

# **Transição alimentar em comunidade quilombola no litoral sul de São Paulo/Brasil**

## **Rafael Navas**

Doutor em Ecologia Aplicada pela Universidade de São Paulo (USP) (2014).  
Professor da Faculdade de Tecnologia do Estado de São Paulo, Campus Capão Bonito  
e-mail: navas\_rj@yahoo.com.br

## **Andréa Yumi Sugishita Kanikadan**

Doutora em Ecologia Aplicada pela Universidade de São Paulo (2014).  
Professora Universidade Federal do Alagoas  
e-mail: andrea.kanikadan@arapiraca.ufal.br

## **Kátia Maria Pacheco dos Santos**

Doutoranda em Ecologia Aplicada pela Universidade de São Paulo (USP)  
e-mail: Pacheco.katia@yahoo.com.br

## **Maria Elisa de Paula Eduardo Garavello**

Professora Departamento Economia, Administração e Sociologia – Escola Superior de  
Agricultura “Luiz de Queiroz” - Universidade de São Paulo (USP)  
e-mail: mepegara@usp.br

## **Resumo**

Esta pesquisa teve como objetivo avaliar o sistema agroalimentar da comunidade remanescente de quilombo Mandira, localizada em Cananéia/São Paulo/Brasil e relacioná-lo com as atividades produtivas das famílias. A pesquisa foi realizada entre os anos de 2011 e 2013, por meio de técnicas quali-quantitativas, com entrevistas semiestruturadas, conversas informais, observação participante e recordatório 24 horas. As famílias que possuem a base econômica na agricultura apresentam maior diversidade alimentar, com controle da produção dos alimentos consumidos. Em oposição, as famílias que tem a base econômica no manejo de recursos marinhos são mais dependentes do mercado, apresentando maior consumo de itens industrializados e menor diversidade de itens consumidos. A maior parte das famílias apresenta um processo de transição alimentar, levando a uma dieta mais ocidentalizada.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar; transição alimentar; povos tradicionais.

## **Abstract**

### **Dietary transition in marroom community in the south coast of São Paulo/Brazil**

This research aimed to evaluate the agrifood system remaining marroom community Mandira, located in Cananéia/Sao Paulo/Brazil and relate it to the productive activities of families. The survey was conducted between the years 2011 and 2013, using quali-quantitative techniques with semi-structured interviews, informal conversations, participant observation and 24 hour recall. Families who have the economic base in agriculture have increased food diversity, control of production of food consumed. In contrast, families who have the economic base for the management of marine resources are more market-dependent, with higher consumption of processed items and less diversity of items consumed. Most families presents a process feed transition, leading to more westernized diet.

**Keywords:** Food security; dietary transition; traditional populations.

## Resumen

### Transición alimentaria en comunidad quilombola en litoral sur de São Paulo/Brazil

Esta investigación tuvo como objetivo evaluar el sistema agroalimentario de la comunidad de Quilombo Mandira, ubicada en Cananéia/São Paulo/Brasil y relacionarlo con las actividades productivas de las familias. La pesquisa se realizó entre los años 2011 y 2013, con el uso de técnicas cuali-cuantitativas, con encuestas semi-estructuradas, conversaciones informales, observación participante y recordatorio 24 horas. Las familias que tienen la base económica en la agricultura han aumentado la diversidad de alimentos, con control de la producción de alimentos que se consumen. Por el contrario, las familias que tienen la base económica en la gestión de recursos marinos son más dependientes del mercado, con un mayor consumo de los productos elaborados y menos diversidad de artículos consumidos. La mayoría de las familias presentan un proceso de transición alimentaria, lo que lleva a la dieta más occidentalizada.

**Palabras clave:** Seguridad alimentaria; transición alimentaria, pueblos tradicionales.

## Introdução

O sistema alimentar é o resultado e a representação de processos culturais que prevêm a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza. A comida é cultura, pois é produzida, preparada e consumida e esses processos implicam a transformação dos produtos, que é a base da alimentação, mediante técnicas que expressam as práticas da cozinha (MONTANARI, 2008).

Ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo. As práticas alimentares compreendem os itens consumidos e relacionam-se às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo e às suas práticas culturais. É deste processo que emerge um sistema alimentar que dá sentido aquilo que o grupo ingere (MACIEL, 2001).

Os sistemas alimentares são a interação complexa entre as dimensões ecológica, técnica, social e econômica, que determinará se estes podem ser sustentáveis ? em longo prazo (BUTTEL, 1993).

Os gostos são transmitidos como parte de uma cozinha cultural (MESSER, 1995). Segundo Lévi-Strauss apud Contreras (1992), a cozinha de uma sociedade traduz inconscientemente sua estrutura e é parte do conjunto das relações sociais que prevalecem dentro de uma sociedade. Os hábitos alimentares são parte integrada da totalidade cultural.

Segundo Araújo e Lima Filho (2012), a alimentação é um conjunto integrado de práticas e saberes diretamente relacionados à produção e reprodução da vida material e espiritual e configura-se como um importante eixo articulador da cultura. Exerce um papel estruturador na organização social, tornando-se o centro de um dos mais vastos e intrincados complexos culturais (POULAIN, 2004). Com aspectos ligados à sobrevivência e à subsistência, através de atividades extrativistas e agrícolas, a alimentação se torna um meio para o entendimento da relação do indivíduo com a natureza (MURRIETA, 2001).

A transição histórica da alimentação - de caça e coleta para produção, significou uma mudança decisiva na relação do homem com o meio ambiente. A própria industrialização é percebida como um processo que pode distanciar o alimento das pessoas, na medida em que, muitas vezes, pode dificultar a percepção da origem e/ou dos ingredientes que compõem um determinado alimento (PROENÇA, 2010).

Os hábitos e práticas alimentares são construídos com base em determinações socioculturais, relacionados à trajetória, história e relação com o meio em que as comunidades se inserem, e que no mundo contemporâneo, devido à influência da mídia e da modernidade, tem sido desestruturados e desconstruídos (TARDIDO; FALCÃO, 2006). Tais transformações se devem à ampliação do acesso ao mercado e à globalização mundial, onde produções locais saudáveis são substituídas por produtos de supermercado de fácil acesso, industrializados e processados, com altos teores de óleos vegetais e gorduras (KIM et al., 2000; PIPERATA, 2007; LOURENCO, et al., 2008; MONTEIRO et al., 1995; MONTEIRO et al., 2004).

Segundo Silva e Garavello (2012) por meio de intervenções desenvolvimentistas que desconsideram as características locais, reforça-se uma perspectiva de progresso que estimula um estilo de vida cada vez mais ocidentalizado, descaracterizando as disposições socioculturais locais que propiciam uma dieta tradicional mais saudável. Para os autores, repensar o desenvolvimento sob o viés da alimentação deve-se tornar imperativo, por considerar o seu poder de abrangência para o entendimento das relações de uso dos recursos naturais de produção e das suas consequências para o consumo humano.

É pertinente ressaltar que, normalmente, o conceito de desenvolvimento implica numa proposta de incremento econômico com base nos princípios do capitalismo, consagrado num sistema de produção cujo objetivo não é satisfazer as necessidades, mas sim a obtenção do lucro (FOLADORI, 2001). Diante deste raciocínio, subentende-se que o termo desenvolvimento, frequentemente, se reduz à ideia simplista de modernização constante em todas as esferas de ação e pensamento da sociedade, desconsiderando assim os aspectos mais amplos de formação e expressão étnica de um povo.

No caso das comunidades remanescentes de quilombos, as formas de produção do alimento e os hábitos alimentares estão relacionados às representações e práticas culturais desenvolvidas pelos grupos, como a agricultura de coivara, a caça, o extrativismo e o uso dos recursos naturais. Porém, percebe-se atualmente, mudanças na alimentação destas populações, em favor de uma dieta mais ocidentalizada, com maior dependência de produtos industrializados e menor produção para autoconsumo (SOUZA e SOARES, 2011; CAMBUY, 2006; CGPAN, 2005).

Neste cenário, o objetivo deste trabalho foi analisar o sistema agroalimentar da comunidade remanescente de quilombo Mandira, localizada em Cananéia/SP/Brasil.

## **Transição alimentar**

A transição alimentar e nutricional pode ser definida como o conjunto de mudanças nos padrões alimentares resultantes de modificações na estrutura da dieta dos indivíduos e que se correlacionam com mudanças econômicas, sociais, demográficas e relacionadas à saúde. Nesse contexto, a saúde da população tem sido seriamente afetada pelas mudanças ocorridas nos hábitos alimentares, a partir da acelerada industrialização e das políticas estatais, que acabam por incentivar hábitos de consumo de produtos industrializados, levando a uma dieta cada vez mais ocidentalizada (GARCIA, 2003; MONDINI e MONTEIRO, 1994; OLIVEIRA, 1997).

A transição nutricional ocorrida neste século resultou na chamada “dieta ocidental” caracterizada pelo consumo de altos teores de gorduras, principalmente de origem animal, de açúcares e alimentos refinados e baixos teores de carboidratos complexos e fibras (MONTEIRO et al., 2000).

A alimentação é, ainda, afetada de outras formas, como a obtenção dos produtos em supermercados. Esta possibilidade faz com que o consumidor se deslumbre com as diversas opções, com a novidade das indústrias alimentícias e com os preços cada vez mais atrativos de alguns gêneros (devido à competição entre várias marcas), não agregando grande importância aos aspectos relacionados com o valor nutricional do alimento que estão adquirindo (ALMEIDA et al, 2002; GARCIA, 2003; OLIVEIRA, 1997).

A mudança no padrão alimentar é colocada por Müller (1983; 1986) como consequência das políticas que favoreceram a opção pelo modelo de desenvolvimento econômico do tipo capitalista oligopolista, levando à reprodução dos padrões de produção e de consumo característicos dos países do Norte.

Em se tratando de comunidades tradicionais, observa-se que com o aumento do contato com a sociedade industrial moderna há alterações no estilo de vida e nos padrões de alimentação (BENEFICE et al., 2007; PIPERATA, 2006).

A agricultura de subsistência é a primeira atividade a ser reduzida com os processos de mudanças, havendo maior ênfase para produtos de maior valor comercial, em detrimento dos cultivos de subsistência e aumento no consumo de produtos adquiridos em supermercados (PEDROSO JUNIOR, 2008; KUHNLEIN e RECEVEUR, 1996). Vários estudos tem demonstrado que atualmente a agricultura de subsistência é insuficiente para garantir a segurança alimentar destas populações.

Sobre este processo de transição alimentar, levando a uma dieta cada vez mais ocidental e industrializada, com alimentos cada vez mais processados, Pollan (2008, p. 18) acrescenta que “em qualquer lugar onde se abrir mão de uma alimentação tradicional em prol de uma dieta ocidental logo surgirá uma série de doenças típicas do ocidente, como obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e câncer”.

Esta mudança no sistema agroalimentar vem ocorrendo em diferentes regiões e com diversos grupos culturalmente diferenciados. Entre população ribeirinha na Amazônia, Silva e Begossi (2007) observaram que a principal fonte de itens alimentares era obtida por meio de compras, estando relacionada à proximidade com os centros urbanos e ao aumento da renda das comunidades. O maior consumo de itens industrializados também é observado entre populações indígenas, com risco de percorrer a mesma trajetória da sociedade não indígena, em razão das modificações no manejo agrícola, nas formas de produção e nos hábitos de consumo (CGPAN, 2005). Souza e Soares (2011) verificaram em estudo com comunidade quilombola que a agricultura era um dos meios mais importantes para prover a subsistência familiar, porém esse já se apresentava com certo esgotamento, refletindo na menor oferta de alimentos e na dependência da compra de produtos básicos como arroz e feijão, o que no passado era obtido através das produções das roças. Observaram também o baixo consumo de frutos e verduras. Cambuy (2006) verificou que entre as comunidades quilombolas as práticas agrícolas apresentaram redução na diversidade de produtos cultivados e na insuficiência da produção para autoconsumo, principalmente, pela falta de acesso à terra e sementes, e os principais produtos consumidos eram adquiridos em mercados, seja pela facilidade para comprar, quanto pela influência dos meios de comunicação que, acabaram por introduzir no dia-a-dia um grande número de produtos industrializados.

## **O contexto das comunidades quilombolas**

Segundo Diegues (1998), todas as culturas tradicionais estão associadas a modos de produção pré-capitalista, caracterizadas por uma dependência parcial do mercado, sem mercantilização da mão de obra de trabalho, ou seja, organização econômica e social com reduzida acumulação de capital e com inexistência de força de trabalho assalariada. Cunha e Almeida (2009, p. 300) ampliaram esta definição, incorporando outros elementos, em especial políticos, relacionados à liderança e à identidade conservacionista. Para os autores, populações tradicionais são grupos que conquistaram ou estão lutando para conquistar uma identidade pública conservacionista, que inclui as características de uso de técnicas ambientais de baixo impacto, formas equitativas de organização social, presença de instituições com legitimidade para fazer cumprir suas leis, liderança local e traços culturais que são seletivamente reafirmados e reelaborados.

No caso das comunidades remanescentes de quilombos, seu conceito vem sendo usado e modificado ao longo do tempo. São consideradas populações tradicionais pela Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (SEPPIR) e de acordo

com a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, instituída pelo Decreto 6.040/2007, em seu Artigo 3º, são compreendidos como

[...] grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição.

A Constituição Federal do Brasil de 1988 define esse grupo como aqueles “[...] que desenvolveram, ao longo do tempo, práticas de resistência na manutenção e reprodução de seus modos de vida característicos num determinado lugar” (BRASIL, 1988).

Para Arruti (2006), resistência e autonomia são os elementos fundamentais para caracterizar o conceito contemporâneo de quilombos.

Estes grupos se constituem como grupos étnicos, cuja organização confere pertencimento através de normas e de meios empregados que indicam afiliação ou exclusão; a territorialidade é caracterizada pelo uso comum, pela sazonalidade das atividades agrícolas e por uma ocupação do espaço que tem por base os laços de parentesco e de vizinhança, assentados em relações de solidariedade e de reciprocidade (ITESP, 2002).

Moura (2006, p. 55) define quilombo como uma comunidade negra rural habitada por descendentes de africanos escravizados, com laços de parentesco, que vivem da agricultura de subsistência, em terra doada, comprada ou secularmente ocupada por seus antepassados, os quais mantêm suas tradições culturais e as vivenciam no presente, como suas histórias e seu código de ética, que são transmitidos oralmente de geração a geração.

O contingente de mão-de-obra empregado na mineração sempre foi subutilizado na lavoura. Somente a partir do século XVIII, “a lavoura sofreu um incremento relativamente grande, encontrando condições para a exportação de eventual excedente de produção”. A atividade agrícola passou, então, a adquirir maior estabilidade, sendo produzidos o milho, o café, a cana-de-açúcar, a mandioca, o feijão e o fumo (ITESP, 2002). No caso da cana-de-açúcar, a lavoura era ainda um pouco mais incrementada, devido ao fato de a fabricação de aguardente ter sido uma atividade bastante praticada.

No início do século XIX, a monocultura de arroz despontou como atividade econômica de destaque na região do Vale do Ribeira/SP “incrementado pela chegada da família real ao Brasil [...] o consumo de arroz estimulou essa cultura, que passou a ser realizada em maior escala” (SCARPIN, 1991, p. 66). Durante todo o século, o arroz colhido era, em sua maior parte, comercializado com outras províncias, tornando-se o principal produto escoado pelo Porto de Iguape.

Segundo Ferreira (2006) a mão-de-obra escrava das grandes fazendas monocultoras era retransformada em grupos familiares que produziam sua existência material através de práticas agrícolas e extrativistas.

Para Munari (2009) o sistema agrícola desenvolvido por essas comunidades é complexo, sendo uma das práticas mais antigas e consideradas como um sistema de organização e uso dos recursos naturais, decorrente da evolução cultural e biológica nas áreas naturais e representa as experiências acumuladas ao longo de séculos de interação entre população e natureza. Esta prática está baseada em um conhecimento profundo dos aspectos naturais e das espécies florestais, fruto do processo histórico e social das comunidades, tendo sido a principal estratégia de subsistência dos povos tradicionais no Vale do Ribeira. É a prática material que apresenta o maior potencial de interferência na paisagem habitada pelos quilombolas, relacionando-se com aspectos culturais, econômicos e ambientais envolvidos na relação entre a cultura das populações e a floresta local (MUNARI, 2009). Foi através deste sistema, que a autonomia foi alcançada pelas famílias, sendo um dos elementos identificados na definição de comunidades remanescentes de quilombos.

Para estas comunidades, a produção do alimento se estabelece relacionada com o ambiente natural e atrelada ao seu sistema cultural. A prática de roça de coivara foi a principal estratégia de subsistência dos povos no Vale do Ribeira, complementadas por práticas de caça e coleta e era considerada a base de toda estrutura produtiva local.

As comunidades têm criado sistemas agrários locais ao longo dos séculos, através da coevolução biológica e social e neste processo de apropriação dos recursos naturais, de trabalho na terra, tem sido criada sua cultura e identidade e dificilmente uma população as mantém se o trabalho na terra não tiver um papel central, como historicamente tem sido (ACOSTA, 2007).

Porém, pesquisas vêm apontando a redução nesta prática entre as comunidades quilombolas do Vale do Ribeira e entre os fatores associados a esta mudança está o estímulo à realização de cultivos comerciais, atrelado ao aumento da renda familiar, como subsídios do governo e as restrições ambientais que limitam a derrubada de novas áreas da floresta (PEDROSO JUNIOR et al., 2008). Como consequência, ocorre a perda das técnicas e do conhecimento associado a essa prática agrícola, bem como das variedades cultivadas (MUNARI, 2009).

Na comunidade quilombola de Mandira, a agricultura era realizada em áreas de 1,0 a 5 hectares, com trabalho das famílias nucleares e atendia o consumo interno, a manutenção da pequena criação e comercialização dos excedentes, sendo o arroz o principal produto. A partir dos anos 1960, a atividade agrícola sofreu considerável abalo na comunidade devido às restrições impostas pela legislação ambiental e a criação de Unidades de Conservação, impedindo essa prática (SALES e MOREIRA, 1996). Para Sales e Moreira (1996), os moradores locais remanescentes, dadas as restrições de acesso aos recursos que tradicional e sazonalmente exploravam, se tornaram mais dependentes da economia de mercado e passaram a atender de forma mais sistemática as demandas de indústrias e comerciantes por produtos com maior valor comercial (palmito, madeiras, camarão, ostra), causando pressão sobre esses recursos, comprometendo sua capacidade de reprodução natural e apresentando redução da agricultura.

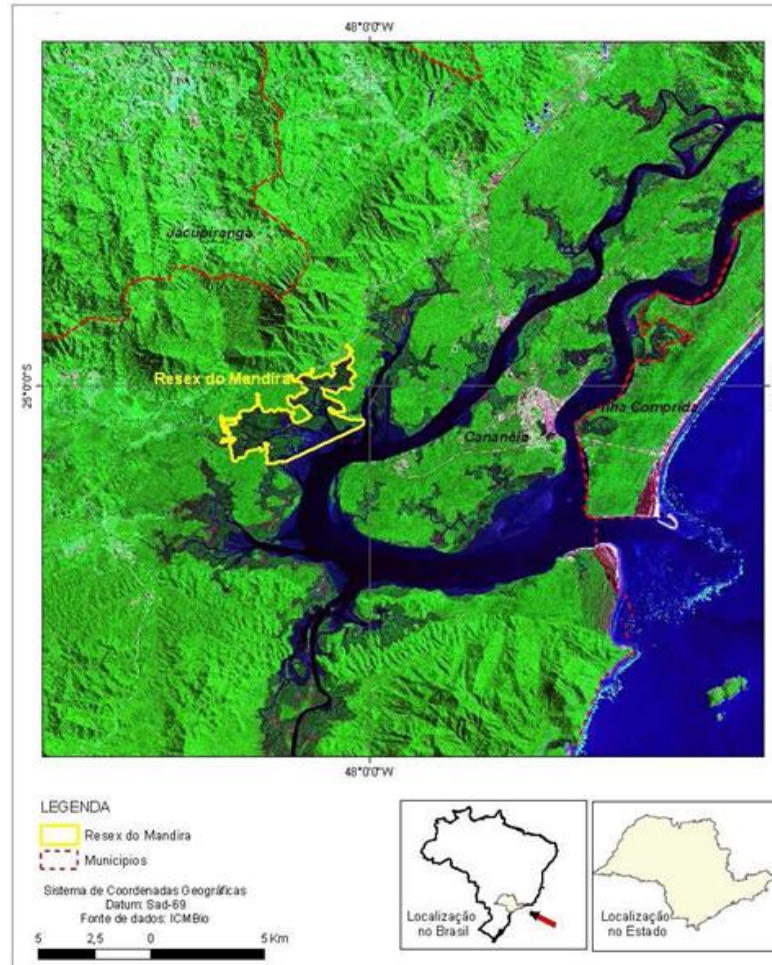
Atualmente a comunidade está inserida em projetos de turismo étnico, produção e comercialização de artesanatos com recursos florestais e possui famílias que se dedicam a agricultura de subsistência, manejo agroecológico e de recursos marinhos, em especial com criação de *Crassostrea brasiliana* (ostra nativa), apresentando diversidade de atividades econômicas

A fonte de renda mais presente e importante no orçamento das famílias está relacionada à comercialização de ostras e com sistemas agroecológicos de produção.

## **Metodologia**

### **A comunidade quilombola Mandira**

A comunidade de Mandira está localizada no município de Cananéia/SP, com área de 1.275,69 hectares, na estrada do Itapitangui/Ariri, no Km 11. Vizinha à área quilombola está a Reserva Extrativista do Mandira, cuja área total oficial é de 1.175 hectares (Decreto s/nº de 13/12/2002), conforme Figura 1. Esta Unidade foi instituída em 2002 para manutenção das atividades produtivas da comunidade.

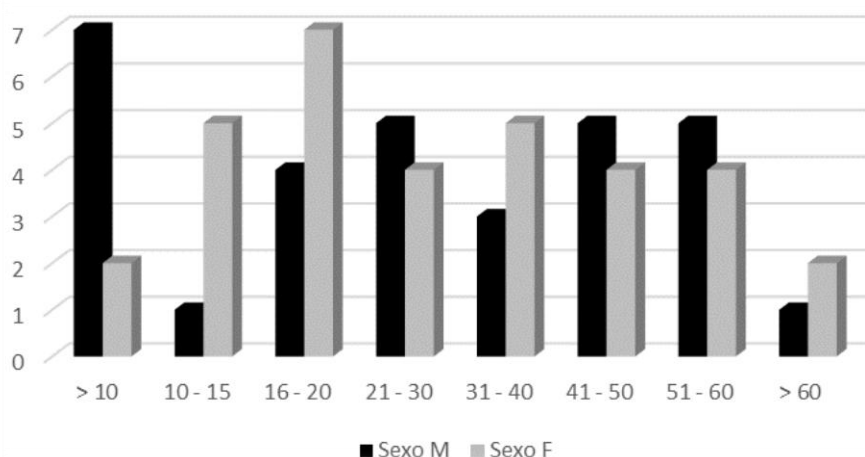
**Figura 1 - Localização da Resex e Comunidade Mandira.**

Fonte: ICMBio, 2010.

De acordo com o ITESP (2002), a fundação da comunidade Mandira se deu no ano de 1868, quando o patriarca da família, Francisco Mandira, recebeu de doação<sup>1</sup> uma porção de terras denominada Sítio Mandira. Francisco era fruto da relação do senhor de escravos, de Antônio Florêncio de Andrade com uma de suas escravas.

Atualmente a comunidade é formada por 18 famílias, com 64 pessoas. A faixa etária da comunidade é composta por 54% dos moradores com idade entre 21 e 60 anos, que corresponde ao maior período dedicado ao trabalho. Da população 48% são do sexo masculino e 52% do sexo feminino, como observado no Gráfico 1.

<sup>1</sup> A doação foi de sua meia-irmã, Celestina Benícia de Andrade.

**Gráfico 1 - Faixa etária da comunidade de Mandira**

Organização: Autores.

Aproximadamente 34% da população concluiu o 2º grau ou está cursando. Neste último caso, são principalmente os jovens que terminam seus estudos na Escola de Porto Cubatão, distante aproximadamente 20 km de Mandira, pois na comunidade a escola possui apenas até a 4ª série.

Em todas as casas da comunidade há energia elétrica e coleta de lixo. Até o ano de 2012, todas as casas possuíam fossa negra. Neste ano deu-se início à instalação de fossas sépticas biodigestoras em 6 residências, através de projeto da Fundação Nacional de Saúde.

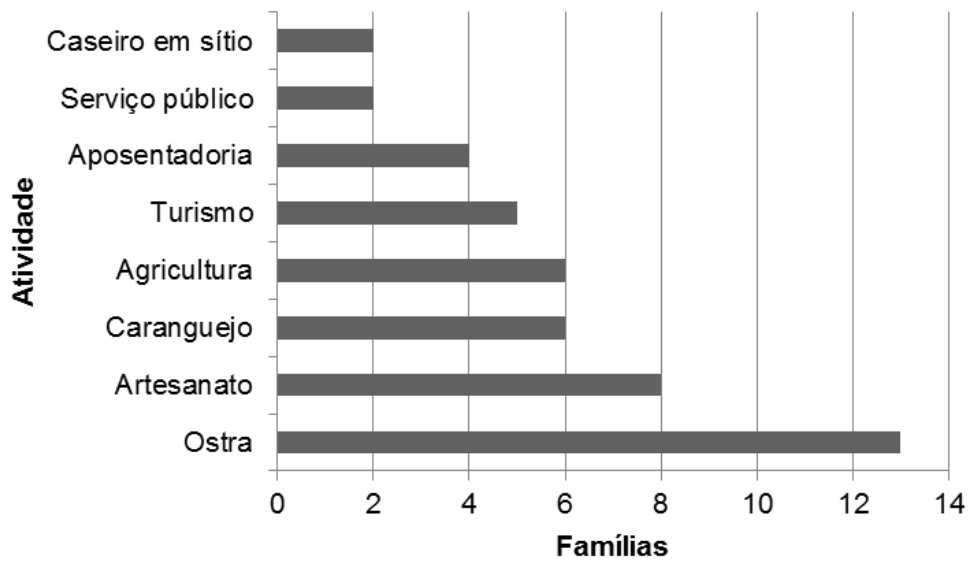
As instalações de uso público existentes na comunidade são uma escola de ensino básico, uma capela, uma praça, uma quadra de esportes, um campo de futebol, uma sede para a Associação, com salão, cozinha e sanitários e um galpão, que é equipado com máquinas de costura, onde algumas mulheres dedicam-se à confecção de artes manuais e artesanatos.

Dentre as atividades econômicas, destaca-se o cultivo de ostras para venda, a coleta de caranguejo-uçá e a agricultura, como observado no Gráfico 2, porém as famílias usam e cultivam outros recursos, seja para consumo ou para comercialização, sendo um complemento da renda. A obtenção de madeira, sementes e cipós se dá por poucas famílias, principalmente para confecção de artesanato. A caça é realizada esporadicamente e se dá apenas para consumo. A pesca é para autoconsumo, ocorrendo a venda esporádica por apenas duas famílias. A coleta da planta cataia (*Pimenta pseudocaryophyllus*) ocorre com a obtenção das folhas para preparo de bebidas, que são consumidas e comercializadas localmente.

A renda familiar média varia de 1 a 2 salários mínimos por mês. Há variação entre os meses, em especial no período de verão, em que há maior comercialização de *Crassostrea brasiliensis*.

O recebimento de benefícios consiste em bolsa escola, aposentadoria, seguro defesa - tanto de ostra quanto da pesca de bagre e Bolsa verde.



**Gráfico 2 - Fontes de renda na comunidade**

Organização: Autores.

### Coleta de dados

Para coleta de dados foram utilizadas as técnicas de entrevistas parcialmente estruturadas, observação participante e recordatório 24 horas.

A entrevista parcialmente estruturada possui alguns tópicos fixados e outros são redefinidos conforme o andamento da entrevista e permite maior controle da situação pelo informante (VIERTLER, 1988), ficando mais livre para o diálogo. Em todas as etapas de coleta de dados optou-se pelo não uso de gravação, pois muitas pessoas da comunidade consideram este uso como invasivo, e poderia interferir negativamente na obtenção dos dados e na liberdade do informante.

A observação participante, de acordo com Bryun (1966, p.13, apud HAGUETTE, 1987, p.70) pode ser entendida como:

[...] um compartilhar consciente e sistemático, conforme as circunstâncias o permitam nas atividades de vida e, eventualmente, nos interesses e afetos de um grupo de pessoas. O tempo implica não que os observadores estejam participando do estudo, mas que eles estão participando nas atividades do grupo sendo observado.

O sistema agroalimentar foi analisado por meio do Recordatório 24 horas e frequência de consumo. O Recordatório 24 horas consiste na obtenção de informações verbais sobre a ingestão alimentar das últimas 24 horas anteriores às consultas, com dados sobre os alimentos e bebidas consumidos. A frequência de consumo é um questionário composto por uma lista de alimentos e bebidas, apresentado ao indivíduo que indica aqueles de sua preferência e frequência de ingestão (HOLANDA; BARROS FILHO, 2006), com identificação da origem dos produtos.

Também foram levantadas as fontes de renda das famílias; o recebimento de benefícios, como bolsa família e aposentadoria.

As entrevistas foram realizadas com as dezoito famílias da comunidade, entre fevereiro de 2011 a setembro de 2013, com levantamento de dados em dez visitas de campo.

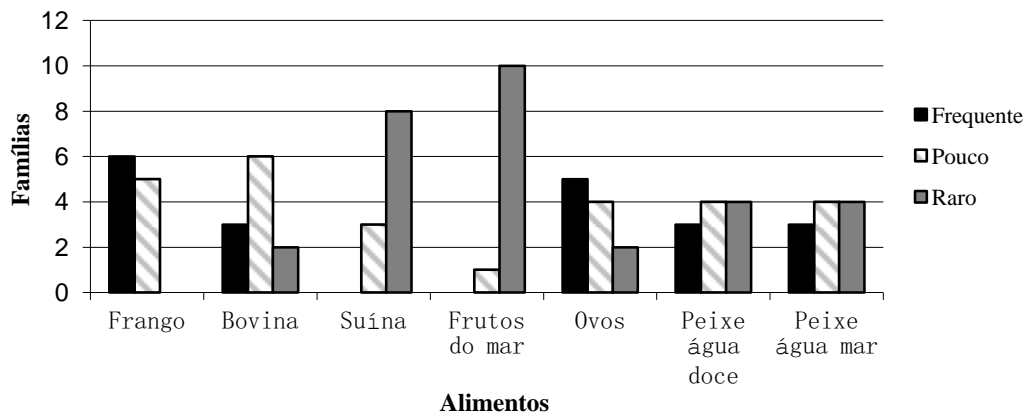
## Resultados e discussão

Observa-se entre as famílias que as principais fontes de proteína animal (Gráfico 3) se dão com consumo de frango e peixes (água doce e marinho). No caso do consumo de frango, a maior parte das famílias obtém este produto em supermercados. No caso de peixes, sendo a área da Reserva Extrativista rica em espécies, ainda observa-se entre algumas famílias o hábito desta atividade para consumo, mesmo sendo realizada de forma esporádica pela maioria. Em estudo realizado com comunidades quilombolas no Paraná, foi observado que a pesca era uma atividade realizada com bastante frequência, e como o frango, era uma das carnes mais consumidas (CAMBUY, 2006).

Para os alimentos embutidos e industrializados (Gráfico 4), nota-se alto consumo de margarina e doces, presentes principalmente em sucos em pó e biscoitos.

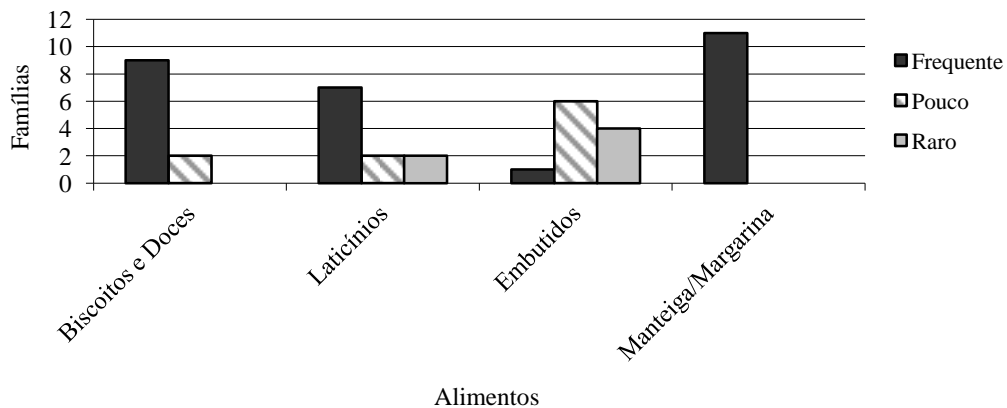
O consumo de hortaliças e frutos (Gráfico 5) se dá em apenas 6 famílias com frequência, sendo principalmente, aquelas que tem a agricultura como atividade econômica principal, apresentando maior diversidade de alimentos consumidos, com produção para autoconsumo.

**Gráfico 3 - Frequência de consumo e fontes de proteína animal na alimentação**

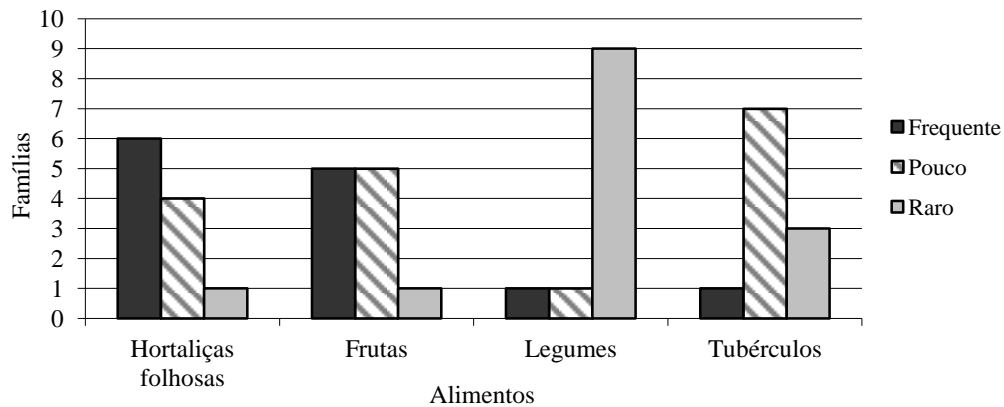


Organização: Autores.

**Gráfico 4 - Consumo de embutidos e industrializados na alimentação**



Organização: Autores.

**Gráfico 5 - Consumo de produtos vegetais**

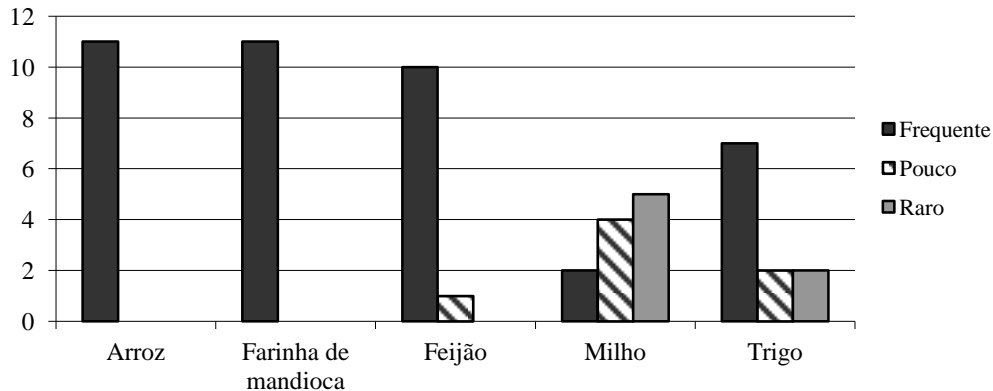
Organização: Autores.

Observa-se que as famílias que trabalham com o manejo de recursos marinhos (12) são mais dependentes do mercado, adquirindo a maior parte dos produtos alimentícios na cidade, incluindo produtos hortícolas, pouco cultivados nos quintais e também nota-se um processo de homogeneização alimentar, levando a uma dieta mais ocidentalizada.

As famílias que trabalham com agricultura (6) possuem menor dependência de compra de alimentos, incluindo o cultivo de produtos básicos, como arroz e feijão, além de possuir maior diversificação alimentar. Esta maior oferta está relacionada à maior diversidade de produtos explorados para venda, incluindo criações animais, hortaliças, frutos e alimentos processados nas próprias residências de modo artesanal.

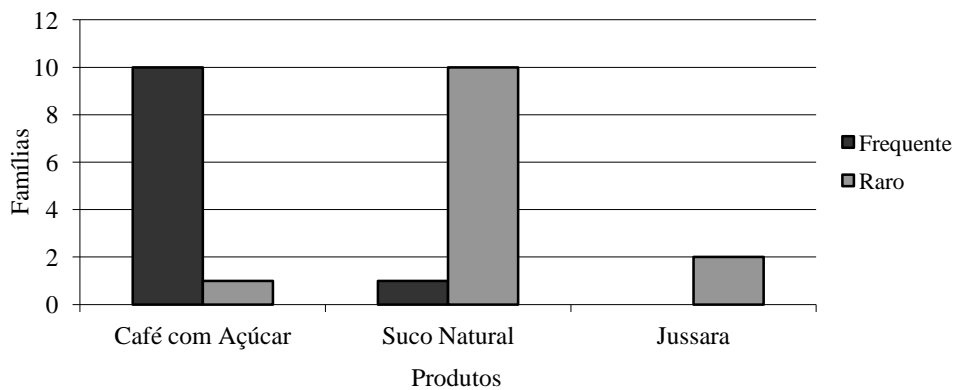
Nota-se que a base alimentar da comunidade Mandira se dá através do consumo de arroz, feijão e farinha de mandioca, como observado no Gráfico 6, frequente em quase todas as famílias. Porém, na maioria dos casos estes produtos são adquiridos em supermercados, havendo poucas famílias que ainda praticam a produção desses produtos. Nota-se também a frequência de consumo de farinha de trigo em 6 famílias, evidenciando o processo de transição alimentar, com maior consumo de itens industrializados e refinados.

A redução nos cultivos pelas famílias, incluindo as hortaliças nos quintais, se deve a vários fatores, entre eles, ao maior tempo dedicado ao manejo de recursos marinhos - atividade econômica da maioria das famílias, a menor disponibilidade de terras aptas para cultivo agrícola, considerando que o território da comunidade não foi totalmente titulado e a maior facilidade de obtenção destes produtos através da compra. Esta redução é recente, pois na realização do Plano de manejo (ICMBio, 2010) é citado que o cultivo nos quintais ainda era frequente em quase todas as famílias da comunidade. Souza e Soares (2011) verificaram em estudo com comunidade quilombola que a agricultura apresentava redução, com menor oferta de alimentos, dependência da compra de produtos básicos como feijão e arroz e baixo consumo de frutos e verduras.

**Gráfico 6 - Consumo de carboidratos e proteínas vegetais**

Organização: Autores.

Figueiredo et al. (2011) ao avaliarem a alimentação de uma comunidade quilombola no Rio Grande do Sul evidenciaram que os principais alimentos consumidos eram arroz, feijão, carne e massas, com baixo consumo de frutas. Além disso, observaram na comunidade que o alimento mais consumido entre refeições eram as bolachas e café com açúcar. Em Mandira este consumo também está presente como observado nos Gráficos 4 e 7, e, como observado no Gráfico 5 há baixo consumo de frutas. Estes dados são observados também através do recordatório 24 horas (Gráficos 8, 9, 10 e 11).

**Gráfico 7 - Consumo de bebidas**

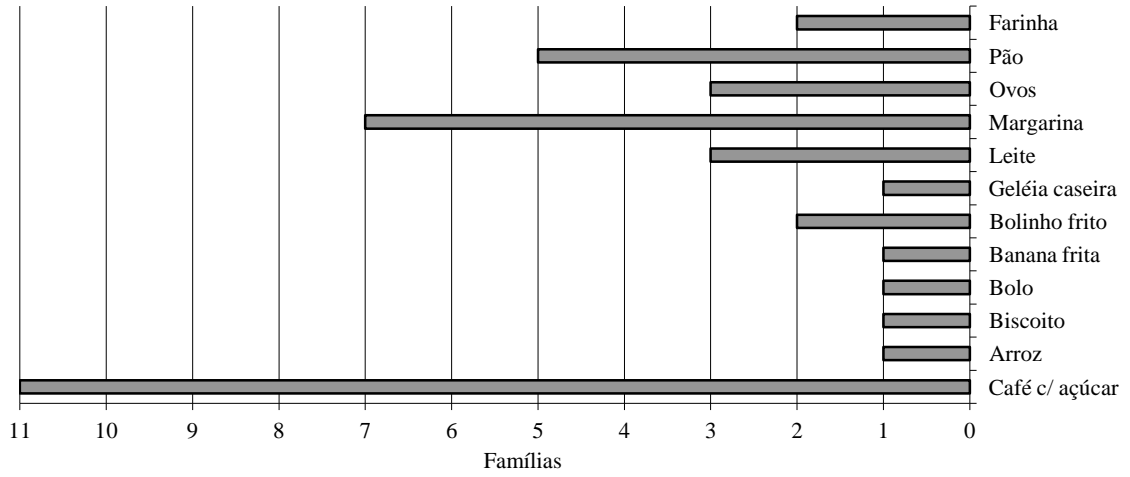
Organização: Autores.

Na comunidade poucas famílias trabalham com agricultura, sendo estas as que apresentam maior diversificação alimentar e menor dependência de produtos externos. Os cultivos agrícolas praticados se dão principalmente com sistemas agroflorestais e com manejo de frutos nativos.

Os sistemas agroflorestais potencializam a biodiversidade e contribuem desta forma, com a maior diversidade de alimentos para o consumo da família. O manejo dessas áreas, com maior diversidade e integração entre produção animal e vegetal, implica diretamente na oferta de mais produtos para autoconsumo, tanto de origem vegetal, quanto animal, respeitando os ciclos naturais, a sazonalidade de produção e a oferta dos recursos disponíveis. Alguns autores tem destacado a importância desses sistemas para a agricultura

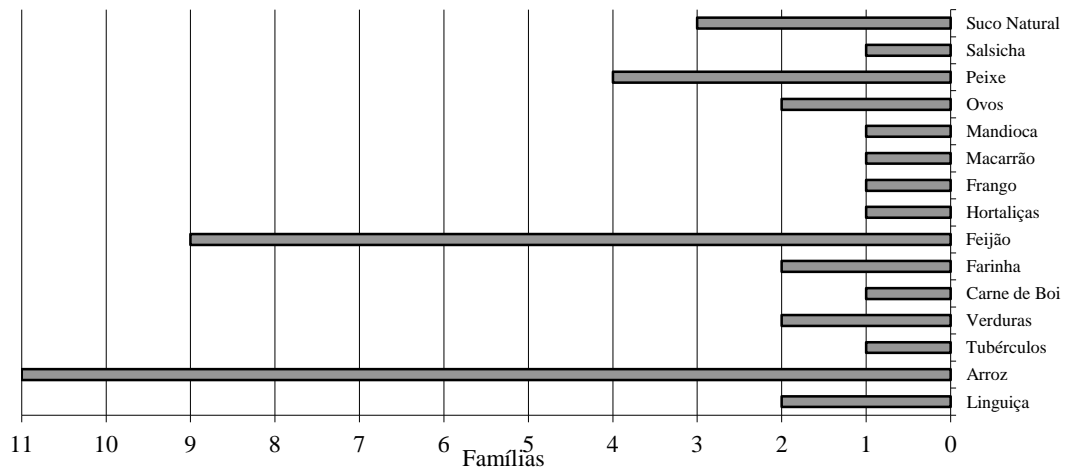
familiar no combate à pobreza, na segurança alimentar e na conservação dos recursos naturais (PALUDO; COSTABEBER, 2012).

**Gráfico 8 - Recordatório 24 horas: café da manhã**



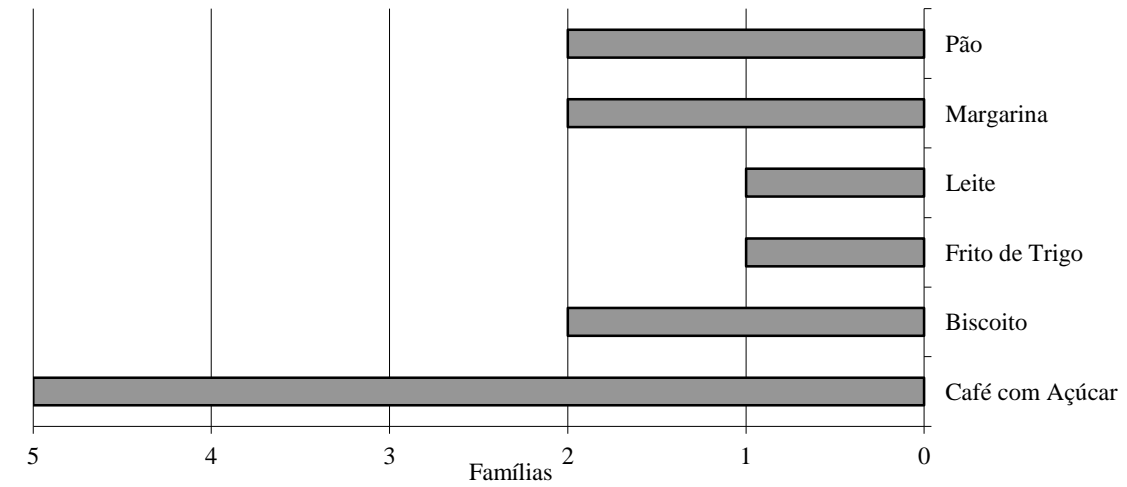
Organização: Autores.

**Gráfico 9 - Recordatório 24 horas: almoço**



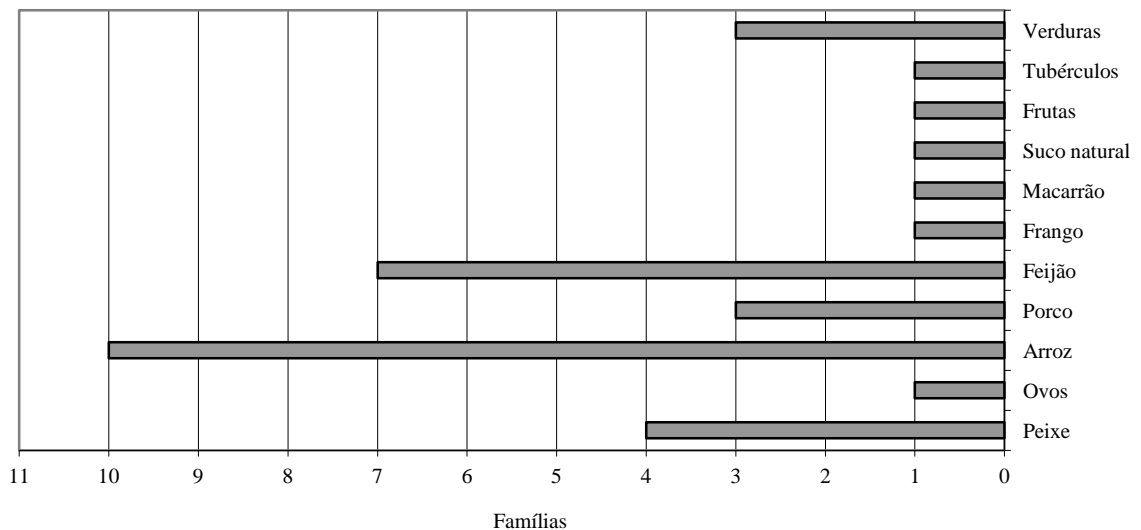
Organização: Autores.

**Gráfico 10 - Recordatório 24 horas: lanche da tarde**



Organização: Autores.

**Gráfico 11 - Recordatório 24 horas: jantar**



Organização: Autores.

### Considerações finais

Observa-se na comunidade a tendência de homogeneização alimentar, com alto consumo de itens industrializados, sendo a maior parte obtida através da compra em supermercados, incluindo itens que eram produzidos anteriormente nas roças e nos quintais.

As famílias que trabalham com manejo de recursos marinhos apresentam maior dependência da obtenção de alimentos através da compra e menor diversidade de itens consumidos, enquanto que as famílias que trabalham com sistemas agroflorestais possuem maior autonomia e diversificação da dieta alimentar.

### Referências

ACOSTA, R. N. **Territorio, identidades y medio ambiente**: los nuevos contextos del desarrollo rural. Extremadura: Red de Desarrollo rural de Extremadura, 2007. 8p.

ALMEIDA, S. S.; NASCIMENTO, P. C. B. D.; QUAIOTI, T. C. B. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira. **Rev. Saúde Pública**, v. 36, n. 3, p. 353-355, 2002.

ARAÚJO, M. S. G.; LIMA FILHO, D. L. Cultura, trabalho e alimentação em comunidades negras e quilombolas do Paraná. **Ateliê Geográfico**, v. 6, n. 3, p. 113-131, out. 2012.

ARRUTI, J. M. A. Políticas públicas para quilombos: terra, saúde e educação. In: PAULA, M.; HERINGER, R. (Org.). **Caminhos convergentes**: Estado e sociedade na superação das desigualdades raciais no Brasil. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Boll, 2006. p. 75-110.

BENEFICE, E.; LOPEZ, R.; MONROY, S. L.; RODRIGUEZ, S. Fatness and overweight in women and children from riverine Amerindian communities of the Beni River (Bolivian Amazon). **American Journal of Human Biology**, v. 10, p. 61-73, 2007.

BRASIL. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília: Senado, 1988. 168p.

\_\_\_\_\_. **Decreto n. 6.040 de 07 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Diário Oficial, Brasília, 07 fev. 2007.

BUTTEL, F. H. Environmentalization and greening: origins, processes and implications. In: HARPER, S. (Org.). **The greening of rural policy international perspectives**. London: Belhaven Press, 1993. p. 12-26.

CAMBUY, A. O. S. Perfil alimentar da comunidade quilombola João Surá: um estudo etnográfico. Projeto de Conclusão de Graduação em Nutrição, apresentado ao do Departamento de Nutrição do Setor de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Paraná. Curitiba, 2006.

CGPAN. Relatório de gestão. Brasília, 2005. 51p. Disponível em: <[http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/relatorio\\_2005\\_cgpan.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/relatorio_2005_cgpan.pdf)>. Acesso em: 12 jan. 2014.

CONTRERAS, J. Alimentación y Cultura: reflexiones desde la Antropología. **Revista Chilena de Antropología**, Santiago, n. 11, 1992. p. 95-111.

CUNHA, M. C.; ALMEIDA, M. B. **Cultura com aspás**. São Paulo: Cosac Naify, 2009. 440p.

DIEGUES, A. C. S. **O mito moderno da natureza intocada**. São Paulo: Editora Hucitec. 1998, 161 p.

FERREIRA, S. R. B. Campesinidade e território quilombola no Norte do Espírito Santo. **GEOgrafia**, Londrina, n. 16, p. 57-82, 2006.

FIGUEIREDO, M. C.; BOAZ, C. M. S.; BONACINA, C. M.; FABRICIO, F. K.; SILVA, K. V. C. L. Avaliação do padrão alimentar de quilombolas da comunidade do Limoeiro de Bacupari, Rio Grande do Sul, Brasil. **Revista da Faculdade de Odontologia**, Passo Fundo, v. 16, n. 2, p. 130-135, maio/ago. 2011.

FOLADORI, G. **Limites do desenvolvimento sustentável**. Campinas: Editora da Unicamp; 2001.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, out./dez., 2003.

HAGUETTE, T. M. F. **Metodologias qualitativas na sociologia**. Petrópolis: Vozes, 1987. 224 p.

HOLANDA, L. B.; BARROS FILHO, A. Z. Métodos aplicados em inquéritos alimentares. **Revista Paulista de Pediatria**, São Paulo, v. 24, n. 1, p. 62-70, 2006.

ICMBio. **Plano de Manejo Participativo**: Reserva Extrativista do Mandira – Cananéia/São Paulo. São Paulo, 2010. 192p.

ITESP – INSTITUTO DE TERRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Relatório Técnico-científico de identificação das comunidades remanescentes de quilombos de Mandira/Cananéia-SP**. São Paulo, 2002. 50p.

KIM, S.; MOON, S.; POPKIN, B. M. The nutrition transition in South Korea. **American Journal of Clinical Nutrition**, v. 71, n. 1, p. 44-53, 2000.

KUHNLEIN, H. V.; RECEVEUR, O. Dietary change and traditional food systems of indigenous peoples. **Annual Review of Nutrition**, v. 16, p. 417-442, 1996.

LOURENÇO, A. E.; SANTOS, R. V.; ORELLANA, J. D.; COIMBRA JR., C. E. Nutrition transition in Amazonia: Obesity and socioeconomic change in the Surui Indians from Brazil. **American Journal of Human Biology**, v. 20, n. 5, p. 564-571, 2008.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de koshima com brillat-savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, a. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MESSER, E. Perspectivas antropológicas sobre la dieta. In: CONTRERAS, J. (Org.). **Alimentación y Cultura**. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995. 235 p.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora Senac. 2008. 207 p.

MONTEIRO, C. A., MONDINI, L., SOUZA, A.L., POPKIN, B.M. The nutrition transition in Brazil. **Eur. J. Clin. Nutr.**, v. 49, n. 2, p. 105-113, 1995.

MONTEIRO, C. A.; CONDE, W. L.; POPKIN, B. M. The burden of disease from undernutrition and overnutrition in countries undergoing rapid nutrition transition: A view from Brazil. **American Journal of Public Health**, v. 94, n. 3, p. 433-434, 2004.

MONTEIRO, C. A.; MONDINI, L.; COSTA R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta alimentar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Revista de Saúde Pública**, v. 34, n. 3, p.251-58, 2000.

MONDINI, L; MONTEIRO C. A. Mudanças no padrão de alimentação da população urbana brasileira. **Rev. Saúde Pública**, v. 28, n. 6, p. 433-439, 1994.

MOURA, G. Quilombos contemporâneos no Brasil. In: CHAVES, R.; SECCO, C.; MACEDO, T. **Brasil/África**: como se o mar fosse mentira. São Paulo: Ed. UNESP; 2006. cap. 18, p. 327-360.



MÜLLER, G. Nutrição e desenvolvimento econômico. In: CAMPINO, A. C. C. **Nutrição e desenvolvimento econômico**. São Paulo, IPE/USP, 1983, p. 55-79.

MÜLLER, G. Fome: o não-direito do não-cidadão. In: COVRE, M. L. M. **A cidadania que não temos**. São Paulo, Brasiliense, 1986, p. 13-38.

MUNARI, L.C. **Memória social e ecologia histórica: a agricultura de coivara das populações quilombolas do Vale do Ribeira e sua relação com a formação da Mata Atlântica local**. 2009. 218p. Dissertação (Mestrado em Ecologia) - Instituto de Biociências, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

MURRIETA, R. S. S. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 44, n. 2, p. 39-88, 2001.

OLIVEIRA, S. P. Changes in food consumption in Brazil. **Archivos Latinoamericanos de Nutricion**, v. 47, n. 2 (supl. 1), p. 22-24, 1997.

PALUDO, R.; COSTABEBER, J.A. Sistemas agroflorestais como estratégia de desenvolvimento rural em diferentes biomas brasileiros. **Revista Brasileira de Agroecologia**, v. 7, n. 2, p. 63-76, 2012.

PEDRODO JUNIOR, N. N. **No caminho dos antigos agricultura de corte-e-queima e intensificação agrícola em populações quilombolas do Vale do Ribeira, SP**. Tese (Doutorado) – IB/Universidade de São Paulo, São Paulo, 2008.

PEDROSO JUNIOR, N. N.; MURRIETA, R. S. S.; ADAMS, C. A agricultura de corte e queima: um sistema em transformação. **Bolotim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Ciências Humanas**, v. 3, n. 2, p. 153-174, 2008.

PIPERATA, B. A. Nutritional status of Ribeirinhos in Brazil and nutritional transition. **American Journal Physical Anthropology**, v. 133, n. 2, p. 868-878, 2006.

PIPERATA, B. A. Nutritional status of Ribeirinhos in Brazil and the nutrition transition. **American Journal of Physical Anthropology**, v. 133, n. 2, p. 868-878, 2007.

POLLAN, M. **Em Defesa da Comida: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. 272 p.

POULAIN, J. P. **Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: UFSC. 2004. 311 p.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

SCARPIN, E. **São Paulo “Bagre” – o imaginário religioso num bairro rural de Cananéia**. 1991. 192p. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1991.

SALES, R.J.R.; MOREIRA, A.C. **Reservas extrativistas no complexo estuarino-lagunar de Iguape e Cananéia – domínio Mata Atlântica**. São Paulo: Série Documentos e Relatórios de Pesquisa, n. 22, 1996. 48p.

SILVA, R. J.; GARAVELLO, M. E. P. E. Ensaio sobre transição alimentar e desenvolvimento em populações caboclas da Amazônia. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 19, n. 1, p. 1-7, 2012.

SILVA, A. L.; BEGOSSI, A. Biodiversity, food consumption and ecological niche dimension: a Study Case of the Riverine Populations from the Rio Negro, Amazonia, Brazil. **Environment Development and Sustainability**, v. 11, n. 3, p. 1-24. 2007.

SOUZA, A. S.; SOARES, L. F. Análise das práticas alimentares das comunidades quilombolas do estado do Piauí. **11º Congresso Nacional da SBAN. 20 a 23 de Junho de 2011 | Hotel Praia Centro – Fortaleza – CE.**

TARDIDO, A. P.; FALCÃO, M. C. O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. **Rev Bras Nutr Clin.**, v. 21, n. 2, p. 117-24, 2006.

VIERTLER, R. B. **Ecologia cultural: uma antropologia da mudança.** São Paulo: Ática, 1988. 61p. (Série Princípios).

Recebido para publicação em 26 de junho de 2014

Devolvido para revisão em 09 de dezembro de 2014

Aceito para publicação em 16 de janeiro de 2015