

UNIVERSIDADE SANTA CECÍLIA

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SUSTENTABILIDADE EM
ECOSSISTEMAS COSTEIROS E MARINHOS
MESTRADO EM ECOLOGIA**

AURÉLIO MOSCHIN

**DIETA CAIÇARA: HÁBITOS ALIMENTARES E USO DE RECURSOS
NATURAIS EM COMUNIDADES PESQUEIRAS DE ILHA COMPRIDA/SP**

SANTOS/SP

2017

AURÉLIO MOSCHIN

**DIETA CAIÇARA: HÁBITOS ALIMENTARES E USO DE RECURSOS
NATURAIS EM COMUNIDADES PESQUEIRAS DE ILHA COMPRIDA/SP**

Dissertação apresentada à
Universidade Santa Cecília como parte
dos requisitos para obtenção de título de
mestre no Programa de Pós-graduação
em Ecossistemas Costeiros e Marinhos,
sob orientação da Prof.^a Dr.^a Regina
Helena Geribello Priolli e coorientação da
Prof.^a Dr.^a Milena Ramires.

SANTOS/SP

2017

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

Moschin, Aurélio.

Dieta Caiçara: Hábitos Alimentares e Uso de Recursos Naturais em Comunidades Pesqueiras de Ilha Comprida SP. Aurélio Moschin-- 2017.

n. de f.52

Orientador: Prof.^a Dr.^a Regina Helena Geribello Priolli.
Coorientador: Prof.^a Dr.^a Milena Ramires.

Dissertação (Mestrado) -- Universidade Santa Cecília, Programa de Pós-Graduação em Sustentabilidade de Ecossistemas Costeiros e Marinhos, Santos,SP, 2017.

1. Cultura caiçara. 2. Dieta de pescadores.
3. Ecologia humana.
I. Priolli, Regina H.G., orient. II. Ramires, Milena, coorient.

III. Dieta Caiçara: Hábitos Alimentares e Uso de Recursos

Elaborada pelo SIBi – Sistema Integrado de Bibliotecas – Unisanta.

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho aos meus pais (“in memoriam”), por tudo que fizeram em prol dos meus estudos, tendo como parte de seus sonhos a realização dos meus. Dedico à eles mais esta conquista na formação de minha carreira acadêmica, os quais muito estariam orgulhosos pelo meu empenho e dedicação.

AGRADECIMENTOS

À Universidade Santa Cecília, que com sua competência de instituição de ensino no meio acadêmico, e através da concessão de bolsa de estudo criou condições para que eu conseguisse dar continuidade aos meus estudos e aperfeiçoamento pessoal e profissional acadêmico.

A direção do curso de Mestrado de Ecologia em Sustentabilidade de Ecossistemas Costeiros e Marinhos Prof. Dr. Marcos Tadeu Tavares Pacheco, pela gestão do curso e condução da grade curricular do curso.

Em especial a minha orientadora Prof.^a Dr.^a Regina Priolli que aceitou de pronto a continuidade da minha orientação de dissertação mediante as mudanças internas necessárias na orientação do projeto.

À Prof.^a Dr.^a Milena Ramires, do curso e disciplina de Ecologia Humana, que deu início e incentivou a realização do meu trabalho de pesquisa. Agradeço por sua permanência no projeto como Coorientadora, transmitindo seus conhecimentos e compartilhando experiências, pessoais e acadêmicas.

À Prof.^a Dr.^a Cristina Matos pelo incentivo para meu ingresso nesta universidade como docente e constante motivação na realização do meu curso de Mestrado.

À Prof.^a M.^a Tânia Guedes Pinto pelo apoio e incentivo na realização de mais um projeto de vida pessoal e profissional.

À todos os professores que ministraram as disciplinas cursadas por mim: Prof.^a Dr.^a Alpina Begossi, Prof. Dr. Aldo Ramos Santos, Prof. Dr. Camilo Pereira, Prof. Dr. Fábio Giordano, Prof. Dr. João M. Miragaia Schmiegelow, Prof.^a Dr.^a Juliana Plácido Guimarães, Prof.^a Dr.^a Mara Magenta, Prof.^a Dr.^a Mariana Clauzet, Prof. Dr. Walter Barrela e Prof. Dr. Rodrigo Brasil Choueri.

Um agradecimento muito especial ao Prof. Dr. Fábio Giordano, que transmitiu efetivamente seus conhecimentos, com paciência e maestria na arte de ensinar metodologia e estatística.

Às secretárias: Sandra Helena e Imaculada Scorza, profissionais exemplares, pela dedicação e profissionalismo; aos funcionários do Programa de Mestrado em Ecologia, que de forma direta ou indireta, sempre estiveram presentes motivando-nos, tirando dúvidas, demonstrando paciência, dedicação e assistência, transmitidas nestes dois anos de desenvolvimento do curso e pesquisa de campo.

Aos moradores das comunidades caiçaras de Ilha Comprida, em especial ao Sr. Nezinho, Leonel, Neuza, Lourdes, Luiz e todos os respondentes da pesquisa pela solicitude e apoio ao trabalho de pesquisa em Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba.

Aos colegas e amigos de mestrado pelas parcerias e pelo convívio diário, em especial, aos que além de colegas tornaram-se amigos na vida, com os quais continuo aprendendo a cada dia: Fagner Evangelista, Gabriella Zeineddine, Mariana Cotta, Marcos Nardi, Rafael Alves e Santelmo Camilo.

Aos meus primos irmãos Luci Bueno, Sérgio Bueno, Yasmim Bueno e amiga Maria Lilia Pacheco que me apoiaram de alguma forma, no acompanhamento até o local da pesquisa. A contribuição destes foi imprescindível para a realização desta etapa fundamental para a realização do trabalho de pesquisa.

Aos demais amigos, parentes e familiares, que sempre me impulsionam com uma palavra de incentivo na realização de meus projetos, bem como para me tornar uma pessoa e profissional melhor.

À todos,

“Minha Gratidão”.

RESUMO

O uso de recursos naturais é importante para a população humana e em inúmeras comunidades caiçaras brasileiras que vivem da pesca como meio de sobrevivência. Com base nisso, o presente trabalho foi desenvolvido em três comunidades de pescadores artesanais de Ilha Comprida (SP): Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba com o principal objetivo de analisar o uso de recursos naturais na dieta das comunidades caiçaras. A coleta de dados foi realizada através de entrevistas semiestruturadas e recordatório 24 horas verificando-se hábitos alimentares, preferências e aversões da população local. Os resultados sugeriram que as dietas das três comunidades seguem os padrões alimentares de outras comunidades estudadas, sendo o arroz, feijão e o pescado seus principais constituintes. No entanto, tem tido a inserção de alimentos industrializados e outras fontes de proteína animal, mediante o acesso ao centro comercial e ao desenvolvimento de atividades turísticas. Esta influência fica evidente na comunidade de Pedrinhas que apresenta uma dieta de maiores itens consumidos quando comparada as comunidades de Juruvaúva e Ubatuba. As comunidades também apresentaram preferências e aversões relacionadas à proteína animal, no caso aos pescados. Critérios como sabor, preparo, morfologia e odor foram padrões de preferência e aversões. Vários pescados foram citados como os alimentos mais saudáveis pelas comunidades entrevistadas. Plantas e ervas medicinais são ainda amplamente utilizadas, especialmente nas comunidades de Juruvaúva e Ubatuba. Os resultados demonstram que as três comunidades caiçaras de Ilha Comprida mantêm conhecimento cultural local especializado e que o acompanhamento da dieta caiçara possa constituir boa ferramenta para a estimativa da diversidade de recursos.

Palavras-Chave: Comunidades Caiçaras. Dietas. Recursos Naturais.

ABSTRACT

The use of natural resources is important in numerous caiçaras communities, that live from fishing as a way of survival. Based on this, the present work was developed in three communities of craft fisherman of Ilha Comprida (SP): Juruvaúva, Pedrinhas and Ubatuba. It had as a main objective analyse the use of natural resources in the caicaras communities diets. The data collection was done by the semi instructure interviews and a 24 hour recall checking the food habits, preferences, anda version of the local people. The results suggested that the communities diets follows the food Standards from the other communities studied, being Rice, beans and the fish as their main constituents. However it has had the insertion of industrialized foods and other sources of animal protein, through the access to the commercial center and the development of tourist activities. This influence is evident in the community of Pedrinhas that presents a diet of greater items consumed when compared to the communities of Juruvaúva and Ubatuba. The communities also showed preferences and aversions related to animal protein, in the case of fish. Criteria like taste, preparation, morphology and odor were patterns of preference and aversions. Several fish were cited as the healthiest foods by the communities interviewed. Plants and medicinal herbs are still widely used, especially in the communities of Juruvaúva and Ubatuba. The results suggest that the three caiçaras communities of Ilha Comprida maintain the specialized local cultural knowledge passed from generation to generation. The follow-up of the caiçara diet carried out in these communities is a good tool for estimating the diversity of resources.

Keywords: Caiçaras Communities. Diets. Natural resources.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1:	Local de pesquisa – Ilha Comprida/SP, comunidade de Juruvaúva, Pedrinhas Ubatuba.....	19
Figura 2:	Diversidade alimentar e itens consumidos nas comunidades de Pedrinhas X Juruvaúva/Ubatuba.....	25
Figura 3:	Diversidade de alimentar de itens de proteína animal nas comunidades de Pedrinhas X Juruvaúva/Ubatuba.....	28
Figura 4:	Espécies de pescados preferidos pelas comunidades caiçaras de Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba.....	29
Figura 5:	Diversidade de itens utilizados para fins medicinais nas comunidades	39

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Características citadas pelas preferências de pescados	30
Quadro 2: Padrões de aversões identificados na literatura em comunidades de pescadores do litoral brasileiro.....	30
Quadro 3: Identificação terapêutica de plantas e ervas medicinais utilizadas por comunidades tradicionais em tratamento caseiro.....	33
Quadro 4: Plantas e ervas medicinais citadas pelos moradores das comunidades de Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba – Ilha Comprida/SP.....	35

LISTA DE TABELAS

Tabela 1:	Distribuição da população amostral.....	22
Tabela 2:	Nível de escolaridade da população.....	22
Tabela 3:	Totais e frequências, em relação à cada comunidade, do consumo de fontes de proteína animal (%) e pescados (%) nas comunidades caiçaras de Ilha Comprida nos meses de março e abril de 2016.....	26

LISTA DE SÍMBOLOS

APA	Área de Proteção Ambiental
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IDH	Índice de Desenvolvimento Humano
Km	Quilometro

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	14
2	JUSTIFICATIVA.....	16
3	OBJETIVO GERAL.....	18
	3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	18
4	MATERIAL E MÉTODOS.....	19
	4.1 ÀREA DE ESTUDO.....	19
	4.2 COLETA E ANÁLISE DE DADOS.....	20
5	REULTADOS E DISCUSSÃO.....	22
	5.1 COLETA DE DADOS.....	22
	5.1.2 PERFIL SÓCIO ECONÔMICOS.....	22
	5.1.2 HABITOS ALIMENTARES.....	24
	5.2 ALIMENTOS PREFERIDOS E AVERSIVOS.....	28
	5.3 ALIMENTOS MEDICINAIS.....	32
6	CONCLUSÕES.....	40
	REFERÊNCIAS.....	42
	ANEXO.....	50
	APÊNDICE.....	51

1. INTRODUÇÃO

O uso de recursos naturais locais é uma característica importante de inúmeras comunidades brasileiras (SCHMIDT, 1947, BEGOSSI, 2006, HANAZAKI et al., 2007). Segundo estimativas, povos caiçaras ocupam quase 25% do território nacional, mas pouco disso é legalmente reconhecido (ESTERCI, 2008).

Os caiçaras são popularmente denominados os nativos da costa sudeste brasileira que ainda mantêm algumas atividades de subsistência ou comércio relacionadas à exploração de recursos naturais, dadas como comunidades tradicionais (DIEGUES, 1994; ADAMS, 2000, BEGOSSI et al., 2006). Núcleos populacionais caiçaras se formaram a partir do período colonial brasileiro (DIEGUES, 2002) e, embora sejam contextualizados aos diferentes ciclos econômicos (ADAMS, 2000), ainda mantêm características de maior ou menor dependência em relação à pesca, a agricultura em pequena escala, além de, mais recentemente, as atividades turísticas (BEGOSSI, 2006).

A influência de fatores externos locais como desvalorização de produtos agrícolas, modernização da atividade pesqueira, o desenvolvimento local com a construção de estradas, o aumento do turismo e a implantação de unidades de conservação influenciou a estratégia de subsistência em populações caiçaras do sudeste brasileiro (HANAZAKI et al., 2007).

Muitas dessas comunidades ocupam áreas que também são prioritárias à conservação e, devido a isso, tem sido alvos de políticas que as excluem de seus ambientes (LOPES et al., 2013). Por outro lado, as comunidades tradicionais adquiriram, ao longo dos tempos, uma conotação bastante positiva no que se refere à conservação da biodiversidade (ESTERCI, 2008; GIRALDI e HANAZAKI 2010).

Informações sobre a forma como os indivíduos procuram, obtêm e escolhem alimento podem contribuir para a compreensão destas interações ecológicas. De acordo com Roosevelt (1987), os hábitos alimentares estão relacionados à subsistência dos indivíduos e esta relação pode ter consequências sobre o estado nutricional e sobre a saúde de uma dada população, refletindo sobre a sua qualidade de vida e também na sustentabilidade local (BECKER et al., 1997).

Estudos prévios sobre os hábitos alimentares de populações caiçaras do litoral sul de São Paulo (HANAZAKI E BEGOSSI 2003; FERREIRA et al., 2009) associaram o aumento das atividades de turismo e a diminuição da agricultura e da pesca às mudanças de padrões alimentares das populações. Maccord e Begossi (2006), observaram que as flutuações na disponibilidade ambiental de peixes em comunidades caiçaras, poderiam estar associadas às carências proteicas.

A composição, origem, diversificação e variações sazonais da dieta foram estudadas em inúmeras populações nativas de pescadores, como pode ser verificado nos estudos de comunidades de pescadores da Península do Maraú/BA (PACHECO, 2006); populações ribeirinhas do Rio Negro/AM (SILVA E BEGOSSI, 2007), populações pesqueiras da ilha do Marajó/PA (MURRIETA et al., 2008) e populações caiçaras do sudeste (HANAZAKI E BEGOSSI 2003; FERREIRA et al., 2009; RAMIRES et al., 2012; PRADO et al., 2017). O uso dos pescados e animais terrestres pelas comunidades caiçaras do Complexo Estuarino-Lagunar de Iguape e Cananéia foi previamente registrado (HANAZAKI 2001; HANAZAKI E BEGOSSI 2003) fornecendo excelente material para análises temporais dos recursos naturais na região.

Levantamentos etnobotânicos que permitam estimar a riqueza de plantas conhecidas e usadas para diversas finalidades, (BRITO; LUCENA. E CRUZ, 2015) como as plantas medicinais, ornamentais e alimentares, também foram realizados de modo a investigar as inter-relações dos caiçaras com os recursos naturais (HANAZAKI et al., 2000, BEGOSSI et al., 2000; GIRALDI e HANAZAKI, 2010; PERNA E LAMANO-FERREIRA, 2014).

O presente trabalho foi desenvolvido em três comunidades caiçaras do município de Ilha Comprida, SP, município situado dentro dos limites do Complexo Estuarino-Lagunar de Iguape e Cananeia, remanescente de Floresta Tropical Atlântica.

Considerando que a ação humana pode elevar ou reduzir a biodiversidade, a presente pesquisa pretendeu realizar um diagnóstico da interação dessas comunidades com o uso de recursos naturais por meio da análise de seus hábitos alimentares.

2. JUSTIFICATIVA

Entre os remanescentes de Floresta Tropical Atlântica ao longo da costa brasileira a região denominada Complexo Estuarino-Lagunar de Iguape e Cananéia, localizada no extremo sul do litoral do Estado de São Paulo, vem sendo há anos objeto de diversas iniciativas conservacionistas e preservacionistas (SALES e MOREIRA 1996). A região recebe a denominação de "complexo" por representar uma associação de diversos ambientes, como ilhas, lagunas, canais e formações vegetais típicas do Domínio Mata Atlântica: ou seja, floresta tropical, mangues, várzeas e restingas.

De acordo com Cintrón e Schaeffer-Novelli (1993) a mesma região representa um ambiente de transição entre os meios terrestres e marinhos com alta produtividade e grande diversidade em seu ecossistema, o que pode contribuir com o conhecimento local de diferentes dietas alimentares ocorridas ao longo do tempo, assim como na transmissão de valores sociais, ecológicos e ambientais.

A diversidade dos recursos usados por populações nativas pode ser útil no planejamento de áreas de conservação e em seu manejo (BEGOSSÍ et al., 2006). Investigar o conhecimento local sobre as dietas e plantas medicinais pelas comunidades caiçaras pode contribuir com o conhecimento científico levando em consideração a interação direta do homem com o bioma da Mata Atlântica e o ecossistema no qual está inserido (BRITO e VALLE, 2011).

Estudos realizados há aproximados 16 anos com as comunidades caiçaras residentes já apontavam que a inter-relação destas com os recursos naturais estariam se modificando com a consequente urbanização da área (HANAZAKI 2001; HANAZAKI e BEGOSSI 2003).

Existem leis que protegem os modos tradicionais da pesca, e promovem a responsabilidade pela atividade pesqueira das comunidades caiçaras na preservação de espécies de peixes em todo Brasil (portaria nº445/2014). Áreas ambientais de domínio público da união, estados e municípios, são estabelecidas por lei como unidades de conservação, da sustentabilidade de espécies de pescados e seus recursos de subsistência, ou seja, a lei define parâmetros para o manejo e para a gestão ambiental local.

O Complexo Estuarino-Lagunar de Iguape e Cananéia é também

classificado como Área de Proteção Ambiental (APA) e mantido pelo regimento da lei no 6.902, de 27 de abril de 1981 (PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, CASA CIVIL - SUBCHEFIA PARA ASSUNTOS JURÍDICOS, 1981) que dispõe sobre a criação de Estações Ecológicas, Áreas de Proteção Ambiental.

Segundo, a secretaria do meio ambiente, o objetivo principal de uma APA é a conservação de processos naturais e da biodiversidade, através da orientação, do desenvolvimento e da adequação das várias atividades humanas às características ambientais da área.

3. OBJETIVO GERAL

Analisar as dietas e o uso de recursos naturais das famílias caiçaras de Ilha Comprida (SP).

3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Caracterizar o perfil sócio econômico das famílias das comunidades caiçaras;
- Comparar e descrever a dieta (total de itens alimentares e proteínas consumidas);
- Analisar a diversidade de espécies de peixes consumidas nas comunidades;
- Relacionar preferências e aversões alimentares;
- Comparar e descrever os itens alimentares de uso medicinal.
- Realizar comparação longitudinal e temporal da dieta alimentar nas mesmas comunidades.
- Verificar se a distância ao centro comercial é fator determinante na mudança de dieta para o consumo de alimentos industrializados.

4. MATERIAL E MÉTODOS

4.1. ÁREA DE ESTUDO

A pesquisa foi realizada em três comunidades caiçaras (Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba) do município de Ilha Comprida localizado no litoral sul do Estado de São Paulo (FIGURA 1).

O município ocupa uma área de 192 km², com 4 km de largura e 74 km de comprimento, sendo um dos 15 municípios classificado como estância balneária do estado de São Paulo. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2016), o último censo representou uma população de 10.476 habitantes, e estimativa de 7.858 pessoas alfabetizadas, com IDH (Índice de Desenvolvimento Humano) igual a 0,725. A principal atividade econômica da região é o turismo e atividades comerciais decorrentes deste, como pousadas, lanchonetes, restaurantes, quiosques e outros.

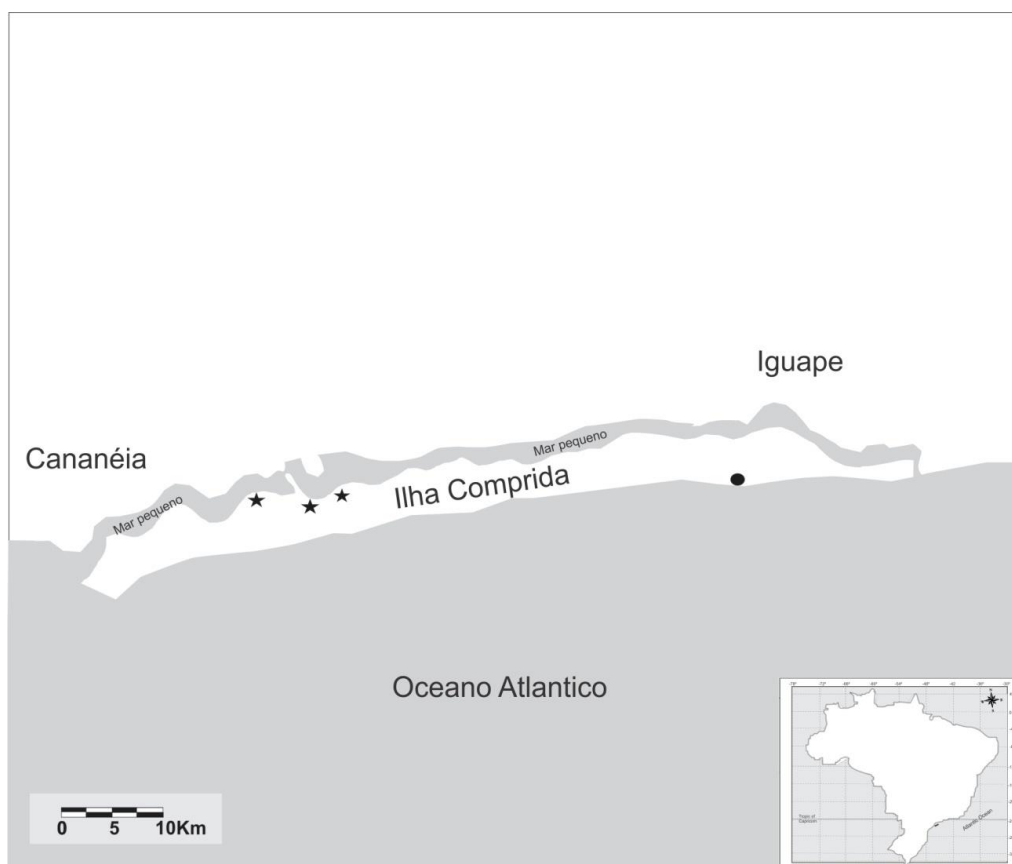


Figura 1: Localização das comunidades caiçaras Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba (indicadas com estrelas) no mapa de Ilha Comprida, São Paulo, Brasil, em relação ao centro comercial, Boqueirão do Norte da Ilha (indicado com círculo).

4.2 COLETA E ANÁLISE DE DADOS

A coleta de dados foi realizada durante os meses de março e abril de 2016, três dias de cada mês, num intervalo de 30 dias entre períodos, nas comunidades caiçaras, Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba.

Foram aplicados questionários semiestruturados (ANEXO) previamente aprovados pelo Comitê de Ética da UNISANTA sob o nº 571.156, sendo solicitados aos entrevistados seus consentimentos e disponibilidade para participarem da entrevista. Foi considerado um representante por família como unidade amostral, idade superior a 18 anos e mínimo de 10 anos de tempo de residência no local. A dinâmica de coleta aplicada foi o método “bola de neve” (BAILEY,1992), em que o primeiro contato inicial na população de pesquisa passa a indicar outros e assim por diante, desenvolvendo uma rede de informantes, na qual cada indivíduo entrevistado recomenda outro, para dar continuidade nas entrevistas.

As questões da entrevista incluíram informações sobre o perfil socioeconômico do entrevistado, seus hábitos alimentares e a utilização de alimentos com fins nutricionais e medicinais.

O perfil sócio econômico das famílias das comunidades caiçaras foi averiguado através das atividades principais e secundárias desenvolvidas além daqueles que vivem do benefício da aposentadoria.

O acompanhamento da dieta foi realizado por meio do “Recordatório 24 horas” onde foram anotados quais os alimentos consumidos por cada família levando em consideração as principais refeições, almoço e o jantar ao dia anterior da entrevista.

Para verificar a existência de diferença entre a diversidade alimentar e de plantas medicinais entre as comunidades pesquisadas, foram construídas curvas de rarefação utilizando o software PAST v.1.34 (HAMMER et al., 2001). De acordo com método de rarefação, sub amostras de mesma similaridade são tomadas ao acaso. Sendo assim, o método permite que as diversidades de dieta de diferentes populações com tamanhos amostrais diferentes sejam comparáveis. A fórmula aplicada seguiu a proposta por Magurran (1988). As curvas de rarefação foram obtidas com ajuda da ferramenta gráficos no Microsoft Excel, representando o eixo X de cada análise o número de citações e ou

informantes, e o eixo Y, suas respectivas variáveis. Esse método foi utilizado nos estudos realizados anteriormente por Hanazaki (2000) em comunidades de Ponta do Almada.

No presente trabalho, em virtude do menor número de habitantes das comunidades Juruvaúva (8 famílias) e Ubatuba (16 famílias), as mesmas foram agrupadas para comparação aos itens avaliados na comunidade de Pedrinhas (80 famílias).

Os dados obtidos a partir de perguntas abertas da entrevista semiestruturada também foram analisados através de uma abordagem qualitativa, de modo a identificar aspectos relativos à importância de alimentos e plantas para as famílias entrevistadas.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 COLETA DE DADOS

5.1.1 PERFIL SÓCIO ECONÔMICOS

Foram realizadas entrevistas com 65 famílias do total de 114 residentes, segundo informações do Serviço de Saúde Municipal Local (Tabela 1), representando 62,5, 63,7 e 50% das comunidades Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba, respectivamente. A faixa etária dos entrevistados variou de 18 a 89 anos com a idade média de 40 anos em Juruvaúva, 51 anos em Pedrinhas e 56 anos em Ubatuba. A amostra foi constituída de 53,8% de homens e 46,1% mulheres, sendo que do total de entrevistados, 46 eram nascidos no município.

Tabela 1: Distribuição da população amostral

Locais	Famílias residentes	Famílias entrevistadas	% famílias amostradas
Juruvaúva	16	10	62,5
Pedrinhas	80	51	63,7
Ubatuba	08	04	50,0
Total	114	65	57,0

Fonte: Serviço de Saúde Municipal local (11 de março de 2016).

O nível de escolaridade predominante foi o ensino fundamental (67,6%) e apenas um entrevistado se declarou analfabeto (Tabela 2). Foi observada a presença de uma escola municipal com educação infantil e fundamental localizada em Pedrinhas que atende as três comunidades. Para o ensino médio, entretanto, os moradores se deslocam para escolas da rede estadual ou particular, situadas no centro (Boqueirão da ilha) de Ilha Comprida. Não foi observada nenhuma instituição de ensino superior e os residentes que desejam cursá-los, procuram em cidades próximas, como Registro, que contém Faculdades Públicas e Privadas.

Tabela 2: Nível de Escolaridade da população amostral.

Escolaridade	Juruvaúva	Pedrinhas	Ubatuba
Superior Completo	-	2	-
Médio Completo	2	9	3
Médio Incompleto	-	2	2
Fundamental completo	-	14	2
Fundamental Incompleto	2	23	3
Analfabeto	-	1	-

Na área da saúde foi verificada a presença de um posto de saúde na comunidade de Pedrinhas com atendimento ambulatorial diário e semanalmente com atendimento clínico-médico em ambos os períodos (manhã e tarde).

A principal fonte de renda citada nas três comunidades foi a pesca, tendo como fonte de renda complementar o trabalho em construção civil (Juruvaúva), aposentadoria (Pedrinhas) e comércio (Ubatuba). Outras atividades como serviços de limpeza, cozinha e costura também foram citadas como principal atividade e segundo os entrevistados, seriam realizadas especialmente pelas mulheres de tais comunidades.

Entre os entrevistados que atribuíram a pesca como principal atividade, apenas 15,7% declarou depender exclusivamente dela, valores inferiores aos observados em comunidades do litoral do Rio de Janeiro, sendo 37,2% em Paraty, 32,8% em Ilha Grande e de 19,2% em Angra dos Reis (BEGOSSÍ et al., 2010).

Em estudos prévios, a pesca também não foi atividade exclusiva de renda de comunidades do litoral de São Paulo (HANAZAKI, et al., 2007; FERREIRA, et al., 2009). Na Estação Ecológica da Juréia-Itatins (RAMIRES e BARRELLA, (2012) e no Vale do Ribeira (BARRELLA et al., 2014), ambas localidades próximas do presente estudo, os serviços voltados para atividades relacionadas ao turismo e comércio como restaurantes, bares, pousadas, aluguel de barcos foram bastante citados. De acordo com Begossi et al., (2010), as comunidades caiçaras trazem do passado esta transformação e mudança, mesclando pesca e agricultura ou ainda, pesca, agricultura a atividades diversas. Entretanto, essa forma de garantir menor risco econômico, muitas vezes, não está acompanhada do melhor preparo do indivíduo para o mercado urbano, sugerindo que a valorização da pesca possa muitas vezes, ser a melhor alternativa (LOPES et al., 2013).

No geral as comunidades mantêm semelhanças em seu perfís sócio econômicos, com renda principal, a pesca. O que difere uma da outra é a variação de renda familiar conforme o tipo de atividade secundária exercida, como os trabalhos de transporte e frete (caminhoneiros),, limpeza (faxineiras, domésticas) atividades informais de cozinha (boleiras, cozinheiras), além de

benefícios provenientes de aposentadorias públicas em famílias que dependeriam somente destes benefícios.

5.1.2 HÁBITOS ALIMENTARES

Considerando-se os dados, das duas refeições principais (almoço e jantar - recordatório de 24 horas), 130 refeições foram analisadas, sendo 102 em Pedrinhas e 28 em Juruvaúva e Ubatuba. Os resultados apontaram que na dieta das três comunidades houve predominância dos itens arroz e feijão, acrescidos do consumo de alguma proteína, como peixe, carne bovina, carne suína e aves (predominantemente frango). Vegetais e legumes, como tomate, batata e vegetais verdes também foram citados como presentes em algumas refeições. Além disso, alimentos industrializados, como salsicha, linguiça, presunto, macarrão, não representando, entretanto, nem 5% do total de itens consumidos. As refeições sem proteína animal corresponderam à 9%.

Refeições com predominância de farinha de mandioca, banana, batata doce e peixe, constituíam 85% das refeições da dieta caiçara na década de 50 (MOURÃO, 1971). Entretanto, a farinha de mandioca e banana, foram aos poucos sendo abandonados e atualmente, como pode ser observado no presente estudo, não representaram nem 3% da dieta. Hanazaki e Begossi (2003) também observaram a mesma mudança de hábitos dos itens alimentares nas comunidades de São Paulo Bagre (Cananéia) e Pedrinhas (Ilha Comprida). Comparando-se a diversidade de total de itens consumidos entre as comunidades (Figura 2), pode ser verificado que moradores de Pedrinhas apresentaram maior diversidade de dieta do que as outras duas comunidades. Provavelmente esse resultado seja decorrente da maior ou menor facilidade aos centros urbanos. A comunidade de Pedrinhas possui melhor facilidade de acesso ao centro da cidade de Ilha Comprida, denominado Boqueirão Norte da Ilha, local que concentra o comércio de alimentos industrializados e exóticos a região. A maior parte do percurso (34 km, média de 40 minutos) é realizada inclusive, em parte, por via pavimentada. A comunidade de Juruvaúva situa-se a 6 km e a de Ubatuba a 4 km de Pedrinhas, sendo todo o percurso realizado por estrada de terra e ou pela praia, tendo ainda que se orientar durante o mesmo pelas oscilações da maré do Mar Pequeno. Em comunidades caiçaras de Cananéia, a facilidade de acesso ao mercado local e a via principal ao centro

urbano da cidade também resultou em maior aquisição de itens industrializados (FERREIRA et al., 2009).

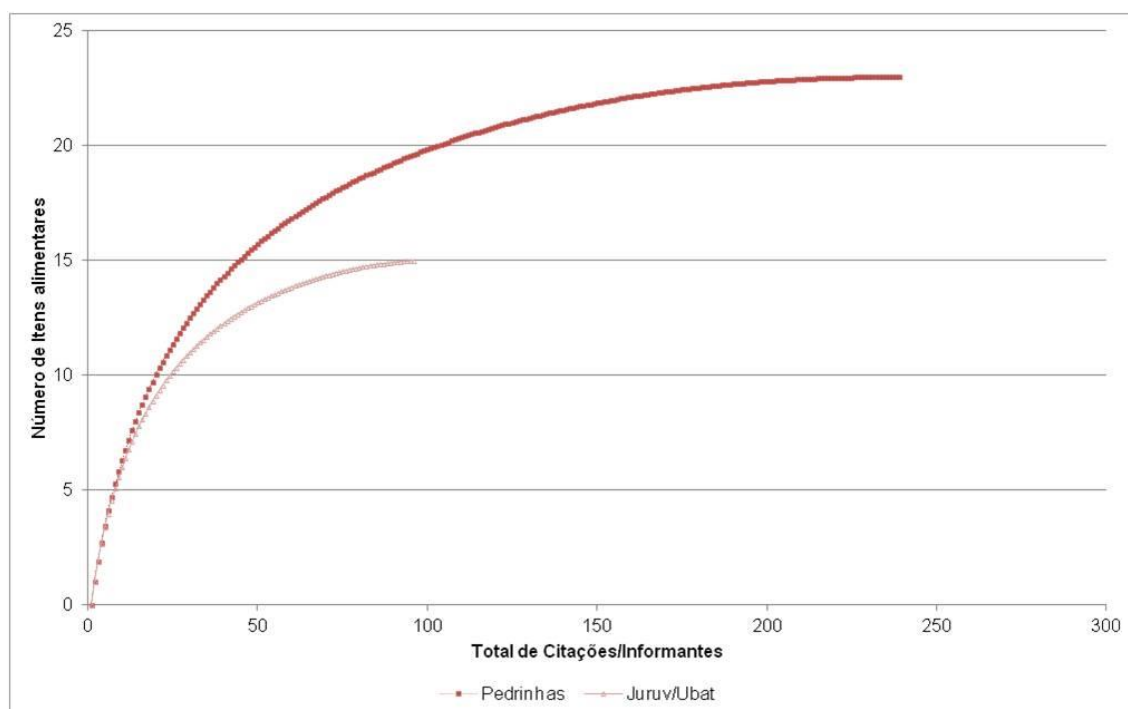


Figura 2 – Diversidade alimentar de itens consumidos nas comunidades Pedrinhas X Juruva/Ubata. n=130 refeições, citações=65 e nº de itens alimentares=26

Os pescados foram a principal fonte de proteína animal, representando 23% das refeições dessas comunidades (Tabela 3). Outras fontes de proteína animal, além dos pescados, apresentaram relevância, como pode ser observado pelas frequências de carne bovina (18,4%), suína (13%) e ovos, leite e embutidos (18%).

O maior consumo de peixe em relação a outras fontes proteicas foi observado em 68%, de comunidades da Ilha de Búzios/RJ (BEGOSSI e RICHERSON, 1993), 52% das refeições das comunidades caiçaras da praia de Puruba/SP (HANAZAKI e BEGOSSI, 2000), 54,3% das refeições das comunidades de Aracampina/PA (MURRIETA, 2001) e 21 e 42%, respectivamente, das populações das praias de Jabaquara e Serraria em Ilhabela/SP (RAMIRES, 2008).

Tabela 3: Totais e frequências, do consumo de fontes de proteína animal e pescados em relação à cada comunidade caiçara de pesquisa em Ilha Comprida, nos meses de março e abril de 2016.

Itens alimentares	Total (n=130)	%	Pedrinhas (n=102)	%	Juruvaúva/Ubatuba (n=28)	%
Pescados	30	23,0	24	23,5	6	21,4
Carne bovina	24	18,4	16	15,6	8	28,5
Frango	11	8,4	10	9,8	1	3,5
Carne suína	17	13,0	9	8,8	8	28,5
Ovos, leite e embutidos	18	13,8	16	15,6	3	10,7
Refeições sem consumo de proteína animal	12	9,2	12	11,7	0	0
Nomes locais dos pescados						
Tainha	10	7,6	6	5,8	4	14,2
Camarão	9	6,9	7	6,8	2	7,1
Pescada	5	3,8	2	1,9	3	10,7
Parati	5	3,8	3	2,9	2	7,1
Bagre	3	2,3	1	1,0	2	7,1
Porquinho	2	1,5	1	1,0	1	3,5
Outras espécies	4	3,0	2	3,0	0	0

Em estudo prévio com as comunidades de Pedrinhas e São Paulo Bagre; o consumo de peixe representou 28 e 36% (APÊNDICE A), respectivamente do total de refeições analisadas (HANAZALI 2001; HANAZAKI e BEGOSSI, 2003). A frequência alta de consumo de frango pelas comunidades (24%) e o fenômeno denominado “food delocalization”, isto é, a substituição de itens produzidos regionalmente por itens industrializados, foi destacado pelos autores. Esse mesmo fenômeno pode ser observado no presente trabalho, quando analisado o consumo de carne bovina nas comunidades Juruvaúva e Ubatuba, totalizando 28,5% de refeições analisadas. Entretanto, há de ser destacado que a presente pesquisa abrangeu somente os meses de março e abril e a frequência de consumo do pescado pode ser influenciada pela sua sazonalidade, requerendo-se estudos futuros para sua confirmação.

Fatores como disponibilidade de recursos naturais, acesso dos moradores aos centros urbanos e preço de venda de determinados pescados são

frequentemente citados como relevantes ao consumo de proteína animal (BEGOSSI et al., 2010). No presente trabalho, foi observado um baixo consumo e seis espécies de pescados foram citadas como mais presentes nas refeições, representando tainha e camarão aproximadamente (7%), e pescada, parati, bagre e porquinho, nem 5% cada, no total das refeições avaliadas, índices estes ser devido à influência da sazonalidade. Hanazaki e Begossi (2003) indicaram valores superiores e divergentes em espécies consumidas ao longo de todo o ano na comunidade de Pedrinhas, representando parati (23%), tainha (17%) e pescada(11%). A menor frequência do consumo de pescado observada no presente estudo pode ser devida também a sazonalidade e o menor levantamento. Entretanto, pode ser consequência do processo de urbanização pelo qual as comunidades estão vivenciando (FERREIRA et al., 2009). Pescadores experientes e mais velhos têm mencionado declínios na abundância de várias espécies de peixes na costa sudeste brasileira (SILVANO e BEGOSSI 2012, LOPES et al., 2013).

Comparando-se o consumo de proteína animal entre as comunidades (Figura 3), pode ser verificado que moradores de Pedrinhas apresentaram maior diversidade do que as outras comunidades. Considerando-se que a comunidade de Pedrinhas apresenta maior potencial de aumento de renda decorrente do turismo do que as outras comunidades, este resultado, aliado aos citados anteriormente, já era esperado. Além disso, o aumento da renda e o armazenamento do pescado para venda nos bares locais também podem fazer com que os moradores adquiram itens geralmente não presentes na dieta, como por exemplo, ovos, leite e embutidos, como apresentado anteriormente.

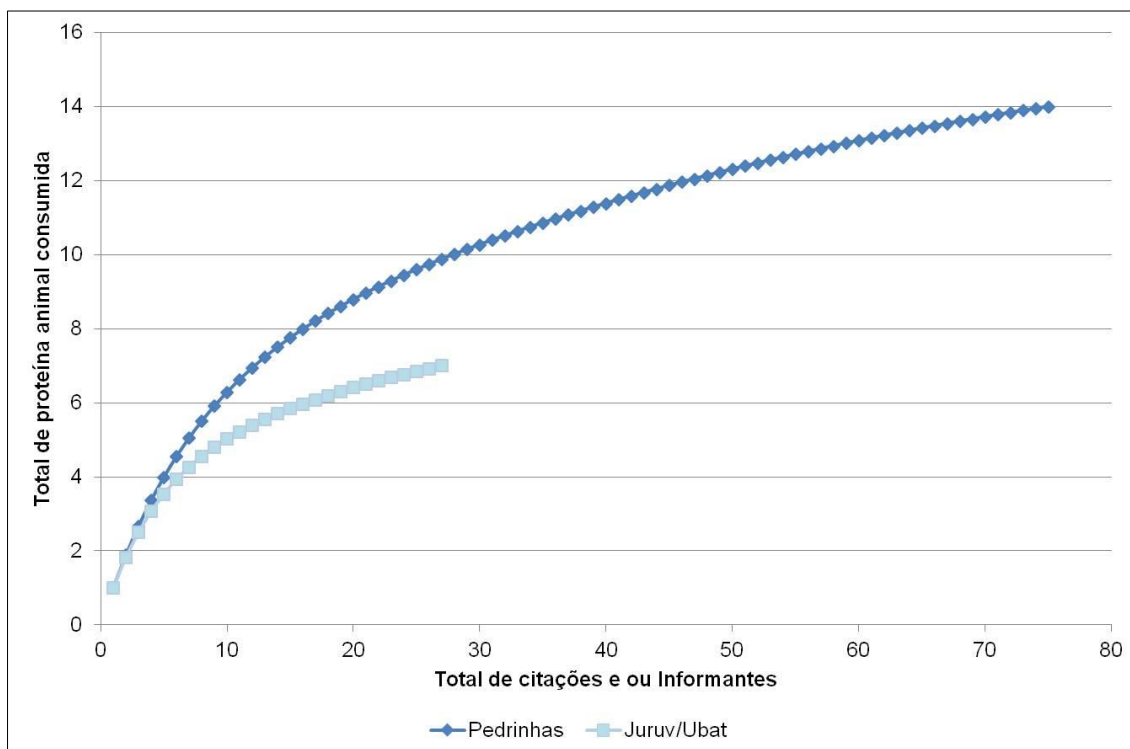


Figura 3 – Diversidade alimentar de itens proteína animal nas comunidades Pedrinhas X Juruvaúva/Ubatuba.

5.2 ALIMENTOS PREFERIDOS E AVERSIVOS

As respostas dos entrevistados às perguntas abertas dos questionários, considerando-se os dados totais das três comunidades, relacionaram arroz (81,5%), feijão (66,1%) e pescados (58,4%) como os alimentos preferidos. Esses dados são concordantes com os levantamentos de Murrieta (2001) e Ferreira et al., (2009) como a preferência de populações caiçaras. Com relação aos pescados, a tainha foi citada por 49,2% dos entrevistados, o robalo por 40% e a pescada por 21,5%. (Figura 4). As preferências dos entrevistados foram geralmente relacionadas às propriedades dos peixes em relação a sabor, cor, preparo, quantidade de espinhas e textura (Quadro 1). Justificativas como abundância e custo também foram apresentadas. O robalo embora citado como preferido, não foi indicado como consumido em nenhuma das refeições analisadas. Tainha e robalo são espécies de grande importância comercial na região, sendo um custo menor por ter ocorrência frequente ao longo do ano (CARVALHO-FILHO 1999, MENDONÇA e KATSURAGAWA 2001). No caso do

robalo, sua ocorrência é mais concentrada entre os meses de verão, especialmente janeiro a março (MENDONÇA e KATSURAGAWA 2001). Por ser peixe de carne branca e pouca quantidade de espinhas, tem bom valor de comercialização, ou seja, é acessível para compra e se ganha na venda, logo, os pescadores preferem vendê-lo a consumi-lo (RAMIRES et al., 2012). Tainha e pescada também foram listadas como algumas das espécies preferidas em comunidades caiçaras do litoral do Rio de Janeiro (SEIXAS e BEGOSSI 2000, HANAZAKI e BEGOSSI 2003).

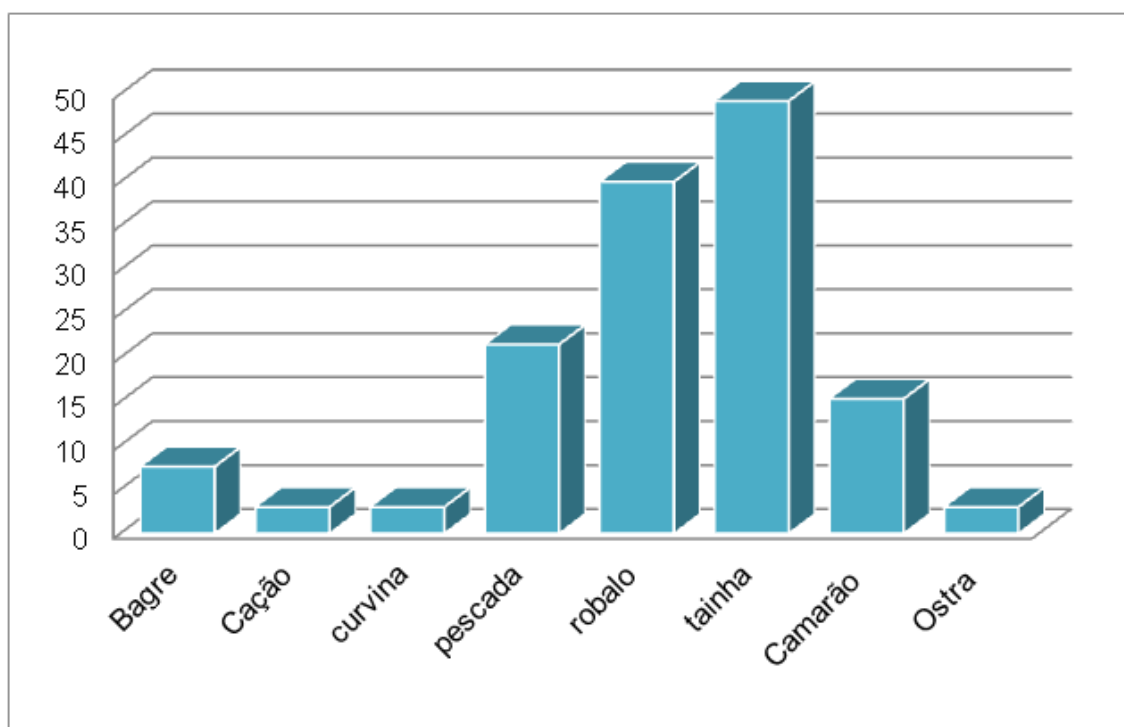


Figura 4 – Espécies de pescados preferidos pelas comunidades caiçaras de Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba no município de Ilha Comprida (SP).

Um aspecto relevante nas comunidades caiçaras de Ilha Comprida é o comércio turístico de bares, quiosques, venda de bebidas e porções de pescados (peixes e crustáceos), concomitantes às atividades pesqueiras locais, o que permite ao comércio a possibilidade de aumento da renda da população advinda dessas atividades, principalmente no período de férias temporadas com o aumento do turismo. Como mencionado anteriormente, a preferência e a frequência no consumo de pescado têm influência da atividade pesqueira e disponibilidade dos recursos naturais no ambiente, podendo tais parâmetros também serem utilizados como comparativos em futuros estudos.

Quadro 1 – Características citadas pelas preferências de pescados.

Características	Espécies citadas (Nomes locais)	Justificativas
Sabor	Robalo, tainha, pescada branca, pesca amarela, parati, bagre, cação, porquinho, corvina, frutos do mar, camarão e mariscos.	“Sabor acentuado”. “Realce dos temperos”. “Sabor leve”.
Custo	Pescada.	“Preço baixo”.
Preparo	Parati, tainha, robalo, cação, Frutos do mar.	“Fácil de preparar”. “Bom para fritar”. “Bom para ensopado”. “Bom para fazer na brasa”.
Espinhas	Pescada branca.	“Pouca espinha.” “Pouca escama”.
Textura	Robalo, cação.	“Carne macia”.

Os alimentos aversivos mais citados nas três comunidades foram os pescados (56,9%), a carne suína (13,8%) e algumas frutas (12,3%). No caso dos pescados, os mais citados foram cação, bagre, raia e camarão. As justificativas citadas foram relacionadas a sabor, odor, presença de espinhos, hábito alimentar do peixe, presença de veneno (toxinas) e textura. O Quadro 2 apresenta padrões de aversões identificados no presente estudo e na literatura em comunidades de pescadores do litoral brasileiro, considerado como dados comparativos para este estudo.

Quadro 2: Padrões de aversão identificados na literatura e no presente estudo em comunidades de pescadores do litoral brasileiro.

Padrões de aversões	Nomes populares dos pescados	Local	Referências
MORFOLOGIA EXTERNA (couro ou liso)	Arraia, bagre, cascudo.	Conde, BA.	Costa-Neto, 2000.
	Arraia, bagre, cação.	Pedrinhas; SP Bagre, Icapara -SP.	Hanazaki, 2001.
	Moreia.	Guaraqueçaba, PR.	Fernandes-Pinto, 2001.
	Arraia, cação.	Ilhabela, SP.	Ramires, 2008.
	Espada.	Ilha Grande, RJ.	Begossi et al., 2010.
	Espada.	Piratuba, AP.	Silva, 2014.
	Arraia, cação.	Ilha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.
APARÊNCIA PEGAJOSA	Acacari, cação, piranha.	Tabaco, AP.	Silva, 2014.
	Arraia, bagre, mero. Pirapema, tacuré.	Ajuruteua, PA.	Barboza et al., 2014.
	Arraia, cação.	Ilha Grande, RJ.	Begossi et al., 2010.
	Cavala, espada, sororoca.	Ilhabela, SP.	Ramires, 2008.
	Cavala, espada, sororoca.	Ilhabela, SP.	Ramires, 2008.
	Arraia, corvina.	Pedrinhas;SP Bagre,	Hanazaki, 2001.

	Icapara -SP.		
	Anchova, bonito, parati, xaréu.	Guaraqueçaba, PR.	Fernandes-Pinto, 2001.
	Cangurupim, bagre, caborja, gaia preta.	Conde, BA.	Costa-Neto, 2000.
	Bagre. Bonito, cação, espada.	Praia da Almada, SP	Hanazaki e Bergossi, 2000.
	Arraia, cação.	Ilha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.
COMPORTAMENTO AGRESSIVO	Arraia, cação.	Praia da Almada, SP	Hanazaki e Begossi, 2000.
	Peixe elétrico.	Guaraqueçaba, PR.	Fernandes-Pinto, 2001.
	Bonito, espada. goete, parati.	Ilhabela, SP.	Ramires, 2008.
	Arraia, bonito, cação.	Paraty, RJ.	Xavier, 2013.
MORFOLOGIA INTERNA (Muito espinho, e gorduroso)	Cagurupim.	Conde, BA.	Costa-Neto, 2000.
VENENOSO	Baiacu mirim, bagre.	Conde, BA.	Costa-Neto, 2000.
	Baiacu.	Guaraqueçaba, PR.	Fernandes-Pinto, 2001.
	Baiacu.	Ilhabela, SP.	Ramires, 2008.
	Baiacu.	Ilha Grande, RJ.	Begossi et al., 2010.
	Baiacu.	Ajurateua, PA.	Barboza et al., 2014.
	Baiacu.	Ilha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.
ASPECTO FEIO	Pescada vermelha, Corvina.	Guaraqueçaba, PR.	Fernandes-Pinto, 2001.
	Boto, corvina, paru, Peixe morcego.	Ajurateua, PA.	Barboza et al., 2014.
ODOR RUIM	Boto, camburu, Parati-pema.	Guaraqueçaba, PR.	Fernandes-Pinto, 2001.
	Corvina, garoupa.	Ilhabela, SP.	Ramires, 2008.
	Jurupiranga, piolho de cação.	Ajurateua, PA.	Barboza et al., 2014.
SABOR FORTE	Bagre, budião camburu, corvina, garoupa, marimba, porco.	Ilhabela, SP.	Ramires, 2008.
	Corvina.	Ilha Grande, RJ.	Begossi et al., 2010.
	Arraia, cação.	Ajurateua, PA.	Barboza et al., 2014.

De acordo com Hanazaki e Begossi (2006), as preferências e aversões são decorrentes de fatores ecológicos e culturais podendo ser explicadas pela disponibilidade do recurso, posição da espécie na cadeia alimentar ou até mesmo pela importância das espécies na economia da comunidade. Curiosamente, peixes “de couro”, como o cação, embora citados como aversivos pelo aspecto, foram citados como muito consumidos pelas comunidades, devido

a ausência de espinhas, fácil preparo e bom sabor, fato também observado em estudos prévios (SEIXAS e BEGOSSI 2000, RAMIRES et al., 2012).

O baiacu, segundo os entrevistados, é um peixe com “muito veneno”, requerendo um preparo especial na sua limpeza e preparação. Estudos sobre a importância farmacológica das toxinas e o alto número de casos de envenenamento causados pela ingestão da carne de baiacus confirmam a razão desse pescado como alvo de aversões pelas comunidades caiçaras (ROTUNDO, 2007).

5.3 ALIMENTOS MEDICINAIS

A resposta dos entrevistados sobre quais alimentos seriam usados para fins medicinais indicou os pescados em 22% dos resultados, algumas espécies de frutas (13,8%) e verduras/legumes (10,7%). Entretanto, a maioria (52,8%) não usa ou não conhece nenhum tipo de alimento medicinal. Peixes como cação, pescada, robalo, bagre e tainha, de acordo com os moradores, teriam seu uso estimulado devido a maior vitalidade e ânimo que seu consumo propiciaria. Peixes medicinais, assim como outros animais medicinais foram citados em estudos sobre pescadores artesanais da Amazônia e da costa sudeste da Mata Atlântica (SEIXAS e BEGOSSI 2001; BEGOSSI et al., 2004, RAMIRES et al., 2012).

Algumas comunidades caiçaras têm como hábito a utilização de algumas espécies de peixes para a cura de determinadas doenças, cicatrizações de feridas, ou ainda, no resguardo de gravidez e pós-parto (BEGOSSI 1998; RAMIRES 2008). De acordo com Barboza (2014), comunidades pesqueiras preparam a espécie de peixe acari de modo torrado e depois com o pó fariam um chá que seria indicado para problemas respiratórios. O autor também cita outras espécies, como o cavalo-marinho, que pelo mesmo preparo (torra e infusão), teria chá útil para cansaço, asma, problemas renais, e na cicatrização do cordão umbilical de recém-nascidos. A espécie pirapema, após torra e infusão de sua escama seria recomendada para crises asmáticas.

A disponibilidade e diversidade de recursos naturais desenvolvem comportamentos e hábitos alimentares, bem como é fonte de sobrevivência, de cuidado com a saúde e da cura de males e doenças. Mudanças culturais

consideram também a prática de utilização de plantas e ervas medicinais utilizadas nessas comunidades. Esses padrões de utilização e ação medicinal das ervas foram se desenvolvendo ao longo dos tempos de forma popular nas comunidades tradicionais. Estas plantas foram identificadas no presente e em outros estudos destas comunidades considerado como dados comparativos para este estudo.(Quadro 3).

Quadro 3: Identificação terapêutica de plantas e ervas medicinais utilizadas por comunidades tradicionais em tratamento caseiro.

Indicação terapêutica	Nome popular citado	Local	Referências
<i>Pulmão, Tosse/ Gripe</i>	Novalgina, babosa,	Ilhéus, BA.	Moreira et al., 2002.
	crista-de-galo, folha-da-costa, alfavaca-de-galinha, canela, eucalipto.		
	Janaguba, crista-de-galo, corotá, alfavaca, imburana, mastruz, quebra-pedra, romã, manjerição, sucupira. erva cidreira.	Olho d'Água Pires- PI.	Franco e Barros, 2006.
	Assa-peixe, saião, bucha paulista, romã, erva-de-passarinho, capim-santo.	Barra do Jucú, ES.	Albertasse et al., 2010.
	Guaco, assa-peixe, baibera, cambará-roxo, poejo, hortelã, romã.	Paraty, R.J.	Brito e Senna-Valle, 2011.
<i>Digestão, Estômago, Dor de Barriga</i>	Flor-de-laranjeira, gengibre, poejo, gervão, guaco.	Ilha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.
	erva-doce, alumã, mastruz, hortelã, santa-bárbara, boldo, erva cidreira.	Ilhéus, BA.	Moreira et al., 2002.
	Cajuí, aroeira, bacurau, Marmeleiro.	Olho d'Água Pires- PI.	Franco e Barros, 2006.
	Camomila, hortelã, boldo, alecrim, erva cidreira, gervão, jurubeba.	Barra do Jucú, ES.	Albertasse et al., 2010.
	Santa-rita, manjerição, hortelã, boldo, anador, espinheira-santa, erva	Paraty, R.J.	Brito e Senna-Valle, 2011.

	cidreira, erva-São-João.		
	Boldo, carqueja, loro, erva santa-maria, espinheira santa, hortelã tanchagem.	Ilha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.
Rins, bexiga e aparelho urinário	assa-peixe, quebra pedra, alfavaca-de-cobra.	Ilhéus, BA.	Moreira et al., 2002.
	cipó-de-escada-do-cerrado, jucá.	Olho d'Água Pires- PI.	Franco e Barros, 2006.
	fustão, quebra-pedra, hortelã-pimenta,	Barra do Jucú, ES.	Albertasse et al., 2010.
	Chapéu-de-couro, camomila, quebra-pedra, cana-do-brejo, jequitibá.	Paraty, R.J.	Brito e Senna-Valle, 2011.
	arruda, cana-do-brejo, capiá, capim cidrão, cipó-de-sabiá, poejo, penicilina, quebra-pedra, folha-de-abacate, picão branco.	Ilha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.
Pressão arterial, coração e circulação	urucun, santa-bárbara,	Ilhéus, BA.	Moreira et al., 2002.
	alfavaca-de-cobra, capim santo.		
	guabiraba amarela.	Olho d'Água Pires- PI.	Franco e Barros, 2006.
	arnica, cipó almésca.	Barra do Jucú, ES.	Albertasse et al., 2010.
	erva cidreira.	Paraty, R.J.	Brito e Senna-Valle, 2011.
	alecrim, xarope de cebola.	Ilha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.
Pele e cabelo	Baleiro, erva-de-bicho, violinha.	Ilha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.
	arnica, bicuíba, babosa, erva-de-São João, santa-maria, estalo, saião, vassoura.	Paraty, R.J.	Brito e Senna-Valle, 2011.
	babosa, camomila, cinco-folhas, cordão-de-frade, mamona, hibisco.	Barra do Jucú, ES.	Albertasse et al., 2010.
	sapucaia, fedegoso, louco, mama-cachorra.	Olho d'Água Pires- PI.	Franco e Barros, 2006.

	aroeira, embaúba-branca.	Ilhéus, BA.	Moreira et al., 2002.
Tendões, Músculos e Articulações	Almecega.	Barra do Jucú, ES.	Albertasse et al., 2010.
	pé-de-galinha, gengibre.		
	arnica, baleeira.	Paraty, R.J.	Brito e Senna-Valle, 2011.
	Argila, arnica.	Iha Comprida, SP.	Este estudo, 2016.

No presente estudo, diversos moradores das comunidades quando questionados sobre quais alimentos teriam uso medicinal, relacionaram plantas e ervas, conforme pode ser observado no Quadro 4.

Quadro 4 – Plantas e ervas medicinais citadas pelos moradores das comunidades de Juruvaúva, Pedrinhas e Ubatuba – Ilha Comprida/SP.

Nome popular	Preparo	Parte utilizada	Indicação Justificada pelo entrevistado	Ação medicinal
Alecrim	Chá.	Folhas, talo.	Para o coração.	Afina o sangue.
Alfavaca	Chá.	Folhas.	Para o estômago e rins.	Melhora a digestão e é diurético.
Alho	Chá, xarope.	Dente.	Para gripe, pressão alta, inflamação de dente.	Desentope o nariz, abaixa a pressão e desinflama o dente.
Amora	Chá.	Folhas.	Para o diabetes.	Abaixa o açúcar do sangue.
Arnica	Chá, garrafada, macerado.	Folhas e talos.	Para a inflamação e dor muscular, contusões.	Desinflama a musculatura.
Arruda	Chá.	Folhas.	Para enxaqueca e rins.	Tira a dor de cabeça e é diurético.
Baleiro	Chá e macerado.	Folhas e talos.	Bom para excesso de ingestão de álcool, Inflamações da pele e ferimentos.	Reduz a ressaca e desinflama a pele.
Batata Purga	Chá, Ralada.	Pedaços.	Acabar com vermes em animais de estimação.	Funciona como laxante para animais de estimação (cães e gatos).
Boldo	Chá, macerado, mascado.	Folhas.	Para males do estômago, fígado e ressacas alcoólicas.	Ajuda na digestão, acaba com enjoo, acaba com a ressaca.
Cana do Brejo	Chá.	Folhas e talos.	Usado para infecção da Bexiga e rins.	Bom para infecção da bexiga.

Camomila	Chá.	Folhas.	Calmante.	Relaxa, é bom para dormir. Acaba com a insônia.
Capiá	Chá.	Folhas.	Tratar a Bexiga e rins.	Bom para infecção da bexiga. Faz urinar.
Capim Cidrão	Chá.	Folhas.	Calmante, melhora qualquer inflamação.	Relaxa, desinflama e faz suar. Reduz a febre.
Capim Santo	Chá.	Folhas.	Bom para acabar com vermes, ajuda afinar o sangue, e é bom para o estômago.	Funciona como vermífugo. Ajuda na circulação e faz bem para a digestão.
Carqueja	Chá.	Folhas.	Para males do Fígado e estômago.	Diminui o enjoo, ajuda na digestão.
Cataia	Chá.	Folhas.	Inflamação de garganta, estômago e ressacas alcoólicas.	Desinflama nariz e garganta, melhora enjoo e tira ressaca. Melhora a ressaca alcoólica.
Cebola	Xarope.	Fatias, rodela.	Pulmão e peito carregado, ajuda na circulação.	Bom para a tosse, expectora e afina o sangue.
Cipó de Sabiá	Chá.	Folhas.	Faz bem para os rins.	Solta a urina.
Erva de Bicho	Chá para, beber e fazer compressa.	Folhas e talos.	Melhora doença de Inflamação da pele e ferimentos.	Desinflama a pele, ajuda a cicatrizar ferimento.
Erva Doce	Chá.	Folhas e flores.	Estômago, calmante.	Melhora a digestão, relaxa, acaba com a insônia.
Erva Santa Maria.	Chá, garrafada, macerado.	Folhas.	Bom para os Rins, para a gastrite, ferimentos e ressaca alcoólica.	Tira a acidez do estômago, relaxa, melhora a infecção de ferimentos e acaba com a ressaca.
Espinheira Sta.	Chá.	Folhas.	Bom para o estômago.	Bom para fazer melhor a digestão.
Flor de Laranjeira	Chá.	Folhas.	Para gripe.	Desentope o nariz e a garganta.
Folha de Abacate	Chá.	Folhas.	Como calmante e mal dos rins.	Relaxa, diminui a Infecção da urina.
Gervão	Chá.	Folhas e talos.	Para gripe.	Desentope nariz e a garganta.

Gengibre	Chá, com limão ou c/ hortelã.	Folhas lascas.	e Bom para gripe e é relaxante.	Desentope nariz e a garganta, relaxa e acalma.
Guaco	Chá.	Folhas.	Bom para o peito e pulmão, inflamação e gripe.	Expectora o peito carregado, desinflama, desentope o nariz e a garganta.
Hortelã	Chá, macerado.	Folhas, lascas.	Dor de barriga, estômago, gripe e vermes.	Ajuda na cólica de estômago, melhora a gripe, e é utilizado também para tratar de vermes.
Louro	Chá, tempero.	Folhas.	Males do estômago e fígado.	Ajuda na digestão e diminui o enjoo. Bom para ressaca alcoólica.
Marcela	Chá.	Folhas.	Relaxar tensão.	Calmante.
Mentruz	Chá, com leite.	Folhas.	Bom para o peito e pulmão, e estomago.	Abre o peito e desinflama. Desentope o nariz e a garganta. Bom para a digestão.
Novalgina	Chá.	Folhas	Bom para o fígado.	Acaba com o Enjoo.
Picão (branco)	Chá e compressas.	Folhas e talos.	Para inflamação da pele, ferimento e inflamação da bexiga.	Cicatriz a ferimentos, e desinflama o rim e a bexiga.
Penicilina	Chá.	Folhas.	Bexiga, rins.	Desinflama a bexiga.
Poejo	Chá.	Folhas.	Bom para o pulmão, gripe e bexiga.	Expectora o peito, desentope o nariz, e solta a urina.
Quebra Pedra	Chá.	Folhas.	Para a bexiga e rins.	Melhora a Infecção urinária.
Quiabo	Infusão.	Inteiro.	Para o diabetes.	Abaixa o nível de açúcar do sangue.
Sabugueiro	Chá.	Folhas.	Peito carregado.	Calmante para a tosse.
Tanchagem (Transagem)	Chá.	Folhas.	Estômago.	Acaba com a acidez do estômago e ajuda na digestão.
Violinha	Compressa.	Folhas.	Em ferimentos.	Ajuda a cicatrizar Ferimentos.

Ainda de acordo com Quadro 4, pode-se observar que várias plantas e ervas com fins medicinais são preparadas de forma macerada, mascada, em infusões ou chás, xaropes, compressas, em imersões ou banhos, aplicações locais e tópicas. Constatou-se que em 75% das vezes se recomenda o uso das folhas sendo que as demais recomendações seriam de extrato, cera, óleo, suco e demais partes da planta. A ingestão ou mesma a aplicação local como bandagem e curativo também foi observada.

Na comunidade caiçara da Praia do Sono em Paraty (RJ) 89 plantas medicinais foram detectadas com fins medicinais (BRITO e SENNA-VALE 2011), sendo que a maioria teria aplicações para o sistema gastrointestinal ou digestivo. No presente trabalho, 40 espécies de plantas foram citadas com indicações a processos digestivos principalmente, além de aplicações respiratórias, renais e musculares.

Plantas como o boldo, citada por 29,2% dos entrevistados, seriam utilizadas para tratar de moléstias do fígado; o hortelã (18,4%) para tratar de dores de garganta, gripe ou como vermífugo; a cataia (13,8%), para inflamações de garganta e dores de estômago e a erva de Santa Maria (13,8%), para tratar de problemas renais, dores de estômago e machucados. As mesmas plantas medicinais foram muito citadas, usadas e conhecidas pelos caiçaras da Mata Atlântica, na Baía de Sepetiba, (FIGUEIREDO e BEGOSSI, 1997), dos litorais norte e sul de São Paulo (HANAZAKI et al., 2000; BEGOSSI et al., 2000; HANAZAKI et al., 2007) e de comunidades pesqueiras da Baía da Ilha Grande (BEGOSSI et al., 2010).

Em Ilha Comprida a utilização desses recursos múltiplos (plantas e pescados) requer atenção, uma vez que está inserida em área de proteção ambiental. Todavia, no caso das plantas medicinais, a maioria dos entrevistados informou que estas seriam cultivadas nos próprios quintais ou em quintais pertencentes a vizinhos não comprometendo, portanto, a extração da floresta.

Comparando-se a diversidade de total de itens alimentares utilizados para fins medicinais entre as comunidades, pode ser verificado que moradores de Juruvaúva/Ubatuba apresentaram maior diversidade de itens medicinais em relação à comunidade de Pedrinhas (Figura 5).

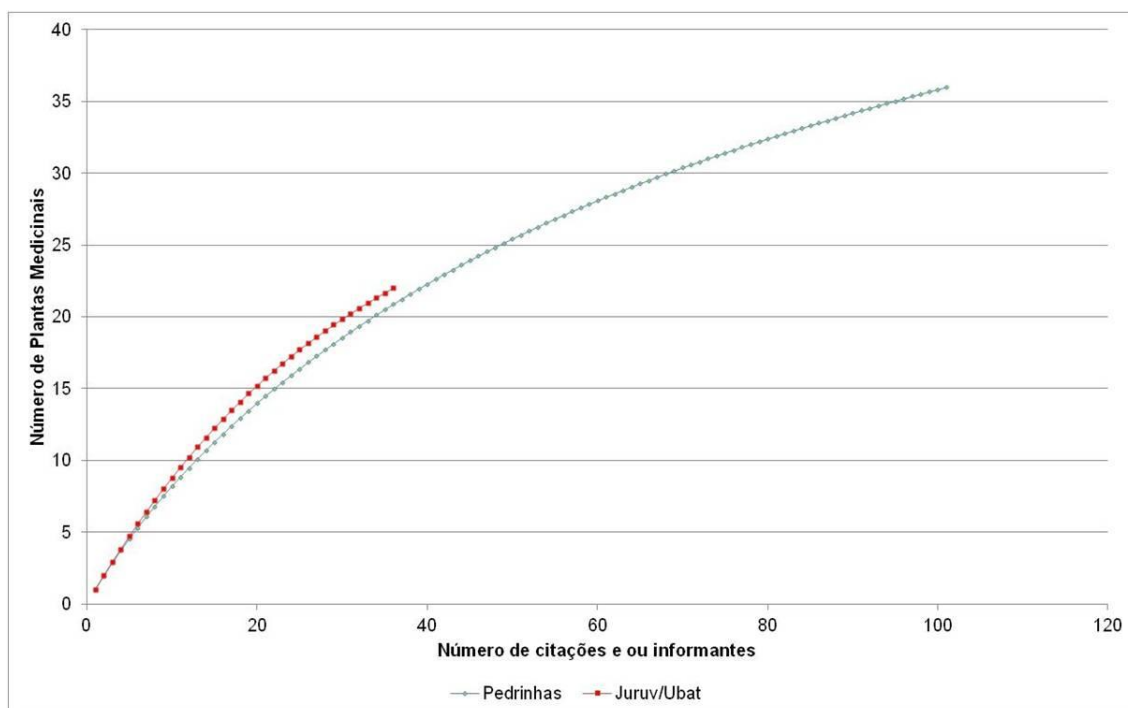


Figura 5: – Diversidade de itens utilizados para fins medicinais nas comunidades.

Conforme mencionado anteriormente, a comunidade de Pedrinhas possui um Posto de saúde inaugurado em 17/10/2014 (ALMEIDA, C. A., 2014) e, de acordo com alguns entrevistados, a medicina tradicional tem substituído à medicina a base de ervas e plantas caseiras. Além disso, a população de Pedrinhas está mais próxima e tem melhor facilidade de acesso ao centro da cidade de Ilha Comprida, local este que contém todas as farmácias e drogarias.

6. CONCLUSÕES

Os resultados indicaram que as três comunidades ainda mantêm interação com os recursos naturais. A influência de fatores externos, como o aumento de turismo, construção de estradas e implantação de unidades de conservação tem reduzido essa dependência, principalmente quando comparados aos resultados de levantamentos anteriores nas mesmas comunidades. Contudo, seus hábitos alimentares ainda conservam características que espelham a disposição de tais recursos.

As dietas das comunidades caiçaras da Ilha Comprida seguem os padrões alimentares já descritos na literatura. O arroz, feijão e o pescado são os seus principais constituintes. No entanto tem tido a inserção de alimentos industrializados e outras fontes de proteína animal, sendo os principais fatores que influenciam no consumo, provavelmente, o acesso ao centro comercial. A comunidade de Pedrinhas apresenta maior evidência dessa justificativa e mostrou uma dieta de maiores itens consumidos, quando comparada as comunidades de Juruvaúva e Ubatuba.

O consumo de proteína animal tem no pescado ainda sua maior fonte e preferência. Entretanto, sua frequência é ligeiramente superior à da carne de bovina e de outras fontes proteica. As espécies identificadas como mais frequentes na alimentação, não correspondem integralmente às mais consumidas, refletindo também a importância da pesca nos padrões de consumo alimentar dessas comunidades e possível interação com o período de maior ocorrência das espécies.

As populações aqui estudadas também apresentaram preferências e aversões relacionados à alguns alimentos. No caso dos pescados, os padrões de preferência seguem critérios como sabor, preparo e odor. A maior restrição que se verificou foi pelo peixe de couro, como: o bagre, o cação e a raia. O baiacu também foi citado pela população pesqueira devido à toxicidade e veneno.

Alimentos utilizados para fins medicinais são desconhecidos para a maioria dos entrevistados.

O uso terapêutico popular de plantas medicinais foi na maioria das vezes relacionados às doenças dos sistemas digestivos, respiratórios e renal. Fazem parte da prática cultural relatada pelos entrevistados das comunidades. e são cultivadas nos próprios quintais, refletindo o conhecimento local da diversidade

de espécies, passada de geração para geração,

Os resultados sugerem que as três comunidades caiçaras de Ilha Comprida mantêm conhecimento cultural local especializado e que o acompanhamento da dieta caiçara possa constituir boa ferramenta para a estimativa da diversidade de recursos.

REFERÊNCIAS

- ADAMS, C. (2000). **Caiçaras na Mata Atlântica: pesquisa científica versus planejamento e gestão ambiental**. FAPESP, São Paulo. 337p.
- ALBERTASSE, P.D. et al. (2010). **Plantas medicinais e seus usos nas comunidades de Barra do Jucu, Vila Velha, ES**. Rev. Bras. Pl. Med. Botucatu, v.12, n 3, 250-260.
- ALMEIDA, C.A. (2014). **Jornal Eletrônico: O Vale do Ribeira**. <http://www.ovaledoribeira.com.br/2014/10/ilha-comprida-inaugurou-novo-posto-de-saude-pedrinhas.html>. (acessado: Mar./2016).
- BAILEY K.D. (1992) *Methods of Social Research*. McMillan. Nova York, EEUU. 553 pp.
- BARBOZA, R.S.L.; BARBOZA, M.S.L.; PEZZUTI, J.C.B. (2014). **Aspectos culturais da zooterapia e dieta alimentar de pescadores artesanais do litoral paraense**. Fragmentos de Cultura, Goiânia, abr./jun.. v. 24, n. 2, p. 267-284.
- BARRELLA W, MARTINS A.G., PETRERE M., RAMIRES M. (2014). **Fishes of the southeastern Brazil Atlantic Forest**. Environmental Biology of Fishes 97:1367-1376.
- BECKER, E.; JAHN, T.; STIESS, I.; WEHLING, P. (1997). **Sustainability: A cross-disciplinary concept for social transformations**. Most Policy Papers 6. Paris: Unesco.
- BEGOSSI, A.; RICHESON, P.J. (1993). **Biodiversidade, renda familiar e nicho ecológico: estudo sobre o consumo de alimentos animais na Ilha de Búzios (Brasil)**. Ecologia da Alimentação e Nutrição, Grupo Taylor & Francis, p. 51-61.

BEGOSSI, A. (1998). **Food taboos. A Scientific Reason?** IN: Prendergast, H.D.V., Etkin, N., Harris, D.R. e Houghton, P.J. *Plants for Food and Medicine*. Royal Botanic Gardens, Kew.5:18.

BEGOSSI, A.; HANAZAKI, N.; TAMASHIRO, J.Y. (2000). **Medicinal plants in the Atlantic Forest (Brazil): knowledge, use, and conservation**. *Human ecology*, 30(3), 281-299.

BEGOSSI, A. et al. (2004). **Food chain and the reasons for fish food taboos among Amazonian and Atlantic forest fishers (Brazil)**. *Ecological applications*. 14(5): 1334-1343.

BEGOSSI, A. (2006). IN: Rocha, C.F.D.; Bergallo, H.G.; Alves, M.A.S.; Van Sluys, M. (orgs.). **Estudos de Ecologia Humana e Etnobiologia: uma revisão sobre usos e conservação**. *Essências em Biologia da Conservação*. Rio de Janeiro: Editora da UERJ. p. 1-26.

BEGOSSI, A.; LOPES, P.F.; OLIVEIRA, L.E.; NAKANO, H. (2010). **Ecologia de pescadores artesanais da baía da Ilha Grande**. Rima. São Carlos, BR. p.258.

BRITO M. F. M, LUCENA R. F. P. e CRUZ D. D. **Conhecimento etnobotânico local Sobre plantas medicinais: uma avaliação de índices quantitativos**. *Interciencia* ISSN : 0378-1844 interciencia@ivic.ve Asociación Interciencia Venezuela, march 2015, V. 40 Nº 3.

BRITO, M.R. & SENNA-VALLE, L. (2011). **Medicinal plants used in the "caiçara" community of Praia do Sono**. *Dissertação de Mestrado*, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Museu Nacional, Departamento de Botânica, Rio de Janeiro, RJ, Brasil. *Acta Botanica Brasileira*. 25(2):363-372.

CARVALHO FILHO, A. (1999). **Peixes: costa brasileira**. São Paulo. Melro. p.320.

CLAUZET, M. (2009). **Etnoictiologia e uso de recursos naturais por pescadores artesanais costeiros no Brasil**. Campinas, SP : [s. n.].

CINTRÓN, G.; SCHAEFFER-NOVELLI Y. (1983). **Introducción a la ecología de manglar**. Oficina Regional de Ciencia y Tecnología de la Unesco para América Latina y el Caribe, Montevideo, Uruguay. 118 pp.

COSTA-NETO, E.M. (2000). **Restrições e preferências alimentares em comunidades de pescadores do município de conde, estado da Bahia, Brasil**. Revista de Nutrição, On-line version ISSN 1678-9865. Rev. Nutr. vol.13 no.2.

DIEGUES, A.C.S. (1994). **Povos e Mares: Leituras em Sócio-Antropologia Marítima**. NUPAUB- USP, São Paulo. p.260.

DIEGUES A.C.S. (1994). **O mito moderno da natureza intocada**. NUPAUB/CEMAR/USP, São Paulo. No. 504.03 DIE.

DIEGUES A.C.S. (2002). **Aspectos sociais e culturais do uso dos recursos florestais da Mata Atlântica**. In: Simões, L. L. e Lino, C. F. (orgs.). Sustentável Mata Atlântica: a exploração de seus recursos florestais. SENAC, São Paulo. p. 135-158.

ESTERCI, N. (2008). **Populações tradicionais**. In: Ricardo, B. & Campanilli, M. (eds.). Almanaque Brasil Socioambiental. São Paulo, ISA. p. 223-225.

FERNANDES-PINTO, E. (2001). **Etnoicitiologia dos pescadores da Barra do Superagüi, Guaraqueçaba/PR: aspectos Enotaxonômicos, etnoecológicos e utilitários**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de São Carlos. 158p. ilustr.

FERREIRA, M.V. et al. (2009). **History and changes in a fishermen food system: a community in São Paulo coast, Brazil**. Interciencia: Revista de

ciencia y tecnología de América. /6113/V/34 Vol. 34 Nº 10.
<https://dialnet.unirioja.es> acessado em: 07/2016.

FIGUEIREDO, J.L.; BEGOSSI, A. (1997). **Ethnoichthyology of Southern Coastal Fishermen: cases from Buzios Island and Sepetiba Bay (Brazil).** Bull. Marine Science. vol.5(2): 710-17.

FRANCO, E.A.P.; BARROS, R.F.M. (2006). **Uso e diversidade de plantas medicinais no Quilombo Olho D'água dos Pires, Esperantina, Piauí.** Rev. Bras. Pl. Med., Botucatu, v.8, n.3, p.78-88.

GIRALDI, M. e HANAZAKI, N. (2010). **Uso e conhecimento tradicional de plantas medicinais no Sertão do Ribeirão, Florianópolis, SC, Brasil.** Acta Botanica Brasilica, 24(2), 395-406.

HAMMER, O.; HARPER, D.A.T.; and P. D. Ryan (2001). **PAST: Paleontological Statistics Software Package for Education and Data Analysis.** Palaeontologia Electronica. 200, 4(1):1- 9.

HANAZAKI, N. e BEGOSSI, A. (2000). **Fishing and niche dimension for food consumption of Caiçaras from Ponta do Almada (Brazil).** Human Ecology Review. 7(2): 52-62.

HANAZAKI, N.; TAMASHIRO, J.Y.; LEITÃO-FILHO, H.F.; BEGOSSI, A. (2000). **Diversity of plant uses in two Caiçara communities from the Atlantic Forest coast, Brazil.** Biodiversity and Conservation. 9: 597-615.

HANAZAKI, N. (2001) **Ecologia de caiçaras: Usos de recursos e dieta.** Tese (doutorado) Unicamp-Campinas, SP. [s/n] 213f.

HANAZAKI, N. e BEGOSSI, A. (2003). **Does fish still matter? Changes in the diet of two Brazilian fishing communities.** Ecology of Food and Nutrition, 42(4-5), 279-301.

HANAZAKI N, BEGOSSI A. (2006) **Catfish and mullets: the food preferences and taboos of caicaras (southern atlantic forest coast, brazil)**. Interciência 31:123-129.

HANAZAKI, N.; CASTRO, F.; OLIVEIRA, V.G.; PERONI, N. (2007). **Entre o mar e a terra: o sustento dos estuarinos no sudeste do Brasil**. Ambiente e Sociedade (Campinas). v.10, p. 121-136.

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – (site oficial). <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/temas.php?lang=&codmun=352042&idtema=16&search=sao-paulo|ilha-comprida|sintese-das-informacoes>.(acessado:Jul./2016).

LOPES, P. (2013). **A pesca na Baía da Ilha Grande: caracterização e conflitos**. In: Begossi A, Lopes PF, Oliveira IEC, Nakano H (org.). Ecologia de Pescadores Artesanais da Baía de Ilha Grande. São Carlos: RiMa. p.101-178.

MACCORD, P. e BEGOSSI, A. (2006). **Dietary changes over time in a caiçara community from the Brazilian Atlantic Forest**. Ecology and Society.11(2): 38.

MAGURRAN, A.E. (1998). **Ecological Diversity and Its Measurement**. Springer Holanda, E Meneses NA, Figueiredo JL (1985). Manual de peixes marinhos do sudeste do Brasil. V-Teleostei (4). Publicações do Museu de Zoologia da USP, Universidade de Sao Paulo, Sao Paulo. 105p.

MENDONÇA E KATSUGAWA (2001). **Caracterização da pesca artesanal no complexo estuarino-lagunar de Cananéia-Iguape, Estado de São Paulo, Brasil (1995-1996)**. Acta Scientiarum, Maringá, v. 23, n. 2, p. 535-547.

MOREIRA, R.C.T.; COSTA, L.C.B.; COSTA, R.C.S.; ROCHA, E.A. (2002). **Abordagem etnobotânica acerca do uso de Plantas Medicinais na Vila Cachoeira, Ilhéus, Bahia, Brasil**. Acta Farm. Bonaerense 21 (3): 205-11.

MOURÃO, F.A.A. (1971). **Pescadores do Litoral Sul do Estado de São Paulo - (Anexo1)**. Publicado por NUPAUB/ USP. São Paulo, Brasil. p.142. nupaub.fflch.usp.br/sites/nupaub.fflch.usp.br/files/color/anexomourao.pdf.

MURRIETA, R.S.S. (2001). **Dialética do sabor: alimentação, ecologia e vida cotidiana em comunidades ribeirinhas de Ilha de Ituqui, baixo Amazonas, Pará.** In Rev. Antropol. Edusp, São Paulo. vol.44 no.2.

MURRIETA, R.S.S.; BAKRI, M.S.; ADAMS, C.; OLIVEIRA, P.S.S.; STRUM, P.F.R. (2008). **Food intake and ecology of riverine populations in two Amazonian ecosystems: a comparative analysis.** Rev. Nutr., Campinas. 21(Suplemento):123s-133s.

PACHECO, R.S. (2006). **Aspectos da Ecologia de Pescadopres Residentes na Península de Maraú- BA.** VI Simpósio Brasileiro de Etnobiologia e Etnoecologia. Dissertação de Mestrado, Universidade de Brasília, Brasília, DF, Brasil. Porto Alegre, p.68.

PERNA T. A. ; LAMANO-FERREIRA A. P. N. **Revisão Bibliométrica Sobre o Cultivo de Plantas Medicinais em Quintais Urbanos em Diferentes Regiões do Brasil (2009-2012).** Artigo de Revisão / Review Article. UNOPAR Cient Ciênc Biol Saúde 2014;16(1):61-7

PRADO, D.P., ZEINNEDINE, G.C., VIEIRA, M.C., BARRELLA W. (2017). **Preferências, Tabus Alimentares e Uso Medicinal de Peixes na Reserva de Desenvolvimento Sustentável Barra do Una, São Paulo.** Ethnoscience, 2017. vol.2, n.1.

Presidência da República Casa Civil - Subchefia para Assuntos Jurídicos (1981). **Legislação Informatizada - Decreto nº 88.351, de 1º de Junho de 1983 - Publicação Original - Criação de Estações Ecológicas, Áreas de Proteção Ambiental LEI No 6.902, de 27 DE ABRIL de 1981.** Publicação: Diário Oficial da União - Seção 1 - 3/6/1983, Página 9417 (Publicação Original). Coleção de Leis do Brasil - 1983, Página 137 Vol. 4 (Publicação Original). <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1980-1987/decreto-88351-1-junho-1983-438446-publicacaooriginal-1-pe.html> (acessado:Jun./2016).

RAMIRES, M.; BARRELLA, W. (2003). **Ecologia da Pesca Artesanal em Populações Caiçaras da Estação Ecológica de Juréia-Itatins, São Paulo, Brasil**. Interciência, v. 28, n.4.

RAMIRES, M.; MOLINA, S.M.G.; HANAZAKI, N. (2007). **Etnoecologia caiçara: o conhecimento dos pescadores artesanais sobre aspectos ecológicos da pesca**. Biotemas. UFSC, Florianópolis, SC, Brasil, v. 20, n. 1.

RAMIRES, M. (2008) **Etnoictiologia, dieta e tabus alimentares dos pescadores artesanais de Ilhabela – SP**. Campinas/SP : [s. n.].

RAMIRES, M.; BARRELLA W., MARTUCCI A.E. (2012). **Caracterização da pesca artesanal e o conhecimento pesqueiro local no Vale do Ribeira e litoral sul de São Paulo**. Santos/SP - Revista Ceciliana, v. 4, Ed.1, p. 37-43.

ROOSEVELT, A. (1987). **The evolution of human subsistence**. in M. Harris, and E.B. Ross (eds.), Food and evolution. Philadelphia: Temple University Press. pp. 565-578.

ROTUNDO, M.M. (2007). **Síntese histórica sobre a pesquisa em baiacus (Tetraodontiformes: Tetraodontidae-Diodontidae) entre os séculos XIX e XX**. Revista Ceciliana , v. 27, p. 69-78, 2007.

SALES, R.J.R. e MOREIRA, A.C.C. (1996). **Reservas extrativistas no complexo estuarino-lagunar de iguape e cananéia - domínio Mata Atlântica**. NUPAUB – apoio FINNIDA/ FANC. Série: documentos e relatórios de pesquisa - nº 22.

SCHMIDT, C.B. (1947). **Alguns aspectos da pesca no litoral paulista**. Revista do Museu Paulista, Nova Série, 1: 181-212.

SEIXAS, C.S. e BEGOSSI, A. (2000). **Central place optimal foraging theory: Population and individual analyses of fishing strategies at Aventureiro (Ilha Grande, Brazil)**. Ciência e Cultura 52 (2), 85-92.

SILVA, A.L. e BEGOSSI, A. (2007). **Biodiversity, food consumption and ecological niche dimension: a study case of the riverine populations from the Rio Negro, Amazonia, Brazil.** Environment, Development and Sustainability, v.11, n. 3, p. 1-24.

SILVA, C.M.N. (2014). **Consumo de proteínas de origem animal em comunidades da reserve biológica do Lago Piratuba – Amapá/BR.** Fundação Universidade Federal do Amapá, Curso de Bacharelado em Ciências Ambientais.

SILVANO, R.A.M.; BEGOSSI, A. (2012). **Fishermen's local ecological knowledge on Southeastern Brazilian coastal fishes: contributions to research, conservation, and management.** Neotrop. ichthyol. Porto Alegre. v.10 n.1.

XAVIER, M.A.S. (2013). **Conhecimentos tradicionais como expressão da territorialidade: o caso da comunidade caiçara do Saco do Mamanguá, Paraty, RJ.** See discussions, stats, and author profiles for this publication at: www.researchgate.net/publication. Researchgate, v10n1.p440-462.

ANEXO**FORMULÁRIO UTILIZADO PARA COLETA DE DADOS****QUESTIONÁRIO DE PESQUISA.**

ETNOECOLOGIA, DIETA E TABUS ALIMENTARES DOS PESCADORES DAS
COMUNIDADES CAIÇARAS DE ILHA COMPRIDA SP. Realizado em: ____/____/2016.

DADOS PESSOAIS

Local: _____ Data: ____ / ____ / ____ .
 Nome: _____ Apelido: _____ Idade: _____
 Cônjuge: _____
 Cidade/Comunidade onde nasceu _____
 Cidade/Comunidade onde mora atualmente: _____
 Desde quando mora nesta Comunidade/Cidade: _____
 Profissão do pai: _____
 Escolaridade _____ nº de filhos – total: _____ FH: _____ FM: _____
 Atividade Econômica: Principal: _____ outras: _____

PESQUISA

1. Que alimentos que você e sua família mais gostam de comer?
Tipos? Porque? Frequência?

2. Quais os alimentos que você e sua família NÃO comem?
Tipos? Porque? Frequência?

3. Quais os alimentos consumidos em caso de doença?

Porque? Tipos de doença?

4. Quais os alimentos NÃO consumidos em caso de doença?
Porque? Tipos de doença?

5. Algum alimento é utilizado como remédio?
Qual? Como? Parte utilizada? para qual doença?

Recordatório Alimentar de 24h:

Almoço: _____

Jantar: _____

APÊNDICE – Identificação de Pescados e Animais Terrestres identificados em Pedrinhas e São Paulo Bagre conforme Hanazaki (2001).

Família	Espécie	Nome Local	Usos
Moluscos			
Bulimulidae	<i>Megalobulimus ap.</i>	Caramujo	Medicinal
Mytilidae	<i>Mytilus edulis</i>	Mexilião	Alimento
Ostraeidae	<i>Cassostrea brasiliiana</i>	Ostra	Alimento, comercial
Crustáceo			
Gecarcinidae	<i>Ucides cordatus</i>	Caranguejo uça	Alimento, comercial
Penaeidae	<i>Camostrea brasiliiana</i>	Camarão branco	Alimento, Comercial, Isca viva
Portunidae	<i>Calinectes danae</i>	Siri	Alimento, comercial
Peixes			
Ariidae	<i>Bagre bagre</i>	Bagre sassari	Alimento, comercial
Ariidae	<i>Bagre, bagre</i>	Bagre branco	Alimento, comercial
Ariidae	<i>Cathorops spixii</i>	Bagre amarelo	Alimento, comercial
Ariidae	<i>Genidens genidens</i>	Bagre branco	Alimento, comercial
Ariidae	<i>Sciadeichtbys saliens</i>	Bagre canguatá	Alimento, comercial
Catangidae	<i>Caranx latus</i>	Carapau	Alimento, comercial
Catangidae	<i>Caranx latus</i>	Xalerete	Alimento, comercial
Catangidae	<i>Oligopites saliens</i>	Salteira	Alimento, comercial
Catangidae	<i>Trachinotus carolinus</i>	Pampo	Alimento, comercial
Carcharchinidae	<i>Rhizoptodon lalandei</i>	cação	Alimento, comercial
Centropomidae	<i>Centropomus spp.</i>	Robalo	Alimento, comercial
Cichlidae	<i>Geophagus brasiliensis</i>	Acará	Alimento
Clupeidae	<i>Cetengraulis edentulus</i>	Sardinha xingó	Alimento, comercial
Clupeidae	<i>Harengula clupeola</i>	Sardinha branca	Alimento, comercial
Clupeidae	<i>Sardinella brasiliensis</i>	Sardinha	Alimento, comercial
Descomhecido	<i>descomhecido</i>	Martinha	Alimento
Descomhecido	<i>descomhecido</i>	Tamburú	Alimento (água doce)
Descomhecido	<i>descomhecido</i>	Corimba	Alimento (água doce)
Descomhecido	<i>descomhecido</i>	Pintado	Alimento (água doce)
Descomhecido	<i>descomhecido</i>	Cascudo	Alimento (água doce)
descomhecido	<i>descomhecido</i>	Vivoca	Alimento
Engraulididae	<i>Anchoviella Lepidentostele</i>	Manjuba	Comercial
Ephippidae	<i>Chaetodipterus faber</i>	Parú	Alimento, comercial
Erythrinidae	<i>Hoplias sp.</i>	Traíra	Alimento (água doce)
Gerreidae	<i>Diapterus rhombeus</i>	carapeva	Alimento, comercial
Gerreidae	<i>Eugerres brasiliensis</i>	Carapicu/caratinga	Alimento comercial
Gobiidae	<i>Bathygobius soporator</i>	Amborê	Isca
Gobiidae	<i>Gobioides braussonnetii</i>	Mossorongo	Isca
Haemulidae	<i>Genyatremus luteus</i>	Saguá	Alimento, comercial
Haemulidae	<i>Orthopristis ruber</i>	Corcoroca	Alimento, comercial
Lobotidae	<i>Lobotes surinamensis</i>	Prejereba	Alimento, comercial
Mugilidae	<i>Mugil curema</i>	Parati	Alimento, comercial
Mugilidade	<i>Mugil gaimardianus</i>	Parati pema	Alimento, comercial
Mugilidade	Mugil Platanus	Tainha	Alimento, comercial
Paralichthidae	Várias espécies	Linguado	Alimento, comercial
Pimelodidae	<i>Pimelodus maculatus</i>	Mandi	Alimento, comercial
Polynemidae	<i>Polydactylus oligodon</i>	Parati-chorão	Alimento
Pomatomidae	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Enchova	Alimento, comercial
Rhinobatidae	Várias espécies	Arraia	Alimento
Sciaenidae	<i>Bairdiella ronchus</i>	Oveva	Alimento
Sciaenidae	<i>Cynoscion sp.1</i>	Pescada amarela	Alimento comercial
Sciaenidae	<i>Cynoscion microlepidotus</i>	Pescada branca	Alimento comercial

Sciaenidade	Cynoscion virescens	Pescada cambucú	Alimento comercial
Sciaenidade	Larimus breviceps	Oveva	Alimento
Sciaenidade	Larimus breviceps	Escrivão	Alimento comercial
Sciaenidade	Macrodon ancylodon	Pescada membeca	Alimento comercial
Sciaenidade	Macrodon ancylodon	Pescada amarela	Alimento comercial
Sciaenidade	Menticirrbus americanus	Perna de moça, betara	Alimento comercial
Sciaenidade	Micropogonias furnieri	Corvina	Alimento comercial
Sciaenidade	Nebis microps	Pescada banana	Alimento comercial
Sciaenidade	Paralenchurus brasiliensis	Maria luiza	Alimento
Sciaenidade	Pogonias cromis	Miraguaia	Alimento comercial
Sciaenidade	Stellifer rastrifer	Oveva	Alimento
Scombridae	Scomberomorus brasiliensis	Sororoca	Alimento comercial
Serranidae	Diplectrum radiale	Parati	Isca
Serranidae	Mycteroperca sp.	garoupa	Alimento, comercial
Serranidae	Mycteroperca sp.	Mero	Alimento, comercial
Tetraodontidae	Sphoeroides testudineus	Baiacú	Isca
Trichiuridae	Trichiurus lepturus	Espada	Alimento comercial

Aves

Cracidae	Penelope sp.	Jacu	Alimento
Psittacidae	Amazon brasiliensis	Papagaio	Ornamental
Turdidae	Turdus albicollis	Sabiá branco	Alimento
Turdidae	Turdus rufiventris	Sabiá laranjeira	Alimento
Turdidae	Platycichla flavipes	Sabiá preto	
Turdidae	Turdus amaurochalinus	Sabiá pardo	Alimento

Mamíferos

terrestres

Agoutidae	Agouti paca	Paca	Alimento
Cervidae	Mazama americana, M. nana	Veado (cabrito)	Alimento
Desipodidae	Dasyus novemcinctus	Tatu	Alimento, comercial
Dasyproctidae	Dasyprocta azarae	Cutia	Alimento
Didelphidae	Didelphis aurita	Raposa guaxica	Alimento
Filidae	Leopardus pardalis	Jaguatirica, onça	Medicinal
Hydrochaeridae	Hydrochaeris	Capivara	Medicinal
Mymecophagidae	Tamandua Tetradactyla	Tamanduá	Alimento medicinal
Tayassuidae	Pacari tajacu	Tateto	Alimento medicinal

Répteis

Crocodylidae	Caiman latirostris	Jacaré	Medicinal
Teiidae	Tupinambis sp.	Lagarto	Medicinal

Nota da autora: Animais terrestres e aquáticos, não domesticados, usados pelos caiçaras de Icapara, Pedrinhas e São Paulo Bagre. A identificação dos peixes foi revisada pelo Dr. José L. Figueiredo (MZUSP). A identificação dos crustáceos foi feita pelo Dr. Gustavo Melo (MZUSP). A identificação dos itens relativos à caça (mamíferos Terrestres) foi supervisionada pela Dra. Eleonore Z.F. Setz (Departamento de Zoologia, UNICAMP). A identificação das aves foi revisada pelo Dr. Wasley R. Silva (Depto. de Zoologia UNICAMP). A espécie de molusco utilizada como recurso medicinal foi identificada pela Dra. Claudia Magalhães (Depto. de Zoologia, UNICAMP).