



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

LAÍS LIMA DE JESUS

**SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES DE MARISQUEIRAS DA ILHA DE
ITAPARICA/BA E SUA RELAÇÃO COM A SAÚDE**

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

**SALVADOR
2023**



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

**SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES DE MARISQUEIRAS DA ILHA DE
ITAPARICA/BA E SUA RELAÇÃO COM A SAÚDE**

Laís Lima de Jesus

Professor Orientador:
Paulo Gilvane Lopes Pena

Professora Coorientadora:
Kênya Lima de Araújo

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

**SALVADOR
2023**

Ficha catalográfica
Bibliotheca Gonçalo Moniz
Sistema Universitário de Bibliotecas
Universidade Federal da Bahia

Jesus, Laís Lima de.

J58 Saberes e práticas alimentares de marisqueiras da Ilha de Itaparica/BA e sua relação com a saúde / Laís Lima de Jesus. – 2023.

107 f.

Orientador: Prof. Dr. Paulo Gilvane Lopes Pena.

Coorientadora: Prof.^a Dr.^a Kênya Lima de Araújo.

Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho, Faculdade de Medicina da Bahia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2023.

Inclui anexos.

Inclui apêndices.

1. Marisqueiras. 2. Condições de trabalho. 3. Comportamento Alimentar. 4. Insegurança alimentar. I. Pena, Paulo Gilvane Lopes. II. Universidade Federal da Bahia. Faculdade de Medicina da Bahia. III. Título.

CDU (2007): 614

LAÍS LIMA DE JESUS

**SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES DE MARISQUEIRAS DA ILHA DE
ITAPARICA/BA E SUA RELAÇÃO COM A SAÚDE**

COMISSÃO EXAMINADORA

Paulo Gilvane Lopes Pena - Orientador
Doutor em Sócio Economia do Desenvolvimento (EHSS)
Universidade Federal da Bahia (UFBA)

Kênya Lima de Araújo - Coorientadora
Doutora em Alimentos, Nutrição e Saúde (ENUFBA)
Universidade Federal da Bahia (UFBA)

Liliane de Jesus Bittencourt
Doutora em Saúde Coletiva (ISC-UFBA)
Universidade Federal da Bahia (UFBA)

DEDICATÓRIA

À minha mãe, Linete Lima!
Às marisqueiras da Ilha de Itaparica!

AGRADECIMENTOS

À Deus, força suprema que move o meu ser, que rege meus caminhos, que guia meus passos, que me protege e me abençoa, foi Ele que me permitiu chegar até aqui.

À minha mãe, Linete Lima, pelo amor incondicional, pelo apoio, pelo incentivo, por sempre estar ao meu lado, minha maior referência de Mulher, Mãe e Ser Humano.

À minha Família, pela motivação e palavras de incentivo ao longo desta caminhada.

Aos meus Amigos, por todo apoio e colaboração, em especial, a Roberto, grande amigo, que foi o meu principal suporte na etapa da pesquisa de campo.

À minha turma de Mestrado, pela troca gentil, pela solidariedade e empatia, em especial, a Dilmar Dourado e Fernanda Veloso, que carinhosamente nos intitulamos como Bonde, pela parceria e compartilhamento das angústias e alegrias deste ciclo.

À meu orientador, Prof. Paulo Pena, pela generosidade, pela contribuição, pela escuta sensível, pela leveza com que conduziu esse estudo, pela disponibilidade e atenção ao longo deste percurso.

À Prof.^a Kênya Araújo, por ter aceito ser minha coorientadora e por conduzir carinhosamente a construção desse estudo, especialmente na reta final.

À minha querida Prof.^a Liliane Bittencourt, por acompanhar a minha caminhada acadêmica desde a graduação, por seus ensinamentos, por sua disponibilidade em estar comigo em mais essa etapa, pelo carinho singelo que sempre me concede.

À Prof.^a Carminha, por sua generosidade e contribuições durante a construção deste estudo e por suas considerações valiosas no exame de qualificação.

Ao Prof. José Neto, pela cordialidade e leveza durante o tirocínio docente.

Às Marisqueiras da Ilha de Itaparica, protagonistas deste estudo, que me permitiram entrar em suas vidas, em especial, às marisqueiras da Gamboa, as mulheres da pinaúna, por depositarem mais uma vez confiança no meu estudo e desvelar suas vidas de forma tão singular.

À Fundação de Amparo à Pesquisa da Bahia (FAPESB), pelo subsídio da bolsa de mestrado, permitindo maior dedicação à pesquisa.

À todos que, de forma direta ou indireta, contribuíram para o êxito desta jornada, externo aqui minha eterna gratidão!

SUMÁRIO

Índice de Figuras -----	7
Siglas -----	8
Resumo -----	9
Abstract -----	10
Apresentação da Dissertação -----	11
Introdução -----	12
Objetivos -----	15
Considerações Teóricas -----	15
➤ A Mariscagem -----	15
➤ As Marisqueiras -----	17
➤ Saúde e Insegurança Alimentar e Nutricional -----	20
Metodologia -----	24
➤ Produção de dados -----	24
➤ Área do estudo -----	26
Artigo I - Alimentação, Trabalho e Saúde de Marisqueiras da Ilha de Itaparica/BA---	30
Artigo II - Aspectos da (In)segurança Alimentar e Nutricional vivenciados por Marisqueiras da Ilha de Itaparica/BA-----	59
Considerações Finais -----	88
Referências -----	89
Apêndice A (Roteiro das entrevistas) -----	95
Apêndice B (TCLE) -----	97
Anexo A (EBIA)-----	102
Anexo B (Parecer do Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos) -----	103

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa da Ilha de Itaparica -----	27
--	----

SIGLAS

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

IAN - Insegurança Alimentar e Nutricional

DCNT - Doenças Crônicas Não Transmissíveis

SUS - Sistema Único de Saúde

DSS - Determinantes Sociais da Saúde

DHANA - Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada

TCLE - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

CNS - Conselho Nacional de Saúde

EBIA - Escala Brasileira de Insegurança Alimentar

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IDH - Índice de Desenvolvimento Humano

PIB - Produto Interno Bruto

BTS - Baía de Todos os Santos

APA - Área de Proteção Ambiental

RMS - Região Metropolitana de Salvador

PNAD - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios

FAO - Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

VIGISAN - Vigilância da Segurança Alimentar e Nutricional

JESUS, Laís Lima de. **Saberes e práticas alimentares de marisqueiras da Ilha de Itaparica/BA e sua relação com a saúde**. 2023. 107p. Orientador: Paulo Gilvane Lopes Pena. Coorientadora: Kênya Lima de Araújo. Dissertação de Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho - Faculdade de Medicina da Bahia, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2023.

RESUMO

A pesca artesanal é desenvolvida por produtores autônomos, cuja produção destina-se ao consumo próprio e ao mercado local. A atividade pesqueira artesanal é expressiva para a economia brasileira. Apesar da sua importância, muitas comunidades de pescadores de pequena escala vivem em condições de exclusão. As marisqueiras são mulheres que trazem em suas vivências as marcas das disparidades étnico-raciais e têm suas vidas marcadas pela vulnerabilidade socioeconômica, expostas a condições precárias de trabalho e diversos riscos à saúde. Nesse sentido, o objetivo deste estudo é relacionar os saberes e as práticas alimentares de marisqueiras da Ilha de Itaparica com suas condições de trabalho e estado de saúde. O estudo utilizou a abordagem qualitativa, descritiva, de caráter analítico. Foram realizadas entrevistas individuais semiestruturadas e aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar. A análise das narrativas foi realizada com base na hermenêutica-dialética. Os resultados revelaram que a mariscagem possibilita as pescadoras artesanais supriremos básicos para subsistência, contudo as condições precárias de trabalho compromete a qualidade de vida e repercute negativamente nas condições de saúde, assim como a insegurança alimentar e nutricional, que é uma realidade entre as pescadoras, mesmo a mariscagem sendo um método direto e indireto de acesso aos alimentos. Conclui-se que faz-se necessário a compreensão do processo de trabalho com a mariscagem e suas respectivas relações com os aspectos condicionantes do processo saúde/doença, visando uma abordagem inclusiva da atenção à saúde e da vigilância a saúde do trabalhador, para proporcionar o suporte necessário a essa população, assim como a criação de políticas institucionais para essa categoria de trabalhadores, bem como é de extrema importância a identificação e caracterização dos determinantes das diversas formas de insegurança alimentar e nutricional, de modo a fomentar a elaboração e implementação de políticas públicas de combate à fome e a pobreza.

Palavras-chaves: Marisqueiras; Condições de trabalho; Práticas alimentares; Insegurança alimentar e nutricional.

JESUS, Laís Lima de. **Knowledge and eating practices of shellfish gatherers women from Island of Itaparica/Bahia and their relationship with health.** 2023. 107p. Advisor: Paulo Gilvane Lopes Pena. Advisor: Kênya Lima de Araújo. Master's Dissertation in Health, Environment and Work - Faculty of Medicine of Bahia, Federal University of Bahia, Salvador, 2023.

ABSTRACT

Artisanal fishing is carried out by autonomous producers, whose production is intended for their own consumption and the local market. The artisanal fishing activity is expressive for the Brazilian economy. Despite their importance, many small-scale fishing communities live in conditions of exclusion. The shellfish gatherers are women who bear the marks of ethnic-racial disparities in their lives and whose lives are marked by socioeconomic vulnerability, exposed to precarious working conditions and various health risks. In this sense, the objective of this study is to relate the knowledge and eating practices of shellfish gatherers on the Island of Itaparica with their working conditions and health status. The study used a qualitative, descriptive, analytical approach. Semi-structured individual interviews were carried out and the Brazilian Food Insecurity Scale was applied. The analysis of the narratives was carried out based on hermeneutics-dialectics. The results revealed that the artisanal fishing provides artisanal fisherwomen with basic supplies for subsistence, however precarious working conditions compromise their quality of life and negatively affect health conditions, as well as food and nutritional insecurity, which is a reality among fisherwomen, even artisanal fishing being a direct and indirect method of access to food. It is concluded that it is necessary to understand the work process with the artisanal fishing and their respective relationships with the conditioning aspects of the health/disease process, aiming at an inclusive approach to health care and worker health surveillance, to provide the necessary support to this population, as well as the creation of institutional policies for this category of workers, as well as the identification and characterization of the determinants of the various forms of food and nutritional insecurity, in order to encourage the elaboration and implementation of public policies to combat hunger and the poor.

Keywords: Shellfish gathering women; Work conditions; Eating practices; Food and nutritional insecurity.

APRESENTAÇÃO DA DISSERTAÇÃO

Essa pesquisa sobre práticas alimentares, insegurança alimentar e nutricional e estado de saúde de marisqueiras da Ilha de Itaparica é o desfecho do Mestrado em Saúde, Ambiente e Trabalho da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

O anseio por essa pesquisa parte da aproximação da mestrandia com o seu objeto de estudo, que a partir da vivência na Ilha de Itaparica e do conhecimento íntimo das adversidades vividas pelas marisqueiras, despertou o desejo de discutir sobre o universo dessas mulheres na perspectiva de avivar sua autonomia e cidadania, pois essa população segue invisibilizada pelo poder público ante a violação dos seus direitos de acesso aos serviços públicos de saúde, bem como a garantia do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas e políticas públicas, o que desencadeou o trabalho de conclusão de curso na graduação sobre “o padrão alimentar e o estado de saúde de marisqueiras” e, por conseguinte, culminou no anteprojeto de dissertação “saberes e práticas alimentares de marisqueiras da Ilha de Itaparica e sua relação com a saúde” submetido ao Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho da UFBA.

Mediante a admissão, durante o primeiro ano de curso foi realizado o aprofundamento e embasamento teórico acerca dos conceitos e metodologia qualitativa a serem trabalhados na pesquisa, buscando lapidar o projeto sob a orientação do Professor Dr. Paulo Pena e coorientação da Professora Dra. Kênya Araújo. Ao final do primeiro ano de curso o projeto foi qualificado, tendo na composição da banca as Professoras Dra. Maria do Carmo e Liliane Bittencourt, que fizeram considerações riquíssimas e colaboraram de forma significativa para o aprimoramento do estudo.

Na sequência, o projeto foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Faculdade de Medicina da Bahia da UFBA e após a aprovação iniciou-se a pesquisa de campo e posteriormente as transcrições e análises das entrevistas, descritas na metodologia.

O resultado desta análise está apresentado em dois artigos, em resposta aos objetivos propostos no projeto de pesquisa. O primeiro artigo aborda a alimentação e condições de trabalho e o segundo versa sobre aspectos da insegurança alimentar e nutricional.

INTRODUÇÃO

A pesca artesanal é caracterizada pela pesca realizada com tecnologias de baixo poder de predação, desenvolvida por produtores autônomos, empregando força de trabalho familiar ou de grupos de vizinhança e cuja produção destina-se ao consumo próprio e ao mercado local. A pesca artesanal envolve uma diversidade de modalidades de técnicas, modos de apropriação dos recursos pesqueiros, formas de organização da produção e distribuição dos rendimentos (CARDOSO, 2001).

No Brasil, são produzidas 1.240.000 toneladas de pescado por ano, dos quais aproximadamente 45% são oriundos da pesca artesanal (REZENDE; OLIVEIRA, 2015). A atividade pesqueira artesanal é expressiva para a economia brasileira, entre 1997 e 2011, essa modalidade alcançou 50% da produção total nacional, contribuindo com a maior parte do Produto Interno Bruto (PIB) dessa economia, já o PIB da produção pesqueira nordestina entre os anos de 2000 a 2011 teve maior participação da Bahia, com 26% da produção de pescado (SILVA, 2013).

O Brasil ocupa o quarto lugar na produção de pescado na América Latina e Caribe, em 2011 cerca de 1 a cada 200 brasileiros era pescador artesanal. Dos aproximadamente 970 mil pescadores registrados no Brasil até setembro de 2011, 957 mil (98%) eram artesanais, que se organizavam em cerca de 760 associações, 137 sindicatos e 47 cooperativas (RÊGO *et al.*, 2018).

Apesar da sua importância, muitas comunidades de pescadores de pequena escala vivem em condições de exclusão. Como se vê no estudo de Reis-Filho (2021), a pobreza nas comunidades dedicadas à pesca artesanal é de natureza multidimensional, não resultando apenas dos baixos níveis de rendimentos, mas também de fatores que impedem o pleno gozo dos direitos humanos, em particular dos direitos civis, políticos, econômicos, sociais e culturais. Esse estudo mostrou que nesse contexto, estão inseridos homens e mulheres que encontram na atividade pesqueira o principal método de subsistência. Estima-se que aproximadamente 90% de todas as pessoas que dependem diretamente da pesca extrativa no Brasil trabalham no setor de pequena escala e cerca de metade desse percentual são de mulheres (FAO, 2017).

A mulher pescadora é a marisqueira, geralmente, é a mulher negra, filha e neta de marisqueira, fato que colabora com a conjuntura histórica que envolve a atividade pesqueira e comunidades afrodescendentes e indígenas. São mulheres que trazem em suas vivências as marcas das disparidades étnico-raciais, que têm suas vidas marcadas pela

vulnerabilidade socioeconômica a que estão expostas. Além disso, o fato isolado de ser marisqueira já submete essas mulheres a situações estigmatizantes impostas pela sociedade. Ademais, as marisqueiras vivem sob condições precárias de trabalho, expostas a diversos riscos, com uma carga horária exaustiva e executando atividades repetitivas e extenuantes (PENA; FREITAS, 2014), que tem como resultado uma baixa lucratividade que favorece a continuidade do ciclo de sobrecarga de trabalho para garantia da subsistência, e, nessas circunstâncias, as pescadoras são submetidas a inúmeras situações de suscetibilidade, especialmente as que comprometem a segurança alimentar e nutricional.

De acordo com Cruz *et al.* (2021), a segurança alimentar e nutricional (SAN) é influenciada pelas condições de vida, bem como pelo panorama geral de saúde, pois a SAN é compreendida como o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Nos dias atuais, as relações entre o ato de alimentar-se e o alimento permeado pelo gênero, expressam a alta prevalência de insegurança alimentar ligada, além dos fatores nutricionais e de estilo de vida, ao nível socioeconômico e ao gênero do chefe da família. Adicionalmente, ressalta-se que o acesso a recursos financeiros e à educação são indicadores de discriminação de gênero e, conseqüentemente, da maior vulnerabilidade à insegurança alimentar, e as mulheres estão mais propensas a vivenciar esse situação (CAMPOS *et al.*, 2020).

Considerando o conjuntura na qual as pescadoras artesanais estão inseridas, a dependência de recursos locais associada a baixa renda resultam em baixo poder de compra e na dificuldade de acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente, tornando-se uma barreira para a SAN e corroborando para a situação de insegurança alimentar e nutricional (IAN). A IAN pode se apresentar em seus variados graus, desde a preocupação e incerteza em ter o que comer até a fome, seja de forma velada ou explícita.

Segundo Oliveira (2018), as situações de IAN podem levar ao comprometimento do estado nutricional devido ao consumo de alimentos de qualidade duvidosa ou prejudicial à saúde, agravado pela estrutura de produção de alimentos predatórias em relação ao ambiente natural ou às relações econômicas e sociais, alimentos e outros bens essenciais com preços abusivos, ou imposição de padrões alimentares que não respeitam a diversidade cultural. E podem resultar principalmente em carências nutricionais

específicas, fome, desnutrição, excesso de peso, obesidade e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

As DCNT correspondem ao grupo de doenças cerebrovasculares, cardiovasculares, dislipidemias, diabetes *mellitus*, doenças respiratórias obstrutivas e neoplasias, responsáveis pelas maiores taxas de mortalidade no mundo (MELO *et al.*, 2019). As DCNT são causadas por vários fatores ligados às condições de vida dos sujeitos. Estes são determinados pelo acesso a bens e serviços públicos, garantia de direitos, informação, emprego e renda e possibilidades de fazer escolhas favoráveis à saúde, sendo a alimentação nutricionalmente inadequada um dos principais fatores de risco comportamentais para o adoecimento por DCNT (BRASIL, 2021).

A obesidade é uma doença crônica e multifatorial, entre os pontos relevantes para o seu desenvolvimento está a inadequação alimentar. A obesidade é um dos principais problemas de saúde pública no mundo, é uma epidemia que contribui na carga global de doenças correlatas na população (MAZUR; NAVARRO, 2015).

Ainda segundo Mazur e Navarro (2015), paradoxalmente a IAN e a obesidade são problemas que estão diretamente interligados, considerando os efeitos da má qualidade e inadequação alimentar, além das privações e instabilidade no acesso aos alimentos e como estes comprometem o estado de saúde, esses problemas também são indicadores da desigualdade social e econômica, além de evidenciar as disparidades étnico-raciais no âmbito da saúde.

Nesse universo, as práticas alimentares estão diretamente relacionadas às condições de saúde e refletem as condições de vida e de trabalho, bem como o contexto de (in)segurança alimentar e nutricional, ou seja, a escolha, o preparo e o consumo alimentar estão conectados ao conjunto de relações que se constroem a partir do arcabouço socioeconômico, além das questões culturais.

Determinados grupos populacionais têm na atividade laboral uma fonte direta de acesso a alimentos, o que implica em uma estreita relação entre o consumo alimentar e o trabalho sob a ótica das práticas alimentares. Na Ilha de Itaparica as práticas alimentares sempre tiveram forte relação com a atividade pesqueira, os frutos do mar são prevalentes na alimentação da população, e além de compor a dietética local esses alimentos são comercializados por pescadores e marisqueiras para o aumento da oferta de alimentos à mesa.

Nessa esteira, o estudo acerca das práticas alimentares, segurança alimentar, trabalho e saúde de marisqueiras justifica-se pela intenção de compreender os aspectos

que envolvem a alimentação e o estado de saúde dessas atrizes sociais. Somada a busca por essa compreensão, perguntas norteadoras tonificam o estudo: Como as práticas alimentares e, conseqüentemente, o estado de saúde das marisqueiras são implicados pelas condições de trabalho? As práticas alimentares das marisqueiras se configuram como estratégias para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional?

OBJETIVOS

Geral

Relacionar os saberes e as práticas alimentares de marisqueiras da Ilha de Itaparica com as condições de trabalho e o estado de saúde.

Específicos

- Analisar como a mariscagem influencia nas práticas alimentares das pescadoras artesanais.
- Compreender as práticas alimentares das marisqueiras e sua relação com a segurança alimentar e nutricional e as condições de saúde.

CONSIDERAÇÕES TEÓRICAS

● A Mariscagem

A mariscagem é entendida como uma atividade pesqueira baseada na coleta de moluscos bivalves em áreas de grande produtividade biológica, em sua maioria, localizadas em territórios de comunidades tradicionais, possuindo grande importância no sustento financeiro, alimentar e cultural das comunidades locais (OLIVEIRA, 2016).

De acordo com Santos (2013), a mariscagem é a prática da coleta de mariscos de forma artesanal, nas áreas costeiras, entre praias e manguezais, exercida majoritariamente por mulheres, marisqueiras, que desenvolvem suas atividades para o consumo familiar e geração de renda.

A mariscagem é caracterizada como uma atividade feminina, que requer paciência, além de posições próprias para realização e favorece, significativa, a relação com a natureza, visto que tal atividade é realizada em grande parte com as mãos e os pés dentro do manguezal, lançando o corpo em contato direto com a flora e com a fauna que forma o ambiente pesqueiro. Essa relação, na qual está envolvida a mulher marisqueira, é usada por muitos para inviabilizar o trabalho feminino na pesca e colocar a mulher em situação de inferioridade (JESUS, 2016).

As mulheres desenvolvem a cadeia produtiva da mariscagem em três etapas: a captura, o beneficiamento e a comercialização do marisco, sendo importante destacar que todas estas etapas são contempladas unicamente pelo trabalho feminino (JESUS, 2019). Na captura, as marisqueiras costumam trabalhar em grupos utilizando mão de obra familiar, em alguns casos utilizam canoas para se locomover, bem como utensílios rudimentares para extrair os moluscos dos locais de coleta chamados bancos naturais, produtivos/ou de marisco, geralmente em ambientes estuarinos (OLIVEIRA, 2016).

O beneficiamento do produto envolve a extração, lavagem, pré-cocção, embalagem, resfriamento, armazenamento e congelamento para enfim ser comercializado. Essa etapa, geralmente, ocorre em áreas anexas à residência, como quintais e varandas, o que permite aliar o trabalho às atividades domésticas (FREIRE; FREIRE, 2014).

Para Jesus (2016), o beneficiamento se apresenta como um processo de importância crucial na mariscagem, pois agrega valor ao produto capturado, além de garantir maior durabilidade aos crustáceos e moluscos, e se manifesta, portanto, como um passo de extrema relevância para o produto e para a economia local, não podendo ser considerado uma extensão do trabalho doméstico.

O beneficiamento é uma prática que aumenta a vida útil dos mariscos e permite uma melhor comercialização do produto, pois são extremamente perecíveis devido à grande quantidade de água presente, a composição química de sua proteína e de seus teores de gorduras insaturadas, que facilitam a ação de microrganismos que deterioram sua carne. Entretanto, o beneficiamento é feito, em alguns casos, de forma rudimentar e, na maioria das vezes, sem o devido controle do binômio tempo-temperatura para pré-cocção, o que pode comprometer a qualidade higiênico-sanitária, acarretando riscos para a saúde devido ao seu consumo e comprometendo a segurança alimentar e nutricional (CAMILO *et al.*, 2016).

Na etapa de comercialização, as marisqueiras enfrentam diversas dificuldades, sendo a principal a necessidade de adquirir uma renda suficiente para garantirem sua própria reprodução socioeconômica mediante a venda dos mariscos. Os preços obtidos neste processo são considerados irrisórios se avaliado o tempo gasto pelas marisqueiras nas atividades de coleta e beneficiamento (JESUS, 2019).

Embora inseridas em um setor financeiramente bem organizado, as comunidades que sobrevivem da pesca artesanal ainda estão em situação de vulnerabilidade socioeconômica, o que pode estar associado à própria atividade laboral, visto que seu poder de venda é muito menor em relação à pesca industrial, dependem de um recurso natural limitado e atuam em um ambiente de trabalho instável (SILVA *et al.*, 2021).

Dentre as vulnerabilidades vivenciadas por essa população, é pertinente pontuar a problemática ambiental que interfere no ambiente costeiro e também no trabalho de pescadores artesanais. O desmatamento e/ou aterro dos manguezais, o lançamento de produtos químicos, bem como a descarga de efluentes provocam sérios impactos tanto para a vida marinha, quanto para quem sobrevive dessas fontes da natureza, ocasionando a limitação e redução do espaço de trabalho e acarretando a mortandade de pescados e mariscos, pois com a degradação ambiental das áreas costeiras, fica mais restrito o desenvolvimento das espécies marinhas e conseqüentemente, o trabalho de pescadores e marisqueiras é diretamente afetado (SANTANA; LOUREIRO; ALMEIDA, 2015).

Em suma, as comunidades pesqueiras extraem da pesca sua sobrevivência, sendo uma alternativa para alcançar a segurança alimentar e nutricional, e na Baía de Todos os Santos (BTS) a pesca artesanal é uma atividade praticada, principalmente, pela população geralmente excluída do mercado de trabalho formal, que obtém do mar o seu sustento (BANDEIRA; BRITO, 2011).

- **As Marisqueiras**

As mulheres que permeiam o universo da pesca artesanal de mariscos, que, a despeito de se revelar uma atividade eminentemente feminina, transitam quase invisibilizadas. São reconhecidas como marisqueiras e exercem uma atividade que envolve tradições, tecidas geração após geração, desvendando os caminhos da arte de ser marisqueira. Detentoras de um vasto arsenal de saberes marítimos, elas criam e recriam um modo de ser no mundo, através do habitus de vida (BOURDIEU, 1989) que tece a teia de significação do corpo-que-trabalha-na-maré (GOMES; TRAD; LIMA, 2017).

O termo marisqueira é comumente utilizado para designar a trabalhadora artesanal, que sobrevive da coleta e venda de mariscos, sendo este um coloquialismo e o termo técnico catadora de marisco (SILVA *et al.*, 2021).

Na configuração das identidades de pescador e marisqueira, os termos puramente normativos já estabelecem uma divisão de gênero na realização das atividades. Enquanto norma, a categoria de pescador vem para nomear a figura masculina e a categoria de marisqueira a feminina. Orientada por estas terminologias, a população compreende que os homens possuem papéis diferentes e, portanto, nomeações diferenciadas em relação às mulheres e que as identidades a serem reivindicadas por homens e por mulheres são distintas (JESUS, 2016).

Geralmente, a divisão das tarefas se define entre o espaço do mar e o espaço da terra. Cabe aos homens a pesca, enquanto as mulheres são responsáveis pela coleta de mariscos, moluscos, algas, camarão, entre outros produtos coletados na beira de praias, lagos, rios e mangues. É de sua inteira responsabilidade também o beneficiamento do pescado capturado por seu companheiro, participando assim, da cadeia produtiva da pesca realizada por homens, pois são as responsáveis por tratar o pescado e, muitas vezes, comercializá-los, além dos pescados capturados por ela mesma, como também o reparo dos instrumentos de pesca (MARTINS, 2013).

O autor também afirma que é comum a existência de práticas de servilismo das mulheres aos homens em comunidades que têm sua fonte de subsistência e renda na pesca, uma vez que a referida atividade apresenta uma divisão sexual do trabalho bem definida e intensamente centrada no masculino.

Segundo Theis (2018), o enfoque da divisão de gênero na atividade pesqueira possibilita a descrição e análise da invisibilidade do trabalho feminino. No entanto, é preciso que se vá além, introduzindo questões como classe social, regionalidade e etnia, para uma compreensão mais apurada desses processos. As marisqueiras, em sua maioria, são mulheres negras, oriundas de povos tradicionais, que vivenciam os resquícios da escravidão, destoando da imagem de mulher frágil, dócil e cuidadora do lar atribuída às mulheres brancas, elas são frequentemente desconsideradas, desqualificadas e não contabilizadas em estudos e dados oficiais, além de não ter o seu trabalho reconhecido como tal e tratado de forma subsidiária ao trabalho dos pescadores (XAVIER, 2019).

A mulher negra pescadora é a que está fora do “padrão”, que é ignorada e colocada à margem da sociedade, sendo vítima de várias injustiças em uma sociedade

preconceituosa e patriarcal, onde sempre se determinou o poder dos homens sobre as mulheres (SANTOS, 2014).

Para as pescadoras artesanais essa realidade é significativa, pois gênero, cor e classe social distanciam ainda mais a mulher negra da relação de igualdade com o gênero masculino, e na divisão do trabalho perpetua o controle masculino e a subordinação da mulher (SANTIAGO, 2019).

Diante deste panorama, atesta-se que o trabalho feminino na pesca artesanal é bastante desvalorizado no Brasil, mesmo que desenvolvam atividades nos diversos segmentos da pesca, as marisqueiras continuam submissas ao trabalho do homem pescador, seja por questões relacionadas ao gênero e etnia ou por questões de ordem estrutural, como dificuldade na conquista de benefícios ou pela falta de reconhecimento dessas mulheres como trabalhadoras (MARTINS, 2013).

Conforme Rêgo *et al.* (2018), o trabalho das mulheres na pesca é considerado, muitas vezes, uma extensão do trabalho doméstico e, portanto, elas são ignoradas na coleta de dados oficiais sobre o trabalho remunerado, fato que se torna uma barreira para acessar recursos financeiros e apoio institucional e político. A atividade desenvolvida pela mulher na pesca é vista como uma ajuda ao homem no aumento da renda familiar, porém a mulher exerce diversas atividades inerentes ao setor pesqueiro, além das suas “obrigações domésticas”, como o cuidado com os filhos, o esposo e a casa, conferindo-lhe dupla ou até tripla jornada de trabalho (MARTINS, 2013).

É importante destacar que, por vezes, o trabalho das marisqueiras é a principal fonte de subsistência para si e os filhos, sobretudo quando o homem deixa de ser o centro da família e a mulher assume o controle financeiro, vivendo sem a ajuda dele e sobrevivendo do que arrecada com a comercialização dos produtos advindos do trabalho pesqueiro (OLIVEIRA, 2018). As marisqueiras, que são chefes de famílias, são as responsáveis exclusivas tanto pelas atividades domésticas quanto pelo sustento da casa, o qual é muitas vezes ameaçado pelas condições de vida e trabalho desfavoráveis (MOTA, 2012).

As marisqueiras têm uma participação importante na renda familiar e na segurança alimentar e nutricional doméstica, isto porque, em comunidades pesqueiras, a principal atividade econômica é a pesca e a mariscagem, principal meio de sobrevivência da população nativa, de onde obtém seu sustento e consumo alimentar, que tem a complementação da renda por recursos federais, como o Bolsa Família e o Seguro Defeso (BARRETO, 2015).

Cabe salientar que os processos de trabalho na mariscagem ocorrem sob condições precárias de salubridade que, muitas vezes, implicam no adoecimento e incapacidade para o trabalho de muitas marisqueiras, o que concorre para explicar a situação de vulnerabilidade social em que vivem muitas dessas mulheres, agravando as condições de vida e saúde dessa população (MOTA, 2012).

Entretanto, a mariscagem compreende importante estratégia de subsistência para a população feminina pesqueira, que sofre com o agravamento das desigualdades sociais, enfrentando problemas associados à falta de infraestrutura sanitária, a baixa escolaridade e à pobreza (NÓBREGA *et al.*, 2014). E essas necessidades fazem com que o ritmo de trabalho seja exaustivo, repetitivo e constante, acarretando riscos importantes à saúde (SILVA *et al.*, 2021).

Os principais agravos que acometem as pescadoras artesanais são os problemas musculoesqueléticos, lesões de pele, alergias respiratórias, problemas oftalmológicos, respiratórios e urogenitais, infecções sexualmente transmissíveis, entre outros (RIOS; RÊGO; PENA, 2011).

Assim, a vida, a saúde, o tempo e o cotidiano das marisqueiras são determinados pelo seu trabalho, pela cadência da maré. A tábua da maré se aplica como demarcador do tempo e da jornada de trabalho, e tem reflexos sociais, econômicos e culturais significativos na organização do modo de vida dessas mulheres (FREIRE; FREIRE, 2014).

- **Saúde e Insegurança Alimentar e Nutricional**

As condições da mulher marisqueira devem ser contempladas sob o foco interdisciplinar, parte daí a necessidade de discutir sua inserção e sua relação no mercado de trabalho, assim como os impactos que a levam ao adoecimento e manutenção da saúde.

Quanto às questões de saúde, transcender o seu conceito como a simples “ausência de doença”, como era comumente referido e adotar um conceito mais amplo, que envolve alimentação, habitação, educação, meio ambiente, trabalho, emprego, renda, lazer, acesso e posse da terra e acesso a serviços de saúde, alerta para a responsabilidade das políticas públicas e aos princípios doutrinários do Sistema Único de Saúde (SUS) e a aplicabilidade para esse público, vê-se, então, a necessidade de priorizar a atividade pesqueira e sua relação com o adoecimento de ordem ocupacional e do trabalho, além da condição socioambiental (OLIVEIRA, 2018).

A saúde, portanto, deve ser vista além da perspectiva biológica, englobando também a concepção dos Determinantes Sociais em Saúde (DSS) como alicerce do bem viver. Os DSS, podem contribuir para a compreensão e o enfrentamento das disparidades em saúde, com vistas ao bem-estar social. Cabe ressaltar que a vulnerabilidade social em que vivem as marisqueiras as coloca em uma situação de baixo poder socioeconômico, com maiores proporções de fatores de risco à saúde e, conseqüentemente, saúde precária (DURAND; HEIDEMAN, 2019).

Nesse sentido, a compreensão do processo saúde-doença decorre da análise dos DSS (condições socioeconômicas, culturais e ambientais; condições de vida e trabalho - acesso aos serviços públicos, educação, habitação, emprego, renda, produção dos alimentos, saneamento e saúde; estilo de vida, fatores hereditários, idade e gênero) e das suas formas de correlação e mediação, evidenciando os nexos causais patológicos associados ao processo de trabalho da pesca artesanal (FREITAS; RODRIGUES, 2015).

Em 2011, a Organização Mundial de Saúde incorporou a definição de Determinantes Estruturais como marcadores de classe social, raça/ etnia e gênero, reconhecendo o contexto sociopolítico e a estrutura social na origem da distribuição de poder, prestígio e discriminação, atuando assim na situação desigual de saúde e bem-estar social (CARVALHO, 2013).

Os determinantes sociais são mais bem compreendidos quando se reconhece a dialética entre contextos específicos e os macrodeterminantes políticos e econômicos, identificando-se diferentes significados e conseqüências para a saúde, visando estender a compreensão sobre as iniquidades no processo saúde e doença (GALVÃO *et al.*, 2021).

Partindo do princípio que o Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequada (DHANA) é inerente aos determinantes sociais em saúde, sendo este estreitamente relacionado à manutenção da saúde, passa a incorporar um aspecto proeminente de defesa da segurança alimentar e nutricional. O direito à alimentação não pressupõe apenas alimentar-se, mas alimentar-se de modo saudável, com alimentos que possuam origem, qualidade e quantidade suficiente de nutrientes para que o corpo exerça suas atividades cotidianas (CESARE; OLIVEIRA, 2016).

Nessa conjuntura, reitera-se o conceito de segurança alimentar e nutricional que é definida como o direito de todos ao acesso regular e permanente a uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente, não comprometendo o acesso a outras necessidades essenciais. Deve estar baseada em práticas alimentares que levem à promoção da saúde e

que respeitem a diversidade cultural, de forma ambiental e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006; MAAS *et al.*, 2020).

Considerando o significado político de SAN descrito na Lei Orgânica brasileira, conceito este de caráter transdisciplinar por envolver questões biológicas, econômicas, ambientais, sociais e culturais do indivíduo e do coletivo, é no mundo cotidiano que as questões relativas aos aspectos da SAN encontram-se simbolicamente representados por meio da cultura, no trabalho, na aquisição dos alimentos, no fazer culinário, no cuidado e etc. (BARRETO; FREITAS, 2017).

A situação de segurança alimentar e nutricional de uma população é influenciada por múltiplos determinantes, como classe econômica, nível de instrução, emprego/desemprego, aumento do preço dos alimentos, acesso aos alimentos, direitos à propriedade/terra e trabalho, além do clima/ambiente (ALPINO *et al.*, 2021).

Segundo Oliveira (2020), para as mulheres a segurança alimentar e nutricional é obstruída pelos estereótipos de papéis de gêneros construídos socioculturalmente, o que afeta o acesso a alimentos para essa população de forma regular, permanente, em quantidade e qualidade suficiente e sem comprometer as outras necessidades. Para a população feminina, a capacidade de acessar os alimentos depende da relação de poder dentro de sistemas patriarcais e capitalistas que, por vezes, atribuem às mulheres e meninas menor poder que os homens e meninos, e conseqüentemente, menos acesso a alimentos e outros bens e serviços.

Para este autor, o baixo status social, a falta de acesso a bens e serviços e a maior responsabilidade sobre a produção, preparo e distribuição dos alimentos fazem com que as mulheres e meninas sejam mais susceptíveis à instabilidade dos preços dos alimentos, mudanças climáticas, conflitos políticos, e a insegurança alimentar e nutricional e seus desfechos, de maneira cíclica ou persistente.

No Brasil há uma relação paradoxal entre a insegurança alimentar e nutricional e gênero, que mostra maior vulnerabilidade nos domicílios chefiados por mulheres, mesmo sendo a mulher a que melhor aloca os recursos intradomiciliares (BRAGA, 2018). Segundo o Relatório da Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) (IBGE, 2014), a IAN, medida por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), é predominante nos domicílios chefiados por mulheres em todas as regiões do país.

De acordo com Oliveira (2020), a população feminina apresenta maior vulnerabilidade a situações de pobreza. Diversos autores reconhecem a ocorrência do fenômeno de “feminização da pobreza”, ou seja, um aumento nos níveis de pobreza entre

as mulheres ou domicílios de chefia feminina. As mulheres enfrentam mais situações de vulnerabilidade relacionadas à escassez de recursos, desempregos e subempregos, trabalhos informais, trabalhos não remunerados domiciliares, empregos com menores salários, condições precárias de trabalho, atividades agropecuárias menos lucrativas e grande responsabilidade com o cuidado dos membros da família e comunidade, tudo isso de maneira desproporcional aos seus homólogos masculinos.

Nessa esteira, o autor afirma que as dimensões de gênero da pobreza estão relacionadas com a posição desigual das mulheres em todos os setores da sociedade, família, comunidade, economia, política, entre outros, e entre suas consequências estão as situações de vulnerabilidade social, violação do DHANA e IAN.

Campos *et al.* (2020) afirmam que a desigualdade de gênero se revela nas questões de segurança alimentar e nutricional como um dos resultantes da desigualdade do acesso e controle dos recursos financeiros. Considerando a importância dos recursos produtivos para a determinação da situação de pobreza e de insegurança alimentar, a maior vulnerabilidade de crianças e mulheres em relação à fome e desnutrição se deve a um aspecto específico das relações de gênero e da segurança alimentar que é a imbricação entre a identidade de gênero e a invisibilidade do trabalho das mulheres e no modo como a economia capitalista se assenta sobre o trabalho não pago realizado pelas mulheres.

Na situação de SAN da população feminina também reflete os efeitos negativos das mudanças climáticas, que têm sido evidenciados na contribuição para o agravamento das diferentes formas de má nutrição, como a desnutrição e deficiências nutricionais. As mudanças climáticas podem causar riscos à SAN por meio de reduções na disponibilidade de alimentos, acesso, utilização e instabilidade do sistema alimentar, o que, combinado com a alta demanda, eleva os preços dos alimentos. O sistema alimentar instável, com baixa oferta de alimentos *in natura* e preços elevados, aumenta a busca por alimentos ultraprocessados e processados, que traz à tona uma outra vertente da insegurança alimentar e nutricional: o sobrepeso/obesidade. Ou seja, as mudanças climáticas possuem interface com a má nutrição e com a insegurança alimentar e nutricional, além de afetar negativamente a qualidade nutricional dos alimentos, o que influencia não somente o estado nutricional, mas também as condições de vida e a saúde dos indivíduos, reforçando a necessidade de políticas públicas intersetoriais que compreendam os determinantes que influenciam as escolhas alimentares da população e suas consequências na nutrição, dando respostas para além do setor saúde (ALPINO *et al.*, 2021).

Nesse contexto, é importante ressaltar que as questões de SAN em comunidades pesqueiras não se resumem à renda familiar apenas, mas à contaminação ambiental, a questões de gênero, à discriminação social e racial que fazem conexões com a condição de marisqueira enquanto identidade social. Situações que estão na mesma teia semântica, sem separação: pobres, negros e contaminados. Esta é a identidade que marca a incerteza alimentar permanente, cujas dificuldades estão associadas à complexidade de viver determinadas dimensões socioeconômicas e culturais (BARRETO; FREITAS, 2017).

Dessa forma, a presença da insegurança alimentar é, antes de mais nada, uma violação dos direitos humanos e representa um problema estrutural da sociedade relacionado a desigualdade de gênero e de renda, e acesso a políticas de saúde e educação (MACIEL *et al.*, 2021).

METODOLOGIA

- **Produção de dados**

Esta é uma pesquisa qualitativa, descritiva, de caráter analítico. Minayo (2004), faz referência a pesquisa qualitativa como aquela que trabalha com o universo de significados, motivações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo de relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização. Para Nunes *et al.* (2016), a pesquisa descritiva visa à identificação, registro e análise das características, fatores ou variáveis que se relacionam com o fenômeno ou processo, contribuindo para proporcionar novas visões para uma realidade já conhecida.

A pesquisa foi realizada na Ilha de Itaparica, tendo como informantes marisqueiras pertencentes dos dois municípios, Vera Cruz e Itaparica. O universo empírico foi construído a partir da técnica *snowball* (bola de neve), sendo que uma informante chave foi selecionada por conveniência e proximidade com a pesquisadora que indicou outras atrizes para participarem do estudo e assim sucessivamente. Esse método é uma forma de amostra não probabilística, com indicações consecutivas de informantes até que seja alcançado o objetivo proposto (BALDIN; MUNHOZ, 2011).

Para participação no estudo as marisqueiras atenderam aos seguintes critérios de inclusão: ter idade a partir de 18 anos; estar devidamente cadastrada em uma colônia de pescadores; residir e exercer a mariscagem na Ilha de Itaparica. Diante da anuência, todas

as participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), sendo observados os critérios determinados pela Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS) que trata de pesquisas com seres humanos e o preconizado na Resolução 510/2016, que dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em ciências humanas e sociais.

Foram realizadas entrevistas individuais semiestruturadas, tendo como instrumento de coleta um roteiro com questões concernentes às condições socioeconômicas, culturais, patológicas e de trabalho para possibilitar a análise do estilo de vida e do estado de saúde, além de questões referentes às práticas alimentares e segurança alimentar e nutricional. O roteiro de questões possibilitou a abertura para novas conversas e o aprofundamento das informações obtidas.

De acordo com Minayo (2014), a entrevista semiestruturada privilegia a obtenção de informações através da fala individual, a qual revela condições estruturais, sistema de valores, normas e símbolos e transmite, através de um porta-voz, representações de determinados grupos.

A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) foi utilizada nas entrevistas, na versão curta, para mensurar a dificuldade de acesso aos alimentos pelas marisqueiras. A EBIA é uma escala que mede diretamente a percepção e vivência de insegurança alimentar e fome no nível domiciliar. É uma medida que expressa acesso aos alimentos e proporciona alta confiabilidade, pois traduz a experiência de vida com a insegurança alimentar e a fome (BRASIL, 2014).

As entrevistas foram realizadas em local e horário definidos pelas participantes e foram gravadas através de aplicativo de áudio de *smartphone* e posteriormente foi realizada transcrição literal, utilizando *software* específico para essa finalidade. Ademais, o diário de campo foi utilizado para registros de notas e percepções pertinentes, e também para registros de observações de campo, sobre o preparo dos alimentos, de atividades da mariscagem (coleta e beneficiamento dos mariscos), realização de tarefas domésticas, considerando a análise minuciosa do objeto de estudo e como ele se comporta em seu ambiente real.

Segundo Araújo *et al.* (2013), o diário de campo é uma ferramenta na pesquisa qualitativa em saúde, que favorece a construção da narrativa textual das observações sobre o espaço, o tempo e o cotidiano, em um modo de compreender o objeto de estudo em suas múltiplas dimensões e inter-relações.

A saturação das informações foi o ponto indicativo para finalização da produção de dados, considerando o encontro de sentidos nas narrativas obtidas que permitam entender que o objetivo do estudo já havia sido revelado. Para Thiry-Cherques (2009), a saturação designa o momento em que o acréscimo de dados e informações em uma pesquisa não altera a compreensão do fenômeno estudado. É um critério que permite estabelecer a validade de um conjunto de observações.

O processo de análise das narrativas fundamentou-se na hermenêutica dialética. Segundo Minayo (2014), a hermenêutica funda-se na compreensão e compreender implica na possibilidade de interpretar, de estabelecer relações e extrair conclusões em todas as direções. Para Gadamer (2015), a abordagem hermenêutica é a mais capaz de dar conta de uma interpretação aproximada da realidade, na medida em que coloca a fala em seu contexto histórico para entendê-la.

A análise das narrativas foi realizada a partir de repetidas leituras para identificação de expressões e palavras chaves. As interpretações foram categorizadas por similitudes e distanciamentos dos sentidos e significados atribuídos ao objeto de estudo em eixos temáticos.

A pesquisa teve início mediante a submissão e aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Faculdade de Medicina da UFBA, através do parecer nº 5.290.025.

- **Área do Estudo**

A Ilha de Itaparica está situada na Baía de Todos os Santos (BTS), no estado da Bahia, possui mais de 36 km de comprimento e 239 km² de superfície, é a maior Ilha da BTS. A Ilha é composta por dois espaços geograficamente integrados, o município de Vera Cruz, que possui cerca de 87% da área, e o município de Itaparica, que tem 13%. De acordo com o censo demográfico do IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2010), nesse espaço vive uma população de cerca de 58.292 pessoas, sendo 20.725 habitantes no município de Itaparica e 37.597 no município de Vera Cruz (SOUZA; SOUZA, 2017). Ainda de acordo com o IBGE (2019) o IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) e o PIB (Produto Interno Bruto) de Vera Cruz e Itaparica são respectivamente 0,645 e 527.179,45 e 0,670 e 245.324,91.

A Ilha faz parte da Região Metropolitana de Salvador (RMS), os municípios de Itaparica e Vera Cruz são bem integrados à capital do Estado, principalmente pela sua

Em relação à economia da Ilha, destacam-se: o comércio (que atende às necessidades locais), o turismo e a pesca. A atividade pesqueira faz parte da história da Ilha de Itaparica, os registros históricos apontam que, os tupinambás, indígenas que habitavam a Ilha, antes da chegada dos portugueses, já praticavam a pesca como forma de subsistência. A partir da ocupação portuguesa, em 1560, e com a vinda dos negros escravizados iniciou-se a caça de baleias, processo que se destaca por apresentar indícios dos primícias da indústria pesqueira (juntamente com o comércio do pescado) que era chamada de “armações baleeiras”. A maior atividade econômica da Ilha foi a pesca de baleia, sobretudo durante os séculos XVII e XVIII (ALVES, 2015).

Da Ilha de Itaparica eram retiradas de cem a duzentas baleias anualmente, pois esse ambiente era um local para reprodução e alimentação da espécie (MOREIRA, 2010). Com a crescente caça às baleias nas águas da BTS, o número de animais a aparecer, por temporada, foi reduzindo com o passar dos anos, tornando aquela atividade menos lucrativa ou deficitária (CASTELLUCCI JUNIOR, 2005).

Outra atividade pesqueira que também gerou altos lucros na Ilha foi a pesca do xaréu nas armações de Pirapitingas, os pescadores chegavam a capturar, na safra, cem toneladas de peixe. Até o século XX, a pesca se constituiu numa atividade muito rentável na Ilha de Itaparica. Através da pesca de linha, nos principais pontos de pesca, era possível um rendimento de 15 kg de peixe por hora, em média. No que se refere à pesca de camarão, era possível obter de 500 a 1000 kg diariamente (BARRETO, 2015).

No entanto, atualmente, os pescadores têm enfrentado a escassez de algumas espécies, antes encontradas em abundância. Embora a posição geográfica favoreça a realização da atividade pesqueira na Ilha de Itaparica, a pesca nessa região encontra-se fragilizada pela atividade predatória, realizada desde a caça de baleias, assim como a destruição dos manguezais e o desmatamento que compromete a qualidade do produto e afeta a economia local e a renda dos pescadores. Entretanto, a pesca ainda se constitui no principal meio de subsistência de muitas famílias deste local, funcionando como atividade primordial para fonte de renda ou como complemento aliada a outras atividades da economia familiar (BARRETO, 2015).

Dentre as atividades econômicas relacionadas à pesca realizadas na Ilha de Itaparica, destaca-se a mariscagem, uma modalidade da pesca artesanal que é marcada pelo trabalho feminino e que possui relevante importância para prover o sustento familiar e alimentar da população pesqueira. A mariscagem é exercida na Ilha desde os

primórdios, tendo como principal de mão de obra as marisqueiras, que realizam todo o processo dessa atividade (coleta, beneficiamento e comercialização do produto).

Na Ilha de Itaparica, a pesca artesanal, com o passar do tempo, ganhou novos aspectos, além de ser uma técnica de subsistência, por prover o alimento diretamente, também se tornou uma atividade comercial, passando a ter dupla função, o consumo próprio e a comercialização. Oficialmente, há, na Ilha, cerca de 7.000 pescadores e marisqueiras que encontram na pesca artesanal um elemento socioeconômico que contribui para a reprodução social (MPA, 2013).

É importante ressaltar que diversos estudos historiográficos destacam que a população da Ilha, majoritariamente composta por descendentes de povos indígenas e negros, tem relevante participação no desenvolvimento socioeconômico e cultural da região, dados importantes corroboram pra isso, como a produção de cal, a pesca de baleias, a mariscagem, além das manifestações culturais como o terno das rosas, o samba de roda e a capoeira que provam a vitalidade das tradições desses povos, que se reafirmam e se renovam no contexto atual.

Desse modo, a Ilha de Itaparica foi escolhida como cenário deste estudo, por ser um local onde há uma predominância da pesca artesanal, especialmente da mariscagem entre a população, cabendo às mulheres marisqueiras um papel primordial no universo pesqueiro deste local.

ARTIGO I

ALIMENTAÇÃO, TRABALHO E SAÚDE DE MARISQUEIRAS DA ILHA DE ITAPARICA/BA

Resumo

Introdução: A mariscagem é uma categoria da pesca artesanal, baseada na coleta de mariscos nas áreas costeiras, entre praias e manguezais, praticada predominantemente por mulheres. As práticas alimentares das marisqueiras estão diretamente relacionadas com o trabalho pesqueiro. *Objetivo:* Relacionar os saberes e as práticas alimentares com as condições de trabalho e o estado de saúde de marisqueiras da Ilha de Itaparica/BA. *Metodologia:* O estudo utilizou a abordagem qualitativa, descritiva, de caráter analítico. Foram realizadas entrevistas individuais semiestruturadas. A análise das narrativas foi realizada com base na hermenêutica-dialética. *Resultados e Discussão:* A mariscagem é uma atividade intrínseca às pescadoras artesanais. O conhecimento e as habilidades adquiridas no universo da mariscagem possibilitam às marisqueiras o alcance da alimentação. A atividade pesqueira impacta no corpo e na saúde das marisqueiras. *Conclusão:* A mariscagem é uma atividade que confere às pescadoras um conhecimento baseado em suas vivências laborais habituais que lhes garante suprimentos necessários para subsistência. Porém a alimentação das marisqueiras e o exercício da mariscagem apresentam características negativas que comprometem a saúde dessa população.

Palavras- chave: Marisqueiras; Alimentação; Condições de trabalho.

Abstract

Introduction: Shellfishing is a category of artisanal fishing, based on the gathering of shellfish in coastal areas, between beaches and mangroves, practiced predominantly by women. The eating practices of shellfish gatherers are directly related with fishing work.

Objective: To relate knowledge and eating practices with working conditions and health status of shellfish gatherers on the Island of Itaparica, Bahia. *Methodology:* The study used a qualitative, descriptive, analytical approach. Semi-structured individual interviews were carried out. The analysis of the narratives was carried out based on hermeneutics-dialectics.

Results and discussion: Shellfishing is an activity intrinsic to artisanal fisherwomen. The knowledge and skills acquired in the shellfishing universe enable shellfish gatherers women to obtain food. The fishing activity have impacts on the body and health of shellfish gatherers women. *Conclusion:* The eating practices of shellfish gatherers are influenced by fishing activity, working conditions influence access to food. shellfishing is an activity that gives fisherwomen a knowledge based on their habitual work experiences that guarantees them necessary supplies for subsistence. However, the feeding of shellfish gatherers women and shellfishing activities have negative characteristics that compromise the health of this population.

Keywords: Shellfish gathering women; Food; Work conditions.

INTRODUÇÃO

A pesca é considerada uma das atividades mais antigas desempenhadas pelo homem desde a pré-história (RIOS; RÊGO; PENA, 2011). A pesca artesanal é exercida por pescadores como método de subsistência e reprodução social, a atividade pesqueira é fonte de alimentação, emprego e renda (OLIVEIRA; BEZERRA, 2021).

A pesca artesanal é baseada na organização familiar como um sistema produtivo inscrito em práticas culturais tradicionais, fundada em rede local e durável de produção de pescado, com suas tarefas e divisões do trabalho, modos de solidariedade e cooperação que contém objetivos econômicos de sobrevivência (PENA; MINAYO GOMEZ, 2014).

Os trabalhadores da pesca artesanal, também denominada “pesca em pequena escala”, é uma das maiores e mais tradicionais classe de trabalhadores no mundo (RÊGO *et al.*, 2018). De acordo com dados do Ministério da Pesca e Aquicultura, no Brasil existem mais de 1 milhão de pescadores artesanais credenciados pelo Registro Geral da Atividade Pesqueira (SOUZA, 2021).

A mariscagem é uma categoria da pesca artesanal, caracterizada pela coleta de mariscos nas áreas costeiras, praticada predominantemente por mulheres, possuindo grande importância para o sustento financeiro, alimentar e cultural das comunidades tradicionais (SANTOS, 2013; OLIVEIRA, 2016).

As mulheres que fazem parte do universo da pesca artesanal são reconhecidas como marisqueiras e exercem uma atividade que envolve tradições, tecidas geração após geração (JESUS, 2016; SILVA *et al.*, 2021). As marisqueiras detêm um amplo conhecimento empírico sobre as águas, os manguezais e seus frutos, e atuam em todas as etapas do trabalho com a mariscagem, a coleta, o beneficiamento e a comercialização (PENA; FREITAS, 2014). São mulheres que têm suas vidas regidas pelo trabalho pesqueiro, vivendo sob a influência cotidiana da mariscagem.

O processo de trabalho no âmbito da mariscagem apresenta condições precárias, refletidas em extensas jornadas laborais, sobrecarga de peso, esforço físico intenso, movimentos repetitivos e exposição à diversidade de riscos organizacionais e ambientais, ocasionando danos à saúde (PENA; FREITAS; CARDIM, 2011). Configurando-se em uma atividade onde os riscos à saúde são inerentes a um processo de trabalho extenuante e extremamente informal e sem proteção e garantias trabalhistas, o que agrava a ocorrência de danos ocupacionais (FREITAS; RODRIGUES, 2015).

É importante ressaltar que a pesca artesanal pode ocasionar graves problemas de saúde e segurança para as pescadoras, sendo intensificados pelo cenário de precarização e as relações desiguais vigente no mercado de pescados. Os trabalhadores dessa modalidade enfrentam os típicos desafios de uma atividade não assalariada, com relativa autonomia da gestão, mas que está imersa na informalidade, com péssimas condições de vida e sem acesso aos serviços de saúde do trabalhador e proteção social (SOUZA; CHAVES, 2019).

E nesse cenário, além das demandas oriundas do exercício com a mariscagem, que já requer demasiado esforço, as pescadoras artesanais também são as principais responsáveis pelo cuidado do lar, responsáveis pela execução do trabalho doméstico, fator que leva essas atrizes sociais a desempenhar duas ou até mais jornadas de trabalho, o que lhes conferem mais desgaste físico, como evidenciado neste estudo.

O trabalho no ambiente doméstico, nas instâncias sociais e culturais, é compreendido como necessário para o bem estar familiar e apresenta uma forçosa naturalização da sobrecarga de trabalho que recai sobre as mulheres, mesmo estas tendo outras funções laborais para com o espaço extradomiciliar, e para além da grande quantidade de trabalho, existe também o peso emocional e psíquico gerados por essa sobrecarga (SOUZA; MACHADO, 2021).

Desse modo, a compreensão dos aspectos que envolvem as condições de trabalho e o modo de vida de pescadoras artesanais é fundamental para entender os processos de agravo à saúde dessa população (MOTA; PENA, 2014).

Aqui, a saúde é compreendida em seu sentido mais abrangente, resultante das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e acesso a serviços de saúde, e não simplesmente a ausência de afecções e enfermidades (BRASIL, 1987; GOMES *et al.*, 2022).

No que tange os aspectos relacionados ao processo saúde-doença, a abordagem desse estudo considera como principais elementos para discussão as condições de trabalho e a alimentação, sendo que estes elementos são determinantes para a saúde. Os Determinantes Sociais da Saúde (DSS) estão relacionados às condições em que as pessoas nascem, vivem, crescem, trabalham e envelhecem, são fatores sociais, econômicos, culturais, étnicos/raciais, psicológicos e comportamentais, que influenciam a ocorrência dos problemas de saúde e fatores de risco à população (CASTANELI *et al.*, 2019; BROCH *et al.*, 2020; RUMOR *et al.*, 2022).

Nessa esteira, Vieira (2020) afirma que as condições precárias de trabalho apontam para impactos negativos sobre a situação de saúde. Para Castaneli *et al.* (2019), trabalho e renda são fatores decisivos para as condições de saúde e doença, de modo que quando esses fatores são minimamente adequados já garante acesso a serviços básicos, especialmente de saúde, favorecendo uma melhor qualidade de vida.

Os determinantes sociais da alimentação e nutrição revelam que a posição socioeconômica é decisiva para o consumo alimentar (CANUTO *et al.*, 2019) e, análises dos determinantes sociais da saúde das mulheres, revelam que essa associação têm interação com o gênero, educação, trabalho e renda (SILVA *et al.*, 2022; SANTOS *et al.*, 2022).

Nas comunidades tradicionais pesqueiras, a alimentação vincula-se à pesca e à geografia local, constituídas pelas relações desenvolvidas entre os sujeitos e o meio ambiente. As práticas alimentares estão ancoradas nos saberes e fazeres, no aproveitamento dos recursos obtidos nos manguezais, no mar, na restinga, nos rios e nas lagoas e para além do consumo, conformam estratégias de reprodução para continuar vivendo (SILVA; MENEZES, 2021).

A alimentação das pescadoras artesanais estão intrinsecamente relacionadas a uma série de fatores econômicos, sociais, políticos e culturais, os quais redefinem suas práticas alimentares. Os significados dados aos alimentos por essas atrizes sociais traduzem o que comem, quando e como comem, como sobrevivem e quais as mudanças que ocorreram na dinâmica alimentar, sendo que tais mudanças apresentam reflexos sobre a saúde dessa população (RAMALHO, 2002; SANTOS, 2008).

Apesar das pescadoras artesanais terem acesso direto a alimentos de alto valor nutricional oriundos da atividade pesqueira, sabe-se que uma alimentação rica apenas em pescados não é suficiente para garantir uma alimentação nutricionalmente saudável (BEZERRA *et al.*, 2018), é preciso considerar o consumo de alimentos dos demais grupos, bem como a quantidade e frequência na dieta.

De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, a alimentação saudável e adequada é baseada no consumo de alimentos variados, regionais, sócio e ambientalmente sustentáveis, ou seja, a alimentação saudável é uma dieta equilibrada ou balanceada, podendo ser resumida por três princípios - variedade, moderação e equilíbrio (BRASIL, 2014; CORRÊA E SILVA, 2021).

A má alimentação é compreendida pelo conjunto de práticas alimentares baseadas no consumo de produtos industrializados, de baixo valor nutricional, calóricos,

gordurosos e com diversos produtos que fazem mal a saúde a curto, médio e longo prazo (SANTOS, 2018).

A má alimentação é um dos principais fatores de risco relacionados à carga global de doenças no mundo. No Brasil, em 2015, ela foi o fator de risco que mais contribuiu para os anos de vida perdidos (BORTOLINI *et al.*, 2020). E a atual realidade aponta para um consumo alimentar inadequado, sobretudo, em populações de baixo poder aquisitivo (MELO *et al.*, 2019).

Cabe destacar que a alimentação segura e saudável é essencial para promoção da saúde (GOMES *et al.*, 2022), entretanto a realidade que impera no país se mostra avessa a essa premissa. Segundo a FAO, a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura, o Brasil voltou ao mapa da fome desde 2018, com a fome crônica apresentando um percentual de 4,1% entre a população, sendo que 125,2 milhões de brasileiros passam por algum grau de insegurança alimentar, com restrições na alimentação que vão desde a qualidade e quantidade até a fome (REDE PENSSAN, 2022).

Diante desse panorama, considerando que o trabalho e a alimentação são elementos fulcrais para qualidade de vida e saúde dos indivíduos, esse estudo buscou relacionar os saberes e práticas alimentares com as condições de trabalho e o estado de saúde de marisqueiras da Ilha de Itaparica/BA.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo com abordagem qualitativa, descritiva, de caráter analítico. Minayo (2004) faz referência ao estudo qualitativo como aquele que trabalha com o universo de significados, motivações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo de relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização. Para Nunes *et al.* (2016), o estudo descritivo visa à identificação, registro e análise das características, fatores ou variáveis que se relacionam com o fenômeno ou processo, contribuindo para proporcionar novas visões para uma realidade já conhecida.

A pesquisa foi realizada nos municípios de Vera e Itaparica, na Ilha de Itaparica/BA. A amostra, esta foi construída através do método *snowball* (bola de neve), sendo que uma informante-chave foi selecionada por conveniência e proximidade com a

pesquisadora. Esse método é uma forma de amostra não probabilística, utilizada em pesquisas sociais, onde os participantes iniciais de um estudo indicam novos participantes, que por sua vez, indicam novos participantes e assim sucessivamente, até que seja alcançado o objetivo proposto (BALDIN; MUNHOZ, 2011).

As atrizes sociais participantes deste estudo tiveram suas identidades preservadas, sendo utilizados pseudônimos para identificação das narrativas, todas apresentaram os seguintes requisitos de inclusão: ter idade a partir de 18 anos; estar devidamente cadastrada em uma colônia de pescadores; residir e exercer a mariscagem na Ilha de Itaparica. Diante da anuência em participar da pesquisa, todas assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), sendo observados os critérios determinados pela Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS) que trata de pesquisas com seres humanos e o preconizado na Resolução 510/2016.

Foram realizadas entrevistas individuais semiestruturadas, tendo como instrumento de coleta um roteiro com questões concernentes às condições socioeconômicas, culturais, patológicas e de trabalho para possibilitar a análise do estilo de vida e do estado de saúde, além de questões referentes à alimentação. O roteiro de questões permitiu a abertura para novas conversas e o aprofundamento das informações obtidas. De acordo com Minayo (2014), a entrevista semiestruturada privilegia a obtenção de informações através da fala individual, a qual revela condições estruturais, sistema de valores, normas e símbolos e transmite, através de um porta-voz, representações de determinados grupos.

As entrevistas tiveram duração média de 50 minutos e foram realizadas em local e horário definidos pelas participantes, no ambiente pesqueiro ou em suas residências, geralmente durante a realização de suas tarefas. As entrevistas foram gravadas através de aplicativo de áudio de smartphone e posteriormente foi realizada a transcrição literal utilizando-se um *software*. Além disso, o diário de campo também foi utilizado para registros de notas e percepções pertinentes, e também para registros de observações de campo, sobre o preparo dos alimentos, as atividades da mariscagem (coleta e beneficiamento dos mariscos), realização de tarefas domésticas, considerando a análise minuciosa do objeto de estudo e como ele se comporta em seu ambiente real.

Segundo Araújo *et al.* (2013), o diário de campo é uma ferramenta na pesquisa qualitativa em saúde, na qual pode se constituir uma narrativa textual das observações sobre o espaço, o tempo e o cotidiano, em um modo de compreender o objeto de estudo em suas múltiplas dimensões e inter-relações.

A saturação das informações foi o ponto indicativo para finalização da produção de dados, considerando o encontro de sentidos das narrativas obtidas que permitiram entender que o objetivo do estudo já havia sido revelado, totalizando 20 marisqueiras entrevistadas. Para Thiry-Cherques (2009), a saturação designa o momento em que o acréscimo de dados e informações em uma pesquisa não altera a compreensão do fenômeno estudado. É um critério que permite estabelecer a validade de um conjunto de observações.

As informações coletadas foram analisadas com base na perspectiva hermenêutica dialética. Segundo Minayo (2014), a hermenêutica funda-se na compreensão e compreender implica na possibilidade de interpretar, de estabelecer relações e extrair conclusões em todas as direções. Para Gadamer (2015), a abordagem hermenêutica é a mais capaz de dar conta de uma interpretação aproximada da realidade, na medida em que coloca a fala em seu contexto histórico para entendê-la.

A análise foi realizada a partir de repetidas leituras das entrevistas transcritas, para identificação de expressões e palavras chaves. As interpretações foram categorizadas por similitudes e distanciamentos dos sentidos e significados atribuídos ao objeto de estudo em eixos temáticos.

A pesquisa teve início mediante a submissão e aprovação do projeto pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Faculdade de Medicina da UFBA, através do parecer nº 5.290.025.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As marisqueiras da Ilha de Itaparica, participantes deste estudo, são mulheres negras, descendentes dos povos negros e indígenas que habitaram a Ilha, apresentam faixa etária entre 20 e 72 anos, todas têm filhos e encontram na mariscagem uma estratégia para prover o sustento familiar. Adicionada a renda gerada pelo trabalho pesqueiro, as marisqueiras recebem auxílios governamentais (Bolsa Família e Seguro Defeso). Aquelas que já atingiram a idade suficiente para o alcance da aposentadoria, recebem o benefício, sendo este a principal fonte de rendimento, mas ainda dedicam-se à mariscagem para complementação da renda, como revelado nas narrativas.

Somada a atividade pesqueira, na qual as marisqueiras dedicam em média 10 a 12h diárias, essas atrizes sociais também são responsáveis pelo suprimento de alimentos

para casa, por controlar o orçamento doméstico, por cozinhar, pela organização e higiene do ambiente familiar, pelo cuidado com as crianças, pelas práticas de cuidado com a saúde dos membros da família, mesmo com a presença masculina no domicílio, são elas que assumem essas atribuições. Esses aspectos demonstram a centralidade dessas mulheres na gerência do lar e evidenciam a matrifocalidade entre essa população.

Eu sou marisqueira

A mariscagem é uma atividade intrínseca às pescadoras artesanais, na qual o aprendizado ocorre ainda na infância e se mantém ao longo da vida. A mariscagem se desponta através do saber, do conhecimento adquirido pela prática exercida no dia a dia e pela oratória que permite perpetuar a atividade, fazendo desta a principal fonte de subsistência para essa população, como pode ser observado nas narrativas abaixo:

*“Eu nasci e me criei sendo marisqueira, criada nas águas salgadas, tirando da maré o meu alimento e meu sustento”
(Carminha, 72 anos).*

“Eu aprendi a mariscar com a minha mãe, ela me levava pra maré desde quando eu tinha 10 anos e foi assim que eu criei meus filhos, foi mariscando que eu me sustentei a vida toda” (Yolanda, 70 anos).

A prática da pesca artesanal iniciada ainda na infância é uma característica comum do modo de vida de comunidades tradicionais, evidenciada em diversos estudos (MOTA, 2012; PENA E FREITAS, 2014; SANTOS, 2016). Tal processo se mostra significativamente importante na medida em que propicia a transmissão de conhecimentos entre as gerações e como garantia de ter uma profissão que proporcione o sustento para manutenção da vida (MARTINS, 2013).

A inserção das mulheres na pesca artesanal é possibilitada pela transmissão, facilitada pela prática, de técnicas e métodos utilizados, pelo uso de instrumentos rudimentares, que podem ser desenvolvidos por elas mesmas (FIGUEIREDO; PROST,

2011) e por residirem em um local que tem um ambiente natural propício para realização da atividade pesqueira.

No contexto da pesca artesanal nota-se a divisão de gênero bem definida, os pescadores dedicam-se a pesca em alto mar e as marisqueiras dedicam-se a extração de mariscos nos manguezais, arrecifes e a beira mar (JESUS, 2016; THEIS, 2018; OLIVEIRA, 2018). Porém, na Ilha de Itaparica alguns homens também exercem a mariscagem de determinados mariscos, como a pinaúna, assim como, algumas marisqueiras também se dedicam a pesca no mar e se autotransformam como marisqueiras e pescadoras, como se observa na fala de Eliete.

“Eu pego vários tipos de mariscos, ostra, chumbinho, sururu, sambá, peguari e também pesco de rede, eu sou marisqueira e pescadora, aprendi de tudo” (Eliete, 28 anos).

Esse achado difere do que é comumente encontrado em estudos que abordam o universo da pesca artesanal, porém a definição das atividades determinadas pelo gênero ainda é predominante na atividade pesqueira desenvolvida por essa população.

Pena e Freitas (2014), identificaram em estudo realizado com uma comunidade pesqueira de Ilha de Maré/BA, que a participação dos homens na coleta do marisco ocorre em situações específicas premidas pela necessidade de sobrevivência ou quando em situação de deficiência física ou idade. Ocorre também quando não há recursos para aquisição de rede de pesca ou de uma canoa, o que significa que, para o homem, a mariscagem não é a opção principal, diferentemente das mulheres.

A pesca extrativista destinada à mulher marisqueira é uma prática considerada de valor secundário, sendo vista como uma extensão do trabalho doméstico, diferente da que é praticada pelos pescadores, que realizam uma atividade de maior prestígio e rentabilidade (RÊGO *et al.*, 2018; CIDREIRA NETO, RODRIGUES, CANDEIA, 2020). Entretanto, o trabalho feminino é essencial para a manutenção da cadeia da pesca, mas ele é fadado a invisibilidade pelo lugar de gênero, pela assimetria da divisão sexual desigual e hierárquica, bem como por questões relacionadas a etnia e regionalidade que estão envolvidas nesse processo (VIEIRA, SIQUEIRA, DI PAOLO, 2014; THEIS, 2018).

“As mulheres vão pra maré pegar marisco, catar, preparar e vender. Os homens vão pescar de vara, de rede de arrasto, vão mergulhar” (Marizeth, 39 anos).

“O trabalho da mulher na maré é catar marisco e do homem é pescar, cada um tem sua função” (Lucinha, 52 anos).

Diante desse cenário, nota-se que a mariscagem caracteriza-se como uma atividade feminina, enquanto a pesca é masculina. Tal fato aponta para as condições históricas e sociais, os valores, as tradições, o acesso ao conhecimento e a situação econômica como elementos que proporcionam essa divisão do trabalho pelo gênero (BRITO,1999 apud PENA, FREITAS, 2014), e também reflete a relação de trabalho imposta pelo sistema capitalista e enraizado na sociedade, que se apresenta de forma relevante entre a população deste estudo.

O gênero é um eixo de “injustiça socioeconômica e cultural”, pois é utilizado para definir a separação entre o trabalho produtivo e reprodutivo, além de hierarquizar perfis de ocupações conforme sejam exercidos, primordialmente, por mulheres ou por homens, com consequências também hierarquicamente valorizadas em termos de prestígio, remuneração e direitos sociais (MANESCHY; SIQUEIRA; ÁLVARES, 2012).

Todavia, mesmo sendo consideradas como coadjuvantes no trabalho pesqueiro, as marisqueiras detém um vasto conhecimento, são saberes pautados na experiência, a partir da relação com a natureza e das habilidades desenvolvidas que garante a existência dessa população, e não limita-se apenas as questões concernentes a mariscagem, mas envolve saberes biológicos e ecológicos, como pode ser observado nas falas de Rita e Judith.

“A gente sabe que a sujeira pode contaminar o marisco e aí pode fazer mal, pode dar uma dor de barriga, diarreia, esses problemas, mas aqui a gente faz tudo certo, o marisco daqui é bem limpo” (Rita, 59 anos).

“A poluição que mais encontro na maré é lixo, muito mesmo, o povo joga saco, latinha, copo, como é que a

pessoa se beneficia daquele lugar e vai lá maltratar? eu não entendo” (Judith, 40 anos).

De acordo com Oliveira (2018), na mariscagem está envolvido o conhecimento das realidades ambientais, da dinâmica do espaço e da necessidade do recurso para a própria existência. Nessa esteira Silveira (2022) afirma que, pescadores artesanais possuem saberes e fazeres próprios que foram construídos no seu contexto sociocultural a partir de suas urgências e que não restringe-se apenas aos conhecimentos sobre a pesca. E a difusão da aprendizagem garante a manutenção da vida, utilizando seus próprios conhecimentos, seu modo de organização, a população pesqueira consegue extrair da natureza os meios necessários para obtenção de resultados.

A partir da sabedoria e do conhecimento adquiridos com seus pais e antepassados sobre os caminhos da mariscagem manifesta-se entre as marisqueiras os sentimentos de orgulho e afeto pela profissão. Assim como o pertencimento, que representa os laços que une essas mulheres à mariscagem e também ao ambiente onde vivem e trabalham, o que resulta em motivação para realização da atividade pesqueira e que faz perenizar os saberes que envolvem essa atividade.

“Tenho muito orgulho de ser marisqueira, eu amo passar o meu dia na maré pescando” (Marta, 53 anos).

“Mariscar é uma coisa que está dentro de mim, eu me criei assim, eu não saio da maré, eu gosto de estar na maré” (Yolanda, 70 anos).

“A gente nunca deixa de ser marisqueira, a maré é a nossa segunda casa” (Maria, 57 anos).

Esses achados corroboram com o estudo realizado por Cidreira Neto (2019), no qual o orgulho foi uma das fortes expressões utilizadas entre marisqueiras para externar os sentimentos evocados pela atividade pesqueira, presente principalmente nas mais experientes, bem como a afetividade pelo trabalho pesqueiro e tudo que a ele se relaciona.

Embora sintam-se orgulhosas em exercer a mariscagem, muitas pescadoras externam a falta de alternativas no mercado de trabalho, que é limitado a mariscagem e

ao trabalho doméstico, sendo este na maioria das vezes informal, e o desejo de uma atividade mais rentável que promova uma vida mais digna e bem-estar, como narrou Ruth e Edna.

“Eu estudei pouco e sempre trabalhei como marisqueira, eu não tenho outra profissão é só essa” (Ruth, 42 anos).

“Eu não me formei, não estudei muito, talvez se eu tivesse estudado não estivesse aqui, tinha outro trabalho, estava vivendo melhor” (Edna, 62 anos).

As narrativas das marisqueiras evidenciam que elas tiveram pouco acesso à educação formal, a maioria tem apenas o ensino fundamental incompleto, fato que limita as possibilidades de rompimento do ciclo de trabalho com a mariscagem como principal estratégia de sobrevivência e dificulta a inserção dessas mulheres no mercado de trabalho formal, e, dessa forma, também compromete o acesso a melhores condições de vida.

As marisqueiras ainda compõem uma categoria de trabalhadores caracterizada por possuir baixa escolaridade, enfrentando condições precárias de trabalho (MARTINS, 2013; OLIVEIRA, 2018). A coleta de mariscos caracteriza-se principalmente por ser um trabalho artesanal, tradicional e de baixa remuneração exercido, em sua maioria, por mulheres que possuem pouca instrução (SILVA *et al.*, 2021).

Perante o exposto, nota-se que apesar dos saberes adquiridos no âmbito da mariscagem e do orgulho que as marisqueiras expressam pelo trabalho pesqueiro, as narrativas também revelam o descontentamento com a atividade, devido ao contexto de invisibilidade social, pela negação de seus direitos, relações desiguais e desvalorização profissional e econômica em que essas mulheres estão inseridas.

A comida do meu trabalho

O conhecimento e as habilidades adquiridos no universo da mariscagem possibilitam as marisqueiras o alcance da alimentação, de forma direta e indireta, e refletem no acesso e na escolha, nas formas de preparo e de distribuição, no compartilhamento e no consumo dos alimentos, portanto, o trabalho com a mariscagem

apresenta grande influência na alimentação dessa população e estes elementos implicam categoricamente nas práticas alimentares das pescadoras, como se observa nas narrativas descritas abaixo:

“Peixe e marisco pra gente nunca falta, é a comida do meu trabalho, sempre tá na mesa” (Ieda, 20 anos).

“A gente que é marisqueira vive na maré, a gente pega o marisco pra vender, mas também pra comer, é uma comida que não falta em minha casa, é o que vem do mar” (Virgínia, 47 anos).

“É comida pra qualquer ocasião, uma boa moqueca apimentada, um peixe assado na palha da bananeira, um caldo de marisco, não tem igual, é bom demais” (Carminha, 72 anos).

De Garine (1987) destaca que as escolhas alimentares dos seres humanos estão relacionadas às possibilidades de alimentos disponibilizados pelo meio e ao potencial técnico que possuem. Para Lima, Neto, Farias (2015), a compreensão dos aspectos da alimentação de uma população envolve a herança cultural, o simbolismo e a disponibilidade, fatores que estão atrelados. Assim, o comer define não somente o que é ingerido, mas também aquele que ingere.

As marisqueiras deste estudo consideram os pescados por elas coletados e consumidos como alimentos naturais e fortes, considera-se natural por ser isento de qualquer substância que possa comprometer a sua qualidade, assim como o forte se associa ao alimento que confere energia, para elas são alimentos que promovem benefícios à saúde. Entretanto, nota-se uma ambiguidade no significado de “alimento forte” para essas mulheres, ao mesmo tempo que o termo “forte” está relacionado a características positivas como a saciedade e energia, também se associa a alimentos que apresentam uma digestão dificultosa e que por isso podem causar algum prejuízo à saúde. Esses achados também foram relatados em estudo realizado por Santos (2008) e Mota (2012) em comunidades pesqueiras.

“Comida forte é o que vem da natureza, sem hormônio, sem nenhum remédio, tudo natural, que dá sustância, que tem vitamina, que tem ferro, que faz bem pra saúde. Tudo que vem do mar é forte.”
(Ana, 37 anos).

“Tem alimento forte que faz mal, que a pessoa não pode comer de qualquer jeito, sabe?! Tem que comer e descansar, é o polvo, a pinaúna, o sururu, a ostra” (Lídia, 39 anos).

Nessa conjuntura, Orlandi (2009) afirma que a polissemia é a simultaneidade de movimentos distintos de sentido no mesmo objeto simbólico, com deslocamento e ruptura de processo de significação.

A proibição ou prescrição de alimentos, segundo a teoria popular advém da observação e experimentação, de modo que, mesmo diferenciando-se da ciência tradicional, não devem ser consideradas irracionais ou ilógicas, devem sim, ser captadas pela riqueza que contém (CANESQUI, GARCIA 2005; SANTOS, 2008).

Para Minayo (2014), o cotidiano e as experiências do senso comum, que são interpretadas e reinterpretadas pelos sujeitos que as vivenciam, se configuram como o universo dos estudos qualitativos dado o seu caráter de expressão.

Outro aspecto relevante do contexto dietético das marisqueiras é a relação entre os alimentos da pesca e os momentos de festividades. As narrativas de Ana e Lúcia, descritas abaixo, demonstram que o consumo de frutos do mar é prevalente em datas comemorativas, os pescados estão presentes à mesa não somente no cotidiano, mas também são elementos essenciais para as celebrações dessa população, o que evidencia a associação desses alimentos a momentos de alegria e felicidade.

Cabe destacar que as festividades pontuadas nas narrativas demonstram aspectos da religiosidade das pescadoras artesanais, visto que as falas deixam evidente a tradição do catolicismo que está imbuída entre as participantes deste estudo.

Contreras (1995), destaca que a alimentação é um componente importante das festas, dos ritos e das cerimônias em geral. O consumo de alimentos está presente na maioria das celebrações sociais e religiosas em todas as culturas e sociedades, é uma

marca das festividades desfrutar o prazer gastronômico (OLIVEIRA, CASQUEIRO, 2008).

Neste sentido, a materialidade da comida, com sua sensorialidade tem papel preponderante na interação social nos momentos de festividade, e nestes momentos o ato de comer em conjunto, de compartilhar o alimento reforça laços sociais (ASSUNÇÃO, 2019).

“Uma coisa que não pode faltar na mesa época de festa é a mariscada, desde a época de minha avó que na minha família é assim, tem que ter a mariscada na semana santa, no São João, no Natal, no Ano Novo, é tradição” (Ana, 37 anos).

“Tudo quanto é festa aqui a gente tem que ter um polvo na mesa, é aniversário, sexta-feira santa, São João, ano novo, é nossa comida típica, da nossa cultura e é tradição” (Lúcia, 44 anos).

Os frutos do mar e os peixes constituem a principal fonte proteica consumida pelas marisqueiras, devido a facilidade no acesso, fato que também configura a relação da mariscagem com as práticas alimentares dessa população. Sabe-se que os pescados possuem alto valor nutricional quando comparado com outras fontes de proteínas, se apresenta como alternativa para uma alimentação saudável e oferece grandes benefícios à saúde quando consumidos de forma regular (MELO *et al.*, 2017; LOPES, OLIVEIRA, RAMOS, 2016).

Entretanto, apesar de propiciar o consumo desse tipo de alimento, a mariscagem não garante às pescadoras artesanais o acesso e consumo regular a outros tipos de alimentos necessários para manutenção da saúde e pleno funcionamento do organismo, devido a ínfima renda gerada por essa atividade, como se lê na narrativa que segue:

“Com o que eu ganho mal dá pra viver, eu compro as coisas com muito sacrifício, comida é sempre o básico” (Márcia, 49 anos).

Trazendo como pauta para a discussão a renda gerada pela mariscagem, é preciso pontuar que o valor de comercialização dos mariscos é baixo, logo, o produto da

mariscagem não é suficiente para que essa população tenha acesso a bens e serviços necessários, e mesmo associada a valores que recebem de auxílios governamentais, não é bastante para garantir melhores condições de vida.

Nesse contexto, é importante salientar que a baixa renda limita a dieta das marisqueiras, condicionando essa população a monotonia alimentar e ao consumo de alimentos de baixo valor nutricional devido ao baixo custo. Assim, a baixa renda, um fator que tem relevante influência sobre o consumo alimentar, é preponderante para exposição à situação de insegurança alimentar e nutricional (IAN) (SILVA *et al.*, 2022).

“Tem que ter dinheiro pra fazer a feira, com pouco dinheiro tem que comprar o que é mais barato, miojo, frango empanado, mortadela” (Lena, 37 anos).

“A gente sempre compra as coisas com muito sacrifício, a comida é sempre o básico, feijão, arroz e o conduto que é mais peixe e marisco” (Cida, 48 anos).

A mariscagem tem estreita relação com a dieta consumida pelas pescadoras, tanto pela perspectiva do acesso direto a alimentos (pescados) e pela renda gerada para aquisição de outros tipos alimentos, quanto como fator determinante para a escolha e para as formas de preparo. Considerando a necessidade das marisqueiras de otimizar o tempo para realização das tarefas diárias laborais e domésticas, muitas vezes elas acabam elegendendo alimentos industrializados e de baixo valor nutricional em detrimento de alimentos naturais ou optando por preparações calóricas pela praticidade e rapidez no preparo, como evidenciado na declaração abaixo:

“Hoje em dia a gente acha umas comida que é mais rápido de fazer, num instante fica pronta, é miojo, salsicha, essas coisas, e a gente precisa disso porque o tempo é curto pra fazer tanta coisa, as vezes eu até quero fazer uma outra coisa, mas acabo fritando um peixe, uma carne de sertão, faço um arroz, uma farofa e está pronto” (Lidia, 39 anos).

Esse aspecto além de apontar para ocorrência de IAN também configura o processo de transição alimentar e nutricional vivenciado por muitas comunidades tradicionais e que também é revelado na comunidade estudada.

A mudança do padrão nutricional e dos processos produtivos tem sido observada em comunidades tradicionais, com a adoção de hábitos alimentares considerados “modernos”, baseados no consumo de produtos industrializados, normalmente hipercalóricos, com excesso de sal, açúcares e gorduras, resultado da crescente relação socioeconômica com os núcleos urbanos, que tem como consequência uma perigosa “transição epidemiológica”, representada pelo aumento significativo da prevalência de doenças crônicas, como obesidade, diabetes *mellitus*, doenças cardiovasculares e câncer (TARDIDO, FALCÃO, 2006; MONDINI, 2010; RODRIGUES, OLIVEIRA, SANTOS, 2020).

Em síntese, a alimentação dessa população apresenta elementos que tem conexão com a atividade pesqueira e também apresenta aspectos relacionados a crença, cultura, tradição, regionalidade, festividade e religiosidade. Mas também traduz aspectos de considerada relevância para o comprometimento da saúde como a IAN e a transição alimentar e nutricional.

A dor da mariscagem

Apesar dos fatores positivos que a mariscagem apresenta para essa população, a coleta de mariscos é um trabalho exaustivo, que demanda um grande esforço físico e confere ao corpo efeitos deletérios, além de propiciar a exposição a riscos biológicos, químicos e ergonômicos, e comprometer a qualidade de vida e saúde das pescadoras artesanais (OLIVEIRA, 2018; RÊGO *et al.*, 2018).

Entende-se por risco qualquer ameaça à saúde ou a integridade física do indivíduo ou grupo de indivíduos, significando um perigo iminente, em médio ou longo prazo, ou mesmo uma ameaça remota capaz de ser expressa em agravos à saúde em gerações futuras (PENA; MARTINS, 2014).

A percepção exaustiva do trabalho com a mariscagem é evidenciada nos trechos das narrativas de Giza e Cida:

“Mariscar é um trabalho que cansa, é muito esforço desde pegar o marisco, catar, até vender” (Giza, 22 anos).

“É um trabalho árduo, é muito pesado e cansativo, principalmente pra gente que é mulher, a gente fere as mãos, os braços, as pernas, os pés, dói a cabeça, a coluna, o corpo todo” (Cida, 48 anos).

O processo de trabalho das marisqueiras compreende desde a preparação dos materiais para a coleta dos mariscos, passando pelo beneficiamento para chegar ao produto final para a venda e a comercialização, essas etapas são realizadas no domicílio, peridomicílio e ambiente extradomiciliar (FALCÃO *et al.*, 2015), a comercialização pode ocorrer em local fixo ou ser realizada de forma ambulante, sendo que todas as etapas da mariscagem requerem esforço físico intenso.

Segundo Rios, Rêgo e Pena (2011), às atividades realizadas por marisqueiras podem ocasionar agravos à saúde dessas trabalhadoras. Elas estão sujeitas à sobrecarga muscular no pescoço, ombros, dorso, membros superiores e região lombar, além do excesso rítmico centrado no punho durante as atividades repetitivas.

Nesse contexto, Silva *et al.* (2021) afirma que a mariscagem é uma atividade que expõe as pescadoras a sobrecarga articular e muscular em diversas regiões do corpo, podendo acarretar o surgimento de distúrbios musculoesqueléticos. Ademais, algumas etapas da mariscagem envolvem movimentos repetitivos, fator determinante para o surgimento de Lesões por Esforço Repetitivo (LER) e das Doenças Osteomusculares Relacionadas ao Trabalho (Dort), o que pode ocasionar danos à saúde dessas trabalhadoras.

O acometimento dos corpos das marisqueiras decorrente do processo da mariscagem é claramente retratado nas narrativas de Rita e Lúcia.

“O corpo vai esmorecendo e perdendo a força, cada dia é uma dor em uma parte diferente, é na cabeça, na coluna, na mão, nas pernas e assim vai.” (Rita, 59 anos).

“Não tem uma marisqueira que vá pra maré e não precise tomar um remédio depois, o corpo não aguenta, a dor vem, não tem ser que resista, tem que tomar alguma coisa pra passar a dor e o cansaço do corpo” (Lúcia, 44 anos).

A mariscagem impacta no corpo e na saúde das marisqueiras, o comprometimento é decorrente das intensas horas e dias de trabalho, das atividades repetitivas, do peso carregado, das posições impostas à estrutura física para captura dos mariscos, das refeições que são suprimidas durante as horas trabalhadas, entre outros. Embora o trabalho com a mariscagem confira benefícios a essa população, é preciso considerar todas as adversidades vivenciadas e os efeitos gerados, que se tornam cruciais no processo saúde/doença.

“Eu sinto que o trabalho na maré vai tomando a nossa saúde de pouquinho em pouquinho, é uma dor aqui, uma dor ali, é a insolação, a pressão alta que a maioria de nós tem” (Márcia, 49 anos).

O meu corpo já não é mais como antes, não está mais respondendo da mesma forma, acho que se eu tivesse um trabalho mais tranquilo, que não pegasse peso, que não precisasse andar tanto, que não ficasse no sol, jogada dentro da água salgada ou da lama, eu tinha uma saúde melhor” (Lucinha, 52 anos).

Conforme Pena e Minayo Gomez (2014) e Conceição *et al.* (2021), as pescadoras artesanais exercem suas atividades laborais expostas a graves riscos ocupacionais e sem proteção à saúde, expressando um perfil epidemiológico composto de enfermidades pestilenciais transmissíveis, carências típicas da miséria e aos agravos à saúde decorrentes dos processos de trabalho.

Ainda segundo Pena e Minayo Gomez (2014), a pesca artesanal leva as marisqueiras à diversas exposições como radiações solares e riscos de neoplasias, cataratas dentre outras; umidade e lama dos manguezais com riscos de dermatites micóticas e onicomicoses, inflamações gênito-urinárias, alergias; intempéries, chuvas, e frio, com riscos de infecções respiratórias, faringites, dentre outras; riscos biológicos relacionados ao trabalho no mangue e possibilidades de contaminações com enfermidades transmissíveis, dermatites de contato com animais e plantas marinhas; riscos químicos decorrentes dos fumos pelo cozimento dos mariscos, com possibilidades de doenças

respiratórias, rinites e sinusites alérgicas, dentre outras; riscos ergonômicos para a coluna vertebral, relacionados ao transporte de peso, posturas nocivas e excesso de movimentos com esforços repetitivos. Tais complicações demonstram o quanto pode ser nociva à saúde à atividade laboral dessas mulheres.

Assim, essa discussão emerge também para a instabilidade da mariscagem, devido ao ambiente em que a atividade é desenvolvida, visto que o recurso natural é limitado e é influenciado por fatores climáticos e por questões próprias da natureza que determinam o ciclo das marés, além do poder de venda que é substancializado, o que reverbera no ritmo intenso e sobrecarga de trabalho para as marisqueiras.

De acordo com Pena, Freitas e Cardim (2011), as marisqueiras não possuem férias, descanso semanal e feriados remunerados pela necessidade de conseguir produtos suficientes para venda com preços irrisórios. Seu adoecimento pode provocar prejuízos no trabalho, comprometendo a renda, o consumo alimentar e a gerência da vida de forma geral, como é demonstrado na narrativa abaixo:

*“Eu trabalho todo dia, as contas não esperam e a barriga também não. Às vezes, se eu não vou pra maré, estou em casa catando o marisco ou estou na rua vendendo, mas sempre eu estou em atividade”
(Eliete, 28 anos).*

A sazonalidade também é uma das adversidades vivenciadas pelas marisqueiras em decorrência do trabalho. A mariscagem é uma atividade que geralmente é intensificada na primavera, pelo clima mais ameno e tem seu pico no verão, devido à influência climática para a coleta dos mariscos, bem como para a venda do produto, devido ao maior número de pessoas que transitam pela Ilha durante essa estação.

Dessa forma, a sazonalidade é um fator relevante para atividade pesqueira, visto sua influência na coleta e na venda do produto, e por conseguinte, na renda gerada pela comercialização dos mariscos e no poder de compra das marisqueiras. E, diante desse cenário, é imprescindível enfatizar que se o verão é a melhor estação para a atividade, o inverno é o período mais intenso de escassez que essas mulheres vivem imposto pelas intempéries climáticas da estação.

“No inverno o tempo muda, não tem como ir pra maré direito porque o tempo ruim atrapalha, além disso a vendagem do marisco caí também porque tem menos pessoas na Ilha, aí a gente ganha menos” (Maria, 57 anos).

“No verão é bem melhor, pra pegar o marisco e pra vender, porque o tempo ajuda, tem os veranistas e até os nativos compram mais mariscos no verão, a vendagem é bem melhor” (Edna, 62 anos).

Cotidianamente as marisqueiras necessitam de condições que são alheias à sua vontade a exemplo daquelas sintonizadas com a natureza, como o fluxo das marés, fases da lua, direção dos ventos, ritmo das chuvas, a disponibilidade dos frutos do mar sujeitos ao período de defeso, dependentes do descanso e da renovação dos ecossistema, bem como da sazonalidade para coleta e venda do produto para obter seus ciclos produtivos (STOPILHA, 2015).

Em suma, nota-se que as condições de trabalho repercutem de forma contundente na vida das marisqueiras, as adversidades da mariscagem impactam tanto na produção quanto na saúde das pescadoras. A dor revela o adoecimento, o sofrimento físico, que afeta o corpo e a entrega para o trabalho, e sem a disposição para o trabalho o acesso aos alimentos também fica comprometido, o que se revela como um ciclo comprometedor que envolve a mariscagem, a alimentação e a saúde.

CONCLUSÃO

Esse estudo possibilitou a compreensão dos aspectos que envolvem os saberes e as práticas alimentares, as condições de trabalho das marisqueiras e como esses fatores repercutem na situação de saúde dessa população.

A análise aqui apresentada fomenta a reflexão sobre a vida cotidiana das pescadoras artesanais e sobre as adversidades que se fazem presente e que reverberam no processo saúde/doença dessas mulheres.

Observou-se que a mariscagem é uma atividade que confere às pescadoras um conhecimento baseado em suas vivências laborais habituais, que lhes garantem suprimentos necessários para subsistência, especialmente no que tange a alimentação,

porém a atividade as expõem a diversos riscos e compromete a saúde dessas trabalhadoras.

Os resultados ainda revelaram que, assim como o exercício da mariscagem, a alimentação das pescadoras artesanais apresenta características negativas que conferem efeitos deletérios à saúde e afetam a qualidade de vida.

A construção desse estudo teve como limitação a falta de estudos com a mesma população que abordem essa temática e o tempo de duração das entrevistas, considerado longo pelas participantes.

Apoiada nas evidências apresentadas, percebe-se a necessidade de ações governamentais na área da saúde que priorizem os trabalhadores da pesca artesanal, em especial, as mulheres marisqueiras.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, L. F. S. *et al.* Diário de pesquisa e suas potencialidades na pesquisa qualitativa em saúde. **Rev. Bras. Pesq. Saúde**, v. 14, n. 1, 2013.

ASSUNÇÃO, V. K. Comida, agência e imitação: uma etnografia das festividades entre imigrantes brasileiros na grande Boston. **Iuminuras**, v. 20, n. 51, p. 81-116, Porto Alegre, 2019.

BALDIN, N.; MUNHOZ, E. M. B. Snowball (bola de neve): uma técnica metodológica para pesquisa em educação ambiental comunitária. **Anais do X Congresso Nacional de Educação**, Universidade Católica do Paraná, novembro de 2011.

BORTOLINI, G. A. *et al.* Ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde no Brasil. **Rev Panam Salud Publica**, v. 44, 2020.

BEZERRA, D. P. *et al.* Perfil nutricional e consumo alimentar de pescadores. **J Health Sci Inst.**, v. 36, n. 1, p. 129-135, 2018.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Alimentação Cardioprotetora: Manual de orientação para profissionais de saúde da Atenção Básica**, Brasília, 2018.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Brasília, 2014.

BRASIL. **Relatório final da VIII Conferência Nacional de Saúde**. Brasília, 1987.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas e agravos não transmissíveis no Brasil 2021-2030**. Brasília, 2021.

BROSCH, D. *et al.* Determinantes sociais de saúde e o trabalho do agente comunitário. **Rev Esc Enferm USP**, v. 54, 2020.

CANESQUI, A. M; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2005.

CANUTO, R. *et al.* Iniquidade sociais no consumo alimentar no Brasil: uma revisão crítica dos inquéritos nacionais. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 9, p. 3193-3212, 2019.

CASTELANI, I. K. M. *et al.* Na ausência de endereço, onde mora a saúde? Determinantes sociais e populações de ocupações. **Saúde Debate**, v. 43, n. 8, p. 11-24, Rio de Janeiro, 2019.

CIDREIRA NETO, I. R. G. **Pescadoras da maré: conhecimento local como subsídio para gestão pesqueira no Nordeste brasileiro**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Pernambuco, 2019.

CIDREIRA NETO, I. R. G.; RODRIGUES, G. G.; CANDEIA, A. L. B. Pesca artesanal: identidade e representatividade da mulher pescadora. **Cad. Gên. Tecnol.**, v. 13, n. 42, p. 62-76, Curitiba, 2020.

CONCEIÇÃO, L. C. A. *et al.* A pesca artesanal e os agravos à saúde do pescador no município de Curuçá, estado do Pará, Brasil. **Revista Sustinere**, v. 9, p. 103-117, Rio de Janeiro, 2021.

CONTRERAS, J. Introducción. In: CONTRERAS, J. (Comp.). **Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres**. Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995.

CORRÊA, N. A.; SILVA, H. P. Da Amazônia ao guia: os dilemas entre a alimentação quilombola e as recomendações do guia alimentar para a população brasileira. **Saúde Soc.**, v.30, n.1, São Paulo, 2021.

FALCÃO, I. R. *et al.* Prevalência dos distúrbios musculoesqueléticos nos membros superiores e pescoço em pescadores artesanais/marisqueiras em Saubara, Bahia, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 8, p. 2469-2480, 2015.

FAO, Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **O estado da segurança alimentar e nutrição no mundo**, 2022.

FIGUEIREDO, M. M.; PROST, C. A mariscagem e as mulheres na Baía do Iguape - BA. Seminários Espaços Costeiros. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/secosteiros/article/view/14669> Acesso em: 08 de fevereiro de 2023.

FREITAS, M. B.; RODRIGUES, S. C. A. Determinantes sociais da saúde no processo de trabalho da pesca artesanal na Baía de Sepetiba, estado do Rio de Janeiro. **Saúde Soc.**, v. 24, n. 3, p. 753-764, São Paulo, 2015.

GADAMER, H-G. **Verdade e Método**. Editora Vozes, 15ª ed. Petrópolis, 2015.

GARINE, I. Alimentación, cultura y sociedad. **El Correo UNESCO**, v. 40, n. 5, p. 4-7, 1987.

GOMES, A. A. S. *et al.* **Gente é pra brilhar não pra morrer de fome - Insegurança alimentar e nutricional como determinante social da saúde**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2022.

JESUS, R. S. **Por que a pescadora é marisqueira? Identidade de gênero no Quilombo de São Braz - Santo Amaro/Bahia**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, 2016.

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LOPES, I. G.; OLIVEIRA, R. G.; RAMOS, F. M. perfil do consumo de peixes pela população brasileira. **Biota Amazônia**, v. 6, n. 2, p. 62-65, Macapá, 2016.

MANESCHY, M. C.; SIQUEIRA, D.; ÁLVARES, M. L. M. Pescadoras: subordinação de gênero e empoderamento. **Estudos Feministas**, v. 20, n. 3, p. 713-737, Florianópolis 2012.

MARTINS, M. L. S. **Rios, estuários e mangues: A mulher na pesca artesanal**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Sergipe, 2013.

MINAYO, M. C. S. *et al.* **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. Editora Vozes, 2004.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. Editora Hucitec, 14ª ed., São Paulo, 2014.

MONDINI, L. Transição Nutricional no Brasil: alterações do padrão alimentar e do estado nutricional da população. **Pezco, Pesquisa e Consultoria**, n. 76, São Paulo, 2010.

MOTA, S. E. C. **Significados da Segurança Alimentar e Nutricional em uma comunidade de marisqueiras no Recôncavo da Bahia**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2012.

MOTA, S. R.; PENA, P. G. L. Pescador e pescadora artesanal: estudo sobre as condições de trabalho e saúde em Ilha de Maré, Bahia. In: PENA, P. G. L.; MARTINS, V. L. A. **Sofrimento Negligenciado**, EDUFBA, p. 31-52, 2014.

MELO, S. C. R. P. *et al.* Aspectos da agricultura e sua importância na produção de alimentos de alto valor biológico. **Revista Semioses**, V 11, n.02, 2017.

MELO, S. P. S. C. *et al.* Doenças crônicas não transmissíveis e fatores associados em adultos numa área urbana de pobreza do nordeste brasileiro. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 8, p. 3159-3168, 2019.

NUNES, G. C. *et al.* Pesquisa científica: conceitos básicos. **Revista Multidisciplinar e de Psicologia**, n. 29, 2016.

OLIVEIRA, B. M. C. **A gestão dos resíduos da mariscagem pernambucana**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Pernambuco, 2016.

OLIVEIRA, J. P. G.; BEZERRA, A. C. V. A reprodução da pesca artesanal no território da comunidade quilombola de São Lourenço, Goiana (PE), e sua relação com a saúde. **Revista Pegada**, v. 22, n. 3, 2021.

OLIVEIRA, N.; CASQUEIRO, A. S. Ritos da comensalidade festiva na Bahia. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**, EDUFBA, p. 17-36, 2008.

OLIVEIRA, M. M. **Atividade pesqueira e marisqueira feminina: as condições de saúde e adoecimento da mulher no município de Paripueira**. Dissertação (Mestrado), Centro Universitário de Tiradentes, 2018.

ORLANDI, E. P. **Análise de discurso: princípios e procedimentos**. 8 ed., Editora Pontes, Campinas, 2009.

PENA, P. G. L.; FREITAS, M. C. S. Condições de trabalho da pesca artesanal de mariscos e riscos para LER/DORT em uma comunidade pesqueira de Ilha de Maré, BA. In: PENA, P. G. L.; MARTINS, V. L. A. **Sofrimento Negligenciado**, EDUFBA, p. 53-92, 2014.

PENA, P. G. L.; FREITAS, M. C. S.; CARDIM, A. Trabalho artesanal, cadências infernais e lesões por esforços repetitivos: estudo de caso em uma comunidade de marisqueiras na Ilha de Maré, Bahia. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 8, p.3383-3392, 2011.

PENA, P. G. L.; MARTINS, V. L. A. Riscos de doenças de trabalho relacionadas às atividades de pesca artesanal e medidas preventivas. In: PENA, P. G. L.; MARTINS, V. L. A. **Sofrimento Negligenciado**, EDUFBA, p. 93-132, 2014.

PENA, P. G. L.; MINAYO GOMEZ, C. Saúde dos pescadores artesanais e desafios para Vigilância em Saúde do Trabalhador. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 12, p. 4689-4698, 2014.

REDE PENSSAN. II VIGISAN: relatório final/ **Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar**, São Paulo, 2022.

RÊGO, R. F. *et al.* Vigilância em saúde do trabalhador da pesca artesanal na Baía de Todos os Santos: da invisibilidade à proposição de políticas públicas para o Sistema Único de Saúde (SUS). **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 43, n. 1, 2018.

RIOS, A. O.; RÊGO, R. C. F.; PENA, P. G. L. Doenças em trabalhadores da pesca. **Revista Baiana de Saúde Pública**, v. 35, n. 1, p. 175-188, 2011.

RAMALHO, S. R. O. **Os manguezais de porto de Sauípe: um estudo etnográfico sobre a segurança alimentar**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2002.

RODRIGUES, R. A. C.; OLIVEIRA, F. P.; SANTOS, R. A. Transição nutricional e epidemiológica em comunidades tradicionais da Amazônia brasileira. **Brazilian Journal of Development**, v. 6, n. 3, p. 11290-11305, 2020.

RUMOR, P. C. F. *et al.* Reflexos dos determinantes sociais da saúde na aprendizagem de crianças escolares. **Rev Esc Enferm USP**, v. 56, 2022.

SANTOS, D. G. **O trabalho das mulheres marisqueiras: um estudo no território quilombola da Graciosa, Taperoá-BA**. Trabalho de Conclusão (Graduação), Universidade Federal da Bahia, 2016.

SANTOS, F. R. Práticas alimentares em Ilha de Maré, Salvador, Bahia. In: FREITAS, M. C. S.; FONTES, G. A. V.; OLIVEIRA, N. **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**, EDUFBA, p. 17-36, 2008.

SANTOS, L. A. A. **Problemática e Perspectiva dos resíduos sólidos das conchas de mariscos originados da mariscagem nas comunidades tradicionais de Salinas da Margarida/BA**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2013.

SANTOS, L. A. *et al.* Interseções de gênero e raça/cor em insegurança alimentar nos domicílios das diferentes regiões do Brasil. **Cad. Saúde Pública**, v. 38, n. 11, 2022.

SOUZA, J. S. Pesca artesanal. Infoescola.com, 2021. Disponível em: <https://www.infoescola.com/economia/pesca-artesanal/> Acesso em: 10/01/2023.

SOUZA, L. F.; MACHADO, L. H. B. Casa, maternidade e trabalho no distanciamento social: A pandemia da sobrecarga de trabalho para as mulheres. **Revista da ANPEGE**, v. 17, n. 32, p. 282-308, 2021.

SILVA, H. R. C.; MENEZES, S. S, M. Geograficidade dos alimentos nas comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande/Se. **Geograficidade**, v. 11, n. 1, 2021.

SANTOS, L. L. C. **Alimentação infantil: o impacto de uma má alimentação e o excesso de açúcares no desenvolvimento de crianças de 0 a 4 anos**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação), Instituto Federal do Paraná, 2018.

SILVA, S. O. *et al.* A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 38, n. 7, 2022.

SILVA, R. A. *et al.* Sintomas musculoesqueléticos em catadoras de marisco. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 46, n. 4, 2021.

SILVEIRA, A. S. **Matemática e Cotidiano: saberes escolares e suas relações com os vivenciados na pesca artesanal em comunidades de pescadores e marisqueiras em São Cristóvão, SE**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Sergipe, 2022.

SOUZA, D. O; CHAVES, J. G. P. A produção científica da enfermagem sobre a saúde dos pescadores: revisão integrativa (2008 – 2018). **Rev Norte Mineira de enferm.**, v. 8, n. 1, p. 10-19, 2019.

STOPILHA, A. L. C. **Saberes e práticas produtivas das Marias Marisqueiras da comunidade de Mangue Seco: uma investigação sobre a mariscagem em Valença (BA)**. Tese (Doutorado), Universidade Federal da Bahia, 2015.

TARDIDO, A. P.; FALCÃO, M. C. O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**, v. 21, n. 2, p. 117-124, 2006.

THEIS, R. **Marisqueiras da Bacia de Campos - Relações de gênero e o trabalho de mulher na pesca artesanal no Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado), Universidade Estadual do Norte Fluminense - Darcy Ribeiro, 2018.

THIRY-CHERQUES, H. B. Saturação em pesquisa qualitativa: estimativa empírica de dimensionamento. **Revista PMKT**, n. 3, 2009.

VIEIRA, F. S. Gasto federal com políticas sociais e os determinantes sociais da saúde: para onde caminhamos? **Saúde Debate**, v. 44, n. 127, p. 947-961, Rio de Janeiro, 2020.

VIEIRA, N.; SIQUEIRA, D.; DI PAOLO, D. O que é de mulher e o que é de homem: relações de gênero na pesca artesanal comunidade de Bonifácio, Amazônia Oriental, Brasil. **Raízes**, v. 34, n. 1, 2014.

ARTIGO II

ASPECTOS DA (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL VIVENCIADOS POR MARISQUEIRAS DA ILHA DE ITAPARICA/BA

Resumo

Introdução: Às práticas alimentares são modeladas por aspectos biológicos, socioculturais, históricos, econômicos e ambientais. Nas comunidades que vivem da pesca artesanal, o comer é indissociado do trabalho tanto pela extração para a venda de produtos quanto para a subsistência. *Objetivo:* Compreender as práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica, na Bahia, e sua relação com a Segurança Alimentar e Nutricional e as condições de saúde destas mulheres. *Metodologia:* Estudo de abordagem qualitativa no qual foram realizadas entrevistas individuais em profundidade e aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar com 15 marisqueiras, cujas narrativas foram analisadas na perspectiva da hermenêutica-dialética. *Resultados e discussão:* As práticas alimentares das marisqueiras derivam substancialmente da atividade pesqueira, de forma que o trabalho e a alimentação se constituem como elementos interdependentes. A comida que vem do mar se constitui como a principal estratégia para o enfrentamento da Insegurança Alimentar e Nutricional na vida cotidiana das marisqueiras. *Conclusão:* O risco de fome neste grupo social é permanente e a pesca artesanal constitui a principal estratégia de enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional.

Palavras-chave: Marisqueiras; Insegurança alimentar e nutricional; Práticas alimentares.

Abstract

Introduction: Eating practices are shaped by biological, sociocultural, historical, economic and environmental aspects. In communities that live from artisanal fishing, eating is inseparable from work as much for the products extraction to the sale as for the subsistence. *Objective:* To understand the eating practices of shellfish gatherers women on the Island of Itaparica, Bahia, their relationship with Food and Nutritional Security and the health conditions of these women. *Methodology:* Qualitative approach study in which individual in-depth interviews were carried out and application of the Brazilian Scale of Food Insecurity with 15 shellfish gathering women, whose narratives were analyzed from the perspective of hermeneutics-dialectics. *Results and discussion:* The eating practices of shellfish gatherers women derive substantially from fishing activity, so that work and food are interdependent elements. The food that comes from the sea constitutes the main strategy for facing Food and Nutritional Insecurity in the daily life of shellfish gatherers women. *Conclusion:* The hunger risk in this social group is permanent, and artisanal fishing is the main strategy to confront food and nutritional insecurity.

Keywords: Shellfish gathering women; Food and nutritional insecurity; Eating practices.

INTRODUÇÃO

A alimentação é vital para o ser humano por garantir ao organismo os nutrientes necessários ao seu pleno funcionamento e manutenção da saúde (RIBEIRO, 2013), mas o ato de alimentar-se envolve também elementos históricos, sociais, culturais, econômicos e ambientais que se revelam nas práticas alimentares de indivíduos e coletividades, transcendendo a biologia (CARNEIRO, 2015; LIMA, NETO, FARIAS, 2015).

É no cotidiano da vida que se vê o quanto a escolha dos alimentos, as formas de aquisição, preparo, distribuição e consumo se delineiam, mediadas pela tradição que agrega o simbolismo de um universo sociocultural (CANESQUI; GARCIA, 2005; ROCHA *et al.*, 2016), e, influenciadas pela modernidade com as novas aprendizagens e escolhas modeladas pelo gosto - que não é neutro, uma vez que se filia às possibilidades determinadas pela classe social.

Nesse sentido, pode-se afirmar que os gostos populares são definidos pelo que permite o capital e que a preferência se produz pela maior sensação de saciedade proporcionada pelo alimento associada ao menor custo (CONTRERAS; GRACIA, 2011). Isso se vê nas práticas alimentares das marisqueiras estudadas, para as quais a renda obtida com o trabalho artesanal na pesca regula o padrão de consumo alimentar na vida cotidiana.

A mariscagem possibilita tanto geração de renda como a extração para subsistência - os produtos obtidos nos manguezais, no mar, na restinga, nos rios e nas lagoas, além de produtos destinados à venda, também se conformam estratégias de continuidade da vida desses trabalhadores em seus territórios (SILVA; MENEZES, 2021). Assim sendo, aqui assume-se a compreensão das práticas alimentares como inspira Gadamer (2015, [121]): preenchidas de subjetividade patenteada pela relação com a tradição e contingenciadas pelas condições de acesso aos alimentos.

Neste estudo, interessado em compreender a relação entre as práticas alimentares das marisqueiras que vivem na Ilha de Itaparica e aspectos da segurança alimentar e nutricional (SAN), considera-se que as condições socioeconômicas e demográficas de uma população podem favorecer um cenário de vulnerabilidade para a garantia da SAN (MACIEL *et al.*, 2021).

Em vista disso, adotou-se como conceito de SAN uma situação na qual as pessoas, em qualquer tempo, tenham acesso físico e econômico aos alimentos e nutrientes

que contemplem suas necessidades dietéticas e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável (BRAGA, 2018).

Os sujeitos desta pesquisa fazem parte de um grupo social de baixa renda e nível de escolaridade, vivendo em precárias condições de moradia e de acesso aos serviços de saúde, o que coaduna com o contexto de vida explanado no estudo de Maciel *et al.* (2021), de modo que a questão que se coloca em suspensão é: as práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica se configuram como uma estratégia de enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional?

Somado a isso, diversos estudos (CAMPOS *et al.*, 2020; CRUZ *et al.* 2021; COUTINHO *et al.*, 2022; SILVA *et al.*, 2022), mostram uma maior prevalência de insegurança alimentar e nutricional (IAN) em pessoas que vivem na região Nordeste, de cor preta ou parda e do sexo feminino, aspectos que alcançam integralmente as marisqueiras estudadas.

Outros autores ressaltam ainda que os danos mais severos da IAN ocorrem em famílias com crianças, mulheres e idosos (MAAS *et al.*, 2020; PEQUENO, 2020; SANTOS *et al.*, 2022), e que essa realidade decorre de privações e instabilidade de acesso aos alimentos (qualitativa e quantitativamente) como produto da uma exclusão social que compromete o bem-estar e saúde dos indivíduos (BEZERRA *et al.*, 2020).

Dados do II VIGISAN (2022) mostraram que mais da metade da população brasileira (125,2 milhões de pessoas) vivia com algum grau de insegurança alimentar e que a região Nordeste tinha a mais alta prevalência de risco de fome do país (71,9%). Entre os estados do Nordeste, a Bahia apresentou a terceira maior prevalência de IAN (37%), sendo que mais de (90%) dos municípios apresentaram altos índices de insegurança alimentar grave (5,93% a 18,53%) (COUTINHO *et al.*, 2022).

Outro dado que fortalece a necessidade desta pesquisa é da FAO (2021): a insegurança alimentar moderada e grave, em nível global, é 10% mais prevalente entre mulheres do que entre homens. Além disso, estudo recente realizado no contexto da pandemia mostrou que a insegurança alimentar moderada ou grave está presente em 27% dos domicílios em que a mulher é responsável pelo sustento da família (SILVA *et al.*, 2022). Nesta pesquisa 55% das mulheres são chefes de família.

Conforme revelou Silva *et al.*, (2022), mulheres negras, como as marisqueiras deste estudo, são as mais suscetíveis à IAN, visto que raça e gênero são marcadores das desigualdades socioeconômicas de populações vulneráveis. E mais: a hierarquização da vulnerabilidade social entre mulheres negras é tanto maior quanto mais escura é a cor da

pele, reiterando o quesito raça/cor como constructo social e multidimensional que contribui para a produção e perpetuação das desigualdades sociais no Brasil, e, conseqüentemente dos cenários de IAN (SANTOS *et al.*, 2022).

Ao considerar essas premissas, este estudo utilizou a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) para medir a vivência da fome e da insegurança alimentar das marisqueiras, mensurar a dificuldade de acesso familiar aos alimentos e conhecer as dimensões psicológicas e sociais da insegurança alimentar (PEQUENO, 2020).

Esse mapeamento se fez importante porque em situações de IAN é comum a alimentação de má qualidade (caracterizada por excesso de sódio, açúcares simples e gorduras *trans* e saturadas, como são os alimentos ultraprocessados) determinada por aspectos que atravessam a realidade das marisqueiras deste estudo - baixa renda circunstanciada pelo baixo custo dos alimentos não saudáveis (SOBRINHO *et al.*, 2014; BRASIL, 2014; TRIVELLATO *et al.*, 2019; PINHEIRO *et al.*, 2022).

É sabido que o consumo excessivo desse tipo de alimento causa danos à saúde, como doenças carenciais (ex.: desnutrição) e doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) como obesidade, câncer, hipertensão, diabetes *mellitus*, doenças cardiovasculares (VASCONCELOS *et al.*, 2015; BUENO, 2020). Isto posto, vê-se que as DCNT tendem a atingir de forma mais intensa a população mais vulnerável, que devido à baixa escolaridade e baixa renda, comumente vivem em situação de insegurança alimentar e nutricional (MELO *et al.*, 2019; BRASIL, 2021).

Nesse sentido, este estudo buscou compreender se há relação entre as práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica, na Bahia, com a SAN e as condições de saúde destas mulheres.

METODOLOGIA

Esta pesquisa realizada nos municípios de Vera Cruz e Itaparica, Bahia, utilizou a abordagem qualitativa, descritiva, de caráter analítico para avaliar as práticas alimentares de marisqueiras da Ilha de Itaparica e os impactos sobre suas condições de saúde e segurança alimentar e nutricional. De acordo com Minayo (2004), a pesquisa qualitativa responde a questões singulares e se preocupa com um nível de realidade que não pode ser quantificado.

O universo empírico foi constituído a partir da técnica *snowball* (bola de neve), método que utiliza cadeias de referência como potencial meio para coleta de informações (VINUTO, 2014). Desse modo, a pesquisa foi iniciada com uma marisqueira selecionada pela pesquisadora como informante-chave, que indicou outras atrizes para participarem do estudo e assim sucessivamente.

As entrevistadas atenderam todos os seguintes critérios de inclusão: ter idade a partir de 18 anos, estar devidamente cadastrada em uma colônia de pescadores, residir e exercer a mariscagem na Ilha de Itaparica.

As entrevistas individuais em profundidade foram realizadas em local indicado pelas marisqueiras como o mais conveniente, em sessão única com duração média de 50 minutos, a partir de um roteiro prévio com questões semiestruturadas que versavam sobre práticas alimentares, segurança alimentar e nutricional, condições de trabalho e saúde, além de dados sobre condições socioeconômicas e culturais, em consonância com os objetivos da pesquisa.

As questões semiestruturadas permitiram a abertura para novas conversas e o aprofundamento das informações obtidas, sem perder de vista os objetivos do estudo ao tempo em que as marisqueiras puderam falar livremente sobre a temática (FRASER; GONDIM, 2004), possibilitando também a expressão de sentidos e significados sobre o objeto de estudo através de linguagem não verbal - silêncios, sorrisos, olhares, gestos e suspiros (ORLANDI, 2009).

As entrevistas foram gravadas através de aplicativo de áudio de *smartphone* e transcritas posteriormente, na transcrição além de serem preservadas as palavras, registrou detalhes dos 'não ditos' (aspectos contextuais, oscilações do tom de voz, volume, ênfase, pausas, interrupções, encorajamentos, gírias, risos e elementos emocionais que emergiram no diálogo), conforme proposto por Guazi (2021).

Além das questões semiestruturadas, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) foi utilizada como instrumento de produção de dados nas entrevistas, na versão curta, para possibilitar a classificação da situação de segurança alimentar e mensurar a dificuldade das marisqueiras no acesso aos alimentos (PEQUENO, 2020). Adotou-se também o diário de campo como instrumento para registros de notas acerca de sutilezas sobre o encontro com as pesquisadas (OLIVEIRA, 2014), tendo em vista os momentos em campo para o acompanhamento do processo de mariscagem, nos quais houve conversas coletivas informais.

A fusão dos horizontes de sentidos revelou a suficiência das narrativas e mostrou-se coerente com os objetivos propostos nesta pesquisa. Esse encontro de subjetividades aqui é entendido na perspectiva de Gadamer (2015 [250]), como algo que se desloca com os sujeitos e os convida a continuar a evocação de significações, mantendo a validade de algo que é previamente dado e constitui-se o ponto indicativo para finalização das entrevistas.

Foram consideradas para este estudo as narrativas de 15 marisqueiras, que foram categorizadas após repetidas leituras, por similitudes e distanciamentos dos sentidos e significados atribuídos ao objeto de estudo. O processo de análise das narrativas se deu a partir de aproximações com a hermenêutica-dialética de Gadamer (2015) e Minayo (2014), por tratar-se de uma abordagem teórico-metodológica que oferece balizas para compreensão do sentido da comunicação entre humanos, além de outros aportes teóricos das ciências da saúde e das sociais e humanas em saúde.

Quanto aos aspectos éticos deste estudo, todas assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), foram observados os critérios determinados pela Resolução nº 466/12 do Conselho Nacional de Saúde (CNS) que trata de pesquisas com seres humanos e o preconizado na Resolução 510/2016, que dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em ciências humanas e sociais. A pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Faculdade de Medicina da UFBA (parecer nº 5.290.025).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

As marisqueiras participantes deste estudo, são mulheres negras, apresentam faixa etária entre 20 e 72 anos, a maioria tem baixo nível de escolaridade (ensino fundamental incompleto), todas têm filhos e encontram na mariscagem uma estratégia para prover o sustento familiar. Mais da metade dessas mulheres são chefes de família e a renda principal é gerada através da mariscagem, que é somada a auxílios governamentais como o Bolsa Família e o Seguro Defeso. Aquelas que já atingiram a idade suficiente para o alcance da aposentadoria, recebem o benefício, sendo este a principal fonte de rendimento, mas ainda dedicam-se à mariscagem para complementação da renda.

Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA)

A EBIA foi aplicada no estudo com a finalidade de enriquecer a compreensão e identificar a dificuldade de acesso aos alimentos e possíveis situações de fome entre as marisqueiras. A medida direta de segurança alimentar por meio da EBIA é um importante indicador para monitoramento da iniquidade, podendo complementar um conjunto de indicadores sociais ou, mesmo de forma isolada, identificar grupos com vulnerabilidade social (LOLI *et al.*, 2020).

A análise das respostas às perguntas contidas na EBIA permitiu verificar a vulnerabilidade à insegurança alimentar nos lares das pescadoras artesanais. Nesse cenário observou-se que a pergunta que mais obteve resposta positiva foi sobre a preocupação que a comida acabasse e que não tivesse condições de comprar novamente, especialmente para as mulheres que são chefes de família.

Todas as entrevistadas foram classificadas em situação de insegurança alimentar de acordo com a aplicação da EBIA: 8% delas com IAN leve, 63% IAN moderada e 29% vivendo em situação de IAN grave. Das mulheres entrevistadas, mais da metade 55% são chefes de família, responsáveis direta pelo acesso aos alimentos em seus domicílios, e 84% têm como principal fonte de renda a mariscagem para garantir a sobrevivência.

Esses achados corroboram com os estudos de Campos *et al.* (2020), Maciel *et al.* (2021) e Reis-Filho e Quinto (2021) que avaliaram a situação de segurança alimentar em populações com características semelhantes às da população deste estudo.

Desse modo, constatou-se que, mesmo a geografia local possibilitando a realização da pesca e da mariscagem como método de acesso direto e indireto à alimentos, a insegurança alimentar e nutricional é uma realidade entre as marisqueiras, que compromete a qualidade de vida e repercute negativamente nas condições de saúde das entrevistadas.

É a comida do mar que me sustenta

As práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica derivam substancialmente da atividade pesqueira, de forma que o trabalho e a alimentação se constituem como elementos interdependentes, como revelou Maria (57 anos): “*A comida do mar faz parte da nossa tradição. Se a gente vive na Ilha, trabalha na maré, então é o*

fruto do mar que é a nossa comida principal [...] isso a gente passa de geração a geração [...]". Aqui a oralidade abriga a tradição, onde vivem os usos e costumes, cujos signos são apresentados a todos que estejam em condições de ler (GADAMER, 2015, [393]).

A pesquisadora-leitora deste estudo pelo seu lugar social - que nasceu, cresceu e vive no mesmo território das entrevistadas - compreende a narrativa de Maria por estar incluída num acontecimento cujo sentido se impõe (GADAMER, 2015, [494]), permitindo alcançar singularidades e especificidades relacionadas ao comer da entrevistada e não apenas pela habitualidade da linguagem e percurso científico que possui sobre a temática.

Nesse sentido, a comida que vem do mar é alimento biológico e social, alimenta o corpo desta mulher e sua gente na perspectiva da subsistência, e, ainda, se faz produto gerador de renda para o atendimento de outras necessidades básicas de vida, em consonância com os achados de Mota (2012).

As práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica se expressam como um "fato social total", cuja complexidade é demarcada pelo binômio natureza-cultura (LUZ, 2011). Os frutos do mar são elementos simbólicos da cultura dessas mulheres das águas e é valorado por Rita (59 anos) como componente essencial da alimentação cotidiana para a nutrição do corpo "*[...] a comida que me sustenta é o peixe, o sururu, chumbinho, o rala-coco, peguari, o camarão, siri, aratu... isso é que é comida de verdade, natural, que faz bem à saúde*".

A comida do mar assume para ela o significado do saudável e coaduna com a perspectiva conceitual deste estudo ao considerar a polissemia do termo. Como já dito outrora, o ato de alimentar-se é dotado de uma valoração simbólica (RIBEIRO, 2013; LIMA, NETO, FARIAS, 2015) o que é interpretado na dialética estabelecida são sentidos e significados para o 'alimento saudável' que emergem de sujeitos que habitam o universo empírico de estudo (GADAMER, 2015 [379]).

A comida do mar como sustento do corpo e da vida é significado que se concretiza nas relações cotidianas, no qual são estabelecidos os vínculos com as dinâmicas que envolve a comensalidade - o que comer, de que forma comer, quando comer e com quem comer (CARVALHO, LUZ, 2011; RIBEIRO, 2013).

Recordando a narrativa de Marta (53 anos) "*Quando penso em alimento, a primeira coisa que me vem à cabeça são as coisas da maré. Eu sou marisqueira. Se não tiver fruto do mar, a mesa para mim não está completa - essa é a comida que me*

sustenta”, pode-se dizer que além de se constituir um marcador identitário, a comida do mar significa um meio de garantir a SAN desta população?

Partindo-se dos componentes do conceito de SAN adotado nesta pesquisa no tocante à disponibilidade e acesso aos alimentos (BRAGA, 2018), a atividade laboral das marisqueiras se mostrou fator protetivo para IAN, como nota-se nas narrativas abaixo:

“A gente come muito marisco porque é com o que a gente trabalha, tem facilidade para ter no prato e não precisa pagar.” (Cida, 48 anos).

“A cada dia as coisas no mercado estão mais caras [...] a gente não passa fome porque tem a maré [...]” (Carminha, 72 anos).

O saber-fazer dessas mulheres revelou-se um mecanismo de garantia da SAN. No entanto, apesar dos frutos do mar serem servidos cotidianamente nos lares das entrevistadas, não afasta a incerteza alimentar, como observado nas multiplicidade de vozes que anunciaram o medo da fome:

“A vida está difícil [...] eu me preocupo, tenho medo que me falte.” (Ana, 37 anos).

“Tem que ter dinheiro para fazer a feira, mas o dinheiro é pouco, não dá pra comprar em quantidade... aí a gente tem que apertar a barriga” (Judith, 40 anos).

De acordo com Freitas e Pena (2020), a inconstância do alimento produz incerteza ou insegurança de viver, que nessas vozes se traduz como medo da fome, inevitavelmente associado a outras faltas sociais, como observado com as participantes deste estudo. A evocação do medo da fome por Ana e Judith é mais um reflexo da insegurança alimentar dessas mulheres, pois sabem que sua maior possibilidade de se alimentar é pela mariscagem.

Amplamente difundida na vasta obra de Josué de Castro (1965), a fome é uma questão política que desencadeia terríveis consequências econômicas, sociais e biológicas

(TOSCANO, 2020) e que destrói o corpo, a mente e a dignidade do indivíduo que vive essa problemática (SOUSA *et al.*, 2020).

As mulheres deste estudo coexistem com a tensão que se estabelece pela segurança referida por Cida (48 anos) e Marta (53 anos) ao ter diariamente comida no prato oriunda da pesca e a limitação de acesso a outros alimentos necessários ao sustento do corpo, como se viu nas narrativas de Ana (37 anos) e Judith (40 anos).

Assim, se considerados outros aspectos da SAN, tais quais da adequação dietética para uma alimentação saudável que se relacionam com a capacidade de aquisição de alimentos em busca das quantidade e variedade requeridas para o adequado aporte alimentar e nutricional, as entrevistadas deste estudo vivem em situação de insegurança alimentar e nutricional.

Alimentação adequada refere-se ao acesso a alimentos saudáveis que tenham como características: acessibilidade física e financeira, sabor, variedade, cor, que contemple todos os grupos de alimentos, e ainda, aceitabilidade ética e cultural (BRASIL, 2014; SOUSA *et al.*, 2020).

A dieta ofertada pelo mar é complementada pelas marisqueiras, prioritariamente, pela aquisição de alimentos de baixo valor nutricional, embora a preferência, como no caso de Virgínia (47 anos), seja por alimentos reconhecidos como saudáveis e com melhor valor nutricional: *“As frutas que eu como, planto no quintal - mamão, banana, acerola, carambola, cajarana, jambo [...] eu compro as verduras, batata, cenoura, chuchu, abóbora, quiabo... mas está tudo tão caro que daqui a pouco nem esses a gente vai mais poder comprar.”*

Conforme observado nas entrevistas, a renda é fator limitante para aquisição de alimentos em quantidade suficiente para as mulheres e suas famílias, como é próprio de populações que vivem em situação de vulnerabilidade social (CAMPOS *et al.*, 2020; CRUZ *et al.*, 2021; COUTINHO *et al.*, 2022).

“Não dá pra comprar as coisa para o mês todo. Antes do mês acabar já está faltando tudo” (Lídia, 39 anos).

“O dinheiro que a gente ganha é pouco e não garante a fartura na mesa” (Lena, 37 anos).

Além da quantidade de alimentos passíveis de aquisição, a qualidade dos produtos e as preparações que compõem o repertório alimentar dessa comunidade de marisqueiras também se constitui entrave para uma alimentação adequada e saudável, são alimentos fontes de gorduras saturadas e trans, além do alto teor de carboidratos refinados e sódio, como revela Judith (40 anos): *“Na minha casa a gente sempre come miojo, salsicha, mortadela, carne de sertão, além dos mariscos é claro, e na merenda é mais suco de pó e bolacha salgada ou recheada.”*

Entretanto, as vozes abaixo permitem circundar aspectos relacionados à cultura, componente essencial à compreensão da alimentação e nutrição humana (SILVA; FREITAS, 2011).

“Eu não dispense um pirão, uma carne de sertão frita, uma boa feijoada... isso é comida boa! Tem os mariscos também que aqui a gente faz de moqueca, faz caldo” (Rita, 59 anos).

“Eu cresci comendo marisco e peixe preparado de moqueca, de escaldado, frito” Yolanda (70 anos).

A experiência alimentar compartilhada por Rita desvelou a relação do comer com o prazer que é conferido pela percepção dos sabores, além de ser um marcador da identidade e cultura, conforme narrou Yolanda - a comida do mar é atemporal e integrada ao todo da vida.

As preparações à base de frutos do mar, trazidas nas diversas falas das mulheres, como signos da culinária baiana, remetem a ideia de ‘sabores de família’- suas vozes ecoam a noção de transmissão intergeracional das técnicas de preparo. A tradição alimentar valorada como ‘algo próprio’, tal qual um ‘reconhecimento de si na história’ revela significados relacionados ao nutrir-se adequadamente como uma possibilidade de compreensão hermenêutica (GADAMER, 2015, [287]).

As formas de preparo narradas também reafirmam que a dietética integra a vida social, com os significados de pertencimento sociocultural das marisqueiras (CONTRERAS; GRACIA, 2011), mas esse texto sobre o comer com a tradição e a produção de vida e saúde, é difícil de ser lido pelas lentes da ciência da saúde.

Além das preparações que marcam a culinária baiana, como as moquecas já citadas por elas, há outros alimentos que compõem a dieta-base deste grupo social, como narrou Giza (22 anos):

“Aqui tem que ter pão, café, feijão, arroz, macarrão e farinha. É o básico para a gente comer”.

Essa cesta de alimentos diários, incluindo o ‘feijão com arroz’ e farinha, são comumente consumidos por populações vulneráveis como primordiais para o corpo, para a sobrevivência (CANESQUI, 2007), vez que tendem a saciar a fome por um longo período de tempo e trazem consigo a energia de sustentação do corpo que as marisqueiras disseram precisar para bem realizar seu trabalho.

Outro elemento norteador das práticas alimentares foi revelado por Márcia (49 anos): o cotidiano de trabalho que requer rapidez no preparo das refeições. Nessa perspectiva, é imprescindível compreender as relações entre o homem, o ambiente e o tempo das coisas - Maria Rita Kehl (2015) trata do senso de urgência que nos atravessa a vida na contemporaneidade, que demanda ações rápidas em curto espaço de tempo para produção de mais valia.

A autora relata que a execução rápida das atividades diárias têm sido requerida na vida atual, e Márcia, narrou que essa demanda por maior agilidade no fazer, alcançou o trabalho doméstico das marisqueiras em prol de garantir maior produtividade no trabalho artesanal da pesca:

“A gente precisa fazer uma comida rápida e mais simples - moqueca, peixe frito, para poder dar conta de tudo e ir para a maré; e ainda tem que cuidar das crias, da casa, catar o marisco... então a gente faz um pirão, uma farofa e rapidinho está tudo pronto” (Márcia, 49 anos).

A urgência e intensidade da dupla jornada de trabalho reflete a urgência das mulheres na busca pela garantia da SAN - sem a mariscagem elas não garantem comida na mesa.

Conforme Contreras e Gracia (2011), às práticas alimentares acompanham mudanças dos modos de vida, e neste estudo, houve transformações no preparo dos alimentos devido ao ritmo de trabalho das marisqueiras: a comida rápida referida por Márcia traz um cardápio que ilustra o consumo de alimentos com excesso gorduras saturadas, por vezes de sódio e farináceos, que tendem a provocar obesidade, hipertensão arterial e o diabetes *mellitus* (NILSON *et al.*, 2019; GABE, JAIME 2020; BRASIL,

2014). E, como prevê a literatura científica, as mulheres pesquisadas estão com a saúde comprometida:

“Nos dias que eu venho para maré, chego em casa mole do sol [...] acho que isso faz a pressão subir” (Judith, 40 anos).

“Depois que eu descobri que tenho diabetes, fico com medo de ir para a maré e cair, me cortar, sei lá [...]” (Ruth, 42 anos).

“[...] estou com diabetes, não posso comer açúcar, tenho que fazer dieta e tomar cuidado na maré para não me cortar [...]” (Marta, 53 anos).

Além das alterações fisiopatológicas derivadas de um padrão alimentar ‘não saudável’, há também impactos negativos na esfera econômica conforme narram as entrevistadas, dada a possibilidade de limitação nas atividades laborais decorrentes do agravamento de sintomas das doenças durante a mariscagem.

Segundo Barata (2009), as vozes revelam que o processo saúde-doença é mediado por diferentes dimensões da realidade dessas trabalhadoras da pesca. A correlação entre trabalho, alimentação e saúde fica evidente nas experiências dessas mulheres e assinalam o risco de fome como aspecto permanente em suas vidas.

O corpo gordo é o corpo do trabalho

Na perspectiva das ciências da saúde, a obesidade das marisqueiras é um problema por tratar-se de um importante fator de risco para o desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis (GOMES, 2021). O estudo mostrou também o comprometimento da mobilidade física decorrente do excesso de peso ou pelas condições derivadas (artrite, artrose, cansaço excessivo), como foi observado na fala de Judith (40 anos):

“Essas dores que sinto no corpo tem a ver com essa gordura. Sinto as pernas pesadas. Talvez se eu fosse mais magra, fosse mais fácil mariscar.”

Quando Judith diz que o excesso de peso que compromete a motilidade do corpo, tende a aproximar-se da perspectiva das ciências biomédicas que admitem um corpo com IMC maior ou igual a 40kg/m², próximo da denominada obesidade mórbida ou obesidade grave grau III (MALTA *et al.*, 2019), e, portanto, um corpo doente a ser tratado.

No entanto, não é o que ocorre. As pescadoras artesanais não consideram seus corpos obesos e/ou doentes, apesar da possibilidade de limitação na movimentação. Elas significam o peso e volume dos seus corpos como força a serviço do trabalho, tendo em vista a elevada exigência física que a mariscagem demanda, como se viu na narrativa de Maria (57 anos): *“Gorda é aquela pessoa que não consegue andar, levantar a perna, se movimentar, que não consegue fazer nada porque tem um corpo pesado. Eu não sou gorda, tenho umas carninhas a mais, mas isso não é gordura, é o que dá o sustento para o meu corpo aguentar o trabalho.”*

Nesse sentido, a obesidade é sinônimo de doença, e, portanto, algo distante de seus corpos, pois o que elas carregam é um corpo forte e vigoroso para o trabalho, sinônimo de saúde e vitalidade, o corpo de Maria tem um tamanho ideal para viver e garantir o seu sustento.

Os tamanhos dos corpos das marisqueiras são próprios para a mariscagem, segundo a compreensão do grupo social. Gadamer (2015, [361]), inspirado em Hegel, descreve ‘experiência’ como algo que o homem aceita e admite por verdadeiro em si mesmo. Assim, a experiência do corpo volumoso dessas mulheres é como elas sabem sobre si mesmas.

Se a obesidade não é compreendida como problema para o trabalho, também não é percebida como um problema de saúde, e tão pouco como predisposição para o surgimento de DCNT. Seus “corpos gordos” ou “corpos fortes” são entendidos como um “estado” de existir.

Ademais, as marisqueiras também não associam seus corpos gordos a uma influência direta da alimentação, elas compreendem a constituição física como uma condição inerente, natural e necessária ao modo de viver e trabalhar do seu povo. Para elas, o excesso de peso dos seus corpos além de pré-requisito para mariscar, informa sobre

a ausência da fome em seu lar e o torna atrativo para o sexo oposto por ser sinônimo de beleza, como se vê nas vozes dessas mulheres das águas:

“Eu não me acho gorda, eu acho o meu corpo forte como tem que ser para mariscar. Se eu fosse mais magra, não ia aguentar o tranco de catar marisco e carregar peso” (Edna, 62 anos).

“Eu sempre fui mais cheinha [...] é de família, é manutenção mesmo, é o meu corpo que é assim, eu como pouco” (Virgínia, 47 anos).

“Se eu emagrecer vou ficar fraca e feia. Eu gosto do meu corpo, de minhas carnes... sou bonita assim” (Lucinha, 52 anos).

Achados semelhantes foram observados por Silva (2011), ao analisar os significados socioculturais do corpo obeso de marisqueiras. E se assim se dá a compreensão de sua condição, como pode a ciência se aproximar das marisqueiras e do seu cotidiano de vida?

As vozes já revelaram que os horizontes de compreensão das entrevistadas se distanciam do que diz a literatura científica sobre o corpo obeso, pois há valores no plano simbólico que naturalizam e validam positivamente a gordura corporal. Assim, como poderiam elas buscar tratamento de saúde? Tratar o quê? Que sentido tem para elas as prescrições dietéticas ofertadas? Aqui a problemática é da abordagem, da linguagem, da contradição entre os receituários médico e nutricional e o modo de existir dos sujeitos do estudo:

*“O médico disse que tenho que fazer dieta para emagrecer e me deu uma lista de coisas que não posso comer. **Tirou logo a farinha e o pão que é o que enche logo o bucho.** Disse para eu comer só integral... eu fico sem saber o que fazer porque é caro, e o que eu tenho em casa que é o mais barato, não posso comer. O que eu faço?!” (Cida, 49 anos).*

*“O médico mandou ir pra nutricionista. Coloquei o nome na lista de espera e quando **chego na consulta, ela me diz que não posso comer um bocado de coisas e passou uma dieta cheia de coisas caras para eu comprar.**” (Edna, 62 anos).*

As narrativas acima revelam lacunas entre o prescrito e a realidade das marisqueiras, a ciência não alcança o “mundo da vida” que representa “o solo prévio de toda experiência” (GADAMER, 2015 [251]). Ou seja, o contexto de vida das marisqueiras com suas singularidades é desconsiderado pelos profissionais da saúde.

Do mesmo modo que Edna e Cida não foram vistas por eles, os alimentos prescritos não são reconhecidos como mantenedores da vida e da saúde. As qualidades nutricionais respaldadas no cientificismo não são suficientes para transformar a prescrição dietética em comida na mesa, em veículo de sustentação do corpo (POULAIN, 2004).

Na perspectiva da integralidade do cuidado em saúde, o ‘ponto de partida’ do médico e da nutricionista deveria ser a compreensão do hábito alimentar das marisqueiras, mas o que se viu foi a aplicação do conhecimento biomédico privilegiado em detrimento da pessoa (DEMÉTRIO *et al.*, 2011). Como as marisqueiras podem compreender a necessidade de cuidar de si se as propostas de cuidado alimentar não são tangíveis?

Considerando a integralidade em seu papel doutrinário como um dos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), o cuidado em saúde deve contemplar o contexto geopolítico, territorial e histórico-social no qual estão inseridos os indivíduos. Nesse aspecto, a atenção nutricional é um componente fundamental para o alcance da integralidade do cuidado à saúde, porém, como se viu nas experiências de Cida e Edna, lacunas relacionadas aos determinantes e condicionantes do processo saúde-doença precisam superadas (FERREIRA, BARROS, BAGANI, 2019; LAPORTE *et al.*, 2020).

Sabe-se que a possibilidade de acesso a serviços de saúde é um dos aspectos que favorecem a melhoria do perfil de morbimortalidade de uma população, especialmente dos grupos que vivem em situação de vulnerabilidade social (DANTAS *et al.*, 2021). No caso das marisqueiras, foi garantido o acesso ao serviço público de saúde, mas a falta de centralidade da pessoa nas prescrições revelou um serviço de saúde excludente e criou um desejo de distanciamento nessas mulheres em relação ao setor saúde.

Ao terem suas especificidades de renda e aspectos socioculturais de vida desconsiderados, afastou a possibilidade de uma atenção à saúde resolutiva, integral e equânime. Os estudos de Oliveira *et al.* (2019) e Dantas *et al.* (2021) sobre a temática, mostram dentre outros aspectos, que a abordagem e linguagem empregadas pelos profissionais devem ser coerentes com o nível socioeconômico e de escolaridade da população atendida, bem como observar aspectos da cultura que permeiam as práticas alimentares das pessoas.

O final do mês: aí a barriga aberta

Estudo realizado por Santos *et al.* (2022) analisou o perfil de trabalhadores da pesca no Nordeste quanto à sua condição de insegurança alimentar e revelou lacunas existentes nas políticas públicas de segurança alimentar voltadas para essa população, especialmente, focalizadas no público feminino. Nessa direção, este estudo mostrou que as desigualdades sociais e de saúde, especificamente no que tange às políticas e programas de alimentação e nutrição, afetam diretamente a situação de SAN das marisqueiras.

De acordo com Bezerra *et al.* (2020), a execução de políticas de SAN no país tem atendido a aspectos isolados, pois a falta de articulação entre os níveis da federação fragiliza os mecanismos de fortalecimento da democracia alimentar, impactando significativamente no enfrentamento da IAN, especialmente entre as populações vulneráveis, como é o caso da comunidade pesqueira estudada.

Ao analisar as práticas alimentares adotadas pelas trabalhadoras da pesca da Ilha de Itaparica, viu-se que estas se revelam reflexos da insegurança alimentar e nutricional experimentada cotidianamente. A vulnerabilidade socioeconômica à qual as marisqueiras estão submetidas, significa medo da fome, especialmente nos lares que têm crianças.

“Se não vende não tem dinheiro, e se não tem dinheiro não tem como viver, como que vai se alimentar?!” (Lena, 37 anos).

“Me preocupar com o que vou comer e dar para meus filhos é a pior preocupação da vida. Dói demais” (Virgínia, 47 anos).

Diversos estudos confirmam a relação da vulnerabilidade socioeconômica com a IAN pela dificuldade de acesso a alimentos seguros e nutritivos. Nesse contexto, não raro as situações de insegurança alimentar se traduzem em desnutrição e excesso de peso, e, ainda, como na experiência de Virgínia, em sofrimento psicológico decorrente da incerteza de vir a ter ou não o alimento para consumo individual e familiar (BEZERRA, FIGUEROA PEDRAZA, 2015; BEZERRA *et al.*, 2020).

O final do mês é crítico nos lares das mulheres entrevistadas. Não há dinheiro para comprar alimentos e o medo de verem suas famílias consumidas pela fome se agrava. É o momento em que a monotonia alimentar se intensifica e a alimentação gira em torno, essencialmente, dos alimentos do mar.

“Comer regrado” é um termo utilizado pelas marisqueiras para se referir a uma situação recorrente entre elas, significa refeições que não alcançam à saciedade, que são suprimidas, no que se refere a SAN, falta qualidade e quantidade de alimentos na dieta cotidiana:

“O pior do mês é o final dele, a gente tem que apertar a barriga, a comida vai acabando, falta uma coisa aqui, outra ali, falta o dinheiro para comprar mais também.” (Lídia, 39 anos).

“De uns tempos pra cá eu sinto que está tudo piorando, a gente vive no aperto, come regrado, falta dinheiro e tudo está muito caro” (Márcia, 49 anos).

Esse cenário de IAN se agravou a partir de 2019, por ocasião do desastre ambiental do derramamento de petróleo, viver se tornou mais difícil para as marisqueiras que viram seu ambiente de trabalho, o mar, e, conseqüentemente, sua comida, contaminados. O derramamento de petróleo no litoral do Nordeste brasileiro e parte das costas Norte e Sudeste, impactou e provocou uma ruptura no trabalho e modo de vida das comunidades pesqueiras, causando danos ao meio ambiente, gerando incertezas quanto a

segurança alimentar e ameaçando a sobrevivência dessa população (MESQUITA; QUINAMO, 2020).

Os danos ambientais e socioeconômicos provocados pelo vazamento de óleo foram incalculáveis, os pescadores artesanais e as comunidades tradicionais foram os mais prejudicados, tendo suas vidas completamente afetadas por esse desastre (ARAÚJO; RAMALHO; MELO, 2020).

Adicionado a isso, no ano seguinte o desastre sanitário causado pela pandemia da Covid-19 intensificou ainda mais a IAN nos seus territórios, pois as ações de proteção à saúde instituídas pelas autoridades, determinaram a interrupção da atividade pesqueira em função da necessidade de isolamento social para conter a transmissão do vírus *Sar-cov2* (FREITAS; PENA, 2020), como se vê nas narrativas que seguem:

“Depois da pandemia, viver ficou mais difícil porque muitas vezes falta o dinheiro para comprar as coisas, porque para vender o marisco ficou mais difícil” (Ana, 37 anos).

“A gente que é pobre sofre mais com tudo isso. Essa pandemia acabou com tudo. A gente está vivendo na raça e na pirraça” (Ruth, 42 anos).

A realidade denunciada neste estudo é coerente com o encontrado no estudo de Reis-Filho e Quinto (2020), que demonstrou os danos econômicos, sociais e psicológicos vivenciados por pescadores e marisqueiras de Salvador/BA decorrentes da disseminação da Covid-19 em território nacional, agravando a negligência e abandono das esferas governamentais vivenciado por essa classe trabalhadora.

Outros estudos já demonstraram que a pandemia de Covid-19 evidenciou as desigualdades sociais, a desestruturação econômica do país e foi propulsora do avanço da insegurança alimentar nos domicílios brasileiros, em seus variados graus (leve, moderada ou grave), e em maior magnitude nos lares das populações mais vulneráveis (SILVA FILHO, GOMES JÚNIOR, 2020; PINHEIRO *et al.*, 2022).

A alta nos preços dos alimentos e a simultânea redução do poder de compra dos brasileiros decorrente da pandemia, ocasionou uma importante retração no consumo alimentar, particularmente de alimentos nutricionalmente mais saudáveis em detrimento

dos alimentos ultraprocessados (RIBEIRO-SILVA *et al.*, 2020), fato também constatado nas narrativas deste estudo.

Mesmo imersas nesse cenário de insegurança alimentar e nutricional, as pescadoras não assumem a fome como realidade, uma vez que contam com o mar como ‘centro de abastecimento’ regular de alimentos, o trabalho na pesca artesanal é a principal estratégia de enfrentamento do risco de fome dessas mulheres:

“A gente não passa fome porque tem a maré - às vezes falta o dinheiro, mas não falta à disposição para ir mariscar. Fome a gente não passa e isso eu agradeço ao mar” (Maria, 57 anos).

“A fome nunca chegou, e não foi pelo dinheiro dos mariscos, mas pela maré mesmo, porque na maré sempre tem alguma coisa para pegar” (Lucinha, 52 anos).

A autonomia nesse labor e ter disponível o recurso natural gratuito, lhes garante segurança de acesso ao alimento e confere uma certa tranquilidade, mas a significação da pobreza se faz presente entre as pescadoras, trabalho árduo, baixa renda e acesso restrito a bens e serviços, a alimentação marcada pela limitação e insuficiência, caracterizam para elas sua condição de pobreza. E nesse sentido, estratégias são adotadas para o enfrentamento dessa situação visando minimizar as iniquidades sofridas:

“Tenho que me apertar, fazer o que posso - colocar mais água para o feijão render, fazer mais pirão para encher logo a barriga. O conduto é só marisco e peixe, e assim eu vou levando” (Edna, 62 anos).

“Eu sempre coloco mamão verde, chuchu e batatinha para inteirar a moqueca e comer com o feijão e farinha que já enche logo o bucho e ninguém reclama de fome” (Lúcia, 44 anos).

As estratégias para o enfrentamento da IAN são elaboradas a partir das possibilidades econômicas e do acesso direto aos alimentos advindos do mar. Entretanto, a vulnerabilidade socioeconômica expõe as marisqueiras a uma alimentação nutricionalmente inadequada, que repercute de forma negativa sobre suas condições de saúde (MOTA, 2012).

CONCLUSÃO

Esse estudo possibilitou a compreensão da interrelação das práticas alimentares das marisqueiras da Ilha de Itaparica, na Bahia, com aspectos multidimensionais (social, cultural, econômico, histórico e ambiental) que envolvem a SAN e as condições de saúde da população estudada.

O risco de fome neste grupo social é permanente e a pesca artesanal constitui a principal estratégia de enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional (IAN) dessas trabalhadoras. Os resultados revelaram ainda, que ser mulher preta significa ter maiores chances de que desigualdades e iniquidades sociais e de saúde afetem a vida cotidiana das marisqueiras. Outro resultado desta pesquisa foi a constatação da IAN associada ao risco de desenvolver DCNT e seus impactos na qualidade de vida e no trabalho das entrevistadas.

As limitações para a realização deste estudo foram a escassez de estudos sobre insegurança alimentar com essa população e o tempo de duração das entrevistas, considerado longo pelas marisqueiras.

Por fim, espera-se que os resultados deste estudo contribuam para o fortalecimento do campo científico sobre a temática, bem como seja entendido como um convite à mobilização social em prol do Estado brasileiro viabilizar maior disponibilidade de recursos que auxiliem essa população no enfrentamento da IAN, bem como fortaleça a necessidade de se fazer políticas e programas socioassistenciais que, de fato, contribuam para reduzir a vulnerabilidade social e econômica na qual vivem essas mulheres.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, J. A. *et al.* Fatores associados ao risco de insegurança alimentar e nutricional em famílias de assentamentos rurais. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 479-488, 2017.

ARAÚJO, M. E.; RAMALHO, C. W. N.; MELO, P. W. Pescadores artesanais, consumidores e meio ambiente; consequências imediatas do vazamento de petróleo no Estado de Pernambuco, Nordeste do Brasil. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, n. 1 2020.

BARATA, R. B. Desigualdades sociais e saúde. In: CAMPOS, G. W. S. **Tratado de Saúde Coletiva**, Editora Fiocruz, São Paulo, 2009.

BATISTA, E. C.; MATOS, L. A. L.; NASCIMENTO, A. B. A entrevista como técnica de investigação na pesquisa qualitativa. **Revista Interdisciplinar Científica Aplicada**, v. 11, n. 3, p. 23-38, 2017.

BEZERRA, M. S. *et al.* Insegurança alimentar e nutricional no Brasil e sua correlação com indicadores de vulnerabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 10, 2020.

BEZERRA, T. A.; FIGUEROA PEDRAZA, D. (In)segurança alimentar entre famílias com crianças menores de cinco anos residentes em área de vulnerabilidade social de Campina Grande, Paraíba. **Rev. Nutr.**, v. 28, n. 6, p. 655-665, Campinas, 2015.

BRAGA, C. A. S. **Insegurança alimentar em duas perspectivas: índice de insegurança alimentar dos estados brasileiros e a mulher como chefe em diferentes configurações de divisão do tempo**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Viçosa, 2018.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a população brasileira**. Brasília, 2014.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas e agravos não transmissíveis no Brasil 2021-2030**. Brasília, 2021.

BUENO, M. C. *et al.* Insegurança alimentar e fatores sociais, econômicos e nutricionais em estudantes de escolas rurais. **Cadernos Saúde Coletiva**, v. 29, n. 2, 2021.

CAMPOS, J. M. *et al.* Gênero segurança alimentar e nutricional e vulnerabilidade: o Programa das Mulheres Mil em foco. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 4, p. 1529-1537, 2020.

CANESQUI, A. N. A qualidade dos alimentos: análise de algumas categorias da dietética popular. **Rev. Nutr.**, v. 20, n. 2, p. 203-216, Campinas, 2007.

CANESQUI, A. N.; GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**, Editora Fiocruz, Rio de Janeiro, 2005.

CARNEIRO, D. F. **Práticas alimentares e estratégias de enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional de famílias em vulnerabilidade social**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal do Paraná, 2015.

CARVALHO, M. C.; LUZ, M. T. Simbolismo sobre “natural” na alimentação. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 1, p. 147-154, 2011.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Editora Fiocruz, 22ª ed., Rio de Janeiro, 2011.

COUTINHO, G. R. *et al.* Fatores demográficos e socioambientais associados à insegurança alimentar domiciliar nos diferentes territórios da cidade de Salvador, Bahia, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, v. 38, n. 11, 2022.

CRUZ, E. D. *et al.* Condições socioambientais relacionadas com a (In)segurança Alimentar e Nutricional de quilombolas de uma Reserva Extrativista Marinha. **Segur. Aliment. Nutr.**, v. 28, p. 01-12, Campinas, 2021.

DANTAS, M. N. P. *et al.* Fatores associados ao acesso precário aos serviços de saúde no Brasil. **Rev Bras Epidemiol**, v. 24, 2021.

DEMÉTRIO, F. *et al.* A nutrição clínica ampliada e a humanização da relação nutricionista-paciente: contribuições para reflexão. **Rev. Nutr.**, v. 24, n. 5, p. 743-763, Campinas, 2011.

FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations; International Fund for Agri - cultural Development; United Nations Children's Fund; World Food Programme; World Health Organization. **The state of food security and nutrition in the world 2021**, 2021.

FERREIRA, A. A.; BARROS, D. C.; BAGNI, U. V. Avaliação nutricional na atenção básica à luz dos princípios que fundamentam a organização da atenção nutricional no Sistema Único de Saúde. **Cad. Saúde Pública**, v. 35, n. 11, 2019.

FRASER, M. T. D.; GONDIM, S. M. G. Da fala do outro ao texto negociado: Discussões sobre a entrevista na pesquisa qualitativa. **Paidéia**, v. 14, n. 28, p. 139-152, 2004.

FREITAS, M. C. S.; PENNA, P. G. L. Fome e pandemia de Covid-19 no Brasil. **Tessituras**, v. 8, Pelotas, 2020.

GABE, K. T.; JAIME, P. C. Práticas alimentares segundo o Guia Alimentar para a população brasileira: fatores associados entre brasileiros adultos, 2018. **Epidemiol. Serv. Saúde**, v. 29, n. 1, 2020.

GADAMER, H-G. **Verdade e Método**. Editora Vozes, 15ª ed. Petrópolis, 2015.

GOMES, R. H. M. **Frequência de fatores de risco cardiovascular e de complicações associadas em indivíduos adultos hipertensos de Maceió, 2007-2009 e 2013-2016**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Alagoas, 2021.

GUAZI, T. S. Diretrizes para o uso de entrevistas semiestruturadas em investigações científicas. **Revista Educação, Pesquisa e Inclusão**, v. 2, p. 1-20, 2021.

KEHL, M. R. **O tempo e o cão: a atualidade das depressões**, Editora Boitempo, 2ª ed., São Paulo, 2015.

LAPORTE, A. S. C. M. *et al.* Atenção nutricional ao pré-natal e puerpério, na perspectiva da integralidade em um município da Baixada Santista, São Paulo, Brasil. **Rev. Bras. Saúde Mater. Infant.**, v. 20, n. 1, p. 157-167, 2020.

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LOLI, D. A. *et al.* Mulheres em contextos rurais e segurança alimentar e nutricional. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 27, p. 1-13, Campinas, 2020.

LUZ, M. Prefácio. In: CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Editora Fiocruz, 22ª ed., Rio de Janeiro, 2011.

MAAS, N. M. *et al.* Insegurança Alimentar em famílias de áreas rural no extremo sul do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 7, p. 2605-2614, 2020.

MACIEL, E. S. *et al.* Insegurança alimentar em comunidades quilombolas: um estudo transversal. **Segurança Alimentar Nutricional**, v. 28, p. 1-10, 2021.

MALTA, D. C. *et al.* Avaliação do alcance das metas do plano de enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil, 2011-2022. Disponível em: <https://anaisihmt.com/index.php/ihmt/article/view/316> Acesso em: 18 de janeiro de 2023.

MALTA, D. C. *et al.* Tendência temporal de prevenção da obesidade mórbida da população adulta brasileira entre os anos de 2006 e 2017. **Cad. Saúde Pública**, v. 35, n. 9, 2019.

MAZUR, C. E.; NAVARRO, F. Insegurança alimentar e obesidade em adultos: Qual a relação? **Saúde (Santa Maria)**, v. 41, n. 2, p. 35-44, Santa Maria, 2015.

MELO, S. P. S. C. *et al.* Doenças crônicas não transmissíveis e fatores associados em adultos numa área urbana de pobreza do nordeste brasileiro. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 8, p. 3159-3168, 2019.

MESQUITA, B.; QUINAMO, T. Impactos socioeconômicos e ambientais da contaminação por petróleo nas praias do litoral da região nordeste do Brasil, In Justiça azul e pesca artesanal no centro do debate do derramamento de petróleo no Brasil, **Fundação Joaquim Nabuco**, 2020.

MINAYO, M. C. S. *et al.* **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. Editora Vozes, 2004.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. Editora Hucitec, 14^a ed., São Paulo, 2014.

MOTA, S. E. C. **Significados da segurança alimentar e nutricional em uma comunidade de marisqueiras no Recôncavo Baiano**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2012.

NILSON, E. A. F. *et al.* Custos atribuíveis a obesidade, hipertensão e diabetes no Sistema Único de Saúde, Brasil, 2018. **Rev Panam Salud Publica**, v. 43, 2019.

OLIVEIRA, R. A. D. *et al.* Barreiras de acesso aos serviços em cinco regiões de saúde no Brasil: Percepção de gestores e profissionais do Sistema Único de Saúde. **Caderno de Saúde Pública**, v. 35, n. 11, 2019.

OLIVEIRA, R. C. M. (Entre)linhas de uma pesquisa: o Diário de Campo como dispositivo de (in)formação na/da abordagem (Auto)biográfica. **Revista Brasileira de Educação de Jovens e Adultos**, v. 2, n. 4, 2014.

ORLANDI, E. P. **Análise de discurso: princípios e procedimentos**. 8 ed., Editora Pontes, Campinas, 2009.

PACHECO, P. M. *et al.* Segurança alimentar e nutricional de famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família na atenção básica. **O Mundo da Saúde**, v. 42, n. 2, p. 459-477, 2018.

PEQUENO, N. P. F. **Qualidade de vida e insegurança alimentar em adultos e idosos: estudo Brazuca Natal**. Tese (Doutorado), Universidade Federal do Rio Grande do Norte, 2020.

PINHEIRO, A. S. *et al.* Insegurança alimentar em tempos de pandemia do Covid-19 no Brasil: Revisão de literatura. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 9, 2022.

POULAIN, J-P. **Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Editora da UFSC, Florianópolis, 2004.

REDE PENSSAN. II VIGISAN: relatório final/ **Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar**, São Paulo, 2022.

REIS-FILHO, J. A.; QUINTO, D. Covid-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. Disponível em: <https://preprints.scielo.org/index.php.scielo/preprint/view/56/64> Acesso em: 12 de dezembro de 2022.

RIBEIRO, D. A. **Concepções e Estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional entre os Terreiros de Candomblé de Novos Alagados/BA**. Tese (Doutorado), Universidade Federal da Bahia, 2013.

RIBEIRO-SILVA, R. C.; *et al.* Implicações da pandemia COVID-19 para a segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, p. 3421-3430, 2020.

ROCHA, T. E. S. *et al.* Mudanças dos hábitos alimentares de entre os Akwen Xerente. **Revista da Escola de Enfermagem da USP**, n. 50, p. 96-100, 2016.

SANTOS, L. A. *et al.* Interseções de gênero e raça/cor em insegurança alimentar nos domicílios das diferentes regiões do Brasil. **Cad. Saúde Pública**, v. 38, n. 11, 2022.

SANTOS, L. V. T. S.; CÁCERES, L. A.; PEGOLO, G. E. Insegurança alimentar, consumo de alimentos e estado nutricional de mulheres de Campo Grande, Mato Grosso do Sul. **Interações**, v. 20, n. 3, p. 831-844, Campo Grande, 2019.

SANTOS, R. A. *et al.* Trabalhadores da pesca em condição de insegurança alimentar na região nordeste do Brasil. **Rev. Econ. NE**, v. 53, n. 1, p. 8-25, Fortaleza, 2022.

SILVA, D. O.; FREITAS, M. C. S. Notas à edição brasileira. In: CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura**. Editora Fiocruz, 22ª ed., Rio de Janeiro, 2011.

SILVA FILHO, O. J.; GOMES JÚNIOR, N. N. O amanhã vai à mesa: abastecimento alimentar e COVID-19. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, n. 5, 2020.

SILVA, H. R. C.; MENEZES, S. S. M. Geograficidade dos alimentos nas comunidades tradicionais pesqueiras de Brejo Grande/Se. **Geograficidade**, v. 11, n. 1, 2021.

SILVA, P. B. **Os significados socioculturais do corpo obeso em marisqueiras**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2011.

SILVA, S. O. *et al.* A cor e o sexo da fome: análise da insegurança alimentar sob o olhar da interseccionalidade. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 38, n. 7, 2022.

SOBRINHO, F. M. *et al.* Fatores determinantes da insegurança alimentar e nutricional: estudo realizado em Restaurantes Populares de Belo Horizonte, Minas Gerais, Brazil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1601-1611, 2014.

SOUSA, L. M. P. *et al.* Regime da escassez: a alimentação no sistema penitenciário feminino. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 5, p. 1667-1676, 2020.

TOSCANO, F. O. O inimigo é a fome: breve histórico da escassez alimentar no Nordeste e do papel do estado em seu enfrentamento. **Projeto História**, v. 68, p. 352-386, São Paulo, 2020.

TRIVELLATO, P. T. *et al.* Food and nutrition (in)security in families of farmers who supply the National School Feeding Program. **Revista de Nutrição [online]**, v. 32, 2019.

VASCONCELLOS, S. M. L. *et al.* Insegurança alimentar em domicílios de indivíduos portadores de hipertensão e/ou diabetes. **Internacional Journal of Cardiovascular Sciences**, v. 28, n. 2, p. 114-121, 2015.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. **Temáticas**, v. 22, n. 44, p. 203–220, São Paulo, 2014.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A mariscagem é uma atividade artesanal majoritária do universo laboral feminino, uma atividade exaustiva, exercida sob condições ambientais adversas e com exposição a uma diversidade de riscos à saúde. Ademais, as marisqueiras constituem uma categoria de trabalhadores que estão inseridas no mercado informal, com remuneração irrisória, sem o devido reconhecimento e valorização da força de trabalho e sem garantias trabalhistas, o que corrobora para vulnerabilidade socioeconômica em que vivem essas mulheres.

A vulnerabilidade socioeconômica desencadeia o comprometimento do acesso regular e permanente a uma alimentação de qualidade, em quantidade suficiente, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis para a população deste estudo.

As práticas alimentares das pescadoras artesanais representam uma prática social, coletiva e identitária, viabilizada pelo trabalho feminino na mariscagem e no ambiente domiciliar e é permeada por saberes e fazeres advindos da vivência e experiência com a natureza, configurando uma ideologia alimentar. As escolhas alimentares são influenciadas diretamente pela mariscagem, bem como pela tradição, crenças, tabus, valoração e, sobretudo, pela capacidade financeira.

Diante deste panorama, faz necessário a compreensão do processo de trabalho com a mariscagem e suas respectivas relações com os aspectos condicionantes do processo saúde/doença, visando uma abordagem inclusiva da atenção à saúde e da vigilância a saúde do trabalhador, para proporcionar o suporte necessário a essa população, assim como a criação de políticas institucionais para essa categoria de trabalhadores, bem como é de extrema importância a identificação e caracterização dos determinantes das diversas formas de insegurança alimentar e nutricional, de modo a fomentar a elaboração e implementação de políticas públicas de combate à fome e a pobreza.

REFERÊNCIAS

- ALPINO, T. M. A. *et al.* COVID-19 e (in)segurança alimentar e nutricional: ações do Governo Federal brasileiro na pandemia frente aos desmontes orçamentários e institucionais. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, n. 8, 2020.
- ALVES, T. S. **A pesca artesanal em Baiacu – Vera Cruz (BA): identidades, contradições e produção de espaço.** Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2015.
- ARAÚJO, L. F. S. *et al.* Diário de pesquisa e suas potencialidades na pesquisa qualitativa em saúde. **Rev. Bras. Pesq. Saúde**, v. 14, n. 1, 2013.
- BALDIN, N.; MUNHOZ, E. M. B. Snowball (bola de neve): uma técnica metodológica para pesquisa em educação ambiental comunitária. **Anais do X Congresso Nacional de Educação**, Universidade Católica do Paraná, novembro de 2011.
- BANDEIRA, F. P. S. F.; BRITO, R. R. C. de. Comunidades pesqueiras na Baía de Todos os Santos: aspectos históricos e etnoecológicos. In: CAROSO, C.; TAVARES, F.; PEREIRA, C. **Bahia de Todos os Santos: aspectos humanos.** Salvador: EDUFBA, p. 291-326, 2011.
- BARRETO, E. R. L. **Arte de pesca na Ilha de Itaparica: Estudo léxico-semântico e sociodialetal.** Tese (Doutorado), Universidade Federal da Bahia, 2015.
- BARRETO, M. F.; FREITAS, M. C. S. Segurança alimentar e nutricional e contaminação ambiental: tabu e estigma. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 527-534, 2017.
- BRAGA, C. A. S. **Insegurança alimentar em duas perspectivas: índice de insegurança alimentar dos estados brasileiros e a mulher como chefe em diferentes configurações de divisão do tempo.** Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Viçosa, 2018.
- BRASIL. Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006. **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional**, 2006.
- BRASIL, Ministério da Saúde. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas e agravos não transmissíveis no Brasil 2021-2030.** Brasília, 2021.
- BRASIL, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. **Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA: análise psicométrica de uma dimensão da Segurança Alimentar e Nutricional**, 2014.

CAMILO, V. M. A. *et al.* Processamento artesanal de sururu (*Mytella guyanensis*) pelas marisqueiras da RESEX Baía do Iguape: avaliação da qualidade antes e após intervenção educativa, **Vigilância Sanitária em Debate**, v. 4, n. 4, p. 34-42, 2016.

CAMPOS, J. M. *et al.* Gênero, segurança alimentar e nutricional e vulnerabilidade: o Programa das Mulheres Mil em foco. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 4, p. 1529-1537, 2020.

CARDOSO, E. S. **Pescadores artesanais: Natureza, Território e Movimento social**. Tese (Doutorado), Universidade de São Paulo, 2001.

CARVALHO, A. I. Determinantes sociais, econômicos e ambientais da saúde. In: FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. **A saúde no Brasil em 2030: prospecção estratégica do sistema de saúde brasileiro: população e perfil sanitário**, v. 2, p. 19-38, Rio de Janeiro, 2013.

CASTELLUCCI JUNIOR, W. Pescadores e Baleeiros: A atividade da pesca da baleia nas últimas décadas dos oitocentos Itaparica: 1860-1888. **Afro-Ásia**, v. 33, p. 133-168, 2005.

CRUZ, S. E. *et al.* Condições socioambientais relacionadas com a (In)Segurança Alimentar e Nutricional de quilombolas de uma Reserva Extrativista Marinha. **Segurança Alimentar e Nutricional**, v. 28, p. 01-12, 2021.

DURAND, M. K.; HEIDEMAN, I. T. S. B. Determinantes Sociais de uma comunidade quilombola e a interface com a Promoção da Saúde. **Revista Escola de Enfermagem da USP**, v. 53, 2019.

FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Diretrizes Voluntárias para garantir a pesca de pequena escala sustentável; No contexto da segurança alimentar e da erradicação da pobreza**. Organizações das Nações Unidas para Alimentação e a Agricultura, Roma, p. 34, 2017.

FREIRE, M. L. C.; FREIRE, A. Projeto Casa da Marisqueiras: transformações em um modelo de trabalho securamente estabelecido. In: **III Seminário Políticas para Diversidade Cultural**, Universidade Federal da Bahia, 2014.

FREITAS, M. B.; RODRIGUES, S. C. A. Determinantes sociais da saúde no processo de trabalho da pesca artesanal na Baía de Sepitiba, estado do Rio de Janeiro. **Saúde e Sociedade**, v. 24, n. 3, p. 753-764, 2015.

GADAMER, H-G. **Verdade e Método**. Editora Vozes, 15ª ed. Petrópolis, 2015.

GALVÃO, A. L. M. *et al.* Determinantes estruturais da saúde, raça, gênero e classe social: uma revisão de escopo. **Saúde Soc.** São Paulo, v. 30, n. 2, 2021.

GOMES, T. M. D.; TRAD, S.; LIMA, M. A. G. “Marés de dor”: as mediações do corpo no cotidiano das marisqueiras. In: LIMA, M. A. G.; FREITAS, M. C. S.; PENA, P. G. L.; TRAD, S. **Estudos de saúde, ambiente e trabalho: aspectos socioculturais**. EDUFBA, p. 157- 174, 2017.

IBGE. Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), **Biblioteca IBGE**, 2014. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv94935.pdf> Acesso em: 04/04/2021.

JESUS, V. C. **A percepção dos pescadores artesanais e marisqueiras (do Recôncavo) acerca dos impactos socioambientais em suas vidas cotidianas**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação), Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, 2019.

JESUS, R. S. **Por que a pescadora é marisqueira? Identidade de gênero no Quilombo de São Braz - Santo Amaro/Bahia**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, 2016.

MAAS, N. M. *et al.* Insegurança Alimentar em famílias de áreas rural no extremo sul do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 25, n. 7, p. 2605-2614, 2020.

MACIEL, E. S. *et al.* Insegurança alimentar em comunidades quilombolas: um estudo transversal. **Segurança Alimentar Nutricional**, v. 28, p. 1-10, 2021.

MARTINS, M. L. S. **Rios, estuários e mangues: A mulher na pesca artesanal**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Sergipe, 2013.

MAZUR, C. E.; NAVARRO, F. Insegurança alimentar e obesidade em adultos: Qual a relação? **Saúde (Santa Maria)**, v. 41, n. 2, p. 35-44, 2015.

MELO, S. P. S. C. *et al.* Doenças crônicas não transmissíveis e fatores associados em adultos numa área urbana de pobreza do nordeste brasileiro. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 8, p. 3159-3168, 2019.

MINAYO, M. C. S. *et al.* **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. Editora Vozes, 2004.

MINAYO, M. C. S. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. Editora Hucitec, 14^a ed., São Paulo, 2014.

MOREIRA, C. F. **As denominações para os pescadores e os apetrechos de pesca na comunidade de Baiacu/ Vera Cruz/ Bahia**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2010.

- MOTA, S. E. C. **Significados da Segurança Alimentar e Nutricional em uma comunidade de marisqueiras no Recôncavo da Bahia**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2012.
- MPA, Ministério da Pesca e Aquicultura. **Dados do Registro Geral da Pesca – Colônias, Associações, Sindicatos e Cooperativas**. MPA, 2013.
- NÓBREGA, G. S. *et al.* Formação para marisqueiras em segurança de alimentos e saúde do trabalhador: uma experiência na comunidade da Ilha do Paty, Bahia, Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1561-1571, 2014.
- NUNES, G. C. *et al.* Pesquisa científica: conceitos básicos. **Revista Multidisciplinar e de Psicologia**, n. 29, 2016.
- OLIVEIRA, B. M. C. **A gestão dos resíduos da mariscagem pernambucana**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Pernambuco, 2016.
- OLIVEIRA, M. M. **Atividade Pesqueira e Marisqueira Feminina: as condições de saúde e adoecimento da mulher no município de Peripueira**. Dissertação (Mestrado), Centro Universitário Tiradentes, 2018.
- OLIVEIRA, M. S. S. Desigualdade de gênero e (in)segurança alimentar e nutricional: olhares a partir do conceito de justiça de gênero Nancy Fraser. **Demetra**, v. 15, 2020.
- PENA, P. G. L.; FREITAS, M. C. S. Condições de trabalho da pesca artesanal de mariscos e riscos para LER/DORT em uma comunidade pesqueira de Ilha de Maré, BA. In: PENA, P. G. L.; MARTINS, V. L. A. **Sufrimento Negligenciado**, EDUFBA, p. 53-92, 2014.
- RÊGO, R. F. *et al.* Vigilância em saúde do trabalhador da pesca artesanal na Baía de Todos os Santos: da invisibilidade à proposição de políticas públicas para o Sistema Único de Saúde (SUS). **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 43, n. 1, 2018.
- REIS-FILHO, J. A.; QUINTO, D. COVID-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. Disponível em: <https://preprints.scielo.org/index.php.scielo/preprint/view/56/64> Acesso em: 12 de dezembro de 2022.
- REZENDE, P. C.; OLIVEIRA, I. M. Descrição socioeconômica dos pescadores no Baixo São Francisco, Nordeste-Brasil. **Revista de Desenvolvimento Econômico-RDE**, p. 671-689, 2015.
- SANTANA, S. Z. C.; LOUREIRO, C. F.; ALMEIDA, T. B. Mulheres Marisqueiras: uma categoria “às margens” das políticas públicas. In: **VII Jornada Internacional de Políticas Públicas**, Universidade Federal do Maranhão, 2015.

SANTIAGO, J. C. Saberes e práticas de mulheres negras de comunidades remanescentes de quilombos no Vale do Guaporé/RO. **Em Favor da Igualdade Racial**, v. 2, n. 2, 2019.

SANTOS, L. A. A. **Problemática e Perspectiva dos resíduos sólidos das conchas de mariscos originados da mariscagem nas comunidades tradicionais de Salinas da Margarida/Ba**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal da Bahia, 2013.

SANTOS, M. J. Mulheres Negras Pescadoras: memória e reconstrução de identidade. **Cadernos Imbondeiro**, v. 3, n. 2, 2014.

SILVA, L. S. **A Economia pesqueira artesanal do município de Salvador-BA: Da organização produtiva a comercialização nas colônias de pescadores**. Dissertação (Mestrado) Universidade Federal da Bahia, 2013.

SILVA, R. A. *et al.* Sintomas muscoesqueléticos em catadoras de marisco. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 46, n. 4, 2021.

SOUZA, C. C.; SOUZA, R. C. A. Análise sobre planejamento turístico na Bahia e seus reflexos na Ilha de Itaparica (BA). **Cenário**, v. 5, n. 8, 2017.

SOUZA, C. C. Turismo de Sol e Praia e Segunda Residência: transformações territoriais na Ilha de Itaparica (BA). **Anais do Seminário Anptur**, ISSN 2359-6805, 2014.

THEIS, R. **Marisqueiras da Bacia de Campos - Relações de gênero e o trabalho de mulher na pesca artesanal no Rio de Janeiro**. Dissertação (Mestrado), Universidade Estadual do Norte Fluminense - Darcy Ribeiro, 2018.

THIRY-CHERQUES, H. B. Saturação em pesquisa qualitativa: estimativa empírica de dimensionamento. **Revista PMKT**, n. 3, 2009.

XAVIER, M. T. Pescadoras: reflexões sobre trabalho e resistência feminina na pesca artesanal. **Trabalho Necessário**, v. 17, n. 33, 2019.

APÊNDICES

APÊNDICE A

ROTEIRO DAS ENTREVISTAS

1. Identificação e Dados socioeconômicos

- a) Nome:
- b) Idade:
- c) Endereço:
- d) Raça/cor:
- e) Estado civil:
- f) Filhos? Quantos?
- g) Escolaridade:
- h) Recebe auxílios do governo? Qual?

2. Questões norteadoras

- a) Como a Sra. se sente sendo marisqueira? Para a Sra. qual a importância da sua profissão?
- b) Por que e como a Sra. começou a mariscar?
- c) Explique como é feita a mariscagem passo a passo.
- d) O que a Sra. considera como poluição no mar? Quando a Sr.^a encontra alguma poluição na sua área de mariscagem como faz para continuar trabalhando?
- e) Como saber se os mariscos e peixes estão contaminados pela poluição ou se estão bons para consumo?
- f) A Sra. tem algum problema de saúde devido a mariscagem? Ou já tinha antes algum problema existente que afeta a realização da mariscagem? Como a Sra. lida com essa situação?

- g) Na sua família e/ou comunidade quais são as tradições/costumes existentes relacionados a alimentação? Tem alguma relação com a herança africana?
- h) O que a Sra. considera como alimento forte/fraco, frio/quente e remoso?
- i) Quais são os principais alimentos que a Sra. costuma consumir? Por que costuma escolher esses alimentos?
- j) De que forma são preparados os alimentos em sua casa? Quem prepara?
- k) O que a Sra. costuma fazer para que os alimentos tenham maior rendimento?
- l) Quando a Sra. ou alguém de sua família fica doente o que muda na alimentação?

APÊNDICE B

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezada,

A Sr.^a está sendo convidada a participar como voluntária do estudo intitulado “Saberes e práticas alimentares de marisqueiras da Ilha de Itaparica e sua relação com a saúde”, que tem como instituição responsável a Universidade Federal da Bahia (UFBA), através do Programa de Pós-Graduação em Saúde, Ambiente e Trabalho (PPGSAT) da Faculdade de Medicina da Bahia, tendo como pesquisadora a estudante de mestrado Laís Lima sob a orientação do Prof. Dr. Paulo Gilvane Lopes Pena, responsável pela pesquisa. O objetivo deste estudo é analisar os saberes e as práticas alimentares das marisqueiras e sua relação com as condições de trabalho e o estado de saúde.

Sua participação consistirá em conceder uma entrevista, respondendo a perguntas sobre sua alimentação, saúde e rotina de vida. A entrevista será individual, contando somente com a sua presença e da pesquisadora, mas caso a Sra. julgue necessário a presença de mais alguém, não haverá impedimento. A entrevista será realizada por gravação somente de áudio, sem o uso de imagens, em local e horário definidos pela Sra. As observações que se fizerem necessárias serão registradas em um caderno específico do estudo.

Todas as orientações de ética serão seguidas de acordo com as Resoluções nº 466/2012 e nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde. De modo que, qualquer risco decorrente dessa entrevista seja evitado, no entanto como se trata de falar sobre sua vida particular poderá haver algum desconforto emocional e por isso a Sra. pode interromper essa entrevista a qualquer momento, bem como se negar a continuar participando da pesquisa. Durante todo o período da pesquisa a Sra. tem direito a esclarecimentos e tirar qualquer dúvida que venha a surgir e, além disso, pode se retirar do estudo quando desejar, a qualquer instante, sem qualquer dano, risco ou revelação do fato.

Ao participar desta pesquisa a Sra. não terá nenhum benefício direto. Entretanto, espero que este estudo traga informações importantes sobre o tema. Apenas a pesquisadora e seus orientadores terão acesso às informações. As informações fornecidas pela Sra. poderão ser acessadas sempre que desejar, mediante solicitação a pesquisadora,

para tal segue o meu contato: E-mail: lais.lima.nutricao@gmail.com, Tel: (71) 98711-9439.

Todas as informações serão confidenciais de modo a garantir a sua privacidade em todas as fases da pesquisa. Os resultados deste estudo poderão ser apresentados em encontros acadêmicos, a exemplo de aulas na universidade ou congressos, e publicados em revistas científicas, mas seu nome será substituído por um nome fictício, de modo que a senhora não possa ser identificada, garantido assim sua privacidade.

Esta pesquisa não envolve financiamento e sua participação é voluntária. A legislação brasileira não permite que haja compensação financeira pela participação de indivíduos em pesquisas científicas. Contudo, caso aconteçam despesas não previstas e comprovadamente vinculadas a sua participação, o ressarcimento das mesmas será realizado. Em tempo, informo do seu direito à indenização caso haja danos a sua pessoa e que sejam comprovadamente vinculados a sua participação neste estudo, conforme determina a lei.

Essa pesquisa foi aprovada pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos da Faculdade de Medicina da Bahia da Universidade Federal da Bahia.

Duas vias deste documento deverão ser rubricadas e assinadas pela Sra. e pela pesquisadora. Guarde cuidadosamente a sua via, pois é um documento que traz importantes informações de contato e garante os seus direitos como participante da pesquisa.

Autorização:

Eu, _____, após a leitura/escuta da leitura deste documento e ter tido a oportunidade de conversar com a pesquisadora, para esclarecer todas as minhas dúvidas, acredito estar suficientemente informada, ficando claro para mim que a minha participação é voluntária e que posso retirar este consentimento a qualquer momento sem nenhuma penalidade ou perda. Estou ciente também dos benefícios da pesquisa, de que forma irei participar, dos possíveis danos provenientes da minha participação e da garantia de confidencialidade e esclarecimentos sempre que desejar. Diante do exposto, expresso minha concordância de espontânea vontade em participar deste estudo.

Assinatura da voluntária

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido desta voluntária para participação neste estudo.

Assinatura da responsável pela obtenção do TCLE

Dados da pesquisadora:

Nome: Laís Lima

Endereço: Rua do Araçá, s/nº, Gamboa, Vera Cruz-BA

Telefone: (71) 98711-9439

E-mail: lais.lima@ufba.br

Dados dos responsáveis:

Nome: Paulo Pena

Endereço: Largo do Terreiro de Jesus, s/nº, Centro Histórico, CEP 40.026-010, Salvador, Bahia, Brasil

Telefone: (71) 98828-9463

E-mail: pena@ufba.br

Nome: Kênya Lima

Endereço: Largo do Terreiro de Jesus, s/nº, Centro Histórico, CEP 40.026-010, Salvador, Bahia, Brasil

Telefone: (71) 99176-7667

E-mail: kenyanut@yahoo.com.br

Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos - Faculdade de Medicina da Bahia/UFBA

Endereço: Largo do Terreiro de Jesus, s/nº, Centro Histórico, CEP 40.026-010, Salvador, Bahia, Brasil

Telefone: (71) 3283-5564

E-mail: cepfmb@ufba.br

ANEXOS

ANEXO A

ESCALA BRASILEIRA DE INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EBIA)

1) Nos últimos 3 meses a Sra. teve preocupação de que os alimentos na sua casa acabasse antes que tivesse condição de comprar, receber ou produzir mais? ()sim; ()não.

2) Nos últimos 3 meses os alimentos acabaram antes que a Sra. tivesse dinheiro para comprar mais? ()sim; ()não.

3) Nos últimos 3 meses, a Sra. ficou sem dinheiro para ter uma alimentação saudável e variada? ()sim; () não.

4) Nos últimos 3 meses, a Sra. ou alguém em sua casa diminuiu, alguma vez, a quantidade de alimentos nas refeições, ou pulou refeições, porque não havia dinheiro suficiente para comprar a comida? ()sim; ()não.

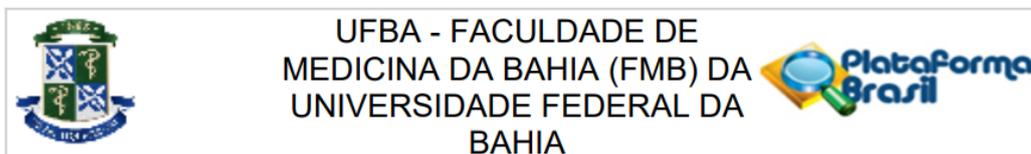
5) Nos últimos 3 meses, a Sra. alguma vez comeu menos do que achou que devia porque não havia dinheiro suficiente para comprar comida? ()sim; () não.

6) Nos últimos 3 meses, a Sra. alguma vez sentiu fome, mas não comeu porque não podia comprar comida suficiente? ()sim; () não.

7) Nos últimos 3 meses, a Sra. ou qualquer outra pessoa em sua casa ficou, alguma vez, um dia inteiro sem comer ou teve apenas uma refeição ao dia, porque não havia dinheiro para comprar comida? ()sim; () não.

ANEXO B

PARECER DO COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA COM SERES HUMANOS



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: SABERES E PRÁTICAS ALIMENTARES DE MARISQUEIRAS DA ILHA DE ITAPARICA-BA E SUA RELAÇÃO COM A SAÚDE

Pesquisador: Paulo Gilvane Lopes Pena

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 56236722.6.0000.5577

Instituição Proponente: FACULDADE DE MEDICINA DA BAHIA

Patrocinador Principal: Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado da Bahia - FAPESB

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.290.025

Apresentação do Projeto:

A pesca artesanal possui numerosas e complexas especificidades, e leva em consideração fatores sociais, políticos, institucionais, econômicos e ambientais intrínsecos a cada local. Na Ilha de Itaparica, a atividade pesqueira é uma das atividades tradicionais de subsistência predominante entre homens e mulheres, provê o sustento parcial ou total. Os homens, geralmente, se dedicam à pesca em alto mar utilizando embarcações, redes,

varas, mergulho, já as mulheres têm na extração de mariscos uma das principais atividades econômicas desenvolvidas. É uma atividade marcada pelo trabalho familiar, fundamentada em conhecimentos empíricos transmitidos pelos mais velhos (em geral, são mulheres negras, filhas e netas de marisqueiras, com quem aprenderam o ofício).

Objetivo da Pesquisa:

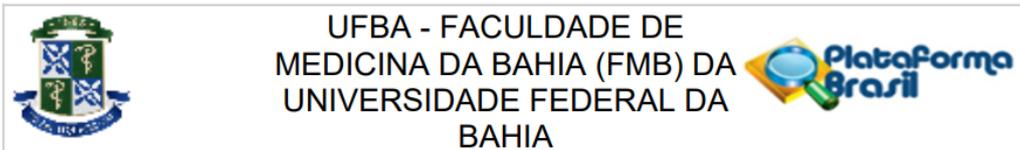
Objetivo Primário:

Relacionar os saberes e as práticas alimentares de marisqueiras da Ilha de Itaparica com as condições de trabalho e o estado de saúde.

Objetivos Secundários:

- Analisar como a mariscagem influencia nas práticas alimentares das pescadoras artesanais;
- Avaliar a repercussão das práticas alimentares nas condições de saúde e segurança alimentar e nutricional das marisqueiras.

Endereço: Largo do Terreiro de Jesus, s/n
Bairro: PELOURINHO **CEP:** 40.026-010
UF: BA **Município:** SALVADOR
Telefone: (71)3283-5564 **Fax:** (71)3283-5567 **E-mail:** cepfmb@ufba.br



Continuação do Parecer: 5.290.025

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

Considerando a dimensão psíquica que envolve a pesquisa, esta pode gerar desconforto e/ou constrangimento nas participantes ao relatarem sobre suas práticas alimentares e vivências com o trabalho na mariscagem. Para minimizar esses possíveis riscos, os esclarecimentos a respeito da pesquisa e seus objetivos, bem como o conhecimento sobre a pesquisadora fazem-se necessários, além das participantes poderem estar acompanhadas, caso sintam-se mais à vontade, no momento da entrevista.

Benefícios:

Esse estudo pode ser um instrumento para facilitar o direcionamento e entendimento das ações relacionadas à alimentação e a saúde, podendo melhorar a qualidade de vida da população estudada e favorecer a construção do conhecimento para transformação da sociedade, além de poder cooperar para o aprimoramento e implementação de políticas públicas. Assim, essa pesquisa pode trazer benefícios tanto para os envolvidos

(público participante, pesquisadora e instituição proponente), quanto para a população em geral.

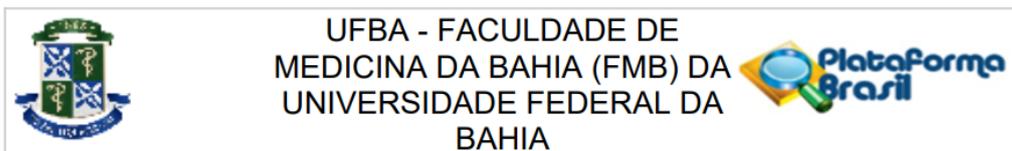
Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Como estratégia metodológica serão realizadas entrevistas semiestruturadas individuais, tendo como instrumento de coleta um roteiro com questões concernentes às condições socioeconômicas, culturais, patológicas e de trabalho, para possibilitar a análise do estilo de vida e do estado de saúde, além de questões referentes às práticas alimentares e segurança alimentar e nutricional. A Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) também será utilizada nas entrevistas, na versão curta, para mensurar a dificuldade de acesso aos alimentos pelas marisqueiras. A análise dos discursos será fundamentada no arcabouço teórico das ciências sociais e humanas, a partir da perspectiva interpretativista, considerando a compreensão e interpretação das narrativas a partir da realidade dos sujeitos. Justifica-se a não apresentação de carta de anuência por não serem participantes institucionalizadas, com plano de contato com uma primeira pessoa (informante chave) e, dali em diante, bola de neve para convidar as próximas (10 em Vera Cruz, 10 em Itaparica). A saturação das informações será o ponto indicativo para finalização da produção de dados, considerando o encontro de sentidos nas narrativas obtidas que permitam entender que o objetivo do estudo já foi revelado.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

- Folha de Rosto assinada pelo pesquisador responsável e assinada e carimbada pelo Diretor da

Endereço: Largo do Terreiro de Jesus, s/n
Bairro: PELOURINHO **CEP:** 40.026-010
UF: BA **Município:** SALVADOR
Telefone: (71)3283-5564 **Fax:** (71)3283-5567 **E-mail:** cepfmb@ufba.br



Continuação do Parecer: 5.290.025

FMB-UFBA, prevendo n de 20 participantes;

- Termo de Sigilo e Confidencialidade assinado pelos outros dois membros da equipe de pesquisa;
- Roteiro de Entrevistas composto de Identificação e Dados socioeconômicos e Questões norteadoras sobre a profissão de marisqueira, o processo de trabalho, poluição do mar e de seus frutos, problemas de saúde percebidos, tradição alimentar da comunidade e raízes africanas, preparo doméstico dos alimentos, rendimento dos aviamentos e adaptações da dieta em caso de doença;
- Escala Brasileira de Insegurança Alimentar e Nutricional;
- TCLE em linguagem simples, explicando o convite para participar de entrevista com gravação de áudio, deixando a participante à vontade para se fazer acompanhar por 3ª pessoa, explicando a possibilidade de desconforto emocional, mas franqueando liberdade para interromper a interação, sem promessa de benefício direto e garantindo confidencialidade e anonimato das informações coletadas, com dados de contato dos três pesquisadores e do CEP-FMB;
- Cronograma prevendo a apresentação do projeto às potenciais participantes e a realização das entrevistas entre 16/03 e 15/04/2022;
- Orçamento de R\$1.150,00 em recursos próprios incluindo deslocamento, papelaria, software de transcrição e cópias reprográficas.

Recomendações:

Rever o desfecho primário "Apresentar a relação existente entre o trabalho com a mariscagem e a situação de (in)segurança alimentar que tem desfechos no estado de saúde das marisqueiras", posto que não há grupo de não-expostas (não-marisqueiras) para comparação.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Não há pendências.

Considerações Finais a critério do CEP:

Apresentar ao CEP o termo de apoio financeiro da FAPESB.

-O participante da pesquisa tem a liberdade de recusar-se a participar ou de retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, sem penalização alguma e sem prejuízo ao seu cuidado (Res. 466/12 CNS/MS) e deve receber uma cópia do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, na íntegra, por ele assinado.

-O pesquisador deve desenvolver a pesquisa conforme delineada no protocolo aprovado e

Endereço: Largo do Terreiro de Jesus, s/n
Bairro: PELOURINHO **CEP:** 40.026-010
UF: BA **Município:** SALVADOR
Telefone: (71)3283-5564 **Fax:** (71)3283-5567 **E-mail:** cepfmb@ufba.br

Continuação do Parecer: 5.290.025

descontinuar o estudo somente após análise das razões da descontinuidade pelo CEP que o aprovou (Res. 466/12 CNS/MS), aguardando seu parecer, exceto quando perceber risco ou dano não previsto ao participante ou quando constatar a superioridade de regime oferecido a um dos grupos da pesquisa que requeiram ação imediata. No cronograma, observar que o início do estudo somente poderá ser realizado após aprovação pelo CEP, conforme compromisso do pesquisador com a resolução 466/12 CNS/MS.

-O CEP deve ser informado de todos os efeitos adversos ou fatos relevantes que alterem o curso normal do estudo. É papel do pesquisador assegurar medidas imediatas adequadas frente a evento adverso grave ocorrido (mesmo que tenha sido em outro centro) e enviar notificação ao CEP e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - junto com seu posicionamento.

-Eventuais modificações ou emendas ao protocolo devem ser apresentadas ao CEP de forma clara e sucinta, identificando a parte do protocolo a ser modificada e suas justificativas.

-Relatórios PARCIAIS devem ser apresentados ao CEP SEMESTRALMENTE e FINAL na conclusão do projeto.

-Assegurar aos participantes da pesquisa ou sua população fonte os benefícios resultantes do projeto, seja em termos de retorno social, acesso aos procedimentos, produtos ou agentes da pesquisa (466/12 CNS/MS).

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1895607.pdf	22/02/2022 19:50:07		Aceito
Outros	TERMO_DE_SIGILO_E_CONFIDENCIALIDADE.pdf	22/02/2022 19:47:53	Laís Lima de Jesus	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	PROJETO_DETALHADO.pdf	22/02/2022 19:46:52	Laís Lima de Jesus	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento /	TCLE.pdf	22/02/2022 19:42:55	Laís Lima de Jesus	Aceito

Endereço: Largo do Terreiro de Jesus, s/n
Bairro: PELOURINHO **CEP:** 40.026-010
UF: BA **Município:** SALVADOR
Telefone: (71)3283-5564 **Fax:** (71)3283-5567 **E-mail:** cepfmb@ufba.br



UFBA - FACULDADE DE
MEDICINA DA BAHIA (FMB) DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DA
BAHIA



Continuação do Parecer: 5.290.025

Justificativa de Ausência	TCLE.pdf	22/02/2022 19:42:55	Láís Lima de Jesus	Aceito
Folha de Rosto	FOLHA_DE_ROSTO_ASSINADA.pdf	22/02/2022 19:41:56	Láís Lima de Jesus	Aceito
Outros	ROTEIRO_DE_ENTREVISTAS.pdf	08/02/2022 21:45:34	Láís Lima de Jesus	Aceito
Outros	EBIA.pdf	08/02/2022 21:43:49	Láís Lima de Jesus	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

SALVADOR, 14 de Março de 2022

Assinado por:
Eduardo Martins Netto
(Coordenador(a))