

REFLETINDO SOBRE OS HÁBITOS ALIMENTARES ADOTADOS NO RIO MAÚBA

POR: THALISSA GABRIELA G.
MARTINS

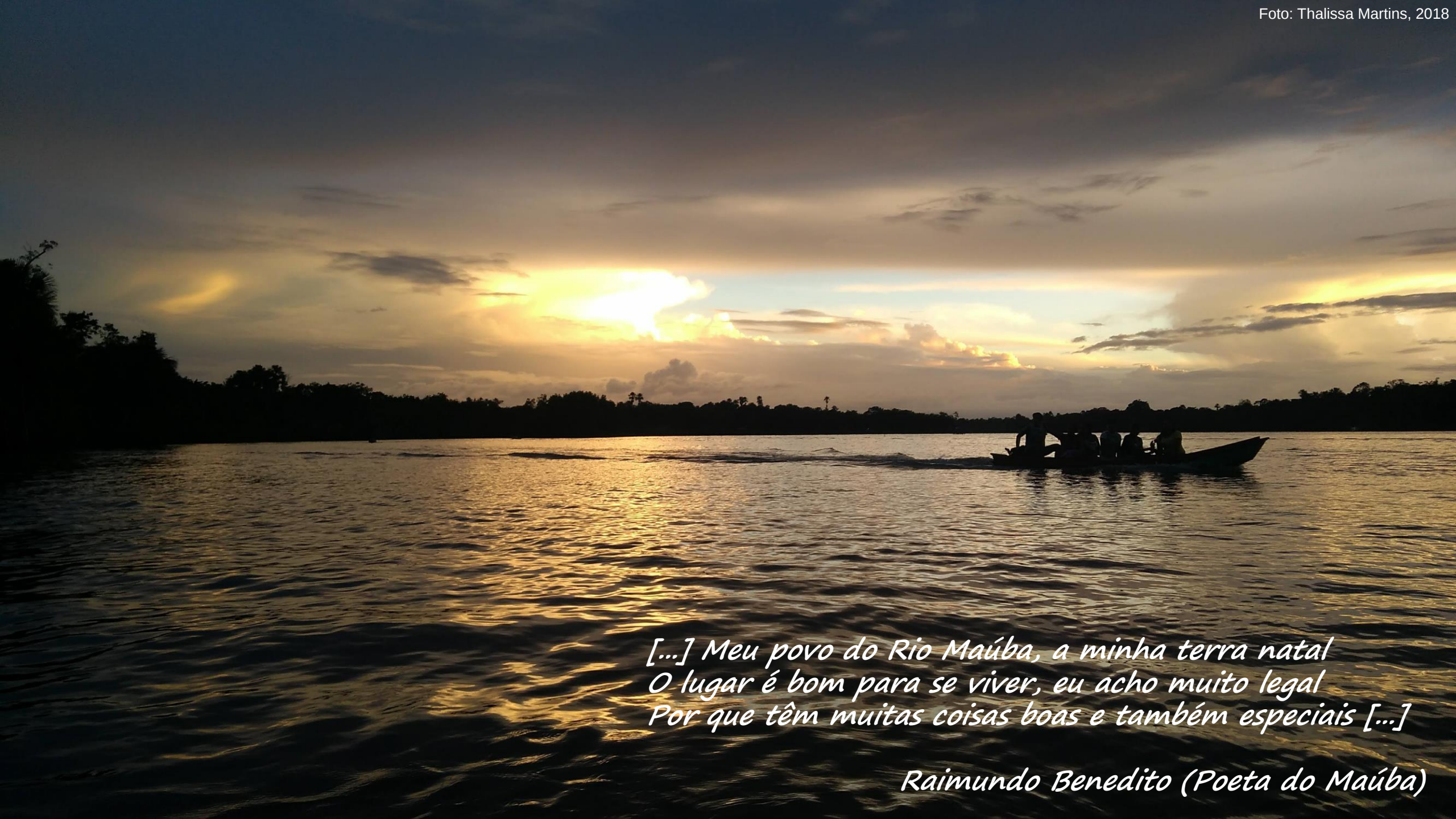
Esta cartilha é fruto do Curso de Especialização em Extensão, Inovação Socioambiental e Sistemas Agroalimentares (AGIS) , a partir de visitas realizadas às Ilhas pertencentes ao Rio Maúba – Ilha Maúba e Ilha Paruru.

Autora: Thalissa Gabriela G. Martins, Licenciada em Ciências Naturais/Física

Orientador: Prof. Dr. Francinei Bentes

Coordenador: Prof. Dr. Aquiles Simões

Vice-coordenadora: Prof. Dra. Eliana Teles

A photograph of a sunset over a body of water. The sun is low on the horizon, creating a bright glow and reflecting on the water. A small boat with several people is visible on the right side of the water. The sky is filled with clouds, and the silhouettes of trees are visible along the horizon.

*[...] Meu povo do Rio Maúba, a minha terra natal
O lugar é bom para se viver, eu acho muito legal
Por que têm muitas coisas boas e também especiais [...]*

Raimundo Benedito (Poeta do Maúba)

APRESENTAÇÃO

Esta Cartilha foi construída a partir da observação, muito citada pelos moradores do Rio Maúba, da presença constante de alimentos industrializados nas mesas dos maubenses e o fascínio, em especial das crianças, por esse alimentos.

”não querem mais saber de peixe, se colocar um peixe assado e um empanado de frango, prefere o empanado, a mortadela... tem criança que já não quer tomar nem o açaí...” (fala de um morador da Ilha Paruru no Rio Maúba)

Dentre os motivos listados pelos moradores para essa mudança alimentar encontram-se o impacto causado no rio pelos grandes projetos desenvolvimentistas (como a Hidrelétrica de Tucuruí e empresas de grande porte, como a Alumínio Brasileiro S.A – Albras) e o acidente com cargas vivas ocorrido em Barcarena no ano de 2015 que contribuíram para a morte e o afastamento de diversas espécies de animais que viviam no rio Maúba.

“...antes o rio era farto, encontrava muito peixe, camarão...hoje em dia encontra mas já é difícil. Caça então, já é bem difícil ter”
(lamento de uma moradora a Ilha Maúba)

Outro aspecto que merece destaque é o tempo de acesso à cidade. Com a chegada de motores para embarcações, chamados “rabudos”, a viagem que antes levava até cinco dias a remo diminuiu para pelo menos 3h até a sede do município de Abaetetuba, facilitando o acesso a produtos mais práticos e industrializados, cheios de sabor e visivelmente atraentes em detrimento aos alimentos naturais existentes nas ilhas, como muitas frutas que servem de alimentos aos animais em cativeiro, modificando assim a rotina e consequentemente a alimentação dos ribeirinhos.

Desta forma esta cartilha possui o objetivo de refletir junto aos moradores as modificações em suas práticas alimentares, voltando os olhares para a floresta que os cerca, buscando valorizar os alimentos que fazem parte da cultura local. Bem como esclarecer alguns fatos sobre alimentos industrializados, propondo alternativas na busca por uma alimentação mais equilibrada de acordo com o Guia Alimentar Para a População Brasileira, podendo ser utilizada nos mais diversos ambientes como em casa, nas escolas, nos postos de saúde, nas igrejas, etc.

CONSTRUÇÃO DA CARTILHA

A construção desta cartilha foi dividida em pelo menos cinco etapas:

1ª Etapa: 29/10/2018 a 03/11/2018

Realizada a partir da observação, na primeira visita *in locu*, onde os moradores relataram em suas falas as grandes mudanças alimentares na região.

2º Etapa: 19/12/2018

Na segunda visita *in locu*, junto aos estudantes da turma multisseriada do ensino fundamental maior, do 3º ao 5º anos, com idades entre 7 e 14 anos, da Escola São João Bosco foi trabalhado em uma manhã o tema “Pirâmide Alimentar”, com o objetivo de construir uma pirâmide com os alimentos encontrados ao longo do rio e das matas do Maúba. Culminando em uma pirâmide desenhada no quadro branco da sala de aula e preenchida com alimentos comuns na ilha indicados pelos estudantes. Em seguida a turma foi dividida em 8 grupos, bem como a divisão da pirâmide, cuja finalidade seria desenhar os alimentos correspondentes a cada grupo em folhas de papel A4.



Foto: Thalissa Martins, 2018

Figura II - Imagem da entrada do Rio Maúba



Foto: Thalissa Martins, 2018

Figura III – Construção da Pirâmide Alimentar com estudantes da Escola São João Bosco

3ª Etapa: 19/12/2018

Em reunião com o grupo de jovens da Comunidade Nossa Senhora de Fátima, com o tema “Assoreamento e seus impactos”, foi sugerido que listassem os alimentos mais comuns em suas casas atualmente e aqueles que eram muito consumidos por seus pais, avós, tios... na infância e juventude e que eram muito citados pelos mesmos.

4ª Etapa: 15/12/2018 a 21/12/2018

Se resume a diálogos abertos com as famílias visitadas ao longo do rio e dos igarapés do Rio Maúba, as quais relatavam constantemente as grandes mudanças paisagísticas e alimentares no rio.

5ª Etapa: 21/12/2018 a 11/02/2019

Processamento e organização das informações e aprendizados colhidos durante as visitas in locu ao rio.

É com imensa alegria e satisfação que apresentamos a todos a Cartilha sobre os hábitos alimentares no Rio Maúba, agradecendo excepcionalmente às famílias do Rio Maúba que abraçaram esse trabalho de corações abertos, com recepções calorosas e acolhedoras e se mostraram fontes inesgotáveis de ensinamentos.

Figuras V e VI – Refeição em residência de uma família no Rio Maúba.



Foto: Thalissa Martins, 2018

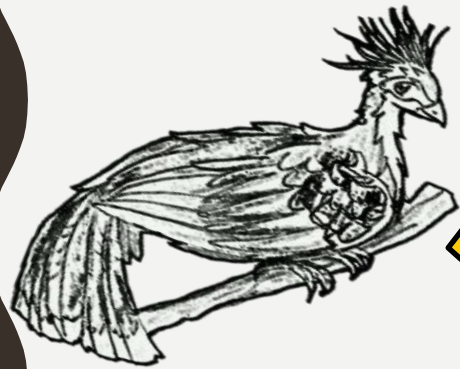
Figura IV – Reunião com os jovens da Com. N. Srª de Fátima.



Foto: Thalissa Martins, 2018



Foto: Thalissa Martins, 2018



Ei maninho, tudo bom contigo? Meu nome é Nil mais conhecida como Cigana e hoje a gente vai embarcar em uma aventura lá no Rio Maúba, fronteira entre os municípios de Abaetetuba e Igarapé Miri, aqui mesmo no Pará. Vem comigo!

O Rio Maúba possui cerca de cinco quilômetros de extensão e fica a aproximadamente trinta quilômetros de distância da sede do município de Abaetetuba, exatamente na fronteira com Igarapé Miri. Ele banha duas Ilhas, a Ilha Maúba, pertencente a Igarapé Miri, e a Ilha Paruru, ao lado direito da margem do rio pertencente à Abaetetuba. Apesar de pertencerem a municípios diferentes os moradores das ilhas convivem de forma harmônica e dizem que isso é apenas um detalhe, pouco relevante para eles, que possuem grande vínculo com Abaetetuba.

Curiosidade



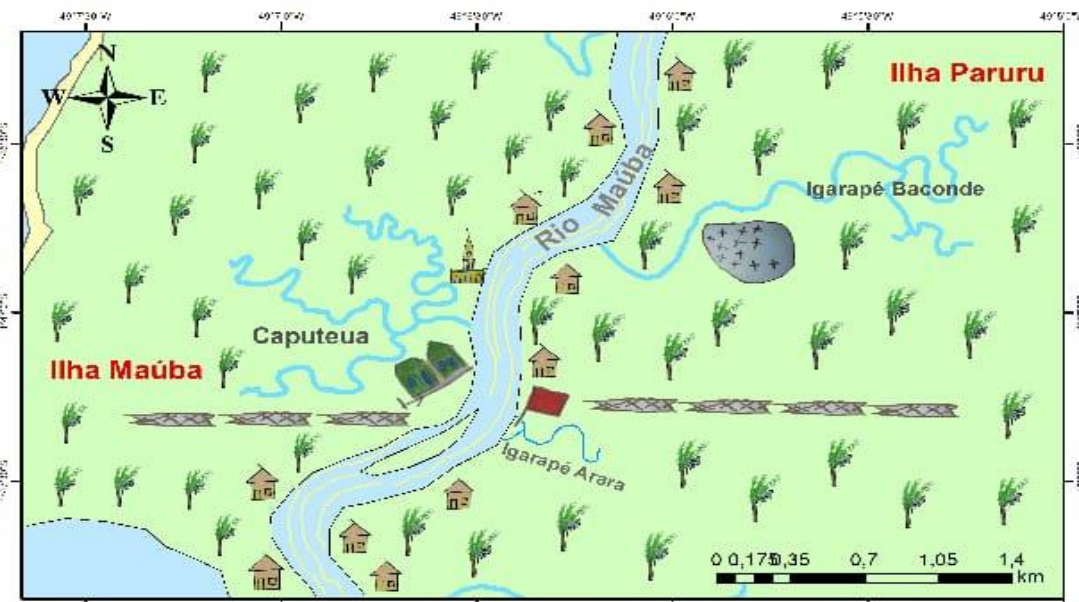
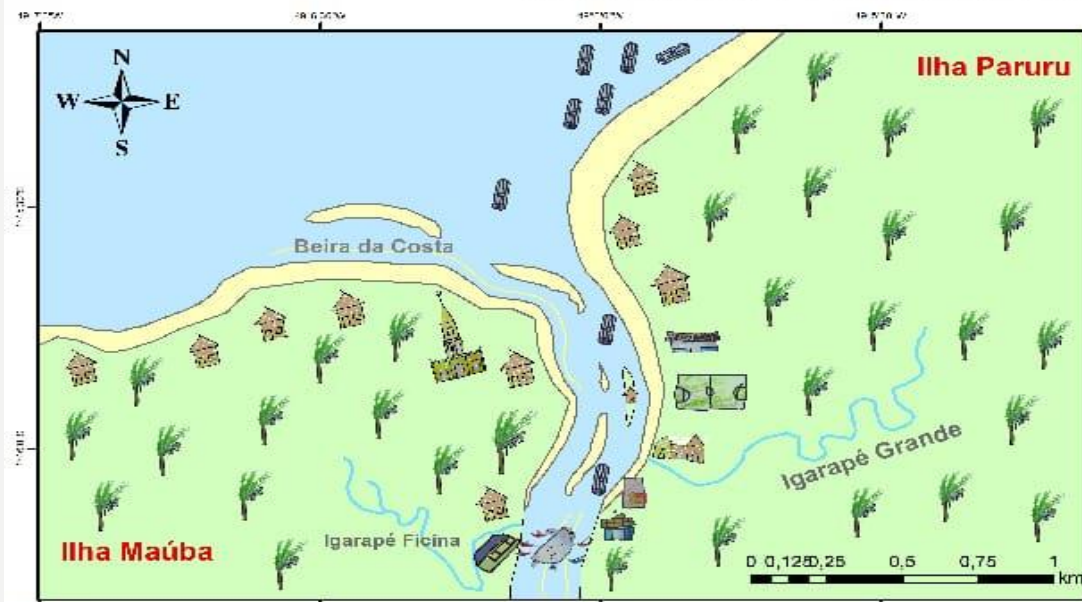
Foto: Thalissa Martins

Imagem: www.fcienca.com

Cientificamente a Cigana, também conhecida como Jacú –cigano, se chama *Opisthocomus hoazin*, Ave encontrada apenas na Amazônia, em regiões de várzea, possui cerca de 65 cm de altura, cara azulada, olhos acastanhados e uma coroa alaranjada e espigada. Alimenta-se de folhas, frutos e flores possuindo o sistema digestivo semelhante ao de ruminantes, o que lhe confere um odor característico devido à fermentação ocorrida nele. Se acasala em períodos chuvosos, montando seus ninhos em ramos sobre a água. São fontes de estudos científicos, por sua origem ainda em estudo e por possuir duas garras em suas asas.

Fonte: www.fcienca.com

Cartografia Socioambiental da Comunidade Ilha Maúba



Legenda

- Drenagem
- Hidrografia
- Pará

Espaços Sociais

- Moradia
- Igreja
- Comitório
- Campo de Futebol
- Escola João Bosco
- Escola Jesus e as Crianças

Áreas de Impactos e Conflitos Socioambientais

- Área de Conflito
- Assoreamento
- Barqueira
- Fábrica de Alimento

Equipamento Social

- Cartão

Instrumento de Pesca

- Malapi

Economia Local

- Olaria

Mudança Socioespacial

- Linha

Monocultivo de Palmeiras

- Açaízeiro



Realização: Comunidade Maúba e Ilha Paruru
GEDAF / PNCSA

Elaboração dos croquis: Membros da comunidade Maúba

Cartografia e Edição Gráfica: Guilherme Jorge T. Rodrigues

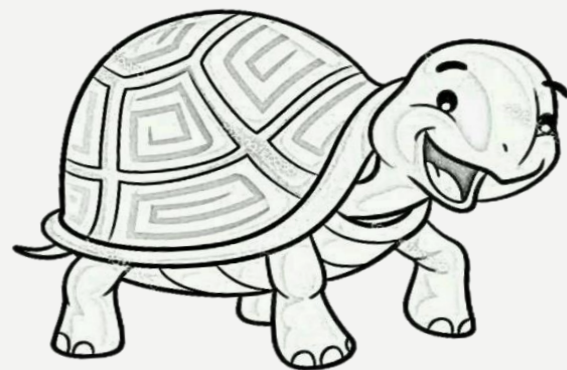
Equipe de Pesquisa de campo: Ana Carolina Rodrigues da Cruz
Max José Costa e Costa
Nilma Batista Pinto
Rohan Luis Silva de Souza
Thalissa Gabriela Gurjão Martins

Supervisão Cartográfica: Eliana Tolos

Coordenação Geral: Aquiles Simões
Eliana Teles

Sistema de Coordenadas Geográficas
Datum: Sirgas 2000
Fono IBGE 2017.
Base Cartográfica: IBGE 2017

O nosso rio possui muitas riquezas como suas belas paisagens, pessoas maravilhosas e hospitaleiras, muitas árvores frutíferas – muito açaizal, inclusive – espécies pesqueiras e muito muito mais. E hoje iremos conversar um pouco sobre os hábitos alimentares em nossa comunidade e para isso vou contar com a ajuda de um amigão que sempre está nadando pelos igarapés do rio Maúba. Chega mais, Perema Zé!



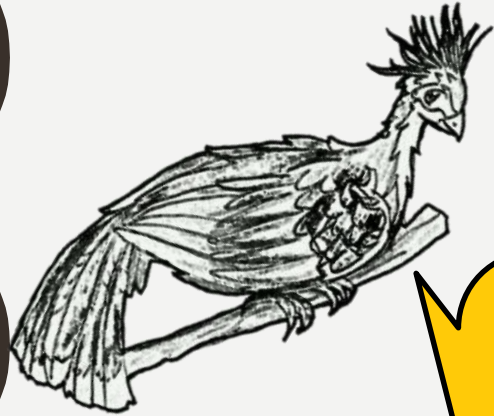
Olá, pessoal! Me chamo Zé, mais conhecido como Perema, adoro ficar passeando pelos igarapés do Maúba e tomando banho de sol nos galhos que ficam pra dentro dos igarapés. Fala, Nil! Obrigada por me convidar pra essa aventura, mana. Então simbora, meu povo !

Curiosidade



O nome científico da Perema é *Rhinoclemmys punctularia*. Um câgado de tom cinza amarelado, que vive na Venezuela, nas Guianas e no Brasil. No Pará é encontrada em diversos sistemas aquáticos e pode viver em torno de cinquenta anos, atingindo até 29 cm de comprimento. Há evidências de pelo menos duas ninhadas ao ano, com ovos grandes e alongados

Zé, tu lembrás os alimentos que as pessoas consumiam por aqui há uns...dez anos?



Isso é verdade mesmo Zé. Foi buscando refletir sobre isso que alguns jovens da comunidade nos ajudaram, listando alimentos consumidos antes e agora por aqui, bora dar uma olhada?

Égua Nil, lembro sim. A alimentação por aqui já foi bem diferente do que é hoje, as pessoas costumavam consumir mais caças e pesca, além das frutas da região, tu não acha?



Sério? Que legal! Tô ansioso pra ver, vamos lá!

ANTES

Abacaxi

Cana

Cupuaçu

Bacuri

Mingau baré
(mingau feito com
farinha de
mandioca)

Preguiça

Cari (peixe)

Ituí

Camaleão

Tartaruga

Galinha de
quintal

Bacu (peixe)

Caramujo

Mucura

Tatu

Capivara

Veado

Cachorrinho
(peixe)

Ostra

Tainha

HOJE

Frango
congelado

Carne de boi

Açaí

Sardinha
enlatada

Mortadela

Salgadinhos
industrializados

Charque

Empanados

Calabresa

Pescada

Miojo

Feijão

Mingau de açaí

Farinha de
mandioca

Mingau baré

Porco

Carne enlatada

Ovo

Cana

Cupuaçu

Nossa, Nil! Quanta diferença mesmo! Eu adoro empanado, é muito gostoso!

É muita diferença mesmo, mano. Eu sei que são alimentos saborosos, Zé. Porém são pouco nutritivos e podem provocar graves problemas de saúde se consumidos em excesso, sabia?



Como assim, pouco nutritivos, Nil?



É que existe uma grande diferença entre os produtos industrializados e os naturais, Zé. E os que possuem maior valor nutritivo para o nosso corpo são os naturais e minimamente processados. Deixa eu te explicar cada um.

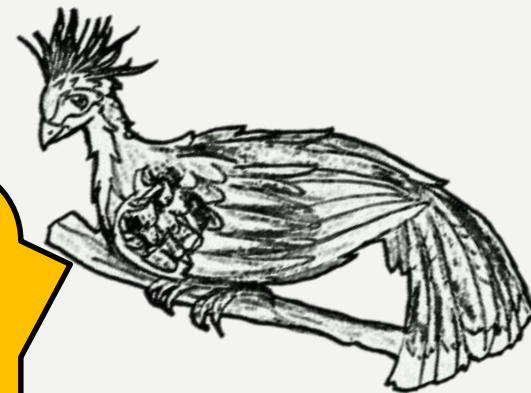
CATEGORIA DE ALIMENTOS		CARACTERÍSTICAS	EXEMPLOS
NATURAIS OU IN NATURA		Plantas ou animais obtidos diretamente da natureza com pouca ou nenhuma alteração.	Frutas, legumes, verduras, raízes, tubérculos, ovos, etc.
MINIMAMENTE PROCESSADOS		Alimentos in natura que foram submetidos a processos que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.	Arroz embalado, feijão, sucos de frutas, farinhas, carnes de gado, de porco de, aves ou peixes frescos, resfriados ou congelados, café, chá, leite em pó, etc.
PROCESSADOS		Produzidos pela indústria com a adição de sal ou açúcar ou outra substância de uso culinário a alimentos in natura para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar	Vegetais preservados em salmoras, extrato de tomate, charque, sardinhas em lata, queijo, etc.
ULTRAPROCESSADOS		São formulações industriais feitas inteiramente ou em sua maioria de óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas, gorduras hidrogenadas, amido modificado ou corantes, aromatizantes, realçadores de sabor de forma atrativa ao paladar	Biscoitos, sorvetes, bombons, misturas para bolo, macarrão e temperos instantâneos (miojo), refrigerante, salsicha, pizza, empanados, etc.

Pelo que percebi essa escala de alimentos mostra que quanto mais processado um alimento, em menor quantidade devemos consumir. É isso Nil?



Entendi, mas por que será que o pessoal do Rio Maúba está consumindo mais produtos industrializados, e muitas vezes muito mais os ultraprocessados?

Sim, isso mesmo Zé. Devemos sempre dar preferência aos alimentos naturais ou os minimamente processados. Entre consumir, por exemplo uma Tainha e um empanado, o mais correto seria a Tainha.



O aumento do consumo de alimentos ultraprocessados é realidade em cidades, devido à praticidade que oferecem diante da escassez de tempo das pessoas. Porém, essa mudança alimentar chegou também a regiões mais afastadas, e tem conquistado facilmente os paladares. A indústria oferece cada vez mais alimentos práticos e rápidos, prometendo suprir a carência de nutrientes necessário à manutenção corporal...

Engraçado Nil, a Amazônia é conhecida por sua riqueza natural e cultural, suas matas, seus animais sua alimentação rica em sabores, cores e acima de tudo de nutrientes...



Pois é Zé, um dia desses um Senhor do Maúba estava falando, bem assim: "Antigamente era difícil, mas nosso povo vivia bem, hoje aparece doença de todo lado e o que a gente come tem influência nisso, tem mina de veneno nessas bomba que a gente come"

Poxa Nil! Então a alimentação pode estar ligada aos casos de hipertensão, diabetes, obesidade, problemas gástricos, entre outras, que a gente percebe passeando pelo rio.

Isso mesmo Zé, muitas coisas mudaram de uns tempos pra cá no Maúba, exemplo disso são as espécies de peixes que diminuíram e graças a Deus tem o açaí pra nosso povo sobreviver



Verdade, outro dia um pescador dizia a mesma coisa: "Tinha fartura de peixe, hoje até o camarão é difícil de pegar, pega mas é pouquinho." Mas, afinal o que podemos considerar alimentação saudável?

Pensando nisso os alunos do ensino fundamental da escola São João Bosco construíram uma pirâmide alimentar com alimentos encontrados na ilha, mas que são consumidos com pouca frequência. Vamos conferir?



PIRÂMIDE ALIMENTAR COM ALIMENTOS REGIONAIS CONSTRUÍDA POR ESTUDANTES DO ENSINO FUNDAMENTAL DA ILHA MAÚBA

Grupo 7 – Óleos e gorduras: óleo de soja, banhas de diversos animais, etc.

Grupo 8 – Açúcares e doces: balas, bolo, pirulito, mel, etc.

Grupo 4 – Leite e derivados: leite, manteiga, qualhada, iogurte e queijo.

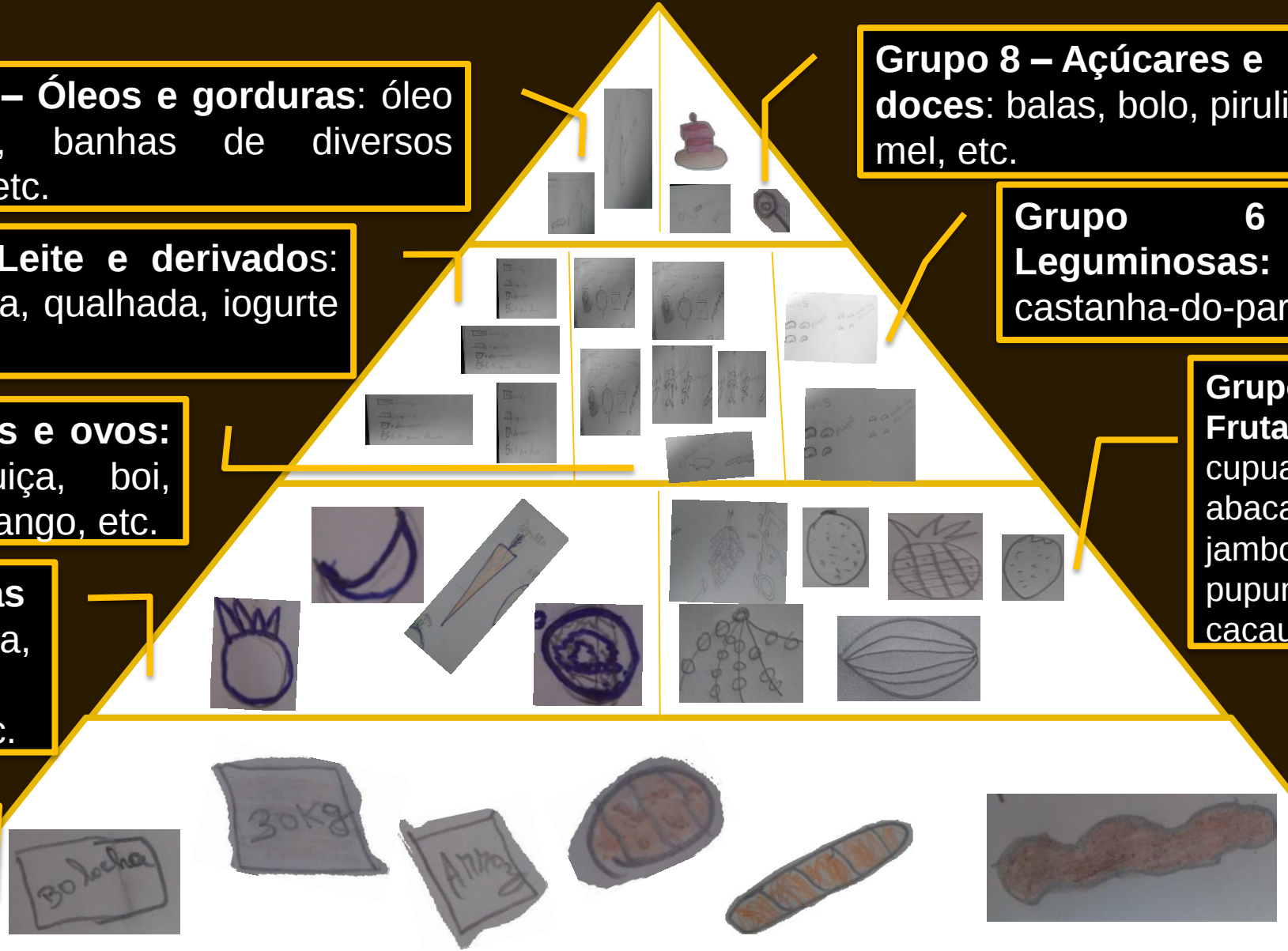
Grupo 6 – Leguminosas: Feijão, castanha-do-pará, etc.

Grupo 5 – Carnes e ovos: carne de preguiça, boi, mucura, porcos, frango, etc.

Grupo 3 – Frutas: açaí, cupuaçu, abacaxi, jambo, pupunha, cacau, etc.

Grupo 2 – Verduras e legumes: cenoura, alho, tomate, jerimum, jambu, etc.

Grupo 1 – Carboidratos: arroz, bolacha, pão, farinha, batatas, macaxeira, etc.





EI, MANO!



A alimentação é a base para a manutenção da saúde do nosso corpo e se tornou um direito humano garantido constitucionalmente a partir de 2010. Para assegurar esse direito é necessário repensar e criar novas formas de produção e de hábitos de consumo em toda a população, assim foi criada a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) com o intuito de favorecer a educação alimentar, incentivar produções agroecológicas e apoiar a agricultura familiar, garantindo o acesso a alimentos de qualidade, desde sua produção, respeitando o meio ambiente, e em quantidade adequada. Portanto, é fundamental a atuação do poder público na garantia de alimentação de qualidade e em quantidade suficiente sem que afete outras despesas familiares, bem como a parceria entre famílias, escolas, agentes de saúde e sociedade em geral para a construção de hábitos alimentares cada vez mais saudáveis,

O QUE É SAN?

SAN é uma sigla e quer dizer Segurança Alimentar e Nutricional, definida da seguinte forma segundo o art. 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN):

A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis.

Vemos então a grandiosidade de garantir a SAN em todo e qualquer ambiente, pois ela vai muito além de ter alimento na mesa, ela diz respeito às formas de produção, de comercialização, de acesso, e sobretudo sobre a valorização da cultura alimentar local, levando em conta a disponibilidade e qualidade dos alimentos.

O QUE TU ACHAS DE VERIFICAR A SAN NA TUA RESIDÊNCIA?

Existe a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), aplicada pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), que avalia a SAN nas residências do país. Responda com SIM ou Não às perguntas e verifique como está a SAN em sua residência. Vamos lá?

Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA)

RESPONDA COM SIM OU NÃO

1

Nos últimos três meses, os moradores deste domicílio tiveram a preocupação de que a comida acabasse antes que tivessem dinheiro para comprar mais comida?

2

Nos últimos três meses, os alimentos acabaram antes que os moradores deste domicílio tivessem dinheiro para comprar mais comida?

3

Nos últimos três meses, os moradores deste domicílio ficaram sem dinheiro para ter uma alimentação saudável e variada?

4

Nos últimos três meses, os moradores deste domicílio comeram apenas alguns poucos tipos de alimentos que ainda tinham, porque o dinheiro acabou?

5

Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade deixou de fazer alguma refeição, porque não havia dinheiro para comprar a comida?

6

Nos últimos três meses, algum moradores de 18 anos ou mais de idade comeu menos do que achou que devia, porque não havia dinheiro para comprar comida?

7

Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade sentiu fome, mas não comeu, porque não tinha dinheiro para comprar comida?

8

Nos últimos três meses, algum morador de 18 anos ou mais de idade ficou um dia inteiro sem comer ou teve apenas uma refeição ao dia, porque não tinha dinheiro para comprar comida?

9

Nos últimos três meses, os moradores com menos de 18 anos de idade não puderam ter uma alimentação saudável e variada, porque não havia dinheiro para comprar comida?

10

Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos de idade comeu menos do que você achou que devia porque não havia dinheiro para comprar a comida?

11

Nos últimos três meses, foi diminuída a quantidade de alimentos das refeições de algum morador com menos de 18 anos de idade, porque não havia dinheiro suficiente para comprar a comida?

12

Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos de idade deixou de fazer alguma refeição, porque não havia dinheiro para comprar a comida?

13

Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos de idade sentiu fome, mas não comeu, porque não havia dinheiro para comprar mais comida?

14

Nos últimos três meses, algum morador com menos de 18 anos de idade ficou um dia inteiro sem comer ou teve apenas uma refeição ao dia, porque não havia dinheiro para comprar comida?

SEGURANÇA ALIMENTAR

INSEGURANÇA LEVE

INSEGURANÇA MODERADA

INSEGURANÇA GRAVE

DOMICÍLIOS COM MENORES DE 18 ANOS

0

1 - 5

6 - 9

10 - 14

DOMICÍLIOS COM MAIORES DE 18 ANOS

8

1 - 3

4 - 5

6 - 8



Então Nil, que dicas devo levar em conta para ter uma alimentação saudável?

Veja Zé, a seguir, amos pontuar algumas orientações do Guia alimentar da população brasileira



- Fazer de alimentos *in natura* ou minimamente processados a base da alimentação.
- Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias.
- Limitar o consumo de alimentos processados.
- Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados.
- Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados.
- Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos *in natura* ou minimamente processados.
- Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias.
- Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece.
- Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.

COMO OBTER UMA ALIMENTAÇÃO MAIS EQUILIBRADA

Encontre no diagrama as palavras em destaque no texto

Olha meu amigo
De uma coisa quero falar
Pra se ter um alimentação saudável e uma segurança alimentar

As frutas in natura
Como a **manga, açaí e o ingá**
São ricas em nutrientes
E agradam ao paladar

E por falar em paladar
Açúcar e sal tem que controlar
Porque problemas sérios
Esses componentes em excesso podem causar

Evite os alimentos **processados**
E nos ultraprocessados
Nem é bom pensar
Abuse de **frutas e verduras**
E a saúde não faltará

Aqui tem o peixe
Pescada, camarão e o Mapará
São todos deliciosos
E fazem parte da soberania alimentar
Lá do Rio Maúba do estado do Pará (Autor: Max Costa)

P	I	H	A	E	F	T	I
J	S	N	N	R	T	X	P
R	E	A	G	N	A	M	R
N	C	A	M	A	R	A	O
C	P	B	A	A	Y	P	C
S	D	B	I	N	E	S	E
S	Y	A	O	S	A	N	S
U	Ç	S	C	T	R	I	S
A	I	A	U	L	A	M	A
Ç	D	R	P	J	P	B	D
A	F	E	Ç	L	A	F	O
V	E	R	D	U	R	A	S



Achei pai d'égua, Nil! Muito legal se informar a respeito do que ingerimos. Agora vou colocar em prática tudo o que aprendi aqui: consumir mais alimentos naturais e valorizar cada elemento na nossa natureza que é maravilhosa e merece ser aproveitada

Mana, tenho certeza que eles adoraram também! Até mais!

E aí, Zé, o que achou da nossa aventura?



É isso aí, maninho. Devemos cuidar e valorizar nossa natureza, além de preservar sempre nossa saúde! Espero que nosso maninho leitor também tenha gostado da nossa aventura. Valeu, até a próxima!

Referências Bibliográficas

BENEDITO, RAIMUNDO. **Poema sobre o Rio Maúba.**

COSTA, MAX. **Poema sobre hábitos alimentares saudáveis.**

Estudo Técnico N.º 1/2014 – Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. DF: 2014.

Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : ministério da saúde, 2014.

NASCIMENTO, Elcio Costa do; GUERRA, Gutemberg Armando Diniz. **Do avortado ao comprado: práticas alimentares e a segurança alimentar da comunidade quilombola do baixo Acaraqui, Abaetetuba, Pará.** Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas, v. 11, n. 1, p. 225-241, jan.-abr. 2016.

www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/documentos/lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional. Acesso em 06 de fevereiro de 2019.

www.fciencia.com/2016/01/22/cigana-vida-em-destaque/. Acesso em: 31 de janeiro de 2019

www.icmbio.gov.br/portal/faunabrasileira/estado-de-conservacao/7428-repteis-rhinoclemmys-punctularia-perema. Acesso em 31 de janeiro de 2019.

www.slowfoodbrasil.com/textos/noticias-slow-food/391-politica-nacional-de-segurana-alimentar-e-nutricional--o-que-todos-ns-temos-a-ver-com-isso-i . Acesso em 07 de fevereiro de 2019.

Grata aos moradores do Rio Maúba por permitirem o acesso à fonte inesgotável de conhecimentos e saberes que possuem, e pela hospitalidade à nossa equipe.

Grata à turma Agis 2018 por todos os conhecimentos compartilhados.

Grata à toda a Equipe do Curso de Especialização em Extensão, Inovação Socioambiental e Sistemas Agroalimentares (AGIS), da Universidade Federal do Pará.

Grata à minha família que sempre me apoiou e nunca mediu esforços para a continuidade de meu crescimento profissional e pessoal.

Grata à minha cúmplice por sua compreensão às minhas ausências, por todo respeito e apoio imensuráveis.

Grata à todos os meus familiares e amigos, em especial à Hellen e ao Sebastião que me acolheram em seu lar.

Imensurável gratidão à minha equipe de trabalhos extremamente competente, dedicada e amável: Ana Carolina – Engenheira de Pesca, Max Costa – Licenciado em Educação do Campo/ Ciências Naturais, Nilma Batista – Assistente Social e Renan da Silva – Licenciado em Educação do Campo/ Matemática. Sem vocês a realização desse trabalho em conjunto com a comunidade do Rio Maúba não teria a mesma satisfação.



Nilma Batista, Thalissa Martins, Max Costa, Renan da Silva e Ana Carolina.
Por Ana Carolina