

A sociobiodiversidade do sistema alimentar amazônico no Programa Nacional de Alimentação Escolar: desafios no contexto da terra indígena *Munduruku*, no Planalto Santareno/Pará

Recebido: 23 maio 2024

Revisado: 22 out. 2024

Aceito: 11 maio 2025

Autor de correspondência

Lúcia Dias da Silva Guerra
ludsguerra@gmail.com

Como citar: Guerra LDS, Azerêdo RF, Castro FS, Campos JDS. A sociobiodiversidade do sistema alimentar amazônico no programa nacional de alimentação escolar: desafios no contexto da terra indígena Munduruku, no Planalto Santareno/Pará. *J Manag Prim Health Care*. 2025;17:e007. <https://doi.org/10.14295/jmphc.2025.v17.1397>

Contribuição autoral: LDSG, RFA, FCSC, JDSC: Todos os autores contribuíram para concepção, redação, revisão crítica do manuscrito e revisão final enviada para publicação.

Financiamento:

Próprio

Conflito de interesses: Os autores declaram não haver nenhum interesse profissional ou pessoal que possa gerar conflito de interesses em relação a este manuscrito.

Copyright: Este é um artigo de acesso aberto, distribuído sob os termos da Licença Creative Commons (CC-BY-NC).

Esta licença permite que outros distribuam, remixem, adaptem e criem a partir do seu trabalho, mesmo para fins comerciais, desde que lhe atribuam o devido crédito pela criação original.



La sociobiodiversidad del sistema alimentario amazónico en el Programa Nacional de Alimentación Escolar: desafíos en el contexto de la tierra indígena Munduruku, en la meseta de Santareno/Pará

Socio-biodiversity of the Amazonian food system in the Programa Nacional de Alimentação Escolar: challenges in the context of the Munduruku Indigenous Territory, on the Santareno Plateau/Pará

Lúcia Dias da Silva GUERRA¹

<https://orcid.org/0000-0003-0093-2687>; <http://lattes.cnpq.br/8624417896750887>

Raoni Fernandes AZERÊDO²

<https://orcid.org/0000-0002-4088-7430>; <http://lattes.cnpq.br/8662991448109311>

Felicidade Caroline da Silva CASTRO³

<https://orcid.org/0009-0001-1059-4215>

Jéssica Daniely Santos CAMPOS³

<https://orcid.org/0009-0008-5353-7860>; <http://lattes.cnpq.br/6703790365044284>

¹ Centro Universitário Anhanguera São Paulo – CUA, Departamento de Nutrição. São Paulo, SP, Brasil.

² Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, Faculdade de Administração. Alenquer, PA, Brasil.

³ Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, Instituto de Saúde Coletiva – ISCO. Santarém, PA, Brasil.

Resumo

A alimentação escolar é um direito universal de todos os estudantes da rede básica de ensino. A escola é um locus privilegiado para analisar as mudanças em curso na dieta alimentar, principalmente aquelas relacionadas às transformações que vem ocorrendo na alimentação e na cultura alimentar indígena. O objetivo deste estudo foi compreender como é a alimentação escolar indígena no contexto Santareno, a partir da Aldeia Açaizal, localizada no município de Santarém, no Estado do Pará, Região da Amazônia brasileira. Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa desenvolvido em três etapas: 1) busca bibliográfica exploratória sobre as temáticas: alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional, direito humano alimentação adequada, cultura alimentar, povos indígenas; 2) escolha do local de imersão para conhecer a alimentação escolar indígena; 3) pesquisa de campo exploratória para diálogo com alguns informantes-chave da alimentação escolar indígena,

no âmbito da gestão municipal (nutricionista), do espaço da gestão escolar (diretor) e do espaço da cozinha (cozinheira). As informações obtidas através deste estudo demonstram a baixa presença ou mesmo a inexistência dos alimentos e das espécies alimentícias da sociobiodiversidade amazônica nos cardápios da alimentação escolar nessa região. Conclui-se que uma das melhorias para alimentação escolar indígena seria a criação de cardápios condizentes com a forma e o modo de viver dos indígenas do território, que essa alimentação possa vir da agricultura familiar local e das comunidades oriundas do território, visando a segurança alimentar e nutricional, bem como o respeito, a proteção, a garantia e a efetivação do DHAA, ancorados na cultura alimentar indígena.

Descritores: Alimentação Escolar; Cultura Indígena; Segurança Alimentar; Desenvolvimento Humano.

Resumen

La alimentación escolar es un derecho universal de todos los alumnos de primaria. La escuela es un lugar privilegiado para analizar los cambios que se están produciendo en la alimentación, especialmente los relacionados con las transformaciones que se vienen produciendo en la alimentación y en la cultura alimentaria indígena. El objetivo fue comprender cómo es la alimentación escolar indígena en el contexto santareno, de la Aldea Açaizal, situada en el municipio de Santarém, en el estado de Pará, en la región amazónica brasileña. Se trata de un estudio cualitativo desarrollado en tres etapas: 1) una búsqueda bibliográfica exploratoria sobre los temas de la alimentación escolar, la seguridad alimentaria y nutricional, el derecho humano a una alimentación adecuada, la cultura alimentaria y los pueblos indígenas; 2) la elección de un lugar de inmersión para conocer la alimentación escolar indígena; 3) una investigación de campo exploratoria para dialogar con algunos informantes clave sobre la alimentación escolar indígena, en el contexto de la gestión municipal (nutricionista), de la gestión escolar (director) y de la cocina (cocinera). La información obtenida a través de este estudio demuestra la baja presencia o incluso inexistencia de alimentos y especies alimenticias de la sociobiodiversidad amazónica en los menús de alimentación escolar de esta región. Se concluye que una de las mejoras para la alimentación escolar indígena sería crear menús acordes con la forma de vida de los pueblos indígenas del territorio, que estos alimentos puedan provenir de la agricultura familiar local y de las comunidades originarias del territorio, con miras a la seguridad alimentaria y nutricional, así como al respeto, protección, garantía y cumplimiento del DHAA, anclado en la cultura alimentaria indígena.

Descriptor: Alimentación Escolar; Cultura Indígena; Seguridad Alimentaria; Desarrollo Humano.

Abstract

School meals are a universal right for all primary school students. The school is a privileged place to analyse the changes taking place in the diet, especially those related to the transformations that have been taking place in indigenous food and food culture. The aim was to understand what indigenous school meals are like in the Santareno context, based on the Açaizal village, located in the municipality of Santarém, in the state of Pará, in the Brazilian Amazon region. This is a qualitative study carried out in three stages: 1) an exploratory bibliographical search on the following themes: school meals, food and nutritional security, the human right to adequate food, food culture and indigenous peoples; 2) the choice of an immersion site to get to know indigenous school meals; 3) exploratory field research to dialogue with some of the

key informants in indigenous school meals, in the context of municipal management (nutritionist), school management (headmaster) and the kitchen (cook). The information obtained through this study demonstrates the low presence or even non-existence of foods and food species from Amazonian socio-biodiversity on school feeding menus in this region. It is concluded that one of the improvements for indigenous school meals would be to create menus that are consistent with the way of life of the indigenous people of the territory, so that this food can come from local family farming and communities from the territory, with a view to food and nutritional security, as well as respect, protection, guarantee and fulfilment of the DHAA, anchored in indigenous food culture.

Descriptors: School Feeding; Indigenous Culture; Food Security; Human Development.

Introdução

No espaço escolar, em meio às diversas atividades, o ato de comer se torna uma prática muito importante para os estudantes, pois ele se relaciona com a construção de experiências e também de novos hábitos alimentares que influenciam na edificação da identidade e da cultura. Parte-se do entendimento de que as práticas alimentares é um fenômeno social, participam dos processos identitários assumindo uma posição central no aprendizado e na formação social, por sua natureza vital, rotineira e geradora de possibilidades de escolhas.¹

A alimentação escolar que é ofertada para os povos indígenas da sociedade brasileira, precisa estar inserida nas políticas públicas existentes que visam a garantia do direito humano à alimentação adequada (DHAA), bem como a valorização de suas culturas alimentares enquanto fontes de conexão, resgate, proteção da identidade e do território. Dentre essas políticas destacam-se Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, a Política de Alimentação e Nutrição – PNAN, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, o Guia Alimentar para a População Brasileira e o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas (Marco EAN).

De acordo com essas políticas públicas: “a alimentação deve ser compreendida como prática social, resultante da integração das dimensões biológicas, sociocultural, ambiental e econômica”.^{2, p. 31}

E, portanto, deve ter abordagem integrada que reconheça as práticas alimentares como resultantes da disponibilidade e acesso aos alimentos, além de comportamentos, práticas e atitudes envolvidas nas escolhas, nas preferências, nas formas de preparação e no consumo dos alimentos a partir da cultura alimentar de coletividades, comunidades, povos e pessoas. Neste sentido, as ações de alimentação e nutrição no âmbito da educação, especialmente da educação alimentar e nutricional (EAN), devem considerar princípios que contém valores importantes, como: (i) Sustentabilidade social, ambiental e econômica; (ii)

Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade; (iii) Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; (iv) A comida e o alimento como referências; (v) Valorização da culinária enquanto prática emancipatória; (vi) A promoção do autocuidado e da autonomia; (vii) A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; (viii) A diversidade nos cenários de prática; (ix) Intersetorialidade; e (x) Planejamento, avaliação e monitoramento das ações.²

A alimentação brasileira e suas particularidades regionais é expressão do nosso processo histórico e de intercâmbio cultural entre os diferentes povos, da nossa formação social brasileira que demarca a relevância da valorização da cultura alimentar local e do respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas.³

Mediante essa compreensão ampliada do que é alimentação e como ela se estrutura em nossa sociedade, trazemos o enfoque para a alimentação escolar que pode ser uma importante estratégia para construção de legitimidade dos saberes oriundos da cultura, religião e ciência. Buscando respeitar e valorizar as diferentes expressões da identidade e da cultura alimentar da nossa população, reconhecendo e difundindo a riqueza incomensurável dos alimentos, das preparações, das combinações e das práticas alimentares locais e regionais. Pois, ela é uma ação estratégica para a promoção e para a garantia da saúde, da segurança alimentar e nutricional (SAN) e da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA.^{4,5}

De acordo com o Decreto nº 6.040 de 07 de fevereiro de 2007,⁶ que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais:

Povos e comunidades tradicionais são 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.^{6, p. 1}

Não há como trazer em cena a alimentação enquanto um ato social e não considerar a cultura. Segundo Da Matta⁷ a cultura parece ser um bom instrumento para compreender as diferenças entre os homens e as sociedades. Elas não seriam dadas, de uma vez por todas, por meio de um meio geográfico ou de uma raça, como diziam os estudiosos do passado,

mas em diferentes configurações ou relações que cada sociedade estabelece no decorrer de sua história. Permitindo assim, uma perspectiva mais consciente de nós mesmos.

Todos os processos envolvendo a comida – coleta, cultivo, preparação e consumo – são culturais, já que a alimentação é formada por escolhas baseadas em infinitas combinações de preceitos nutricionais, climáticos, geográficos, políticos, religiosos e sociais, entre outros.⁸ É elemento decisivo e comunicador da identidade humana, começando pelo conceito abrangente de cultura.⁹

O ato alimentar, concebido como uma necessidade fisiológica, é também um ator fundamental na formação das sociedades e identidades culturais; que Cascudo define muito bem da seguinte forma: “Comer é um ato orgânico que a inteligência tornou social”.^{3, p. 37}

Neste sentido, a escola é um espaço privilegiado de confluência de sociabilidades e construção de práticas sejam elas educativas ou alimentares, capazes de contribuir para a promoção da saúde, uma vez que é no ambiente escolar que ocorre uma ampla interação entre as crianças, adolescentes, professores e cozinheiras através das trocas diárias. Podendo ser um local favorável para o enfrentamento das problemáticas de saúde-doença,¹⁰ principalmente, por meio da educação popular, em que os escolares passam a ser protagonistas do cuidado, incorporando as práticas de alimentação e saúde no cotidiano e compartilhando com outros ambientes e pessoas, como os seus domicílios, comunidades e familiares.

A infância e adolescência são momentos de vida que necessitam de uma alimentação adequada e saudável para auxiliar no desenvolvimento e crescimento físico e intelectual. Uma alimentação inadequada ou mesmo pouco saudável durante esse período pode originar hipovitaminoses, déficits no desenvolvimento físico e mental, e cognitivo, além de prejudicar o sistema imunológico.^{11,12} Portanto, é necessário que as crianças consumam uma alimentação adequada e saudável, com alimentos *in natura*, ricos em nutrientes, vitaminas e sais minerais, ou ainda preparações culinárias produzidas a partir desses alimentos.¹³

Observa-se um aumento constante de doenças relacionadas à saúde e nutrição em crianças e adolescentes, como desnutrição, sobrepeso e obesidade, hipertensão, diabetes e dislipidemias. No entanto, observa-se a rápida inserção de produtos ultraprocessados/hiperindustrializados na alimentação escolar,¹⁴ acarretando o consumo inadequado dos alimentos capazes de fornecer as quantidades necessárias de nutrientes.

O PNAE é uma política pública da área de SAN e EAN que teve início no país em 1950. Em 2009, através da Lei Federal nº 11.947 de 16 de junho de 2009,¹⁵ destaca-se enquanto política pública suplementar relevante nas escolas públicas brasileiras de ensino

fundamental/médio. Tem por objetivo atender as necessidades nutricionais e alimentares dos estudantes durante a sua permanência nas escolas, creches e pré-escolas das redes Federal, Estadual e Municipal, inclusive indígenas e aquelas localizadas em áreas remanescentes de quilombos. Visando contribuir para o crescimento e desenvolvimentos dos estudantes em seu processo de aprendizagem e rendimento escolar, bem como na formação de hábitos alimentares saudáveis.¹⁵

O PNAE realiza a transferência de recursos financeiros, como base no Censo escolar anual do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE diretamente para as entidades executoras: os estados, municípios e escolas. Dentre as formas de gestão do PNAE, destacam-se a municipalizada e a escolarizada. Na primeira, as entidades executoras estaduais, por meio das secretarias municipais de educação, delegam aos municípios a função da gestão dos seus recursos; na segunda, as entidades executoras estaduais e municipais repassam o recurso diretamente às escolas. Fazem parte também do PNAE, os Conselhos de Alimentação Escolar – CAE, que tem função colegiada deliberativa e cumprem localmente a fiscalização, monitoramento e assessoramento do programa no âmbito dos Estados, Distrito Federal e Municípios juntamente com o Ministério Público. Há também a obrigatoriedade de que as escolas indígenas e quilombolas forneçam, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais diárias aos alunos por refeição; e quando a escola é de período integral, no mínimo 70%. As quais devem ser garantidas, no mínimo, 30% do total dos recursos repassados com a compra de alimentos, preferencialmente orgânicos, produzidos pela agricultura familiar local, regional ou nacional.¹⁵

O PNAE é um programa extremamente importante, principalmente para escolas da Região Amazônica, considerando a sociobiodiversidade presente na região, que é fonte de vida e renda para as comunidades locais. Neste sentido, os aspectos culturais, sociais e ambientais do programa possibilitam desfechos essenciais sobre a situação de SAN, sustentabilidade ambiental e socioeconômica nos territórios.¹⁶⁻¹⁸ Possibilitando assim, a orientação e construção de novos cenários no campo da alimentação escolar, com resultados que podem ir além do espaço educacional, e avançar para a promoção de modos de produção mais sustentáveis e saudáveis com abastecimento e consumo locais.¹⁹

Na prática ainda há muito que avançar, verifica-se a baixa presença ou mesmo a inexistência dos alimentos e das espécies alimentícias da sociobiodiversidade amazônica nos cardápios da alimentação escolar dessa região. A partir da literatura científica verifica-se apontamentos sobre a escassez de estudos e publicações sobre a alimentação escolar no contexto indígena, quilombola, e de comunidades e povos tradicionais, bem como a

trajetória, a abrangência e execução do PNAE nessas realidades, bem como seus impactos nas condições nutricionais dos escolares e no funcionamento do programa.^{14,19,20} Diante disso, este artigo buscou compreender como é a alimentação escolar indígena no contexto Santareno, a partir da Aldeia Açaizal, localizada no município de Santarém, no estado do Pará, Região da Amazônia brasileira.

Metodologia

Trata-se de um estudo de abordagem qualitativa, que foi desenvolvido em três etapas: (1) busca bibliográfica exploratória sobre as temáticas: alimentação escolar, segurança alimentar e nutricional, direito humano alimentação adequada, cultura alimentar, povos indígenas; (2) escolha do local de imersão para conhecer a alimentação escolar indígena; e (3) pesquisa de campo exploratória para diálogo com alguns informantes-chave da alimentação escolar indígena, no âmbito da gestão municipal (nutricionista), do espaço da gestão escolar (diretor) e do espaço da cozinha, aonde chegam os alimentos e é preparada a alimentação escolar (cozinheira).

Busca bibliográfica exploratória sobre as temáticas de interesse

A busca bibliográfica exploratória deste estudo foi realizada na base de dados *Scientific Electronic Library Online* – SciELO e no buscador Google Acadêmico (*Google Scholar*), identificou-se um total de 32 artigos. Destes, 14 foram selecionados e utilizados na construção do conhecimento sobre a temática estudada e na fundamentação do estudo sobre alimentação escolar indígena (Quadro1).²¹⁻³⁴

Quadro 1. Artigos científicos identificados na busca bibliográfica exploratória e utilizados na construção e fundamentação do estudo

N	Título	Autor	Ano de Publicação	Periódico Científico
1	Sociobiodiversidade na Alimentação Escolar: os desafios e as potencialidades de um campo em construção no município de Mostardas-RS	Hendler et al. ²¹	2023	Saúde e Sociedade
2	Disponibilidade e consumo de ultraprocessados	Leite et al. ²²	2020	Caderno de Saúde Pública

N	Título	Autor	Ano de Publicação	Periódico Científico
	em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso			
3	Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI	Triches, RM. ²³	2020	Saúde e Debate
4	Desafios para a Segurança Alimentar e Nutricional na Amazônia: disponibilidade e consumo em domicílios com adolescentes	Guerra et al. ²⁴	2018	Revista Ciência e Saúde Coletiva
5	Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação	Silva et al. ²⁵	2018	Caderno de Saúde Pública
6	Antecedentes e elementos da vinculação do programa de alimentação escolar do Brasil com a agricultura familiar	Schwartzm et al. ²⁶	2017	Caderno de Saúde Pública
7	Direito humano à alimentação adequada: percepções e práticas de Nutricionistas a partir do ambiente escolar	Teo et al. ²⁷	2017	Trabalho, Educação e Saúde
8	Mudanças dos hábitos alimentares entre os Akwen Xerente	Rocha et al. ²⁸	2016	Revista Escola de Enfermagem USP
9	Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar	Souza et al. ²⁹	2015	Revista de Nutrição
10	Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil	Castro et al. ³⁰	2014	Caderno de Saúde Pública
11	Povos e comunidades tradicionais: A produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional	Conti e Coelho-De-Souza ³¹	2013	Amazônica, Revista de Antropologia
12	A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com	Oliveira e Silva et al. ³²	2008	Revista de Nutrição

N	Título	Autor	Ano de Publicação	Periódico Científico
	a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil			
13	Segurança alimentar em famílias indígenas Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil	Fávaro et al. ³³	2007	Caderno de Saúde Pública
14	Mapa da fome entre os povos indígenas: uma contribuição à formulação de políticas de segurança alimentar no Brasil	Verdum, R. ³⁴	2003	Sociedade em Debate

Fonte: Elaborado pelos autores (2024).

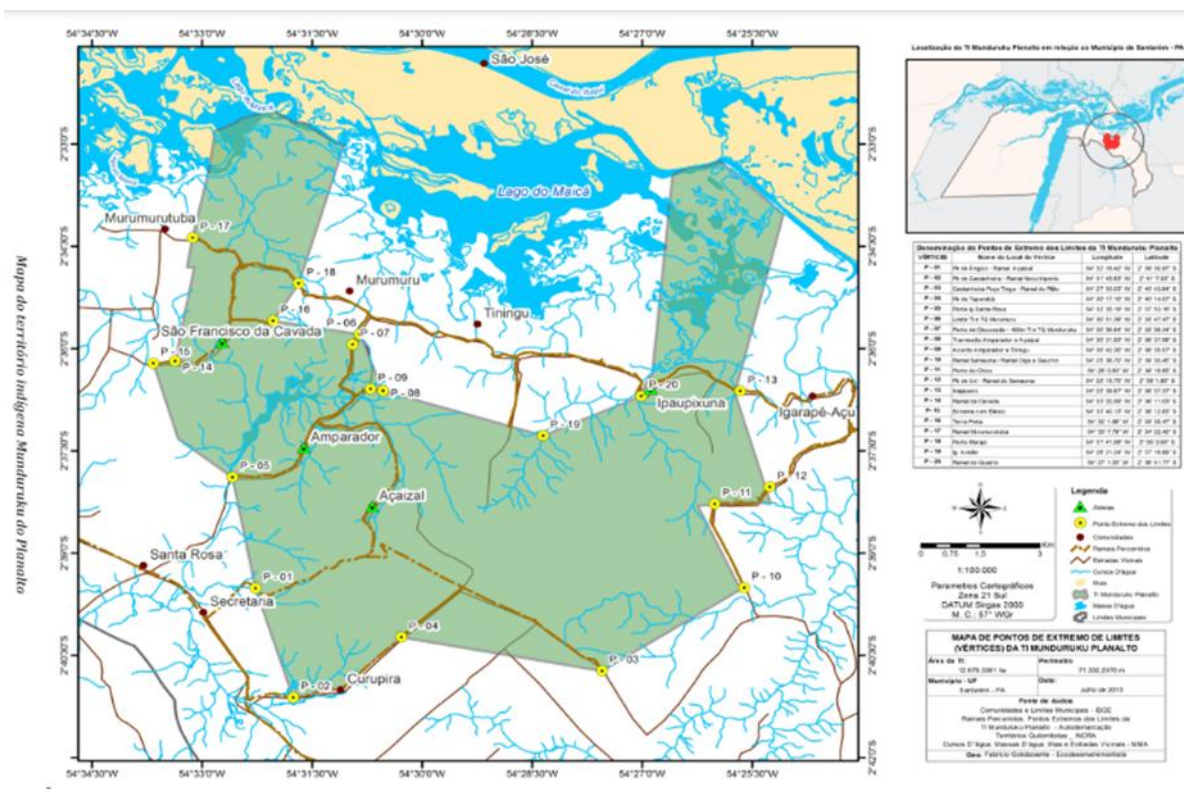
Escolha do local de imersão para conhecimento da alimentação escolar indígena

Visando compreender como a alimentação escolar indígena se constrói no contexto do Planalto Santareno, buscou-se a Aldeia Açaizal, por ser um espaço de proximidade, acesso e vivência de uma das integrantes do estudo. Essa vivência cotidiana da integrante do estudo trouxe questionamentos importantes sobre as mudanças observadas por ela na alimentação escolar da comunidade, na Escola Indígena *Wapurãn Tip*, na Aldeia Açaizal. Dentre as mudanças observadas, havia a introdução constante dos alimentos ultraprocessados na alimentação escolar (*e.g.* bolachas recheadas, refrigerantes, sucos em pó, biscoito de trigo, achocolatado *etc.*), os estudantes já não mantinham os seus hábitos alimentares ligados à cultura indígena. Os alimentos adquiridos para o preparo culinário e oferta não eram da comunidade local ou dos agricultores familiares da região.

Estes elementos impulsionaram a escolha da Aldeia Açaizal, no Planalto Santareno, no município de Santarém-Pará, como local de imersão para conhecimento da alimentação escolar indígena.

A terra indígena *Munduruku e Apiaka* é formada por cinco aldeias indígenas: Amparador, São Francisco da Cavada, São Pedro, *Ipaupixuna* e Açaizal, localizadas no Planalto Santareno, no Pará. A área compartilhada é composta por roçadas, as sedes das aldeias, o lago do Maicá e os igarapés, conforme apresentado na Figura 1.³⁵

Na Aldeia Açaizal moram cerca de 62 famílias que totalizam aproximadamente 300 pessoas entre indígenas e não indígenas. Os indígenas possuem modo de vida tradicional e, atualmente, já não vivem basicamente da roça e do cultivo agrícola, sendo cada vez mais introduzida na sua cultura alimentar, a dieta alimentar do branco, de alimentação hiperindustrializada/ultraprocessada.



Ademais, o território está violentamente exposto à exploração do agronegócio³⁶ principalmente com o avanço *sojícola* (produção de soja), com impactos de envenenamento da terra e das águas, invasão e destruição das florestas e igarapés, transformando de forma drástica a vida dos indígenas da aldeia.

Figura 1. Mapa de autodemarcação, terra indígena Munduruku, Planalto Santareno, 2020
 Fonte: Plano de gestão e uso do Território indígena Munduruku do Planalto Santareno.³⁵

O povo indígena *Munduruku* do Planalto Santareno tem um processo histórico importante de ocupação do território nesta região.²² O cacique da Aldeia Açaizal descreve em seu relato esse processo:

"Esse processo de ocupação dos munduruku no planalto não é de hoje, é uma ocupação de muitos anos né, e assim, pelos relatos históricos e se for acompanhar, eu acho que você tem acesso ou pode ter acesso, tem até uma cartilha lá, né que fala da taperinha, fala dos primeiros, um

dos primeiros navegantes. Foi feito uma pesquisa naturalista eles vão contar da presença tanto de indígenas quanto quilombola nessa região isso aí... ele faz, se não estou enganado 1876 se não estou enganado, tem que verificar dados mais reais mais concreto e assim. Mas, já havia essa ocupação e os nossos sítios arqueológicos que nós encontramos nessa região né, algumas peças aí se a gente for se aprofundar mais né, a gente vai ver, encontramos algumas peças aqui no território, mais especificamente aqui no Açaizal que datava de 7 mil anos já essa ocupação" (Cacique, Aldeia Açaizal, 2023).

Pesquisa de campo exploratória para diálogo com informantes-chave

Neste momento do estudo buscou-se no período de outubro a novembro de 2023, o levantamento de informações com alguns informantes-chaves da alimentação escolar indígena.

No âmbito da gestão, o informante chave foi o nutricionista da Secretaria Municipal de Educação de Santarém-Pará – SEMED que é o responsável pela gestão da alimentação escolar no município (realiza a compra dos alimentos, planeja e elabora os cardápios, dentre outras atividades ligadas ao PNAE). No âmbito da escola (gestão), o informante chave foi o diretor, responsável pela Escola Indígena *Wapurãn Tip*, na Aldeia Açaizal. No âmbito da escola, no espaço da cozinha, a informante chave foi a cozinheira escolar - responsável pelo recebimento, organização e preparo culinário dos alimentos.

Para a condução do diálogo com os informantes chave foram utilizados roteiros, visando o levantamento das informações. Os roteiros de campo continham as seguintes informações: origem dos alimentos adquiridos e distribuídos na alimentação escolar indígena; quem realizava a aquisição; como era definido a composição nutricional dos cardápios; como ele era elaborado; como era feito o acompanhamento da segurança alimentar dos alimentos; análise alimentar e nutricional do que estava sendo oferecido; se era feita supervisão e treinamento dos profissionais encarregados pelo preparo culinário das refeições; se os alunos tinham acesso a alimentos naturais, alimentos produzidos e cultivados na aldeia; se alimentos e/ou receitas alimentares poderiam ser introduzidas ou melhoradas de acordo com identidade e cultura local indígena; e sobre os principais desafios atuais da alimentação escolar indígena.

As informações foram gravadas, transcritas e posteriormente analisadas. Foram feitas anotações em diário de campo para posterior complementação dos dados produzidos durante o diálogo com os informantes-chave.

Este estudo contou com termos de anuência para realização da pesquisa de campo com os informantes chave da alimentação escolar assinado pelos responsáveis da SEMED, da Escola Indígena *Wapurã Tip* (Aldeia Açaizal/Território *Munduruku*) e da Universidade Federal do Oeste do Pará – UFOPA, *campus* Alenquer, também foram respeitados todos os aspectos éticos para pesquisas que envolvem seres humanos, conforme recomenda a Resolução CNS 466/2012.

Resultados e discussões

A alimentação escolar é uma estratégia de SAN que tem ação direta na agricultura, e na saúde e educação de crianças e adolescentes. As escolas indígenas da Amazônia brasileira, mesmo inseridas na sociobiodiversidade alimentar presente na região, seguem pouco assistidas ou não assistidas com os alimentos e as preparações culinárias próprias da sua identidade e cultura alimentar. O PNAE enquanto uma política pública da área de SAN e EAN permanece como um programa importantíssimo para que seja garantido de alguma forma, o necessário alimentar e nutricional para os povos indígenas através da alimentação escolar.

Há o real avanço neoliberal na mudança dos hábitos alimentares advindos da cultura alimentar própria local, com a inserção, aquisição e consumo de produtos processados e ultraprocessados, como bebidas açucaradas, massas e refrigerantes.³⁶

Marques²³ demonstra historicamente a relevância da Amazônia para a acumulação capitalista, tendo como tarefa permanente conquistar a terra, dominar a água, sujeitar a floresta e seus povos a um modo de produção que destrói a biodiversidade, que explora os recursos minerais e intensifica a apropriação privada dos recursos naturais, arrancando dos seus territórios os povos que ali estavam.

Juntamente com essas atividades e os avanços do neoliberalismo verifica-se também as mudanças nos sistemas alimentares locais, com a substituição da aquisição, produção e consumo dos alimentos praticados pelos povos indígenas. Se antes seus alimentos eram provenientes de colheita simples (frutas, caça de animais, e captura de peixes), com os impactos sofridos nos seus territórios ocasionado pelas explorações de atividades capitalistas e a busca pela praticidade dos alimentos prontos ou semiprontos vendidos nos supermercados, observa-se uma mudança nos hábitos alimentares advindos da cultura alimentar própria dos povos desta região.³⁶

Esse avanço neodesenvolvimentista sobre a Amazônia, com os planos de desenvolvimento regional há juntamente o enfraquecimento das instituições locais.³⁷

Nas últimas duas décadas observa-se que, nas escolas as crianças estão deixando de lado o consumo de alimentos presentes na cultura local (aqueles produzidos na comunidade), a exemplo do cará, mandioca, milho, farinha, açaí, manga, banana, acerola, abacaxi, cheiro verde, graviola, couve, piquiá, pupunha, mamão, jerimum, cupuaçu, goiaba, taperebá, tapioca, beiju, beiju molhe. Além da caça (paca, tatu, veado, jacu) e da pesca (peixes diversos), para consumirem alimentos industrializados e passando a consumir mais alimentos que não são da sua cultura alimentar, como: frango, óleo de soja, farinha de trigo, biscoito *cream cracker*, macarrão, biscoito, suco em pó, dentre outros.

Até mesmo as cozinheiras da alimentação escolar que possuem o conhecimento tradicional do preparo da alimentação indígena, salienta que há a inserção de alimentos ultraprocessados/hiperindustrializados na alimentação na escolar, sendo estes adquiridos e ofertados pelo poder público para compor o cardápio, ou seja, verifica-se um descumprimento do PNAE e uma ação que vai na contramão da identidade e cultura alimentar local, um descumprimento do direito humano à alimentação adequada.

O genocídio^{ii,38} alimentar e nutricionalⁱⁱⁱ sistemático dos povos indígenas, que segue em curso no Brasil entre diferentes etnias, como por exemplo, com os povos *Yanomamis* e *Xavantes*,³⁹ é uma forma de assassinato social.⁴⁰ Essa forma de aniquilar e até mesmo matar seres humanos, chega ao nível da deterioração do próprio corpo por meio da desnutrição, das hipovitaminoses e de todas as doenças relacionadas à saúde alimentar e nutricional desde a formação fetal, o aleitamento materno, a alimentação infantil, mesmo durante a adolescência, a vida adulta e até o envelhecimento.⁴¹

A alimentação humana tem se tornado o lócus de reprodução do capital, com a transformação dos alimentos em *commodities*, com a contaminação das águas, da terra e da comida, com o uso de agrotóxicos na monocultura e sua pulverização criminosa sobre as casas, plantações e dos próprios corpos de agricultores familiares, com a invasão dos territórios indígenas por garimpos ilegais. Dados do "Atlas dos Agrotóxicos"⁴² demonstram o potencial de destruição dos conflitos de terra existentes no Brasil, o impacto no corpo das mulheres e no processo de amamentação, e os grandes riscos para a saúde humana e a natureza, da biodiversidade e de todos os seres vivos.

Não há dúvidas de que a alimentação e a nutrição humana são questões complexas, multidimensionais e, por certo, essenciais à vida. No entanto, isso tensiona como se deve pensar a alimentação não apenas no ato de "alimentar-se", ou seja, como uma "frequência

cotidiana” de ingestão de alimentos em que cada ser vivo necessita de nutrientes e calorias, mas, também, a pensar como este ato se estrutura **na** e se enraíza **pela** construção do sistema produtivo de alimentos no modo de produção capitalista.⁴¹ É neste modo de produzir em que há a concentração dos meios de produção (quem produz o alimento não é quem o consome) e há o fetiche do incentivo ao consumo de “produtos alimentares”, a exemplo dos ultraprocessados,⁴³ como o alimento-mercadoria das massas. É nesse modo de produção capitalista, que alimentos como arroz, milho, café, feijão, soja, cacau, açúcar, carnes e sucos de frutas transformaram-se em *commodities* e o foco central, em geral, sempre foi o mercado internacional privilegiando-se a exportação desses produtos agrícolas e agropecuários aos países de capitalismo imperialista.

A escola, portanto, passa a ser um lócus privilegiado para analisar as mudanças em curso na dieta alimentar, principalmente as transformações que vem ocorrendo na alimentação e na cultura alimentar indígena. O território indígena Munduruku do Planalto Santareno, têm ao todo cinco escolas indígenas, sendo a Escola Indígena *Wapurân Tip*, na Aldeia Açaizal, pólo central, abarcando 29 alunos do pré-escolar ao 9º ano do ensino fundamental e 10 alunos do ensino modular indígena, totalizando 39 alunos. Soma-se um quadro de funcionários de 13 professores sendo 2 professoras da língua *Munduruku*, onde desempenham papel importantíssimo no resgate, construção e preservação dos saberes tradicionais.

As informações obtidas através deste estudo, no tocante a distribuição dos alimentos para as escolas indígenas, mostrou que isso é realizada de acordo com as regiões de cada comunidade (seja ela indígena ou não), sendo essa estabelecida pela SEMED. Com base nas informações obtidas através do diálogo com o informante chave do âmbito da gestão (nutricionista), o cardápio é elaborado pelo profissional e em seguida são criadas guias com o detalhamento dos alimentos para serem distribuídos nas escolas (indígenas e não indígenas), de acordo com a necessidade energética da população alvo. Ressalta-se que durante a elaboração dos cardápios, é necessário a junção de respeito ao ambiente cultural e a oferta de alimentos saudáveis, abrangendo a parte nutricional e sociocultural. Contudo, este processo não acontece de fato, pois não leva em consideração crenças e costumes alimentares da população indígena a qual atende, a exemplo da Aldeia Açaizal.

O informante-chave do âmbito da gestão (nutricionista) identifica como desafios relacionados à alimentação escolar indígena: o financiamento oriundo do PNAE com valores aquém do desejado, o que impossibilita que a quantidade de alimentos distribuídos para as escolas supra a quantidade de alunos durante o período de 30 dias. Segundo a mesma, para

a realização da compra desses alimentos, é feita uma chamada pública com base nas diretrizes do PNAE, que pela sua obrigatoriedade legal determina que 30% no mínimo dos recursos empregues, sejam oriundos das compras de produtos da agricultura familiar. Outro desafio importante relatado foi a impossibilidade de visitas permanentes do nutricionista da SEMED nas aldeias para conhecer de perto os hábitos alimentares e a cultura alimentar local da população indígena; o informante relatou que a sobrecarga de atendimentos em várias escolas impossibilita tais visitas.

Quanto a compra e distribuição dos alimentos para alimentação escolar indígena, o nutricionista descreve que os alimentos encaminhados pela SEMED até a Escola Indígena *Wapurã Tip*, na Aldeia Açaizal, chegam de boa qualidade, tanto alimentos *in natura* quanto os industrializados: açúcar cristalizado, azeite de dendê, biscoito, farinha de trigo, leite em pó, óleo de soja, leite de coco, macarrão, vinagre de álcool, feijão, coco ralado, sal, arroz, colorau; e alho *in natura*. Porém, frutas e verduras não são entregues com frequência, ao passo que são servidos alimentos industrializados todos os dias letivos.

No Brasil, assim como em outros países, os agricultores familiares sempre se depararam com obstáculos para acessar o mercado institucional, especialmente devido aos processos licitatórios para venda ao Estado e à falta de canais de comercialização dirigidos especificamente à sua produção.^{17,44} A institucionalização das compras diretas da agricultura familiar para as escolas, assume um importante papel como referência de programa de alimentação escolar para locais e regiões, como a Região Amazônica, e possibilita a introdução de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios elaborados para as crianças e adolescentes, como aquelas da Aldeia Açaizal.

Em 2023, o governo federal deu grandes passos na superação destes entraves. O Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar – MDA publicou a Portaria MDA nº 20/2023, estabelecendo novas condições e procedimentos gerais para a inscrição no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, dentre as quais a possibilidade de autodeclaração de renda e também de pertencimento étnico indígena, em substituição aos documentos de comprovação de propriedade particular. Em outubro de 2023, mais um importante passo foi dado, com a publicação da Nota Técnica do FNDE nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, que orienta as Entidades Executoras do PNAE a aceitarem o registro do Número de Identificação Social – NIS do(a) agricultor(a) familiar indígena, quilombola ou de Grupos Populacionais Tradicionais e Específicos no Cadastro Único para Programas Sociais – CadÚnico, quando não é possível a apresentação da Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou do CAF.¹⁴

A biodiversidade dos alimentos amazônicos é extremamente importante para a sociabilidade de agricultores, camponeses e comunidades da região, seja nos festejos religiosos, culturais e para a alimentação e nutrição, seja escolar ou não. Uma publicação recente demonstra e orienta sobre o uso das “Frutas da floresta: o poder nutricional da biodiversidade amazônica”, bem como o seu valor nutricional e o preparo culinário a partir da cultura alimentar da Região Amazônica.¹⁶

De acordo com a cozinheira escolar (merendeira) que conversamos, não há a utilização de alimentos cultivados pelos moradores da própria aldeia nas preparações culinárias. E, em várias épocas do ano há ausência dos alimentos contidos nos cardápios enviados pela SEMED, fazendo com que as merendeiras utilizem nas preparações os alimentos do estoque e até mesmo tragam alimentos de suas próprias casas para complementar a refeição distribuída aos estudantes. O preparo da alimentação escolar indígena é feito manualmente pelas cozinheiras, que recebem um curso periódico de preparação, manuseio e higienização dos alimentos realizado pela SEMED.

O informante chave do espaço da escola no âmbito da gestão (diretor) considera que a alimentação escolar se torna fundamental na vida dos estudantes indígenas, pois a qualidade nutricional e a identidade e cultura alimentar podem influenciar diretamente no processo de ensino aprendizagem das crianças e adolescentes. Além disso, reitera que o cenário atual é preocupante. O diretor salienta que todos os produtos entregues na escola são industrializados, incluindo as proteínas.

Estudos mostram que a construção de dietas saudáveis sustentáveis são importantes desafios a serem superados, pois os enfrentamentos a serem feitos estão relacionados à dimensão da produção e do abastecimento, do acesso e uso da terra e da água, dos modelos agrícolas (monocultura), e as dificuldades relativas às atuais mudanças climáticas. Há dificuldades de ordem logística e estrutural para realizar processos de beneficiamento, o que limita a disponibilidade desses alimentos da sociobiodiversidade no mercado. Há dificuldades relacionadas também à origem desses produtos, por vezes associados a questões históricas, simbólicas e culturais, referentes aos estigmas que permeiam o cultivo e o consumo desses alimentos, por serem alimentos de raízes africanas, quilombolas e indígenas remetendo à períodos de escassez, exclusão e violência.^{19,45}

Mesmo diante do que determina o PNAE, que no mínimo 30% dos recursos provenientes do programa sejam repassados aos municípios e direcionados para a compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, e priorizado os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais, indígenas e quilombolas.¹⁵ Esses desafios precisam ser

pensados, debatidos e enfrentados se consideramos a alimentação como uma dimensão estrutural que afeta a nossa própria existência no planeta.

Considerações finais

Os alimentos ofertados nas escolas apresentam pouca diversidade. Os cardápios são poucos ou quase nada voltados à cultura indígena, prevalecendo o consumo de alimentos industrializados e ultraprocessados.

Os povos indígenas contam com suas culturas alimentares próprias que devem ser reconhecidas, valorizadas e promovidas na concepção e adoção das políticas públicas, entre elas as que se referem à alimentação escolar.

Conclui-se que uma das melhorias para alimentação escolar indígena seria a criação de cardápios condizentes com a forma e o modo de viver dos indígenas do território, que essa alimentação possa ser originada da agricultura familiar local via o PNAE, da produção das próprias comunidades oriundas do território, com oferta de: milho, da mandioca, verduras, polpas de frutas ou as mesma *in natura* e as proteínas animais *in natura* e que esses cardápios sejam planejado e elaborados junto com os indígenas da Aldeia Açaizal, e também por meio do CAE, visando não somente a sua SAN, mas também o respeito, a proteção, a garantia e a efetivação do DHAA, que contribui para o resgate e a manutenção da sua cultura alimentar indígena e tradicional.

Agradecimentos

A todas pessoas do território *Munduruku* que resistem cotidianamente com a sua existência e com a luta por sua cultura, saberes e tradicionalidade.

Referências

1. Maciel ME. Identidade cultural e alimentação. In: Canesqui AM, Diez-Garcia RW, organizadoras. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2005. p. 48-55. <https://doi.org/10.7476/9788575413876>.
2. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas. Brasília, DF: MDS; 2012.

3. Cascudo LC. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global; 2011.
4. Conti IL, Coelho-de-Souza G. Povos e comunidades tradicionais: a produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Amazon Rev Antropol. 2013;5(3 Esp):780-804. <http://doi.org/10.18542/amazonica.v5i3.1605>.
5. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação. Brasília, DF: PNAN; 2012.
6. Presidência da República (BR). Decreto n. 6.040, de 07 de fevereiro de 2007. Política Nacional de Desenvolvimento Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Brasília, DF: PR; 2007 [citado 19 maio 2024]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm.
7. Da Matta R. Explorações: ensaios de sociologia interpretativa. Rio de Janeiro: Rocco; 1986. Você tem cultura; p. 121-8.
8. Montanari M. Comida como cultura. São Paulo: SENAC; 2013.
9. Laraia RB. Cultura: um conceito antropológico. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 2001.
10. Monteiro C. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. São Paulo: Hucitec; 2000.
11. Castro IRR. Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz; 1995.
12. Conde WL, Gigante DP. Epidemiologia da desnutrição infantil. In: Kac G, Sichieri R, Petrucci D, organizadores. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Atheneu; 2007. p. 281-296.
13. Ministério da Saúde (BR). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2a ed. Brasília, DF: MS; 2014.
14. Observatório da Alimentação Escolar. Dossiê ÓAÊ: 2023-2024: diversidades e desigualdades na alimentação escolar. Brasília, DF: FIAN Brasil; 2023.
15. Presidência da República (BR). Lei n. 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, DF: PR; 2009 [citado 19 maio 2024]. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm.

16. Araujo Y, Barros E, Guimarães C, Jacob M, Maia J, Tregidgo D. Frutas da floresta: o poder nutricional da biodiversidade amazônica. Tefé: Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá; 2024.
17. Schwartzman F, Mora CAR, Bogus CM, Villar BS. Antecedentes e elementos da vinculação do programa de alimentação escolar do Brasil com a agricultura familiar. *Cad Saude Publica*. 2017;33(12):e00099816. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00099816>.
18. Sousa AA, Silva APF, Azevedo E, Ramos MO. Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar. *Rev Nutr*. 2015;28(2):217–29. <https://doi.org/10.1590/1415-52732015000200010>.
19. Hendler VM, Ruiz ENF, Oliveira LD. Sociobiodiversidade na alimentação escolar: os desafios e as potencialidades de um campo em construção no município de Mostardas-RS. *Saude Soc*. 2023;32(3):e220289pt. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902023220289pt>.
20. Castro TG, Matos ELC, Leite MS, Conde WL, Schuch I, Veiga J, et al. Características de gestão, funcionamento e cardápios do programa nacional de alimentação escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. *Cad Saude Publica*. 2014;30(11):2401–12. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>.
21. Hendler VM, Ruiz ENF, Oliveira LD de. Sociobiodiversidade na Alimentação Escolar: os desafios e as potencialidades de um campo em construção no município de Mostardas-RS. *Saude Soc*. 2023;32(3):e220289pt. <https://doi.org/10.1590/S0104-12902023220289pt>.
22. Leite MA, Azeredo CM, Peres MFT, Escuder MML, Levy RB. Disponibilidade e consumo de ultraprocessados em escolas do Município de São Paulo, Brasil: resultados do SP-Proso. *Cad Saude Publica*. 2021;37:e00162920. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00162920>.
23. Triches RM. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. *Saude Debate*. 2020Jul;44(126):881–94. <https://doi.org/10.1590/0103-1104202012622>.
24. Guerra LD da S, Espinosa MM, Bezerra ACD, Guimarães LV, Martins MSAS. Desafios para a segurança alimentar e nutricional na Amazônia: disponibilidade e consumo em domicílios com adolescentes. *Cienc Saude Colet*. 2018Dec;23(12):4043–54. <https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.26352016>.
25. Silva EO, Amparo-Santos L, Soares MD. Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação. *Cad Saude Publica*. 2018;34(4):e00142617. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00142617>.

26. Schwartzman F, Mora CAR, Bogus CM, Villar BS. Antecedentes e elementos da vinculação do programa de alimentação escolar do Brasil com a agricultura familiar. *Cad Saude Publica*. 2017;33(12):e00099816. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00099816>.
27. Arruda Teo CRP, Gallina LS, Busato MA, Cibulski TP, Becker T. Direito humano à alimentação adequada: percepções e práticas de nutricionistas a partir do ambiente escolar. *Trab Educ Saude*. 2017Jan;15(1):245–67. <https://doi.org/10.1590/1981-7746-sol00045>.
28. Rocha TES, Silva RP, Nascimento MM. Changing dietary habits among Akwen Xerente. *Rev Esc Enferm USP*. 2016Jun;50(spe):96–100. <https://doi.org/10.1590/S0080-623420160000300014>.
29. Sousa AA, Silva APF, Azevedo E, Ramos MO. Cardápios e sustentabilidade: ensaio sobre as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Rev Nutr*. 2015Mar;28(2):217–29. <https://doi.org/10.1590/1415-52732015000200010>.
30. Castro TG, Matos ELC, Leite MS, Conde WL, Schuch I, Veiga J, et al. Características de gestão, funcionamento e cardápios do Programa Nacional de Alimentação Escolar em escolas Kaingáng do Rio Grande do Sul, Brasil. *Cad Saude Publica*. 2014Nov;30(11):2401–12. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00215513>.
31. Conti IL, Coelho-de-Souza G. Povos e comunidades tradicionais: A produção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. *Amazon Rev Antropol*. 2013;5(3 Especial):780-804. <http://dx.doi.org/10.18542/amazonica.v5i3.1605>.
32. Silva DO, Guerrero AFH, Guerrero CH, Toledo LM. A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil. *Rev Nutr*. 2008Jul;21:83s–7s. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732008000700008>.
33. Fávaro T, Ribas DLB, Zorzatto JR, Segall-Corrêa AM, Panigassi G. Segurança alimentar em famílias indígenas Teréna, Mato Grosso do Sul, Brasil. *Cad Saude Publica*. 2007Apr;23(4):785–93. <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2007000400006>.
34. Verdum R. Mapa da fome entre os povos indígenas: uma contribuição à formulação de políticas de segurança alimentar no Brasil. *Soc Debate* [Internet]. 2003 [citado 25 ago. 2025];9(1):129-62. Disponível em: <https://revistas.ucpel.edu.br/rsd/article/view/512>.
35. Plano de Gestão e uso do território indígena Munduruku do Planalto Santareno. Santarém (PA); 2020 [citado 10 jun. 2025]. Disponível em:

<https://acervo.socioambiental.org/acervo/documentos/plano-de-gestao-e-uso-do-territorio-indigena-munduruku-do-planalto>.

36. Salgado CAB. Segurança alimentar e nutricional em terras indígenas. *Rev Estud Pesqui*. 2007;4(1):131-86.
37. Marques GS. *Amazônia: riqueza, degradação e saque*. São Paulo: Expressão Popular; 2019.
38. Breda T. *Bolsonaro genocida*. São Paulo: Elefante; 2021.
39. Guerra LDS, Passos EV, Carnut L, Mendes A. ¿Comida de verdad para todos? El genocidio alimentario y nutricional de los pueblos indígenas en brasil - el pueblo xavante en la mira. In: 17. Congreso Latinoamericano de Medicina Social y Salud Colectiva "Síndemia, reconfiguración en el mundo y lucha por el buen vivir; 17-23 julho de 2023; Buenos Aires, AR. Buenos Aires: Asociación Latinoamérica de Medicina Social.
40. Guerra LDS, Carnut L. O capitalismo também mata pela boca: alimentação e crítica marxista. *Desafios contemporâneos para a luta contra a fome. Crit Revolucionaria*. 2021;1:e02. https://doi.org/10.14295/2764-4979-RC_CR.v1-e002.
41. Guerra LDS. "Devorar e digerir o real para transmutá-lo no real do simbólico": contribuições críticas sobre alimentação e neofascismo, uma mirada no contexto brasileiro. *Teoria Crit Psicol*. 2024;20:245-65.
42. Fundacao Heinrich Böll. *Atlas dos agrotóxicos: fatos e dados do uso dessas substâncias na agricultura*. Rio de Janeiro: Fundacao Heinrich Böll; 2023 [citado 10 jun. 2025]. Disponível em: <https://br.boell.org/sites/default/files/2023-12/atlas-do-agrotoxico-2023.pdf>.
43. Esteve EV. *O negócio da comida: quem controla nossa alimentação?*. São Paulo: Expressão Popular; 2017.
44. Cerqueira PS, Rocha AGP, Coelho VP. Agricultura familiar e políticas públicas: algumas reflexões sobre o programa de aquisição de alimentos no estado da Bahia. *Desenbahia*. 2006;3(5):55-78.
45. Triches RM. Dietas saudáveis e sustentáveis no âmbito do sistema alimentar no século XXI. *Saude Debate*. 2020;44(126):881-94. <https://doi.org/10.1590/0103-1104202012622>.

ⁱ O agronegócio, que transforma alimentos em *commodities*, aliado à biotecnologia moderna, vem convertendo a terra como espaço de valor ambiental e da vida, em algo que é meramente econômico.

ⁱⁱ Substantivo masculino: Destruição metódica de um grupo étnico ou religioso pela exterminação dos seus indivíduos. Exterminação de uma comunidade de indivíduos em pouco tempo. Destruição total ou parcial de um grupo étnico ou de uma religião através de métodos cruéis. Eliminação de povos com utilização de prevenção de nascimento, desaparecimento de crianças e condições subumanas de vida.

ⁱⁱⁱ O genocídio alimentar com o uso da fome, pode ser identificado por meio do agravamento da situação alimentar por falta de acesso, disponibilidade, produção e aquisição de alimentos. O genocídio nutricional, por sua vez, pode ser verificado através do estado nutricional por meio da utilização biológica dos alimentos/nutrientes pelo corpo humano.