

UNIVERSIDADE SANTA CECÍLIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SUSTENTABILIDADE
DE ECOSSISTEMAS COSTEIROS E MARINHOS

GLÁUCIO BASSAN

RECURSOS PESQUEIROS UTILIZADOS PELA COMUNIDADE LOCAL DO
ARQUIPÉLAGO DE FERNANDO DE NORONHA (PE, BRASIL):
PREFERÊNCIAS, TABUS ALIMENTARES E USO MEDICINAL

SANTOS/SP

2019

GLÁUCIO BASSAN

**RECURSOS PESQUEIROS UTILIZADOS PELA COMUNIDADE LOCAL DO
ARQUIPÉLAGO DE FERNANDO DE NORONHA (PE, BRASIL):
PREFERÊNCIAS, TABUS ALIMENTARES E USO MEDICINAL**

Dissertação apresentada à
Universidade Santa Cecília como parte
dos requisitos para obtenção de título de
mestre no Programa de Pós-Graduação
em Sustentabilidade de Ecossistemas
Costeiros e Marinhos, sob orientação da
Profa. Dra. Ursulla Pereira Souza e
coorientação da Profa. Dra. Milena
Ramires

SANTOS/SP

2019

Autorizo a reprodução parcial ou total deste trabalho, por qualquer que seja o processo, exclusivamente para fins acadêmicos e científicos.

304.2 Bassan, Gláucio

B319r Recursos pesqueiros utilizados pela comunidade local do Arquipélago de Fernando de Noronha (PE, Brasil): preferências, tabus alimentares e uso medicinal /Gláucio Bassan

-- 2019

n. de f.38

Orientadora: Profa. Dra. Ursulla Pereira Souza

Coorientadora: Profa. Dra. Milena Ramires

**Dissertação (Mestrado) -- Universidade Santa Cecília,
Programa de Pós-Graduação em Sustentabilidade de Ecossistemas Costeiros e
Marinhos, Santos, SP, 2019.**

**1. Fernando de Noronha. 2. Etnoecologia. 3.Cultura. 4. Recursos Naturais.
I. Souza, Ursulla P. II. Recursos pesqueiros utilizados pela comunidade
local do Arquipélago de Fernando de Noronha (PE, Brasil): preferências,
tabus alimentares e uso medicinal.**

Elaborada pelo SIBi – Sistema Integrado de Bibliotecas - Unisanta

DEDICATÓRIA

*À minha esposa, Patrícia, por ter
permanecido ao meu lado, me
incentivando a percorrer este caminho,
por compartilhar angústias e dúvidas
estendendo sua mão amiga em
momentos difíceis. Sem você nenhuma
conquista valeria a pena.
Aos meus irmãos, Gláucia e Francisco,
pelo incentivo nas horas de maior
dificuldade. Aos meus pais, Oswaldo (in
memoriam) e Santina (in memoriam),
exemplos de vida e origem da inspiração
para enfrentar mais este desafio. Aos
meus filhos, Mayara e Brunno, para
compreenderem, pelo exemplo, que
nunca é tarde para a absorção de novos
conhecimentos.*

AGRADECIMENTOS

À minha família, especialmente a minha esposa e incondicional companheira.

Aos meus pais, que dignamente me apresentaram à importância da família e ao caminho da honestidade e persistência.

À minha Orientadora, Professora Dra. Ursulla Pereira Souza, por toda a paciência, empenho e sentido prático com que sempre me orientou neste trabalho e em todos aqueles, que realizei durante os seminários do mestrado. Muito obrigado por me corrigir, quando necessário, sem nunca me desmotivar.

À minha, também Orientadora, Professora Dra. Milena Ramires, um agradecimento carinhoso por todos os momentos de apoio, compreensão e competência.

Ao Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio), pelo apoio necessário.

Ao Professor Dr. Walter Barrella, pelo acompanhamento e constante incentivo para a realização deste estudo.

Aos Professores Dr. Mohamed Aziz Habib e Dr. Fábio Giordano, sempre disponíveis e dispostos a ajudar, inibindo a vaidade em prol da simplicidade e eficiência. Fizeram-me enxergar que existe mais que pesquisadores e resultados por trás de uma dissertação, mas vidas humanas. Aos demais professores do curso, pelos ensinamentos, atenção, paciência e orientações para a continuidade do projeto.

À Paloma Sant'anna Dominguez, que colaborou com o desenvolvimento deste trabalho. Agradeço pela colaboração!

Às meninas da equipe administrativa, Sandra e Imaculada, pela disponibilidade, simpatia e gentileza.

EPÍGRAFE

"O ambiente é o que somos em nós mesmos. Nós e o ambiente somos dois processos diferentes; nós somos o ambiente e o ambiente somos nós" (Jiddu Krishnamurti).

RESUMO

O arquipélago de Fernando de Noronha-PE está dividido em Parque Nacional Marinho, destinado à proteção da fauna, flora e recursos naturais e Área de Proteção Ambiental, em que a ocupação humana é permitida. Oferece diversas opções de passeios terrestres e marítimos, inclusive subaquáticos, gerando assim, transformações no modo de vida insular em relação às atividades econômicas e o contato com a natureza. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo analisar o conhecimento local e costumes alimentares dos noronhenses, suas preferências e aversões no que concerne ao consumo de peixes do arquipélago. A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas individuais utilizando um roteiro e estes foram analisados quantitativa e qualitativamente. Constatou-se, na pesquisa realizada com 81 (oitenta e um) entrevistados, que os peixes preferidos para consumo são xaréu-preto (*Caranx lugubris*), piraúna (*Cephalopholis fulva*), albacora (*Thunnus albacares*), barracuda (*Sphyrna barracuda*), anchova (*Pomatomus saltatrix*), cioba (*Lutjanus spp.*) e cavala (*Acanthocybium solandri*). Restou confirmada a aversão a peixes reimosos e predileção pelas espécies que possuem carne branca, corroborando os conhecimentos encontrados na literatura sobre o tema.

PALAVRAS-CHAVE: Etnoecologia, Fernando de Noronha, Cultura, Recursos Naturais.

ABSTRACT

The archipelago of Fernando de Noronha-PE is divided in Marine National Park, destined to the protection of the fauna, flora and natural resources and Environmental Protection Area, in which human occupation is allowed. It offers various options for land and sea excursions, including underwater, thus generating changes in the island way of life in relation to economic activities and contact with nature. Thus, the present work had the objective of analyzing noronhenses' local knowledge and eating habits, their preferences and aversions regarding the fish consumption in archipelago. The data collection was performed through individual interviews using a road map and these were analyzed quantitatively and qualitatively. It was found in the survey carried out with 81 (eighty-one) interviewees that the fish preferred for consumption are black shark (*Caranx lugubris*), pirauna (*Cephalopholis fulva*), albacore (*Thunnus albacares*), barracuda (*Sphyrna barracuda*), anchovy (*Pomatomus saltatrix*), cioba (*Lutjanus* spp.) and mackerel (*Acanthocybium solandri*). The aversion to *reimoso* fish and a predilection for white meat species was confirmed, corroborating the knowledge found in the literature on the subject.

KEY WORDS: Ethnoecology, Fernando de Noronha, Culture, Natural Resources.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Área de estudo. Arquipélago de Fernando de Noronha (PE- Brasil).....4

LISTA DE TABELAS

1. Espécies de peixes preferidas para consumo por parte dos moradores de Fernando de Noronha.....	5
2. Justificativas utilizadas para as preferências.....	6
3. Relação dos peixes consumidos em caso de doenças.....	6
4. Espécies que não são consumidas em casos de doença	6
5. Justificativas para o não consumo de peixes em caso de doenças.....	7
6. Relação dos peixes utilizados como remédio.....	7
7. Indicação sobre os peixes utilizados como remédio.....	8
8. Outros animais utilizados como remédio.....	8
9. Finalidade Medicinal.....	8

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ACEB	– Associação Cultural e Educacional Brasil
APA	– Área de Proteção Ambiental
AZUSC	– Acervo Zoológico da Universidade Santa Cecília
CPEA	– Consultoria, planejamento e Estudos Ambientais
IBGE	– Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICMBIO	– Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade
IPHAN	– Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional
UNESCO	– Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	1
MATERIAL E MÉTODOS	3
RESULTADOS.....	6
DISCUSSÃO	10
CONCLUSÃO	15
TRABALHO SUBMETIDO.....	15
REFERÊNCIAS.....	176
ANEXO.....	23

INTRODUÇÃO

Para compreender o conhecimento de comunidades locais, é necessário entender a origem da sabedoria local, através de uma complexa relação entre crenças, conhecimentos e práticas. Os saberes ambientais são uma parte ou fração essencial da sabedoria local (TOLEDO e BARRERA-BASSOLS, 2009).

Estes aspectos podem ser abordados por meio de estudos de Etnoecologia, que, assim como a Ecologia humana, faz referência à interação das pessoas e o ambiente dentro do qual elas se encontram. Os estudos de Ecologia humana, baseados em teorias e princípios da Ecologia, enfocam temas como estratégias de forrageio, discussões sobre otimização, amplitude de nicho, diversidade de recursos, territorialidade, dinâmica demográfica, estabilidade e resiliência (BEGOSSI, 1993).

Assim, a Etnoecologia investiga os sistemas de percepção, cognição e uso do ambiente natural, como também, os aspectos históricos e políticos que influenciam uma dada cultura, bem como as questões relacionadas à distribuição, acesso e poder que dão forma aos sistemas de conhecimento e nas práticas deles resultantes (HANAZAKI, 2006).

Em locais com alta biodiversidade, a variedade de alimentos é um aspecto importante para a população local no contexto de seu ambiente. As preferências e aversões podem ser explicadas por fatores ecológicos e culturais, ou seja, pela posição da espécie na cadeia alimentar ou por meio da importância dessas espécies na economia e nas relações sociais dentro da comunidade (COSTA *et al.*, 2013). Assim, estudos sobre o uso de recursos e a dieta de populações humanas têm produzido informações importantes que levam em conta o conhecimento local sobre os recursos pesqueiros, uma vez que, a maioria das populações pesqueiras possui um universo bastante específico de preferências e tabus alimentares relacionados à proteína de origem animal, gostos estes, que também refletem aspectos relacionados à amplitude do nicho alimentar e à qualidade nutricional da dieta (PRADO *et al.*, 2017).

O litoral nordeste do Brasil possui ambientes propícios para o surgimento de espécies do gênero *Gambierdiscus*, por apresentar águas calmas, quentes e com substratos de corais e macroalgas disponíveis. Espécies do gênero citado são conhecidas por produzirem ciguatoxinas e maitotoxinas que causam

ciguatera, principal doença não bacteriana associada ao consumo de peixes em todo o mundo (DINIZ, 2015).

A doença é causada pelo consumo de peixes carnívoros e herbívoros contaminados com as toxinas de *Gambierdiscus* e é caracterizada por sintomas gastrointestinais, cardíacos e neurológicos e o envenenamento é causado por distintas toxinas, da qual a ciguatoxina é a mais conhecida. Estas toxinas são formadas pelos dinoflagelados do gênero *Gambierdiscus*, que são organismos da família das algas que proliferam em torno dos corais de recifes. Estes dinoflagelados são consumidos por peixes de largo porte (barracuda, moreia, pargo, peixe-porco) que concentram a toxina nos seus órgãos e músculos, mas não são afetados por esta. Até o momento nenhum caso de ciguatera foi registrado no Brasil. Contudo, com a falta de precisão em se detectar a doença e definições clínicas inadequadas, é possível que casos de envenenamento pelas toxinas de *Gambierdiscus* já tenham ocorrido sem terem sido corretamente diagnosticados (COSTA *et al.*, 2017).

Os tabus alimentares desempenham um papel fundamental nos sistemas de adaptação humana em determinada região, pois causam impacto sobre os animais e as populações locais, podendo reduzir a intensidade na utilização dos recursos, que estão entre aqueles que mais necessitam de conservação (PEZZUTI *et al.*, 2010).

Desta forma, as preferências alimentares estão fortemente relacionadas às riquezas do ambiente local e suas escolhas são influenciadas por gostos individuais, fatores ecológicos, econômicos, sociais e culturais (AVELAR, 2010). Esta complexa escala de hábitos alimentares existentes pode interferir na ingestão de alimentos, considerados pela população local, perigosos para a saúde em certos períodos de vulnerabilidade física (CANESQUI, 1988).

No arquipélago de Fernando de Noronha, PE, o turismo é a principal atividade econômica e gerou transformações no modo de vida insular em todos os sentidos, desde mudanças nas atividades econômicas preexistentes, como a agricultura, a pecuária e a pesca, alterando o cotidiano da comunidade, passando por mudanças no visual da ilha com novas construções, na estrutura das habitações, que foram adaptadas para hospedagem, até na relação entre os moradores (SOUZA e VIEIRA FILHO, 2011).

A variação cultural deste sistema de restrições alimentares irá atuar como um registro étnico ou de grupo que pode expressar o diversificado contexto étnico cultural da comunidade noronhense (SILVA, 2007).

Algumas predileções alimentares de séculos se tornaram hábitos, herança de tradições oriundas da cultura popular como realidade psicológica e outras pela disponibilidade do recurso ou importância das espécies na economia e relações sociais dentro da comunidade (CASCUDO, 2004; HANAZAKI e BEGOSSI, 2006).

O objetivo deste trabalho foi analisar as preferências, tabus e uso medicinal de recursos pesqueiros entre os moradores do Arquipélago de Fernando de Noronha/PE, aferindo aspectos do consumo e justificativas culturais envolvidas.

MATERIAL E MÉTODOS

O arquipélago de Fernando de Noronha, situado nas coordenadas Latitude: 3°50.4168' S, Longitude: 32°24.6498' O, pertence ao Estado de Pernambuco. Está dividido em Parque Nacional Marinho, destinado à proteção da fauna, flora e recursos naturais e Área de Proteção Ambiental, destinada à ocupação humana (NORONHA, 2018). Fernando de Noronha é protegido legalmente pelo ICMBIO (Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade). Em 2001 foi reconhecido como "Sítio do Patrimônio Mundial Natural pela Unesco (UNESCO, 2002), e em 2017 também foi tombado o Patrimônio Histórico de Fernando de Noronha pelo IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional).

Em 2010, o IBGE divulgou o censo demográfico da Ilha registrando 2.630 indivíduos e a estimativa para 2015 era de 2.930 pessoas e para 2017, 3.016. Já o grupo Cataratas do Iguaçu S.A., responsável pelo órgão de fiscalização da Ilha de Noronha (EcoNoronha), afirma que existem cerca de 3.400 (três mil e quatrocentos) moradores fixos e 1.792 visitantes semanais. Não contempla, contudo, a população flutuante, que habita a Ilha em razão de compromissos laborais (PARNANORONHA, 2017).

Conhecido por suas belezas naturais, o arquipélago de Fernando de Noronha, está situado a 345 km de Natal, capital do Rio Grande do Norte/RN a 545 km do Recife, capital de Pernambuco/PE. É formado por 21 ilhas e ilhotas

de origem vulcânica, sendo a Ilha de Fernando de Noronha a principal delas. O clima é tropical, com duas estações bem definidas, a seca (entre agosto e fevereiro) e a chuvosa (entre março e julho) e com temperatura média de 25°C. A ilha principal é bastante recortada e os dois lados da ilha são denominados de “mar de fora” e “mar de dentro” (Figura 1).



Figura 1: Imagem do Arquipélago de Fernando de Noronha, Pernambuco
(Fonte: Tamar.org.br, 2019)

O contato inicial com os moradores do arquipélago de Fernando de Noronha foi realizado por meio de visitas informais nas residências, com o intuito de esclarecer os objetivos da pesquisa, conhecer as famílias, identificar o número de moradores residentes e solicitar consentimento para o desenvolvimento dessa pesquisa. Após este primeiro contato deu-se início as entrevistas, utilizando roteiros estruturados (ANEXO), que abordaram as seguintes questões: 1). Quais os peixes que você mais gosta de comer? Por quê?; 2). Quais os peixes que você não come? Por quê?; 3). Que peixes são frequentemente mais consumidos por sua família?; 4). Que peixes você e sua família comem quando estão doentes? Por quê? Que tipo de doença? 5). Quais peixes você e sua família não comem quando estão doentes? Por quê? Que tipo de doença?

Dentro da disponibilidade de cada família, as entrevistas foram realizadas com outros membros, como por exemplo, as esposas ou filhos mais velhos que

mantêm relação direta com o consumo, exploração ou comercialização de recursos naturais.

A seleção das famílias de cada comunidade deu-se por meio da metodologia “bola de neve” (BIERNACKI e WALDORF, 1981), que consiste na escolha de entrevistados por meio da indicação dos próprios comunitários já entrevistados. O esforço amostral foi considerado adequado quando os entrevistados passaram a indicar pessoas já entrevistadas, indicando assim, que os considerados “especialistas chave” para o assunto abordado fizeram parte da amostragem.

O estudo foi realizado nos meses de novembro e dezembro de 2013, nos meses de janeiro e fevereiro de 2014 e na primeira quinzena do mês de julho de 2016. Em um total de 81 pessoas entrevistadas, 68 eram homens e 13 eram mulheres.

A identificação taxonômica dos recursos pesqueiros utilizados pela população de Fernando de Noronha foi realizada através de fotos, por meio de bibliografia especializada como: Figueiredo (1977); Figueiredo e Menezes (1978, 1980, 2000); Fischer (1978); Menezes e Figueiredo (1980, 1985); Carvalho-Filho (1999). A nomenclatura científica foi revisada segundo os trabalhos de Menezes *et al.* (2003) e Eschmayer (2011), sendo a classificação sistemática segundo Nelson (2006), bem como, revisada pela taxonomista responsável pelo Acervo Zoológico da Universidade Santa Cecília (AZUSC).

Os procedimentos metodológicos foram aprovados pelo Comitê de ética em pesquisa envolvendo Seres Humanos da Universidade Santa Cecília sob o parecer nº 389.163, bem como, seu desenvolvimento em áreas de Unidades de Conservação autorizado pelo SISBIO (nº 40953-1).

Os dados obtidos foram analisados qualitativamente e quantitativamente, buscando-se representar o consenso entre as pessoas entrevistadas. Assim, as respostas foram analisadas na forma de porcentagem de citações sobre cada aspecto abordado, como também, as correspondências entre as informações locais e a literatura científica disponível.

RESULTADOS

A Tabela 1 indica as espécies preferidas (Nº) para consumo por parte dos moradores de Fernando de Noronha, que não se limitaram à uma única opção.

Tabela 1: Espécies de preferência para consumo pelos moradores de Fernando de Noronha (PE). N = 81 entrevistados, Nº = número de citações na amostra, % = porcentagem de citações.

Peixes preferidos	Identificação taxonômica	Nº	%
xaréu preto	<i>Caranx lugubris</i> Poey, 1860	60	74,1
piraúna	<i>Cephalopholis fulva</i> (Linnaeus, 1758)	17	21,0
albacora	<i>Thunnus albacares</i> (Bonnaterre, 1788)	16	19,8
barracuda	<i>Sphyrna barracuda</i> (Edwards, 1771)	12	14,8
anchova	<i>Pomatomus saltatrix</i> (Linnaeus, 1766)	10	12,3
cioba	<i>Lutjanus analis</i> (Cuvier, 1828)	5	6,2
cavala	<i>Acanthocybium solandri</i> (Cuvier, 1832)	4	4,9
pargo	<i>Lutjanus purpureus</i> (Cuvier, 1828)	3	3,7
chicharro	<i>Caranx crysos</i> (Mitchill, 1815)	3	3,7
bicuda	<i>Sphyrna picudilla</i> Poey, 1860	3	3,7
guarajuba	<i>Caranx bartholomaei</i> Cuvier, 1833	3	3,7
dentão	<i>Lutjanus jocu</i> (Bloch & Schneider, 1801)	2	2,5
cangulo	<i>Melichthys niger</i> (Bloch, 1786)	1	1,2
arabaiana	<i>Seriola</i> spp.	1	1,2
garoupa	<i>Epinephelus marginatus</i> (Lowe, 1834)	1	1,2
dourado	<i>Coryphaena hippurus</i> Linnaeus, 1758	1	1,2
mariquita	<i>Holocentrus adscensionis</i> (Osbeck, 1765)	1	1,2

Além das citações das espécies preferidas, os entrevistados apontaram as justificativas utilizadas para as preferências, que foram agrupadas nas categorias êmicas: “mais saboroso”, “saboroso”, “mais gostoso”, “carne boa”, “carne branca gostosa”, “carne macia” e “gostosa” (Tabela 2).

Tabela 2: Justificativas para as preferências alimentares relacionadas aos peixes pelos moradores de Fernando de Noronha (PE). N = 81 entrevistados, Nº = número de citações, % = porcentagem de citações. Dados referentes a 5% ou mais de citação nas entrevistas, MS = mais saboroso, S = saboroso, MG = mais gostoso, CB = carne boa, CBG = carne branca gostosa, CM = carne macia, G = gostosa.

Espécie	Nº	Justificativa													
		MS	%	S	%	MG	%	CB	%	CBG	%	CM	%	G	%
xaréu preto	60	10	6,8	25	17,01	9	6,12	5	3,4	0	0	6	4,08	5	3,4
piraúna	17	0	0	11	7,48	1	0,68	2	1,36	0	0	1	0,68	2	1,36
albacora	16	0	0	12	8,16	0	0	2	1,36	0	0	1	0,68	1	0,68
barracuda	12	2	1,36	3	2,04	0	0	3	2,04	1	0,68	3	2,04	0	0
anchova	10	1	0,68	7	4,76	1	0,68	0	0	0	0	0	0	1	0,68

Com relação aos peixes consumidos em caso de quaisquer doenças, percebe-se que 42% admite ingerir qualquer espécie e 19% citou o cangulo como favorito, seguindo as crenças das gerações anteriores (Tabela 3).

Tabela 3: Peixes consumidos em caso de doenças. N = 81 entrevistados, N° = número de citações, % = porcentagem de citações. Dados referentes a 5% ou mais de citação nas entrevistas.

Peixes consumidos em caso de doença	N°	%
Todos	40	42%
Cangulo	18	19%
Barracuda	9	9%
Xaréu preto	7	7%
Sardinha	6	6%
Outros	15	16%
TOTAL	95	100%

Ao serem questionados sobre as espécies que não são consumidas em casos de doença, 32,26% afirmaram evitar a albacora, seguida da cavala (14,52%) e a arabaiana (7,26%) (Tabela 4).

Tabela 4: Peixes não consumidos em caso de doenças. N = 81 entrevistados. Dados referentes a 5% ou mais de citação nas entrevistas. FA= Frequência Absoluta; FR= Frequência relativa.

Peixes que não comem em caso de doença	FA	FR (%)
albacora (<i>Thunnus albacares</i>)	40	39,22%
cavala (<i>Acanthocybium solandri</i>)	18	17,65%
arabaiana (<i>Seriola</i> spp.)	9	8,82%
atum (<i>Thunnus</i>)	8	7,84%

Na Tabela 5 são apresentadas as justificativas para o não consumo de algumas espécies de peixes quando os entrevistados se encontram doentes (tabus).

Tabela 5: Justificativa para o não consumo de peixes em caso de doenças. N = 81 entrevistados, N° = número de citações, % = porcentagem de citações. Dados referentes a 5% ou mais de citação nas entrevistas; Ci = cirurgia; In = Infecção; Inf = inflamação; F = ferimento; Int = intoxicação; D = diarreia; T= Todas.

Espécie	N°	Justificativa													
		Ci	%	In	%	Inf	%	F	%	Int	%	D	%	T	%
Albacora	40	7	6,9	1	1	1	1	5	4,9	0	0	0	0	26	25,5
Cavala	18	5	4,9	1	1	1	1	1	1	0	0	0	0	10	9,8
Arabaiana	9	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2	5	4,9
Atum	8	3	2,9	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4	3,92

Na linha de crenças zoterápicas, 57% afirmou não utilizar nenhuma das espécies que possuem “poderes curativos”. O cangulo foi citado por 29% dos entrevistados e 14% do total citou outras espécies (Tabela 6).

Tabela 6: Peixes utilizados como remédio. N = 81 entrevistados, N° = número de citações, % = porcentagem de citações. Dados referentes a 5% ou mais de citação nas entrevistas.

Peixes utilizados como remédio	N°	%
Não utilizam	47	57%
Cangulo	24	29%
Utilizam outros	12	14%

Questionados para quais enfermidades utilizam os peixes, 54,65% dos entrevistados informaram que nenhum peixe é capaz de curar qualquer enfermidade. O cangulo costuma ser utilizado como energético e como afrodisíaco para 10,47% e para 8,14% dos indivíduos, respectivamente. Também foi citado como um bom ‘remédio’ para ressaca e por ser rico em vitaminas (Tabela 7).

Tabela 7: Indicações sobre os peixes utilizados como remédio pelos pescadores de Fernando de Noronha. N = 81 entrevistados, N° = número de citações. Dados referentes a 10 ou mais de citação nas entrevistas. R = ressaca, A = afrodisíaco, E = energético, RV = rico em vitaminas, T = todas, ne = nenhuma, SR = sem resposta.

ESPÉCIE	N°	Finalidade						
		R	A	E	RV	T	Ne	SR
nenhum	47	0	0	0	0	0	47	0
cangulo	24	2	7	9	4	2	0	0
piraúna	3	3	0	0	0	0	0	0
sardinha	3	0	0	0	0	3	0	0

No decorrer das entrevistas, vários participantes citaram outros animais quando o tema “fins medicinais” foi suscitado, gerando os dados apresentados na Tabela 8. No total, 55,95% afirmou que o lagarto teju (*Tupinambis merianae*), também conhecido como teiú era um remédio tradicional, muito usado por seus ascendentes, alegando que sua gordura serve para o tratamento de infecções e inflamações de garganta.

Tabela 8: Outros animais utilizados como remédio pelos pescadores de Fernando de Noronha. N = 81 entrevistados, N° = número de citações, % = porcentagem de citações. Dados referentes a 10% ou mais de citação nas entrevistas.

Outros animais utilizados como remédio	N°	%
teju	47	56%
nenhum	28	33%
polvo	6	7%
não responderam	2	2%
galinha	1	1%
Total	84	100%

No que concerne à finalidade medicinal 24,76% abstiveram-se de responder, enquanto 23,81% mencionaram utilizar a banha do lagarto principalmente para dor de garganta e 11,43% recomenda como anti-inflamatório (Tabela 9).

Tabela 9: Finalidade Medicinal N = 81 entrevistados, N° = número de citações, % = porcentagem de citações. Dados referentes a 10% ou mais de citação nas entrevistas.

Finalidade Medicinal	N°	%
não responderam	26	25%
dor garganta	25	24%
antinflamatório	12	11%

DISCUSSÃO

Analisar as dietas de comunidades locais permite entender aspectos econômicos e culturais relacionados à disponibilidade das espécies, relações sociais, interações entre biodiversidade e consumo alimentar, bem como conhecimento acerca das espécies, utilização e manejo destes recursos (HANAZAKI e BEGOSSI, 2006; RAMIRES, 2008; CASTRO, 2012; BONIFÁCIO *et al.*, 2016).

Em comunidades de ilhéus, os peixes são os recursos naturais mais utilizados como fontes de proteína, um alimento comumente presente na mesa das populações costeiras, e que representa contribuição calórica fundamental para a dieta dessas famílias (CASTRO, 2012). Em Noronha, a zona de agronegócio é restrita a 29,20ha, o que corresponde a 3,9% da área terrestre da APA da ilha, distribuídas na Área do Projeto Noronha-Terra e adjacências, área rural do Quixaba e área rural do Sueste, sendo proibido o pastoreio excessivo, ficando a cargo do ICMBio a limitação do tamanho dos rebanhos. Os proprietários também devem se comprometer com a recuperação da cobertura vegetal (ICMBio, 2017). Em razão desses fatores limitantes, corrobora-se o fato de os recursos pesqueiros serem ainda as maiores fontes proteicas da região.

Tais como outras populações costeiras, os noronhenses vivenciam relações com os recursos pesqueiros e apresentam conhecimentos etnoictiológicos e ecológicos. O CEL (conhecimento ecológico local) permite a compreensão da interação entre os organismos e ambiente e dos seres humanos sobre seus ecossistemas (BELLINI e SANCHES, 2000; SOTO, 2001; BEGOSSI, 2008; BRAGA *et al.*, 2018).

Souza e Barrella (2001) verificaram entre os pescadores na Vila da Barra do Una, Peruíbe, a correlação entre os conhecimentos populares e os recursos alimentares consumidos, como encontrado em demais trabalhos (GIGLIO *et al.*, 2017; ALEXANDER *et al.*, 2017; BATISTA *et al.*, 2016). O conhecimento local também contribui com iniciativas regionais e locais de conservação, fundamentais para reduzir a degradação ambiental, perda de biodiversidade e consequências socioeconômicas para comunidades locais (PEGAS *et al.*, 2015).

Com relação à predileção dos entrevistados, a espécie preferida foi o xaréu-preto, com 41,38%, seguida da piraúna, com 11,72% e albacora, com 11,03%. Os números podem ser associados à disponibilidade de recursos

pesqueiros na região, como afirmam Hanazaki e Begossi (2006). Isto fica claro quando se compara ao número de capturas no local, na última pesquisa publicada. Dominguez *et al.* (2014) demonstraram que a espécie mais capturada foi o xaréu-preto. O mesmo ocorre com a albacora, também citado no trabalho das autoras, como uma das espécies mais capturadas. Contudo, a piraúna, que ocupou o segundo lugar entre as preferências, tem uma das menores taxas de coleta no referido estudo. Barboza *et al.* (2014), em entrevista a pescadores artesanais de Ajuruteua/PA, constataram a aversão à espécie justificada pelo sabor que “não agrada” e aparência que não causa “simpatia”.

A piraúna é um peixe recifal que se alimenta de peixes, crustáceos, moluscos e demais invertebrados, com alto valor comercial. No entanto, são menos resilientes em situações de sobrepesca, pois possuem alta longevidade, crescimento lento e baixa mortalidade natural (BEZERRA e SILVA, 2011). Com base nos trabalhos ora suscitados, é possível inferir que a população vem aumentando ao longo dos anos.

Questionados sobre os tipos de peixes consumidos quando enfermos, 42,11% afirmou consumir todos os tipos de peixes disponíveis, não acreditando que possam contribuir com a piora da saúde. O cangulo, também chamado “peixe porco”, é considerado muito comum e bastante consumido ao longo de gerações, sendo que todos que o citaram, aclararam ser a espécie tida como medicinal pelos ilhéus mais velhos, notadamente utilizada contra inflamações e infecções, sendo indicada principalmente em casos de dores de garganta.

A barracuda também possui escamas, tem corpo alongado, roliço e um pouco comprimido. É encontrada em alto mar e em áreas costeiras, nas proximidades de recifes de corais, portos, naufrágios e em locais onde se concentram pequenos peixes. As barracudas jovens formam cardumes; as grandes são quase sempre solitárias, sendo uma espécie bastante comum em Fernando de Noronha (AMBIENTE BRASIL, 2017).

Quanto aos peixes evitados em caso de doença, a albacora atingiu 39,22% das citações, seguida da cavala, com 17,65%. As alegações sobre o não consumo estavam ligadas à demora de cicatrização e inflamações. No entanto, os entrevistados foram unânimes em defender que peixes considerados reimosos devem ser evitados, principalmente em caso de doenças.

As aversões estão ligadas, portanto, a tabus. Alexander *et al.* (2017) clarificam que o termo “tabu”, derivado do polinésio “tabu”, significa “proibido” e as proibições regulam a maneira como as pessoas interagem com o mundo ao seu redor, vetando o uso de itens considerados sagrados. Todas as sociedades humanas possuem alguma forma de tabu social, mantida como uma instituição informal pelos padrões culturais de seus membros (ALEXANDER *et al.*, 2017).

Tabus são fatores limitantes do comportamento humano, resultantes de regras sociais não escritas que limitam e definem o uso de recursos e ecossistemas entre comunidades humanas (COLDING e FOLKE, 1997). Os tabus alimentares têm sido associados aos aspectos culturais, visto que os estudos de comunidade explicaram os tabus e crenças alimentares enquanto regras arraigadas, mas não as razões das aversões, situação que deu origem à expressão “patrimônio da cultura de folk” (CANESQUI, 1988).

Os peixes considerados reimosos são considerados pelos entrevistados como “carregados”, com a crença de que acarretam pioras no estado de saúde ou possuem gosto muito forte/gordura. Tais características se assemelham às apostas nos trabalhos obtidos em comunidades litorâneas (SMITH, 1981; BEGOSSI, 1992; BEGOSSI e BRAGA, 1992; MURRIETA, 1998; MALAINEY *et al.*, 2001; HANAZAKI, 2002; SILVA, 2003; BEGOSSI *et al.*, 2004).

A reima é um sistema classificatório de restrições e proibições alimentares aplicados a pessoas em estados físicos e sociais de liminaridade, representação ritual e simbólica de transição ou passagem. Assim, alguns produtos são evitados em casos de doenças, menstruação, pós-parto, dentre outros, porque a crença é de que fazem mal ou despertam o mal que está “preso” dentro da pessoa e o consumo afetaria o equilíbrio tanto do corpo quanto do espírito, já que a digestão da gordura é lenta e custosa (MURRIETA, 1998; MALAINEY *et al.*, 2001).

Braga *et al.* (2016) analisando as preferências e tabus alimentares entre os moradores de Santarém, PA, observaram, que um pouco mais da metade dos consumidores entrevistados não consumiam peixes lisos (Siluriformes) “de jeito nenhum”, com a mesma justificativa utilizada pelos participantes desta pesquisa, enquanto outros (24,5%) consumiam todos os tipos de peixes sem nenhum problema.

Os aspectos culturais direcionam ainda algumas preferências ou aversões. Muitos deles estão ligados a crenças religiosas ou sagradas, a exemplo do vivenciado por Alexander *et al.* (2017), que relataram que os pescadores de Gana/África, ainda hoje, evitam a captura de tartarugas, por terem elas ganhado *status* de guias espirituais destes trabalhadores ao longo de gerações, como suas protetoras, em casos de tempestades. Na cultura religiosa brasileira, os levíticos também têm suas restrições, notadamente voltadas aos peixes ‘de couro’, considerados imundos pelos textos bíblicos, ou seja, peixes que não tenham barbatanas e escamas são impuros (BEGOSSI *et al.*, 2004; BIBLIA, 2012).

A preferência pelos peixes de escamas aos de couro se dá por crenças locais ligadas à maleficência das propriedades destes últimos (RAMIRES *et al.*, 2012; COSTA *et al.*, 2013). Além disso, os peixes de couro muitas vezes são considerados quanto ao sabor como com gosto “de lama”, “gosto forte” e aumentam as inflamações (PRADO *et al.*, 2017).

Tal como existem as aversões, existem também as predileções de algumas espécies com ‘poderes curativos’, de uso medicinal, conhecidas como hipótese da drogaria da natureza ou *Drugstore hypothesis*. Está relacionada aos aspectos ecológicos, culturais, históricos, econômicos e de saúde (PEZZUTI *et al.*, 2004; RAMIRES *et al.*, 2012).

No entanto, como defendem Alves e Souto (2015), o uso medicinal dos animais vem sendo investigado por meio de pesquisas etnozoológicas, que interligam elementos das ciências naturais e sociais, para compreensão da relação entre homens e animais em populações tradicionais, rurais ou urbanas, e das representações dos animais no contexto histórico, econômico, sociológico, antropológico e ambiental.

No que diz respeito aos peixes ligados a poderes curativos, ainda hoje, boa parte dos ilhéus, baseados nos costumes de seus antepassados, citam o cangulo, ressaltando que, mesmo os que não os consomem, não negam a “eficácia” de seus poderes medicinais. Esta espécie ganha destaque também nos quesitos energético e afrodisíaco. Também foi citado como um bom ‘remédio’ para ressaca e por ser rico em vitaminas.

Diante dos resultados obtidos sugere-se um estudo bioquímico das carnes destas espécies, pois não existem na literatura valores estabelecidos para os parâmetros clínicos.

É inegável que o conhecimento dos pescadores complementa os resultados da biologia dos peixes e gera informações não encontradas na literatura (NUNES *et al.*, 2011).

Ainda que o cerne deste trabalho tenha sido direcionado aos peixes da região, número significativo de entrevistados mencionou que outras espécies animais são recomendadas para curas diversas, dentre eles o lagarto teju e o polvo. O teju (*Tupinambis merianae*) é espécie exótica introduzida na década de 1960, com objetivo de controlar populações de sapos e ratos, também introduzidos no arquipélago. No entanto, possuem hábitos diurnos e suas presas, noturnos, o que acabou desencadeando um desequilíbrio ecológico, até mesmo porque não existem predadores e estes se alimentam de ovos de tartarugas e de aves marinhas (QUEIROZ, 2012; ICMBIO, 2018). Muitos dos entrevistados afirmaram que a banha do animal é excelente para cicatrizações de ferimentos, dores de garganta e gripe. Coelho *et al.* (2017) em trabalho de campo realizado no Parque Estadual Mata da Pimenteira, no município de Serra Talhada/PE, constataram que o teju continua, nos dias atuais, sendo referência de zooterápico. A banha do animal é utilizada para dor de garganta, dor de ouvido, nariz entupido, gripe, tosse, queimaduras, ferimentos e surdez.

É importante salientar que o levantamento dos dados sobre o teiú foi quantitativo e conforme relato dos moradores, a utilização da banha do teiú como recurso medicinal foi bastante utilizada pelos moradores mais velhos, sendo atualmente proibida a captura da espécie.

Já o polvo, citado por 7,14% dos entrevistados, foi tido como excelente alimento para uma dieta com níveis elevados de nutrientes, além de ser utilizado como afrodisíaco. Tal crença encontra respaldo nos dados publicados por Leonardo (2010) que explicam o alto valor nutricional do animal (valor energético de 60 kcal / 254,5 kJ), constituição em aminoácidos, dos quais os mais importantes são o ácido aspártico, o ácido glutâmico, a arginina e a leucina, o seu baixo teor em gordura, Vitaminas A e E, bem como fonte de potássio e fósforo e com baixo nível de contaminantes químicos. No entanto, 33,33% dos participantes afirmaram não crer em tais propriedades.

Além disso, o conhecimento local, fruto das experiências e observações diretas das populações humanas que habitam o ambiente costeiro, expressa como os recursos pesqueiros são explorados e sofrem constantes mudanças. A busca pela compreensão da diversidade das relações entre as culturas humanas e os recursos naturais é fundamental para que esses seres humanos possam continuar a garantir o uso sustentável dos recursos disponíveis e dos serviços ecossistêmicos (RAMIRES *et al.*, 2012; PARDO-DE-SANTAYANA e MACÍA, 2015).

O conhecimento dos pescadores artesanais tem fornecido importantes informações etnobiológicas para estudos de diversas espécies de peixes (BEGOSSI e SILVANO, 2008; HUNTINGTON, 2011).

Em Fernando de Noronha, onde faltam dados históricos e físicos, o conhecimento tradicional ganha força e se torna a única fonte disponível de informações sobre esse ambiente.

CONCLUSÃO

Os resultados mostraram que os moradores de Fernando de Noronha possuem conhecimentos sobre o processo de escolha alimentar em relação aos peixes, derivados de acordo com a cultura familiar e/ou experiências individuais.

É possível verificar que os peixes mais consumidos pela população local podem ser pescados pelos próprios moradores na área do porto de Santo Antonio, já que apresentam comportamentos semelhantes e localizam-se geralmente próximos a bancos de areia e baías.

Os tabus alimentares estão associados aos aspectos culturais, haja vista que os entrevistados demonstraram preferências por peixes de escama e repúdio aos peixes considerados como reimosos e capazes de agravar o estado físico das pessoas enfermas. A predileção pode ser constatada nas espécies citadas na categoria “peixes consumidos em casos de doenças” e no que concerne aos aspectos nutricionais e curativos da comunidade.

Em vista do exposto, percebe-se ainda nos dias atuais, que os hábitos alimentares apropriados pelas gerações anteriores permanecem presente no cotidiano dos ilhéus.

A utilização de peixes na dieta da comunidade de Fernando de Noronha apresentou padrões já indicados em pesquisas com outras comunidades

pesqueiras onde a preferência, os tabus e o uso medicinal são as principais finalidades e indicam o conhecimento que possuem sobre o ambiente e os recursos disponíveis.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rômulo R.N.; SOUTO, Wedson M.S. **Ethnozoology: a brief introduction**. Ethnobiology and Conservation, v.4, n.1, p.1-13. 2015

AMBIENTE BRASIL. AMBIENTE ÁGUA. **Barracuda - *Sphyraena barracuda***. Disponível em: <https://ambientes.ambientebrasil.com.br/agua/pesca_esportiva_em_agua_sal_gada/barracuda_-_sphyraena_barracuda.html> Acesso em 15 Abr. 2017.

AVELAR, A. E. S. **Fatores de influência no consumo de alimentos e alimentação fora do lar**. Lavras/MG. 2010. Dissertação de Mestrado.

BARBOZA, R. S. L.; BARBOZA, M. S.; PEZZUTI, J. C. B. **Aspectos culturais da Zooterapia e dieta alimentar de pescadores artesanais do litoral paraense**. 2014. Disponível em: <<http://revistas.pucgoias.edu.br/index.php/fragmentos/article/view/3309/1922>> Acesso em 10 Jan 2018.

BEGOSSI, A.; BRAGA, B. **Food taboos and folk medicine among fishermen from the Tocantins River (Brazil)**. Amazoniana, v. 12, n. 1, p. 101-118, 1992.

BEGOSSI, A. 1993. **Ecologia Humana: Um Enfoque Das Relações Homem-Ambiente**. Interciência 18(1): 121-132. Disponível em: <<http://www.interciencia.org.ve>> Acesso em 12 Jan. 2018.

2004. **Introdução: Ecologia Humana**. In: Begossi, A.; Leme, A.; Seixas, C. S.; Castro, F. de; Pezutti, J.; Hanazaki, N.; Peroni, N.; Silvano, R. A. M. Ecologia de Pescadores da Mata Atlântica e da Amazônia. São Paulo: Hucitec. 13 – 31p.

BEGOSSI, A.; HANAZAKI, N.; RAMOS, R.M.. **Food chain and the reasons for fish food taboos among Amazonian and Atlantic Forest Fishers (BRAZIL)**. Ecological Society of America. Ecological Applications, 14(5), 2004, pp. 1334–1343

BEGOSSI, A.; 2008. **Local knowledge and training towards management**. Environ. Dev. Sustain. 10, 591. <https://doi.org/10.1007/s10668-008-9150-7>

BEGOSSI, A.; SILVANO, R. A. M. **Ecology and ethnoecology of dusky grouper [garoupa, *Epinephelus marginatus* (Lowe, 1834)] along the coast of Brazil**. 2008. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. Disponível em: <<https://ethnobiomed.biomedcentral.com/articles/10.1186/1746-4269-4-20>> Acesso em 12 Mar 2017.

BELLINI, C., SANCHES, T. M.. **Guia prático de identificação da fauna marinha em Fernando de Noronha: Primeira experiência brasileira na produção de um produto para interpretação submarina em PVC submersível**. Projeto TAMAR. Disponível em: <https://www.tamar.org.br/publicacoes_html/pdf/2000/2000_Guia_Pratico_de_Identificacao.pdf> Acesso em 21 Feb 2018.

BEZERRA, R. C. A., SILVA, A. C.. **Biologia Populacional da piraúna *Cephalopholis fulva* desembarcada no Porto do Mucuripe, Fortaleza. Estado do Ceará.** Revista Brasileira de Engenharia de Pesca 6(2):11-22, 2011. Disponível em: <<http://www.sumarios.org/artigo/biologia-populacional-da-pira%C3%BAna-cephalopholis-fulva-desembarcada-no-porto-do-mucuripe>> Acesso em 25 Fev 2018.

BIBLIA. 2012. **Atum, salmão e bacalhau são alimentos imundos?** Disponível em: <<http://biblia.com.br/perguntas-biblicas/atum-salmao-e-bacalhau-sao-alimentos-imundos/>> Acesso em 24 Abr. 2019.

BIERNACKI, P. e WALDORF, D. **Snowball sampling-problems and techniques of chain referral sampling.** Sociological Methods, V. 10 pág 141-163. 1981.

BONIFÁCIO, K. M.; FREIRE, E. M. X.; SCHIAVETTI, A. **Cultural keystone species of fauna as a method for assessing conservation priorities in a Protected Area of the Brazilian semiarid.** Biota Neotropica, v. 16, n. 2, p. 1-16, 2016.

BRAGA, T. M. P., SILVA, A. A., REBÊLO, G. H. **Preferências e tabus alimentares no consumo de pescado em Santarém, Brasil.** 2016. Disponível em: <<http://www.periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/view/2528/4090>> Acesso em 18 Fev 2018.

BRAGA, H.O., PARDAL, M. A., CRUZ, R. C. M., ALVARENGA, T. C., AZEITEIRO, U. M.. **Fishers knowledge in Southeast Brazil: The case study of the Brazilian sardine.** Ocean and Coastal Management 165 (2018) 141-153. Disponível em: <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0964569117310104?via%3Dihub>> Acesso em 06 Mai. 2019.

CANESQUI, A. M. **Antropologia e alimentação.** Ver. Saúde Pública. São Paulo, 22 (3):207-16, 1988. Disponível em: <<http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/16648/1/S0034-89101988000300007.pdf>> Acesso em 20 Jan 2018.

CARVALHO-FILHO, A. **Peixes, Costa Brasileira.** 3 ed. São Paulo; Editora Melro, 1999.

CASCUDO, L. C.. **História da alimentação no Brasil.** 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CPEABRASIL. **Os peixes. Peixe-porco, Cangulo.** 2014. Disponível em: <http://www.cpeabrasil.com.br/ospeixes/index.php?controller=post&action=view&id_post=17> Acesso em 22 Jan 2018.

CASTRO, M. S.. **Compreendendo as relações tróficas entre pessoas e recursos pesqueiros: análise do consumo alimentar de peixes na comunidade da Barra do Rio, Tijucas, Santa Catarina.** 2011. 55 f. Monografia

(Graduação em Ciências Biológicas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis. 2011.

COELHO, J. P. G., QUIRINO, A. M. S., SANTOS, R. P., VIANA, L. C.A., ALMEIDA, C. G.. **O uso de zooterápicos em uma comunidade da Caatinga pernambucana.** 2017. Disponível em: <<http://revistas.abagroecologia.org.br/index.php/rbagroecologia/article/view/20521/12888>> Acesso em 27 Jan 2018.

COLDING, J., FOLKES, C.. **The Relations Among Threatened Species, Their Protection, and Taboos.** Conservation Ecology (online). Disponível em: <<https://www.ecologyandsociety.org/vol1/iss1/art6/>> Acesso em 27 Fev 2018.

COSTA, A.I., MALHEIRO, A., PESTANA, A., FREITAS, T.E., BALZA, P., BRAZÃO, M.D.L. **Ciguatera Fish Poisoning.** 2017. Disponível em: <http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0872-671X2017000100008> Acesso em 31 Ago. 2019.

COSTA, T. V.; SILVA, R. R.S.; SOUZA, J. L.; BATALHA, O. S.; HOSHIBA, M. A.. **Aspectos do consumo e comércio de pescado em Parintins-AM.** Boletim do Instituto Pesca, v.39, n.1, p. 63 – 75, 2013.

DINIZ, B. D. S. **Diversidade dos gêneros Gambierdiscus, Fukuyoa e Sinophysis (Dinophyceae) no nordeste do Brasil: Taxonomia e Distribuição.** 2015. Disponível em: <<http://www.repositorio-bc.unirio.br:8080/xmlui/handle/unirio/11981>> Acesso em 31 Ago. 2019.

DOMINGUEZ, P. S. 2014. **A pesca e o conhecimento local dos pescadores artesanais de Fernando de Noronha-PE.** Dissertação (Mestrado em Ecologia) / Universidade Santa Cecília.

ESCHMAYER, W.N. 2011. **Catalog of fishes.** Disponível em: <<https://www.calacademy.org/scientists/projects/catalog-of-fishes> > Acesso em 09 Fev 2018.

FIGUEIREDO, J.L. e MENEZES, N.A. **Manual de Peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (1).** São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 1978. 110p.

Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (2). São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 1980. 90p.

Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (5). São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 2000. 116p.

FIGUEIREDO, J. L. **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Introdução, cações, raias e quimeras.** São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 1977. 104 p.

FISCHER, W.. **FAO species identification sheets for fishery purposes. Western Central Atlantic (fishing area 31)**. Roma: FAO. V. 1-7. VII. 1978.

HANAZAKI, N.. 2002. **Preferências e tabus alimentares entre pescadores do litoral paulista: particularidades do conhecimento local**. In: Anais VI Simpósio Brasileiro de Etnobiologia e Etnoecologia, Recife.

2006. **Etnoecologia, Etnobiologia e as interfaces entre o conhecimento científico e o conhecimento local**. 2006. Disponível em: <http://www.sbpcnet.org.br/livro/58ra/atividades/TEXTOS/texto_290.html>. Acesso em 05 Mar 2016.

HANAZAKI, N.; BEGOSSI, A.. **Catfish and mullets: the food preferences and taboos of caíçaras (Southern Atlantic Forest Coast, Brasil)**. Interciência, v. 31, n. 2, p. 123-129, 2006.

HUNTINGTON, H.P., 2011. **The local perspective: indigenous knowledge is maturing as a science, says Henry P. Huntington. But more work is needed to give the field the respect it deserves**. Nature 182. <https://doi.org/10.1038/478182a>.

ICMbio. 2017. **Plano de Manejo da área de proteção ambiental de Fernando de Noronha – Rocas – São Pedro e São Paulo**. Disponível em: <http://www.icmbio.gov.br/porta1/images/stories/plano-de-manejo/plano_de_manejo_parna_ferando-de-noronha.pdf> Acesso em 05 Jan. 2019.

LEONARDO, A. I. T. F. A.. **Estudo de qualidade do polvo-comum (*O. vulgaris*) capturado na Baía de Cascais**. Disponível em: <<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/2185/1/Estudo%20da%20qualidade%20do%20polvo-comum%20%28O.vulgaris%29%20capturado%20na%20Ba%C3%ADa%20de%20Cascais.pdf>> Acesso em 20 Mar 2019.

MALAINÉY, M. E.; PRZYBYLSKI, R.; SHERRIFF, B. L. 2001. **One Person's Food: how and why fish avoidance may affect the settlement and subsistence patterns of hunter-gatherers**. American Antiquity, 66(1): 141 – 161.

MENEZES, N.A.; FIGUEIREDO, J.L.. 1980. **Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (3)**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 96p.

Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. Teleostei (4). São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 105p. 1985.

MENEZES, N.A.; BUCKUP, P.A.; FIGUEIREDO, J.L.; MOURA, R.L.. **Catálogo das espécies de peixes marinhos do Brasil**. São Paulo: Museu de Zoologia da Universidade de São Paulo. 160p. 2003.

MURRIETA, R. S. S. 1998. **O dilema do papa-chibé: consumo alimentar, nutrição e práticas de intervenção na Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará.** Ver. Antropologia. Vol. 41 n. 1 São Paulo. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0034-77011998000100004&script=sci_arttext> Acesso em 25 Abr 2017.

NELSON, J.S. **Fishes of the World.** 4 th ed. New York: John Wileyand Sons. 2006. 601p.

NORONHA. **Meio Ambiente.** 2018. Disponível em: <<http://www.noronha.pe.gov.br/instMeioAmbiente.php>> Acesso em 11 Mai 2018.

NUNES, D. M., HARTZ; S. M., SILVANO; R. A.M. 2011. **Conhecimento ecológico local e científico sobre os peixes na pesca artesanal no sul do Brasil.** Disponível em: <https://www.pesca.sp.gov.br/37_3_209-223.pdf> Acesso em 12 Jul 2017.

PARDO-DE-SANTAYANA, M., MACÍA, M.J., 2015. **Biodiversity: the benefits of traditional knowledge.** Nature 518, 487–488. <https://doi.org/10.1038/518487a>. Acesso em 13 Abr. 2019.

PARNANORONHA. **Fernando de Noronha – Parque Nacional Marinho.** 2017. Disponível em: <<http://www.parnanoronha.com.br/paginas/90-sobre-econoronha.aspx>> Acesso em 03 Jan 2017.

PEGAS; F. V., GRIGNON, J.; MORRISON, C. 2015. **Interdependencies Among Traditional Resource Use Practices, Sustainable Tourism, and Biodiversity Conservation: A Global Assessment.** Disponível em:<<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10871209.2015.1037939>> Acesso em 07 Jan. 2019.

PEZZUTI, J.C.B.; LIMA, J. P.; SILVA, D. F.; BEGOSSI, A. 2010. **Uses and taboos of turtles and tortoises along Rio Negro, Amazon Basin.** J. of Ethnobiology, 30(1):153-168. Disponível em:<<https://doi.org/10.2993/0278-0771-30.1.153>> Acesso em 25 Nov. 2018.

PEZZUTI, J. **Tabus Alimentares.** 2004. Disponível em: <https://www.academia.edu/11568442/Tabus_alimentares> Acesso em 12 Dez 2017.

PRADO, D. P.; ZEINEDDINE, G. C.; VIEIRA, M. C.; BARRELLA, Walter; RAMIRES, M. 2017. **Preferências, tabus alimentares e uso medicinal de peixes na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Barra do Una, São Paulo.** Ethoscientia v.2. Disponível em: <<http://ethnoscientia.com/index.php/revista/article/view/84/23>> Acesso em 29 Jan 2018.

QUEIROZ, M. 2012. **Panorama Cultural. Espécies invasoras em Fernando de Noronha.** Disponível em: <<http://panoramacultural.com.br/extras-expedicao->

pernambuco-especies-invasoras-em-fernando-de-noronha/> Acesso em 12 Fev 2018.

RAMIRES, M. **Etnoictiologia, dieta e tabus alimentares dos pescadores artesanais de Ilhabela / SP**. Campinas, SP: [s. n.], 2008. Tese de Doutorado. Programa de Pós Graduação em Ambiente e Sociedade, Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas.

RAMIRES, M.; ROTUNDO, M. M.; BEGOSSI, A. 2012. **O uso de peixes em Ilhabela (São Paulo, Brasil): preferências, tabus alimentares e indicações medicinais**. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1676-06032012000100002> Acesso em 15 Mar 2019.

RAMIRES, M.; BARRELLA, W.; ESTEVES, A. M. 2012. **Caracterização da pesca artesanal e o conhecimento pesqueiro local no Vale do Ribeira e litoral Sul de São Paulo**. Disponível em: <http://sites.unisanta.br/revistaceciliana/edicao_07/1-2012-37-43.pdf> Acesso em 02 Set 2017.

RODRIGUES, R. ICMBIO. 2018. **A caça aos ratos em Fernando de Noronha**. Disponível em: <<http://www.icmbio.gov.br/portal/ultimas-noticias/20-geral/9616-a-caca-aos-ratos-em-fernando-de-noronha>> Acesso em 13 Fev 2019.

SILVA, A. L. **Uso de Recursos por Populações Ribeirinhas do Médio Rio Negro**. 2003. Dissertação de Doutorado em Ecologia. São Paulo: IB/USP – Universidade de São Paulo.

SMITH, N. **Man, fishes and the Amazon**. New York: Columbia University Press, 1981. 180p.

SOTO, J. M. R. 2001. **Peixes do Arquipélago de Fernando de Noronha**. Mare Magnum 1(2): 147-169. Disponível em: <<https://www.univali.br/institucional/museu-oceanografico-univali/mare-magnum/volume-1-numero-2/Documents/maremagnum14.pdf>> Acesso em 24 Out 2018.

SOUZA, G. M. R.; VIEIRA FILHO, N. A. Q. **Impactos socioculturais do turismo em comunidades insulares: um Estudo de caso no Arquipélago de Fernando de Noronha-PE**. 2011. Revista Acadêmica Observatório de Inovação do Turismo. Vol. VI, No. 4. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/oit/article/view/5805>> Acesso em 11 Nov 2018.

SOUZA, M. R.; BARRELLA, W.. **Conhecimento popular sobre peixes numa comunidade caiçara da Estação Ecológica de Juréia-Itatins/SP**. 2018. Disponível em: <<https://www.pesca.sp.gov.br/27%5B2%5D-art-01.pdf>> Acesso em 21 Fev. 2018.

TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. A. **Etnoecologia: uma ciência pós-normal que estuda as sabedorias tradicionais**. Desenvolvimento e Meio ambiente, n. 20, p. 31-45, jul/dez 2009. Editora UFPR. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/made/article/view/14519>> Acesso em 03 Feb 2019.

UNESCO. World Heritage Centre. **Decision - 25COM X.A – Brazilian Atlantic Islands: Fernando de Noronha and Atol das Rocas Reserves (Brazil)**, 2001. Disponível em <<http://whc.unesco.org/en/decisions/2319>>. Acesso em 27 de março de 2016.

ANEXO

Questionário Base: Preferências e Tabus Alimentares

Local: _____ Data: ____/____/____

Nome: _____

Apelido: _____ Idade: _____

Cônjuge: _____

Cidade/ Comunidade onde Nasceu: _____

Cidade/ Comunidade onde mora atualmente: _____

Desde quando mora nesta Cidade/ Comunidade: _____

Escolaridade: _____ [no. Filhos]: FT _____ FH _____ FM _____

Profissão: _____ Renda: _____

1) Que peixes você (sua família) mais gosta de comer?	Por quê?

2) Que peixes você (sua família) não come?	Por quê?

3) Que peixes são frequentemente mais consumidos por sua família?

7) Algum outro animal é usado como remédio? Qual?	Como?	Parte utilizada	Doença