

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA
MARIA CENTRO DE CIÊNCIAS RURAIS
PROGRAMA DE PÓSGRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Gabriel Aquino de Alencar

**A ATIVIDADE PESQUEIRA TRADICIONAL NO MUNICÍPIO
DE SÃO BORJA – RS COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO
AMBIENTAL INFORMAL E VALORIZAÇÃO DO SABER
EMPÍRICO – UM ESTUDO DE CASO**

Santa Maria

2020

Gabriel Aquino de Alencar

**A ATIVIDADE PESQUEIRA TRADICIONAL NO MUNICÍPIO DE SÃO
BORJA – RS COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL
INFORMAL E VALORIZAÇÃO DO SABER EMPÍRICO – UM ESTUDO DE
CASO**

Monografia apresentada ao Curso de Especialização em Educação Ambiental, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM,RS), como requisito parcial para obtenção do grau de **Especialista em Educação Ambiental.**

Orientadora: Ana Maria Thielen Merck

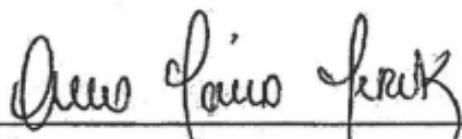
Santa Maria

2020

Gabriel Aquino de Alencar

**A ATIVIDADE PESQUEIRA TRADICIONAL NO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA – RS
COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL INFORMAL E
VALORIZAÇÃO DO SABER EMPÍRICO – UM ESTUDO DE CASO**

Aprovado em 27 de novembro de 2020



Ana Maria Thielen Merck Dra. (presidenta/ UFSM)



Clayton Hillig Dr. (examinador/UFSM)



Cláudia Cisiane Benetti (examinadora/UFSM)

Santa Maria

2020

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a todos que acreditaram em mim e que, de alguma forma, apoiaram a minha trajetória até o presente momento.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Universidade Federal de Santa Maria, que me proporcionou a oportunidade e aporte para meus estudos. Agradeço a minha professora e orientadora, Ana Merck, que aceitou reformular e adaptar o presente trabalho ao presente contexto social atual. Agradeço a minha mãe, Lenita Aquino, ao meu pai, Antonio Alencar e a minha avó, Maria Aquino, que me incentivaram a terminar a presente monografia. Por fim, agradeço a Edonil Garcia dos Santos, por disponibilizar de seu tempo e enriquecer o presente trabalho com seus conhecimentos e percepções ambientais.

“As velas do Mucuripe, vão
sair para pescar. Vou levar as
minhas mágoas pras águas
fundas do mar.”

*Belchior, Raimundo Lopes,
Raimundo Fagner*

RESUMO

A ATIVIDADE PESQUEIRA TRADICIONAL NO MUNICÍPIO DE SÃO BORJA – RS COMO FERRAMENTA DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL INFORMAL E VALORIZAÇÃO DO SABER EMPÍRICO – UM ESTUDO DE CASO

AUTOR: Gabriel Aquino de Alencar

ORIENTADORA: Ana Maria Thielen Merck

A demasiada pretensão pelo progresso do lucro desencadeia a compra de produtos alimentícios industriais e mais baratos. Tais alimentos são produzidos em larga escala e dificultam drasticamente a sobrevivência de pequenos produtores rurais, além de muitas vezes não levarem em conta o fator “origem” dos insumos, gerando uma forte tendência das sociedades humanas a se distanciarem do alimento e desconhecer a procedência do que se come. A visibilidade de pequenos produtores por meio da Gastronomia é, efetivamente, uma solução que pode diminuir o consumo desenfreado de alimentos industrializados/embutidos e dar maior visibilidade a diferentes opções de cultura alimentar. Por meio do estudo de caso, o presente trabalho teve por um dos objetivos a busca e compreensão acerca da perspectiva de quem vive da atividade pesqueira artesanal no município de São Borja – RS e o desenvolvimento de estratégias interdisciplinares dentro da Educação Ambiental, Gastronomia e as comunidades tradicionais ribeirinhas. A conclusão do estudo salientou, em um contexto nacional e regional, sérias dificuldades relacionadas ao modo de vida dessas famílias ribeirinhas: ausência de reconhecimento e valorização, leis e normas não condizentes com a realidade dessas famílias, falta de apoio governamental e ofuscação da indústria alimentar atrelada as dificuldades geradas pela pandemia. Os fatores de solução encontrados se referem ao desenvolvimento de oficinas como propostas auxiliadoras para exercer o contraponto ao imediatismo e ausência de comensalidade, também, o incentivo diversificado a comprar, conhecer e estabelecer contato direto com pequenos produtores em diversas áreas da alimentação.

Palavras-chave: percepção ambiental, educação ambiental, gastronomia.

ABSTRACT

TRADICIONAL FISHING ACTIVITY IN THE CITY OF SÃO BORJA – RS AS A TOOL FOR INFORMAL ENVIRONMENTAL EDUCATION AND VALUING EMPIRICAL KNOWLEDGE – A CASE STUDY

AUTHORA: Gabriel Aquino de Alencar

ADVISOR: Ana Maria Thielen Merck

Too much demand for profit progress triggers the purchase of cheaper, industrial food products. Such foods are produced on a large scale and drastically hamper the survival of small rural producers, and often do not take into account the “origin” factor of inputs, generating a strong tendency for human societies to distance themselves from food and to ignore the origin of the food. The visibility of small producers through Gastronomy is, effectively, a solution that can reduce the unbridled consumption of industrialized/processed foods and give greater visibility to different food culture options. Through the case study, the present work had as one of the objectives the search and understanding about the perspective of those who live from artisanal fishing activity in the municipality of São Borja – RS and the development of interdisciplinary strategies within Environmental Education, Gastronomy and the traditional riverside communities. The conclusion of the study highlighted, in a national and regional context, serious difficulties related to the way of life of these riverside families: lack of recognition and appreciation, laws and norms not consistent with the reality of these families, lack of government support and obfuscation of the food industry linked to the difficulties generated by the pandemic. The solution factors found refer to the development of workshops as supportive proposals to exercise the counterpoint to the immediacy and absence of commensality, as well as the diversified incentive to buy, know and establish direct contact with small producers in different areas of food.

Keywords: environmental perception; environmental education; gastronomy.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: Mapa do município de São Borja	32
FIGURA 2: Barco no Rio Uruguai na barra do Camaquã.....	33
FIGURA 3: Acampamento – panela suja na estiva	34
FIGURA 4: Pescado.....	35

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	11
1.1 OBJETIVOS	14
1.1.1 Objetivo Geral	14
1.1.2 Objetivos Específicos	14
2. REVISÃO DE LITERATURA	15
2.1 EDUCAÇÃO AMBIENTAL	15
2.2 GASTRONOMIA.....	19
2.2.1 A alimentação como fator cultural	21
2.2.2 <i>Slow Food</i>	24
2.3 COMUNIDADES TRADICIONAIS RIBEIRINHAS	25
2.3.1 Produção pesqueira	29
3. MATERIAIS E MÉTODOS	32
3.1 LOCAL DE ESTUDO	32
3.2 PÚBLICO	36
3.3 METODOLOGIA	36
3.4 AÇÕES PROPOSTAS	37
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	37
4.1 ESTRATÉGIA INTERDISCIPLINAR COMO PROPOSTA AUXILIADORA	45
4.1.1 Aplicação de práticas culinárias no intercâmbio de ideias	45
4.1.2 Visibilidade de produto na exposição cultural ribeirinha	46
4.1.3 Comensalidade facilitadora do diálogo	47
4.1.4 Ensino mútuo	48
4.2 AÇÃO POLÍTICA COMO PROPOSTA AUXILIADORA.....	49
4.3 SENSIBILIZAÇÃO NO MEIO ACADÊMICO	50
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	50
REFERÊNCIAS	53
APÊNDICE	63

1 INTRODUÇÃO

Os hábitos alimentares obtêm grande importância nas construções sociais da humanidade, sejam elas relacionadas a saúde ou referentes ao comportamento cultural. Fatores como: “o que se come”, “como se come” e “por que se come” refletem visões acerca de um povo, como tal comunidade interage com o ecossistema ao seu redor e a percepção ambiental do indivíduo (SANTOS, 2006).

O cenário da cultura alimentar atual - do ponto de vista da saúde humana e valorização de conhecimentos passados por gerações – está decaindo: o consumo de alimentos do tipo *Fast Food* vem desencadeando a prevalência da obesidade devido ao alto valor calórico de tais alimentos industrializados e assim, a ausência de componentes saudáveis para o ser humano. Conforme Rinaldi *et. al* (2008), nas últimas três décadas, a prevalência de sobrepeso/obesidade aumentou drasticamente em populações jovens de diversos países.

No Brasil, o convívio com a transição nutricional – determinada frequentemente pela má alimentação – já é comum. Conforme Cotta e Machado (2013), existe certa dificuldade de acesso permanente e regular por uma parcela significativa da população brasileira (com associação à renda insuficiente) a uma alimentação minimamente saudável.

Em contrapartida, a prevalência de obesidade e sobrepeso na população brasileira tende apenas a aumentar e já pode ser caracterizada como um comportamento alimentar epidêmico preocupante. Dessa forma, existe certo antagonismo dentro do quadro referente a obesidade e desnutrição, sendo essa uma das características marcantes do processo de transição nutricional do Brasil (BATISTA FILHO; RISSIN, 2003).

Nessa tangente, a péssima alimentação contribui com o aumento das doenças crônicas não transmissíveis, e, atualmente, são essas doenças as responsáveis pelas causas de morte mais comuns (COUTINHO; GENTIL; TORAL, 2008). Boa parte dos alimentos industrializados surgiram com a ascensão do movimento *Fast Food* - servido em quase todos os lugares públicos e privados: estádios, aeroportos, zoológicos etc.

Conforme Schlosser, (2012), em 1970, estadunidenses gastaram em torno de 6 bilhões de dólares em alimentos industrializados; em 2000 gastaram mais de 110 bilhões. Atualmente, os norte-americanos gastam mais dinheiro em *Fast Food* do que em educação superior, computadores pessoais, carros e livros. Tal movimento representou uma drástica mudança social com obstinado cunho consumista. Enquanto isso, agricultores de países pobres

(economicamente), moradores de bairros de lata, desempregados, analfabetos, vítimas de guerra e desastres naturais passam fome (MARQUES; PAIXÃO, 2009).

Conforme Monteiro (1995, p. 195):

“São pobres as pessoas que não suprem permanentemente necessidades humanas elementares como comida, abrigo, vestuário, educação, cuidados de saúde, etc. Têm fome aqueles cuja alimentação diária não aporta a energia requerida para a manutenção do organismo e para o exercício das atividades ordinárias do ser humano. Sofrem de desnutrição os indivíduos cujos organismos manifestam sinais clínicos provenientes da inadequação quantitativa (energia) ou qualitativa (nutrientes) da dieta ou decorrentes de doenças que determinem o mau aproveitamento biológico dos alimentos ingeridos.”

Nas últimas décadas, dentro da esfera social dos países da América Latina, ocorreu um intenso crescimento no índice de miséria e pobreza, agravando ainda mais aspectos relacionados a exclusão social e desemprego em diversas regiões do continente (MATTEI, 2008). Mesmo não sendo termos equivalentes, a pobreza e fome formulam uma das faces mais perversas e aparentes do atual sistema de desenvolvimento de diversos países da América Latina. No Brasil, com a ascensão do novo coronavírus (COVID-19), ocorreu uma estagnação econômica, a exposição do desmonte do sistema de saúde e um aumento intenso e acelerado da pobreza e da população que se encontra sem teto. A fome, infelizmente, é uma das maiores consequências da pandemia no Brasil (SIPIONI; RIQUIERI; BARBOSA; BISCOTTO; SARTI; ANDRADE, 2020). A atual transferência de renda emergencial – no valor de 600 reais mensais- é de fato um auxílio importante, mas ainda incapaz de suprir as necessidades das pessoas que passam fome no presente momento (SIPIONI; RIQUIERI; BARBOSA; BISCOTTO; SARTI; ANDRADE, 2020). Novamente, torna-se presente o antagonismo entre desnutrição e excesso alimentar não apenas a nível nacional, mas também mundial.

Nesse panorama social e cultura, perdeu-se o contato com a procedência dos alimentos e os conhecimentos relacionados ao ramo do saber gastronômico e ambiental. Passou a ser possível comer um frango sem jamais ter visto um, ou até mesmo se alimentar sem obter o mínimo de informação acerca da origem dos insumos (ORTIGOZA, 2014). Dessa forma, torna-se necessário um incentivo para o exercício de uma melhor alimentação (em que se conhece a procedência do insumo), do ponto de vista da saúde e valorização do produto local: o que traria uma nova fonte de renda para as populações mais pobres e incentivaria o comércio local.

Apresentando-se como contraponto ao imediatismo, ainda existem comunidades,

peças e culturas que mantêm tradições culinárias locais, que cultivam seus próprios alimentos e viabilizam o contato direto com todo o processo de cultivo de insumos. Ainda mais, existe uma dialética entre a localização e globalização, mas essa dicotomia não necessariamente fica limitada a uma visão duplicada. O chamado “glocal” utiliza tendências globais e aproveita a base cultural local para gerar interações em diversos campos de estudo e vivência (COELHO- COSTA, 2019). A tendência é que com o tempo novos movimentos relacionados a gastronomia, cultura, meio ambiente... Surjam como possibilidades de contrapontos e/ou união social.

A Gastronomia apresenta diversas facetas que compõem uma gama de características interdisciplinares. Uma dessas facetas é a definição explanada por Silvia, que exprime a Gastronomia como:

“Arte de cozinhar bem ou a de se regalar com boa comida. Ela é, mais do que qualquer outra, uma disciplina que exige arte não somente de quem a executa, mas também de quem a consome ou usufrui. É artesanato porque exige de quem a faz conhecimento, habilidade e técnica. Por outro lado, como toda arte, exige um público nela formado (SILVIA, 2012, p. 3).”

É notório que, entre os termos que foram utilizados pelo autor como requisito para o exercício da Gastronomia, o conhecimento é o que mais se aplica no presente trabalho. Exercer uma profissão/arte com plenitude exige conhecimento e, mais especificamente, comprometimento com a interdependência entre os seres vivos.

O dever alimentar com o ecossistema engloba muito mais do que simplesmente cozinhar sem desperdiçar matéria prima – significa, antes de tudo, conhecer e respeitar o meio em que se vive. Uma cultura alimentar consciente fundamentada no convívio humano com os alimentos em seu processo de confecção, o conhecimento empírico de gerações baseado na alimentação e a valorização das pequenas produções culinárias são alguns aspectos sócio culturais essenciais para um melhor desenvolvimento de uma cultura alimentar. Atrelado a isso, a Educação Ambiental vai além da preservação de espécies e aplicação de ideias sustentáveis.

Afirma-se e define-se Educação Ambiental como processo político, tão abrangente a ponto de obter pertinente cunho interdisciplinar. Essa educação envolve a análise das relações políticas, sociais, culturais, ambientais e econômicas entre a humanidade e a natureza; com o foco voltado para a superação dos mecanismos de dominação e de controle que limitam participações democráticas e livres de indivíduos (REIGOTA, 2008).

Dessa forma, a Educação Ambiental informal voltada para a linear gastronômica é

um elemento de suma importância para o desenvolvimento desta monografia. Mais especificamente, essa educação, que consiste no compartilhamento de conhecimento e acessibilidade ao aprendizado, é obtida através de ações de cunho coletivo e conta com o diálogo empírico – voltado para experiências pessoais- em busca da construção de uma consciência coletiva (VARGAS, *et al.*, 2012).

O problema que permeia a pesquisa está diretamente ligado com a seguinte questão: como caracterizar a tradição laboral da atividade pesqueira tradicional no município de São Borja em relação ao uso dos recursos naturais usando a educação ambiental informal como ferramenta para a valorização do saber empírico gastronômico?

Nesse contexto, busca-se a elucidação e apresentação de ideias e perspectivas acerca da atividade pesqueira, mais especificamente, relação da pesca artesanal no município de São Borja - RS (dificuldades, cotidiano) com atividades pesqueiras ao redor do Brasil. Com uma obtenção de perspectiva mais específica e local da atividade pesqueira no município de São Borja – RS e um quadro mais amplo acerca da pesca no Brasil, procura-se gerar a construção de debate e discussão de possíveis causas, soluções e contextos do âmbito pesqueiro atrelado a necessidade de valorização e conhecimento de diferentes culturas e saberes gastronômicos.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 Objetivo Geral:

- Analisar a tradição laboral da atividade pesqueira tradicional no município de São Borja, RS em relação ao uso dos recursos naturais buscando a valorização do saber empírico gastronômico das comunidades tradicionais.

1.1.2 Objetivos Específicos:

- Verificar a atual situação da pesca artesanal do município de São Borja em relação ao uso dos recursos naturais e a tradição laboral das comunidades tradicionais ribeirinhas;

- Analisar a relação da cultura e meio ambiente desenvolvida pela comunidade pesqueira do município buscando a valorização do saber empírico;

- Desenvolver estratégias utilizando a gastronomia e a educação ambiental como ferramenta buscando melhorar a qualidade de vida das populações tradicionais pesqueiras da região.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1 EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Sem uma definição absoluta e permanente, a Educação Ambiental apresenta-se como processo dialético de transformação cultural e social (SORRENTINO, 2005). Relaciona-se diretamente com a percepção ambiental referente ao indivíduo e ao meio que o cerca, refletindo em diversos âmbitos da vida humana. É um tipo de processo que, como práxis educativa, obtém a capacidade de gerar “questões ambientais” que, por sua vez, produzem reflexões acerca do modo que o ser humano se relaciona com a natureza (LOUREIRO, 2006).

O conceito de percepção pode ser definido como o efeito ou ato de perceber e a união dos sentidos para exercer o reconhecimento de determinado objeto. No entanto, tal definição é relativa e o conceito de percepção obtém outras linhas de construção de pensamento (MARIN, 2008). O reconhecimento da real necessidade de compreensão do conceito de percepção ambiental é importante pois, junto com o entendimento de tal termo, surgem possíveis soluções e ideias acerca dos problemas cotidianos e sociais.

Conforme Melazo (2005), a percepção do ambiente é reconhecida por meio de valores culturais estabelecidos em diferentes graus, que por sua vez são relacionados individualmente a seres humanos. Até mesmo a herança biológica influencia a maneira que as pessoas enxergam o seu “cosmos”. Em suma, a percepção ambiental pode ser reconhecida como a linguagem que determina a atuação e comportamento do indivíduo dentro da realidade (OLIVEIRA; CORONA, 2008).

Dentro desse espaço ideológico, existem correntes de pensamento (não determinantes e absolutas) que servem como ferramentas, ou “guias”, para melhor compreender algumas ideias/perspectivas sobre a natureza e o meio em que se vive. De todo modo, o presente trabalho tem como pretensão reconhecer e dedicar o tempo de pesquisa para a corrente de educação ambiental holística. No entanto, antes de se aprofundar nessa “lente” social/cultural, é necessário discutir a ideia de natureza.

O termo *natureza* incide diretamente com fatores sociais, culturais e ambientais, obtendo, ao longo dos séculos, diversos significados e representações. No período histórico europeu, por exemplo, a visão grega, renascentista e moderna representou diferentes visões acerca da compreensão sobre o conceito de natureza (SATO, 2008).

Sato (2008), elucida que os filósofos gregos concebiam a natureza como uma inteligência, um sistema vivo dotado de pensamento racional, em outras palavras, um sistema com movimento próprio. Já conforme uma abordagem renascentista, a natureza

se encaixou como um sistema dinâmico, composto da ideia de que toda a estrutura se tornou proveniente de combinações de átomos em parcelas infinitas. Essa visão encarava a natureza (jardins, animais...) como reflexão poética e provedora de prazeres/amizades.

Ainda conforme Sato (2008), dentro do cosmo ideológico renascentista, a construção de novas ideias sobre a natureza já começava a se alastrar. É importante citar a relevância (que se desenvolveu gradativamente durante os séculos) da abordagem bíblica acerca da relação do ser humano com a natureza:

“E criou Deus o homem à sua imagem; à imagem de Deus o criou; homem e mulher o criou. E Deus abençoou, e Deus lhe disse: frutificai e multiplicai-vos, e enchei a Terra, e sujeita-a; e dominai sobre os peixes do mar e sobre as aves dos céus, e sobre todo o animal que se move sobre a Terra (Genesis 27,28).”

Dessa forma, já dentro do pensamento moderno, a ideia de natureza também passou a ser vista como manifestação divina. Posteriormente, o conceito de ordem desencadeou uma lente mecanicista para com a natureza (OLIVEIRA, 2002). Uma visão cartesiana, com um caráter pragmático, atrelada a um antropocentrismo efetivo, também contribuíram para a construção da ideia de que o ser humano se situa no “centro do universo”, em oposição a natureza.

Com o passar do tempo, mais precisamente com o surgimento do iluminismo, ideias religiosas passaram a abrir espaço para uma concepção de natureza como algo mais palpável, concreto e real. Fatores como o desenvolvimento do capitalismo e a revolução industrial surgiram como fortalecedores da noção de dominação e de sujeito ao oposto do objeto - ser humano como não participante da natureza (OLIVEIRA, 2002).

No entanto, segundo Oliveira (2002) foi no século XIX que a atual visão recursista predominante sobre a natureza triunfou. Foi atribuída a natureza subdivisões como física, química, biologia etc. Pensar em ser humano e natureza como complementares ou, de alguma forma, como parte de um todo tornou-se mais difícil: as ciências da natureza se apartaram das ciências do ser humano.

Vivemos em uma realidade em que os conhecimentos foram fragmentados em diversos espaços/modalidades e, conforme Couto (2011), essa fragmentação desencadeou “o sacrifício da aptidão humana de religar os conhecimentos em proveito da capacidade de separar e desconectar” (COUTO, 2011, p. 2.). Estamos rodeados de questões globais, multidisciplinares e transnacionais e, efetivamente, não temos uma

educação voltada para associar e compreender esses fatores, convivemos diariamente com a dificuldade de integrar conhecimentos sem reduzir ou unidimensionar o real. A complexidade apresenta a incerteza, a desordem e ambiguidade; ao oposto disso, a ideia de fato/realidade se concebe através da tentativa de trazer ordem aos fenômenos, de eliminar o incerto e acrescentar a ordem, classificação e esclarecimento.

No entanto, essa tentativa de simplificação acaba por descartar outros fatores dentro de um complexo que, por sua vez, gera uma cegueira ideológica e ausência de conhecimento/análise do contexto e circunstâncias. É necessário enfrentar a complexidade e confrontar a incerteza/contradição ao invés de esconder ou dissolver os aspectos que nos cercam com visões e “lentes” reducionistas. É preciso pensar no todo e enxergar a complexidade (MORIN,1997).

Seguindo pela mesma linha de raciocínio, como possível meio de ampliar conhecimentos e enxergar além do reducionismo, o domínio do interdisciplinar nos apresenta o que talvez possa ser o início de uma nova construção de ideias. No entanto, conforme Japiassu (1976), aplicar a metodologia do interdisciplinar vai muito além do que simplesmente tentar enxergar o macro ou associar e correlacionar ideias, implica em muita reflexão e desconstrução ideológica:

Evidentemente, a metodologia interdisciplinar irá exigir de nós uma reflexão mais profunda e mais inovadora sobre o próprio conceito de ciência e de filosofia, obrigando-nos a desinstalarmo-nos de nossas posições acadêmicas tradicionais, das situações adquiridas, e a abrir-nos para perspectivas e caminhos novos. Ademais, exigirá de nós que reformulemos nossas estruturas mentais, que *desaprendamos* muita coisa, que desconfiemos das cabeças bem “arrumadas”, pois, em geral, são bastante “desarrumadas”, tendo necessidade de nova “rearrumação”. (JAPIASU, 1976, p.42).

Evitando a regressão para o mítico, o exercício da razão sem o uso da reflexão ainda assim pode gerar elucidação, no entanto, conforme Gabriel Cohn (1998), essas elucidações (luzes) ofuscam e levam a cegueira. Trata-se de uma maneira de enxergar o mundo/refletir em blocos, com significados e representações previamente impostos, bastando apenas uma premissa para fazer sentido para que todo os outros elementos sejam aceitos sem esforço de pensamento ou ajuste (COHN,1998).

Indo pelo caminho contrário, a Educação Ambiental voltada para o pensamento holístico, já mencionada anteriormente, leva em consideração a ideia de que um olhar analítico e racional não são efetivamente suficientes para compreender e até mesmo solucionar questões ambientais. É preciso levar em consideração não apenas os diversos

contextos e ideias da realidade dentro do socioambiental, mas também as “diversas dimensões da pessoa que entra em relação com estas realidades, da globalidade e da complexidade de seu “ser-no-mundo” (SATO,2008, p. 27).

O eixo temático da presente monografia é o da Educação Ambiental informal. A ideia principal de aplicação da Educação Ambiental Informal está efetivamente direcionada para o público em questão dentro da pesquisa, na troca de conhecimentos de forma voluntária. É um tipo de educação mais voltada para as comunidades (MERCK, 2009). Ainda conforme Merck, a Educação Ambiental Informal:

“Considera e reaviva a cultura dos indivíduos nela envolvidos, incluindo educadores e educandos, fazendo com que a bagagem cultural de cada um seja respeitada e esteja presente no decorrer de todos os trabalhos (...) Caracteriza-se pela possibilidade de transformação social, dando condições aos sujeitos que participam deste processo de interferirem na história por meio de reflexão e de transformação (MERCK, p. 30, 2009).”

É pertinente citar que a aplicação da Educação Ambiental informal precisa ter uma abordagem coerente com a comunidade ou grupo em questão. Os indivíduos precisam ser reconhecidos como atores principais, e não meros expectadores; as tradições, culturas e saberes são essenciais para a manifestação de diferentes perspectivas e realidades acerca do mundo (uma revisão sistemática da literatura nacional). Ainda conforme Herzer, Osório, Schreiber e Jahno (2019):

“A Educação Ambiental informal assume um papel importante na sociedade, uma vez que a mesma ocorre fora do sistema escolar de forma que alcance outros públicos. Assim, a Educação Ambiental informal deve buscar compreender os problemas socioambientais considerando os saberes da tradição local (HERZER; OSÓRIO; SCHREIBER; JAHNO, p. 471, 2019).”

Dessa forma, a presente monografia segue a ideia holística e tem como, por objetivo principal (num esforço contínuo de aplicar a metodologia interdisciplinar e se colocar no lugar do outro), expor diferentes perspectivas acerca do mesmo assunto em questão.

No âmbito holístico, dentre diversas possibilidades, a Gastronomia assume um papel de ferramenta auxiliadora para o alcance de uma vida melhor para as famílias que obtêm como principal fonte de sustento a atividade pesqueira. Essa ferramenta obtêm contribuições significativas acerca de: técnicas culinárias de armazenagem e trato com o pescado, exercício de comensalidade, valorização do conhecimento empírico, exercício

do interdisciplinar, reconhecimento cultural, dentro outros aspectos. Para compreender melhor o papel que a Gastronomia pode assumir dentro da Educação Ambiental e das vidas de famílias ribeirinhas, é necessário conhecer um pouco sobre essa área de estudo prático, cultural e científico.

2.2 GASTRONOMIA

O que é culinária e o que é gastronomia? Entende-se culinária como qualquer tipo de técnica/processamento que transforme o alimento, não necessariamente com o uso do fogo. Diz respeito ao exercício da arte de cozinhar, envolvendo os aromas, sabores, temperatura, tato, gostos e características culturais (FRANCO, 1995).

Pode ser reconhecida como o resultado da interação do ser humano com o ecossistema, um conjunto característico de técnicas, temperos e condimentos. Em um contexto mais amplo, a gastronomia abrange a culinária, os aspectos culturais, sociais, políticos etc. A gastronomia obtém um cosmos maior do que a culinária pois não se detém apenas a técnicas de preparo ou características de determinada cultura alimentar (CARNEIRO, 2005), engloba a história, o turismo, a ciência, a arte e outras áreas afins.

Do ponto de vista culinário, o evento que marcou efetivamente a diferença dos seres humanos para os animais, foi o domínio do fogo. Descobriu-se que, com o uso do fogo, o alimento poderia se tornar mais digerível e até mesmo mais saboroso, abrindo novas oportunidades e opções para o uso de especiarias e condimentos (DIEZ-GARCIA; CASTRO, 2010).

É inerente que os utensílios culinários feitos de barro/pedra também contribuíram para o aprimoramento das técnicas de confecção dos alimentos. Conforme Diez-Garcia e Castro (2010) a ideia de compartilhar alimentos talvez tenha surgido quando humanos passaram a caçar grandes presas e, ainda desconhecendo métodos de conservação, precisavam usufruir da caça antes que a mesma estragasse. Dessa forma, ocorria a partilha de alimentos muito provavelmente de forma recíproca. Os animais também praticam a partilha de alimentos e, assim como os seres humanos, nem sempre essa partilha é igual; no entanto, o maior ponto de relevância no compartilhamento de alimentos entre nós, humanos, é o significado que atribuímos a comensalidade e como esse significado sofre alterações conforme o tempo, contexto e circunstâncias (CARNEIRO, 2005).

Dessa forma, a cultura alimentar de um povo reflete representações e aspectos políticos, culturais, estéticos e morais. Ser judeu, por exemplo, implica em não comer carne de porco, assim como o cristianismo trata sobre o pão e o vinho dentro de uma

cerimônia considerada sagrada. Outro exemplo, diz respeito a religião de matriz africana, o mais conhecido no Brasil é o candomblé, em que os alimentos ofertados têm grande importância no culto aos orixás (ASSINTEC, 2017). A culinária pode ser vista como manifestação da história e memória, como resquícios de um passado e percepções sociais (DELA GIUSTINA; SELAU, 2009). Não apenas do ponto de vista social, mas também individual:

O preparo e o consumo dos alimentos faz com que os sentidos humanos sejam aguçados: olfato (aquele cheirinho de uma galinha ensopada); paladar (o sabor do tempero bem dosado); visão (ver uma polenta amarelinha); tato (sentir a textura de uma massa de pão); e audição (o frigir de uma “fortaia”). Tudo isso evoca da memória sentimentos de tempos passados. Mas para que esta relação entre sentidos, sentimentos e alimentos se mantenha é preciso registrar o saber e o saber fazer (DELA GIUSTINA; SELAU, p. 61. 2009).

Dentro dessa construção histórica, a gastronomia obtém a influência coletiva – como identidade de um povo etc. – e individual. Seguindo pela mesma linha de raciocínio, qual seria o reflexo social da alimentação atualmente?

Com o surgimento da industrialização a cultura alimentar sofreu mudanças, o *fast food* possibilitou o exercício de uma alimentação mais rápida e padronizada. Em contrapartida, a qualidade nutritiva, o conhecimento acerca da procedência alimentar, a comensalidade e outros aspectos importantes da cultura alimentar se perderam (GÓES, 2010). Essa praticidade aumentou a demanda de procura de alimentos industrializados e introduziu efetivamente um sistema baseado na lógica do taylorismo, em que a ideia de produção é estabelecida em cadeia, com equipes o mais reduzidas possíveis, salários baixos e produtos de intensa padronização (CAMPOS, 2004).

O ponto interessante é quando a lógica do *Fast Food* ultrapassa as paredes das cozinhas e interfere diretamente nas sociedades humanas, influenciando aspectos como trabalho, educação, política, vida familiar; atrelando quase todos os fatores humanos ao mercado/lógica mercantilista. O ato de comer se transmuta em um ato solitário por diversos motivos, inclusive problemas de saúde, dietas particulares e tempo (CAMPOS, 2004).

O aumento da prevalência da obesidade também foi um resultado influenciado pela expansão do *fast food* por conta de, entre outros aspectos, alimentos com alto valor calórico. Não apenas em adultos, mas a obesidade infantil é reconhecida por sua capacidade de gerar consequências danosas a curto e longo prazo, podendo influenciar

diretamente na futura vida adulta de uma criança (RODRIGUES *et. al* 2016).

As coisas ficaram mais rápidas em diversos aspectos: comunicação, laços afetivos, ideias de movimento, crenças etc. (PETRINI, 2001). Com toda a padronização/velocidade da cultura alimentar os pequenos produtores/artesãos e outras pessoas que vivem de atividades menores (se comparadas a escala industrial) sofreram uma certa ofuscação e dificuldades em se manter dentro do mercado. A riqueza de significado do ato de se alimentar foi reduzida ao imediatismo.

Em contrapartida, discursos e movimentos vinculados a nostalgia alimentar que, dentro outros aspectos, envolve uma alimentação mais saudável e natural, começaram a surgir (GIMENES-MINASSE, 2016). A partir disso -de uma forma talvez, irônica- começou a se manifestar nas prateleiras de supermercados o surgimento de produtos alimentícios que tentam ao máximo remeter a gostos e sabores antigos/caseiros. Podemos citar como exemplo os macarrões instantâneos com o sabor de “galinha caipira”, iogurtes com pedaços de frutas “naturais”, massas prontas de bolo “caseiro”, extratos de tomate com pedaços de tomate, entre outros alimentos. Alimentos 100% naturais estão se tornando cada vez mais raros. Ampliando ainda mais a ideia, procura-se na alimentação mais do que naturalidade e qualidade nutricional: existe uma busca intensa por sensação de prazer psicológico e prazer ao consumidor.

2.2.1 A Alimentação como Fator Cultural

É necessário, antes de discorrer mais profundamente sobre temas que rondam a alimentação e comportamentos sociais, compreender que escolhas e hábitos alimentares foram e são construídos com base em diversas “teias” atreladas a algumas variáveis como comportamentos aprendidos desde cedo na família, relação do prazer com o alimento, a sociedade que ronda o indivíduo, os estímulos e reações do grupo social em questão (VIANA, 2002). Partindo do princípio que gera multiplicidades alimentares, os próximos parágrafos discorrerão acerca da relação ser humano x alimentação de uma forma mais ampla, levando em conta a existência de diversos contextos e realidades.

Apesar da provável impossibilidade de estabelecimento de um parâmetro global preciso acerca do comportamento alimentar das pessoas ao redor do mundo, percebeu-se um aumento significativo no consumo de alimentos com excessos de gorduras e açúcares nas dietas de diversos países (VIANA, 2002). Nas regiões mais pobres espalhadas pelo mundo, o consumo de alimentos com altos teores de gordura e açúcar aumentou por conta dos baixos preços de venda e, dentro do processo de globalização, os países em desenvolvimento passaram a reproduzir os modelos e hábitos alimentares

do ocidente.

Para a psicologia, o sentido do paladar e suas influências no corpo humano é um vasto campo a ser descoberto e estudado. A filosofia por trás dessa complexidade pode ser encarada de diversas maneiras, uma delas, conforme Gustavo Barcellos (2017) é

“O gosto como um ato especial do tato (...) com o gosto, capturamos e incorporamos a alma do que está ali em contato conosco. Agora nos ressentimos de toda uma psicanálise da umidade, pois precisaríamos compreender em profundidade o que é essencialmente o suco nas coisas e a umidade na boca que transportam o sabor(...) O gosto está no suco das coisas. O suco é o saber das coisas. Saber é extrair o suco (BARCELLOS, 2017).”

As chamadas normas sociais constituem fortemente o comportamento alimentar da humanidade de um modo geral. A título de exemplo: já se perguntou por que, na presença de outros indivíduos, a quantidade de alimentos a serem ingeridos tendem a ser maior? (GODINHO; ALVAREZ; LIMA, 2014).

Do ponto de vista da indústria alimentar, os resultados culturais/comportamentais que a globalização alimentar causou podem ser facilmente reconhecidos na atualidade. A industrialização pode ser encarada como um processo que ocasionou o distanciamento do alimento para com as pessoas e dificuldades em relação a percepção de origem e ingredientes que estruturam determinado alimento (PROENÇA, 2010).

Avanços tecnológicos conseguiram estabelecer produções alimentares em grande escala e possibilitaram a conservação de alimentos de maneira duradoura e efetiva. Dentro desse quadro, o resultado encontrado foi a “ruptura espacial e temporal da produção e do acesso” (PROENÇA,p.43,2010).

Isso significa que alimentos passaram a ser produzidos fora da estação do ano e longe de seus locais tradicionais. Esse fato possibilita uma gama gigantesca de novos hábitos/alimentares globalizado, podendo gerar novos costumes, novos estranhamentos e até mesmo intensos desperdícios/rejeições por conta da inserção de alimentos que não fazem parte do consumo usual de determinado grupo social.

O ritmo de vida mudou junto com a cultura alimentar: o reflexo social/cultural é expresso claramente no ato de se alimentar. Não foram apenas as relações entre alimento e ser humano que se dissiparam, mas também as próprias relações sociais a mesa, o hábito/ritual da comensalidade e de se alimentar em grupo calmamente. Além das consequências negativas do ponto de vista cultural, a própria saúde humana pode ser

danificada.

Conforme Sueli Moreira (2010), a comensalidade em família, por exemplo, contribui efetivamente para o bom estado nutricional, para um bom convívio social e uma melhor qualidade de vida principalmente entre jovens. O grau de comensalidade de um grupo está diretamente relacionado a qualidade de vida e percepções relacionadas ao convívio social. Também, mais especificamente no campo da pobreza social, existe uma imagem nítida de desesperança para aqueles que têm o alimento como condição provisória em suas vidas (FREITAS; PENA 2007).

Conforme Carlos dos Santos (2005):

“O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Nesse sentido, o que se come é tão importante quanto, o quando se come, onde se come, como se come e com quem se come (SANTOS, p. 13, 2005).”

Dessa forma, o alimento e o ato de alimentar-se são fatores riquíssimos e repletos de multi, inter e transdisciplinariades no amplo campo de conhecimentos e percepções ambientais.

2. 2. 2 *Slow Food*

As pessoas têm buscado cada vez mais uma qualidade maior de vida por meio de uma alimentação melhor (SÃO PAULO, 2015). Com o passar do tempo os danos causados por uma cultura alimentar imediatista ficaram cada vez mais claros e, atualmente, muito provavelmente estamos presenciando a tentativa de exercício do processo inverso: a recuperação de hábitos e culturas quase perdidos.

Assim sendo, em contraponto ao imediatismo, temos um movimento chamado *Slow Food*. Esse movimento encara a alimentação como componente essencial em nossas vidas e geradora do prazer por meio de uma alimentação saudável, saborosa e variada. Ao contrário de uma alimentação distraída/apressada, o *Slow Food* busca trazer a consciência e conhecimento acerca da procedência do alimento; reconhecendo e respeitando o produtor, compreendendo a diversidade cultural alimentar ao redor de diferentes locais e, claramente, respeitando o ritmo das estações (HEITMANN;

ROBINSON; POVEY, 2011).

Em meio ao intenso ritmo cotidiano, muitas pessoas acabam optando por ingerir alimentos de rápido e fácil acesso, muitas vezes industrializados, sem ao menos compreender o que se come; ainda além, alguns até mesmo deixam de se alimentar por conta de uma escala/agenda lotada e passam a ter sérios problemas de saúde (MARTINS;GURGEL; MARTINS, 2015). Por que não treinar e despertar os sentidos? A cultura alimentar embasada no *Slow Food*, dentre diversos outros aspectos, proporciona experiências educativas que expandem a consciência alimentar e contribuem para uma melhor percepção entre ser humano e o ambiente que o cerca (MARTINS; GURGEL; MARTINS, 2015).

Evidentemente, os fatos apresentados até então não significam que tudo está perdido ou que o futuro que nos aguarda são vários pratos insossos e nada nutritivos. Nem todos os países sofreram tão intensamente os resultados do *fast food* e, sem dúvida, a função social da refeição continua sendo ato de grande importância em algumas regiões (FREITAS, 2014). Mas isso não ameniza os efeitos abruptos e muito menos nos fazem esquecer o que isso pode significar em breve: uma sociedade humana cada vez mais imediatista/automatizada perdida em seu próprio caminho ideológico de homogeneização não só alimentar, mas também política, social etc.

A questão em si não é necessariamente diminuir o ritmo cotidiano, mas sim nos dar a autonomia de controlar o ritmo de nossas próprias vidas e, se isso não for possível por conta do sistema em que vivemos, que possamos controlar ao menos o ritmo de nossas alimentações e o que ingerimos. Estamos falando da liberdade de determinar o seu próprio tempo, andar depressa quando se quer, andar devagar quando se quer (FREITAS, 2014).

Essa filosofia de vida surgiu em 1989 na Itália, e atualmente é reconhecida como uma associação internacional funcionando em mais de 149 países. Dentre alguns objetivos já citados, também se encontram o exercício da proteção/expansão de alimentos tradicionais e nativos de qualidade, o manejo correto e ecológico para com a natureza e a possibilidade de usufruir de uma alimentação de qualidade tanto para os consumidores como para os produtores (PETRINI, 2001).

Em uma perspectiva mais ampla, o *Slow Food* busca pela justiça/equidade social, em um mundo em que as condições de trabalho respeitem os direitos dos seres humanos com remunerações adequadas. Um plano em que as estações sejam respeitadas, colhendo os frutos condizentes a época relativa do ano; tendo como aliados os alimentos atrelados a valores nutricionais, cultura e meio ambiente (PETRINI, 2001). De certa

forma, tentar alcançar alguns desses objetivos envolve novas construções ideológicas e tempo. No entanto, já estamos vivendo o começo do surgimento de novas ideias sociais atreladas a gastronomia.

2.3 COMUNIDADES TRADICIONAIS RIBEIRINHAS

No campo das Ciências Sociais, o conceito de comunidade ocupa um pertinente campo de debate e, junto com a ideia de sociedade, formam unidades complexas de estudo (LIRA; CHAVES, 2016). Não existe uma definição absoluta e efetiva para comunidade, mas do ponto de vista de aplicação para o presente trabalho, entende-se comunidade como grupos ou populações com objetivos e interesses em comum (não necessariamente todos), sentimento de pertencimento a um meio, linguagens comuns, exercício de identidade no que diz respeito tanto no sentido natural e espontâneo, como no sentido de convívio com condições de existência em comum ao grupo em questão (PERUZZO, 2002). Dentro das variações de comunidade, existem as comunidades tradicionais existentes em diversas regiões do Brasil. Brandão e Leal (2012) bem definem essas comunidades tradicionais como grupos humanos que “ali estavam” antes dos que “ali chegaram”. Esses grupos que “ali estavam” podem se encaixar em sociedades humanas que obtêm herança de povoadores ancestrais (muitas vezes distantes da atual geração a ponto de não obter registros históricos escritos) ou populações que estabeleceram características identitárias e culturais que se aproximam efetivamente de comunidades tradicionais antigas ou até mesmo ancestrais (BRANDÃO; LEAL, 2012).

Dentro do presente contexto, existem diversas comunidades tradicionais espalhadas pelo Brasil em diversos âmbitos e linhas culturais. Essas comunidades mantêm vivos os saberes passados de geração em geração e a história não necessariamente escrita. Conforme Lira e Chaves (2016):

“Cada formação social expressa a emergência do caráter próprio de sua cultura, que não pode ser atribuível a nenhum determinismo geográfico, genético ou ecológico, que não é uma simples resposta adaptativa às condições do meio, mas que imprime a marca de sistemas simbólicos, dos significados e modos de apropriação que cada comunidade constrói de forma sócio-histórica (LIRA; CHAVES, p. 75, 2016).”

Assim, pode-se dizer que cada comunidade tradicional obtêm características únicas relacionadas efetivamente ao meio em que se vive e como se enxerga a realidade

relativa de acordo com a lente social utilizada. As comunidades ribeirinhas não são diferentes. Na Amazônia, ainda conforme Lira e Chaves (2016), a relação de respeito entre ser humano e natureza é fortemente estabelecida entre as comunidades ribeirinhas, seguindo pela linha lógica de que para essas populações não existe distinção entre natureza e ser humano.

Dessa forma, torna-se extremamente possível o exercício do manejo do ambiente sem a degradação de recursos naturais e uma gestão sustentável de tais recursos. É interessante ressaltar um estudo realizado por Freitas e Batista (1999), que afirma que, embora a atividade pesqueira seja eminentemente uma atividade masculina (ou pelo menos reconhecida como tal), a prática da pesca é desenvolvida com grande participação feminina e de algumas crianças. Esse envolvimento familiar coloca a prática pesqueira dessas famílias ribeirinhas como um importante meio de desenvolvimento sócio-econômico-cultural, possibilitando a transferência de conhecimento empírico dos adultos para os mais jovens (FREITAS; BATISTA, 1999).

Geralmente, essas populações não obtêm registro legal de propriedade privada e ocupam o espaço ao redor da moradia há muito tempo. O que usualmente ocorre é o reconhecimento legal do local de moradia como parcela individual, deixando o restante do território como área de utilização geral. Nesse contexto, essas pessoas que estabelecem um padrão de vida diretamente relacionado com a subsistência (por meio de ocupação de espaço e uso dos recursos naturais), acabam por ter uma fraca articulação com o mercado (ARRUDA, 1999). Essa fraca articulação dificulta e muito a sobrevivência e visibilidade (tanto cultural como relacionada a economia) dessas comunidades tradicionais.

Ser uma família ribeirinha não está necessariamente ligado a simplesmente morar ou estabelecer uma residência nas margens das águas, até porque existem grupos humanos que possuem residências às margens de rios e não são considerados ribeirinhos. Mais que isso, as comunidades ribeirinhas possuem construções sociais e percepções ambientais referentes a contextos históricos e político-culturais. Os elementos essenciais que constituem esses grupos humanos são a economia, cultura, religiosidade (ou crenças) e o ambiente (SILVA; SANTOS; SOUZA, 2016). De uma forma geral, as lendas e histórias maravilhosas e fantásticas passadas de geração em geração constituem a cultura ribeirinha. Conforme Silva, Santos e Souza (2016),

“Para cada lenda há uma lição: quem adentra a floresta pode se perder ao seguir os passos do Curupira (protetor da floresta), aquele que tem os pés

virados para trás. Outro ser protetor da mata é a Matinta Pereira, que fica enfurecida com quem entra na floresta desobedecendo as “leis da natureza” e acalma-se com o fumo dado pelo infrator para não ser castigado pela transgressão cometida contra a floresta (SILVA; SANTOS; SOUZA, p. 10, 2016).”

E dentro desse campo de crenças, religiosidade e misticismo, a nossa tradição afro-brasileira tem Iemanjá como a personificação do mar, como uma personalidade de mãe amada e temida (LABERGE, 2000). A simbologia do folclore, das lendas, dos mitos e do místico compõe uma gigantesca gama que gera diversas vertentes de apoio e estudo para as mais variadas áreas do meio acadêmico. Conforme Gláucia Oliveira da Silva (2000), que fez um estudo com os pescadores de Piratininga (Rio de Janeiro), a natureza, pela percepção de quem vive da pesca, pode ser dividida em dois conceitos: o do mar e o do seco. O primeiro é encarado como um território especial, notório de muita reflexão e admiração, envolvendo todo o cenário do ser humano embarcado em alto mar (tempestades, nuvens, ventos, etc.) O território do “seco” é encarado como um local mais dócil, previsível e passível de ser controlado.

As comunidades ribeirinhas são referência e exemplo no que diz respeito a gestão, apropriação e uso de recursos naturais. No entanto, do ponto de vista ambiental, social e econômico, existe devida preocupação por conta de atividades referentes a pesca excessiva predatória e turismo desorganizado; esses excessos e desorganizações acabam por gerar alterações em hábitat e perda de biodiversidade do meio natural (GUARIM, 2000).

Um estudo feito por Guarim (2000) com famílias ribeirinhas de Cuiabá (Mato Grosso), mostrou que, além das dificuldades ambientais, há o enfrentamento e dificuldades acerca da legislação pesqueira local, que não leva em conta e não escuta as pessoas da região. Essas legislações não coerentes com a vida de quem vive da pesca acarreta na formação de portarias, resoluções e decretos que não atendem aos interesses das famílias ribeirinhas e muito menos do meio ambiente.

São diversos os contextos e peculiaridades referentes as comunidades tradicionais, desde vantagens e aspectos positivos, como dificuldades e problemas referentes ao estado e a órgãos representativos. De fato, cada comunidade é digna de reconhecimento e valorização e necessita de condições básicas para exercer suas atividades e ter um padrão de vida minimamente saudável. A ofuscação e esquecimento dessas comunidades tradicionais impactam não apenas as vidas dos ribeirinhos, mas também a própria economia, questões ambientais, políticas e no alimento que chega no prato do

consumidor: são processos interligados que podem afetar o contexto social humano no todo. O que não existe (ou que não é visto) é, na verdade, produzido como algo inexistente, como uma possibilidade não credível dentro do já existente (SANTOS, 2002).

Assim, podemos pensar na invisibilidade do ser como algo produzido, em uma existência tão “inferior” que não pode ser considerada como alternativa real de vida, passando assim a ser ignorada pelas sociedades humanas (PIZZIO; VERONESE, 2008). A partir disso, ocorre a naturalização da desigualdade de pessoas e populações consideradas “desqualificadas”. Essas ausências podem ocorrer por meio da monocultura do saber, que considera a “alta” cultura e ciência moderna como padrões únicos de qualidade; pela lógica de classificação social, que cria categorias sociais que naturalizam hierarquias, injustiças e desigualdades dentro de uma dicotomia entre os “superiores” e “inferiores”; pela lógica da escala dominante, que enxerga apenas o global como válido, deixando o local como insignificante; pela lógica produtivista, que encara o crescimento econômico como objeto racional e inquestionável, colocando formas de produção em pequena escala como “atrasados” e “primitivos”. E por último, pela monocultura do tempo linear, que carrega a noção de tempo ocidental, sempre rumo ao progresso e futuro (SANTOS, 2002).

Assim, podemos pensar na invisibilidade do ser como algo produzido, em uma existência tão “inferior” que não pode ser considerada como alternativa real de vida, passando assim a ser ignorada pelas sociedades humanas (PIZZIO; VERONESE, 2008).

A partir disso, ocorre a naturalização da desigualdade de pessoas e populações consideradas “desqualificadas”. Essas ausências podem ocorrer por meio da monocultura do saber, que considera a “alta” cultura e ciência moderna como padrões únicos de qualidade; pela lógica de classificação social, que cria categorias sociais que naturalizam hierarquias, injustiças e desigualdades dentro de uma dicotomia entre os “superiores” e “inferiores”; pela lógica da escala dominante, que enxerga apenas o global como válido, deixando o local como insignificante; pela lógica produtivista, que encara o crescimento econômico como objeto racional e inquestionável, colocando formas de produção em pequena escala como “atrasados” e “primitivos”. E por último, pela monocultura do tempo linear, que carrega a noção de tempo ocidental, sempre rumo ao progresso e futuro (SANTOS, 2002).

A ideia de tempo pode obter diferentes sentidos para as pessoas/sociedades humanas em diferentes culturas, contextos, etc. (TONELLI, 2008). O tempo linear é apenas uma, dentre várias outras, concepções acerca do tempo (SANTOS, 2002). Dito

isso, a noção de tempo das comunidades tradicionais ribeirinhas é diferente da concepção de tempo ocidental: o tempo de quem vive da pesca, é o tempo do mar.

2.3.1 Produção Pesqueira

O exercício da pesca artesanal pode ser usualmente utilizado para a extração de produtos naturais que servem como auxílio, ou como meio efetivo, para a obtenção de sustento financeiro para muitas famílias. No entanto, a atividade pesqueira representa a construção cultural em diversos aspectos, sejam eles gastronômicos e/ou relacionados ao contato com humano com o ambiente em que se vive (PASQUOTTO, 2005).

Do que se tem registro, a fauna de peixes de água doce na América do Sul passou a ser reconhecida a partir de meados de 1750. Até os dias de hoje, a diversidade de peixes de água doce na América do Sul é extremamente grande, sendo avaliada como um campo amplo de pesquisa e atividade pesqueira (BÖHKLE; WEITZMAN; MENEZES, 1978).

Atividades pesqueiras provavelmente são mais antigas do que exercícios relacionados a agropecuária e agricultura e, até hoje, desempenham papéis de grande importância em diversos setores sociais, econômicos, etc. É por meio da pesca (pelo uso de trabalho autônomo ou contratado) que, por exemplo, a pobreza é reduzida tanto na zona rural como urbana, gerando desenvolvimento para o comércio nacional e internacional (NOMURA, 2010).

No entanto, o que é a pesca em si? Conforme Diegues (1999) de forma direta, a pesca caracteriza-se como o ato de capturar animais aquáticos (crustáceos, moluscos...) ou peixes propriamente ditos. A captura de mamíferos, como por exemplo a baleia, já pode ser considerada como caça. De maneira curiosa, ao contrário da agricultura e da caça, a atividade pesqueira sofreu poucas alterações com o passar dos anos; muitos dos utensílios usados na antiguidade são essenciais e de uso comum até hoje, como redes, anzóis, linhas, etc.

No entanto, a pesca artesanal e o exercício da agricultura ainda são duas combinações de grande importância para as famílias ribeirinhas, como é o caso dos pescadores/horticultores da Ilha dos Marinheiros, em Rio Grande (PASQUOTTO, 2005). Claro, do ponto de vista industrial, alterações significativas aconteceram no sistema de reprodução e armazenagem de diversos pescados.

No campo das atividades pesqueiras, o conceito de etnoecologia é fundamental para compreender e conhecer os processos de captura de animais marítimos. Etnoecologia se

refere a uma área ideológica interdisciplinar que estuda conhecimentos, comportamentos, crenças, pensamentos relacionados ao ser humano e ao meio que o cerca. Diz respeito aos saberes tradicionais, como povos e diferentes sociedades humanas/grupos tradicionais utilizam e se apropriam da natureza (MOURÃO; NORDI, 2006). Dessa forma, para se obter um vislumbre da representação da pesca para as sociedades humanas atuais, é preciso compreender um pouco de sua história e influência nos tempos atuais.

A nível nacional, a pesca já era praticada pelos povos indígenas muito antes dos portugueses terem chegado ao Brasil. Os métodos de pesca utilizados pelos povos nativos eram diretamente relacionados ao uso de matéria prima e transformações delas em utensílios/ materiais apropriados para a captura de crustáceos, peixes, moluscos e outros animais marítimos. As redes de pesca, trazidas pelos europeus, também eram de fácil manejo para os povos nativos (DIEGUES, 1999). Essas atividades pesqueiras produziram culturas litorâneas presentes até hoje em regiões como a do *Jangadeiro* – pertencente a região nordestina litorânea-, *Caiçara* – pertencente ao litoral entre Rio de Janeiro e São Paulo e *Açoriano* – pertencente ao litoral de Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Dentro dessas culturas, existem diferentes “lentes” sociais provenientes de diferentes povos.

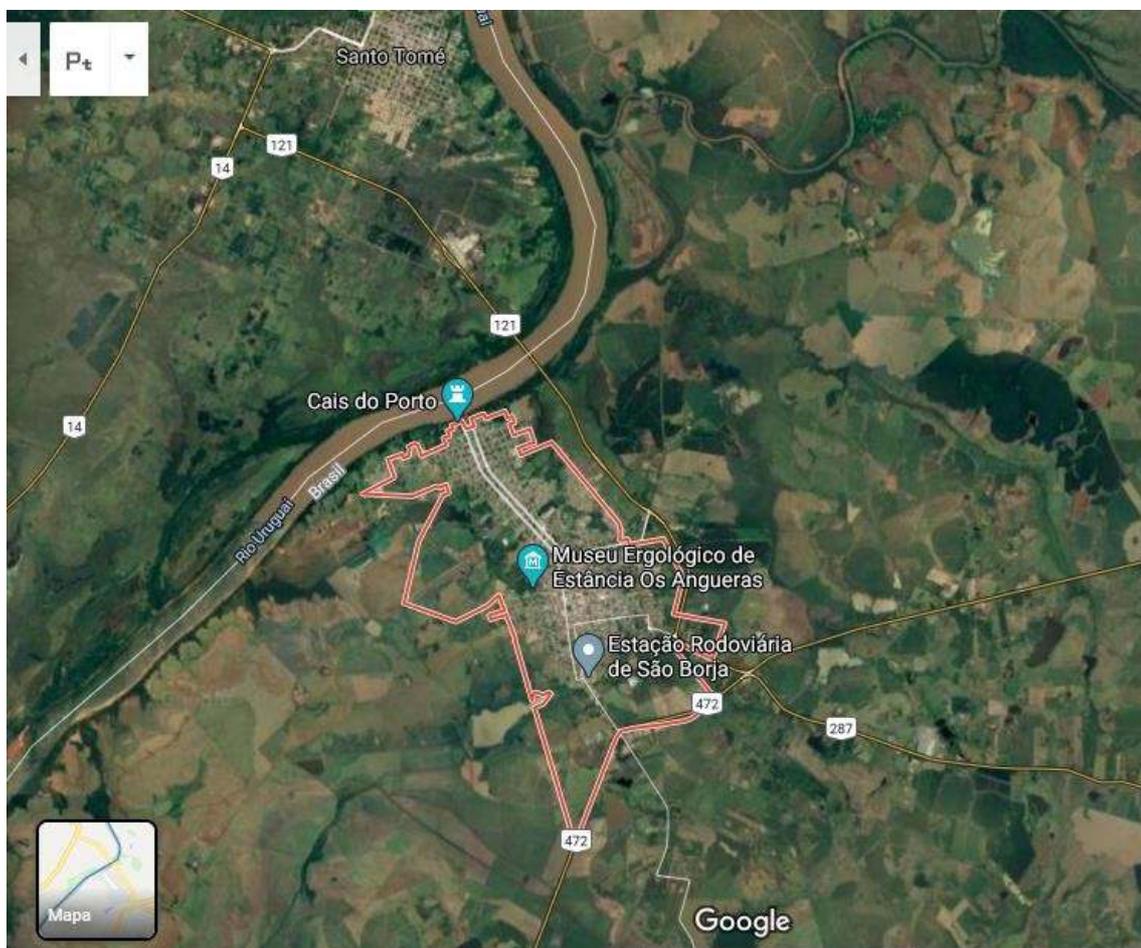
Partindo agora para uma visão “macro”, a relação do ser humano com o mar, rios, lagos, etc. é encarada e aplicada de diferentes maneiras ao redor do mundo. Em diversos países do ocidente, o oceano é estabelecido como um “objeto” de terror e medo, no entanto, em outras regiões, o oceano é considerado como uma existência sagrada, um espaço de harmonia e paz (DIEGUES, 1999). A sócio antropologia marítima aborda as diferentes lentes sociais acerca do mar e suas variações, podendo se aprofundar mais em questões sociais e de percepção ambiental.

3. MATERIAIS E MÉTODOS

3.1 LOCAL DE ESTUDO

O ambiente de pesquisa é o município chamado São Borja, localizado no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil. A cidade está localizada na fronteira oeste do estado e conta com uma população que gira em torno de 61.671 pessoas, tendo a área da unidade territorial em quilômetro quadrados equivalente a 3. 616, 691 (BORJA, 2017). O município faz fronteira com a cidade argentina Santo Tomé. Em linha reta, a distância de São Borja para Buenos Aires é equivalente a 699,07 km, sendo mais próximo do que se deslocar para São Paulo, por exemplo, que está a 1434 km do município.

FIGURA 1: Mapa do município de São Borja



Fonte: Elaborado por Google Maps.

A figura acima é referente ao mapa do município de São Borja. Nela, é possível ver a cidade argentina de Santo Tomé, o Cais do Porto (local da atividade pesqueira), o Rio Uruguai e a divisa, entre Argentina e Brasil. O Cais do Porto, além de ser um local de exercício da pesca artesanal por famílias ribeirinhas, é também um ponto turístico da cidade e palco de eventos referentes a cultura local.

São Borja é uma cidade histórica e foi palco de diversas batalhas, dentre elas, a Guerra do Paraguai; também, foi em solo são borjense – em 1888- que ocorreram discussões acerca do destino do país, com propostas referentes ao fim da monarquia e ascensão do regime republicano. Mais precisamente, o município é reconhecido como a terra dos presidentes, pois foi nessa localidade que nasceu Getúlio Dornelles Vargas e João Goulart (BORJA, 2017).

Os mais altos valores de temperatura ocorrem mais precisamente na região noroeste do estado. Conforme Rossato (2011), as maiores médias de temperatura atingidas foram em São Borja, São Luiz Gonzaga e Santa Rosa. O clima da cidade costuma ser intensamente quente em alguns momentos do ano, mas também pode registrar temperaturas baixas entre 8 e -6G.

É no Rio Uruguai que muitas famílias ribeirinhas buscam o seu sustento por intermédio da pesca.

FIGURA 2: Barco no Rio Uruguai na barra do Camaquã.



Fonte: Arquivo pessoal de Edonil Garcia dos Santos.

A organização dos pescadores artesanais no estado do Rio Grande do Sul é estabelecida em vários sindicatos, colônias e associações. A colônia é muito provavelmente a divisão mais antiga, remetendo a época de dominação portuguesa, em que a ideia principal era criar vilas de pescadores (colônias) para servir aos interesses da coroa. A associação de pescadores surgiu devido ao descaso de autoridades com as pessoas que vivem da atividade pesqueira (OLIVEIRA, 2014).

Existe um consenso e união entre os pescadores de São Borja no que diz respeito a uma preocupação em preservar e recuperar a biodiversidade do Rio Uruguai, nos levando a, minimamente, pensar na atividade pesqueira das famílias ribeirinhas como uma prática que apoia a sustentabilidade social e da natureza como um todo (PINTO, 2016). Além disso, é preciso salientar a importância e pertinência dos saberes passados de geração em geração que tais famílias ribeirinhas possuem, guardando consigo tradições, culturas e diversos contextos históricos, políticos, sociais, econômicos, etc.

FIGURA 3: acampamento panela suja na estiva.



Fonte: Arquivo pessoal de Edonil Garcia dos Santos.

Conforme Pinto (2015) pode se dizer que as comunidades que vivem nas margens do Rio Uruguai obtêm um perfil étnico de descendência indígena, carregando consigo vivências comunitárias, identificação com a natureza e espiritualidade. Ainda conforme Pinto (2015):

“Ao pensar as práticas ribeirinhas como heranças sócio-históricas, destacam-se que muitas marcas tradicionais do entorno do Rio Uruguai estão cristalizadas há mais de um século nesses espaços sociais. Suas crenças simbólicas, representações artísticas e identificação com os marcadores vivos podem ser descritas como práticas vivenciais enraizadas em tais territórios culturais (PINTO, p. 9, 2015).”

FIGURA 4: pescado.



Fonte: Arquivo pessoal de Edonil Garcia dos Santos.

Dessa forma, a atividade pesqueira no município de São Borja é também caracterizada como pesca artesanal, englobando um estilo de vida e concepção acerca do mundo característicos de pessoas que vivem nessa realidade.

3. 2 PÚBLICO

O público envolvido no estudo são as famílias ribeirinhas do município de São Borja - RS. Principalmente pessoas que têm como a principal fonte de renda e sustento a

atividade pesqueira, que moram nas proximidades do Rio Uruguai e convivem diariamente com todo o contexto histórico e social da pesca artesanal.

3.3 METODOLOGIA

A metodologia utilizada na pesquisa é descritiva qualitativa. Conforme Gil (2008), o objetivo primordial de uma pesquisa descritiva é explanar as características de determinada população ou fenômeno/estabelecimento de relação entre as variáveis. Utiliza-se técnicas padronizadas de coleta de dados. Inclui-se nessa pesquisa, sendo o caso do presente artigo, o levantamento de opiniões, atitudes e crenças de uma população ou grupo em questão. O foco principal de tal modalidade de pesquisa é a atuação prática para conscientização e entendimento dos coletivos estudados.

Sendo reconhecido como uma das maneiras de realizar pesquisa dentro das ciências sociais, a aplicação da metodologia teve como ferramenta o estudo de caso. O estudo de caso tem como objetivo a investigação de algum fenômeno contemporâneo (caso) dentro do devido contexto real, fornecendo a coleta e projeto de dados. Dentro das variações do estudo de caso, podem existir casos únicos ou múltiplos, evidências quantitativas ou qualitativas e avaliações (YIN, 2015). Essa modalidade de pesquisa é geralmente organizada em torno de um pequeno número de questões que se referem mais precisamente ao “como” e “porquê” da investigação. A revisão bibliográfica é sempre de suma importância para que ocorra a comparação com outros casos semelhantes e também para reforçar a argumentação daquele que descreve o caso. A generalização dos resultados obtidos dificilmente é possível dentro do estudo de caso (VENTURA, 2007).

Foi aplicado um questionário direcionado aberto em que, apesar de perguntas específicas (roteiro), o entrevistado pôde acrescentar o que quis, a qualquer momento que achasse necessário. A entrevista direcionada aberta tem como foco explorar e conhecer o que o entrevistado expressa, a conversação é informal e o entrevistador se apresenta como um ouvinte. Uma das “desvantagens” desse tipo de entrevista é o risco de divagação do assunto, tendo em vista a liberdade aplicada ao entrevistado, tal subjetividade pode gerar dificuldades no momento de análise dos resultados; no entanto, a entrevista direcionada aberta possibilita a aquisição de maior número de informações e grande espontaneidade na prática como um todo (PARANA, 2016).

Foram elaboradas quatro oficinas como estratégias interdisciplinares com temas e objetivos específicos para o alcance de uma maior visibilidade e valorização para com as famílias ribeirinhas. Apesar da não aplicabilidade das mesmas por conta da atual pandemia, futuramente podem servir como um material de grande ajuda. As oficinas

envolvem a aplicação de práticas culinárias como uma forma de gerar intercâmbio de ideias e perspectivas, exposições de produtos ribeirinhos para venda (e apreciação) em eventos culturais, o uso da comensalidade como uma facilitadora de diálogo e a mutualidade de troca de conhecimento entre professores, famílias ribeirinhas e acadêmicos.

3.4 AÇÕES PROPOSTAS

O objetivo das ações da pesquisa foi direcionado para o conhecimento e contato com famílias ribeirinhas ou pessoas que vivem da pesca. Em meados de novembro e dezembro do ano de 2019, foi realizado o levantamento de informações bibliográficas úteis e pertinentes para a essência do trabalho por meio de pesquisa em plataformas de artigos/livros científicos. É importante obter um embasamento sólido para que, independente do resultado da pesquisa, a lógica e seguimento de raciocínio do trabalho não fiquem comprometidos.

Depois, por volta de janeiro de 2020, ocorreu o primeiro contato com o pescador Edonil Garcia dos Santos, que serviu de ponte e porta-voz da comunidade ribeirinha do município de São Borja. Por questões de saúde coletiva referentes a atual pandemia e todo o contexto ocasionado devido ao novo Coronavírus (COVID-19), não foi possível realizar visitas presenciais. No entanto, em abril de 2020, por meios de comunicação virtuais (online), Edonil Garcia dos Santos aceitou representar sua comunidade pesqueira e respondeu as questões propostas, expondo visões e opiniões sobre o desenvolvimento da atividade pesqueira local. Com o uso de tais informações, o presente trabalho serviu como uma forma de conectar o meio acadêmico com essa comunidade; também, os resultados foram comparados com as informações já pesquisadas encontradas em plataformas digitais de artigos científicos, como Scielo, periódicos da Capes e revistas referenciadas na presente monografia.

Dentro desse objetivo, espera-se valorizar o saber empírico e trazer discussões acerca desses cotidianos para a comunidade acadêmica. Mais especificamente, por meio da entrevista com Edonil, todo o diálogo feito com ele referente a pesca em São Borja foi transcrito sem nenhuma alteração.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Edonil Garcia dos Santos, o até então responsável por fazer uma “ponte” entre eu e os pescadores, contribuiu com essa exposição de perspectiva por me dizer algumas visões e ideias que têm sobre as atividades pesqueiras em São Borja-RS. Arelada as dificuldades sociais e da área da saúde que o mundo todo enfrenta, observou-se a falta de suporte e reconhecimento para essas famílias ribeirinhas.

O intuito foi dar lugar de fala a Edonil, alguém que vive da atividade pesqueira e convive com ela diariamente. Sem necessidade de um “porta-voz” acadêmico ou alguém que coloque em palavras ludibriosas o que já se foi dito, o entrevistado contou sua visão e representatividade para com as famílias ribeirinhas. Dessa forma, conheci o Edonil por meio de uma rápida rede de contatos: primeiramente conversei com minha professora de Gastronomia, que por sua vez entrou em contato com a esposa do pescador, que por sua vez entrou em contato comigo.

O encontro foi simples e objetivo. Nos conhecemos na biblioteca do Instituto Federal Farroupilha, no campus São Borja. Perguntei a ele sobre a vida na pesca e o que de fato estava acontecendo. Havíamos combinado de marcar um novo encontro para projetar uma oficina, no entanto, a pandemia teve início e as atividades foram paralisadas. Com isso, concordamos em registrar uma conversa (entrevista direta e aberta) online que tivemos em meados de abril. A partir dessa conversa, pensamos em possibilidades não só para solucionar a atual situação dos pescadores do município de São Borja, como também gerar a valorização do saber empírico.

Antes de conhecer o Edonil, eu havia pesquisado matérias a respeito da atividade pesqueira no município de São Borja e, o que encontrei, foram boas notícias dissertando sobre feiras do pescador e valorização de famílias ribeirinhas. Achei estranho, eu quase quatro anos morando em São Borja nunca, em alguma hipótese, tinha ouvido falar sobre feira do pescador ou alguma atividade que os colocassem em visibilidade e valorização. Talvez tenha sido algum erro de atenção da minha parte, ou quem sabe ausência de observação aos banners e publicações expostos na cidade, mas acredito que isso não vem ao caso. A verdade é que Edonil se mostrou decepcionado com o atual cenário da atividade pesqueira no município de São Borja, me contou sobre algumas dificuldades das famílias ribeirinhas e mostrou total apoio ao presente trabalho.

Abaixo seguem algumas respostas de autoria plena de Edonil, suas visões, concepções e opiniões acerca da atividade pesqueira em São Borja:

1. Qual o seu nome completo, cidade natal, idade e atual ocupação?

“Meu nome é Edonil Garcia do Santos, eu sou natural da cidade de Santo Antônio, Rio Grande do Sul, e eu sou técnico em eletrônico.”

2. Quando e como foi o seu primeiro contato com a atividade pesqueira?

“Eu nasci numa cidade que ela tem um rio né, e eu na atividade pesqueira assim eu praticamente me criei, tenho muito conhecimento sobre essa profissão aí, então posso te dizer que desde criança eu faço parte desta atividade”.

3. O que a atividade pesqueira significa para você?

“A atividade pesqueira pra mim ela significa assim ó: além do esporte, praticar o esporte, a pesca esportiva que na verdade eu pratico, ela representa também uma fonte de renda né, para os moradores da cidade atual que eu tô morando de São Borja né, que pertence ao Rio Uruguai, então ela é uma fonte de renda pra grande parte da população daqui. Então ela é muito útil pra vida das pessoas aqui. Tem muitos pescadores que dependem do Rio aqui pra levar o pão pra família então ela representa, pra mim, uma profissão né. Ela é uma profissão”.

4. Como funciona a atividade pesqueira no município de São Borja?

“A atividade pesqueira aqui na cidade de São Borja ela funciona da seguinte maneira: ela é dividida em dois setores, tem a colônia (que é um setor), e a associação dos pescadores, que é totalmente separado, no caso separado em leis que cada um tem que seguir um regulamento né, e seguir a sua própria atividade conforme o seu cadastro. Por exemplo a da colônia eles já são bem mais organizados já tem uma sede mais organizada. Mas daí a parte da associação já é um pouco mais desorganizado porque não tem um apoio né, então eles são meio assim, meio por conta. Essa é a diferença. E ela é realizada na parte mais assim, não tem pessoas com bastante recurso, é o pessoal aqui se vira como pode no caso.”

5. Quais as principais dificuldades que pescadores e famílias ribeirinhas enfrentam no município de São Borja?

“A maior dificuldade hoje do pescador, da atividade pesqueira aqui da bacia do Rio Uruguai na cidade de São Borja, é a falta de apoio né, a falta de apoio politicamente falando né, então essa comunidade pesqueira ela não tem um apoio, sabe. Ela não tem um recurso, ela não

tem um apoio, não tem tipo uma legislação aqui que te dá esse suporte pra eles.

Eles vivem a mercê dessa dificuldade aí, então isso aí poderia ser diferente”.

6. Como a pandemia causada pelo covid-19 afetaram essas famílias?

“É com a pandemia complicou, tá sendo difícil pro pescador porque na verdade antes ele pegava o produto e saía a vender né, autônomo assim né, entendeu? E ele frequentava vários clientes e hoje não, hoje já tá difícil, já não tem mais essa liberdade toda que tinha. Então isso aí afetou eles. E outra parte também é a parte da navegação, que ficou controlado. Por exemplo na Argentina, o pescador não pode passar do meio do rio pra lá, em solo argentino porque a Argentina ela proibiu totalmente a navegação então isso afetou também, porque na verdade o rio é explorado tanto o lado brasileiro como o lado argentino, entendeu?”

Então ficou difícil essa parte aí, foi afetado nesse sentido. E também outra parte que afetou bastante eles é que por exemplo assim ó, o pessoal eles buscavam os acampamentos rebeirinhos né pra buscar o produto e hoje já não acontece isso aí.”

7. Você acha que as pessoas que vivem da pesca, têm visibilidade e reconhecimento no município de São Borja?

“Assim ó, do meu ponto de vista e pelo o que eu conheço, não. As pessoas daqui não são bem visto, entendeu? Eles não são tratado como merecem, como um trabalhador né. Porque na verdade assim, pra quem não sabe, a atividade pesqueira, o pescador profissional ele tem uma profissão né, ele trabalha, ele contribui. Só que aqui mesmo pras autoridades nossa do nosso município aqui, e pras pessoas, eles não são bem visto nesse sentido aí. Eles são até tratado mal os pescador aqui, tratam mal nesse sentido aí sabe, por não reconhecerem, porque eles, sei lá, não sei se eles têm algum preconceito ou alguma coisa, mas eles não respeitam o pescador como um trabalhador. Eles não respeitam a profissão do pescador. Tantas vezes já aconteceu isso aí, eu já presenciei essa parte aí deles sabe, das autoridades daqui. Não respeitarem, não reconhecerem, tratarem o pescador, tipo, por exemplo, um malfeitor, alguma coisa assim. Então não tem esse reconhecimento, tá a desejar essa parte aí.”

8. Em sua visão, quais são as possíveis soluções para uma melhora no atual cenário da atividade pesqueira em São Borja?

“Olha, o melhoramento pra situação atual pesqueira aqui, seria tipo, por exemplo assim, que tivesse uma lei municipal, ou um reconhecimento, ou algum reconhecimento assim em lei. Que fosse um apoio mais assim sabe, um apoio legislativo.

Porque assim ó, por exemplo, o pescador aqui ele quer fazer um cadastro, tem muitos pescador aqui que são analfabeto, a maioria são analfabeto. Eles não tem conhecimento de internet, não tem essa fonte aí, então eles dependem dos outros. E hoje eles não tem assim um lugar, por exemplo né, um departamento aqui criado pelo município pra dar esse suporte a eles né, entendeu? Eles não tem, então nesse sentido aí eles são abandonado, eles não tem, tem muito pescador que perde a carteira profissional ou deixa atrasar por ele não ter um recurso aonde recorrer pra renovar a sua documentação. Então essa parte aí dele é muito... O pescador vive praticamente no abandono, sabe. Eu não sei como que eles ainda não desistiram sabe, eles são muito valente até nessa parte. Porque se tu prestar atenção no que acontece, por exemplo aqui né, na atividade pesqueira da bacia do rio Uruguai em São Borja, o pescador ele vive a mercê de tudo, depender de tudo, e não tem, não tem quem dê um suporte pra eles.

Então assim, ultimamente, esses últimos anos aí, eu tenho feito essa parte aí ó, eu tenho auxiliado eles, pelo conhecimento que eu tenho, eu tenho auxiliado eles para renovação de carteira, cadastro nos benefícios né, entendeu? Então eu tenho ajudado eles, quem eu posso eu ajudo. Mas na verdade não tem a quem eles recorrer, um suporte pelo município, então eles vivem a mercê.

“Na minha opinião assim, pra concluir nossa pesquisa, eu até gostaria que tu tivesse participado comigo né, ter feito essa pesquisa assim a campo aqui né, pra ti ter mais o que colocar né, porque daí tu ia sentir, ia sentir né, como que é hoje aqui, como que o pescador vive, qual a situação, isso seria bem mais rentável pra ti em termos de conhecimento né. Mas como devido a pandemia aí a gente não conseguiu, mas eu te digo assim ó, eu na minha opinião assim, teria que ser obrigatoriamente... Ou nós necessitamos que seja criado o mais rápido possível uma lei que ampare melhor o pescador aqui, que reconheça ele como um trabalhador, como um trabalhador qualquer, como um trabalhador de escritório, como um trabalhador né, de empresa, trabalhador industrial. Porque ele contribui, ele trabalha, até trabalha mais do que qualquer outro trabalhador aqui, pra ti ter uma ideia. Então é isso que eu queria que fosse reconhecido né, que as autoridades daqui respeitassem mais o pescador como ser humano, como trabalhador, não tratar ele como um simples malfeitor. Isso aí que eu gostaria que mudasse, que viesse pra cá, viesse assim um suporte pra eles né, que viesse um apoio assim, tivesse uma lei ou um suporte que eles conseguissem né, pelo menos ter um socorro. Porque é difícil pra eles. E eu acho que nosso pescador aqui, ele, pra quem chega de fora, pra quem vem de fora, acha tudo bonitinho ‘ah, São Borja pescador, o pescador lá, coisa e tal, festa do peixe e tudo’, na verdade não é bem a realidade, se tu

conviver com o pescador aqui tu vai ver que é totalmente controverso o que se mostra né.

Porque pra ti por exemplo tu acha ‘ah, pescador lá tem suporte, ele tem apoio’, não, pescador aqui é abandonado. Não tem, olha, faz de tudo aqui pra se manter, pra poder alimentar sua família. Não tem apoio nenhum, não tem apoio governamental, não tem apoio municipal, não tem ninguém que tire por eles, sabe. Então, isso que eu gostaria que mudasse”.

O relato acima foi a entrevista que tive com Edonil on-line. Ambos concordamos em ao menos expor a visão e opinião dele sobre a atividade pesqueira no município de São Borja. O ato da pesca como estilo de vida, fonte de sustento e sobrevivência cultural e empírica das ideias, conhecimentos e pontos de vista são características que estão presentes até hoje nas famílias ribeirinhas que têm como referência/construção de “lentes” sociais: o mar, o rio, a água e suas variações em terra. É um tipo de relação não muito fácil de se explicar, mas que já faz parte do agente que está inserido nessa realidade. Conforme Maldonado (1994):

“As especificidades da relação do homem com a natureza quando se trata do mar e da pesca são marcadas e constratantes. No decorrer da análise que faço das dinâmicas comunicativas e da sua relevância para a constituição da unidade histórica da terra com o mar que os pescadores realizam com suas práticas tecnológicas e simbólicas, surgirão paradoxos entre os quais está a indivisão do mar sob forma jurídica, individual e contínua, que os pescadores relativizam, construindo em praticamente todas as comunidades estudadas, formas consuetudinárias e locais de divisão e da apropriação. Assim, o meio indiviso e imenso se viabiliza à ação do homem sob o pressuposto da divisão e da apropriação, se não individualmente, pelo menos ao nível de comunidades, de famílias e de tripulações de pescadores” (MALDONADO, p.24, 1994).

É possível imaginar um local, considerado como uma casa, um viés de pertencimento como um bem valioso. O ser humano tem a “necessidade” (ou quem sabe apenas uma construção lógica de pensamento imposta) de limitar territórios, sentir-se como parte de um meio, desenvolver laços afetivos relacionados a apropriação, convívio e etc. Tais ideias partem do mesmo princípio dentro da relação do ser humano com a pesca, com a água.

Dessa forma, pode-se afirmar que, assim como Edonil, pessoas que cresceram próximo ao Rio Uruguai e participaram de atividades relacionadas a pesca têm devido carinho, laços afetivos e sentimento de pertencimento para com o rio. A situação talvez

fique complicada com a criação de leis, exigências de documentos, burocracia, controle de espécies e outros meios de controle estabelecidos por governos, autoridades, etc. Tal fato muito provavelmente tenha relação com o sentimento de perda do próprio território, de sua própria casa.

Como se após longos anos, algo ou alguém começasse a exprimir regras relacionadas a sua própria casa e ao modo com o qual você lida com ela, criando limites e conclusões a respeito de seu próprio lar.

Claramente, essa história tem, no mínimo, dois lados. Sabemos da importância do zelo e proteção de espécies, sabemos também da necessidade de colocar “tudo” de forma legalizada e de acordo com o estado. Mas o que Maldonado (1994) exprimiu no trecho de seu livro citado acima, pode nos ajudar a compreender como muitos pescadores se sentem hoje. O problema é quando não existe o devido suporte e valorização dessas pessoas que agregam (em diversos fatores, como econômico, cultural), e muito, para as sociedades humanas e a sobrevivência de conhecimentos passados de geração para geração.

A pesca industrial, diferente da pesca praticada pelas famílias ribeirinhas em São Borja, pode obter diversas fontes de destruição em massa do meio ambiente e degradação de vidas. Extensões de fazenda de camarão (carnicultura), por exemplo, gerou movimentos organizados de ambientalistas e populações humanas com o intuito de promover a ideia de conservação da natureza e meios de sobrevivência de pescadores (PORTO, 2007).

Para o presente trabalho, não é de grande importância discutir até que ponto a pesca industrial é prejudicial para o meio ambiente e benfeitora para a economia, mas sim, discutir sobre a contribuição que a atividade pesqueira artesanal tem para com as sociedades humanas. Conforme o diálogo já apresentado acima, as famílias ribeirinhas de São Borja têm sua contribuição para a economia local, exerce o ato, padronizado e já de costume, de “girar” dinheiro por meio de compras e vendas.

Além de tal contribuição relacionada a economia, existe todo o lado cultural e histórico: pessoas que carregam consigo a história de uma terra, a vivência, a luta e esforço no olhar. É difícil não se envolver emocionalmente quando se fala sobre o presente assunto, para mim, como amante da comida e tudo o que a cerca dentro da gastronomia, não posso deixar de notar como a atual realidade tem suprimido e dilacerado os pequenos produtores, desvalorizando outros tipos de conhecimento e levando em conta, muitas vezes, o “macro”, a maior fonte de renda.

Sabemos que esse assunto nos dirige a várias ramificações de contextos e ideias,

valendo ressaltar, novamente, a importância da preservação e bom senso com relação ao ambiente e, mais especificamente, com a saúde do rio e das populações que nele habitam. No entanto, antes de atingir tal equilíbrio, é preciso vencer as dificuldades acerca da atual realidade de pescadores artesanais. É interessante o que Caldasso (2005) comenta:

“Os métodos regulatórios para a pesca em larga escala (...) nem sempre são adequados para a pesca artesanal, além das dificuldades de restrições à captura. Essas dificuldades estão associadas ao custo de fazer cumprir as regulamentações diante de uma atividade descentralizada e, ainda, aos problemas de substância dos pescadores diante dos controles estabelecidos. Quando a pesca está sem regulamentação, o critério que se aplica para o equilíbrio bioeconômico vem acompanhado por uma inflexibilidade cada vez maior” (CALDASSO, p. 3, 2005).

Edonil cita a ausência de apoio, recurso, algo ou alguém que possa prestar socorro aos pescadores do município, conforme ele, essas famílias que vivem da pesca ficam à mercê do contexto e realidade atuais. O ponto chave da questão muito provavelmente tem relação com regulamentações, exigências e cobranças não condizentes com a realidade de pescadores artesanais.

O diálogo já exposto mostrou que pescadores artesanais perdem suas carteiras profissionais por não terem recursos tecnológicos ou algum departamento no município que os auxiliem a realizar a renovação ou criação do cadastro legal.

Outro ponto importante para salientar é o analfabetismo presente na comunidade em questão, dificultando ainda mais o processo para o alcance do objetivo legal da atividade pesqueira.

No caso do município de São Borja, Edonil forneceu esses auxílios de forma gratuita, ajudando as famílias ribeirinhas com essas questões referentes a tecnologia, leitura, cadastro e outros pontos relacionados a pesca. No entanto, fica clara a necessidade de algum local, departamento ou unidade que tenha atendimento aos pescadores, tirando suas dúvidas, auxiliando em seus cadastros, renovações de carteira, dificuldades, problemas, recebimento de auxílios, etc.

Estamos vivendo em um momento da história humana marcada por uma pandemia, gerada pelo Coronavírus (COVID-19), que tem afetado diversos setores das atuais sociedades humanas. Tal vírus é da família *Coronaviridae*, com alto potencial de infecção para mamíferos, gerando síndromes respiratórias e gastrointestinal, podendo

variar de um simples resfriado a intensos quadros danosos relacionados ao sistema respiratório. O principal meio de propagação do vírus ocorre pelo contato direto com humanos infectados, plataformas e objetos em que o vírus foi depositado e gotículas respiratórias produzidas por tosses ou respiração. Esse atual cenário teve como consequência o fechamento de instituições (públicas ou privadas), diminuição de cargas horárias de trabalho, crises relacionadas ao sistema saúde e economia, dentre outros fatores acerca do atual confinamento em que nos encontramos (REIS-FILHO; QUINTO, 2020).

Essa atual realidade também afetou, logicamente, o sistema de pesca a nível mundial. Mais especificamente, os pescadores em pequena escala estão passando por um momento de incertezas e grandes complicações. Conforme Reis-filho e Quinto (2020) a pobreza já é existente dentro das comunidades de pesca artesanal e está atrelada a “fatores que impedem o pleno gozo dos direitos humanos, em particular dos direitos civis, políticos, econômicos, sociais e culturais” (REIS-FILHO; QUINTO, p. 4, 2020). Como soma dessas infelicidades, a classe pesqueira se deparou com mais insegurança e instabilidade, sofrendo uma quebra de contato com os clientes e maiores dificuldades para obter o sustento necessário para viver.

De um modo geral e com base no diálogo ocorrido, pode-se dizer que a situação de vida das famílias ribeirinhas do município de São Borja não é boa, necessitando de melhor auxílio, valorização, suporte e reconhecimento por parte de autoridades para com essas pessoas que carregam consigo a cultura, conhecimentos, ideias e pontos de vista referentes a gerações antigas e suas vivências.

4.1 ESTRATÉGIA INTERDISCIPLINAR COMO PROPOSTA AUXILIADORA

A aplicabilidade da visão interdisciplinar tem muito a ver com compreender que as redes constituem o padrão básico de organização dos sistemas vivos: como ecossistemas que se organizam em redes de organismos, organismos que são redes de células, sistemas de órgãos e células e que são redes de moléculas... onde encontra-se a vida, encontram-se redes (CAPRA, 2007). Não são redes com estruturas materiais (como uma rede de pesca ou teia de aranha), mas sim, redes funcionais com capacidades autogeradoras. Dentro do campo social, também existem redes de comunicação, essas redes produzem sistemas compartilhados de crenças, explicações e valores que, por conseguinte, desenvolvem culturas e percepções ambientais. A aplicação de estratégias interdisciplinares busca compreender essas redes complexas e exercitar o pensamento

crítico/contextualizado.

Foram desenvolvidas quatro propostas de oficinas como estratégia interdisciplinar. Essas oficinas foram pensadas de acordo as possíveis contribuições que tanto a Gastronomia como a Educação Ambiental podem oferecer para a vida das famílias ribeirinhas. Dentre alguns objetivos que compõem essas estratégias interdisciplinares, estão a valorização do saber empírico, aplicação de técnicas culinárias como “melhoradora” de insumos e o intercâmbio de conhecimentos entre diferentes grupos sociais humanos.

4.1.1 Aplicação de práticas culinárias no intercâmbio de ideias

A primeira proposta interdisciplinar tem por *objetivo* proporcionar o intercâmbio de conhecimento e vivência entre as famílias ribeirinhas e os estudantes do curso de tecnologia em Gastronomia do IFFAR. Também, valorizar o saber da atividade pesqueira tradicional e fornecer visibilidade para os pescadores do município de São Borja. *O tempo de duração* é de início de uma tarde até o final de uma noite (no máximo). *A metodologia* utilizada são uma roda de conversa, prática culinária e exercício de se “colocar no lugar do outro”. A roda de conversa é embasada na ação de conhecer-se e conhecer o outro, o que envolve a apresentação entre os participantes (descrição de nome, idade, local de origem...) e troca de ideias acerca de assuntos como: o significado que o Rio Uruguai obtém de acordo com a percepção ambiental de cada participante, a visão da pesca como atividade profissional e sua importância na atual sociedade humana, experiências marcantes próximas ao rio, principais dificuldades que as famílias ribeirinhas enfrentam e o papel da Gastronomia como ferramenta de Educação Ambiental e auxiliadora para trazer maior visibilidade e valorização as famílias ribeirinhas do município de São Borja. No que diz respeito a prática culinária a ser exercida, é importante salientar que os pescadores serão a principal fonte de conhecimento no trato aos insumos (pescados) e nas técnicas de preparo alimentar. O papel dos estudantes de Gastronomia do curso é o de auxiliar e aprender sobre os sabores específicos da cultura do Rio Uruguai.

O roteiro se refere a uma roda de conversa e algumas aulas culinárias ministradas pelas próprias famílias ribeirinhas. O primeiro contato com a coordenação do curso de tecnologia em gastronomia já foi feito, mas não teve prosseguimento dada a atual situação mundial. O seguimento da oficina será dado da seguinte forma: será construída uma roda de conversa em que os pequenos produtores contarão um pouco sobre suas vivências e histórias; os estudantes (alguns provenientes de áreas

extremamente urbanas e outros nem tanto) trocarão ideias acerca de suas perspectivas/concepções sobre noções com o meio ambiente e a realidade atual relacionada ao consumo/cultivo de alimentos. Após o intercâmbio de experiências, todos os participantes entrarão na cozinha para formular algumas preparações selecionadas pelos produtores. Alguns ingredientes base da culinária ribeirinha de São Borja serão essenciais para a formulação de pratos típicos, como o ensopado de mandioca (prato feito a base de aipim, caldo de carne, redução longa em fogo baixo e temperos a gosto), moranga caramelada (preparação feita com redução de água com açúcar em volta de pedaços de moranga cabotiá), Piava assada (prato constituído por um peixe bem temperado assado na brasa). Dentro da sessão de doces estão a Ambrosia (sobremesa feita a base de ovo, leite, açúcar e outras especiarias que podem variar de família para família) e a Cuca (uma massa doce ou salgada com crosta de vários sabores possíveis, também variando de família para família).

Cada produtor será responsável por um grupo de alunos. No final da prática, todos se sentarão e poderão usufruir de uma boa refeição a mesa. *O resultado esperado* é que esse contato possa gerar mudanças positivas a um longo prazo e aliar as famílias ribeirinhas com aqueles que querem aprender mais sobre os alimentos de uma forma geral. Aulas “shows” e eventos culinários abertos ao público podem também ser de grande ajuda. A ideia é colocar essas famílias que vivem da pesca no lugar de visibilidade juntamente com os conhecimentos culinários e de vida.

4.1.2 Visibilidade de produto na exposição cultural ribeirinha

A segunda proposta interdisciplinar tem por *objetivo* trazer visibilidade aos pescadores, valorização do saber empírico, exibir formas de manusear o peixe na hora de confeccionar pratos e facilitar a venda de seus insumos. *O tempo de duração* é o de uma tarde inteira. *A metodologia* se refere a evento público, uso de apoio político e exposição de produtos à venda como forma de auxiliar as compras e ganho de capital para as famílias ribeirinhas. Essa metodologia tem como base o uso (parceria) com a prefeitura de São Borja. O evento é sem custo e pode ser reconhecido como a feira do pescador, ou, a feira das famílias ribeirinhas.

O roteiro tem como base uma oficina (aula show) de aproveitamento e manuseio corretos de pescados em praça pública no município de São Borja – RS. Com o apoio da prefeitura, as famílias ribeirinhas levarão seus pescados e outros produtos para venda, atrelado a isso, cada família ou pescador (a) terá a oportunidade de expor o seu produto. A ideia é a realização de um evento público (ou na praça central ou até mesmo no Cais

do Porto), em que cada família ribeirinha – ou pescador(a) individual- terá uma banca (cabana) para expor os seus produtos e contar um pouco sobre as melhores formas de utilizá-los. Algumas atrações podem ser realizadas com uma estrutura mais equipada (como palco, microfone etc.) para poder atingir um maior público. Concomitante a isso, eventos podem acontecer: rodas de conversa, visitas ao Rio Uruguai com explicações dadas pelos próprios pescadores, confecção de pratos, rodas de músicas tradicionais, exposições de artesanatos não necessariamente relacionados a culinária e até mesmo palestra sobre utensílios utilizados para o exercício da atividade pesqueira. Mais do que uma feira, o evento pode representar um momento de lazer, com música gaúcha (preferencialmente as que falam sobre o Rio Uruguai), venda de alimentos já prontos (como bolinhos de peixe ou alguma preparação típica da cidade) e até mesmo a disponibilidade de água quente para tomar um chimarrão.

O resultado esperado se refere aos seguintes aspectos: trazer visibilidade aos pescadores, valorização do saber empírico e facilitar a venda de seus insumos. Pode gerar resultados econômicos, culturais e turísticos.

4.1.3 Comensalidade facilitadora do diálogo

A terceira proposta interdisciplinar tem por *objetivo* trabalhar a autoestima dos pescadores e a importância da pesca artesanal para a melhoria do meio ambiente. *O tempo de duração* é de um final de tarde inteiro. *A metodologia* é ligada a realização e exercício da comensalidade, sendo constituída por uma roda de conversa a mesa posta. Estudantes do curso de Gastronomia do IFFAR receberão famílias ribeirinhas com uma bela mesa preenchida por alimentos de fácil alimentação, como cucas, “cuecas viradas”, rapaduras, canapés etc. Concomitante a isso, temáticas acerca da cultura ribeirinha e relatos de vida farão parte da temática envolvida na presente atividade. Assuntos como: valorização da atividade pesqueira no município, a importância da pesca artesanal e panorama da atual situação dessas famílias ribeirinhas serão conversados.

O roteiro é o seguinte: famílias ribeirinhas comparecerão ao restaurante universitário do IFFAR com o intuito de contar relatos de vida acerca da pesca e conversar sobre o atual contexto da atividade pesqueira no município de São Borja. No entanto, serão presenteadas com refeições feitas pelos estudantes do curso de Gastronomia do IFFAR. A ideia é que os estudantes do curso de Tecnologia em Gastronomia do IFFAR façam uma “surpresa” para as pessoas que vivem da atividade pesqueira. Depois e durante a refeição, serão trabalhados aspectos relacionados a pesca e do estilo de vida dessas famílias. A ideia é a formulação de um diálogo descontraído e

autêntico, com o intuito de compreender o papel da pesca em São Borja e, dentro das dificuldades, discutir as possíveis soluções.

Dentro desse diálogo, o assunto relacionado à como a pesca artesanal contribui para a melhoria do meio ambiente é indispensável.

O resultado esperado é que, acima de tudo, as famílias ribeirinhas se sintam abraçadas, valorizadas e reconhecidas. A ideia é dar lugar de fala, sem pretensão e compromisso, para elas dizerem o que acham necessário sobre a atual situação de vida de quem vive da atividade pesqueira.

4.1.4 Ensino mútuo

A quarta e última proposta interdisciplinar tem por *objetivo* agregar conhecimento culinário as famílias ribeirinhas para facilitar e melhorar a venda e trato com o pescado.

O tempo de duração é o de uma manhã inteira até o horário do almoço. A *metodologia* se refere a uma oficina demonstrativa acerca de técnicas culinárias, com base no exercício de conhecimento prático gastronômico, direcionadas a melhora da aparência, armazenagem e qualidade do pescado. A ideia é que a oficina seja participativa tanto no sentido prático como no de conversação e intercâmbio de conhecimentos.

O roteiro inicia-se com a escolha de pescado de mais uso e venda dos pescadores no presente momento (é importante salientar que os pescados serão comprados diretamente das respectivas famílias ribeirinhas). Uma opção boa é a Piava por ser de fácil acesso e já cultural do estado do Rio Grande do Sul. A oficina será dada em primeira mão, por professores do curso de Tecnologia em Gastronomia para as famílias ribeirinhas, dentro da cozinha do instituto com todos devidamente prontos e com seus respectivos equipamentos de proteção individual. Esses professores deverão, do ponto de vista técnico, expor as tendências gastronômicas da região, demonstrar atualizações de técnicas (ou novas técnicas) para o melhor trato com peixes, dialogando abertamente e claramente.

No segundo momento, as famílias participantes terão a chance de cozinhar qualquer prato que queiram com a disponibilidade de pescado, passando assim seus conhecimentos para os estudantes e professores presentes na oficina. A ideia central é exercitar a união e trabalho em equipe, fornecendo maior visibilidade e valorizando essas famílias do município de São Borja. Após os preparos culinários e alimentação em conjunto, haverá um diálogo conclusivo, tendo como foco a abordagem de aspectos como: o aprendizado adquirido na oficina, a viabilidade de aplicação desses

conhecimentos adquiridos, possíveis novas oficinas e eventos em conjunto das famílias ribeirinhas e o curso de Gastronomia.

Os *resultados esperados* se referem diretamente a uma contribuição gastronômica (tanto do ponto de vista técnico como cultural) para melhorar aspectos dos pescados a venda das famílias ribeirinhas. Atrelado a isso, espera-se que os pescadores possam aprender formas novas de armazenagem que, de maneira viável, ajudem a manter as qualidades organolépticas de seus insumos. Em outra mão, existe a pertinente contribuição das famílias ribeirinhas em aplicar seus conhecimentos culinários passados de geração em geração, reafirmando e valorizando sua cultura dentro meio gastronômico.

4.2 AÇÃO POLÍTICA COMO PROPOSTA AUXILIADORA

Outra possibilidade plausível, é partir para um viés político, teórico e popular que exija, no mínimo, alguma ONG para prestar ajuda aos pescadores que querem renovar ou criar sua carteira profissional. Essa ONG poderia ser composta por jovens voluntários que tenham facilidade e conhecimento acerca do uso de aparelhos tecnológicos. A prefeitura, legalmente, cederia um local fixo com alguns computadores para que, em dias específicos, essas famílias ribeirinhas pudessem ter esse “socorro” (que Edonil bem salienta em seu discurso). Essa proposta solucionaria algum dos principais problemas dessas famílias no que diz respeito ao lado burocrático e legal, além de colocar a população como agente transformador. Campanhas apoiando e incentivando a compra de insumos por parte dos pescadores artesanais também são uma boa opção.

Uma tentativa popular de recuperar eventos como a feira do peixe, e outros movimentos a favor das famílias ribeirinhas também geraria uma significativa contribuição para o atual tema central do trabalho. Algumas formas de fazer isso se referem a parcerias com a prefeitura, o curso de Gastronomia e até mesmo outras áreas de estudo.

Por meios legais, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) é um programa do governo federal que tem por objetivo apoiar o investimento para a elevação de renda dos produtores rurais familiares. Esse programa obtém subprogramas que se aplicam a públicos específicos, como agroindústria e bioeconomia (FEDERAL, 2020). O que poucas pessoas sabem é que, dentro desse programa, pescadores artesanais são contemplados como agricultores familiares e podem, assim, gozar de investimentos financeiros específicos. Esses investimentos

poderiam ser utilizados para compra de equipamentos tecnológicos (o que geraria talvez um departamento de auxílio tecnológico aos pescadores que querem renovar/criar sua carteira), utensílios de pesca, etc. No entanto, conforme um estudo realizado por Barbosa (2009), o enquadramento de pescadores artesanais como agricultores familiares exhibe drasticamente o ocultamento e invisibilidade acerca das características específicas e próprias da atividade pesqueira artesanal. De todo jeito, é um programa que pode surgir como ajuda aos pescadores do município de São Borja, apesar de, infelizmente, não atender as demandas e especificidades das famílias ribeirinhas, desencadeando assim uma má implementação do programa.

A solução correta, creio eu, seria criar um programa de apoio federal especificamente para as famílias ribeirinhas. Outra opção é acrescentar, nesses subprogramas, o ítem voltado para pescadores artesanais.

Uma outra ideia plausível seria transformar a atividade pesqueira artesanal do município de São Borja em patrimônio imaterial. É definido como patrimônio imaterial as expressões, práticas, técnicas e saberes que uma comunidade/população/indivíduos reconhecem como parte integrante de seu patrimônio cultural. É um conceito amplo, que envolve expressões de todos os grupos e “camadas” sociais presentes nas sociedades humanas (CAVALCANTI; FONSECA, 2008). A noção de patrimônio cultural imaterial fornece grande visibilidade dentro de um diverso conjunto de contextos culturais – o agente, seu público, sua percepção ambiental, seus problemas – e atua como instrumento de reconhecimento para com a diversidade cultural em território brasileiro, gerando assim inclusão social e cultural.

4.3 SENSIBILIZAÇÃO NO MEIO ACADÊMICO

A ideia de sensibilização no meio acadêmico tem muito a ver com a divulgação do presente trabalho e em como ele pode afetar ou impactar outras pessoas diretamente relacionadas com o meio acadêmico.

Existem alguns pontos relacionados aos problemas citados por Edonil que vão de encontro direto com áreas de estudo específicas, como Ciência Política, Biologia, Direito, Filosofia, Sociologia... A sensibilização no meio acadêmico talvez possa gerar alguma solução dentro desse contexto. Essa proposta tem muito a ver com possíveis resultados positivos que essa presente monografia pode causar futuramente e em como ela poderá impactar o leitor.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A Gastronomia atrelada a Educação Ambiental obtém a capacidade de exercer um papel que remete a consciência alimentar, política, cultural, econômica e histórica. Conhecer o que se come, por que se come, quando se come, de onde vem o alimento, qual o contexto de vida de quem o fez, qual o contexto histórico e cultural que levaram o alimento/produto a estar presente em cima da mesa. A realidade de outras comunidades e grupos culturais. Procurar enxergar o mundo por outras lentes, conhecendo novas perspectivas e respeitando diferentes estilos de vida, são características que contribuem para a estruturação de uma sociedade humana melhor.

Por décadas o conhecimento plenamente lógico e a ciência demonstraram-se como base de argumentos imbatíveis e irrefutáveis. O conhecimento científico como único e absoluto.

O intuito do presente trabalho não é anular a importância da ciência e muito menos do raciocínio lógico, mas anseia expor a existência e importância de outros saberes, outros conhecimentos, outras ideias, outras visões, outros estilos de vida, outras formas de relações sociais. A ofuscação de outros saberes pelo conceito extremo da razão absoluta tem proporcionado o desaparecimento de novas possibilidades de construção de ideias. Não se trata de uma dicotomia entre o conhecimento da razão e o saber empírico, mas sim de pensamentos construídos em blocos reducionistas. Esses pensamentos partem de premissas que servem como conclusões “concretas” e infalíveis. O grande porém encontra-se na ideia de que, pensamentos reducionistas (ou que partem geralmente de visões “macro” para “micro”) dificultam drasticamente o reconhecimento da complexidade.

Mais especificamente, os pescadores artesanais do município de São Borja necessitam de ajuda, necessitam de suporte e algum departamento ou unidade que os ajudem a, pelo menos, deixar suas documentações em ordem. Por isso, por meio deste trabalho, a opinião e visão de Edonil (que não apenas respeito, mas como também acredito e defendo aqui nessa monografia) foi manifestada em sua autenticidade.

A conclusão e resultado não ocorreram conforme o esperado no início do projeto, no entanto, é preciso acreditar que o futuro reserva situações melhores. Conforme exposto nos estudos realizados e transcritos nessa monografia, famílias ribeirinhas e outros povos tradicionais sofrem efetiva dificuldade de reconhecimento e valorização em todo o Brasil. Não apenas isso, são massacrados e ofuscados constantemente pela indústria alimentar, obtendo intensa dificuldade para sobreviver e manter condições mínimas de qualidade de vida dentro do atual contexto social. Essas dificuldades e

problemas são complexas pois, ao contrário do exercício de pensamento cartesiano, exige construção de ideias interdisciplinares, que partem de um ponto ideológico específico para a amplitude do contexto e suas variáveis. Da perspectiva prática, é preciso estabelecer uniões em diversas áreas do conhecimento para se alcançar um mundo melhor. A gastronomia pode fornecer, de uma maneira sociocultural, uma das ferramentas necessárias como poder de mudança. Dessa forma, uma maneira “micro” de mudar a atual situação dos pescadores do município de São Borja -RS é comprar, conhecer e estabelecer contato direto com pequenos produtores em diversas áreas da alimentação.

Agora, mais do que nunca, está na hora de recuperar, respeitar e valorizar os saberes antigos, a cultura, a boa comida e os direitos básicos para uma vida digna aos que, por muito tempo, foram ignorados.

É necessário construir redes interdisciplinares. Essa construção pode ocorrer por meio do contato direto de diversos profissionais das mais diferentes áreas de estudo, para discutir e dissertar acerca de assuntos pontuais e em comum.

A amplitude dos conhecimentos, ao serem aplicados em conjunto, gera o processo inverso da construção ideológica reducionista e em “blocos”: incita o macro, o amplo, o contexto e suas variáveis. Com o cenário social humano atual, em que ainda está em vigor a pandemia causada pelo coronavírus (COVID-19), diversas pessoas precisaram se adaptar ao recurso virtual, por meio de reuniões, conversas e “encontros” on-line. É plausível, dentro desse “novo normal”, pensar em como exercitar o interdisciplinar com o uso de internet e recursos tecnológicos a favor do presente objetivo. São numerosas as possibilidades de adaptação, mas vale ressaltar que o mais importante dentro desse contexto, é não deixar de continuar aplicando o esforço para encarar o incerto, enxergar o que foi ofuscado, pensar de maneira ampla e contextualizada em busca de uma sociedade humana melhor.

REFERÊNCIAS

ARRUDA, Rinaldo. Populações Tradicionais e a Proteção dos Recursos Naturais em Unidades de Conservação. **Ambiente e Sociedade**, São Paulo, v. 2, n. 5, p. 79-92, jul. 1999. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/asoc/n5/n5a07.pdf>. Acesso em: 18 set. 2020.

ASSINTEC (ed.). **Subsídios Pedagógicos para o Ensino Religioso**. 42. ed. Curitiba: Assintec, 2017. 21 p. Disponível em: http://www.ensinoreligioso.seed.pr.gov.br/arquivos/File/boletins_informativos_assintec/informativo_assintec_42.pdf. Acesso em: 20 maio 2020.

BARBOSA, Jacinta Cristiana. **Pescadores Artesanais e Políticas Públicas: o pronafe em anchieta-es**. 2009. 128 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Pós-Graduação em Extensão Rural, Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2009. Disponível em: <https://biblioteca.incaper.es.gov.br/digital/bitstream/item/1953/1/Jacinta-Cristiana-Barbosa.pdf>. Acesso em: 19 dez. 2020.

BARCELLOS, Gustavo. **O banquete de psique: imaginação, cultura e psicologia da alimentação**. Petrópolis: Vozes, 2017. 184 p. 1 v. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=DmM1DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT16&dq=psicologia+e+alimenta%C3%A7%C3%A3o&ots=YP43fmts1Q&sig=6aIujp249JiLZoIZyK-Xtb7alXc#v=onepage&q=psicologia%20e%20alimenta%C3%A7%C3%A3o&f=false>. Acesso em: 09 mar. 2020.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; LEAL, Alessandra. Comunidade Tradicional: conviver, criar, resistir. **Anpege**, Uberlândia, v. 8, n. 9, p. 73-91, jul. 2012.

BATISTA FILHO, Malaquias; RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, p. 181-191, jan. 2003. Disponível em: <https://www.scielosp.org/pdf/csp/2003.v19suppl1/S181-S191/pt>. Acesso em: 12 ago. 2020.

BÖHLKE, James; WEITZMAN, Stanley; MENEZES, Naercio. Estado atual da sistemática dos peixes de água doce da América do Sul. **Acta Amazônica**, Manaus, v. 4, n. 8, p. 657- 677, mar. 1978. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/aa/v8n4/1809-4392-aa-8-4-0657.pdf>. Acesso em: 26 jun. 2020.

BORJA, Prefeitura de São (org.). **O Município: história. história**. 2017. Disponível em: <https://www.saaborja.rs.gov.br/index.php/historia>. Acesso em: 10 ago. 2020.

CALDASSO, Liandra Peres; COSTA, Aléssio Almada da; ABDALLAH, Patrícia Raggi; TAGLIANI, Paulo Roberto. **Análise Benefício-Custo: uma contribuição à pesca artesanal no extremo sul do Brasil : rio grande / rs. uma contribuição à pesca artesanal no extremo sul do Brasil – Rio Grande / RS**. 2005. Disponível em: <http://repositorio.furg.br/bitstream/handle/1/1984/AN%C3%81LISE%20BENEF%C3%81DCIO-CUSTO%20UMA%20CONTRIBUI%C3%87%C3%83O%20%C3%80%20PESCA.pdf?sequence=1>. Acesso em: 09 jul. 2020.

CAMPOS, Karla Ramos e. **Movimento Slow Food**: uma crítica ao estilo de vida fast food. 2004. 40 f. Monografia (Especialização) - Curso de Especialização em Gestão da Hospitalidade, Universidade de Brasília, Brasília, 2004. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/393/1/2004_KarlaRamosCampos.pdf. Acesso em: 11 jun. 2020.

CAPRA, Fritjof. Uma Nova Concepção de Vida. **Psico**, Porto Alegre, v. 38, n. 1, p. 7-9, abr. 2007.

CARNEIRO, Henrique. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História**: questões e debates, Curitiba, v. 42, n. 1, p. 71-80, mar. 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640/3800>. Acesso em: 20 maio 2020.

CAVALCANTI, Maria Laura Viveiros de Castro; FONSECA, Maria Cecília Londres. **Patrimônio Imaterial no Brasil**: legislação e políticas estaduais. Brasília: Unesco, 2008. 198 p. Disponível em: http://187.0.209.89/bitstream/20.500.11997/11120/1/Patrimonio_Imaterial_no_Brasil_Legislacao_e_Políticas_Estaduais%281%29.pdf. Acesso em: 21 dez. 2020.

COELHO-COSTA, Ewerton Reubens. Breves Considerações sobre Comida Local, Terroir, Indicações Geográficas e Turismo Gastronômico. **Desenvolvimento Regional em Debate**, Ceará, v. 9, n. 2, p. 262-293, dez. 2019. Disponível em: <http://www.periodicos.unc.br/index.php/drd/article/view/2497>. Acesso em: 10 set. 2020.

COHN, Gabriel. Esclarecimento e Ofuscação: adorno e horkheimer hoje. **Lua Nova**, São Paulo, v. 97, n. 43, p. 1-21, set. 1998. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-64451998000100002&script=sci_abstract&tlng=pt. Acesso em: 15 maio 2020.

COTTA, Rosângela Minardi Mitre; MACHADO, Juliana Costa. Programa Bolsa Família e segurança alimentar e nutricional no Brasil: revisão crítica da literatura. **Revista Pan- Americana de Saúde Pública**, Espanha, v. 33, n. 1, p. 54-60, set. 2012. Disponível em: <https://www.scielosp.org/article/rpsp/2013.v33n1/54-60/pt/>. Acesso em: 12 ago. 2020.

COUTINHO, Janine Giuberti; GENTIL, Patrícia Chaves; TORAL, Natacha. A desnutrição e obesidade no Brasil: O enfrentamento com base na agenda única da nutrição. **Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p.332-340, nov. 2008. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/docs/boletimSisvan/desnutricao_obesidade.pdf. Acesso em: 03 set. 2018.

COUTO, Rita Maria de Souza. Fragmentação do conhecimento ou interdisciplinaridade: ainda um dilema contemporâneo?. **Faac**, Bauru, v. 1, n. 1, p. 11-19, set. 2011. Disponível em: <https://www3.faac.unesp.br/revistafaac/index.php/revista/article/view/34>. Acesso em: 29 jul. 2020.

DELLA GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza; SELAU, Mauricio da Silva. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Cadernos do Ceom**, Chapecó, v. 22, n. 31, p. 45-67, mar.2009. Disponível em: https://redib.org/Record/oai_articulo2638436-a-culin%C3%A1ria-como-patrim%C3%B4nio-cultural-imaterial. Acesso em: 03 ago.

2020.

DIEGUES, Antonio Carlos. A Sócio-Antropologia das Comunidades de Pescadores Marítimos no Brasil. **Etnográfica**, São Paulo, v. 3, n. 2, p. 361-375, jan. 1999.

Disponível em:

http://www.marsol.ufba.br/twiki/pub/MarSol/ItemAcervo46/Vol_iii_N2_361-376.pdf.

Acesso em: 05 abr. 2020.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda. A culinária como objeto de estudo e de intervenção no campo da Alimentação e Nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 91-98, jul. 2010. Disponível em:

<https://www.scielo.br/pdf/csc/v16n1/v16n1a13.pdf>. Acesso em: 27 maio 2020.

FEDERAL, Governo. **Pronaf - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar**. 2020. Disponível em:

<https://www.bndes.gov.br/wps/portal/site/home/financiamento/produto/pronaf>. Acesso em: 19 dez. 2020.

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet**: uma história da gastronomia. Brasília:

Thesaurus, 1995. 237 p. Disponível em: [https://books.google.com.br/books?hl=pt-](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=oeCc5kRgYgsC&oi=fnd&pg=PA22&dq=hist%C3%B3ria+da+gastronomia&)

[BR&lr=&id=oeCc5kRgYgsC&oi=fnd&pg=PA22&dq=hist%C3%B3ria+da+gastronomia&](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=oeCc5kRgYgsC&oi=fnd&pg=PA22&dq=hist%C3%B3ria+da+gastronomia&)

[ots=7Vp9g9kZCA&sig=75s99uQyqT49snEbfCF3U61epBs#v=onepage&q=hist%C3%B3ria+da%20gastronomia&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=oeCc5kRgYgsC&oi=fnd&pg=PA22&dq=hist%C3%B3ria+da+gastronomia&). Acesso em: 16 maio 2020.

FREITAS, Carlos; BATISTA, Vandick. A Pesca e as Populações Ribeirinhas da Amazônia Central. **Sociedade de Ecologia do Brasil**: revista brasileira de ecologia, Manaus, v. 3, n. 1, p. 1-7, maio 1999. Disponível em:

<http://ecologia.ib.usp.br/seb/n199/pesca%20.html>. Acesso em: 17 ago. 2020.

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, p. 69-81, jan. 2007. Disponível em:

<https://www.scielo.br/pdf/rn/v20n1/a08v20n1.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2020.

FREITAS, Jamila Lacerca de. **Alimentação Sustentável**: uma revisão de literatura sobre slow food. 2014. 42 f. TCC (Graduação) - Curso de Bacharel em Nutrição, Centro de Ciências da Saúde Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba, Paraíba, 2014. Disponível em:

<https://repositorio.ufpb.br/jspui/bitstream/123456789/865/1/JLF23022015.pdf>. Acesso em: 27 jun. 2020.

GIL, Antonio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6. ed. São Paulo: Atlas S.a, 2008. 220 p. Disponível em: <<https://ayanrafael.files.wordpress.com/2011/08/gil-a-c-mc3a9todos-e-tc3a9nicas-de-pesquisa-social.pdf>>. Acesso em: 14 ago. 2018.

GIMENES-MINASSE, Maria Henriqueta Sperandio Garcia. Comfort food: sobre conceitos e principais características. **Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**: contextos da alimentação, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 92-102, mar. 2016.

Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf. Acesso em: 07 maio 2020.

GODINHO, Cristina; ALVAREZ, Maria João; LIMA, Maria Luísa. **Psicologia da alimentação saudável**: recomendações, preditores e promoção do consumo de frutas e vegetais. recomendações, preditores e promoção do consumo de frutas e vegetais. 2014. Research Gate. Disponível em:

https://www.researchgate.net/profile/Cristina_Godinho/publication/272507420_Psicologia_da_alimentacao_saudavel_Recomendacoes_preditores_e_promocao_do_consumo_de_frutas_e_vegetais/links/552cebf40cf2e089a3ad06ab.pdf. Acesso em: 07 jun. 2020.

GÓES, José Ângelo Wenceslau. **Fast Food**: um estudo sobre a globalização alimentar. Salvador: Edufba, 2010. 215 p. Disponível em:

[https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=lang_pt&id=QShmCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA7&dq=o+que+%C3%A9+fast+fo od&ots=ctsWrxqjf&sig=skUdZsq7RATxeW1dscCTeWZvgpk#v=onepage&q=o%20que%20%C3%A9%20fast%20food&f=false](https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=lang_pt&id=QShmCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA7&dq=o+que+%C3%A9+fast+food&ots=ctsWrxqjf&sig=skUdZsq7RATxeW1dscCTeWZvgpk#v=onepage&q=o%20que%20%C3%A9%20fast%20food&f=false). Acesso em: 11 jun. 2020.

GUARIM, Vera Lúcia. Sustentabilidade Ambiental em Comunidades Ribeirinhas Tradicionais. **III Simpósio Sobre Recursos Naturais e Sócio-Econômicos do Pantanal**: os desafios do novo milênio, Corumbá, v. 3, n. 1, p. 1-33, out. 2000.

Disponível em: <https://www.cpap.embrapa.br/agencia/congresso/Socio/GUARIM-072.pdf>. Acesso em: 19 set. 2020.

HERZER, Eduardo; OSÓRIO, Daniela Montanari Migliavacca; SCHREIBER, Dusan; JAHNO, Vanusca Dalosto. Educação Ambiental Informal: uma revisão sistemática da literatura nacional. **Revista de Ensino, Educação e Ciências Humanas**, Paraná, v. 20, n. 4, p. 465-475, jun. 2019.

HEITMANN, Sine; ROBINSON, Peter; POVEY, Ghislaine. Slow Food, Slow Cities, and Slow Tourism. In: ROBINSON, Peter; HEITMANN, Sine; DIEKE, Peter.

Research Themes for Tourism. Londres: Cab, 2011. Cap. 9. p. 114-128. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-PT&lr=&id=I3M6MdvntzMC&oi=fnd&pg=PA114&dq=slow+food&ots=hSVb8bWC5-&sig=YSy0XxV1zbfKq43JvNU8UuijblU#v=onepage&q=slow%20food&f=false>. Acesso em: 25 jun. 2020.

JAPIASSU, Hilton. **Interdisciplinaridade e Patologia do Saber**. Rio de Janeiro: Dedalus, 1976. 111 p.

LABERGE, Jacques. As Naturezas do Pescador. In: DIEGUES, Antonio Carlos. **A Imagem das Águas**. São Paulo: Hucitec, 2000. p. 1-209. Disponível em:

<http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/A%20imagem%20das%20aguas.pdf>. Acesso em: 19 set. 2020.

LIRA, Talita de Melo; CHAVES, Maria do Perpétuo Socorro Rodrigues. Comunidades ribeirinhas na Amazônia: organização sociocultural e política. **Interações**, Campo Grande, v. 17, n. 1, p. 66-76, mar. 2016. Disponível em:

<https://www.scielo.br/pdf/inter/v17n1/1518-7012-inter-17-01-0066.pdf>. Acesso em: 17 ago. 2020.

LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo. Complexidade e Dialética: contribuições à praxis política e emancipatória em educação ambiental. **Educação Social**, Campinas, v. 27, n. 94, p. 1-22, abr. 2006. Disponível em:

<https://www.scielo.br/pdf/es/v27n94/a07v27n94.pdf>. Acesso em: 13 maio 2020.

MALDONADO, Simone Carneiro. **Mestres e Mares**: espaço e indivisão na pesca marítima. 2. ed. São Paulo: Anna Blume, 1994. 194 p. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=tIEKpkFMlmmMC&oi=fnd&pg=PA9&dq=pesca+e+ritual&ots=kcCrR9BHtL&si-g=srRsZT8gJaY20jZqTFSQoCLfC6s#v=onepage&q=pesca%20e%20ritual&f=false>. Acesso em: 29 maio 2020.

MARIN, Andreia Aparecida. Pesquisa em Educação Ambiental e Percepção Ambiental. **Pesquisa em Educação Ambiental**, Paraná, v. 3, n. 1, p.203-222, jun. 2008. Disponível em: <file:///C:/Users/gblal/Downloads/6163-Texto%20do%20artigo-31466-2-10-20160317.pdf>. Acesso em: 23 set. 2019.

MARQUES, Vera; PAIXÃO, Fátima. Concepção, implementação e avaliação de uma Proposta Didáctica para o 1º CEB sobre a fome no mundo. **Encontro Nacional de Educação em Ciências**, Portugal, v. 13, n. 1, p. 410-418, set. 2009. Disponível em: <https://repositorio.ipcb.pt/handle/10400.11/431>. Acesso em: 12 ago. 2020.

MARTINS, Uiara Maria Oliveira; GURGEL, Lorena Ibiapina; MARTINS, José Clerton de Oliveira. Experiências com a gastronomia local: um estudo de caso sobre movimento slow food e o turismo gastronômico na cidade de Recife - Brasil. **Revista de Turismo e Patrimônio Cultural**, Espanha, v. 14, n. 1, p. 229-241, maio 2015. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/14116/PS116_15.pdf. Acesso em: 27 jun. 2020.

MATTEI, Lauro. Políticas Públicas de Combate à Fome na América Latina: evidências a partir de países selecionados. **Pesquisa e Debate**, São Paulo, v. 19, n. 1, p. 85-101, jun. 2008. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/rpe/article/view/11634>. Acesso em: 04 set. 2020.

MELAZO, Guilherme Coelho. Percepção Ambiental e Educação Ambiental: uma reflexão sobre as relações interpessoais e ambientais no espaço urbano. **Olhares e Trilhas**, Uberlândia, v. 1, n. 6, p.45-51, maio 2005. Disponível em: <file:///C:/Users/gblal/Downloads/3477-Texto%20do%20artigo-12938-1-10-20090903.pdf>. Acesso em: 24 set. 2019.

MERCK, Ana Maria Thielen. **Metodologias Interdisciplinares em Educação Ambiental**. Santa Maria: Manancial, 2009. 53 p.

MONTEIRO, Carlos Augusto. A Dimensão da Pobreza, da Fome e da Desnutrição no Brasil. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 9, n. 24, p. 195-207, ago. 1995. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ea/v9n24/v9n24a09.pdf>. Acesso em: 04 set. 2020.

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 23-26, out. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a09v62n4.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2020.

MORIN, Edgar. **Introducción al Pensamiento Complejo**. Espanha: Ediciones Universidad de Valladolid, 1997. 358 p.

MOURÃO, José da Sila; NORDI, Nivaldo. Pescadores, Peixes, Espaço e Tempo: uma abordagem etnoecológica. **Interciência**, Venezuela, v. 31, n. 5, p. 357-363, maio 2006. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/339/33911608.pdf>. Acesso em: 03 abr. 2020.

NOMURA, Ichiro. O Futuro da Pesca e da Aquicultura Marinha no Mundo. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 3, p. 28-32, maio 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n3/a12v62n3.pdf>. Acesso em: 02 jul. 2020.

OLIVEIRA, Ana Maria Soares de. Relação Homem/Natureza no modo de Produção Capitalista. **Pegada: a revista da Geografia do trabalho**, Presidente Prudente, v. 3, n. 11, p. 1- 9, maio 2002. Disponível em: <https://revista.fct.unesp.br/index.php/pegada/article/view/793#:~:text=RELA%C3%87%C3%83O%20HOMEM%2FNATUREZA%20NO%20MODO%20DE%20PRODU%C3%87%C3%83O%20CAPITALISTA,-Ana%20Maria%20Soares&text=Ao%20longo%20da%20Hist%C3%B3ria%20a,sob%20diversos%20pontos%20de%20vista.&text=A%20id%C3%A9ia%20de%20produ%C3%A7%C3%A3o%20da,desafio%20imposto%20pelo%20pr%C3%B3prio%20capitalismo..> Acesso em: 27 jul. 2020.

OLIVEIRA, Graciela Pavelacki. **Rede CERTIFIC e PROEJA FIC**: a formação inicial e continuada de pescadores no município de são borja : rs. 2014. 80 f. Dissertação (Mestrado)Curso de Mestrado em Educação nas Ciências, Unijuí, Ijuí, 2014. Disponível em: <https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/bitstream/handle/123456789/4970/Graciela%20Pavelacki%20Oliveira.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 09 maio 2020.

OLIVEIRA, Kleber Andolfato de; CORONA, Hieda Maria Pagliosa. A percepção ambiental como ferramenta de propostas educativas e de políticas ambientais. **Anap**, Paraná, v. 1, n. 1, p.53-72, jul. 2008.

ORTIGOZA, Silvia Aparecida Guarnieri. O fast food e a mundialização do gosto. **Cadernos de Debate**, Campinas, v. 5, n. 1, p.21-45, fev. 2014. Disponível em: <https://slidex.tips/download/o-fast-food-e-a-mundializaao-do-gosto-1-silvia-aparecida-guarnieri-ortigoza-2>. Acesso em: 03 set. 2018.

PARANÁ, Universidade Federal do (org.). **Obtendo Informações**: entrevista. Paraná: Ufpr, 2016. 8 slides, color. Disponível em: http://www.exatas.ufpr.br/portal/degaf_arabella/wp-content/uploads/sites/28/2016/08/Entrevista.pdf. Acesso em: 10 ago. 2020.

PASQUOTTO, Vinicius Frizzo. **Pesca artesanal no Rio Grande do Sul**: os pescadores de São Lourenço do Sul e suas estratégias de reprodução social. 2005. 166 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/7029/000538698.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 07 out. 2019.

PERUZZO, Cicilia Maria Krohling. Comunidades em Tempo de Redes. In: PERUZZO, Cicilia Krohling; COGO, Denise Maria; KAPLÚN, Gabriel. **Comunicação e**

movimentos populares: quais redes?. São Leopoldo: Unisinos, 2002. p. 1-359.

Disponível em:

https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/31093984/comunidades_em_tempos_de_redes.pdf?1365257215=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DComunidades_em_tempo_de_redes.pdf&Expires=1597685501&Signature=F4jgCaW-pea~IVNIALWabjt~PYfdAryxdTOM~Q2eyvq1SwbEyBQPM1BdkcEcrU4tfLz9iMoEsnEL~y98~K7iNvidVzpFfSbD8yoWG1FOybcMvQGUD~HqIUS267NrBfnIQZMyRVxwmNTRM ZDfDLFJHWjFL-WZRGsJRNCXWrwUEPnz3XTepvAMzpbCj0pkKVIOHtOEOXnZm4LY42YruN3D4esgbHyMF84AZGBzzEqtnbDdseSN7wLcp8-KTU1wuvr2slPm~ytvvh7EdtzCLN5UCPS1vXkx9i5LHerWV~3Vo0P-QpHZuKfh~588uAzGZya6XYcgMYX85Z5TvGVwf0cJ~w_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA. Acesso em: 17 ago. 2020.

PETRINI, Carlo. **Slow Food: the case for taste.** 3. ed. Nova Iorque: Columbia

University Press, 2001. 149 p. Disponível em:

<https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=diWJ0Knhqh0C&oi=fnd&pg=PR7&dq=slow+food&ots=IelQz6MLat&sig=ljm1c7n51lo6tp9vHZk9Y0MkhfA#v=onepage&q=slow%20food&f=false>. Acesso em: 25 jun. 2020.

PINTO, Muriel. **A Identidade Socioterritorial Missioneira na Cidade Histórica de São Borja - RS: as hegemonias de poder sobre uma identidade tradicional enraizada entre antigas reduções jesuítico-guarani.** 2015. 368 f. Tese (Doutorado) - Curso de Doutorado em Geografia, Departamento de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2015. Disponível em:

<https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/131160/000980214.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 21 maio 2020.

PINTO, Muriel; FERNANDES, Vagner Ribeiro. A Geografia Ribeirinha de São Borja Através da Produção Cultural do Bairro do Passo. **Emicult**, São Luiz Gonzaga, v. 2, n. 1, p. 1-16, ago. 2016. Disponível em: <http://omicult.org/emicult/anais/wp-content/uploads/2016/11/A-GEOGRAFIA-RIBEIRINHA-DE-S%3C%83O-BORJA-ATRAV%3C%89S-DA-PRODU%3C%87%3C%83O-CULTURAL-DO-BAIRRO-DO-PASSO-2.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2020.

PIZZIO, Alex; VERONESE, Marília Veríssimo. Possibilidades conceituais da sociologia das ausências em contextos de desqualificação social. **Cadernos de Psicologia Social do Trabalho**, São Paulo, v. 11, n. 1, p. 51-67, jun. 2008. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1516-37172008000100005. Acesso em: 20 dez. 2020.

PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 43-47, out. 2010. Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v62n4/a14v62n4.pdf>. Acesso em: 15 ago. 2020.

PORTO, Marcelo Firpo; MARTINEZ-ALIER, Joan. Ecologia política, economia ecológica e saúde coletiva: interfaces para a sustentabilidade do desenvolvimento e para a promoção da saúde. **Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 3, n. 5, p. 1-10, mar. 2007. Disponível em: <https://www.scielosp.org/pdf/csp/2007.v23suppl4/S503-S512/pt>.

Acesso em: 11 maio 2020.

REIGOTA, Marcos. **O que é Educação Ambiental**. 2. ed. São Paulo: Brasiliense, 2008. 2 v. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=gmgvDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT2&dq=o+que+%C3%A9+educa%C3%A7%C3%A3o+ambiental&ots=4gpvigi6c9b&sig=-XPknD4i8AsOdMPAS6FV652iK_A#v=onepage&q=o%20que%20%C3%A9%20educa%C3%A7%C3%A3o%20ambiental&f=false. Acesso em: 14 ago. 2018.

REIS-FILHO, José Amorim; QUINTO, Danilo. OVID-19, Afastamento social, Pesca artesanal e Segurança alimentar: como esses temas estão relacionados e quão importante é a soberania dos trabalhadores da pesca diante do cenário distópico. **Ichthus: Soluções em Meio Ambiente**, Bahia, v. 1, n. 1, p. 1-23, maio 2020. Disponível em: <https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/54/64>. Acesso em: 30 jul. 2020.

RINALDI, Ana Elisa et al. Contribuições das práticas alimentares e inatividade física para o excesso de peso infantil. **Paul Pediatría**, São Paulo, v. 3, n. 26, p.271-277, dez. 2008. Disponível em: http://novo.more.ufsc.br/artigo_revista/inserir_artigo_revista. Acesso em: 03 set. 2018.

RODRIGUES, Laís Resende *et al.* **Obesidade Infantil**. Disponível em: http://www.atenas.edu.br/uniatenas/assets/files/magazines/OBESIDADE_INFANTIL_.pdf. Acesso em: 13 jun. 2020.

ROSSATO, Maira Suertegaray. **Os Climas do Rio Grande do Sul**: variabilidade, tendências e tipologia. 2011. 253 f. Tese (Doutorado) - Curso de Programa de Pós-Graduação em Geografia, Departamento de Geociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/32620/000782660.pdf?sequence=1&isAll owed=y>. Acesso em: 10 ago. 2020.

SANTOS, Boaventura de Sousa. Para uma sociologia das ausências e uma sociologia das emergências. **Revista Crítica: ciências sociais**, Portugal, v. 1, n. 63, p. 237-280, out. 2002. Disponível em: https://journals.openedition.org/rccs/1285?fbclid=IwAR3rMci-15KX3fEIpsHV_EAeEvZBiKytH6YQ9OZ9uW_cLzzSpuBTkW6CuPI. Acesso em: 20 dez. 2020.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e seu Lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: questões e debates**, Curitiba, v. 42, n. 1, p. 11-31, mar. 2005. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4643>. Acesso em: 15 ago. 2020.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O Império MCDonald e a Mcdonalização da Sociedade: alimentação, cultura e poder. In: SEMINÁRIO FACETAS DO IMPÉRIO NA HISTÓRIA, 1., 2006, Curitiba. **Seminário**. Curitiba: Ufpr, 2006. p. 1-23. Disponível em: <https://docs.ufpr.br/~andreadore/antunes.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2020.

SÃO PAULO, Governo do Estado (org.). **Pescado**: saúde e nutrição. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 2015. 56 slides, color. Disponível em: https://issuu.com/codeagro/docs/pescado_sa_de_e_nutri_o_web. Acesso em: 21

jun. 2020.

SATO, Michèle *et al.* **Educação Ambiental: pesquisa e desafios**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. 230 p. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=eqz3taOyaH4C&oi=fnd&pg=PR5&dq=educa%C3%A7%C3%A3o+ambienta&ots=Xls0IeIdtE&sig=bTzMQRmasoYaqef0yIKjR0ogcpw#v=onepage&q=educa%C3%A7%C3%A3o%20ambiental&f=false>. Acesso em: 15 maio 2020.

SCHLOSSER, Eric. **Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal**. 3. ed. New York: Houghton Mifflin Harcourt, 2012. 345 p. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=dU13X_AM_N8C&oi=fnd&pg=PP2&dq=fast+food&ots=DoPkMR3iHm&sig=a-I139t5R9p0V3gXuTZAgaE77bg#v=onepage&q&f=false. Acesso em: 03 set. 2018.

SILVA, José Bittencourt da; SANTOS, Jenijunio dos; SOUZA, Nazaré Serrat Diniz de. Escola básica e comunidades ribeirinhas em Belém, Estado do Pará: problemas e perspectivas. **Working Paper**, Alemanha, v. 18, n. 1, p. 1-25, maio 2016. Disponível em: https://kompetenzla.uni-koeln.de/sites/fileadmin2/WP_Bittencourt.pdf. Acesso em: 19 set. 2020.

SILVA, Gláucia Oliveira da. Tudo que tem na Terra tem no Mar: a classificação dos seres vivos entre os trabalhadores da pesca em piratininga rj. In: DIEGUES, Antonio Carlos. **A Imagem das Águas**. São Paulo: Hucitec, 2000. p. 1-209. Disponível em: <http://nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/A%20imagem%20das%20agua.s.pdf>. Acesso em: 19 set. 2020.

SILVIA, Renata Braune. **O que é Gastronomia**. São Paulo: Brasiliense, 2012. 1 v. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=CmkvDwAAQBAJ&pg=PT7&lpg=PT7&dq=arte+de+cozinhar+bem+ou+a+de+se+regalar+com+boa+comida.+Ela+%C3%A9,+mais+do+qualquer+outra,+uma+disciplina+que+exige+arte+n%C3%A3o+somente+de+quem+a+executa,+mas+tamb%C3%A9m+de+quem+a+consome+ou+usufriui.&source=bl&ots=o5fOPW9MUR&sig=Qjm3RI0lq9tWO85ciFNY1pi53cQ&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwjwzJHjyOvcAhXIiZAKHVvPB8QQ6AEwAHoECAoQAQ#v=onepage&q=arte%20de%20cozinhar%20bem%20ou%20a%20de%20se%20regalar%20com%20boa%20comida.%20Ela%20%C3%A9%20mais%20do%20qualquer%20outra%20C%20uma%20disciplina%20que%20exige%20arte%20n%C3%A3o%20somente%20de%20quem%20a%20executa%20C%20mas%20tamb%C3%A9m%20de%20quem%20a%20consome%20ou%20usufriui.&f=false>. Acesso em: 14 ago. 2018.

SIPIONI, Marcelo Eliseu; RIQUIERI, Manuella Ribeiro Lira; BARBOSA, Jeanine Pacheco Moreira; BISCOTTO, Denise Barbieri; SARTI, Thiago Dias; ANDRADE, Maria Angélica Carvalho. Máscaras Cobrem o Rosto, a Fome Desmascara o Resto: covid- 19 e o enfrentamento à fome no brasil. **Scielo Preprints**, Espírito Santo, v. 1, n. 1, p. 1-21, maio 2020. Disponível em:

<https://preprints.scielo.org/index.php/scielo/preprint/view/660>. Acesso em: 09 set. 2020.

SORRENTINO, Marcos *et al.* Educação Ambiental como Política Pública: educação ambiental como política pública. **Educação e Pesquisa**: Educação e Pesquisa, São Paulo, v. 31, n. 2, p. 1-15, ago. 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ep/v31n2/a10v31n2>. Acesso em: 13 maio 2020.

TONELLI, Maria José. Sentidos do Tempo e do Tempo de Trabalho na Vida Cotidiana. **Organizações e Sociedade**, Salvador, v. 15, n. 45, p. 207-217, jun. 2008. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1984-92302008000200016. Acesso em: 21 dez. 2020.

VARGAS, Leticia Paludo et al. Experiências com Educação Ambiental através da educação não formal: o caso da escola estadual de ensino fundamental dr. Honorato de Souza Santos. **Monografias Ambientais**, Santa Maria, v. 10, n. 10, p.2302-2310, out. 2012. Disponível em: <file:///C:/Users/annal/Downloads/7229-33972-2-PB.pdf>. Acesso em: 24 set. 2018.

VENTURA, Magda Maria. O Estudo de Caso como Modalidade de Pesquisa. **Pedagogia Médica**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 5, p. 383-386, out. 2007. Disponível em: https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/34829418/o_estudo_de_caso_como_modalidade_de_pe_squisa.pdf?1411394806=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3Dsetembro_outubro_O_Estudo_de_Caso_como_M.pdf&Expires=1600037487&Signature=GK0dvv88n-AqLqQXp8aOk3vPS1PdgrMqT95Un7JFhAlAYn2IyvzMz6ltQLy9ng2IDeLgIcWwy1FjHHC Icps0~I1PHoDLSdTZ~yqbRtYcGJYdg1SFhxpj9~ITxWqrSrhjNP5dsp65FH7fGE5EiXbFBfU IrHhtuy8YV4jroEp~iBpWJ8MW~LBt49MDDQAOxZyLef1MdaalrOF-n63NOqOg86wrp4pFYhPDCiyxCuCGGheZ~hzoUu-oEQjLzM8S0fsrfoIEEQvkI1EYmSgSJ-J7~U5qORz1MWCzryK3SgKMXM4Y7cakTwe4DQKz4FrtGitiYUggW3s~dh735rUyAQKZ OQ_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA. Acesso em: 14 set. 2020.

VIANA, Victor. Psicologia, saúde e nutrição: contributo para o estudo do comportamento alimentar. **Análise Psicológica**, Lisboa, v. 20, n. 4, p. 611-624, mar. 2002. Disponível em: <http://www.scielo.mec.pt/pdf/aps/v20n4/v20n4a06.pdf>. Acesso em: 05 abr. 2020.

YIN, Robert. **Estudo de Casp**: planejamento e métodos. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015. 271 p. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=EtOyBQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=estudo+de+caso&ots=14fhnEWyD&sig=FCeGdqJZsSyTEp0xyLSOMVkh-aE#v=onepage&q=estudo%20de%20caso&f=false>. Acesso em: 14 set. 2020.

APÊNDICE – QUESTIONÁRIO UTILIZADO NA PESQUISA

Questionário aberto

Pergunta número 1: Qual o seu nome completo, cidade natal, idade e atual ocupação? Pergunta número 2: Quando e como foi o seu primeiro contato com a atividade pesqueira? Pergunta número 3: O que a atividade pesqueira significa para você?

Pergunta número 4: Como funciona a atividade pesqueira no município de São Borja? Pergunta número 5: Quais as principais dificuldades que pescadores e famílias ribeirinhas enfrentam no município de São Borja?

Pergunta número 6: Como a pandemia causada pelo covid-19 afetaram essas famílias? Pergunta número 7: Você acha que as pessoas que vivem da pesca, têm visibilidade e reconhecimento no município de São Borja?

Pergunta número 8: Em sua visão, quais são as possíveis soluções para uma melhora no atual cenário da atividade pesqueira em São Borja?