



Segurança Alimentar e Nutricional da Comunidade Indígena Pirajá, Currais, Piauí

Food and Nutritional Security of the Pirajá Indigenous Community, Currais, Piauí

FERNANDES, Pâmela¹; SIQUEIRA, Patrícia²; SOUSA, Sabrina³; VIANA, Shirley⁴; SOUSA, Salvadora Carine Delfino⁵; SILVA, Valcilene Rodrigues da⁶

¹Universidade Federal do Piauí, fernandesansilvapamela629@gmail.com ; ²Universidade Federal do Piauí, patriciasiqueira405@gmail.com; ³Universidade Federal do Piauí,

Sabrina.sousalima2001@gmail.com; ⁴Universidade Federal do Piauí, shirleyvianaufpi@gmail.com;

⁵Universidade Federal do Piauí, delfinocarine93@gmail.com; ⁶Universidade Federal do Piauí, valcilener@gmail.com

RESUMO EXPANDIDO

Eixo Temático: Campesinato e Soberania Alimentar

Resumo: O objetivo do estudo foi analisar os aspectos produtivos e hábitos alimentares da comunidade Pirajá, Currais, Piauí, em sua relação com a segurança alimentar e nutricional. Para responder a esse objetivo, foi realizada pesquisa bibliográfica e pesquisa de campo, em que foram feitas 10 entrevistas abertas e observação participante. Os dados foram analisados de forma qualitativa. A pesquisa aponta que a comunidade Pirajá enfrenta desafios relacionados à segurança alimentar e nutricional, visto que a disponibilidade de alimentos não é suficiente para garantir a segurança alimentar e nutricional. É necessário também considerar a adequação quantitativa e qualitativa da alimentação, além de abordar questões relacionadas aos hábitos alimentares.

Palavras-chave: hábitos alimentares, campesinato, saúde.

Introdução

A Lei nº 11.346/2006, estabelece que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano. Em seu artigo 3º, é definido como Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (BRASIL, 2006).

Conforme Amaral e Basso (2016), o tema da segurança alimentar sempre foi motivo de preocupação para diferentes povos, em diferentes períodos históricos. Nos últimos anos, essa temática tem entrado na pauta governamental brasileira, pela preocupação com a qualidade dos alimentos disponíveis e os hábitos alimentares adotados pela população.

Para a agroecologia essa é uma temática relevante, visto que a agroecologia



estimula a adoção de técnicas agrícolas que respeitam os ciclos naturais, a diversidade biológica, a integridade dos ecossistemas e as culturas locais, incluindo os hábitos alimentares para atingir sua principal utopia – um sistema alimentar global justo e sustentável.

A comunidade Pirajá, *locus* deste estudo, está localizada no município de Currais, sul do Piauí, é composta por aproximadamente 60 famílias indígenas Gamela. A comunidade dista aproximadamente 28 km da sede municipal e vive em processo de luta e resistência para manter seu modo de vida e condições de produção, especialmente, após processo de expansão do agronegócio de soja nos arredores da localidade.

Partimos do pressuposto de que os hábitos alimentares dessa comunidade têm mudado muito ao longo do anos e que essa mudança pode estar comprometendo a segurança alimentar e nutricional da comunidade. Assim, o objetivo geral do estudo é analisar os aspectos produtivos e hábitos alimentares da comunidade Pirajá em sua relação com a segurança alimentar e nutricional.

Metodologia

A pesquisa se caracteriza como qualitativa (MINAYO, 2007) e participante (BRANDÃO, 1988). Para responder ao objetivo central, inicialmente foi realizada a pesquisa bibliográfica e, em seguida, pesquisa de campo, em que foram realizadas 10 entrevistas abertas e observação participante com indígenas da comunidade Pirajá. As entrevistas ocorreram no mês de junho 2023 no intuito de coletar informações sobre os hábitos alimentares e processos produtivos da comunidade. Os dados foram analisados de forma qualitativa por eixos temáticos e núcleos de sentido.

Resultados e Discussão

Os dados da pesquisa foram analisados a partir de dois eixos temáticos principais: a) os aspectos produtivos; e b) os aspectos culturais que envolvem os hábitos alimentares da comunidade.

No que se refere aos aspectos produtivos, a pesquisa mostrou que as famílias da comunidade Pirajá produzem grande parte dos alimentos que consomem. Apesar da proximidade com os projetos de monoculturas, as famílias mantêm um modo de produção camponês. Isso significa que fazem a gestão de seus agroecossistemas empregando princípios da agroecologia como a diversificação produtiva, o pousio e a rotação de culturas. As famílias, especialmente, as mulheres mantêm quintais produtivos e cuidam das sementes para plantar na safra seguinte. As pessoas



entrevistadas mencionaram que fazem o manejo dos cultivos com implementos agrícolas simples como enxada, foice e facão e não usam fertilizantes ou defensivos químicos.

Como a paisagem local é composta por chapadas e baixões, as famílias usam esses espaços de acordo com o período chuvoso e preferências de cultivos. Algumas áreas de chapadas, que não foram ocupadas pelo Agronegócio, são de uso comum, especialmente, para a criação de gado bovino. Geralmente, nos baixões, as famílias fazem uso dos brejos para os cultivos de vazante, como plantio do feijão, batata doce, milho, mandioca e arroz. Além da colheita do buriti. Nas demais áreas dos baixões, as famílias fazem os cultivos de sequeiros como milho, mandioca, feijão, abóbora e a criação de animais.

Esse modo de produção possibilita o acesso a alimentos saudáveis pelas famílias da comunidade Pirajá. Conforme ilustra o depoimento:

Nossa alimentação aqui é arroz, feijão, carne, batata doce, mandioca, beiju de massa, farinha, abóbora. **Comemos tudo que plantamos**, dificilmente compramos no mercado, e o que compramos no mercado é o básico como o **açúcar, sal e óleo**. A gente planta também o pimentão, cheiro verde (cebola de folha e coentro), cebola de cabeça, alho de cabeça. Comemos também frutas como laranja, lima, banana no lanche da tarde. Nós se alimentamos 4 vezes ao dia, pela manhã nós tomamos café preto, beiju de massa ou cuscuz e carne, meio dia se alimentamos com arroz, feijão/fava e carne, e pela tarde café preto e uma fruta (laranja, banana, melancia, lima). A noite, normalmente, a gente se alimenta com beiju, mandioca cozida, leite e carne. Relato (Maria Ginalda Fernandes, 2023.)

O fato de ter a liberdade, a autonomia e a terra para escolher o que plantar e o que consumir, contribui diretamente com a noção de soberania alimentar e, conseqüentemente, com a segurança alimentar e nutricional. Entretanto, algumas famílias não consomem alguns alimentos que produzem, por uma questão de hábito alimentar. Em contrapartida acabam aderindo a produtos industrializados:

Meu café da manhã, primeiro faço um cafezinho, mas tarde faço um cuscuz e na hora do almoço o prato principal é arroz, feijão e carne, **não consumo verduras e nem hortaliça de folha**, no café da tarde geralmente comemos do que sobrou do almoço, e no jantar, se o meu esposo estiver em casa, faço o jantar normalmente, mas se caso ele se ausentar, eu costumo fazer um beiju, ou cuscuz com chá. (Eliene Santos, junho de 2023.)

Hoje as coisas já estão mais fáceis, já tem um **biscoito, pão**, que compramos no mercado, hoje o café da manhã já é mais fácil, pois compramos as coisas no mercado como a massa do cuscuz já pronta, com carne ou ovo. Eu sei que a minha alimentação poderia melhorar, tendo mais verduras na alimentação, ter os horários certo das refeições, ter um hábito alimentar mais



saudável. Mesmo eu comprando as coisas no mercado eu sei que não é saudável, saudável é eu ter no meu próprio quintal. (Maria José Alves, junho de 2023)

Nesse sentido, a pesquisa evidenciou várias contradições. Observamos que do ponto de vista da disponibilidade de alimentos, a comunidade não passa por crise de abastecimento. Existem famílias que têm a disponibilidade de alimentos e o hábito de se alimentar várias vezes ao dia com uma alimentação balanceada com uso de frutas, verduras, carboidrato e proteínas. Outras famílias, embora disponham de alimentos, fazem uso inadequado desses alimentos disponíveis. A pesquisa deixou evidente que muitos moradores não têm o hábito de comer verduras, hortaliças e frutas com frequência. Alguns riem ao mencionar “eu não sou gafanhoto para comer folha”.

Salgado (2007, p.165), argumenta que “de nada adianta termos uma grande disponibilidade energética se dispomos de quantidades insuficientes de proteínas e vitaminas necessárias ao metabolismo da vida”. Para o autor, a desnutrição nem sempre é visível e só é verificada quando ocorrem as doenças.

De acordo com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea, 2004, p. 4), não basta ter disponibilidade de alimentos. É preciso ter uma adequação dessa alimentação do ponto de vista da quantidade e qualidade. Isto significa que as situações de insegurança alimentar e nutricional podem ser observadas a partir de diferentes tipos de problemas, “tais como fome, obesidade, doenças associadas à má alimentação, o consumo de alimentos de qualidade duvidosa ou prejudicial à saúde, estrutura de produção de alimentos predatória em relação ao ambiente natural ou às relações econômicas e sociais; alimentos e bens essenciais com preços abusivos e a imposição de padrões alimentares que não respeitam a diversidade cultural”.

No caso da comunidade Pirajá, observamos que as famílias são fiéis aos alimentos da sua cultura, que são base da alimentação local. Entretanto, embora não tenha sido mencionado nas entrevistas, o fato de as autoras pertencerem a essa comunidade, possibilitou a observação do uso de alimentos industrializados e ultraprocessados, como por exemplo, margarina, extrato de tomate, sardinhas enlatadas, suco de pacote, entre outros que comprometem a segurança alimentar das famílias.

Outros elementos que nos oferecem pistas sobre a possibilidade de insegurança alimentar na comunidade, mesmo com disponibilidade de alimentos, são os casos de obesidade e doenças associadas à má alimentação como diabetes, hipertensão arterial e taxas altas de colesterol. O depoimento a seguir ilustra essa situação na comunidade.



Eu estava pesando 110kg [...], estou saindo para caminhar às 6h da manhã, mas quando eu chego em casa, o cuscuz já está feito, aí eu entro no cuscuz. Eu tenho pressão alta, estou fora do peso e tenho diabete. Deus está levando devagarzinho, mas eu tenho muito remédio, e estou tomando, tomo raiz de pau, minha geladeira está cheia de raiz de pau (Cacique Clarice, junho de 2023).

Notamos que os alimentos/ingredientes que mais contribuem para essas doenças, são justamente aqueles adquiridos no supermercado: o sal, açúcar e óleo. É comum ouvir as famílias afirmarem que comem “doce de buriti” pela manhã, “café com muito açúcar”, comida “chegada no sal” e “farofa em várias refeições”. Alimentos que contém ingredientes básicos da cultura indígena (buriti, farinha), mas também componentes que foram adicionados à cultura alimentar indígena ao longo do tempo.

Conclusões

A pesquisa revelou que a comunidade Pirajá, no município de Currais, sul do Piauí, enfrenta desafios relacionados à segurança alimentar e nutricional. Embora as famílias produzam grande parte dos alimentos que consomem, foram identificadas contradições no uso adequado desses alimentos.

Por um lado, algumas famílias têm a liberdade e a autonomia para escolher o que plantar e consumir, o que contribui para a soberania alimentar e a segurança alimentar e nutricional. Essas famílias têm uma alimentação balanceada, com o consumo de frutas, verduras, carboidratos e proteínas, e se alimentam várias vezes ao dia.

No entanto, por outro lado, algumas famílias não consomem determinados alimentos que produzem, por questões de hábitos alimentares. Como resultado, acabam recorrendo a produtos industrializados, comprometendo sua segurança alimentar e sua saúde.

Portanto, a pesquisa aponta que a disponibilidade de alimentos não é suficiente para garantir a segurança alimentar e nutricional. É necessário também considerar a adequação quantitativa e qualitativa da alimentação, além de abordar questões relacionadas aos hábitos alimentares, o uso de alimentos industrializados e a promoção de uma alimentação saudável e equilibrada.

Essas conclusões destacam a importância de promover a conscientização e o empoderamento das famílias da comunidade Pirajá em relação aos seus hábitos alimentares, incentivando o consumo de alimentos saudáveis e tradicionais produzidos localmente. Além disso, é necessário investir em políticas públicas e



ações que fortaleçam a agricultura camponesa, a agroecologia e a conservação das práticas culturais, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dessa comunidade e de outras populações em situações semelhantes.

Referências bibliográficas

AMARAL, Volmir Ribeiro; BASSO, David. Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: uma análise em perspectiva histórica. **COLÓQUIO-Revista do Desenvolvimento Regional**, v. 13, n. 1, p. 181-200, 2016.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Pesquisa participante**. 7 ed. São Paulo: Brasiliense, 1988.

BRASIL, **Lei nº 11.346 de 15/09/2006**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato20042006/2006/Lei/L11346.htm >. Acesso em: julho de 2023.

CONSEA, Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional**: textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: Consea, 2004.

MINAYO, M. Cecilia. **Pesquisa social teórica, método e criatividade**. 26.ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.

SALGADO, Carlos Antônio Bezerra. Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. **Revista de Estudos e Pesquisas**, 2007.