

Sistemas Alimentares Indígenas e Transformações na Dieta entre os A'uwe Uptabi: práticas ancestrais, território e resistência

Mayara Regina Araújo dos Santos¹; Maria Elisa de Paula Eduardo Garavello²

1 - Centro de Energia na Agricultura da Universidade de São Paulo

2 - Departamento de Economia, Administração e Sociologia da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” da Universidade de São Paulo

Este estudo tem como objetivo caracterizar a atual dieta e as perspectivas sobre alimentação e território entre os Xavante – A'uwe Uptabi – das aldeias Namunkurá, Etenhiritipá e Wederã, situadas no estado do Mato Grosso. A pesquisa foi conduzida por meio de entrevistas abertas, recordatórios alimentares de 24 horas e observação participante. A partir de uma abordagem interdisciplinar, buscou-se compreender as transformações nos sistemas alimentares, com ênfase na relação entre práticas alimentares e território.

Os dados revelaram uma transição alimentar marcada pela presença crescente de produtos industrializados, impulsionada pela monetização das aldeias e por mudanças no acesso ao território. O arroz branco, citado em todos os recordatórios, substitui o milho tradicional como base alimentar. O café com açúcar aparece como o segundo item mais presente. Crianças e jovens são os mais expostos aos ultraprocessados, como refrigerantes, bolachas e salgadinhos. Essa transição envolve não apenas alterações na dieta, mas mudanças nas práticas de subsistência, afetando a saúde, a autonomia e a sustentabilidade dos modos de vida ancestrais. Paralelamente, persistem práticas alimentares tradicionais, como a caça e a coleta, ainda que em menor escala do que em décadas passadas, conforme relatado pelos anciões. Essa coexistência revela estratégias de resiliência e resistência cultural, evidenciando que, embora muitas das mudanças tenham sido impostas por dinâmicas externas, sua incorporação não é passiva, mas atravessada por significações próprias, agências locais e processos de negociação.

Ao inserir a alimentação indígena no contexto das transformações socioeconômicas e territoriais, este trabalho propõe uma ampliação do olhar sobre os sistemas alimentares indígenas, reconhecendo sua complexidade. Os saberes tradicionais dos A'uwe Uptabi englobam formas de manejo e uso do cerrado pautadas no respeito aos ciclos naturais, à biodiversidade e aos princípios de reciprocidade e equilíbrio. A alimentação, nesse contexto, é concebida como prática que integra dimensões físicas, espirituais e coletivas, possuindo forte carga simbólica. O alimento proveniente do cerrado é valorizado não apenas por suas propriedades nutricionais, mas por seu caráter moral e por conferir força vital e capacidade de sonhar – elemento central na experiência cosmológica Xavante. Dessa forma, o cerrado manifesta sua potência por meio dos alimentos que dele emergem.

Este estudo contribui para os debates em torno da sustentabilidade alimentar ao evidenciar que os sistemas tradicionais de produção e consumo de alimentos entre povos indígenas constituem formas integradas e sofisticadas de cuidado com o ambiente e com a coletividade. A escuta atenta das comunidades em relação às suas experiências, escolhas alimentares e desafios atuais aponta para a urgência de políticas públicas que promovam a soberania alimentar indígena e a proteção dos territórios. Diante do avanço da indústria de ultraprocessados e das ameaças ambientais, valorizar os saberes indígenas é essencial para a construção de alternativas alimentares justas, sustentáveis e culturalmente enraizadas.

Palavras-chave: Soberania Alimentar; Povos Indígenas; Xavante; Políticas Públicas; Cerrado.