

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO PARÁ CENTRO  
DE CIÊNCIAS NATURAIS E TECNOLOGIA CURSO  
SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO



Estefhany Vitória Bentes Souza  
Luciane Barbosa Amaral

**SOBERANIA ALIMENTAR NO RECANTO DAS  
MULHERES DA VILA “QUE ERA” NA RESERVA  
EXTRATIVISTA MARINHA CAETÉ-TAPERACU,  
BRAGANÇA.**

BELÉM  
2024

ESTEFHANY VITÓRIA BENTES SOUZA  
LUCIANE BARBOSA AMARAL

**SOBERANIA ALIMENTAR NO RECANTO DAS MULHERES DA VILA  
“QUE ERA” NA RESERVA EXTRATIVISTA MARINHA CAETÉ-  
TAPERAÇU, BRAGANÇA.**

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado como requisito para obtenção de  
grau de Tecnólogo (a) de Alimentos, da  
Universidade do Estado do Pará.

Orientador (a): Suezilde da Conceição do  
Amaral Ribeiro.

Co-orientador: Prof. Msc. Patrick Heleno  
dos Santos Passos

Data de aprovação: 03/ 01 /2024

Banca examinadora:

Suezilde da  
Conceicao Amaral  
Ribeiro:454580732  
15

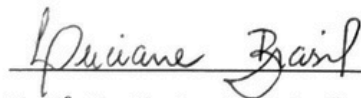
Assinado de forma digital por  
Suezilde da Conceicao Amaral  
Ribeiro:45458073215  
Dados: 2024.10.28 12:30:17  
-03'00'

\_\_\_\_\_  
Orientadora

Prof<sup>ª</sup>. Suezilde da Conceição do Amaral Ribeiro

Dr<sup>ª</sup>. em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Universidade do Estado do Pará



\_\_\_\_\_- Membro titular

Prof<sup>ª</sup>. Prof. Luciane do Socorro Nunes dos Santos Brasil

Dr<sup>ª</sup>. em Química

Universidade do Estado do Pará

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** SARA CAROLINE PACHECO DE OLIVEIRA  
Data: 28/10/2024 13:15:16-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

\_\_\_\_\_- Membro titular

Sara Caroline Pacheco de Oliveira  
Ma. Engenharia Química - UFPA

**BELÉM**  
2024

## DEDICATÓRIA

*Aos meus pais, Raimundo e Socorro, que sempre me apoiaram incondicionalmente. É para vocês e por vocês.*

Estefhany Vitória Bentes Souza

*Honro o fechamento deste ciclo dedicando este trabalho primeiramente a Deus, e em segundo aos meus maiores e melhores orientadores na vida, meus pais, Marina e Guaraci, os quais sempre estiveram ao meu lado me incentivando. Gratidão.*

Luciane Barbosa Amaral

## AGRADECIMENTOS

Expresso minha profunda gratidão, em primeiro lugar, a Deus e a São Benedito, por guiarem e fortalecerem minha jornada, iluminando e acalmando meu coração. Quero estender minha gratidão aos meus pais, Raimundo e Socorro, cujo apoio sempre foi repleto de carinho e amor. Mesmo nos momentos em que me vi perdida, a presença de vocês foi fundamental. Sem a constante presença e apoio, eu não teria alcançado o que conquistei. Obrigada por estarem sempre ao meu lado.

Aos meus tios e segundos pais, Tadeu e Rosa, expresso meu reconhecimento por me acolherem como uma filha em Belém. Agradeço também aos meus primos/irmãos, Junior e Jéssica, por serem verdadeiramente os melhores irmãos do mundo e por sempre me incentivarem. À minha querida avó, Luisa, e à minha sobrinha Emanuelle, que iluminam minha vida, dedico meu profundo agradecimento e amor. Aos meus cunhados Ingrid e Breno, pelos concelhos e apoio.

Ao meu fiel amigo Loki, meu pet que foi meu suporte emocional inúmeras vezes, expresso minha gratidão e todo o meu amor.

Aos queridos amigos, Lucas, Jhully, Aylla, Nathalia, Rose, Jilvanna e Dalila, agradeço por todo incentivo e apoio ao longo desses anos.

A todos os meus professores, em especial à Professora Alessandra, à Professora Maricely e à Professora Luciane, meu reconhecimento por sempre acreditarem em meu potencial, mesmo quando eu mesma duvidava. À minha Orientadora, Suezilde, agradeço por acreditar e orientar com todo apoio e carinho. Ao nosso Coorientador, Patrick, expresso minha gratidão pelo suporte e parceria.

Por fim, às lideranças da Resex Caeté Taperaçu e às mulheres da Vila que Era, em especial à dona Josefa, agradeço por nos receberem e acreditarem em nosso trabalho.

A todos, meus sinceros agradecimentos do fundo do meu coração. Sem a contribuição de cada um de vocês, este trabalho não teria sido possível.

ESTEFHANY VITÓRIA BENTES SOUZA

Ao término deste trabalho e durante os anos de graduação deste curso, pude contar com o apoio constante de Deus. Quando pensei em desistir, ele me deu força e coragem para continuar. Sou extremamente grata por isso e por me permitir ultrapassar todos os obstáculos encontrados ao longo da realização deste trabalho.

Também gostaria de agradecer aos meus pais, Marina e Guaraci, que sempre me apoiaram e me incentivaram a ser cada dia melhor. Eles são minha fonte de inspiração e os melhores mentores que eu poderia ter. Sou grata também aos meus familiares, que mesmo de longe me enviaram energia positiva. Saibam que reconheço tudo que fizeram por mim, a força que inculcaram no meu pensamento para não desistir e o conforto de saber que nunca estarei só e serei sempre capaz de tudo por maiores que sejam as dificuldades

Agradeço ao meu namorado e amigo, Alison, que esteve ao meu lado, oferecendo conforto e risos nos momentos difíceis. À minha querida amiga Jaqueline, que sempre acreditou em meu potencial, mesmo quando eu mesma não acreditava.

Não posso deixar de agradecer também à minha parceira de TCC, Estefhany Vitoria, que embarcou nessa aventura comigo. Foi um período de aprendizado incrível.

Quero expressar minha gratidão à nossa orientadora, Suezilde, por sua paciência e dedicação. Também agradeço ao nosso coorientador, Patrick, por seu importante papel em nossos esforços.

Agradeço ainda a todo o Grupo de Mulheres da Vila Que Era e às lideranças da Resex Taperaçu, que nos acolheram e nos permitiram viver essa experiência única.

A esta universidade e a toda sua direção, eu deixo uma palavra de agradecimento por todo ambiente inspirador e pela oportunidade de concluir este curso.

Por fim, gostaria de agradecer à professora Luciane Brasil, que foi fundamental para a minha formação, assim como a todas as pessoas que contribuíram diretamente ou indiretamente para o nosso desenvolvimento. Sou muito grata.

LUCIANE BARBOSA AMARAL

## LISTA DE FIGURAS

**Figura 1:** Mapa da Comunidade Vila “que era” e seu Centro comunitário

**Figura 2:** Vista frontal do centro Recanto das Mulheres da Vila “que era”.

**Figura 3:** Salão do Centro Recanto da Mulheres da Vila “que era”.

**Figura 4:** Área construída da cozinha comunitária.

**Figura 5:** Parte exterior das instalações prediais com uma passagem para área administrativa e banheiro.

**Figura 6:** Caminho de acesso à instalação cozinha comunitária.

**Figura 7** Área externa da cozinha comunitária.

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

- CCNT** - Centro de Ciências Naturais e Tecnologia
- UEPA** - Universidade do Estado do Pará
- RESEX** - Reserva extrativista

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>09</b>
<b>2 REFERÊNCIAL TEÓRICO .....</b>	<b>11</b>
O que é Resex .....	11
Vila que Era .....	11
Cozinha Comunitária .....	12
<b>3 MATERIAIS E MÉTODOS .....</b>	<b>12</b>
Tipologia da pesquisa .....	12
Área de estudo .....	12
Apresentação da pesquisa em área de resex .....	13
Pesquisa qualitativa de observação não participante .....	13
<b>4 RESULTADO E DISCUSSÃO .....</b>	<b>14</b>
Reserva extrativista marinha caeté-taperaçu e suas matérias-primas de origem animal ..	14
A rede mães do mangue e as mulheres da vila “que era” .....	16
Infraestrutura do centro comunitário da vila “que era” “recanto das mulheres” .....	17
Dificuldades encontradas para a instalação de uma cozinha comunitária .....	22
<b>CONCLUSÃO .....</b>	<b>22</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>24</b>

## **Soberania Alimentar no Recanto da Mulheres da Vila “Que Era” na Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu, Bragança.**

### **Resumo**

Os manguezais são ecossistemas costeiros tem papel fundamental na soberania alimentar da sua população, no desenvolvimento territorial e na sustentabilidade. O objetivo deste trabalho foi realizar um estudo sobre as vivências das mulheres da Vila “que era”, que está localizada na Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu, e propor um projeto de cozinha comunitária como direito à soberania alimentar de sua população. Como metodologia foi utilizada pesquisa descritiva quanto aos objetivos, porque trata da descrição das características de uma população e fenômeno e quanto à abordagem, foi realizado um estudo qualitativo de observação não participante. A pesquisa está baseada nas atividades das mulheres da comunidade e o quanto as suas práticas impactam na soberania alimentar. As instalações prediais ainda não apresentam características de uma cozinha comunitária, apesar de ter sido investido recursos na construção. Esta deficiência ocorre porque a comunidade não teve assistência técnica no projeto arquitetônico e apoio do poder público para as instalações prediais estarem em conformidade com as normas vigentes, sendo necessárias adequações. Ademais, a comunidade necessita de curso de Boas Práticas de Manipulação para ofertar serviços de alimentação.

Palavras-chave: resex; cozinha comunitária; instalações prediais; gênero.

### **Abstract**

Mangroves are coastal ecosystems that play a fundamental role in the food sovereignty of their population, territorial development and sustainability. The objective of this work was to carry out a study on the experiences of women from Vila “que era”, which is located in the Caeté-Taperaçu Marine Extractive Reserve, and propose a community kitchen project as a right to food sovereignty for its population. Descriptive research was used as a methodology regarding the objectives, because it deals with the description of the characteristics of a population and phenomenon and regarding the approach, a qualitative study of non-participant observation was carried out. The research is based on the activities of women in the community and how much their practices impact food sovereignty. The building facilities still do not have the characteristics of a community kitchen, despite resources having been invested in the construction. This deficiency occurs because the community did not have technical assistance in the architectural design and support from the public authorities for the building installations to comply with current standards, requiring adjustments. Furthermore, the community needs a course on Good Handling Practices to offer food services.

Keywords: resex; communal kitchen; building installations; gender.

## 1 Introdução

A região amazônica concentra mais de ¼ das unidades de conservação<sup>1</sup> federal do país, correspondendo a 88 reservas extrativistas de uso sustentável e o estado do Pará, nesse contexto geopolítico dos territórios tradicionais contidos nas unidades de conservação federal, concentra o maior número de reservas extrativistas do país, sendo 11 reservas extrativistas florestais e 12 reservas extrativistas marinhas, totalizando 23 unidades de conservação do tipo resex's (Passos *et al.* 2016).

As comunidades litorâneas que possuem resex marinhas têm sua soberania alimentar a partir da interação com o ecossistema manguezal, seja por meio da pesca, do uso dos recursos madeireiro e/ou turismo e do extrativismo (Glaser e Grasso, 1998; Rönnbäck, 1999; Prost e Loubry, 2000; Alves e Nishida 2002, 2003; Mourão e Nordi, 2003, 2006; Dias, 2006; Hanazaki e Begossi, 2006) Nesse sentido, os manguezais são fontes de trabalho e renda para as comunidades que habitam suas áreas de entorno (Alves; Nishida, 2003, Glaser; Diele, 2004, Walter *et al.*, 2012) e é de extrema relevância para o desenvolvimento territorial e de sustentabilidade.

Segundo Caetano (2015), ao assimilar essa condição de dependência e, ao mesmo tempo, de controle parcial da natureza, as comunidades de pesca artesanal desenvolvem estratégias de convivência com o meio ambiente que se diferem, consideravelmente, das comunidades urbanas e das comunidades essencialmente rurais.

Para Passos (2015), a vida das populações tradicionais que fazem deste território depende desse ecossistema, razão do existir para as suas vidas, dada a importância social, econômica, produtiva, ambiental e cultural. Entretanto, é essencial frisar que os manguezais são extremamente frágeis e estão sofrendo severos impactos ambientais que, conseqüentemente, ameaça a soberania alimentar e a qualquer atividade dependente desses ecossistemas.

A Soberania Alimentar foi postulada, originalmente, como princípio, na Declaração do Foro Internacional de Agroecologia realizado em Cuba em 2001, pelo Movimento Internacional da Via Campesina, e atualmente estabelece que:

A soberania alimentar é o DIREITO dos povos, dos seus países ou uniões de Estados de definirem a sua política agrícola e alimentar [...]. A soberania alimentar inclui: Priorizar a produção agrícola local para alimentar a população, o acesso dos camponeses e dos sem-terra a terra, água, sementes e crédito [...] o direito dos agricultores de produzir alimentos e o direito dos consumidores de poder decidir o

---

<sup>1</sup> Art. 2º da Lei Nº 9.985, de 18 de julho de 2000, entende-se por: "I - unidade de conservação: espaço territorial e seus recursos ambientais, incluindo as águas jurisdicionais, com características naturais relevantes, legalmente instituído pelo Poder Público, com objetivos de conservação e limites definidos, sob regime especial de administração, ao qual se aplicam garantias adequadas de proteção;

que querem consumir e como e por quem é produzido. A participação do povo na definição da política agrária [...]o reconhecimento dos direitos das mulheres camponesas que desempenham um papel essencial na produção agrícola e alimentar.

Corroborando Nascimento (2021) diz que em suas andanças nas áreas costeiras marinhas escutou de uma liderança que os maretórios<sup>2</sup> são áreas costeiras marinhas de uso coletivo de recursos naturais em que as pessoas que vivem por garantem sua soberania alimentar.

A partir desse contexto, faz-se aqui um destaque para a área de manguezal da Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu, que está localizada no município de Bragança, região nordeste do estado do Pará, distante 210 Km da capital do estado, em que o grupo de mulheres da Vila “Cuéra” ou “que era” entende o valor do território onde vivem e reconhece a notoriedade de fortalecer o trabalho coletivo, seja através da pesca no manguezal, do artesanato, mas acima de tudo, da comunidade ter o direito de definir suas próprias políticas de soberania alimentar para a sua população e para quem visita seu território, a fim conquistar metas de desenvolvimento com sustentabilidade.

O foco principal para a conquista desta meta, a princípio, gira em torno da força e liderança das mulheres da comunidade e do “Centro Cultural da Vila “que era” Recanto das Mulheres”, um local de apoio para reuniões da comunidade, eventos e que as mulheres desejam transformar em uma cozinha comunitária, com espaço para elaboração de alimentos, cursos de capacitação e outro para comercialização de café e almoço para visitantes e turistas da região.

No entanto, para que essa comunidade consiga alcançar parte das metas traçadas, é necessário ter assistência técnica especializada e apoio do poder público para que, o que está sendo proposto, possa ser, verdadeiramente, conquistado.

Diante do exposto, o objetivo deste foi realizar um estudo sobre as vivências e a necessidade das mulheres da Vila “que era”, que está localizada na Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu, e propor um projeto de cozinha comunitária para manutenção da soberania alimentar de sua população.

---

<sup>2</sup> Termo proferido pela primeira vez por Waldemar Vergara Filho (1958 – 2018) técnico do ICMBIO/PA quando a marisqueira liderança da Resex Mãe Grande de Curuçá, Célia Regina das Neves fez uma pergunta quando estavam discutindo sobre território “Mas se é maré, por que território?”. Na hora vergara disse: “Então é maretório!” (Nascimento, 2021)

## **Referencial Teórico**

### **O que é Resex**

Segundo Pereira, et. al. (2019), as Reservas Extrativistas (Resex) são criadas com o objetivo de preservar áreas ambientais específicas, equilibrando a conservação dos recursos naturais com sua utilização sustentável. Além disso, buscam garantir a permanência e o sustento das comunidades tradicionais que habitam essas regiões. Esses territórios são o resultado de uma longa luta histórica, especialmente na região Norte do Brasil. A criação das Resex envolve uma diversidade de interesses, gerando conflitos, especialmente de natureza socioambiental.

Para Contente (2013), a Reserva Extrativista (Resex) é uma área pública para extrativistas, administrada por um Conselho Deliberativo e sujeita a desapropriações. Permite visitação e incentiva pesquisas, mas proíbe a exploração mineral e a caça, permitindo a extração de madeira de forma sustentável.

As percepções dos moradores sobre a Resex estão em formação, com conhecimentos muitas vezes confusos. É essencial promover o intercâmbio de saberes e facilitar o diálogo entre comunidades e outros atores para o desenvolvimento do Plano de Uso e do Plano de Manejo. Melhorar o acesso à informação, especialmente para grupos vulneráveis, é crucial para decisões e pressão social sobre o poder público, considerando a diversidade de percepções sobre os recursos naturais.

### **Vila que era**

A Vila Cuera está localizada a 8 Km da sede do município de Bragança, situada à margem direita do rio Caeté. É considerada como a localidade mais antiga da região bragantina, completando 410 anos de existência em julho de 2017, Trata-se de uma localidade histórica pelo fato de ter sido local onde inicialmente seria a cidade de Bragança, mas por questões geográficas, políticas e econômicas, a sede de Bragança foi “transferida” para a outra margem do rio Caeté (Oliveira 2013:31).

Pelo Decreto s/n de 20 de maio de 2005, a localidade de Vila Que Era passa a fazer parte da Reserva Extrativista Marinha denominada de Caeté- Taperaçu. A área da Resex 26 Marinha Caeté-Taperaçu é de 42.489.17 hectares, e está localizada no município de Bragança, entre os limites de Augusto Corrêa e Tracuateua. Tendo órgão gestor de cunho Federal o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA.

## Cozinha comunitária

De acordo com Freitas (2013), a indústria do turismo tem experimentado um crescimento significativo ao longo dos anos, especialmente com a crescente preferência dos turistas por ambientes naturais preservados, que lhes permitem apreciar e interagir com a natureza. Nesse contexto, destaca-se a prática do turismo em Unidades de Conservação (UCs), que, quando realizada de forma adequada, não só contribui para a preservação desses ecossistemas, mas também fortalece a sustentabilidade sociocultural das comunidades tradicionais que os habitam.

## 2 Materiais e Métodos

### Tipologia da pesquisa

Trata-se de uma pesquisa aplicada do campo interdisciplinar, descritiva quanto aos objetivos, porque trata da descrição das características de uma população e fenômeno. Quanto à abordagem é qualitativa de observação não participante, em que o pesquisador presencia os fatos, mas não participa dele.

### Área de estudo

O estudo ocorreu na comunidade da Vila “que era” ou cuera (Figura 1). Pelo Decreto s/n de 20 de maio de 2005, a localidade passou a fazer parte da Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu, de 42.489.17 hectares, tendo órgão gestor de cunho Federal o Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade. Segundo Almeida (1998), a resex está entre os limites de Augusto Corrêa e Tracuateua, região nordeste do estado do Pará, distante 210 Km da capital do estado, e ligada através das rodovias BR-316 e PA 242. O acesso à cidade de Bragança (sede municipal), pode ser feito através das vias terrestres, fluvial e aérea.

**Figura 1:** Mapa da Comunidade Vila “que era” e seu Centro comunitário



Fonte: Google maps (2023)

A Vila “que era” está localizada a 8 Km da sede do município, situada à margem direita do rio Caeté. É considerada como a localidade mais antiga da região bragantina, completou 416 anos de existência em julho de 2023. Para Oliveira (2013), a localidade é histórica pelo fato de ter sido local onde inicialmente seria a cidade de Bragança, mas por questões geográficas, políticas e econômicas, a sede de Bragança foi “transferida” para a outra margem do rio Caeté

### **Apresentação da Pesquisa em área de Resex**

Para a inserção da pesquisa em área de Resex, primeiramente, esta deve ser apresentada ao Comitê Gestor e demais eventos que se julgar necessário. Nesse caso, os pesquisadores tiveram sua primeira participação em uma reunião no município de Bragança com as diretorias das Resexs marinhas do Pará, promovido pela RARE<sup>3</sup>.

A equipe também participou de um evento intitulado “Mães do Mangue”, promovido pela RARE para a interação e debates com os grupos de mulheres de várias Resexs marinhas da Região.

### **Pesquisa qualitativa de observação não participante**

Optou-se pelo método de “Pesquisa qualitativa de observação não participante” devido à necessidade de verificar, sem a participação do pesquisador, o cenário da comunidade, ação das mulheres e as condições das instalações do “Centro Cultural da Vila “que era” Recanto das Mulheres”, que as líderes comunitárias desejam transformar em uma cozinha comunitária. Para isso foram realizadas diversas visitas na comunidade para avaliar tais aspectos.

As visitas na comunidade da Vila “que era” aconteceram de 03 de julho a 29 de outubro de 2023, para alinhar o projeto e estabelecer seu início e conduzir entrevistas semiestruturadas, com o propósito de coletar informações acerca de seus conhecimentos, memórias e experiências relacionadas ao "Recanto das Mulheres" da Vila “que era”. Destacou-se a importância desse centro em suas vidas.

---

<sup>3</sup> Rare é uma organização não governamental internacional que trabalha na promoção de mudanças sociais para as pessoas e a natureza, e que tem unidade no Pará, trabalhando com a pesca.

### 3 Resultados e Discussão

#### **Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu e suas matérias-primas de origem animal**

A Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu é formada pela península do rio Caeté, tendo uma ligação forte e direta com o ecossistema manguezal. São cerca de 2000 mil pescadores artesanais de caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) indo ao mangue todos os dias, além de pescadores de peixes e outras matérias-primas de origem animal, todas fontes de proteína de alto valor biológico, lipídios de boa qualidade e, em geral, esses pescados são fontes de ferro, cálcio, magnésio e manganês, por serem de origem marinha.

Oliveira *et al.* (2019) estudaram sobre o saber empírico e as percepções ambientais dos pescadores de caranguejo-uçá (*Ucides cordatus*) da região de Tamatateua, município de Bragança, nordeste do Pará. Os resultados demonstram que os pescadores possuem saberes ecológicos elaborados sobre o espécime caranguejo-uçá, assim como dos fenômenos naturais e ambientais. Percebem a conexão entre o ser humano e o manguezal como sinônimo de alimentação, comercialização, cultura, religiosidade, dentre outros e que o manejo do recurso caranguejo-uçá se deve ao processo de aprendizagem ocorrido cotidianamente entre o parentesco (pai, filho, neto, tios e outros), assim como no processo e socialização (partilha) entre amigos do “manguezal”.

Chama-se a atenção para a diversidade de peixes e em abundância, porém a pescada amarela (*Cynoscion acoupa*) é a preferida da população bragantina. Corroborando, Mourão *et al.* (2009) caracterizaram o sistema de pesca da pescada amarela nos principais municípios do estado do Pará e o estudo de caso em Bragança indicou que, apesar da importância do grude (bexiga natatória) na cadeia de comercialização da pescada amarela, a venda da carne constituiu a principal fonte de lucro líquido e base nutricional da sua população.

De Souza *et al.* (2010) avaliaram as características físicas, químicas, determinaram o perfil de ácidos graxos e avaliaram a qualidade nutricional das espécies: Pescada Amarela (*Cynoscion acoupa*), Bagre (*Arius passany*) e Mapará (*Hypophthalmus edentatus*). Os valores de umidade, proteínas, cinzas e lipídeos foram de: 79,82%, 16,17%, 1,11% e 0,67% na Pescada Amarela; 80,58%, 16,66%, 1,06% e 0,52% no Bagre e 69,61%, 13,89%, 0,79% e 14,53% no Mapará. A Pescada Amarela apresentou o maior somatório de ácidos graxos monoinsaturados (34,30%) e poliinsaturados (28,75%), bem como de  $\omega$ 3 (29,22%), concluindo que a Pescada

Amarela apresentou os melhores índices de qualidade nutricional, indicando a melhor qualidade nutricional dos lipídeos desta em relação às outras espécies estudadas.

Saraiva e Corrêa (2020) relatam que a pescada amarela tem um valor comercial e a preferência superior a muitas espécies capturadas na região de Bragança. É considerado um peixe rico por custar até o triplo dos peixes populares como a pescadinha gó (*Macrodon ancylodon*). Nesse sentido, outro ponto a ser considerado em relação ao tipo de pescaria é uma prática muito adotada na região que é a pescaria em curral.

Os curralistas (pescadores de curral) são fortes e bem estabelecidos na região. Farias et al. (2021) Pesca com armadilhas fixas (currais de pesca) no estuário Bragantino, litoral amazônico brasileiro e observaram que a principal espécie capturada foi a pescadinha gó (*Macrodon ancylodon*), seguida da espécie corvina (*Cynoscion virescens*).

No período das “invernadas” a pesca do siri vermelho (*Callinectes bocourti*) também é bem evidente no maretório. Oliveira (2019) estimara, o crescimento e o estado de exploração do siri vermelho *Callinectes bocourti* nos estuários de Bragança, Salinópolis e Vigia e observou que o estado de exploração foram maiores em Bragança e Salinópolis. O estado de exploração mostra que a espécie está sobexplorado no Nordeste Paraense, podendo ser elaborado um bom manejo para a exploração da espécie na região.

Além das pescarias já citadas, tem-se a pesca de várias espécies de camarão, como o camarão-branco (*Litopenaeus schimitti*) e camarão-cascudo (*Macrobrachium spp*). e extração do turu (*Neoteredo reynei*) no manguê<sup>4</sup>, de ostras (*Crassostrea rhizophorae*) e mexilhão (*Mytella strigata*) na confluência entre Bragança e Augusto Corrêa.

Em uma pesquisa de Santana et al. (2020) em feira livre de Bragança, foi constatado que há uma boa diversidade de matérias-primas vindas do maretório, mas que varia com época do ano. O comércio de camarões acontece com uma variedade de designações comerciais, sendo o camarão-branco (*Litopenaeus schimitti*) e camarão-cascudo (*Macrobrachium spp*) predominantes na estação seca e o camarão piré/piticaia (*Xiphopenaeus kroyeri*) na estação chuvosa. Os caranguejos são vendidos predominantemente na forma *in natura*, com o comércio sofrendo algumas oscilações nos primeiros meses do ano, durante o defeso da espécie. Para o siri foi observado a comercialização esporádica apenas da espécie *Callinectes bocourti*. A comercialização da categoria mexilhão ocorre para duas espécies *Mytella falcata* e *Mytella guyanensis*, vendidos como mexilhão/ sururu e mexilhão/sururu apõe, respectivamente

---

<sup>4</sup> Tipo de vegetação típica do ecossistema manguezal

## **A Rede Mães do Mangue e as mulheres da Vila “que era”**

A Rede Mães do Mangue que é formada por 648 mulheres que estão divididas em 48 grupos, um desses grupos é formado pelas mulheres da Vila “que era”.

A Rede Mães do Mangue nasce com o apoio do Clubes de Poupança e da RARE, no período da pandemia, que era uma forma de organizar a produção artesanal, o artesanato de cipó e de material reciclado, para gerar produtos que poderiam ser comercializados, gerando ocupação e renda em um período muito difícil de acesso a mercados. Essa ação fortaleceu o grupo de mulheres que antes era reduzido e passou a ganhar força e voz quando outros grupos se unem pela mesma causa, até a formação da rede dentro das áreas de Resex marinha.

As mulheres da Vila “que era” trabalham com cerâmica para uso em culinária, como panelas de barro, itens decorativos confeccionando artesanatos de fibras e cipós. O grupo atua também na parte cultural dançando carimbó e na comercialização de seus produtos em praça pública.

Sobre a dinâmica de trabalho na cadeia da pesca, a mulher da Vila “que era” atua na organização da produção, dos apetrechos e em qualquer apoio que o homem precise, antes da atividade da pesca, além disso faz a gestão da família, organiza o material de trabalho e faz o “rancho”<sup>5</sup> e auxilia esse companheiro-pescador até que ele esteja no rio, lago, mangue ou igarapé para atividade da pesca.

No caso das atividades extrativistas como é o caso do turu, ostra e mexilhão essas mulheres são protagonistas porque uma assume com outras a atividade lado a lado. \elas formam um grupo e vão ao mangue para retirar, depois beneficiam e comercializam com valor agregado.

Em um trabalho de Vieira, Siqueira e Di Paolo (2014) sobre uma comunidade da região de Bragança, relatava-se que é bastante comum a pesca coletiva, “[...]participam filhos, filhas, parentes, vizinhas, oportunidade em que são incorporadas outras atividades, tal como a lavagem de roupa. Também realizam as atividades de pré e pós captura, sempre em compatibilidade com as tarefas domésticas”.

A mulher também está presente no “depois da pesca” ela assume a responsabilidade da produção, como tirar escamas, eviscerar peixes, lavar caranguejo, coloca para a venda, comercializa, faz a gestão do recurso financeiro, como pagamento de serviço, mercearias, compra de gás, alimentos, etc.

---

<sup>5</sup> Compra de alimento

São vários os autores que tratam sobre a atividade e liderança da mulher nas atividades de pesca na região de Bragança. Araújo (2015) estudou o processo participativo da mulher na cadeia produtiva do mexilhão *Mytella charruana* (D'Orbigny, 1846) na comunidade vila nova, Bragança-Pa; Pillet (2017) estudou sobre a Participação das Mulheres na Reserva Extrativista Caeté/Taperaçu na Comunidade de Taquandéua-Bragança/PA; Araujo e Vasconcelos (2015) analisaram os trabalhos femininos e suas representações sociais na comunidade do Cajueiro (campos de baixo) Bragança, Pará.

Em síntese pode-se inferir que a divisão sexual do trabalho é uma construção social que naturaliza a mulher como uma trabalhadora do lar, porém as atividades extra domésticas que se configurava em atividades supostamente inferiores ao da pesca, como explícito no trabalho de Araujo e Vasconcelos (2015), agora ganha um certo protagonismo pela força da atividade feminina nas áreas de Resex.

A instalação da cozinha comunitária surge do processo de valorização dos sabores do mangue, como peixe, caranguejo, camarão, ostra em receitas, algumas delas foram repassados de geração para geração, elaboradas pelas mulheres da comunidade. Culinária peculiar tão procurada por visitantes e turistas, atraindo mais público à região, gerando emprego e renda para essas mulheres e suas famílias. Com soberania alimentar, essas mulheres da comunidade podem oferecer serviço de café e almoço, divulgar e comercializar outros produtos que são produzidos por elas, como o próprio artesanato, que tem aspectos diferenciados e atrativos e que podem ser oferecidos no espaço.

Com a cozinha também, elas têm o interesse de administrar o espaço também como cursos de capacitação, como Boas Práticas de Manipulação; Panificação e confeitaria; processamento de produtos de pescados, etc. Ademais, se bem explorado, pode vir a ser um ponto turístico na rota Belém-Bragança.

### **Infraestrutura do Centro Comunitário da Vila “que era” “Recanto da Mulheres”**

A infraestrutura do centro comunitário “Recanto das Mulheres” destinada para futuras instalações da cozinha comunitária e café e restaurante está apresentada a seguir. Observa-se a necessidade de adequações e maiores investimentos.

Na Figura 2 está a vista frontal do centro comunitário. A ideia é que nessa área sejam dispostas mesas e cadeiras para receber visitantes e turistas no café e no almoço. Esta primeira instalação predial foi conquistada, através da participação da comunidade em um primeiro edital de fomento.

Segundo a Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, este não está em conformidade. Observa-se que não há paredes que possam impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O piso atual não é adequado pois não é lavável e impermeável, para uma operação eficiente de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades. Segundo o subitem 4.1.3:

As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos

Não há previsão de um local para instalação da bancada de exposição de alimentos, o que deverá sofrer adequação para apresentação dos produtos de maneira organizada.

É importante também prever lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação e não há previsão de lavatórios ou banheiros exclusivos para clientes

**Figura 2:** Vista frontal do centro Recanto das Mulheres da Vila “que era”.



Fonte: Autores (2023).

Após conseguir recurso em segundo edital de fomento foi construído o segundo salão, apresentado a Figura 3 e ainda subutilizado. A ideia é expandir juntamente com a área apresentada na Figura 4, para transformá-la na cozinha comunitária. Em ambas as imagens é possível observar objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

A comunidade aprovou, mais uma vez, um projeto em um edital de fomento e conseguiram o financiamento para a cozinha comunitária. No entanto, por falta de assistência técnica especializada, somada a ausência de um projeto adequado resultou no insucesso da expansão, pois como se pode verificar na Figura 4, o espaço construído é reduzido, sem instalações elétricas e hidráulicas adequadas, sem acabamento, piso e paredes laváveis, não tendo a capacidade necessária para operar como uma cozinha comunitária. O recurso não foi suficiente para melhor destinação do recurso, tanto que não há instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

**Figura 3:** Salão do Centro Recanto da Mulheres da Vila “que era”.



Fonte: Autores (2023).

**Figura 4:** Área construída da cozinha comunitária.



Fonte: Autores (2023).

Nesse ambiente, é necessário a previsão de instalação de uma área destinada à recepção e armazenamento dos produtos comprados pela cozinha, que deve ser independente da área de produção.

Segundo a Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004, vigente:

As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

Na Figura 5, há uma passagem para uma pequena área destinada ao escritório administrativo e um banheiro inacabado, acessível apenas pela parte posterior da construção, conforme ilustrado na Figura 5.

**Figura 5:** Parte exterior das instalações prediais com uma passagem para área administrativa e banheiro.



Fonte: Autores (2023).

Segundo subitem 4.1.12 a 4.1.14 da Resolução N° 216, de 15 de setembro de 2004, vigente:

As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser

mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

Quanto à localização, observa-se que o caminho à instalação predial é precário, sendo necessário o apoio do poder público para melhorar da via de acesso. Por enquanto, para se chegar à instalação é necessário percorrer uma estreita passagem entre a escola da comunidade e o centro da prefeitura, não sendo possível a passagem de carro, como mostra a Figura 6.

**Figura 6:** Caminho de acesso à instalação cozinha comunitária.



Fonte: Autores (2023).

O que foi possível observar é que há a possibilidade de abrir uma rua pela lateral da escola e, se for do interesse público inserir essa cozinha comunitária na rota turística Belém-Bragança, pode ser realizado com um pequeno investimento visto que o tamanho da rua corresponderia ao comprimento do muro da escola.

Pode ser observado na Figura 7 que há espaço disponível para adequações e/ou expansão da cozinha comunitária e espaço de serviço de café e almoço.

**Figura 7** Área externa da cozinha comunitária.



Fonte: Autores (2023)

### **Dificuldades encontradas para instalação de uma cozinha comunitária**

O local não dispõe de energia elétrica nem sistema de água, sendo a fonte mais próxima a caixa d'água da escola da comunidade. Nesse sentido, como proposta em um novo projeto de reforma, é importante que a prefeitura invista na área, inserindo um poço artesiano no local e instale de placas solares para geração de energia ou que a comunidade participe de um novo edital e insira na proposta essas ações que são emergenciais.

### **Conclusões**

Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu é rica em matérias-primas de origem animal, como peixes, caranguejos, camarão, siri, turu, ricas em proteínas de alto valor biológico, e esta diversidade demonstra a potencialidade de soberania alimentar que a comunidade pode exercer.

As mulheres da Vila “que era”, pertencente à Resex marinha, tem forte liderança e participam das atividades da comunidade de maneira efetiva, no pré e pós pesca e determinam ações para o desenvolvimento da região, como transformar o Centro comunitário em uma cozinha comunitária para utilizá-la em diversas atividades, como venda de café e almoço aos visitantes e turistas, cursos de capacitação, além de pertencer à rota turística Belém-Bragança.

No entanto, as instalações prediais ainda não apresentam características de uma cozinha comunitária, apesar de ter sido investido recursos na construção. Esta deficiência ocorre porque a comunidade não teve assistência técnica no projeto arquitetônico e apoio do poder público para as instalações estarem em conformidade com as normas vigentes.

Nesse sentido, é essencial que as instalações sofram adequações e que a comunidade receba cursos de boas práticas de manipulação para ofertar serviços de alimentação.

## Referências Bibliográficas

- ALMEIDA, Herbert Georges de; SILVA, Graciete Branco da Cunha. **Programa Informações para Gestão Territorial**. Estado do Pará: CPRM, 1998. Município de Bragança. 58p.
- ALVES, R.R.D.; NISHIDA, A.K. Moulting of the mangrove crab *Ucides cordatus* L. (Decapoda, Brachyura) according to the perception of the crab collectors. **Interciencia**, 26 (3): 110- 116. 2002
- ALVES, R.R.N.; NISHIDA, A.K. Aspectos socioeconômicos e percepção ambiental dos catadores de caranguejo-uçá, *Ucides cordatus cordatus* (L. 1763) (Decapoda, Brachyura), no estuário do Rio Mamanguape, Nordeste do Brasil. **Interciencia** 28: 36-43. 2003
- ARAÚJO, Therezinha de Souza. **Processo Participativo da Mulher na Cadeia Produtiva do Mexilhão *Mytella charruana* (D'Orbigny, 1846) na Comunidade Vila Nova, Bragança-PA**. 2015. 88p. Dissertação (Mestrado em Biologia Ambiental), Universidade Federal do Pará. 88 p. 2015.
- BRASIL. Decreto s/no de 20 de Maio de 2005. Dispõe sobre a criação da Reserva Extrativista Marinha de Caeté-Taperaçu, no Município de Bragança, no Estado do Pará, e dá outras providências. Norma Federal - Publicado no DO em 23 maio 2005.
- Contente, A. C. P. Bragança: um breve olhar sobre a reserva extrativista marinha caeté-taperaçu. **Amazônica-Revista de Antropologia**, v. 5, n. 3, p. 682-706, 2013.
- DE SOUZA, H. A. L.; DE SOUSA Bentes, Á., SIMÕES, M. G.; FONTELLAS, M. J. P. Caracterização física e nutricional de três espécies de peixes amazônicos. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 4, n. 2, 2010.
- FREITAS, L. L. Sustentabilidade Sociocultural e Turismo na Reserva Extrativista Marinha Caeté-Taperaçu. 2013.
- GLASER, M.; GRASSO, M. Fisheries of a mangrove estuary: dynamics and interrelationships between economy and ecosystem in Caeté Bay, North-Eastern Pará, Brazil. **Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi**. sér. Zoologia 14: 95-125. 1998.
- LA VÍA CAMPESINA (LVC). Declaración Foro Internacional de Agroecología. Disponível em: <https://viacampesina.org/es/quignifica-soberanalimentaria/> . Acesso em: 12 dez 2023.
- MOURÃO, K. R. M.; FRÉDOU, F. L.; ESPÍRITO-SANTO, R. V.; de ALMEIDA, M. C.; da SILVA, B. B.; FRÉDOU, T.; ISAAC, V. Sistema de produção pesqueira pescada amarela-Cynoscion acoupa Lací" pede (1802): um estudo de caso no litoral nordeste do Pará-Brasil. **Boletim do Instituto de Pesca**, v. 35, n. 3, p. 497-511, 2009.

OLIVEIRA, Daniela Santos do Nascimento. **Crescimento e estado de exploração do siri-vermelho *Callinectes bocourti* A. Milne-Edwards, 1879 em estuários da Amazônia**. 2019. 80 f. Dissertação (Mestrado em Aquicultura e Recursos Aquáticos Tropicais) - Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2019.

OLIVEIRA, Francisco Pereira de; SOUSA, Gamaliel Tarsos de; SILVA, Klayton Luiz Campelo; FERNANDES, Marcus Emanuel Barroncas. Os saberes tradicionais dos pescadores de caranguejo-uçá e o manguezal: o caso de tamatateua, Bragança - Pará, costa amazônica brasileira. **Nova Revista Amazônica**, v. 7, n. 3, p. 109-128, 2019.

OLIVEIRA, S. do N. Memórias de saberes construídos no processo de se constituir professor em Vila que era (Bragança-Pará). 2013. 74 fl. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Linguagem e Saberes da Amazônia, Universidade Federal do Pará/ Campus de Bragança, BR.

PASSOS, Patrick Heleno dos Santos; RIBEIRO, Suezilde da Conceição Amaral; BARBOSA, Mário Médice Costa; VERGARA FILHO, Waldemar Londres. Interação homem-natureza: os pescadores, os caranguejos e o Manguezal. **Revista Caribeña de Ciencias Sociales** (2016). Disponível em: <https://www.eumed.net/rev/caribe/2016/04/manguezal.html> . Acesso em 05/12/2023.

PEREIRA, G. P; FENELON, A. N; DE OLIVEIRA, M. L. R. Perspectivas e desafios na criação de uma Reserva Extrativista Marinha. *Revista em Agronegócio e Meio Ambiente*, v. 12, n. 4, p. 1291-1316, 2019

PILLETT, Edileuza Amoras. A Participação das Mulheres na Reserva Extrativista Caeté/Taperaçu na Comunidade de Taquandeuá-Bragança/PA. **Amazônica-Revista de Antropologia**, v. 9, n. 1, p. 388-412, 2018.

PROST, M. T. R. C.; LOUBRY, D. Estrutura de espécies de Manguezais e processos geomorfológicos. Interesse da abordagem integrada. **Boletim de Resumos do V Workshop ECOLAB**. Macapá: IEPA, 2000. p. 147 - 152.

RÖNNBÄCK, P. The Ecological Basis for the Economic Value of Mangrove Forests in Seafood Production. **Ecological Economics**, 29: 235-252. 1999.

SANTANA, Paula et al. Prospecção de Crustáceos e Moluscos comercializados na Feira livre de Bragança, Pará, Amazônia costeira. **Ciência e tecnologia do pescado: uma análise pluralista**. São Paulo: Editora Científica Digital, p. 307-328, 2020.

SARAIVA, Luis Junior Costa; CORRÊA, Jéssica do Socorro Leite. Breve Estudo sobre o Sentido da Alimentação na Região Bragantina. In: SILVA, Tabita Fernandes *et al.* **Lingua(gens) e Saber (es) na Amazônia: Traduzindo Singular (idades)**. Curitiba: Appris. Cap. 5. 2020.

VIEIRA, Norma; SIQUEIRA, Deis; DI PAOLO, Darcy. “O que é de mulher e o que é de homem”:: relações de gênero na pesca artesanal comunidade de Bonifácio, Amazônia Oriental, Brasil. Raízes: **Revista de Ciências Sociais e Econômicas**, v. 34, n. 1, p. 8-23, 2014.



Universidade do Estado do Pará  
Centro de Ciências Naturais e Tecnologia  
Curso de Tecnologia de Alimentos  
Travessa Enéas Pinheiro, 2626 – Marco  
66095-490. Belém – PA  
[www.uepa.br](http://www.uepa.br)