

Importância das plantas alimentícias não convencionais (PANC) para a segurança alimentar na comunidade Pium (TI Manoá-Pium, Roraima, Brasil)

Importance of non-conventional food plants (PANC) for food security in Pium community (Manoá-Pium Indigenous Land, Roraima, Brazil)

Joceline Neide Araújo Veras¹

Rachel Camargo de Pinho¹

Ananda Machado¹

DOI: <http://dx.doi.org/10.20435/tellus.v22i47.770>

Resumo: As plantas alimentícias não convencionais (PANC) têm uma ou mais categorias de uso alimentício e não fazem parte do dia a dia da maioria da população. Essas plantas têm uma importância em nível planetário, já que a alimentação básica global é cada vez mais homogênea, monótona e globalizada. Apesar de serem “não convencionais” para a maioria das pessoas, muitas PANC são familiares e importantes para as populações tradicionais, especialmente para a sua segurança alimentar. No caso das comunidades indígenas, a relação com a terra faz parte da segurança alimentar. Entretanto, os padrões de produção e de consumo de alimentos que hoje prevalecem em algumas comunidades indígenas não são muito bons porque são artificiais. O objetivo deste trabalho foi contribuir para a segurança alimentar por meio da valorização dos alimentos tradicionais e das PANC na comunidade indígena Pium, região Serra da Lua, Roraima. Foi feita uma descrição da percepção de moradoras da comunidade sobre a alimentação no passado e presente; também foi realizado um levantamento de PANC cultivadas por elas; e foi desenvolvida uma experiência de plantio diversificado orgânico, em parceria com a escola. A descrição das PANC e seu uso foram feitas também na língua Wapichana, que é cooficializada no município de Bonfim, onde foi realizado o estudo. É importante continuar uma análise sobre alimentação saudável, para estimular a população a plantar mais PANC e também continuar plantando as plantas tradicionais nas suas roças, hortas, quintais, visando à segurança alimentar e à conservação da cultura.

¹Universidade Federal de Roraima (UFRR), Boa Vista, Roraima, Brasil.

Palavras-chave: Wapichana; horta escolar; biodiversidade; agricultura indígena.

Abstract: The non-conventional food plants (PANC) have one or more category of use for feeding and are not present in most people's daily life. Such plants have importance in a global level, once basic alimentation in the world is increasingly homogenous, monotonous, and globalized. Although they are "non-conventional" for most people, many PANC are familiar and important for traditional peoples, especially for food security. In case of indigenous communities, the relation with the land is part of food security. However, food consumption and production patterns prevailing today in some indigenous communities is not good because it's artificial. The objective of this work was to contribute for food security by appreciation of traditional food and PANC in Pium community, located in Serra da Lua region, state of Roraima, Brazil. We made a description of the perception of some community's dwellers about alimentation today and in the past, as well as a survey of PANC cultivated by those dwellers. We also developed an experience of organic diversified planting, in partnership with community's school. Description of PANC and their use was also made in Wapichana language, which is officialized in municipality of Bonfim, where this community is located. It's important to continue an analysis about healthy alimentation, to encourage indigenous people to plant more PANC and also continue to plant traditional plants on fields and homegardens, aiming food security and conservation of culture.

Keywords: Wapichana; school garden; biodiversity; indigenous agriculture.

1 INTRODUÇÃO

Antigamente os antepassados não tomavam café, era chá de capim santo, da folha da laranjeira, mingau de macaxeira, abóbora, batata, banana, milho e muito mais. A carne era só de caça e pesca, o acompanhamento da mistura era farinha e beiju, a alimentação era saudável, havia muita alimentação, não faltava, era tudo vindo da mãe natureza. Eram feitos fritinhos com óleo de porco, e era saudável, na época não havia as doenças de hoje em dia. No peixe era colocado a chicória (*Eryngium foetidum*), um tempero antigo, tinha o cariru (*Talinum triangulare*) que também era muito usado na carne e feijão, é uma verdura, e a maior parte era plantada pelo próprio povo da comunidade. Hoje quase não se usa mais essas verduras, e sim outras verduras como cebolinha.

A chicória, cariru e outras plantas, assim como a vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), usada para fazer chá, sucos e geleias, e a alfavaca (*Ocimum campechianum*),

são consideradas atualmente como “Plantas Alimentícias Não Convencionais” (PANC). As PANC são plantas que possuem uma ou mais categorias de uso alimentício, e que não fazem parte do dia a dia da maioria da população (KNUPP; LORENZI, 2014; VIEIRA; ZÁRATE; LEONEL, 2018). Ou mesmo, partes da planta que não são de uso convencional; por exemplo, consumo de talo e folhas do jerimum, de que normalmente se come o fruto. Muitas PANC são medicinais, e são consideradas alimentos funcionais, que promovem a saúde (LIBERATO *et al.*, 2019). Essas plantas possuem uma importância a nível planetário, já que a alimentação básica global é cada vez mais homogênea, monótona e globalizada.

Apesar de serem “não convencionais” para muitas pessoas, as PANC são comuns e muito importantes para populações que as utilizam tradicionalmente, especialmente por promoverem saúde e segurança alimentar. Algumas plantas consideradas como PANC, ou seja, desconhecidas em uma região do país, podem ser amplamente conhecidas e utilizadas em outra região. Por exemplo, o cariru (*Talinum triangulare*) é considerado na literatura como uma PANC (KNUPP; LORENZI, 2014), entretanto é de uso muito comum na culinária indígena em Roraima, sendo comumente cultivado em quintais, roças e hortas, e de conhecimento de todos regionalmente. Portanto, a relação com o alimento é muito ligada à cultura de cada lugar, de cada povo.

A incorporação da questão do acesso aos alimentos na discussão internacional traz a perspectiva da determinação social do problema da segurança alimentar, e como resultado da reunião do comitê mundial de segurança alimentar mundial em 1982, afirma-se posição oficial em favor de que as pessoas tenham acesso físico e econômico aos alimentos básicos que necessitam. No Brasil, foi criado em 2006 o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada (BRASIL, 2006). Esse direito passou a figurar como direito social no artigo 6º da Constituição Federal Brasileira, após a emenda à constituição 064/2010 que incluiu o direito à alimentação entre os direitos sociais individuais e coletivos. Nas últimas décadas houve grande avanço no Brasil em relação à redução da desnutrição, entretanto houve aumento de problemas relacionados à má alimentação (MARTINS *et al.*, 2013; BRASIL, 2014).

A segurança alimentar e nutricional consiste na

[...] realização do direito de todos ao acesso regular e permanente à alimentação de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde e diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (BRASIL, 2006, Art. 3º).

Segundo Hoffmann (2014), os determinantes fundamentais da segurança alimentar de um domicílio são a renda domiciliar per capita, a escolaridade, a disponibilidade de água encanada, luz elétrica e esgoto apropriado e a estabilidade da renda. No caso das comunidades indígenas, a relação com a terra faz parte da soberania alimentar, sendo essencial garantir a continuidade dos sistemas tradicionais de produção de alimentos, bem como adaptações visando ampliação desses sistemas, mantendo a sustentabilidade, as variedades de plantas nativas e todo o conhecimento relacionado, de origem milenar e transmitido entre gerações (CANAVESI; MOURA; SOUZA, 2016; SANTOS; GARAVELO, 2016; MACHADO; PINHO, 2019).

Os padrões de produção e de consumo de alimentos que hoje prevalecem nas comunidades indígenas não é muito bom porque são artificiais, são comprados e dentro desses produtos há muitos conservantes e outros produtos (exemplos: suco em pó, refrigerante, óleo de soja, enlatados), e muitas das vezes consumir esses alimentos faz mal à saúde. O consumo de alimentos não saudáveis está relacionado ao risco aumentando para doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). As doenças crônicas são caracterizadas por serem doenças que possuem um lento desenvolvimento, uma longa duração e muitas delas ainda não possuem cura. Elas são categorizadas por dois tipos: doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e as transmissíveis.

Em 2013, 72,3% das mortes prematuras no Brasil (ou seja, morte de pessoas entre 30 e 69 anos) foram causadas por DCNTs (ALVES; MORAIS NETO, 2015; MALTA *et al.*, 2019). Esses tipos de doença estão associados à má alimentação, estresse e sedentarismo, que são aspectos que estão muito presentes na sociedade atual. São 10 tipos principais de doenças crônicas mais comuns no Brasil, sendo que as principais são associadas à alimentação, como neoplasia (câncer)²,

² É uma doença muito agressiva que advém do crescimento desordenado de células anormais, essas células se alastram rapidamente e são capazes de invadir outras partes importantes e

diabetes³ e hipertensão⁴.

No contexto da globalização, devido a fácil acesso à capital Boa Vista, os moradores da comunidade Pium já vem utilizando ao longo do tempo vários produtos que, se utilizados em excesso, como açúcar, óleo, sal, e ultraprocessados, além de refletir na saúde, na economia da comunidade e gerar resíduos sólidos (embalagens), pode também desenvolver maus hábitos alimentares e consequentemente acarretando problemas de saúde. Muitas das marcas de produtos industrializados são empresas que apenas visam o lucro e não se importam com a saúde de seus consumidores. O consumo de produtos ultra processados como salgadinho, bolachas, refrigerantes etc, vem aumentando nas comunidades indígenas, especialmente entre as crianças (SOUZA; VILLAR, 2018).

A mudança nos padrões alimentares pode influenciar diretamente na agrobiodiversidade, com a perda de variedades e sementes tradicionais desenvolvidas e melhoradas durante séculos por várias gerações de populações tradicionais (PINHO *et al.*, 2013), e também com a perda de aspectos culturais relacionados a essas plantas como por exemplo os registros do nome e uso de plantas nas línguas indígenas (MACHADO; PINHO, 2019).

Em um plano de trabalho entre os membros da comunidade, professores da Escola Estadual Indígena Olegário Mariano e Tuxaua Wanda da Silva Sebastião, decidiu-se elaborar e executar um trabalho com foco nas PANC e segurança alimentar na comunidade Pium, TI Manoá-Pium, região Serra da Lua, Roraima.

A pesquisa teve como objetivo fortalecer a segurança alimentar por meio da valorização dos alimentos tradicionais e das PANC; descrever a percepção das

vitais do corpo, e formarem tumores malignos que podem comprometer a vida. Pode surgir por relação familiar, ou seja, de forma hereditária, mas também pode ser desenvolvido pelo fumo, ou pela exposição irregular a outros tipos de agentes cancerianos que incluem: Luz solar, raio -x, produtos químicos como conservantes presentes em alimentos ultra processados, dentre outros.

³ O diabete é uma doença crônica que pode ser associada ao consumo excessivo de açúcar. Ela provém de dois tipos específicos: a diabete tipo 1, ocorre quando o pâncreas não produz insulina suficiente, levando ao excesso de açúcar no sangue: e o tipo 2 que é relacionado ao modo como o corpo processa a entrada do açúcar no sangue. Os dois tipos podem desencadear diversos outros problemas de saúde.

⁴ Hipertensão ou simplesmente pressão alta, como é popularmente chamada, é uma doença que contrai os vasos sanguíneos, forçando o coração a esforçar mais em sua função. A hipertensão é associada ao consumo excessivo de sal, e é capaz de desencadear vários outros problemas como doenças cardiovasculares, colesterol elevado, infarto e derrame (BRASIL, 2011).

moradoras da comunidade sobre a alimentação no passado e presente; realizar o levantamento das plantas tradicionais que atualmente são consideradas PANC e implantar um sistema diversificado orgânico de horta e árvores na escola.

2 DESCRIÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

Os primeiros moradores chegaram na comunidade Pium por volta de 1939, situada à margem do rio Tacutú na região Serra da Lua, município de Bonfim/RR à 120 km da capital de Boa Vista, formada pelos povos Wapichana (família linguística Aruak), com famílias falantes tradicionais. Essa comunidade surgiu com o primeiro morador conhecido como o senhor Silas. Ele era evangélico na época, quando se deu o início da comunidade Pium, com apenas 5 casas de família. O senhor Silas foi o primeiro morador a chegar à comunidade para fazer a sua pequena casa, e em seguida chegou a senhora Sebastiana com seus filhos, por volta de 1940, quando já se havia 4 casas de família. Com a sua chegada completando-se 5 casas. Na época havia muito inseto “pium”, que é um inseto pequeno e preto que aparece principalmente em tempo de chuvas, no amanhecer e entardecer. O nome da comunidade é Pium porque em cima da serra havia uma árvore com um buraco muito grande, onde havia muitos piuns. Na época da chegada das pessoas ao Pium, o local era bastante fechado por mata, havia apenas um caminho de andar no local da comunidade, os moradores que já havia nesta época eram o senhor Lucas, senhor Emeliano, senhor Manoel, conhecido por seu apelido perna de pau, e senhor Justino da Costa; conforme relatam os filhos dos antigos moradores da comunidade Pium, senhor Jacy Barreto de Souza e senhor Júlio da Costa.

Atualmente a comunidade indígena Pium conta com 630 famílias, sendo a grande maioria da etnia Wapichana. A comunidade indígena Pium tem como principal base de sustentação a agricultura familiar, a pequena pecuária extensiva e extrativismo (vegetal e animal) destinado basicamente à subsistência das famílias, com a venda ou troca do excedente, com isso gerando um recurso financeiro agregado aos proventos dos professores, agente de saúde, aposentados e beneficiários de programas sociais. Nas roças tradicionais são cultivadas culturas como milho, mandioca e macaxeira, jerimum, banana etc.

Na região onde está inserida a comunidade o clima é do tipo quente e úmido. A precipitação média anual é em torno de 1.400 mm (BARBOSA; FERREIRA;

CASTELLÓN, 1997). A região é predominante de áreas abertas, tecnicamente consideradas como “savanas” amazônicas (BARBOSA; CAMPOS; PINTO, 2007). As savanas em Roraima são conhecidas como “lavrado”, termo adotado pelos habitantes locais e reconhecido ecologicamente por vários autores, como uma paisagem diferenciada de outras áreas abertas da América do Sul (CAMPOS, 2011).

3 METODOLOGIA

Esse estudo é fruto do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) de graduação realizado pela autora em sua comunidade de origem, como parte da formação em Gestão Territorial Indígena no Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena da Universidade Federal de Roraima (UFRR). O trabalho foi realizado durante os “tempos comunitários”, que consistem nos tempos letivos relativos ao período de alternância em que os acadêmicos indígenas acompanham e realizam atividades em comunidades indígenas.

Ao longo de dois tempos comunitários realizados na comunidade Pium no ano de 2018, foram desenvolvidas as atividades descritas nesse artigo:

As entrevistas foram realizadas com quatro agricultoras da comunidade, com idades variando entre 25 e 60 anos, sem seguir um roteiro definido, apenas se utilizando das seguintes perguntas-geradoras:

- Qual a diferença da alimentação no passado e hoje em dia?
- Quais alimentos tinham no passado e hoje não tem mais?
- Qual tipo de alimento é bom para a saúde?

Para a atividade de levantamento das PANC, foram relatadas as plantas cultivadas pelas mesmas moradoras que foram entrevistadas, a partir das plantas que elas cultivam em suas roças e quintais, e que são atualmente consideradas PANC segundo Knupp e Lorenzi (2014).

Para a atividade de plantios de plantas tradicionais e PANC, a área escolhida para os plantios foi inicialmente um quintal ao lado da escola, cedido para a execução desse projeto, entretanto depois foi retirada essa permissão, sendo algumas plantas foram transferidas para outro local, o quintal de outra casa da comunidade, mais distante da escola. Essas áreas possuíam relevo plano, fácil acesso, boa insolação e disponibilidade de água. O solo era de baixa fertilidade

natural, portanto foi utilizado esterco de gado, proveniente do retiro (área de criação comunitária de gado) da escola da comunidade. As ferramentas utilizadas para o preparo dos canteiros e plantio foram da própria comunidade como a enxada, terçado e cavador.

O plantio foi realizado nos dias 28 a 30 de junho de 2018. A irrigação era feita manualmente com regadores, pelos alunos da Escola Estadual Indígena Olegário Mariano. Foi montado um cronograma durante a semana para cada aluno irrigar os canteiros, nos horários de 7hs e de 15hs, com cinco alunos se revezando (dois do 9º ano, dois do 1º ano e um do ensino médio). As plantas fresquinhas foram colhidas da horta cultivada pelos alunos, e utilizadas na merenda escolar. Além de aprender com o plantio, a manutenção e a colheita, os alunos tiveram noções de conservação do meio ambiente.

4 RESULTADOS

4.1 Percepção sobre alimentação por mulheres na comunidade

A senhora C.C.B., uma das moradoras mais antigas da comunidade, com 60 anos, relata:

Devido aumento da população dentro da comunidade, está ficando tudo em escassez por causa da população que está indo cultivar todos os dias, indo caçar e pescar para se manterem dentro da comunidade. Os jovens de hoje não estão querendo fazer as suas roças, o que hoje cultivam, ou seja, arrancados para levarem para a sua alimentação não pensam em voltar a replantar novamente porque não querem mais cultivar as plantas que fazem bem para sua saúde, porque hoje não querem mais comer, estão praticamente querendo só usufruir da bolsa família, sempre dependendo do governo federal para virem a cidade a sacar o seu benefício para comprar alimentos empacotados e levar a comunidade para o seu consumo dentro de suas casas.

Em relação à perda das plantas tradicionais, ela relata que

O povo de hoje não quer consumir estes alimentos porque querem mais usar mais alimentos onde há muita química, como o veneno que vem nos

alimentos. Quando falamos para o povo nas reuniões tentando incentivar a não usar estes alimentos, acham que estamos mentindo, ou seja, querendo ser melhor. Mas é um alerta que fazemos por ser moradoras mais velhas da comunidade porque com estes alimentos circulando dentro da comunidade estamos vendo aumento das doenças como diabete, câncer nas mulheres mais novas. No consumo também do frango está tendo muitas doenças nas mulheres como câncer no colo do útero, e não querem produzir para consumirem as plantas mais saudável.

Na roça da entrevistada C.C.B., é plantada a taioba, cará, banana comprida, banana maçã, batata-doce, macaxeira, milho, abóbora e mandioca para fazer uso na casa com a família, continua seguindo com a mesma tradição que sua mãe e pai, tem deixado para dar continuidade do uso das plantas tradicionais.

Já a senhora B.M.A.V., de 39 anos, explica que

Hoje não pegamos mais peixes nem as caças que ao ir à mata voltávamos com paca, cutia, veado e outros tipos de animal que a gente consumia, hoje não se acha mais. Andando dentro da mata não se vê mais uma mata virgem, está tudo destruído por causa de nossos parentes que muitas das vezes colocam uma roça e no fim abandonam sem plantar com manivas, ou outras plantas como a taioba, macaxeira, mamão, bananeiras e outras que possam estar produzindo para se manter.

E ao perguntar à moradora quais alimentos ainda consomem dentro da comunidade ela respondeu:

No momento o que ainda tem pra ser consumido pela minha família é farinha, cariru, alfavaca, chicória, macaxeira, batata-doce, abóbora, banana, cana, mamão porque ainda produzimos dentro das nossas roças e um pouco no quintal da casa, como criação de galinha caipira, o peixe muitas das vezes pegamos no lago ou no rio para consumir, mas é pouco, apenas para se manter quando não temos nada.

A senhora L.W. aos seus 50 anos é agricultora há muitos anos e continua cultivando sua roça para manter sua família. Ela mesma e seus filhos produzem farinha para vender e comprar sua alimentação dentro da comunidade, ou se desloca para o município de Bonfim para fazer a venda do produto. Ela explica que ao longo dos anos a natureza modificou muito, o clima não é mais o mesmo para trabalhar, há muitas secas, destruição das matas, a caça e a pesca estão em

escassez. Devido aumento da população da comunidade Pium, não há mais espaço para colocar roças grandes como anteriormente:

Na época eram poucos pais de família, eram apenas 15 casas de pais de família, tínhamos bastante fartura, havia plantação muito grande nas roças como bananal, pés de cana, mamão, pés de pimenteira, muitas batatas doces. Hoje ficou difícil, o povo não quer mais fazer a produção, querem mais é comprar seus alimentos da cidade. Mesmo com toda dificuldade estou aqui trabalhando na mesma terra que é a roça, planto maniva, macaxeira, banana, cará, cana-de-açúcar pros meus filhos e netos.

A senhora R.S.C., de 25 anos, mãe de 5 filhos, relata:

Trabalho fazendo caxiri e vendendo dentro da comunidade, para ganhar o meu dinheiro e comprar a minha alimentação na capital Boa Vista, como leite, café e outras alimentações. Trabalho na roça porque não terminei meus estudos, casei cedo e sendo mãe, a minha única opção é trabalhar na roça. Dependendo da bolsa família também, mas mesmo assim não dá pra suprir as minhas despesas com meus filhos, meu esposo também não tem estudo e todos trabalhamos na roça, ele vai pescar, vai caçar, tenta trazer algo pra casa para nos alimentar. Eu tiro goma pra vender quando estou fazendo o caxiri e fazendo farinha pra colocar o pão de cada dia e manter nossa família, isso que é a minha vida dentro da comunidade.

Pode-se perceber como a população está carente, de não possuir os seus estudos como foi explicado pelas mulheres moradoras da comunidade, casou-se cedo demais, mas mesmo assim estão lutando, plantando, tentando resgatar a alimentação que seus avôs deixaram para continuarem para seus filhos e netos. Eles têm muitos sonhos para seus filhos, não querem que seja esquecido pelos parentes, plantar e colher para ser saudável. É preciso trabalhar muito com esses jovens dentro da comunidade Pium. Há falta de apoio das próprias lideranças para pôr em prática os trabalhos comunitários, precisam de apoio para erguer os braços e ter atitude e criatividade de trabalhar.

É importante sensibilizar os jovens de forma coerente, como por exemplo a importância de ter uma alimentação saudável resgatando as plantas naturais que não fazem mal, pois muitos desses jovens estão perdendo sua vida, sem nenhuma perspectiva futura, por isso as lideranças têm que ter mais criatividade para esses jovens de hoje, pôr em prática seus trabalhos que há muito que fazer

dentro da comunidade. Os jovens têm muita vontade de ter uma vida digna para trabalhar dentro da comunidade, mas falta apoio das próprias lideranças, e dos políticos do município. Para ter apoio para trabalhar os jovens é preciso fazer várias oficinas para que não se sintam constrangidos pela sua colocação de como estaria executando o seu trabalho, fazendo o planejamento de maneira clara, que possam estar ali todos os dias e sendo acompanhados pelo instrutor do trabalho dentro da comunidade. É de suma importância para todos no dia a dia consumir as plantas tradicionais e as PANC, para que na fase de envelhecimento não sofram com doenças. A produção dessas plantas deveria ser motivo de destaque para um jovem, pode ser um trabalho, inclusive com geração de renda, pode despertar a liderança em jovens e mantê-los na terra.

A alimentação tradicional na comunidade Pium também tem efeito ambiental sazonal. Por exemplo, pelas derrubadas das matas em tempo de realizar as roças, que deve ser muito bem planejada para evitar várias derrubadas e queimadas de outra parte das matas, causando desperdício de madeira e prejudicando os animais silvestres. Atrelados às ações de fogo e do desmatamento, a comunidade sofre também com a pesca ilegal (principalmente no período de piracema) e com a caça predatória, particularmente no período de reprodução dos animais (capivara, paca, veado, tatu e várias espécies de aves), causando a perda da biodiversidade local.

Por outro lado, muitas famílias da comunidade indígena Pium vêm criando soltos nos quintais pequenos animais domésticos como: galinha, peru, pato, picote etc. Além disso, algumas famílias têm seus próprios retiros distantes do centro da comunidade para criação de suínos, caprinos, bovinos e outros. O manejo tradicional desses animais também é importante para a segurança alimentar na comunidade.

Consideramos que iniciativas de lideranças e famílias da comunidade são necessárias para ter uma alimentação saudável, que valorize o conhecimento tradicional, voltando à agricultura e à criação animal para a segurança alimentar de seus filhos.

5 LEVANTAMENTO DAS PANC

Foi feito um levantamento com as mesmas moradoras que foram entrevistadas, a partir das plantas que elas possuem em suas roças ou quintais, e que são atualmente consideradas PANC segundo Knupp e Lorenzi (2014). A grande maioria das PANC no Brasil não são cultivadas, são subespontâneas, crescem sem que sejam plantadas, em variados ambientes, seja em locais antropizados, ou em áreas naturais de florestas, cerrados e campos (LIBERATO *et al.*, 2019).

Na tabela 1 estão apresentadas as plantas tradicionais, que hoje são consideradas PANC (KNUPP; LORENZI, 2014), cultivadas por quatro agricultoras indígenas da comunidade Pium: as senhoras C.C.B., com 60 anos; B.M.A.V., com 39 anos; L.W. com 50 anos; e R.S.C., com 25 anos. Além dessas plantas listadas na tabela 1, é provável que exista na comunidade outras plantas tradicionais cultivadas por outro/as agricultores. É importante também considerar que muitas dessas plantas já são conhecidas e usadas na comunidade Pium, mas podem ainda ter outros potenciais não conhecidos. Por exemplo, a bananeira é uma planta muito conhecida e que tem o seu fruto muito consumido, entretanto não se costuma consumir o “coração” da bananeira (ponta do cacho), que também é muito nutritivo e saudável. Assim, há ainda um grande potencial sobre essas plantas para ser desenvolvido.

Tabela 1 – Plantas consideradas PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) utilizadas na comunidade Pium, região Serra da Lua, Roraima

Nome popular	Nome em Wapixana	Nome científico	Utilidade (português)	Utilidade (Wapichana)
Taioba	Kuwyn	Anthosoma taioba	Serve para fazer mingau, serve também para temperar a comida	Kuwyn watumam kududu waykynii na'ik ipei kanam
Batata-doce	Kazyy Bixu'au	Ipomoea batata	Faz mingau e caxiri	Tum kududu na'ik parakary.
Cará	Dibiruu	Dioscorea sp.	Fazemos mingau e para temperar o cozido de carne.	Watumam nii waykinii na'ik watumam kududu ii tumkapam

Nome popular	Nome em Wapixana	Nome científico	Utilidade (português)	Utilidade (Wapichana)
Jerimum	Kaiiam	Cucurbita pepo	Faz mingau e temperar comida	Tumam kududu na'ik waykinii
Macaxeira	Makaxiz	Manioht escolenta	Fazemos farinha, mingau e usamos para temperar comida e bolo	Watumanii uí, kududu na'ik wamudan waykinii nazu'u watumam bixu'au yy kaapan
Banana	Syyzba'u	Musa paradisiaca	Fazemos mingau, comemos e fazemos caribé.	Watumam kududu, watumam ii tum na'ik wadyzuan.
Buriti	Diywy	Mauritia flexuosa	Tomamos vinho de buriti e fazemos doce.	Watyzan diywy yy na'ik watumam bixu'au ii nanaa tum
Bacaba	Mapyz	Oenocarpus bacaba	Fazemos o vinho de bacaba e tomamos	Tum ii yy na'ik waty zan nii mapyzaa
Alfavaca	Kyryky Maryry	Ocimum campechianum	É um tempero natural que serve como tempero em uma galinha caipira e fica gostosa a comida.	Wamudan kyryky nazu watumam nii kadini'u
Ata	Aty	Annona squamosa	Comemos a fruta da ata	Waniken nii aty
Cana	Kaiwera	Saccharum officinarum	Serve para fazer açúcar e garapa	Watumam xuga'a, na'ik watumam ii yy nii
Mamão	Mapay	Carica papaya	É uma fruta que faz bem pra pele, ajuda na digestão do intestino.	Kaimenau ii dizuka'u na'ik kaimen
Maxixe	Maxi	Cucumi anguria	É um tempero muito gostoso para pôr na comida ou no cozido de carne e feijão.	Watumam Maxiz tum Waykinii nik ipei kanum suud.

Nome popular	Nome em Wapixana	Nome científico	Utilidade (português)	Utilidade (Wapichana)
Cariru		Talinum triangular	É uma verdura que serve para temperar comida.	Tumkariwei Waykinii ii tum mudkau sararu bii'it.
Inhame		Colocasia esculenta	Serve para comer no café da manhã como mingau para o povo indígena.	Kadin kududu tumkariwei ii ik.
Chicória		Eryngium foetidum	É um tempero que é saboroso para colocar no cozido de peixe.	Mudkau kupay bii waykinii bii'it.

Fonte: construído pelas autoras

Optou-se por transcrever algumas informações sobre o uso das plantas na língua Wapichana porque uma grande parte do conhecimento tradicional relacionado às plantas tem relação também com essa língua materna, pois é um conhecimento transmitido de forma oral, entre gerações, e originalmente isso era feito na língua Wapichana.

Para reverter a situação da fala nas línguas indígenas restrita apenas às pessoas mais velhas, as organizações do movimento indígena no estado de Roraima vêm conquistando direitos, aderindo-se a política de fortalecimento das línguas tradicionais dos povos indígenas, onde as escolas indígenas, estaduais e municipais, disponibilizam professores para trabalhar línguas indígenas, com proposta curricular aprovada pela própria comunidade.

A valorização das línguas indígenas já vinha sendo discutida desde 2012, com as lideranças das comunidades e professores de línguas indígenas que atuam na região, com vários encontros, reuniões e sempre que possível era pautada pela Dr^a Ananda Machado, coordenando o “Programa de Valorização e Culturas das Línguas Wapichana e Macuxi” (Instituto Insikiran/ UFRR). O diálogo com a câmara de vereadores se consolidou por meio da aprovação da Lei Nº211/2014 no dia 04 de dezembro 2014, com a co-oficialização das línguas Wapichana e Macuxi no município de Bonfim, Roraima (região Serra da Lua), (G1 RORAIMA, 2014).

6 EXPERIÊNCIA DO PLANTIO E DA HORTA ESCOLAR

Antes de iniciar os plantios, foi feita uma palestra na Escola Estadual Indígena Olegário Mariano, com professores, pais, algumas lideranças e alunos do 6º ano ao ensino médio. Foi explicado sobre as PANC, para que servem, como usá-las para manter a saúde equilibrada, e porque são saudáveis na alimentação na comunidade.

Inicialmente o projeto foi implantado no quintal da escola, e depois foi encerrada a cedência do espaço. Algumas plantas foram transferidas para outro local, num quintal de uma família da comunidade, mais distante da escola. Foram levadas mudas de plantas PANC e outras, pelos pais dos alunos: acerola, bacaba, taioba, cariru, alfavaca, capim-santo, chicória, bananeiras, bacaba, maracujá, goiaba (tabela 2). Outras sementes foram compradas para utilizar na horta escolar, e do Instituto Insikiran/UFRR foram levadas mudas de pupunha, tamarindo, maracujá, graviola, taioba, caçari.

Tabela 2 – Espécies plantadas na horta escolar

Nome popular	Nome científico	Procedência
Alface	Lactuca santiva	Comprada em loja de agropecuária
Coentro	Coriandrum santivo	
Pepino	Cucumis sativus	
Couve	Brassica oleracea	
Pimenta malagueta	Capsicum frutescens 'Malagueta'	
Pimenta de cheiro	Capsicum chinense 'Adjuma'	
Goiaba	Psidium guajava	Comunidade Pium
Acerola	Malpighia emarginata	
Cariru	Talinum triangular	
Taioba	Xanthosoma sagittifolium	Instituto Insikiran/ UFRR
Tamarindo	Tamarindus indica	
Pupunha	Bactris gasipaes	
Graviola	Annona muricata	
Maracujá	Passiflora edulis	
Caçari	Clusia nemorosa	

Fonte: Construído pelas autoras

Figura 1 – Implantação da horta



Autor: Joceline Veras.

Figura 2 – Cobertura do solo da horta com palha de buriti (à esquerda) e molhando as bananeiras (à direita)



Autor: Joceline Veras

Foram obtidos bons resultados, colheu-se pimenta de cheiro, pimenta ardosa, chicória, couve, cheiro verde e pepino, estas verduras foram direcionadas diretamente à escola para a merenda dos alunos. Com esta pequena colheita foi

possível mostrar como é importante consumir alimentos saudáveis produzidos com adubo orgânico e melhorando a alimentação dos estudantes.

Algumas hortaliças (cheiro verde, pepino e pimenta de cheiro) que tiveram produção excedente foram vendidas na comunidade para arrecadação de dinheiro para a escola.

Apesar de todo esforço, ainda houve perda de alguma parte dos pepinos que ali não foram colhidos e acabaram estragando, assim como as pimentas de cheiro, porque os alunos da escola não costumam consumir hortaliças, e não houve um esforço da gestão escolar nesse sentido. Ou seja, houve êxito como uma experiência pontual, de valorização dessas plantas e de complementação da merenda durante um certo período, mas há necessidade que ações como essa sejam incorporadas no currículo e na rotina da escola, para que as próprias turmas, professores e alunos se organizem e se comprometam a cuidar da horta, continuamente. É importante que a escola tenha a alimentação saudável (e consequentes atividades como as hortas, as PANC etc) como diretrizes, estruturadas no currículo, para haver mais chance que essas atividades possam ser realizadas de maneira contínua, e incorporadas transversalmente em todas as disciplinas e pela gestão escolar. Além disso, a gestão e os pais dos alunos e lideranças poderiam estar apoiando seus filhos a fazer plantios nos seus quintais onde há muito adubo orgânico das casas, e ao mesmo tempo é uma possibilidade de dar continuidade ao trabalho realizado na escola, com possibilidade de renda extra. Precisa de coletividade entre a escola e comunidade para que isso que venha acontecer.

Outro problema foi a irrigação, pois foi acordado que no início cada aluno deveria irrigar os canteiros, com programação via calendário entre os alunos do período matutino e vespertino. Cada período, era escalado dois alunos, e especificamente as sextas-feiras cinco alunos para irrigar os canteiros, com regador. Mas quando foi necessário sair do local onde se iniciou a horta (quintal particular ao lado da escola, inicialmente cedido para o projeto), as plantas pararam de ser manejadas pelos alunos, pois era mais longe da escola.

Houve uma boa experiência de visita de duas estudantes da comunidade, que participaram dessas atividades, ao Instituto Insikiran/UFRR. Essas estudantes conseguiram arrecadar dinheiro com a venda das verduras da horta na comunidade,

para se deslocarem até Boa Vista para fazerem essa visita, quando participaram de uma aula e também da Feira Intercultural que estava acontecendo no Insikiran.

Apesar das dificuldades, atualmente ainda há algumas plantas na horta, como: carirú, alfavaca, chicória, inhame, taioba, pimenta e algumas plantas frutíferas como pé de maracujá, graviola, carambola, tamarindo e pé de ata, bananeira, cajueiro. Apesar dos problemas com a falta de manejo, pode-se dizer que uma boa parte das plantas sobreviveu, o que indica mais uma vantagem das PANC, que são mais rústicas. As PANC são menos dependentes de manejo para se manterem vivas, mesmo as cultivadas, porque possuem uma variabilidade genética muito maior que as tornam mais adaptáveis as variações edafoclimáticas (LIBERATO *et al.*, 2019).

Sabe-se que muitas escolas indígenas não possuem hortas, no entanto, cabe ressaltar a necessidade de superar a ideia de horta convencional de cunho comercial, ou seja, que se detém principalmente em: plantar- colher- consumir. As possibilidades desta experiência vão muito além do cultivo de canteiros em linhas retas que servem apenas à demonstração de que a escola possui uma horta. Como explica Barros (2008 *apud* SILVA; BACCI; CABRAL; PREVE, 2014), é necessário estabelecer um contato que não é só visual, mas um contato que realmente faça sentir e que tenha sentido, como tirar os sapatos, pisar a terra, sentir o solo por debaixo dos pés.

Além disso, segundo Eno, Luna e Lima (2015), a horta na escola pode servir como fonte de alimentação e atividades didáticas, oferecendo grandes vantagens às comunidades envolvidas, como a obtenção de alimentos de qualidade a baixo custo e o envolvimento em programas de alimentação e saúde desenvolvidos pelas escolas. Cabe ressaltar a necessidade de conscientizar o povo da comunidade, como os alunos a pensarem também em construção de hortas nas suas casas, para ajudá-los a ter sua própria autonomia e conseguir comercializar seus produtos, seja na comunidade ou no município de Bonfim, pensando na forma de fazer seus produtos serem reconhecidos pela população e comunidades vizinhas. Para estes alunos, ter o método de realizar hortas orgânicas com seus pais e familiares no seu próprio habitat, é ter um olhar mais voltado ao seu povo dentro da sua comunidade Pium.

Figura 3 – O desenvolvimento da horta



Autor: Joceline Veras

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É importante buscar estudo e análise sobre alimentação saudável, para ajudar a população a plantar mais plantas PANC nas suas roças, na sua horta, quintais, visando a segurança alimentar e a conservação da cultura, é a forma de poder repassar o que é importante para a sua saúde física e mental.

Esse trabalho possibilitou a conscientização de uma parte da comunidade, especialmente os estudantes sobre as plantas PANC e plantas tradicionais, e a importância de resgatar as plantas que dentro da comunidade estão se perdendo. A língua Wapichana vem se fortalecendo cada vez mais, e é importante que faça parte de estudos sobre plantas e manejo ambiental em comunidades indígenas, pois está associada ao conhecimento tradicional. É importante que a valorização das plantas, da saúde e da cultura sejam consideradas nos currículos escolares e diretrizes comunitárias, e tomadas como compromisso pelas lideranças.

Como este trabalho foi realizado como parte de um TCC, com atividades e objetivos diversificados, o levantamento das PANC não foi aprofundado. Levando em conta o tamanho da comunidade, esse trabalho identificou uma pequena

mostra da diversidade e do conhecimento sobre essas plantas por meio das agricultoras envolvidas. Um levantamento mais detalhado com mais famílias poderia identificar plantas mais raras, que poderiam ser reproduzidas para espalhar nas casas de acordo com as preferências, estimulando redes de trocas de plantas dentro da própria comunidade.

REFERÊNCIAS

ALVES, C. G.; MORAIS NETO, O. L. Tendência de mortalidade prematura por doenças crônicas não transmissíveis nas unidades federadas brasileiras. *Ciência & Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p. 641-54, 2015.

BARBOSA, R. I. Distribuição das chuvas em Roraima. In: BARBOSA, R. I.; FERREIRA, E. F. G.; CASTELLÓN, E. G. (Ed.). *Homem, Ambiente e Ecologia no Estado de Roraima*. Manaus: Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia [INPA], 1997. p. 325-35.

BARBOSA, R. I.; CAMPOS, C.; PINTO, F. The “Lavrados” of Roraima: biodiversity and conservation of Brazil’s Amazonian savannas. *Functional Ecosystems and Communities*, [s.l.], v. 1, n. 1, p. 29-41, 2007.

BRASIL. *Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República; Casa Civil; Subchefia para assuntos jurídicos.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

CAMPOS, C. *Diversidade socioambiental de Roraima: subsídios para debater o futuro sustentável da região*. São Paulo: Instituto Socioambiental, 2011.

CANAVESI, F. C.; MOURA, I. F.; SOUZA, C. Agroecologia nas políticas públicas e promoção da segurança alimentar e nutricional. *Segurança Alimentar Nutricional*, Campinas, v. 23, n. especial, p. 1019-30, 2016.

ENO, E. G. J. E.; LUNA, R. R.; LIMA, R. A. Horta na escola: incentivo ao cultivo e a interação com o meio ambiente. *Revista Eletrônica em Gestão, Educação e Tecnologia Ambiental*, Santa Maria, v. 19, n. 1, p. 248-53, 2015.

HOFFMANN, R. Brasil, 2013: mais segurança alimentar. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 21, n. 2, p. 422-36, 2014.

KNUPP, V. F.; LORENZI, H. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil*. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LIBERATO, P. S.; LIMA, D. V. T.; SILVA, G. M. B. PANC – Plantas alimentícias não convencionais e seus benefícios nutricionais. *Environmental Smoke*, João Pessoa, v. 2, n. 2, p. 102-11, 2019.

MACHADO, A.; PINHO, R. C. Biodiversity and Knowledge Associated with the Wapishana People's Language: an Ethnolinguistic-Territorial and Conservation Case Study in the Amazon. In: LEAL FILHO, W.; KING, V. T.; LIMA, I. B. (Ed.). *Indigenous Amazonia, Regional Development and Territorial Dynamics: Contentious Issues*. New York: Springer, 2019. p. 357-73.

MALTA, D. C.; ANDRADE, S. S. C. A.; OLIVEIRA, T. P.; MOURA, L.; PRADO, R. R.; SOUZA, M. F. M. Probabilidade de morte prematura por doenças crônicas não transmissíveis, Brasil e regiões, projeções para 2025. *Revista Brasileira de Epidemiologia*, São Paulo, v. 22, 2019.

MARTINS, A. P. B.; LEVY, R. B.; CLARO, R. M.; MOUBARAC, J. C.; MONTEIRO, C. A. Participação crescente de produtos ultraprocessados na dieta brasileira. *Rev Saúde Pública*, São Paulo, v. 47, n. 4, p. 656-65, 2013.

PINHO, R. C.; PEDREIRA, J. L.; ALFAIA, S. S.; MONTEIRO, M. D.; DIONISIO FILHO, A.; BATISTA, E.; CONSTANTINO, M. A. M. *Feiras de Ciências e Sementes dos Povos Indígenas de Roraima*. In: CONGRESO LATINOAMERICANO DE AGROECOLOGÍA, 4., 2013, Lima. *Anais [...]*. Lima: ABA-Agroecologia, 2013.

SANTOS, K. M. P.; GARAVELLO, M. E. P. E. Segurança alimentar em comunidades quilombolas de São Paulo. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 23, n. 1, p. 786-94, 2016. <http://dx.doi.org/10.20396/san.v23i1.8646390>.

SOUZA, V. M. G.; VILLAR, B. S. Hábitos alimentares e produtos ultraprocessados na alimentação escolar: um estudo de caso da Terra Indígena Piaçaguera, São Paulo, Brasil. *Segurança Alimentar e Nutricional*, Campinas, v. 25, n. 1, p. 23-30, 2018. <http://dx.doi.org/10.20396/san.v25i1.8650881>.

Sobre as autoras:

Joceline Neide Araújo Veras: Graduada em Gestão Territorial Indígena, no Instituto Insikiran de Formação Superior Indígena, da Universidade Federal de Roraima

(UFRR), Boa Vista, Roraima. Gestora Territorial Indígena formada pela UFRR.

E-mail: jocylineveras@gmail.com, **ORCID:** <https://orcid.org/0000-0003-1287-9799>

Rachel Camargo de Pinho: Mestre em Ciências de Florestas Tropicais, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, INPA, Manaus, Amazonas. Professora do curso de Gestão Territorial Indígena na Universidade Federal de Roraima (UFRR).

E-mail: rachel.pinho@gmail.com, **ORCID:** <https://orcid.org/0000-0002-7827-0524>

Ananda Machado: Doutora em História Social, Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Professora do curso de Gestão Territorial Indígena na Universidade Federal de Roraima (UFRR). **E-mail:** machado.ananda@gmail.com,

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3363-2587>

Recebido em: 25/02/2021

Aprovado para publicação: 18/10/2021