

Bom é sinônimo de saudável? A relação do povo indígena Arara com o alimento da sociedade não indígena

Is good a synonym for healthy? The relationship between the Arara indigenous people with the non-indigenous society food

¿Es bueno sinónimo de sano? La relación entre el pueblo indígena Arara y la alimentación de la sociedad no indígena

Leonardo Halszuk Luiz de Moura¹
Janaína Deane de Abreu Sá Diniz¹

Recebido em: 02/08/2024; revisado e aprovado em: 16/06/2025; aceito em: 16/06/2025

DOI: <http://dx.doi.org/10.20435/inter.v26i1.4621>

Resumo: Os Arara – Ugorog'mó são um grupo de língua Karib que habita a bacia do Rio Iriri, no Pará. Antes do contato com a sociedade envolvente, que aconteceu na década de 1980, viviam como nômades, caçando e coletando. Após o contato, seus grupos foram aldeados, e a agricultura, fomentada pela Fundação Nacional do Índio como técnica de sedentarização, se tornou uma de suas principais atividades de subsistência. Desde então, os Arara estão transformando seus hábitos alimentares, substituindo progressivamente a alimentação tradicional por alimentos da cidade. Esse processo tem causado impactos na saúde Arara, além da erosão do conhecimento tradicional sobre os alimentos consumidos pelo povo antes do contato. A pesquisa a partir da qual foi elaborado este artigo teve como objetivo analisar o entendimento dos Arara sobre o termo saudável e o impacto disso na sua alimentação. Utilizando métodos mistos, a pesquisa foi conduzida com crianças e jovens, captando sua percepção a respeito da alimentação escolar que recebem e consomem nas escolas de quatro aldeias. A pesquisa conclui que os Arara não diferenciam os alimentos entre saudáveis e não saudáveis, havendo, desta forma, um paralelo entre a situação de exclusão participativa discutida por Chakrabarty (2008) e a mudança de hábitos alimentares que leva à proliferação de doenças crônicas não transmissíveis entre as populações indígenas.

Palavras-chave: povo Ugorog'mó – Arara; cultura alimentar; políticas públicas; alimentação escolar.

Abstract: The Arara – Ugorog'mó are a Karib-speaking group who inhabit the Iriri River basin in Pará. Before contact with the surrounding society in the 1980s, they lived as nomads, hunting and gathering. After contact, their groups were settled and agriculture, promoted by the National Foundation of the Indigenous people as a sedentarization technique, became one of their main subsistence activities. Since then, the Arara have been transforming their eating habits, progressively replacing their traditional diet with food from the city. This process has causing an impact on Arara health, as well as eroding traditional knowledge about the foods consumed by the people before contact. The research from which this article was prepared aimed to analyze the Arara's understanding of the term healthy and its impact on their diet. Using mixed methods, a survey was conducted with children and young people to capture their perceptions about the school meals they receive and consume in schools in four villages. The research concludes that the Arara do not differentiate between healthy and unhealthy foods, and thus there is a parallel between the situation of participatory exclusion discussed by Chakrabarty (2008) and the change in eating habits that leads to the proliferation of chronic non-communicable diseases among indigenous populations.

Keywords: Ugorog'mó – Arara people; food culture; public policies; school feeding.

Resumen: Los Arara – Ugorog'mó son un grupo de lengua Karib que habita la cuenca del río Iriri, en Pará. Antes del contacto con la sociedad circundante, en la década de 1980, vivían como nómadas, cazando y recolectando. Tras el contacto, sus grupos se asentaron y la agricultura, promovida por la Fundación Nacional del Indio como técnica de sedentarización, se convirtió en una de sus principales actividades de subsistencia. Desde entonces, los arara han ido transformando sus hábitos alimentarios, sustituyendo progresivamente su dieta tradicional por alimentos procedentes de la ciudad. Este proceso ha repercutido en la salud de los arara, además de erosionar los conocimientos tradicionales sobre los alimentos que consumía el pueblo antes del contacto. La investigación a partir de la cual se elaboró este artículo tuvo como objetivo analizar el concepto que tienen los arara sobre el término "saludable" y su repercusión en su dieta. Utilizando métodos mixtos, se realizó una encuesta con niños y jóvenes para captar sus percepciones sobre las comidas escolares que

¹ Universidade de Brasília (UnB), Brasília, Distrito Federal, Brasil.

reciben y consumen en las escuelas de cuatro pueblos. La investigación concluye que los arara no diferencian entre alimentos sanos y no sanos, por lo que existe un paralelismo entre la situación de exclusión participativa comentada por Chakrabarty (2008) y el cambio de hábitos alimentarios que conduce a la proliferación de enfermedades crónicas no transmisibles entre las poblaciones indígenas.

Palabras clave: Pueblo Ugoro'gmó – Arara; cultura alimentaria; políticas públicas; alimentación escolar.

INTRODUÇÃO

A atual intensificação do uso de alimentos industrializados pelas populações indígenas brasileiras tem gerado problemas, tanto para povos de contato muito antigo quanto para os de recente contato. As dietas indígenas, que antes do contato com a sociedade moderna eram compostas por combinações de produtos obtidos pelas próprias comunidades através de caça, pesca, agricultura e coleta, passaram, a partir do contato, a ser substituídas por espécies vegetais e animais, até então desconhecidas ou não consumidas (novos cultivos, por exemplo), e por alimentos processados (como açúcar, óleo, pão, bolachas e enlatados, por exemplo), obtidas principalmente pela aquisição no mercado (Leite, 2007; Oliveira, 2013). Tal substituição tem acarretado numa dieta menos diversificada, mais rica em carboidratos (açúcares), gorduras e sódio (sal), e pobre em vitaminas, minerais e fibras. O resultado disso é o aumento, nas populações indígenas, da ocorrência de problemas de saúde, como desnutrição, hipertensão arterial e diabetes *mellitus* (Leite, 2012; Banna; Bersamin, 2018). A relação entre a modernização dos hábitos alimentares e o surgimento dessas chamadas doenças crônicas não transmissíveis é bem documentada para populações indígenas por todo o mundo (Lipski, 2010; Banna; Bersamin, 2018; Browne *et al.*, 2020). Nesse contexto, existe uma relação complexa de causalidade que dissemina, autoperpetua e aprofunda o consumo desses alimentos pelas comunidades. Estudos já mostraram a correlação entre facilidade de acesso ao mercado pelas comunidades, com a tendência de substituição dos alimentos tradicionais por alimentos modernos, e a consequente perda de etnoconhecimento, com o abandono das práticas agrícolas e extrativistas tradicionais, o que vai tornando as populações mais e mais dependentes deste novo tipo de alimento (Reyes-Garcia *et al.*, 2005). Outro estudo correlaciona a disseminação dos aparatos mais modernos de caça e de pesca entre indígenas, com a superexploração da população de animais e peixes, o que tem tornado escassos alimentos naturais antes abundantes nos territórios. Dessa maneira, a modernização dos equipamentos se relaciona não apenas ao abandono das técnicas e à perda de conhecimento tradicional, mas também ao aumento da necessidade de consumo de alimentos industrializados por populações indígenas (Da Silva, 2019).

Atualmente, não é raro observar grupos indígenas rejeitando alimentos tradicionais nutritivos por considerá-los de baixo *status*, relacionados ao atraso do passado, preferindo o consumo dos produtos modernos pobres em nutrientes, comprados na cidade (Katz, Lazos, 2017; Souza, Bustamante, 2019). Muitas vezes, o conflito é geracional: os jovens valorizam os alimentos comprados nos mercados e rejeitam os alimentos tradicionais ainda consumidos pelos mais velhos (Gonçalves, 2012; Oliveira, 2013).

Em boa parte das Terras Indígenas por todo o país, esta situação foi ou está sendo promovida pelo próprio governo, por intermédio de ações de assistencialismo. Nos territórios da região Norte, onde estão sendo construídos grandes empreendimentos de infraestrutura, tal situação vem sendo agravada pelos programas de compensação, que geralmente incluem a distribuição de cestas básicas para as aldeias. Nesses casos, a produção agroextrativista local é

quase completamente abandonada e, desta forma, grupos indígenas passam da categoria de pequenos produtores agroecológicos autossustentáveis a outra, que forma a grande demanda mundial por alimentos que justifica a produção agrícola em larga escala do agronegócio, que não prima pela sustentabilidade ambiental nem pela qualidade do alimento. Tal processo descontrolado de modernização pode ser observado em muitas aldeias em TIs por todo o país: frutas se acumulam a apodrecer embaixo das copas das árvores frutíferas nos quintais, enquanto, nos lares indígenas, é servido o muito mais prático – mas, na mesma proporção, menos saudável – suco em pó (Brasil, 2015).

Até mesmo políticas públicas sociais mais recentes, que já trazem como premissa a valorização da diversidade cultural e apontam, em seu discurso, para a direção do fortalecimento dos distintos modos de vida e identidade alimentar, na prática têm reforçado esta mudança de hábito. O maior exemplo disso talvez seja o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que alcança praticamente todas as áreas indígenas espalhadas pelo país (Mineiro; Triches, 2018). O PNAE é inquestionavelmente uma política fundamental para o combate à fome e à desnutrição no contexto urbano de nosso país, que há 15 anos incorporou a diretriz do respeito aos hábitos alimentares tradicionais. Entretanto, na prática, ainda existe uma grande dificuldade para que a política deixe de promover a homogeneização dos hábitos alimentares dos povos e das comunidades tradicionais (Gonçalves, 2012).

Também tem sido feitos esforços por profissionais de saúde para conscientizar os indígenas dos perigos do consumo exagerado dos novos alimentos, mas que não têm conseguido reverter o processo de mudança alimentar.

Este artigo visa investigar a relação do povo indígena Arara com a alimentação moderna e seu entendimento sobre o conceito de saudável quando aplicado ao contexto alimentar, bem como sua relação com a mudança de hábito alimentar pela qual o povo está passando. Utilizando métodos mistos, a pesquisa foi conduzida com crianças e jovens, captando sua percepção a respeito da alimentação escolar que recebem nas escolas.

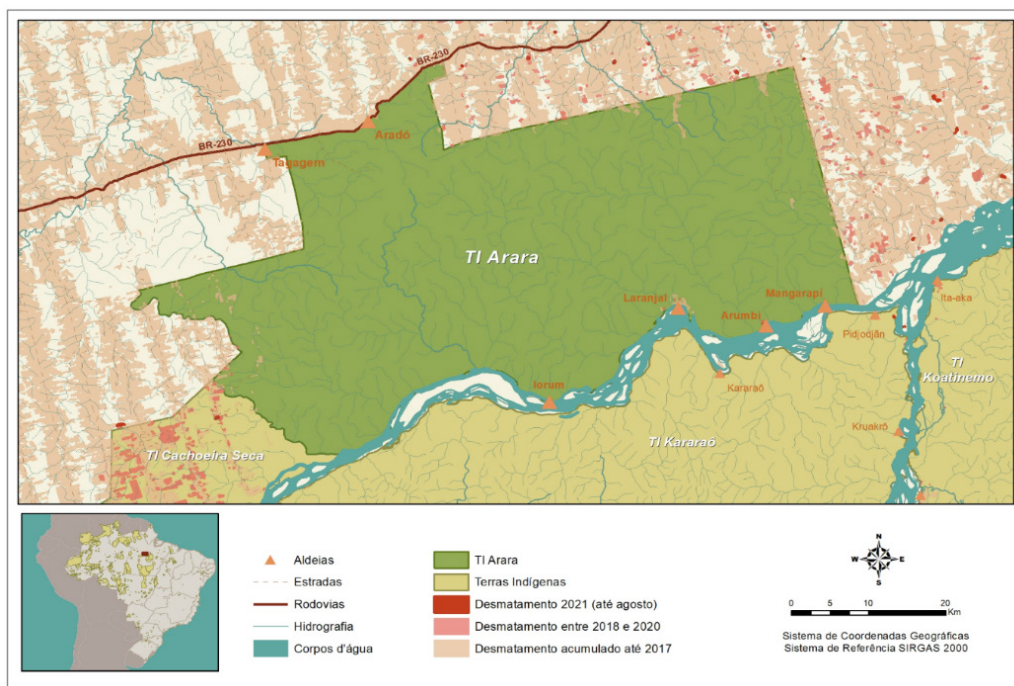
A seção 2 apresenta os Arara e o contexto em que vivem atualmente. Na seção 3, é apresentada a metodologia. Na seção 4, os resultados são apresentados em duas partes: a primeira relacionada com a compreensão dos estudantes sobre o termo saudável; a segunda sobre a avaliação dos estudantes sobre os alimentos que recebem ou poderiam receber na escola. A seção 5 está subdividida em duas subseções: 5.1, que discute, a partir dos resultados, o entendimento dos Arara sobre o conceito de saudável, e em seguida reflete sobre as causas da situação e suas implicações para a saúde coletiva do povo. Na subseção 5.2, é discutida a ausência do conceito “saudável” na língua Arara e as possíveis implicações que este fato tem sobre a relação do povo com os alimentos que vêm da cidade. A seção 6 apresenta as conclusões da pesquisa.

2 OS ARARA

O estudo foi realizado com os Arara, autodenominados *Ugoro'gmó*, que são o último povo indígena de língua Karib a ter entrado em contato com a sociedade contemporânea, entre os anos de 1983 e 1987. Antes do contato, os Arara viviam caçando e coletando pela floresta do interflúvio dos rios Xingu e Tapajós (Teixeira-Pinto, 2002). Sua sociedade era dividida em grupos familiares independentes que se encontravam periodicamente para celebrar e socializar (Teixeira-Pinto, 1997; Associação Ugoro'gmó, 2022).

A TI Arara foi demarcada em 1978, porém homologada somente em 1991. Possui uma área de 274.010 hectares e está localizada ao longo do baixo Rio Iriri, entre o dito Rio e a rodovia Transamazônica, atravessando os municípios de Altamira, Brasil Novo, Medicilândia e Uruará (Figura 1). Nela, existem hoje seis aldeias – Laranjal, Arumbi, Magarapi, Iory, Tagagem e Aradó – onde vivem cerca de 450 indivíduos (DSEI Altamira, 2022).

Figura 1 – Mapa da Terra Indígena Arara



Fonte: Instituto Socioambiental.

Após o contato, todos os grupos Arara foram aldeados, abandonando a vida nômade. A adaptação ao novo estilo de vida sedentário aconteceu intermediada pela FUNAI, que introduziu o cultivo de farinha de mandioca e os materiais de pesca como técnica de sedentarização do grupo. Os Arara também foram incentivados a participar de cadeias produtivas como a da castanha-do-brasil, a fim de gerar renda para manter o fluxo de bens que recebiam gratuitamente dos sertanistas da FUNAI, mas que pararam de ser oferecidos com o fim da atração. Nos anos seguintes, a aposentadoria dos mais velhos e o Bolsa Família passaram a ser importantes fontes de recurso para a comunidade Arara. A partir de 2010, os Arara tiveram acesso também aos recursos da compensação/mitigação do impacto da Usina Hidrelétrica (UHE) de Belo Monte construída na região.

Todo este contexto de maior poder aquisitivo promoveu entre os Arara o consumo mais regular de alimentos adquiridos do mercado. Arroz, feijão, café, açúcar e óleo de soja são itens presentes em praticamente todas as casas Arara. O consumo de bolacha e refrigerante também é algo comum. Isso tem grande impacto na saúde dos Arara.

Segundo a nutricionista do Distrito Sanitário Especial Indígena (DSEI) de Altamira, desde o início das compensações da usina até os dias de hoje, há uma curva crescente dos casos de doenças crônicas não transmissíveis nas aldeias Arara, principalmente diabetes e hipertensão¹. Tais patologias estão ligadas às mudanças dos hábitos alimentares. Por isso a importância

de se buscar entender o que o povo Arara considera saudável e não saudável em termos de alimentação.

3 MATERIAIS E MÉTODOS

Esta pesquisa teve como objetivo compreender o entendimento do povo Arara sobre o termo saudável quando aplicado no contexto de alimentação. Para tanto, turmas de estudantes das escolas Arara responderam a um questionário sobre sua percepção a respeito da alimentação saudável e da alimentação escolar que recebem e avaliaram, numa escala hedônica de 1 a 5, uma lista de 69 alimentos subdivididos em seis categorias – frutas, bebidas, produtos da roça, pratos cozidos, proteína animal e produtos processados.

O questionário foi inspirado na pesquisa de Gillies *et al.* (2018) com as *First Nations*², no Canadá, simplificando as questões para melhor compreensão das crianças e jovens indígenas e apresentando uma lista de alimentos em vez de prospectar os alimentos através das perguntas. Para análise, as respostas foram aglomeradas em dois grupos: crianças³ e jovens/adolescentes⁴.

Após a aplicação do questionário, foi aberto um debate sobre o assunto com os professores e alunos. Paralelamente, também foram realizadas entrevistas semiestruturadas sobre o mesmo assunto com indivíduos de diferentes faixas etárias. Desta forma, dentro de uma metodologia de métodos mistos, realizou-se a triangulação dos resultados qualitativos com os quantitativos, resultando numa compreensão ampliada do fenômeno observado (Hesse-Biber, 2010).

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

O questionário foi respondido por alunos das escolas durante aulas regulares nas quatro aldeias, com auxílio dos professores. Responderam ao questionário um total de 41 alunos, o que corresponde a uma amostra de 19% dos alunos matriculados.

4 RESULTADOS

Do total de alunos entrevistados, 41,5% são do sexo masculino e 58,5% do sexo feminino. Com relação à idade, 48,8% dos que responderam ao questionário são crianças e 51,2% jovens/adolescentes.

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

² *First Nations* é um termo utilizado para designar os povos indígenas canadenses que não fazem parte das etnias *Inuit* e *Métis*, as mais numerosas daquele país.

³ São consideradas crianças os indivíduos com até 12 anos de idade, como é definido no Estatuto da Criança e do Adolescente do Brasil.

⁴ São considerados adolescentes indivíduos de 13 a 15 anos de idade, como é definido no Estatuto da Criança e do Adolescente do Brasil, enquanto jovens são os indivíduos com idade entre 15 e 29 anos, como é definido no Estatuto da Juventude do Brasil.

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

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

Fonte: Moura (2023).

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

Sobre a discussão do assunto com pais e professores, 63% das crianças responderam “pouco”, enquanto os jovens alternaram entre “sim” e “pouco” (46% cada).

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

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

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

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

Tabela 2 – Avaliação dos alimentos consumidos pelos estudantes Arara (%)

Categorias	Alimento	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
		Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Produtos da Roça	Cará	100	100	0	0
	Inhame	95	90	0	0
	Batata Doce	95	100	0	0
	Macaxeira	100	100	0	0
	Beiju	100	100	0	0
	Farinha	100	95	0	5
	Massa Puba	95	89	0	5
Frutas	Laranja	95	90	0	5
	Maçã	100	90	0	10
	Melancia	100	90	0	10
	Banana	95	86	5	0
	Manga	95	90	5	5
	Abacate	94	90	6	0
	Goiaba	100	95	0	5
	Acerola	89	90	0	5
	Cajá	95	86	0	10
	Mamão	100	90	0	5
	Cupuaçu	100	90	0	10
	Biribá	95	76	0	19
	Graviola	100	100	0	0
	Jaca	100	100	0	0
	Jambo	95	83	5	11
	Ameixa/Azeitona	60	59	33	24
	Açaí	100	100	0	0
	Bacaba	100	100	0	0
	Goloza	100	76	0	10
	Oxi	95	76	5	14
Cacau	95	90	5	0	
Tuturubá	95	86	5	5	
Caju	100	95	0	0	
Cajuí	100	86	0	5	
Murici	100	86	0	10	
Pratos Cozidos	Mingau de chocolate	94	89	6	0
	Mingau de milho	100	89	0	0
	Mingau de babaçu	89	78	11	17
	Mingau de tapioca	100	86	0	5
	Mingau de banana	90	89	10	0
	Milharina	89	95	5	5
	Arrozinha	93	80	7	13
	Mingau de maizena	89	95	11	0
	Arroz	95	95	5	0
	Feijão	100	95	0	0
	Macarrão	100	100	0	0

Categorias	Alimento	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
		Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Alimentos Processados	Pão	100	100	0	0
	Bolacha doce (Maria)	100	95	0	5
	Bolacha Salgada	95	95	0	5
	Salgadinho (skiny)	84	95	11	5
	Bolacha recheada	100	95	0	0
	Barra ou bombom de chocolate	95	95	5	0
	Sorvete	95	95	5	0
Proteína animal	Carne de caça	100	95	0	5
	Peixe	100	95	0	5
	Quelônios	89	86	5	0
	Aves do mato	100	95	0	0
	Carne de boi	100	90	0	0
	Frango	100	76	0	10
	Charque	94	86	6	5
	Calabresa	100	100	0	0
	Mortadela	100	90	0	0
	Carne bovina enlatada	90	85	10	10
	Queijo	95	85	0	0
	Ovo	95	100	0	0
	Salsicha	95	85	5	0
Bebidas	Suco de Fruto	100	95	0	0
	Leite	83	84	11	0
	Leite Achocolatado	90	95	5	0
	Suco em pó	90	85	10	5
	Refrigerante	85	100	10	0
	logurte	100	89	0	0

Fonte: Moura (2023).

Quando analisamos os dados agregados por categoria (Tabela 3), não há diferença: todas as categorias tiveram entre 94 e 95% de avaliações positivas.

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

Tabela 3 – Avaliação de categorias de alimentos pelos estudantes Arara (%)

Categorias de Alimentos				
Alimento	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Frutas	96	88	3	6
Bebidas	91	91	6	1
Pratos cozidos	95	90	5	4
Produtos da roça	95	90	5	4

Alimento	Categorias de Alimentos			
	Aprovação (%)		Reprovação (%)	
	Crianças	Jovens	Crianças	Jovens
Proteína animal	97	90	2	3
Alimentos processados	96	96	3	2

Fonte: Moura (2023).

A fim de ampliar o entendimento desta situação para além do grupo escolar, foram entrevistados adultos nas três aldeias utilizando o roteiro semiestruturado. Em Magarapi, foi o casal de liderança Pou (31 anos) e Mourindek (37); em Arumbi, o casal Akitu (57) e Wydudu (40); e em Laranjal, Tybtjigoriwy (50) e Talem (37).

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

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

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

5 DISCUSSÃO

5.1 O entendimento dos Arara sobre alimentação saudável

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

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

A primeira causa possível relacionada ao pequeno entendimento dos estudantes sobre o tema alimentação saudável pode ser uma abordagem inadequada do tema nas aulas. A aula sobre alimentação saudável, descrita por um professor, em que frutas e legumes são contrapostos aos demais alimentos, parece fazer sentido num contexto urbano em que as pessoas compram todos os alimentos que consomem num mercado, mas para os Arara a situação é diferente. Provavelmente os estudantes não estejam captando a lógica de “quanto mais natural melhor” que o exercício busca mostrar. No caso dos Arara, tal entendimento pode não estar sendo aceito

porque se contrapõe à tendência de valorização pelos indígenas dos alimentos modernos, já registrada em muitos trabalhos acadêmicos, a exemplo das dissertações de Gonçalves (2012) e de Oliveira (2013).

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

Além da adequação do conteúdo da aula, a escola também necessita adequar o cardápio da merenda escolar. Durante a pesquisa, foram servidos nas escolas cardápios como macarrão com molho de tomate com salsicha, ou bolacha maria com suco em pó. Ensinar sobre alimentação saudável nas aulas, mas servir este tipo de cardápio aos alunos, é uma incoerência que torna difícil para os estudantes assimilarem o que é uma alimentação saudável. A substituição dos alimentos processados do cardápio da merenda escolar por alimentos locais é um passo muito importante para as crianças e os jovens Arara compreenderem o que é alimentação saudável. Os alimentos das roças, da floresta e do rio devem ser servidos na escola e valorizados nas salas de aula. E para que essa discussão tenha um resultado prático, deve haver um esforço para não restringir somente à escola, mas também levá-la a toda a comunidade (Gillies et al., 2020).

5.2 Bom é sinônimo de saudável?

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

Algumas ideias do historiador indiano Dipesh Chakrabarty (2008), referência no debate da teoria pós-colonial, podem ajudar a entender a situação e a apontar caminhos para superá-la. A relação de subalternidade entre os povos da periferia do mundo e as metrópoles europeias que

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

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

A primeira vez que os Arara passaram por um processo desse tipo foi quando elaboraram seu protocolo de consulta. A consulta prévia, livre e informada sobre qualquer obra, decisão administrativa ou legislativa que impacte vidas ou direitos de uma comunidade é um direito dos povos e das comunidades tradicionais, garantido pela convenção 169 sobre Povos Indígenas e Tribais da Organização Internacional do Trabalho (OIT) e estabelecido por lei no Brasil desde 2004 (Brasil, 2004). Tal consulta não é apenas uma oitiva sem consequências, realizada de qualquer maneira apenas para constar no processo para aprovação de uma medida. A consulta é um processo amplamente participativo, transparente, livre de pressões e flexível para respeitar as particularidades da grande diversidade de povos e comunidades tradicionais no Brasil, e cujo resultado deve ser incorporado pelo Estado no planejamento e na execução das medidas que estão sendo consultadas (Rojas-Garzon; Yamada; Oliveira, 2016).

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

Durante o processo de elaboração de seu Protocolo de Consulta, o povo Arara não apenas foi apresentado e entendeu o arcabouço jurídico que garante ao povo o direito à consulta, como discutiu e elaborou, em sua língua, conceitos como prévia (*Iwaploné*), livre (*towynón nabydomá emiagrin*) e informada (*Toganópté endyt apagoró*). Também deram ao seu protocolo de consulta um nome na própria língua: *Iwaploné karei emiagrin idandyt tjimna* (em português, algo como:

antes de qualquer ação do não indígena, eles devem nos consultar). Desta maneira, quando qualquer pessoa do povo ouve esse nome, sabe de fato o que é e para que serve tal documento.

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

6 CONCLUSÃO

A pesquisa demonstrou que os Arara não diferenciam alimentos pelo critério saudável/não saudável, o que já está trazendo consequências negativas para a saúde desse povo.

Embora o assunto esteja sendo abordado na sala de aula, isso não tem sido suficiente para que os estudantes Arara implementem o conhecimento sobre alimentação saudável que recebem dos professores em suas vidas. A abordagem da Saúde Escolar Integral (Comprehensive School Health), como sugerida por Gillies et al. (2020), pode surtir mais efeito.

A substituição dos alimentos ultraprocessados pelos tradicionais na alimentação escolar é uma medida essencial nesse sentido.

Existe um paralelo entre a situação de exclusão participativa discutida por Chakrabarty (2008) e a mudança de hábitos alimentares para um consumo de novos alimentos que leva à proliferação das doenças crônicas não transmissíveis entre populações indígenas. Dessa maneira, a tradução cuidadosa dos conceitos relacionados à situação pode também ser uma estratégia eficaz para superá-la.

Dessa maneira, a pesquisa traz como principal contribuição teórica a extrapolação da discussão sobre exclusão participativa, um conceito importante dentro do pensamento decolonial, para o contexto de homogeneização dos hábitos alimentares. Como contribuição prática, o estudo propõe a metodologia da tradução cuidadosa e meticulosa dos conceitos alimentares para os trabalhos com alimentação e saúde com populações indígenas.

Por último, sugere-se a replicação do estudo com outros grupos indígenas de recente contato, para aprofundar o entendimento da relação dos indígenas com a comida não indígena.

REFERÊNCIAS

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

BANNA, J.; BERSAMIN, A. Community involvement in design, implementation and evaluation of nutrition interventions to reduce chronic diseases in indigenous populations in the U.S.: a systematic review. *International Journal for Equity in Health*, New York, v. 17, n. 1, p. 1–26, ago. 2018. Doi: <http://dx.doi.org/10.1186/s12914-018-0181-1>

org/10.1186/s12939-018-0829-6

BRASIL. Vara Federal Cível e Criminal da SSJ de Altamira-PA. *Ação Civil Pública no 0003017-82.2015.4.01.3903*. Assuntos: Direitos Indígenas, Terras Indígenas, Demarcação. Altamira: Vara Federal Cível e Criminal da SSJ de Altamira-PA, 14 dez. 2015. Acesso em: 20 jan. 2023.

BROWNE, J.; LOCK, M.; WALKER, T.; EGAN, M.; BACKHOLER, K. Effects of food policy actions on Indigenous Peoples' nutrition-related outcomes: a systematic review. *BMJ Global Health*, New York, v. 5, n. 8, p. 1–15, ago. 2020. Doi: <http://dx.doi.org/10.1136/bmjgh-2020-002442>

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

DA SILVA, F. P. E. Capitalismo nas aldeias indígenas. *Interethnica – Revista de Estudos em Relações Interétnicas*, Brasília-DF, v. 22, n. 1, p. 27–44, jul. 2019. Doi: <https://doi.org/10.26512/interethnica.v22i1.20906>

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

GILLIES, C.; FARMER, A.; MAXIMOVA, K.; WILLOWS, N. D. First Nations students' perceptions of school nutrition policy implementation: a mixed methods study. *Nutrition & Dietetics*, [s.l.], v. 75, n. 5, p. 533–40, nov. 2018. Doi: <https://doi.org/10.1111/1747-0080.12499>

GILLIES, C.; BLANCHET, R.; GOKIERT, R.; FARMER, A.; THORLAKSON, J.; HAMONIC, L.; WILLOWS, N. D. School-based nutrition interventions for Indigenous children in Canada: a scoping review. *BMC Public Health*, [s.l.], v. 20, n. 1, p. 1–12, out. 2020. Doi: <https://doi.org/10.1186/s12889-019-8120-3>

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

HESSE-BIBER, S. N. *Mixed methods research: merging theory and practice*. New York, NY: Guilford Press, 2010.

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

LEITE, M. S. Sociodiversidade, alimentação e nutrição indígena. In: BARROS, D. C.; SILVA, D. O.; GUGELMIN, S. A. (Org.). *Vigilância alimentar e nutricional para a saúde indígena*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007. P. 181–210. [V. 1].

LEITE, M. S. Nutrição e alimentação em saúde indígena: notas sobre a importância e a situação atual. In: GARNELO, L.; PONTES, A. L. (Org.). *Saúde indígena: uma introdução ao tema*. Brasília: MEC-SECADI, 2012. P. 156–83,

LIPSKI, E. Traditional non-Western diets. *Nutrition in clinical practice*, Los Angeles, CA, v. 25, n. 6, p. 585–93, jan. 2010. Doi: <https://doi.org/10.1177/0884533610385821>

MENDONÇA, S. B. M. *Mudança e permanência no modo de viver, comer e adoecer entre os Khisêdjê: tecendo novas práticas, saberes e significados*. Tese (Doutorado em Saúde Coletiva) – Escola Paulista de Medicina, Unifesp, São Paulo, 2021.

MINEIRO, S. K.; TRICHES, R. M. O papel do ambiente escolar na cultura alimentar Kaingang: o caso da Terra Indígena Rio das Cobras, PR. *Interações*, Campo Grande, MS, v. 19, n. 4, p. 757–71, dez. 2018. Doi: <https://doi.org/10.20435/inter.v19i4.166>

MOURA, L. H. L. *Merenda escolar indígena e os segredos da floresta: o etnoconhecimento do povo Arara mostrando o que tem para comer na mata*. 2023. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural) – Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2023.

OLIVEIRA, Z. A. *Segurança alimentar nas escolas indígenas do Centro Willimon da Terra Indígena Raposa Serra do Sol-RR*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília-DF, 2013.

REYES-GARCIA, V.; VADEZ, V.; HUANCA, T.; LEONARD, W.; WILKIE, D. Knowledge and Consumption of Wild Plants: a comparative study in two Tsimane' villages in the Bolivian Amazon. *Ethnobotany Research and Applications*, Tbilisi, Georgia, v. 3, p. 201–7, jan. 2005. <https://ethnobotanyjournal.org/index.php/era/article/view/71>. Acesso em: 12 maio 2023.

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

SOUZA, M. A.; BUSTAMANTE, P. G. O aniquilamento da agrobiodiversidade provocada pelo império agroalimentar. *Revista GeoNordeste*, São Cristóvão, SE, Ano XXX, n. 2, p. 88–103, out. 2019. Doi: <https://doi.org/10.33360/RGN.2318-2695.2019.i2especial.p.88-103>

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

TEIXEIRA-PINTO, M. História e cosmologia de um contato: a atração dos Arara. In: ALBERT, B.; RAMOS, A. R. (Org.). *Pacificando o branco: cosmologias do contato no Norte-Amazônico*. São Paulo: Editora UNESP, 2002. Cap. 13, p. 403–29.

SOBRE OS AUTORES:

Leonardo Halszuk Luiz de Moura: Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural pela Universidade de Brasília (UnB). Engenheiro florestal formado pela Universidade Federal do Paraná (UFPR). Faz parte do Instituto Socioambiental e trabalha há 10 anos com os povos indígenas da região do Médio Xingu, em Altamira (PA). Nos últimos anos, tem se dedicado ao estudo da alimentação tradicional de diferentes grupos indígenas e trabalhado para sua introdução na alimentação escolar. **E-mail:** leodemoura@socioambiental.org, **Orcid:** <https://orcid.org/0009-0006-8314-2523>

Janaína Deane de Abreu Sá Diniz: Doutora em Ciências de Gestão pela Universidade Aix-Marseille (amU). Doutora em Desenvolvimento Sustentável pela Universidade de Brasília (UnB). Mestre em Logística e Organizações pela amU. Graduada em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Professora Associada na UnB, campus Planaltina, nos Programas de Pós-Graduação em Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural (PPG-Mader) e em Sustentabilidade junto a Povos e Territórios Tradicionais (PPG-PCTs). **E-mail:** janadiniz@unb.br, **Orcid:** <https://orcid.org/0000-0002-7920-5556>

DISPONIBILIDADE DE DADOS

Todo o conjunto de dados que dá suporte aos resultados deste estudo foi publicado no próprio artigo.