

# ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL

Anne Karynne da Silva Barbosa  
(Organizadora)



# ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL

Anne Karynne da Silva Barbosa  
(Organizadora)



**Editora chefe**

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira

**Editora executiva**

Natalia Oliveira

**Assistente editorial**

Flávia Roberta Barão

**Bibliotecária**

Janaina Ramos

**Projeto gráfico**

Bruno Oliveira

Camila Alves de Cremo

Daphynny Pamplona

Gabriel Motomu Teshima

Luiza Alves Batista

Natália Sandrini de Azevedo

**Imagens da capa**

iStock

**Edição de arte**

Luiza Alves Batista

2022 by Atena Editora

Copyright © Atena Editora

Copyright do texto © 2022 Os autores

Copyright da edição © 2022 Atena Editora

Direitos para esta edição cedidos à Atena Editora pelos autores.

Open access publication by Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo dos artigos e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva dos autores, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos aos autores, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Todos os manuscritos foram previamente submetidos à avaliação cega pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

**Conselho Editorial****Ciências Biológicas e da Saúde**

Profª Drª Aline Silva da Fonte Santa Rosa de Oliveira – Hospital Federal de Bonsucesso

Profª Drª Ana Beatriz Duarte Vieira – Universidade de Brasília

Profª Drª Ana Paula Peron – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás



Prof. Dr. Cirêno de Almeida Barbosa – Universidade Federal de Ouro Preto  
Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí  
Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão  
Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Prof. Dr. Edson da Silva – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina  
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília  
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina  
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco  
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra  
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia  
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco  
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará  
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Piauí  
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. José Aderval Aragão – Universidade Federal de Sergipe  
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás  
Profª Drª Lívia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás  
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas  
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Maurilio Antonio Varavallo – Universidade Federal do Tocantins  
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá  
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados  
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino  
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora  
Profª Drª Sheyla Mara Silva de Oliveira – Universidade do Estado do Pará  
Profª Drª Suely Lopes de Azevedo – Universidade Federal Fluminense  
Profª Drª Vanessa da Fontoura Custódio Monteiro – Universidade do Vale do Sapucaí  
Profª Drª Vanessa Lima Gonçalves – Universidade Estadual de Ponta Grossa  
Profª Drª Vanessa Bordin Viera – Universidade Federal de Campina Grande  
Profª Drª Welma Emídio da Silva – Universidade Federal Rural de Pernambuco



## Alimentação saudável e sustentável

**Diagramação:** Daphynny Pamplona  
**Correção:** Maiara Ferreira  
**Indexação:** Amanda Kelly da Costa Veiga  
**Revisão:** Os autores  
**Organizadora:** Anne Karynne da Silva Barbosa

### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

A411 Alimentação saudável e sustentável / Organizadora Anne Karynne da Silva Barbosa. – Ponta Grossa - PR: Atena, 2022.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-0162-9

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.629221304>

1. Alimentação. 2. Nutrição. I. Barbosa, Anne Karynne da Silva (Organizadora). II. Título.

CDD 613.2

Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166

**Atena Editora**

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

[www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)

contato@atenaeditora.com.br



**Atena**  
Editora  
Ano 2022

## DECLARAÇÃO DOS AUTORES

Os autores desta obra: 1. Atestam não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação ao artigo científico publicado; 2. Declaram que participaram ativamente da construção dos respectivos manuscritos, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final do manuscrito para submissão.; 3. Certificam que os artigos científicos publicados estão completamente isentos de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirmam a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhecem terem informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autorizam a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.



## DECLARAÇÃO DA EDITORA

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação dos manuscritos publicados, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. Todos os e-book são *open access*, *desta forma* não os comercializa em seu site, sites parceiros, plataformas de *e-commerce*, ou qualquer outro meio virtual ou físico, portanto, está isenta de repasses de direitos autorais aos autores; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como nenhum outro dado dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



## APRESENTAÇÃO

A coleção “Alimentação saudável e sustentável” é um conjunto que possui principal objetivo de incorporar pesquisas resultantes de artigos em diversos campos que fazem parte da Nutrição. Esse volume aborda de forma interdisciplinar com trabalhos, artigos, relatos de experiência e/ou revisões.

A principal característica desse volume, foi partilhar de forma clara os trabalhos que foram desenvolvidos em diversas instituições e núcleos de ensino e pesquisa de graduação e pós-graduação do país. Nestes trabalhos selecionados a partir de revisão criteriosa, a principal característica foi o aspecto relacionado com as áreas que compõem a nutrição e a saúde em geral.

Foram escolhidos os temas considerados relevantes sobre a área de nutrição e da saúde são partilhados aqui com o intuito de contribuir com o conhecimento de discentes e para a promoção e a troca de experiências de docentes entre as diversas instituições e aumentar o aprendizado de todos aqueles que se interessam pela saúde e pela pesquisa na área de nutrição. Posto que, esse volume traz pesquisas atuais, com muitas temáticas que irão dar suporte para a prática de profissionais da área da saúde em geral.

Portanto, aqui se traz o resultado de inúmeros artigos que são fundamentados em teoria e prática, que foram produzidos e compartilhados por docentes e discentes. Sabe-se a importância de uma divulgação adequada da literatura científica, por isso a melhor escolha foi a Atena Editora, visto que possui uma plataforma didática e relevante para todos os pesquisadores que queiram compartilhar os resultados de seus estudos.

Boa leitura!

Anne Karynne da Silva Barbosa

## SUMÁRIO

### **CAPÍTULO 1..... 1**

#### **AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE COOKIE DIETÉTICOS**

Nathália Letícia Hernandez Brito

Fernanda Vitória Leimann

Flávia Aparecida Reitz Cardoso

Adriana Aparecida Droval

Leila Larisa Medeiros Marques

Renata Hernandez Barros Fuchs

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213041>

### **CAPÍTULO 2..... 8**

#### **BROWNIE DE FEIJÃO ENRIQUECIDO COM ORA-PRO-NOBIS: UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS**

Lauanda Dal Molin de Almeida Lara

Kelly Viviane de Vasconcelos Vieira

Josiane Martins Hanke

Michelle Silveira dos Santos Schuster

Thainara Batista Reis Vieira

Cássia Regina Bruno Nascimento

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213042>

### **CAPÍTULO 3..... 18**

#### **A IMPORTÂNCIA DA CAÇA COMO CULTURA E SUA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL – UM ESTUDO SOBRE A ALIMENTAÇÃO DA COMUNIDADE INDÍGENA POTIGUARA “MENDONÇA” DO AMARELÃO (JOÃO CÂMARA, RIO GRANDE DO NORTE)**

Leandro Flávio Restrepo Frota

Eveline de Alencar Costa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213043>

### **CAPÍTULO 4..... 31**

#### **ANSIEDADE E COMPORTAMENTO ALIMENTAR: UMA REVISÃO INTEGRATIVA**

Gabrielly Maria de Lima Almeida Rocha

Cléres Lino da Silva Cleios

Fabiana Palmeira Melo Costa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213044>

### **CAPÍTULO 5..... 44**

#### **CONSUMO ALIMENTAR E ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS MENORES DE 36 MESES DE VIDA DA CIDADE DE CAMPINAS-SP**

Sandy Chagas Galvani Lima

Adriana Pavesi Arisseto Bragotto

Renata Elisa Faustino de Almeida Marques

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213045>

**CAPÍTULO 6..... 58**

**APROVEITAMENTO DA CASCA DE INGÁ: FONTE DE PROTEÍNA E FIBRA ALIMENTAR**

Déborah Cristina Barcelos Flores

Caroline Pagnossim Boeira

Daniela Rigo Guerra

Tatiana Emanuelli

Claudia Severo da Rosa

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213046>

**CAPÍTULO 7..... 68**

**DESENVOLVIMENTO DE UMA CERVEJA ARTESANAL NO ESTILO *FRUIT BEER* COM DIFERENTES PARTES DO FRUTO DE FEIJOA**

Jociel da Rosa Surdi

Giliani Veloso Sartori

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213047>

**CAPÍTULO 8..... 81**

**DESENVOLVIMENTO DE UMA BEBIDA A BASE DA LEGUMINOSA FAVA (*Vicia faba L.*): ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL**

Janaina de Fatima Feil de Oliveira

Valmor Ziegler

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213048>

**CAPÍTULO 9..... 95**

**ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE SORVETE A BASE DE GELEIA DE BUTIÁ**

Thais Alexandra Rodrigues

Silvia Benedetti

Ana Elisa da Costa Ruiz

Elisângela Serenato Madalozzo

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.6292213049>

**CAPÍTULO 10..... 106**

**SISTEMA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE GLÚCOSIDOS DE ESTEVIOL EN UN CULTIVO DE RAÍCES DE *Stevia rebaudiana***

David Paniagua Vega

Ariana Arleney Huerta-Heredia

Itzel Vianney Alvarado-Orea

Norma Cecilia Cavazos-Rocha

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130410>

**CAPÍTULO 11 ..... 113**

**ELABORAÇÃO DE PAÇOCA DIET COM ADIÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE JABUTICABA (*Myrciaria cauliflora*)**

Jheisi Tainá Martins

Silvia Benedetti

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130411>

<b>CAPÍTULO 12.....</b>	<b>125</b>
O DIREITO À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ENSINO INFANTIL: ESTUDO REALIZADO EM UMA ESCOLA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ - MA	
Lidianne Kelly Nascimento Rodrigues de Aguiar Lopes Lo-Ruama Barros Curado	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130412">https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130412</a>	
<b>CAPÍTULO 13.....</b>	<b>137</b>
IMPLEMENTAÇÃO DO PROGRAMA 5 S NO AGRONEGOCIO: ESTUDO DE CASO EM CULTIVO DE TOMATE	
Flaviane Aparecida da Cruz	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130413">https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130413</a>	
<b>CAPÍTULO 14.....</b>	<b>151</b>
SEGURANÇA ALIMENTAR: SITUAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NO BAIRRO VILA ESPERANÇA, SÃO LUÍS (MA), BRASIL	
Adenilde Nascimento Mouchrek Eulália Cristina Costa de Carvalho	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130414">https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130414</a>	
<b>CAPÍTULO 15.....</b>	<b>170</b>
FORMAS DE MACERAÇÃO E MÉTODOS DE REMONTAGEM	
Carlos Alberto Araripe Josane Cavalheiro	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130415">https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130415</a>	
<b>CAPÍTULO 16.....</b>	<b>183</b>
GOMA DE CAJUEIRO: APROVEITAMENTO SUSTENTÁVEL E APLICAÇÕES NA ÁREA DE ALIMENTOS	
Jaqueline Souza de Freitas Cheila Gonçalves Mothé ( <i>in memoriam</i> ) Michelle Gonçalves Mothé	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130416">https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130416</a>	
<b>CAPÍTULO 17.....</b>	<b>198</b>
HÁBITOS DE CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES CONTENDO CAFEÍNA NUMA POPULAÇÃO DE JOVENS ESTUDANTES ATIVOS	
Filomena Sousa Calixto Diana Eustáquio Maura Alves	
 <a href="https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130417">https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130417</a>	
<b>CAPÍTULO 18.....</b>	<b>212</b>
SÍNDROME METABÓLICA IDENTIFICANDO FATORES DE RISCO EM ADULTOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA	
Nayara Lúcia Guimarães Costa	

Naylana Thais Ferreira de Morais  
Isabela Letícia Rosa dos Santos  
Elizandra Soraia da Costa Cardoso  
Thalita Mendes de Oliveira  
Ana Eliza Sá de Souza  
Yasmin Silva Lemos

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130418>

**CAPÍTULO 19..... 218**

**TRAJETÓRIA POLÍTICA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BRASIL**

Joice de Paula Del Esposte  
Esley Lopes Faria

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130419>

**CAPÍTULO 20..... 230**

**UM ESTUDO SOBRE OS ALIMENTOS E A INTERAÇÃO COM A VARFARINA EM  
PACIENTE ANTICOAGULADOS**

Amanda Miranda de Lima  
Ana Cristina Viana  
José Carlos de Sales Ferreira

 <https://doi.org/10.22533/at.ed.62922130420>

**SOBRE A ORGANIZADORA..... 243**

**ÍNDICE REMISSIVO..... 244**

# CAPÍTULO 3

## A IMPORTÂNCIA DA CAÇA COMO CULTURA E SUA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL – UM ESTUDO SOBRE A ALIMENTAÇÃO DA COMUNIDADE INDÍGENA POTIGUARA “MENDONÇA” DO AMARELÃO (JOÃO CÂMARA, RIO GRANDE DO NORTE)

*Data de aceite: 01/02/2022*

*Data de Submissão: 09/03/2022*

### **Leandro Flávio Restrepo Frota**

Professor Substituto Instituto Federal do Ceará  
Campus Baturité  
Fortaleza, Ceará  
<http://lattes.cnpq.br/1918586493002235>

### **Eveline de Alencar Costa**

Docente do Mestrado em Gastronomia da  
Universidade Federal do Ceará  
Fortaleza, Ceará  
<http://orcid.org/0000-0002-2310-9880>

**RESUMO:** A pesquisa mostra a cultura do povo indígena ‘Mendonça’ do Amarelão (João Câmara – Rio Grande do Norte) no âmbito da caça de animais silvestres. Foi usado a metodologia observacional e a metodologia histórica, buscando transcrever as falas dos próprios caçadores e seu pensamento. Uma pesquisa qualitativa que se considera uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, não se podendo traduzir a sua subjetividade em números. A pesquisa conta com um roteiro prévio focando as experiências caçadores. Como resultado, vimos uma significância forte entre ‘terra’ e ‘território’; há a questão legal da caça, hoje proibida no país; são retratadas armas, armadilhas e equipamentos utilizados para maior efetividade no abate dos animais e há a questão culinária na hora da preparação dos pratos, receitas, ingredientes para as carnes de

caça. Com isso, leva-se a crer que a caça tem fundamental ligação com a gastronomia, pois é um rito, uma cultura que identifica um povo.

**PALAVRAS-CHAVE:** Gastronomia. Caça. Índios. Cultura.

**ABSTRACT:** The research shows the culture of the indigenous people ‘Mendonça’ do Amarelão (João Câmara - Rio Grande do Norte) in the context of hunting wild animals. The observational methodology and the historical methodology were used, seeking to transcribe the speeches of the hunters themselves and their thinking. A qualitative research that considers a dynamic relationship between the real world and the subject, and its subjectivity cannot be translated into numbers. The research has a previous script focusing on hunters’ experiences. As a result, we saw a strong significance between ‘land’ and ‘territory’; there is the legal issue of hunting, which is currently prohibited in the country; weapons, traps and equipment used for greater effectiveness in the slaughter of animals are portrayed and there is the culinary issue when preparing dishes, recipes, ingredients for game meat. This leads to the belief that hunting has a fundamental connection with gastronomy, as it is a rite, a culture that identifies a people.

**KEYWORDS:** Gastronomy. Hunting. Culture. Indigenous.

### **INTRODUÇÃO**

O conceito de identificação de um povo se rege e se guia bastante pela alimentação, pelos ingredientes, pelos produtos, pelo

preparo, pelas técnicas, pelos instrumentos e utensílios trazendo, assim, características singulares, específicas de alguma região, dando um sentimento de pertencimento a um determinado lugar.

Define-se caçar como “ato de perseguir; seguir animais silvestres ou assilvestrados para fins alimentares, para entretenimento, defesa de bens, populações e atividades agrícolas; para os prender; matar animais silvestres”. (CAÇAR, 2017).

Carneiro (2003) diz que a alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas, e além de necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, culturais, religiosos, étnicos, estéticos, políticos e etc.

Lima (2009, p. 107) diz que “Sendo a alimentação uma necessidade vital, comum a todos os homens, não é de se estranhar que ela tenha sido tantas vezes interpretada como algo *natural*”, ou seja, pensado bem a alimentação é regra quando se trata da vida humana ou de qualquer outro ser, logo, ela está presente desde o início da existência de qualquer espécie.

Na fala de Montanari (2008, p. 15) ele cita que “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza”, resumindo, diz-se que a comida é inteiramente ligada a cultura de um povo.

Tendo em vista isso, a temática da alimentação indígena sempre traz dúvidas e confusões no imaginário cotidiano e o presente trabalho pretende abordar os preconceitos inerentes ao tema, buscando esclarecer de maneira idônea a verdadeira prática da alimentação por meio da caça.

Os povos indígenas do Brasil provem de um histórico de luta centenário, de imposição de uma cultura nova, de domínio forçado de suas terras, de uso da sua mão de obra de maneira exploratória, usando-se de suas riquezas naturais para um ganho comercial externo até hoje não mensurado. O povo que conhece seu território, que tem suas crenças e suas estratégias específicas para cada situação da vida ser forçado até os dias atuais a sua não aceitação étnica traz um legado de derrotas e duras vitórias.

Hoje, de acordo com Brand (1998), vemos alterações desde a constituição federal de 1988 no que se refere as normas legais que regem as relações dos povos indígenas e a sociedade. Pela primeira vez na história os povos indígenas tiveram reconhecido o direito de continuarem sendo o que são ou pretendiam ser, e sendo como dever do Estado não mais legislar sobre sua integração social, ou, sob a ótica dos índios, legislar sobre sua desintegração enquanto povos etnicamente diferenciados, mas o de proteger e garantir o direito à diferença.

No passado, os índios brasileiros possuíam uma diversidade alimentar fundamentada na agricultura itinerante, no extrativismo e na caça, como podemos ver em citação de (SUA PESQUISA, 2012, p. 02):

“Os indígenas que habitavam o Brasil em 1500 viviam da caça, da pesca e da agricultura de milho, amendoim, feijão, abóbora, batata-doce e principalmente mandioca. Esta agricultura era praticada de forma bem rudimentar, pois utilizavam a técnica da coivara (derrubada de mata e queimada para limpar o solo para o plantio). Os índios domesticavam animais de pequeno porte como, por exemplo, porco do mato e capivara. Não conheciam o cavalo, o boi e a galinha. Na Carta de Caminha é relatado que os índios se espantaram ao entrar em contato pela primeira vez com uma galinha”.

O que é fundamental ressaltar é que os índios se utilizam da natureza apenas retirando o que era necessário para a sobrevivência familiar e da comunidade, desde madeira e palhas, a barro para fazer cerâmicas. E no caso dos animais de caça, a situação atual deverá ser semelhante, caso contrário não estará legitimando toda uma cultura centenária de caça de subsistência para uma atual caça de deterioração da fauna e uma degradação ambiental.

Portanto, falar da caça no contexto dos índios contemporâneos do nordeste brasileiro, especialmente das aldeias presentes no Rio Grande do Norte, é contar a vida de muita gente, é mexer com sentimentos e emoções, é refletir sobre certo e errado sem deixar de lado o respeito pela cultura e pelo povo. É saber de onde vem seu alimento, é saber que se tem nas mãos o poder de lembrar momentos dos seus antepassados naquela aventura, é se doar de sangue e alma para capturar um alimento que se admira como uma iguaria.

Porém, de acordo com Alves e Ferreira (2014, p. 1) “Atualmente a caça é uma atividade ilegal no Brasil e que promove elevado impacto ambiental sobre as populações de animais silvestres de todo o país”. Entretanto, de acordo ainda com Alves *et al.* (2014, *apud* ALVES *et al.* 2009 2012, HANAZAKI *et al.* 2009, PERES 2000, FERNANDES-FERREIRA 2012 *in press*) “a caça tem grande importância como fonte alimentar, comercial e medicinal para as populações da área rural e até mesmo urbanas”.

De acordo com Batista *et al.* (2014), conta-se que no decorrer do século XIX, ocorreu o agravamento da tomada de terras indígenas e nesse mesmo período acontece a migração de índios para outros lugares do Rio Grande do Norte em busca de novas terras. Desses imigrantes, veio um casal do brejo da Paraíba e outro do São Gonçalo que fugiu e se fixou na região onde hoje é o Amarelão.

Atualmente, o Amarelão é uma das cinco comunidades indígenas do Rio Grande do Norte, reconhecida pela Fundação Nacional do Índio (FUNAI) enquanto área que reivindica demarcação de terra, que é a primeira etapa *formal* do processo de regularização de terras indígenas.<sup>1</sup> Isso ocorre porque o Grupo de Trabalho (GT) do Amarelão ainda está sendo constituído e, por isso, ainda não está no processo real de demarcação de terras pela FUNAI. Do ponto de vista legal, o decreto n. 1.775, de 8 de janeiro de 1996 traz o trâmite de regulamentação e consta as etapas a serem seguidas para a demarcação de terras

<sup>1</sup> Informação concedida em entrevista com representante local a Santos (2015).

indígenas.

Para a FUNAI, deve-se seguir todas as etapas iniciais legais e, de forma adicional, constituir um GT que é responsável pela identificação e delimitação das terras indígenas em nível local. Até o momento, conforme informações da FUNAI, somente uma aldeia no estado do Rio Grande do Norte possui GT constituído, trata-se da aldeia de Sagi/Trabanda, no município de Baía Formosa que está em fase de estudo na modalidade de “tradicionalmente ocupada”.

No entanto, na obra de (SANTOS, Raquel, 2013, p. 97), encontramos que Câmara Cascudo faz referências a presença dos Mendonça definidos como “mestiços de Tupi, fugidos de aldeamentos que haviam se tornado vilas”.

Nos dias de hoje sabemos que para a população urbana a caça ou a pesca não é mais uma necessidade real e sim um lazer ou hobby. Porém, há ainda em alguns países o hábito da alimentação de animais selvagens como as famosas carnes de caça amplamente difundidas no âmbito da gastronomia mundial, principalmente na Europa. Com isso, ao traçar um paralelo com a realidade indígena, iremos encontrar animais caçados constantemente, mesmo que alguns moradores tenham animais domesticados para o consumo, como: vacas e galinhas.

## REVISÃO LITERÁRIA

A carne de caça faz parte da alimentação dos indígenas, sendo o tipo variável conforme o território onde localiza-se a tribo. As mesmas podem ser desde répteis, aves, pescados e outros animais selvagens. Montanari (2008, p. 15) afirma que “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de “naturalidade”, mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretção da natureza” (3).

O estudo tem como bases publicações de estudos realizados nas áreas de educação, antropologia, saúde e sociologia: Batista (2014), no tema educação indígena, Cabral (2010) com a descrição social da população e problemas de saúde na queima da castanha, Guerra (2007) em sua contribuição na temática da identidade social, Santos (2013) na área da Antropologia e Arqueologia, Santos (2014) falando da história dos índios no Rio Grande do Norte.

Na Suécia, nos estudos de Silveira (2017), a caça antigamente era uma atividade necessária para a sobrevivência e hoje é um esporte praticado em todo o país. E para alguns, não é apenas um esporte e sim um estilo de vida, sendo assim, a experiência é mais importante que a caça em si. Com isso criam-se normas, leis e controle sobre as caças, incluindo as temporadas, sendo o alce um bom exemplo, pois é caçado de outubro a fevereiro e o abate chega a 100 mil por ano.

Na fala de Obrazkova (2014) o hábito de caça na Rússia não é apenas entretenimento,

mas uma tradição familiar e um elemento importante do seu estilo de vida. Assim como em Amarelão, na Rússia o pai leva o filho a caça logo com 12 anos de idade pois assim ele prepara o filho para tomar de conta da família e conseguirá desta forma trazer o alimento para dentro de casa.

Porém, há alguns anos atrás a Rússia aprovou uma lei de preservação dos recursos de caça que tornou ainda mais difícil adquirir uma licença, semelhante a oferecida no Brasil pelo órgão do IBAMA. No mesmo artigo vejo diversas semelhanças na cultura dos caçadores russos com os caçadores do Amarelão, entre elas, posso citar: a cultura de pai pra filho; as caças aos finais de semana; o número de participantes, no caso a ida em equipe com cerca de 8 a 10 pessoas; a amizade ou proximidade com os outros caçadores já que na fala do próprio caçador no texto de Obrazlova (2014) ele conta “é importante confiar nas pessoas que vão estar com uma arma na mão junto com você em um lugar selvagem”; o conhecimento da terra e o interesse em ir com algum caçador mais antigo que tire qualquer dúvida naquela hora.

Já no continente africano temos que, de acordo com material publicada em El País em por Ayuso (2015), temos que quatro países dos 54 permitem a caça por troféus (aquelas caças que garantem ao caçador levar a cabeça do animal, chifres, ou presas por exemplo), sendo eles África do Sul, Zimbabuê, Namíbia e Tanzânia, que forma uma indústria que movimenta 500 milhões de dólares por ano.

Em julho de 2015 a Organização das Nações Unidas (ONU) aprovou por unanimidade a primeira resolução da sua história, de acordo com matéria da Deutsche Welle (DW) de (2015), sobre caça furtiva e tráfico de animais selvagens. A resolução tem como objetivo “dar passos decisivos ao nível nacional para prevenir, combater e erradicar o comércio ilegal de animais selvagens, tanto do lado da oferta quanto da procura”.

## **METODOLOGIA**

Essa pesquisa foi realizada entre agosto de 2017 e agosto de 2018 e foi do tipo observacional e com resultados qualitativos, pois compreende a relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, ou seja, não se pode traduzir a sua subjetividade em números. O método observacional é considerado como o mais primitivo e ao mesmo tempo o mais impreciso dos métodos de pesquisa, contudo, pode ser tido como um dos mais modernos, visto ser o que possibilita o mais elevado grau de precisão nas ciências sociais.

O estudo foi realizado in loco na comunidade indígena potiguara do “Mendonça do Amarelão”, localizada na cidade de João Câmara - Rio Grande do Norte. Para a obtenção dos dados foi realizada observação direta do pesquisador convivendo durante alguns dias e participando sem intervenção das atividades de caçar, bem como elaborou perguntas realizadas de forma não-estruturada conforme o período de convivência do estudo.

Essa pesquisa tem a concepção de pesquisa qualitativa que de acordo com Prodanov

e Freitas (2013) considera-se uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, ou seja, não se pode traduzir a sua subjetividade em números. Essa não traz métodos e técnicas estatísticas, pois o ambiente natural é a própria fonte de coleta de dados da pesquisa.

Assim, como Prodanov e Freitas (2013) exhibe, essa torna-se uma pesquisa descritiva, pois tende-se a analisar os dados indutivamente, o processo e seu significado são os principais focos de toda a abordagem.

Na abordagem qualitativa, a pesquisa tem o ambiente como fonte direta de dados coletados. O pesquisador mantém contato direto com o ambiente e o objeto de estudo em questão, necessitando de um trabalho mais intensivo de campo. Nesse caso, as questões são estudadas no ambiente em que elas se apresentam sem qualquer manipulação intencional do pesquisador. A utilização desse tipo de abordagem difere da abordagem quantitativa pelo fato de não utilizar dados estatísticos como o centro do processo de análise de um problema, não tendo, portanto, a prioridade de numerar ou medir unidades. Os dados coletados nessas pesquisas são descritivos, retratando o maior número possível de elementos existentes na realidade estudada. (PRODANOV e FREITAS, 2010, p. 70).

Porém, Gil (2008) mostra que também se adentra no nível de pesquisa explicativa, pois tem como preocupação central identificar os fatores que determinam ou que contribuem para a ocorrência do fenômeno estudado. Assim, aprofunda o conhecimento da realidade, explicando a razão e o porquê das coisas. Assim, ele considera como o mais complexo e delicado.

## **METODOLOGIA HISTÓRICA**

De acordo com Freitas e Prodanov (2013) consiste em que é fundamental estudar as raízes visando compreender a natureza atual. Em Freitas (2013, apud. LAKATOS E MARCONI, 2007, p. 107), “as instituições alcançaram sua forma atual através de alterações de suas partes componentes, ao longo do tempo, influenciadas pelo contexto cultural particular de cada época”.

## **MÉTODOS OBSERVACIONAL**

Ainda nas palavras de Freitas e Prodanov (2013) esse método é um dos mais utilizados nas ciências sócias e apresenta alguns aspectos interessantes. Em Freitas (2013, apud. GIL, 2008, p. 16) temos que “por um lado pode ser considerado como o mais primitivo e, conseqüentemente, o mais impreciso. Mas, por outro lado, pode ser tido como um dos mais modernos, visto ser o que possibilita o mais elevado grau de precisão nas ciências sociais”.

As entrevistas foram realizadas na própria residência dos entrevistados e todos demonstraram bastante interesse em participar do projeto. Foi debatido sempre pontos estratégicos nas entrevistas como: a técnica que se era utilizada, a preferência alimentar e

a não preferência, os locais onde aconteciam a caça e se há uma diminuição nas espécies caçadas.

Todos os entrevistados foram visitados em casa e convidados a participarem do estudo de maneira voluntária e espontânea, de forma que o áudio gravado no local serve como documento de prova da ciência dos entrevistados quanto a coleta, gravação e reprodução posterior dos dados coletados naquelas visitas apenas para fins acadêmicos.

Para a identificação dos caçadores foi feito um levantamento junto a uma das lideranças da comunidade que prontamente reconheceu os mesmos e fizemos uma lista, não muito longa, dos ‘parentes’ que iríamos visitar nos dias de pesquisa em campo. As entrevistas físicas ocorrem nas datas de 6 a 8 de abril de 2018.

<b>Parte única</b>	
1.	Nome, idade e se nasceu na comunidade?
2.	Quando você começou a caçar?
3.	O que significa a caça pra você?
4.	A caça destrói a Natureza?
5.	Quantas vezes pratica a caça por semana?
6.	Qual a sua primeira lembrança da caça?
7.	Já se envolveu em algum acidente na caça?
8.	O que sua família pensa do seu hábito de caçar?

Tabela 1 – Roteiro prévio de entrevista.

Fonte: Elaborado pelo autor.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

A partir da pesquisa elaborada foi possível identificar que a caça realizada pela comunidade indígena potiguara do “Mendonça do Amarelão” era tarefa exclusiva do sexo masculino. As mulheres eram responsáveis pelo preparo, ou seja, tarefas divididas por questões de gênero repassadas de uma geração a outra, desde os primórdios da cultura indígena (6).

Os animais caçados pela comunidade em estudo foram identificados e estão listados no Quadro 01. Compreendem aves, roedores e animais selvagens nativos da biodiversidade local.

Tatu	Juriti
Peba	Ribaçã ou Arribaçã
Tamanduá	Nambu

Tacaca	Rolinha
Teju	Jacu
Camaleão	Marreco
Punaré	Sariema

Quadro 01 – Animais capturados pelos caçadores do Amarelão.

Fonte: Autores.

De acordo com Freedman (2009) “a caça fornece basicamente proteína, acompanhada de gordura animal”, ou seja, dieteticamente falando o animal tem nutrientes extremamente necessários para o equilíbrio correto do funcionamento biológico do corpo humano.

De acordo com o Decreto nº 10.088, de 5 de novembro de 2019, precisamente na Convenção nº 169 da OIT sobre povos indígenas e tribais, reconhece que cabe aos mesmos assumir o controle de suas próprias instituições e formas de vida, bem como seu desenvolvimento econômico. A referida legislação preconiza ainda que os povos indígenas devem manter e fortalecer suas identidades, línguas e religiões, dentro do âmbito dos Estados onde moram.

Por outro lado, Verdade e Seixas (2013) cita que a caça de subsistência é uma atividade que se pratica em todas as regiões do país, mas não exclusivamente por populações indígenas e as chamadas populações tradicionais. O uso da fauna silvestre de maneira sustentável ocorre há diversas gerações, por regras de uso e de acesso aos recursos com base no conhecimento ecológico popular.

De acordo com Doria (2009) os portugueses no período colonial assimilaram das culturas indígenas a enorme quantidade de frutas e ‘drogas do sertão’ as formas de transformação do milho e da mandioca na produção de tucupi e outros.

Os animais caçados eram preparados de diversas formas e comumente consumidos no dia a dia. Foi possível registrar as preferências de consumo e os modos de preparo realizados frequentemente. As caças mais apreciadas sensorialmente eram: pebas, pássaros e tatus, como identificado nas afirmações: “*Todo mundo come o que é caçado, todo mundo gosta. A gente também gosta das carnes da rua, mas as caça também é boa*”, conta o entrevistado 01.

“*Homi, sendo um tatu, ou tamanduá, a carne dele é gostosa. A tacaca fede demais, eu não gosto não, muita gente come torrada para comer. O tatu é tipo um peba; agora a carne dele não é igual à do peba, é mais gostoso, é branca, a do peba é mais vermelha; é mais macio... eu como com farofa, arroz, macarrão, feijão*”, afirma o entrevistado 02.

A forma de preparo foi identificada em uma das falas das entrevistadas: “*Preparo com alho, pimenta, coentro, cebola, óleo, pra botar nas caças cozidas; não assa não. Pouca água, torrado mesmo. Sendo na panela de pressão 10 minutos, sendo na panela normal é uns 20 minutos*”, explica o entrevistado 3.

*“No caso de temperos, olha, os tipos de temperos são comuns, porque, a culinária normal, sal, alho, pimenta do reino, alho poró, colorau, óleo, e algumas ervas daqui chamada de louro, limão, vai depender da caça”,* relata o entrevistado 4.

Diante do exposto verifica-se que no preparo da caça, as mesmas eram comumente cozidas, guisadas, fritas, mas outras torradas, ou seja, havia uma predileção pela técnica de cocção conforme o tipo de caça. Katz (2009) corrobora com este ao afirmar que as dietas indígenas são baseadas no uso de diversos insumos naturais, proveniente da biodiversidade geográfica da tribo indígena, bem como o uso de técnicas peculiares para realizar a preparação dos alimentos.

Diante do estudo realizado conclui-se que os alimentos provenientes da caça são culturalmente consumidos pelos indígenas da comunidade dos “Mendonça” do Amarelão, e compõem suas tradições alimentares. Portanto, a pesquisa conseguiu identificar elementos importantes da cultura alimentar desse povo como os animais comumente caçados (tatu, peba e pássaros), formas de preparo (cozido, torrado e temperado com várias ervas e especiarias como louro, alho, pimenta do reino e alho poró) e as preferências de consumo.

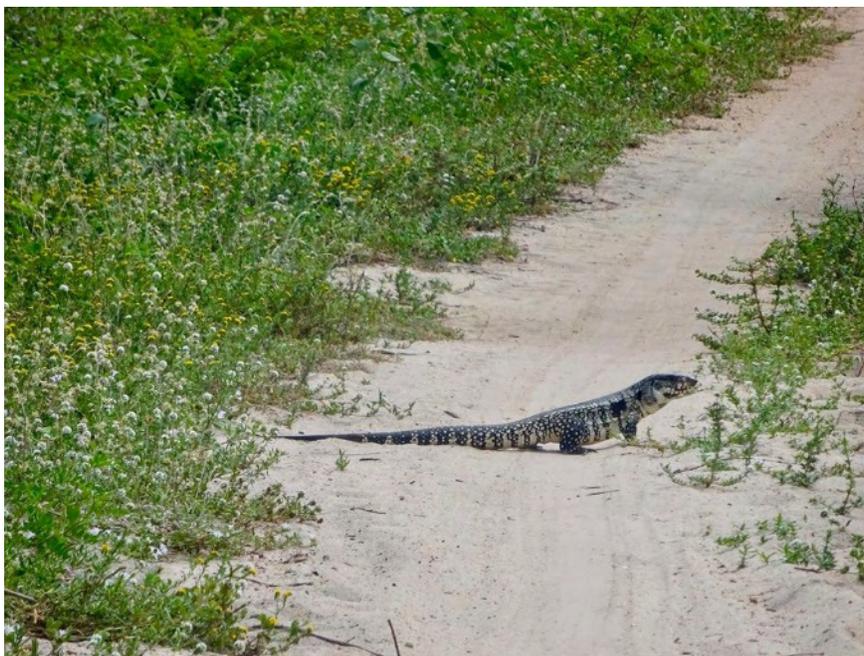


Figura 1 – Teju caminhando pelo Amarelão animal comumente usados na alimentação.

Foto: Camille Notebart (2018).



Figura 2 – Retirada das penas e dos órgãos das pequenas aves caçadas.

Foto: Leandro Restrepo (2018)



Figura 3 – Tatu-peba de criação posando para foto com seu dono.

Foto: Leandro Restrepo (2018)



Figura 4 - 'Quixó' – Armadilha usada na caça dos animais silvestres.

Foto: Leandro Restrepo (2018)

## CONCLUSÃO

A pesquisa buscou ressaltar a importância dos alimentos provenientes da caça na formação social, e cultural da comunidade dos “Mendonça” do Amarelão, situados em João Câmara, Rio Grande do Norte, com a iniciativa de auxiliar o povo a se auto reconhecer através desse hábito que formaram suas tradições alimentares.

Assim a pesquisa adentrou na discussão sobre o tema como uma investigação e introduziu a academia uma questão delicada que é caça de animais silvestres. Por isso, a pesquisa me traz como resultado um novo leque de discussões acadêmicas e principalmente dentro da própria comunidade ao rever seus hábitos culturais. Infelizmente, por não haver bibliografia suficiente, não podemos afiar a sustentabilidade ou não da caça.

Com isso, leva-se a crer que o trabalho estará desenvolvendo papel fundamental na identificação da cultura alimentar desse povo, assim como também servirá de documento legítimo para sua luta nas conquistas de demarcações de terras e no seu reconhecimento étnico.

Pianca (2004) traz a informação de que infelizmente os efeitos da caça sobre as populações animais não são fáceis de serem quantificados. Já em Strong (2010) *et al*, mostra que espécies com alta reprodução, cujas populações podem suportar um nível mais elevados de caça com baixo de riscos de extinção.

Foi visto que alguns parentes vendiam a caça, o que pode gerar problemas graves a comunidade por ser uma atividade ilegal e gera um dano a fauna e as famílias do local, ou seja, foi avaliado que muitas vezes chega ao ponto de acontecer denúncia interna para que essa pratica seja interrompida. Além disso, as lideranças da comunidade fazem um forte trabalho de conscientização com os caçadores para mostrar o que é incorreto.

O interesse dos Mendonça em coibir esse tipo de caça, ilegal, para revenda, é tão grande quanto ao do IBAMA, de acordo com uma liderança, para que a cultura inteira não pague um alto preço por alguns caçadores que não representam a maioria da comunidade caçadora.

Apesar disso o caçador ainda finalizou com a seguinte fala: “Mas não dá pra viver sem a caça, não, a gente dá valor e gosta, mesmo não sendo 100% uma necessidade. ”, se contradizendo um pouco sobre o que havia dito antes. Porém, isso me leva sim a acreditar que a caça é uma necessidade e também, sem dúvidas, uma iguaria pelo qual se tem um prazer profundo em degustar constantemente.

E com isso, devemos pensar que o ritual e a cultura transcendem algumas crenças e trazem um diferencial difícil de se quantificar, pensando-se como uma atividade até mesmo artística para alguns.

Então é possível destacar a grande e fundamental importância que a gastronomia pode ter nessa área de estudos focado na preservação de heranças culturais e técnicas alimentares. Assim, a conservação da pratica, no que tange a experiências gastronômicas

sensoriais, pode estar em perigo, perto do seu fim e nada mais importante quanto uma pesquisa sólida para mostrar todos os lados dessa incrível história.

## REFERÊNCIAS

1. [CAÇAR]. **Dicionário online**. 2017. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/cacar/>>. Acesso em 04 de mar. 2022.
2. AYUSO, S. Cecil ou os limites da caça esportiva. Washington, 2015. Disponível em: <[https://brasil.elpais.com/brasil/2015/07/31/internacional/1438375998\\_627106.html](https://brasil.elpais.com/brasil/2015/07/31/internacional/1438375998_627106.html)>. Acesso em 20 de fev. de 2022.
3. BATISTA, M. C. de L. *et al.* Educação Indígena: um estudo de caso realizado na comunidade do Amarelão (João Câmara/RN). Revista Querubim, Niterói, RJ, v. esp. 3, n. 24, p. 15-25, out. 2014
4. BRAND, A. Autonomia e globalização, temas fundamentais no debate sobre educação escolar indígena no contexto do Mercosul. *In*: 1ª Encontro de Educação Escolar Indígena da América Latina/MS, 1998, Dourados. Anais... Dourados: UCDB, 1998. p. 7-20.
5. BRASIL. Lei 9608, 12 de fevereiro de 1998. Diário Oficial República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF.
6. BRASIL. Lei nº 6001, de 19 de fevereiro de 1973. Estatuto do Índio. Diário Oficial República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF.
7. BRASIL. Presidência da República, Secretaria-Geral, Subchefia para Assuntos Jurídicos. Decreto nº 10.088, de 5 de novembro de 2019. Anexo LXXII - Convenção Nº 169 da OIT sobre povos indígenas e tribais. Brasília, DF.
8. CABRAL, T. de M. Avaliação dos constituintes e do potencial mutagênico do material particulado oriundo do beneficiamento artesanal da castanha de caju. 2010. 126 f. Tese (Doutorado em Ciências) – Programa de Pós-Graduação em Ciências – Patologia, São Paulo, 2010.
9. CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação**. 7. ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2003, 185 p.
10. DEUTSCH, WELLE. ONU aprova resolução contra caça ilegal. 2015. Disponível em: <<http://www.dw.com/pt-br/onu-aprova-resolu%C3%A7%C3%A3o-contra-ca%C3%A7a-ilegal/a-18619350>>. Acesso em 21 de fev. 2022.
11. DORIA, C. A. **A formação da culinária brasileira**. São Paulo: Publifolha, 2009. (Séria 21).
12. FERREIRA, H. F; ALVES, R. R. N. Legislação e mídia envolvendo a caça de animais silvestres no Brasil: uma perspectiva histórica e socioambiental. Revista Gaia Scientia, Paraíba, v. 8, n. 1, p. 1-7, jan., 2014. Disponível em: <<http://periodicos.ufpb.br/ojs2/index.php/gaia/index>>. Acesso em 21 de fev. 2022.
13. FREEDMAN, P. **A história do sabor**. São Paulo: Senac, 2009, 368 p.
14. GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

15. GUERRA, J. G. A. Mendonça do Amarelão: caminhos e descaminhos da identidade indígena do Rio Grande do Norte. 2007. 217 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2007
16. KATZ, E. **Alimentação indígena na América Latina: comida invisível, comida de pobres ou patrimônio culinário?** Espaço Ameríndio, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 25-41, jan./jun. 2009.
17. LIMA, M. de F. F. Comida como cultura. Revista De Ciências Sociais, Fortaleza, v. 40, n. 1, p. 107-111, 2009. Disponível em: <[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&ved=0ahUKEwiC5tmh4JrbAhXGEJAKHR3XCroQFghiMAc&url=http%3A%2F%2Fwww.periodicos.ufc.br%2Frevciensio%2Farticulo%2Fdownload%2F500%2F483&usg=AOvVaw1e9MaL2gTDoTql6WL5u\\_0b](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&ved=0ahUKEwiC5tmh4JrbAhXGEJAKHR3XCroQFghiMAc&url=http%3A%2F%2Fwww.periodicos.ufc.br%2Frevciensio%2Farticulo%2Fdownload%2F500%2F483&usg=AOvVaw1e9MaL2gTDoTql6WL5u_0b)>. Acesso em: 22 de fev. de 2022.
18. MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: editora Senac São Paulo, 2008, 207 p.
19. OBRAZKOVA, M. Caça segue tradição familiar na Rússia. [S.], Russia Beyond, 2014. Disponível em: <[https://br.rbth.com/sociedade/2014/04/05/caca\\_segue\\_tradicao\\_familiar\\_na\\_russia\\_24983](https://br.rbth.com/sociedade/2014/04/05/caca_segue_tradicao_familiar_na_russia_24983)> acesso em 20 de fev. de 2022.
20. PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do trabalho científico** [recurso eletrônico]: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico. 2. ed. Novo Hamburgo: Feevale, 2013.
21. RIBEIRO, D. **Os índios e a civilização**. 7. ed. São Paulo: Editora Global, 2017.
22. SANTOS, Raquel B. Antropologia, Arqueologia e identidade no nascimento do museu Câmara Cascudo (1960-1973). Rio de Janeiro. 2013. 130 f. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Museologia e Patrimônio, Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 2013.
23. SANTOS, Rosenilson. da S. Os índios do Rio Grande do Norte no tempo presente. **Revista de humanidades**, Caicó, v. 15, n. 35, p. 191-197, jul/dez 2014. Dossiê Histórias Indígenas.
24. SILVEIRA, S. A temporada de caça na Suécia. [S.], 2017. Disponível em: <<https://www.brasileiraspelomundo.com/a-temporada-da-caca-na-suecia-240768677>>. Acesso: 20 de fev. 2022.
25. STRONG, J.N., FRAGOSO, J.M.V., OLIVEIRA, L.F.B. **Padrões de uso e escolha de caça pelos índios Macuxi em Roraima**. Homem, Ambiente e Ecologia, Roraima, 2010. Disponível em: <<http://docplayer.com.br/amp/35342145-Padroes-de-uso-e-escolha-de-caca-pelos-indios-macuxi-em-roraima-1.html>>. Acesso em 11 de jun. 2018
26. SUA PESQUISA. Índios do Brasil. Disponível em: <<https://www.suapesquisa.com/indios/>>. Acesso: 18 de fev. de 2022. VERDADE, L. M; SEIXAS, C. S. Confidencialidade e sigilo profissional em estudos sobre caça. **Revista Biota Neotrop**, Campinas, v. 13, v. 1, p. 21-24, mar/2013. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/bn/v13n1/02.pdf>>. Acesso em 20 de set. 2021.

## ÍNDICE REMISSIVO

### A

Advertencias in vitro en suspensión 106, 107, 108, 109, 110  
Alimentação infantil 44  
Alimento funcional 183, 194  
Alimento saudável 58  
Análise sensorial 6, 7, 12, 13, 78, 81, 87, 89, 91, 99, 100, 105, 191, 192  
Análise térmica 183, 191, 196  
Anemia ferropriva 8  
Ansiedade 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43  
Anticoagulante varfarina 230, 232, 233, 235, 241  
Antitumor 183, 197  
Antropometria 44

### B

Bebidas 46, 47, 68, 70, 75, 78, 79, 81, 83, 86, 88, 89, 90, 91, 153, 164, 171, 192, 196, 198, 199, 201, 202, 203, 204  
Butiá 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105

### C

Caça 18, 19, 20, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30  
Características físicas 1, 6  
Cerveja artesanal 68, 70, 72, 73, 75, 77, 79, 80  
Comportamento alimentar 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 41, 42, 204  
Cultivo de raízes 106, 107, 108, 109, 110, 111  
Cultura 18, 19, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 39, 79, 81, 130, 131, 137, 139, 142, 214, 223, 226

### D

Delestage 170, 177, 178, 179, 180, 181  
Desenvolvimento de produto 16, 95  
Diet 2, 57, 113, 114, 115, 116, 117, 120, 122, 231  
Doença celíaca 8, 9, 10, 12, 15, 17

### E

Edulcorantes 1, 2, 3, 6, 7, 106, 107  
Estado nutricional 44, 45, 46, 47, 53, 55, 56, 239

## **F**

Fibra dietética 58, 63

Fruta 7, 10, 48, 64, 69, 70, 71, 74, 75, 95, 97, 115, 238

Frutas nativas 68, 79

## **G**

Gastronomia 18, 21, 28

Geleia 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 123, 236

Glucósidos de esteviol 106, 107, 108, 109

Glúten 8, 9, 10, 12, 13, 15, 16

Goma do cajueiro 183

Grão fava 81, 84, 86, 88

## **I**

Índios 18, 19, 20, 21, 30

Interação 39, 45, 93, 230, 231, 232, 238, 239, 241

## **J**

Jabuticaba 75, 79, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123

## **M**

Maceração 170, 171, 172, 173, 174, 175, 179, 181, 182

## **N**

Nutrição 8, 15, 16, 44, 51, 55, 57, 58, 65, 66, 81, 82, 122, 123, 130, 131, 152, 164, 165, 166, 198, 216, 218, 219, 220, 222, 224, 225, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 239, 240, 241, 243

## **P**

Paçoca 113, 114, 115, 116, 117, 120, 121, 122, 123, 124

Panificação 1, 16

Patologias 40, 119, 213

Pigeage 170, 179, 180, 181

Políticas públicas 54, 218, 219, 220, 224, 226, 227

## **R**

Reaproveitamento 113

Remontagem 170, 171, 174, 175, 176, 177, 179, 180, 181

## **S**

Saúde ambiental 151, 157

Sorvete 7, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105

Spe 106, 107, 110

Sub-produto 58

Suplementos 198, 201, 202

Sustentabilidade 18, 28, 68, 82, 131, 132, 138

## **T**

Transtorno da alimentação 31

## **V**

Vicia faba I 81, 82, 90

# ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL

---

-  [www.atenaeditora.com.br](http://www.atenaeditora.com.br)
-  [contato@atenaeditora.com.br](mailto:contato@atenaeditora.com.br)
-  [@atenaeditora](https://www.instagram.com/atenaeditora)
-  [www.facebook.com/atenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/atenaeditora.com.br)



# ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL

---



-  [www.arenaeditora.com.br](http://www.arenaeditora.com.br)
-  [contato@arenaeditora.com.br](mailto:contato@arenaeditora.com.br)
-  [@arenaeditora](https://www.instagram.com/arenaeditora)
-  [www.facebook.com/arenaeditora.com.br](https://www.facebook.com/arenaeditora.com.br)