



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO**



**SIGNIFICADOS DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA
COMUNIDADE DE MARISQUEIRAS NO RECÔNCAVO BAIANO**

Sara Emanuela de Carvalho Mota

Dissertação de Mestrado

Salvador (Bahia), 2012



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA
**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
SAÚDE, AMBIENTE E TRABALHO**



SIGNIFICADOS DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA COMUNIDADE
DE MARISQUEIRAS NO RECONCAVO BAIANO

SARA EMANUELA DE CARVALHO MOTA

Professor-orientador:
Paulo Gilvane Lopes Pena

Dissertação apresentada ao Colegiado do Curso de Pós-graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Faculdade de Medicina da Bahia da Universidade Federal da Bahia, como pré-requisito obrigatório para a obtenção do grau de Mestre em Saúde, Ambiente e Trabalho.

Salvador (Bahia), 2012.

Ficha Catalográfica elaborada pela
Biblioteca Universitária de Saúde do Sistema de Bibliotecas da UFBA

M917 Mota, Sara Emanuela de Carvalho.
Significados da segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de
marisqueiras no Recôncavo Baiano / Sara Emanuela de Carvalho Mota. - Salvador,
2012.

141 f. ; il.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Medicina
da Bahia, Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho, 2012.

Orientador: Prof. Dr. Paulo Gilvane Lopes Pena

1. Segurança alimentar e nutricional. 2. Saúde do Trabalhador. 3. Saúde da
Mulher. I. Pena, Paulo Gilvane Lopes. II. Universidade Federal da Bahia. Faculdade
de Medicina da Bahia. Programa de Pós Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho.
III. Título.

COMISSÃO EXAMINADORA:

Membros Titulares:

Paulo Gilvane Lopes Pena - professor associado do Departamento de Medicina Preventiva e Social da Faculdade de Medicina da Universidade Federal da Bahia e coordenador do Programa de Pós-graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Universidade Federal da Bahia. Doutor em Sócioeconomia do Desenvolvimento pela École des Hautes Etudes en Sciences Sociales, EHESS, França

Maria do Carmo Soares de Freitas - professora associada da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia e docente do Programa de Pós-graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Universidade Federal da Bahia. Doutora em Saúde Pública pelo Instituto de Saúde Coletiva da Universidade Federal da Bahia.

Cristina Maria Meira de Melo – professora associada da Escola de Enfermagem da Universidade Federal da Bahia, atuando nos cursos de graduação, mestrado e doutorado em Enfermagem. cursou Mestrado em Saúde Comunitária pela Universidade Federal da Bahia, Master in Primary Health Care Management pelo Istituto Superiore di Sanità/Roma(1991) e Doutorado em Saúde Pública pela Universidade de São Paulo.

*De tua lama dás o sustento;
De tuas águas, a certeza da benção absurda;
De teu sal, a memória e a resistência que,
tal qual a rede, tece esperança.*

(poema "Tua Graça é Salinas, extraído da obra "Salinas: o mar, a lama e a vida" produzida pelas comunidades tradicionais de Salinas da Margarida)

DEDICATÓRIA

À coragem dessas mulheres, dedico.

AGRADECIMENTOS

À força divina que nos mobiliza, por ter guiado a minha trajetória até aqui.

À minha filha, Sophia, por ser a protagonista dos melhores momentos da minha vida.

À minha mãe, por ser exemplo vivo de tudo o que se deve e do que se pode ser.

Ao meu pai, pela perseverança que me impulsiona e me faz insistir na busca contínua da superação.

À minha irmã Clariana, pela expressão mais natural e instintiva do que pode significar o afeto.

À minha irmã Janaína, por estar sempre perto, mesmo que distante, constituindo maior desafio aos anseios da solidão.

Ao meu companheiro Rafael, por me ensinar o sentido pleno de conviver e compartilhar.

A toda a minha família, por estarem presentes em todos os momentos da minha vida, sempre de modo tão especial, numa confissão sutil de que sou alguém muito importante para eles. À Isaac, por ter me apresentado o amor materno antes que Sophia chegasse.

Aos meus amigos, grandes credores da minha alegria de viver.

Aos meus colegas do CECANE, pelas conversas agradáveis e estímulo contínuo às imersões filosóficas.

Aos meus colegas do Ministério da Saúde, por todo apoio, colaboração e compreensão que me permitiram conciliar o meu trabalho com os meus estudos e que enriqueceram de maneira singular a minha visão de mundo.

Aos colegas de mestrado, pela troca gentil e solidariedade fraterna que caracterizaram a nossa turma, em especial Maxwell, por ensinar com graça o prazer da gratuidade.

Ao meu orientador, prof. Paulo Pena, pela sabedoria com que conduziu os rumos do trabalho e pela generosidade aplicada nos nossos encontros na tentativa de me apresentar autores e escritos que tanto contribuíram para a construção desse estudo.

À toda comunidade da Creche da UFBA, por todo cuidado sensível e atenção ímpar que dispensaram à minha filha permitindo que eu concluísse este estudo com a tranquilidade necessária.

Às marisqueiras que abriram suas casas e suas vidas para tornarem essa pesquisa possível.

A todos que colaboraram, direta ou indiretamente, para a construção desse trabalho.

SUMÁRIO

	Página
ÍNDICE DE FIGURAS	10
ÍNDICE DE QUADROS	11
RESUMO	12
APRESENTAÇÃO DA DISSERTAÇÃO	13
1- OBJETIVOS	16
1.1. Geral	16
1.2. Específicos	16
2. INTRODUÇÃO	17
3. BREVES CONSIDERAÇÕES TEÓRICAS	19
3.1 – A Segurança Alimentar e Nutricional: uma contextualização necessária	19
3.2 – Caracterização da comunidade e de sujeitos do estudo	36
3.2.1. O Município de Salinas da Margarida-BA	36
3.2.2. Características Gerais do Processo de Trabalho na Maré	43
3.2.3. A importância da mulher marisqueira na garantia da segurança alimentar e nutricional das famílias salinenses	54
4. METODOLOGIA	64
ARTIGO I: ESTRATÉGIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA COMUNIDADE DE PESCADORAS ARTESANAIS	67
ARTIGO II: SIGNIFICADOS DA ALIMENTAÇÃO EM UMA COMUNIDADE DE MARISQUEIRAS DO RECONCAVO BAIANO	102
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	126

6. SUMMARY	129
7. REFERENCIAS	130
APENDICES	136
1. Roteiro para observação	136
2. Roteiro para entrevista	137
3. Modelo de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido	138
ANEXOS	139
1. Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e Nutricional	139
2. Parecer n. 07/11 do Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia	141

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA I. Diagrama Conceitual da Segurança Alimentar e Nutricional adotado pelo Comitê Permanente de Nutrição da Organização das Ações Unidas.....	25
FIGURA II. Diagrama Conceitual da Insegurança Alimentar e Nutricional proposto por Silva e Takagi, 2004.....	29
FIGURA III. Mapa da Baía de Todos os Santos com destaque para o município de Salinas da Margarida-BA.....	36
FIGURA 1. Carteira de registro na Colônia de Pescadores em Salinas da Margarida-BA e carteira de pescador profissional emitida pela extinta Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca ligada à Presidência da República, respectivamente.....	46
FIGURA 2. Processo de Trabalho na Pesca Artesanal.....	48
FIGURA 3. Mulheres mariscando chumbinho na “coroa” e coletando ostra no mangue, respectivamente.....	49
FIGURA 4. Alguns meios de trabalho das marisqueiras em Salinas da Margarida-BA: cavador, gereré, bicicleta, balde, saco de farinha.....	50
FIGURA 5. Marisqueiras escaldando e catando o chumbinho (marisco mais popularmente consumido na região), respectivamente.....	52

Artigo 1:

Figura 1. Processo Geral de Trabalho na Mariscagem em Salinas da Margarida-BA.....	77
---	----

ÍNDICE DE QUADROS

QUADRO I. Dados Gerais do município de Salinas da Margarida-BA com base no Censo 2010.....38

QUADRO II. Relatório Síntese dos Programas Sociais executados pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome em Salinas da Margarida-BA.....39

QUADRO III. Índice de Desenvolvimento da Família (IDF) do município de Salinas da Margarida-BA, em 2010.....40

Artigo 1:

QUADRO 1. Modelo Explicativo Empírico Social da Insegurança Alimentar na Comunidade de Pescadores Artesanais em Salinas da Margarida-BA.....78

QUADRO 2. Definição de alimentos de acordo com as categorias êmicas identificadas na comunidade de pescadores artesanais da sede de Salinas da Margarida-BA.....85

Artigo 2:

QUADRO 1. Modelo Explicativo Empírico Religioso da Insegurança Alimentar na Comunidade de Pescadores Artesanais em Salinas da Margarida-BA.....112

QUADRO 2. Classificação de alguns alimentos segundo as categorias êmicas identificadas na comunidade de pescadores artesanais da sede de Salinas da Margarida-BA.....119

RESUMO

MOTA, S.E.C. Significados da Segurança Alimentar e Nutricional em uma Comunidade de Marisqueiras no Recôncavo Baiano. 2012. Dissertação (Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho) – Faculdade de Medicina da Bahia, Universidade Federal da Bahia, Salvador.

No Brasil, as discussões em torno do conceito da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) culminaram no entendimento desta enquanto efetivação do direito universal ao acesso regular a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente, tendo como base práticas alimentares ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis, e que sejam promotoras de saúde. O uso de metodologias direcionadas a compreender a percepção acerca da insegurança alimentar pelos sujeitos inseridos nesta condição tem-se mostrado uma ferramenta importante na avaliação do que se chama de dimensão subjetiva da insegurança alimentar. Nesta esteira, o presente estudo busca compreender as acepções acerca da segurança alimentar e nutricional para marisqueiras da sede do município de Salinas da Margarida-BA, bem como suas estratégias de acesso ao alimento. Com este objetivo, foram utilizadas contribuições teóricas do campo das ciências sociais, em especial, da sociologia compreensiva weberiana e da hermenêutica dialética proposta por Minayo. Observou-se que, na população estudada, a garantia da segurança alimentar e nutricional assume uma dimensão coletiva e repleta de significados construídos a partir dos valores, normas e costumes que forjam as características culturais específicas daquela comunidade. Apesar de desempenharem uma atividade extrativista, cujo acesso regular ao alimento deve ser assegurado pelo ambiente natural, fatores culturais, ambientais e socioeconômicos conduzem membros dessa comunidade a um estado de insegurança alimentar e nutricional, e revelam a complexidade do comer e do que se entende por comida em um contexto onde estratégias que mobilizam saberes e práticas tradicionais mantidos originalmente, ou com alguma adaptação, têm sido desenvolvidas por diversas gerações.

Palavras chaves: Segurança Alimentar e Nutricional, Saúde do Trabalhador, Saúde da Mulher (fonte: DeCS/MeSH, BIREME).

APRESENTAÇÃO DA DISSERTAÇÃO

A minha aproximação com o tema e os sujeitos desse estudo deu-se ainda na graduação, quando participei de atividades de extensão em comunidades de pescadores e marisqueiras de Ilha de Maré e Santo Amaro. A experiência de compartilhar com esses sujeitos as adversidades da vida na maré trouxe a inquietação sobre o que e como fazer para fortalecer a autonomia e a cidadania daquelas pessoas, cujos direitos sociais estavam sendo sistematicamente violados, por ação ou omissão estatal.

Esse primeiro contato deu origem a um projeto de pesquisa sobre as condições da pesca artesanal de mariscos, riscos ocupacionais e doenças relacionadas ao trabalho na comunidade de Bananeiras, Ilha de Maré – BA, financiado pelo Ministério da Saúde, com a participação da Escola de Nutrição, da Faculdade de Medicina e do Serviço de Saúde Ocupacional do Hospital da Universidade Federal da Bahia. Essa experiência rendeu convites ao grupo responsável pela pesquisa para ministrar oficinas sobre condições de trabalho e saúde de marisqueiras em vários municípios, entre estes, Salinas da Margarida-BA.

Os contatos com lideranças locais daquele município tornaram o projeto de pesquisa viável, uma vez que a proposta metodológica de um estudo qualitativo demanda uma boa aceitação do projeto pela comunidade a ser estudada.

A experiência profissional na gestão de ações de segurança alimentar e nutricional teve também grande contribuição na construção dessa pesquisa. O estudo de indicadores que permitissem acompanhar a efetivação progressiva do direito humano à alimentação adequada consolidou o arcabouço teórico necessário à desmistificação de que o acesso ao alimento, garantido isoladamente, pode romper com uma situação de fome. Restava, portanto, observar como isso se dá na prática, ou melhor, como os condicionantes e determinantes da insegurança alimentar e nutricional atuam em uma comunidade extrativista, cujo acesso ao alimento se dá pela captura do mesmo no ambiente natural.

Nesta esteira, nasce o projeto de pesquisa intitulado “Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional em uma comunidade de pescadores artesanais de Salinas da Margarida-BA”, que foi submetido ao Programa de Pós-graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

Aprovados, projeto e autora, a proposta da pesquisa foi prontamente adotada pelo professor Paulo Pena que auxiliou bastante na lapidação do projeto, com contribuições

essenciais que deram ao projeto a estrutura que permitiu articular os objetivos desejados à estratégia metodológica mais adequada para alcançá-los.

Importa destacar também a participação ímpar da professora Maria do Carmo, que durante a graduação me apresentou correntes teóricas das ciências sociais fundamentais para a elaboração de uma linha de pensamento coerente e humanizadora, imprescindível ao estudo da saúde de populações.

Durante o primeiro ano de curso, portanto, busquei aprofundar os estudos teóricos acerca dos conceitos chave a serem trabalhados no projeto e das metodologias qualitativas de pesquisa. Nesse sentido, ressalto as contribuições interessantíssimas oriundas do estudo da epidemiologia ambiental e ocupacional e das ciências sociais.

A consolidação desses estudos ocorreu no momento de qualificação do projeto, quando a banca, composta por Cristina Larrea e Lígia Amparo, fez colaborações elucidativas e norteadoras do estudo que, certamente, sintetizaram experiências de duas grandes pesquisadoras dos campos da saúde e das ciências sociais. As discussões suscitadas nesta ocasião provocaram, nesta autora, uma sensação de “epifania intelectual” que deu um ritmo mais enérgico e rumo mais acertado aos estudos.

Feitas as contribuições teóricas, era o momento de submeter o projeto à apreciação das lideranças locais. Com este intuito, apresentei-o à Elionice Sacramento, uma jovem mulher que, com seu traçado salinense, deu ao projeto um caráter mais dialógico em relação ao cotidiano das mulheres da “terra das marisqueiras”, como é popularmente conhecido o município de Salinas da Margarida. Essa colaboração foi essencial para contextualizar a proposta da pesquisa, melhor direcionando os conteúdos relativos ao estudo das relações de gênero na comunidade e como estas relações podem constituir fator condicionante da situação de (in)segurança alimentar.

A etapa seguinte foi a submissão do projeto de pesquisa ao Comitê de Ética da Escola de Nutrição da UFBA, o qual foi aprovado através do Parecer n.07/11. Assim, iniciou-se o trabalho de campo. O contato inicial aconteceu através de uma liderança local que me apresentou a algumas marisqueiras da região. Na primeira viagem, nenhuma entrevista foi realizada. As observações foram registradas em fotografias e em diário de campo e utilizadas para adequação do roteiro da entrevista. Na segunda viagem, as marisqueiras contatadas inicialmente foram entrevistadas e, à medida que identificavam as motivações do estudo, indicavam novas colaboradoras para participar do projeto. A adesão voluntária à pesquisa limitou-se segundo critérios de saturação das entrevistas, quando as informações fornecidas pelas marisqueiras tornaram-se repetitivas. As viagens aconteceram em três meses intermitentes, totalizando 45 dias em campo. As entrevistas foram realizadas em momentos distintos, contemplando os momentos de ida para a maré, a coleta de marisco,

as conversas na “coroa”, o retorno para casa, o trabalho dentro de casa e o passeio na praça. Cada uma das dez colaboradas participou de, pelo menos, duas entrevistas.

Após a coleta de dados, concluiu-se a transcrição das entrevistas, realizada pela autora deste trabalho. Esta medida contribuiu positivamente para o exercício de análise das narrativas de sujeitos do estudo, uma vez que permitia a contínua reaproximação ao contexto da fala. No processo de análise das narrativas e das observações participantes foram construídas categorias analíticas com o objetivo de sistematizar a interpretação do conjunto de informações coletadas. Algumas das categorias utilizadas foram: o comer em Salinas, comida quente, comida forte, processo de trabalho e adoecimento, estratégias de superação da insegurança alimentar e nutricional etc.

O produto desta análise está dividido em dois artigos. O primeiro trata das estratégias tradicionais para a garantia da segurança alimentar implementadas pelas pessoas da comunidade em estudo, a partir de seu capital simbólico e cultural. O segundo artigo, intitulado “Significados da alimentação em uma comunidade de marisqueiras” aborda os significados do comer e da comida para as famílias dessas mulheres em Salinas da Margarida.

1. OBJETIVOS:

1.1. Geral:

- Compreender a situação de (in)segurança alimentar e nutricional de pescadoras marisqueiras de Salinas da Margarida a partir dos significados evocados por estas atrizes sociais.

1.2. Específicos:

- Descrever o cotidiano de mulheres marisqueiras e seus processos gerais de trabalho;
- Analisar o papel da marisqueira na aquisição, oferta e utilização de alimentos no ambiente doméstico e como as condições ambientais, de trabalho e de vida dessas mulheres podem influenciar na qualidade da alimentação da família.

2. INTRODUÇÃO:

A relação direta entre a situação de insegurança alimentar e nutricional no Brasil e os níveis de indigência da população tem sido recentemente incorporada ao discurso oficial. O entendimento da fome enquanto subproduto direto da indigência, contudo, pode levar ao estreitamento da sua compreensão enquanto fenômeno multidimensional e multicausal e, conseqüentemente, na redução do escopo das ações de promoção da segurança alimentar e nutricional. A idéia expressa no Mapa da Fome (Peliano, 1993) de que combater esse fenômeno significa combater as causas que contribuem para a perpetuação das condições e disparidades sociais inaceitáveis ostentadas pelo Brasil, apesar de constituir importante contribuição ao desenvolvimento de políticas sociais de combate à insegurança alimentar, como produto histórico e social, por outro lado, parece ter restringido a compreensão acerca de seus condicionantes.

O entendimento disposto acima carece de alguma ampliação no sentido de contemplar a existência de estratégias de acesso aos alimentos, desenvolvidas no âmbito individual e familiar, que não passam pelo mercado. Segundo Segall-Corrêa et. al. (2007), as situações de fome e insegurança alimentar são manejáveis, ou seja, os indivíduos tendem a desenvolver estratégias mais ou menos eficazes para o enfrentamento das condições que limitam o seu acesso aos alimentos e que não passam necessariamente pelo consumo destes enquanto produto de mercado.

Alguns grupos populacionais têm no ambiente natural a principal fonte de extração de seu sustento. Exemplo interessante pode ser encontrado entre famílias de pescadoras artesanais residentes no recôncavo baiano. O município de Salinas da Margarida-BA, também conhecido como “terra das marisqueiras”, tem mais da metade da população representada por mulheres, negras em sua grande maioria, muitas das quais se dedicam ao ofício de extrair mariscos dos manguezais. Reconhecendo que as condições de vida e trabalho das mulheres são importantes condicionantes da situação de (in)segurança alimentar e nutricional, a perspectiva de gênero é também adotada neste estudo, conforme proposto pelo Departamento Internacional do Governo Britânico em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (LIBARDONI e SUÁREZ, 2007).

A opção de estudar uma comunidade extrativista tradicional justifica-se pela intenção de investigar como essas populações significam o alimento, ou a falta deste, em seu cotidiano. O que se quer entender, primeiramente, é se a disponibilidade do marisco no ambiente natural afasta a insegurança alimentar dessas famílias. Nessa esteira, outras perguntas somam-se para tonificar o corpo do estudo. Os frutos do mar são os alimentos que compõem majoritariamente a dieta da população estudada? Como se dá a relação entre o processo e o produto do trabalho na maré, seu valor de uso e de troca? Qual o papel da

marisqueira na garantia da oferta de alimentos no ambiente doméstico e como as suas condições de trabalho podem influenciar na qualidade da alimentação e na saúde da família?

Elementos culturais específicos, que permitem classificar a população em estudo como comunidade tradicional, assim como as crenças que emergem na relação de sobrevivência estabelecida com a natureza, também são analisados com o intuito de compreender os aspectos simbólicos que influenciam a produção, o acesso, a escolha e a utilização de alimentos na comunidade em estudo.

O processo de transformação da natureza (mariscos) em mercadoria (alimento), através do trabalho artesanal das marisqueiras, impõe a necessidade do processo de trabalho dessas mulheres, marcado por atividades extenuantes e desempenhadas sob condições precárias que, em um contexto de insegurança alimentar, são importantes fatores agravantes ou promotores de adoecimento.

3. BREVES CONSIDERAÇÕES TEÓRICAS:

3.1. A Segurança Alimentar e Nutricional - SAN: uma contextualização necessária

A consolidação do termo “Segurança Alimentar e Nutricional” (SAN) através de declarações internacionais, com destaque para a Cúpula Mundial da Alimentação de Roma, bem como a definição da Segurança Alimentar como estratégia de garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada contribuíram para o amadurecimento e a ampliação do debate acerca dos condicionantes e determinantes da situação de fome.

Utilizado inicialmente durante a I Guerra Mundial, o conceito de segurança alimentar confundia-se com as idéias de segurança e soberania nacionais. Após a II Guerra Mundial, contudo, o termo segurança alimentar passa a ser tratado como indisponibilidade de alimentos. O entendimento de que a insegurança alimentar era decorrente da produção insuficiente de alimentos em países pobres culminou com um processo de expansão global de um modelo de produção agrícola dependente de insumos industriais e de mecanização conhecido como Revolução Verde (SANTILLI, 2009). Na década de 70, somou-se a esta estratégia a preocupação com o armazenamento e distribuição regular da produção, resultando em políticas de abastecimento estratégico de alimentos. Nos anos 80, portanto, o cenário era de um aumento generalizado dos estoques e conseqüente redução dos preços dos alimentos (VALENTE, 2005).

A Revolução Verde, porém, resultou em graves conseqüências sociais, econômicas e ambientais, e mostrou-se ineficaz no combate à fome uma vez que países como a Índia não conseguiram reduzir a fome de sua população a despeito do aumento substancial na produção de alimentos. Entende-se, deste modo, a partir da década de 80, que uma política de abastecimento não era suficiente para garantir a erradicação da fome, sendo necessário, para tanto, associá-la a uma estratégia que favorecesse o acesso aos alimentos por parte da população mais pobre (idem). Assim, o conceito de segurança alimentar passa a incorporar a garantia do acesso permanente e suficiente, físico e econômico, ao alimento.

Em 1992, na Conferência Internacional de Nutrição promovida pela Organização Mundial de Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), incorporou-se a dimensão nutricional ao termo de segurança alimentar, passando a ser tratado como segurança alimentar e nutricional, com o intuito de assegurar o acesso a alimentos seguros, de qualidade e produzidos de maneira sustentável.

Pouco mais tarde, em 1996, foi realizada nova Conferência Mundial da Alimentação, da qual resultaram a Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial e o Plano de ação da Cúpula Mundial da Alimentação, cuja meta era atingir a segurança alimentar a nível individual, familiar, nacional, regional e mundial (ORTEGA et al, 2007). O governo

brasileiro, ao assinar a Declaração de Roma, comprometeu-se a perseguir sete objetivos, a saber:

Garantir um ambiente político, social e econômico propício, destinado a criar as melhores condições para erradicar a pobreza e para uma paz duradoura, baseada numa participação plena e igualitária de homens e mulheres, que favoreça ao máximo a realização de uma segurança alimentar sustentável para todos; [...] implementar políticas que tenham como objetivo erradicar a pobreza e a desigualdade e melhorar o acesso físico e econômico de todos, a todo o momento, a alimentos suficientes e, nutricionalmente adequados e seguros, e sua utilização efetiva; [...] adotar políticas e práticas participativas e sustentáveis de desenvolvimento alimentar, agrícola, da pesca, florestal e rural, em zonas de alto e baixo potencial, as quais sejam fundamentais para assegurar uma adequada e segura provisão de alimentos tanto a nível familiar, como nacional, regional e global e também para combater as pragas, a seca e a desertificação, tendo em conta o caráter multifuncional da agricultura; [...] assegurar que as políticas de comércio internacional de alimentos e outros produtos contribuam para fomentar a segurança alimentar para todos, através de um sistema comercial justo e orientado ao mercado; [...] prevenir e estar preparado para enfrentar as catástrofes naturais e emergências de origem humana e atender às necessidades urgentes de alimentos de caráter transitório, de modo a encorajar a recuperação, reabilitação, desenvolvimento e capacidade de satisfazer necessidades futuras; [...] promover uma distribuição e uma ótima utilização de investimentos públicos e privados para promover os recursos humanos, os sistemas alimentares, agrícolas, pesqueiros e florestais sustentáveis e o desenvolvimento rural em áreas de alto e baixo potencial; [...] executar, monitorar, e dar prosseguimento a este Plano de ação, a todos os níveis, em cooperação com a comunidade internacional (ROMA, 1996).

Para Ortega e colaboradores (2007) os compromissos assumidos na Conferência Mundial estão longe de serem cumpridos, uma vez que muitos são contrários aos interesses de nações ou de grupos econômicos específicos.

No Brasil, entretanto, as discussões sobre estratégias para a garantia da segurança alimentar e nutricional foram marcadas por um longo processo participativo, culminando no entendimento desta enquanto “realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (LOSAN, 2006). Este conceito foi proposto em 1986, na I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição e consolidado na I Conferência Nacional de Segurança Alimentar, em 1994. Esta idéia expressa a articulação das dimensões “alimentar” e “nutricional”, as quais foram, por muito tempo, secundarizadas no debate acerca das políticas públicas de combate à fome (VALENTE, 2005). Faz-se importante, portanto, distinguir tais dimensões no campo teórico.

O campo da Nutrição emergiu como ciência a partir da I Guerra Mundial, quando foram criados os primeiros centros de estudos e pesquisas de intervenção em Nutrição em

países da Europa. Na América Latina, esta emergência foi possível através dos estudos de Pedro Escudero que, em 1926, criou o Instituto Nacional da Nutrição em Buenos Aires onde estudaram os primeiros brasileiros que se dedicaram à temática em tela. Entre estes está Josué de Castro, um dos maiores intelectuais do Brasil, que denunciou a fome enquanto flagelo social criado pelos homens e inscreveu a temática da fome na agenda política do país. Para Josué (2003), a fome não era um fenômeno natural, como queriam fazer crer alguns políticos e estudiosos à época, mas um produto artificial de conjunturas econômicas defeituosas. Além dele, destacam-se entre os intelectuais que contribuíram para a construção do campo da nutrição: Jamesson Lima, Ruy Coutinho e Gilberto Freyre, este último autor do mais completo ensaio sociológico sobre o padrão dietético e os hábitos alimentares da sociedade brasileira (VASCONCELOS, 2002).

Os primeiros estudos sobre nutrição no Brasil destacavam a perspectiva biológica da utilização dos alimentos, influenciados principalmente pelos centros de nutrição e dietética norteamericanos e europeus. Estes estudos contribuíram bastante para o desenvolvimento da perspectiva “nutricional” das ações de alimentação e nutrição.

Por outro lado, estudos da chamada corrente “social” da Nutrição iniciaram as discussões sobre a disponibilidade de alimentos, preocupados com a produção, distribuição e consumo destes pela população, reconhecendo que tais aspectos não poderiam ser contemplados plenamente em ações de alimentação concebidas de maneira isolada, alheia às demais políticas sociais. Estes fatores compõem a dimensão “alimentar” do conceito de segurança alimentar e nutricional.

Estudos de Josué de Castro, por exemplo, compuseram a estratégia política de modernização da economia brasileira em meados da década de 30, quando os primeiros programas de alimentação e nutrição foram desenvolvidos. Em Geografia da Fome (Castro, 1980), obra que conquistou reconhecimento internacional, o autor estuda o fenômeno da fome coletiva através da análise dos hábitos alimentares de diferentes grupos humanos, ligados a determinadas áreas geográficas, procurando identificar condicionantes e estruturantes, naturais e sociais, da alimentação desses grupos e estabelecendo assim a geografia humana da fome, problema social até então tratado como tabu e marcado pelo silêncio premeditado por interesses de ordem moral e política. Sua pesquisa sobre “As Condições de Vida das Classes Operárias no Recife”, considerada o primeiro inquérito nutricional realizado no Brasil, balizou a regulamentação do salário mínimo estabelecido através do Decreto-lei n. 399 de 30 de abril de 1938.

Assim, em abril de 1938, com o Decreto-Lei nº 399 foi aprovado o salário mínimo, cujos valores foram fixados em 1º de março de 1940 pelo Decreto-Lei nº 2162, iniciativa que, à época, iria beneficiar 58% da população assalariada. Contemporânea a esse fato marcante foi a criação do Serviço de Alimentação

da Previdência Social (SAPS), pelo Decreto-Lei nº 2478, de agosto de 1940, com finalidades mais amplas: propiciar instalações e as condições para a alimentação adequada dos trabalhadores, fornecer os alimentos a preços acessíveis, capacitar pessoal para as atividades de nutrição e promover a educação alimentar (ARRUDA e ARRUDA, 2007).

As políticas de alimentação e nutrição deste período caracterizavam-se pela proposta de introdução de novos alimentos e desenvolvimento de práticas de educação alimentar e nutricional (SANTOS, 2005). Baseadas no “mito da ignorância”, a concepção destas políticas advinha do pressuposto de que a desinformação das classes populares respondia primordialmente pela desnutrição e fome da população.

Apenas a partir da década de 70 o entendimento da fome enquanto produto econômico e social foi então contemplado no planejamento das ações de alimentação e nutrição, as quais passaram a ser fortemente marcadas pelo caráter suplementar da oferta de alimentos. Apesar do avanço conceitual sobre os determinantes da fome, o desenvolvimento destas ações não refletiu uma união sinérgica dos esforços políticos necessários à correção das disparidades sociais que permitiam que a fome e a desnutrição atingissem uma parcela significativa da população pobre do país, priorizando a dimensão nutricional em detrimento da dimensão alimentar do conceito de SAN. Exemplo disso foi o fracasso do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN I), instituído em 1973, cuja execução foi prematuramente interrompida devido a obstáculos operacionais e institucionais.

Em 1979, porém, uma nova proposta de Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN II), elaborada pelo Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) em parceria com o Instituto de Pesquisas Econômicas Aplicadas (IPEA), assumiu a idéia de que as ações de suplementação alimentar consistiam em paliativos para sanar apenas de forma imediata o problema da fome, não constituindo, portanto, uma estratégia de solução para o problema uma vez que não reunia as transformações sociais e econômicas necessárias a tal fim. Este programa inaugurou um comportamento político capaz de integrar ações que atuavam em diferentes níveis de determinação do problema da fome, tais como o apoio à agricultura familiar, prioridade à atenção da população em vulnerabilidade social e biológica, estímulo ao consumo de alimentos básicos e regionais, combate às carências nutricionais, ações de vigilância nutricional, capacitação de recursos humanos e estímulo à pesquisa (PINHEIRO e CARVALHO, 2010). A alocação de recursos entre os diversos Ministérios envolvidos na execução deste programa, entretanto, prejudicou sobremaneira o desempenho e a continuidade do mesmo.

A despeito dos avanços políticos que balizaram as iniciativas de combate à fome ocorridas no Brasil a partir do final da década de 70, não houve uma melhora nos indicadores sociais da população. Ao contrário, o que se percebeu foi o aumento do número

de pobres de 44 milhões de pessoas em 1977, e 53 milhões em 1999 (PNAD, 2004). Estava ainda mais evidente a necessidade de combinar ações de alimentação e nutrição aos conjuntos de políticas sociais que contribuíssem para a erradicação da pobreza.

Pode-se dizer que, no início dos anos 1990, três elementos de um mesmo fenômeno tornaram-se símbolos do contexto recente da nossa história — contexto produzido, sobretudo no decorrer dos últimos 60 anos, pela modernização desigual da economia brasileira: a ‘redescoberta’ da fome; a emergência explosiva do movimento Ação da Cidadania Contra a Miséria e pela Vida, inspirado e conduzido de forma emblemática pelo saudoso Herbert de Souza, o Betinho; e a adoção, pelo então presidente Itamar Franco, do Plano de Combate à Fome e à Miséria (VASCONCELOS, 2002).

No Brasil, as bases do neoliberalismo são estruturadas e reforçadas no governo de Collor de Mello (1990-1992). A política de redução da intervenção do Estado, especialmente na gestão e execução das políticas sociais, permitindo maior autonomia ao mercado na intermediação “invisível” das relações do Estado com a sociedade, é característica marcante desse período. Em consequência, essa política neoliberal conduziu ao desmantelamento das instituições públicas, à desestruturação de equipes técnicas e dos programas e mesmo destruição de documentos históricos sobre estes. Na área de alimentação e nutrição, isso não foi diferente: em 1989, havia doze programas federais nessa área e, ao final do governo Collor, apenas três mantiveram-se na agenda política: o Programa de Combate ao Bócio Endêmico e os SISVAN – no âmbito do setor saúde – e o PAT, sob gestão do Ministério do Trabalho (PINHEIRO e CARVALHO, 2010).

No governo de Itamar Franco define-se então o combate à fome enquanto prioridade em resposta às pressões do movimento liderado pelo sociólogo Herbert de Souza, intitulado “Ação de Cidadania contra a Miséria, a Fome e pela Vida”. Em 1993, portanto, foi instituído o primeiro Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), sendo realizada a I Conferência Nacional de Segurança Alimentar logo no ano seguinte. Em 1995, porém, o CONSEA foi extinto pelo então presidente da República Fernando Henrique Cardoso. O processo embrionário da construção de uma política de segurança alimentar foi, desta forma, prematuramente interrompido cedendo novamente espaço à preocupação com o combate à fome, de modo isolado e desarticulado.

Em 1999 o Ministério da Saúde publicou a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), inserida no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional, cujas diretrizes afirmam o compromisso com articulação intersetorial das ações de alimentação e nutrição com vistas a garantir a efetivação do direito humano à alimentação através do acesso universal ao alimento.

A alimentação e a nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania. No plano individual e em escala coletiva, esses atributos estão consignados na

Declaração Universal dos Direitos Humanos, promulgada há 50 anos, os quais foram posteriormente reafirmados no Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (1966) e incorporados à legislação nacional em 1992. A concretização dos direitos humanos, e mais particularmente no âmbito da alimentação e nutrição, compreende responsabilidades tanto por parte do Estado, quanto da sociedade e dos indivíduos (PNAN, 1999).

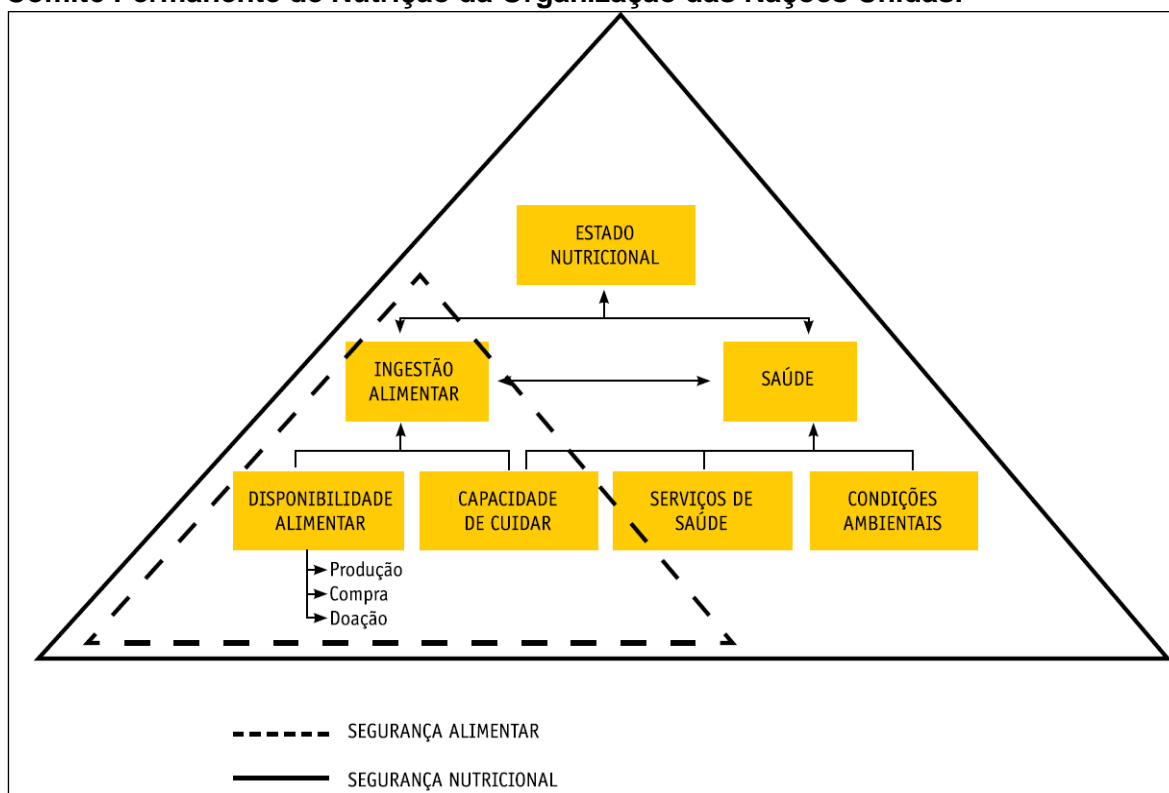
Ao reconhecer o direito humano à alimentação enquanto dever do Estado e da sociedade, em sua totalidade, a PNAN torna-se um marco político importante no planejamento e na implementação de políticas públicas, em especial as de alimentação e nutrição, e contribui para o alcance das diretrizes internacionais de erradicação da população com fome no mundo até 2015. Além disso, a PNAN avança ao apontar para a necessidade de construção de uma política de segurança alimentar e nutricional.

Em 2003, a garantia da segurança alimentar e nutricional foi expressa enquanto compromisso do Governo Lula, através do Programa Fome Zero. Este programa tornou-se uma importante referência no combate à fome na medida em que a entende como a dimensão mais extrema dos desequilíbrios estruturais do país, bem como, reconhece que para alcançar efetivamente a segurança alimentar é necessário um modelo de desenvolvimento econômico com distribuição de renda que permita a ampliação do mercado interno do país, a geração de empregos e a recuperação do poder aquisitivo do salário mínimo (SILVA e TAKAGI, 2004). O entendimento dos gestores do programa é o de que medidas emergenciais, ainda que necessárias para amenizar a herança perversa da formação histórica, econômica e social brasileira, só seriam eficazmente implantadas quando em conjunto com políticas públicas estruturais e de inclusão de seus protagonistas no seu processo de gestão e desenvolvimento. Nesta esteira ocorreram a reintegração do CONSEA e a realização da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que lançou as bases para a construção de uma política de SAN.

De acordo com o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o Programa Fome Zero (PFZ) assumiu dois principais eixos de intervenção: ações para a ampliação do acesso à alimentação pela população de baixa renda (transferência de renda, alimentação escolar, equipamentos públicos de alimentação, etc.), auxiliadas pela recuperação do salário mínimo e do emprego; e o fortalecimento da agricultura familiar que constitui a parte majoritária dos estabelecimentos agrícolas e a principal responsável pelo fornecimento de alimentos ao mercado doméstico. Essa estratégia política contribuiu para consolidar, definitivamente, as dimensões alimentar e nutricional das ações de SAN e tornou-se modelo de política social de combate à fome e à pobreza na América Latina, colocando-se ao lado apenas do programa Oportunidades (inicialmente chamado de PROGRESA) desenvolvido no México.

Para Valente (2005), a garantia do estado de segurança alimentar e nutricional pressupõe o acesso regular, permanente e sustentável a alimentação e nutrição adequadas, assim como o aproveitamento pleno, em termos fisiológicos, dos alimentos ingeridos. Este autor propôs um diagrama para apresentar os fatores determinantes das dimensões “alimentar” e “nutricional” da garantia do acesso ao alimento, a saber:

Figura I. Diagrama Conceitual da Segurança Alimentar e Nutricional Adotado Pelo Comitê Permanente de Nutrição da Organização das Nações Unidas.



Gross, R.. Schoenenber, H. 1999. (modelo adotado pelo SCN – Comitê Permanente de Nutrição da ONU) citado em: *4th Report on The World Nutrition Situation – Nutrition Throughout the Life Cycle - Sub-Committee on Nutrition (ACC/SCN), January, 2000.*

Segundo este modelo proposto por Valente, o estado de segurança alimentar e nutricional é mais amplo do que o estado de segurança alimentar. Além dos elementos presentes na figura, entretanto, o autor reconhece que outros fatores são importantes para garantia de SAN, como, por exemplo, sustentabilidade econômica, social e ambiental da produção, não reprodução de sistemas que gerem assimetrias e violações de direitos, etc.

A partir da estratégia Fome Zero foram executados programas em âmbito nacional com o intuito de garantir a segurança alimentar da população brasileira obedecendo aos eixos anteriormente citados. Instituiu-se o Programa Bolsa Família (PBF) de transferência direta de renda, ampliaram-se as ações e os valores de repasse do Programa Nacional de Alimentação Escolar, implantaram-se restaurantes populares, bancos de alimentos e

cozinhas comunitárias, expandiu-se o acesso a energia elétrica e a água, etc. Entre as ações de fortalecimento da agricultura familiar, destacam-se as estratégias do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Estes programas objetivam financiar atividades produtivas que empregam a força de trabalho do pequeno produtor rural e sua família, favorecendo, deste modo, a sua permanência no campo.

Nesta esteira foram também desenvolvidas pesquisas a fim de identificar a população brasileira em insegurança alimentar e nutricional, bem como, os condicionantes e determinantes desta situação com o objetivo de balizar o planejamento, implantação, monitoramento e avaliação de políticas públicas necessárias à garantia da SAN.

Entre 2003 e 2004, em virtude do compromisso do Estado Brasileiro de priorizar políticas de combate à fome no País, foi realizado estudo multicêntrico para adaptação e validação de escala de medida de insegurança alimentar, com participação de pesquisadores de cinco instituições: Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Universidade Federal de Mato Grosso (UFMT) e Universidade Brasília (UnB). Buscava-se, naquela ocasião, responder à necessidade de identificar, no País, as populações de risco para insegurança alimentar e fome, além de fornecer instrumentos nacionais para o acompanhamento e a avaliação do impacto das políticas públicas pertinentes (YUYAMA et al, 2008).

Um estudo desenvolvido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) realizado no ano de 2004, a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios, revelou que cercade 72 milhões de brasileiros (o equivalente a quase 40% da população) vivia com algum grau de insegurança alimentar. Destes, 14 milhões vivia em estado de insegurança alimentar grave, ou seja, convivia como a fome ou com o medo desta.

Entre os programas executados no âmbito do PFZ, destaca-se o Programa Bolsa Família. Criado em 2003, esse programa reúne os demais programas de transferência direta de renda do governo federal em um único benefício com o intuito de ampliar a cobertura da população mais vulnerável à insegurança alimentar e regularizar os benefícios existentes no sentido de romper o ciclo intergeracional da pobreza por meio de uma agenda de compromissos da família: as condicionalidades, pautadas no exercício de direitos sociais como saúde e educação. Ao contribuir para a erradicação da pobreza, o PBF contribui também para a redução da insegurança alimentar e nutricional entre seus beneficiários na medida em que permite ou amplia o acesso ao alimento.

São bastante conhecidos estudos que relacionam a contribuição de programas de transferência de renda para a queda das desigualdades e redução da pobreza (PAES DE BARROS et al, 2006; IPEA, 2007), bem como, seu conseqüente impacto nas condições de segurança alimentar e nutricional (SILVA et al, 2007; BURLANDY, 2007; SEGALL-CORREA

et al, 2007). Além disso, dados da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) de 2004 revelaram que a insegurança alimentar grave diminuiu progressivamente à medida que aumentaram os rendimentos médios familiares, independente da classe social. Conforme exposto por Segall-Correa e colaboradores (2007), ainda que a renda não seja o único preditor da segurança alimentar, tem-se que um aumento dos rendimentos da família contribui indubitavelmente para a redução da insegurança alimentar e da fome.

O objetivo principal do PBF é o combate à pobreza, mas o programa também tem como propósito “combater à fome e promover a segurança alimentar e nutricional”. Esse efeito pode se estabelecer pelos possíveis impactos da renda na alimentação familiar ou pelas ações de atenção básica em saúde que integram o conjunto de condicionalidades cumpridas pela família, tais como a assistência pré-natal; o esquema de imunização; o monitoramento do crescimento e desenvolvimento infantil, por meio da vigilância alimentar e nutricional e a participação em atividades educativas em saúde. Além disto, a frequência escolar de crianças e jovens é também monitorada e as famílias devem participar de programas complementares à transferência de renda, como alfabetização de adultos, geração de trabalho e renda e capacitação profissional (BURLANDY, 2007).

Em 15 de setembro de 2006, foi promulgada a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) brasileira, que instituiu o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com o objetivo de assegurar de forma sustentável o direito humano à alimentação adequada (DHAA) para toda população. Em seu parágrafo segundo, a LOSAN determina que a alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

Desta forma, tem-se não somente um marco político de reconhecimento do direito humano à alimentação, mas um marco jurídico que obriga o Estado a garantir o direito de toda pessoa de estar livre da fome e da má nutrição, bem como, de ter acesso a uma alimentação adequada, sendo necessário, para tanto, articular as políticas econômica, agrária, tributária, social, etc. Esta lei constitui, portanto, a base legal para a construção de um sistema público de alimentação e nutrição, a saber, o SISAN, o qual deverá contribuir para que os cidadãos não mais sejam considerados consumidores privados de alimentos apenas, e sim, titulares de direitos. Assim, ações voltadas a viabilizar a oferta e o consumo de alimentos deixam de ter um caráter assistencialista para serem inscritas no conjunto de políticas públicas garantidoras de direitos.

Outro avanço conceitual refere-se à concepção de alimentação adequada, que em muito difere da idéia de ração mínima necessária de macro e micronutrientes. A alimentação adequada contempla valores associados à preparação e consumo de alimentos, respeitando os padrões e hábitos alimentares tradicionais, cultural e regionalmente referenciados.

Em 5 de fevereiro de 2010, o direito à alimentação é garantido enquanto direito constitucional através da Emenda Constitucional nº 64 que o incluiu entre os direitos sociais, fixados no artigo 6º da Constituição Federal de 1988, que passou a vigorar com a seguinte redação: "são direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição" (BRASIL, 2010).

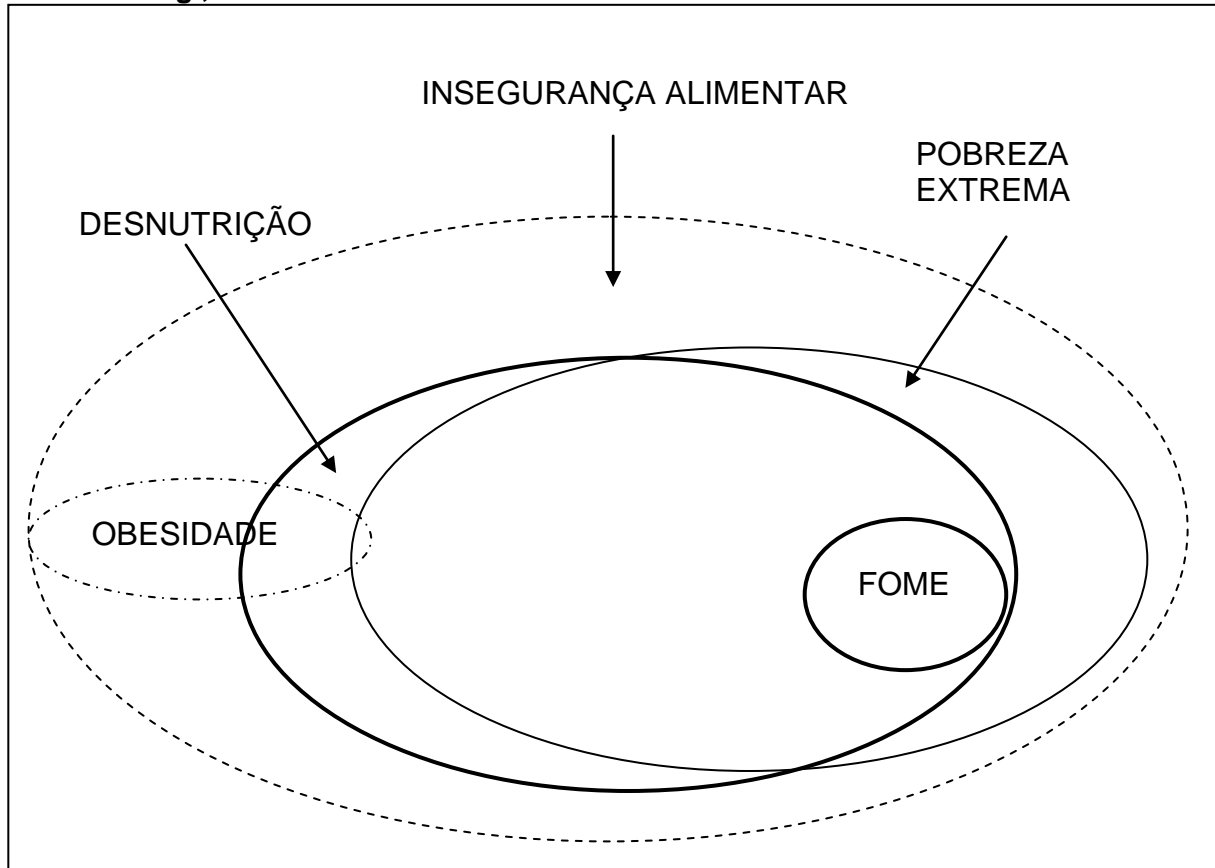
Dos estudos de Josué de Castro sobre a fome à consagração do direito à alimentação como direito humano e social constante na Carta Magna, passaram-se quase 80 anos. Apesar dos avanços e retrocessos desta trajetória, a temática da fome permanece fortemente presente nos debates acadêmicos e nos processos de tomada de decisão na gestão pública. Apenas recentemente esta passou a ser entendida como uma manifestação da insegurança alimentar e nutricional, seja esta expressa através do corpo desnutrido ou do corpo obeso.

Neste ponto, cabe uma discussão acerca de dois conceitos intimamente relacionados que se articulam neste texto. Ora há referência ao combate à fome, ora à insegurança alimentar. A fim de favorecer o entendimento acerca dos dois termos, tem-se a contribuição de Graziano Silva e Maya Takagi, atuais Diretor Geral da FAO (Organização para Agricultura e Alimentação da Organização das Nações Unidas) e Secretária nacional de segurança alimentar e nutricional, respectivamente:

O primeiro aspecto a se ressaltar é a importância de distinguir insegurança alimentar de fome. O conceito de segurança alimentar envolve pelo menos quatro dimensões. A primeira, que é mais visível, é a dimensão de quantidade. É necessário um consumo mínimo de calorias, proteínas e vitaminas para uma vida ativa e saudável. A segunda, não menos visível, é a dimensão de qualidade. A população deve ter acesso a alimentos nutritivos. A terceira dimensão é de regularidade: comer pelo menos três vezes por dia. É tomar café da manhã, almoçar e jantar todos os dias. E a quarta, não menos importante, é a dimensão da dignidade. Uma pessoa que se alimenta de restos de restaurantes ou de lixões não possui segurança alimentar, embora possa até não se enquadrar na categoria de subnutridos pelo critério biológico [...] o problema da fome crônica é o mais visível, o mais premente. Afeta biológica e psicologicamente o indivíduo e suas gerações. O conceito de insegurança alimentar engloba-o, mas é mais amplo e permite vislumbrar políticas preventivas para evitar que as famílias cheguem a tal estado (SILVA e TAKAGI, 2004).

Os dois autores supracitados sugerem ainda um diagrama com o intuito de facilitar o entendimento do disposto no trecho acima:

Figura II. Diagrama Conceitual da Insegurança Alimentar e Nutricional proposto por Silva e Takagi, 2004.



Freitas (2003), ao realizar um estudo em profundidade sobre a fome em um bairro popular da cidade de Salvador, contribuiu definitivamente para a compreensão dos conceitos de fome e SAN enquanto fenômenos e afirma que a fome crônica não é definida apenas por parâmetros clínicos, contemplando diversos elementos socioeconômicos e culturais cuja elucidação é necessária para as políticas de segurança alimentar e nutricional.

[...] no campo microssocial da pobreza, segundo estudo de Freitas, há uma imagem nítida da desesperança por parte da população, que concebe o alimento como condição provisória em sua realidade. Esta autora considera que a população descuidada de serviços oficiais de saúde e educação, apoia-se em tradições e crenças para garantir um mínimo de respostas aos seus processos mórbidos, sendo a fome crônica interpretada pelos famintos como a ausência de qualquer expectativa de viver. [...] Assim, verifica-se que quem vive sem qualquer segurança de se alimentar produz sentidos que se apóiam numa cultura de fome. [...] A percepção dos sentidos de quem não tem garantia de se alimentar com qualidade e quantidade suficientes, anuncia sensações ou sentimentos vivenciados pelo corpo condicionado e debilitado pelas condições de seu mundo de miséria. Com essa percepção, além da sensação fisiológica de fome, o sujeito, no seu habitual, expressa outras sensações. Por isso, o sofrimento desse sujeito não se esgota ao comer três vezes ao dia. O

indivíduo quer obter a segurança de comer num tempo da automação do seu cotidiano, sem que se permita perceber carente de sua comida em seu próprio corpo e em seu imaginário. Para ele, SAN é mudança do habitual de fome (FREITAS e PENA, 2007).

Para estes autores, a segurança alimentar e nutricional refere-se a um conjunto de direitos e políticas sociais. A política estratégica para a SAN estaria condicionada, portanto, ao acesso universal ao alimento e às políticas sociais de assistência à população. Segundo Freitas e Pena (2007) as concepções de programas com estratégias focais, como modelo de assistência compensatória das políticas sociais reduzidas nos programas do Estado, influenciam a atual concepção institucional da SAN. Também, se estabelecem organizações não governamentais que desenvolvem ações para a população sem assistência, conseqüentes da racionalidade do Estado mínimo e se reproduzem situações de insegurança não somente alimentar, mas generalizada, para as populações das periferias carentes de serviços sociais.

Políticas Sociais são, por definição, compensatórias em relação ao funcionamento normal da sociedade. Elas surgem para compensar as distorções decorrentes do processo de desenvolvimento capitalista, que discrimina e faz com que a distância entre ricos e pobres seja cada vez maior. As famílias na sociedade capitalista não partem de igualdade de condições sendo que os mais pobres tendem a reproduzir continuamente o ciclo da pobreza: baixo nível educacional, má alimentação e saúde, instabilidade no emprego e baixa renda. Ao desencadear políticas sociais, o Estado procura equiparar as oportunidades entre pobres e ricos diminuindo a distância entre esses dois grupos e permitindo que as novas gerações possam dar um passo adiante, quebrando o ciclo da pobreza (BELIK e DEL GROSSI, 2003).

Para Graziano e colaboradores (2006) políticas específicas de combate à fome são necessárias para quebrar o círculo da pobreza e da fome. De acordo com este autor, a fome é consequência da pobreza, mas é também sua causadora, pois compromete a construção da cidadania e das gerações futuras, que sofrem as mazelas de um desenvolvimento humano prejudicado. Sinteticamente, o autor sugere que mesmo as políticas emergenciais de acesso à alimentação devem incluir condições de superação da sua dependência, com efeitos dinamizadores para a economia e para a organização da comunidade local, bem como, estar associadas a políticas estruturais de combate à fome.

Essa relação íntima existente entre a fome e a pobreza é reconhecida na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), que tem por objetivo geral promover a SAN através de ações que devem ser monitoradas e analisadas a partir de sete dimensões, entre elas, a renda e condições de vida, como importante fator condicionante da insegurança alimentar e nutricional no Brasil. Essa política traz também os objetivos e diretrizes que fundamentaram a construção do Plano Nacional de SAN 2012-2015

(PLANSAN), em agosto de 2011, que tem como um de seus principais desafios a erradicação da pobreza e da insegurança alimentar e nutricional. Importa destacar que, neste mesmo ano, foi lançado o Plano Brasil sem Miséria como norteador das ações do governo federal na atual gestão, que reforça o compromisso de erradicação da fome e da miséria e mantém estreita ligação com o plano nacional de SAN (PLANSAN, 2011).

Retornando ao debate teórico acerca da fome, temos que tanto os consensos sobre o seu conceito e o de (in)segurança alimentar e nutricional, como os dissensos envolvendo a condução das estratégias políticas para a sua erradicação, demonstram a maturidade que o debate sobre esta temática tem adquirido ao longo dos anos. A concepção do acesso universal ao alimento como direito constitucional reflete igualmente o amadurecimento da tão jovem democracia brasileira. Há de se perguntar, porém, se estes ganhos foram igualmente distribuídos.

Não há como dissociar a noção de direitos à noção de cidadania. À medida que o acesso ao alimento é consagrado enquanto direito, práticas paternalistas, assistencialistas e, por vezes, discriminatórias, tornam-se incompatíveis com este novo paradigma. A falta de informação adequada e de conhecimento acerca dos instrumentos disponíveis para exigibilidade de direitos de grande parcela da população das camadas mais populares, assim como, a perversa desigualdade social ostentada ainda hoje no Brasil, ameaça a distribuição homogênea dos ganhos democráticos supracitados, engendrando obstáculos para que o sujeito que vive em insegurança alimentar se perceba como um cidadão titular de direitos.

O assistencialismo, por sua vez, “oferece a própria atenção como uma ‘ajuda’, vale dizer: insinua, em uma relação pública, os parâmetros de retribuição de favor que caracterizam as relações na esfera privada. É pelo valor da ‘gratidão’ que os assistidos se vinculam ao titular das ações de caráter assistencialista”. Não se trata, portanto, de executar ações para prover direitos e, assim, cumprir obrigações, “o que se vislumbra, pelo assistencialismo, é a possibilidade de os assistidos ‘retribuírem’ eleitoralmente a atenção recebida; por isso, os assistidos devem ser submissos e dependentes, não devem se organizar de forma autônoma e, muito menos, expressar demandas políticas como se sujeitos fossem. O assistencialismo é, por isso mesmo, uma prática de dominação. Se vitorioso, ele produz objetos dóceis e manipuláveis. (ROLIM apud VALENTE et al, 2005).

Deste modo, entende-se que políticas públicas para a efetivação do direito humano à alimentação adequada, assim como, para a garantia da segurança alimentar e nutricional, devem estar articuladas com políticas garantidoras de outros direitos, a exemplo da cidadania, entendendo a SAN como parte necessária ao alcance destes.

Segundo o Comitê Permanente de Nutrição do Sistema das Nações Unidas (SCN), a nutrição é um insumo essencial para o desenvolvimento social e econômico, e um

investimento imensurável na medida em que serve de apoio aos esforços para geração de novos recursos e tecnologias que contribuam para melhorar o bem estar mundial.

Discussões realizadas em um Simpósio Científico realizado na sede da FAO, em junho de 2002, convergiram, porém, para o entendimento de que nenhuma mensuração, de forma isolada, é suficiente para captar todos os aspectos da Insegurança Alimentar.

O caráter multidimensional da segurança (ou insegurança) alimentar e nutricional implica na necessidade de construção de um conjunto combinado de indicadores de natureza e abrangência diferentes que traduzam a evolução da realização progressiva do direito humano à alimentação e da garantia da SAN da população.

A utilização dos indicadores de insegurança alimentar deve prover informações necessárias ao desenvolvimento de um diagnóstico coletivo da situação de SAN no Brasil, assim como, deve permitir o acompanhamento e a avaliação dos impactos das políticas públicas de modo a contribuir para o planejamento e fortalecimento do ciclo de gestão dos programas estratégicos para a garantia de SAN.

No Brasil, as diferenças sociais, tradicionalmente, vêm sendo monitoradas mediante variáveis sócio-econômicas, como renda, escolaridade e esperança de vida ao nascer [...] Considerando que a desigualdade social reflete as diferenças produzidas socialmente e que são eticamente injustas, chega-se ao conceito de iniquidade social aplicável à situação de insegurança alimentar. Pode-se, dessa forma, assumir que a iniquidade na segurança alimentar constitui-se em diferenças de acesso aos alimentos e à alimentação saudável, condições essas socialmente produzidas e que impactam negativamente no bem-estar e na qualidade de vida das famílias e de seus membros (PANIGASSI, 2008).

Alguns indicadores utilizados no Brasil atualmente com o intuito de mensurar a insegurança alimentar e nutricional consideram: disponibilidade calórica per capita; despesas familiares com alimentação; renda; dados antropométricos; consumo alimentar individual; e percepção de segurança/insegurança alimentar. Entre estes indicadores, assume destaque a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), que consiste numa adaptação da metodologia desenvolvida pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos da América e, associada a outros indicadores, constitui instrumento bastante utilizado para a avaliação dos determinantes e das conseqüências da insegurança alimentar.

Nos últimos anos, escalas psicométricas da percepção de insegurança alimentar nos domicílios têm alcançado reconhecimento como ferramentas importantes para a avaliação da insegurança alimentar, na sua dimensão de acesso aos alimentos, aliadas aos métodos mais tradicionais baseados na análise de renda ou de consumo alimentar (YUYAMA et al, 2008).

O uso de metodologias direcionadas a compreender a percepção da insegurança alimentar pelos sujeitos inseridos nesta condição tem-se mostrado uma ferramenta

importante na avaliação do que Valente (2002) chama de dimensão psicológica da insegurança alimentar, a qual configura a preocupação de uma pessoa ou de uma família com a falta do alimento de forma regular, ou seja, que o alimento acabe antes que haja condições ou dinheiro para produzir ou comprar mais alimentos.

Em estudo qualitativo desenvolvido por Freitas e Pena (2007) foram analisadas narrativas de atores sociais sobre a fome, alimentação e saúde, a fim de se obter noções representacionais e significados sobre a expressão “segurança alimentar”. Para tanto, fez-se necessária a utilização de um modelo qualitativo de investigação para a compreensão dos processos da condição faminta, o sistema de símbolos que prescrevem interconexões entre diversos elementos socioculturais e biológicos, a exemplo de crenças, hábitos e outras habilidades adquiridas que os autores entenderam como referências para a interpretação das coisas do mundo, com o intuito de conhecer valores particularizados por contextos socioculturais relevantes para a redefinição das políticas públicas de saúde e de segurança alimentar e nutricional. Na opinião destes autores, a compreensão dos aspectos culturais sobre SAN no mundo cotidiano, para além do campo explicativo e normativo do modelo econômico, possibilita uma análise mais próxima da realidade dos programas sociais.

O cotidiano é a cena aproximada dos saberes e práticas, reveladores de sistemas simbólicos permanentemente inscritos em unidades domésticas e, no mundo do trabalho, por exemplo. É no mundo cotidiano que se manifestam os valores socioculturais da alimentação e da nutrição, em representações e significados de carência ou de excesso de alimentos. Esse domínio qualitativo possibilita não somente a produção do conhecimento, enfatizando a importância dos significados da SAN, mas sobretudo, abre perspectivas para a melhor eficácia das políticas sociais [...] Nesse sentido, para o conhecimento dos aspectos culturais sobre a SAN torna-se necessário compreender os significados desse objeto a partir das ações que o envolvem em distintos espaços das relações sociais. Os assuntos do cotidiano refletem níveis internos de vivências em que a situação de insegurança alimentar e nutricional possui diversos significados (FREITAS e PENA, 2007).

Deste modo, o presente estudo busca compreender as acepções da segurança alimentar e nutricional para as pescadoras marisqueiras do município de Salinas da Margarida-BA e suas estratégias de acesso ao alimento buscando contribuir com novos conhecimentos sobre os conceitos relativos à SAN, bem como, tornar disponíveis informações úteis à elaboração de novos instrumentos de avaliação da situação alimentar e nutricional da população e de aperfeiçoamento das políticas públicas de combate à fome.

Nesta esteira, importa destacar que o grupo de sujeitos estudados compõe uma categoria de trabalhadoras inseridas na pesca artesanal, cujo processo de trabalho inclui longas caminhadas, sobrecarga muscular, excesso rítmico no exercício de tarefas repetitivas, exposição às intempéries, entre outros riscos à saúde. Assim, faz-se necessário

ênfatizar a análise dos condicionantes da situação de (in)segurança alimentar da população estudada que se relacionam diretamente com o processo e as condições de trabalho dessas marisqueiras.

Como pescadoras artesanais, inseridas no mercado informal, essas mulheres não participam do maior programa de complementação alimentar para trabalhadores no mundo, o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), que atende cerca de 13 milhões de brasileiros com o objetivo de melhorar as condições nutricionais dos trabalhadores, com repercussões positivas na qualidade de vida. Esse programa visa à melhoria do estado nutricional dos trabalhadores beneficiários e a redução da incidência de doenças, em especial, as crônicas não transmissíveis, e de acidentes de trabalho na medida em que evita que o trabalhador apresente sintomas de má nutrição que impliquem em perda momentânea de sentidos, como tonturas e desmaios.

Freitas e Pena(2007), ao avaliar o programa, afirmam que o PAT não assegura a efetivação do direito humano à alimentação adequada de todos os trabalhadores, pois não atende ao mercado informal, que se constitui de categorias de trabalhadores com grandes necessidades de atendimento nutricional. Veloso (2007), estudando a execução do programa em algumas indústrias, constatou a prevalência de pré-obesidade e obesidade dos trabalhadores do mercado formal assistidos pelo programa, o que sugere a necessidade de repensar a estratégia nutricional do PAT, de modo a acompanhar as mudanças que vem ocorrendo no mundo de trabalho e torná-lo mais eficaz no sentido de promoção da segurança alimentar dos trabalhadores.

Expõe-se, desta maneira, a contradição de um programa público que deveria compor a estratégia de segurança alimentar mais ampla, mas que insiste em não acolher determinados princípios e diretrizes que o referido conceito envolve. É preciso que o PAT contemple os trabalhadores em condições sociais e biológicas mais vulneráveis, oferecendo refeições saudáveis capazes de suprir boa parte das necessidades nutricionais daqueles cujas atividades laborais envolvam maior desgaste físico, a exemplo das marisqueiras, sujeitos desse estudo.

Nesse sentido, importa destacar neste estudo os processos gerais de trabalho dessas mulheres e como esses repercutem na situação de (in)segurança alimentar de suas famílias. A organização do trabalho dessas marisqueiras possui características bastante peculiares, ditadas por condições ambientais específicas como o movimento natural das marés, clima, período de reprodução das espécies etc. Os rendimentos dependem do tempo que as marisqueiras dedicam ao trabalho, em uma relação direta. Tão mais recebem quanto mais trabalham. O trabalho, portanto, assume imensa parte de seu cotidiano, roubando o tempo a ser dedicado em demais atividades, como educação, cuidados com a saúde,

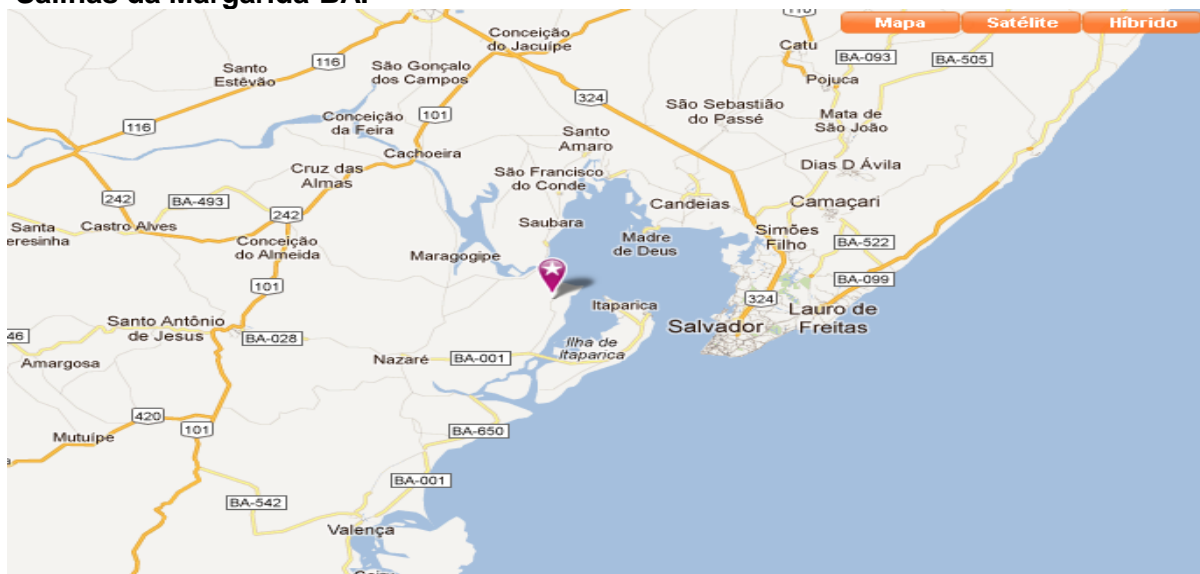
atividades domésticas, entre outras. É o produto do seu trabalho que garante o acesso aos alimentos para a família.

3.2.Caracterização da Comunidade e de Sujeitos do Estudo:

3.2.1. O município de Salinas da Margarida-BA:

O município de Salinas da Margarida está localizado na região do recôncavo baiano, a 265 km da capital Salvador. Pode-se chegar ao município por acesso rodoviário direto, através das BR-324 e BR-101, ou pelo sistema de ferry-boat, passando pela rodovia BA-001, sendo necessário percorrer 13 km a partir do Terminal de Bom Despacho até a estrada que leva aos distritos e à sede municipal. Por via marítima direta a distância é de 11 milhas, atravessando as águas da Baía de Todos os Santos. Salinas da Margarida faz divisa com os municípios de Saubara, Jaguaripe, Vera Cruz, Maragogipe e Itaparica. Atualmente, o município é composto por uma sede municipal, Salinas, e os povoados de Encarnação, Cairu, Conceição de Salinas e Barra do Paraguaçu.

FIGURA III. Mapa da Baía de Todos os Santos com destaque para o município de Salinas da Margarida-BA.



Fonte: Google Maps.

Do trajeto principal da BA 001 para a sede de Salinas, percorre-se cerca de 21km. A estrada é coberta de asfalto, mas o excesso de buracos demonstra a falta de manutenção. Antes de chegar ao município de Salinas, passa-se pelas entradas de Caçães, Mutá e Pirajuaia. Depois do rio que marca o início do município, chega-se ao entroncamento que leva ao distrito de Encarnação. Pouco depois, avista-se o entroncamento que leva aos distritos de Conceição, Cairu e Barra do Paraguaçu. Finalmente, chega-se à sede. Lá, as pistas longas e paralelas que levam até a beiramar são calçadas com paralelepípedos.

Segundo Almir de Oliveira (2000), o primeiro registro histórico sobre a área de terra que hoje abriga o município de Salinas da Margarida data provavelmente do ano de 1647

quando os colonizadores portugueses, com a ajuda dos povos nativos da região, expulsaram os holandeses que tentavam dominar a Ilha de Itaparica. Já naquele período a pesca constituía-se na principal meio de sobrevivência da população local, ao lado da caça. A circulação pelos municípios circunvizinhos, àquela época, dava-se por pequenas embarcações em madeira. A vegetação era composta em abundância por coqueiros, dendezeiros e piaçaveiras que forneciam a palha utilizada na construção da maioria das casas.

Como não abrigava nenhuma indústria promissora, a exemplo da açucareira, a região de Salinas não se destacava economicamente. Isso só mudou a partir de 1744, quando foi autorizada a instalação de salinas de evaporação natural na ora chamada Ponta da Margarida, que conferiu a esta reconhecimento nacional e internacional devido ao sucesso da exploração do sal marinho. Este sucesso, inclusive, deu origem ao atual nome do município, anos mais tarde, em 1962, quando Salinas da Margarida deixou de ser distrito de Itaparica.

De acordo com o Dicionário Geográfico e Histórico da Bahia (apud OLIVEIRA, 2000), no início do século XX, a região de Salinas da Margarida era o local mais importante do município de Itaparica já pelo seu progresso devido à indústria do sal, o que podia ser percebido através da presença de prédios e da igreja mais bela do Recôncavo, importantes indicativos de progresso econômico à época.

Além do sal, pequenos comerciantes salinenses costumavam vender produtos locais como azeite de dendê, caju, manga, abacaxi, coco, banana, batata doce e, sobretudo, peixes e mariscos na feira do Mercado, em Salvador. A falta de modernização dos equipamentos e a descontinuidade administrativa, contudo, concorreram para explicar o declínio da produção salineira, resultando no desemprego de muitos chefes de famílias em Salinas. Em 1991, todavia, inicia-se um novo ciclo econômico no município com a venda do patrimônio da indústria do sal para uma empresa que explorava a criação de camarões em cativeiro, a Maricultura da Bahia S.A.. A carcinocultura, porém, não foi capaz de assumir o destaque econômico, tampouco o quantitativo de funcionários outrora empregados na produção de sal (idem).

Hoje a prefeitura municipal é a maior empregadora formal em Salinas da Margarida, ficando a carcinocultura em segundo lugar, com um quadro de trabalhadores que não representa sequer 1% da contingente populacional da cidade. Os demais estão distribuídos entre o pequeno comércio local, artesanato e a pesca artesanal, que absorve a parcela majoritária da população salinense. É comum, inclusive, encontrar empregados formais trabalhando na maré para complementar a renda.

Dados do Censo Demográfico de 2010 indicam que o município de Salinas da Margarida tem uma população total de 13.456 habitantes, distribuídos em 3.833 domicílios

permanentes, com uma média de 3,5 pessoas por domicílio. O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDH-M) de Salinas da Margarida, elaborado pelo Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) no Brasil para medir, sinteticamente, o desenvolvimento humano a partir de dados referentes à longevidade (expectativa de vida ao nascer), educação (índice de analfabetismo e taxa de matrícula) e renda (produto interno bruto per capita), é de 0,66, numa variação de zero a um, classificado como médio desenvolvimento humano. Esse indicador consiste numa adaptação do Índice de Desenvolvimento Humano criado por Mahbub ul Haq e Amartya Sen, utilizando as mesmas dimensões analíticas, mas com alguns indicadores diferentes. A classificação, contudo, é a mesma, sendo quanto mais próximo de 1, melhores as condições de desenvolvimento humano (PNUD; IPEA; FJP, 2003).

Quadro I. Dados Gerais do município de Salinas da Margarida-BA com base no Censo 2010.

Dados Populacionais	
População (Censo 2010)	13.456
IDHM (PNUD 2000)	0,66
Média de Pessoas por Domicílio (Censo IBGE 2010)	3,50
Porte do Município	Pequeno I

Fonte: Banco de Dados do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

A despeito da classificação razoável segundo o IDH-M, o município tem 17,5% da sua população em situação de pobreza de acordo com os critérios do Cadastro Único, um instrumento que identifica e caracteriza as famílias com renda mensal de até meio salário mínimo por pessoa ou de três salários mínimos no total. Além disso, cerca de 56% da sua população vive em situação de vulnerabilidade social, de acordo com os mesmos critérios. Os dados do Cadastro Único possibilitam conhecer a realidade socioeconômica dessas famílias, trazendo informações de todo o núcleo familiar, das características do domicílio e das formas de acesso a serviços públicos essenciais. Essas informações devem ser obrigatoriamente utilizadas para seleção de beneficiários e integração de programas sociais do Governo Federal, como Bolsa Família (Brasil, 2007).

O Programa Bolsa Família é um programa de transferência direta de renda com condicionalidades, que beneficia famílias em situação de pobreza e de extrema pobreza. A depender da renda familiar por pessoa (limitada a R\$ 140), do número e da idade dos filhos, o valor do benefício recebido pela família pode variar entre R\$ 32 a R\$ 306. No município de Salinas da Margarida, 15,2% da população está inscrita no referido programa.

Quadro II. Relatório Síntese dos Programas Sociais executados pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome em Salinas da Margarida-BA, em 2011.

Transferência de Renda					
Programa	Famílias	Repasse do mês nov/11		Repasse acum. até nov/11	
Bolsa Família	2.039	241.234,00		2.307.024,00	
Total	2.039	241.234,00		2.307.024,00	
Estimativa de Famílias Pobres - Perfil Bolsa Família. (Pnad 2006): 1.587 / Cobertura: 128,48%					
Estimativa de Famílias Pobres - Perfil CadUnico (Pnad 2006): 2.363 / Cobertura: 86,29%					
				Referência do mês set/11	
Cadastro Único	Total de Famílias Cadastradas			2.755	
	Total de Cadastros Válidos			-	
	Total de Cadastros Atualizados			-	
	Total de Famílias Cadastradas com renda per capita mensal de até 1/2 salário mínimo			2.684	
	Total de Cadastros Válidos com renda per capita mensal de até 1/2 salário mínimo			-	
	Total de Cadastros Atualizados com renda per capita mensal de até 1/2 salário mínimo			-	
	Total de Famílias Cadastradas com renda per capita mensal de até R\$ 140,00			2.395	
Assistência Social (Caixa)					
Benefícios		Beneficiários		Repasse do mês nov/11	Repasse acum. até nov/11
BPC (incluindo RMV)		105	Idosos	57.223,51	599.593,51
		81	PCD	43.589,64	462.492,64
Total BPC/RMV		186	Idosos/PCD	100.813,15	1.062.086,15
Ações		Beneficiários/Metas		Repasse do mês out/11	Repasse acum. até out/11
CRAS	PAIF - Serviços de Proteção Social Básica à Família	500	Capacidade de Atendimento das Famílias	4.500,00	45.000,00
	Número de CRAS: 1 Cofinanciados: 1				
Serviço de Convivência do Idoso e/ou Criança até 6 anos		742	Crianças e/ou Idosos e Suas Famílias	1.335,60	13.356,00
Projovem Adolescente		5	Coletivos	5.967,00	56.217,00
		125	Vagas		
Total Proteção Social Básica				11.802,60	114.573,00
Serviço de PSE para Pessoas com Deficiência, Idosas e Suas Famílias		33	Pessoas com Deficiência/Idosos com Dependência	668,00	6.689,00
Ações Socioeducativas e de Convivência - PETI		344	Crianças e Adolescentes	8.500,00	86.000,00
Total Proteção Social Especial				8.500,00	86.000,00
Total				121.115,75	1.262.659,15

Fonte: Banco de dados do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

Ainda sobre a caracterização do perfil social da população salinense, temos um indicador denominado Índice de Desenvolvimento da Família (IDF) que permite identificar as

vulnerabilidades das famílias do Cadastro Único a partir de seis dimensões, a saber: composição familiar, acesso ao conhecimento, ao trabalho, disponibilidade de recursos, desenvolvimento infantil e condições habitacionais. Com a média de todos os indicadores chega-se ao IDF por família e por município. Esse índice varia de zero a um e indica melhores condições quanto mais próximo do limite superior do intervalo. A seguir estão demonstrados os valores referentes à população do município de Salinas da Margarida-BA.

Quadro III. Índice de Desenvolvimento da Família (IDF) do município de Salinas da Margarida-BA, em 2010.

		Referência (2010)
IDF	Índice de Desenvolvimento Familiar (IDF)	0.62
	Vulnerabilidade	0.68
	Acesso ao conhecimento	0.47
	Acesso ao trabalho	0.37
	Disponibilidade de recursos	0.41
	Desenvolvimento infantil	0.97
	Condição Habitacional	0.81

Fonte: Banco de dados do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome.

Entre as dimensões analisadas, o acesso ao trabalho destaca-se como a principal deficiência, tendo apresentado o pior desempenho entre as demais. Como já citado, o município tem poucas oportunidades de emprego formal, sendo a pesca artesanal a principal atividade econômica desenvolvida na região.

A seguir são apresentados mais alguns indicadores que contribuem para retratar sinteticamente as condições de vida da população local, de acordo com o Censo 2010: 55,7% desta reside em área rural; 88% da população com dez anos ou mais de idade é alfabetizada; maior parte da população está entre 15 e 40 anos (47%, sem contar os menores de 5 anos); 98,6% tem energia elétrica; 94% tem abastecimento público de água, 98% tem esgotamento sanitário, mas apenas 4% por rede geral de esgotamento; grande maioria dos domicílios tem até 4 moradores (75%); em 54,5% das famílias não há compartilhamento da responsabilidade pelo domicílio.

Sobre os serviços de saúde, Salinas da Margarida dispõe de um hospital, onde alguns procedimentos de média e alta complexidade são realizados, um laboratório de análises clínicas, três postos de saúde localizados nos distritos de Conceição e Encarnação e na sede, onde também funciona uma maternidade, além de uma Unidade de Saúde da Família (USF). Esta estrutura, contudo, parece ser insuficiente para atender às demandas da comunidade, sendo comuns os relatos de pessoas que precisam sair do município para serem tratadas em Salvador.

O município tem uma população majoritariamente negra, feminina e jovem. Dados do Censo 2010 revelam que mais de 92% dos salinenses são negros (somando-se pretos e pardos). Muitos destes são descendentes de escravos africanos vindos do Congo e da Nigéria, segundo contam representantes das comunidades tradicionais organizadas do município. De acordo com Tavares (1926), o fim do tráfico de escravos para a região de Itaparica ocorreu tardiamente, com registros de desembarque de escravos até 1852, sendo esses oriundos principalmente da costa ocidental (do atual Senegal até a atual Angola), do interior, vales e terras das bacias dos rios Congo, Niger e Benin, e da costa oriental (do atual Moçambique até a atual Etiópia). Contam os moradores mais antigos da cidade que os primeiros escravos que chegaram em Salinas foram obrigados a trabalhar na fabricação de telhas em uma olaria localizada na fazenda Conceição, onde hoje se encontra o distrito de mesmo nome.

Vestígios da herança africana são facilmente identificados sob o olhar atento de quem observa os modos de andar, de falar e de se vestir dos salinenses. O jeito de amarrar tecidos à cabeça, de levar objetos apoiados na cintura, o andar cadenciado etc., aproximam as imagens dos nativos àquelas das negras e negros africanos. Manifestações culturais como a capoeira, o samba de roda, a festa de caboclos e a saudação à Yemanjá também compõem o rol de tradições do povo de Salinas. Outra característica comum às famílias negras que habitaram as Américas, na comunidade pesqueira em estudo, onde as mulheres negras representam mais da metade da população, é muito frequente encontrar marisqueiras investidas do poder de decidir sobre questões relacionadas às crianças e a casa. Este fenômeno é estudado no campo das ciências humanas através do conceito de matrifocalidade.

Pierre Verger (1992), ao descrever o lugar das mulheres na sociedade ioruba, na África, fala sobre a liberdade de que gozavam as mulheres nas famílias polígamas desta etnia. Estas eram aceitas na casa familiar do marido, especialmente quando progenitoras de filhos deste, mas jamais eram ali totalmente integradas, mantendo, assim, uma certa independência. Estas mulheres podiam circular livremente e vender produtos em mercados de cidades vizinhas e, como eram geralmente boas comerciantes, tornavam-se, em pouco tempo, mais ricas do que o respectivo marido e muitas vezes, amealham fortunas consideráveis. Isso, porém, não dispensa este da obrigação de assegurar a subsistência das suas mulheres e filhos.

A mulher casada nunca está completamente integrada no grupo familiar do marido, onde ela é considerada apenas como a mãe dos filhos de um membro daquele grupo. Dar filhos é uma condição essencial para assegurar sua permanência no núcleo residencial da família. Com mais idade, muitas vezes ela é abandonada pelo marido polígamo, em benefício de mulheres mais jovens. Às vezes ela deixa aquela família, se dedica à venda de produtos no mercado, vive só ou com um de seus filhos, se não existir incompatibilidade de humor com sua ou suas noras (VERGER, 1992).

A antropóloga norte-americana Ruth Landes (2002), estudando a “vida dos negros” em Salvador no final da década de 30, escreveu em seu livro “Cidade das Mulheres” relatos sobre a condição feminina na sociedade baiana da época e as relações de poder entre homens e mulheres no candomblé, onde advogou haver uma organização social matriarcal. Essa autora identificou uma relação entre pobreza e “matrifocalidade” mais tarde muito bem documentada na literatura. Em um trecho do livro ela narra uma conversa com o intelectual Édison Carneiro, em que este conta:

Dona Menininha tem marido, D. Ruth; um advogado chamado Álvaro MacDowell, um homem de compleição tão clara quanto a dela é escura. Têm duas filhas. [...] D. Menininha mesma se sustenta e estou certa de que suas filhas farão o mesmo, quando se casarem. Essa espécie de mulher tem vivido com independência por tanto tempo, por incontáveis gerações, que não posso imaginá-la dependente e trancada em casa, ainda que se eleve à classe média. E isso é excelente para nós no Brasil. Como vocês na sua terra, não poderemos ter homens sadios sem ter mulheres fortes e sadias (LANDES, 2002).

Características como independência e autonomia, bem como a responsabilidade quase exclusiva por assegurar a sobrevivência da família são muito comuns entre as mulheres salinenses. Sejam estas trabalhadoras formais, marisqueiras e/ou ganhadeiras, em geral, são estas as principais responsáveis pelo sustento de suas famílias.

Sobre as ganhadeiras, convém destacar o importante papel que desempenhavam na cadeia produtiva do marisco em Salinas num passado recente, hoje bastante reduzido com a proximidade entre produtor e consumidor a partir dos incentivos ao turismo na região. Elas destinavam-se a levar os mariscos e pescados coletados para o mercado de Salvador com o intuito de comercializá-los, já que não havia consumidores suficientes no município de origem, e os pescadores e marisqueiras locais não dispunham de condições de conservação e armazenamento adequadas para manter os mariscos próprios para consumo por muito tempo. As viagens eram longas e, muitas vezes, pouco exitosas, obrigando a ganhadeira a voltar para casa com boa parte do marisco que levava. Conhecida em outras regiões como atravessador, abarcador, intermediário, canal, mediador etc, essa figura, em Salinas da Margarida, recebe nomenclatura feminina e que remonta à descendência africana.

A origem do ofício das ganhadeiras parece situar-se no Brasil escravagista do século XIX, quando as mulheres escravas inseridas no sistema de ganho passaram a assumir destaque no mercado de trabalho das grandes cidades. Nesse sistema, as escravas ganhadeiras, como eram chamadas, estabeleciam contratos informais com seus proprietários segundo o qual parte do que conseguiam comercializar era destinada ao proprietário. O restante era apropriado pela escrava, que podia acumular durante anos os seus lucros até alcançar o valor referente à compra de sua liberdade. Esta atividade garantiu

ainda que as escravas, uma vez libertas, pudessem lutar pelo seu sustento e de seus filhos. Sobre isso, afirma Maria Odila ao estudar a sociedade escravista paulistana:

Na sociedade escravista do Brasil Colônia, o ofício de provedor de família era desairoso para os homens que não queriam rebaixar-se, quando não tinham escravos, a exercer ofícios aviltantes, como o cuidar de roças, dos animais domésticos, ou vender pequenos excedentes [...] eram as mulheres pobres que assumiam estes ofícios para o sustento de seus familiares (SILVA DIAS, 1984 apud WOORTMANN E WOORTMANN, 2004).

Um censo realizado em 1849, na freguesia de Santana, em Salvador, mostrava que 79% das africanas libertas dedicavam-se ao pequeno comércio (APEBA, 1849, apud SOARES, 1996). Comercializavam principalmente hortaliças, verduras, peixes frutas e comidas prontas. Segundo Soares (1996), em muitas sociedades africanas delegavam-se às mulheres as tarefas de subsistência doméstica e circulação de gêneros de primeira necessidade.

O sucesso das ganhadeiras que se dedicavam á venda de peixe e de diversos gêneros, com renda diária de até 4 mil réis, em 1849, faz crer que desempenharam seu papel muito bem. O sucesso se refletia, sobretudo, no controle que as ganhadeiras vieram a ter sobre o comércio varejista de perecíveis. [...] Além de circularem com tabuleiros, gamelas e cestas habilmente equilibradas sobre a cabeça, as ganhadeiras ocupavam ruas e praças da cidade destinada ao mercado público e feiras livres. [...] Sob toldos sentavam-se as vendedoras. Vestiam trajes do mesmo modelo, mas de fazendas de variadas cores, colorindo o cenário urbano. Algumas traziam, como na África, seus filhos atados às costas com “pano da Costa”, ou soltos entre tabuleiros. A presença de filhos ali perto parece indicar que essas mulheres labutavam sozinhas pela sobrevivência. (SOARES, 1996)

São essas mulheres afrodescentes que, mariscando ou viajando para comercializar o marisco, levam para casa o alimento que afasta o fantasma da fome da maioria das famílias salinenses. Os processos de trabalho dessas mulheres, assim como a sua importância na garantia da segurança alimentar e nutricional das famílias salinenses serão analisados adiante.

3.2.2. Características Gerais do Processo de Trabalho na Maré:

A opção por estudar uma comunidade de pescadores artesanais justifica-se pelo fato de desempenharem uma atividade extrativista em que o acesso físico ao alimento dá-se pela captura direta deste na natureza. É, portanto, do ambiente natural que essas populações extraem a principal fonte de seu sustento. Das águas emanam o alimento e as condições para consumi-lo. No mangue são supridas muitas das demandas sociais ainda sem resposta estatal. Nessa relação, portanto, são construídos vínculos íntimos que, muitas

vezes, permitem que se estabeleça um sentimento de gratidão pela dádiva concedida, ao passo em que contribuem para o distanciamento da concepção do acesso à alimentação enquanto direito. O respeito à divindade que cede e a necessidade vital do que é concedido unem-se na construção de um elo que permite ao homem pescador e à mulher marisqueira um conhecimento particular acerca das manifestações naturais.

Dados do Ministério da Pesca e Aquicultura indicam que existem hoje no Brasil mais de 600 mil pessoas empregadas na captura artesanal, beneficiamento e comercialização de peixes e mariscos, cuja produção é responsável por cerca de 60% da pesca nacional. A maior parte se concentra nos estados do Nordeste, representando 47% do total. A Bahia possui um número expressivo de 97.935 pescadores artesanais. Destes, um contingente significativo e majoritariamente feminino desenvolve, parcial ou exclusivamente, atividades de pesca artesanal do marisco.

Como na produção artesanal clássica, a atividade da pesca artesanal é marcada pelo trabalho familiar, realizado por homens, mulheres e crianças, com poucas modificações em relação ao método praticado durante milênios. Baseia-se em conhecimentos empíricos, adquiridos em família e transmitidos aos demais membros pelos mais velhos da comunidade. Essa característica permite que esses pescadores sejam reconhecidos como comunidade tradicional, pois são um grupo culturalmente diferenciado e que se reconhece como tal, que possui formas próprias de organização social, que ocupa e usa territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição, contemplando dessa forma as características previstas na definição de Povos e Comunidades Tradicionais (PCTs) utilizada pelo governo federal.

A pesca artesanal é uma atividade produtiva de caráter individual, com baixa divisão técnica, em que os(as) pescadores(as), em geral, são proprietários(as) dos seus instrumentos de trabalho, e sobrevivem da venda do produto do seu trabalho. Caracteriza-se total ou parcialmente por regime produtivo de subsistência com emprego de embarcações de médio e pequeno porte e equipamentos com pouca ou nenhuma sofisticação, não havendo, em geral, remuneração pelo trabalho desenvolvido. O(a) pescador(a), como o artesão, domina o conhecimento técnico necessário ao exercício de todas as etapas de produção, confirmando a vinculação entre o fazer e o pensar, tão distanciada pelos adventos dos modos de produção fordista e taylorista.

O(a) pescador(a) artesanal não é assalariado(a) e, assim, não se submete às leis de contrato de trabalho existentes entre empregador e assalariado no Brasil; submete-se, quando existem, às leis de ordenação do trabalho artesanal e às regras das corporações de ofícios existentes formalmente ou não. A Constituição Federal de 1988 conferiu o direito à proteção especial por meio do seguro acidentário ao pescador artesanal em regime de

economia familiar, através do artigo 11, da Lei 8.213 de 24 de julho de 1991 que dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social. Para esses artesãos, entretanto, os significados de tais mudanças nas suas relações com as doenças e os agravos inscritos nas normas securitárias ainda não são estudados, dificultando orientações aos procedimentos que promovam a aplicação do direito alcançado (PENA et. al., 2008).

A Constituição de 1988 prevê a categoria de “segurados especiais”, regulamentada pelas leis n. 8.212 e 8.213 de 1991, que contempla diversas classes trabalhadoras, entre elas, os pescadores artesanais em regime de economia familiar, ou seja, cujo trabalho é executado pelos membros da família, indispensável à própria subsistência, em condições de mútua dependência, e sem utilização de empregados. Cumpre destacar que esse marco legal conferiu também à mulher pescadora e/ou marisqueira direitos plenos, independente de seu cônjuge já ser inscrito na previdência.

Esses trabalhadores, para terem acesso aos seus direitos previdenciários, precisam estar inscritos junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS), que é encarregado de viabilizar os benefícios a que tem direito. Para requerer qualquer benefício previdenciário, o(a) pescador(a) deve apresentar um documento de identificação pessoal (carteira de identidade ou carteira de habilitação de pescador artesanal), comprovante de filiação junto ao INSS (Número de Inscrição do Trabalhador – NIT) e comprovante de exercício da pesca artesanal (declaração da colônia de pescadores devidamente registrada).

Como segurado especial, o(a) pescador(a) tem direito a: aposentadoria por idade (60 anos de idade para homens e 55 anos para mulheres); auxílio-doença previdenciário (em caso de doença que incapacite para o trabalho habitual, com comprovação por perícia médica do INSS); aposentadoria por invalidez previdenciária (quando o trabalhador estiver definitivamente incapacitado para o seu trabalho, com comprovação de perícia médica do INSS); auxílio-doença por acidente de trabalho (se o trabalhador for vítima de acidente durante o exercício de sua atividade, com comprovação mediante perícia médica do INSS); aposentadoria por invalidez acidentária (trabalhador considerado definitivamente incapacitado para o trabalho em consequência de acidente de trabalho, com comprovação por perícia médica do INSS); auxílio acidente (quando o trabalhador apresentar sequelas definitivas em decorrência de acidente de trabalho, com comprovação por perícia médica do INSS e após alta do auxílio-doença acidentário ou previdenciário); salário maternidade (benefício pago durante quatro meses às pescadoras por ocasião de nascimento de filhos); pensão por morte (benefício pago à cônjuge e aos dependentes menores de 21 anos ou inválidos em caso de morte do trabalhador); auxílio reclusão (benefício pago aos dependentes do trabalhador em reclusão, com suspensão em caso de fuga); e aposentadoria por tempo de contribuição (30 anos para a mulheres e 35 anos para os homens).

O(a) pescador(a) artesanal na condição de segurado especial também tem direito a um seguro desemprego especial, concedido anualmente no período do defeso, com duração média de 4 meses e que tem o intuito de prover o sustento das famílias de pescadores(as) artesanais durante o tempo em que a pesca fica suspensa, com o intuito de proteger a procriação das espécies. Esse benefício, instituído pela lei n. 8.287 de 20 de dezembro de 1991, só é pago a pescadores localizados em áreas de pesca determinadas pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente (IBAMA), que também fixa o período de proibição da captura e as espécies que estarão em defeso. Segundo dados do Ministério da Pesca e Aquicultura, em Salinas da Margarida, os recursos repassados para pagamento desse seguro aos pescadores artesanais representa 3,7% do montante repassado ao estado da Bahia para atender ao mesmo fim.

Apesar dos riscos inerentes à sua atividade laboral e dos benefícios garantidos por lei a esta categoria, alguns pescadores ainda não estão matriculados junto ao INSS. Entre os inscritos, existem também aqueles que não gozam plenamente seus direitos. Isso acontece em consequência dos constrangimentos pelos quais são obrigados a passar quando submetidos aos procedimentos para comprovação do nexos causal entre doença/acidente e seus processos de trabalho, bem como demais pleitos de benefícios relacionados à prática da pesca artesanal. Foram frequentes os relatos de discriminação contra as marisqueiras nas entrevistas realizadas durante este estudo, segundo as quais existe um estereótipo depreciativo sobre os pescadores artesanais, em geral, que não aceita que estes estejam bem cuidados e bem vestidos.

Figura 1. Carteira de registro na Colônia de Pescadores em Salinas da Margarida-BA e carteira de pescador profissional emitida pela extinta Secretaria Especial de Aquicultura e Pesca ligada à Presidência da República, respectivamente.



Os pescadores artesanais são identificados na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) sob o título de pescadores polivalentes, contemplando catadores de

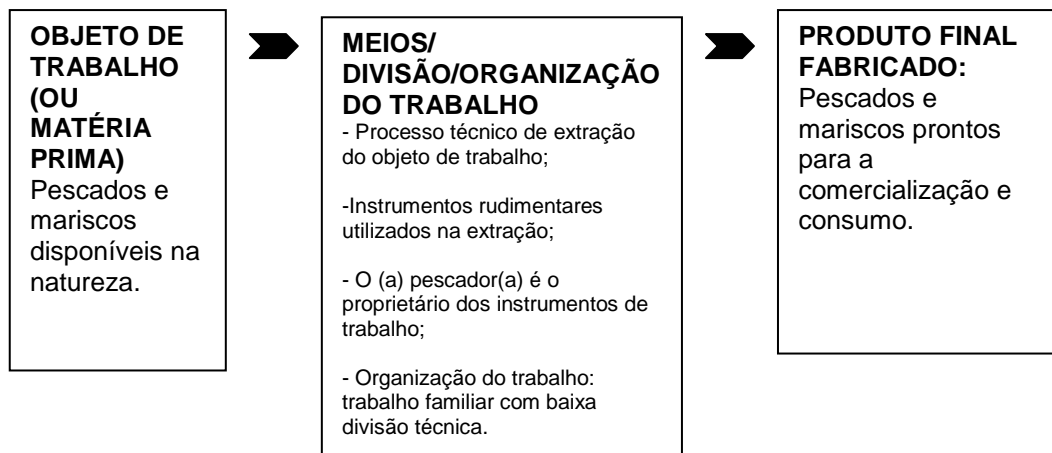
caranguejos e siris, pescadores artesanais de lagostas e pescadores artesanais de peixes e camarões, ecatadores de marisco. Esta última categoria, segundo a mesma referência, é composta por sujeitos que realizam pesca artesanal e captura de crustáceos (exceto camarão e lagosta), despescam rede e espinhel, possibilitando o preparo e a comercialização do pescado, e constroem, mantêm e conduzem embarcações de pequeno porte. Neste estudo, elegeu-se a categoria de catadores de marisco como sujeitos da pesquisa devido às características do público que as realiza e às condições de vida e trabalho perversas em que estão inseridos esses pescadores.

Na mariscagem, como descrito na CBO, não há requisito de escolaridade, com aprendizado sendo desenvolvido na prática. Realizam a captura de crustáceos, tornando-os prontos para comercialização e consumo. O trabalho acontece de forma individual ou em equipe, sem supervisão. As atividades são realizadas a céu aberto, durante o dia e à noite no preparo do marisco. As marisqueiras, durante o desenvolvimento de sua atividade laboral, permanecem em posições desconfortáveis, expostas à variação climática e ferimentos inerentes à coleta dos mariscos. Na comunidade em estudo, a mariscagem é realizada quase exclusivamente por mulheres, sendo possível encontrar alguns poucos homens na maré dedicando-se a esta atividade. Diferente das mulheres, mariscar não é o principal destino para os homens da localidade.

O trabalho inicia-se na infância, por volta dos 8 anos de idade, quando as crianças que antes apenas acompanhavam e assistiam suas mães no ofício da maré, diante da escassez de alternativas, agora passa a ter obrigações dentro do processo produtivo, ajudando na renda familiar, o que implica muitas vezes no sacrifício do desenvolvimento escolar.

Uma análise do processo de trabalho do marisqueira permite identificar facilmente os fluxos que se sucedem na capturado pescado ou marisco que será disponibilizado para consumo, as cargas de trabalho e os riscos para a saúde, nas diversas etapas. A figura a seguir ilustra o processo de trabalho na pesca artesanal

Figura 2. Processo Geral de Trabalho na Pesca Artesanal



Segundo Marx (1978), a natureza é o objeto universal de trabalho humano. Todas as coisas que o trabalho apenas separa de sua conexão imediata com seu meio natural constituem objetos de trabalho, fornecidos pela natureza. Assim, os peixes que se pescam, ou mariscos que se coletam, que são tirados do seu elemento, a água, constituem objeto de trabalho do pescador. Se o objeto de trabalho é, por assim dizer, filtrado através de trabalho anterior, chamamo-lo de matéria-prima. Temos desta forma que toda matéria-prima é objeto de trabalho, mas nem todo objeto de trabalho é matéria-prima. O objeto de trabalho só é matéria-prima depois de ter experimentado modificação efetuada pelo trabalho.

O objeto de trabalho nesta comunidade é o alimento vivo na forma de mariscos e pescados que se transformam em valor de uso, constituindo parte importante do aporte energético e proteicoda alimentação das famílias das marisqueiras, e também em valor de troca, na medida em que são vendidos com o intuito de obter a renda necessária á aquisição dos demais alimentos que compõem a dieta, bem como, outros bens e serviços.

Na comunidade em estudo, a coleta de marisco pode ocorrer na praia, também chamada de “maré” ou “coroa”, como é o caso do chumbinho (*Anomalocardia brasiliiana*), lambreta (*Lucina pectinata*), siris (*Callinectes sapidus*) como o siri branco e o siri mole, e do sururu (*Mytella falcata*); nas águas rasas da costa (ou costeiros), como camarão (*Xiphopenaeus kroyeri*) e peguari; ou no mangue, como ocorre com a ostra (*Crassostrea rhizophorae*), o caranguejo (*Percnon gibbesi*) e o siri de mangue (*Cardisoma guanhumi*). Os riscos ambientais variam em função da localização em que a atividade será realizada.

A escolha por um ou outro tipo de mariscagem varia principalmente de acordo com os conhecimentos repassados na família e com a habilidade manual de cada marisqueira,

ou ainda, segundo a rentabilidade de cada produto. São freqüentes os relatos de que “cato chumbinho porque lá em casa sempre foi assim, todo mundo sempre catou chumbinho” ou “não cato ostra porque não levo jeito, me furo toda” e “cada um tem o seu ritmo ... eu mesma sou muito lerda, enquanto eu pego um balde de chumbinho, o povo pega um saco cheio, por isso não vale a pena para mim, pegar sururu rende mais”. A necessidade de sobrevivência baliza esta escolha, bem como engendra uma situação de suposta “autoexpropriação” da força de trabalho em que a marisqueira precisa controlar minuciosamente seu ritmo de trabalho para produzir a maior quantidade no menor tempo possível.

FIGURA 3. Mulheres mariscando chumbinho na “coroa” e coletando ostra no mangue, respectivamente.



O meio de trabalho, por sua vez, é uma coisa ou um conjunto de coisas que o trabalhador insere entre si mesmo e o objeto de trabalho e lhe serve para dirigir sua atividade sobre esse objeto (MARX, 1978). Os meios de trabalho indicam as condições sociais em que este é realizado. Na pesca artesanal, de acordo com a CBO, são meios de trabalho: anzol; cabos e cordas; cavadeira, grapuá, cortadeira; embarcações de pequeno e médio porte; faca e facão; gaiolase covos; gelo; redes; remo; e repelentes.

Em Salinas da Margarida, as marisqueiras caminham longas distâncias até alcançar a maré ou as regiões de mangue mais adequadas para a coleta de mariscos. Os locais mais procurados são Gamboa, o Galvão, Dourado e Madeiro, sendo este último o mais distante. Levam consigo o gereré e o cavador para coletar o chumbinho; forquilhas, redes ou gaiolas para pegar siris, caranguejos e camarões; faca ou facão para retirar ostra e sururu. Para o transporte dos mariscos, são utilizados baldes, sacos de cebola (chamados de “sacos vermelhos”) ou sacos de farinha (“sacos brancos”) e a bicicleta onde esses utensílios são acomodados a fim de aliviar a carga que, por muitas vezes, costuma ser transportada sobre

a cabeça da marisqueira. Além disso, levam o “óleo” (diesel) para passar na pele a fim de afastar os mosquitos, uma garrafa com água e, em alguns casos, uma “merenda”, que geralmente é composta por frutas típicas da região ou biscoitos, quando se leva as crianças.

Figura 4. Alguns instrumentos de trabalho das marisqueiras em Salinas da Margarida-BA: cavador, gereré, bicicleta, balde, saco de farinha.



O horário de trabalho varia de acordo com o calendário lunar e ciclo de movimentação das marés, com início das atividades na maré vazante e encerramento com a elevação da maré. Quando a maré está “cedeira”, as marisqueiras saem de suas casas de madrugada para chegar na praia por volta das 5h da manhã, quando já é possível visualizar os mariscos. Na chamada “maré tardeira”, isso só acontece por volta das dez horas da manhã. Essa variação, entre a maré “cedeira” e maré “tardeira”, se estabelece pela diferença de uma hora de um dia para o outro, que se distancia ao longo das semanas, até recomeçar o ciclo lunar. Desta forma, tem-se que o início da jornada, a duração das atividades e o retorno para casa variam de acordo com a maré, podendo ainda variar em função de intepéries. Em geral, a jornada diária de trabalho varia entre 8 e 12h, a depender do tipo de mariscagem e não há descanso semanal. Este, quando existe, ocorre preferencialmente aos domingos, dias em que acontecem os principais cultos religiosos das igrejas católica e evangélicas locais.

Variam também as adversidades envolvidas no processo de trabalho em função do movimento das marés e das características específicas dos tipos de mariscagem. Na maré cedeira, as marisqueiras costumam revestir seus corpos com querosene para afastar os muitos mosquitos presentes em todo o caminho até a praia. Por outro lado, quando a maré está “tardeira” essas mulheres são obrigadas a se exporem, por longos períodos, á radiação solar mais prejudicial do dia e precisam ter maior agilidade nos seus outros afazeres domésticos, para adaptá-los à variação diária das marés.

Sobre o tipo de mariscagem, a principal diferença entre os riscos ambientais se estabelece entre a pesca no mangue e na praia. Na região do manguezal, onde ocorre a extração de ostras e sururus, são comuns os cortes devido á perfuração de galhos do manguezal ou através do uso de facas e facões. Na coroa, temos a exposição direta á radiação solar, a prática de movimentos repetitivos e a permanência prolongada em posições desconfortáveis como os principais prejuízos á saúde de quem marisca.

A organização do trabalho também varia a depender do tipo de mariscagem. Em geral, as marisqueiras desempenham suas atividades individualmente, de acordo com as técnicas de extração específicas para cada tipo de marisco, repassadas tradicionalmente. Apesar de trabalharem sozinhas, dificilmente se encontrará uma marisqueira sozinha na maré. Estão sempre em grupos, ainda que não haja uma divisão das etapas de trabalho. Cada uma na sua labuta, elas unem-se para falar se

fatos de seus cotidianos e, assim, reduzir a sobrecarga psíquica de um processo de trabalho adoecedor que se caracteriza pelo exercício de tarefas repetitivas, monótonas, envolvendo percepção sensorial na localização dos mariscos e atividades músculo-esqueléticas nas coletas dos mesmos, em ciclos repetitivos.

Na coleta do chumbinho, a marisqueira executa cerca de 115 movimentos repetitivos por minuto, equivalendo a uma média de 6.900 movimentos por hora concentrados em apenas um braço [...] para cada quilo de marisco pronto para ser vendido, é necessário coletar cerca de 15 kg no início do processo [...] no caso do sururu, o total de movimentos repetitivos por minuto encontrado foi, em média, de 170 movimentos. Isto significa um total aproximado de 10.200 movimentos repetitivos por hora, com esforço. (PENA et al, 2008)

Realizada a etapa da coleta, as marisqueiras voltam para as suas casas, onde escaldam, catam e ensacam os mariscos, tornando-os pronto para comercialização e/ou autoconsumo, concluindo assim o processo produtivo da mariscagem. Lá, elas fervem os mariscos em grandes tachos ou caldeirões dispostos sobre o fogão à lenha improvisado, com o objetivo de facilitar o processo de retirada de suas respectivas cascas. Essa última etapa ocorre, habitualmente, em grupo, quando familiares, amigas e vizinhas unem-se para conversar sobre suas vidas enquanto separam os mariscos que serão ensacados para vender. As cascas retiradas são, muitas vezes, utilizadas em construções e ornamentação de casas em Salinas.

Figura 5. Marisqueiras escaldando e catando o chumbinho (marisco mais popularmente consumido na região), respectivamente.





A despeito de não haver uma divisão social, nota-se uma divisão sexual do trabalho que dirige ao pescador o ofício de extrair o pescado do mar e, à pescadora, a coleta de crustáceos e moluscos do mangue.

No município de Salinas da Margarida a atividade de extração de mariscos é essencialmente praticada por mulheres, ainda que seja possível encontrar alguns poucos homens dedicando-se à mariscagem no litoral salinense. O contrário, ou seja, mulheres trabalhando na pesca em mar aberto, não foi observado nesta comunidade durante o período de estudo.

Adota-se aqui o termo “divisão sexual do trabalho” segundo as acepções definidas por Kergoat e Hirata (2007), as quais se referem a conteúdos distintos.

Trata-se, de um lado, de uma acepção sociográfica: estuda-se a distribuição diferencial de homens e mulheres no mercado de trabalho, nos ofícios e nas profissões, e as variações no tempo e no espaço dessa distribuição; e se analisa como ela se associa à divisão desigual do trabalho doméstico entre os sexos (KERGOAT e HIRATA, 2007).

Assim, o termo será utilizado a fim de relacionar a descrição da realidade estudada e os processos através dos quais a sociedade perpetua as desigualdades e diferenciações nas relações de gênero e as utiliza para justificar certa hierarquia entre as diversas atividades.

Como categoria analítica, o gênero é um modo de referir-se a organização social das relações entre os sexos. Rejeita o determinismo biológico que busca explicações para a sujeição da mulher em sua capacidade procriativa ou na força física masculina. O gênero enfatiza qualidades fundamentalmente socioculturais das distinções baseadas no sexo. É uma categoria relacional que define homens e mulheres, uns em relação aos outros. Rejeita-se, ao utilizar essa categoria, esferas separadas por um e outro sexo (COSTA e BRUSCHINI, 1992).

Ao analisar os processos gerais de trabalho e os papéis de pescadores (em mar aberto) e marisqueiras em comunidades pesqueiras é possível compreender as relações que fundamentam os lugares e as práticas de homens e mulheres na divisão do trabalho, além de tornar mais visíveis as desigualdades conferidas ao trabalho feminino.

Como observado por Ellen Woortmann (1991) ao estudar comunidades pesqueiras do Nordeste, a classificação do espaço natural é uma classificação dos espaços sociais e de domínios pertinentes a cada gênero. O mar é definido enquanto ambiente eminentemente masculino, no qual a presença da mulher é, muitas vezes, vedada. À figura feminina reserva-se a região do manguezal. Uma divisão do trabalho análoga em comunidades pesqueiras foi também relatada em estudo realizado por Motta-Maués (1999) nos igarapés de Itapuá (PA).

Em geral, a assimetria presente no desenvolvimento das atribuições masculinas e femininas na esfera do trabalho, seja ele na pesca artesanal ou em demais atividades laborais, reflete a forma desigual com que se relacionam. A divisão de tarefas entre homens e mulheres parece estar sedimentada em uma espécie de caráter de ordem da natureza e, desta forma, de imutabilidade. Assim, as mulheres são historicamente enquadradas em tarefas correspondentes a um dito padrão de feminilidade, cuja qualificação se dá através de habilidades ditas “naturais”, vistas a partir de uma ótica essencialista que tipifica tais habilidades enquanto “talentos de mulher”. Para Kergoat (1986), estes atributos estão inscritos no mundo da reprodução e da feminilidade, e, portanto, não possuem prestígio e status de qualificação no mundo do trabalho assalariado, existindo, quando muito, na forma de “qualidades femininas”. Sobre isso, interessa aprofundar um pouco mais o debate sobre a inserção da mulher no mercado de trabalho, as diferenças entre homens e mulheres trabalhadores sustentadas desde então, e as repercussões desse processo na situação de (in)segurança alimentar das famílias.

3.2.3. A importância da mulher marisqueira na garantia da segurança alimentar e nutricional das famílias salinenses:

Em Salinas da Margarida, são as mulheres as maiores responsáveis por prover comida e água para a casa, controlar o orçamento doméstico, cozinhar, cuidar da higiene da família e domiciliar, realizar práticas e cuidados com a saúde etc.

Para essas atrizes sociais, tais atribuições muitas vezes representam demandas extras de trabalho e implicam em menor tempo e energia a serem aplicados na educação própria, contribuindo para a perpetuação do ciclo de pauperização que marca as realidades dessas mulheres, bem como na educação dos filhos. Muitas vezes, são chefes de famílias responsáveis exclusivas tanto pelas atividades domésticas quanto pelo sustento da casa, o qual é muitas vezes ameaçado pelas condições de vida e trabalho desfavoráveis. Dados do IBGE indicavam, no ano 2000, o município de Salinas da Margarida com o segundo maior percentual de domicílios chefiados por mulheres no país.

Em 2000, o Brasil tinha 86,3 milhões de mulheres que representavam boa parte da força de trabalho no país; acumulavam tarefas e passaram a chefiar um maior número de domicílios. O aumento da chefia entre as mulheres refletiu diretamente no rendimento familiar, cuja contribuição feminina cresceu quase 56% no último Censo. Os dados mostram, ainda, que as mulheres tinham, em média, rendimento 30% menor do que os homens e, na grande maioria das vezes, trabalhavam em atividades precárias, de baixa qualificação e mal remuneradas. Ainda em relação à ocupação, apresentaram um quadro desfavorável em termos de trabalho infantil: o aumento, entre 1991 e 2000, do número de meninas e adolescentes trabalhando nas áreas rurais atingiu quatro regiões brasileiras, sendo que no Norte e Nordeste os percentuais praticamente dobraram. De 1991 para 2000, os domicílios chefiados por mulheres aumentaram quase 37%, passando de 18,1% para 24,9%. Geograficamente, esse aumento do número de mulheres chefiando domicílios foi generalizado. Em 2000, os maiores percentuais de domicílios com chefes mulheres eram dos municípios de Teodoro Sampaio (BA, 42,7%); Salinas da Margarida (BA, 41,0%); Tanquinho (BA, 38,2%) e Porto Alegre (RS, 38,1%), e os menores de Nova Bandeirantes (MT, 4,3%); Sul Brasil (SC, 3,9%); Parecis (RO, 3,7%) e Mirim Doce (SC, 3,5%). (IBGE, 2006)

Hildete de Melo, em Relatório intitulado “Governabilidade Democrática de gênero em America Latina y El Caribe”, afirma que nos últimos cinquenta anos um dos fatos mais marcantes ocorrido na sociedade brasileira foi a inserção crescente das mulheres na força de trabalho (MELO, 2005). A autora acredita explicar-se por uma combinação de fatores econômicos e culturais com destaque para o avanço da industrialização que transformou a estrutura produtiva, a continuidade do processo de urbanização e a queda das taxas de fecundidade, que proporcionaram um aumento das possibilidades das mulheres encontrarem postos de trabalho na sociedade. Essa inserção, porém, não levou a uma maior distribuição das tarefas domésticas entre os membros da família, e tampouco gerou uma ruptura total na estrutura da família.

Apesar do aumento da taxa de atividade das mulheres, essas permanecem como as principais responsáveis pelas atividades domésticas e cuidados com os filhos e demais familiares, o que representa uma sobrecarga para aquelas que também realizam atividades econômicas (IBGE, 2008).

O relatório da Organização Internacional do Trabalho (OIT) sobre o Perfil do Trabalho Decente no Brasil (2009) atesta que, tradicionalmente, as mulheres participam menos que os homens no mercado de trabalho. No entanto, ressalta o fato de que, em geral, o conceito de trabalho é baseado em uma definição de atividade econômica que não abarca um conjunto de atividades mais comumente realizadas pelas mulheres. Sendo assim, várias trabalhadoras são enquadradas na condição de economicamente “inativas”. Em virtude dessa “invisibilidade do trabalho feminino”, um significativo aporte laboral das mulheres é subestimado e não se reflete na taxa de participação.

De acordo com dados do IBGE (2008), a proporção de “trabalhadoras assalariadas” no Brasil ainda é baixa se comparada à de países como Argentina e África do Sul. Por outro lado, o número de trabalhadoras domésticas e por conta própria é bastante elevado (8,1% e 16,1%, respectivamente). Entre as mulheres brasileiras jovens (de 16 a 24 anos de idade) 69,2% estão em trabalhos informais, variando de 57,2% na Região Sudeste a 90,5%, no Nordeste.

Sobre as diferenças na participação de homens e mulheres no mercado de trabalho, dados do IBGE (2008) indicaram que o total de mulheres ocupadas recebia cerca de 70,7% do rendimento médio dos homens ocupados. No mercado formal essa razão chega a 74,6%, enquanto no mercado informal o diferencial entre o rendimento de homens e mulheres é ainda maior: as mulheres no mercado informal recebem somente 63,2% do rendimento médio dos homens.

Além das diferenças no modo de inserção no mercado de trabalho, alguns estudos sugerem que uma análise qualitativa das horas trabalhadas bem como da alocação do tempo entre trabalho remunerado e não remunerado, também revelaria diferenças entre homens e mulheres.

Em sua 46ª publicação sobre Mercado de Trabalho (2011), o IPEA divulgou uma nota técnica de Clarissa Teixeira que cita outros autores para justificar a tese de que a decisão de quanto tempo alocar em trabalho é baseada no salário total, no valor da hora de trabalho, na renda não relacionada com o trabalho (benefícios sociais, herança, transferências interdomiliares etc.) e na função de produção doméstica, ou seja, a divisão intradomiciliar do trabalho. Assim, quando há um aumento na renda domiciliar, o valor do tempo é modificado, e uma nova configuração de alocação do tempo entre trabalho remunerado e afazeres domésticos é estabelecida. Um aumento súbito na renda domiciliar, não relacionado com trabalho, eleva o valor do tempo dedicado a afazeres domésticos em relação ou lazer que promovem o bem-estar no domicílio. Segundo esta autora, todavia, essa relação não é uniforme entre os sexos. Mesmo não havendo uma perfeita substituição de horas de trabalho por horas em

afazeres domésticos, não se pode afirmar que as mulheres deixam de trabalhar para despendar tempo em lazer. O comportamento dos homens contrasta com o das mulheres, uma vez que as suas horas de trabalho são convertidas em lazer – tempo improdutivo para a função de produção domiciliar.

A maioria das colaboradoras desse estudo representa a principal fonte de renda na família, advinda principalmente da mariscagem. Dedicam diariamente cerca de 8 a 12h no processo produtivo do marisco, que inclui a caminhada para a maré, a coleta de mariscos, o transporte dos crustáceos coletados para casa, a coleta ou compra de lenha, a cocção e a retirada dos mariscos de suas cascas, concluindo o processo produtivo com a distribuição dos alimentos em embalagens plásticas de acordo com o peso ou o volume, a depender do marisco, para fins de comercialização, ou ainda, consumindo-os diretamente. O restante das horas do dia é dividido entre cuidados com a casa e a família, o que exige dessas marisqueiras habilidades extraordinárias na alocação de tempo a ser investido em casa uma dessas atividades.

A atribuição de prover o sustento da casa confere a essas mulheres, muitas vezes, a centralidade na tomada de decisões no domicílio, a despeito da presença ou não da figura masculina na família. Para estas mulheres, o marido é aquele que arca com a maioria das despesas domésticas e, quando isso não ocorre, o papel do homem no seio familiar é secundarizado. Muitas vezes, inclusive, esse lugar de homem-marido representa uma lacuna, sendo grande parte dos domicílios visitados organizados em arranjos familiares monoparentais, com a presença única da mulher-mãe. Neste caso, elas passam a acumular ambas as funções, como costumam dizer, passam a ser o “homem e a mulher da casa”, numa clara referencia ao dever socialmente atribuído ao universo masculino de garantir o sustento da família. Ainda sobre isso, é comum ouvirem dizer expressões que sugerem ser o cavador a melhor representação de seus maridos, posto que lhes sustenta. Assim, a despeito da estrutura matrifocal das famílias salinenses, delineada a partir da coleção de papéis sociais desempenhados por estas mulheres na comunidade, muitas ainda acreditam que o dever de prover a família é do homem-marido-pai, lamentando a ausência destes e, muitas vezes, justificando nesta a motivação para o trabalho.

Klass Woortmann, em seu estudo intitulado “A Família das Mulheres” (1987), entendeu ser a matrifocalidade uma característica dos padrões familiares de camadas sociais mais pobres. Em estudo mais recente, contudo, Ellen Woortmann (1991) afirmou que, por força das transformações que atingiram a condição feminina e os padrões familiares de classe média, a chefia feminina de grupos domésticos deixou de ser algo restrito àquelas camadas pobres, ganhando nova relevância, associada ao surgimento dos já referidos estudos de gênero.

A condição de pobreza associada à chefia familiar feminina foi também denunciada em relatório da OIT (2007) que apontava que, apesar do número de mulheres que trabalham no mundo estar aumentando, a persistência das desigualdades de gênero - quanto à situação de emprego, segurança no trabalho, salários e acesso à educação - contribuía para uma “feminização” da pobreza entre os trabalhadores. Este relatório concluiu, à época, que as mulheres deveriam ter a oportunidade de superar a situação de pobreza, assim como a de suas famílias, através do acesso a oportunidades de emprego decente, que lhes permitissem realizar um trabalho produtivo e remunerado, em condições de liberdade, segurança e dignidade humana. Hoje, em 2010, a OIT divulga um novo documento em que reafirma que as desigualdades de gênero e raça são aspectos estruturantes da desigualdade social brasileira e fortalecem os mecanismos de exclusão.

Sobre isso, um estudo do Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA, 2005) atestou não haver um fenômeno de feminização da pobreza no Brasil conforme apontado pela OIT no mundo, mas afirmou existir uma “sobre-representação” de mulheres entre os pobres, admitindo a perpetuação de fatores de gênero incidentes no nível de vulnerabilidade das pessoas à pobreza, bem como nas suas possibilidades de superá-la.

Teixeira, em nota divulgada pelo IPEA (2011), faz uma análise dos dados da PNAD de 2006 segundo a qual a inserção da mulher no mercado de trabalho é bastante mais precária em relação à do homem. Ao todo, 11% das mulheres não trabalham, o que representa o dobro da proporção de homens sem trabalho. Apenas 14% das mulheres ocupadas têm emprego formal. A porcentagem de trabalho formal é de apenas 2% entre as mulheres trabalhadoras agrícolas. Ainda entre as mulheres trabalhadoras agrícolas, 53% trabalham por conta própria e 81% não recebem remuneração pelo seu trabalho. Neste mesmo documento, advoga-se que a interação de produção doméstica e oferta de trabalho é maior quando o trabalho é menos formalizado. Isto ocorre principalmente quando há predominância de trabalho por conta própria, no qual a produção, seja para comercialização, seja para autoconsumo, se confunde com os afazeres domésticos.

Na comunidade pesqueira estudada, as atividades econômicas desempenhadas pelas mulheres confundem-se com as suas atribuições no domínio doméstico. Isso ocorreu no cultivo do dendê e da mandioca, atividade econômica importante que chegou a absorver boa parte da parcela feminina da população salinense encerrado o ciclo do sal, e tem se perpetuado até os dias de hoje. Na maré essa confusão ainda se mantém, mesmo com o aumento do valor de troca do marisco

com a chegada de veranistas, que encurtou a distância entre produtor e consumidor que por muito tempo condenou as famílias de pescadores à angústia e à ameaça da fome. Mesmas as ganhadeiras, cujas atividades mais se assemelhavam às do universo masculino uma vez que estas se afastavam constantemente das suas casas e afazeres domésticos para vender o marisco a longas distâncias, a fim de garantir o sustento da sua e de tantas outras famílias, era obrigada a comercializá-los a preços irrisórios, bastante inferiores ao seu valor de mercado, diante da desvalorização do seu trabalho.

Há de se destacar que os processos de trabalho na mariscagem ocorrem sob condições precárias de salubridade que, muitas vezes, implicam no adoecimento e incapacidade para o trabalho de muitas marisqueiras, o que concorre para explicar a situação de vulnerabilidade social em que vivem muitas dessas mulheres. Assim, se o valor de troca dos mariscos não remunera o trabalho empregado na sua coleta e beneficiamento, tampouco contempla os gastos porventura causados por doenças associadas ao exercício da mariscagem, agravando as condições de vida e saúde dessa população.

Nesta esteira, outra relação claramente definida emerge entre os conceitos de matrifocalidade, pobreza e insegurança alimentar. Conforme consta na Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial (1996), a pobreza é a maior causa de insegurança alimentar no mundo. A Cúpula Mundial de Alimentação reconhece, na mesma declaração, que a contribuição feminina é fundamental para a segurança alimentar, principalmente nas zonas rurais dos países em desenvolvimento, daí a necessidade imperiosa de promover a igualdade entre homens e mulheres. Dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Nutrição (FAO), indicam que mulheres são mais propensas a gastar sua renda em alimentos e as necessidades das crianças. Segundo pesquisas dessa organização, as chances de sobrevivência de uma criança aumentam em 20% quando a mãe controla o orçamento familiar. A despeito disso, tem-se a pobreza como fator limitante ao emprego de tais cuidados.

Domicílios chefiados por mulher apresentaram maior chance de insegurança moderada ou grave em todas as faixas estudadas, de rendimento domiciliar *per capita*, fato que, certamente, guarda relação com outras características que desfavorecem as famílias que têm mulheres como pessoa de referência e provedoras das condições de sobrevivência (SEGALL-CORREA et al, 2008).

Regina Miranda e Emma Siliprandi (2007) afirmavam que as mulheres desempenham papéis cruciais na garantia de segurança alimentar e nutricional em todos os níveis: doméstico, comunitário, nacional e internacional. Desde sua condição biológica, pela capacidade de amamentar, passando pelo provimento e manejo

alimentar nos domicílios, pela administração dos curtos orçamentos domésticos, até a produção de alimentos para o conjunto da população.

Diante da importância da mulher na garantia da segurança alimentar e nutricional, faz-se necessário compreender como estas atrezas sociais significam a segurança alimentar e nutricional, bem como, os sentidos produzidos na relação com o alimento. Com este intuito, destacam-se as contribuições teóricas do campo das ciências sociais, em especial, da sociologia compreensiva weberiana e da hermenêutica dialética sintetizada por Cecília Minayo (1999).

Para Weber (1999), a sociologia significa uma ciência que pretende compreender interpretativamente a ação social e explicá-la causalmente em seu curso e em seus efeitos. A ação social, por sua vez, é entendida enquanto uma ação que, quanto ao seu sentido subjetivamente visado pelo agente ou os agentes, se refere ao comportamento de outros, orientando-se por este em seu curso.

Não se trata, de modo algum, de um sentido objetivamente “correto” ou de um sentido “verdadeiro” obtido por indagação metafísica. Nisso reside a diferença entre as ciências empíricas da ação, a Sociologia e a História, e todas as ciências dogmáticas, a Jurisprudência, a Lógica, a Ética e a Estética, que pretendem investigar em seus objetos o sentido “correto” e “válido” (WEBER, 1999).

Weber afirma que não é pressuposto da compreensibilidade de uma ação a capacidade de produzir, com recursos próprios, uma ação análoga. Toda interpretação, como toda ciência em geral, pretende alcançar evidências, mas nenhuma interpretação, por mais evidente que seja quanto ao sentido, pode pretender ser também interpretação causal válida. Em si, nada mais é que uma hipótese causal de evidência particular. O autor afirma ainda que a evidência da interpretação pode ser de caráter racional ou intuitivamente compreensivo. Neste último caso, trata-se de tornar inteligível o desenrolar de uma ação motivada pelos sujeitos da ação, a partir de seus pontos de orientação interpretados intelectualmente na medida do possível, ou intuitivamente revividos, na maior aproximação possível.

Segundo Minayo (1992), o significado é o conceito central para a análise sociológica. Numa oposição frontal ao positivismo, a sociologia compreensiva propõe a subjetividade como fundante do sentido e defende-a como constitutiva do social e inerente ao entendimento objetivo. Os problemas da corrente compreensivista, de acordo com a autora, se encontram na atomização da realidade na análise de grupos sociais como uma totalidade nela mesma, e na ausência quase total de discussões referentes a problemas estruturais. Sua concentração nos significados é absoluta, levando-as a menosprezar a base material do universo simbólico. Sobre isso, Minayo indica a perspectiva de análise hermenêutica dialética enquanto “caminho de

pensamento” mais adequado aos estudos qualitativos, em especial na saúde coletiva, por entender que este é o mais capaz de dar conta de uma interpretação aproximada da realidade. Ele coloca a fala em seu contexto para entendê-la a partir do seu interior e no campo da especificidade histórica e totalizante em que é produzida (MINAYO, 1999). Esta autora salienta que o sujeito social tem consciência histórica – sociedades humanas existem em determinado espaço, num determinado tempo, sendo os grupos sociais mutáveis e instituições, visões de mundo e leis, provisórios. Estão em constante dinamismo e potencialmente tudo está para ser transformado. Para Sartre (1972, apud Minayo 1992) para reiterar que o método dialético “recusa-se a reduzir. Ele ultrapassa observando”. Ele percebe a relação inseparável entre o mundo natural e o social, entre a ação do homem enquanto sujeito histórico e as determinações que a condicionam.

Deste modo, este estudo propôs-se a utilizar estas contribuições teóricas a fim de compreender os significados evocados pelos sujeitos da relação existente entre a mulher e a segurança alimentar da família, analisando a produção de sentidos exercida pela situação de (in)segurança alimentar no cotidiano das mulheres marisqueiras da população específica em estudo, a partir da visão das próprias atrizes imbricadas nesta relação.

Algumas dessas atrizes sociais, que permitiram que esta autora adentrasse as suas casas, participasse do seu cotidiano e fizesse questões sobre suas vidas, tornando esse estudo possível, são caracterizadas a seguir:

- Dona Amô marisca desde os oito anos de idade. Associada, aposentou-se na mariscagem e hoje continua a mariscar para complementar a renda. Recebe também o benefício do Programa Bolsa Família e cestas de alimentos fornecidas pela prefeitura duas vezes ao ano. Do mangue ela extrai ostra e chumbinho, principalmente. Católica, divorciada, filha de marisqueira, ela ensinou a todos os seus sete filhos o ofício da maré. Aos 65 anos, revela grande alegria ao falar das conquistas das marisqueiras.
- Dona Mariluze tem 50 anos, trabalha para a prefeitura e marisca nos fins de semana e, às vezes, em dias da semana durante o turno oposto ao trabalho pela prefeitura. Filha de servidor público e marisqueira, Mariluze não costumava acompanhar sua mãe na mariscagem por desejo dos seus pais, que não queriam que seus cinco filhos “vivessem da maré”. Cristã, mãe de seis filhos, ela só passou a mariscar após o casamento, quando o marido ficou desempregado e ela teve que contribuir com o sustento da família. Hoje, empregada na prefeitura, Mariluze diz que não é hábil na mariscagem,

restringindo-se à extração do chumbinho. Não recebe qualquer benefício social.

- Católica, casada, Dona Nanci começou a mariscar aos 5 anos de idade e criou seus quatro filhos na mariscagem. Aos 59 anos, hipertensa e diabética, ela não pode mais mariscar por recomendação médica devido ao infarto que sofreu. Filha de mariscadeira, Dona Nanci chegou a levar os filhos para a maré, mas não deseja que eles mantenham o ofício. Recebe o defeso e afirma que o padrão de vida melhorou apenas depois que o marido se aposentou.
- Elisângela tem 31 anos e, como a sua mãe, marisca desde pequena, aos dez anos de idade. Separada, tem duas filhas, as quais cria sozinha. Conta apenas com a ajuda de sua mãe e sua irmã. Católica, neta de ganhadeira, Elisângela trabalha no ofício da maré e também ajuda a sua avó em outras atividades. Ela não completou os estudos e por isso esforça-se para que suas filhas o façam uma vez que não quer que elas dependam da maré. Recebe hoje o benefício do Programa Bolsa Família e o defeso, e está sem trabalhar devido a um cisto no ovário.
- Edleuza tem 52 anos, é separada, evangélica, e vive com três de seus cinco filhos, além de netos. Marisca desde pequena, mas está impossibilitada de mariscar atualmente devido a uma dor incômoda que tem sentido no braço direito. Um dos filhos com quem vive possui uma deficiência que o impede de desempenhar atividades comuns, o que demanda maiores cuidados de Edleuza. Sua renda hoje se resume ao Benefício de Prestação Continuada (BPC) que recebe em nome de seu filho, no valor de um salário mínimo. Recebe também o defeso, distribuído em duas parcelas ao ano.
- Lúcia tem 49 anos. Separada, evangélica, ela divide a casa com mais oito pessoas, entre esses, um filho, duas filhas e um genro. Sua neta tem paralisia infantil e, por isso, demanda alguns cuidados especiais. Lúcia sobrevive exclusivamente da venda do marisco (chumbinho). Nos fins de semana, ela viaja para comercializar o produto. Além disso, Lúcia é beneficiária do Programa Bolsa Família e recebe o defeso como as demais marisqueiras.
- Edilza é casada e tem 45 anos. Irmã de Edleuza, ela é conhecida na rua onde vive como uma mulher batalhadora, que deu muito duro na mariscagem. Começou a mariscar por volta dos oito anos e parou a atividade após desenvolver uma Lesão por Esforços Repetitivos (LER). Evangélica, mãe de duas filhas, com quem vive, Edilza hoje deixou um pouco de lado a mariscagem para gerenciar um pequeno comércio. Ela orgulha-se em dizer, contudo, que tudo o que tem veio da maré. É beneficiária do Programa Bolsa

Família e recebe o defeso por manter o registro na Associação de Marisqueiras da região.

- Valmiranda tem 44 anos e marisca desde pequena e gosta do que faz. Não se lembra ao certo quando começou a atividade da maré, mas faz questão de afirmar que marisca desde quando estava na barriga da mãe. Sua satisfação em mariscar lhe rendeu a participação em um projeto piloto governamental que se propõe a desenvolver equipamento de proteção individual para marisqueiras. Apesar de gostar de mariscar, seus filhos não mariscam, a contragosto seu. Separada, Valmiranda mora com dois dos seus três filhos. Sua renda vem exclusivamente do marisco, desde que teve seu benefício do Programa Bolsa Família suspenso. Como as demais marisqueiras associadas, recebe o defeso em duas parcelas anuais.
- Dona Dilza, 55 anos, marisca desde que “se entende por gente”. Em busca da aposentadoria, ela ainda se sente obrigada a ir para maré retirar a renda necessária ao sustento da família. Dona Dilza é católica, separada, e vive com os dois filhos mais jovens. Quando questionada sobre o desejo de mudar de atividade laboral, dona Dilza afirma que a única coisa que aprendeu a fazer na vida foi mariscar.
- Elides, 48 anos, católica, é casada e tem três filhos. Mariscou durante muitos anos, tendo iniciado o ofício ainda criança. Durante a adolescência ela foi morar em Salvador, onde passou a trabalhar em escolas infantis. Hoje Elides é professora municipal de Salinas da Margarida, e só vai para a maré de vez em quando.

4. METODOLOGIA:

Esse é um estudo qualitativo cuja proposta metodológica é composta pela realização de uma abordagem etnográfica dos modos de vida e trabalho das pescadoras marisqueiras da comunidade estudada. Para isso, foram utilizadas enquanto técnicas qualitativas de captação de informações a observação participante, o registro em diário de campo e entrevista em profundidade. Para Haguete(1987) essas técnicas possuem limitações em si, as quais podem ser amenizadas ou corrigidas quando da comparação entre as informações coletadas pelos distintos métodos. Além disso, foram realizados registros fotográficos para melhor caracterizar as situações descritas. Aplicou-se também a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) a fim de contribuir para a caracterização da situação de segurança alimentar e nutricional domiciliar das mulheres entrevistadas. Os dados oriundos da aplicação da referida escala foram confrontados com as informações obtidas através das entrevistas e observação direta como intuito de enriquecer a análise das condições de segurança alimentar da população estudada.

A utilização de um modelo de metodologia qualitativa como concepção teórica de abordagem deve-se ao entendimento de que apenas este é "capaz de incorporar a questão do significado e da intencionalidade como inerentes aos atos, às relações e às estruturas sociais" (Minayo, 2006).

Estudos etnográficos consistem na análise de um objeto por vivência direta da realidade onde esse se insere. Baseia-se no conhecimento não falado, na interpretação do fato descrito, de modo a identificar os significados que os sujeitos dão às suas ações e a si mesmos. Para Geertz (1989), fazer etnografia é como tentar ler (no sentido de "construir uma leitura de") um manuscrito estranho, desbotado, cheio de elipses, incoerências, emendas suspeitas e comentários tendenciosos, escrito não com os sinais convencionais do som, mas com exemplos transitórios de comportamento modelado. Com isso, relacionam-se os sentidos expressados e outros conteúdos, sinalizando os componentes de mediação dos significados, em um exercício que contempla narrativas e signos. O trabalho do intérprete não se reduz a reescrever e a reconstruir o texto de um discurso, mas consiste também em interrogar-se, extrapolando-o.

O roteiro para entrevistas abordou aspectos como os processos gerais de trabalho das marisqueiras, como e quem realiza as preparações culinárias, o que mais se come, o que não se pode comer, a alimentação nas diferentes fases da vida etc (vide apêndice).

A observação participante ocorreu no caminho para a maré, nos distintos ambientes de trabalho típicos das atividades de pesca e marisco, como a coroa e o manguezal; em ambientes domésticos das marisqueiras; em eventos sociais; em atividades de lazer; em cultos religiosos; em rituais de rezas; em praças e em locais de maior fluxo de turistas.

A definição das atrizes sociais que participaram da pesquisa se deu inicialmente através da adesão voluntária destas mediante apresentação do projeto em reunião das lideranças da comunidade. A partir deste contato inicial foi utilizada a técnica de seleção via bola de neve, em que as colaboradoras que passam a fazer parte do estudo são indicadas diretamente pelas mulheres inicialmente entrevistadas (Goodman, 1961 apud SILVA, 2006). Foram utilizados como critérios de seleção: ser mulher; ser maior de 18 anos; e ser marisqueira. Para fins deste estudo, entende-se como marisqueira aquela que trabalha na extração de mariscos do ambiente natural, podendo comercializá-los ou não. Buscou-se a maior heterogeneidade entre as mulheres selecionadas, com o intuito de observar aspectos intergeracionais das condições de vida e trabalho destas. Além disso, este estudo propôs-se a analisar todos os possíveis condicionantes da situação de (in)segurança alimentar e nutricional evocados pelas mulheres marisqueiras entrevistadas, de maneira mais ampla, não se restringindo à renda dessas trabalhadoras enquanto forma exclusiva de acesso ao alimento. Por isto não houve compromisso em adotar o recebimento de benefícios sociais ou remuneração por demais atividades econômicas que porventura fossem realizadas pelas mulheres em estudo como critério de inclusão ou exclusão de colaboradoras.

Cumprе salientar que a classificação da situação de (in)segurança alimentar e nutricional das mulheres entrevistadas refletem as condições de vida dos demais membros da unidade familiar, haja vista a dimensão coletiva inerente ao conceito de SAN, a saber: “realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis”. Deste modo, não se concebeu preliminarmente a idéia de que pessoas de uma mesma unidade familiar possam vivenciar situações contraditórias de segurança alimentar.

O número de sujeitos da pesquisa foi definido com base nos critérios de saturação das entrevistas, totalizando dez colaboradoras. O início da pesquisa deu-se mediante submissão deste projeto à avaliação dos membros da comunidade a ser estudada e subseqüente aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de

Nutrição da Universidade Federal da Bahia através do Parecer n. 07/2011. A coleta de informações ocorreu apenas quando autorizado pelo sujeito da pesquisa, através da assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A identidade das mulheres entrevistadas foi preservada, optando-se pela utilização de nomes fictícios para identificar as colaboradoras desse estudo.

O tempo em campo foi de quarenta e cinco dias não consecutivos, distribuídos entre os meses de janeiro a outubro de 2011. Foram investigadas questões concernentes às formas de acesso e escolha dos alimentos, organização da unidade doméstica, relações de gênero, controle do orçamento domiciliar e da prática alimentar, dietética local, categorias de alimentos e regras e tabus alimentares. Partiu-se do pressuposto de que as narrativas das marisqueiras, somadas ao conjunto de informações obtidas pelas demais técnicas de captação de informações da pesquisa qualitativa, constituam-se parte integrante de uma totalidade composta por representações sociais acerca dos modos de vida e trabalho da população em estudo.

Esta pesquisa não ofereceu riscos aos sujeitos envolvidos uma vez que não provocou danos imediatos ou contribuiu para o aparecimento de prejuízos tardios à dimensão física, psíquica, moral, intelectual, social, cultural ou espiritual do ser humano, em qualquer fase da condução desta ou dela decorrente.

A divulgação dos resultados desta pesquisa se dará em reunião aberta a todos da comunidade, a ser amplamente divulgada. As observações oriundas da pesquisa comporão um relatório sintético que será entregue às representantes da associação de marisqueiras da região. As famílias identificadas em situação de insegurança alimentar, moderada ou grave, foram encaminhadas ao Centro de Referência em Assistência Social (CRAS) da localidade. Em caso de omissão do poder público local, tais casos deverão ser formalmente denunciados aos Conselhos Nacional, Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional para as devidas providências. Outros casos de violação de direitos ou de degradação ambiental poderão ser formalmente encaminhados aos órgãos públicos afetos à temática em questão, inclusive, ao Ministério Público nas suas diversas instâncias.

As informações coletadas através da transcrição das entrevistas foram analisadas de acordo com a perspectiva hermenêutica dialética proposta por Minayo (1999). Esta perspectiva permite apreender a praxis social e as dimensões históricas em que se elaboram os significados.

A união da hermenêutica com a dialética leva a que o intérprete busque entender o texto, a fala, o depoimento como resultado de um processo social (trabalho e dominação) e processo de conhecimento (expresso em linguagem) ambos frutos de múltiplas determinações mas com significado específico (Minayo, 1999).

ARTIGO I:

**ESTRATÉGIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA
COMUNIDADE DE PESCADORAS ARTESANAIS**

SARA EMANUELA DE CARVALHO MOTA

PAULO GILVANE LOPES PENA

Resumo

A preocupação com a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) dos povos continua no centro da agenda política internacional. No Brasil, muitos estudos tem sido desenvolvidos com o objetivo de propor indicadores que permitam avaliar a situação de SAN da população e balizar o planejamento de intervenções. Os indicadores mais utilizados não permitem, contudo, avaliar as estratégias de acesso aos alimentos, desenvolvidas no âmbito individual e familiar, que não passam necessariamente pelo mercado e, portanto, pelo acesso á renda. Deste modo, estuda-se uma comunidade tradicional de marisqueiras, através de uma abordagem qualitativa, a fim de compreender a situação de (in)segurança alimentar e nutricional a partir dos significados evocados por aqueles que a vivenciam, utilizando contribuições teóricas do campo das ciências sociais, em especial, da sociologia compreensiva weberiana e da hermenêutica dialética sintetizada por Cecília Minayo. Faz-se uso também da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) a fim de enriquecer a análise das condições de segurança alimentar da população estudada. Conclui-se que a garantia da segurança alimentar e nutricional assume uma dimensão coletiva e repleta de significados construídos a partir dos valores, normas e costumes que forjam as características culturais específicas daquela comunidade. Com este intuito, estratégias que mobilizam saberes e práticas tradicionais mantidos originalmente, ou com alguma adaptação, têm sido desenvolvidas por diversas gerações. Conceitos empíricos sobre o que vem a ser alimento e comida para sujeitos desse estudo tornam a variável renda fator determinante da situação de (in)segurança alimentar mesmo em uma comunidade de extrativistas como a de marisqueiras. Destaca-se a importância da aplicação de metodologias qualitativas de estudo que permitem analisar a subjetividade de quem vivencia e significa situações de insegurança alimentar.

Palavras chaves: Segurança Alimentar e Nutricional, Saúde do trabalhador, Saúde da Mulher (fonte: DeCS/MeSH, BIREME).

Abstract

The concern with the Food Security of the people remains at the heart of the international political agenda. In Brazil, many studies have been developed with the aim of proposing indicators to evaluate the situation of food security of this population and to plan interventions. The most used indicators do not, however, evaluate the strategies of access to food, developed at the individual and family spheres, that do not go through the market and, therefore, do not necessarily needs the access to income. Thus, we study a traditional community of women who practice shellfish fishing, through a qualitative approach in order to understand the situation of food (in) security from the meanings evoked by those who experience it, using the theoretical contributions of the social sciences, in particular, the comprehensive Weberian sociology and dialectical hermeneutics synthesized by Cecilia Minayo. We also make use of the Brazilian Food Insecurity Scale(EBIA) in order to enrich the analysis of food security conditions of the studied population. It is concluded that the food security assumes a collective dimension and full of meanings constructed from the values, norms and customs that shape the unique cultural characteristics of that community. To this end strategies that mobilize knowledge and traditional practices held originally, or with some adaptation, have been developed for several generations. Empirical concepts about what means food for the subjects of this study make the income variable a determinant of the situation of food insecurity even in a community who works with the extraction of seafood. These findings highlight the importance of qualitative methods of study, allowing analysis of the subjectivity of those who experiment and mean food insecurity.

Key-words: food security; occupational health; women's health (DeCS/MeSH, BIREME).

Introdução:

A Segurança Alimentar continua no centro das discussões internacionais. A previsão do aumento da população mundial para nove bilhões em 2050 coloca em cheque os resultados dos esforços internacionais engendrados até o momento com o intuito de atingir o objetivo de reduzir à metade a proporção de famintos no mundo até 2015¹. Alcançar a segurança alimentar e nutricional, contudo, é um objetivo complexo, com múltiplos desafios, que envolvem questões que vão desde o abastecimento global às condições de acesso doméstico aos alimentos.

A forma de utilização de recursos naturais para a produção de mercadoria, apesar de se constituir em fundamento da vida humana segundo o pressuposto marxiano, tem concorrido para a degradação dos ecossistemas e dos indivíduos, resultando em importante crise socioambiental que ameaça a soberania alimentar e compromete a sobrevivência humana.

A preocupação internacional em torno da garantia da segurança alimentar e nutricional das populações parte do pressuposto de que pessoas sem acesso seguro aos alimentos dificilmente contribuirão para o bem-estar de outras populações através do comércio econômico, intercâmbio cultural ou interação social, mesmo que indiretamente². Ademais, sabe-se também que a insegurança alimentar não apenas aumenta o risco de desnutrição e doenças, como também exacerba a instabilidade e os conflitos políticos³.

Historicamente, a consolidação do termo “Segurança Alimentar e Nutricional” (SAN) através das declarações da Conferência Internacional de Nutrição realizada pela FAO e pela Organização Mundial da Saúde (OMS), e da Cúpula Mundial da Alimentação de Roma, bem como a definição da Segurança Alimentar como estratégia de garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAAS) contribuíram para o amadurecimento do debate acerca dos condicionantes e determinantes da situação de fome e outros distúrbios alimentares.

No Brasil, as discussões sobre estratégias necessárias à garantia da segurança alimentar e nutricional culminaram no entendimento desta enquanto realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis⁴. Esse conceito supera a idéia da fome como subproduto imediato e exclusivo da indigência e amplia a compreensão desta enquanto fenômeno multidimensional e multicausal, condicionado por contextos históricos e sociais.

A concepção expressa no Mapa da Fome⁵ de que combater esse fenômeno significa combater as causas que contribuem para a perpetuação das condições e disparidades sociais inaceitáveis ostentadas pelo Brasil, apesar de constituir importante contribuição ao desenvolvimento de políticas sociais de combate à fome e ao entendimento desta enquanto fenômeno histórico e social, por outro lado, corrobora com uma visão hegemônica da fome como produto puramente econômico, e não como resultado de uma série de fatores que vão além da quantidade insuficiente de renda para comprar comida.

A idéia acima disposta parece negar a existência de estratégias de acesso aos alimentos, desenvolvidas no âmbito individual e familiar, que não passam necessariamente pelo mercado. Segundo Segall-Corrêa e colaboradores⁶, as situações de fome e insegurança alimentar são manejáveis, ou seja, os indivíduos tendem a desenvolver estratégias mais ou menos eficazes para o enfrentamento das condições que limitam o seu acesso aos alimentos e que não consistem apenas no consumo destes como mercadoria. Ao revisar os estudos antropológicos sobre alimentação, Canesqui⁷ destacou que as pessoas elaboram arranjos ou respostas adaptativas à necessidade de sobrevivência, criadoras de sentido para determinado modo de vida, distante de constituírem uma unidade de reprodução ideológica e submissa aos desígnios das forças materiais.

Gundersen e colaboradores⁸, em estudo recente sobre a economia da insegurança alimentar nos Estados Unidos, afirmam que pobreza não é sinônimo de insegurança alimentar, o que se reflete na elevada proporção de domicílios classificados como pobres que, contudo, encontram-se em situação de segurança alimentar. Naquele país, o percentual de famílias situadas perto da linha de pobreza que estão em segurança alimentar é de 65% e, inversamente, uma parte significativa das famílias com renda acima da linha de pobreza está em insegurança alimentar, com percentuais próximos a 20%. Estudo realizado por Lent e colaboradores⁹ no mesmo país indicam que, embora a renda esteja intimamente associada com a insegurança alimentar, não há uma relação de “um para um” entre baixos níveis de renda e insegurança alimentar. Taxas superiores à média nacional norte-americana de insegurança alimentar são encontradas entre famílias chefiadas por mães solteiras (30,2%), por negros (22,2%) e hispânicos (20,1%).

Nesta esteira, Frongillo e Horan¹⁰ propõem uma definição ampliada de insegurança alimentar que envolve a existência de problemas na aquisição, acesso e utilização do alimento, contemplando assim uma maior variedade de condicionantes e determinantes dessa situação.

A renda continua a ser um importante indicador de segurança alimentar e nutricional de uma população na medida em que revela a relação íntima entre fome e pobreza em que a fome é consequência da pobreza, mas é também sua causadora uma vez que compromete a construção da cidadania e das gerações futuras, que sofrem as mazelas de um desenvolvimento humano prejudicado¹¹. Outros indicadores, contudo, devem ser utilizados de modo a permitir a identificação e análise de outras formas de acesso ao alimento, como ocorre na produção para autoconsumo.

A opção por estudar uma comunidade de marisqueiras justifica-se pelo fato de desempenharem uma atividade extrativista em que o acesso físico ao alimento dá-se pela captura direta deste na natureza. É, portanto, do ambiente natural que essas populações extraem a principal fonte de seu sustento. Nessa relação, são tecidos vínculos íntimos através dos quais um sentimento de gratidão pela dádiva concedida é estabelecido. Esses vínculos mobilizam saberes tradicionais que permitem garantir a sobrevivência, ao passo em que contribuem para o distanciamento da concepção do acesso à alimentação enquanto direito.

Como na produção artesanal clássica, a atividade da pesca artesanal é marcada pelo trabalho familiar, realizado por homens, mulheres e crianças, com poucas modificações em relação ao método praticado durante milênios. Baseia-se em conhecimentos empíricos, adquiridos em família e transmitidos aos demais membros pelos mais velhos da comunidade. Apesar de caracterizar-se por um regime produtivo extrativista e de subsistência, esse tipo de pesca é praticado em um contexto socioeconômico capitalista.

O ambiente natural, objeto de trabalho, é tratado na ideologia capitalista como algo gratuito, uma dádiva, que transformada em mercadoria pelo trabalho humano e, desta maneira, transforma-se de entidade ecológica em entidade econômica.

Para Marx¹², o valor da mercadoria só pode ser definido pela quantidade (tempo) de trabalho socialmente necessária para a sua produção, numa dupla relação de valor de uso e valor de troca. O valor de uso realiza-se com a utilização e o consumo do conteúdo material da riqueza e, portanto, independe da quantidade de trabalho empregada. O valor de troca, por sua vez, é uma propriedade exclusiva da mercadoria e consiste na medida em que permite a troca entre estas. Deste modo, o marisco coletado assume valor de uso, ao ser consumido pela família da marisqueira, e valor de troca, ao passo que pode ser trocado por outras mercadorias que venham a satisfazer necessidades humanas.

Na comunidade estudada, os mariscos coletados compõem parte importante da alimentação das famílias que sobrevivem do extrativismo de alimentos, em especial

daquelas em situação de insegurança alimentar mais grave, e são também comercializados, garantindo assim o acesso à renda que será investida na compra de outros alimentos da quase sempre monótona dieta, bem como, dos demais bens e serviços necessários à perpetuação da vida.

Importa afirmar, porém, que o valor de troca do marisco está muito distante de remunerar a quantidade de trabalho empregada pelas marisqueiras na sua extração e beneficiamento. As longas jornadas de trabalho na maré costumam consumir cerca de 10h diariamente do cotidiano dessas mulheres, que se veem obrigadas a repassar os seus produtos às ganhadeiras (atravessadores) por preços irrisórios por não disporem das condições adequadas para armazenamento e transporte dos mariscos até o consumidor final.

Esse estudo foi realizado no município de Salinas da Margarida-BA, localizado no Recôncavo baiano, também conhecido como “terra das marisqueiras”, pois tem mais da metade da sua população representada por mulheres negras que se dedicam quase exclusivamente a esse ofício. O município possui uma população total de 13.456 habitantes. A prefeitura é a principal empregadora formal, seguida pela carcinocultura que absorve menos de 1% da população economicamente ativa local. Os demais se inserem no mercado informal e estão distribuídos entre o pequeno comércio local, artesanato e a pesca artesanal, que absorve a parcela majoritária da população salinense. É comum, inclusive, encontrar empregados formais trabalhando na maré para complementar a renda.

A mariscagem em Salinas da Margarida ocorre nas regiões de praia, coroa e mangue, sendo necessário percorrer longas distâncias para alcançar locais mais adequados à extração de mariscos, como a Gamboa, o Dourado, o Madeiro ou o Galvão. Os principais mariscos extraídos são a ostra (*Crassostrea rhizophorae*), a lambreta (*Lucina pectinata*), o sururu (*Mytella falcata*) e o chumbinho (*Anomalocardia brasiliiana*). Para cada tipo de marisco há um processo de trabalho distinto, com diferentes instrumentos e organização de etapas, e riscos ambientais inerentes.

As marisqueiras, durante o desenvolvimento de sua atividade laboral, permanecem em posições desconfortáveis, expostos à variação climática e ferimentos inerentes à coleta dos mariscos. Apesar das situações adversas em que realizam seu trabalho e do elevado consumo energético de suas atividades, as marisqueiras não estão inseridas no maior programa de complementação alimentar para trabalhadores no mundo, o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador). Com o objetivo de melhorar o estado nutricional e de saúde de seus beneficiários, esse programa

nacional não inclui categorias de trabalhadores informais que demandam, em geral, maior assistência nutricional.

Alheio às mudanças ocorridas no padrão alimentar e no perfil nutricional da população brasileira, com aumento significativo do sobrepeso e da obesidade, e no mundo do trabalho, com grande contingente de pessoas inseridas no mercado informal, o PAT permanece sem respostas sobre a participação de outras categorias profissionais, como as marisqueiras, por exemplo, que em geral não possuem vínculo empregatício formal e cujo padrão alimentar ainda reflete as carências nutricionais que forjaram o programa décadas atrás.

Reconhecendo que as condições de vida e trabalho das mulheres são importantes condicionantes da situação de (in)segurança alimentar e nutricional, a perspectiva de gênero é também adotada neste estudo, conforme proposto pelo Departamento Internacional do Governo Britânico em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome¹³.

O estudo da situação de segurança alimentar e nutricional, devido ao seu caráter multidimensional, demanda a utilização de um conjunto combinado de indicadores de natureza e abrangência diferentes capazes de traduzir a evolução da realização progressiva do DHAAS e a garantia da SAN da população.

Alguns indicadores utilizados no Brasil atualmente com o intuito de mensurar a insegurança alimentar e nutricional consideram: disponibilidade calórica per capita; despesas familiares com alimentação; renda; dados antropométricos; consumo alimentar individual; e percepção de segurança/insegurança alimentar. Tais indicadores, contudo, não levam em consideração a experiência da insegurança alimentar que inclui o estresse social e psicológico associado à condição de não ter comida suficiente¹⁴.

Nesse sentido, destaca-se a utilização da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), uma escala psicométrica de percepção da insegurança alimentar em nível domiciliar, resultado de uma adaptação da metodologia desenvolvida pelo Departamento de Agricultura norte-americano e que, associada a outros indicadores, constitui instrumento importante para a avaliação dos determinantes e das conseqüências da insegurança alimentar.

A EBIA é composta por quinze perguntas que abordam questões relativas à falta de dinheiro para a compra de alimentos, à suficiência de alimentos em termos de quantidade e variedade e às possíveis refeições diminuídas ou excluídas da dieta em nível domiciliar. Sua validação, qualitativa e quantitativa, ocorreu através de um amplo estudo realizado em áreas urbanas e rurais de cinco contextos socioculturais brasileiros distintos¹⁵. Em seguida, a escala foi utilizada em dois estudos de base

populacional em Campinas-SP¹⁶ e em Brasília-DF¹⁷, confirmando sua validade, fácil aplicação e baixo custo, sendo então adotada pelo governo brasileiro em pesquisas nacionais de avaliação da situação de SAN da população.

A despeito do esforço valioso na articulação dos métodos qualitativo e quantitativo para a construção e a validação da EBIA, importa salientar que não existe um método de referencia cuja superioridade esteja consolidada. Sugere-se fazer uso de diferentes métodos de pesquisa com o intuito de abarcar uma maior variedade de aspectos relacionados ao fenômeno em estudo. Para a adaptação local das diversas metodologias, porém, acredita-se que a realização de um estudo em profundidade pode ser a estratégia mais adequada e enriquecedora.

Metodologia:

Deste modo, este estudo utiliza uma abordagem qualitativa a fim de compreender a situação de (in)segurança alimentar e nutricional a partir dos significados evocados por aqueles que a vivenciam. Faz uso também da escala brasileira de insegurança alimentar para caracterizar a situação de segurança alimentar e nutricional segundo os parâmetros nacionais.

Com este intuito, foram utilizadas contribuições teóricas do campo das ciências sociais, em especial, da sociologia compreensiva weberiana e da hermenêutica dialética sintetizada por Cecília Minayo¹⁸. Para Weber¹⁹, a sociologia significa uma ciência que pretende compreender interpretativamente a ação social e explicá-la causalmente em seu curso e em seus efeitos. A ação social, por sua vez, é entendida enquanto uma ação que, quanto ao seu sentido subjetivamente visado pelo agente ou os agentes, se refere ao comportamento de outros, orientando-se por este em seu curso. Minayo, por seu turno, indica a perspectiva de análise hermenêutica dialética como “caminho de pensamento” mais adequado aos estudos qualitativos, em especial na saúde coletiva, por entender que este é o mais capaz de dar conta de uma interpretação aproximada da realidade. Ele coloca a fala em seu contexto para entendê-la a partir do seu interior e no campo da especificidade histórica e totalizante em que é produzida.

Neste estudo qualitativo foram utilizadas enquanto técnicas de captação de informações a observação participante, com registro em diário de campo, e entrevista em profundidade. Para Haguete²⁰ essas técnicas possuem limitações em si, as quais podem ser amenizadas ou corrigidas quando da comparação entre as informações coletadas pelos distintos métodos.

A definição das colaboradoras da pesquisa deu-se inicialmente através da adesão voluntária destas mediante apresentação do projeto em reunião das lideranças da comunidade. A partir deste contato inicial foi utilizada a técnica de seleção via bola de neve, em que as colaboradoras do estudo foram indicadas diretamente pelas mulheres inicialmente entrevistadas, obedecendo aos seguintes critérios: ser mulher; ser maior de 18 anos; e ser marisqueira. Buscou-se a maior heterogeneidade entre as mulheres selecionadas, com o intuito de observar aspectos intergeracionais das condições de vida e trabalho destas.

O número de sujeitos da pesquisa foi definido com base nos critérios de saturação das entrevistas, totalizando dez colaboradoras. O tempo em campo foi de quarenta e cinco dias não consecutivos, distribuídos entre os meses de janeiro a outubro de 2011. O início da pesquisa ocorreu mediante submissão deste projeto à avaliação dos membros da comunidade estudada e aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, através do Parecer n.07/11. A coleta de informações aconteceu apenas quando autorizada pela colaboradora da pesquisa, através da assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. A identidade das mulheres entrevistadas foi preservada.

A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) foi aplicada a fim de caracterizar a situação de (in)segurança alimentar e nutricional domiciliar das mulheres em estudo. Os dados oriundos da aplicação da referida escala foram confrontados com as informações obtidas através das entrevistas e observação direta como intuito de enriquecer a análise das condições de segurança alimentar da população estudada.

As informações coletadas através da transcrição das entrevistas foram analisadas de acordo com a perspectiva hermenêutica dialética proposta por Minayo. Esta perspectiva permite apreender a praxis social e as dimensões históricas em que se elaboram os significados.

O trabalho na maré: uma terapia medonha

Olhe, é uma terapia medonha, viu? Porque você anda um bocado para chegar, depois, quando chega lá, cava, cava, cava, naquele remexeiro, depois volta carregando aquelas bicicletas. Aí quando chega tem que lavar para tirar a areia, jogar na panela para escaldar. Aí fica uns 15 a 20 minutos. Depois joga na mesa para catar. E é aquela quentura! É cada coisa. Mas ainda assim, você dá graças a Deus que tem essa maré. Porque ainda dá para faturar um dinheirinho lá. Aí depois que cata, você pesa e coloca na geladeira, ou então dá para ganhadeira para ela vender. (Nanci, 59 anos)

Dados do Ministério da Pesca e Aqüicultura indicam que existem hoje no Brasil mais de 600 mil pessoas empregadas na captura artesanal, beneficiamento e comercialização de peixes e mariscos, cuja produção é responsável por cerca de 60% da pesca nacional. A maior parte se concentra nos estados do Nordeste, representando 47% do total. A Bahia possui um número expressivo de 97.935 pescadores artesanais. Destes, um contingente significativo e majoritariamente feminino desenvolve, parcial ou exclusivamente, atividades de extração de mariscos.

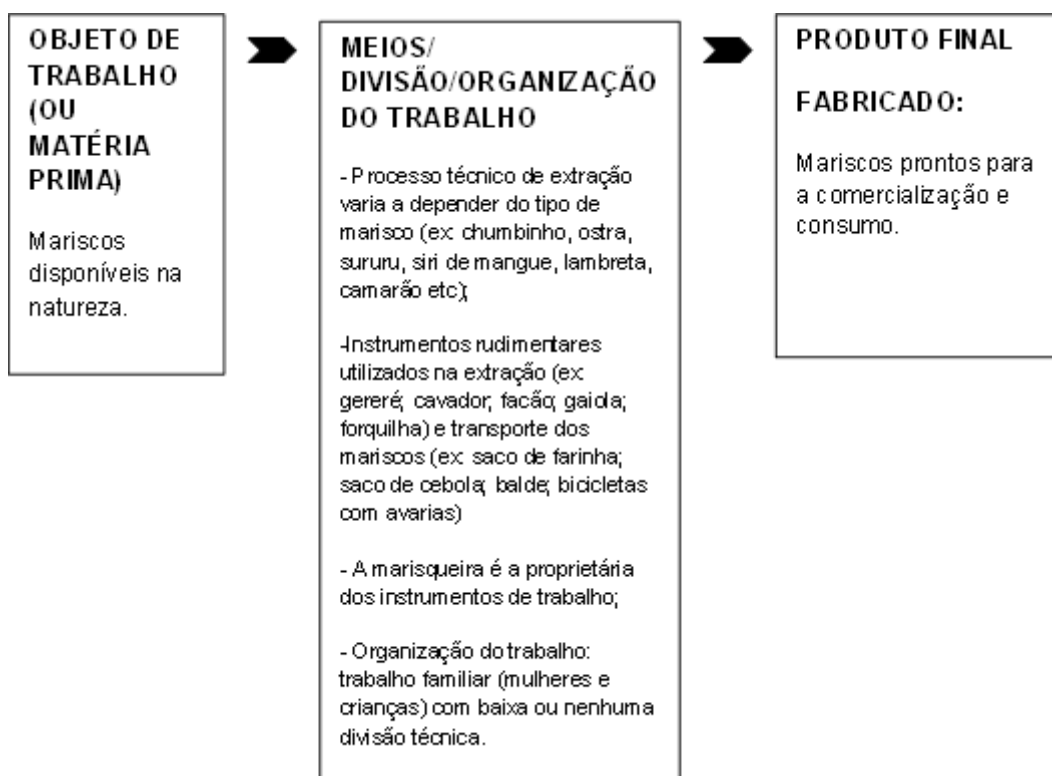
A prática da pesca artesanal baseia-se em conhecimentos empíricos, adquiridos em família e transmitidos aos demais membros pelos mais velhos da comunidade, o que lhes permite serem classificados como comunidade tradicional cuja reprodução cultural, social e econômica tem sido objeto de diversas políticas públicas no âmbito nacional.

A opção por um ou outro tipo de mariscagem varia principalmente de acordo com os conhecimentos repassados na família e com a habilidade manual de cada marisqueira, ou ainda, segundo a rentabilidade de cada produto. A organização e os instrumentos de trabalho variam de acordo com o tipo de mariscagem. Utilizam, em geral: o gereré e o cavador para coletar o chumbinho; forquilhas, redes ou gaiolas para pegar siris, caranguejos e camarões; faca ou facão para retirar ostra e sururu.

Para o transporte dos mariscos, são utilizados baldes, sacos de cebola (chamados de “sacos vermelhos”) ou sacos de farinha (“sacos brancos”) e a bicicleta onde esses utensílios são acomodados a fim de aliviar a carga que, por muitas vezes, é transportada sobre a cabeça da marisqueira.

O horário de trabalho varia de acordo com o calendário lunar e ciclo de movimentação das marés, com início das atividades na maré vazante e encerramento com a elevação da maré. Em geral, a jornada diária de trabalho varia entre 8 e 12h, a depender do tipo de mariscagem e não há descanso semanal. Este, quando existe, ocorre preferencialmente aos domingos, dias em que acontecem os principais cultos religiosos locais.

FIGURA 1. Processo Geral de Trabalho na Mariscagem em Salinas da Margarida-BA:



O processo geral de trabalho da mariscagem na comunidade estudada caracteriza-se pelo exercício de tarefas repetitivas, monótonas, envolvendo percepção sensorial na localização dos mariscos e atividades músculos-esqueléticas nas coletas dos mesmos, em ciclos repetitivos. As atividades são realizadas a céu aberto, durante o dia. As marisqueiras, durante o desenvolvimento de sua atividade laboral, permanecem em posições desconfortáveis para a coluna, expostas à variação climática e ferimentos inerentes à coleta de mariscos²¹.

Porque eu já tomei muita chuva, já tomei muita quentura, e tem pessoas que tem estrutura, mas eu quando eu tinha uns 13 anos, minha filha, não levava um mês sem a garganta atacar [...] Aí eu comecei a ter problemas de coluna. Chegou a uma época, quando eu tinha quinze anos, que eu não conseguia sentar. Eu quase não ia para a escola (Elides, 48 anos).

Tem uns peixes que mordem, como o caramuru. Tem também uma tal de uma galinha arrepiada, que é um búzio. Se enfiar no pé é horroroso, dói, dá febre. E tem também um peixe chamado niquim. Ele fica enterrado e quando você pisa nele, o lugar fica dormente, paralisa, mas depois a pessoa chora de dor. Teve um homem mesmo que ficou quase um ano sem se movimentar. Duro, duro, duro! Leva um tempão para poder voltar ao normal (Nanci, 59 anos)

Riscos ambientais de doenças e acidentes de trabalho como a presença de galhos perfurantes, animais peçonhentos marinhos e terrestres e insetos, também fazem parte do trabalho na maré. Para defenderem-se destes últimos, é comum ouvir

relatos de uso de “gás” (querosene) e “bronzeador” (óleo diesel) no corpo a fim de afastar os mosquitos.

A convivência com tantas adversidades no ambiente de trabalho é justificada na falta de alternativas. Em geral, são filhas e netas de marisqueiras que aprenderam com suas ascendentes o ofício da maré, restando-lhe pouco tempo para dedicar-se à educação formal, o que se reflete na baixa escolaridade da maioria dessas mulheres. A facilidade na transmissão das técnicas de mariscagem, o baixo custo dos seus instrumentos de trabalho e a presença de um ambiente natural propício somam-se às poucas oportunidades de inserção no mercado de trabalho formal na região na tentativa de justificar o emprego massivo da população feminina local nessa ocupação.

A relação entre trabalho e segurança alimentar é destacada neste estudo por partir da compreensão dos sujeitos de que é através do trabalho que se auferem a renda necessária à compra da comida. É a coleta de marisco a principal fonte de renda dessa população, o que permite o acesso a alguns bens e serviços essenciais à sobrevivência humana. Com a fatura da venda dos mariscos coletados, as marisqueiras compram os alimentos que compõem a dieta da família. Interessa destacar que o marisco extraído do mar não constitui algo comestível para essas famílias, ou seja, a extração *per se* não garante o acesso ao alimento com vistas à garantir a segurança alimentar das famílias. Isso se dá apenas após a preparação do marisco, quando são acrescentados os temperos (ex: sal, cebola, tomate, pimentão, alho, pimenta, azeite de dendê, cebolinha etc) e são submetidos à cocção, tornando-se comida. A aquisição dos temperos e complementos, como o arroz e a farinha de mandioca, porém, acontece através da compra desses itens no pequeno comércio local.

QUADRO 1. Modelo Explicativo Empírico Social da Insegurança Alimentar na Comunidade de Pescadores Artesanais em Salinas da Margarida-BA:			
PROBLEMA →	DIAGNÓSTICO →	TERAPIA SOCIAL →	FATURA!
Falta de dinheiro para acesso à comida de qualidade e em quantidade suficiente.	Monotonia alimentar; Baixo consumo de vitaminas e minerais; Dieta rica em carboidratos simples e gorduras saturadas (alimentos de baixo custo); Frutos do mar como principal fonte de proteína animal da dieta.	Esforço físico extenuante; Esforço psíquico.	Renda para acesso à comida.

Assim, a submissão aos esforços físico e psíquico inerentes à extração de mariscos de maneira artesanal é assumida enquanto terapia social que permite tratar o problema da falta de dinheiro para acesso aos alimentos e alcance da segurança alimentar.

Na atividade da pesca artesanal, apesar de não haver uma divisão social, nota-se uma divisão sexual do trabalho que dirige ao pescador o ofício de extrair o pescado do mar e, à pescadora mariscadeira, a coleta de crustáceos e moluscos do mangue. Esta divisão do trabalho revela ainda uma classificação do espaço natural como domínios pertencentes a cada gênero, em que o mar pertence ao homem, e o mangue à mulher^{22,23}. Na comunidade estudada, a atividade de extração de mariscos é essencialmente praticada por mulheres, ainda que seja possível encontrar alguns poucos homens dedicando-se à mariscagem no litoral salinense. O contrário, ou seja, mulheres trabalhando na pesca em mar aberto, não foi observado nesta comunidade durante o período de estudo.

Deste modo, tem-se que o território da pesca é estabelecido socialmente e essa demarcação influi sobremaneira na garantia da segurança alimentar das famílias de pescadores(as) artesanais, pois o acesso ao manguezal consiste em condição *sine qua non* para extração do marisco e conseqüente acesso aos alimentos. Além da divisão social do espaço e das atividades que reduzem a área utilizável para a mariscagem, a presença de empreendimentos como o da carcinocultura na região, ao privatizar o acesso a alguns locais de praia, ameaça o acesso à alimentação por esses trabalhadores.

A despeito das condições de trabalho perversas, que se objetivam tantas vezes em adoecimento e sofrimento psíquico²⁴, o dia a dia na maré constitui também um espaço para sociabilidade que permite a amenização da sobrecarga de trabalho. Na maré, as mulheres se encontram e conversam sobre questões cotidianas como problemas familiares, relações conjugais e educação dos filhos, além de enredo de novelas, notícias televisivas e fatos locais.

Para mim, a maré é melhor do que ficar em casa. Em casa, você se estressa. Ainda mais que esses meninos de hoje não são coisa certa, ainda tem essa desvantagem. Pra fazer as coisas, tem que pedir. Na maré não, você conversa, vem pelo caminho conversando [...] em casa é só estresse (Valmiranda, 42 anos).

Eu mesma só não vou porque não posso. Porque eu gosto, sempre fiz isso durante a vida inteira, aí me acostumei. A gente vai sempre com alguém, aí vai conversando, conta tudo! É bom, é gostoso. Sempre vai com alguém, é difícil ir sozinho. E quando vai sozinho, sempre encontra alguém no caminho, porque é muita gente (Nanci, 59 anos).

No entanto, há o entendimento de que a vida poderia compor com outros universos: *A gente aqui já nasce com os dentes dentro da praia. (Edleuza, 52 anos)*. Trata-se da vida como uma metáfora de um gigantesco tubo digestivo em que a extração da comida no mangue desencadearia o processo de trabalho para garantir a sobrevivência. Um destino que não muda: nasce, cresce e morre neste tubo digestivo. A mensagem de Edleuza simboliza simultaneamente a relação entre o alimento e a sobrevivência no mangue e um protesto contra o reducionismo da vida a simples digestão, sem a presença de outros universos do corpo que também poderiam ser metaforizados, caso assumissem significados importantes na sua vida.

O trabalho, em geral, se inicia desde criança. As marisqueiras levam seus filhos para a maré desde muito pequenos. Nos primeiros anos, as crianças acompanham as mães, mas não desenvolvem nenhuma atividade de coleta de marisco. Isso só acontece a partir dos oito anos de idade, aproximadamente. É comum também encontrar gestantes e nutrizes na mariscagem.

Como todo mundo aqui, marisco desde que nasci, porque minha mãe me levava na barriga. Ela veio da maré sentindo as dores. Antigamente as marisqueiras eram assim, ficavam na maré até parir. E com um ou dois meses de parida já estava de novo na maré. Se a gente vivia disso? Não podia ficar sem ir, não é? (Nanci, 59 anos)

A justificativa para esta inserção precoce inicialmente repousa na falta de alternativas, quando não há com quem deixar as crianças, e persiste na medida em que estas crianças começam a desenvolver as habilidades necessárias para ajudar a mãe na coleta de mariscos e, assim, na renda familiar. A partir daí, passam a dedicar parte de seus dias à labuta da maré, geralmente, no turno oposto ao período escolar, quando é possível compatibilizar, tendo em vista as variações cíclicas do movimento das marés e, por conseguinte, dos horários da atividade pesqueira.

O trabalho precoce implica muitas vezes no abandono das atividades escolares, contribuindo para a perpetuação da situação de pobreza que caracteriza essas comunidades. Para aquelas que se esforçam para manterem-se na escola, a despeito do trabalho na maré, resta ainda o desafio de conciliar a necessidade de estudar com tantas outras necessidades tão primárias.

Minha mãe, quando saía para mariscar, ia com aquela turma de crianças e adolescentes para a maré! Mas quando a maré era cedeira, que tinha que sair 4h ou 5h da manhã, minha mãe temperava um café e dizia: venha meu filho! Beba um golinho de café para não ir assim! E a gente bebia depois ia com ela para maré no leste, no dourado. A casa ficava que nem igreja, não tinha nada! Quando chegava da maré, a gente tinha que ir para a escola. Aí ela dizia: vá, vá para escola! Não deixe de ir para a escola! Agora eu lhe digo, e em casa tinha comida pronta? A gente ia para a escola era com fome. Hoje, pouco ou

muito, tem uma merenda na escola, e naquele tempo? Hoje está tudo mais fácil. (Elildes, 48 anos)

É escusado discutir como a situação de insegurança alimentar ameaça a efetivação de outros direitos sociais tão necessários à manutenção da vida com dignidade. Muito bem estabelecida está a relação entre a negação do direito humano à alimentação e consequentes prejuízos ao gozo pleno dos direitos à saúde e à educação, por exemplo. Um indivíduo submetido a uma situação de fome não pode dispor das condições de saúde necessárias ao bom desenvolvimento cognitivo e, portanto, dificilmente terá um bom rendimento na escola.

Existe ainda um hiato entre o que se aprende na escola e o contexto cultural, social e econômico em que estão inseridos. Os conteúdos teóricos vistos em sala de aula não se aproximam dos domínios técnicos necessários à atividade de pesca, predominante na região, o que contribui para o desinteresse pela escola.

O tempo de permanência das crianças na escola também parece não dialogar com a realidade da maioria das mães marisqueiras, que possuem uma jornada diária de trabalho de 10h em média. Necessário seria que as escolas funcionassem em regime integral, com atividades educativas ocorrendo durante dois turnos diariamente, de modo a permitir que as mães executem as suas atividades laborais sem a presença dos filhos.

Além disso, alguns programas públicos do campo da educação não são executados de forma adequada à realidade local, a exemplo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A oferta calórica das refeições fornecidas através do programa não contempla o gasto energético elevado associado ao esforço físico extenuante das atividades de coleta e transporte de mariscos em que está envolvida a maioria dos escolares, contribuindo para agravar as condições nutricionais de crianças que já vivem em um contexto de insegurança alimentar. Os cardápios elaborados no âmbito do PNAE, por seu turno, não contemplam frutos do mar, principais produtos da região e fontes alimentares de proteína de alta qualidade, optando por oferecer basicamente refeições lácteas acompanhadas de biscoito, conforme observado em escolas primárias do município. Esses produtos também não são adquiridos pelo Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que fornece alimentos da agricultura familiar, incluindo nesse conceito a categoria de pescadores artesanais, para escolas e demais instituições públicas e filantrópicas que atendam às pessoas em situação de vulnerabilidade social.

O resultado é a evasão escolar, quando os jovens deixam os espaços de educação formal em busca de formação técnica, formal ou informal, para o trabalho. A

baixa escolaridade que alcançam, contudo, não lhes garante muitas alternativas de emprego, sendo a pesca a maior empregadora desta população.

A preocupação com o futuro das novas gerações, entretanto, já se apresenta entre algumas marisqueiras entrevistadas. As novas possibilidades engendradas por políticas sociais com impacto positivo sobre a qualidade de vida na comunidade, conforme será tratado mais adiante, suscitam nos jovens novos anseios, entre os quais está o ingresso em instituições de ensino técnico e superior e conseqüente rejeição à participação nas atividades de pesca, com prejuízos á composição da renda familiar. Sobre isso, as opiniões se dividem:

Eu digo a eles: estudem! Por que depois, se não estudar, vai trabalhar em que? Vai se acabar? Se destruir no trabalho pesado? Minha filha estudou, mas até agora não conseguiu nada. O menino só terminou o segundo grau. (Nanci, 59 anos)

Agora, em compensação tem mais jovens na droga, fazendo mais besteira. Não querem trabalhar mais. O pessoal não entende, porque quando Lula diz assim que tem o Bolsa Família, que tem o PETI, para que os pais mandem os meninos para a escola porque elas não podem trabalhar, não quer dizer que eles não podem trabalhar com os pais não (Elides, 48 anos).

Esse último argumento foi bastante presente nas narrativas das marisqueiras. A elas interessa afirmar a diferença entre a exploração do trabalho infantil e o trabalho familiar, quando as crianças são inseridas na atividade laboral da família com o intuito de colaborar com a renda familiar, não havendo nisso qualquer intenção de molestar a criança ou negligenciar seus direitos e afetos. A inserção dos membros mais jovens da família no trabalho pretende afastá-los da negação de um direito fundamental, que é o direito humano á alimentação, constituindo uma estratégia de segurança alimentar, ao contrário da exploração do trabalho infantil, que agrava a situação de fome e compromete o bom crescimento e desenvolvimento da criança.

Minha mãe, quando não trabalhava na prefeitura, levava a gente para a maré e quando chegava dava café e botava farinha dentro pra gente agüentar catar o marisco para vender e poder comprar a comida.(Elisangela, 31 anos)

Divergências à parte, não restam dúvidas de que ações que incentivem habilidades e melhorem os níveis de educação e de saúde dos indivíduos colaboram para o necessário desenvolvimento do capital humano que permite que essas pessoas logrem melhores oportunidades de trabalho, reduzindo assim a pobreza e a insegurança alimentar a longo prazo²⁵. É necessário promover alternativas de terapia social para o problema de insegurança alimentar dessa população que não impliquem em adoecimento e agravamento de condições de vida tão precarizadas.

O tempo da Aventura

Aqui a nossa sobrevivência era muito difícil mesmo ... difícil, difícil. Pense que a gente passava muita necessidade. Não tinha muitas vezes o que comer. Tinha muita fartura de peixe e marisco, mas não tinha a quem vender. Tinha noite em que a gente dormia sem tomar café, acordava para ir para a maré para aventurar porque era difícil mesmo. Difícil, difícil, difícil. (Dona Amô, 65 anos)

O trecho acima foi extraído de uma das entrevistas realizadas com Dona Amô. Enquanto conversava, ela falava de um tempo que acredita não voltar mais, o “seu tempo”, quando tudo era mais difícil. Era o tempo da “aventura”, quando as pessoas tinham que se aventurar para ter o que comer. Não havia o “certo” todo dia, a certeza da presença da comida em casa, como acredita existir agora, quando tudo está “mais fácil” devido aos benefícios sociais implantados.

Filha de empregada doméstica, Dona Amô foi criada pela avó. Sua mãe trabalhava em Salvador para garantir alguma renda para seus filhos. Na casa em que Dona Amô morava com a avó e seus irmãos não havia energia elétrica ou água encanada. Sua rotina iniciava-se por volta das 5h da manhã, quando seguia para acompanhar a sua avó, ganhadeira, na estrada para Bom Despacho, onde pegavam a lancha de nome Albatroz rumo á cidade de Salvador. Lá, dirigiam-se ao mercado modelo, onde permaneciam, debaixo do tamarindeiro, até vender todos os mariscos e pescados trazidos. O que, muitas vezes, não acontecia, obrigando a avó de Dona Amô e outras tantas ganhadeiras a voltar para Salinas com boa parte do marisco, depois de uma semana de tentativas. De volta, encontravam famílias de pescadores ansiosos pelo dinheiro que lhes garantiriam o acesso aos poucos alimentos que compunham a base de sua alimentação. Sem condições de comprar nem mesmo a farinha de mandioca e os temperos para preparar os mariscos e pescados extraídos do mar, muitos chegavam a não ter o que comer.

A situação descrita, contudo, não marcara apenas a vida de Dona Amô. Lúcia, como ela mesma diz, *“cansava de ir com a mãe para a maré de ponta com fome porque não tinha dinheiro para comprar um pão e um café”*. Apenas no fim da tarde, quando chegavam da maré, é que sua mãe preparava o pirão de água com o marisco catado no dia. Aquela refeição deveria sustentá-las até o dia seguinte. Da parte do marisco que vendiam durante a semana, Lúcia e a mãe só recebiam o pagamento no sábado, e raras vezes recebiam o valor integral. O marisco, salgado e ensacado para resistir à viagem para Salvador, era entregue às ganhadeiras que, como a avó de Dona Amô, poucas vezes conseguiam vender toda a mercadoria, repassando o prejuízo às famílias de marisqueiras e pescadores.

[...] Antigamente não existia nada disso. A dificuldade de alimentação era muito pior. Tinha que ser mesmo tudo, tudo da maré. E aí, para vender? Porque agora a cidade tem mais veranista, a cidade ganhou vida. E antigamente nem isso tinha. Há uns 15 ou 20 anos atrás, era bem menos do que isso. Tinha duas ou três ganhadeiras para viajar para levar esse marisco de tanta gente. Ninguém tinha energia elétrica para guardar o marisco. E para viajar, as marisqueiras tinham que ficar a mercê, esperando o final de semana, que a ganhadeira pagava era final de semana, quando voltava com o dinheiro do marisco. E aí, quem tava com a casa cheia de filho sem ter o que comer? Aí, até chegar, tome escaldado de siri! (risos). Era o marisco tirado da maré, conseguia a farinha e fazia! (Elides, 48 anos)

A falta do comer em meio à fartura de peixes e mariscos traz a tona uma contradição imediata para a ciência. Se estão disponíveis em abundância na natureza alimentos nutritivos como pescados e mariscos, excelentes fonte de proteína de alto valor biológico, como entender que uma população de pescadores encontre-se em carência alimentar?

Como já anunciado, a comida, como categoria êmica, necessita do tempero capaz de conferir sabor ao alimento. Assim, a obtenção de mariscos e pescados coletados, cozidos e tratados, não significa a segurança de estar livre da fome. É preciso produzir ou adquirir, através da renda, outros gêneros alimentícios capazes de tornar os mariscos e os pescados comestíveis. Desta maneira, especiarias como sal, folhas e condimentos temperam a moqueca de marisco e o escaldado de peixe, entre outros exemplos de preparações salgadas à base de frutos do mar. Da mesma forma, o café “tempera” o pão que comem no desjejum, antes de seguir para a maré. O tempero, portanto, é que o dá sabor ao alimento, a despeito das classificações técnicas existentes.

O alimento é, portanto, substrato essencial da comida. O tempero, consumido isoladamente, não é comida. O mesmo ocorre com o alimento, conforme citado. A comida só se constitui como tal se resultado da soma de um alimento, fonte de nutrientes, e de tempero, fonte de sabor. Para os sujeitos dessa pesquisa, é o teor nutritivo, ou melhor, a capacidade de dar energia e conferir saciedade que define o que é alimento, a exemplo do pão, feijão, carnes e pescados.

Sobre isso, interessa destacar que a depreciação simbólica do produto de um processo de trabalho socialmente desvalorizado afasta o marisco da condição de alimento. É como se houvesse uma hierarquia alimentar na qual o marisco não pudesse gozar da mesma posição que as carnes, pescados e feijão, alimentos extremamente valorizados devido ao seu preço de mercado elevado. Os preços diminutos a que são comercializados os mariscos implicam na desvalorização deste como fonte de nutrientes.

QUADRO 2. Definição de alimentos de acordo com as categorias êmicas identificadas na comunidade de pescadores artesanais da sede de Salinas da Margarida-BA:

alimento	não-alimento	tempero	comida
carne de charque; galinha; peixes; feijão; pão; leite de vaca integral	Farinha de mandioca; mariscos	Sal; condimentos; cheiro verde; tomate; cebola; alho; cebolinha; coentro; açúcar; azeite de dendê; café; manteiga	Moqueca de peixe; feijoada; café com leite; café com pão; pão com manteiga;

Deste modo, a presença do alimento no ambiente não se traduzia em segurança alimentar. Ainda que houvesse uma disponibilidade de espécies maior no passado em relação aos dias de hoje, a falta de condições para armazenamento adequado dos mariscos, a distância dos mercados consumidores e a dificuldade de transporte para levar os produtos da pesca para Salvador, principal ponto de venda, obrigava-os a repassar o marisco a preços ainda mais baixos dos que os fixados atualmente ameaçando sobremaneira o acesso da população de marisqueiras e pescadores a uma alimentação variada, de qualidade e em quantidade suficiente. A pouca renda que obtinham limitava bastante a sua dieta, condenando-os à monotonia alimentar representada no binômio marisco-farinha de mandioca.

Hoje, quando já não há a fartura de peixes citada por Dona Amô, a dieta das famílias salinenses ainda é pouco diversificada. A contaminação orgânica devido à excessiva deposição de dejetos na área do manguezal, associada à contaminação química oriunda dos empreendimentos da carcinocultura e à prática de pesca predatória tem reduzido bastante a diversidade de espécies disponíveis para captura e consumo.

Além disso, apesar de ter a maioria dos seus domicílios localizados na área rural, a população salinense não demonstra ter uma vocação agrícola que lhes permita ampliar a variedade da dieta, principalmente com inclusão de frutas e hortaliças, por meio do cultivo para subsistência. Alguns dados históricos revelam que, encerrado o ciclo do sal naquele município, assumiu destaque o cultivo do dendê e, secundariamente, da mandioca, beneficiada nas casas de farinha locais. A reestruturação urbana implementada por um dos primeiros governantes de Salinas da Margarida, porém, substituiu as casas de palha, de largos quintais, por pequenas

casas de alvenaria, bem próximas umas das outras, restringindo assim as possibilidades de cultivo²⁶ e de diversificação da dieta.

Porque aqui é mais a maré. E terreno que não tem! Poucas pessoas tem acesso a terra para plantar. Mas antigamente ... vou te dar uma idéia. Quando eu fui morar ali naquela rua onde eu moro, só tinha mato e dendezeiros. Aí tinha onde plantar à vontade, entendeu? (Elides, 48 anos).

Outro fator que concorreu para explicar o abandono das atividades agrícolas foram os incentivos turísticos na região, possibilitando o encurtamento da distância entre produtor e consumidor de mariscos que por tanto tempo condenou as famílias de pescadores e marisqueiras á convivência com a fome.

Comuns eram os relatos das colaboradoras ilustrando situações de insegurança alimentar grave.

Eu cansava de ir com minha mãe para a maré de ponta, com fome porque não tinha dinheiro para comprar um pão e um café, e ia para mariscar até de tarde. Quando chegava em casa que ia preparar o pirão. Era aquele pirão de água com moqueca de peixe, e dali a gente só ia comer no outro dia. Quando tinha, ainda comia um café com pão antes de dormir, mas quando não tinha era aquele almoço até a hora de dormir. (Lucia, 49 anos)

A fome, como necessidade natural, mobiliza grupos humanos a fim de criar as condições necessárias à sua superação, ainda que de modo precário e provisório. Desta forma, estratégias visando à garantia da segurança alimentar foram sempre desenvolvidas por diversas comunidades, de modo peculiar e pautado em conhecimentos tradicionais, variando de acordo com as características históricas, culturais, sociais, econômicas e ambientais destas. Essas estratégias são tratadas no item a seguir.

Das estratégias tradicionais de segurança alimentar e nutricional na comunidade estudada

A gente se alimentava com muito fruto do mar, quase vivo, mas passava necessidade. Porque, se eu não me alimentasse hoje para ir para a maré, até que eu tivesse com o marisco pronto para adquirir o trocado do dia para comprar alguma coisa, já tinha sentido a fraqueza (Dona Amô, 65 anos).

A narrativa acima revela uma importante estratégia visando à segurança alimentar, pautada em conhecimentos tradicionais, bastante utilizada na comunidade em estudo. O consumo de alimentos fortes como frutos do mar recentemente extraídos da natureza e que, por isso, ainda trazem consigo a sua energia vital, é

utilizado por pescadores e marisqueiras com o intuito de evitar a fadiga resultante da fome no trabalho. O aumento das necessidades nutricionais devido ao esforço físico exaustivo da atividade laboral e a renda oriunda da comercialização do produto desse trabalho, insuficiente para garantir uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente, unem-se para explicar a situação de insegurança alimentar que caracteriza muitas das famílias de pescadores artesanais em Salinas da Margarida. Excluída durante muito tempo das principais políticas públicas, essa população desenvolveu estratégias populares para suprir a lacuna de importantes programas de alimentação e nutrição, a exemplo do PAT, que lhes permitiram sobreviver em um contexto fome.

A situação de insegurança alimentar assume, nesta comunidade, características peculiares. É inegável que a localização litorânea, com condições favoráveis para o desenvolvimento da pesca e mariscagem, influi significativamente sobre os modos de vida da população de Salinas. Por outro lado, não se pode dizer que tal influência os define. O determinismo geográfico, que considera que as diferenças do ambiente físico condicionam a diversidade cultural, contraria a concepção de que o comportamento dos indivíduos depende de um aprendizado, de um processo chamado de endoculturação²⁷. É razoável, portanto, adotar a idéia de que a cultura age seletivamente, e não de modo causal sobre seu meio ambiente, explorando determinadas possibilidades e limites ao desenvolvimento, para o qual as forças decisivas estão na própria cultura e na sua história²⁸.

Assim estratégias tradicionais de segurança alimentar foram construídas pela população em estudo a partir da sua cultura, ou seja, de suas crenças, conhecimentos e costumes, da sua experiência histórica, da sua localização geográfica e das possibilidades econômicas a serem exploradas na região, sendo apreendidas e repassadas entre as gerações. Algumas destas são analisadas a seguir.

Seguindo o ciclo da vida, iniciaremos pela gestação. É comum encontrar mulheres mariscando até os últimos meses da gravidez, a despeito do esforço físico demandado para execução dessa atividade. O aumento das necessidades nutricionais nesse estado fisiológico, ao passo em que agrava as condições de nutrição e saúde daquelas mulheres que vivem em insegurança alimentar, impõe a necessidade de aumentar a renda para custear as novas despesas com alimentação, higiene e cuidados com o bebê que está por vir. Nesse caso, estratégias populares são tomadas com o intuito de proteger a mãe e filho, a saber: mudanças no padrão alimentar da gestante, como o aumento do consumo de alimentos mais fortes e frescos, em especial, de frutos do mar; recolhimento de doação de alimentos e itens de higiene entre as pessoas mais próximas; partilha dos mariscos e peixes coletados por parentes e vizinhos para evitar que a gestante exponha-se aos riscos de

adoecimento inerentes ao trabalho na maré. A depender da participação da mulher no orçamento familiar, tais estratégias mostram-se insuficientes, obrigando-a a permanecer na mariscagem até a chegada do bebê.

O incentivo ao aleitamento materno é uma das principais ações de promoção da segurança alimentar e nutricional na medida em que o leite humano é uma fonte segura de nutrição para o ser humano no início da vida, além de ter propriedades funcionais que asseguram proteção imunológica e função moduladora²⁹.

A lactação é uma das maneiras mais eficientes de atender os aspectos nutricionais, imunológicos, psicológicos e o desenvolvimento de uma criança no seu primeiro ano de vida³⁰.

O aleitamento materno é uma prática comum entre as mulheres da comunidade estudada. Algumas crianças chegam a ser amamentadas por 36 a 42 meses, muito além da mediana de aleitamento materno nacional que é de aproximadamente 9,4 meses³¹. Isso se faz possível diante de um esforço coletivo com o objetivo de proteger a amamentação, cuja fundamentação reside entre os saberes tradicionais daquela população.

Muito antes da reformulação previdenciária de 1991, quando as marisqueiras passam a ter direito ao salário maternidade durante os quatro meses que sucedem o parto, já se entendia como perigosa a ida da mulher parida à maré, devendo esta ficar em casa durante 90 dias, de repouso, cuidando de seu filho. Essa recomendação só era contrariada em casos de necessidades extremas, quando as mulheres eram obrigadas a voltar ao mangue dias após o parto para ajudar na renda familiar.

As marisqueiras, em especial, desenvolvem diversas estratégias de proteção ao aleitamento materno através de uma rede solidária tecida entre as mulheres daquela comunidade. Isso porque o leite materno, assim como os peixes e os mariscos, são alimentos naturais, concedidos gratuitamente pela natureza, e por isso a sua oferta insere-se num rito sagrado, que precisa ser protegido.

Nesse sentido, casos em que vizinhas compartilhavam o marisco catado com as mães recém-paridas para que estas não tivessem que voltar tão logo para a maré, irmãs que davam leites a sobrinhos para que suas mães pudessem voltar ao trabalho, entre outros, foram relatados por muitas colaboradoras.

[quando a mãe sai, a criança ...] fica com as primas! As primas estão todas de neném, aí dão leite! É peito que esse menino já mamou! É porque é tudo parente! Quando as daqui saem, as de lá dão, e quando as de lá saem, as daqui dão. O peito é para três! É tudo dividido, não tem nada de ninguém sozinho. (Edilza, 45 anos)

A tradição de proteção ao aleitamento confrontava-se, muitas vezes, com a necessidade de voltar ao trabalho para garantir a renda familiar. A depender da

participação da mulher no orçamento doméstico, diversas maneiras de conciliação, ou não, entre a amamentação e o trabalho eram estabelecidas.

Amamentei todos! Porque eu não ia para a maré assim que paria não. Só ia depois de cinco ou seis meses. Aí eu ia ligeiro, não pegava muito, e voltava, era o tempo em que eles estavam dormindo. Quem mamou menos, mamou quase um ano. A mais velha mamou até três anos. Todo mundo mamou dois anos e pouco! (Mariluze, 50 anos)

Não tinha como dar o peito porque tinha que ir para a maré. Eu mesma fui com 17 dias de parida ... a necessidade foi tanta que eu fui com 17 dias de parida para a maré. Aí eu fui tendo filho e me acostumei ... ia pedindo a Deus para me guardar e ia enfrentando a vida com poucos dias de parida. Graças a Deus, estou aqui. (Dona Amô, 65 anos)

Algumas poucas mulheres que declararam não ter amamentado por tempo suficiente indicavam a necessidade de renda como principal causa, apesar da suficiente produção láctea. O regime de trabalho na maré e a luta pela sobrevivência unem-se para justificar o desmame precoce. Muitas entrevistadas referiram sentir-se enfraquecidas pelo consumo da energia necessária para a lactação, furtando-lhes a disposição para o trabalho.

Eu sentia enfraquecer quando dava mama, mas tinha que dar ao menino para nutrir. Eu comia escaldado de peixe, de siri, de camarão. Era um bom alimento. Mas e quando tava amamentando e que passava necessidade? Aí quando não tinha outra coisa, dava aquela fraqueza na gente. (Dona Amô, 65 anos)

Meus filhos mamaram quase três anos. Teve um mesmo que mamou mais de três anos. Quando eu não agüentei mais, quando eu vi que estava me sugando, que tava puxando o meu sangue, eu tirei. (Nanci, 59 anos)

O consumo de alimentos identificados pelas marisqueiras como “comida forte” ou “comida que dá leite” foi também relatado como estratégia para garantir o aleitamento materno durante o maior tempo possível.

Essas formas tradicionais de proteção à amamentação justificam-se também na difusão dos conhecimentos médicos acerca da importância dessa prática para a saúde da criança e da mãe, através principalmente de campanhas de incentivo ao aleitamento materno, mas também encontra suas motivações na gratuidade dessa forma de acesso a um alimento seguro e de qualidade, em um contexto marcado por tantas carências.

Cuidados com a introdução de alimentos complementares na dieta da criança também foram observados. A presença de dentes indica, para as mães daquela comunidade, que seus filhos já estão aptos a comer novos alimentos, além do leite materno. Outro indicativo é o “abuso”, quando a criança recorre ao peito mais insistentemente, mas não alcança a saciedade, demonstrando sinais de irritação e choro persistente.

A primeira preparação a ser ofertada a criança, em geral, é o mingau de mucilon ou de milho, seguido da sopa de verduras eventualmente acompanhada de carne e/ou caldo de feijão. Depois de um ano, o cardápio vai sendo gradativamente ampliado, com a introdução de escaldados de peixe e marisco. A única restrição são as comidas de azeite, que só podem ser oferecidas quando a criança já está “maiorzinha”, por serem muito “forte”, oferecendo, por isso, riscos à saúde da criança.

O início da inclusão de novos alimentos à dieta da criança na população estudada pode variar de acordo com o contexto socioeconômico de cada família, a despeito das orientações dos profissionais de saúde sobre a manutenção do aleitamento materno exclusivo até os seis meses, com a subsequente inclusão gradual de novos alimentos até os dois anos, quando a criança deve consumir a mesma refeição da família. A introdução precoce de novos alimentos foi também observada como alternativa no sentido de conciliar os cuidados com as crianças e o trabalho na maré, apesar de não ser muito comum. Além disso, o retardo na oferta de alimentos como carne e feijão pode ocorrer devido ao preço desses alimentos.

Ela só toma leite com mucilon. É uma dor de cabeça, porque as vezes não tem dinheiro para comprar. Tem que comprar fiado! A médica mandou ela comer feijão, comer carne, mas eu dou o mais fácil. Porque se o quilo de chupa molho, que é carne mais barata, é oito e pouco, e a lata de leite e farinha é uns três reais, o que é mais fácil? (Lucia, 49 anos)

A coleta de mariscos para aquelas pessoas que, por motivo de doença ou gravidez, encontram-se incapacitadas de ir à maré, é comumente realizada na comunidade em estudo. Nesse caso, familiares e vizinhos costumam reservar parte do que mariscam ou pescam para colaborar com a alimentação da daquele(a) que está impossibilitado de fazê-lo. Há casos, inclusive, de marisqueiras que vão duas vezes à maré para coletar o marisco para a sua família e aquela cujo acesso ao alimento esteja temporariamente prejudicado.

Na maré, cada um pega o seu, mas não tem disputa não. Mas assim, vão as turmas. Se na minha turma eu pegar a minha quantidade, terminar primeiro, e ainda tiver alguém precisando de ajuda, eu ajudo! Porque o espaço é grande, cada um vai e se ajeita num lugarzinho. O ruim é só o sol e o esforço que a gente faz. (Nanci, 59 anos)

Em alguns casos, como quando as famílias são “de fora” e que, portanto, não possuem família no município, ou quando residem em lugares geograficamente isolados, ou ainda, quando há, por algum motivo, um desgaste nas relações interpessoais, famílias não dispõem dessa rede solidária para garantia do acesso ao alimento, dificultando sobremaneira a superação de uma situação de insegurança alimentar e nutricional.

Como observado em outros estudos com comunidades tradicionais^{32,33}, portanto, existe um sistema de trocas que garante o suprimento das necessidades mais fundamentais, baseado principalmente em relações de parentesco e de vizinhança, que os difere das principais populações urbanas, onde a falta de recursos financeiros não encontra atenuantes no prejuízo ao acesso à uma alimentação regular.

Essa rede solidária parece remontar ao mutualismo das classes operárias que deu origem à primeira proposta de um modelo de previdência social no mundo. É razoável supor que tais estratégias de sobrevivência são forjadas e fortalecidas momentos políticos hostis às principais demandas sociais, mobilizando anseios populares e saberes tradicionais com o intuito de preencher essa lacuna estatal.

Outras estratégias de segurança alimentar desenvolvidas pela comunidade consistem na preservação da vida marinha, quando evitam coletar espécimes “miúdos”, em fase de crescimento, quando deixam de realizar a pesca em períodos de reprodução e desova de peixes e mariscos, e mesmo quando denunciam a ameaça ambiental que tem representado a prática da carcinocultura na região, constituindo importante obstáculo à pesca artesanal e à sobrevivência das famílias locais. Práticas contraditórias, porém, foram também observadas como o uso de explosivos no mar e o depósito inadequado e irregular de lixo doméstico no mangue, sua principal fonte geradora de renda e subsistência.

A importância da mulher na garantia da segurança alimentar e nutricional das famílias salinenses

É, quando eu recebo o dinheiro eu mesma vou fazer as compras. Eu que tomo conta do dinheiro da casa. Eu sou o homem e a mulher em casa. Água, luz, comida, tudo é comigo! Tinha que ser dividido as tarefas, né? Mas tudo é comigo só. (Edleuza, 52 anos)

A Declaração pelo Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável da IV Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional reconhece o papel estratégico das mulheres na luta pela garantia da soberania alimentar, conservação e manejo sustentável dos recursos naturais e entende ser necessário assegurar seu acesso às políticas públicas de forma a contribuir com a afirmação da sua cidadania e de sua autonomia política e econômica.

Em Salinas da Margarida, as mulheres são as principais responsáveis por prover comida e água para a casa, coletar a lenha do fogão, escaldar o marisco a ser comercializado, decidir e preparar o que se come, controlar o orçamento doméstico,

cuidar da higiene da família e domiciliar, realizar práticas e cuidados com a saúde etc. São elas parteiras, rezadeiras, lavadeiras, marisqueiras, ganhadeiras e tantas outras que dedicam suas vidas aos cuidados das famílias e ao sustento da casa.

A maioria das colaboradoras desse estudo representa a principal fonte de renda na família, advinda principalmente da mariscagem. Dedicam diariamente cerca de 8 a 12h no processo produtivo do marisco, que inclui a caminhada para a maré, a coleta de mariscos, o transporte dos crustáceos coletados para casa, a coleta ou compra de lenha, a cocção e a retirada dos mariscos de suas cascas, concluindo o processo produtivo com a distribuição dos alimentos em embalagens plásticas de acordo com o peso ou o volume, a depender do marisco, para fins de comercialização, ou ainda, consumindo-os diretamente. O restante das horas do dia é dividido entre cuidados com a casa e a família, o que exige dessas marisqueiras habilidades extraordinárias na alocação de tempo a ser investido em casa uma dessas atividades.

A marisqueira, deste modo, garante o acesso aos alimentos a partir da utilização direta daquilo que é coletado no mar, na coroa ou no mangue, bem como através da venda desses produtos, cuja renda será aplicada na compra dos demais gêneros alimentícios que compõem a dieta básica de suas famílias como a farinha de mandioca, o feijão, a carne, o óleo, o azeite de dendê e os temperos, além de produtos de higiene, vestimentas, medicamentos e outras necessidades.

A atribuição de prover o sustento da casa confere a essas mulheres, muitas vezes, a centralidade na tomada de decisões no domicílio, a despeito da presença ou não da figura masculina na família, fenômeno este estudado no campo das ciências humanas através do conceito de matrifocalidade³⁴, uma herança da população de escravos africanos de forte influência iorubá³⁵ levados para trabalhar na fabricação de telhas no território que mais tarde passou a compor o município de Salinas da Margarida, e que tem se mantido diante da permanência de fatores estruturais desfavoráveis como a restrita oferta de instituições públicas de ensino de qualidade, as poucas oportunidades de emprego, desigualdades na inserção de homens e mulheres no setor produtivo, elevados níveis de pobreza etc. Somam-se ainda as questões socioculturais responsáveis pela instabilidade das relações conjugais contemporâneas, obrigando essas mulheres a, como elas dizem, serem “o homem e a mulher da casa”.

Para essas atrizes sociais, tais atribuições muitas vezes representam demandas extras de trabalho e implicam em menor tempo e energia a serem aplicados na educação própria, contribuindo para a perpetuação do ciclo de pauperização que marca as realidades dessas mulheres, bem como na educação dos filhos. Dados do IBGE³⁶ indicavam, no ano 2000, o município de Salinas da Margarida

como o segundo maior percentual de domicílios chefiados por mulheres no país, responsáveis exclusivas tanto pelas atividades domésticas quanto pelo sustento da casa, o qual é muitas vezes ameaçado pelas condições de vida adversas.

Domicílios chefiados por mulheres apresentam maior chance de insegurança alimentar moderada ou grave em todas as faixas estudadas, fato que certamente guarda relação com outras características que desfavorecem as famílias que tem mulheres como pessoas de referência e provedoras de condições de sobrevivência³⁷.

Como afirmam as marisqueiras entrevistadas, na maré não há patrão. Apesar de haver uma divisão sexual que destina à mulher a coleta de mariscos, nessa atividade as condições desiguais que marcam a participação de homens e mulheres no mercado de trabalho não se reproduzem.

Klass Woortmann³⁸, ao estudar famílias pobres baianas, atesta que nestas, tanto homens como mulheres são marginalizados, pois ambos os sexos se encontram na mesma situação de classe, mas existe entre eles uma diferença ideológica, aquela entre “casa” (domínio feminino) e “rua” (domínio masculino). O pobre, porém, não controla a “rua” e, assim, será marginal na “casa”. Deste modo, enquanto as mulheres possuem a família como domínio próprio, os homens não possuem nenhum. Segundo o autor, é nesta situação que emerge o conceito matricentrado da família.

Desta maneira, a situação de insegurança alimentar que marca muitas das famílias de marisqueiras não apresenta condicionantes ou determinantes bastante distintos daquela vivida por famílias chefiadas por indivíduos do sexo oposto na população estudada. Pode-se supor, contudo, que esta seja agravada pelo fato de que a maioria das famílias chefiadas por mulheres possuem arranjos monoparentais, em que apenas uma pessoa contribui para a composição da renda familiar. Outro agravante são as condições de trabalho deteriorantes a que se submetem as mulheres na mariscagem que implicam, muitas vezes, em adoecimento e incapacidade de permanecer na atividade, dificultando sobremaneira o acesso diário à uma alimentação de qualidade.

Um novo tempo:

Porque hoje a gente já pode se aposentar pela pesca e qualquer trabalho hoje é valorizado por a gente ter ele e se aposentar por ele. Porque antigamente não tinha aposentadoria. Eu me lembro que meu avô tinha uma rede e uma canoa e para sobreviver, e como não tinha um movimento de vender o produto, era difícil. Aí ele ia juntando um dinheirinho e amarrando num papel, para ficar quando ele morresse (Dona Amô, 65 anos).

As mudanças advindas com a reformulação do sistema previdenciário brasileiro que conferiram ao(a) pescador(a) artesanal em regime de economia familiar a condição de “segurado especial” sem a previsão de contribuição compulsória, garantindo a estes trabalhadores o acesso a direitos previdenciários fundamentais como aposentadoria, auxílio doença, auxílio acidente, salário maternidade, entre outros, além do seguro desemprego especial no período de defeso nas áreas demarcadas pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente (IBAMA) melhoraram de maneira substantiva a qualidade de vida dessa categoria profissional. Em Salinas, a aposentadoria consiste na forma de circulação mais estável de renda.

Além disso, a ampliação do acesso a benefícios sociais como o Programa Bolsa Família e o Benefício de Prestação Continuada colaboraram para assegurar o acesso regular ao dinheiro que tem afastado as famílias de pescadores(as), ainda que provisoriamente, da eminência da fome. Em paralelo, programas de incentivo ao ingresso em instituições de ensino técnico e superior tem apontado novos rumos para essas famílias.

O incentivo ao turismo no município de Salinas da Margarida também corroborou para explicar o aumento do poder aquisitivo da população local, à medida que aproximou o mercado consumidor das famílias de pescadores, reduzindo drasticamente as dificuldades com conservação e transporte do marisco.

Estas políticas tem demonstrado grande importância na melhoria das condições sociais da população, principalmente entre aqueles em situação de extrema pobreza. O aumento e a regularidade da renda, por serem preditores, ainda que não sejam os únicos, da segurança alimentar, contribuíram para a redução insegurança alimentar e a fome na comunidade de pescadores artesanais de Salinas da Margarida.

A persistência de situações de INSAN entre as famílias estudadas, porém, é denunciada através das narrativas de sujeitos da pesquisa e da aplicação da EBIA, segundo a qual oito das dez entrevistadas encontram-se em insegurança alimentar leve. Sobre a utilização dessa última, foi possível constatar que as quinze questões constantes na escala, ao destacarem a renda monetária como via exclusiva de obtenção de alimentos, prejudicaram o entendimento destas pela população avaliada e, deste modo, inibiram a emergência de questões referentes a outras formas de acesso à alimentação.

A adequação de programas públicos de alimentação e nutrição, como o PAT, o PNAE e o PAA às especificidades da comunidade em estudo, em particular, e à sociodiversidade que caracteriza a população brasileira, em geral, é crucial para a efetivação da estratégia mais ampla de segurança alimentar e nutricional. Além disso, a melhor articulação dessas com outras ações governamentais como o programa

“Mais Educação”, que prevê a manutenção da criança em ambiente escolar durante dois turnos diariamente com garantia de alimentação, o PETI, que concede auxílio financeiro às famílias visando à retirada de crianças e adolescentes de práticas de trabalho infantil, e o PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), que financia projetos de geração de renda para todas as categorias de trabalhadores incluídas no conceito de agricultor familiar, deve contribuir significativamente para ampliar os ganhos sociais alcançados por esta população.

Considerações Finais:

Na população estudada, a garantia da segurança alimentar e nutricional assume uma dimensão coletiva e repleta de significados construídos a partir dos valores, normas e costumes que forjam as características culturais específicas daquela comunidade. Com este intuito, estratégias que mobilizam saberes e práticas tradicionais mantidos originalmente, ou com alguma adaptação, tem sido desenvolvidas por diversas gerações com o intuito de preservar certas condições de SAN.

Conceitos empíricos sobre o que vem a ser alimento e comida para sujeitos desse estudo tornam a variável renda fator determinante da situação de (in)segurança alimentar mesmo em uma comunidade de extrativistas como a de marisqueiras. A presença do alimento na natureza confere à captura e utilização deste uma perspectiva ritualística baseada no respeito à dádiva concedida, porém não garante a segurança alimentar das famílias avaliadas, pois o alimento só se converte em comida quando da aplicação de outros gêneros alimentícios, obtidos através da renda. Para a população estudada, a insegurança alimentar resulta de um problema social maior, a falta de dinheiro, cuja terapia está no trabalho.

A necessidade de alimentar-se obedece ao imperativo da sobrevivência e, nesse sentido, assume importância singular na vida dos membros da comunidade estudada, em especial das mulheres. A metáfora do tubo digestivo segundo a qual o manguê constitui extensão do corpo humano, revela a dimensão central que a garantia da alimentação possui no cotidiano dessa população.

Observou-se que o valor de troca do marisco, contudo, não reflete o trabalho empregado na sua produção. A ausência de condições adequadas para conservação e transporte do marisco, aliada à desvalorização social da prática da mariscagem, impõe a necessidade de repasse do produto a valores irrisórios para atravessadores.

Importante seria que o estado assumisse o papel de remunerar o trabalho das marisqueiras, comprando esses produtos a preços justos através de mercados institucionais já existentes como o do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). A inclusão desses produtos deve estar inserida numa proposta mais ampla de adequação dos programas públicos de alimentação e nutrição, a exemplo do PAT e do PNAE, com o intuito de melhorar a articulação das ações governamentais de segurança alimentar e nutricional.

Ao aplicar a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, observou-se que duas colaboradoras tiveram seus domicílios classificados como em segurança alimentar, e os demais como em insegurança alimentar leve. Apesar dos ganhos sociais garantidos a essas famílias por políticas públicas implementadas mais recentemente, as narrativas obtidas a partir desse estudo evidenciaram a persistência de situações de insegurança alimentar grave, que ainda não coadunam com a classificação resultante da aplicação da escala. Fatores que podem ser elencados para explicar tal discordância estão relacionados às limitações da própria escala.

Apesar do esforço valioso na articulação de métodos de natureza qualitativa e quantitativa para a construção de uma escala psicométrica para avaliar as condições de insegurança alimentar e nutricional da população do país, há de se questionar se a adequação de diferentes instrumentos de coleta de informações às tão diversas realidades brasileiras pode ser feita sem comprometimento da qualidade da informação obtida e, conseqüentemente, do que se pretende investigar.

Esta preocupação reveste-se de maior relevância quando o objeto de pesquisa trata de um fenômeno tão íntimo e particular que é a experiência da fome, que traz à tona questões referentes à dignidade da pessoa humana.

Nesse sentido, é interessante fazer uso de diferentes métodos de pesquisa, de natureza distintas, combinados com o intuito de abarcar uma maior variedade de aspectos relacionados ao fenômeno em estudo. Para a adaptação local das diversas metodologias, por seu turno, acredita-se que a realização de um estudo em profundidade pode ser a estratégia mais adequada e enriquecedora.

Referências

1. ORGANIZATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT. Better Policies for Development: recommendations for Policy Coherence, 2011. In: **The environment & natural resources security**, part III, topic 10. OECD, 2011.

2. CRAIG JENKINS, J.; STEPHEN, J. S.. Food Security in Less Developed Countries, 1970 to 1990. In: **American Sociological Review**. American Sociological Association, n. 5, v. 66, out/2001. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/3088955>. Acesso em 16/12/2011>
3. MELGAR-QUINONEZ, Hugo; HACKETT, Michelle. Measuring household food security: the global experience. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700004&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 12 out 2011.
4. BRASIL. **Lei n. 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. Disponível em: <http://www.rlc.fao.org/iniciativa/pdf/DABrasil.pdf>. Acesso em 23 de outubro de 2010
5. PELIANO, A.M.T.T.. **O Mapa da Fome: subsídios à formulação de uma política de segurança alimentar**. IPEA: Brasília, 1993.
6. SEGALL-CORRÊA, A.M.; MARIN-LEON, L.; SAMPAIO, M.F.A.; PANIGASSI, G.; PEREZ-ESCAMILLA, R.. Insegurança Alimentar no Brasil: do desenvolvimento do instrumento de medidas aos primeiros resultados nacionais. In: **Avaliação de Políticas e Programas do MDS – Resultados**. Brasília, vol. I, 2007.
7. CANESQUI, A.M.. Comentários sobre os Estudos Antropológicos da Alimentação. In: CANESQUI, A.M.; Garcia, R.WD. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Fiocruz: Rio de Janeiro, 2005.
8. GUNDERSEN, C.; KREIDER, B.; PEPPER, J.. The Economics of Food Insecurity in the United States. **Applied Economic Perspectives and Policy**, 33 (3): 281–303, 2011.
9. LENT, M.D.; PETROVIC, L.E.; SWANSON, J.A.; OLSON, C.M.. Maternal Mental Health and the Persistence of Food Insecurity in Poor Rural Families. **Journal of Health Care for the Poor and Underserved**, 20 (3): 645-61, 2009.
10. FRONGILLO, E.A.; HORAN, C.M.. Hunger and aging. Generations: **Journal of the American Society on Aging**, 28: 28–34, 2004.
11. SILVA, Graziano da José; BELIK, Walter; TAKAGI, Maya. Os Desafios de uma política de Segurança Alimentar no Brasil. In: CIMADAMORE, Alberto; HARTLEY, Dean; SIQUIERA, Jorge. **A pobreza do Estado: reconsiderando o papel do Estado na luta contra a pobreza global**. CLACSO (Consejo Latinoamericano de Ciências Sociales): Buenos Aires, 2006.
12. MARX, Karl. **O Capital: Crítica da Economia Política**. 24ª Ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2006.
13. SUAREZ, Mireya; LIBARDONI, Marlene. Impacto do Programa Bolsa Família: mudanças e continuidades na *condição* social das mulheres. In. VAITSMAN, Jeni; PAES-SOUSA, Romulo (orgs.). **Avaliação de Políticas e Programas do MDS – resultados**. SAGI/MDS: Brasília, 2007.

14. KEPPLER, Anne Walleser; SEGALL-CORREA, Ana Maria. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, Jan. 2011. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100022&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 13 out 2011.
15. SEGALL CORRÊA, A. M.; PEREZ-ESCAMILLA, R.; MARANHA, L.K.; SAMPAIO, M.F.A.. Acompanhamento e avaliação da Segurança Alimentar de famílias brasileiras. In: **(In)Segurança Alimentar no Brasil: validação de metodologia e de instrumento de coleta de informação**. Campinas, SP: Universidade Estadual de Campinas, 2003. Disponível em: <www.opas.org.br/publicacli.cfm>. Acesso em: 22 de novembro de 2010.
16. PANIGASSI, G. **Inquérito populacional sobre a percepção da segurança alimentar intrafamiliar no município de Campinas, SP**. Campinas: Unicamp, 2005. Tese de Doutorado apresentada ao curso de Pós Graduação em Saúde Coletiva, Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas em Fevereiro de 2005.
17. LEÃO, M.. **Fome e Insegurança Alimentar no Distrito Federal**. Brasília, DF: UnB, 2005. Dissertação de Mestrado apresentada ao curso de Pós Graduação em Nutrição da UnB em Março de 2005.
18. MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 6. ed. HUCITEC: São Paulo; ABRASCO: Rio de Janeiro, 1999.
19. WEBER, Max. **Economia e Sociedade**. Brasília: UnB, v.2, 1999.
20. HAGUETTE, T.M.F.. **Metodologias Qualitativas na Sociologia**. Petrópolis: Editora Vozes, 1987.
21. PENA, Paulo Gilvane Lopes; FREITAS, Maria do Carmo Soares de; CARDIM, Adryanna. Trabalho artesanal, cadências infernais e lesões por esforços repetitivos: estudo de caso em uma comunidade de mariscadeiras na Ilha de Maré, Bahia. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 8, agosto de 2011. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000900005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 12 de novembro de 2011.
22. WOORTMANN, E.F.. Da complementaridade à dependência: a mulher e o ambiente em comunidades "pesqueiras" do Nordeste. **Série Antropologia**. UNB: Brasília, 1991.
23. MOTTA-MAUÉS, M.A.. Pesca de homem/peixe de mulher (?): repensando gênero na literatura acadêmica sobre comunidades pesqueiras no Brasil. **Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Pará**. Disponível em: http://ceas.iscte.pt/etnografica/docs/vol_03/N2/Vol_iii_N2_377-400.pdf. Acesso em 02 de outubro de 2011.

24. NUNES, ED. A categoria trabalho na medicina. In: NUNES, ED. (Org.) **Pensamento social em saúde na América Latina**. Ed. Cortez – ABRASCO: Rio de Janeiro, 100-24, 1989.
25. ROSE, Donald Diego. Interventions to reduce household food insecurity: a synthesis of current concepts and approaches for Latin America. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700014&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 12 set 2011.
26. OLIVEIRA, A.. **Salinas da Margarida: notícias históricas**. Minas Editora: Araguari, 2000.
27. LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. 22 ed. Jorge Zahar: Rio de Janeiro, 2008.
28. SAHLINS, Marshall. A cultura e o Meio Ambiente: O Estudo da Ecologia Cultural. In: **Panorama da Antropologia**. Fundo de Cultura: Rio de Janeiro, pg. 100-10, 1966
29. WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Global strategy for infant and young child feeding**. Proceeds of 54th World Health Assembly. WHO: Genova, 2001.
30. ARAUJO, Raquel Maria Amaral; ALMEIDA, João Aprígio Guerra de. Aleitamento materno: o desafio de compreender a vivência. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 4, Agosto 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000400010&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 12 de agosto de 2011.
31. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher - PNDS 2006**. Relatório. Brasília/DF, 2008.
32. YUYAMA, L.K.O.; PY-DANIEL, V.; ISHIKAWA, N.K.; MEDEIROS, J.F.; KEPPLER, A.W.; SEGALL-CORREA, A.M.. Percepção e compreensão dos conceitos contidos na Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, em comunidades indígenas no estado do Amazonas, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2008. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700006&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 03 de novembro de 2010.
33. SANTOS, F.R.. Práticas Alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia. In: FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (orgs) **Escritas e Narrativas sobre Alimentação e Cultura**. EDUFBA: Salvador, 2008.
34. WOORTMANN, Klaas; WOORTMANN, Ellen F. Monoparentalidade e chefia feminina: conceitos, contextos e circunstâncias. In: **Pré – evento Mulheres Chefes de Família: crescimento, diversidade e políticas**. ABEP: Ouro Preto, 99p, 2002.
35. VERGER, Pierre F.. As mulheres e o candomblé do Brasil. In: Verger, P. F. **Artigos: tomo I**. Corrupio: São Paulo, 1992.
36. BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Resultados do Universo do Censo 2000**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/ibgeidades@>. Acesso em 12 jul 2011.

37. SEGALL-CORRÊA, A.M.; MARIN-LEON, L.; HELITO, H.; PÉREZ-ESCAMILLA, R.; SANTOS, L.M.P.; PAES-SOUZA, R.. Transferência de renda e segurança alimentar no Brasil: análise dos dados nacionais. **Revista da Nutrição**, Campinas, 2008. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700005&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em 11 de novembro de 2011.
38. WOORTMANN, K.. **A Família das Mulheres**. Tempo Universitário: Rio de Janeiro, 1987.

ARTIGO II:

**SIGNIFICADOS SÓCIO CULTURAIS DA ALIMENTAÇÃO EM UMA COMUNIDADE
DE MARISQUEIRAS DO RECONCAVO BAIANO**

SARA EMANUELA DE CARVALHO MOTA

PAULO GILVANE LOPES PENA

Resumo

O ato de comer possui dimensão biológica e dimensão cultural que se comunicam e se interagem, marcando os processos de socialização e de construção de identidades. Mesmo em situações em que o acesso à alimentação está severamente ameaçado e a necessidade biológica do comer impõe-se sobre o indivíduo, o seu sistema alimentar será sempre marcado por crenças, valores, costumes e conhecimentos tradicionais compartilhados por determinado grupo social. As estratégias para superação da insegurança alimentar estão pautadas em conhecimentos tradicionais que integram a ideologia alimentar de uma população. Na comunidade estudada, a maré é o cenário em que estes conhecimentos são produzidos. Diante da escassez de alternativas para superar a situação de pobreza, a coleta de marisco constitui a principal forma de acesso à alimentação pelas mulheres do município de Salinas da Margarida, localizado no Recôncavo Baiano. Nesse sentido, este estudo propõe-se a compreender os significados evocados pelos sujeitos da relação existente entre a mulher marisqueira e a alimentação, em particular, e com a segurança alimentar da família, em geral, analisando a produção de sentidos exercida pela situação de insegurança alimentar no cotidiano das atrizes sociais da população específica em estudo. Com esse objetivo, faz uso de uma metodologia qualitativa de análise de questões concernentes às formas de acesso e escolha dos alimentos, organização da unidade doméstica, relações de gênero, controle do orçamento domiciliar e da prática alimentar, dietética local, categorias de alimentos e regras e tabus alimentares, com as contribuições teóricas da sociologia compreensiva weberiana e da hermenêutica dialética, conforme proposta de Minayo. Na sociedade estudada, o comer consiste em uma prática social coletiva e identitária, organizada e viabilizada principalmente pelas mulheres no âmbito familiar e comunitário, e permeada por uma dimensão divina em torno do alimento como dádiva. Regras alimentares definem o que se pode e quando se deve, ou não, consumir, refletindo os códigos culturais da população em estudo que são analisados a partir de uma metodologia qualitativa de abordagem dos seus modos de vida e de suas ideologias alimentares.

Palavras chave: características culturais, insegurança alimentar e nutricional; saúde da mulher (fonte: DeCS/MeSH, BIREME).

Abstract

Eating has a biological and a cultural dimension that communicate and interact, marking the processes of socialization and identity construction. Even in situations where access to food is severely threatened and the biological need to eat has been imposed on the individual, his food system will always be marked by beliefs, values, customs and traditional knowledge shared by a particular social group. The strategies to overcome food insecurity are linked in traditional knowledge belonging to the food ideology of a population. In the community studied, the tide is the scenario in which this knowledge is produced. Given the scarcity of alternatives to overcome the poverty, the collection of seafood becomes the main form to access food by the women of the city Salinas da Margarida, located in the Reconcavo of Bahia. This study aims to understand the meanings evoked by the subject of the relationship between the woman and the food, in particular, and the household food security in general, analyzing the production of meaning carried by living in food insecurity social. With this objective, we use a qualitative methodology to analyse issues concerning the forms of access and choice of food, household organization, gender relations, household budget control and feeding practices, local food categories and rules and taboos associated with eating, using the theoretical contributions of Weber's comprehensive sociology and dialectical hermeneutics, as proposed by Minayo. In the society studied, the food consists of a collective social and identity practice, mainly organized and made possible by women in their families and community, and permeated by a divine dimension around the food as a gift. Dietary rules defining what can and when you should or should not consume, reflecting the cultural codes of the studied population that are analyzed through a qualitative methodology for addressing their ways of life and their food ideologies.

Key-words: cultural characteristics; food insecurity; women's health (DeCS/MeSH, BIREME).

Introdução:

Diversos estudos apontam o ato de comer como síntese entre a satisfação de uma necessidade biológica e realização de um rito social, que une o universal e o particular, manifestando características singulares que marcam as distintas identidades socioculturais de populações.

O antropólogo brasileiro Roberto Da Matta¹ acredita que existe uma diferença entre o alimento, que sacia a necessidade de nutrientes do corpo, e a comida, ou seja, o modo como o homem utiliza o alimento, cristalizando estados emocionais e identidades sociais, e que ambos formam um par semântico de grande importância na gramática culinária brasileira.

Sobre isso, Claude Fischler² afirma que as gramáticas culinárias, os princípios de associação e de exclusão entre os distintos alimentos, as prescrições e as proibições tradicionais ou religiosas, os ritos à mesa e na cozinha estruturam a alimentação cotidiana e conformam um sistema complexo de codificações que permeia o uso dos alimentos. Assim, marcadores gustativos afirmariam a identidade alimentar de um povo, selando fortemente o sentimento de pertinência culinária em um determinado local.

Contreras³ defende a concepção de que, ao conhecer-se o modo de obtenção dos alimentos, e quando e por quem são preparados, obtém-se informações fundamentais sobre o funcionamento de um grupo social. Rui Murrieta⁴ lembra, por seu turno, que os hábitos e escolhas alimentares incorporam, acomodam e sintetizam o que é biologicamente necessário, socialmente desejado, ecologicamente possível e historicamente assimilado em uma dada sociedade.

Na mesma esteira, Mintz⁵ revela que o comportamento relativo à comida liga-se diretamente à identidade social e revela repetidamente a cultura em que cada um está inserido. Deste modo, tudo o que aprendemos sobre comida está inserido em um corpo substantivo de materiais culturais historicamente derivados.

Henrique Carneiro⁶, por sua vez, atesta que o comer consiste na origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. Para ele, a comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social e, assim como serve para tecer redes de relações, serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. Os achados de Hita⁷ coadunam com a idéia exposta na medida em que revelam códigos alimentares que, ao passo em que legitimam a identidade social de um grupo, definem os critérios diacríticos e de exclusão de um povo entre os demais. Essa autora utiliza a metáfora da “cozinha”

para localizar uma das mais importantes dimensões da intimidade coletiva, não sendo do agrado dos membros de um grupo que gente de fora saiba o que se come (quando se pode comer) e nem como se come.

Assim, temos que o comer possui uma dimensão biológica e uma dimensão cultural que se comunicam e se interagem, marcando os processos de socialização e de construção de identidades. Entre essas dimensões, não costuma haver superposição e, quando há, tem-se mais comumente a cultura modelando o biológico⁸. Mesmo em situações em que o acesso à alimentação está severamente ameaçado e a necessidade biológica do comer impõe-se sobre o indivíduo, o seu sistema alimentar será sempre marcado por crenças, valores, costumes e conhecimentos tradicionais compartilhados por determinado grupo social. Não só o “como se come”, mas “o que se come” também é definido culturalmente.

Como advoga Eunice Maciel⁹, a alimentação é um fenômeno social e, por isso, não se restringe a ser uma resposta ao imperativo de sobrevivência, ao ‘comer para viver’, pois se os homens necessitam sobreviver eles sobrevivem de maneira particular, culturalmente forjada e culturalmente marcada, criando ‘maneiras de viver’ diferentes, o que resulta em uma grande diversidade cultural. Ou, como diz Romanelli¹⁰:

Se a fome situa-se na esfera do natural e universal, as práticas alimentares, também universais, não são naturais, mas situam-se no campo da cultura. O conceito de cultura remete a criações humanas simbólicas, produzidas na convivência social e essenciais para se viver em sociedade. Nesse sentido, a cultura é universal pois os seres humanos só conseguem viver através de regras e modelos culturais, isto é, de ordenações socialmente criadas e que constituem sistemas simbólicos organizadores da vida social (ROMANELLI, 2006).

A fome, como necessidade natural, mobiliza grupos humanos a fim de criar as condições necessárias à sua superação, ainda que de modo precário e provisório. Esse processo depende das relações estabelecidas entre os membros de cada sociedade, suas crenças, valores, tabus, paradigmas, símbolos e significados, assim como das condições econômicas e geográficas de que dispõem.

Freitas¹¹, ao estudar os significados da fome em um bairro popular da capital baiana, considera que a população faminta, descuidada de serviços públicos, apoia-se em tradições e crenças para garantir um mínimo de respostas aos seus processos mórbidos. Deste modo, a situação de insegurança alimentar e nutricional produz sentidos na produção que a vivencia, a qual revela-se por valores e símbolos particularizados por contextos socioculturais que devem ser conhecidos e analisados a fim de contribuir com a avaliação do impacto social e de possíveis redefinições de políticas públicas.

A convivência com a fome inscreve o indivíduo em um universo de conhecimentos inspirados em experiências envoltas em redes de relações míticas que se traduzem em estratégias de sobrevivência¹². Essas estratégias estão pautadas em conhecimentos tradicionais que integram a ideologia alimentar de uma população. Na comunidade estudada, a maré é o cenário em que estes conhecimentos são produzidos.

Diante da escassez de alternativas para superar a situação de pobreza, a coleta de marisco constitui a principal atividade econômica desenvolvida pelas mulheres do município de Salinas da Margarida, localizado no Recôncavo Baiano. Do mangue são extraídos os alimentos que serão consumidos ou comercializados a fim de obter a renda que permite garantir ou ampliar a variedade da dieta. No mangue, ficam as angústias e incertezas que marcam a vida daqueles que dependem quase exclusivamente do que está disposto no ambiente natural.

Nesse sentido, este estudo propõe-se a compreender os significados evocados pelos sujeitos da relação existente entre a mulher marisqueira e a alimentação, em particular, e com a segurança alimentar da família, em geral, analisando a produção de sentidos exercida pela situação de insegurança alimentar no cotidiano das atrizes sociais da população específica em estudo.

Metodologia:

Nesse estudo, de natureza qualitativa, utilizou-se uma metodologia centrada na abordagem etnográfica em busca do conhecimento em profundidade do objeto em análise. Foram utilizadas enquanto técnicas de captação de informações a observação participante, com registro em diário de campo, registro fotográfico e entrevista em profundidade.

O roteiro para entrevistas abordou aspectos como os processos gerais de trabalho das marisqueiras, como e quem realiza as preparações culinárias, o que mais se come, o que não se pode comer, a alimentação nas diferentes fases da vida etc.

A observação participante ocorreu no caminho para a maré, nos distintos ambientes de trabalho típicos das atividades de pesca e marisco, como a coroa e o manguezal; em ambientes domésticos das marisqueiras; em eventos sociais; em atividades de lazer; em cultos religiosos; em rituais de rezas; em praças e em locais de maior fluxo de turistas.

O início da pesquisa ocorreu mediante submissão do projeto de pesquisa à avaliação dos membros da comunidade estudada e aprovação do Comitê de Ética em

Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, através do Parecer n.07/11. A coleta de informações aconteceu apenas quando autorizada pela colaboradora da pesquisa, através da assinatura de Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

O número de sujeitos da pesquisa foi definido com base nos critérios de saturação das entrevistas, totalizando dez colaboradoras. A definição das colaboradoras da pesquisa deu-se inicialmente através da adesão voluntária destas mediante apresentação do projeto em reunião das lideranças da comunidade. A partir deste contato inicial foi utilizada a técnica de seleção via bola de neve, em que as colaboradoras do estudo foram indicadas diretamente pelas mulheres inicialmente entrevistadas, obedecendo aos seguintes critérios: ser mulher; ser maior de 18 anos; e ser marisqueira. Buscou-se a maior heterogeneidade entre as mulheres selecionadas, com o intuito de observar aspectos intergeracionais das condições de vida e trabalho destas. A identidade das mulheres entrevistadas foi preservada.

O tempo em campo foi de quarenta e cinco dias não consecutivos, distribuídos entre os meses de janeiro a outubro de 2011. Neste artigo, foram investigadas questões concernentes às formas de acesso e escolha dos alimentos, organização da unidade doméstica, relações de gênero, controle do orçamento domiciliar e da prática alimentar, dietética local, categorias de alimentos e regras e tabus alimentares. O conjunto de informações coletadas foi interpretado como parte de uma concepção do social, com as contribuições teórica e metodológica da hermenêutica dialética, caracterizada pela abordagem qualitativa da sociologia compreensiva weberiana¹³, conforme proposto por Minayo¹⁴. Partiu-se do pressuposto de que as narrativas das marisqueiras, somadas ao conjunto de informações obtidas pelas demais técnicas de captação de informações da pesquisa qualitativa, constituem parte integrante de uma totalidade composta por representações sociais acerca dos modos de vida e trabalho da população em estudo.

As colaboradoras desse estudo obtêm seu sustento total ou parcialmente da extração de mariscos e sua comercialização. A maioria iniciou a prática da pesca artesanal na infância, permanecendo nesse ofício até a atualidade. Em geral, são filhas e netas de marisqueiras, com quem aprenderam o ofício. Apesar de encontram-se em faixas etárias e fases da vida distintas, todas possuem filhos. São principais responsáveis pelo orçamento familiar e, em alguns casos, são responsáveis exclusivas por esse. Residem na sede do município de Salinas da Margarida, mariscam em regiões comuns e mantêm relações de afinidade entre si.

Significados da amamentação na comunidade estudada:

Eu amamentei, mas não fui chegada a ter muito leite não. Logo o leite fugia. Porque quando a gente não dá [o peito] direto, o leite foge. E a gente tem que ficar na maré catando marisco, lenha, a gente não tem tempo de ficar com o filho para dar o peito (Edleuza, 52 anos).

Crenças e tabus participam de maneira decisiva no processo de opção pelo aleitamento materno e no modo como este é estabelecido. Estudos indicam que a determinação cultural sobrepõe-se à determinação biológica, passando o aleitamento de uma prática instintiva, para um comportamento social e mutável, individual e consciente, coerente com os valores de determinados grupos sociais, épocas e costumes¹⁵. Assim, é de suma importância compreender os significados que mulheres estabelecem em torno dessa prática.

As campanhas de promoção do aleitamento materno, ao enfatizarem sobremaneira os benefícios deste para a saúde da criança, impõem para a mãe a obrigatoriedade de amamentar, a despeito dos seus desejos e possibilidades. Aliados ao discurso médico acerca da importância da amamentação para o desenvolvimento infantil, bem conhecido entre as colaboradoras, estão, contudo, as representações sociais desta prática.

A amamentação é comum entre as mulheres da comunidade estudada, as quais chegam a amamentar seus filhos até os três anos de idade. O aleitamento materno é referido pelas colaboradoras ora como obrigação, ora como dom. Por vezes, é anunciado como única alternativa alimentar para as crianças cujas mães não dispõem de condições econômicas suficientes para garantir a compra de outros alimentos.

Uma observação atenta torna possível perceber o orgulho das mulheres que afirmam ter amamentado seus filhos, ao passo em que, entre aquelas que não conseguiram amamentá-los, predominam sinais de constrangimento, como se isso representasse um sentimento de culpa e uma ameaça à sua feminilidade.

A opinião das mulheres entrevistadas coaduna com os achados de Takushi e colaboradores¹⁶, segundo os quais, culturalmente, o sucesso da amamentação qualifica o desempenho materno como uma das representações sociais mais importantes na vida da mulher, vinculando-se ao conceito de boa mãe e boa mulher.

O bom desempenho na amamentação satisfaz também o arquétipo da Grande Mãe, estrutura inerente à psique que se concretiza e se individualiza em cada mulher. Esse arquétipo toma forma concreta de maneira particular em cada cultura, como a Iemanjá no candomblé e Nossa Senhora no catolicismo.

Apesar de declararem-se cristãs, de crença católica ou protestante, o conteúdo cultural expresso em Iemanjá, divindade cultuada pelas religiões de matrizes africanas e também de modo sincrético por populações litorâneas com esta, parece ter sido primordial para o processo de formação da identidade das marisqueiras da comunidade estudada, na medida em que permite a emancipação da mulher e promove a satisfação em seu processo de individuação. Nossa Senhora, ao contrário, parece constituir símbolo cultural fruto de uma consciência reflexiva que reduz a possibilidade do feminino e lança a representação de um Deus uno masculino, legitimado por uma sociedade patriarcal na qual a mulher localiza-se como adjuvante.

No campo da amamentação, tais símbolos culturais também apresentam divergências que podem influenciar o desempenho do aleitamento. O livro sagrado cristão, por exemplo, não faz referência ao fato de Nossa Senhora ter amamentado seu filho, Jesus, a despeito do imenso amor que lhe dedicava. Iemanjá, porém, amamentou por muito tempo todos os seus filhos, razão pela qual é comumente representada através de uma figura humana feminina com seios grandes e fartos.

A despeito das divergências entre distintas ideologias religiosas, a dimensão divina da amamentação está bastante presente no imaginário das mulheres entrevistadas. Assim, o leite é tido como dádiva, assim como o alimento da maré. A mãe que tem (muito) leite é vista como agraciada por Deus ou pelos Deuses, e por isso deve ser preservada e protegida pela comunidade. Nesse sentido, uma rede solidária é estabelecida entre as mulheres da comunidade em torno do aleitamento, onde parentes e amigas próximas aleitam os filhos daquelas que porventura estejam impossibilitadas de fazê-lo.

O pessoal mais velho tinha mais respeito com as mulheres paridas [...] as mulheres paridas até com 90 dias não iam para a maré. Porque é muito perigoso para a mulher parida ir para a maré. (Dona Amô, 65 anos)

A tradição de proteção ao aleitamento confronta-se, muitas vezes, com a necessidade de voltar ao trabalho para garantir a renda familiar. A depender da participação da mulher no orçamento doméstico, diversas maneiras de conciliação, ou não, entre a amamentação e o trabalho são estabelecidas.

Amamentei todos! Porque eu não ia para a maré assim que paria não. Só ia depois de cinco ou seis meses. Aí eu ia ligeiro, não pegava muito, e voltava, era o tempo em que eles estavam dormindo. Quem mamou menos, mamou quase um ano. A mais velha mamou até três anos. Todo mundo mamou dois anos e pouco! (Mariluze, 50 anos)

Não tinha como dar o peito porque tinha que ir para a maré. Eu mesma fui com 17 dias de parida ... a necessidade foi tanta que eu fui com 17 dias de parida para a maré. Aí eu fui tendo filho e me acostumei ... ia pedindo a Deus para me guardar e ia enfrentando a vida com poucos dias de parida. Graças a Deus, estou aqui. (Dona Amô, 65 anos)

Algumas poucas mulheres que declararam não ter amamentado por tempo suficiente indicam a necessidade de renda como principal causa, apesar da suficiente produção láctea. O regime de trabalho na maré e o esforço demandado para o exercício do labor unem-se para justificar o desmame precoce. Muitas entrevistadas referiram sentirem-se enfraquecidas pelo consumo da energia necessária para a lactação, furtando-lhes a disposição para o trabalho.

Eu sentia enfraquecer quando dava mama, mas tinha que dar ao menino para nutrir. Eu comia escaldado de peixe, de siri, de camarão. Era um bom alimento. Mas e quando tava amamentando e que passava necessidade? Aí quando não tinha outra coisa, dava aquela fraqueza na gente. (Dona Amô, 65 anos)
Meus filhos mamaram quase três anos. Teve um mesmo que mamou mais de três anos. Quando eu não agüentei mais, quando eu vi que estava me sugando, que tava puxando o meu sangue, eu tirei. (Nanci, 59 anos)

O contrário também ocorre, já que o excessivo gasto energético aplicado na mariscagem prejudica a produção de leite em um contexto sociocultural marcado por diversas carências. O trabalho como ameaça à amamentação é reconhecido universalmente. Para as categorias de trabalhadores salarizados, a legislação brasileira configura o direito à amamentação por seis meses como estratégia importante de segurança alimentar. No entanto, para trabalhadores artesanais como pescadoras marisqueiras, não existem políticas que garantam o afastamento da gestante do penoso trabalho extrativista com a manutenção de renda mínima para assegurar condições de amamentação semelhantes às outras trabalhadoras assalariadas.

Nesse sentido, apesar da ausência desse suporte público, as marisqueiras reconhecem culturalmente a importância a amamentação e costumam lançar mão de alguns saberes populares, mantidos tradicionalmente, segundo os quais alguns alimentos podem aumentar a produção láctea, a despeito da composição total e da qualidade da dieta. Na comunidade estudada os principais lactogogos são o mingau de milho, o mingau de cachorro (mistura de café com farinha de mandioca e açúcar) e, especialmente, os mariscos.

Alimento como dádiva:

A mãe que nós temos é essa aí ... [fala referindo-se à maré] a mãe é essa! Se aqui não tivesse isso eu não sei nem o que seria desse povo. (Dilza, 55 anos)

De acordo com as observações de Menasche¹⁷, cultivar, trabalhar, produzir, intercambiar e comer são ações humanas individuais e coletivas em que está presente um sistema de dádivas, de trocas materiais e simbólicas geradoras de reciprocidade.

Na população em estudo, o alimento disponível no ambiente natural é concebido como dádiva divina. Deus fornece o alimento, disposto no mar e no mangue. Não há restrições, todos podem coletar os frutos do mar, basta ter “coragem” de enfrentar a luta diária na maré. Esta providência divina, porém, não está presente em todas as comunidades. Como as marisqueiras insistem em afirmar, muitos lugares “não tem essa maré”, ou “na maré só tem pedra, não tem marisco”, o que faz de Salinas da Margarida um lugar abençoado por Deus, ou por deuses. Assim, estabelece-se um sentimento de gratidão pela dádiva concebida, que se manifesta em variadas crenças e cultos na região. Adeptas a religiões distintas, as entrevistadas inseriam a participação nos cultos como obrigações em seus cotidianos, como se tivessem a necessidade de retribuir, de algum modo, a graça concedida sob pena de vir a ser castigado. Se Deus quem dá, é ele também quem pode retirar.

Se não tivesse essa maré Deus tinha que mandar outra providência, não é? Tem lugar que não tem essa maré. Tem que dar é graça a Deus, porque acha essa maré aqui para trabalhar e não depende de ninguém. Só de Deus. (Valmiranda, 44 anos)

A vontade divina é, portanto, a principal responsável pela situação de segurança ou insegurança alimentar. Como dizem as marisqueiras, quando questionadas sobre a possibilidade de retorno de um tempo em que conviviam mais duramente com a fome, “só volta por vontade de Deus” e “ô minha filhinha, volta não [...] eu acho que, por permissão de Deus, vai ser difícil voltar”.

Desta maneira, as famílias ficam “à mercê de Deus”, numa clara referência do alimento como fruto da providência divina. Essa ideia afasta a concepção da alimentação como direito a ser assegurado pelo Estado, assim como, reduz a responsabilidade do indivíduo sobre a garantia da sua alimentação, atenuando o seu papel em forjar e manter as condições necessárias à perpetuação da vida. Exemplo disso é a visível contaminação dos manguezais por depósito inadequado do lixo domiciliar, o que reflete o deslocamento de responsabilidades, do indivíduo para a entidade divina. Essa última deverá assegurar a preservação do mangue e a procriação das espécies enquanto aquela população for “temente a Deus”, ou seja, enquanto obedecerem aos seus ensinamentos, ou ainda, enquanto agradarem aos deuses e orixás que guardam as águas, segundo as principais doutrinas religiosas presentes na região.

As divindades protegem também os corpos de mazelas que possam, porventura, acometer aquelas que se arriscam sob os galhos mergulhados na lama do mangue, que permanecem por horas em posições desconfortáveis ora sob intensa radiação solar e ora sob chuva, que mariscam dias antes de parir ou que partem para

a maré com dias de “parida”, as crianças que acompanham suas mães na mariscagem e as idosas que são obrigadas a continuar mariscando apesar das limitações da idade para assegurar o sustento de suas famílias.

Assim, tem-se que a segurança alimentar e nutricional da população em estudo possui uma dimensão divina. Dessa forma, aquele que tem o seu acesso ao alimento comprometido está, muito provavelmente, sendo punido por ter contrariado a vontade divina em algum momento de sua vida. À exceção estão os casos em que o indivíduo apresenta alguma incapacidade, quando passa a ser visto como vítima de pecados alheios, isento de culpa e merecedor de toda e qualquer ajuda.

QUADRO 1. Modelo Explicativo Empírico Religioso da Insegurança Alimentar na Comunidade de Pescadores Artesanais em Salinas da Margarida-BA		
Causas da Falta do Alimento	Diagnóstico (ação divina)	Prognóstico
<i>Temente a Deus ou aos Deuses</i>	→ <i>alimento (dádiva)</i>	→ <i>sem fome</i>
<i>Não temente a Deus ou aos Deuses</i>	→ <i>sem alimento (castigo)</i>	→ <i>fome</i>

Apesar da concepção divina do acesso ao alimento, uma dimensão humana é evocada na medida em que se afirma que é preciso ter coragem para conseguir retirar o marisco da maré a fim de consumi-lo ou vendê-lo. O alimento está disponível, mas não está dado. É preciso encarar as adversidades da labuta na maré para alcançar as condições necessárias à superação da situação de pobreza e insegurança alimentar.

A Maré é Mãe:

A mãe que nós temos é essa aí ... [fala referindo-se à maré] a mãe é essa! Se aqui não tivesse isso eu não sei nem o que seria desse povo. (Dilza, 55 anos)

A coleção de papéis sociais acumulados pela mulher em Salinas permite novas conjecturas e associações. Por ser esta muitas vezes a principal provedora da família, nesta comunidade, a figura divina que fornece o alimento, disponibilizando na natureza, assume características femininas, mais especificamente, características maternas.

Mulher e água são concebidas enquanto guardiãs da vida. A natureza oferece os elementos que são habilmente manuseados pelas mulheres a fim de garantir a

sobrevivência dos seus. A capacidade de amamentar, o cuidado implicado no preparo dos alimentos, a atenção à higiene pessoal e ambiental, o domínio de práticas terapêuticas tradicionais e a importante participação em rituais religiosos assume condição de legado divino “naturalmente” destinado à figura feminina. Essa herança mística revela traços de um processo de construção da identidade cultural de um povo que têm nas divindades femininas a posse e o controle das águas e das atividades nelas exercidas.

Um estudo de Neuza Oliveira¹⁸ afirma que a água é um elemento atribuído à simbologia do feminino, segundo um imaginário cultural que confere às mulheres, ademais de sua atribuição exclusiva de conceber seres humanos, a tarefa de reproduzi-los socialmente. Iemanjá, símbolo cultural do arquétipo da Grande Mãe, como já mencionado, guarda em si o contraditório da mãe que protege e da mãe que devora, que persegue. É a mãe das águas e contém em si a mãe protetora e temida. Em Salinas da Margarida, este orixá é saudado ritualmente por pescadores em busca de proteção e por mulheres preocupadas com o destino de seus filhos.

Assim, a maré é mãe, posto que fornece o alimento que garante o sustento da maioria das famílias salinenses. A associação entre a maré e a maternidade, como função social feminina, advém da inestimável contribuição das mulheres para a garantia da segurança alimentar e nutricional de populações na medida em que são estas os sujeitos histórica, social e culturalmente encarregados de prover e manejar os alimentos no domicílio, exercer os cuidados com a saúde das famílias, amamentar e preservar a memória alimentar, e, na maioria das famílias salinenses, responsáveis por produzir o alimento, gerar e administrar os escassos orçamentos domésticos, e assumir a chefia familiar¹⁹. Como afirma Valmiranda, “a maré é mãe. Se não fosse a maré, a gente não tinha o que comer. É ela que nos ajuda a criar nossos filhos. Uma mãe mesmo!”.

Segundo o Censo de 2000, naquele ano, o município de Salinas da Margarida-BA tinha o segundo maior percentual de domicílios chefiados por mulheres no país, responsáveis exclusivas tanto pelas atividades domésticas quanto pelas atividades produtivas através das quais adquirem a renda da casa. São elas parteiras, rezadeiras, lavadeiras, marisqueiras, ganhadeiras e tantas outras que dedicam suas vidas aos cuidados com a família e que constituem sua principal referência moral, cultural e econômica.

A família salinense é matrifocal, ou seja, mulheres e mães são os pontos focais do sistema de parentesco. Para Woortmann & Woortmann²⁰, essa “matrifocalidade” pode ser estrutural, cultural, ou ambas. Estudando famílias pobres da Bahia, o autor vai mais além, ao afirmar que essas mulheres têm a maior parte do controle sobre os

recursos familiares e de parentesco, e desempenham um papel fundamental na vida econômica da família, sendo os arranjos matrifocais, neste caso, produtos adaptativos da situação de classe, caracterizada pela grande instabilidade ocupacional e pela baixa renda, viabilizada por uma ideologia religiosa que legitima o papel das mulheres na construção dos mundos.

Além das estruturas econômicas e religiosas que sustentam a centralidade da mulher no seio das famílias brasileiras, há de se considerar a herança do passado escravagista no município de Salinas quando negros africanos de origem ioruba organizavam-se em famílias onde as mulheres tinham considerável independência econômica e nas relações do parentesco^{21,22}. Essa característica permitiu que muitas negras libertas garantissem a sua subsistência como vendedoras ambulantes no pequeno comércio de rua, as chamadas mulheres “de ganho”, e a sua importância econômica lhes investiu do papel de mediadoras entre os deuses e os mortais, conferindo-lhes o poder religioso que, na África, pertencia aos homens²³.

As marisqueiras da comunidade em estudo, ou a grande maioria delas, contudo, não se designam como chefes de família natural e voluntariamente. Em geral, essa função social lhes é arbitrada, decorrente da ausência do parceiro, que muitas vezes abandona o núcleo familiar em busca de melhores condições de vida em outras cidades, ocasião em que essas mulheres precisam assumir o lugar de “homem” da casa, acumulando atribuições.

Para essas mulheres, é obrigação do homem-marido prover a casa e, quando isso não acontece, o papel deste na família fragiliza-se a ponto de, muitas vezes, expulsá-lo do ambiente familiar. Se, ao contrário, o parceiro cumpre a sua função social e assume as despesas da casa, esse será, indubitavelmente, o chefe da família e, diferente do que ocorre nas famílias chefiadas por mulheres, contará com o apoio da esposa para saciar as necessidades da família²⁴.

Inúmeros estudos acadêmicos têm rendido dados que fortalecem a ideia de que os domicílios chefiados por mulheres apresentam uma maior vulnerabilidade social. De la Rocha²⁵, no entanto, nega a validade ou a generalização desse argumento, enfatizando a diversidade de arranjos familiares chefiados por mulheres e a necessidade de incluir outros elementos de análise. Para ele, os baixos rendimentos financeiros desses arranjos são compensados por estratégias coletivas desenvolvidas pelas mulheres que engendram condições favoráveis de acesso ao alimento, cujo conhecimento demandaria um “olhar para dentro” dessas famílias.

As marisqueiras, ao levar para casa o marisco que servirá de alimento, ou trocando-o pela moeda que lhes permitirá comprar demais itens que compõem a dieta de suas famílias, resumem as principais formas de acesso ao alimento.

Na lida na maré, elas estreitam relações sociais que lhes permitem gozar de uma rede de proteção tecida por laços de solidariedade social e comunitária entre mulheres inseridas em um mesmo contexto social marcado por dificuldades como a inserção em um processo de trabalho deteriorante, que consome boa parte de suas vidas e que, portanto, lhes impõe a necessidade de conciliação dessa atividade com tantas outras, como a atenção aos filhos pequenos, acompanhamento dos estudos dos filhos maiores (quando dispõem de níveis de instrução compatíveis, o que não é comum, tendo em vista que muitas abandonam os estudos por não conseguirem conciliá-los com o trabalho na maré), cuidados com enfermos, com o preparo da alimentação da casa etc. Assim, são comuns as situações em que avós cuidam de seus netos para que suas filhas possam mariscar, jovens que se revezam na amamentação de seus filhos e de outrem, vizinhas que vão duas vezes à maré em um mesmo dia para coletar o marisco que vai alimentar a sua família e aquela cuja responsável encontra-se impossibilitada de fazê-lo, entre tantas outras. Além delas, essas mulheres contam apenas com o cavador, o gereré, e as divindades que habitam o mangue e a maré.

O Gosto do marisco

Aqui se come de tudo, menos chumbinho, porque os meninos não gostam. A gente vende o chumbinho para comprar carne, galinha, peixe... (Valmiranda, 44 anos)

O gosto, apesar de ser comumente tido como um atributo pessoal e altamente subjetivo, tem uma função simbólica importante e tende a ser culturalmente específico. As preferências de gosto, assim como as práticas alimentares, apresentam diferentes padrões em diferentes sociedades²⁶. Distante de ser algo puramente biológico e uniforme, o gosto, como as aversões, não estão restritos a propriedades sensoriais, sendo bastante influenciados por significados e valores socialmente construídos.

Uma ilustração interessante acerca do assunto é encontrada no Festival do Marisco, que ocorre anualmente em Salinas da Margarida. Neste evento, chefes de cozinha e destaques da gastronomia são convidados a desenvolver pratos sofisticados da culinária nacional e internacional utilizando os frutos do mar tipicamente coletados na região. O festival atrai turistas de todo o país para saborear as delícias elaboradas

a partir do chumbinho, ostra, sururu etc, a revelia daqueles que dedicam suas vidas à pesca e mariscagem. Para estes, o sabor de tais quitutes traz consigo a depreciação simbólica de um processo de trabalho desgastante e adoecedor que se coloca como principal alternativa de sobrevivência em um cenário de extrema pobreza.

[marisco] é para vender! Vendo o marisco para comprar outras coisas, um peixe. Porque quando a gente trabalha com uma coisa ... é que nem quem trabalha com doce ... quero ver gostar de doce! É a mesma coisa com o marisco. Só na última opção. Quando não tem dinheiro, não tem outra coisa, aí é ele mesmo. Mas se tiver para comprar outra coisa, compra outra coisa. (Edilza, 45 anos)

É como quem trabalha com comida, só o cheiro de fazer já enjoa. Às vezes come [marisco] porque não tem outra coisa dentro de casa. (Lucia, 49 anos)

Para muitas das marisqueiras entrevistadas, a presença do marisco na mesa é sinônimo de carência, de ausência de alternativas. As principais fontes proteicas de origem animal consumidas na comunidade são a carne bovina, em especial a carne de charque, e a carne de frango. Peixes são bem aceitos também. Os mariscos, contudo, apresentavam grande aversão na maioria dos relatos. Aquelas que, ao contrário, gostavam de comê-los já anunciavam de pronto a sua discordância em relação às demais colegas. “Gosto tanto que nem parece que sou nascida aqui”, dizia Dona Amô.

O não valor atribuído aos mariscos e às suas propriedades nutritivas e sensoriais, como na economia clássica, reflete a presença abundante destes na região. Qualquer um que consiga se submeter às adversidades do trabalho na maré, pode levar o marisco para casa, independente de poder aquisitivo que apresente. A distinção social só se faz presente no pequeno comércio local, quando alimentos como carnes, feijão, farinhas e cereais são adquiridos apenas mediante pagamento. Estes serão, portanto, os alimentos cujos gostos serão bem apreciados naquela comunidade.

Comida Quente, Comida Reimosa, Comida Forte e Comida Saudável

Para Woortmann²⁷, estudos a fim de compreender os hábitos alimentares de um determinado grupo social devem privilegiar as teorias alimentares por meio da classificação de alimentos.

Segundo Levi-Strauss²⁸, natureza e cultura são mediados pela cozinha, onde concepções do que se come e do que não se come são originárias de uma construção binária. O sistema mais comum de classificação de alimentos na sociedade brasileira são classificadas a partir da oposição entre uma e outra categoria, como quente ou frio, forte ou fraco, reimoso ou manso.

Deste modo, com o intuito de analisar os hábitos alimentares das marisqueiras, entendendo-os como práticas alimentares estruturantes movidas por tradições²⁹, buscou-se identificar a presença dessas categorias de alimentos na comunidade estudada.

De acordo com Woortmann³⁰, a classificação dos alimentos como sendo “quentes” ou “frios”, independe da sua condição térmica. Suas observações somam-se as de Canesqui³¹, para quem as qualidades quente/frio dos alimentos podem estar, ou não, relacionadas à temperatura, e em torno dessas são criadas restrições e proibições alimentares e comportamentais. Conforme exposto por esta autora, vários estudos latino-americanos e nacionais reportaram-se a essas categorias, cujo emprego é heterogêneo nas diversas regiões do país, ou mesmo entre os informantes de uma mesma região, sendo que um alimento pode ser “quente” em um determinado contexto, e “frio” em outro.

As concepções de alimentos frios e quentes, na comunidade em tela, assemelham-se às encontradas em outros estudos, segundo os quais, os alimentos quentes estão relacionados com acometimentos do trato digestório, cujo consumo excessivo ou em fases da vida (especialmente na infância e senescência) e estados fisiológicos ou patológicos específicos pode causar diarreia e fortes dores abdominais. Comidas quentes estão também relacionadas com o ciclo reprodutivo feminino, não devendo ser consumidas durante o período menstrual. Alguns alimentos quentes da região estudada são: a manga, a pimenta, o azeite de dendê e os mariscos.

Manga é quente, tanto que se comer demais dá diarreia. Tem que comer manga e tomar um gole de água, para não ter diarreia. No verão mesmo, não é bom comer. Quando está amamentando também, não pode, porque senão dá diarreia na criança. Passa no leite, tudo que come transforma no leite. (Nanci, 59 anos)

Os alimentos frios, por sua vez, estão associados à sua condição térmica, sendo geralmente representados pelos gêneros alimentícios cuja conservação deva ocorrer sob refrigeração. O consumo excessivo desses alimentos, portanto, relaciona-se com o aparecimento ou intensificações de processos patológicos do trato respiratório, como gripes e resfriados.

As comidas reimosas são nocivas à saúde de quem os consome em determinadas situações. A reima dos alimentos se manifesta apenas quando o indivíduo apresenta algum ferimento, doença ou foi submetido a procedimento cirúrgico, partos inclusive. O elenco de alimentos reimosos varia a depender de cada um desses casos.

Em geral, camarões, raia e alguns mariscos como siri de costa, siri de mangue e ostra são sempre reimosos, devendo-se evitar fazer uso desses quando estiver com

alguma ferida aberta e até três meses depois do parto, para não permitir que o mal da reima adentre o corpo da pessoa. O ovo, a galinha e alguns peixes de pele podem também ter efeito nocivo, a depender da doença apresentada.

Os alimentos mansos, por oposição, ou mesmo por complementariedade, são todos aqueles que não oferecem males à saúde de quem os consome. Quando questionadas sobre alimentos que fariam bem à saúde ou que tivessem efeito protetor sobre esta, as colaboradoras alegaram que toda comida é boa quando não falta. Um efeito protetor sobre a saúde, porém, só poderia ser exercido pelos chás e ervas indicados pelas rezadeiras para a cura e tratamento de males específicos.

Entre as categorias de alimentos encontradas, talvez seja a comida forte aquela que traz uma maior multiplicidade de conceitos, que convivem harmonicamente no imaginário popular daquela comunidade. Em alguns momentos, a comida forte parecia relacionar-se com a ideia da força para o trabalho. Assim, comida forte é aquela que dá sustança, que confere a energia necessária para encarar a dura carga de trabalho. Esse é o caso do feijão. Outra concepção associa às comidas fortes a capacidade de provocar modificações no funcionamento normal do organismo não constituindo, necessariamente, em um mal à saúde. Seria este o caso dos mariscos.

Meu marido não come chumbinho porque, se ele comer, principalmente de noite, ele não dorme, tem insônia. Porque o chumbinho tem muita gente que acha que é muito forte, não é? Eu não acho não, como até cru. Mas tem gente que passa mal, fica tonta, tem dor de barriga. (Mariluze, 50 anos)

O conceito de comida forte, por vezes, confundia-se também com a ideia de comida saudável, que é nutritiva e dá força a quem a consome. Deste modo, o alimento saudável é aquele alimento fresco, coletado na “hora”, que ainda traz um pouco da sua energia vital, e cuja procedência é conhecida. Assim, quão mais natural o alimento, mais próximo está de sua origem, mais saudável ele é. Por outro lado, as comidas industrializadas, cujos processos de produção e beneficiamento eram desconhecidos, estavam relacionadas ao surgimento de doenças crônico-degenerativas, como neoplasias, hipertensão e diabetes. Como afirma Lifschitz³², os alimentos naturais originam-se de própria natureza, nascem da terra e se originam de misturas manuais, os “naturais-industriais”, por contraposição, são produtos de processos fabris, com interseção de máquinas, longe da natureza e das mãos e, por isso, devem ser evitados.

Naquele tempo, eu acho que era mais saudável do que hoje, com esses frangos cheios de química, que estão matando essas galinhas todas. Hoje esta tudo assim. Antes não tinha esse negócio de câncer e hoje a doença está aí, pegando todo mundo. Hoje a criança já está com peito. Antes dava tudo no tempo certo, a gente comia tudo saudável. Não é que nem agora, que planta hoje, botam esses produtos químicos, e amanhã já está colhendo. (Valmiranda, 42 anos)

Apesar das concepções binárias que sustentam as principais classificações de alimentos, não houve entre as marisqueiras entrevistadas qualquer menção a existência de alimentos fracos, em contraposição à ideia de alimento forte, na região.

QUADRO 2. Classificação de alguns alimentos segundo as categorias êmicas identificadas na comunidade de pescadores artesanais de Salinas da Margarida-BA.

<i>alimento</i>	<i>quente</i>	<i>frio</i>	<i>forte</i>	<i>reimoso</i>	<i>saudável</i>	<i>“que dá leite”</i>
<i>Camarão</i>	<i>x</i>		<i>x</i>	<i>x</i>		
<i>Chumbinho</i>	<i>x</i>		<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>x</i>
<i>Feijão</i>			<i>x</i>		<i>x</i>	
<i>Azeite de dendê</i>	<i>x</i>		<i>x</i>			
<i>Verduras</i>					<i>x</i>	
<i>Frutas</i>					<i>x</i>	
<i>Farinha de mandioca</i>		<i>x</i>				<i>x</i>
<i>Arroz</i>					<i>x</i>	
<i>Carne de boi (charque)</i>			<i>x</i>			
<i>Galinha</i>				<i>x</i>		
<i>Peixe</i>			<i>x</i>		<i>x</i>	
<i>Leite</i>						<i>x</i>
<i>Raia (peixe de “couro”)</i>				<i>x</i>		
<i>pimenta</i>	<i>x</i>		<i>x</i>			
<i>Ostra</i>				<i>x</i>		
<i>Siri de mangue</i>			<i>x</i>	<i>x</i>		
<i>Ovo de galinha</i>				<i>x</i>		
<i>Carne de porco</i>				<i>x</i>		
<i>Café</i>						<i>x</i>
<i>Farinha de milho</i>						<i>x</i>
<i>caranguejo</i>	<i>x</i>		<i>x</i>	<i>x</i>		

Regras e Tabus Alimentares:

Todos os alimentos são bons, mas tem uns alimentos que não é permitido a gente comer para não ficar doente né? (Dona Amô, 65 anos)

Marcelin³³, ao estudar os negros do recôncavo baiano, entendeu que segundo a cosmologia familiar daqueles, a natureza é o *habitat* por excelência dos espíritos bons e maus, divinos e satânicos, capazes de transferir aos produtos desta natureza, as suas características.

Na maré reina a divindade mãe, benevolente, que cede o alimento. Não há aí, portanto, alimentos maus, nocivos à saúde da população em geral. A resposta fisiológica ao consumo das espécies de pescados e mariscos presentes no mangue vai depender, todavia, do estado do organismo e da natureza da pessoa. Existem, assim, alimentos que devem e que não devem ser consumidos por determinadas pessoas, em determinadas situações, conforme as regras alimentares que compõem o receituário dietético local.

Eu penso assim, que cada um tem suas coisas que não pode comer. Eu mesma tenho algumas coisas que não posso comer, que eu passo mal. Mas não é a comida que faz mal, é que tem pessoas que não aceitam, que comem algumas coisas que não caem bem. O organismo não aceita. (Nanci, 59 anos)

As principais prescrições alimentares dirigem-se para gestantes, crianças, idosos e enfermos, e não estão, necessariamente, em consonância com as orientações médicas vigentes, baseando-se principalmente em conhecimentos tradicionais.

Dessa forma, gestantes não podem consumir comidas “brabas”, repletas de pimenta e azeite, pois esses alimentos podem alcançar o feto, causando-lhe mal. Crianças só podem comer marisco quando estão maiores e já são capazes de caminhar. Idosos e indivíduos com hipertensão não podem comer marisco e camarão. Diabéticos não devem comer açúcares e gorduras. Cardiopatas, por sua vez, não podem comer frituras, sal e comidas de azeite, mas não possuem qualquer restrição ao consumo de mariscos. O álcool só pode ser consumido por aqueles livres de espírito, que cumprem com suas obrigações morais e religiosas, constituindo doença “sem jeito” para os casos em contrário. Nessas situações, quando o problema está no espírito, os alimentos saem de cena, dando lugar aos rituais e ervas das rezadeiras da região, responsáveis pela cura de males do corpo e da alma.

Os saberes tradicionais que justificam essas e tantas outras regras alimentares na comunidade constituem um patrimônio cultural e histórico de suma importância para aquela população, refletindo conhecimentos de seus ancestrais que guardam, protegem e curam o seu povo de todos os males e, por isso, são transmitidos oralmente pelas mulheres como sujeitos socialmente investidos dos cuidados para a sanidade da família, de quem culturalmente se espera o domínio instintivo de conceitos básicos de saúde, forjados no cuidado regular da família imediata e de amigos próximos³⁴. Essa transmissão ocorre das mais velhas para as mais novas com o objetivo de manter as tradições no tratamento e cura de mazelas que porventura acometam membros daquela população, suprimindo algumas das carências do sistema de saúde público precarizado existente ainda hoje.

Por outro lado não se pode supor que toda prática terapêutica popular, baseada em conhecimentos tradicionais, contribui necessariamente para a garantia da segurança alimentar e nutricional da população. Costumes como o de evitar que a criança saia de casa até a queda do umbigo, reduzindo assim os efeitos benéficos da exposição adequada à radiação solar nessa fase do desenvolvimento, práticas religiosas que envolvem longos períodos de jejum e restrições alimentares severas, entre outros, não contribuem para o alcance de melhores condições nutricionais e de saúde.

Nessa esteira, a proposta desse estudo assume importante contribuição na medida em que parte do pressuposto de que é necessário conhecer as estratégias populares de SAN com o intuito de fortalecer aquelas que efetivamente contribuem para o alcance de tal objetivo e tentar ressignificar aquelas desfavoráveis à promoção da segurança alimentar.

Considerações Finais

Na tentativa arbitrária de produzir um discurso uniforme, legítimo e racional, políticas públicas de alimentação e nutrição terminam por assumir rumos tangenciais aos intrinsecamente propostos, permanecendo alheias às realidades nas quais os seus beneficiários se inscrevem. Assim, intervenções em nutrição que permaneçam alheias aos aspectos cosmológicos que circundam a cultura alimentar de um povo estão fadadas à esterilidade. As representações sociais estabelecidas em torno da comida e do comer são determinantes na escolha dos alimentos a serem consumidos em uma sociedade.

Os significados que a experiência da insegurança alimentar produz nos distintos contextos precisam ser compreendidos para fins de análise dos condicionantes e determinantes dessa situação em uma determinada realidade. As escolhas alimentares são fortemente influenciadas por hábitos, crenças, tradições e valores culturais específicos, pautados em conhecimentos tradicionais que são recrutados com o intuito de desenvolver estratégias mais ou menos eficazes para o alcance da segurança alimentar, num contexto em que os serviços públicos de saúde são bastante deficitários.

Na sociedade estudada, o comer consiste em uma prática social coletiva e identitária, organizada e viabilizada principalmente pelas mulheres no âmbito familiar e comunitário, e permeada por uma dimensão divina em torno do alimento como dádiva.

Regras alimentares definem o que se pode e quando se deve, ou não, consumir, refletindo os códigos culturais da população em estudo.

É preciso conhecer os significados que a segurança alimentar assume em populações específicas e as principais práticas que seus conceitos empíricos envolvem, visando identificar as estratégias favoráveis e desfavoráveis ao alcance da SAN com o intuito de fortalecê-las ou modificá-las. Esse conhecimento, portanto, é viabilizado através da aplicação de metodologias qualitativas de estudo capazes de abordar diferentes modos de vida e ideologias alimentares em profundidade.

Referências:

1. DA MATTA, Roberto. La Cultura de la Mesa em Brasil. In: El Correo de la Unesco, **El Hombre y lo que Come: alimentación y cultura**. UNESCO: Paris, n. 05, 1987.
2. FISCHLER, C. Gastro-nomie et gastro-anomie: sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne. In: **Communications**. Persee: Paris, n. 31, 1979.
3. CONTRERAS, J. **Antropología de la Alimentación**. Eudema: Madrid, 1993.
4. MURRIETA, Rui Sérgio Sereni. Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas da Ilha de Ituqui, Baixo Amazonas, Pará. **Revista de Antropol.**, São Paulo, v. 44, n. 2, 2001. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-77012001000200002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 07 nov 2011.
5. MINTZ, S.W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, 16 (47) :31-41, 2001.
6. CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba 42: 71-80, 2005.
7. HITTA, Gabriela. A casa na reprodução da vida do corpo e do espaço: lugar e ethos de famílias matriarcais extensas. In: __ **As casas das mães sem terreiros: Etnografia de modelo familiar matriarcal em bairro popular negro da cidade de Salvador**. Tese em Ciências Sociais. Universidade Estadual de Campinas. SP: 2004.
8. POULAIN, Jean-Pierre; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, Set. 2003. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732003000300002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 25 dez 2011.
9. MACIEL, M.E.. Cultura e Alimentação, ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, n. 16, 2002.

10. ROMANELLI, Geraldo. O Significado da Alimentação na Família: uma visão antropológica. **Medicina** (Ribeirão Preto), 39 (3): 333-9, 2006.
11. FREITAS, M.C.S.. **Agonia da Fome**. EDUFBA; FIOCRUZ: Salvador, 2003.
12. FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 1, Fev. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000100008&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 05 maio 2011.
13. **WEBER, Max. Economia e Sociedade**. Brasília: UnB, v.2, 1999.
14. MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 6. ed. HUCITEC: São Paulo; ABRASCO: Rio de Janeiro, 1999.
15. ICHISATO, S.M.T.; SHIMO, A.K.K. Aleitamento materno e as crenças alimentares. **Revista Latinoamericana de Enfermagem**, 9(5): 70-6, 2001.
16. TAKUSHI, S. A. M.; TANAKA, A.C.D.; GALLO, P.R.; MACHADO, M.A.M.P.. Motivação de gestantes para o aleitamento materno. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 21, n. 5, Out. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000500002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 13 de outubro de 2011.
17. MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700013&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 20 out 2011.
18. OLIVEIRA, Neuza M.. **Rainha das águas, dona do mangue: um estudo do trabalho feminino no meio ambiente marinho**. Núcleo de Estudos Interdisciplinares da Mulher- NEIM/UFBA: Salvador, 1992.
19. SILIPRANDI, Emma. Políticas de Segurança Alimentar e Relações de Gênero. Cadernos de Debate, NEPA/UNICAMP, v.11, 2004.
20. WOORTMANN, Klaas; WOORTMANN, Ellen F. Monoparentalidade e chefia feminina: conceitos, contextos e circunstâncias. In: **Pré – evento Mulheres Chefes de Família: crescimento, diversidade e políticas**. ABEP: Ouro Preto, 99p, 2002.
21. VERGER, Pierre F.. As mulheres e o candomblé do Brasil. In: Verger, P. F. **Artigos: tomo I**. Corrupio: São Paulo, 1992.
22. LANDES, Ruth. **A Cidade das Mulheres**. 2 ed. Editora UFRJ: Rio de Janeiro, 2002.
23. BERNARDO, Teresinha. O Candomblé e o Poder Feminino. **Revista de Estudos da Religião**, n. 2: 1-21, 2005.
24. SCOTT, R. Parry. O Homem na Matrifocalidade: gênero, percepções e experiências do domínio doméstico. In: **A família nos anos 80: dimensões sociais de um novo regime demográfico**. ANPOCS: Campinas, 1988.

25. DE LA ROCHA, Mercedes Gonzalés. Hogares de jefatura femenina en Mexico: Patrones y formas de vida. **XX Congreso Internacional de la Sociedad de Estudios Latinoamericanos (LASA)**, Guadalajara, México, 17-19 de abril de 1997.
26. HENDERSON, Heike. **"Strange" Foods, Taboos, and German Tastes**. Project Muse, Boise State University, 2011
27. WOORTMANN, Klass. **Hábitos e Ideologias Alimentares em Grupos Sociais de Baixa Renda**. Brasília, 183p.,1978. (datilografado)
28. LÉVI-STRAUSS, C.. **Antropologia Estrutural II**. Tempo Brasileiro: Rio de Janeiro, 1975.
29. BOURDIEU, Pierre. **O Poder Simbólico**. 4 ed., Ed. Bertrand Brasil: Rio de Janeiro, 1998.
30. WOORTMANN, Klass. Quente, frio e reimoso: alimentos, corpo humano e pessoas. **Caderno Espaço Feminino**, 19 (01), 2008.
31. CANESQUI, Ana Maria. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 20, n. 2, Abril 2007. Disponível em:<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000200010&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 7 de setembro de 2011.
32. LIFSCHITZ, Javier. Alimentação e cultura: em tomo ao natural. **Physis**, Rio de Janeiro, v. 7, n. 2, Dez. 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-73311997000200005&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 10 out. 2011.
33. MARCELIN, Louis Hens. A linguagem da casa entre os negros no Recôncavo Baiano.**Maná**. 1999, vol.5, n.2: 31-60, 1999.
34. MOORE, S.E.H. Gender and the "New Paradigm" of Health. **Sociology Compass**, 2008.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS:

A prática das pesca artesanal no Brasil envolve homens, mulheres e crianças no exercício de uma atividade exaustiva, sob condições ambientais adversas, que os expõem aos mais variados riscos à saúde. Além disso, trata-se de uma categoria de trabalhadores inseridos no mercado informal da economia, cuja força de trabalho não tem sido justamente remunerada através do valor de troca dos produtos extraídos do mar, da maré e do mangue costuma ser irrisório, refletindo a desvalorização social e depreciação simbólica dessa atividade profissional, e inserindo essas famílias em situações de vulnerabilidade social.

Essa situação encontra agravantes na população estudada, onde os domicílios são majoritariamente chefiados por mulheres, responsáveis exclusivas pelo sustento da casa e pelos cuidados com a família, o que inscreve muitas desses núcleos familiares em situações de insegurança alimentar e nutricional.

O comprometimento do acesso regular e permanente a uma alimentação de qualidade, em quantidade suficiente, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis, conforme direito assegurado pelas normas brasileiras, ameaça a efetivação de outros direitos fundamentais para o desenvolvimento do capital humano de uma população, como o direito à educação, à saúde e à vida.

Desta forma, interessa identificar e caracterizar os condicionantes e determinantes das distintas formas de insegurança alimentar, de modo a balizar a elaboração, implementação e monitoramento de políticas públicas de alimentação e nutrição, em especial, e de combate à fome e à pobreza, em geral. Os indicadores atualmente utilizados no Brasil a fim de caracterizar a situação de segurança alimentar da população, porém, não levam em consideração a experiência da insegurança alimentar, o estresse social e psicológico associado à condição de não ter o que comer, e os consequentes símbolos, ritos e estratégias desenvolvidos a partir dos distintos contextos socioculturais que permitem aos indivíduos conviverem e superarem a sua condição faminta.

Com esse objetivo, este estudo propôs uma abordagem qualitativa dos significados evocados pelos sujeitos da relação existente entre a mulher marisqueira e a alimentação, analisando a produção de sentidos exercida pela situação de insegurança alimentar no cotidiano das atrizes sociais da população específica em estudo, a partir de contribuições teóricas das ciências sociais.

A despeito dos ganhos sociais garantidos a essa categoria profissional por políticas públicas de proteção social implementadas mais recentemente, as narrativas obtidas a partir desse estudo evidenciaram a persistência de situações de insegurança alimentar, ainda que atenuadas em relação às condições sociais perversas que marcaram um passado recente na história das famílias salinenses, mas bastante distantes de um panorama desejável de segurança alimentar e nutricional.

Na população estudada, a garantia da segurança alimentar e nutricional assume uma dimensão coletiva e repleta de significados construídos a partir dos valores, normas e costumes que conformam as características culturais específicas daquela comunidade. Com este intuito, estratégias tem sido desenvolvidas desde os períodos mais remotos, baseadas em conhecimentos tradicionais mantidos originalmente, ou com alguma adaptação, por diversas gerações.

O comer, para eles, consiste em uma prática social coletiva e identitária, organizada e viabilizada principalmente pelas mulheres no âmbito familiar e comunitário, e permeada por uma dimensão divina em torno do alimento como dádiva. Regras alimentares definem o que se pode e quando se deve, ou não, consumir, refletindo os códigos culturais da população em estudo, cujo conhecimento só se fez possível a partir de uma metodologia qualitativa de abordagem dos seus modos de vida e de suas ideologias alimentares.

Nesse sentido, é interessante combinar diferentes métodos de pesquisa, de naturezas distintas, com o intuito de abarcar uma maior variedade de aspectos relacionados à segurança alimentar e nutricional de populações. Para a adaptação local das diversas metodologias, por seu turno, acredita-se que a realização de um estudo em profundidade pode ser a estratégia mais adequada e enriquecedora, principalmente quando o objeto de pesquisa trata de um fenômeno tão íntimo e particular que é a experiência da fome, que traz à tona questões referentes à dignidade da pessoa humana.

Os significados que a experiência da insegurança alimentar produz nos distintos contextos precisam ser compreendidos para fins de análise dos condicionantes e determinantes dessa situação em uma determinada realidade. As escolhas alimentares são fortemente influenciadas por hábitos, crenças, tradições e valores culturais específicos, mesmo em um cotidiano marcado por privações. Dessa forma, intervenções em nutrição que permaneçam alheias aos aspectos simbólicos que circundam a cultura alimentar de um povo estão fadadas a seguir rumos sempre tangenciais aos objetivos propostos.

6. SUMMARY:

In Brazil, the discussions around the concept of Food and Nutritional Security led to an understanding that involves the universal right to regular access to quality food in sufficient quantity, based on feeding practices that must be environmental, cultural, economic and socially sustainable, and either promote health. The use of methodologies aimed at understanding the perception of food insecurity by the subjects included in this condition has been shown to be an important tool in the evaluation of what is called the subjective dimension of food insecurity. On this track, this study seeks to understand the meanings about food and nutrition security for women who work with the extraction of seafood in the town of Salinas da Margarida-BA, as well as their strategies of access food. With this aim, we used the theoretical contributions of the social sciences, in particular, Weber's comprehensive sociology and the dialectical hermeneutics proposed by Minayo. It was observed that in the studied population, food security and nutrition assumes a collective dimension and full of meanings constructed from the values, norms and customs that shape the characteristics of that specific cultural community. Despite perform an extraction activity whereby the regular access to food should be ensured by the natural environment, others factors as cultural, environmental and socioeconomic conditions have led members of this community to a state of food and nutrition insecurity, and show the complexity of eating and what is meant for food in a context where strategies that mobilize traditional knowledge and practices held originally, or with some adaptation, have been developed for several generations.

Key-words: Food Security; Occupational Health; Women's Health (DeCS/MeSH, BIREME).

7. REFERÊNCIAS:

- ARRUDA, Bertoldo Kruse Grande de; ARRUDA, Ilma Kruse Grande de. Marcos referenciais da trajetória das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. **Revista Brasileira Saude Materno Infantil**, Recife, v. 7, n. 3, Set. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1519-38292007000300011&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 11 de novembro de 2010. 10.1590/S1519-38292007000300011
- BARTHES, R. **Elementos de semiologia**. 10. Ed. Cultrix: São Paulo, 1997.
- BELIK, Walter. Política de segurança alimentar e combate à pobreza. In: ROCHA, M. (org). **Segurança Alimentar: um desafio para acabar com a fome no Brasil**. Fundação Perseu Abramo: Rio de Janeiro, 2004.
- BELIK, Walter; DEL GROSSI, Mauro. **O Programa Fome Zero no Contexto das Políticas Sociais no Brasil**, 2003. Disponível em: www.fomezero.org.br. Acesso em 02 de outubro de 2010.
- BOURDIEU, P. A dominação masculina. In: **Educação & Realidade**, n. 20 (2), p. 133-184, jun/dez 1995.
- BRASIL. Decreto n. 6.040 de 7 de fevereiro de 2007. **Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2007-2010/2007/Decreto/D6040.htm#art3j. Acesso em 03 de setembro de 2010.
- _____. Decreto 7.272 de 25 de agosto de 2010. **Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em 02 de novembro de 2010.
- _____. Decreto nº 6.135, de 26 de junho de 2007. **Dispõe sobre o Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal e dá outras providências**. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/bolsafamilia/cadastrounico>. Acesso em 28 de dezembro de 2011.
- _____. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: 2012/2015**. MDS; CONSEA: Brasília, 2011.
- _____. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Plano Brasil Sem Miséria**. MDS: Brasília, 2011.
- _____. **Emenda Constitucional nº 64, de 4 de Fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em 02 de novembro de 2010.
- _____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE. Algumas características da inserção das mulheres no mercado de trabalho: Recife, Salvador, Belo Horizonte, Rio de Janeiro, São Paulo e Porto Alegre. In: **Pesquisa Mensal de Emprego**. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/trabalhoerendimento/pme_mulher/Suplemento_Mulher_2008.pdf. Acesso em 03 de outubro de 2010.
- _____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, Diretoria de Geociências. **Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – PNAD**, 2004.

Disponível

em:<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/trabalhoerendimento/pnad2004/>>. Acesso em 02 de outubro de 2010.

- _____. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, Diretoria de Geociências. **Comunicado Nacional de 22 de maio de 2006**. Disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/presidencia/noticias/noticia_visualiza.php?id_noticia=605&id_pagina=1. Acesso em 03 de maio de 2011.
- _____. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA). A face feminina da pobreza: sobre-representação e feminização da pobreza no Brasil. In: **Texto para Discussão n. 1137**. IPEA: Brasília, 2005.
- _____. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA). Nota Técnica sobre a recente queda da desigualdade de renda no Brasil. **Nota Técnica número 9**. IPEA: Brasília, 30 de agosto de 2006. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/sites/000/2/publicacoes/notastecnicas/notastecnicas9.pdf>> Acesso em 02 de outubro de 2010.
- _____. 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**. Disponível em: <http://www.rlc.fao.org/iniciativa/pdf/DABrasil.pdf>. Acesso em 23 de outubro de 2010.
- _____. Ministério da Pesca e Agricultura. **Dados sobre a Pesca Artesanal**. Disponível em: http://www.presidencia.gov.br/estrutura_presidencia/seap/. Acesso em 01 de maio de 2010.
- _____. Ministério do Trabalho e Emprego. **Classificação Brasileira de Ocupações**. Disponível em: <http://www.mteco.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf> Acesso em 03 de maio de 2010.
- _____. Ministério do Trabalho e Emprego e Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **Mercado de Trabalho: conjuntura e análise**, 46 ed., ano 16, fev. 2011. Disponível em: http://portal.mte.gov.br/data/files/8A7C816A2E7311D1012FE4452D5D3201/IEA_bmt46_completo.pdf. Acesso em 16 de junho de 2011.
- _____. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/pnan.pdf>. Acesso em 15 de outubro de 2011.
- COSTA, Albertina de Oliveira; BRUSCHINI, Cristina (orgs). **Uma questão de gênero**. Rosa dos Tempos: Rio de Janeiro, 1992.
- BURLANDY, Luciene. Transferência condicionada de renda e segurança alimentar e nutricional. **Ciência e Saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 6, Dez. 2007. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232007000600007&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 03 de novembro de 2010: 10.1590/S1413-81232007000600007.
- CARDIM, A.; FREITAS, M.C.S.; PENA, P.G.L.. Trabalho artesanal, cadências infernais e lesões por esforços repetitivos: estudo de caso em uma comunidade de mariscadeiras na Ilha de Maré, Bahia. **Revista Ciência e Saúde Coletiva para a Sociedade**. Disponível em: http://www.abrasco.org.br/cienciaesaudecoletiva/artigos/artigo_int.php?id_artigo=3269. Acesso em 20 de setembro de 2010.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. Antares: Rio de Janeiro, 1980.
- CASTRO, Josué de. A explosão demográfica e a fome. In: **Fome: um tema proibido**. Civilização Brasileira: Rio de Janeiro, 2003.

- COMITÉ PERMANENTE DE NUTRICIÓN DEL SISTEMA DE LAS NACIONES UNIDAS. **Nutrición: La Base para el Desarrollo**. ONU: Genova, 2002.
- DEL GROSSI, M. GRAZIANO DA SILVA, J. e TAKAGI, M. **Evolução da pobreza no Brasil**. IE/UNICAMP: Campinas, 1995-99, 2001.
- FREITAS, MC. **Agonia da Fome**. EDUFBA: Salvador/FIOCRUZ; Rio de Janeiro, 2003.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Uma abordagem fenomenológica da fome. **Revista de Nutrição**. Campinas, 15 (1), janeiro/abril, 2002.
- FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.20, n.1, Fev. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/scielo.php>. Acesso em 12 de setembro de 2009. 10.1590/S1415-52732007000100008.
- GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.
- GOLDENBERG, M. A Comida como Objeto de Pesquisa – uma entrevista com Claude Fischler. **Psicologia Clínica**, vol. 13: 223-42, Rio de Janeiro, 2011.
- GENDER AND WATER ALIANCE. **Relatório sobre o desenvolvimento de gênero e água ano 2003: perspectivas de gênero em políticas no setor de recursos hídricos**. GWA-Brasil: Rio de Janeiro, 2003.
- HAGUETTE, T.M.F.. **Metodologias Qualitativas na Sociologia**. Editora Vozes: Petrópolis, 1987.
- HIRATA, H. Divisão – relações sociais de sexo e do trabalho: contribuição à discussão sobre o conceito de trabalho. **Em Aberto**, v.1, n.65: p.39-49, Brasília, 1995.
- KERGOAT, D. "Em defesa de uma sociologia das relações sociais de sexo" In: Kartchevsky-Bulport, Andrée et al. (org). **Sexo do Trabalho**. Paz e Terra: Rio de Janeiro, 1986.
- KERGOAT, D.. "Relações Sociais de Sexo e Divisão Sexual do Trabalho" In: Lopes, Meyer e Waldow (org). **Gênero e Saúde**. Artes Médicas: Porto Alegre, 1996.
- LANDES, Ruth. **Cidade das Mulheres**, trad. Maria Lucia do Eirado Silva. 2 ed. Editora UFRJ: Rio de Janeiro, 2002.
- LÉVI- STRAUSS, Claude. **O olhar distanciado**. Edições 70: Lisboa, 1986.
- LIBARDONI, M.; SUAREZ, M.. O Impacto do Programa Bolsa Família: mudanças e continuidades na condição social das mulheres. In: Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Avaliação de Políticas e Programas do MDS - Resultados**. Volume 2. Brasília: MDS; 2007.
- MARX, Karl. **O Capital: livro I**. Ciências Humanas: São Paulo. 1978.
- MELO, H. P. Gênero e Pobreza no Brasil. In: **Relatório Final do Projeto Governabilidade Democrática de Gênero em América Latina y El Caribe**. CEPAL: Brasília, 2005.
- MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 9. ed. revista e aprimorada. HUCITEC: São Paulo, 1999.
- MOTTA-MAUÉS, M.A.. **Pesca de homem/peixe de mulher (?): repensando gênero na literatura acadêmica sobre comunidades pesqueiras no Brasil**. Departamento de Antropologia da Universidade Federal do Pará. Disponível em: http://ceas.iscte.pt/etnografica/docs/vol_03/N2/Vol_iii_N2_377-400.pdf. Acesso em 02 de outubro de 2011.
- OLIVEIRA, A.. **Salinas da Margarida: notícias históricas**. Minas Editora: Araguari, 2000.
- OLIVEIRA, Neuza M.. Rainha das águas, dona do mangue: um estudo do trabalho feminino no meio ambiente marinho. Salvador. **Núcleo de Estudos Interdisciplinares da Mulher**- NEIM/UFBA: Salvador, 1992.

- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Mujeres y Medio Ambiente: sustentando nuestro futuro común**. ONU: Genova, 1998.
- ONU. Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais do Alto Comissariado de Direitos Humanos. **Comentário Geral n.º 12 - O Direito Humano à Alimentação**. ONU: Genova, 1999.
- ORTEGA, Antonio César; VIAN, C. E. F.; COUTO, E. P.; ALMEIDA FILHO, N.; BELIK, Walter . Segurança Alimentar: Evolução conceitual e ação das políticas públicas na América Latina. In: Antonio César Ortega. (Org.). **Território, Políticas Públicas e Estratégias de Desenvolvimento**. Alínea: Campinas, 2007.
- PAES DE BARROS, R.; CARVALHO, M.; FRANCO, S.. Brasil está menos desigual. **O Globo**, n.30 de janeiro de 2006. Disponível em: <<http://www.jornaldaciencia.org.br/Detalle.jsp?id=34909>>. Acesso em 02 de outubro de 2010.
- PANIGASSI, G.; CORRÊA, A.M.S.; LEÓN, L.M.; ESCAMILLA, R.P.; SAMPAIO, M.F.A.; MARANHA, L.K. Insegurança alimentar como indicador de iniquidade: análise de inquérito populacional. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 10, Out. 2008 . Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2008001000018&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 05 de novembro de 2010 10.1590/S0102-311X2008001000018
- PELIANO, A.M.T.T.. **O Mapa da Fome: subsídios à formulação de uma política de segurança alimentar**. IPEA: Brasília, 1993.
- PENA, P.G.L.,(coord). Relatório de Pesquisa sobre Condições da Pesca Artesanal de Mariscos, Riscos Ocupacionais e Doenças relacionadas ao Trabalho na Comunidade de Bananeiras, Ilha de Maré-BA. **Ministério da Saúde**: Brasília, 2008.
- PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira; CARVALHO, Maria de Fátima Cruz Correia de. Transformando o problema da fome em questão alimentar e nutricional: uma crônica desigualdade social. **Ciência e saúde coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, Jan. 2010 . Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000100018&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 11 de novembro de 2010. 10.1590/S1413-81232010000100018.
- PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O DESENVOLVIMENTO – PNUD, INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA – IPEA, FUNDAÇÃO JOÃO PINHEIRO – FJP. **Atlas do desenvolvimento humano no Brasil**, 2003.
- SANTILLI, Juliana. **Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores**. Editora Petrópolis: São Paulo, 2009.
- SEGALL-CORRÊA, A.M.; MARIN-LEON, L.; HELITO, H.; PÉREZ-ESCAMILLA, R.; SANTOS, L.M.P.; PAES-SOUZA, R.. Transferência de renda e segurança alimentar no Brasil: análise dos dados nacionais. **Revista da Nutrição**, Campinas, 2008. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700005&lng=pt&nrm=iso>. Acesso em 11 de novembro de 2011.
- SEGALL-CORRÊA, A.M.; SAMPAIO, M.F.A.; PANIGASSI, G.; PEREZ-ESCAMILLA, R.. Insegurança Alimentar no Brasil: do desenvolvimento do instrumento de medidas aos primeiros resultados nacionais. In: **Avaliação de Políticas e Programas do MDS – Resultados**. Brasília, vol. I, 2007.

- SILIPRANDI, Emma. Políticas de Segurança Alimentar e Relações de Gênero. **Cadernos de Debate**, NEPA/UNICAMP, v.11, 2004.
- SILVA, Graziano da José; BELIK, Walter; TAKAGI, Maya. Os Desafios de uma política de Segurança Alimentar no Brasil. In: CIMADAMORE, Alberto; HARTLEY, Dean; SIQUIERA, Jorge. **A pobreza do Estado: reconsiderando o papel do Estado na luta contra a pobreza global**. CLACSO (Consejo Latinoamericano de Ciências Sociales): Buenos Aires, 2006.
- SILVA, M.C.M., ASSIS, A.M.O.; SANTANA M.L.P.; PINHEIRO, S.M.C.; SANTOS, N.S.; BRITO, E.. Programa Bolsa-Família e segurança alimentar das famílias beneficiárias: resultados para o Brasil e regiões. In: Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Avaliação de políticas e programas do MDS: Resultados**. Brasília: MDS; 2007. v.2:69-96.
- SOARES, M.C.. As ganhadeiras: mulher e resistência negra em Salvador no século XIX. In: **Afro-Ásia**, vol. 17, CEAO-UFBA: Salvador, 1996.
- TAKAGI, M.; DA SILVA, Graziano J. e DEL GROSSI, M. Pobreza e fome: em busca de uma metodologia para quantificação do problema no Brasil. **Texto para discussão** n. 101. IE/UNICAMP: Campinas, 2001.
- TAVARES, L.H.D.. **A História da Bahia**. 10 ed. Editora UNESP: São Paulo/EDUFBA: Salvador, 1926.
- VALENTE, F.L.S. **Direito Humano à Alimentação Adequada: desafios e conquistas**. Cortez Editora: São Paulo, 2002.
- VALENTE, F.L.S. Promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. **Texto da oficina de promoção do DHAA realizada pela ABRANDH durante a 32ª Sessão Anual do Comitê Permanente de Nutrição da ONU**. ABRANDH: Brasília, 2005.
- VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 15, n. 2, agosto 2002. Disponível em http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001&lng=en&nrm=iso. Acesso em 05 de novembro de 2010. 10.1590/S1415-52732002000200001.
- VELOSO, Iracema Santos; SANTANA, Vilma Sousa; OLIVEIRA, Nelson Fernandes. Programas de alimentação para o trabalhador e seu impacto sobre ganho de peso e sobrepeso. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 41, n. 5, out. 2007. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102007000500011&lng=en&nrm=iso. Acesso em 12 de dezembro de 2011. <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-89102007000500011>.
- VERGER, Pierre F.. As mulheres e o candomblé do Brasil. In: Verger, P. F. **Artigos: tomo I**. Corrupio: São Paulo, 1992
- WEBER, Max. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. Martin Claret: São Paulo, 2003.
- WEBER, Max. **Economia e Sociedade**. UnB: Brasília, vol. 2, 1999.
- WOORTMANN, E.F.. Da complementaridade à dependência: a mulher e o ambiente em comunidades “pesqueiras” do Nordeste. **Série Antropologia**. UNB: Brasília, 1991.
- WOORTMANN, K.. **A Família das Mulheres**. Tempo Universitário: Rio de Janeiro, 1987.
- WOORTMANN, K.; WOORTMANN, Ellen F. Monoparentalidade e chefia feminina: conceitos, contextos e circunstâncias. In: **Mulheres Chefes de Família: crescimento, diversidade e políticas**. ABEP: Ouro Preto, 2002.

Disponível em: [www.abep.nepo.unicamp.br/XIII encontro/woortmann.pdf](http://www.abep.nepo.unicamp.br/XIII_encontro/woortmann.pdf). Acesso em 18 set., 2009.

- YUYAMA, Lucia Kiyoko Ozaki et al . Percepção e compreensão dos conceitos contidos na Escala Brasileira de Insegurança Alimentar, em comunidades indígenas no estado do Amazonas, Brasil. **Revista de Nutrição**, Campinas, 2010. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732008000700006&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 03 de novembro de 2010.

APENDICES

1 – ROTEIRO PARA OBSERVAÇÃO

Como se dá o processo geral de trabalho da pesca artesanal em Salinas da Margarida;

Se há diferenciação nas atribuições de homens e mulheres na pesca artesanal;

Se a mulher representa a principal referência na família;

Como se dão as relações de afinidade e parentesco;

Quais as principais formas de acesso á renda;

Quais as principais atividades laborais;

Como se dá a relação da comunidade com o poder público;

Como as mudanças climáticas são percebidas pela comunidade;

Se há prática agrícola na comunidade e quais as principais culturas;

Quais são os hábitos e práticas alimentares locais;

Como se dá o acesso, o preparo e o consumo dos alimentos;

Como se dá a prática da amamentação entre as mulheres da comunidade;

Quem são os responsáveis pelos cuidados domésticos.

2 – ROTEIRO PARA ENTREVISTA

- 1- Como e quem prepara o alimento em sua casa?
- 2- Quais comidas costumam ser preparadas no dia a dia?
- 3- Quantas pessoas se alimentam nesta casa?
- 4- Há crianças? Como é a comida da criança?
- 5- Há idosos? Como é a comida do idoso?
- 6- De onde vem a comida da casa? Fale como você utiliza o marisco ou pescado que coleta para alimentar a família.
- 7- Quem traz a comida para casa?
- 8- Quem decide qual a comida do dia? Explique essa decisão
- 9- Você trabalha? Se sim, como é o seu trabalho?
- 10- Você gosta do seu trabalho? Justifique a resposta
- 11- Como você se sente no trabalho? Explique sua resposta
- 12- Fale sobre os alimentos que são importantes para lhe dar força para o trabalho?
- 12- E quando você fica doente, como é a alimentação?
- 13- E se você ficar grávida, como é a alimentação?
- 14- E como é a amamentação? – Fale sobre os alimentos que prejudicam ou ajudam a amamentação? Explique os motivos para cada um deles.
- 15- Quem cuida das crianças?
- 16- Existe alimento proibido?
- 17- Existe alimento que faz mal? Fale sobre ele e explique como e em que situação prejudica.
- 18- Existe alimento que faz bem? Fale sobre eles e explique como e em que situação prejudica.
- 19- Você conhece algum alimento remoso? Fale sobre os alimentos remosos que você conhece.
- 20- O que mais se come aqui?
- 21 – O que menos se come aqui?
- 22- Tem dia que não se come aqui? Se sim, quando isso acontece?
- 23- Quando as crianças trabalham? Fale sobre o que elas comem e os motivos
- 24- Você recebe algum benefício do governo? Você o utiliza na compra de alimentos? Fale sobre isso.

3 - MODELO DE TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
Faculdade de Medicina da Bahia
Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho



Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

Você está sendo convidado para participar da pesquisa sobre **Significados da Segurança Alimentar e Nutricional em uma comunidade de pescadoras marisqueiras do município de Salinas da Margarida-BA.**

Sua participação é voluntária, ou seja, você só participa se e enquanto quiser. A qualquer momento você pode desistir de participar e retirar sua permissão. Se você não quiser participar, não haverá qualquer problema, inclusive em relação com o pesquisador ou com a instituição.

O objetivo deste estudo é compreender a situação de (in)segurança alimentar e nutricional de pescadoras marisqueiras de Salinas da Margarida a partir dos significados dados por estas mulheres.

Sua participação nesta pesquisa consistirá em participar de entrevistas em profundidade e de registros fotográficos

Não há problemas relacionados com sua participação. Asseguramos que a sua identidade não será revelada. A divulgação dos resultados desta pesquisa se dará em reunião aberta a todos da comunidade e um relatório será entregue às representantes da associação de marisqueiras da região.

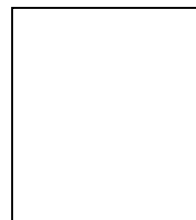
Você receberá uma cópia deste termo onde consta o telefone e o endereço institucional do pesquisador principal e do Comitê de Ética em Pesquisa, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação, agora ou a qualquer momento.

Sara Emanuela de Carvalho Mota
Faculdade de Medicina da Universidade Federal da Bahia
Largo Terreiro de Jesus - Antiga Faculdade de Medicina, s/n, Pelourinho -
Salvador CEP: 40026-010
Tels: 3283.5573 - 3283.5572 - 8726.4059
Email: sat@ufba.br

Conselho de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia – CEPNUT
Rua Araújo Pinho, n. 32 – Campus Universitário do Canela
Tels: 3283.7704 - 3283.7705
Email: cepnut@ufba.br

Declaro que entendi os objetivos, riscos e benefícios de minha participação na pesquisa e concordo em participar.

Sujeito da pesquisa



ANEXOS

1 – ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR

Perguntas
Moradores tiveram preocupação de que os alimentos acabassem antes de poderem comprar ou receber mais comida
Alimentos acabaram antes que os moradores tivessem dinheiro para comprar mais comida
Moradores ficaram sem dinheiro para ter uma alimentação saudável e variada
Moradores comeram apenas alguns alimentos que ainda tinham porque o dinheiro acabou
Algum morador de 18 anos ou mais de idade diminuiu alguma vez a quantidade de alimentos nas refeições ou deixou de fazer alguma refeição porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador de 18 anos ou mais de idade alguma vez comeu menos porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador de 18 anos ou mais de idade alguma vez sentiu fome mas não comeu porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador de 18 anos ou mais de idade perdeu peso porque não comeu quantidade suficiente de comida devido à falta de dinheiro para comprar comida
Algum morador de 18 anos ou mais de idade alguma vez fez apenas uma refeição ou ficou um dia inteiro sem comer porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador com menos de 18 anos de idade alguma vez deixou de ter uma alimentação saudável e variada porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador com menos de 18 anos de idade alguma vez não comeu quantidade suficiente de comida porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador com menos de 18 anos de idade diminuiu a quantidade de alimentos nas refeições porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador com menos de 18 anos de idade alguma vez deixou de fazer uma refeição porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador com menos de 18 anos de idade alguma vez sentiu fome mas não comeu porque não havia dinheiro para comprar comida
Algum morador com menos de 18 anos de idade alguma vez ficou um dia inteiro sem comer porque não havia dinheiro para comprar comida

De acordo com o IBGE (2004), a cada pergunta da escala, referente ao período de noventa dias que antecedem ao dia da entrevista, são dadas as alternativas de respostas "Sim" e "Não". A pontuação atribuída a cada domicílio corresponde ao número de respostas afirmativas às perguntas da escala. Para a análise dos resultados da aplicação da escala, os domicílios foram classificados de acordo com sua condição de segurança alimentar em quatro categorias: Segurança Alimentar, Insegurança Alimentar leve, Insegurança Alimentar moderada e Insegurança Alimentar grave, como definidas no processo de validação da EBIA. Seguem as pontuações:

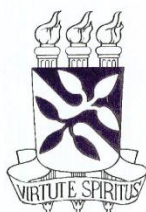
PONTUAÇÃO PARA CLASSIFICAÇÃO DOS DOMICÍLIOS COM MORADORES MENORES DE 18 ANOS, NAS CATEGORIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.

Segurança Alimentar: 0 pontos
Insegurança Alimentar leve: 1 a 5 pontos
Insegurança Alimentar moderada: 6 a 10 pontos
Insegurança Alimentar grave: 11 a 15 pontos

PONTUAÇÃO PARA CLASSIFICAÇÃO DOS DOMICÍLIOS APENAS COM MORADORES DE 18 ANOS DE IDADE OU MAIS, NAS CATEGORIAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR.

Segurança Alimentar: 0 pontos
Insegurança Alimentar leve: 1 a 3 pontos
Insegurança Alimentar moderada: 4 a 6 pontos
Insegurança Alimentar grave: 7 a 9 pontos

2 – PARECER N. 07/11 DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA:



UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
ESCOLA DE NUTRIÇÃO
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA - CEPNUT
Rua Araújo Pinho, 32, Canela
40.110-150 Salvador, Bahia, Brasil
Tel: (71) 3283-7704. Fax: (71) 3283-7705

Formulário de Aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa

Projeto de Pesquisa: "Significados da segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de pescadoras marisqueiras do município de Salinas da Margarida-Ba".

Pesquisador: Sara Emanuela de Carvalho Mota

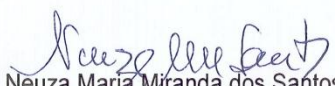
Área Temática: Grupo III

Parecer: 07/11

Os Membros do Comitê de Ética em Pesquisa, da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, reunidos em sessão ordinária no dia 04 de julho de 2011, resolveram pela aprovação do projeto. O pesquisador deverá seguir as orientações do parecer consubstanciado, bem como comunicar ao CEP a respeito do andamento da pesquisa através de relatórios anuais, conforme disposto na resolução Nº 196 de 10 de outubro de 1996, do Conselho Nacional de Saúde.

Situação: APROVADO

Salvador, 04 de julho de 2011.


Neuz Maria Miranda dos Santos
Coordenadora do Comitê de Ética em Pesquisa
Escola de Nutrição
Universidade Federal da Bahia

