

TRANSIÇÃO ALIMENTAR E ESTILO DE VIDA DOS MORADORES DA COMUNIDADE TRADICIONAL DE JAMARAQUÁ, NO PARÁ

Palavras-Chave: transição nutricional, consumo alimentar, comunidades tradicionais.

Autores(as):

Gabriela Santos Ribeiro, FCA – UNICAMP

Prof^a. Dr^a. Ligiana Pires Corona, FCA – UNICAMP

INTRODUÇÃO:

Comunidades tradicionais se reconhecem como grupos culturalmente diferenciados e possuem formas próprias de organização social, os quais habitam e utilizam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução econômica (BRASIL, 2023). Na Amazônia, caracterizam-se por uma economia de subsistência, baseada no extrativismo florestal, agricultura familiar e pesca. Jamaraquá, onde atualmente existem 46 domicílios, é uma comunidade tradicional amazônica, localizada na porção norte da Floresta Nacional do Tapajós (FLONA) em Belterra (Pará) (SCARPARO, 2016).

A região de Belterra tem uma ligação histórica com a produção de látex, pelo projeto da Companhia Ford (1938–1940), interrompido com o avanço da borracha sintética (INEA, 2013). A produção só foi retomada a partir de 2004 com o projeto TECBOR e entre 2011 e 2013, o INEA desenvolveu ações para fortalecimento do extrativismo sustentável, geração de renda, valorização da sociobiodiversidade e incentivo ao ecoturismo local (INEA, 2013).

Consequentemente, a base econômica atual de Jamaraquá se constitui pelo ecoturismo e a produção de borracha, bem como o artesanato, os quais se articulam com a agricultura familiar, a pesca e o extrativismo vegetal (INEA, 2013). Dessa forma, moradores passaram a desempenhar novas atividades econômicas, o que reduz o tempo disponível para a produção de alimentos para o autoconsumo, que somado ao incremento da renda monetária, possibilita a aquisição de alimentos produzidos pela indústria alimentícia, processo caracterizado como “transição nutricional”.

A produção para autoconsumo é essencial para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), promovendo circuitos locais de alimentos saudáveis, livres de químicos, e alinhados à cultura e ao meio ambiente de cada grupo.

O estudo objetiva avaliar o estilo de vida e traçar o perfil alimentar da comunidade tradicional de Jamaraquá, identificando quais as fontes de aquisição de alimentos, os indícios da produção local e da caça e pesca, além das mudanças nesses aspectos sob a perspectiva da população.

METODOLOGIA:

Trata-se de um estudo exploratório voltado à compreensão do estilo de vida e do contexto alimentar atual da população, em comparação com períodos anteriores. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética da Unicamp (CAAE: 86272224.0.0000.5404) e contou com o apoio da Associação dos Moradores da Reserva Jamaraquá para o recrutamento. Participaram quatro moradores maiores de 18 anos, cada um representando um domicílio distinto, mediante assinatura digital do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) formalizado via Google Forms.

Os voluntários participaram de uma entrevista online via chamada de vídeo do WhatsApp, constituída por duas etapas:

Etapa I - aplicação de um questionário domiciliar composto por questões baseadas no estudo de Vivier e Droulers (2019). As perguntas são divididas em 4 seções: 1. Informações gerais; 2. Informações de saúde/qualidade de vida; 3. Informações sobre a aquisição e consumo de alimentos atuais da família; 4. Mudanças na alimentação da família e percepções sobre ela.

Etapa II - Para a avaliação do perfil alimentar dos entrevistados, os voluntários responderam dois Recordatórios 24h (R24h) em dias diferentes. Além disso, não foram realizadas entrevistas às segundas-feiras, para não captar o consumo do domingo, que pode ser diferente do habitual. A aplicação de dois R24h pode fornecer uma ideia do consumo habitual dos comunitários, pois capta a variação entre os dias.

RESULTADOS E DISCUSSÃO:

A partir das informações obtidas no questionário domiciliar e com base nas seções que ela possui, foi identificado que:

- 1. Informações gerais** - As entrevistadas são quatro mulheres (n=4), nascidas em Belterra-PA, em sua maioria as principais responsáveis pelo preparo das refeições do domicílio, evidenciando o papel doméstico tradicionalmente instituído para as mulheres, fundamentais no preparo e escolha alimentar de suas famílias (CAMPOS, et al 2016). A maioria sempre viveu na comunidade, com exceção de uma, portanto podem transmitir a sua percepção sobre as mudanças ocorridas na comunidade ao longo dos anos.

Duas fazem parte do grupo de produção de biojóias e do grupo de condutores de trilhas, reforçando a relação da comunidade com as novas atividades econômicas inseridas em Jamaraquá após os anos 2000 - o comércio de biojóias e o ecoturismo - Apenas a mais velha entre as entrevistadas (45 anos) teve envolvimento direto com práticas de extrativismo ou cultivo, indicando um afastamento geracional das práticas alimentares tradicionais, pois as demais possuem menos de 40 anos (39, 36 e 30).

- 2. Informações de saúde/qualidade de vida** - Nenhuma relata doença diagnosticada ou é tabagista, apenas uma toma remédio diariamente, para dor muscular, duas praticam atividade física semanalmente e outras duas consomem bebida alcoólica.

Apesar de alguns estudos como o de PRESSLER et al (2022), associarem a ocorrência de transição alimentar com o aumento dos índices de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), nenhuma das entrevistadas relatou ter doença diagnosticada, no entanto, cabe ressaltar a baixa faixa etária das entrevistadas - 30 a 45 anos - e a pequena amostra analisada.

3. **Informações sobre a aquisição e consumo de alimentos atuais da família** - Todas as entrevistadas realizam compras em mercados urbanos (Santarém ou Belterra), enquanto apenas uma citou realizar compras na mercearia local. O cultivo de frutas e vegetais nos quintais é praticado pelas quatro famílias, assim como práticas pontuais de compra de alimentos produzidos por vizinhos, mas tanto a pesca quanto a caça apresentaram diminuição, sendo a última realizada por apenas uma das famílias das entrevistadas.
4. **Mudanças na alimentação da família e percepções sobre ela** - As quatro entrevistadas afirmaram que a família diminuiu o cultivo de plantas para consumo e a prática de caça e pesca, por conta do avanço do ecoturismo e comércio de biojóias; duas mencionaram os anos 2000 como marcador temporal da mudança. A diminuição da força de trabalho familiar para o cultivo também pode sugerir uma migração das gerações mais jovens para as cidades em busca de estudo e de trabalho (MOTA, 2024).

Quando questionadas sobre qual o alimento que não pode faltar para as refeições da família, duas citaram a farinha de mandioca e duas o arroz. A farinha de mandioca representa um alimento tradicional na comunidade, o que pode indicar a permanência da tradição da farinha de mandioca como alimento fundamental em comunidades amazônicas, como demonstrado no estudo de MOTA, et al de 2024.

Foi um consenso entre as respondentes que a carne de caça é um alimento que suas famílias consumiam no passado e não consomem atualmente, outro fator que indica a redução do consumo de um alimento tradicional.

As percepções sobre alimentação saudável variaram. Algumas entrevistadas associaram alimentos saudáveis à forma de produção, enquanto outras tentam equilibrar os hábitos alimentares evitando alimentos processados. A referência aos alimentos “de antigamente” como mais saudáveis confirma achados de outros estudos, que apontam os alimentos tradicionais como culturalmente apropriados e nutricionalmente mais adequados (PIPERATA ET AL., 2007; SILVA ET AL., 2023; CAMELO, 2021). A participação em ações comunitárias na comunidade, como mencionado por uma das entrevistadas, também se destaca como um fator relevante na promoção de práticas alimentares mais saudáveis (SILVA ET AL., 2023; MOURA ET AL., 2020).

5. **Recordatórios 24h:** A análise dos recordatórios de 24h revela um padrão alimentar marcado por elementos tradicionais da dieta amazônica coexistindo com o consumo de alimentos ultraprocessados e uma redução na diversidade de alimentos, especialmente no que se refere à presença de frutas, hortaliças e vegetais. Esses elementos são característicos de um processo de transição alimentar.

Todas as entrevistadas apresentaram forte presença de alimentos regionais e tradicionais em suas refeições, a farinha de mandioca apareceu de forma recorrente e o peixe, em diferentes formas de preparo, também esteve presente nas refeições principais de todas as entrevistadas, refletindo a continuidade da prática da pesca, declarada nos questionários domiciliares. Esse consumo frequente de peixes e farinha de mandioca caracteriza o padrão alimentar da população ribeirinha como descrito por GAMA (2022).

Apesar da forte presença de alimentos tradicionais, todas as entrevistadas também apresentaram consumo de alimentos ultraprocessados, como: refrigerante (ID 1); bolo industrializado (ID 2); biscoito com margarina, pipoca doce e suco em pó (ID 3); torradas industrializadas (ID 4). Estudos evidenciam que a transição alimentar vivenciada por populações tradicionais e indígenas está diretamente associada à introdução crescente de alimentos ultraprocessados em seus cotidianos. Camelo (2021), ao analisar a transição alimentar em Santarém (PA), demonstra que alimentos como macarrão instantâneo, refrigerantes e biscoitos têm se tornado comuns em substituição a preparações tradicionais.

CONCLUSÕES:

O estudo mostra que a comunidade de Jamaraquá passa por uma transição alimentar, com a presença simultânea de alimentos tradicionais (farinha de mandioca e peixe) e ultraprocessados (refrigerantes e biscoitos). Embora cultivem frutas e hortaliças, o consumo é reduzido, indicando perda de diversidade alimentar.

Essa mudança está associada à reorganização econômica após os anos 2000, com o crescimento do ecoturismo e do comércio de biojoias, que elevaram a renda, mas reduziram o envolvimento das famílias na produção para autoconsumo.

Apesar da permanência dos alimentos regionais, há uma tendência de substituição por produtos industrializados, refletindo transformações culturais, econômicas e territoriais. O estudo reforça a importância de valorizar práticas alimentares tradicionais para preservar a segurança alimentar, a saúde e a identidade cultural.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade: A Floresta Nacional do Tapajós, 2023. Disponível em: <https://www.icmbio.gov.br/flonatapajos/> . Acesso em: 09 de maio de 2023.

CAMELO, C. A. P. Transição alimentar na Amazônia: um estudo de caso em Santarém - PA. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura em História) – Universidade Federal de Campina Grande. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/xmlui/bitstream/handle/riufcg/23468/CAMILO%20ARAM%20PEREIR>

A%20CAMELO%20-%20TCC%20MONOGRAFIA%20LIC.%20HISTORIA%20CH%202021.pdf. Acesso em: 8 jul. 2025.

INEA. Instituto de Estudos Integrados Cidadão da Amazônia e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (ONU/FAO Brasil). PROJETO BR-163. Apoio ao extrativismo e à produção artesanal do látex da seringueira na Comunidade de Jamaraquá, Floresta Nacional do Tapajós, Belterra, Território Baixo Amazonas, Pará. Relatório Final. 2013.

GAMA, Abel Santiago Muri et al. Padrões de consumo alimentar nas comunidades ribeirinhas da região do médio rio Solimões-Amazonas-Brasil. *Ciência & Saúde Coletiva*, v. 27, p. 2609-2620, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2022.v27n7/2609-2620/pt/>. Acesso em: 8 jul. 2025.

MOTA, Dalva Maria da et al. Comida de hoje, comida de ontem em quilombos na Amazônia Oriental do Pará. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 62, n. 3, p. e283292, 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/rpkCGT9yNKnYXnNGy5kNbXt/?lang=pt>. Acesso em: 08 de Julho de 2025.

MOURA, D. A. de et al. TRANSIÇÃO ALIMENTAR EM COMUNIDADE QUILOMBOLA NO LITORAL SUL DE SÃO PAULO/BRASIL. *Revista NERA*, v. 23, n. 48, p. 258–280, 2020. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/nera/article/view/2987>. Acesso em: 8 jul. 2025

PIPERATA, B. A. et al. Nutritional status of Ribeirinhos in Brazil and the nutrition transition. *American Journal of Physical Anthropology*, v. 133, n. 4, p. 868–878, 2007. Disponível em: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/ajpa.20579> . Acesso em: 8 jul. 2025

SCARPARO, Amanda. Blog TUCUM: Expedição Tucum – Jamaraquá: o encontro do Tapajós com a Floresta Amazônica, 2016. Disponível em: <https://www.gov.br/icmbio/pt-br/assuntos/populacoes-tradicionais#:~:text=Povos%20e%20comunidades%20tradicionais%20s%C3%A3o,ancestral%20e%20econ%C3%B4mica%2C%20utilizando%20conhecimentos%2C> . Acesso em: 09 de maio de 2023.

SILVA, A. P. da et al. Comida de hoje, comida de ontem em quilombos na Amazônia Oriental do Pará. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 61, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/resr/a/rpkCGT9yNKnYXnNGy5kNbXt/?lang=pt>. Acesso em: 8 jul. 2025.

VIVIER, Elise; DROULERS, Martine. Modelos alimentares em transição na Amazônia brasileira. *Amazônias brasileiras, Situações locais e evoluções*, vol. 2 Análises temáticas, p. 181-208, 2019. Disponível em: <https://shs.hal.science/halshs-02354890/>. Acesso em: 23 de agosto de 2024.