projeto teve que ser apresentado aos coordenadores, numa espécie de banca examinadora, em que recebeu contribuições e foram propostos ajustes. Antes da conclusão da dissertação, os resultados foram apresentados e discutidos com colegas de outros programas para quem o assunto é de interesse.

CAPÍTULO 1: O POVO ARARA

Fotografia 1. O dia do contato dos Arara com a sociedade não-indígena.



Fonte: Andrea Tonacci (acervo do Instituto Socioambiental).

1.1 ANTES DO CONTATO

Os Arara se chamam a si mesmos de *Ugoro'gmó*⁴. São o último povo indígena de língua Karib a ter entrado em contato com a sociedade contemporânea, Antes do contato, os Arara viviam caçando e coletando pela floresta do interflúvio dos rios Xingu e Tapajós (TEIXEIRA-PINTO, 2002). Sua sociedade era dividida em grupos familiares independentes que se encontravam periodicamente para celebrar e socializar (TEIXEIRA-PINTO, 1997; ASSOCIAÇÃO UGORO'GMÓ, 2022). A Foto 1 mostra um registro do dia do contato.

Existem registros de encontros amistosos, trocas comerciais ou mesmo conflitos dos Arara com a população regional das bacias dos Rios Iriri e Xingu desde

4 Segundo ALVES (2017), Ukarãngmã, Wokaraṅma, Ugoronṅmo são outras formas que este nome aparece escrito na literatura. Apesar da grafia Ugronmó utilizada por ALVES (2017) representar de forma mais simples e precisa o que se ouve na prática, optei por Ugoro'gmó, que é a grafia que atualmente os Arara assumiram.

1853 (NIMUENDAJU, 1948; COUDREAU, 1977; TEIXEIRA-PINTO, 2002). O conflito dramático e sistemático com a sociedade não-indígena pelo qual os Arara acabaram ficando conhecidos começou a partir de 1960, com o início da construção da rodovia Transamazônica e dos grandes projetos de colonização e de exploração econômica ligados à estrada, que desencadearam a intensificação e consolidação da ocupação massiva de não-indígenas no território tradicional Arara (TEIXEIRA-PINTO, 2002). Para dar cabo desses conflitos, em 1964, a Funai começou a fazer pequenas incursões ao território para contatar os indígenas (TEIXEIRA-PINTO, 2002), e em 1971 estruturou a Frente de Atração Arara com um posto de atração na altura do Km 75 da rodovia Transamazônica (CARNEIRO, 1981). Devido à estratégia invasiva utilizada pelos sertanistas, que tentavam forçar o contato seguindo os indígenas e entrando de surpresa nas suas aldeias, o resultado deste trabalho apenas aumentou a pressão sobre os Arara e multiplicou os conflitos.

O impacto disso na sociedade Arara foi imenso: os Arara passaram a viver se deslocando constantemente para escapar da presença não-indígena (ASSOCIAÇÃO UGORO'GMÓ, 2022). Nesta condição, os grupos Arara acabaram se isolando uns dos outros em regiões distantes (TEIXEIRA-PINTO, 1994).

1.2 O CONTATO

Em 1979, a partir da entrada do sertanista Sidney Possuelo no comando da Frente de Atração Arara, as ações para o contato com os indígenas tomaram um novo rumo: as tentativas de forçar o contato penetrando o território foram substituídas pela estratégia de aproximação gradual – o tradicional “namoro”, baseado na oferta de presentes e na espera. A Frente também passou a tomar medidas para garantir a tranquilidade dos indígenas, como a paralisação de obras e a retirada de colonos que tentavam ocupar o território.

Também foi construído um Posto de Vigilância e Atração (o PV 1) na altura do Km 120 da Transamazônica. Estas novas medidas de fato tranquilizaram os indígenas que em dezembro de 1980 finalmente começaram a aceitar os presentes deixados na floresta pelos sertanistas. Em fevereiro de 1981, aconteceu tranquilamente o contato entre os sertanistas da Frente de Atração e 50 indivíduos que faziam parte de 4 grupos Arara que estavam enfrentando a penetração não-indígena na região do PV1 (TEIXEIRA-PINTO, 2002).

Em 1983, na região do igarapé Penetecaua, ao norte do Km 80 da Transamazônica, mais um grupo de 20 pessoas que havia sido separado da sociedade Arara pela construção da Transamazônica e vivia isolado e em fuga constante foi contatado com o apoio dos Arara contatados dois anos antes (TEIXEIRA-PINTO, 1997).

A maioria das pessoas do grupo do primeiro contato foram aldeadas nas margens do Rio Iriri, onde é hoje a aldeia Laranjal. A maioria das pessoas do grupo contatado no Penetecaua foi aldeada às margens do Rio Iriri na altura do igarapé do Roseno. Algumas famílias de ambos os grupos ficaram morando no PV1 (SOUZA, 1988). Anos depois, todos os grupos foram reunidos na aldeia Laranjal (RIBEIRO 2006).

Em 1987, é contatado tardiamente um último grupo que tinha sido apartado da sociedade Arara por razões internas décadas antes da construção da Transamazônica, e que acabou ficando cada vez mais isolado e restrito aos cantos mais ermos do território devido à ocupação e à exploração econômica avivadas com a chegada da estrada (ISA, 2019). Este subgrupo, que foi aldeado na foz do igarapé Cachoeira Seca, talvez seja aquele submetido à situação pós-contato mais dramática, e que ainda perdura pela longa indefinição oficial sobre as áreas destinadas para seu usufruto (TORRES, 2008; DOS SANTOS, 2017).

Fotografia 2. O sertanista Afonso Alves oferecendo uma rede a um dos Arara durante o contato.



Fonte: Milton Guran.

Antes de tratarmos de como vivem os Arara e qual a condição de seu território atualmente, é importante que tenhamos um panorama do território do Médio Xingu e do processo de construção da Usina Hidrelétrica de Belo Monte (UHEBM), que causou grandes impactos socioeconômicos, ambientais e na vida dos 11 povos indígenas que habitam a região.

1.3 O CONTEXTO LOCAL: A REGIÃO DO MÉDIO XINGU

A região do Médio Xingu está localizada no centro sul do Estado do Pará, entre o grande bloco de Terras Indígenas Kayapó e a rodovia BR-230 (Transamazônica). A região abriga um mosaico de áreas protegidas com mais de 13,74 milhões de hectares, que representa a continuação do grande corredor de diversidade socioambiental que começa no Alto Rio Xingu no Território Indígena do Xingu e desce para os rios da bacia em direção ao sul até a Volta Grande do Xingu, como mostra o Mapa 1. São seis unidades de conservação Federais⁵, duas Estaduais⁶ e 12 Terras Indígenas⁷. Nesta região, há, ainda, indícios da presença de três povos indígenas isolados.

A importância estratégica deste mosaico é ressaltada quando se leva em conta que está localizado em meio a área de expansão do arco do desmatamento⁸ no Estado do Pará, cercado ao norte pela BR-230 (Transamazônica), ao leste pela BR-010 (Belém-Brasília) e a oeste pela BR-163 (Cuiabá-Santarém), zonas de intensa atividade madeireira, pecuária e de garimpo, como mostra o Mapa 2.

Tal contexto faz com que a região viva um intenso embate entre modelos conflitantes de desenvolvimento: de um lado o arranjo socioeconômico baseado nos produtos florestais não-madeireiros, que tem ligado povos indígenas e populações tradicionais em suas áreas protegidas, de outro o projeto do *status quo* político/econômico baseado em mineração, grandes fazendas e grandes obras de

5 Estação Ecológica Terra do Meio, Reserva Extrativista Rio Iriri, Reserva Extrativista Rio Xingu, Reserva Extrativista Riozinho do Anfrísio, Parque Nacional Serra do Pardo e Floresta Nacional de Altamira.

6 Floresta Estadual do Iriri, Área de Proteção Ambiental Triunfo do Xingu.

7 TI Arara da Volta Grande, TI Paquiçamba, TI Ituna Itatá, TI Trincheira Bacajá, TI Koatinemo, TI Araweté, TI Apyterewa, TI Kararaô, TI Arara, TI Cachoeira Seca, TI Xipaya e TI Kuruaya.

8 Arco do desmatamento é a região de expansão da fronteira agrícola que vai do oeste do Maranhão e sul do Pará em direção a oeste, passando por Mato Grosso, Rondônia e Acre e que concentra mais de 75% do desmatamento na Amazônia.

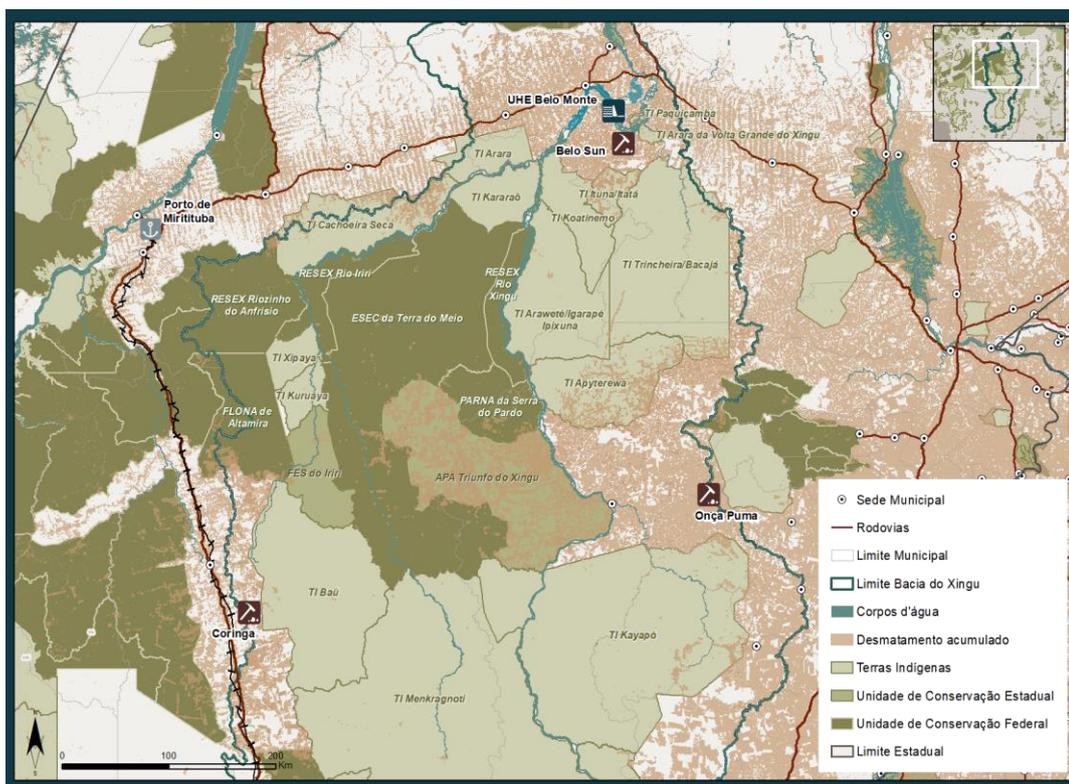
infraestrutura, que avança derrubando a floresta. A construção da UHEBM representou o auge deste enfrentamento.

Mapa 1. Corredor da Sociobiodiversidade do Xingu, destaque para as TI's do Médio Xingu.



Fonte: Thaise Rodrigues (Instituto Socioambiental).

Mapa 2. Região do Médio Xingu.



Fonte: Thaise Rodrigues (Instituto Socioambiental).

O início das obras da usina, em 2010, inaugurou um período de profundas e aceleradas transformações em todos os setores da sociedade na região. No que tange às áreas protegidas, os impactos da grande obra foram muito além das alterações ecológicas sobre o Rio Xingu. A obra inchou a cidade de Altamira, promovendo grande aumento na pressão sobre os recursos naturais das áreas de floresta que circulam o núcleo urbano. Isto se traduziu na intensificação de roubo de madeira, sobrepesca e invasão nas áreas protegidas do município (DOBLAS, 2015).

Nas TIs, o próprio modo de vida dos indígenas foi afetado através de programas de compensação executados emergencialmente, sem o planejamento adequado. Ainda que tenham sido gastos milhões de reais a título de compensação, as ações realizadas na maioria dos casos não foram efetivas ou até mesmo agiram no sentido contrário de seus objetivos, agravando os problemas que buscavam solucionar ou minimizar.

No caso da proteção territorial das TIs, por exemplo, como os estudos prévios apontaram que a construção da barragem causaria um aumento na pressão sobre os recursos naturais regionais, foram estabelecidas medidas condicionantes para a

emissão das licenças da obra para impedir que esta situação acontecesse. Foram estas principalmente a regularização fundiária e desintração das TIs Apyterewa e Cachoeira Seca e a construção e implementação de um plano de proteção territorial para todas as TIs.

Nenhuma destas medidas foi cumprida dentro dos prazos ou de maneira efetiva. A regularização fundiária das TIs Apyterewa e Cachoeira Seca avança muito lentamente, se arrastando até hoje, e, desta maneira, se observam na prática resultados opostos ao que deveria ser observado com as ações condicionantes: a área invadida e desmatada dentro das duas TIs aumentou ano após ano no período de construção da barragem. Na TI Apyterewa, a desintração foi interrompida no meio do processo em 2016. Além de ainda não ter sido retomada, boa parte das famílias que já haviam sido retiradas retornaram a ocupar a área. Na TI Cachoeira Seca, o processo de desintração nem sequer começou e a TI foi a mais desmatada do país durante os anos da obra.

Quanto ao plano de proteção territorial, o problema começa com o fato de a implementação ter iniciado apenas em 2017, depois de a obra ter recebido todas as licenças e seus impactos já terem acontecido, mas vai muito além. Ainda que tenham sido gastos milhões de reais construindo bases de vigilância, adquirindo modernos sistemas de sensoriamento remoto e contratando vigilantes e técnicos, o plano de proteção não possui qualquer efetividade, pois os vigilantes não possuem poder para autuar e punir os infratores. Seu trabalho é apenas registrar o que acontece nas áreas e encaminhar para os órgãos competentes (principalmente o IBAMA). Como tais órgãos que deveriam realizar as operações de fiscalização estão sobrecarregados, na maioria dos casos as situações ilegais registradas pelos vigilantes são ignoradas. A gravidade da situação pode ser observada pelo fato de que mesmo em localidades de fácil acesso, como o limite da TI Arara com a Transamazônica, caminhões saem com madeira roubada constantemente de ramais que vêm de dentro da TI. Nesse caso, a instalação de uma base de vigilância próxima não alterou significativamente o fluxo de madeira ilegal, que continua aumentando ano após ano.

Desta maneira, as medidas condicionantes e compensatórias da UHEBM não impediram que a demanda de madeira, gerada pela obra, fizesse disparar a extração ilegal de madeira nas TIs, e que o aumento populacional refletisse na invasão de Áreas Protegidas no território (DOBLAS, 2015).

1.4 OS EFEITOS DA COMPENSAÇÃO DE BELO MONTE NAS COMUNIDADES INDÍGENAS DO MÉDIO XINGU - O PLANO EMERGENCIAL

Em 2010, a promessa feita pelo governo de desenvolvimento social nas TIs associado à obra finalmente convenceu os indígenas do Médio Xingu, que até então estavam contra a construção da barragem. Isto ocorreria por meio de uma componente indígena do “plano básico ambiental” (PBA-CI), a ser construído por técnicos junto com os indígenas antes do início da construção da barragem.

Os indígenas, afirmando que não acreditavam em promessas, exigiram que o desenvolvimento começasse a partir daquela mesma reunião. O governo concordou e, desta forma, a compensação começou antes mesmo do início da obra no que foi chamado de Plano Emergencial (PE). Na prática, tal plano consistiu numa “ajuda” a cada aldeia do Médio Xingu de R\$30 mil mensais durante o período de setembro de 2010 a setembro de 2012. Este recurso era executado mediante lista de compras elaboradas pelos indígenas em cada aldeia e ratificadas pela Funai. Os itens adquiridos para cada aldeia pelo PE iam de gerador de luz, bomba de água, voadeira com motor de popa e combustível, até fardos de arroz e feijão, caixas de pacotes de bolacha e frangos congelados (HEURICH, 2013).

Nesta conjuntura de fluxo abundante de recursos num nível nunca imaginado, na mesma medida em que os indígenas puderam (e passaram) a consumir (e a depender de) maior quantidade de produtos industrializados, a maior parte das atividades produtivas tradicionais nas TIs foram deixadas de lado. Quando o PE foi finalizado, algumas etnias, não entendendo que a ajuda que recebiam era temporária, não haviam realizado o plantio de suas culturas agrícolas, e por isso sofreram escassez de alimentos. Foi necessária outra ajuda emergencial até a condição ser resolvida.

Em parte das aldeias o efeito do Plano Emergencial persiste até hoje, já que as roças nunca voltaram a ter o tamanho que tinham antes do plano e não suprem a demanda da comunidade por alimentos. Continua, ainda, em boa medida a grande dependência de recursos externos, principalmente os da Norte Energia, para compra de alimentos. Por este motivo, o Ministério Público Federal, na Ação nº 0003017-82.2015.4.01.3903 contra o PBA-CI da UHEBM trata o PE como uma ação etnocida, que ao contrário de ter promovido desenvolvimento nos territórios indígenas, abalou os sistemas de subsistência tradicional dos povos e tornou os indígenas dependentes

de recursos externos para o atendimento de necessidades básicas, que antes do Plano eram atendidas internamente pelas próprias comunidades (BRASIL, 2015).

1.5 OS EFEITOS DA COMPENSAÇÃO DE BELO MONTE NAS COMUNIDADES INDÍGENAS DO MÉDIO XINGU – A COMPONENTE INDÍGENA DO PLANO BÁSICO AMBIENTAL DA UHEBM.

As compensações que condicionavam o licenciamento da UHEBM e tinham como alvo a população das TIs da área de influência da obra foram apresentadas detalhadamente na componente indígena do Plano Básico Ambiental da usina (PBA-CI), que começou a ser executada a partir de 2013.

O referido Plano Básico é um documento amplo que apresenta desde melhorias estruturais nas aldeias até fortalecimento cultural, social e econômico dos povos. Dentre as melhorias estruturais executadas dentro do PBA-CI, pode-se citar principalmente (MONZONI; PINTO, 2016):

- A construção de novas moradias para todas as famílias indígenas;
- O acesso à água de qualidade através da perfuração de poço artesiano, construção de rede de distribuição de água para as casas, aquisição de motor bomba e fornecimento mensal de combustível para funcionamento do motor bomba;
- O acesso à eletricidade através da aquisição de motor gerador, construção de rede elétrica para as casas e fornecimento mensal de combustível para funcionamento o motor gerador;
- O acesso à saúde e educação através da construção de posto de saúde e escola (a contratação dos profissionais para estas estruturas seria contrapartida do Estado).

As ações supracitadas podem ser criticadas com muitos argumentos, por exemplo, a construção das novas casas causou o abandono da arquitetura tradicional de cada povo, ou a eletricidade e a distribuição de água baseadas em motores a diesel trouxe a dependência de combustível fóssil para povos, que antes eram relativamente autônomos num contexto mundial em que se busca a diminuição da utilização deste recurso para combater as mudanças climáticas. Para esta pesquisa, o mais relevante são as ações do PBA-CI relacionadas ao apoio a atividades produtivas. Tais ações, que em teoria deveriam gerar autonomia para os indígenas do Médio Xingu, por meio

do fortalecimento das atividades produtivas de subsistência e de geração de renda, não funcionaram em sua maior parte e acabaram sendo apenas outro mecanismo de modernização de hábitos e erosão do conhecimento tradicional, além de criar mais dependência de apoio governamental.

Os projetos de atividades produtivas do PBA-CI foram iniciados de maneira completamente caótica: os técnicos visitavam as aldeias e, de forma similar como aconteceu no PE, faziam extensas listas com as atividades que os indígenas gostariam de desenvolver. Assim, aldeias que raramente haviam realizado atividades além das cotidianas e tradicionais, foram inundadas por projetos que tratavam de atividades desconhecidas pelos indígenas. Neste período, foi recorrente que em cada aldeia estivessem sendo executados mais de 10 projetos de atividades produtivas simultaneamente, que iam desde modalidades do extrativismo de produtos não-madeireiros – copaíba, castanha, borracha –, passando pela criação intensiva de animais – galinha, peixes e, em alguns casos, o gado bovino – e chegando a cultivos agrícolas intensivos. Obviamente, na prática, nenhum dos projetos funcionou. Muito pelo contrário, o cotidiano das aldeias foi impactado negativamente com a sobrecarga de visitas de equipes técnicas e de atividades (BELEZINI, 2017). Os projetos eram valorizados apenas pelos bens e materiais que traziam para a aldeia, que adquiriam valor ao serem vendidos aos seus vizinhos ribeirinhos ou na cidade. Isso aconteceu porque o plano vindo de cima para baixo com pouco diálogo com os indígenas trazia uma noção de desenvolvimento que desconsiderava o modo de vida, os valores e os saberes tradicionais indígenas.

Hoje, embora algumas poucas lideranças ainda tendam a tratar o recurso abundante do PBA como foi feito durante o PE, a experiência traumática do pós-PE, em que as aldeias foram obrigadas a vender parte dos valiosos bens adquiridos para comprar comida, ensinou lições que ainda estão vivas na memória das pessoas. Para a maioria dos indígenas, já é evidente que o recurso da compensação não será para sempre e, portanto, deve ser investido de maneira a garantir a manutenção futura da qualidade de vida alcançada – como acesso à luz, à água tratada e ao transporte ao centro urbano. Desta maneira, os grupos indígenas voltaram a ter interesse em atividades que possibilitam a garantia da qualidade de vida atual no futuro.

Depois de muita crítica, há 4 anos foi estabelecido um limite de projetos por aldeia, e que parte deles deveria tratar de atividades de subsistência para solucionar o abandono das roças promovido pelo Plano Emergencial. Mas, apesar deste avanço,

duas condições estruturais determinam que as ações do PBA-CI sigam não tendo sucesso mesmo após quase 10 anos de atividade: a primeira está relacionada à formação dos técnicos contratados, geralmente capacitados para atuar com a agricultura familiar convencional. A atuação destes profissionais geralmente não leva em conta as especificidades dos povos indígenas e das cadeias produtivas das atividades tradicionais. A segunda condição está relacionada com os contratos das empresas executoras do PBA-CI, que duram apenas dois anos e cujas fases de renovação se prolongam por meses, deixando, assim, os indígenas periodicamente sem acompanhamento técnico e apoio. Como a maior parte das atividades produtivas da região têm caráter marcadamente sazonal, este formato faz com que ano sim, ano não, as executoras não consigam realizar o apoio nas épocas corretas e as atividades deixem de ser realizadas ou, no melhor dos casos, sejam realizadas sem qualquer apoio (MOURA *et al.*, 2019).

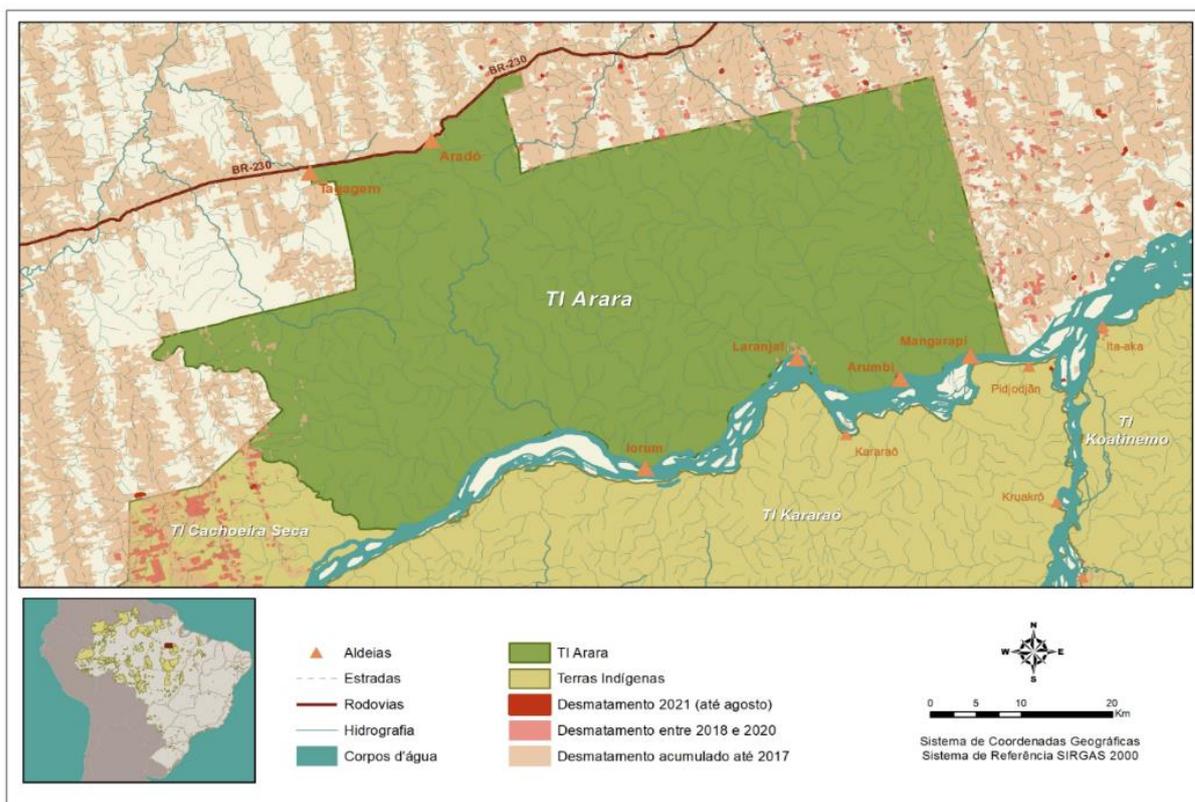
Os poucos exemplos de sucesso aconteceram por meio de demandas de grupos indígenas que, atraídos pelo que está acontecendo nas RESEX vizinhas, pressionaram o PBA para começar a atuar nesta mesma direção (POSTIGO *et al.*, 2017).

As ações de compensação ambiental têm mais resultados negativos que positivos e têm gerado mais dependência do que autonomia. Neste contexto, a erosão cultural observada entre povos indígenas no Brasil aparece de maneira muito mais acentuada nas Terras Indígenas impactadas por Belo Monte e mecanismos que fortaleçam os saberes tradicionais se fazem ainda mais necessários (BRASIL, 2015).

1.6. AS TIS ARARA E CACHOEIRA SECA

A TI Arara foi demarcada em 1978, mas homologada somente em 1991. Possui 274.010 hectares e está localizada ao longo do baixo Rio Iriri, entre o Rio e a Transamazônica, atravessando os municípios de Altamira, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará (Mapa 3). Nela existem hoje 6 aldeias – Laranjal, Arumbi, Magarapi, Iory, Tagagem e Aradó – onde vivem cerca de 450 indivíduos (DSEI ALTAMIRA, 2022).

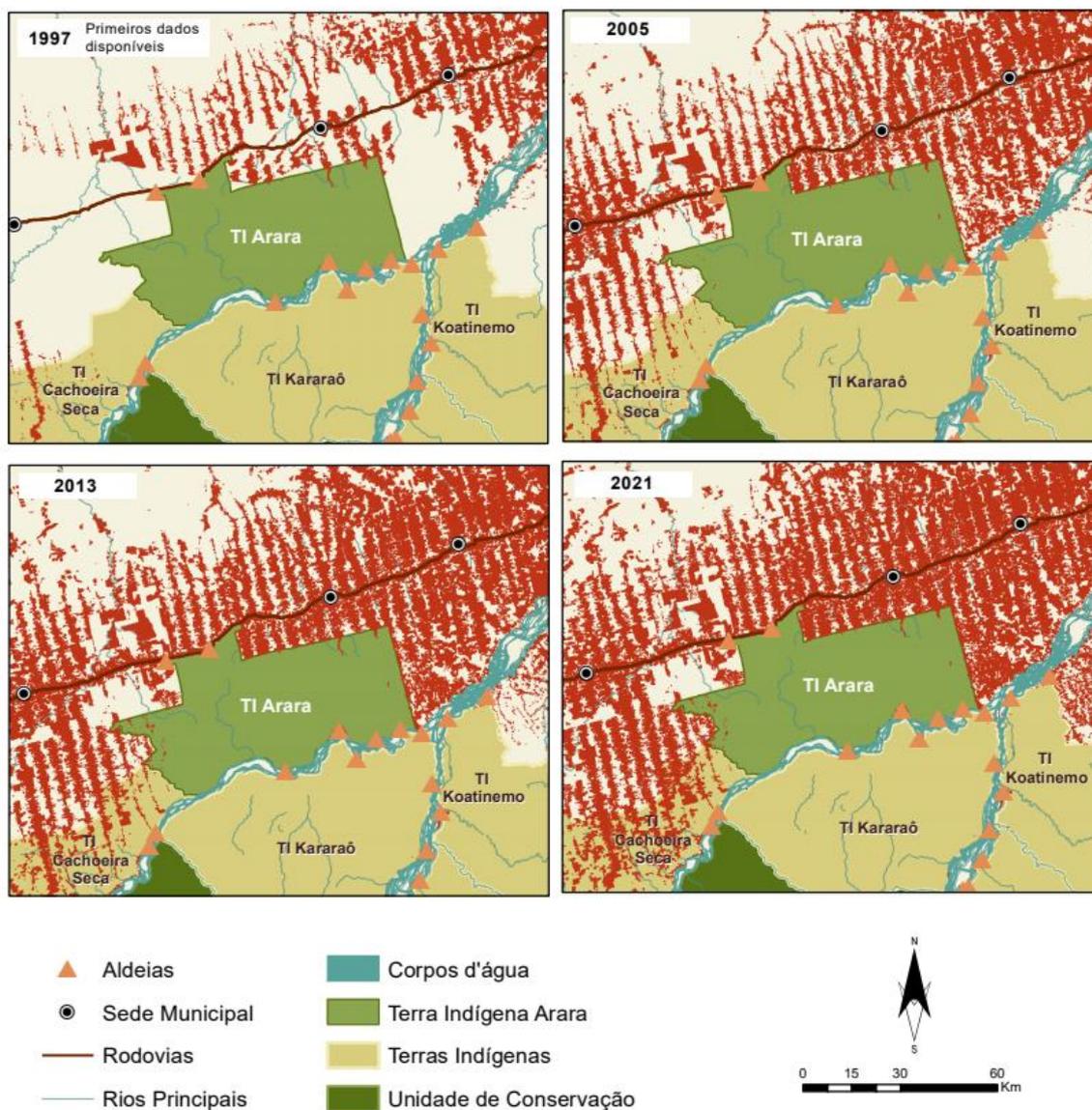
Mapa 3. Terra Indígena Arara.



Fonte: Thaise Rodrigues (Instituto Socioambiental).

Desde a primeira declaração, em 1978, até os dias de hoje, o avanço da colonização por não-indígenas a partir da rodovia acontece relacionado com a supressão gradual da floresta no entorno da TI. Atualmente, depois da intensificação do desmatamento, que aconteceu durante a construção da UHEBM, a floresta em torno da TI Arara se constitui majoritariamente de pequenos fragmentos degradados pela exploração madeireira em meio a uma matriz de pastagem para gado, como mostra o Mapa 4. Neste contexto, a pressão sobre o território Arara, onde ainda existem árvores grandes de espécies com valor comercial, tem crescido ano a ano. Por este motivo, os Arara fundaram ao longo do limite da TI na Transamazônica duas aldeias, Aradó e Tagagem, e passaram a fazer regularmente expedições de vigilância para expulsar invasores de seu território. Durante o governo Bolsonaro, esta situação se agravou impulsionada pelo discurso anti-indígena do ex-presidente, que indiretamente motivava colonos e fazendeiros a invadir a TI para pressionar por uma diminuição (G1 PA, 2019).

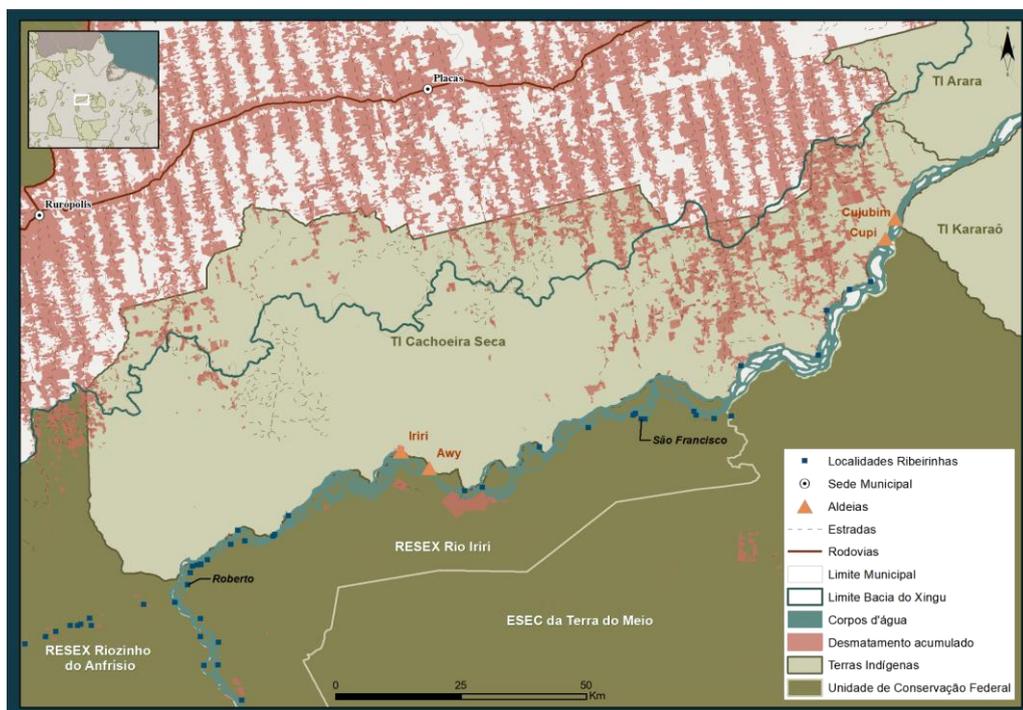
Mapa 4. O avanço do desmatamento no entorno da TI Arara.



Fonte: Thaise Rodrigues (Instituto Socioambiental).

O grupo Arara, contatado em 1987, vive na Terra Indígena Cachoeira Seca, localizada contígua à TI Arara, às margens do Rio Iri, com uma área de 733.688 hectares. A população Arara da TI é de 129 pessoas, segundo o último senso do DSEI, e está distribuída em duas aldeias – Iri e a recém fundada Awy (DSEI ALTAMIRA, 2022). Além dos Arara, vive na TI um grupo Xipaya, dividido em duas aldeias: Cujubim e Cupi (Mapa 5). A Foto 3 mostra uma imagem registrada por drone da aldeia Iri.

Mapa 5. Terra Indígena Cachoeira Seca.



Fonte: Thaise Rodrigues (Instituto Socioambiental)

Fotografia 3. A aldeia Iriri na TI Cachoeira Seca.



Fonte: Ricardo Abad.

O processo de demarcação da TI Cachoeira Seca foi iniciado em 1985, antes do contato, e ainda não acabou. Uma confusão de laudos antropológicos que

revisaram a área demarcada, somada à dupla destinação da área pelo governo – usufruto exclusivo indígena e, ao mesmo tempo, colonização e reforma agrária⁹ – geraram uma insegurança jurídica que possibilitou um senso de legitimidade das posses irregulares que se multiplicaram com o passar dos anos e arrastou a regularização fundiária da TI até os dias de hoje (DOS SANTOS, 2017).

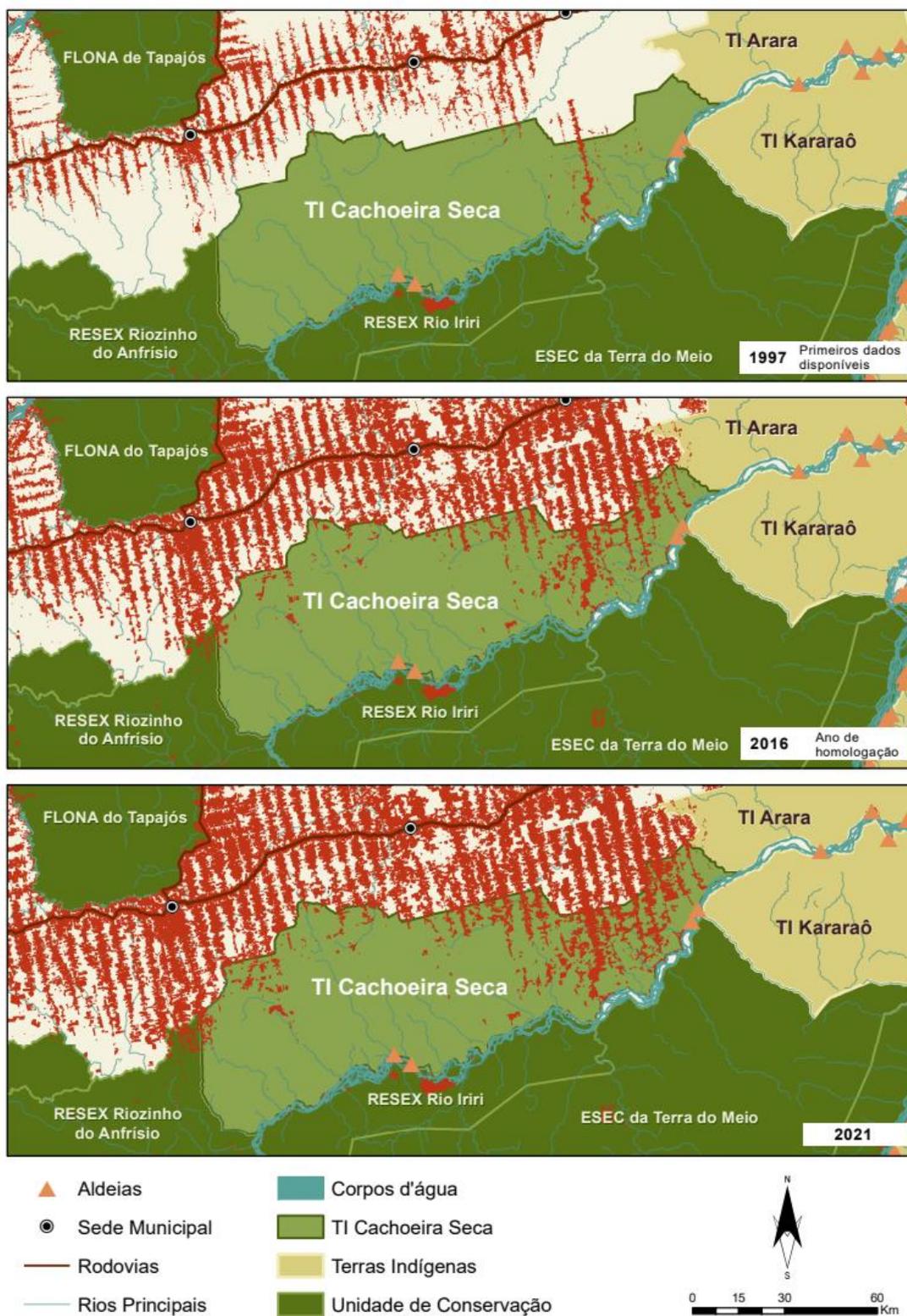
Estas complicações aumentaram muito depois da chegada de Belo Monte¹⁰. A regularização fundiária e a proteção territorial da TI Cachoeira Seca estavam entre as condicionantes para o licenciamento da obra, mas continuam sendo o maior passivo de cumprimento das condicionantes do licenciamento da obra relacionadas com povos indígenas (MAISONNAVE; ALMEIDA, 2022). Hoje, estão presentes na TI mais de mil famílias entre ocupantes de boa e de má fé.

Com a intensificação do processo de invasão fomentado durante o governo do então presidente Bolsonaro, a situação de proteção territorial extrapolou os limites da possibilidade de qualquer controle pelos Arara ou mesmo por operações regulares dos órgãos de fiscalização. Neste contexto, existe um sentimento de vulnerabilidade entre os indígenas da TI Cachoeira Seca que nunca puderam desfrutar plenamente de seu território (ARANHA, 2015; MAISONNAVE; ALMEIDA, 2016; BARCELOS; BARROS, 2017; MAISONNAVE, 2017; KOWIT, 2022). O mapa 6 mostra a evolução do desmatamento no interior da TI a partir de 1997, e a Foto 4 mostra uma área de grilagem dentro da TI Cachoeira Seca.

9 As sobreposições de projetos de assentamento da reforma agrária na TI Cachoeira Seca são Tutuí do Sul (criado em 1997), PA Rio das Pedras (criado em 1998), PA Placas (criado 1998) e PAs Maracanã I e II (criados em 2006) (SANTOS, 2017).

10 Cachoeira Seca passou a ser a TI mais desmatada do país desde 2013. Estimativas mostram que em 2014 a extração ilegal chegou a 400 mil metros cúbicos de madeira, e desde 2015 estima-se que mais de 9.700 hectares foram derrubados dentro da área protegida (DOBLAS, 2015).

Mapa 6. Evolução das invasões na TI Cachoeira Seca.



Fonte: Thaise Rodrigues (Instituto Socioambiental).

Fotografia 4. Desmatamento ilegal dentro da TI Cachoeira Seca.



Fonte: Rogério Assis.

1.7. O POVO ARARA NO CONTEXTO DE HOJE

Após o contato, todos os grupos Arara foram aldeados, abandonando a vida nômade. A adaptação ao novo estilo de vida sedentário aconteceu intermediada pela Funai. Até 2010, ano que a Funai sofreu uma reestruturação, existia em todas as aldeias o cargo de chefe de posto, cuja função partia da intermediação do diálogo das sociedades indígenas com a sociedade envolvente nos assuntos mais variados (desde comercializar castanha até aposentar idosos pelo INSS, por exemplo), passava por coordenar os demais servidores que viviam nas aldeias (professores e profissionais de saúde, por exemplo), chegando até a compartilhar a autoridade da liderança da comunidade com o cacique (ao estabelecer regras de convívio ou mobilizar os indígenas e organizar seu trabalho para atividades como abertura e plantio de roça, por exemplo) (TEIXEIRA-PINTO, 2002; BELEZINI, 2017).

Desta maneira, o chefe de posto foi talvez o ator mais importante na reorientação do modo de vida Arara e, conseqüentemente, de seus hábitos alimentares. O exemplo mais visível foi a introdução de materiais de pesca que possibilitou aos Arara – população de interflúvio, sobretudo caçadora – obter proteína

também do pescado. Neste caso, o pescado nunca substituiu totalmente a carne de caça, mas passou a ser uma fonte complementar de proteínas, diversificando o hábito alimentar do povo.

No caso da implementação de roças e da produção de farinha de mandioca, o impacto foi diferente. As ações neste sentido promovidas pelo chefe de posto tinham o objetivo de gerar a autossuficiência do povo que, recém contatado e aldeado, não deveria depender das doações da Funai para se alimentar, como aconteceu em determinados momentos do processo de atração. Sob o comando do chefe de posto, o plantio de roças e a produção de farinha passou a ser uma das principais atividades produtivas dos Arara, e o consumo de farinha e goma de tapioca substituiu o de produtos de espécies presentes na floresta, que foram a base alimentar de carboidratos utilizada pelo povo Arara antes do contato.

O extrativismo foi também fomentado pelo chefe de posto, porém relacionado à geração de renda, outra face da autossuficiência. Como na época do contato poucas espécies florestais tinham mercado em Altamira, o foco acabou restrito à coleta da castanha e fibras para produção de artesanato. A coleta baseada na diversidade ainda existe para autoconsumo em algumas residências.

Atualmente, estas práticas relacionadas à geração de renda possuem um significado importante para os Arara que entendem que um dos principais desafios destes tempos para o povo é gerar recurso para manter o fluxo de bens que recebiam gratuitamente dos sertanistas da Funai, mas que pararam de ser oferecidos com o fim da “atração”, segundo Teixeira-Pinto (2002) e observações de campo durante meu trabalho com cadeias produtivas.

Durante os tempos do chefe de posto, o cenário nas TIs Arara e Cachoeira Seca permanecia estável: grande importância dada às roças e atividades de subsistência e à coleta de castanha, como principal (e talvez única) atividade de geração de renda (RIBEIRO, 2006). Entretanto, em 2009, o decreto nº 7.056 da Presidência da República reestruturou a Funai e acabou com o cargo de chefe de posto com a justificativa de estabelecer contato direto do órgão com os indígenas (BRASIL, 2009b).

Na prática, o fim desta Fotografia que zelava pelas coisas e organizava o povo alterou bruscamente a organização social em que os Arara viviam (BELEZINI, 2014). O vácuo deixado pela saída do chefe de posto já demandaria um bom tempo para que os Arara se adaptassem, mas a situação se tornou ainda mais desafiadora com a

chegada da UHEBM e a implementação das medidas de compensação aos indígenas neste mesmo período (DE MOURA *et al.*, 2019).

A execução do PE, durante dois anos, enfraqueceu as atividades de subsistência e de geração de renda para os Arara, da mesma maneira que aconteceu com a grande maioria dos povos do Médio Xingu. A componente de atividades produtivas e de subsistência do PBA-CI tinha como objetivo reverter este quadro. Entretanto, buscando inovação e volume de trabalho, mas, desconsiderando a disponibilidade de tempo e a vocação dos indígenas, promoveu uma enxurrada de projetos, que ia desde o plantio de cacau até a criação de peixes, mas passando, também, pelo plantio de roça e pela coleta da castanha, que acabou tendo como resultado único a confusão das comunidades. Desta maneira, durante seus quase 10 anos de execução, o PBA-CI não logrou resultados positivos em nenhuma cadeia produtiva (BELEZINI, 2017). A principal atividade de geração de renda para os Arara continuou a ser a coleta de castanha, como era em 2006 (RIBEIRO, 2006), e os Arara continuaram até 2022 a comercializá-la para os atravessadores locais pelo preço de safra que varia ano a ano como sempre fizeram.

O benefício gerado para os Arara pelos projetos vinha da aquisição de ferramentas e materiais, que muitas vezes acabavam sendo vendidas uma vez que o projeto não funcionava. Esta prática passou a ser outra fonte de renda.

Levando em conta que os Arara se deslocam constantemente pela floresta para caçar, e as áreas de ocorrência de copaíba ou cumaru, por exemplo, são frequentadas por eles por este motivo, as atividades econômicas mais compatíveis a suas aptidões e ao seu modo de vida caçador são as extrativistas. Neste último ano, os Arara finalmente se aproximaram da Rede de Cantinas da Terra do Meio (RCTM) e estão participando da venda coletiva de castanha, copaíba, mesocarpo de babaçu e de outros produtos da floresta ao lado de outros povos da região (Foto 5).

Fotografia 5. Iory Arara quebrando castanha.



Durante esta interação, foi iniciado o trabalho com o murumuru, descrito na introdução, e mostrado na Foto 6.

Fotografia 6. Família Arara coletando murumuru na floresta.



Nos últimos anos, a coleta de coco babaçu para extração do mesocarpo foi adotada com entusiasmo pelas mulheres da Cachoeira Seca, e desta maneira, o *waramium* (coco babaçu, em língua Arara) voltou à vida dos Arara como algo bom, saudável e nutritivo, que faz parte do conhecimento tradicional do povo e que somente a floresta pode oferecer. Na Foto 7 é possível ver um registro de uma *pumie* (mulher arara) produzindo o *waramium*.

Fotografia 7. Produção de *waramium* para geração de renda na TI Cachoeira Seca.



Neste contexto, com maior poder aquisitivo, os Arara passaram a consumir mais regularmente alimentos adquiridos do mercado em Altamira. Arroz, feijão, café, açúcar e óleo de soja são itens presentes em praticamente todas as casas Arara. O consumo de bolacha e refrigerante também é algo comum. Isto tem grande impacto na saúde dos Arara.

Segundo a nutricionista do DSEI Altamira, desde o início das compensações da usina com o PE até os dias de hoje, há uma curva crescente dos casos de doenças crônicas não transmissíveis nas aldeias Arara, principalmente diabetes e hipertensão¹¹. Tais patologias estão ligadas às mudanças dos hábitos alimentares.

11 O DSEI Altamira se negou a compartilhar estes dados para esta pesquisa.

CAPÍTULO 2: A MODERNIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES E AS SOCIEDADES INDÍGENAS

Esta segunda parte deste trabalho busca entender a relação dos Arara com a alimentação moderna. Inicia com a discussão do contexto mundial de globalização, focando no fenômeno da homogeneização dos hábitos alimentares, que tem transformado a vida de povos no mundo todo – desde os inuits no círculo polar ártico aos aborígenes australianos (LIPSKI, 2010), não deixando de fora os indígenas da floresta Amazônica (LEITE, 2007). A seção seguinte avança apresentando os resultados de uma pesquisa feita com estudantes das escolas Arara e adultos das aldeias sobre o entendimento do povo Arara sobre o termo saudável no contexto alimentar. Os dados são analisados e discutidas as causas e as implicações para a situação de pouco conhecimento sobre o termo, apontada pelos dados da pesquisa. O capítulo termina apresentando possibilidades para que o entendimento desses “novos” tipos de qualidade dos alimentos sejam assimilados pelos povos tradicionais.

2.1 CULTURA E GLOBALIZAÇÃO

A palavra cultura teve origem relacionada ao cultivo de alimentos (agricultura), mas com o tempo passou a incluir todos os elementos que tornam singular o modo de vida de grupos sociais em um dado território – conhecimento, arte, crenças, leis, moral, costumes, tradição, hábitos, e etc (ENGEL; ALMEIDA, 2015).

A partir do avanço tecnológico e do compartilhamento universal dos mais diversos objetos de consumo, que cada vez têm se proliferado mais rapidamente pelo mundo, o processo de globalização tem promovido mudanças culturais por todas as sociedades. Embora alguns autores argumentem que este processo não resulte numa cultura única homogeneizada, mas numa cultura mundializada que coabita com as manifestações culturais locais (ORTIZ, 2003), não é possível negar que no processo de globalização existe uma forte tendência de hegemonia de determinadas culturas em detrimento de outras (ENGEL; ALMEIDA, 2015).

Quando se trata de cultura alimentar, o processo de globalização acontece por meio da inclusão de indivíduos de diferentes culturas no mercado global de alimentos, principalmente como demanda da produção ofertada pelas indústrias alimentícias

nacionais e internacionais, o que tem resultado na homogeneização dos hábitos alimentares por todo o mundo (CONTRERAS; ARNAIZ, 2004).

2.2 O ENCONTRO DO ÍNDIO COM A SOCIEDADE MODERNA¹²

No caso das sociedades indígenas no Brasil, os contatos dos diferentes povos originários com a sociedade não-indígena desde 1500 até os dias de hoje foi marcado por um intercâmbio cultural desigual que favorece a perda de particularidades das culturas locais (DIAS *et al.*, 2007). Nas primeiras décadas do século XX, a transformação do índio em trabalhador assalariado foi a política indigenista que surgiu como resposta do Estado brasileiro para proteger o indígena do massacre que vinha sofrendo com a expansão das frentes de colonização para o interior por todo o país até então¹³. Até 1988, o Estado brasileiro considerava ser indígena uma condição transitória. Quando o chamado silvícola era integrado ao mercado de trabalho deixava de ser considerado índio para se tornar brasileiro (SIMONI, 2013). Durante este período, muitas etnias desapareceram ou foram consideradas extintas por terem sido integradas com sucesso à sociedade nacional (RIBEIRO, 2017). Este processo de integração na grande maioria dos casos não teve resultados positivos. O índio deixava sua vida na aldeia não para ter uma vida melhor na cidade com amplo acesso às modernidades, mas se tornava um trabalhador não especializado mal remunerado habitando uma periferia pobre e mal estruturada de algum dos centros urbanos.

Tal resultado negativo da política de integração levou o Estado brasileiro a adotar uma política indigenista de resguardo ao índio e a seu modo de vida. Partindo do pressuposto da situação de vulnerabilidade dos indígenas recentemente contatados, os indigenistas do Estado, primeiro como Serviço de Proteção ao Índio (SPI) e, a partir de 1967, como Funai, intermediavam toda relação dos indígenas com a sociedade contemporânea e controlavam o uso e acesso aos produtos e utensílios modernos pelos índios, visando resguardá-los da erosão cultural resultante do

12 Por toda esta dissertação, o termo “moderno” é utilizado em contraposição ao “tradicional”, não no sentido de algo tecnológico, intrinsecamente bom, que substitui naturalmente o rústico, pretérito e, portanto, intrinsecamente mau. O moderno é apresentado aqui como fruto do conhecimento científico que se impõe aos povos como via única, e traz, atrelado às realidades artificiais sem raízes históricas que cria, impactos insustentáveis que devem ser evitados. Neste sentido, o conhecimento tradicional, ancestral, que mantém práticas intelectuais e materiais que remontam a milênios, é entendido como parte do futuro sustentável (TOLEDO, 2008).

13 O primeiro órgão indigenista brasileiro denominava-se Serviço de Proteção aos Índios e Localização de Trabalhadores Nacionais (SPILTN).

intercâmbio cultural desigual com a sociedade moderna (RIBEIRO, 2017). Contudo, esta postura romântica deixou muitos grupos indígenas ressentidos com o controle de suas vidas por terceiros ou despreparados para se relacionarem de forma autônoma com os diferentes atores da sociedade contemporânea (HEURICH, 2013).

Entretanto, mesmo com todo o resguardo e controle dos órgãos indigenistas, não foi possível evitar que muitos instrumentos da tecnologia moderna entrassem no cotidiano dos índios e se tornassem indispensáveis para suas vidas pela facilidade que traziam a diversas tarefas. Desde instrumentos de metal para trabalhar a terra, como enxada, facão e machado, aos motores a combustível para transporte, bombeamento de água ou geração de energia, até mais recentemente aos meios de comunicação e informação, como rádio, TV, telefone e internet. Hoje, todas estas tecnologias se tornaram parte indispensável da vida de quase todo indígena.

Contudo, muito diferente do que acontece com um agricultor familiar ou um trabalhador urbano, para quem geração de renda é a principal atividade das suas vidas, para o indígena que mantém o seu modo de vida tradicional, geração de renda é apenas uma das inúmeras atividades que ele executa com seu tempo – como caçar, coletar frutos, educar os filhos, entre muitas outras coisas. Sendo assim, na grande maioria dos casos, as famílias indígenas não geram recursos financeiros suficientes para arcar com os custos dos elementos modernos de que necessitam. Por este motivo, é comum nas aldeias pela Amazônia se observar eventual escassez de combustível, ferramentas (anzol, facão), utensílios (panelas, copos, facas) e até mesmo mercadorias de uso diário (sabão, café, açúcar). Desta maneira, em muitas comunidades indígenas embora existam altos níveis de certos indicadores de qualidade de vida, como o alto consumo diário *per capita* de proteína, por exemplo, há uma sensação de pobreza e de necessidades não atendidas que está relacionada à limitação da renda. Atualmente, há uma tendência na sociedade brasileira de reconhecer a diversidade cultural como um elemento importante para sua prosperidade (ENGEL; ALMEIDA, 2015), seguindo a tendência disseminada nas metrópoles dos mundos multiculturalistas europeu e americano de respeito pela cultura das minorias (HALL, 2001). Assim, nas últimas décadas, o indigenismo estatal brasileiro passou a trabalhar para compatibilizar melhoria de qualidade de vida dos

indígenas com o fortalecimento e resgate das identidades culturais¹⁴ (GUIMARÃES, 2014).

Entretanto, na prática, isto não é uma tarefa trivial. A integração global das culturas resguardando suas múltiplas dimensões em meio às pressões regionais e globais é um dos maiores desafios da contemporaneidade (ENGEL; ALMEIDA, 2015), pois o acesso à tecnologia que facilita as atividades cotidianas gera no indivíduo uma contraposição simbólica entre um passado atrasado e uma vida moderna confortável.

2.3 MODERNIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES INDÍGENAS E SAÚDE

A atual intensificação do uso de alimentos industrializados pelas populações indígenas brasileiras tem gerado problemas tanto para povos de contato muito antigo quanto para os de recente contato. As dietas indígenas, que antes do contato com a sociedade moderna são compostas por combinações de produtos obtidos pelas próprias comunidades através de caça, pesca, agricultura e coleta, passam a partir do contato a serem substituídas por espécies vegetais e animais, até então desconhecidas ou não consumidas (novos cultivos, por exemplo), e por alimentos processados (como açúcar, óleo, pão, bolachas e enlatados, por exemplo), obtidas principalmente pela aquisição no mercado (LEITE, 2007). Tal substituição acarreta numa dieta menos diversificada, mais rica em carboidratos (açúcares), gorduras e sódio (sal), e pobre em vitaminas, minerais e fibras. O resultado disso é o aumento nas populações indígenas da ocorrência de problemas de saúde, como desnutrição, hipertensão arterial e diabetes *mellitus* (LEITE, 2012; BANNA; BERSAMIN, 2018). A relação entre a modernização dos hábitos alimentares e o surgimento dessas chamadas doenças crônicas não transmissíveis é bem documentada para populações indígenas por todo o mundo (LIPSKI, 2010; BANNA; BERSAMIN, 2018; BROWNE *et al.*, 2020). Neste contexto existe uma relação complexa de causalidade que dissemina, autoperpetua e aprofunda o consumo desses alimentos pelas comunidades. Estudos já mostraram a correlação entre facilidade de acesso ao mercado pelas comunidades com a tendência de substituição dos alimentos tradicionais por alimentos modernos e a consequente perda de etnoconhecimento, com o abandono das práticas agrícolas e extrativistas tradicionais, o que vai tornando

14 O período do governo Bolsonaro representou uma quebra desse paradigma, em que o conceito de integração foi reintroduzido no discurso governamental.

as populações mais e mais dependentes deste novo tipo de alimento (REYES-GARCIA *et al.*, 2005). Outro estudo correlaciona a disseminação dos aparatos mais modernos de caça e de pesca entre indígenas, com a superexploração da população de animais e peixes, o que tem tornado escassos alimentos naturais antes abundantes nos territórios. Desta maneira, a modernização dos equipamentos se relaciona não apenas ao abandono das técnicas e à perda de conhecimento tradicional, como também ao aumento da necessidade de consumo de alimentos industrializados por populações indígenas (DA SILVA, 2019).

Atualmente, não é raro observar grupos indígenas rejeitando alimentos tradicionais nutritivos por considerá-los de baixo *status*, relacionados ao atraso do passado, preferindo o consumo dos produtos modernos medíocres nutricionalmente comprados na cidade (ROBERT; KATZ, 2010; KATZ; LAZOS, 2017; DE SOUZA; BUSTAMANTE, 2019). Muitas vezes o conflito é geracional: os jovens valorizam os alimentos comprados nos mercados e rejeitam os alimentos tradicionais ainda consumidos pelos mais velhos (GONÇALVES, 2012).

Em boa parte das Terras Indígenas por todo o país, esta situação foi ou está sendo promovida pelo próprio governo por intermédio de “bem-intencionadas” ações de assistencialismo. Nas zonas da região Norte, onde estão sendo construídos grandes empreendimentos de infraestrutura, tal situação vem sendo agravada pelos programas de compensação que geralmente incluem a distribuição de cestas básicas para as aldeias. Nestes casos, a produção agroextrativista local é quase completamente abandonada e, desta forma, grupos indígenas passam da categoria de pequenos produtores agroecológicos autossustentáveis, à outra que forma a grande demanda mundial por alimentos que justifica a produção agrícola em larga escala do agronegócio, que não prima nem pela sustentabilidade ambiental nem pela qualidade do alimento. Tal processo descontrolado de modernização pode ser observado em muitas aldeias em TIs por todo o país: frutas se acumulam a apodrecer embaixo das copas das árvores frutíferas nos quintais, enquanto nos lares indígenas é servido o muito mais prático – mas, na mesma proporção, menos saudável – suco em pó (BRASIL, 2015).

Até mesmo políticas públicas sociais mais recentes que já trazem como premissa a valorização da diversidade cultural e apontam em seu discurso na direção do fortalecimento dos distintos modos de vida e identidade alimentar, na prática tem reforçado esta mudança de hábito. O maior exemplo disso talvez seja a Política

Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que alcança praticamente todas as áreas indígenas espalhadas pelo país (MINEIRO; TRICHES, 2018). Este é um dos principais pontos que justifica esta pesquisa.

2.4 BOM É SINÔNIMO DE SAUDÁVEL? O ENTENDIMENTO DOS ARARA SOBRE OS ALIMENTOS MODERNOS

2.4.1 Sobre a opção metodológica deste estudo

O processo de uniformização dos hábitos alimentares no mundo globalizado causa uma situação de perda de conhecimento tradicional generalizada entre povos ancestrais pelo mundo. Os Arara não são exceção a este fenômeno. Com a morte de seus anciões, que viveram caçando e coletando antes do contato do povo com a sociedade moderna e as novas gerações cada vez mais habituadas ao consumo dos alimentos modernos, os Arara estão a cada ano perdendo um pouco de seu conhecimento tradicional relacionado com a alimentação.

Tendo em vista o contexto de acelerada erosão de conhecimento, somado ao avanço do quadro negativo de saúde do povo relacionado às doenças crônicas não-transmissíveis ligadas aos novos hábitos alimentares, optou-se neste estudo por uma linha metodológica que, mais do que levantar dados sobre a alimentação tradicional, valorizasse e fomentasse a transmissão do conhecimento tradicional para as gerações mais jovens e também tratasse diretamente da resolução das dificuldades dos gestores públicos que têm impossibilitado a implementação de uma alimentação escolar diferenciada para os indígenas. Optou-se, então, pela pesquisa-ação.

Na pesquisa-ação a finalidade da investigação é a transformação da realidade que afeta as pessoas envolvidas e a intervenção é a forma de realizar o estudo (BALDISSERA, 2012). Nela, a teoria é utilizada para a transição da prática, assim como a prática possibilita a transformação da teoria (TRIPP, 2006). Sendo um processo coletivo de consequências políticas, cujos efeitos de sua prática devem ser avaliados coletivamente para que se obtenham os melhores resultados, a pesquisa-ação acaba sendo uma metodologia intrinsecamente participativa.

Desta maneira, uma das questões metodológicas centrais, quando se utiliza este tipo de metodologia, é como envolver a comunidade e os demais atores em seu processo,

Uma pesquisa-ação pode ser de três tipos (TRIPP, 2006):

- 1 **Técnica:** quando o pesquisador implementa uma prática existente ajustando-a ao seu contexto de atuação;
- 2 **Prática:** quando o pesquisador é o artífice das práticas inovadoras que implementa;
- 3 **Política:** quando o pesquisador, com a implementação de práticas, busca a modificação e superação das limitações de uma cultura institucional.

Dentro desta classificação, esta pesquisa pode ser considerada prática, pelo caráter inovador, e política, por tentar superar na prática os desafios de implantação de uma política pública e tentar gerar bases para sua adequação à realidade de cada povo/comunidade.

Pesquisas apontam que os impactos positivos duradouros nos hábitos alimentares saudáveis das crianças têm maior probabilidade de serem alcançados por meio de ações que envolvam múltiplos componentes da vida delas do que quando uma intervenção é realizada de forma isolada (GILLIES *et al.*, 2020). Desta maneira, para aumentar a efetividade desta pesquisa-ação, ela foi realizada seguindo o paradigma internacional Saúde Escolar Integral (*Comprehensive School Health*), que integra à intervenção no ambiente físico/social, um trabalho envolvendo ensino e aprendizagem e atores de fora do ambiente escolar – como os pais e a comunidade.

Desta perspectiva, é fundamental que além das ações diretamente relacionadas com o registro dos alimentos tradicionais e com a alimentação escolar, o estudo realize ações que envolvam a comunidade Arara. O primeiro passo neste sentido foi promover uma discussão sobre a alimentação saudável para promover o entendimento e aprofundar o significado do que estava para ser feito entre os Arara. Esta ação foi uma preparação para que os Arara conseguissem fazer o controle social e a avaliação das ações.

A parte da pesquisa que é tratada neste capítulo tem como objetivo compreender o entendimento do povo Arara sobre o termo saudável quando aplicado no contexto de alimentação. Para tanto, turmas de estudantes das escolas Arara responderam a um questionário sobre sua percepção sobre alimentação saudável e a alimentação escolar que recebem (Apêndice 1).

O questionário é uma adaptação do questionário da pesquisa de GILLIES *et al.* (2018) com as *First Nations*¹⁵, no Canadá. Para análise, as respostas foram aglomeradas em dois grupos: crianças¹⁶ e jovens/adolescentes¹⁷.

Após a aplicação do questionário, foi aberto um debate sobre o assunto com os professores e alunos. Paralelamente, também foram realizadas entrevistas semiestruturadas sobre o mesmo assunto com indivíduos de diferentes faixas etárias para obtenção de informações mais aprofundadas (o roteiro da entrevista está apresentado no Apêndice 2).

Reconheço a limitação das informações obtidas por meio de questionários. Contudo, neste trabalho, os dados quantitativos gerados são utilizados de forma integrada com as informações qualitativas obtidas a partir das entrevistas. Desta forma, dentro de uma metodologia de métodos mistos, a triangulação dos resultados qualitativos com os quantitativos permite uma compreensão ampliada do fenômeno observado (HESSE-NIBER, 2010).

2.4.2 O entendimento dos Arara sobre alimentação saudável

Segundo a Secretaria de Educação de Altamira, estavam matriculados nas escolas da TI Arara, no ano de 2022, um total de 211 alunos. Nessas escolas, as aulas são ministradas em turmas multisseriadas divididas entre ensino fundamental menor (1º ao 5º ano) e ensino fundamental maior (6º ao 9º ano).

O questionário I foi respondido por alunos das escolas durante aulas regulares nas 4 aldeias com auxílio dos professores. Responderam ao questionário um total de 41 alunos, o que corresponde a uma amostra de 19% dos alunos matriculados. Deste total, 41,5% são do sexo masculino e 58,5% do sexo feminino. Com relação à idade, 48,8% dos que responderam ao questionário são crianças e 51,2% jovens/adolescentes.

15 *First Nations* é um termo utilizado para designar os povos indígenas canadenses que não fazem parte das etnias *Inuit* e *Métis*, as mais numerosas daquele país.

16 São consideradas crianças os indivíduos com até 12 anos de idade, como é definido no Estatuto da Criança e do Adolescente do Brasil (BRASIL, 1990).

17 São considerados adolescentes indivíduos de 13 a 15 anos de idade, como é definido no Estatuto da Criança e do Adolescente do Brasil (BRASIL, 1990) e jovens os indivíduos com idade entre 15 e 29 anos, como é definido no Estatuto da Juventude do Brasil (BRASIL, 2013).

A primeira parte do formulário pergunta diretamente sobre o entendimento dos estudantes Arara sobre uma alimentação saudável e sobre se discutem este assunto com seus pais e professores. A Tabela 1 mostra os resultados obtidos.

Tabela 1. Respostas dos estudantes Arara sobre alimentação saudável (%).

PERGUNTA	Sim		Não		Talvez	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Você sabe o que quer dizer uma alimentação saudável?	16%	69%	21%	25%	63%	6%
Você conversa com seus professores ou seus pais sobre alimentação saudável?	37%	46%	0%	8%	63%	46%

No grupo das crianças, a resposta para a pergunta sobre o entendimento do que é uma alimentação saudável foi predominantemente “pouco” (63%). Já para os jovens, a resposta predominante foi sim (69%).

Sobre a discussão do assunto com pais e professores, as crianças concentraram sua resposta em “pouco” (63%), enquanto os jovens alternaram entre “sim” e “pouco” (46% cada).

As discussões após a aplicação dos questionários trouxeram elementos para qualificar estas respostas. Em três escolas, os professores apontaram que o assunto “alimentação saudável” faz parte da ementa do currículo escolar, e em duas escolas, os professores tentaram relembrar seus alunos o que tinham ensinado. Um deles lembrou de uma atividade prática em que colocou sobre uma mesa diferentes alimentos, e mostrou aos alunos que frutas são saudáveis e que alimentos, como bolacha e refrigerante, não são.

Em todas as turmas, as crianças reconheceram que já tinham ouvido falar sobre o assunto na escola, mas disseram não saber o que queria dizer saudável, pois encontravam dificuldade para determinar o que seria esta tal alimentação saudável. Já os jovens, que tinham em sua maioria respondido que sabem o que é alimentação saudável, quando perguntados o que isso seria, não conseguiam falar muita coisa além de que refrigerante e açúcar não são alimentos saudáveis. Nenhum dos grupos sabia que em suas aldeias existem pessoas que sofrem patologias relacionadas à alimentação.

A segunda parte do questionário visava observar se os alunos Arara diferenciavam os alimentos, utilizando o critério de serem ou não saudáveis. Para tanto, o questionário apresenta uma lista de 69 alimentos subdivididos em 6 categorias – frutas, bebidas, produtos da roça, pratos cozidos, proteína animal e produtos processados – para que os estudantes avaliem sua preferência numa escala hedônica de 1 a 5.

Os dados das Tabelas 2 a 6 mostram a grande aprovação por parte dos estudantes Arara de praticamente todos os alimentos listados em todas as categorias de alimentos. Todos os alimentos exceto um receberam aprovação superior a 80%, e 62 dos 69 alimentos (quase 90%) tiveram aprovação maior ou igual a 90%.

Tabela 2. Avaliação de frutas pelos estudantes Arara (%).

Alimento	Frutas			
	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Laranja	95	90	0	5
Maçã	100	90	0	10
Melancia	100	90	0	10
Banana	95	86	5	0
Manga	95	90	5	5
Abacate	94	90	6	0
Goiaba	100	95	0	5
Acerola	89	90	0	5
Cajá	95	86	0	10
Mamão	100	90	0	5
Cupuaçu	100	90	0	10
Biribá	95	76	0	19
Graviola	100	100	0	0
Jaca	100	100	0	0
Jambo	95	83	5	11
Ameixa / Azeitona	60	59	33	24
Açaí	100	100	0	0
Bacaba	100	100	0	0
Goloza	100	76	0	10
Oxi	95	76	5	14
Cacau	95	90	5	0
Tuturubá	95	86	5	5
Caju	100	95	0	0
Cajuí	100	86	0	5
Murici	100	86	0	10

Tabela 3. Avaliação de produtos da roça pelos estudantes Arara (%).

Produtos da Roça				
Alimento	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Cará	100	100	0	0
Inhame	95	90	0	0
Batata doce	95	100	0	0
Macaxeira	100	100	0	0
Beiju	100	100	0	0
Farinha	100	95	0	5
Massa puba	95	89	0	5

Tabela 4. Avaliação de pratos cozidos pelos estudantes Arara (%).

Pratos Cozidos				
Alimento	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Mingau de chocolate	94	89	6	0
Mingau de milho	100	89	0	0
Mingau de babaçu	89	78	11	17
Mingau de tapioca	100	86	0	5
Mingau de banana	90	89	10	0
Milharina	89	95	5	5
Arrozinha	93	80	7	13
Mingau de maizena	89	95	11	0
Arroz	95	95	5	0
Feijão	100	95	0	0
Macarrão	100	100	0	0

Tabela 5. Avaliação de alimentos processados pelos estudantes Arara (%).

Alimentos Processados				
Alimento	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Pão	100	100	0	0
Bolacha doce (Maria)	100	95	0	5
Bolacha Salgada	95	95	0	5
Salgadinho (skiny)	84	95	11	5
Bolacha recheada	100	95	0	0
Barra ou bombom de chocolate	95	95	5	0
Sorvete	95	95	5	0

Tabela 6. Avaliação de fontes de proteína animal pelos estudantes Arara (%).

Proteína animal				
Alimento	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Carne de caça	100	95	0	5
Peixe	100	95	0	5
Quelônios	89	86	5	0
Aves do mato	100	95	0	0
Carne de boi	100	90	0	0
Frango	100	76	0	10
Charque	94	86	6	5
Calabresa	100	100	0	0
Mortadela	100	90	0	0
Carne bovina enlatada	90	85	10	10
Queijo	95	85	0	0
Ovo	95	100	0	0
Salsicha	95	85	5	0

Quando analisamos os dados agregados por categoria (Tabela 7), não há diferença entre elas: todas categorias tiveram entre 94 e 95% de avaliações positivas.

Apenas um alimento teve rejeição acima de 15%, que foi a ameixa/azeitona (também conhecida como jambolão, em outras partes do país) com 28% de rejeição. Mas isso aconteceu porque ela não era conhecida ou não foi identificada por grande parte dos estudantes. Esta situação foi manifestada durante a aplicação do questionário nas 4 aldeias e corroborada pela constatação de que parte significativa dos alunos (22%) deixou em branco a avaliação desta fruta.

Tabela 7. Avaliação de categorias de alimentos pelos estudantes Arara (%).

CATEGORIAS DE ALIMENTO				
Alimento	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Frutas	96	88	3	6
Bebidas	91	91	6	1
Pratos cozidos	95	90	5	4
Produtos da roça	95	90	5	4
Proteína animal	97	90	2	3
Alimentos processados	96	96	3	2

Os dados obtidos através do questionário 1, e complementados com as discussões na sala de aula, demonstram que os estudantes Arara, tanto crianças quanto jovens, não fazem distinção entre os diferentes alimentos utilizando o critério de serem ou não saudáveis. Isso é impactante quando percebemos que nenhum estudante Arara diferenciou a carne de caça ou o peixe do Rio das carnes processadas – calabresa, charque e carne enlatada.

2.4.3 Saudável é sinônimo de bom?

A fim de ampliar o entendimento desta situação para além do grupo escolar, foram entrevistados adultos nas 3 aldeias utilizando o roteiro semiestruturado (Apêndice 3). Em Magarapi foi o casal de liderança Pou (31 anos) e Mourindek (37);

em Arumbi o casal Akitu (57) e Wydudu (40); no Laranjal Tybtjigoriwy (50) e Talem (37).

Todos os entrevistados manifestaram que os Arara não diferenciam alimentos saudáveis dos não saudáveis. A palavra apontada para traduzir saudável para a língua Arara para todos os entrevistados foi *kureb*, que significa simplesmente “bom”. Esta aparente falta de capacidade de diferenciação pode estar relacionada com a ausência do conceito na língua do povo.

Dois dos entrevistados sofrem de diabetes e apontaram que têm controlado a ingestão de açúcar. Entretanto, este tipo de preocupação não existe para os demais indivíduos que não sofrem da doença¹⁸. Ou seja, ainda não há qualquer preocupação da população Arara para evitar a ocorrência da diabetes. A hipertensão é outra doença crônica não transmissível presente nas aldeias que não tem sido relacionada pelos Arara com seus hábitos alimentares.

Esta é uma situação muito grave, uma vez que, os dados do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) apontam para o aumento acentuado dos casos de indivíduos que sofrem dessas doenças crônicas não transmissíveis desde 2012, a partir da implementação do Plano Emergencial e da execução do Plano Básico Ambiental (PBA) nas aldeias do Médio Xingu, incluindo as da TI Arara.

2.4.4 A comida que engorda, mas não deixa forte: incorporando novos conceitos a uma língua

A triangulação dos dados dos formulários com o das entrevistas aponta que as aulas sobre alimentação saudável não têm sido suficientes para sensibilizar as crianças e os jovens Arara sobre o impacto negativo da mudança de hábitos alimentares pelo qual o povo está passando.

A primeira causa possível relacionada ao pequeno entendimento dos estudantes sobre o tema alimentação saudável pode ser uma abordagem inadequada do tema nas aulas. A aula sobre alimentação saudável, descrita por um professor, em que frutas e legumes são contrapostas aos demais alimentos, parece fazer sentido num contexto urbano em que as pessoas comprem todos os alimentos que consomem

¹⁸ Um dos indígenas que foi co-pesquisador neste trabalho começou também a apresentar sintomas de diabetes durante o final deste trabalho e passou a adotar cuidado com a alimentação que não tinha até então.

num mercado, mas para os Arara a situação é diferente. Provavelmente os estudantes não estejam captando a lógica de “quanto mais natural melhor” que o exercício busca mostrar. No caso dos Arara, tal entendimento pode não estar sendo aceito, porque se contrapõe à tendência de valorização pelos indígenas dos alimentos modernos já registrada em muitos trabalhos acadêmicos, a exemplo o trabalho de Gonçalves (2012).

As aulas poderiam debater com os estudantes Arara de que maneira os produtos das roças Arara são melhores do que os legumes que vêm da cidade. Por não receberem insumos químicos, por exemplo, sendo equivalentes aos produtos orgânicos, tão valorizados hoje pelo mercado dos *karei* (não-indígenas). O mesmo vale para as frutas da aldeia ou da mata, quando comparadas aos frutos comerciais. Isso deveria ser compreendido pelas crianças, juntamente com o fato de que a grande diversidade de frutos tradicionais garante uma maior ingestão de nutrientes que não estão presentes facilmente nos alimentos processados, mas são necessários para uma vida saudável. No caso das carnes, é necessário que os estudantes Arara compreendam que o peixe que consomem do rio tem qualidades superiores às dos peixes de criação, alimentados com ração produzida pela agricultura convencional com uso intensivo de agroquímicos e produtos transgênicos; que a carne da caça ou do frango criado na aldeia são superiores aos equivalentes encontrados no mercado pelo mesmo motivo, e que não se pode comparar nada disso às carnes processadas, como a salsicha, a calabresa e a carne enlatada, por exemplo. O sódio presente nesses alimentos processados é prejudicial à saúde. Os estudantes Arara precisam saber que certos alimentos, se consumidos em excesso, provocam enfermidades graves que pioram muito a qualidade de vida das pessoas.

Além da adequação do conteúdo da aula, a escola deveria adequar a merenda escolar. Durante os dias em que estive nas aldeias, observei sendo servido nas escolas cardápios como macarrão com molho de tomate com salsicha ou bolacha maria com suco em pó. Ensinar sobre alimentação saudável nas aulas, mas servir este tipo de cardápio aos alunos é uma incoerência que torna difícil para os estudantes assimilarem o que é uma alimentação saudável. A substituição dos alimentos processados do cardápio da merenda escolar por alimentos locais é um passo muito importante para as crianças e jovens Arara compreenderem o que é alimentação saudável. Os alimentos das roças, da floresta e do rio devem ser servidos na escola e valorizados nas salas de aula. E para que esta discussão tenha um resultado prático,

deve haver um esforço para não restringir à escola, mas levá-la a toda comunidade (GILLIES et al., 2020).

A terceira causa para o desentendimento dos estudantes Arara sobre esse assunto pode ser linguística. Como se constatou nas entrevistas, os Arara traduzem saudável como *kureb*, que é a palavra que utilizam para qualificar algo bom. É verdade que esta palavra pode significar muito mais do que bom para os Arara e um estudo linguístico e/ou etnográfico poderia demonstrar isso sem grandes dificuldades. Entretanto, no contexto de modernização dos hábitos alimentares, os alimentos novos são incorporados nas culturas fora das regras de consumo e de resguardo que existem para os alimentos consumidos tradicionalmente, e isso tem como consequência o aumento dos casos de doenças crônicas não transmissíveis (MENDONÇA, 2021). Sendo assim, a ausência de um conceito como o de saudável na língua Arara pode estar impedindo que os Arara compreendam uma discussão proposta nesse sentido.

Algumas ideias do historiador indiano Dipesh Chakrabarty, referência no debate da teoria pós-colonial, podem ajudar a entender a situação e a apontar a maneira para superá-la. A relação de subalternidade entre os povos da periferia do mundo e as metrópoles europeias que predominava no sistema colonial de certa forma ainda persiste nos dias de hoje, principalmente na forma de um cientificismo que alega que ideias conceitualmente e empiricamente limitadas desenvolvidas no contexto europeu seriam verdades universais. O modelo europeu de democracia é um exemplo disso. Com o processo de descolonização, povos do mundo inteiro adotaram este sistema e esforços foram feitos para que os povos antes subalternos fossem incluídos em processos participativos. Segundo Chakrabarty (2008), a mera inclusão de representantes dos povos nestes processos políticos dá origem a um fenômeno que o autor chama de “exclusão participativa”. Sem entender o ambiente político, os processos e o que está em jogo, os representantes acabam não conseguindo participar de fato, e seu papel acaba sendo apenas o de cancelar a participação de um segmento da sociedade em um processo que na prática não foi participativo. Simplesmente abandonar os espaços deste novo universo não seria uma boa opção, já que as decisões e os encaminhamentos que afetam esses povos continuariam ocorrendo. Chakrabarty propõe que na transição de sistemas políticos ou econômicos deve haver uma tradução dos conceitos para as realidades locais a fim de permitir a

compreensão que é necessária para a inclusão e participação dos povos nos processos.

É possível fazer um paralelo desta situação com o caso da modernização dos hábitos alimentares Arara. Os Arara foram introduzidos no mercado de consumo dos alimentos modernos, mas não dispõem dos aparatos teóricos para entender as questões que surgem a partir do consumo desses produtos. Para que os Arara passem a ter um consumo consciente dos novos produtos, e um entendimento do sentido e da importância das ações que incentivam a utilização dos alimentos tradicionais, às vezes até esquecidos, é necessário traduzir e debater com a sociedade Arara os conceitos relacionados a este assunto a partir de conceitos já existentes em sua língua.

A primeira vez que os Arara passaram por um processo deste tipo foi quando elaboraram seu protocolo de consulta, experiência contada no BOX 2 deste trabalho. No caso da alimentação saudável, foi realizada em julho de 2023 uma oficina em que foram discutidos conceitos importantes neste contexto, como os de saudável/não saudável e o de diabetes. A partir do conceito de gordo (*igatpé*) e o de forte (*inkaramanpé*), tentou-se construir outro compreensível para qualquer Arara, como: a comida que deixa gordo sem deixar forte – *yntabri igatpétobotpé inkaramanpétobótbra*. Com relação a diabetes, os Arara foram informados sobre a causa e os sintomas da diabetes e que apesar desta doença não ser transmissível, novos casos têm surgido a cada dia nas suas aldeias e que isto tende a continuar acontecendo até que os Arara passem a tomar mais cuidado com a ingestão de açúcar. Uma das pessoas que hoje sofre de diabetes nomeou a doença como *tagwatkem abudup* (a doença do açúcar) e desta forma a doença foi incluída no léxico da língua Arara. Este é um passo importante para a prevenção desta doença, uma vez que quando um Arara for diagnosticado com diabetes a partir de agora os Arara saberão de onde vem e do que se trata a doença.

BOX 2. IWAPLONÉ KAREI EMIAGRIN IDANDYT TJIMA: O PROTOCOLO DE CONSULTA PRÉVIA, LIVRE E INFORMADA DO POVO ARARA.

Fotografia 8. Representantes de todas as aldeias Arara durante a oficina de elaboração do Protocolo de Consulta do Povo Arara.



A consulta prévia, livre e informada sobre qualquer obra, decisão administrativa ou legislativa que impacte vidas ou direitos de uma comunidade é um direito dos povos e comunidades tradicionais garantido pela convenção 169 sobre Povos Indígenas e Tribais da Organização Internacional do Trabalho (OIT) e estabelecido por lei no Brasil desde 2004 (BRASIL, 2004). Tal consulta não é apenas uma oitiva sem consequências realizada de qualquer maneira apenas para constar no processo para aprovação de uma medida. A consulta é sim um processo amplamente participativo, transparente, livre de pressões e flexível para respeitar as particularidades da grande diversidade de povos e comunidades tradicionais de nosso país, e cujo resultado deve ser incorporado pelo Estado no planejamento e execução das medidas que estão sendo consultadas (ROJAS-GARZON *et al.*, 2016).

O protocolo de consulta é o documento em que cada povo explica como uma consulta deve acontecer. É um instrumento importante para balizar a relação entre os indígenas e a sociedade não-indígena. Entretanto, o protocolo só é eficaz se os indígenas entenderem de fato o que ele é, as normas que ele estabelece e se exigirem que seja respeitado em cada ocasião que seja necessária.

Durante o processo de elaboração de seu Protocolo de Consulta, o povo Arara não apenas foi apresentado e entendeu o arcabouço jurídico que garante ao povo o direito a consulta, como discutiu e elaborou em sua língua conceitos como prévia (*Iwaploné*), livre (*towynón nabydomá emiagrin*) e informada (*Toganópté endyt apagoró*). Também deram ao seu protocolo de consulta um nome na língua: *Iwaploné karei emiagrin idandyt tjimna* (em português é algo como: antes de qualquer ação do não-indígena, eles devem nos consultar). Desta maneira, quando qualquer pessoa do povo ouve este nome, sabe de fato o que é e para que serve este documento.

Fotografia 9. Moriudem Arara discutindo os conceitos de prévia, livre e informada durante oficina de elaboração de protocolo de consulta em 2021.



CAPÍTULO 3: OS ARARA CONTAM O QUE HÁ DE COMER NA MATA

Embora o impacto negativo dos programas de alimentação escolar convencional em culturas indígenas seja reconhecido internacionalmente, há muito tempo – GATES *et al.* (2014) sobre a situação para indígenas canadenses e KATZ (2009) sobre os indígenas no Rio Negro –, também é reconhecido o grande potencial das escolas como ambiente propício para a realização de intervenções efetivas para promoção e apoio aos hábitos alimentares saudáveis das crianças (LEE; GORTMAKER, 2018), bem como o impacto positivo na saúde de crianças indígenas dos programas de alimentação escolar adequados à sua realidade (GILLIES *et al.*, 2020).

Este capítulo inicia apresentando a Política Nacional de Alimentação Escolar e discutindo suas limitações quando aplicada à realidade dos povos e comunidades tradicionais. Na sequência, é apresentada a experiência-piloto de introdução de alimentos tradicionais nas escolas da TI Arara e o levantamento dos alimentos tradicionais gerado através dela. Os dados são discutidos em quatro categorias: frutas, palmeiras, pratos tradicionais e peixes.

3.1 O PNAE E A MODERNIZAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES INDÍGENAS

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública de segurança alimentar e nutricional criada no Brasil na década de 1950. É considerada uma das mais abrangentes e duradouras na área de alimentação escolar do mundo (CASTRO *et al.*, 2014). O programa tem como objetivo contribuir com o desenvolvimento, o crescimento, a aprendizagem e o rendimento escolar dos alunos do sistema público de educação por meio da oferta de refeições nutricionalmente balanceadas durante a permanência dos alunos na sala de aula (BRASIL, 2009a). Operacionalmente, a legislação estabelece que a alimentação fornecida pelo programa deve suprir de 20 a 70% das necessidades nutricionais diárias dos alunos, dependendo de seu regime escolar (BRASIL, 2009a). A legislação também determina que no mínimo 30% do recurso disponível seja utilizado com dispensa de licitação na aquisição de produtos diretamente da agricultura familiar, grupo de produtores nos quais também estão incluídas as comunidades indígenas (BRASIL, 2009a). Durante seu tempo de existência, o PNAE sofreu muitas transformações, evoluindo como

política pública. Nas últimas décadas incorporou o respeito à sociodiversidade cultural entre suas diretrizes (BRASIL, 2009a; BRASIL, 2009b). Desta forma, o PNAE é inquestionavelmente uma política fundamental para o combate à fome e à desnutrição em nosso país e que possui inúmeros méritos.

Entretanto, quando são analisados os resultados relacionados à diretriz do respeito aos hábitos alimentares tradicionais, nota-se que apesar dos quase 15 anos em que ela está em vigor, na prática muito pouco avançou neste sentido (GONÇALVES, 2012). Estudos sobre a alimentação escolar em escolas indígenas pelo país têm demonstrado que apesar da existência desta diretriz e da obrigação da compra de 30% do recurso destinado à aquisição de alimentos de produtores da agricultura familiar, a alimentação oferecida pelos estados e prefeituras nas escolas indígenas, na grande maioria dos casos, não se diferencia da das escolas dos núcleos urbanos. Em localidades mais isoladas, a situação é ainda pior, pois as dificuldades logísticas determinam que alimentos mais perecíveis, como carne, vegetais e frutas frescos, sejam excluídos do menu (GONÇALVES, 2012; OLIVEIRA, 2013; CASTRO *et al.*, 2014; MINEIRO; TRICHES, 2018). Por que isso acontece?

3.2 O DEBATE SOBRE AS EXIGÊNCIAS SANITÁRIAS INADEQUADAS PARA POVOS E COMUNIDADES TRADICIONAIS NOS MERCADOS INSTITUCIONAIS

Até pouco tempo atrás, as exigências sanitárias elaboradas para o contexto urbano, mas inadequadas para a realidade dos povos e comunidades tradicionais, foi um dos principais fatores que impedia que alimentos preparados de modo tradicional fossem incluídos no cardápio das escolas das aldeias indígenas e de comunidades tradicionais por todo o país. Por exemplo, para que produtores locais comercializassem pescado para a alimentação escolar via PNAE, as prefeituras exigiam a existência de Selo de Inspeção Sanitária Federal (SIF). Desta maneira, o alimento local, tradicional, fresco, que poderia ser fornecido diretamente nas escolas, era inviabilizado e o Estado priorizava indiretamente a aquisição de produtos processados em estruturas físicas indisponíveis não apenas para organizações de povos indígenas e tradicionais, como também para as da agricultura familiar de forma geral (MOURA *et al.*, 2022). Esta questão tem sido amplamente discutida em fóruns e câmaras técnicas sobre alimentação escolar por todo o país. Tal movimentação não apenas conseguiu trazer o assunto para a agenda do poder público (BRASIL, 2017;

BRASIL, 2019; BRASIL, 2021), como já teve sucesso em pautar em determinados casos a adequação das exigências sanitárias dos mercados institucionais para o fornecimento pelos povos e comunidades tradicionais quando se trata de autoconsumo. Talvez, o maior exemplo disso seja o da Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos do Amazonas (CATRAPOA), apresentado no Quadro 3.

No caso específico de Altamira, a Coordenação Regional da Funai emitiu uma Nota Técnica sobre a alimentação tradicional e a alimentação escolar em 2015 (BRASIL, 2015). Em 2020, aconteceu a primeira compra pela prefeitura de Altamira de alimentos tradicionais com critérios sanitários diferenciados para as escolas da TI Xipayá (MOURA *et al.*, 2022). Desde 2022, a Secretaria Municipal de Educação tem adquirido alimentos tradicionais e pescado de produtores locais para todas as escolas das 3 RESEX sem a necessidade de alvará ou selo de inspeção sanitária.

BOX 3. A COMISSÃO DE ALIMENTOS TRADICIONAIS DOS POVOS DO AMAZONAS - CATRAPOA.

A CATRAPOA é um fórum permanente que desde 2016 tem discutido e articulado ações em torno da temática de alimentação tradicional no estado do Amazonas. Com a Procuradoria da República do Amazonas à frente, a CATRAPOA envolve órgãos públicos das três esferas de governo, representantes de entidades não-governamentais e lideranças indígenas e agroextrativistas (MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL, 2020).

Em 2017, a CATRAPOA elaborou uma Nota Técnica (NT) sobre a aplicação das exigências sanitárias pelo Estado e desta forma viabilizou a comercialização de alimentos tradicionais nas escolas indígenas do Amazonas. Na prática, a NT possibilitou a dispensa de registro, inspeção e fiscalização de alimentos produzidos nas aldeias para comercialização diretamente às escolas, porque trata-se de autoconsumo/consumo familiar (BRASIL, 2017). Tal processo está descrito e discutido detalhadamente em Mendes (2019).

O sucesso da experiência da CATRAPOA levou a 6ª Câmara de Coordenação e Revisão¹⁹ a estabelecer uma Mesa de Diálogo Permanente a nível nacional, a “Catrapovos Brasil”, que busca replicar a experiência nos demais estados do país.

¹⁹ Setor dentro do MPF que coordena, integra e revisa as ações destinadas à proteção da população indígena e comunidades tradicionais.

3.3 INCAPACIDADE DA POLÍTICA DE TRATAR A DIVERSIDADE NA PRÁTICA

Além da questão das exigências sanitárias, outro impedimento para que a alimentação tradicional seja adotada nas escolas indígenas e de comunidades tradicionais está relacionado a uma incapacidade dos gestores públicos e executores da política em implementar a diretriz referente à sociodiversidade na prática. Isso acontece devido à falta de elementos teóricos e documentos oficiais que referenciem este novo e complexo tipo de operação a que não estão habituados (GONÇALVES, 2012). Tal dificuldade fica ainda mais agravada na Amazônia pela falta de informação sobre as dietas alimentares incrivelmente diversas dos indígenas, que vão muito além dos produtos plantados na roça. São poucos os estudos antropológicos dedicados à descrição e análise da alimentação indígena no Brasil (LEITE, 2012), o que faz com que as dietas indígenas fiquem invisibilizadas. Tal situação ocorre de maneira mais acentuada para os povos de recente contato (KATZ, 2009). Além disso, ainda menos se sabe sobre os alimentos do extrativismo florestal em sociedades agrícolas, pois este tipo de alimento era considerado, até recentemente, como pouco relevante, tendo sido omitido dos principais estudos realizados (KATZ, 1993).

Como incluir na merenda escolar algo que nem se conhece? Esta é a questão que levou à elaboração do projeto piloto que será apresentado a seguir.

3.4 O PROJETO PILOTO DE MERENDA ESCOLAR TRADICIONAL NAS ALDEIAS DA TI ARARA

Os Arara, nas décadas anteriores ao contato, viveram um modo de vida quase exclusivamente caçador-coletor, e a agricultura foi reintroduzida e fomentada pela Funai como técnica de sedentarização. Hoje, as novas oportunidades de geração de renda e o acesso a políticas sociais possibilitam maior consumo de produtos do mercado pelos Arara. Desta maneira, os alimentos consumidos antes do contato estão sendo menos utilizados, sendo substituídos por produtos da agricultura e do mercado.

O objetivo desta parte da pesquisa é compreender a alimentação tradicional do povo Arara e analisar as possibilidades de elaboração e execução de um projeto de alimentação escolar que inclua os alimentos que fazem parte do conhecimento tradicional no cardápio das escolas da TI Arara.

Isso foi feito através de uma pesquisa-ação que envolveu como co-pesquisadores um grupo de adultos que viveu o período antes do contato, os quais

chamarei daqui para frente de sabedores. A ação realizada consistiu na entrega de alimentos tradicionais nas escolas de 4 aldeias da TI Arara – Laranjal, Arumbi, Magarapi e Iory. Cada sabedor realizou o trabalho acompanhado por um jovem que o auxiliou registrando a coleta e o preparo dos alimentos, as entregas nas escolas, e fez exsiccatas de plantas quando houve necessidade de identificação de alguma espécie. Esses registros foram feitos com celular no aplicativo ODK. As exsiccatas foram encaminhadas para identificação no herbário da Faculdade de Engenharia Florestal da Universidade Federal do Pará em Altamira.

Como não existia um estudo aprofundado sobre a alimentação tradicional dos Arara, não se sabia, *a priori*, o que poderia ser entregue nas escolas pelos sabedores e, portanto, não era possível estimar quantidades a serem entregues, nem precificar cada produto. Por este motivo, os pagamentos²⁰ aconteceram não por quantidade de produto, mas por entrega. As entregas foram realizadas apenas um dia por semana para não sobrecarregar os envolvidos em seu cotidiano, nem as equipes das escolas. O dia da entrega foi definido entre os sabedores, os professores e as merendeiras. Devido à questão da sazonalidade e ao calendário escolar, ficou acordado que se não fosse possível realizar entregas semanalmente a dupla deveria realizar ao menos 4 entregas mensais²¹.

Inicialmente, o escopo da pesquisa eram apenas os alimentos vegetais de origem florestal, mas isso se mostrou inviável devido à sazonalidade marcada das espécies, e ficou evidente logo nas primeiras entregas. Na aldeia Magarapi, o único alimento disponível para coleta na floresta naquele momento era a bacaba; mas, nas aldeias Arumbi e Laranjal, não foi possível encontrar na mata nenhum cacho de bacaba madura, nem qualquer outro alimento naquele momento (a bacaba foi entregue no mês seguinte, quando os cachos amadureceram). Já na aldeia Iory, não havia bacaba madura, mas ainda havia o açazinho do morro, cuja safra já havia acabado nas outras aldeias. A solução proposta para realização das entregas em Arumbi e no Laranjal pelos co-pesquisadores foi abrir a possibilidade de entregar pratos tradicionais preparados com produtos da roça. Isso além de resolver desde o

20 Os sabedores receberam R\$120,00 por entrega e os jovens auxiliares receberam R\$80,00.

21 A pesquisa está sendo executada desde novembro de 2022 e vai durar por um período de um ano a fim de captar todo o ciclo de sazonalidades das espécies da floresta. Entretanto, devido aos prazos do programa de mestrado, nesta dissertação estão sendo apresentados apenas os dados obtidos entre novembro de 2022 e maio de 2023. Uma publicação com o ciclo completo será elaborada após novembro de 2023.

início do trabalho o problema de escassez de alimentos na floresta, que iria acontecer mais frequentemente a partir de maio com o começo da estação seca, acabou tendo um resultado muito interessante, pois os pratos tradicionais preparados e entregues nas escolas pelos sabedores eram desconhecidos pela geração de crianças e jovens estudantes.

Outra possibilidade que entrou no escopo do trabalho nas primeiras entregas foram os “peixes da floresta”. Durante a primeira busca por alimentos na floresta na aldeia Magarapi, foi observada a presença abundante de peixes confinados em poças nos leitos dos igarapés secos. Esta situação ocorre todos os anos durante a época seca. Os sabedores lembraram que antes do contato os Arara se alimentavam muito deste tipo de pescado, mas os co-pesquisadores jovens reconheceram que não sabiam disso. A chamada pesca tradicional do *Tybom* (jiju) foi realizada durante a segunda entrega na aldeia de Iory. Nas demais aldeias não foi possível realizá-la, porque a chegada da estação chuvosa acabou com a situação de confinamento dos peixes. Durante a oficina de treinamento, os sabedores recordaram outras técnicas tradicionais de pesca que eram realizadas antes do contato, como a utilização de armadilhas para captura de peixe (chamadas *murót* na língua Arara) no represamento de igarapés durante a vazante na estação seca, a pesca com timbó (chamado de *kubi*) em lagoas formadas com a interrupção dos igarapés na estação seca e a pesca com flecha (*pyromké*). Foi discutido entre o grupo de co-pesquisadores e a coordenação das escolas Arara que na próxima estação seca além desses peixes serem entregues para merenda, seria interessante que os professores incluíssem entre as atividades de suas turmas o acompanhamento destas atividades tradicionais de pesca.

Devido às particularidades observadas na maneira que os Arara consomem os produtos das palmeiras e a importância chave desta categoria na alimentação Arara antes do contato, optou-se por tratá-las numa categoria separada, ainda que os Arara não tenham um termo distinto para designar palmeiras em sua língua.

Dessa maneira, o escopo deste trabalho passou a incluir 4 categorias: frutos, palmeiras, pratos tradicionais e peixes.

Para cada alimento entregue pelos sabedores, os professores das escolas aplicavam em suas turmas um questionário com perguntas para verificar o conhecimento dos alunos sobre o alimento consumido (Apêndice 3). Os jovens auxiliares também aplicavam questionários via aplicativo ODK com pessoas de diferentes faixas etárias da comunidade para adquirir informações complementares

sobre os alimentos e a relação do povo Arara com eles (apêndice 4). Estes dados serviram como base para avaliar a erosão do conhecimento tradicional.

Os sabedores escolhidos por suas comunidades para o trabalho foram em Magarapi, Pagriwa (65 anos) (Foto 11); no Laranjal, Tybtjigyriwy (50 anos) (Foto 13); em Iory, Ierumdam (52 anos) (Foto 12); e em Arumbi, Akitu (57 anos) (Foto 10). E os jovens que foram escolhidos para auxiliá-los são seus filhos (ou neto, no caso do Pagriwá). São eles: em Magarapi, Maurig (20); em Iory, Muriké (20); em Arumbi, Euru (13) e no Laranjal, Tambyapé (23), substituído no meio do ciclo por seu irmão Pyiak (20). As mulheres, tanto dos sabedores quanto dos jovens, também colaboraram com o trabalho.

Fotografia 10. Pagiriwa, sabedor de Magarapi



Fotografia 11. Ierundam, sabedor de Iory.



Fotografia 12. Tybtjigriwy, sabedor do Laranjal.



Fotografia 13. Akitu, sabedor de Arumbi.



3.5 O PROJETO PILOTO DE MERENDA ESCOLAR TRADICIONAL NAS ALDEIAS DA TI ARARA

O treinamento do grupo aconteceu em uma oficina realizada entre os dias 2 e 22 de novembro de 2022. Nela, o grupo de 8 co-pesquisadores junto com suas mulheres e filhos realizou coletivamente as primeiras entregas nas 4 aldeias e, em seguida, fizeram as primeiras entregas individuais em suas aldeias sob meu acompanhamento.

A partir da definição do escopo das entregas, os co-pesquisadores elaboraram uma lista prévia de alimentos que poderiam ser entregues às escolas durante o ciclo de um ano. Os dados estão apresentados por categoria de alimentos nas tabelas de 8 a 11.

Parte das frutas citadas na oficina não teve o nome em português identificado e as entregas durante o ano geraram materiais, como fotos, exsiccatas e frutos, que possibilitaram a identificação de parte destas espécies pela equipe técnica do herbário da UFPA. Os peixes capturados na floresta são apresentados agrupados por método de captura.

Tabela 8. Lista de pratos tradicionais produzidos com produtos da roça, segundo sabedores Arara.

PRATOS TRADICIONAIS		
Nome		Modo de preparo
Arara	Português	
<i>Abad</i>	Beiju	Massa puba de mandioca e <i>igru</i> (goma de tapioca). Pode conter farinha de <i>waramium</i> (babaçu) ou de <i>pagwá</i> (banana brava)
<i>Magarapa</i>	Beiju	Pode ser feito de <i>Taopá</i> (Banana chifre de vaca), <i>Ypy</i> (Cará) ou <i>Ypyum</i> (Inhame), <i>tombidem</i> (inhame branco). A matéria prima é ralada e assada na folha de bananeira em formato de beiju (redondo e achatado)
<i>Nabiot iakubá</i>	Mingau de batata doce	<i>Nabiot</i> (batata doce) ralada cozida na água
<i>Onat iakubá</i>	Mingau de milho	<i>Onat</i> (milho) ralado na água
<i>Tjagá</i>	Berarubu	<i>Kyden</i> (macaxeira) ralada assada na palha da bananeira em formato alongado. Pode conter pedaços de carne de caça (<i>won'ngón</i>)

Tabela 9. Lista de frutas florestais comestíveis, segundo sabedores Arara.

FRUTAS		
Nome de frutas		Modo de consumo
Arara	Português	
<i>Ady</i>	Mirindiba	<i>In natura</i>
<i>Aramat poum</i>	Sem nome em português	<i>In natura</i>
<i>leium</i>	Abiu	<i>In natura</i>
<i>Inpó</i>	Pequi	tórintón (cozido)
<i>Iorubumum</i>	Uva do mato	<i>In natura</i>
<i>Iuranbuem</i>	Sem nome em português	
<i>Kruanbé</i>	Genipapo	<i>In natura</i>
<i>Mégwagú</i>	Sem nome em português	
<i>Mobébuem</i>	Cajarana do mato	<i>In natura</i>
<i>Mómruk</i>	Pitomba do Mato	<i>In natura</i>
<i>Mumbó</i>	Tuturubá	<i>In natura</i>
<i>Mydané</i>	sem nome em português	
<i>On'ngón</i>	Cacau do mato, cacauí	<i>In natura</i>
<i>Ononiégru</i>	Sangra d'água	
<i>Oród</i>	Cajuí	<i>In natura</i>
<i>Págwa</i>	Banana brava	<i>Págwa Takâi</i> (farinha)
<i>Pamá</i>	Sem nome em português	<i>In natura</i>
<i>Panak piby</i>	Cacauí	<i>In natura</i>
<i>Pit'tót</i>	Pitomba	<i>In natura</i>
<i>Piú</i>	Sem nome em português	<i>In natura</i>
<i>Tagatji engpan</i>	Ata	<i>In natura</i>
<i>Talkará</i>	Ingá	<i>In natura</i>
<i>Tjiwangóku</i>		<i>In natura</i>
<i>Tógrem</i>	Cupiuba	<i>in natura</i>
<i>Tom'mereum</i>	Golosa	<i>in natura</i>
<i>Tomelá</i>	Murici	<i>in natura</i>
<i>Tomere</i>	Pariri	<i>in natura</i>
<i>Tuma'ngak</i>	Sem nome em português	
<i>Tybongulem</i>	Sem nome em português	
<i>Tybonkem</i>	Sem nome em português	
<i>Tybryém</i>	Jabuticaba	<i>In natura</i>
<i>Tybryem'ium</i>	Sarão, camucamu	
<i>Tymymbydem</i>	Tatajuba	<i>In natura</i>
<i>Wanpidékten</i>	Bacupari	<i>In natura</i>

Tabela 10. Lista de palmeiras e modo de consumo, segundo sabedores.

PALMEIRAS		
Nome		Modo de consumo
Arara	Português	
<i>Egak</i>	Buriti	<i>Tywagunón</i> (hidratado em água morna) <i>Tagrobyd</i> (vinho)
<i>Ewé</i>	Murumuru	<i>Magron</i> (amêndoa verde) <i>Imunpi Taakpyt</i> (polpa madura crua) <i>Ngru</i> (semente germinada)
<i>Mantó</i>	Tucum	<i>Magron</i> (amêndoa verde) <i>Imunpi Taakpyt</i> (polpa madura crua) <i>Ngru</i> (semente germinada)
<i>Mitaum</i>	Ouricuri	<i>Magron</i> (amêndoa verde) <i>Imunpi Tórimtón</i> (mesocarpo cozido) <i>Ngru</i> (semente germinada)
<i>Poriá</i>	Pati	<i>Magron</i> (amêndoa verde) <i>Ngru</i> (semente germinada)
<i>Wanpiat</i>	Açaí	<i>Tywagunón</i> (hidratado) <i>Tagróbyd</i> (vinho) <i>Mómru</i> (palmito)
<i>Wanpiatjum</i>	Açaí do morro	<i>Tywagunón</i> (hidratado em água morna) <i>Tagrobyd</i> (vinho)
<i>Waramin</i>	Inajá	<i>Amru</i> (fermentado alcoólico das amêndoas) <i>Aremgú</i> (fermentado alcoólico produzido do palmito) <i>Imunpi taakpyt</i> (polpa madura) <i>Ngru</i> (semente germinada) <i>Mómru</i> (palmito)
<i>Waramium</i>	Babaçu	<i>Magron</i> (amêndoa verde) <i>Imunpi Tybryt</i> (mesocarpo assado) <i>Ngru</i> (semente germinada)
<i>Wauri</i>	Bacaba	<i>Tywagunón</i> (hidratado em água morna) <i>Tagrobyd</i> (vinho)
<i>Waurium</i>	Patauá	<i>Tywagunón</i> (hidratado em água morna) <i>Tagrobyd</i> (vinho)

Tabela 11. Lista de peixes capturados na floresta, segundo sabedores Arara.

PEIXES		
Nome		Modo de captura
Arara	Português	
<i>Kubiat</i>	Jiju vermelho	<i>Omiatké tabotê</i> (com a mão)
<i>Ótpa</i>	Tamoatá	
<i>Tybom</i>	Jiju amarelo	
<i>Omeaigú</i>	Traíra	<i>Kubi</i> (timbó)
<i>Pagak pagaum</i>	Caratinga	
<i>Tudupé</i>	Mandir Preto	
<i>Poné</i>	Piranha	<i>Pyromké</i> (Flecha)
<i>Ãbãbã</i>	Arraia	
<i>Kotji</i>	Piau	
<i>Mudaimó</i>	Trairão	
<i>Oremi</i>	Surubim	
<i>Karakpium</i>	Puraqué	Com arpão feito na hora
<i>Pagurat</i>	Pacu cadete	<i>Murót</i> (armadilha em represamento) <i>Inmédémpó</i> (piracema) ou <i>akudénang'ry</i> (rio secando)
<i>Poingó</i>	Curimatá	

A oficina também treinou os jovens co-pesquisadores a registrar no aplicativo ODK a coleta e o preparo dos alimentos e suas entregas na escola, assim como a fazer exsiccatas de plantas, no caso de necessidade de identificação de alguma espécie cujo nome em português seja desconhecido.

Durante a oficina foram entregues 2 alimentos por aldeia: Em Magarapi, *ewé'ngru* (semente germinada de murumuru) e *wauri* (bacaba); em Arumbi, *wamium magarapá* (bolo assado de banana verde) e *ón'ngón* (cacauí); no Laranjal, *tjagat* (bolo de massa de macaxeira com carne) e *ypy magarapá* (bolo assado de cará); e em lory, *Tybom* (Jiju), *Otpá* (tamoatá) e *Wanpiatjum* (açazinho do morro). Após a oficina, cada dupla começou a realizar entregas semanais em suas aldeias.

Na próxima seção, as informações obtidas pelos co-pesquisadores, as obtidas através do questionário aplicado aos estudantes e as das entrevistas são apresentadas consolidadas em fichas sobre cada alimento²².

3.6 OS ARARA CONTAM O QUE TEM PARA COMER NA MATA – FICHAS DOS ALIMENTOS

Nesta seção, os alimentos entregues nas escolas são apresentados em fichas separadas nas 4 categorias – frutas, palmeiras, pratos tradicionais e peixes – e contêm nome em Arara, nome em português, nome científico, descrição do alimento, modo de coleta e preparo, além do resultado dos questionários preenchidos pelas turmas sobre o conhecimento e a aprovação dos alunos. As fichas também são ilustradas com fotos. Para as frutas e as palmeiras, aparece também a sazonalidade, que se refere ao período em que os alimentos estão disponíveis na floresta.

²² Cada alimento é apresentado apenas uma vez e as múltiplas entregas são apresentadas de maneira agregada em apenas um item.

3.6.1 Frutas

1. **Nome:** *On'ngón* - cacau do mato / cacauí - *Theobroma speciosum*

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore de pequeno porte. O fruto é muito similar ao cacau plantado, apenas menor. A árvore geralmente apresenta tronco retilíneo de onde nascem inflorescências que dão origem aos frutos. Geralmente, os frutos são encontrados a altura baixa, mas podem também aparecer em altura maior, o que dificulta um pouco a coleta. A fruta é consumida *in natura*. Para a merenda escolar foi feito suco.

Sazonalidade: novembro a janeiro

Conhecimento dos estudantes: 100% consomem regularmente

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 14. Criança Arara colhendo *ón'ngón*.



Fotografia 15. Merendeira Tyryktyryk fazendo suco de *ón'ngón*.



2. Nome: *Karanaum* - abacaxi / *Ananas comosus*

Descrição do alimento, coleta e preparo: bromélia terrestre. Fruta colhida em área de capoeira de roça antiga. Servida in natura.

Sazonalidade: novembro a dezembro

Conhecimento dos estudantes: 100% conhecida

Avaliação dos estudantes: 100% aprovação

Fotografia 16. Akitu colhendo abacaxi.



Fonte: Euru Arara.

3. Nome: Mómruk / *Talisia sp*

Descrição do alimento, coleta e preparo: planta arbustiva. A coleta é realizada facilmente. Os frutos têm uma polpa doce que envolve a semente. A polpa pode ser chupada da semente ou utilizada para fazer suco.

Sazonalidade: janeiro

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conhecia

Avaliação dos estudantes: 100% aprovação

Fotografia 17. Mómruk / *Talisia sp*.



Fonte: Maurig Arara

Fotografia 18. Criança Arara coletando Mómruk.



Fonte: Maurig Arara

4. Nome: *Obidékten* - bacupari / *Garcinia* sp

Descrição do alimento, coleta e preparo: Planta arbustiva. A coleta é realizada facilmente do chão ou diretamente dos galhos. Os frutos têm uma polpa doce que envolve a semente. A polpa pode ser chupada ou utilizada para fazer suco.

Conhecimento: 100% não conhecida

Avaliação dos estudantes: 100 % de aprovação

Sazonalidade: abril – julho

Fotografia 19. Akitu colhendo obidékten.



Fonte: Euru Arara

Fotografia 20. Obidékten.



Fonte: Euru Arara

5. Nome: *Órod - cajuí / Anacardium giganteum*

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore de grande porte, fruta colhida no chão e consumida *in natura*, mas pode ser utilizada para fazer suco.

Sazonalidade: janeiro a março

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 21. *Órod* num *póridó* para transporte.



Fonte: Maurig Arara.

6. Nome: *Munbó* - tuturubá / *Bagassa guianensis*

Descrição do alimento, coleta e preparo: fruta colhida no chão e consumida *in natura*.

Sazonalidade: janeiro

Conhecimento das gerações anteriores: 100% comem regularmente

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 22. Morembiá mostrando a fruto munbó.



7. Nome: *Myrygud* - mamuí / *Jacaratia spinosa*

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore de porte médio, fruto coletado do chão ou da planta derrubada. Fruto consumido *in natura*.

Sazonalidade: março

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 23. Crianças colhendo *myrygud*.



Fonte: Muriké Arara.

Fotografia 24. Árvore de *myrygud*.



Fonte: Muriké Arara.

8. Nome: *Tjiwangóku* / não identificada

Descrição do alimento, coleta e preparo: planta arbustiva com látex, fruto coletado no arbusto e consumido *in natura*.

Sazonalidade: fevereiro a março

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 25. Frutos de *tjiwangoku* no pé.



Fonte: Murike Arara.

Fotografia 26. Frutos de *tjiwangoku*.



Fonte: Murike Arara.

9. Nome: *Talkará* - ingá / *Inga laurina*

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore de pequeno porte, fruto coletado na árvore e consumido *in natura*.

Sazonalidade: fevereiro a março

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 27. Talkará.



Fonte: Pyiak Arara.

10. Nome: *Ady* - mirindiba / *Terminalia corrugata*

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore de porte pequeno, frutos coletados facilmente dos galhos e consumidos *in natura*.

Sazonalidade: março

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

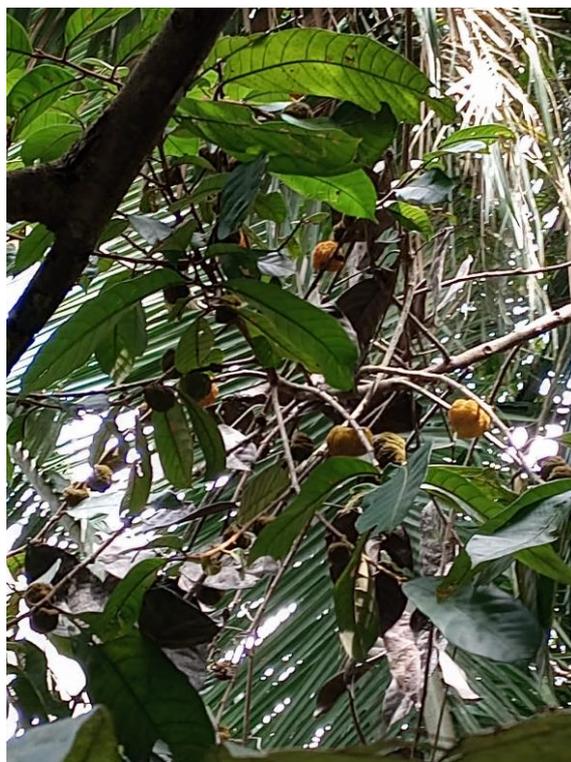
Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 28. Fruto de *Ady*.



Fonte: Muriké Arara.

Fotografia 29. Pé de *Ady*.



Fonte: Muriké Arara.

11. Nome: *Iagoriwoióum* - maracujá do mato / *Passiflora* sp

Descrição do alimento, coleta e preparo: planta trepadeira, fruto coletado na planta. É comum que se extraia toda a liana para coletar os frutos. Fruta cortada e extraída a polpa. Polpa consumida *in natura* ou misturada com água na forma de suco.

Sazonalidade: fevereiro

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 30. *Iagoriwoióum* - Maracujá do mato.



Fonte: Maurig Arara.

12. Nome: *Tomereum* - golosa / *Chrysophyllum sanguinolentum*

Descrição do alimento, coleta e preparo: a goloseira é uma árvore muito grande e a coleta é feita embaixo da copa. Fruto pode ser comido *in natura* ou preparado como suco.

Sazonalidade: fevereiro a maio

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 31. Tomereum - Golosa.



Fonte: Pyiak Arara.

13. Nome: *Mobé* - cajá ou taperebá / *Spondias mombin*

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore de porte médio, fruto coletado no chão abaixo da copa e pode ser consumido *in natura* ou na forma de suco.

Sazonalidade: janeiro a março

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 32. Talem Arara preparando suco de cajá.



Fonte: Pyiak Arara.

14. Nome: *Aramat poum* / Ainda não identificada

Descrição do alimento, coleta e preparo: planta arbustiva com látex, fruto em cacho e consumido *in natura*.

Sazonalidade: outubro a novembro

Conhecimento das gerações anteriores: 20% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 33. Aramat poum.



15. Nome: *Panak Piby* - cacauí / *Herrania* sp

Descrição do alimento, coleta e preparo: planta arbustiva, frutos coletados dos galhos. Fruta consumida *in natura*.

Sazonalidade: setembro a outubro

Conhecimento das gerações anteriores: ninguém conhecia

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 34. *Panak piby*, uma espécie de cacau nativo.



Fotografia 35. Fruto de *panak piby* por dentro.



16. Nome: *Torommóum* - sapucaia / *Lecythis pisonis*

Descrição do alimento, coleta e preparo: os ouriços são derrubados de galhos baixos e abertos com o facão. As amêndoas também são descascadas com o facão.

Sazonalidade: abril a junho

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 36. Akitu derrubando os ouriços.



Fonte: Euru Arara.

Fotografia 37. Akitu servindo amêndoa de sapucaia.



Fonte: Euru Arara.

17. Nome: *Pedá* / não identificada

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore de grande porte, frutas colhidas no chão e consumidas *in natura*.

Sazonalidade: abril a maio

Conhecimento das gerações anteriores: 10% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 38. *Pedá*.



Fonte: Maurig Arara.

18. Nome: *Wamium* - banana

Descrição do alimento, coleta e preparo: a banana colhida na roça e servida *in natura* na escola.

Sazonalidade: janeiro a junho e outubro

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 39. Talem entregando banana aos alunos da escola.



Fonte: Pyiak Arara

19. Nome: *Pagwá* - banana brava / *Phenakospermum guyannense*

Descrição do alimento, coleta e preparo: a bananeira é cortada para coleta dos cachos da mesma maneira que uma bananeira comum. Os cachos são colocados ao sol para que as frutas abram para retirada das sementes. A fibra alaranjada é retirada das sementes. Para a produção de farinha as sementes são piladas e o pó produzido é peneirado. A farinha pode ser misturada na goma de tapioca para fazer beiju ou misturada com outros alimentos como caldo de peixe ou bolo de carne.

Sazonalidade: maio a setembro.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 40. Fruto de *pagwá*.



Fotografia 41. Mute Arara com sementes de *pagwá*.



Fonte: Pyiak Arara.

20. Nome: *Tomelá - murici / Byrsonima crassifolia*

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore tortuosa de porte pequeno, a fruta é coletada no solo abaixo da copa da árvore e pode ser consumida *in natura* ou na forma de suco.

Sazonalidade: junho a julho

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 42. *Tomelá.*



Fotografia 43. *Tomelá no pé.*



Fonte: Muriké Arara

21. Nome: Ypydoré - cará do mato / não identificada

Descrição do alimento, coleta e preparo: espécie de trepadeira encontrada na floresta. Os tubérculos são coletados com a mão ou com a ajuda de um facão e são consumidos cozidos.

Sazonalidade: junho

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 44. Akitu coletando ypydoré.



Fonte: Euru Arara.

Fotografia 45. Ypydoré.



3.6.2 Palmeiras

1. Nome: *Ewé ngru* - semente germinada de murumuru / *Astrocaryum murumuru*

Descrição do alimento, coleta e preparo: as sementes são desenterradas do pé de uma plântula com cerca de 10 centímetros. A semente boa para o consumo deve ter uma conexão viva com a plântula (coloração branca). Em plântulas um pouco maiores, as reservas da semente já foram parcialmente ou totalmente consumidas, não servindo para consumo humano. Neste caso, a ligação da semente com a plântula apresenta coloração escura. O coco pode ser armazenado inteiro antes de ser consumido. Para o consumo é quebrado facilmente com o auxílio de facão, martelo ou pedaço de pau. O embrião germinado é macio e tem gosto adocicado.

Sazonalidade: março e novembro

Conhecimento dos estudantes: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% aprovado

Fotografia 46. Tambyapé mostrando *ewé ngru*.



Fotografia 47. Akitu mostrando embrião de semente germinado pronto para comer.



2. Nome: *Wauri* - bacaba / *Oenocarpus bacaba*

Descrição do alimento, coleta e preparo: palmeira de médio porte. O cacho da fruta é coletado escalando a palmeira com peconha.²³ O cacho pode ser cortado e trazido para baixo pelo coletor, ou simplesmente derrubado. No segundo método, o coletor limpa o solo sob o qual se encontra o cacho antes de subir na palmeira. Ao colocar os frutos num saco de fibras ou em *poridó*²⁴ para transporte, retira-se a sujeira e eventuais frutos não maduros. O alimento pode ser preparado para consumo de duas maneiras: hidratado em água quente, para consumo da polpa diretamente dos frutos, ou frutos hidratados pilados e misturados em água. Desta forma, é consumido como bebida (popularmente chamada de vinho). Pode ser servido com açúcar (*tagwatkem*) e farinha de mandioca (*takyí*).

Sazonalidade: novembro a janeiro

Conhecimento dos estudantes: 100% comem regularmente

Avaliação dos estudantes: 100% aprovação

Fotografia 48. Tjungem preparando a wauri.



Fotografia 49. Pagiriwá escalando a bacabeira.



²³ Peconha é um pedaço de fibra ou tecido amarrado em formato de laço que os povos e as comunidades tradicionais utilizam nos pés para subir em árvores.

²⁴ Cesto tradicional produzido na hora a partir de palha de babaçu.

3. Nome: *Warium mómru* - palmito de babaçu / *Attalea speciosa*

Descrição do alimento, coleta e preparo: o palmito é retirado de um caule de palmeira jovem com machado. Em casa é picado e colocado ao fogo em uma panela com água. O mingau foi servido com açúcar.

Sazonalidade: janeiro a dezembro

Conhecimento das gerações anteriores: 80% tinham ouvido falar e 20% já tinham provado

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 50. *Ierumdam* colhendo *warium mómru*.



Fonte: Muriké Arara.

Fotografia 51. Mingau *warium mómru*.



4. Nome: *Wanpiatjum* - açaí do morro / *Euterpe longibractea*

Descrição do alimento, coleta e preparo: palmeira de porte médio. Devido à pequena espessura do tronco, não é possível escalá-lo, e por este motivo, a técnica utilizada para colhê-lo é derrubando-o com o facão. O alimento pode ser preparado para consumo de duas maneiras: apenas hidratado em água quente, e desta maneira se consome a polpa diretamente dos frutos, ou os frutos hidratados pilados e misturados em água. Desta forma, se consome em forma de bebida (popularmente chamada de vinho) junto com açúcar (*tagwatkem*) e farinha de mandioca (*takyí*).

Sazonalidade: outubro a novembro

Conhecimento dos estudantes: 100% conhecida

Avaliação dos estudantes: 100% aprovação

Fotografia 52. *Ierumdam* com cacho de *wanpiatjum* coletado.



Fonte: Euru Arara.

5. Nome: *Mantó ngru* - semente germinada de tucum / *Astrocaryum acutelatum*

Descrição do alimento, coleta e preparo: as sementes são desenterradas do pé de uma plântula com cerca de 10 centímetros. A semente boa para o consumo deve ter uma conexão viva com a plântula (coloração branca). Em plântulas um pouco maiores, as reservas da semente já foram parcialmente ou totalmente consumidas, não servindo para consumo humano. O coco pode ser armazenado inteiro antes de ser consumido. Para o consumo, é quebrado facilmente com o auxílio de facão, martelo ou pedaço de pau. O embrião germinado é macio e tem gosto adocicado.

Sazonalidade: março

Conhecimento dos estudantes: 100% consomem regularmente

Avaliação dos estudantes: 100% aprovado

Fotografia 53. *Mantó ngru* - broto de tucum.



Fotografia 54. Criança segurando o *mantó ngru* pronto para ser consumido.



6. Nome: *Mitaum* - ouricuri / *Attalea phalerata*

Descrição do alimento, coleta e preparo: palmeira de grande porte. Fruto coletado no chão quando recém caído (frutos velhos possuem o mesocarpo predado por insetos e por isso são inadequados para consumo humano). O fruto é cozido em água e o mesocarpo é extraído para consumo através de batidas no coco cozido com um pedaço de pau.

Sazonalidade: outubro

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 55. *Pagiriwa* extraíndo o mesocarpo para consumo.



Fotografia 56. Fruto de *mitaum* cozido pronto.



7. Nome: *Poriá ngru* - broto de pati / *Syagrus cocoides*

Descrição do alimento, coleta e preparo: as sementes são desenterradas do pé de uma plântula com cerca de 10 centímetros. A semente boa para ser consumida deve ter uma conexão viva com a plântula (coloração branca). Em plântulas um pouco maiores, as reservas da semente já foram parcialmente ou totalmente consumidas, não servindo para consumo humano. A ligação da semente com a plântula apresenta coloração escura. O coco pode ser armazenado inteiro antes de ser consumido. Para o consumo, é quebrado facilmente com o auxílio de facão, martelo ou com um pedaço de pau. O embrião germinado é macio e tem gosto adocicado.

Sazonalidade: novembro, março a abril.

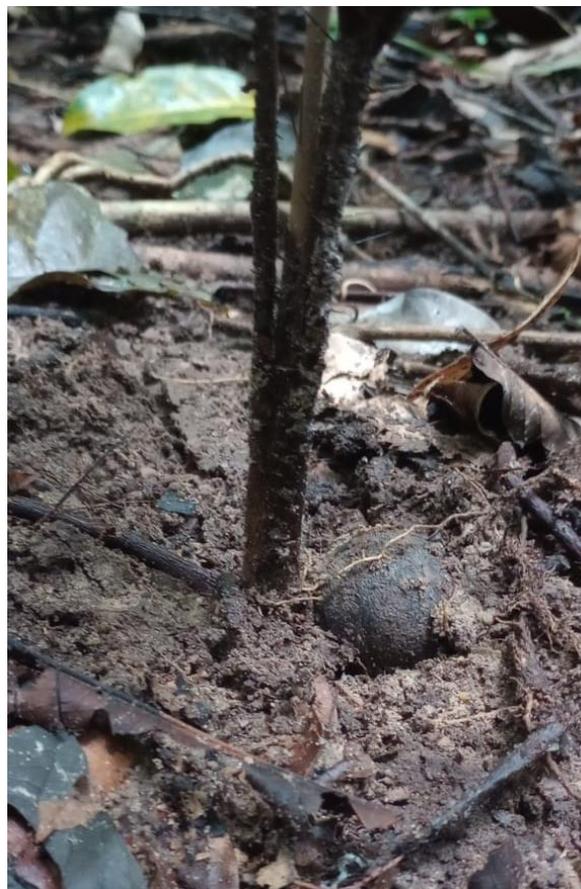
Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 57. Akitu colhendo *poria ngru*.



Fotografia 58. Coco germinado de pati.



Fonte: Euru Arara.

8. Nome: *Waramipyn tybryt* - amêndoa de babaçu assada / *Attalea speciosa*

Descrição do alimento, coleta e preparo: palmeira de grande porte. Os cocos são coletados no pé da palmeira. Não é necessário que sejam novos. Em casa, são colocados no fogo e depois de torrados são quebrados com um pedaço de pau para extração das amêndoas, que são consumidas com *abad* (beiju).

Sazonalidade: janeiro a dezembro

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 59. Akitu torrando cocos e extraindo *waramipyn*.



Fotografia 60. Beiju e *waramipyn tybryt*.



Fonte: Euru Arara.

9. Nome: *Waramin* - mesocarpo de inajá / *Attalea maripa*

Descrição do alimento, coleta e preparo: palmeira de grande porte. O cacho inteiro é coletado da palmeira logo que os frutos amadurecem. Caso o cacho esteja muito alto, pode-se escalar uma árvore ao lado da palmeira para alcançá-lo e derrubá-lo. Os cocos são descascados e a polpa pode ser comida *in natura*.

Sazonalidade: março a abril

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 61. Tybtjigariwy coletando o cacho de inajá.



Fotografia 62. Fruto de Inajá.



Fonte: Pyiak Arara

10. Nome: *Waramin amru* - bebida fermentada de mesocarpo de inajá / *Attalea maripa*

Descrição do alimento, coleta e preparo: o cacho inteiro é coletado da palmeira logo que os frutos amadurecem. Caso o cacho esteja muito alto, pode-se escalar uma árvore ao lado da palmeira para alcançá-lo e derrubá-lo. Os cocos são descascados, colocados em um recipiente e pilados. A massa não se dissolve naturalmente em água. Para dissolvê-la é utilizado um tipo de caranguejo de igarapé – chamado em língua Arara de *ómeron*. O caranguejo é macerado num invólucro de folha de banana que é depois mergulhado num recipiente com água morna. Esta água com extrato de caranguejo é misturada à massa de inajá gerando uma reação química que possibilita a dissolução da massa dando origem a uma bebida levemente fermentada com consistência cremosa.

Sazonalidade: março a abril

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 63. Totemi pilando o inajá.



Fotografia 64. Misturando a água do caranguejo à polpa de inajá.



Fonte: Pyiak Arara.

11. Nome: *Poriá magron* - coco pati verde / *Syagrus cocoides*

Descrição do alimento, coleta e preparo: os frutos são derrubados do cacho com um facão ou uma vara se estiverem altos. Há um momento certo para coleta do *poriá magron*, pois se for muito cedo haverá apenas água e se for muito tarde, o embrião já estará duro. Os Arara provam um fruto do cacho para ver se está no ponto. Os frutos são abertos com facão e a polpa é comida *in natura*.

Sazonalidade: novembro a dezembro

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 65. *Poriá magron*.



12. Nome: *Mantó magron* - coco tucumã verde / *Astrocaryum acutelatum*

Descrição do alimento, coleta e preparo: os frutos são derrubados do cacho com um facão ou uma vara se estiverem altos. Há um momento certo para coleta do *mantó magron*, pois se for muito cedo haverá apenas água. Mas, se for muito tarde, o embrião estará duro. Os Arara provam um fruto do cacho para ver se está no ponto e, assim, os frutos são abertos com facão e a amêndoa é comida *in natura*.

Sazonalidade: junho a setembro.

Conhecimento das gerações anteriores: 20% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 66. *Mantó magron*.



Fotografia 67. *Mantó magron* pronto para comer.



Fonte: Tybtjigariwy Arara

13. Nome: *Wanpiat* - açai / *Euterpe oleracea*

Descrição do alimento, coleta e preparo: palmeira de médio porte. O cacho da fruta é coletado escalando a palmeira com peconha. O cacho pode ser cortado e trazido para baixo pelo coletor, ou simplesmente derrubado. No segundo método, o coletor limpa o solo sob o qual se encontra o cacho antes de subir na palmeira. Ao colocar os frutos em um saco de fibras ou em *poridó* para transporte, retira-se a sujeira e eventuais frutos não maduros. O alimento pode ser preparado para consumo de duas maneiras: hidratado em água quente, para consumo da polpa diretamente dos frutos, ou frutos hidratados pilados e misturados em água. Desta forma, é consumido como bebida (popularmente chamada de vinho). Pode ser servido com açúcar (*tagwatkem*) e farinha de mandioca (*takyí*).

Sazonalidade: junho a julho

Conhecimento dos estudantes: 100% comem regularmente

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 68. Talem colhendo o cacho de *wanpiat*.



Fotografia 69. Tatemi tirando os frutos do cacho.



Fonte: Tybtjigoriwy Arara.

3.6.3 Pratos Tradicionais

1. Nome: *Taopá* Magarapá - bolo de banana verde assado

Descrição do alimento, coleta e preparo: *taopá* (banana da variedade chifre de vaca) é colhida na roça, descascada e ralada. A massa é embalada em folha de bananeira no formato redondo achatado como uma espécie de panqueca grossa e colocada no fogo. O resultado é uma espécie de beiju que pode ser consumido sozinho ou com carne, por exemplo.

Conhecimento dos estudantes: 90% nunca tinham ouvido falar e 10% tinham ouvido falar, mas nunca provado.

Avaliação dos estudantes: sem rejeição e 50 % de aprovação

Fotografia 70. Wydudu descasca a banana para preparar o magarapá.



Fotografia 71. Akitu e Wydudu envolvem a massa de banana verde na folha de bananeira para assar o magarapá



2. Nome: *Tjagá* - bolo de massa puba com carne de caça

Descrição do alimento, coleta e preparo: *kyden* (macaxeira) é colhida na roça e ralada. A massa é misturada com pequenos pedaços de carne ou de gordura animal e é assada na palha da bananeira em formato de pão.

Conhecimento dos estudantes: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% aprovação

Fotografia 72. Totemi montando na folha de bananeira o *tjagá* com a massa da macaxeira e pedacinhos de carne.



3. Nome: *Torom'mó kyden tybryt unan* - castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*) com macaxeira assada

Descrição do alimento, coleta e preparo: árvore de grande porte. Torommó (castanha-do-pará) é coletada na mata. O fruto é quebrado com facão. As sementes são descascadas com facão e piladas. A castanha é misturada com massa de macaxeira assada.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conhecida

Avaliação dos estudantes: 100% aprovação

Fotografia 73. *Torom'mó kyden tybryt unan* - Macaxeira com castanha.



Fonte: Muriké Arara.

4. Nome: *Abad* - beiju de tapioca

Descrição do alimento, coleta e preparo: alimento produzido a partir de *kyden* (mandioca). A mandioca é colhida na roça e deixada de molho por alguns dias. Quando fica mole, é ralada e a massa é espremida em água. O *igrú* (polvilho) decanta no fundo da bacia. O excesso de água é retirado e a massa pode ser armazenada. Em uma panela ou frigideira ao fogo o *Igrú* forma uma espécie de panqueca grossa. Pode ser misturado com gordura animal, farinha de babaçu ou farinha de banana brava.

Conhecimento dos estudantes: 100% conhecida

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 74. Totemi produzindo *igrú*.



5. Nome: *Ypy magarapá* - bolo assado de cará roxo

Descrição do alimento, coleta e preparo: o cará é colhido na roça. Para fazer o bolo, o cará é ralado e a massa resultante é embalada numa folha de bananeira em formato redondo achatado e colocada ao fogo.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 80% de aprovação

Fotografia 75. Magarapá de *ypy* (cará roxo) e de *wamium* (banana).



6. Nome: *Onatj* - mingau de milho verde

Descrição do alimento, coleta e preparo: as espigas verdes são coletadas na roça, raladas e cozidas. Atualmente, se adiciona açúcar ao mingau.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% comem regularmente

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 76. Talem preparando o mingau de onatj.



Fonte: Tambyapé Arara.

7. Nome: *Amry ipyn* - mingau do bagaço dos vegetais fermentados na produção de *Amry*

Descrição do alimento, coleta e preparo: pode ser produzido com abóbora, macaxeira, inhame, cará ou qualquer outro vegetal. O vegetal é ralado e deixado em água para fermentação. A bebida é coada e colocada em um recipiente para armazená-la. O bagaço pode ser consumido.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 80% de aprovação

8. Nome: *Onatji Magarapa* - bolo assado de milho

Descrição do alimento, coleta e preparo: o milho verde é colhido na roça e ralado. A massa é embrulhada em folha de bananeira e colocada no fogo para assar. Consumida como beiju.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 77. *Onatji magarapa.*



Fonte: Muriké Arara.

9. Nome: *Waratji* - abóbora

Descrição do alimento, coleta e preparo: a abóbora é colhida na roça, cortada em pedaços e cozida.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 78. Akitu servindo a abóbora cozida.



Fonte: Euru Arara.

10. Nome: *Ypy* - mingau de inhame

Descrição do alimento, coleta e preparo: o inhame é colhido na roça, descascado, cortado em pedaços e cozido em uma panela com água até desmanchar. Pode ser adicionado açúcar.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 79. Talem Arara colhendo *ypyum*.



Fotografia 80. Talem Arara fazendo mingau.



Fonte: Pyiak Arara.

11. Nome: Ypy - cará

Descrição do alimento, coleta e preparo: o cará é colhido na roça e pode ser servido cozido, na forma de mingau ou mesmo frito na forma de bolinhos.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 81. Cará roxo.



Fotografia 82. Talem preparando o cará para a merenda.



Fonte: Pyiak Arara.

12. Nome: *Purukpuru* - farinha de milho

Descrição do alimento, coleta e preparo: milho é colhido na roça. Quando as espigas ficam secas, os grãos são pilados. A farinha grossa pode ser consumida num caldo de peixe ou com café.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 83. Ierundan fazendo *puruk'puru*.



Fonte: Mumbigá Arara.

Fotografia 84. Ierundan dando *puruk'puru* para crianças.



13. Nome: *Karak'kuréum* - taioba

Descrição do alimento, coleta e preparo: a taioba é colhida na roça e servida cozida na escola.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conhecia

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 85. *Karak'kuréum*.



Fotografia 86. Akitu colhendo *karak'kureum*.



Fonte: Euru Arara.

14. Nome: *Nabiot* - batata doce

Descrição do alimento, coleta e preparo: a batata é colhida na roça e servida cozida na escola.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 87. *Nabiot*.



Fonte: Foto do autor.

15. Nome: *Onatji torintón*- milho cozido

Descrição do alimento, coleta e preparo: milho verde é colhido na roça e os grãos são retirados da espiga e cozidos.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 88. Onatji sendo servido para as crianças.



Fonte: Mumbigá Arara.

16. Nome: *iakobábuem* - mingau de tapioca com banana

Descrição do alimento, coleta e preparo: a banana é colhida na roça a ponto de amadurecer e a goma de tapioca é preparada da maneira tradicional. A banana madura é amassada e misturada com água e goma de tapioca em uma panela e colocada ao fogo até engrossar.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 89. *iakobábuem*.



Fonte: Muriké Arara.

16. Nome: *Kóiómóum tybryt* – mamão assado

Descrição do alimento, coleta e preparo: o mamão é colhido na roça maduro. É colocado direto no fogo para assar e descascado para o consumo.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 90. *Kóiómóum tybryt*.



Fonte: Maurig Arara.

3.6.4 Peixes e outros

1. Nome: *Tybom* - jiju / *Hoplerythrinus unitaeniatus*

Descrição do alimento, coleta e preparo: os peixes ficam represados em pequenas lagoas durante a estação seca. A técnica para capturá-los é cavar um canal para secar um pouco da água e depois ir cobrindo a superfície da água pelas bordas com folhas de babaçu de maneira gradual, restringindo o espaço disponível para os peixes até encurralá-los. A captura é feita com as próprias mãos. Os peixes foram servidos assados.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% aprovação

Fotografia 91. Mutiké com *Tybom* capturado.



Fotografia 92. Barreiro com *Tybom*.



2. Nome: *Otpá* - tamoatá / *Hoplosternum littorale*

Descrição do alimento, coleta e preparo: os peixes ficam represados em pequenas lagoas durante a estação seca. A técnica para capturá-los é cavar um canal para secar um pouco da água e depois ir cobrindo a superfície da água pelas bordas com folhas de babaçu de maneira gradual, restringindo o espaço disponível para os peixes até encurralá-los. A captura é feita com as próprias mãos. Os peixes foram servidos cozidos.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% não conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% aprovação

Fotografia 93. Otpá.



3. Nome: *Wât tynondem* - peixe enrolado na folha de bananeira

Descrição do alimento, coleta e preparo: peixe eviscerado (neste caso, piranha preta) embrulhado na folha de bananeira, amarrado com cipó e assado no girau.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 94. Akitu preparando o peixe.



Fonte: Euru Arara.

Fotografia 95. Peixe assando na folha da bananeira.



Fonte: Pyiak Arara.

4. Nome: *Wât tybryt* - peixe assado

Descrição do alimento, coleta e preparo: peixe eviscerado, assado no girau.

Neste caso, *poné* (piranha preta)

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 96. Piranha assada.



Fonte: Pyiak Arara.

5. Nome: *Ororogenin wan* - mel de abelha africanizada / *Apis mellifera*

Descrição do alimento, coleta e preparo: o mel é coletado de um tronco com facão ou machado. Eventualmente, a árvore pode ser derrubada. É utilizado o fogo para controlar a agressividade das abelhas. O mel é consumido nos favos.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 97. Favos coletados na floresta.



Fotografia 98. Pagiriwa controlando as abelhas com fogo.



Fonte: Maurig Arara.

6. Nome: *Mudaimon tybryt* - trairão assado - *Hoplias macrophthalmus*

Descrição do alimento, coleta e preparo: peixe apanhado no *murót*, com flecha ou anzol. Assado no girau.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 99. *Mudaimon tybryt*.



7. Nome: *Karakpium tybryt* – puraqué assado - *Electrophorus electricus*

Descrição do alimento, coleta e preparo: peixe apanhado no *murót*, com flecha, com arpão ou anzol. Assado no girau.

Conhecimento das gerações anteriores: 100% conheciam

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 100. *Karakpium* num lago.



Fonte: Victor Cabreira

3.7 O CICLO DAS PALMEIRAS

Pesquisas apontam que espécies frutíferas tiveram importância alimentar central para sociedades pré-agrícolas na Amazônia. Ainda que a grande variedade de frutas existentes na floresta possibilite uma dieta adequada até mesmo em termos de proteína, a dieta frugívora encontra um desafio relacionado com a escassez sazonal de frutos que acontece principalmente no período seco do ano, época em que existem poucas espécies frutificando na floresta. O grupo das palmeiras é importante neste contexto, porque além de parte das espécies deste grupo apresentarem altas densidades populacionais na floresta, é comum possuírem períodos de frutificação mais estendidos do que o de espécies arbóreas (CLEMENT, 2006). O babaçu é uma das espécies mais importantes neste sentido (FORLINE, 2000).

As palmeiras foram importantes para a alimentação da sociedade Arara no período pré-contato. Antes da realização desta pesquisa, eu havia constatado em meus trabalhos de campo que o mesocarpo de babaçu tinha sido um alimento chave para os Arara e para outros grupos indígenas na região do Médio Xingu – como Parakanã (que chama o mesocarpo de babaçu de *ywapé*) e Xikrin (que chama o mesocarpo de *ron nin*). Isto se deve provavelmente pela ampla distribuição e a grande densidade da espécie pelo território, e pelo fato de ser possível encontrar indivíduos de babaçu frutificando durante quase o ano todo.

Para o grupo Arara da Cachoeira Seca, o *waramium* (coco babaçu) é mesmo um símbolo do período antes do contato. Não é raro ouvi-los dizer zangados à Funai, “*vocês querem que a gente volte para o mato comer coco*”, quando sentem que a instituição tenta controlar o avanço da modernidade em suas aldeias. Um fato interessante que observei em campo durante o trabalho com a produção de mesocarpo de babaçu para comercialização é que este grupo desenvolveu uma técnica de seleção de cocos com baixo teor de tanino, ou seja, com mesocarpo com sabor adocicado, sem o amargor característico deste alimento²⁵.

Para os Arara da TI Arara, a bebida alcoólica *aremgú*, feita a partir do líquido extraído do meristema apical do tronco do *waramin* (inajá), é um símbolo da socialização da sociedade Arara. Ainda hoje, quando os Arara descrevem a vida antes

²⁵ Para os outros grupos indígenas da região que também consumiam o coco antes do contato – Xikrin, Parakanã e mesmo os Arara da TI Arara –, o mesocarpo de babaçu é um alimento amargo. Um velho Xikrin quando foi informado sobre a técnica de seleção dos Arara da Cachoeira Seca afirmou que isso era uma mentira, pois segundo ele não existe coco de babaçu que não seja amargo.

do contato, contam que viviam em grupos separados que se encontravam periodicamente para festejar bebendo *aremgú* (ASSOCIAÇÃO UGOROG'MÓ, 2022). Teixeira-Pinto (1997) descreve detalhadamente o processo de produção da bebida na etnografia que fez dos Arara.

Os dados desta pesquisa mostraram que o babaçu e o inajá não eram as únicas palmeiras importantes para os Arara. A tabela 8 apresenta a diversidade de palmeiras consumidas pelos Arara antes do contato.

Tabela 12. Espécies de palmeiras consumidas pelos Arara.

Nome em Arara	Nome em Português	Nome Científico
<i>Egak</i>	Buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>
<i>Ewé</i>	Murumuru	<i>Astrocaryum murumuru</i>
<i>Mantó</i>	Tucum	<i>Astrocaryum acutelatum</i>
<i>Mitaum</i>	Ouricuri	<i>Attalea phalerata</i>
<i>Poriá</i>	Pati	<i>Syagrus cocoides</i>
<i>Wanpiat</i>	Açaí	<i>Euterpe oleracea</i>
<i>Wanpiatjum</i>	Açaí do morro	<i>Euterpe longibractea</i>
<i>Waramin</i>	Inajá	<i>Attalea maripa</i>
<i>Waramium</i>	Babaçu	<i>Attalea speciosa</i>
<i>Wauri</i>	Bacaba	<i>Oenocarpus bacaba</i>
<i>Waurium</i>	Patauá	<i>Oenocarpus bataua</i>

Além da diversidade de palmeiras, os dados demonstraram um padrão na utilização das espécies de palmeira: os Arara se alimentam do embrião verde dos frutos (*magron*) de 5 espécies; quando o fruto amadurece, comem o mesocarpo maduro (*imunpi*) de 10 espécies; depois que a semente cai no chão e germina comem, ainda, o embrião da semente germinada de 6 espécies²⁶. Esta estratégia prolonga em vários meses o período em que o fruto das palmeiras está disponível na floresta como

²⁶ É interessante notar que as 4 espécies em que apenas o mesocarpo é consumido – *wanpiat* (açaí), *wanpiatjum* (açaí do morro), *wauri* (bacaba) e *waurium* (patauá) – têm frutos menores, com o embrião de tamanho muito reduzido e, portanto, inadequado para consumo verde ou brotado.

alimento, o que pode ser vital para sociedades não-agrícolas passarem o período de escassez do verão amazônico.

Motjibi Arara é um adulto de 46 anos que pertenceu ao grupo Arara contatado na região do igarapé Penetecaua em 1983. Ele conta que nesta região ao norte da Transamazônica, diferente do que acontecia na região do PV1 ao sul, não havia babaçu e, portanto, havia escassez maior de alimentos. Quando perguntei a ele sobre os frutos de palmeiras *magron* (verdes), ele respondeu: “*isso se come quando não tem mais nada para comer no mato*”. Esta resposta demonstra que ele não aprecia muito este tipo de alimento.

Quase nenhum jovem havia provado os alimentos *magron*. Talvez seja por esta baixa apreciação que este conhecimento não esteja circulando para as novas gerações Arara.

Com relação aos alimentos *ngru*, apenas o *mantó* (tucum) era ainda consumido regularmente antes da pesquisa. Embora os *ngru* de *ewé* (murumuru) e de *poriá* (pati) sejam muito similares aos de *mantó*, por algum motivo não eram mais consumidos pelos Arara. Entretanto, quando os *ngru* destas outras espécies foram entregues nas escolas, não houve qualquer novidade para os estudantes que os reconheceram como *mantó ngru*, e apreciaram muito.

O mesocarpo de *mitaum* (ouricuri) e de *waramin* (inajá) são consumidos regularmente nos lares Arara. O *amru* (bebida fermentada) de *waramin* é grandemente apreciado por todas as idades. Muito curiosa é a maneira de prepará-lo utilizando o *omeron*, uma espécie de caranguejo de igarapé, como solvente para a polpa em água. A utilização de caranguejo como um “inibidor da consistência pegajosa” para preparação de mingau do fruto da palmeira mucajá (*Acrocomia aculeata*) já foi registrada em trabalhos acadêmicos (SANTOS *et al.*, 2016).

O mingau de mucajá aparece também no catálogo mundial de alimentos ameaçados de extinção, a Arca do Gosto, cujo verbete conta que o alimento é parte da miscigenação da cultura ribeirinha com a do povo indígena Tembé (SLOW FOOD, 2023). Em Altamira, um assurini me informou que o mingau de inajá também é feito da mesma forma pelo seu povo. Seria interessante averiguar se este modo de preparo é algo do passado ou foi disseminado entre os povos mais recentemente, talvez pela Funai, como aconteceu com a farinha de mandioca e a goma de tapioca, por exemplo.

Fotografia 101. Ómeron – caranguejo usado na preparação do *Waramin amry*.



Fonte: Pyiak Arara.

Embora os sabedores recordem que o mesocarpo de babaçu era muito consumido pelos Arara *idamrótoók* (no tempo antes do contato), eles se recordam dele como um alimento amargo. Talvez por isso não seja mais consumido nas aldeias da TI Arara e não tenha sido entregue na escola pelos sabedores.

Na TI Cachoeira Seca, os Arara produzem a partir do mesocarpo um tipo de farinha pilada e torrada, muito palatável (sem o gosto travoso característico da farinha de mesocarpo convencional) e com aspecto similar ao produto que é produzido nas miniusinas e comercializado pela Rede Terra do Meio. Este alimento não era mais consumido, mas voltou a ser quando o mesocarpo de babaçu ressurgiu como forma de geração de renda para as mulheres do povo. Hoje, tanto a farinha de mesocarpo produzida na aldeia quanto a processada na miniusina são utilizadas da mesma maneira: misturadas à goma de tapioca para fazer um tipo de *abad* (beiju) enriquecido nutricionalmente. Durante a festividade de lançamento do protocolo de consulta, em 2022, uma provocação minha fez com que fosse preparado o mesocarpo assado, como era preparado no passado. Nenhuma das crianças da aldeia havia provado até então. Todas aprovaram este alimento que ressurgiu valorizado com um caráter positivo (Box 3; 4).

BOX 4. MESOCARPO DE BABAÇU ASSADO.

Nome: *Waramium tybryt* - mesocarpo de babaçu assado / *Attalea speciosa*

Descrição do alimento, coleta e preparo: fruto coletado no chão quando recém caído (frutos velhos possuem o mesocarpo predado por insetos e impróprio para consumo). O coco é colocado junto à lenha no fogo para ser assado. O mesocarpo é extraído para consumo através de batidas no coco com um pedaço de pau.

Conhecimento das gerações anteriores: ninguém conhecia

Avaliação dos estudantes: 100% de aprovação

Fotografia 102. Babaçu assando no fogo (junto à lenha).



Fotografia 103. Mesocarpo de babaçu



O consumo tanto do mesocarpo quanto dos frutos verdes e dos brotos das palmeiras que aparecem nesta pesquisa já haviam sido registrados de maneira pontual para determinadas espécies de palmeiras entre diferentes povos e comunidades tradicionais espalhados por toda a Amazônia (FORLINE, 2000; SMITH, 2014). A novidade que os dados desta pesquisa apontaram é que desde uma perspectiva mais ampla, inter-relacionada e sistematizada, o consumo do fruto nas 3 fases de maturação de uma diversidade de palmeiras constitui uma estratégia de segurança alimentar para uma sociedade caçadora-coletora.

Clement (2006), ao discutir as dificuldades da vida caçadora-coletora, ressalta a importância do cultivo dos tubérculos, armazenados naturalmente no solo, como

fonte rara de alimento durante a estação seca, época em que quase nenhuma espécie frutifica na floresta. Nesta pesquisa, o ciclo das palmeiras aparece como outra estratégia possível para aquisição de alimentos na floresta durante o período de escassez de frutos do verão amazônico.

BOX 5. ANTES DA PANELA, O MUTPÓ.

Os Arara comem a polpa de açaí, bacaba ou patauá diretamente do fruto hidratado, mas apreciam, também, a polpa dissolvida em água na forma de vinho. Esse modo de consumo levantou uma questão: como o escaldamento para a hidratação destas frutas era feito antes do contato quando os Arara ainda não possuíam panelas?

A resposta dos sabedores foi que os Arara não fizeram panela de barro. Eles utilizavam o *mutpó* – uma espécie de panela primitiva, feita com a palha que cobre o cacho do açaí. Perguntei se eles ainda sabiam fazer um *mutpó* e disseram que sim.

Neste dia, buscamos a palha e cada sabedor produziu seu *mutpó*. Cortaram a ponta da palha e fizeram inserções longitudinalmente nos cantos onde dobravam e davam formato a esta espécie de vasilha. Embora o resultado tenha sido interessante, é necessário confirmar se aquele utensílio de fato servia para esquentar a água (talvez ao sol) para hidratar o açaí, a bacaba, o buriti ou o patoá.

Fotografia 104. Akitu esticando a palha para fazer o *mutpó*.



Fotografia 105. Akitu com o *mutpó* pronto.



3.8 ESCOLA E CONHECIMENTO TRADICIONAL

Em praticamente todas as vertentes da teoria do desenvolvimento, a educação é considerada um elemento fundamental para a melhoria da qualidade de vida da população dos países em desenvolvimento (RIST, 2014). No Brasil, é um direito constitucional de todo cidadão. É importante entender que o termo educação neste contexto se refere à educação escolar, um tipo específico de transmissão de conhecimento baseado em um currículo fixo ensinado gradual e ordenadamente, em tempo integral, por meio de professores, numa determinada idade do aluno, sendo fundamentalmente muito similar em países pelo mundo todo (ILLICH, 2019). O acesso de crianças e jovens à escola é uma das maiores demandas dos povos e das comunidades tradicionais no Brasil, sendo tratado como um portal para melhoria de vida e inclusão das comunidades na modernidade. Entretanto, a escolarização de uma sociedade tem um grande impacto nas formas tradicionais de transmissão do conhecimento.

Estudos com povos indígenas pelo mundo mostram que a maior parte do conhecimento tradicional sobre as espécies da floresta é adquirido durante a infância e a adolescência dos indivíduos através de observação e participação em atividades informais, como caminhadas pela floresta ou o plantio de roças (VAN DEN BOOG *et al.*, 2017). Esse processo, lento e gradual, que ocorre quando as crianças e os adolescentes acompanham os adultos nas atividades do dia a dia, é como acontece parte significativa da educação tradicional antes da institucionalização da escola em uma sociedade (MEDAETS, 2014). A rotina escolar substitui o tempo que as crianças passam com seus pares, irmãos e adultos nessas atividades em que o conhecimento tradicional é transmitido. O resultado disso é uma disrupção no processo de transmissão deste conhecimento que reforça a perda do etnoconhecimento das comunidades (VAN DEN BOOG *et al.*, 2017).

Nos dias de hoje, as lideranças Arara deixaram de ser os indivíduos mais velhos e experientes que dominam os saberes tradicionais e passaram a ser os que melhor sabem escrever, ler e compreender o mundo não-indígena, estando, desta maneira, mais aptos para intermediar a relação entre a sociedade Arara e a não-indígena. Com isso, a escola passou a ser um espaço fundamental na sociedade Arara onde as crianças e os jovens aprendem sobre as coisas do mundo não-indígena (BELEZINI, 2014).

Os dados desta pesquisa mostram que 21 dos 58 alimentos entregues na escola (36%) não eram conhecidos pelos estudantes, ou seja, parte do conhecimento tradicional dos Arara não está sendo transmitido para as gerações mais jovens. Esta situação está provavelmente relacionada com o longo tempo que as crianças passam nas escolas.

Reconhecendo o papel colonial do modelo convencional da escola e seu impacto negativo nas culturas tradicionais, algumas correntes intelectuais advogam pela desescolarização das sociedades tradicionais (ILLICH, 2019). Contudo, da mesma maneira observada por Chakrabarty (2008) que a solução para a exclusão participativa não é o abandono dos espaços participativos, mas a apropriação intelectual pelas comunidades dos conceitos que dão significado a esses espaços, a desescolarização não é uma medida positiva, pois acaba excluindo um povo de aspectos importantes da modernidade. Os jovens de todas as culturas devem crescer tendo conhecimento aprofundado e capacidade crítica sobre o mundo que os cerca. Entretanto, é importante que isso aconteça sem apagar os valores e os conhecimentos de cada povo.

Entre a desescolarização e a educação convencional, existe a oportunidade da inclusão do elemento tradicional no currículo escolar (VAN DEN BOOG *et al.*, 2017). A escola indígena, além de introduzir as crianças ao conhecimento científico e desenvolver seu senso crítico, deve incorporar elementos que não apenas permitam, mas incentivem a transmissão e a valorização do conhecimento tradicional. O processo que aconteceu com o levante indígena em Chiapas, no México, em 1994, ilustra bem esta situação. Inicialmente, foram fechadas todas as escolas no território zapatista. Entretanto, anos mais tarde, não apenas as escolas foram ajustadas e reabertas, como os movimentos sociais juntos a um grupo de estudiosos criou a *Universidad de la Tierra*, cuja proposta foi tornar a universidade algo com mais sentido e com mais resultados para os povos tradicionais mexicanos do que as universidades convencionais.

No Brasil, os movimentos dos povos e comunidades tradicionais têm a educação escolar diferenciada como uma de suas principais bandeiras e já existem diretrizes sobre o respeito à diversidade cultural na educação formal. No caso dos Arara, eles discutem anualmente o plano político pedagógico de suas escolas. Porém, a implementação na prática desses valores não é simples, e o exemplo da educação alimentar na escola, discutido no Capítulo 2, ilustra bem a situação.

Esta pesquisa mostrou que a merenda escolar pode ser transformada de um instrumento que introduz e reforça o consumo dos alimentos modernos para as crianças e jovens, em outro que promove a transmissão do conhecimento entre as gerações e valoriza o alimento tradicional. Observou-se que para as espécies ou pratos tradicionais que não eram conhecidos pelas gerações mais novas, a sua introdução na merenda escolar criou a oportunidade para que o conhecimento fosse transmitido e não se perdesse. No caso das espécies ou pratos conhecidos, ou mesmo dos consumidos regularmente, sua introdução na merenda foi importante para sua valorização em contraposição com os alimentos industrializados ou provenientes da agricultura convencional.

3.9 A PESCA TRADICIONAL ARARA

Observou-se, ainda, que a merenda escolar tradicional pode também estar coordenada com outras atividades da escola, como aconteceu durante a entrega dos peixes *tybom* (Jiju) e *ótpa* (tamoatá). Seis jovens – 4 co-pesquisadores e 2 moradores da aldeia Iory – que nunca haviam participado da captura dos peixes da floresta, nem conheciam as técnicas utilizadas pelos sabedores, tiveram a oportunidade de acompanhar a atividade e assim aprender. Poucos dias depois desta atividade, os Arara, com o apoio da empresa executora do PBA e da escola, realizavam a festa *Tybombé* (coincidentemente, a festa do *Tybom* - Jiju) depois de décadas sem realizá-la.

Os realizadores da festa disseram que não havia qualquer relação da festa com a captura do peixe, mas é fato que a realização da captura do *tybom* pelo método tradicional que também estava abandonada há anos é uma ação para o fortalecimento cultural do povo Arara tão relevante quanto a retomada da festa. Tanto assim, que a captura do *tybom* para a entrega na merenda escolar provocou um diálogo com a coordenação da escola para que na próxima estação seca seja realizada novamente, mas desta vez acompanhada pela escola.

Durante a captura dos *tybom*, os sabedores produziram com folhas de babaçu armadilhas de pesca chamadas *murot* (Fotos 105, 106 e 107), utilizadas tradicionalmente para capturar peixes no represamento de pequenos igarapés no período de vazante do rio. Segundo os sabedores, este tipo de pesca foi comum entre

os Arara no passado, mas não é praticado há muitos anos. Os sabedores decidiram que no próximo verão amazônico a pesca com *murot* seria realizada novamente.

Fotografia 106. Pagiriwa fazendo murot.



Fotografia 107. Tybtjigyriwy dando acabamento em seu murót



Fotografia 108. Akitu tirando as fibras para fazer murot.



Em julho de 2023, pessoas de todas as aldeias da TI Arara se reuniram na aldeia Laranjal para realizar novamente a pesca do *murot*. Os anciãos demonstraram a todos como se produzem as armadilhas, como estas são instaladas nos igarapés e como se capturam os peixes desta forma. Durante dois dias acompanhamos a verificação das armadilhas. Foram apanhados vários peixes grandes como *mudaimon* (trairão) e *karakpium* (puraqué). As fotos 108 a 110 mostram o processo.

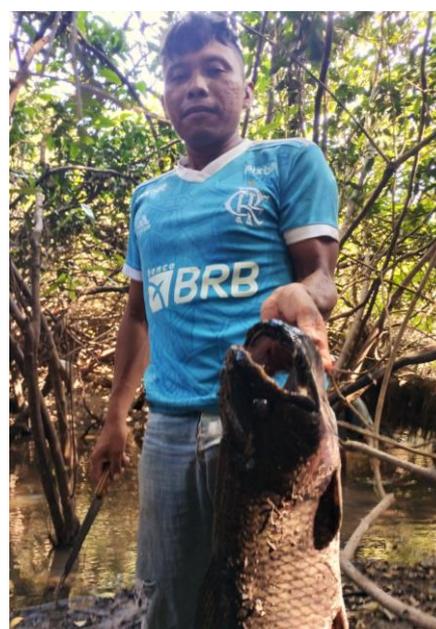
Fotografia 109. Mumgadé durante a oficina de pesca com *murót*.



Fotografia 110. *Murot* instalado em um igarapé.



Fotografia 111. Mo'mó com um trairão.



Durante a oficina, as *uran'gmó* (crianças) ao observar o processo de produção das armadilhas pelos mais velhos aprenderam a fazê-las através do processo tradicional de aprendizagem (fotos 113 e 114). Esta é uma atividade que pode acontecer com acompanhamento da escola. Este ano não aconteceu porque a oficina foi realizada no período de férias escolares.

Fotografia 112. Uran'gmó aprendendo a fazer *murót*.



Fotografia 113. Uran'gmó e seu *murót*.



Durante a pesca do *murot* alguns sabedores abateram os peixes que estavam na barragem, mas fora das armadilhas com *pyrom* (arco e flecha).

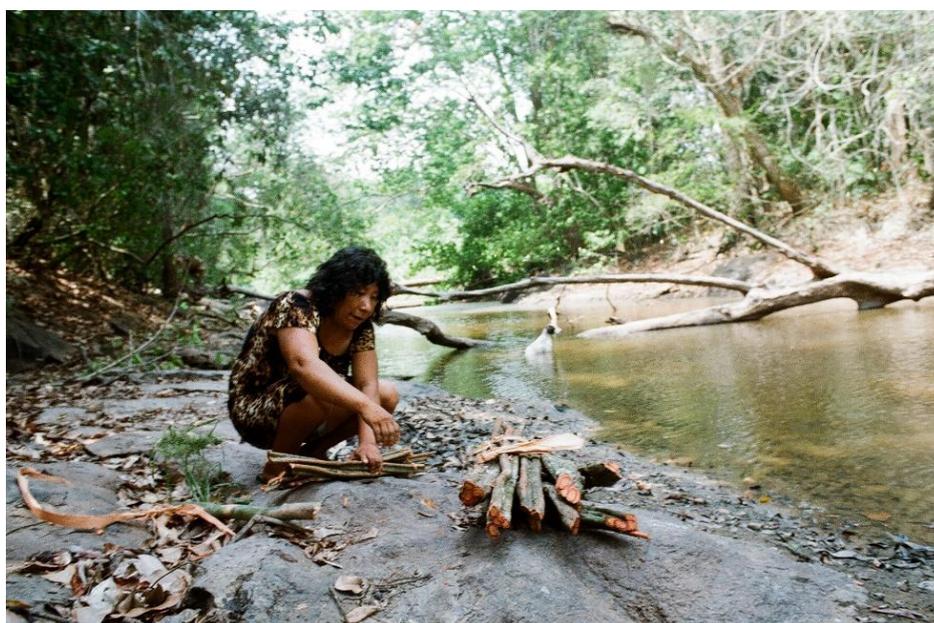
Fotografia 114. Mumgadé flechando um peixe.



BOX 6. A PESCA COM KUBI NA TI CACHOEIRA SECA.

Anos atrás, na aldeia Iriri na TI Cachoeira Seca, eu acompanhei uma pesca com *kubi* (timbó) em que participou toda a comunidade da aldeia e foi acompanhada pela escola (Fotos 115 a 117). Nas aldeias da TI Arara, a pesca com *kubi* não é realizada há mais de 10 anos e também pode voltar a ser realizada e coordenada com as atividades do calendário escolar e com a entrega de alimentos para merenda.

Fotografia 115. Typy preparando o timbó.



Fotografia 116. Mulik e Kayana batendo timbó.



Fotografia 117. Iaut com um peixe capturado através do timbó.



Termo esta seção refletindo sobre porque estas técnicas foram abandonadas pelos Arara. Apesar de termos encontrado vários peixes grandes toda vez que fomos verificar as armadilhas, o rendimento deste tipo de pesca é ínfimo se comparado a pesca com os apetrechos modernos – rede, linha, anzol – que já vem prontos. A título de comparação: para oficina, cada grupo de pescadores Arara pescou em um dia, sem grandes dificuldades mais de 100 kg de peixe. A substituição destas técnicas pelos apetrechos de pesca aconteceu naturalmente da mesma forma que a espingarda substituiu o arco e flecha para a caça.

CAPÍTULO 4: PROPOSTA DE POLÍTICA PÚBLICA PARA A DIVERSIDADE ROÇA/FLORESTA/RIO ENTRAR NA MERENDA

4.1 COMO INCLUIR A DIVERSIDADE NA MERENDA?

A nota técnica do MPF viabilizou a entrega nas escolas indígenas de produtos de origem animal ou processados de forma tradicional dispensando a necessidade de alvará sanitário, o que representa um grande avanço da situação anterior. Desta maneira, já é possível que as escolas recebam peixe e outras proteínas, produtos processados de maneira tradicional, como farinha de mandioca e goma de tapioca e até pratos tradicionais.

Em conversa com o departamento de alimentação escolar da Secretaria Municipal de Educação de Altamira (SEMED) de Altamira, o gestor demonstrou abertura para a inclusão de alimentos produzidos pelos Arara na próxima chamada pública. Mencionou pescado, macaxeira, batata doce, cará, além de goma de tapioca e farinha de mandioca. Contudo, na conversa foi possível perceber que haveria grande dificuldade para incluir toda a diversidade que apareceu nesta pesquisa-ação – as 21 frutas, 13 alimentos provindos das palmeiras, 16 pratos tradicionais ou produtos da roça, 6 tipos de peixes da floresta, sem contar com os peixes do rio. Como seria possível incluir os brotos das diferentes palmeiras, por exemplo? Como incluir a grande diversidade de frutas, algumas delas conhecidas apenas pelas gerações mais velhas?

As fichas de alimentos registradas neste trabalho podem servir para auxiliar as comunidades e a gestão da escola no processo de incluir os alimentos tradicionais na chamada pública. Por meio das fichas, os alimentos podem ser escolhidos, quantificados e precificados para entrar na chamada pública convencional. O gestor sugeriu que junto à nutricionista da SEMED se começasse logo a construir uma proposta com maior diversidade, mas é possível antever que pode haver uma dificuldade na execução relacionada a grande diversidade de alimentos sazonais. Uma estratégia para evitar este tipo de problemas seria possibilitar que o recurso estabelecido numa chamada pública para uma escola indígena específica fosse executado da mesma maneira que um projeto do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), em que é possível ajustar as quantidades de produtos ou mesmo remanejar o recurso de um produto para outro durante a execução do projeto contratado.

Outra maneira de incluir a grande diversidade na chamada pública sem gerar um nível de complexidade que impossibilite sua execução, é trabalhar com categorias de produtos ao invés de trabalhar com produtos com alta especificidade. Por exemplo, ao invés de incluir em uma chamada o alimento “batata doce tipo 1” ou “mandioca de mesa”, como é feito nos pregões e chamadas públicas das prefeituras, poderia ser utilizada a categoria tubérculos, em que estariam incluídas num mesmo item e com um mesmo preço não apenas as diferentes variedades de batata doce, como também as de mandioca, as de cará, as de inhame e de qualquer outro tipo de tubérculo que pode ser cultivado ou coletado na natureza. Na categoria peixes, estariam incluídos os diferentes tipos de peixes e na de pratos tradicionais grande variedade de pratos. Desta forma, quando um alimento específico não estiver disponível, pode ser substituído por outro da mesma categoria disponível no momento. No caso da categoria das frutas, a grande diferença de tamanhos de frutos das diferentes espécies impossibilita que seja adotado apenas um preço para a categoria. Neste caso, poderia utilizadas categorias de acordo com o tamanho: frutas pequenas, frutas médias, frutas grandes, com preços específicos para cada categoria.

4.2 OUTRA POSSIBILIDADE DE EXECUÇÃO DA COMPRA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A aquisição da alimentação das escolas indígenas também poderia acontecer por meio do pagamento por entrega, da mesma maneira que funcionou nesta pesquisa-ação, ao invés de por quantidade de produtos específicos. Assim, os tipos e a quantidade dos alimentos são ajustados pelo fornecedor conforme a disponibilidade dos alimentos no momento e desta forma a sazonalidade, a imprevisibilidade das safras ou a precificação de produtos deixam de ser questões. Além disso, alimentos que não foram incluídos de início na chamada podem ser incluídos durante o processo de execução sem grandes formalidades.

Esta metodologia de pagar por entregas utilizada neste trabalho, pode ser um instrumento para inventariar os alimentos tradicionais nas diferentes culturas indígenas antes de incluí-los na chamada pública convencional baseada em preços e quantidades de produtos.

Contudo, há um desafio para viabilização financeira desta segunda proposta. O FNDE destina para cada estudante de escola indígena um valor de R\$0,86 por

refeição (BRASIL, 2023), que pode ser complementado com recurso do município. No caso das escolas Arara, para um total de 179 alunos matriculados no primeiro semestre de 2023, foram destinados para a alimentação escolar R\$24.039,32²⁷. Considerando que um semestre tem 100 dias letivos, o valor da refeição por estudante chega a R\$1,34, sendo R\$0,48 o valor complementado pelo município ao valor destinado pelo FNDE. Sendo assim, apenas uma escola com 75 alunos conseguiria viabilizar o pagamento de R\$100,00 por entrega. Entretanto, dependendo do alimento, é possível que apenas uma pessoa não consiga fazer entregas de tamanho suficiente para alimentar 75 estudantes.

No projeto piloto de alimentação escolar tradicional desta pesquisa-ação, na escola da aldeia Laranjal, que tem 82 alunos e onde, portanto, seria viável financeiramente o sistema de pagamento por entrega, em certas ocasiões os co-pesquisadores não conseguiram entregar a quantidade suficiente de alimento para todos os alunos. Em outras ocasiões, certos alimentos, como a amêndoa de inajá, não foram entregues pois sua produção em quantidade suficiente para todos os alunos resultaria num trabalho além da capacidade de produção da família do co-pesquisador. Por outro lado, nas outras aldeias, cujas escolas são menores – a de Arumbi tem 16 estudantes, a de Magarapi, 22 e a de Iory, 24 – os sabedores puderam alimentar todos os estudantes com suas entregas sem problemas e não houve necessidade de evitar qualquer alimento. Entretanto, nestas escolas, a refeição teria custado entre R\$4,16 e R\$6,25 por estudante.

BOX 7. O PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PAA).

PAA em sua modalidade compra com doação simultânea é uma política pública que tem como duplo objetivo garantir a segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade nutricional do país e fortalecer os produtores da agricultura familiar. A política funciona da seguinte maneira: o governo adquire via CONAB, ou por meio das prefeituras municipais, alimentos de produtores familiares locais e que são doados para entidades da rede socioassistencial e equipamentos públicos de alimentação e nutrição (CABRAL, 2021).

Hoje o recurso disponível pelo PNAE para alimentação escolar não é suficiente para garantir para os estudantes da rede pública refeições ricas nutricionalmente por todo o ano letivo. O seguinte exemplo ilustra bem a situação: se os estudantes comerem 200 gramas de peixe em uma refeição,

27 Dados do Departamento de Alimentação Escolar da SEMED de Altamira.

com o preço do peixe a R\$10,00/kg, o custo deste ingrediente seria R\$2,00 por refeição por estudante, bem acima do valor de R\$1,34 por refeição que é praticado para os estudantes de escolas indígenas em Altamira. Desta forma, ou as refeições não podem servir peixe, ou se servirem o recurso não alcança para as alimentações de todo ano letivo. Por este motivo, o PAA também tem sido utilizado para complementar a alimentação escolar, inclusive em escolas indígenas. As notas técnicas ligadas à CATRAPOVOS tornaram possível a inclusão de proteína animal local nos projetos de PAA destinados à doação para as escolas de povos e comunidades tradicionais, o que resolve uma parte importante do problema das escolas de localidades isoladas, que recebiam proteína não apenas em quantidade insuficiente para todo o ano letivo, mas também de baixa qualidade (salsicha, carne enlatada etc).

Para viabilizar uma alimentação escolar super-diversa como a observada neste estudo, existe o desafio para o Programa de incluir no sistema e precificar produtos que não são vendidos no mercado. Além disso, uma grande variedade de produtos numa proposta com pouca flexibilidade pode multiplicar as dificuldades relacionadas aos processos formais de ajuste e aumentar o grau de complexidade de execução para além do possível para os próprios produtores.

Se o PAA desenvolvesse procedimentos simples para a formulação e a execução de projetos com altíssimo grau de diversidade, a política desempenharia, além de seus objetivos originais, o de fortalecer o conhecimento alimentar dos povos que habitam o Brasil.

Os dados desta pesquisa mostraram que com a modernização dos hábitos alimentares, os Arara têm vivido uma erosão em seu conhecimento alimentar tradicional. Esta perda do conhecimento tradicional é relevante não apenas para o povo Arara, mas para a própria humanidade, pois diminui a diversidade de conhecimento disponível que pode ser útil para nossa espécie enfrentar os desafios futuros, como os ligados às mudanças climáticas. Neste contexto, o registro destes alimentos, vários deles desconhecidos pela sociedade urbana, e alguns até pela própria academia, é uma medida essencial. É importante observar que vários povos da Amazônia foram contatados desde a segunda metade do século passado, e desta maneira os sabedores que viveram o período pré-contato ainda estão vivos - ainda que muitos deles já tenham idade avançada. Para conservar a maior parte do conhecimento destes povos sem grandes esforços seria interessante aproveitar a presença desses sabedores.

A ação de adquirir alimentos tradicionais para a alimentação escolar, realizada nesta pesquisa-ação, cumpriu um duplo papel: o de incentivo para o consumo dos alimentos tradicionais pelas novas gerações e o de metodologia para registro de um sistema alimentar que está sofrendo grandes transformações. Desta maneira, um

aumento do custo da refeição/estudante é justificado por este papel de conservar o conhecimento tradicional sobre alimentos dos povos que habitam o Brasil, de maneira rápida e com custo relativamente baixo.

Os dados desta pesquisa podem servir como base para o registro do Sistema Agrícola Tradicional do povo Arara, no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), ou como Sistema Agrícola de Relevância Global na Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO). Tal chancela pode reforçar entre os indígenas a noção de riqueza cultural relacionada ao conhecimento tradicional sobre as espécies comestíveis presentes na floresta, além de ser um forte justificativa para a inclusão destes alimentos nas escolas de seu território pelo PNAE.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS: PRÓXIMAS PARADAS

O trabalho realizado nesta pesquisa pode ser aprofundado junto aos Arara identificando as espécies desconhecidas e realizando análises nutricionais dos alimentos para compará-los à alimentação escolar convencional.

Com relação ao entendimento dos Arara sobre o que é saudável e o significado do termo *kureb*, uma pesquisa etnográfica poderia verificar e aprofundar os resultados que foram obtidos por meio do método misto.

A metodologia de prospecção de espécies alimentícias desenvolvida neste trabalho também pode ser replicada ou adaptada para outros povos, a fim de apoiar a implementação de cardápios escolares tradicionais e para registrar sistemas alimentares desconhecidos.

Além disso, o conhecimento gerado sobre a Política Nacional de Alimentação Escolar pode ser utilizado por gestores públicos para melhorar os instrumentos existentes para a realidade dos povos e comunidades tradicionais no Brasil. Neste sentido, é com muita satisfação que posso dizer que os gestores da CONAB já estão dialogando com esta experiência incorporando importantes adaptações na execução do Edital 2023 da modalidade Compra com Doação Simultânea do PAA.

EPÍLOGO

O desafio do grande corredor contra o carro ou o dilema das sociedades indígenas contatadas recentemente diante da sociedade tecnológica contemporânea

Tchagat tem hoje cerca de 60 anos e é considerado o maior caçador entre os Arara da Cachoeira Seca. Na época do contato do seu grupo com a sociedade envolvente, que aconteceu em 1987, já era um homem maduro, com cerca de 20 anos. Já era um caçador proficiente. Caçava com arco e flecha. Diferente das crianças que faziam parte do grupo que foi contatado, que quando cresceram aprenderam bem o português e a atirar com espingarda, Tchagat ainda hoje fala um português muito rudimentar e nunca trocou seu arco e flecha por uma arma de fogo, o que tem grandes implicações para seu ofício de caçador. O respeito que os Arara da Cachoeira Seca têm por Tchagat é imenso. A Foto 118 mostra Tchagat na época do contato. A Foto 119 mostra Tchagat caçando com seu arco e flecha nos dias de hoje.

No cotidiano que acompanhei na aldeia durante trabalhos de campo para o fortalecimento de alguma atividade produtiva notava que Tchagat, em suas andanças diárias pela floresta, geralmente trazia para a aldeia menos caça que os demais caçadores. Minha conclusão precipitada foi que Tchagat se tornara velho, que seu auge físico havia passado (mesmo que seu físico vigoroso demonstrasse o contrário) e por isso ele havia sido superado pelos caçadores mais novos.

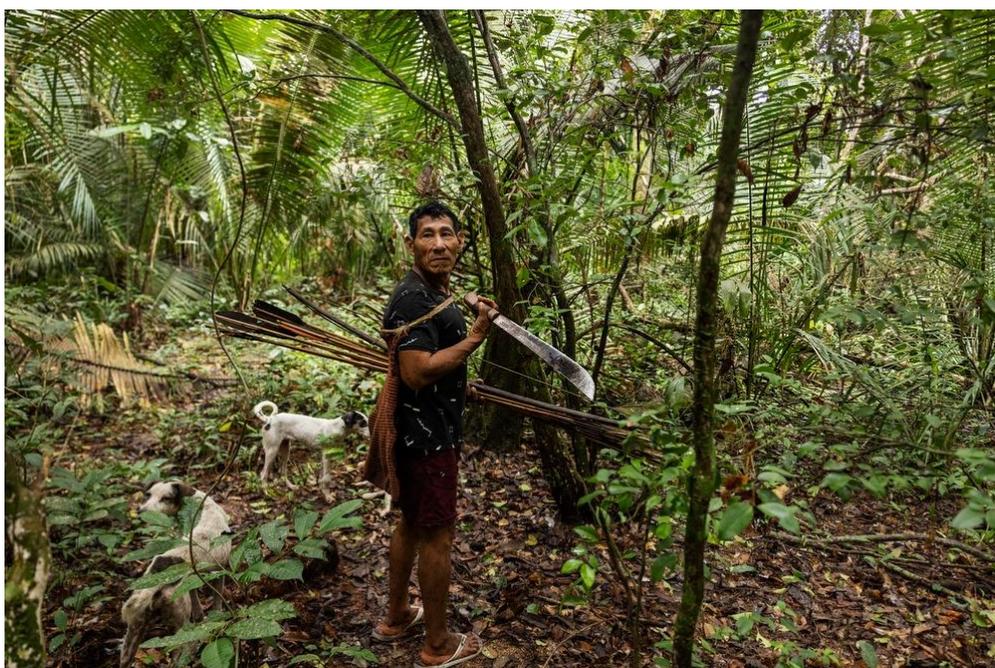
Foi apenas quando compreendi a complexidade de se caçar com arco e flecha que me dei conta da imensa destreza e conhecimento de Tchagat como caçador e descobri que tudo não passava de uma questão tecnológica. Com arma de fogo, qualquer atirador mediano consegue trazer para a aldeia maior quantidade de carne de caça do que Tchagat. Para eles é só avistar um animal a 30 metros de distância, mirar e atirar, enquanto que com o arco é necessário se aproximar muito mais para realizar um tiro. É necessário conhecer os hábitos dos animais para encontrá-los e rastreá-los. Às vezes é necessário até imitar o animal para atraí-lo para a distância de tiro. Estudos já mostraram que o rendimento da caça com arma de fogo é 9 a 17 vezes maior que o da caça com arco e flecha (SHEPARD *et al.*, 2012). O grande conhecimento e destreza acumulados por Tchagat por toda sua vida de caçador ficou antiquado e se desvalorizou diante da tecnologia.

Fotografia 118. Tchagat na época do contato.



Fonte: Milton Guran

Fotografia 119. Tchagat caçando com seu arco e flecha nos dias de hoje.



Fonte: Lalo de Almeida.

Neste momento em que a humanidade vive, este tipo de fenômeno tem se repetido para as mais diversas atividades e por todo o mundo: a chegada de um tipo novo de tecnologia estabelece um novo parâmetro de produtividade e relega as práticas e as tecnologias antigas à obsolescência. Por exemplo, numa época antes do automóvel, ter resistência e rapidez para correr longas distâncias foi uma característica que poderia tornar o indivíduo muito útil para sua comunidade. Entretanto, com a invenção do automóvel, a corrida deixou de ser uma maneira eficaz de deslocamento entre dois lugares distantes. Não importa quão bom seja o corredor, ele não tem a possibilidade de ganhar do pior carro conduzido por um motorista regular.

Devido à baixa produtividade e à alta complexidade, a prática de caça com arco e flecha entre os Arara está sendo naturalmente substituída pela caça com armas de fogo. Isso vai resultar na perda do profundo conhecimento tradicional associado a esta atividade que foi sendo transmitido de geração em geração por centenas de anos. Da mesma forma, os alimentos tradicionais da floresta estão se perdendo sendo substituídos pelos da agricultura e dos supermercados.

Este tipo de perda é negativa não apenas para os Arara, mas para o nosso país e até para a humanidade. Existe uma grande necessidade de desenvolvimento de políticas públicas que protejam este conhecimento, que fomentem a transmissão e o fortalecimento dos saberes tradicionais.

Tchagat está começando a trabalhar auxiliando pesquisadores em estudos sobre fauna e ecologia da floresta. Em posse do conhecimento acumulado ancestralmente pelo povo Arara sobre diversas espécies, ele está começando a auxiliar cientistas que desejam monitorar a fauna da floresta ou estudar a ecologia de determinada espécie. Esta nova atividade não é apenas uma nova forma de geração de renda para ele, como ainda o valoriza e promove interesse dos jovens no conhecimento tradicional atrelado à caça. Da mesma forma, esta pesquisa, cujo relato se encerra aqui, gerou subsídios para a criação de mecanismos para valorizar os sabedores e propagar entre as gerações mais jovens o conhecimento relacionado à coleta, ao preparo e ao consumo de alimentos na floresta.

REFERÊNCIAS

ALVES, Ana Carolina Ferreira. **Morfofonologia, morfossintaxe e o sistema de tempo, aspecto e modo em Arara (Karib)**. 2017. Tese (Doutorado em Letras) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2017.

ARANHA, Ana. Belo Monte queima madeira legal e aquece mercado ilegal. **Repórter Brasil**, Altamira, 12 nov. 2015. Disponível em: <https://reporterbrasil.org.br/2015/11/belo-monte-queima-madeira-legal-e-aquece-mercado-ilegal/>. Acesso em: 27 de junho de 2022.

ASSOCIAÇÃO UGORO'GMÓ. **Protocolo de Consulta do Arara Povo Indígena da TI Arara – Iwaploné Karei Emiagrin Endyt Tjimna**. Altamira, 2022. |

BALDISSERA, Adelina. Pesquisa-Ação: uma metodologia do “conhecer” e do “agir” coletivo. **Sociedade em Debate**. [s. l.], v. 7, n. 2, p. 5-25, set. 2012. Disponível em: <https://rle.ucpel.tche.br/rsd/article/view/570>. Acesso em: 23 de maio de 2022.

BANNA, Jinan; BERSAMIN, Andrea. Community involvement in design, implementation and evaluation of nutrition interventions to reduce chronic diseases in indigenous populations in the U.S.: a systematic review. **International Journal for Equity in Health**, New York, v. 17, n. 1, p. 1-26, ago. 2018. Disponível em: <https://equityhealthj.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12939-018-0829-6>. Acesso em: 28 de julho de 2022.

BARCELOS, Iuri.; BARROS, Ciro. Depois de Belo Monte. **Publica**. Especial, Bloco 1. 7 nov. 2017. Socioambiental. Disponível em: <https://apublica.org/2017/11/depois-de-belo-monte/>. Acesso em: 27 de junho de 2022.

BELEZINI, Eduardo Henrique Capeli. **Andando com os Arara**. 2017. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2017.

BELEZINI, Eduardo Henrique Capeli. Os Arara do Laranjal: uma visão a partir do outro lado do Iriri. *In*: OLIVEIRA, João Pacheco de; COHN, Clarice (org.). **Belo Monte e a questão indígena**. Brasília: ABA, 2014.

BRASIL. **Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990**. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 1990.

_____. **Decreto nº 5.051, de 19 de abril de 2004**. Promulga a Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho - OIT sobre Povos Indígenas e Tribais. Brasília: Presidência da República, 2004.

_____. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2009a.

_____. **Decreto nº 7.056 de 28 de dezembro de 2009.** Aprova o Estatuto e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções Gratificadas da Fundação Nacional do Índio - FUNAI, e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2009b.

_____. **Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2009.

_____. **Lei nº 12.852, de 5 de agosto de 2013.** Institui o Estatuto da Juventude e dispõe sobre os direitos dos jovens, os princípios e diretrizes das políticas públicas de juventude e o Sistema Nacional de Juventude - SINAJUVE. Brasília: Presidência da República, 2013.

_____. Fundação Nacional do Índio. **Memorando nº 283/2015/GAB/CR-CENTRO-LESTE-PA/FUNAI.** 2015.

_____. Vara Federal Cível e Criminal da SSJ de Altamira-PA. **Ação Civil Pública nº 0003017-82.2015.4.01.3903.** Altamira: Vara Federal Cível e Criminal da SSJ de Altamira-PA, 14 dez. 2015. Assuntos: Direitos Indígenas, Terras Indígenas, Demarcação.

_____. Ministério da Justiça e Segurança Pública; Fundação Nacional do Índio; Coordenação de Processos Educativos. **Nota Técnica nº 3/2017/COPE/CGPC/DPDS/FUNAI.** Brasília, 28 jun. 2017. Assunto: Subsídio técnico sobre alimentação escolar indígena para contribuir com a efetiva implementação dos programas de aquisição de alimentos.

_____. Ministério Público Federal; Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas. **Nota Técnica nº 01/2017/ADAF/SFA-AM/MPF-AM.** Brasília, 21 de setembro de 2017. Assunto: Permite a compra institucional de povos indígenas de produtos de origem animal (peixe e frango) e processados vegetais (farinha de mandioca, tapioca, polpas de frutas) produzidos na própria comunidade/aldeia, ou no entorno próximo, sem a exigência dos registros sanitários.

_____. Ministério do Meio Ambiente; Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Nota Técnica nº 6/2019/COPROD/CGPT/DISAT/ICMBio.** Brasília: Ministério do Meio Ambiente; Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, 21 jun. 2019. Assunto: subsídios para a dispensa de inspeção sanitária na preparação, manipulação e armazenamento de produtos

de origem animal, vegetal e suas partes, a serem comercializados através de políticas de compras institucionais para consumo familiar, mais especificamente em relação a aquisição de alimentação escolar.

____BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Secretaria de Agricultura Familiar e Extrativismo. **Nota Técnica nº 09/2021/SAF/MAPA**. Brasília: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; Secretaria de Agricultura Familiar e Extrativismo, 24 maio 2021. Assunto: Acesso de povos e comunidades tradicionais aos programas de compras públicas no modelo de autoconsumo / consumo familiar.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente; Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. **Nota Técnica nº 6/2019/COPROD/CGPT/DISAT/ICMBio**. Brasília: Ministério do Meio Ambiente; Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade, 21 jun. 2019. Assunto: subsídios para a dispensa de inspeção sanitária na preparação, manipulação e armazenamento de produtos de origem animal, vegetal e suas partes, a serem comercializados através de políticas de compras institucionais para consumo familiar, mais especificamente em relação a aquisição de alimentação escolar.

BRASIL. Ministério da Justiça e Segurança Pública; Fundação Nacional do Índio; Coordenação de Processos Educativos. **Nota Técnica nº 3/2017/COPE/CGPC/DPDS/FUNAI**. Brasília, 28 jun. 2017. Assunto: Subsídio técnico sobre alimentação escolar indígena para contribuir com a efetiva implementação dos programas de aquisição de alimentos.

BRASIL. Ministério Público Federal; Agência de Defesa Agropecuária e Florestal do Estado do Amazonas. **Nota Técnica nº 01/2017/ADAF/SFA-AM/MPF-AM**. Brasília, 21 de setembro de 2017. Assunto: Permite a compra institucional de povos indígenas de produtos de origem animal (peixe e frango) e processados vegetais (farinha de mandioca, tapioca, polpas de frutas) produzidos na própria comunidade/aldeia, ou no entorno próximo, sem a exigência dos registros sanitários.

BRASIL. **Decreto nº 7.056 de 28 de dezembro de 2009**. Aprova o Estatuto e o Quadro Demonstrativo dos Cargos em Comissão e das Funções Gratificadas da Fundação Nacional do Índio - FUNAI, e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2009.

BRASIL. Fundação Nacional do Índio. **Memorando nº283/2015/GAB/CR-CENTRO-LESTE-PA/FUNAI**. 2015.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília: Presidência da República, 2009.

BRASIL. **Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2009.

BRASIL. **Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990**. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Brasília: Diário Oficial da União, 1990.

BRASIL. **Decreto nº 5.051, de 19 de abril de 2004**. Promulga a Convenção nº 169 da Organização Internacional do Trabalho - OIT sobre Povos Indígenas e Tribais. Brasília: Presidência da República, 2004.

BRASIL. **Lei nº 12.852, de 5 de agosto de 2013**. Institui o Estatuto da Juventude e dispõe sobre os direitos dos jovens, os princípios e diretrizes das políticas públicas de juventude e o Sistema Nacional de Juventude - SINAJUVE. Brasília: Presidência da República, 2013.

_____. BRASIL. **Resolução nº 2, de 10 de março de 2023**. Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília: Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2023.

BRASIL. Vara Federal Cível e Criminal da SSJ de Altamira-PA. **Ação Civil Pública nº 0003017-82.2015.4.01.3903**. Altamira: Vara Federal Cível e Criminal da SSJ de Altamira-PA, 14 dez. 2015. Assuntos: Direitos Indígenas, Terras Indígenas, Demarcação.

BROWNE, Jennifer; LOCK, Mark; WALKER, Troy; EGAN, Mikaela; BACKHOLER, Kathryn. Effects of food policy actions on Indigenous Peoples' nutrition-related outcomes: a systematic review. **BMJ Global Health**, New York, v. 5, n. 8, p. 1-15, ago. 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.1136/bmjgh-2020-002442>. Disponível em: <https://gh.bmj.com/content/5/8/e002442>. Acesso em: 6 de novembro de 2021.

CABRAL, Rafael de Freitas. **Ideias e atores sociais**: os programas estaduais de aquisição de alimentos da agricultura familiar. 2021. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural) – Universidade de Brasília, Brasília, 2021.

CARNEIRO, Bitá. O longo, difícil, e perigoso namoro do Brasil civilizado com os arredios índios Arara. **Atualidade Indígena**, n. 21, p. 7-17, 1981. Disponível em: <https://acervo.socioambiental.org/acervo/documentos/o-longo-dificil-e-perigoso-namoro-do-brasil-civilizado-com-os-arredios-indios>. Acesso em: 23 de março de 2023.

CASTRO, Teresa Gontijo; MATOS, Elaine de Lima; Cordeiro; LEITE, Maurício Soares; CONDE, Wolney Lisboa; SCHUCH, Ilaine; VEIGA, Juracilda; ZUCHINALI, Priscila; BARUFALDI, Laura Augusta; DUTRA, Carmem Lúcia

Centeno. Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 30, n. 11, p. 2401-2412, nov. 2014. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>.

CHAKRABARTY, Dipesh. **Provincializing Europe**: postcolonial thought and historical difference. Princeton: Princeton University Press, 2008.

CLEMENT, Charles R. Fruit trees and the transition to food production. *In*: BALÉE, William; ERIKSON, Clark L. **Time and complexity in historical ecology. Studies in the Neotropical Lowland**. New York: Columbia University Press, p. 165-185, 2006. Disponível em : <https://repositorio.inpa.gov.br/handle/1/33950>. Acesso em: 23 de março de 2023.

CONTRERAS, Jesús; ARNAIZ, Mabel Gracia. **Alimentacion y cultura**: perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel España, 2004.

COUDREAU, Henri. **Viagem ao Xingu**. Livraria Itatiaia, 1977.

DA SILVA, Franklin Paulo Eduardo. Capitalismo nas aldeias indígenas. **Interethnica - Revista de Estudos em Relações Interétnicas**, v. 22, n. 1, p. 27-44, jul. 2019. DOI: <https://doi.org/10.26512/interethnica.v22i1>. Disponível em: <https://periodicos.unb.br/index.php/interethnica/issue/view/1784>. Acesso em: 29 de junho de 2022.

DE SOUZA, Marta Aguiar; BUSTAMANTE, Patrícia Goulart. O aniquilamento da agrobiodiversidade provocada pelo império agroalimentar. **Revista GeoNordeste**, n. 2, p. 88-103, out. 2019. <https://doi.org/10.33360/RGN.2318-2695.2019.i2especial.p.88-103>. Disponível em: <https://seer.ufs.br/index.php/geonordeste/article/view/12241>. Acesso em: 14 de abril de 2022.

DIAS, Terezinha Aparecida Borges; ZARUR, Sandra Beatriz Cerqueira; ALVES, Rosa de Belém das Neves; COSTA, Ivo Roberto Sias; BUSTAMANTE, Patrícia Goulart. Etnobiologia e conservação de recursos genéticos, o caso do povo Craô, Brasil. *In*: NASS, Luciano Lourenço (Ed.). **Recursos genéticos vegetais**. Brasília: Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, 2007. p. 651-681.

DOBLAS, Juan. **Rotas do saque**: violações e ameaças à integridade territorial da Terra do Meio (PA). São Paulo: Instituto Socioambiental, 2015.

DOS SANTOS, Kerlley Diane Silva. **Eu não quero o lugar dos outros**. 2017. Dissertação (Mestrado em Recursos Naturais da Amazônia) – Universidade Federal do Oeste Paraense, Santarém, 2017.

DSEI ALTAMIRA. **Censo Populacional das Aldeias Indígenas da região do Médio Xingu**. Altamira, 2022.

ENGEL, Vonja; ALMEIDA, Giovana Goretti Feijó de. A cultura no processo contemporâneo de transformação tecnológica na articulação com o desenvolvimento regional. **Espaço Plural**, Cascavel, v. 16, n. 32, p. 224-242, out. 2015. Disponível em: <https://saber.unioeste.br/index.php/espacoplural/article/view/12843>. Acesso em: 23 de março de 2023.

FORLINE, Louis C. Using and sustaining resources: the Guajá Indians and the babassu palm (*Attalea speciosa*). **Indigenous Knowledge and Development Monitor**, v. 8, n. 3, p. 3-7, jan. 2000. <https://doi.org/10.1590/S0102-33062012000200007>.

G1 PA. **Arara temem confronto com posseiros que invadiram reserva indígena no Pará**. Belém, jan. 2019. Disponível em: <https://g1.globo.com/pa/para/noticia/2019/01/06/indios-arara-temem-confronto-com-posseiros-que-invadiram-reserva-indigena-no-para.ghtml>. Acesso em: 3 de junho de 2022.

GATES, A.; SKINNER, K.; GATES, M. The diets of school-aged Aboriginal youths in Canada: a systematic review of the literature. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, v. 28, n. 3, p. 246-261, mai. 2014. <https://doi.org/10.1111/jhn.12246>.

GILLIES, Christina.; BLANCHET, Rosanne.; GOKIERT, Rebecca.; FARMER, Anna; THORLAKSON, Jessica.; HAMONIC, Laura; WILLOWS, Noreen D. School-based nutrition interventions for Indigenous children in Canada: a scoping review. **BMC Public Health**, v. 20, n. 1, p 1-12, out. 2020. <http://dx.doi.org/10.21203/rs.2.10938/v2>.

GILLIES, Christina; FARMER, Anna; MAXIMOVA, Katerina; WILLOWS, Noreen D. First Nations students' perceptions of school nutrition policy implementation: a mixed methods study. **Nutrition & Dietetics**, v. 75, n. 5, p 533-540, nov. 2018. <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12499>.

GONÇALVES, Renata da Cruz. **A diversidade sociocultural no Programa Nacional de Alimentação Escolar**: uma etnografia da alimentação escolar indígena entre os Xavante de Parabubure, Mato Grosso. 2012. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2012.

GUIMARÃES, Verônica Maria Bezerra. Política nacional de gestão territorial e ambiental de terras indígenas (PNGATI): a busca pela autonomia ambiental e territorial das terras indígenas no Brasil. **Revista Direito Ambiental e sociedade**, v. 4, n. 1, p.153-157, 2014.

HALL, Stuart. **A identidade cultural na pós-modernidade**. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.

HESSE-BIBER, Sharlene Nagy. **Mixed methods research**: Merging theory with practice. Nova Iorque: Guilford Press, 2010.

HEURICH, Guilherme Orlandini. **A barragem e a canoa de Jawití**. Povos Indígenas no Brasil. 2013. Disponível em: https://pib.socioambiental.org/files/file/PIB_verbetes/arawete/osaraweteeoplanoemergencial.pdf. Acesso em: 3 de maio de 2022.

ILLICH, Ivan. **Sociedade sem escolas**. Editora Vozes Limitada, 2019.

ISA - INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. **Povos indígenas do Brasil**. [s. d.]. Disponível em: <https://pib.socioambiental.org/pt/Povo:Arara>. Acesso em: 04 de janeiro de 2019.

KATZ, Esther. Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário? **Espaço Ameríndio**, v. 3, n. 1, p. 25-41, jun. 2009. <https://doi.org/10.22456/1982-6524.8319>.

KATZ, Esther. Alimentar-se em uma pequena cidade amazônica: entre a urbanidade, o Rio e a floresta. In: COLLAÇO, Janine J. Helfst Leicht; BARBOSA, Filipe Augusto Couto; ROIM, Talita Prado Barbosa. **Cidades e consumo alimentar: tradição e modernidade do comer contemporâneo**. Universidade Federal de Goiás, p. 19-52, 2017.

KATZ, Esther; LAZOS, Elena. The rediscovery of native “super-foods” in Mexico. In: SEBASTIA, Brigitt. **Eating traditional food: politics, identity and practices**. Nova Iorque: Routledge, 2017.

KOWIT - ASSOCIAÇÃO INDÍGENA KOWIT DO POVO ARARA DA TERRA INDÍGENA CACHOEIRA SECA. ***Iwaploné endyt ugoro'gmó tantpót karei inabyly wap* - Protocolo de Consulta Prévia, Livre e Informada do Povo Arara da Terra Indígena Cachoeira Seca**. Altamira, 2022.

LEE, Rebekka M.; GORTMAKER, Steve L. Health dissemination and implementation within schools. In: BROWNSON, Ross C.; COLDITZ, Granham A., PROCTOR, Enola K. **Dissemination and implementation research in health: translating science to practice**. 2. ed. Nova York: Oxford: University Press, p. 401-416, 2018.

LEITE, Maurício Soares. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. In: BARROS, Denise Cavalcante; SILVA, Denise Oliveira; GUGELMIN, Silvia Ângela (org.). **Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena**. Vol. 1. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 181-210, 2007.

LEITE, Maurício Soares. Nutrição e alimentação em saúde indígena: notas sobre a importância e a situação atual. In: GARNELO, Luiza; PONTES, Ana Lúcia (org.). **Saúde indígena: uma introdução ao tema**. Brasília: MEC-SECADI, p. 156-183, 2012.

LIPSKI, Elizabeth. Traditional non-Western diets. **Nutrition in clinical practice**, v. 25, n. 6, p. 585-593, jan. 2010. [https://doi.org/ DOI:](https://doi.org/DOI)

10.1177/0884533610385821. Disponível em:
<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21139122/>. Acesso em: 21 de julho de 2022.

MAISONNAVE, Fabiano; ALMEIDA, Lalo de. Povo de território indígena mais desmatado da Amazônia cria protocolo para discutir obras. **Folha de São Paulo**. 19 maio 2022. Disponível em:
<https://www1.folha.uol.com.br/ambiente/2022/05/povo-indigena-arara-cria-protocolo-para-negociar-obras-em-seu-territorio.shtml>. Acesso em: 22 de setembro de 2022.

MAISONNAVE, Fabiano; ALMEIDA, Lalo de. Sem vigilância, estrada aberta na ditadura militar escoou madeira ilegal de áreas protegidas. **Folha de São Paulo**, São Paulo, ago. 2016. Disponível em:
<http://arte.folha.uol.com.br/cotidiano/2016/transamazonica/#extracao-ilegal>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

MAISONNAVE, Fabiano. Polícia Federal desarticula roubo de ipê em terra indígena no Pará. **Folha de São Paulo**, Manaus, out. 2017. Disponível em:
<https://www1.folha.uol.com.br/ambiente/2017/10/1924196-pf-desmonta-extracao-madeireira-ilegal-de-r-900-mi-em-terra-indigena.shtml>. Acesso em: 22 de setembro de 2021.

MEDAETS, Chantal. “Tu garante? ”: transmission and learning practices along the Tapajós River. **Childhoods Today**, v. 8, n. 1, nov. 2014.
<https://doi.org/10.7476/9786557250402>.

MENDES, Nikolas Raphael Gil Alcon. **Análise do processo de reformulação do Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas indígenas no Amazonas**. 2019. Dissertação (Mestrado em Governança e Desenvolvimento) – Escola Nacional de Administração Pública, Brasília, 2019.

MENDONÇA, Sofia Beatriz Machado de. **Mudança e Permanência no modo de viver, comer e adoecer entre os Khisêdjê**: tecendo novas práticas, saberes e significados. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) – Escola Paulista de Medicina, Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2021.

MINEIRO, Suzana Kagmu; TRICHES, Rozane Marcia. O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang: o caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR. **Interações**, Campo Grande, v. 19, n. 4, p. 757-771, dez. 2018.
<https://doi.org/10.20435/inter.v19i4.166>.

MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL. **Comissão de Alimentos Tradicionais dos Povos no Amazonas (Catrapoa), do MPF, é finalista do Prêmio Innovare**. Notícias, 23 nov. 2020. Disponível em:
<https://www.mpf.mp.br/am/sala-de-imprensa/noticias-am/comissao-de-alimentos-tradicionais-dos-povos-no-amazonas-catrapoa-do-mpf-e-finalista-do-premio-innovare>. Acesso em: 23 de março de 2023.

MONZONI, Mario; PINTO, Daniela Gomes. **Indicadores de Belo Monte**: um diálogo entre condicionantes do licenciamento ambiental e o desenvolvimento local. São Paulo: FGV, 2016.

MOURA, Leonardo Halszuk Luiz de; SALAZAR, Marcelo; JUNQUEIRA, Rodrigo; ABAD, Ricardo; DOBLAS, Juan. **Diagnóstico Socioambiental das Terras Indígenas do Médio Xingu**. Altamira: Instituto Socioambiental, 2019.

MOURA, Leonardo Halszuk Luiz de; REZENDE, Roberto; DOS SANTOS, Raquel; POSTIGO, Augusto; STRAATMANN, Jeferson; TORRES, Maria Augusta; SILVA, Fabíola Andressa; LIMA, Victor. Cabreira.; GOUVEIA, Edione. O Estado e a Floresta: uma reflexão sobre as políticas públicas brasileiras de apoio a produtos da sociobiodiversidade amazônica a partir de uma experiência na Terra do Meio (Pará, Brasil). **Revista Planejamento e Políticas Públicas**, Brasília, n. 64, abr. 2022. No Prelo.

NIMUENDAJÚ, Curt. "The Arara". In: STEWARD, JULIAN H. **Handbook of South American Indians**. Vol. 3. The Tropical Forest Tribes. Washington: Smithsonian Institution, 1948, p. 223-225.

OLIVEIRA, Zelandes Alberto. **Segurança Alimentar nas Escolas Indígenas do Centro Willimom da Terra Indígena Raposa Serra do Sol**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2013.

ORTIZ, Renato. Uma cultura internacional-popular. In: ORTIZ, Renato. **Mundialização e Cultura**. São Paulo: Brasiliense, p. 105-145, 2003.

POSTIGO, Augusto; SALAZAR, Marcelo; MOURA, Leonardo Halszuk Luiz de. Organização de Espaços de Protagonismo. In: VILLAS-BÔAS, André (org.). **Xingu - Histórias dos produtos da floresta**. 1. ed. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2017, cap. 15, p. 365-380.

REYES-GARCIA, Victoria; VADEZ, Vicent; HUANCA, Tomás;; LEONARD, William; WILKIE, David. Knowledge and Consumption of Wild Plants: A comparative study in two Tsimane' villages in the Bolivian Amazon. **Ethnobotany Research and Applications**, v. 3, p. 201-207, jan. 2005. Disponível em: <https://ethnobotanyjournal.org/index.php/era/article/view/71>. Acesso em: 23 de março de 2023.

RIBEIRO, Darcy. **Os índios e a civilização**. São Paulo: Global Editora e Distribuidora Ltda, 2017.

RIST, Gilbert. **The history of development**: from western origins to global faith. Tradução: Patrick Camiller. Bloomsbury Publishing, 2014.

ROBERT, Pascale de; KATZ, Esther. Usos alimentarios de palmeras: un estudio comparativo en Amazonía brasileña. In: POCHETTINO, María Lelia; LADIO, Ana; ARENAS, Patricia. **Tradiciones y transformaciones en ethnobotánica**. San Salvador de Jujuy: CYTED, 2010. p. 370-375.

ROJAS GARZÓN, Biviany; YAMADA, Erika; OLIVEIRA, Rodrigo. **Direito à consulta e consentimento de povos indígenas, quilombolas e comunidades tradicionais**. São Paulo: Rede de Cooperação Amazônica; Washington: Due Process of Law Foundation, 2016.

SANTOS, Fabrícia Luane da Silva; NOGUEIRA, R. S.; CARVALHO, S. C.; Rodrigues, W. A. Mucajá of Curiaú: a report on your flavor in the formation of an identity economy. **Journal of bioenergy and food science**, [s. l.], v. 3, n. 1, 2016.

SHEPARD JR, Glenn; LEVI, Taal; NEVES, Eduardo Goés; PERES, Carlos; YU, Douglas Wall. Hunting in ancient and modern Amazonia: rethinking sustainability. **American Anthropologist**, Manaus, v. 114, n. 4, p. 652-667, nov. 2012. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/23322555>. Acesso em: 21 de março de 2023.

SIMONI, Alessandra Traldi. **Demografia e identidade do povo Xipaya no médio Rio Xingu, PA**. 2013. Dissertação (Mestrado em Demografia) – Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Campinas, 2013.

SLOW FOOD BRASIL. **Mingau de Mucajá**. Arca do Gosto. 2023. Disponível em: https://slowfoodbrasil.org.br/arca_do_gosto/mingau-de-mucaja/. Acesso em: 20 de março de 2023.

SMITH, Nigel. **Palms and People in the Amazon**. Springer, 2014.

SOUZA, Isaac. Costa de. **Contribuição para a fonologia da língua Arara**. 1988. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 1988.

TEIXEIRA-PINTO, Márnio. História, Dinâmica Social e Distribuição Territorial: Sobre os Índios Arara do Pará. **Relatório de Pesquisa-Portaria nº**, v. 428, 1994.

TEIXEIRA-PINTO, Márnio. **leipari: Sacrifício e Vida Social entre os Índios Arara (Caribe)**. São Paulo/Curitiba: Hucitec e Anpocs/Editora UFPR, 1997.

TEIXEIRA-PINTO, Márnio. História e cosmologia de um contato: a atração dos Arara. In: ALBERT, Bruce.; RAMOS, Alcida Rita. (org.). **Pacificando o branco: cosmologias do contato no Norte-Amazônico**. São Paulo: Editora UNESP, 2002, cap. 13, p. 403-429.

TOLEDO, Victor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **La Memoria Biocultural: la importancia ecologica de las sabidurias tradicionales**. Barcelona: Icaria Editorial, 2008.

TORRES, Mauricio. **O boi que não leu o SNUC**: considerações preliminares sobre a grilagem de terras e degradação ambiental na Resex do Rio Iriri e região de entorno. São Paulo, Instituto Socioambiental, 2008.

TRIPP, David. Pesquisa-ação: uma introdução metodológica. Tradução: Lólio Lourenço de Oliveira. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 443-466, abr. 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ep/a/3DkbXnqBQyyq5bV4TCL9NSH/?format=pdf&lang=pt>. Acesso em: 21 de março de 2023.

VAN DEN BOOG, Tim; VAN ANDEL, Tinde; BULKAN, Janette. Indigenous children's knowledge about non-timber forest products in Suriname. **Economic botany**, Suriname, v. 71, p. 361-373, dez. 2017. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s12231-017-9400-4>. Acesso em: 23 de março de 2023.

APÊNDICE 1

Formulário para analisar a percepção dos estudantes sobre alimentação saudável e sobre a alimentação servida nas escolas

Data ___/___/___ Entrevista n° _____

1 Perfil do(a) entrevistado(a)

1.1 Nome do(a) entrevistado (a): _____

1.2 Aldeia: _____ 1.3 Idade: _____

1.4 Grupo Social: Jovem () Adulto () Idoso () Liderança ()

Professor () AIS () AISAN ()

1.5 Sexo: Masculino () Feminino ()

2 Percepção sobre alimentação saudável

2.1 Você sabe o que quer dizer uma alimentação saudável?

Sim () Não () Mais ou menos ()

2.2 Você conversa com seus professores ou seus pais sobre alimentação saudável?

Sim () Não () Pouco ()

2.3 Você gostaria que fossem servidos na escola os seguintes alimentos:

2.3 Frutas

2.3.1 Laranja



2.3.2 Maçã



2.3.3 Melancia



2.3.4 Banana



2.3.5 Manga



2.3.6 Abacate



2.3.7 Goiaba



2.3.8 Acerola



2 .3.9 Cajá					
2 .3.10 Mamão					
2 .3.11 Cupuaçu					
2 .3.12 Biribá					
2.3.13 Graviola					
2 .3.14 Jaca					
2 .3.15 Jambo					
2.3.16 Ameixa					
2 .3.17 Açaí					
2 .3.18 Bacaba					
2 .3.19 Goloza					
2.3.20 Oxi					
2.3.21 Cacau					
2 .3.22 Tukurubá					
2 .3.23 Caju					
2 .3.24 Cajuí					
2.3.25 Murici					
2 .3.26 Outras _____					

2.4 Bebidas

2 .4.1 Suco de fruta natural					
2 .4.2 Leite					
2.4.3 Leite com chocolate					
2 .4.4 Suco em pó					
2 .4.5 Refrigerante					
2.4 .5 Iogurte					
2.4.6 Outras _____					

2.5 Pratos cozidos

2.5.1 Mingau de chocolate



2.5.2 Mingau de milho



2.5.3 Mingau de babaçu



2.5.4 Mingau de tapioca



2.5.5 Mingau de banana



2.5.6 Milharina (cuscuz ou quarentão)



2.5.7 Arrozinha



2.5.8 Mingau de maizena



2.5.9 Arroz



2.5.10 Feijão



2.5.11 Macarrão



2.5.12 Outros _____

**2.6 Produtos da roça**

2.6.1 Cará



2.6.2 Inhame



2.6.3 Batata Doce



2.6.4 Macaxeira



2.6.5 Beiju



2.6.6 Farinha



2.6.7 Massa Puba



2.6.8 Outros _____

**2.7 Proteína animal**

2.7.1 Carne de caça



2.7.2 Peixe



2.7.3 Quelônios



2.7.4 Aves do mato



2.7.5 Carne de boi



2.7.6 Frango



2.7.7 Charque



2.7.8 Calabresa



2.7.9 Mortadela



2.7.10 Carne bovina enlatada



2.7.11 Queijo



2.7.12 Ovo



2.7.13 Salsicha



2.7.14 Outros _____

**2.8 Produtos processados**

2.8.1 Pão



2.8.2 Bolacha doce (Maria)



2.8.3 Bolacha Salgada



2.8.4 Salgadinho (skiny)



2.8.5 Bolacha recheada



2.8.6 Barra ou bombom de chocolate



2.8.7 Sorvete



2.8.8 Outros _____



APÊNDICE 2

Roteiro para a entrevista semiestruturada para analisar a percepção dos Arara sobre alimentação saudável

Data ___/___/___ Entrevista n° _____

1 Perfil do(a) entrevistado(a)

1.1 Nome do(a) entrevistado (a):

1.2 Aldeia: 1.3 Idade:

1.4 Grupo Social: Jovem () Adulto () Idoso () Liderança ()

Professor () AIS () AISAN ()

2 Alimentação e saúde

2.1 Você sabe o que quer dizer alimentação saudável?

2.2 Como se diz saudável em Arara?

2.3 Você conhece alguém que esteja doente com problemas relacionados com alimentação (alguém diabético ou com pressão alta)? Quem? O que esta pessoa tem? Como ela se cuida?

2.4 Você tem algum cuidado com relação à alimentação? Alguém que você conhece tem este tipo de cuidado?

2.5 Para você, qual a diferença dos alimentos que vem da cidade e os que vem da roça ou da floresta?

APÊNDICE 3

Formulário para analisar o conhecimento tradicional do estudantes sobre cada alimento.

1 Data ___/___/___ Entrevista n° _____ Alimento

1 Perfil do(a) entrevistado(a)

1.1 Nome do(a) entrevistado (a):

1.2 Aldeia:

1.3 Idade:

1.4 Grupo Social: Jovem () Adulto () Idoso () Liderança ()

1.5 Sexo: Masculino () Feminino ()

2 Relação com o alimento

2.1 Conhecia ou já tinha ouvido falar? Sim () Não ()

2.2 Já tinha provado? Sim () Não ()

2.3 Gostou ou já gostava? 

2.4. Quando foi a última vez que comeu? Este ano () Nos últimos 3 anos () Mais de 5 anos () Nunca tinha comido antes ()

2.5 Come regularmente? Sim () Não ()

2.6 Vai comer a partir de agora? Sim () Não ()

2.7 Já viu alguém coletar? Sim () Não () Quem? _____

2.8 Já coletou? Sim () Não ()

2.9 Sabe coletar? Sim () Não ()

2.10 Já viu alguém preparar? Sim () Não ()
)Quem? _____

2.11 Já preparou? Sim () Não ()

2.12 Sabe preparar? Sim () Não ()

APÊNDICE 4

Roteiro para a entrevista estruturada sobre conhecimento tradicional de cada alimento (Registrado com ODK)

Data ___/___/___ Entrevista n° _____ Alimento _____

1 Perfil do(a) entrevistado(a)

1.0 Nome do alimento

1.1 Nome do(a) entrevistado (a):

1.2 Aldeia: Magarapi () Arumbi () Laranjal () Iory ()

1.3 Idade:

1.4 Grupo Social: Jovem () Adulto () Idoso () Liderança ()

Professor () AIS () AISAN ()

1.5 Sexo: Masculino () Feminino ()

2 Relação com o alimento

2.1 Conhecia ou já tinha ouvido falar? Sim () Não ()

2.2 Já tinha provado? Sim () Não ()

2.3 Gostou ou já gostava?

2.4 Quando foi a última vez que comeu? Este ano () Nos últimos 3 anos () Mais de 5 anos atrás () Nunca tinha comido antes ()

2.5 Come regularmente? Sim () Não () Se não, por quê? áudio

2.6 Vai comer a partir de agora? Sim () Não ()

2.7 Já viu alguém coletar? Sim () Não () Quem? _____

2.8 Já coletou? Sim () Não ()

2.9 Sabe coletar? Sim () Não ()

2.10 Já viu alguém preparar? Sim () Não () Quem? _____

2.11 Já preparou? Sim () Não ()

2.12 Sabe preparar? Sim () Não () Como você prepara? Áudio

2.13 Conhece alguma história sobre o alimento? Sim () Não () Se sim, qual? Áudio