

RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

EXTRATIVIST RESERVE CHICO MENDES, ACRE: EXPERIENCE REPORT ON HABITS AND FOOD SAFETY IN THE SIBERIA AND ALBRÁCIA SERINGAIS

Guiomar Almeida Sousa¹; Katiuscia Shiota Imada²; Uiana Mendes Ferraz de Pinho³; Lin Chau Ming⁴; Amauri Siviero⁵

Resumo:

A Reserva Extrativista Chico Mendes, no Acre é formada por diversos seringais, (áreas povoadas por seringueiras existentes principalmente na Floresta Amazônica), sendo uma área protegida com a finalidade de harmonizar o modo de vida das comunidades locais com o desenvolvimento sustentável. Nesse aspecto, o objetivo dessa pesquisa foi realizar um relato de experiência sobre a segurança alimentar nos Seringais Sibéria e Albrácia, destacando os componentes básicos da produção agrícola, bem como os principais hábitos alimentares dos moradores. O estudo de campo foi conduzido em expedição científica, sendo realizadas 20 entrevistas, com pessoas na faixa etária entre 20 e 65 anos. Nesses seringais, a agricultura se desenvolve basicamente para a subsistência, sendo as culturas da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), arroz (*Oryza sativa* L.) e feijão (*Phaseolus vulgaris* L.), a base da alimentação. Pouco é vendido, sendo armazenado para o autoconsumo durante o ano. Verifica-se que os habitantes dos seringais Sibéria e Albrácia produzem os principais insumos da sua alimentação por meio da agricultura e da pecuária. Também se observa o extrativismo da floresta nas

¹ Instituto Federal do Acre; Campus Baixada do Sol, R. Rio Grande do Sul, 2600, Rio Branco - AC, 69911-030, Brasil.
*guiomar.sousa@ifac.edu.br

² Universidade Federal do Acre; Centro de Ciências da Saúde e Desporto; Campus Rio Branco, Rodovia BR 364, Km 04, Rio Branco - AC, 69920-900, Brasil.

³ Instituto Federal do Acre; Campus Xapuri, Rua Coronel Brandão, 1622, Centro, Xapuri-AC, 69.930-000 Brasil.

⁴ Departamento de Produção Vegetal, Setor Horticultura, Faculdade de Ciências Agrônômicas, UNESP – Botucatu. SP, 18.619-034, Brasil

⁵ Embrapa – Acre.

91 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

suas diversas formas (látex, castanha, caça e frutos). As famílias apresentam baixo consumo de frutas, verduras e legumes, sendo um fator negativo para a saúde da comunidade, podendo contribuir para o desenvolvimento de algumas doenças causadas pela deficiência de nutrientes na dieta. A partir desta pesquisa sugere-se maior vigilância por parte da execução dos programas sociais implementados, principalmente os relacionados à melhoria da segurança alimentar, para que haja diversidade dos itens produzidos, principalmente os de autoconsumo.

Palavras-chave: Comunidades tradicionais; Amazônia; Resex; Hábitos alimentares.

Abstract:

The Chico Mendes Extractive Reserve, in Acre, is formed by several seringais. Therefore, the objective of this research is to discuss from an experience report on food security in Seringal Siberia and Albrácia, highlighting the main eating habits as well as knowing the main components of agricultural production of the residents. The field study was conducted in a scientific expedition, carried out during field activities in the Ethnobotany discipline. Twenty interviews were carried out, with people aged between 20 and 65 years. In these seringais, agriculture is basically developed for subsistence, with the cultivation of cassava (*Manihot esculenta* Crantz), rice (*Oryza sativa* L.) and beans (*Phaseolus vulgaris* L.) being staple crops. Little is sold, and the products are stored for self-consumption throughout the year. It appears that the inhabitants of the Siberia and Albrácia seringais produce the main inputs for their food through agriculture and small animal husbandry. Forest extractivism is also observed in its various forms (latex, chestnut, hunting and fruits). Families showed low consumption of fruits, legumes and vegetables, which is a negative factor for the health of the community and may contribute to the development of some diseases caused by lack of nutrients in the diet. From this research, it is suggested greater vigilance on the part of the execution of the implemented social programs, mainly those related to the improvement of food security, so that there is diversity of the items produced, especially those for self-consumption.

Keywords: Traditional communities; Amazon; Resex; Eating habits.

1. Introdução

A Reserva Extrativista Chico Mendes (RECM), (Lat: -10.534580, Lon: -68.715231), localizada no Estado do Acre, formada por diversos seringais é uma área protegida com a finalidade de harmonizar o modo de vida das comunidades locais com o desenvolvimento sustentável. Foi criada pelo Decreto nº 99.144, de 12 de março de 1990 (BRASIL, 1990) e está localizada nos Municípios de Brasiléia, Epitaciolândia, Assis Brasil, Sena Madureira, Rio Branco, Capixaba e Xapuri. A extensão territorial da RECM é de 996.757 hectares, sendo a maior RESEX (Reserva Extrativista) do Acre em extensão

92 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

territorial e a segunda maior do Brasil, com 32% do seu território no município de Xapuri (BRASIL, 1990).

A fixação dos seringueiros no Acre ocorreu devido à necessidade de um importante produto: a borracha. Para esse trabalho, vieram migrantes colonizadores de todas as partes do Brasil, mas, principalmente nordestinos, marcados pela pobreza e consequente desnutrição (ALMEIDA NETO, HELLER, 2014).

Diante disso, Silva (2010) apresenta a segurança alimentar, a proteção territorial e ambiental como demandas comunitárias cada vez mais difíceis na vida dos povos das RESEX. Já que a produção para o autoconsumo tem diminuído na Região Norte (SOUZA, 2017), e ainda existe forte dependência das famílias pobres do meio rural pelos produtos de subsistência relacionados ao extrativismo e de origem agrícola (ANGELSEN et al., 2014). Além disso, a falta de transportes, a instabilidade dos preços na venda dos produtos excedentes, a falta de sucesso e continuidade de projetos alternativos, insuficiência de serviços de saúde e educação, também são problemas que afetam diretamente a qualidade de vida dos seringueiros (FITTIPALDY, 2017).

Desse contexto vem a tradição alimentar dos povos dos seringais. Como pontua Siviero et al. (2020a), a soberania e segurança alimentar dos agricultores familiares das RESEX são as primeiras etapas a serem vencidas para obtenção da conservação ambiental em unidades de conservação na Amazônia. As famílias do meio rural dependem basicamente dos itens relacionados aos produtos de origem agrícola e do extrativismo para a composição da renda e para a segurança alimentar. Como alerta Cavalcante Filho et al. (2020), pouco é conhecido sobre a produção na agricultura familiar e suas características e a segurança alimentar dos povos da RECM, sendo este um tema que ainda carece de estudo.

2. Objetivo

Relatar as observações feitas em relação à segurança alimentar nos Seringais Sibéria e Albrácia, pertencente à RECM - Acre, destacando os principais componentes da produção agrícola e hábitos alimentares dos moradores desses seringais.

3. Material e métodos

Este trabalho foi parte das atividades práticas da disciplina "Etnobotânica em Comunidades Tradicionais Amazônicas", realizada por meio de uma cooperação acadêmica entre a Universidade Federal do Acre (UFAC), a Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" (UNESP) e a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), subsidiada pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) através do Programa Nacional de Cooperação Acadêmica na Amazônia (PROCAD-Amazônia), edital 071/2013, processo n. 23038.007722/2013-96.

93 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

A disciplina foi ministrada durante o mês de julho de 2018, na Colocação Semitumba, situada no Seringal Sibéria e Albrácea, na RESEX Chico Mendes, Xapuri/AC. O presente estudo foi desenvolvido em conjunto com os moradores e teve autorização das comunidades e das lideranças locais dos Seringais envolvidos, por meio de uma assembleia realizada no local para explicação dos objetivos da pesquisa e obtenção da anuência para sua realização, por meio do Termo de Anuência Prévia (TAP), previsto na Lei da Biodiversidade Lei nº 13.123/15.

Posteriormente, cada morador entrevistado, que participou voluntariamente no trabalho, manifestou seu consentimento mediante assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Além disso, as relações de confiança entre a comunidade e o docente responsável pela disciplina foram estabelecidas ao longo de anos de trabalhos em conjunto, o que ajudou na realização da pesquisa.

A metodologia consistiu em uma entrevista semiestruturada, questionário com perguntas direcionadas aos principais agricultores do local, selecionados de acordo com a atividade econômica. As perguntas estavam relacionadas as questões: espécie vegetal, variedade, origem da semente, área de cultivo, espaçamento, épocas de plantio e colheita, manejo, incidência de pragas e doenças, colheita e secagem, produtividade, beneficiamento, armazenamento e comercialização. Para as entrevistas sobre o tema dos hábitos alimentares, foram questionados sobre os tipos de alimentos e hábitos de consumo desses alimentos. A equipe da pesquisa foi acompanhada por profissional de nutrição com inscrição no CRN-AC sob o número 682.

4. Resultados e discussão

Foram realizadas 20 entrevistas, sendo 12 no Seringal Sibéria e 8 no Seringal Albrácea, na RECM, com pessoas na faixa etária entre 20 e 65 anos. Nesses seringais, a agricultura se desenvolve basicamente para a subsistência, sendo as culturas da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz), arroz (*Oryza sativa* L.) e feijão (*Phaseolus vulgaris* L.), culturas base da alimentação. Pouco é vendido, sendo assim, os produtos são armazenados para o autoconsumo durante o ano. Os resultados das entrevistas estão demonstrados na Tabela 1.

94 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

Tabela 01: Coeficientes técnicos do cultivo de feijão comum (*P. vulgaris*), arroz (*O. sativa*) e mandioca (*M. esculenta*) nas localidades Sibéria e Albrácia, Reserva Extrativista Chico Mendes, Acre (2018).

| Atributos | Arroz | Feijão | Mandioca |
|------------------------|-------------------|-----------------|------------------|
| Média da área plantada | 0,75 - 1 ha | 0,75 | 0,75 |
| Espaçamento | 0,25 - 0,50 m | 0,25 a 0,50 m | 1 m |
| Época de plantio | Outubro/novembro | Abril e maio | Outubro/novembro |
| Época de colheita | Janeiro/fevereiro | Julho e agosto | Setembro/outubro |
| Sistema de colheita | Corte manual | Arranque manual | Arranque manual |
| Produtividade | 2100 kg/ha | 500 kg/ha | 3700 kg/ha |
| Secagem | 1 dia ao sol | 4,5 dias ao sol | - |

Fonte: Elaborado pelos autores.

Para o início do cultivo, os agricultores fazem a abertura das áreas de mata nativa, queimam, nos meses de setembro/outubro, em seguida plantam arroz e milho, e após essa safra plantam feijão nos meses de abril a agosto. Na sequência plantam a mandioca nos meses de outubro e novembro. A mandioca fica no roçado, no período de 8 a 12 meses para a realização da colheita. A mesma área é utilizada por um período de 02 a 03 anos. O plantio das culturas é realizado sem uso de qualquer adubo sintético.

4.1 Mandioca

De acordo com o resultado da entrevista, 100% dos agricultores entrevistados plantam mandioca. Lopes et al. (2018) realizaram pesquisa no seringal Sibéria, e relataram que 88% dos agricultores cultivam mandioca em seus roçados. Segundo os agricultores, essa é a cultura de maior produtividade na RECM, com média de 3.700 kg/ha. Santos et al. (2012) relataram produtividade de 2.810 kg/ha. Porém, o IBGE (2018) divulgou uma média estadual para o Acre de 23.400 kg/ha de mandioca. Essa diferença pode estar ligada ao uso de técnicas rudimentares, baixo emprego de tecnologia e até mesmo a problemas na quantificação da produção.

As variedades de mandioca cultivadas são a paxiúba, para a produção de farinha, amarelinha, chamada também de macaxeira, para uso na mesa, já que é uma variedade com cozimento rápido e baixa quantidade de ácido cianídrico (HCN). Siviero (2020b) destaca a variedade "paxiubão" como a mais produzida no município de Xapuri. Para o plantio, as hastes da maniva são separadas (os caules são cortados em pedaços com 3 a 4 gemas), e são colocadas em covas com espaçamento de aproximadamente 1 m abertas com auxílio de enxadas. As variedades são mantidas no local há pelo menos 15

95 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

anos. E, em caso de perda, um novo lote é obtido na própria comunidade junto aos vizinhos, através da compra, doação ou troca, sendo conservada ano após ano.

Sobre o acometimento de doenças nas plantas, os agricultores não relataram nenhuma, porém, informaram sobre o ataque de animas como: porco-do-mato (*Tayassu pecari*, Link), cutia (*Dasyprocta prymnolopha*, Wagler), e paca (*Cuniculus paca*, Linnaeus), chegam a causar grandes prejuízos às plantações.

Após a colheita a mandioca é levada imediatamente para as casas de farinha onde é processada. Da mandioca, são extraídos subprodutos como o tucupi, goma, além de um tipo de bolo de mandioca, assado diretamente no forno. A partir da mandioca também podem ser produzidos diversos tipos de farinha, mandioca-puba, tacacá, pé de moleque e beiju.

Os agricultores relatam a venda do excedente de mandioca, mas evidenciaram que muitas vezes não compensa, em decorrência do custo de transporte até os centros urbanos. Foi relatada a compra esporádica do produto. Como citou Cavalcante Filho (2020), em 1995 o quantitativo de compra de farinha na RECM era de 4%, em 2005 já havia aumentado para 7% e em 2015 era de 10% o percentual de farinha obtidos em centros fora da RECM, o que pode impactar diretamente na segurança alimentar dos moradores da RECM.

4.2 Arroz

Todos os agricultores entrevistados plantam arroz. A variedade mais plantada entre os agricultores é a variedade agulhinha. Porém, alguns relatam que cultivam também outra variedade identificada como “arroz de três meses” (tem ciclo de três meses). Os agricultores relatam rendimento de 2100 kg/ha. Santos et al. (2012) encontraram 850 kg/ha em produtividade de arroz na RECM, enquanto o IBGE (2018) destaca produtividade média de 1.410 kg/ha de arroz com casca para o Estado do Acre.

Todos os agricultores afirmam serem autossuficientes quanto ao consumo de arroz. Porém, Cavalcante Filho (2020), fez um levantamento dos produtos industrializados consumidos na RECM e percebeu que em 1996/1997 apenas 3% da comunidade comprava arroz em centros urbanos, em 2005/2006 eram 5% e em 2014/2015 esse percentual subiu para 8%, o que mostra que o arroz plantado na RECM é suficiente apenas para a família do agricultor, mas não abastece a comunidade, pois a maioria dos agricultores declarou que a produção é apenas para o autoconsumo, e afirma que os preços não compensam a venda. Santos et al. (2012) relataram que parte do arroz consumido vem de centros urbanos.

Os agricultores relataram não terem muitos problemas com perdas na produção de arroz, se ocorrerem chuvas com regularidade, mas, quando as chuvas não são suficientes os grãos não enchem, e isso diminui a produção, o que chamam de queima da vagem ou “vassoura”. Para realizar a colheita são utilizadas facas pequenas para o corte do arroz que é espalhado no terreiro para secagem (acontece normalmente em

um dia). Após a secagem o arroz é levado para os paióis, onde é armazenado com casca para o consumo durante o ano.

4.3 Feijão

A variedade de feijão mais cultivada é o rosinha (*P. vulgaris*), também chamado de rosinha-pitoco. Os grãos do feijão rosinha medem aproximadamente 1,0 cm de comprimento e 0,5 cm de largura, de coloração primária rosa, cor do halo rosa, brilho opaco intermediário (DINIZ et al., 2020).

Há relatos do cultivo de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* (L.) Walp), chamado de feijão branco, porém em quantidades mínimas, por poucos agricultores, e em algumas safras, o que contraria o que acontece em várias outras localidades do Acre, onde são cultivadas muitas variedades, de feijão comum, e feijão-caupi (MATTAR et al., 2016). Os agricultores declararam produtividade de 500 kg/ha de feijão o que é considerado um quantitativo menor que a média estadual divulgada pelo IBGE (2018), 550 kg/ha. Santos et al. (2015) encontraram 890 kg/ha de feijão na RECM.

As vagens ficam na planta até a secagem. Essas plantas secas com vagens são amontoadas em terreiros, batidas com varas até que os grãos saiam das vagens e fiquem na parte inferior, as palhas são retiradas restando feijão. Outra forma é levar as plantas secas para um "canteiro suspenso" que funciona como grande peneira para ser batido com varas até que os grãos caiam na parte inferior do canteiro para serem recolhidos.

Entre as principais pragas observadas nos feijoeiros, destaca-se a vaquinha (*Cerotoma* sp.), comum na Amazônia, com hábito perfurar folhas ao se alimentar, o que diminui a fotossíntese e, conseqüentemente, a produtividade (FAZOLIN et al., 2017). A doença da "mela" (*Thanatophorus cucumeris* (Frank) Donk) é comum na região, apresenta manchas circulares e causa o desfolhamento completo da planta (COSTA et al., 2008). Além disso, a predação por animais silvestres também foi relatada como causa de perdas na produção de feijão.

O feijão foi o componente agrícola que apresentou diminuição do percentual adquirido fora da RECM. Cavalcante Filho et al., (2020) verificaram que em 1995 as famílias da RECM consumiam 6,8% de feijão obtidos fora da RECM, já em 2015 esse consumo diminuiu para 1,8%. O que pode estar ligado ao aumento no plantio de feijão, ou simplesmente a diminuição do consumo desta leguminosa e conseqüente substituição por outros componentes.

4.4 Componentes alimentares da população dos Seringais Sibéria e Albrácia - RECM

97 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

Os habitantes da RECM têm na base da alimentação os produtos do roçado: arroz, feijão, mandioca e milho. Destacam-se algumas frutíferas, entre elas: banana (*Musa spp.* L.), laranja (*Citrus sinensis* (L.) Osbeck), maracujá (*Passiflora edulis* Sims), jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.), limão (*Citrus limon* Burm. f.), lima (*Citrus aurantiifolia* Swingle), tangerina (*Citrus reticulata* Blanco), manga (*Mangifera indica* L), mamão (*Carica papaya* L), caju (*Anacardium occidentale* L.), abacate (*Persea americana* Mill.), goiaba (*Psidium guajava* L.), abacaxi (*Ananas comosus* Merr.) e coco (*Cocos nucifera* L.). Além de espécies nativas como a castanheira (*Bertholletia excelsa* Bonpl), se destacam também palmeiras de açai (*Euterpe precatoria* Mart.), bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.), pataua (*Oenocarpus bataua* Mart.), coquinho de ouricuri (*Syagrus coronata* Mart.), e outras.

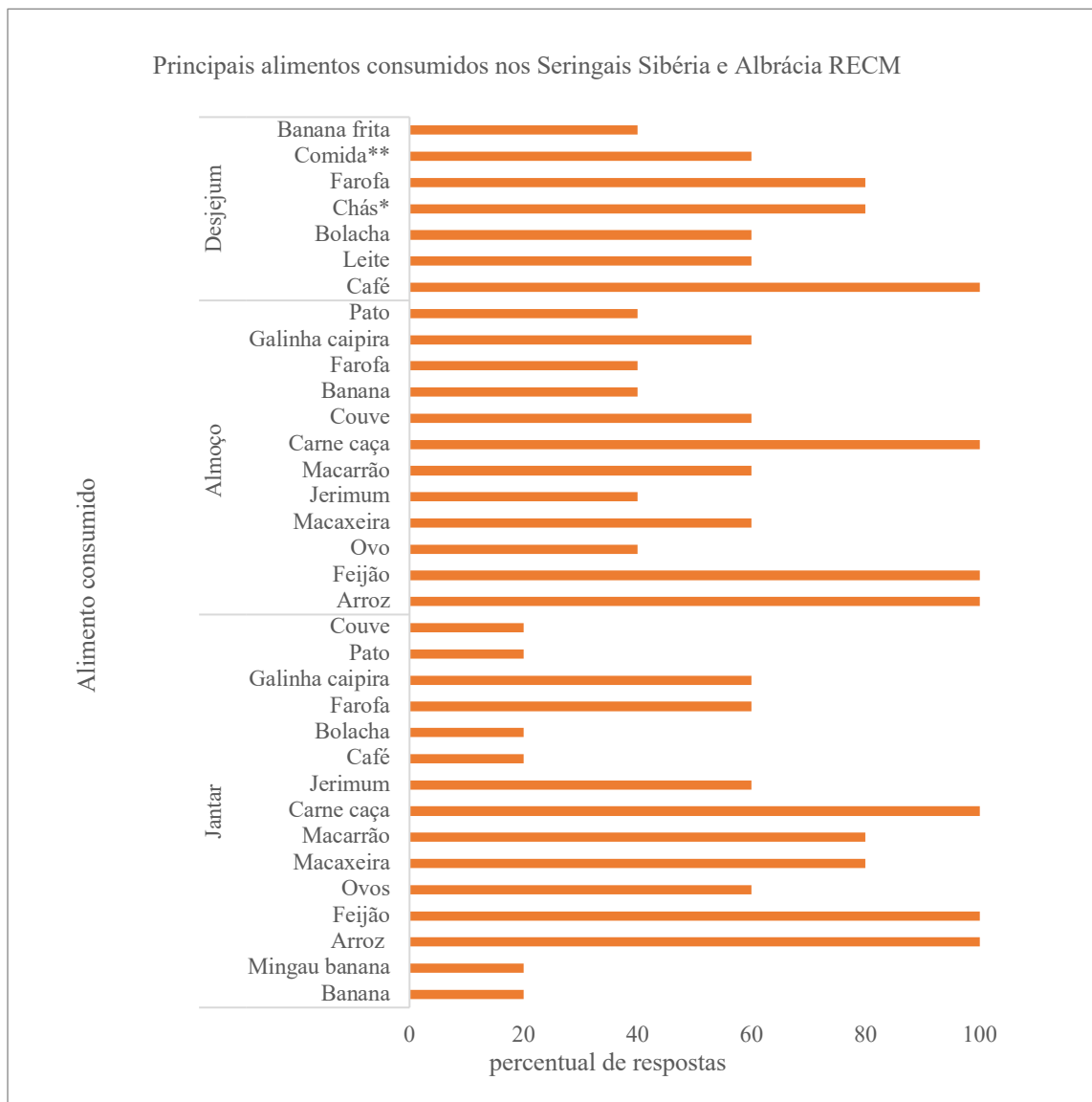


Figura 1: principais alimentos consumidos nos Seringais Sibéria e Albrácia; Fonte: Elaborado pelos autores.

*Capim santo, canelão, cidreira, carmelitana; ** Arroz, feijão, carne caça, galinha caipira.

A primeira refeição do dia, (Figura 1), no desjejum verificou-se a presença de produtos industrializados: bolacha, leite em pó, e café, consumido por todos os entrevistados. Os

98 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

chás também são relatados por 80% deles, além da farofa com o mesmo percentual. Dentre os entrevistados, 60% consomem as mesmas preparações feitas para o almoço como: arroz, feijão e uma proteína carne. Em censo realizado em 2015 no mesmo seringal, foram relatadas espécies como: cidreira (*Cymbopogon citratus* Stapf) e canelão (*Aniba canelilla* Mez) para o preparo de chás (LOPES et al., 2018).

Quando indagadas sobre os alimentos mais consumidos no almoço, todas as famílias informaram o hábito de consumir arroz, feijão e carne de caça, seguidos de macaxeira, jerimum (*Cucurbita moschata* Duchesne), macarrão, couve (*Brassica oleracea* L.), galinha caipira (*Gallus gallus domesticus*), ovos, farofa e pato (*Anas platyrhynchos domesticus*). Fica evidente a produção para o autoconsumo, tanto de alimentos de origem vegetal quanto de origem animal.

Em questionamentos sobre os alimentos consumidos no jantar (Figura 1), todas as famílias informaram que consomem arroz, feijão, carne de caça, seguido de macaxeira, macarrão, ovos, jerimum, banana, mingau de banana, café, bolacha, couve e pato. O jantar é muito semelhante ao almoço, composto de muitos alimentos cultivados, e a proteína animal é proveniente da caça ou da criação própria.

Foi possível identificar pouco uso de alimentos processados no dia a dia das famílias. Porém, há pouco consumo de frutas, verduras e legumes (FVL). A presença destes alimentos diariamente no prato da população leva ao suprimento adequado de micronutrientes, fibras e outras propriedades funcionais. O baixo consumo de FVL pode ser fator de risco para inúmeras patologias.

Alguns estudos realizados nos Estados Unidos mostraram associação do consumo adequado de FVL ou de dieta rica em fibras, incluindo FVL, com menor incidência de doenças cardíacas em idosos (HARTLEY et al., 2013; WANG et al., 2014) bem como doenças periodontais (NISHIDA et al., 2000; GISKES et al., 2002; ALAGL; BHAT, 2014), menor risco de inflamação e melhor função renal (XU et al., 2014). O consumo adequado de frutas está associado também a um melhor nível de massa óssea (LIU et al., 2015). Na avaliação física realizada pelo nutricionista presente nas visitas domiciliares foi possível observar algumas características de deficiências de vitaminas e minerais como ressecamento de pele, cabelos sem brilho e quebradiços, nesse caso, o baixo consumo de vitaminas e minerais a curto prazo, também pode se manifestar com cansaço sem razão aparente. As famílias apresentaram baixo consumo de FVL, sendo um fator negativo para a saúde da comunidade.

As RESEX foram pensadas para que seus habitantes retirassem seu sustento preferencialmente do extrativismo e complementarmente da agricultura e pecuária (BRASIL, 2000). Porém, com o declínio do extrativismo da borracha, e baixos preços da castanha, as atividades de sobrevivência tem se invertido, e, de acordo com o relato dos agricultores, a agricultura e pecuária tem se tornado fonte principal de renda.

Quanto aos alimentos, foi verificada principalmente, a produção de arroz, feijão, macaxeira, jerimum, banana, mamão, laranja, limão, cupuaçu, abacate e milho. Apesar de relatarem uma produção significativa de frutas e verduras, isso não se concretizou quanto ao seu consumo, fator que se pode atribuir à sazonalidade, desconhecimento de outras formas de consumo destes alimentos ou preparo de novas receitas.

99 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

É possível verificar com as entrevistas, que os alimentos cultivados e extraídos da floresta são para autoconsumo com exceção da castanha e farinha de mandioca, que além do consumo são comercializados os excedentes.

5. Considerações Finais

Verifica-se que os habitantes dos seringais Sibéria e Albrácia produzem os principais insumos da sua alimentação por meio da agricultura e pecuária, do extrativismo da floresta nas suas diversas formas (látex, castanha, caça e frutos). No cultivo se destacaram principalmente a mandioca, arroz e feijão. A venda dos produtos é limitada devido às dificuldades para transporte e escoamento dos produtos, principalmente em período chuvoso.

As famílias apresentam baixo consumo de FVL, sendo um fator negativo para a saúde da comunidade, podendo contribuir para o desenvolvimento de algumas doenças causadas pela falta de nutrientes na dieta alimentar. Como fator positivo, se destaca o baixo consumo de alimentos processados no dia-a-dia, que é favorável para saúde das famílias desses seringais.

Como forma de melhorar o estado nutricional destas famílias devido a carência de vitaminas e minerais, uma alternativa seria a produção de alimentos mais diversificada, voltada para o autoconsumo como forma de garantir a segurança alimentar e disponibilidade de alimentos básicos. A criação de hortas e de pequenos animais também pode contribuir para diversificação de alimentos em quantidade e qualidade, além de promover uma redução de despesas, e o excesso poderá ser utilizado para geração de renda extra para essas famílias, para isso é necessário a implementação de políticas públicas que promovam assistência técnica no cultivo, além de possibilitar vias para o deslocamento dos produtos até os locais de venda.

A partir desta pesquisa sugere-se maior vigilância por parte da execução dos programas sociais implementados, principalmente os relacionados à melhoria da segurança alimentar, para que haja diversidade dos itens produzidos, principalmente os de autoconsumo, o que resultará em menor dependência dos itens advindos dos centros urbanos, e contribuirá com a nutrição dos habitantes locais.

Referências –

- ALAGL, A.S; BHAT, S.G. Ascorbic acid: new role of an age-old micronutrient in the management of periodontal disease in older adults. *Geriatr Gerontol* 2014; 15(3):241- 254.
- ALMEIDA NETO, D. J. de; HELLER, L. Saúde e ambiente nos seringais do Acre boliviano (1870-1903): o papel de fatores e processos exógenos. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 19, p. 3991-4000, out. 2014. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/csc/2014.v19n10/3991-4000/pt/>. Acesso em: 02 jan. 2022.

100 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

ANGELSEN, A.; JAGGER, P.; BABIGUMIRA, R.; Belcher, B.; Hogarth, J. N. Bauch, S. Börner, J.; Smith-Hall, C.; Wunder, S. Environmental income and rural livelihoods: a global comparative analysis. **World Development**. 64, S12–S28, 2014.

BRASIL. Decreto nº 99.144, de 12 de março de 1990. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, DF, 13 dez. 1990. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d99144.htm. Acesso em 02 de jan. 2022.

BRASIL. Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000. Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza – SNUC. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9985.htm. Acesso em 20 de jul. 2020. Brasília, 2000.

CAVALCANTE FILHO, P. G.; MACIEL, R. C. G.; OLIVEIRA, O. F. de; ARAÚJO, W. do S. Pobreza, segurança alimentar e autoconsumo na Reserva Extrativista (Resex) Chico Mendes. **Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento Regional G&DR**. v. 16, n. 2, p. 186-200, mai-ago/2020. Taubaté, SP.

COSTA, G. R.; CAFÉ FILHO, A. C.; LOBO JÚNIOR, M. **Controle Químico da Mela do Feijoeiro Comum**. Santo Antônio de Goiás: Embrapa Arroz e Feijão, 2008. 4 p. Embrapa Arroz e Feijão. Circular Técnica, 82.

DINIZ, G. A S.; SIVIERO, A.; BASSINELLO, P. Z.; COSTA, J. G. C.; MATTAR, E. P. L.; SANTOS, R. C.; dos, BORGES, V. da S. Agrobiodiversidade de feijões do Acre. In: Siviero A; Santos R. C.; Mattar, E. P. L. (ORG.). **Conservação e tecnologias para o desenvolvimento agrícola e Florestal do Acre**. Rio Branco: Ifac; 2020, p. 481-518.

FAZOLIN, M.; ALÉCIO, M. R.; ESTRELA, J. L. V.; ALVES, S. B. Insetos associados ao cultivo e armazenamento de feijões. In: MATTAR, E. P. L.; OLIVEIRA, E. de.; SANTOS, R. C. dos; SIVIERO, A. (Orgs.). **Feijões do Vale do Juruá**. Rio Branco, AC: IFAC, 2017.

GISKES, K; TURREL, G; PATTERSON, C; NEWMAN, B. Socioeconomic differences among Australian adults in consumption of fruit and vegetables and intake of vitamins A, C and folate. **J Hum Nutr Dietet** 2002; 15(5):375-385.

HARTLEY, L; IGBINEDION, E; HOLMES, J; FLOWERS, N; THOROGOOD, M; CLARKE, A; STRANGES, S; HOOPER, L; REES, K. Increased consumption of fruit and vegetables for the primary prevention of cardiovascular diseases. **Cochrane Database Syst Rev** 2013; 6:1-39.

IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA **Pesquisa Agrícola Municipal** 2018. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/1612>. Acesso em: 20 ago. 2019.

LIU, Z; LEUNG, J; WONG, S.Y; WONG, C.K.M; CHAN, R; WOO, J. Greater fruit intake was associated with better bone mineral status among Chinese elderly men and women: results of Hong Kong Mr. Os and Ms. Os Studies. **J Am Med Dir Assoc** 2015; 16(4):309-315.

LOPES, B. P.; BATISTA, K. M.; CAMPOS, M. G. Censo na Resex Chico Mendes: um levantamento sócio-cultural e econômico. In: MING, L. C.; AMOROZO, M. C. de M. FERREIRA, A. B. (Org.). **Experiências etnobotânicas na Reserva Extrativista Chico Mendes**. 1.ed. Botucatu: Fundação de Estudos e Pesquisas Agrícolas e Florestais, 2018p. 17-28.

101 RESERVA EXTRATIVISTA CHICO MENDES, ACRE, BRASIL: RELATO DE EXPERIÊNCIA SOBRE HÁBITOS E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS SERINGAIS SIBÉRIA E ALBRÁCIA

MATTAR, E. P. L.; OLIVEIRA, E; de JESUS, J. C. S de, ARAÚJO, M. L; SIVIERO, A; SANTOS JÚNIOR H. C. Creolo beans production systems in Juruá Valley, Acre, **Brazilian Amazon. Indian Journal of Traditional Knowledge**, v. 15, n. 4 p. 619-624, 2016.

NISHIDA, M; GROSSI, S.G; DUNFORD, R.G; HO, A.W; TREVISAN, M; GENCO, R.J. Dietary vitamin C and the risk for periodontal disease. **J Periodontol** 2000; 71(8):1215-1223.

SANTOS, V. B; NASCIMENTO, F. S. S.; SANTOS, R. C.; MARINHO, J. T. S.; MENDONÇA, M. S.; GOMES, L. P. Coleta e caracterização das variedades locais de feijão-comum (*Phaseolus vulgaris*) e feijão-caupi (*Vigna unguiculata*) da agricultura familiar do Acre. In: SANTOS, R. C.; SIVIERO, A. (Orgs). **Agroecologia no Acre**. 1.a Ed. Rio Branco: IFAC, 2015, p. 407-428.

SANTOS, R. C.; SIVIERO, A.; LIMA, S. O. M. de. Agricultura na Reserva Extrativista Chico Mendes, Acre, Brasil, In: **Congresso Norte Nordeste de Pesquisa e Inovação**, 2012, Palmas. Anais... CONNEP, VII. Palmas: IFTO, 2012. v. 7, p. 546-439.

SILVA, J. B. da. **Populações tradicionais sul-amapaenses de Unidades de Conservação: valores, condutas e o papel da pedagogia da alternância**. In: SIMONIAN, L. T. L. (Org.). Políticas públicas, desenvolvimento, Unidades de Conservação e outras questões socioambientais no Amapá. Belém: NAEA; MPEAP, 2010. p. 287-324.

SIVIERO, A.; LESSA, L. S; SANTOS, R. C. dos. Variedades de mandioca do Acre. In: SIVIERO, A.; SANTOS, R. C dos.; MATTAR, E. P. L. (Org.). **Conservação e Tecnologias para o Desenvolvimento Agrícola e Florestal no Acre**. 1.ed. Rio Branco: Instituto Federal do Acre, p. 519-466, 2020b.

SIVIERO, A.; TEIXEIRA, P. E. F.; SANTOS, R. C. dos. A produção agropecuária nas Reservas Extrativistas do Acre. In: SIVIERO, A.; SANTOS, R. C dos.; MATTAR, E. P. L. (Org.). **Conservação e Tecnologias para o Desenvolvimento Agrícola e Florestal no Acre**. 1.ed. Rio Branco: Instituto Federal do Acre, p. 337-378, 2020a.

SOUZA, G. E. de A. B. **Distribuição de terra e renda e consumo alimentar na Amazônia rural: análises a partir da PNAD e POF**. Tese de Doutorado. Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia. Campinas, SP. p. 127. 2017.

WANG, X; OUYANG, Y; LIU, J; ZHU, M; ZHAO, G; BAO, W; HU, F.B. Fruit and vegetable consumption and mortality from all causes, cardiovascular disease and cancer: systematic review and dose-response meta-analysis of prospective cohort studies. **BMJ** 2014; 349:1-14.

XU, H; HUANG, X; RISÉRUS, U; KRISHNAMURTHY, V.M; CEDERHOLM, T; ARNLÖV, J; LINDHOLM, B; SJÖGREN, P; CARRERO, J.J. Dietary fiber, kidney function, inflammation, and mortality risk. **Clin J Am Soc Nephrol** 2014; 9(12):2104-2110.

Recebido em: 14/06/2022

Aprovado em: 13/03/2023

Publicado em: 15/05/2023